

県産農林水産物の販売力向上に向けた取組について

1 基本的な考え方

食味・品質を重視した生産を基本に、マーケットが求める時期に必要な量を安定的に供給できる体制の構築や、多様な販路の確保を図る。

2 現状

○ 新潟米の品質向上の取組や園芸主要品目の市場評価

図 コシヒカリ区分集荷・販売の状況 (%)

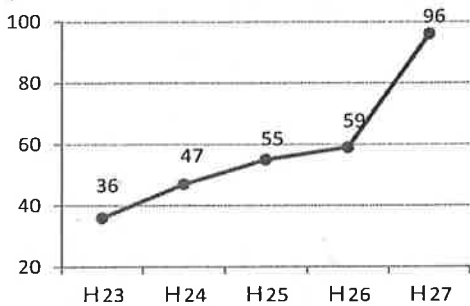


表 東京都中央卸売市場における主要品目の単価(円/kg)

	H18	H23	H27	H27/ H18比
いちご市場平均	1,101	1,012	1,282	116%
うち県産(越後姫)	842	1,271	1,354	161%
えだまめ市場平均	692	761	834	121%
うち県産(新潟枝豆)	690	785	826	120%
西洋なし市場平均	330	324	314	95%
うち県産(ルレクチエ)	582	637	743	128%

○ 市場等への供給

表 新潟市中央卸売市場における県産品シェア率 (%)

	H18	H27
野菜	26.0%	27.9%
果実	22.0%	30.6%
合計	24.3%	28.9%

表 加工用野菜の販売状況(千円)

H23	H27	H27/H23比
724,415	777,226	107%

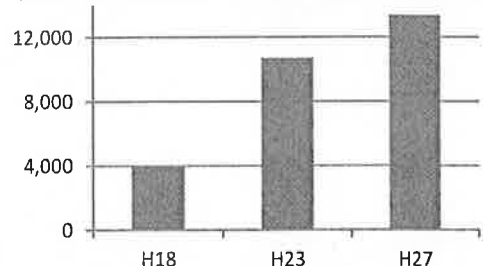
○ 6次産業化や直売所の取組

表 経営体※における6次産業化(加工・直売)の取組割合の推移

	H20	H23	H27	H20→H27
経営体の6次産業化取組割合	37%	50%	60%	+23ポイント

※ 主たる従事者が他産業並みの労働時間(年間1,800~2,000時間)で、他産業従事者と遜色ない所得(400~500万円程度)を確保し得る生産性の高い農業経営をいう。

図 農産物直売所の年間販売額推移(百万円)



3 今後の方向性

- 県内外の需要に的確に対応できる生産量の確保・拡大と消費形態の変化に応じた多様な流通ルートの構築。
- 県産農林水産物の美味しさや品質が高い理由、安全・安心に向けた産地の取組などエビデンスを伴った情報発信等による消費者の信頼確保。
- 農産物加工や農家レストランなど6次産業化の取組拡大を通じた付加価値向上による所得確保。

県産農林水産物を活用した観光誘客の取組について

本県は、全国的に評価が高いコシヒカリをはじめ、豊かな農林水産物に恵まれており、「首都圏・関西圏を対象とした本県観光に対する意識調査」では、新潟を訪れる旅行者の目的として、「美味しいものを食べる」とする者の割合が最も高い。

県では、農林水産品等の食・食材の魅力を主要な観光素材として位置付け、「うまさぎっしり新潟」をキャッチフレーズとして、本県観光の魅力発信に取り組み、観光誘客を促進している。

1 「首都圏・関西圏を対象とした本県観光に対する意識調査」結果（抜粋）

選択肢	（本県を訪れた人に対し） 訪れた目的は何ですか？		（本県への旅行希望者に対し） 新潟へ旅行に行く目的は？	
	首都圏	関西圏	首都圏	関西圏
①美味しいものを食べる	56.8%(51.3%)	55.4%(57.3%)	76.0%(74.0%)	78.5%(73.7%)
②温泉を楽しむ	54.9%(51.3%)	46.3%(45.1%)	71.1%(68.5%)	68.5%(69.2%)
③自然や風景を見て回る	37.7%(31.7%)	40.6%(40.2%)	54.3%(48.6%)	54.6%(56.2%)

※（ ）は平成27年の調査結果

2 農林水産物を活用した観光イベント等の実施

（1）首都圏や関西圏等での発信

J Rや首都圏の観光施設等と連携し、県産食材を活用した「新潟フェア」の開催や、全国各地の新潟物産展等での観光情報の発信強化

- ・ J R上野駅での産直市の開催（H28. 9. 15-17）
主な販売品目：新米（コシヒカリ）、枝豆、海産加工品、地酒等
- ・ J R大阪駅での新潟フェアの開催（H28. 11. 1-30）
主な使用食材：にいがた和牛、県産きのこ、コシヒカリ等

（2）イベントを通じた誘客促進

- ・ 国際ご当地グルメグランプリ（十日町市（H28. 9. 24-25）） 来場者72,000人
- ・ 新潟うまさぎっしり博（新潟市北区（H28. 10. 15-16）） 来場者40,379人

3 農林水産物を素材とした地域の魅力づくり

（1）旅館等での取組

旅館を中心にした農商工連携による旬の食材を活用した食のコンテンツの充実

- ・ にいがた朝ごはん（21地域105軒）
- ・ にいがた地酒の宿（24地域73軒）
- ・ にいがた旅館街スイーツめぐり（13地域53軒）

（2）地域における取組

- ・ 地域の食材等を活用した着地型観光コンテンツの形成支援
- ・ 観光キャンペーンに合わせた、食を活用した受入企画等の実施