

第2次恵那市たべる推進計画

～恵那市の魅力ある食と農を次世代へつなぐ～

令和8年3月

目次

1. 計画策定の経緯	1
2. 計画の目的	1
3. 計画の位置づけ	2
4. 計画の期間	2
5. SDGsへの取り組み	2
6. これまでの取り組みの成果と課題	3
7. 将来ビジョン・基本目標と基本方針	4
8. アクションプラン	5
9. 評価指標（KPI）の設定	9
10. 評価と見直し	9

1. 計画策定の経緯

日本の総人口は2008年を境に減少局面に入り、その減少速度は、今後加速度的に高まっていくと予想されています。本市の人口は2045年に31,436人まで減少し、高齢化率は46.2%まで上昇すると予測しています。

こうした状況のなかで、今後も地域の持続性を確保するために「はたらく」「たべる」「くらす」「まなぶ」の4つの柱を設け、その中で、「たべる」を重要な要素として位置づけています。

令和4年3月に恵那市たべる推進計画を策定し、食と農に関わる事業の目的・目標・方向性を明確にし、関係者が望ましい「たべる」のあり方と、その実現に向けた方策・手順を共有してきたところです。

しかし、現在も農業経営体の減少に加え、地域食や伝統食を味わう機会も減少しています。また、食に関する意識の変化、共食の機会の減少や食育の弱体化により、次世代への食文化の継承が難しくなっています。

そのため、第1次計画の成果と課題を整理・分析し、それを踏まえて第2次計画を策定し、計画に基づいた具体的な取り組みを着実に進めます。

2. 計画の目的

地域の持続性を高め、恵那市の魅力ある食と農を次世代へ継承することを目的に、地消地産※による地域内経済の循環促進※と、地域に根ざした食文化の伝承に向けた取り組みを行います。また、『たべる』は食と農とのつながりで成り立っており、その基盤となる農業は、地域の環境や文化を支える重要な産業であることから、その持続可能性を確保する取り組みが不可欠となっています。

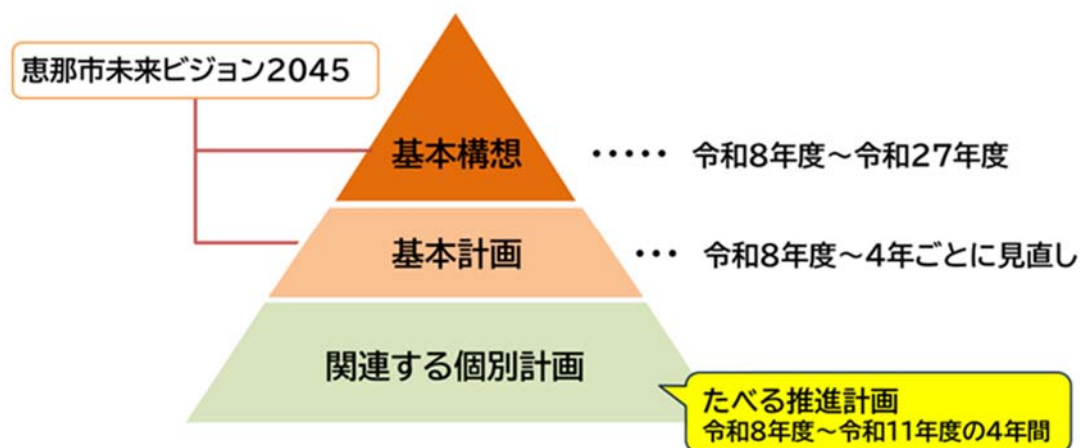
『たべる』を切り口とした施策を分野横断的に実行していくため、食と農に関する事業の方向性を明確にし、関係者間で望ましい『たべる』のあり方と具体的な方策を共有します。

※地消地産とは、「地域で消費するものを地域で作ろう」という考え方。地産地消は、「地域で作った農畜産物をその地域で消費しよう」という考え方。前者は「消費」を起点に、後者は「生産」を起点にした考え方。

※地域内経済の循環とは、地域の中でお金と資源が回る仕組みで経済効果が拡大すること。

3. 計画の位置づけ

『恵那市未来ビジョン 2045』を上位計画とし、『たべる』を切り口として、産業、健康、食育など各分野の個別計画を横断的に連携・補完することで、食と農に関する取り組みを推進する計画として位置づけます。



4. 計画の期間

本計画の計画期間は、上位計画である恵那市未来ビジョン 2045 の基本計画に合わせ、令和 8 年度から令和 11 年度までの 4 年間を計画期間とします。

5. SDGs への取り組み

SDGs とは、平成 27 年に国連サミットで採択された 2030 年までの国際目標で、17 のゴールと 169 の達成基準から構成されています。

また、当市では、食と農を通じて『経済』『環境』『社会』の調和をめざす取り組みが、SDGs 未来都市のモデル事業として認定されています。

今後も、市民、企業、行政、団体をはじめとした取組主体が連携して取り組むことにより地域がより良いものになり、次世代に引き継げる持続可能な地域づくりを推進します。

6. これまでの取り組みと成果と課題

「第一次たべる推進計画」では、『つくって、たべて、もうかって』を将来ビジョンに掲げ、市内調達率の向上と地域経済の活性化を目的に、次の3つの柱で取り組みを進めてきました。

(1) 恵那グルメによる産業の活性化（もうかって）

食による交流人口の拡大と、食の多様な試みが生み出す産業の発展。

(2) 恵那の味の発掘と伝承（つくって）

次世代への食に関する歴史文化の伝承と、食文化の発掘・創造。

(3) 食を通じた健幸づくりと食育（たべて）

食による健幸づくりの推進と、地域の食に感謝する機会の充実。

【主な成果】

- ・「ふうど認証制度」の構築により、ふうど認証店と農家のマッチングが可能になる。
- ・学校給食で恵那市産農産物の使用が増加した。
- ・食に関するツアーやイベントの実施により、食を活用した観光が行われるようになった。
- ・「たべとるマルシェ」などによる生産者と消費者の交流を促進した。
- ・食育講座や郷土食の伝承講座の実施により、若い世代への食文化継承に取り組んだ。

【今後の課題】

- ・飲食事業者や学校給食で市内産農産物の使用量を増やす仕組みづくり
- ・恵那の食を地域資源とした商業や観光での活用促進
- ・食の基盤となる農業を持続可能にする取り組みの強化
- ・郷土食などの担い手の育成

7. 将来ビジョン・基本目標と基本方針

第2次たべる推進計画では、20年後の望ましい『恵那の食と農』の姿を将来ビジョンとして掲げ、その未来像から逆算して必要となる行動を整理し、基本目標と基本指針を定めています。

(1) 将来ビジョン

恵那市の魅力ある食と農を次世代へつなぐ

(2) 基本目標

地消地産の実践と基盤づくり、地域に根ざした食文化の伝承

(3) 基本方針

①食と農の連携強化（つながる）

生産者と、飲食店や宿泊施設、学校給食センター等の食の提供に関わる施設が連携し、地消地産に必要な仕組みづくり

②市内農産物の消費拡大と恵那の食のPR（つかう）

学校給食や市内飲食店等での市内農産物の使用を増やすとともに、郷土食・発酵文化等の恵那の食を地域資源として商業や観光に活かす。

③市内全体での農産物の生産向上と販路拡大（つくる）

兼業農家も含めた生産向上と販路の確立。あわせて、6次産業化などによる付加価値向上

④恵那の食と農への理解促進、食文化の伝承（つたえる）

持続可能な食を支える食育の実施、食文化の担い手づくり

[重点となる事業]

- 食と農の連携強化
- 恵那市産の食材の使用率向上に向けた取り組み
(生産者、学校給食・市内飲食事業者等)
- 「恵那ふうど認証」・「えなブランド認定」
- 発酵食文化、郷土食の伝承・PRの取り組み

8. アクションプラン

(1) 食と農の連携強化

生産者と飲食事業者等との交流や、地域のニーズに合わせて生産を行う「地消地産」の推進と、そのために必要な仕組みづくりに取り組みます。

①地消地産の仕組みづくり（地消地産コーディネート事業）

地消地産コーディネーター※を配置し、学校給食や道の駅への出荷を促進するほか、消費ニーズの把握や生産者への情報提供を行い、地消地産の仕組みの基礎をつくる。合わせて交流会の開催により生産者と学校給食・飲食事業者等とのつながりを作ります。

主な取り組み	担当課
地消地産コーディネーターの配置	農政課・ジバスク ラム恵那
食農交流会の開催	

※地消地産コーディネーターとは、生産者の学校給食等への出荷を促進するとともに、飲食店等のニーズと生産者をつなぐ役割を担う。

②恵那ふうど認証事業※

認証を受けた店舗、食料品メーカー、生産者、市民団体と連携し、商工観光面での集客、生産者とのマッチングなどによる食と農の連携強化をすすめます。

主な取り組み	担当課
ふうどポイント事業	農政課
ふうど認証店と生産者のマッチング支援	

※ふうど認証事業とは、恵那ならではの質の高い食や食材を提供する飲食事業者を認証する制度。

③食農連携事業

ポータルサイト「たべとる」による生産者の情報等の発信や、たべとるマルシェなど、生産者と消費者、飲食事業者とのつながりの場を支援します。

主な取り組み	担当課
ポータルサイト「たべとる」の運営	農政課
たべとるマルシェ等の開催支援	

(2) 市内農産物の消費拡大と恵那の食のPR

市内農産物を学校給食、市内飲食事業者での利用を増加するとともに、地域の食文化や郷土料理などを地域資源として、観光や商業の振興においても十分に活かす取り組みや情報発信を行います。

①市内施設での地元食材の利用促進

市内の飲食店、宿泊施設、学校給食などにおける市内産農産物等の使用を増やすための取り組みを行います。

主な取り組み	担当課
ふうど認証店と生産者のマッチング支援	農政課
ストーリーブック等を活用した地元食材のPR（豚肉、トマト、イチゴ、ナス、栗など）	
学校給食での市内産農産物の使用（えないっぱい給食などの実施）	農政課 給食センター
高校生と共同による学校給食メニュー開発	

※えないっぱい給食とは恵那市産の農産物を多く使用した給食メニューのこと

②恵那の食を活用した商業・観光の振興

えなブランドなどの認証制度や、郷土食や発酵文化を活かしたイベントなどを通じて、恵那ならではの食の魅力を発信し、観光客の誘致や地域ブランド価値の向上を図ります。

主な取り組み	担当課
食をテーマとしたイベントの開催（栗、五平餅、朴葉寿司、発酵食品など）	商工課 観光交流課 農政課
えなブランド事業	商工課
伝統食や市内農産物を活用したツアーの開催	観光交流課
市外施設で特産品販売・展示などの観光プロモーション	
WEB・パンフレット・マップでグルメ情報発信	
アウトドアレジャーにおける食文化体験やメニュー開発	
アウトドアレジャーにおける食のイベントの実施	
食品の輸出への取り組みに意欲的な市内事業者の海外への展開を支援	農政課

朴葉寿司などの郷土食の普及と認知拡大	農政課
発酵食品の新商品開発を支援	
発酵食品の販売等による発酵文化の普及と情報発信	ジバスクラム恵那
えなえーるを拠点とした食の情報発信	企画課

(3) 市内全体での農産物の生産向上と販路拡大

学校給食や飲食店等への安定的な供給ができるよう、道の駅や学校給食などへの出荷を行う担い手や兼業農家への支援を行います。あわせて6次産業化などによる付加価値向上も推進します。

①兼業農家も含めた生産向上、販路の確立

農業の担い手のほか、小規模な兼業農家を含めて、学校給食や飲食店等への安定的な供給ができるよう生産支援を行います。

主な取り組み	担当課
学校給食地産地消推進事業	農政課
水田活用の直接支払交付金（販売目的で交付対象作物を生産する場合の支援事業）	恵那市農業再生協議会
農産物販売支援事業	ジバスクラム恵那
たべとるマルシェなど、GAPや有機栽培に取り組む農家のマルシェへの支援	農政課

②6次産業化の推進事業

恵那市の特産品であるトマトやイチゴ、栗、生産組合が設立され生産量の増加が見込まれているエゴマの6次産業化のための設備投資や新商品開発経費の一部を支援し、6次産業化等の経営強化・新商品開発を促進します。

主な取り組み	担当課
6次産業化推進事業	農政課

①たべとるマルシェ【農政課】 ①たべとるマルシェ【農政課】

- ・毎月第3土曜日に恵那市中央図書館にて開催しているたべとるマルシェや、GAPや有機栽培に取り組む農家のマルシェなどを支援する
- ・毎月第3土曜日に恵那市中央図書館にて開催

(4) 恵那の食と農への理解促進、食文化の伝承

恵那の豊かな農産物と郷土食、発酵文化など、地域固有の食資源を次世代に伝え、地域の魅力を高めるとともに、食と農への理解促進と食文化の担い手づくりを進めます。

①持続可能な食を支える食育の実施

学校や地域での食育活動を通じて、農業や食文化への理解を促進し、地産地消や環境に配慮した食生活を推進します。

主な取り組み	担当課
農業体験と組み合わせた料理教室の開催	農政課
少人数家族向けの伝統食講座の実施	
市内の小中学校での味噌づくり講座の実施	
「恵那の味・伝承講座」の実施	
「えないっぱい給食」の日の実施	農政課
学校給食と高校生との連携事業	給食センター
エーナ健幸レシピの普及	健幸推進課
食生活改善連絡協議会活動事業	
えな野菜ファースト事業	
市内のこども園での食育（野菜づくりなど）	幼児教育課

②食文化の担い手づくり

郷土食や発酵文化など地域固有の食の知識・技術を学ぶ機会を提供し、次世代の担い手や地域の食の専門人材を育成します。

主な取り組み	担当課
郷土食の講師の育成	農政課
発酵食品ソムリエの活動支援	

9. 評価指標（KPI）の設定

本計画における成果指標を以下に掲げ、目標値の達成を目指していきます。

指標	現状値 (令和6年度)	目標 (令和11年度)
ふうど認証店の数	21店	50店
観光入込客数	345.9万人	410万人
学校給食での地場産物使用率	23.2%	35.0%

10. 進捗管理と見直し

本計画の進捗状況については、毎年度末に事業実施状況を確認し、恵那市たべる推進協議会へ報告します。

計画期間の中間年度である令和9年度中に中間評価を実施し、社会情勢や地域の変化、食と農を取り巻く環境の動向を踏まえ、必要に応じて令和10年度以降のアクションプランの見直しを行います。

また、計画期間中であっても、重大な社会情勢の変化や食と農に関する新たな課題が生じた場合には、柔軟に計画を変更し、迅速に対応します。