

1. ウェルシーフード構想の概要

1.1 本市における食資源の特徴と第一次産業の現状・課題

【本市における食資源の特徴】

本市では、穀類を除く農作物については北海道内で生産される野菜のほぼ全てが生産可能です。また、水産物、畜産物も産出されており、一地域で海・山・土の恵みが生産可能であるという「多様性」が本市の食資源の最大の特徴です。

この多様性という特徴は、食に関する多様なニーズに柔軟に応えることが可能である一方、独自性のある特徴や他地域との差異化を図ることが容易ではなく、「食を通じたまちおこし」を進めていく上で、プラスとマイナスの両面を有しています。

ウェルシーフード構想では、この多様性という特徴を生かすため、農・水産・畜産業という第一次産業関係者だけでなく、加工・小売・飲食業、さらには消費者としての市民まで含めた市全体の取り組みにより、「食を通じたまちおこし」を実現していくことの重要性を指摘しました。

本指針においては、その考え方を踏襲し、市全体の一体化した取り組みを実現するために、今後どのような取り組みをおこなっていくべきかの考え方をとりまとめたものです。

【第一次産業の現状・課題】

“はじめに”にも記載したとおり、本市の農業従事者数は、平成7年の2,215人から平成17年には1,318人に減少しており、年間150日以上農業に従事する世帯員も1,112人から911人へと減少傾向が顕著です。

農業と同様の傾向は水産業・畜産業にも生じており、平成12年には143戸あった漁家は、平成17年には101戸まで減少しており、畜産農家においても乳用牛農家は平成7年の56戸から平成17年には31戸にまで減少しています。

一方で、肉用牛畜産農家に関しては、国産牛肉ニーズの高まりを受けて高い収益が見込めることもあり、平成7年の40戸から平成17年の44戸と増加しています。

以上の事実は、第一次産業における収益性の重要性を示唆しており、収益性が見込まれれば後継者や新規就業者等が現れることの証左と捉えることができます。

本市における農・水産・畜産業従事者数の減少を防止するためには、農・水産・畜産業における収益の確保、向上が不可欠であり、農・水産・畜産業の収益性を向上させることで、現在の農・水産・畜産業は、現在の従事者だけでなく、後継者や新規就業者が安心して働くことのできる持続可能な産業となることができます。

収益性も含め、現在の本市の第一次産業の現状を踏まえると、第一次産業を持続可能な産業としていくためには、次の4つの課題が存在しています。

第一の課題:生産品の付加価値向上と販路拡大

収益性を向上させるためには、生産品の付加価値を高めるとともに販売先を増加させるための販路拡大に向けた取り組みが重要です。

付加価値を高めるためには、例えば、地域として生産品を加工する技術を身につける必要があります。自然の生産品を出荷しても生産者に残る収益はわずかであり、厳しい競争にさらされるほか、自然の食材は日持ちがしないため安価で取引されることが多くなっています。それに比べ、加工品にすれば工夫によっては競争を避けられる可能性が高まり、日持ちも長くなり、価格決定権も生産者の手元に残ることになります。

また、販路の拡大については、地産地消の取り組みを進める一方で、北海道内であれば札幌圏、さらに東京等の全国的な大消費地をマーケットとして位置づけるための販路の確立が求められます。

第二の課題:消費者ニーズを踏まえた品質の向上

持続可能な農・水産・畜産業を実現するためには、消費者に現在の購買価格を超えた一定以上の価格で商品を購入してもらうことが必要となります。

そのために、品質の向上・維持は至上命題であり、特に消費者の求める品質を理解し、そのニーズに応えていくことが生産者には求められます。しかしながら、生産者と消費者の距離が遠ざかってしまった現在では、生産者が消費者の求める品質を正確に理解することは容易ではなくなっています。

消費者の求める品質とは何かを把握するため、生産者においては、消費者と連携していく仕組みが不可欠となっています。こうした仕組みとして、生産者と消費者が直接触れ合うことのできる直売所や食育活動、第一次産業に関する体験活動等が考えられます。一連の活動を通じて生産者の活動に消費者を巻き込む機会を創出することで、生産者に直接消費者の声を届けることが可能となり、生産者においては消費者の求める品質やニーズを把握し、ニーズに合った新商品・サービスの開発を目指すことで、自らの生産品の付加価値を高めることができるようになります。

さらに、品質については定期的に第三者のチェックを受ける第三者認証等の仕組みを導入し、その維持・向上が長期継続するような仕組みを構築していくことも重要です。

以上のとおり、生産者においては、消費者からの声を直接拾うための仕組みづくりと品質向上のための技術開発等を進めることが重要となります。

第三の課題:加工・小売・飲食業等との連携

食に関わる事業者は生産者だけではなく、加工・小売・飲食業等と多岐にわたりますが、これら事業者は生産者と異なり消費者の声を身近に拾うことが可能な立場にあります。

従って、生産者が生産する作物等の品質向上に向けて、加工・小売・飲食等に関わる事業者は、生産者と消費者との仲介役となり、双方に情報を伝え消費者ニーズに見合った作物等の生産をサポートする役割を担うことが求められます。

こうした仕組みにより、加工・小売・飲食等に関わる事業者は使用する素材に関するより詳細な情報を入手することが可能となり、生産者と一体化して消費者に従来以上の付加価値を提供していくことが可能となります。消費者から見れば、素材の情報まで含めて加工・小売・飲食事業者から提供されることで、質が高く安心・安全な食を楽しむことが可能となります。

以上のとおり、第一次産業の活性化のためには、関連する第二次産業や第三次産業との連携強化も重要となります。

第四の課題：「食を通じたまちおこし」のための基盤整備とまち全体の一体的な取り組み

第三の課題で記載したとおり、第一次産業の活性化のためには第二次産業や第三次産業との連携が重要です。また、既述の通り、食資源の多様性という特徴を生かすためには、第一次産業従事者だけでなく、加工・小売・飲食業に関わる人々、さらには消費者としての市民まで含めた市全体で「食を通じたまちおこし」のための活動を展開していくことが重要です。

昨今、地域活性化のための方策として、地域ブランドの構築や地域ブランド戦略が注目を集めていますが、その狙いは、地域全体のイメージアップと、地域の中に個別に存在する食に関連する事業や食資源の付加価値向上策を連携させ、相乗効果を高めることにあります。

市全体で取り組む「食を通じたまちおこし」活動は、地域ブランドの考え方とも軌を一にした活動です。

こうした活動を実現していくためには、各種活動に一定の方向性を与えるビジョンやガイドライン的なものが必要であり、それが、生産者はもとより食に関連する事業者や消費者にも受け入れられるものである必要があります。それぞれに独自の取り組みを行っている事業者等が、全体としては、本市の基幹産業である第一次産業を元気にする「食を通じたまちおこし」を実現するという一定の方向に向かっていく状況を生み出すことが重要です。

そのためには、個別の取り組みに緩やかな方向性を与えるための基盤、各種の活動推進者の相談等を受け付ける基盤、すなわち、「食を通じたまちおこし」の推進を支えていくための基盤が必要であり、例えば、関係する事業者等が連携した組織等を創出し、まち全体の一体的な取り組みを支えていく仕掛けが必要となります。

1.2 課題解決のためのウェルシーフード構想

1.1 に記載した4つの課題解決を目指し、関係者が連携し市全体での活動を展開するとともに、生産者においては品質の向上等を図り、付加価値を加え、販路拡大等を実現し、食を通じてまち全体を活性化していくための基本的な考え方をまとめたものがウェルシーフード構想（以下「構想」といいます。）です。

そこには、農・水産・畜産業に関わる生産者のみならず、「食」に関わる加工・小売・飲食業等を含めた事業者全体、さらには食育等の活動を通じて消費者まで含めた地域全体で市

の基幹産業である第一次産業の活性化を起点に地域全体を活性化させていくための大枠のコンセプトが示されています。

この構想の目指すイメージは、次のとおりです。

多様な食資源を有する本市の特徴を最大限に生かすため、地元産品を利用した特徴のあるご当地メニュー「ウェルシーメニュー」を開発し、これを市内各所で提供する仕組みをつくりだすことが考えられます。

もちろん、食材やウェルシーメニューはおいしく安全で質の高いものでなくてはならず、このためには品質等の向上を図りながら、それを維持するための認定等の仕組みも検討します。

また、素材に関心を持つ消費者には直売所等でその素材を購入していただき、このことを通じて生産者は消費者の声を直接耳にすることが可能となり、ひいては生産者自身の商品づくりにも生かすことができます。

また、素材を生鮮品として販売するだけでなく、市内で加工度を高めることにも注力し、市内の食資源を組み合わせ、加工所で加工品を生産し、それを全国販売することも視野に入れます。

農業、水産業、畜産業の各々の生産者は、生産拠点である農場・漁場・牧場やハウス団地等を利用したオーナー制度や体験観光とも連携し、域外との交流を深めるとともに、それぞれの生産品の付加価値を高めて消費者に提供していきます。

このような生産者を中心とした活動のほかに、食育活動を通じて生産や加工等に直接の関わりを持たない市民を巻き込みながら、市全体の活動とすることで、食のまちとしての本市の新たなイメージ、地域ブランドの構築、対外的なイメージアップを狙います。

このようなイメージから、ウェルシーフード構想にはいくつかの柱が存在します。それらは、次のとおり、施設の整備や関係者を巻き込んだ仕組みづくりです。(図1参照)

施設の整備

直売所、加工所、飲食店、ハウス団地等構想の実現に必要な施設の整備。

ウェルシーメニューの開発

多様な地元食資源を利用した特徴あるメニューを開発し、市内の飲食店で提供する仕組み。

ウェルシーメニューで使用される素材は直売所等で購入可能とする。直売所等を通じて届く消費者の声は、生産者自身の商品づくりにも生かす。

認定制度

「食」は高品質で安心、安全が不可欠であることから、品質向上とその維持のための仕組み。

加工品の生産と販路拡大

市内で加工度を高めることに注力し、市内の食資源を組み合わせ加工所で加工品

を生産し、全国販売をも視野に入れた仕組み。

オーナー制度、体験観光

農・水産・畜産業の各生産者が、オーナー制度や体験観光とも連携し、地域外との交流を深めるとともに、生産品の付加価値を高め、消費者へ提供する仕組み。

食育の推進

食育の活動を通じ市民を巻き込む仕組み。

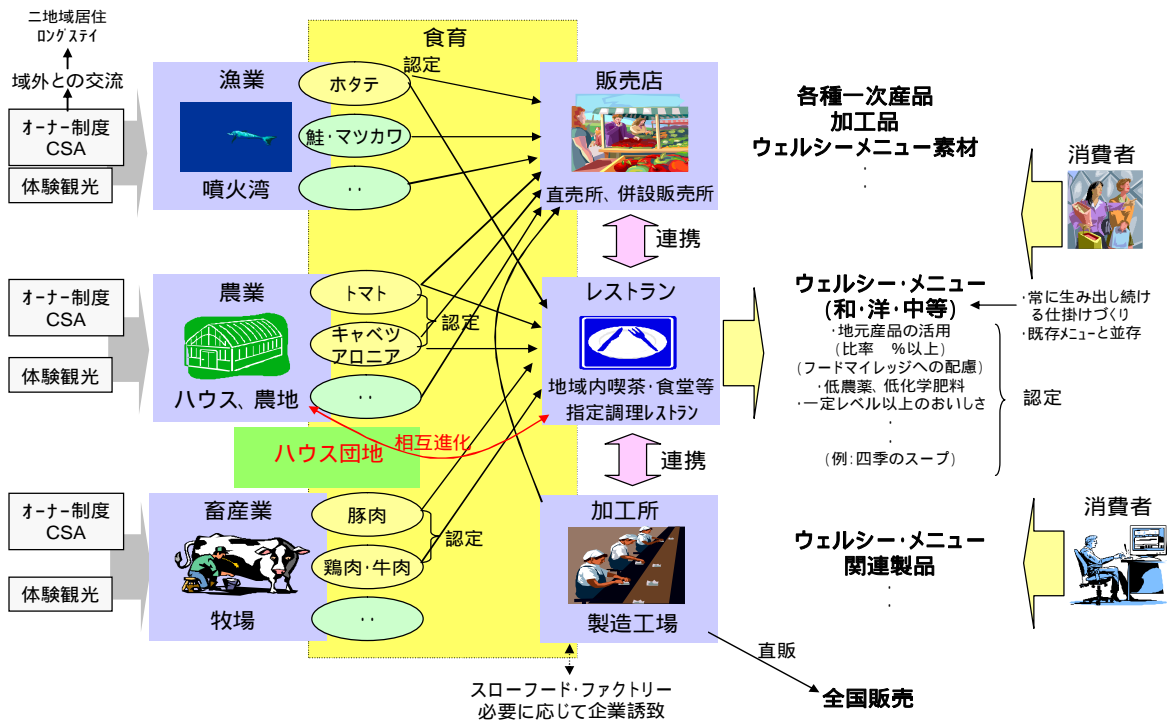


図1 ウェルシーフード構想のイメージ

以上は、あくまでイメージであり、実際には、関係者を含めた市民参加のもとイメージの具体化を図ることで、構想の実現を目指すものです。

なお、現在、本市では「ウェルシーランド(豊穡な土地)構想」と名付けられた住みやすいまちづくりを推進するための取り組みを展開しています。

「食を通じたまちおこし」も、本市の豊穡な食資源を存分に生かすという意味を込めて、「ウェルシーフード構想」と名付けたものです。