

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

「食育のまちづくり」を活用したブランド食品・食品加工技術人材創出計画

2 地域再生計画の作成主体の名称

南国市

3 地域再生計画の区域

南国市の全域

4 地域再生計画の目標

(1) 地域の概要

南国市は高知県の中心部に位置し、土佐の稲作発祥の地として知られ、古代には比江地区に国府が置かれ、戦国時代の一時期まで高知県の政治・経済の中心地として栄えた。また最近では、高知龍馬空港や高知自動車道南国 I.C を有し、高知新港に隣接するなど、高知県中心部の交通の要衝となっており、流通団地の整備や企業誘致が一定程度進むなど新産業都市としても発展を続けている。

人口は、国勢調査結果によると、平成2年の46,823人から平成17年には50,758人へと3,935人の増加となっており、県下のほとんどの自治体が人口減となる中で数少ない人口増加自治体となっている。

(2) 地域の産業

本市の産業別総生産額の第一位は製造業であり、平成18年の工業統計では従業者数4,193人、製造品出荷額1,065億円となっている。本市の製造業はこれまで農機具製造業を中心に発展してきたが、日本全体の農業生産の低迷の中で農機具会社の経営不振などから就業者が急減し、近年は農機具などの一般機械よりも電子デバイス関連の占める割合が大きくなっている。また、自然・健康食品（乳製品、緑葉食青汁）の製造業は、地域に密着した企業であり、県下的にみると大手に数えられるものの、全国的にみると小規模の企業に位置づけられる。

一方、地域の農業は、温暖な気候と広い耕地を活かし、米や野菜などとの複合経営を主体とした経営が続けられており、地域経済の発展に大きく寄与してきた。主要農産物は、平野部では米、シトウ、ニラ、大葉、ピーマン、なす、ネギ、ショウガ、オクラなどであり、特にシトウは全国一の産地となっており、また、乳牛の飼育頭数は、県下一を誇っている。北部中山間地区では、四方竹（タケノコ）、ゴーヤ（中国・四国一の産地形成）などが栽培されており、四方竹は地域の特産品となっている。

しかしながら、農業従事者の減少や高齢化が進む中で、経営環境は農畜産物の価格低迷や農業資材、燃料の高騰などにより大変厳しいものとなってきている。

(3) 南国市産業の課題

本市の産業は恵まれた立地条件にあるものの、業種間でバラツキも大きく、資材の

高騰などにより利益が圧迫されるなど、厳しい経営状況が続いている。それに伴い、雇用情勢も大変厳しくなっており、既存産業の革新と新たなリーディング産業の創造が緊急の課題となっている。

また、市内で生産される多様な食材の殆んどは、農協などを通じて素材のまま県外市場に出荷されている。最近では、中国産などの安い輸入農産物や他県の産地との激しい価格競争にさらされており、消費者の求める安全・安心への対応など非常に厳しい環境の中で、ブランド化や加工による高付加価値化が大きな課題となっている。

一方、本市の食品加工業は中小零細企業がほとんどを占め、技術力、経営力ともに極めて脆弱であり、激しい地域間競争の中で厳しい経営を強いられている。

このような状況の中、食品加工業をリーディング産業として発展させて、農産物の高付加価値化を図り、地域経済を活性化するためには、食品加工業における技術力・経営力の強化や人材の育成が喫緊の課題となっている。

(4) 目標

本市は、平成17年度に「食育のまちづくり」を宣言し、それぞれの地区における食生活の改善や生産者と消費者の交流、地産地消の推進、食文化の継承などを市政上の重点課題として位置づけ、多様な食育の担い手育成や農産物加工の促進、特産品の開発などに取り組んでいるところである。また、市内に所在する高知大学や公設試験研究機関などでは将来的に有望なシーズが実現し始めており、今後は産学官の連携を強化して、加工食品の開発や新たな産業の創出を推進していくこととしている。

このため、本市で取り組んでいる「食育のまちづくり」プロジェクトなどの取組と科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムを合わせて推進することにより、生産者団体や食品関連企業、高知大学及び公設試験研究機関が連携して地域経済の活性化と再生を図っていく。

【数値目標】

目標1 食品関連産業をリードする中核的人材の育成

平成24年度末までに、27名のフードビジネスクリエーター（上級7名、中級8名、初級12名）を育成する。

目標2 加工食品の開発

地域食品関連企業及び農協婦人部などの食品加工グループにより、計画期間内に地域食材を使った加工食品を30品目以上開発する。

5 目標を達成するために行う事業

5-1 全体の概要

本計画は、農産物の加工による高付加価値化や食品関連産業の振興に係る中核的人材の育成と併せて本市独自の施策を推進することにより、地域産業の活性化と雇用の拡大を図るものである。

具体的には、高知大学や食品関連企業と連携して、食品製造・加工技術や品質管理技術などを習得した人材を育成し、その人材を特産品・加工品の開発において積極的に活用して、現在素材のまま出荷されている地域食材の高付加価値化を図り、食品加工産業を地域のリーディング産業として発展させるものである。また併せ

て、本市が取り組んでいる「食育のまちづくり」プロジェクトの推進や地産地消、農業担い手対策などの様々な施策と連携させて、幅広い団体や市民との協働とすることにより、農業を始めとする地域産業の活性化を図っていくものである。

なお、本市及び香美市、香南市は、通勤・通学など日常生活において一つの圏域を形成しており、ゴミ処理施設や火葬場などの広域事務についても三市共同で運営している。また、物部川の豊かな水資源の恩恵を受け農業を中心に発展してきたが、農業産出額の減少や雇用の場の縮小などの共通の課題を抱えている。

これらの課題に対処するために三市は、「高知県食料産業クラスター」に参加し、中核メンバーとして活動しており、地域経済の活性化の推進のために、農産物を加工し高付加価値化するという共通の方向性を有している。

こうしたことから、支援措置である科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムにおいては、対象地域を三市として、高知大学の人材育成プログラムを活用するものである。

5-2 法第5章の特別の措置を適用して行う事業

該当なし

5-3 その他の事業

5-3-1 基本方針に基づく支援措置

(1) 支援措置の名称及び番号

名称 科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラム
番号 【B0801】

(2) 活動の概要

- ①ユニット名：土佐フードビジネスクリエーター人材創出プラン
- ②実施主体：高知大学
- ③実施期間：平成20年度～平成24年度
- ④連携自治体：南国市、香南市及び香美市
- ⑤事業概要：

本市を含む三市と高知大学が連携し、地域の食品関連産業の従事者や将来の食品関連産業を支える中核的人材を育成するユニットを形成し、地域の食品関連企業・団体の従事者や農業者などを受け入れ、食品の製造・加工や品質管理をはじめ現場実践学や課題研究などに関する次の7つのカテゴリについて、講義と現場実習を通して教授することにより、将来の地域食品関連産業をリードする人材を育成・創出し、知の拠点として地域貢献することを目指す。

- ・食品製造・加工：食品の加工・製造技術と発酵技術を食品成分の科学的性質を理解した上で習得する。さらに、加工プロセスで生じる2次的な成分間相互作用について理解し、その制御法について自ら設計する考え方を習得する。
- ・マネジメント：食品産業を経営する視点から必要とされる経営理論、人材管

理法、知的財産の権利化・活用について学習するとともに、起業に関する基礎的知識を習得する。

- ・品質管理：食品の安全・安心を担保する品質管理の考え方、法律及び実際の管理技術について学習するとともに、これまでに起こった様々な社会的事件について学習する。
- ・食品機能：地域の有する豊富な農林水産物が持つ多彩な機能（栄養性、嗜好性、生体調節機能性など）を正しく理解して、その加工食品化へのプロセスについて学習する。
- ・実験技術：理系の大学生（卒業レベル）が備える基礎科学実験の技術を身に付け、あわせて実験計画の立案や実験データの統計学的解析法に関する基礎的知識を学習し、製品の分析や商品開発が可能な能力を習得する。
- ・現場実践学：生産工場などの現場で衛生管理、製品開発、品質管理、微生物検査などを実践して体得することによって食品工場の生産ラインに即応できる能力を養成する。
- ・課題研究：地域企業の抱える様々な課題をスーパーバイザーが整理して、その課題の中から受講生にOJTで課題解決の指導を行う。実施期間と実施課題の難度によって、初級、中級、上級のメニューとする。

5-3-2 地域再生基本方針に基づく支援措置によらない独自の取組

(1) 「食育のまちづくり」プロジェクトの推進

本市は、平成17年9月の「食育のまちづくり宣言」に基づき、同年12月に「南国市食育のまちづくり条例」を制定し、更にその実現を目指した「食育推進計画」と「食育推進行動計画」を策定し、市を挙げて食育の推進に取り組んでいるところである。

こうした中で、安全・安心な農産物の提供、学校給食を含めた地産地消の推進などについての取組を更に充実することにより「食育のまちづくり」の実現を図っていく。

- ① 幅広い市民の参加による食育に関するイベントの開催、本市ならではの食育の取組の全国発信。
- ② 中山間地域の棚田米の学校給食への活用推進、学校給食米生産者との交流や稲作体験（小学5年生が対象で田植え・稲刈りの農業体験学習）の推進及び地元農産物の学校給食への活用拡大。
- ③ 教育委員会と高知大学教育学部が連携した義務教育9年間を見通した「食育学習プログラム」の策定。
- ④ 市内小・中学校13校において、野菜や米づくりを体験し、調理して食する「学校体験農園」の取組の推進。
- ⑤ 都市住民と地元農家との交流事業「棚田お米学校」（田植え・草取り・稲刈りなどのイベント）の中山間地区での推進。
- ⑥ 食生活改善推進員による生活習慣病予防食の普及啓発、地域食材を使った魅力ある健康食メニューの開発・普及。

(2) 特産品・加工食品の開発と販路拡大

農協女性部や商工会の食品加工グループが農産物、特産品を使った商品を開発し、道の駅や直販店などで販売しており、今後は、これらと併せ、支援措置で育成した人材を活用して、新商品の開発とブランド化を図り販路を拡大する。

- ① 南国市商工会と「南国市こめ地産地消の会」の連携による、地元産米の米粉を使った商品（米粉パンなど）の開発・商品化。
- ② 「ごめん生姜アメ研究会」（商工会婦人部より発展した会員13名の組織）が製造している生姜アメと煎餅（漫画家やなせたかし氏の発案）の機能性検証による健康食品化の検討など。
- ③ 北部中山間地域の特産品であるタケノコ、ゴーヤの加工品の開発・販売。
- ④ 地区農漁村女性グループによる加工食品（味噌、四方竹（タケノコ）を利用した菓子・漬物、焼き肉のたれなど）の製造・販売と新たな商品の開発による販路拡大。
- ⑤ 農家レストラン「しらゆり亭」（北部中山間地域の婦人グループが経営）での地域食材を活かした新たなメニューの開発、郷土食の伝承・普及の促進。

(3) 地産地消の推進

消費者と生産者との顔が見える関係を構築し、生産や消費の関わりや伝統的な食文化の食や農についての認識を深めることで、地産地消を推進して地域の農業と関連産業の活性化を図っていく。

このため、市内の地産地消を推進する諸団体との連携を更に強化し、地元農産物と加工品の消費拡大を推進する。

- ① 道の駅「南国・風良里」における地元農産物の直売の推進、併設レストランでの地元食材を利用したメニューの開発など。
- ② 市内の産直店や直販所を核とした地元農産物と加工品の販売促進。
- ③ 「南国市こめ地産地消の会」（地域に根ざした持続的な米の地産地消を促進することを目的に平成16年に設立）と連携した地場産米のPR活動の推進、減農薬及び牛糞堆肥による米作りの促進による病院・施設・量販店・飲食店での消費拡大。
- ④ 「南国市地産地消推進協議会」（地産地消を地域を挙げて推進するため生産者団体、消費者団体、高知大学、行政機関など約50団体で構成）による市民と連携した地産地消活動の推進。

(4) 担い手対策及び環境農業の推進

- ① 「南国市担い手育成確保アクションプログラム」に基づく認定農業者の育成、農業経営の法人化、集落営農の組織化・法人化、農業サービス事業体の育成、新規就農者の育成・確保。
- ② 化学肥料から有機肥料への移行、減農薬化、天敵を活用した栽培方法の導入などによる「環境に優しい農業」の推進。

6 計画期間

認定の日から平成25年3月末まで

7 目標の達成状況の係わる評価に関する事項

本計画の進行管理と評価は、南国市が連携団体などの意見を聞きながら、定期的に育成プログラムの内容と運営方法について点検、評価を実施し、改善を行う。

また、本市において、最終年に当たる平成24年度に事業の最終評価を行い、事業成果を検証する。

8 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事業

該当なし