

笛吹市地産地消推進計画

市民・事業者・農業者の協働による
「果樹と温泉と地産地消の郷づくり」

平成 22 年 3 月

山梨県笛吹市

目 次

I 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

1. 地産地消が求められている背景と効果
2. 地産地消を推進する施策
3. 笛吹市が地産地消を進める有利性とメリット

II 笛吹市の地産地消をめぐる現状と課題・・・・・・・・・・ 7

1. 農業生産と地産地消
2. 農産物直売活動と地産地消
3. 商工業と地産地消
 - (1) 食品製造業と地産地消
 - (2) 量販店と地産地消
 - (3) 飲食業と地産地消
 - (4) 旅館業と地産地消
4. 学校給食と地産地消
5. 食育と地産地消

III 地産地消の推進方策・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

1. 基本理念
2. 実施内容
 - (1) 生産振興
 - (2) 学校給食
 - (3) 観光事業
 - (4) 食・花の魅力発信、市民への普及・啓発
3. 推進体制

IV 推進計画・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

- ・ 5カ年の行動計画
- ・ 地産地消の取組みに関する数値目標

参考資料・・・・・・・・・・・・・・・・ 28

- ・ 笛吹市地産地消推進協議会 設置要領
- ・ 笛吹市地産地消推進協議会 名簿
- ・ 地産地消推進協議会 検討経過
- ・ 農産物供給カレンダー
 - ① J A ふえふき
 - ② 八代グリーンファーム

I 計画策定の趣旨

1. 地産地消が求められている背景と効果

流通網の発達や国際化が進展するなか、国内の農業生産現場では市場流通での経済有利性の高い特定品目の産地形成による大量生産が主流となり、少量多品目生産や地域古来の伝統作物などの生産力が弱まる傾向にある。

結果として、豊かな生産力を誇る農村地域にありながら、家庭の食卓をはじめ地域で食される輸入農産物や地域外農産物が増加し、地域産農産物の地域内需要が少なくなっている。

一方、日本の食料自給率は40%(2003年カロリーベース)と過去最低を推移し、先進12カ国との比較においても最低である。さらに、山梨県の食料自給率は20%(2003年カロリーベース)で、これは47都道府県のうち第37位という低い順位となっている。

このような背景のなか、輸入農産物に依存する食の不安が叫ばれ、国産農産物の需要が高まるなか、近年、再評価されているのが「地産地消」である。

地域で採れた農産物を地域で消費する「地産地消」は、味や鮮度の良さ、産地が近い安心感、流通コストが上乗せされていない値頃感などにより、近年、多くの消費者の支持を得ている。また、このような消費者のニーズに呼応し、食に関わる事業者(製造・加工・小売・給食・外食・宿泊等)も地元産食材の活用による地産地消を志向した取組みは、事業の付加価値化や差別化になるとともに、地域社会貢献としても認識されている。

一方、市場流通とは異なる販路を地元確立することは、流通経費や中間コストの削減、売り先の多角化による価格変動時のリスク回避などの面から、生産者にも利点がある。

先進各国の食料自給率(カロリーベース)

国名	1961年	2003年
アメリカ	119	128
イギリス	42	70
フランス	99	122
日本	78	40

(単位：%)

主要都道府県の食料自給率(カロリーベース)

都道府県名	%	順位
北海道	195	1
秋田県	175	2
山形県	133	3
青森県	118	4
長野県	53	19
山梨県	20	37
静岡県	18	39

地産地消の取組みによる効果としては、一般的に大きく次のような点が挙げられている。

地産地消の取組みによる効果

■生産者と消費者の結びつきの強化

- ・顔が見える関係で生産状況が確認出来、新鮮な農産物が消費出来る。
- ・消費者ニーズに対応した生産が出来る。

■「食」や「農」への理解の増進

- ・消費者と生産者の交流が図られ、食育の機会が提供できる。
- ・地域食材の活用や伝統的食文化の継承につながる。

■地域農業や関連産業の活性化

- ・高齢者や小規模農家等の所得機会を創出することにつながる。
- ・加工業や観光業などとの連携により地域全体の活性化に貢献する。

■流通コストの削減

- ・流通コスト等の中間経費が削減され、生産者の収入増大につながる。
- ・物流輸送距離が短縮され、地球温暖化の緩和など環境問題に貢献する。

2. 地産地消を推進する施策

これまで市場流通の体制整備や育成を進めてきた国においても、平成 17 年頃より「地産地消」の取組みによる波及効果を理解し、これらを推進する支援施策を開始した。平成 17 年に閣議決定した「食料・農業・農村基本計画」において「地産地消」の文言が明記され、農林水産省は「地産地消行動計画」を作成し、自治体などにおける「地産地消推進計画」の策定を呼びかける通知を全国に発している。

また、地産地消推進の動きとあわせ、平成 17 年 6 月には「食育基本法」が成立し、食育が国民運動として位置づけられた。この食育の重要課題として地産地消の推進や学校給食における地場農産物の活用があげられ、地場農産物使用割合の拡大に向けた数値目標も掲げられた。平成 21 年には「学校給食法」が改正され、給食の目的が栄養改善から食育となり、伝統食文化の理解、地場産物の活用などの推進のほか、栄養教諭の役割が明記されている。

(農林水産省)

- ・「食料・農業・農村基本計画」(閣議決定)で地産地消を明記(平成 17 年 3 月)
 - ・地域における「地産地消推進計画」策定を促進する通知(平成 17 年 6 月)
 - ・全国地産地消推進協議会の発足(平成 18 年～)
 - ・地産地消の仕事人の選定(平成 20 年～)
- ※21 年度まで全国から 89 名の仕事人を選定 (山梨県からの選出はなし)

(内閣府)

- ・「食育基本法」の成立(平成 17 年 6 月) 国民運動として食育を位置づける
 - ・「食育基本計画」の策定(平成 18 年)
- 食育における地産地消、学校給食における地場農産物の使用割合の数値目標を設定 (食材数ベースで平成 16 年の 21%から 22 年度まで 30%以上を目指す)

(文部科学省)

- ・「学校給食法」の改正 (平成 21 年 4 月)
- 給食の目的が栄養改善から食育となる。伝統食文化の理解、地場産物の活用を推進することのほか、栄養教諭の役割も明記された。

また、平成 17 年度より計画策定が促進されている地域における「地産地消推進計画」の策定状況については次の通りである（平成 19 年度時点）。

全国市町村における地産地消推進計画作成状況

県・市町村が策定した地産地消推進計画 793 市町村（うち山梨県 29）
J A が策定した地産地消推進計画 202 市町村（うち山梨県なし）
※市町村数が 1,793 時点の数字である

これら国の動きなどにも呼応し、従来は農産物の系統流通を支えてきた農協組織においても、地産地消に対する動きが加速し、全国的に J A 系統の農産物直売所の増加・拡大や組織的な地産地消運動が進められている。

（全国農業協同組合中央会）

- ・ J A 地産地消全国協議会の発足(平成 20 年～)
 - ・ 第 25 回全国大会決議(平成 21 年 10 月)で「地域における安全・安心ネットワークと地産地消」を今後の活動の柱として位置づけた。
- ～ J A グループは、新鮮な農畜産物を地元消費者へ提供するとともに、消費者と交流を深め、輸送にともなう環境負荷や流通コストの低減にも資する「地産地消運動」の展開により、地域における足元からの自給率向上に取り組みます～（大会決議より）

3. 笛吹市が地産地消を進める有利性とメリット

日本一の産出額を誇る桃とぶどうの大産地であり、さらに年間約 136 万人の観光客を迎える石和温泉郷という恵まれた二大資源がある当市が地産地消を推進するには、2つの強みである農業と観光が手を結ぶことで、ほかの地域では真似のできない笛吹市オンリーワンの魅力を創出することが出来る。

市民・事業者・農業者の協働による「果樹と温泉と地産地消の郷づくり」が進むことにより、当市では次のようなメリットが享受できる。

笛吹市が「地産地消」の推進で享受するメリット

■市民全体のメリット

身近な場所で旬の地場農産物がいつでも手に入る。学校給食などを通じ、次代を担う子どもたちへ地域の食文化や旬の味覚を伝える食育に地域として取り組める。

■事業者のメリット

地産地消を核に販売・飲食・宿泊を提供することが付加価値となり、事業者のサービスの有利性を高めるとともに、地域特性に立脚した新たな市場が確立できる。

■農業者のメリット

地産地消型・販売ルートの確立は農業者の収益を高め、市場流通を補完する多様な販路の確保となる。また、市民や旅行者が当市の農や食に触れる機会を創出することで農業理解の促進や新たな生産担い手の獲得にもつながる。

■旅行者のメリット

桃・ぶどう日本一、県内トップの農業地域の当市において、四季を通じて地産地消を核に当市の味覚や生産活動にふれあうことができる。

■行政のメリット

当市の地域資源の有利性を掛け合わせた総合産業化（1次産業×2次産業×3次産業）により、地域主導の新たなビジネスモデルが確立し、事業収入の確保が期待出来る。市民・事業者・農業者の協働による「果樹と温泉と地産地消」のまちづくりが地域の顔となり、当市の魅力が拡大する。

Ⅱ 笛吹市の地産地消をめぐる現状と課題

1. 農業生産と地産地消

(現 状)

当市は耕地面積(3,544ha)の約9割を樹園地が占め、全国でも圧倒的な産出量を誇る日本一の桃・ぶどうの産地である。しかし、圧倒的一位の座にありながら全国的な知名度は低く、日本一を冠したPR活動や観光業との連携は弱い。

桃とぶどうの収穫量は圧倒的な日本一

桃	22,900 t	(2位 福島市 11,517 t	3位 山梨市 10,100 t)
ぶどう	14,400 t	(2位 甲州市 13,900 t	3位 山梨市 11,000 t)

農林水産関係市町村別データ(年産) 平成18年度

農業産出額は198億円で、山梨県全体(832億)の約23%を占める県内トップの農業都市でもある(2位 甲州市110.7億、3位 山梨市110.2億)。

この産出額のほぼ85%(172億)が果樹類によるものである。その他は多い順に、野菜12億、花卉類5億6千万、種苗・苗木類5億5千万、いも類5千万、米4千万、肉用牛3千万、豆1千万であり、野菜・いも・米・豆類あわせても全体産出額の1割にも満たない(2005年農林業センサス)。

これらの数字から見ても、当市では大半の生産者が果樹を中心に生計を立てており、手間もかかり収益性も低いと見なされる野菜の生産力は弱い。

しかしながら、広域合併した当市は、八代、境川、芦川など品質の高い野菜栽培が盛んな地域を有し、全体的に野菜産出額が低い山梨県下では4番目に高い産出額となっている。これらの地区を中心に野菜の多品目生産も進められており、その販売先として農産物直売所が盛況で売り上げを伸ばしている。

野菜の産出額は県内第4位

1位 中央市	21億	3位 北杜市	13億
2位 甲府市	20億	4位 笛吹市	12億

当市の野菜生産量は多い順に、①なす（2,020t）、②とうもろこし（1,149t）、③きゅうり（713t）、④ばれいしょ（643 t）、⑤だいこん（515 t）、⑥トマト（309 t）、⑦白菜（248 t）、⑧ほうれんそう（247 t）である。

また、JAふえふきの平成20年度の野菜の販売実績によると、販売金額は多い順に、①とうもろこし（5億2千万）、②なす（4億4千万）、③きゅうり（8千万）で、JAふえふき管内を経由する野菜流通は総額で13億5千万となっている（一部、笛吹市外分も含む。また、JA系の農産物直売所2店の販売分は除く）。

JAふえふきでも、地産地消の取組みへの期待に応えるため、平成21年度に指導販売部に新たに「直売課」を設け、9支所との総合調整窓口として、地産地消に向けて総合的な対応を始めたところである。

また、花き栽培も適地とされる当市では、切り花、鉢物類の生産も盛んである。生産量の多い順に、バラ 2,550t、菊 1,568t、ラン 123t など花き類が約5億6千万円、種苗・苗木をあわせて約11億円の産出額を誇り、花き・種苗・苗木においても山梨県一の生産地となっている。

（課 題）

地産地消を進めるに当たって、学校給食、旅館、小売店、飲食店が求める品目で最も需要があるのが野菜である。特に、旬の新鮮野菜や多品目野菜の需要が高く、これらの安定供給体制づくりが大きな課題となってくる。

このため、当市が地産地消を確実に進めていくには、野菜の生産振興、特に多品目周年栽培を目指した生産力の強化が求められる。

特に、当市において品質の高い生産が可能である、とうもろこし、れんこんなどの野菜は、さらなる生産振興と商品としての付加価値化により多くの需要を掘り起こせる品目であり、消費者や実需側からの期待も大きい。

また、市内でも遊休農地が増加する傾向にあるため、定年退職者やIターン・Uターン者、さらには市民農園で生産に親しむ層が、新たな生産の担い手となるような育成支援も必要となっている。

果樹生産については、平成21年度よりシルバー人材センターを事務局とした援農支援システムが開始し、繁忙期の生産者を援農する農外者に対する技術指導が行政機関の協力も得て進められている。将来的にはこの援農支援システムによる野菜生産者支援や新たな野菜生産者育成への拡大も期待される。

2. 農産物直売活動と地産地消

(現 状)

地産地消の拠点とされる農産物直売所は、常設・通年営業店が市内に5店舗設置され（農協運営系2店、生産者組織運営系3店）、あわせて年間約4億円の売り上げ規模までに成長している(平成20年度実績)。

直売所の集客や売り上げは、地場農産物の品不足や品質低下に陥らない限りは全国的に増加傾向にある。当市の直売所においてもさらなる集客・収益の拡大を見込み、補助事業等を活用した体制強化が図られており、21年度には売り場面積の拡大、POSシステムの導入、運営組織の法人化など、運営強化が図られ、さらなる収益の増大が見込まれている。

さらに、平成22年春の若彦トンネルの開通にあわせ、河口湖方面より移動する集客を見込み、芦川地区に新たな農産物直売所の開設が予定されている。

これらを合わせると、平成22年度期には市内の農産物直売所全体で少なくとも約5億円の売り上げが予想される。

一般に人口1万人の都市に年商1億円の農産物直売所が成立すると推計されており、人口7万人を要する当市は市民のみでも年間7億円の農産物直売の売り上げが見込まれる。これに交通の通過客や観光客などの交流人口も含めると、地元農産物の品揃え次第ではさらに多くの売り上げが期待できる。

また、当市には常設型直売所のほか、果樹を中心に個人経営の観光農園型直売所が約108カ所設置され、旬の季節はこれら観光農園でも産地直売や飲食提供など地産地消活動が進められている。当市の観光農園事業は古くより進められており、各事業者は独自の固定客や集客ルートを持ち、農産物を市場出荷せずに直売・宅配・体験を中心に生計を成り立たせている生産者が多い。



22年4月にオープンする芦川農産物直売所

笛吹市の常設・周年営業の農産物直売所

八代農産物直売所グリーンファーム（八代地区）	出荷者167名
さかいがわ農産物直売所（境川地区）	出荷者105名
かすがい農産物直売所（春日居地区）	出荷者50名
JAふえふき一宮フルーツ直売所（一宮地区）	出荷者450名
JAふえふき富士見支所農産物直売所（富士見地区）	出荷者105名

(課 題)

直売所運営組織としては、地域内外からの地場野菜等に対する需要の高まりは認識されている。一部の直売所では、21年度より首都圏の外食産業グループへの農産物供給をスタートし、産地訪問等の交流事業にも発展している。

市内の保育施設、学校給食、旅館などからの地場農産物に対するニーズが高まりつつあるが、安定供給や配送コスト等の課題が解決しない限り、継続的な取り組みとしての展開は困難である。特に、学校給食への安定供給体制を築くためには、生産者側の収益減にならない範囲で学校と直売所の間には納入業者が介在することも検討する必要がある。

これらの期待に応えるためにも、野菜の生産振興、特に多品目生産ができる会員の増加は課題となっており、会員に対する野菜生産資材補助などの支援や組織的に農地を管理し生産にあたるなど、生産振興対策も進められている。

また、常設直売所間では連絡協議会も設置されており、新設予定の芦川直売所も経営が安定するまでは、連絡協議会として品揃えの支援にあたることも検討されている。今後、地産地消の推進に向けた新たな動きにおいては、市内の直売所が連携して一体的な対応を進めていくことも必要とされる。

直売所運営組織としては、具体的な売り先や必要品目が明らかになれば計画生産・出荷も可能であるため、学校給食や旅館などの必要品目や数量を事前に把握した上、生産活動に反映し、地産地消の供給を広げていくことへの期待を大きく持っている。

直売所では加工グループを中心に農産加工品の製造・販売も進められている。しかしながら、多くが店頭小売仕様の商品であるため、加工品の業務対応は現況では難しい。桃のシロップ漬けも製造ラインの限度や農家の繁忙により製造量に限りがあるため、市内学校給食のすべての需要には応えきれない状況となっている。

今後は当市の特産で生産量も豊富で味・品質も高いとされる、とうもろこしの一次加工を進め、学校給食や旅館などが年間利用できる商品開発も求められている。



直売所で販売されている桃のシロップ漬け

3. 商工業と地産地消

当市は古くより半農半商の土地柄であり、商業者も農業への関わりや理解が深い地域特性にある。果樹と観光を核に商工業も発展し、市内にはワイン製造業者が12社、観光農園が108ヶ所ある。この多くが商工会にも加入し、現在の商工会副会長は観光果樹園経営者でもある。

現在の地産地消の取り組みは事業者ごとの活動にとどまっているが、商工会も地産地消の意義を理解し、今後は地産地消を支援していくこととしている。

(1) 食品製造業と地産地消

当市は市内中心に中央道の一宮御坂ICを有し、首都圏へのアクセスも良いため、全国区の手流通業者や食品製造業者のみならず、県内量販店の生鮮流通や県を代表する菓子製造業者などの物流・製造拠点としても機能している。これらの企業は原材料を当市に求めてはおらず、原材料調達から売り先も含め、全県・全国志向の企業である。地場産原材料を活用した食品製造は中小事業者の活動が中心となっている。

(2) 量販店と地産地消

量販店では全国資本のサティ、マックスバリュ、アピタのほか、県内資本のオギノ、セルバなどが中心に市内に約20店舗ある。近年の地産地消に対する消費者の意識の高まりから、量販店も野菜類は地元調達を志向しており、いずれも地場産コーナーの設置が進められている。

しかしながら、当市の野菜は生産量、種類、時期に限りがあるため、市内産だけの売り場展開は困難であり、地産地消の範囲を広く県内全域と捉える傾向にある。地産地消が店舗の付加価値となることは量販店も理解しているが、現実的には市内産だけでは品揃えが出来ないのが現状である。

(3) 飲食業と地産地消

当市では石和温泉の旅館等が中心となり観光客の飲食を提供してきたため、旅館以外の飲食店において、当地らしい郷土料理、地場産を売りにしたメニュー展開がほとんど行なわれていない。観光客が多数訪れているにもかかわらず、旅館外の飲食は市外の近隣観光地に客を奪われているのが実態と言える。

山梨県畜産試験場で改良され、外食産業での評価も高まっている「甲州地どり」は、出荷量のほぼ全量を当市の生産組合が生産するにもかかわらず、一部

の旅館以外では市内飲食店において日常的に食することはできない。このようなすでに内在する地域資源の価値も再認識し、生産・加工の育成のみならず、飲食・販売までのサービス展開を地域として取組んでいく必要がある。

今後、当市の自然・農業生産力を活かした飲食や宿泊展開がコミュニティビジネスとして成長する萌芽も見られるため、当市の特色を活かした地産地消型のメニューづくりなどが期待される。

(4) 旅館業と地産地消

当市が地産地消を推進するには農業と観光の結びつきの強化が最も重要であり、この鍵となるのが旅館業者と農業の連携である。今後は旅館における地元食材の活用促進が課題となるため、地産地消の現況と課題を知る目的で石和温泉旅館組合加盟の旅館施設(38軒)に対し、アンケート調査を実施した(平成22年1月。回答数18軒。回答率47.3%)。

1) 笛吹市産農産物および農産加工品の使用割合

約50%の旅館が「2割未満」、40%が「2割から5割未満」との回答である。「5割以上を使用」、「全く使用していない」の回答はなく、平均で約2~3割の使用と思われる。

2) 笛吹市産を使用している主な品目

①使用している野菜類

多い順に、大根(4軒)、きゅうり(3軒)、白菜(3軒)、トマト(2軒)、レタス(2軒)である。その他、ピーマン、レンコン、ナス、サトイモ、ニンジン、キャベツ、山菜、ハーブ、ゴーヤ、カボチャ、カブ、ハウレンソウ等、多品目があげられている。

一方、約5割の旅館は笛吹産野菜の使用がないという回答である。

②使用している果樹類

多い順に、ブドウ(13軒)、モモ(11軒)、カキ(6軒)。その他、キウイフルーツ、サクランボ、イチゴ、クリ、リンゴ、メロン、ナシ、柚等、当地の主力品目以外も多品種の果樹が使用されている。

一方、約3割の旅館は笛吹産果樹の使用がないという回答である。

③使用している米・そば類

地元産米の使用は約 3 割であるが、内訳を見ると必ずしも笛吹市産ではなく、県内米どころの武川米、峡北産コシヒカリなどの使用となっている。

④使用している味噌・醤油類

地元産味噌・醤油の使用は、自家製味噌が 1 軒、枝味噌・濃口醤油が 1 軒。約 9 割は地元産の使用はない。

⑤使用している酒・ワイン類

約 8 割が市内産ワイン・酒などを使用している。多い順に、赤・白・ロゼワイン、甲州小梅酒、日本酒、焼酎など。

一方、約 2 割は地元産の使用はない。

⑥使用している果樹加工品類

果樹加工品を使用しているのは 4 軒のみ。品目は、ジャム・桃ジュース・桃の瓶詰め・干し柿。約 8 割は地元産の使用はない。

⑦使用している農産加工品類

農産加工品を使用しているのは 4 軒のみ。品目は、コンニャク (2 軒)、湯葉、青菜漬、沢庵。約 8 割は地元産の使用はない。

⑧使用している肉類

約 5 割が笛吹産肉類を使用している。品目は、ワインビーフ (4 軒)、馬刺し (3 軒)、ワイン豚 (2 軒)、甲州牛 (2 軒) の他、地鶏、富士桜ポーク等。約 5 割は地元産の使用はない。

3) 笛吹市産食材の仕入先 (複数回答)

笛吹市産食材の仕入先は、仲卸業者が約 5 割、卸売市場が約 4 割、市内八百屋、市内農産物直売所、市内農業者、市内スーパーが各約 3 割ずつ。一方、自ら生産・製造している旅館も 3 軒ある。

4) 今後使用を希望する市産食材

仕入れが出来れば全て市内産を希望するという回答が 1 軒。野菜全般を希望するという回答が 1 軒。使用を希望する具体的品目は、野菜類では、ハクサイ、レンコン、ナス、ウリ、カボチャ、シロウリ、ダイコン、シュンギク、

長ネギなど。果樹類では、モモ、ブドウ、カキ、イチゴなど。その他として、干しぶどう、キノコ類など。

5)地場農産物の使用に対する意向（複数回答）

「笛吹市産にこだわりその使用割合の拡大を希望する」という回答が約4割。約9割が「笛吹市産だけに限定せず、山梨県産農産物の使用割合の拡大」を期待している。これは、地産地消の範囲として市内産にこだわらずに県内産をその調達範囲とする意見である。一方で、「地元農産物であることより調達コストの方が優先される」という意見も約4割ある。

自由回答では「自家で生産する方向性で進めたい」（1軒）という意見もある。

6)地産地消の推進に関する意向（複数回答）

「事業者として農業振興や農業生産を積極的に支援していきたい」、「利用客に農業体験などの農業情報の提供をしたい」という積極的意見が約5割。「地産地消に積極的に関わりたい」という意見も約3割。

一方、「地産地消は賛成だがコスト面で事業者の負担が大きいと懸念」が約4割。「地産地消は当市の観光業にとって差別化戦略にはならない」「行政の支援施策がなければ地産地消は進められない」「地産地消には賛同できない」という地産地消の推進に対するマイナス意見はゼロであるが、「安定供給が課題」という声も自由回答で上がっている。

7)地産地消の推進に向けて実施してみたい取組み（複数回答）

「地元食材にこだわる地産地消・宿泊プラン」、「地元食材にこだわる地産地消・食事プラン」の実施を進めたいという回答が約5割。他に、「宿泊施設の料理人等による地産地消メニュー考案・試食会」（8軒）、「地産地消の宿の統一キャンペーン」（7軒）、「観光業者と農業者の交流会の開催」（7軒）、「地場農産物の集荷・配送システムの確立」（6軒）の順で取り組みたいという意向である。

8)旅館事業者から見た地産地消（自由回答から）

旅館施設からの自由回答を課題別に分けると大きく次の4点になる。

①地産地消の流通システムの構築

- ・市産農産物にこだわり使用するためには、少量からでも販売・流通のシステムを構築し、購入しやすい環境を整えることが必要。
- ・生産者や農協の協力が必要。県内出荷のメリットやシステムが確立できない限り、高値で取引される東京へのルートに流れる。

②農家・農業との連携促進

- ・農家の方と話し合い、仲良くなりたい。
- ・自家で農業生産していきたい。市内で休耕地を紹介して欲しい。

③野菜や特産品の生産力強化

- ・笛吹市内は野菜類の生産が非常に少なく、種類も少ないので使用しにくい。本気で野菜生産に取り組んでもらえるなら使用できるものも出てくる。
- ・ブドウの生産地でありながら、コストの関係で干しぶどうは外国産。ぜひ干しぶどうの大量生産を実現し、お客様に届けたい。地元産物のアピールが出来るように考えて欲しい。
- ・低価格、安心出来る食品が必要。
- ・集客に結びつく名産品（ブドウ、モモ、ほうとう等）の開発。

④計画性・継続性のある地産地消

- ・集客数の減少と消費単価の減少が経営を圧迫している状況で、各施設共苦勞していると思われる。行政の支援は有難いが、総合的な長期計画での継続性のある企画を希望する。
- ・出来る限り協力したい。

4. 学校給食と地産地消

(現 状)

学校給食は9名の栄養教諭が独自に献立を作成し、小学校14校、中学校5校に給食を供給する。昨今、自治体が統一献立を作成し、現場はその調理のみを担う方式が増えるなか、学校が立地する地域の特色を発揮した献立を栄養教諭が作成するのが笛吹市学校給食の特徴である。全家庭に配布する「学校給食だより」も独自に作成され、メニューや栄養価のみならず、郷土食や行事食の紹介、県産食材使用品目の明記など、広報内容にも工夫がされている。

保護者向けの試食会・学習会も学校毎に進められており、小学1年生の保護者は全員給食試食会に参加できる。また、定期的に保護者から給食に関するアンケートをとり、子どもたちの好き嫌いの把握につとめ、その克服メニューの開発や子どもと保護者の双方に向けた食育活動も進めている。

山梨県では学校給食における地産地消を県としても推奨し、県内産利用が促進されている。県学校給食会では地産地消県産物資の開発も進められ、学校現場での積極的活用が図られている。

山梨県学校給食会が開発する地産地消物資

白桃ゼリー、甲州ワインビーフ、甲州梅ジャム、甲州梅ワイン等

※梅ジャム（1kg入）は調味料としても活用できる

石和東小学校の給食献立例

(2009年12月)

- ・うめジャム付きトースト(はいがパン)
- ・県産鶏肉の香り焼き
- ・野菜シチュー ・レタスサラダ
- ・みかん ・ワインゼリー ・牛乳

※(県産)梅ジャムは県給食会開発品

※(市産)ワインゼリーは学校手作品



(課 題)

学校給食の地産地消の範囲を市内産に限定すると、生產品目や時期が限られてしまう。栄養学的にも多品目の摂取が求められるなか、市産食材のみで給食献立を作ることは現実的ではない。したがって、学校給食の地産地消の範囲は、市内産を優先するものの、広く県産食材の活用までをその範囲とすることが現実的である。

現状では地産地消で使用できる市内産農産物に関する情報がないため、どの地区で、いつ、何が、どれだけ生産されているかという生産カレンダーがあれば年間献立を作成する際の手がかりとして参考になる。

学校現場から農産加工品の希望品目では、現在は製造量の問題で一部の学校にしか使用されていない「桃のシロップ漬け」や、当市特産のトウモロコシの冷凍品などが開発されれば年間を通じて使用が可能という期待がある。加工品開発も学校現場の需要に見合った使用頻度が高く、調理し易い規格の商品に的を絞っていく必要がある。

一般的に地産地消はコストがかかり、保護者負担も高まるという先入観もあるが、低価格安定品目（もやし等）等での価格調整も可能であるため、地産地消の意義やその取組みが必ずしも給食費増とはならないことを保護者へ説明し、理解を広げていくことも必要である。

また、学校給食は安定供給や事務負担軽減の面で、食材納入業者に支えられている面もある。そのため、食材納入の安定性・効率性を考慮すると、納入業者が地産地消の仕入れも集約して対応することが学校現場では望まれている。

しかしながら、納入業者が地元産仕入れを進めるに当たっては、価格変動のリスクや集荷・調達にかかる手間やコストにどのように対処していくかも課題となってくる。

今後、地産地消での使用品目を広げるにあたっては価格、量、時期、規格、荷姿、配送、決算などの課題を一つずつ解決していく必要があるため、行政、教育委員会、栄養教諭、調理員、納入業者、生産者組織などの当事者が推進に向けて実務的な協議・計画・運用を進めていくべきである。

5. 食育と地産地消

当市では平成19年3月に「笛吹市健康増進計画」を策定し、それに基づいた「笛吹市食育実施計画」を策定した。市民が進める食育活動や地産地消を柱として、28年度までの推進目標も掲げている。具体的活動では市民向けの食育フォーラムや各種イベントの開催のほか、「笛吹市食事バランスガイド」を作成し、普及啓発している。計画には、地産地消の推進や郷土料理や行事食の伝承が取組み事項として盛り込まれ、地元食材を活用した料理コンテストの実施などもすでに進めている。

また、当市の特産農産物を用いた新たなレシピを栄養士や食生活改善推進員が作成し、22年度以降は、これらのレシピの配布を直売所や商工会を中心に進めていくこととしており、飲食店や旅館施設での提供にもつなげていく。ほかにも親子を対象とした食育教室の開催や学校給食における地産地消を進めることも計画の中には盛り込まれており、健康増進計画（食育実施計画）と地産地消計画は両輪として進めて行くものとなる。

「笛吹市食事バランスガイド」で紹介する地元食材を使った料理

- 主食 甲州地鶏の親子丼、ワインライス、もろこしすいとん 等
 副菜 なすのチーズ焼き、はすサラダ、こんにゃく田楽、ピーチピチ巻き 等
 主菜 れんこんハンバーグ、コーンボール、鯉こく、風林稲荷 等

STEP1 健康チェックチャート

エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩	水分
1800 ±200	4~5	3~4	3~4	1	2
2200 ±200	5~7	3~5	3~5	1	2
2600 ±200	7~8	4~7	3~5	2~3	2~3

STEP2 あなたの1日の消費量を記入しましょう。

主食	副食	主菜	牛乳・乳製品	果物
□ つ	□ つ	□ つ	□ つ	□ つ

主食
 甲州地鶏の親子丼 (主菜 2つ, 副菜 2つ)
 ワインライス (主菜 2つ)
 もろこしすいとん (主菜 1つ, 副菜 2つ)
 山菜そば (主菜 2つ, 副菜 2つ)

副菜
 なすのチーズ焼き (主菜 2つ, 副菜 2つ)
 はすサラダ (副菜 2つ)
 こんにゃく田楽 (副菜 1つ)
 ほうれん草なまめ揚げ (副菜 1つ)
 いんげんごま揚げ (副菜 1つ)
 ほうろくの芽菜あんかけ (主菜 2つ)
 ピーチピチ巻き (副菜 2つ)
 きゅうりとなすのチャンプルー (主菜 2つ, 副菜 1つ)

主菜
 れんこんハンバーグ (主菜 2つ, 副菜 2つ)
 コーンボール (主菜 2つ, 副菜 1つ)
 鯉こく (主菜 2つ)
 風林いなり (主菜 2つ, 副菜 1つ)
 押の五目焼き (主菜 2つ, 副菜 1つ)

牛乳・乳製品
 ヨーグルトのほろろ (主菜 1つ)
 ピーチプリン (主菜 1つ)
 ミルキー白玉あんみつ (主菜 1つ)

果物
 もも (主菜 1つ)
 ぶどう (主菜 1つ)
 柿 (主菜 1つ)

Ⅲ 地産地消の推進方策

1. 基本理念

市民・事業者・農業者の協働による 「果樹と温泉と地産地消の郷」の確立

桃とブドウの生産量が日本一の笛吹市は、泉質・湯量ともに全国屈指の石和温泉郷を有し、市内には多くの観光農園も点在しています。また、登山やハイキング客には風光明媚な自然の残る美しい郷として人気があります。

これら全国的にも優れた当市の資源を最大限に活用し、今後5年の間に「笛吹市らしい地産地消」を市民・事業者・農業者の協働により推進することで、市民がさらに元気になり、地元経済が活性化することを目指していきます。

そのために、次の2つのことを重点的に進めていきます。

(1) 学校給食における一層の地場産農産物の利用

- ①学校給食での活用という新たな販路を、市内生産者の経営安定につなげていきます。
- ②先行実践されている食育活動と連携し、一般家庭でも地産地消にかかわる機会を増やしていきます。

(2) 温泉地における地場産農産物の利用拡大

- ①観光事業者（宿、商店、飲食店）の地場産農産物の利用を促進し、新たな着地型旅行商品や名物商品や料理の開発につなげるよう努めます。
- ②そのことにより当市の食の魅力を生み出し、新たな来訪客を獲得し、交流人口の増大を目指します。
- ③多様な「笛吹の食」の広がり・楽しみを市民も享受し、全市をあげて「笛吹型地産地消」をPRしていきます。

これらの実践のため、地場産農産物の流通ルートの開拓とその推進体制の整備を図ります。そして、当市の地産地消の取組みを広報活動やキャンペーンを通じて広く地域内外に知らしめ、普及・啓蒙する機会を増大させていきます。

2. 実施内容

(1) 生産振興

地産地消の要ともなる、地場産野菜の生産量を増やし、より多くの生産者が参加できる体制を整えていきます。

①既存の生産組織（JA、農産物直売所等）における学校給食や観光事業者のニーズに対応した野菜の生産品目の拡大

- 生産者の収益向上を図るため、市内の学校給食や観光事業者からの供給希望食材の需要を把握し、計画的な生産・出荷に努めます。
- 学校給食および観光事業者それぞれの分野において、「作り手(生産者)・買い手(納入業者)・使い手」が協議し合い、円滑かつ計画的な野菜生産ができるような場を設定します。

②既存の生産組織に属さない野菜生産に意欲ある高齢農業者、定年帰農者等を「新しい生産者」（仮称「新・業務用野菜担い手」）として育成

- JAや農産物直売所に出荷できない高齢者、市民農園等で農業の楽しさに目覚めて定年帰農した人たちが新しい業務用野菜生産の担い手になれるよう、JA、市、県の普及センター（峡東農務事務所）が連携し、業務用食材を作るための生産技術指導体制を整備していきます。
- 新・業務用野菜担い手が日常的に情報交換や技術の勉強を行う連絡協議会を設置します。
- 新・業務用野菜担い手が一元出荷できるための集出荷体制を整えていきます。

③規格外農産物の業務用利用に向けた検討

- 市場等で商品にならない規格外の野菜や果樹の、学校給食や観光事業者の業務用需要に対応できる方策を探っていきます。

④業務需要の多い品目の一次加工品製造の拡大

- 特に学校給食現場からの需要の多い、当市特産の桃やトウモロコシなどの一次加工をする施設や態勢の整備を視野に入れた検討を進めます。

～地産地消の新たな動き～

●市内の食品企業が農業生産法人を設立

2010年3月、当市の食品製造企業が立ち上げた農業生産法人が新たに農業生産に着手しました。当面は自社直売所や県内スーパー等での販売を想定していますが、将来は当市内の学校給食や宿泊事業者への供給も検討しています。このような企業の農業参入も、野菜生産の新たな担い手となる可能性があるとともに、農業が雇用の場となることにも期待ができます。

(2) 学校給食

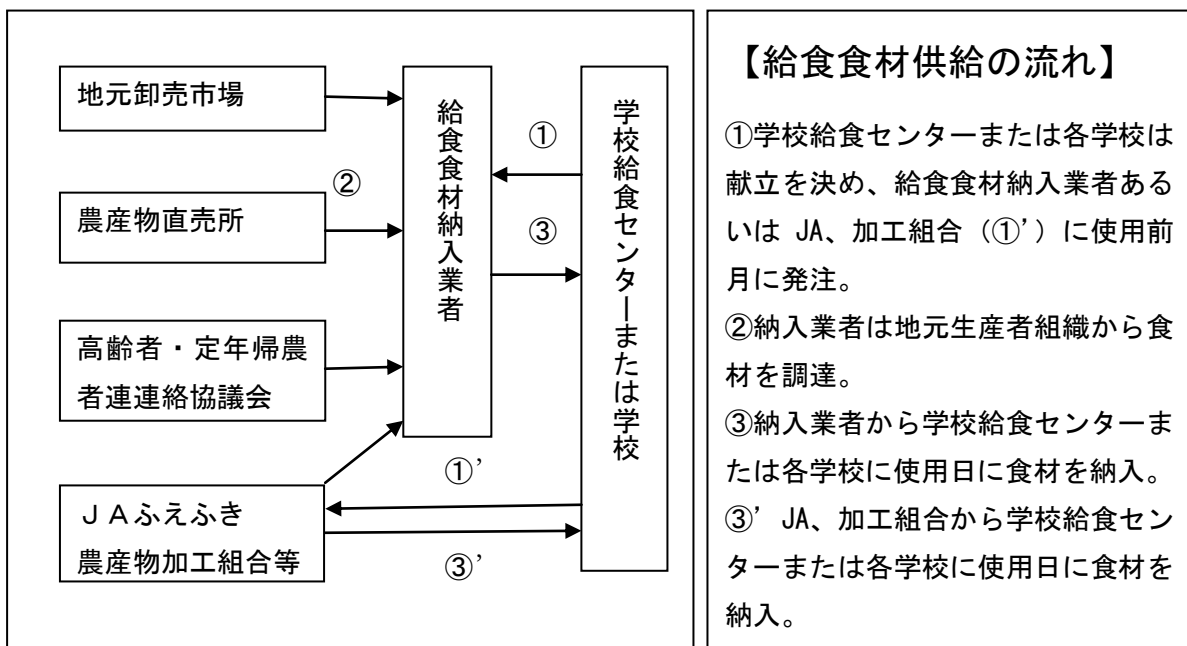
地場産野菜のさらなる利用拡大を進めるため、次のことを実施します。

①生産者組織、学校給食関係者（栄養教諭等）、納入業者の3者が揃う、定期的な協議の場の設置

●生産者組織が提供する、供給可能な農産物の一覧およびそのカレンダーをもとに、学校給食関係者から必要な量・荷姿・価格等の条件を提示し、互いに協議して決めていきます。

②3者の共通認識のもと、食材使用に関する一定のルールを設定

●納入業者を介し地場産を仕入れる流通ルート・仕組み・体制を確立します。



③ 笛吹産農産物使用の共通目標の作成

- 笛吹市学校給食の特徴でもある、各校栄養教諭の手によるきめ細かい地産地消オリジナル献立を活かしながら、取り入れることが可能な統一食材を決めていきます。
- 給食用食材調達目標ラインを決定し、各給食センターおよび各校において地元産を優先にした使用品目を決めていきます(表1)。

表1 笛吹市が進める地産地消による給食食材調達の目標

品目	A (笛吹市産)	B (県内産)	C (国内産)	D (外国産)
野菜類	◎とうもろこし、なす、トマト、きゅうり、ほうれんそう、豆類、レンコン、他	○市内で調達できない時期・品目	○県内で調達できない時期・品目	×原則として扱わない
生食果樹	◎桃、ブドウ、柿、すもも等	○市内で調達できない品目(りんご等)	○県内で調達できない品目(みかん等)	△バナナ等
米	× ※市内では量を確保できない	◎	×	×
加工品	◎こんにゃく、農産加工品、果樹加工品 等	◎加工品、調味料 等	○県内で調達できない品目	△国産で調達できない品目
その他	◎一次加工された特産品			

(3) 観光事業

当市の観光事業が活性化するためには、石和温泉のブランド力の再構築が不可欠です。そのために、次の3つのことを進めていきます。

① 「温泉と地産地消の宿」への取組みを推進

- 温泉による健康プログラム(入浴指導等) + 地元産食材の使用度合い、地産地消の積極的なPRを行う宿を「地産地消の宿」のモデルとして選定します。
- 「地産地消の宿」選定のためのルールづくりを検討していきます。

②地域食の見直し・演出により、食にこだわる着地型旅行商品を開発

- 石和の宿に対する高級なイメージ、定評のある接客や料理などのポテンシャルを活かしつつ、優れた泉質による温泉効能の魅力を提示していきます。
- 市内の各事業者において、やすらぎを求めて来訪する高齢者と新しいターゲットであるこだわりの女性客の双方を満足させる、地場産新鮮野菜・果樹を使った「癒しの食」を提供していきます。
- 旅館持ち回りで料理人の地産地食の勉強会を開催するなど、地場産食材を使った料理の試食会や情報交換・共有の場づくりを進めていきます。
- 市内の事業者と協力・連携しながら、地場産の“温故知新”名物品、新郷土食などの開発に挑戦していきます。

③市内中心部に観光振興のための農産物販売所の設置を検討

- 観光客へのPRの場として、石和温泉街の足湯施設などを利用し、朝市・定期市の開催などを試行し、農産物販売施設の必要性と可能性を検討していきます。

～地産地消の新たな動き～

●市内の旅館・飲食店などが連携し、「いさわ温泉カレー」の試作を開始

2009年より、当市の新たなご当地メニューの試作として、「いさわ温泉カレー」が作られ、実際に温泉地での試作販売が進められました。伝統にとらわれることなく、地域食材に新しい付加価値をつけたメニューとして開発し、将来的には提供する飲食店や旅館などを紹介する「いさわカレーマップ」の作成も検討されています。



(4) 食・花の魅力発信、市民への普及・啓発

笛吹の自然の恵みと食の魅力を、市民、来訪客の双方に発信し、当市の食のイメージ力のアップに努めます。

①市内の回遊マップを作成し、「地産地食」のスポット（宿、小売店、飲食店、観光農園など）をPRする

- 地産地消を積極的に進める事業者（商工会が進める1店1品運動実施事業者など）や地産地消に協力する事業者の店に、地産地消関連のパンフレットやチラシを設置し、観光客に告知するとともに、一般市民の利用の場も広げていきます。

②地産地消キャンペーンで「地場産を買おう、使おう」運動を促進し、市民の地場産利用機会を拡大

- 東京から1時間圏内という利便性や自然環境、温泉資源を活かし、地元産食材を使った飲食店などの開業意向を持った料理人やオーナーを誘致することにも挑戦していきます。
- 市内の事業者と協働した地産地消プロジェクトを進めていきます。

～地産地消の新たな動き～

●笛吹から全国へ。ブランド地鶏の生産拠点

2001年に人気コミックで取り上げられて以来、多くに知られるようになった「甲州地どり」。この「甲州地どり」のほぼ全量を出荷している農事組合法人が当市にあります。

●果樹農家が始めた「農園レストラン」が誕生

各地で農家（園）レストランやカフェが大人気です。2009年春に市内にできた農園レストランも連日県外からも大勢が訪れるほどの盛況ぶりです。

また、当市には市花であるバラなどの花の生産も盛んであるとともに、市木であるモモの花の季節には大勢の観光客が訪れています。これら花の魅力を地産地消と観光の魅力づくりに活かし、次のことを進めていきます。

③花と果樹の組み合わせで、新しい地産地消イメージを定着

- 旬の「花を愛でる、花を食べる」（果実の花のてんぷらなど）を加えることで、より“笛吹市らしい地産地消”を進め、市民の地元への誇りと食や農への愛着・理解を深めていきます。
- 当市を訪れる登山やウォーキングの人たちに向けて、花の季節のイベントや県のフィットネスウォーキングコースとも連動させた統一マップを作成するなど、花を楽しむことを含めた笛吹市の地産地消をアピールしていきます。

3. 推進体制

平成21年度に地産地消推進計画の策定検討を行なった「笛吹市地産地消推進協議会」の発展組織として、「笛吹市地産地消連絡会議」を発足し、推進計画の実施に向けた総合調整を図っていきます。

また、連絡会議の下部組織として、次の部会(ワーキングチーム)を立ち上げ、それぞれに推進マネージャーを配置し、具体的な事業企画や実証活動を進めていきます。

a. 生産部会

野菜を中心とした生産振興、新たな担い手の育成を図る。

メンバー:農協、農産物直売所、援農支援組織、農業改良普及センター、認定農業者、農業生産法人、市民農園利用者、新規就農者など

b. 観光部会

宿・飲食店などが一体となった地産地消の推進を図る。

メンバー:商工会、温泉組合、観光農園、飲食店、観光協会、旅行会社、農協、農産物直売所、花き生産組織など

c. 給食部会

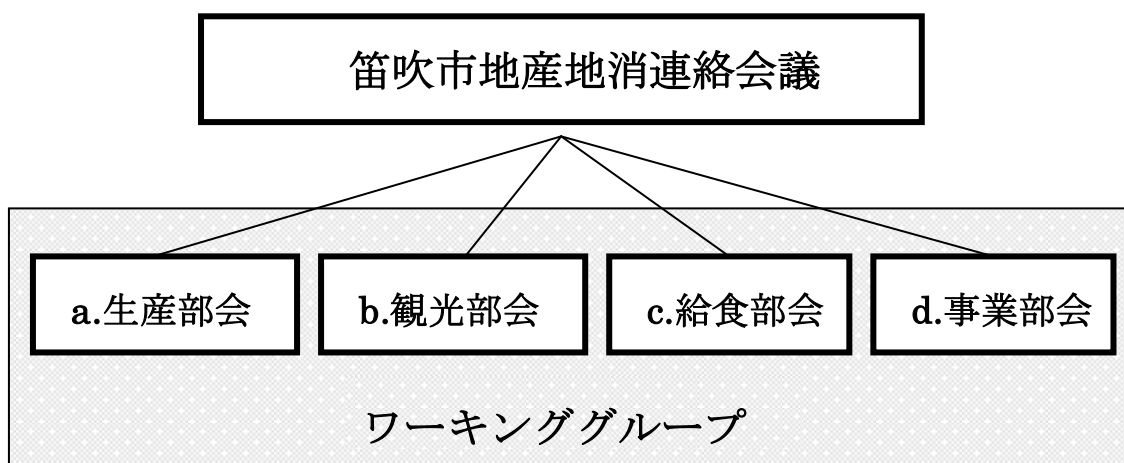
学校給食での笛吹産食材の活用に向けた運用システムづくりを行なう。

メンバー:教育委員会、学校栄養士、調理師、納入業者、保護者、農協、農産物直売所、特産品研究会など

d. 事業部会

地産地消の推進になる新たな事業開発や広報活動を推進する。

メンバー:商工会、食品製造者、小売店、飲食店、NPO、ボランティア団体、地元メディア、地元サークルなど



IV 推進計画

平成 22 年度を活動の初年度とした 26 年度までの今後 5 カ年の行動計画は次の通りとする。

実 施 内 容	22 年度	23 年度	24 年度	25 年度	26 年度
1 生産振興					
①地元農産物の供給希望調査	→				
②供給希望に沿った計画生産	→				→
③業務用食材生産者の育成	→	→			
④業務用食材生産者組織の設置					→
⑤業務用食材の供給体制の確立			→	→	→
⑥規格外農産物の活用検討	→	→			
⑦特産農産物の一次加工品開発		→	→	→	
2 学校給食					
①連絡協議会の設置	→				→
②食材活用ルールの設定	→				
③地元農産物供給体制の確立					→
3 観光事業					
①「地産地消の宿」の検討	→				
②地産地食の勉強会の実施	→	→			
③名物食・新郷土食の開発		→	→		
④着地型旅行商品の開発		→	→		
4 食・花・地産地消の発信					
①温泉地での農産物直売の検討	→				
②市内回遊マップの作成		→			
③地産地消キャンペーンの展開			→	→	
④花と果樹のイメージの確立					→

地産地消の取組みに関する数値目標

指標とする項目	平成 21 年度	平成 26 年度
1 農産物直売所の販売総額	4 億円	7 億円
2 宿泊施設における地場産食材の活用	2～3 割	3～4 割
3 学校給食における笛吹産食材の活用品目	10 品目程度	30 品目程度
4 市民における地産地消の認知度	調査なし	8 割程度
5 旅行者における地産地消の認知度	実施なし	5 割程度

参 考 资 料

笛吹市地産地消推進協議会 設置要領

(目的)

第1条 笛吹市内で生産された新鮮で安全・安心な農作物等を地域で消費する活動を推進する為、消費者団体、生産団体、商業団体等の関係団体が一体となって地域の実情にあった交流活動や普及活動等の取組計画を策定し実行するなかで、市民に地産地消についての認識を深めてもらうことを目的に、笛吹市地産地消推進協議会（以下、「推進協議会」という。）を設置する。

(事業内容)

第2条 この推進協議会は、次に掲げる事業を行う。

- (1) 地産地消推進計画の策定に関すること
- (2) 地産地消の普及と啓発に関すること
- (3) その他目的達成に必要なこと

(組織)

第3条 この推進協議会は、次に掲げる委員をもって構成する。

2 委員は、次に掲げる者の中から市長が委嘱する。

- (1) 消費者団体の関係者
- (2) 生産・流通団体の関係者
- (3) 観光・商工団体の関係者
- (4) 食育関係者
- (5) 学校等の教育関係者
- (6) 学識経験者
- (7) 公募者
- (8) その他市長が適当と認める者

3 推進協議会に、会長及び副会長1人を置く。

4 会長は、委員の互選により定め、副会長は、会長が指名する。

5 会長は、推進協議会を代表し、会務を総理する。

6 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 この推進協議会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 会長が必要と認めるときは、委員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(任期)

第5条 この推進協議会は笛吹市地産地消推進計画策定をもって終了するものとする。

(庶務)

第6条 この推進協議会の庶務は、笛吹市産業観光部農林振興課において処理する。

(その他)

第7条 この要領に定めるもののほか、推進協議会の運営に必要な事項は、会長が推進協議会に諮って別に定める。

附 則 この要領は、平成21年 7月13日から施行する。

笛吹市地産地消推進協議会名簿

(敬称略)

学識経験者

田草川 憲男 山梨学院短期大学 食物栄養科教授 (会長)

生産・流通関係団体

向山 照 笛吹農業協同組合 指導販売部次長 (副会長)

大鷹 浩二 フルーツ山梨農業協同組合 春日居支所販売指導課長

前島 捷夫 笛吹市農産物直売所連絡協議会 会長

矢崎 繁子 八代農産物加工組合 組合長

消費者関係団体

松山八重子 笛吹市生活研究グループ連絡協議会 会長

橘田 初子 笛吹市食生活改善推進委員会 会長

観光商工関係団体

山下 安廣 石和温泉旅館協同組合 理事長

若杉 成剛 笛吹市商工会 会長

教育関係者

小田切 保 笛吹市 PTA 連合会 会長

水上 昭夫 笛吹市教育委員会 委員長

杉原 廣 笛吹市校長会 会長

川手 鶴子 笛吹市学校栄養職員会 会長

食育関係

宮川 善美 食育推進事務局 (健康づくり課) 管理栄養士

公募

武田 龍子 西宮 斉 武川 昌代

事務局

深山 隆二 笛吹市農林振興課 課長

渡辺 一彦 笛吹市農林振興課

清水 浩 笛吹市農林振興課

笛吹市地産地消推進協議会 検討経過

- 平成 21 年 7 月 13 日 第 1 回笛吹市地産地消推進協議会
 - ・協議会の設立
 - ・協議会設置要領の制定

- 平成 21 年 8 月 公募委員を募集し、3 名が決定

- 平成 21 年 8 月 18 日 笛吹市地産地消推進計画作成業務委託契約締結
 - ・(財) 都市農山漁村交流活性化機構

- 平成 21 年 10 月 22 日 第 2 回笛吹市地産地消推進協議会
 - ・笛吹市地産地消推進計画策定のための手順について説明

- 平成 21 年 12 月～平成 22 年 2 月
 - ・関係者に対するヒアリングの実施
 - ・宿泊施設向けの実態及び意向調査の実施

- 平成 22 年 1 月 26 日 第 3 回笛吹市地産地消推進協議会
 - ・笛吹市地産地消推進計画検討案の作成

- 平成 22 年 3 月 8 日～3 月 18 日 パブリックコメントの募集

- 平成 22 年 3 月 23 日 第 4 回笛吹市地産地消推進協議会
 - ・笛吹市地産地消推進計画の策定

JAふえふきにおける笛吹市産農産物出荷可能カレンダー(学校給食等対応用)

①八代支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
果菜類	きゅうり																																				
	なす																																				
	スイートコーン																																				
果実	ベリーA																																				

②富士見支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
果菜類	なす																																				
果実	もも																																				
	はなよめ																																				
	ぶどう																																				
	デラウエア																																				
	巨峰																																				
	ピオーネ																																				
	ネオマスカット																																				
	ベリーA																																				
すもも	太陽																																				
柿	松本、富有																																				

③中道(南北)支所 (※甲府市)

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
果菜類	きゅうり																																			5kgCT(通いコンテナ) DB(段ボール)	
	なす																																			5kgDB(段ボール)	
	スイートコーン																																			5kgDB(段ボール)	
果実	もも																																			5kgDB(段ボール)	
	ぶどう																																			5kgCT(通いコンテナ) PK(パック)	
	すもも																																			5kgCT(通いコンテナ) PK(パック)	
	キウイフルーツ																																		3.5kgCT(通いコンテナ) 10kgDB		

④御坂西支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
果樹																																					
もも	白鳳																																				
ぶどう	種なし巨峰																																				

⑤境川支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
根菜類	いんげん																																			2kgDB	
果菜類	スイートコーン																																			5kgDB	
果樹																																					
もも	はなよめ																																			5kgDB	
	日川白鳳																																			5kgDB	
すもも	ソルダム																																			5kgDB	

⑥石和支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
果樹																																						
もも	白川																																					
	白鳳																																					
柿	松本、富有																																					

⑦御所支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
果菜類	きゅうり																																					5kg段ボール
	なす																																					5kg段ボール
果樹																																						
もも	ハウスもも																																					1kg箱
	もも																																					5kg4kg段ボール
ぶどう	ハウスぶどう																																					3. 5kgパック
	ぶどう																																					3. 5kgパック
すもも	すもも																																					5. 6kgパック、段ボール

⑧岡部支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下					
果樹																																						
もも	白川白鳳																																					5kg段ボール
	白鳳																																					5kg段ボール
ぶどう	デラウェア																																					5kg段ボール
	巨峰																																					5kg段ボール
	甲斐路																																					5kg段ボール
	ロザリオ																																					5kg段ボール
すもも	大石早生																																					5. 6kg

⑨一宮西支所

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下					
果樹																																						
もも	ハウスもも																																					1kg単位
	もも																																					5kg単位
ぶどう	ハウスブドウ																																					4kg単位
	巨峰類																																					4. 5kg単位
	甲斐路																																					5kg単位

八代グリーンファーム 笛吹市産農産物出荷可能カレンダー(学校給食等対应用)

品目	4			5			6			7			8			9			10			11			12			1			2			3			特徴・品種等
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
葉茎類	とうもろこし																																				
	トマト																																				
	ゴーヤ																																				
	オクラ																																				
	なす																																				
	キャベツ																																				
	かぼちゃ																																				
	キュウリ																																				
根菜類	大根																																				
	サトイモ類																																				
	ネギ																																				
	野沢菜																																				
	インゲン																																				
果菜類	白菜																																				
	ほうれん草																																				
	小松菜																																				
	ピーマン																																				
豆類	複数種																																				
きのこ・山菜類																																					
果実	桃																																				
	ブドウ																																				
	柿																																				
	ずもも類																																				
	枯露柿																																				
農産加工品	もも瓶詰め																																				