

基本方針2 農業を活かしたまちづくり

基本方針2-(1) 地域資源を活用し、コミュニティの活力を創出

施策14 新規事業展開への支援

1 6次産業化や農商工連携の支援

農業所得の向上を図るため、農産物の生産の他、複合的な経営を進める6次産業化や他産業との連携による農商工連携など、農産物の付加価値向上に資する取組を支援します。

- 食品加工や販路拡大のための新たな事業展開への取組や、関連産業との連携のための取組を支援します。
- アグリパーク食品加工支援センターや新潟市産業振興財団（IPC財団）と連携して、加工技術から販売戦略に至るまでの情報提供や各種相談・支援を行います。



アグリパーク食品加工支援センター

基本方針 2-(1) 地域資源を活用し、コミュニティの活力を創出

施策 15 農業を通じた活躍の場の提供

1 誰もが農業に触れることができる環境づくり

市民農園、体験農園等の利用を促進するなど、誰もが農業に触れることができる環境を整え、生産者と消費者の交流や相互理解を通じて、多様な人材が活躍できるよう支援します。

- 農業サポーター推進事業において受入農家と農業サポーターが活動しやすい環境を整えることで、活動の拡大を図ります。
- 食と農の地域資源を福祉や教育などの他分野に活かし、世代や障がいの有無などを問わない誰もが関われる農業体験や活躍の場を提供することでコミュニティを創出します。



農業サポーターの活動の様子



福祉事業所による花の寄せ植え体験

基本方針 2-(1) 地域資源を活用し、コミュニティの活力を創出

施策 16 多面的機能のさらなる発揮

1 豊かな自然の保全と創出

信濃川・阿賀野川等の河川、福島潟・鳥屋野潟・佐潟等の里潟、巻・岩室の山地、新津丘陵の里山など、豊かな自然環境を保全するとともに、産学官民連携による取組により自然環境の質の向上を図ります。

- 冬みず田んぼや市内にはりめぐらされている大規模な排水路等の活用により、河川や潟と一体となった水辺空間のネットワーク化を図り、ハクチョウをはじめとした水鳥の生息地を確保するなど、多様な動植物に配慮した生産基盤の整備や生態系の保全と創出に向けた取組を推進します。
- 水質の改善や四季を通じて水鳥や水生生物が生息できる環境を創出するため、環境用水の導入を推進します。

2 魅力と活力ある田園集落づくりの推進

自然豊かな農村地域で快適な生活が営め、住み続けたい、住んでみたいと思えるような魅力と活力にあふれた田園集落づくりを推進します。

- 四季折々の草花やハザ木、屋敷林などの農村景観を保全する活動を支援します。
- 農村特有の景観や文化を形成してきた伝統的な農業技術、農業に由来する行事の継承等、文化の継承を通じた農村コミュニティの強化に資する活動を支援します。
- 多面的機能の発揮を図るための地域の農地・農業用水等の保管理活動を支援するとともに、新たに取り組む地域の既存組織への編入、活動組織の広域化を推進し、取組面積の拡大を図ります。
- 多様な主体の参画による地域づくりを推進するとともに、企業や大学との連携を図り、SDGsへの貢献に向けた地域の共同活動の取組を推進します。
- 農村景観や地域の共同活動など、本市の農業・農村の魅力 ホームページやソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）、パンフレットなどを活用して全国に情報発信します。

3 流域治水の推進

気候変動に伴い災害が激甚化・頻発化するなか、農地・農業水利施設を活用して、あらゆる関係者との連携のもと、流域全体で行う協働の取組である「流域治水」を推進します。

- 排水路等の草刈りや泥上げ、点検等により異常気象時等の被害軽減に取り組むとともに、地域が一体となった防災・減災力の強化活動を支援します。
- 水田の貯留能力により、河川や水路の急激な水位上昇を抑え、周辺の農地や住宅地の浸水被害リスクを低減させる効果を持つ田んぼダムの取組を、農家の協力のもと推進します。



環境用水がつくる水辺空間



地域住民の参加による景観形成活動

基本方針 2-(2) 食と農への理解促進とシビックプライドの醸成

施策 17 農業体験機会の提供

1 独自の農業体験学習プログラムの提供

学校等で行う農業体験学習を支援することで、子どもたちの農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの誇りや愛着、生きる力を培うとともに、食と農の産業を支える人材を育てます。

- 園児から中学生までの学校の授業において、農業を生きた教材として学ぶ「アグリ・スタディ・プログラム」を推進し、農業や食に対する理解を深めるとともに生きる力を培います。
- 小学校高学年から大学生までの学習において、食と農に関する課題を自ら設定し、主体的な学びによる課題解決を目指す「食と農のわくわく SDGs 学習」に取り組むことで、食と農の産業を支える人材を育成します。

2 農業体験しやすい環境づくりと機会の提供

市民が農業に触れ、楽しむとともに、農業を学ぶ場を提供することで、地域の農業に対する理解を深め、郷土愛を育みます。

- アグリパークやいくとびあ食花を拠点に、様々な農業体験イベントの開催や農業に関する情報を発信するなど、市民の農業への興味関心を喚起します。



農業体験学習



アグリパーク

基本方針 2-(2) 食と農への理解促進とシビックプライドの醸成

施策 18 食育・花育の推進

1 食と農の魅力を活かした食育の推進

本市の食と農の魅力を活かし、市民一人ひとりが生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育むことができる「食育」を推進します。

- 日本有数の農業都市である強みを活かし、身近に生産される農産物や、食品関連産業の情報を活用し、食と農に関係する多様な関係者が連携することで、市民の食への関心を高めます。
- 食育・花育センターを拠点に、季節の料理教室をはじめ、楽しみながら学べる展示物の設置や食に関する体験の場を提供します。

2 学校給食における地場産物の活用

学校給食における地場産物の活用や米飯給食を通じて、子どもたちの地域食材への理解を深めることで食育を推進します。

- 地域の特色を活かした地場産学校給食の提供や、地場産物についての学習等を通じて地域農業への理解を深めるとともに、食や食に関わる人々への感謝の気持ちが深まるよう、生産者との交流などを推進します。
- 生産・流通関係者と給食関係者が連携し、市内産及び県内産の地場産物の利用推進を図ります。

3 花の産地としての花育の推進

花の産地であることの強みを活かし、日常生活の中で花や緑を育むことを通じて、心身の健康づくりや、花のある暮らしづくり、地域コミュニティを形成するとともに、需要の拡大につなげ、本市の花き産業の発展を目指します。

- まちづくりや公共施設に花や緑を活用し、「花のまち」の魅力を外に発信します。
- 将来を担う児童や生徒をはじめ幅広い世代に向けて、地域や学校での身近な花育活動を推進し、日常生活における花の活用を図ります。
- 食育・花育センターを拠点に、新潟の花の展示や紹介、季節に応じた講座やイベントを開催します。
- 4月19日、10月19日を「新潟市花育の日」、4月、10月を「花育月間」として花育の普及推進に取り組みます。



地場産食材を活用した学校給食



花き生産者の話を聞き親子で収穫を体験

施策 19 地産地消の推進

1 市内産農産物のPRと消費拡大

新鮮で安心・安全な市内産農産物の地域内流通を促すとともに、消費拡大に向けたPRを行うことで地産地消の推進を図ります。

- 市内産農産物を積極的に販売又は活用する小売店や飲食店などを「地産地消推進の店」に認定し、消費者が購入・消費できる機会や場を増やすことで、地産地消に向けた機運醸成を図ります。
- 多彩で豊富な市内産農産物の認知度向上を図るため、県や農業協同組合、花き関連団体などと連携し、消費者向けの販売促進イベントや、PRを行います。
- インスタグラムやツイッターなどのソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）を積極的に活用し、旬の市内産農産物の情報発信を図ります。



「地産地消推進の店」ロゴマーク



市内産花きのPR展示

基本方針 2-(3) 新潟の農産物と食文化を全国に発信

施策 20 食と花、食文化の魅力発信・PR

1 食と花、食文化の魅力発信

本市の魅力である食と花、特色ある食文化を全国にPRし、市内産農産物の認知度向上や消費拡大、ブランドイメージの向上を図ります。

- いくとぴあ食花、アグリパークなどの拠点施設や市内各所でのイベント開催により、本市が誇る食と花や農業の魅力を市内外に発信します。
- 料理を通して市内産農産物の魅力を国内外に伝えることができる人材の発掘や育成を進めます。
- インスタグラムやツイッターなどのソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）を積極的に活用し、食と花、食文化の情報発信を図ります。



SNSでの情報発信



いくとぴあ食花

基本方針 2-(3) 新潟の農産物と食文化を全国に発信

施策 21 食の魅力を活用した他分野との連携の促進

1 異業種連携の支援の充実

食と農の地域資源や関連事業者と他分野の情報共有の場を提供し、活動を支援することで魅力あるまちづくりを推進します。

- 食や食文化を地域交流や産業発展につなげるため、食文化創造都市推進会議に関わる市民や企業、団体など異なる業種同士が連携して取り組む活動を支援します。
- 食と農の地域資源や関連事業者と他分野の連携事例を情報発信することで活動の普及・促進を図ります。



民間事業者によるキッチンカーと市内を巡るツアー



民間事業者による生産者や野菜ソムリエと交流するツアーの様子