

恵那市たべる推進計画

～つくって たべて もうかって～

目次

1. 計画策定の背景	4
2. たべる推進計画の必要性	5
3. たべる推進計画の目的	6
4. たべる推進計画の位置づけ	6
5. たべる推進計画の期間	6
6. 本計画のSDGsへの貢献	6
7. 将来ビジョン	7
8. 政策の柱	8
9. 重要業績評価指標（KPI）の設定	8
10. アクションプラン	9

1. 計画策定の背景

日本の総人口は 2008 年を境に減少局面に入り、その減少スピードは、今後加速度的に高まっていくと予想されています。恵那市総合戦略では、本市の人口が令和 47 年に 23,831 人まで減少し、高齢化率は 45.2%まで上昇すると予測しています。

こうした認識のもと、人口減少に歯止めをかけ、地域を活性化するため、本市では「はたらく」「たべる」「くらす」「まなぶ」の 4 本柱で取り組んでおり、「たべる」についても、今後の恵那市の持続を支える重要な要素のひとつとして重視しています。

「たべる」については、食と農とのつながりで成り立っています。

食は命の源で、生きるために欠かせないものです。一方で、農は高品質、高付加価値な食品を消費者に提供しています。

食は健康で生活するために必要な要素で、日常生活の楽しみです。一方で、農は地域や季節ごとに異なる多彩な食文化の魅力の源泉である食材を生み出しています。

食はその地域の魅力そのものとして、観光振興や国際交流の推進にも重要な役割を果たしています。一方で、農はこれらの魅力の源泉である農村固有の美しい景観を創出しています。

ここから分かるように、**食と農は密に繋がっており、どちらが欠けてもその魅力を失うこととなります。**

しかし、農林業センサス 2020 の調査結果によれば、本市の農業経営体数は 1,421 経営体で、5 年前と比較して 27%も減少しており、市内産農産物の生産基盤が失われつつあります。

また、ライフスタイルの変化により、食料の生産から消費にいたる食の循環への意識が希薄となってきており、産地や生産者など農林水産業を意識する機会が減少しています。

そして、地域のつながりの希薄化、地域イベントの中止、食の多様化により、地域食や伝統食を食べる機会が減少し、恵那の味が徐々に失われつつあります。

さらに、若い世代では仕事の忙しさなどから、食育の原点となる家庭での共食の頻度は少ない傾向にあります。

こうしたことから食と農のつながりが薄くなってきており、このままでは**豊かな食生活や地域の魅力、地のものを食べる喜びを次の世代に伝えることができなくなってきています。**

2. たべる推進計画の必要性

本市が健康で住みやすく、また、訪れる価値のある魅力的な地域であるためには、健康で暮らすための要素で、訪れたい地域の魅力でもある食とその源泉たる農産物に対する市民や事業者の意識と関心を向上させ、地消地産を推進することで食と農のつながりを強固にすることが重要です。

また、地消地産の推進により生産から加工、消費までの食のサイクルを市内循環させ、雇用と所得を市内に留保することもできます。

最近では、新型コロナウイルス感染症を契機とした「新たな日常生活」により、在宅時間や自炊の機会が増え、家族で食を考える共食の機会が増加しています。

また、SDGsの浸透により、食の分野においても食材の由来、栽培方法、製造プロセスへの関心が向上し、食の循環や農林水産業に対する意識が向上しています。

このほかにも、田園回帰の流れによる関係人口の増加、2050年カーボンニュートラル実現の宣言や化学農薬・化学肥料や化石燃料の使用抑制を通じた環境負荷の軽減の推進、スマート農業など新技術の社会実装による生産効率や労働環境の改善などの社会情勢の変化が見られ、**食と農の連携を再構築する機運が高まってきています。**

本市では、これまでに様々な観点から「たべる」に関する事業に取り組んできており、健康や教育、経済的な視点も取り入れ、行政だけでなく官民一体となって「たべる」に取り組むため、恵那市たべる推進協議会を令和元年11月に設立しました。

この協議会を中心に市が実施する食と農に関する事業をブラッシュアップし、農業、商工業、観光業、健康、食育の各分野において事業に取り組んでいますが、それぞれの事業が連携しておらず相乗効果が発揮できていないのが現状です。

恵那市たべる推進計画の策定により、本市における望ましい「たべる」のあり方とその実現に向けた方策を整理し、行政と市民、関係団体をはじめとした「たべる」に携わる各主体が共有することで相互の理解を深め、連携・協働して取り組む必要があります。

3. たべる推進計画の目的

本計画は、「たべる」に関する事業の目的、目標、方向性、手段、事業主体を明らかにすることで、食と農に携わる者が恵那市における望ましい「たべる」のあり方とその実現に向けた方策と手順を共有することを目的とします。

4. たべる推進計画の位置づけ

本計画は、「たべる」のあり方を示すとともに、展開する施策等についてまとめたものです。本市の最上位計画である「第2次恵那市総合計画」や下位の個別計画や関連する計画と横断に連携・補完するものとし、産業、健康、食育など食と農に関する取り組みを推進するための計画として位置付けます。

5. たべる推進計画の期間

本計画の計画期間は、上位計画である第2次恵那市総合計画に合わせ、令和4年度から令和7年度までの4年間を目処とします。

一方で、具体的な事業を記載するアクションプランについては、「たべる」を取り巻く様々な状況の変化のスピードを考慮し、令和5年度末までの2ヶ年を一端の目処とし、令和5年度中に中間評価を実施し、その結果によりその後に行うべき内容を含めた計画を再度策定します。

また、最終年となる令和7年度には4年間の総合評価を行い、次期恵那市総合計画に合わせて計画を見直します。

6. 本計画のSDGsへの貢献

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。

食と農とのつながり、人と食とのつながりをより強固なものにしようとする本市の取り組みは、SDGsの目標と密接な関係があります。

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。

7. 将来ビジョン

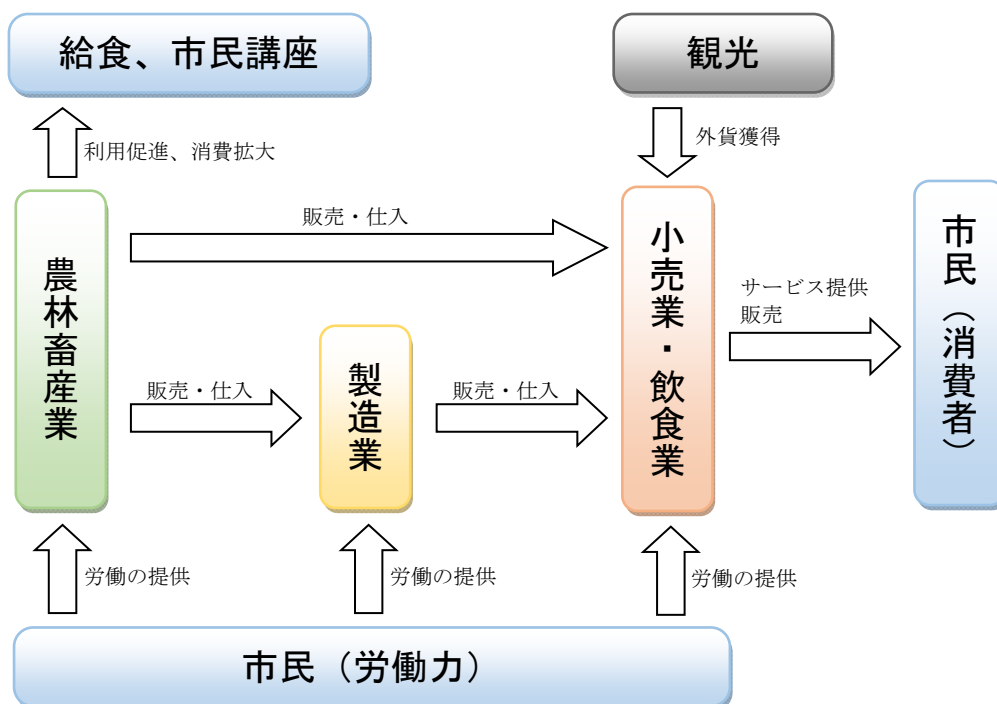
つくって、たべて、もうかって

【ミッション】

市内調達率を高め、地域経済を活性化

【サブミッション】

- 買いたくなる、使いたくなる農産物の生産と食べたくなる食事の提供
- 恵那の味で観光客を誘客し、観光消費で外部資本を流入
- 健康増進や食育を通じて「食」と「農」の連携を強化し、市内産農産物の消費を促進
- 家庭や地域で培われてきた郷土食や行事食を若い世代に伝え、恵那の味を次世代へ伝承



8. 政策の柱

本市の目指すべき将来像を実現するため、次の3つの政策の柱に基づいて事業を実施します。

(i) 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

(ii) 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

(iii) 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

9. 重要業績評価指標（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	基準値 (基準年度)	目標 (令和7年度)
市内調達率 市内飲食店の食料品調達先の市内割合	29.8% (R3)	40%
食糧自給率 市民が1年間に必要とする総カロリーに 占める市内産農産物カロリーの割合	76% (R3)	100%
学校給食での地場産物使用率	20.9% (R1)	26.0%
観光入込客数	307万人 (R2)	407万人

10. アクションプラン

I. 恵那グルメによる産業の活性化（もうかって）



(1) 生産者と事業者との連携

①たべとるマルシェ【農政課】

- ・GAPや有機栽培に取り組む農家の農産物を販売するマルシェを、毎月第3土曜日に恵那市中央図書館にて開催する。

②食農連携事業【農政課】【観光交流課】

- ・市内産農作物の特徴や栽培方法などの詳しい情報を掲載した恵那食農ポータルサイトにより、生産者の情報を飲食店などの事業者へ提供する。
- ・市内農作物の魅力や事業者が求める農作物のニーズをお互いに伝え、生産者と事業者が直接交流する場（食×農交流会）を創出し、地消地産が推進しやすい環境を整える。
- ・民間事業者との連携により、恵那市の食材を活かした付加価値の高い新たなブランドの開発を推進するとともに、市外の飲食店とのマッチングと、恵那市の食材の知名度向上を推進する。

③市内産農作物購入支援【ジバスクラム恵那】

- ・ワンストップで市内産農作物が購入できるオンラインショップや実店舗「A e r u S H O P」の整備、運営により、地場産品の調達を容易なものとし、市民や市内事業者の調達手間を解消する。

(2) 新たな商品の開発、既存商品の磨き上げ

①新たな発酵食品の開発【農政課】

- ・発酵文化推進機構と連携し、市内事業者による市内産農作物を使った新たな発酵食品や加工品の開発を推進する。

②恵那ふうど認証システムの構築【農政課】

- ・質の高い恵那ならではの食や食材を提供するための認証制度を創設する。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を推進し、市民の食と農に関する意識を高揚する。

③恵那市の豚肉PR事業【農政課】

- ・豚肉を用いた統一的なメニューを市内飲食店で一体的に取り組み、市内産豚肉の販路拡大と市民及び飲食店での消費を促進する。
- ・CSF（豚熱）によって失われた市内産豚肉の生産再開に合わせて実施した豚肉復活プロモーションを拡大する。

④アウトドアフードメニューの開発【観光交流課】

- ・地元野菜や豚肉、五平餅などアウトドアに適した恵那ならではの食材を活用し、グランピングに適応可能なアウトドアフードメニューの開発を推進する。

⑤6次産業化の推進事業【農政課】【商工課】【観光交流課】

- ・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・新商品開発を促進する。

(3) 情報発信・プロモーション

①発酵食品の魅力発信【農政課】

- ・納豆や麴など、発酵食品の魅力を市民に伝えるため、健康面や美容面など市民の関心が高い情報と組み合わせて効果的に情報発信する。

②恵那市特産品普及事業【農政課】

- ・市内産農作物（豚肉、トマト、イチゴ、ナス、エゴマ、栗）を活用した料理を飲食店や宿泊施設で提供し、あわせて家庭にも周知して普及を促進する。

③食農連携事業【農政課】（再掲）

- ・市内産農作物の特徴や栽培方法などの詳しい情報を掲載した恵那食農ポータルサイトにより、生産者の情報を市民に提供する。

④恵那グルメ万博「えなぱく」【商工課】

- ・地元恵那で生産されるモノ（工業、特産品、農産加工品、サービス業）が一堂に会する産業博覧会において、市内飲食店が自慢のグルメを販売するイベントを開催し、地元産業の理解と認識を深める。

⑤恵那グルメ PR 事業【観光交流課】

- ・恵那市の食に関する情報を整理し、WEB、パンフレットによるPRを展開する。また、グルメマップ等を発行し、観光客の市内飲食店の利用を促進する。

⑥イベントや市外施設における観光プロモーション事業【観光交流課】

- ・市外のショッピングモールや観光施設で実施する観光パネル展や特産品販売で恵那の食をPRする。

⑦市内周遊促進事業（スタンプラリー事業）【観光交流課】

- ・市内周遊観光を目的としたスタンプラリーを実施。テーマやスタンプ地点に飲食店や栗きんとん店を設定し食をPRする。

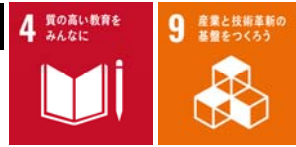
⑧市内周遊ツアー造成事業【観光交流課】

- ・市観光協会主催の「トコトコ恵ちゃんバスツアー」で、明知鉄道グルメ列車を活用する。

⑨えなえーるを拠点とした情報発信【企画課】

- ・えなえーるを拠点として、市民に関心の高い食に関する情報をYouTubeやSNS、WEBにより発信する。

Ⅱ. 恵那の味の発掘と伝承（つくって）



（１）恵那の味の発掘

①発酵をテーマとした食の推進事業【農政課】 【企画課】

- ・全国発酵のまちづくりネットワーク協議会との連携により、発酵食品を活かした食によるまちづくりを推進する。

②恵那市の郷土料理再発見事業（朴葉寿司プロジェクト）【農政課】

- ・恵那市の郷土料理（伝統食・行事食・発酵食品など）の掘り起こしと磨き上げを行うことで観光や産業に繋げるとともに、次世代への伝承を推進する。

③美濃・飛騨伝統野菜の活用事業【農政課】

- ・菊ゴボウ（ヤマゴボウ）など恵那市ならではの伝統野菜を用いた料理の創出、掘り起こしを推進し、豊かな食文化を創出する。

（２）恵那の味の伝承

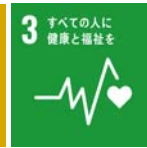
①恵那の味の現代版レシピの開発【農政課】

- ・少人数に対応した、一般的な食材や調理器具で作れる伝統食の作り方を紹介する料理教室を開催する。

②恵那の味・伝承講座【農政課】

- ・年中行事で食べられてきた伝統食の作り方を、歳時記の中で行事とともに紹介するレシピ本を女性農業者団体「恵那の味つたえ隊」と連携して製作する。
- ・恵那の味つたえ隊を講師とする伝統食に関する料理教室を開催する。
- ・恵那の味つたえ隊を講師とする伝統食に関する動画を製作し、たべとる等で紹介する。

Ⅲ. 食を通じた健幸づくりと食育（たべて）



(1) 食による健幸づくり

①発酵食品ソムリエ育成事業【農政課】

- ・発酵文化推進機構と連携し、発酵食文化の啓発・推進リーダーとなる発酵食品ソムリエを育成し、市民の健幸で豊かな食生活の一層の推進を図る。

②エーナ健幸レシピ募集【健幸推進】

- ・「健幸」をテーマにしたレシピを募集し、市民の健康に対する意識を向上する。

③たべるサポーター事業【健幸推進課】

- ・たべるサポーターとの連携により、野菜摂取・減塩等に配慮した健康的な「たべる」を普及する。

④食生活改善連絡協議会活動事業【健幸推進課】

- ・生活習慣病予防、健康寿命延伸のための健康づくり活動、食育活動を推進する。

⑤いい塩梅づくりプロジェクト【健幸推進課】

- ・塩分測定器を使用し家庭の汁物の塩分を測定し、減塩料理を推進する。

⑥「えな野菜を食べよう」プロジェクト【健幸推進課】

- ・市内産農作物の摂取を促し、地消地産の推進による地元農家の活性化、市民の食生活の改善及び健幸づくりを促進する。

⑦健幸フェスタ【健幸推進課】

- ・健幸レシピの試食提供により野菜摂取、減塩を啓発する。食品に関するブースの出展など、テーマ性を強化して市民にポイントを絞った効果的な周知啓発を図る。

(2) 食育の推進

①スタートアップ料理教室【農政課】

- ・子どもを対象として、産地や旬の時期など食材の選び方や買い方などの基本から料理を学ぶスタートアップ料理教室を開催する。

②学校給食等地産地産推進事業【農政課】

- ・学校給食等における市内産農作物の使用率を向上し食材として地元産の農産物を積極的に活用することで、少年期からの食農教育を推進し、児童・生徒が「食」を選択する力を育成する。

③畑と学校給食を結ぶ交流事業【農政課】

- ・農家など農業に携わる者が、学校給食に使用されている農作物について児童生徒に講話し、それらを用いた給食を一緒に食べて交流を促進する。

④高校生と学校給食連携事業【農政課】

- ・学校給食のメニュー考案を通じて、高校生の安心安全な農作物の生産や流通に対する知識と農業、食への関心を高め、新たな担い手の育成につなげる。

⑤6次産業学習【教育委員会】

- ・恵那南高校と企業と行政が連携し、特産の栗を活かしたスイーツを考案する。考案したスイーツを年1回開催するカフェで市民に提供することにより、生産、加工、販売等のノウハウを学ぶ。

⑥えないっぱい給食【教育委員会】

- ・「えないっぱい給食」の日を設定し、市内産の農産物をさらに多く使用した給食を通じて「食」に対する感謝の心を養うとともに、農家が大切に育てた新鮮でおいしい食材への理解を深める。

⑦野菜を育てて食べる【教育委員会】

- ・食育のための環境づくりとして、市内のこども園（14園）や近隣の畑で地域の方から指導を受けながら季節の野菜をおやつや給食の一品として栽培する。

⑧フードパントリー【NPO 法人みんなで子育てドロップス】（関連事業）

- ・新型コロナウイルスなどで十分な食事を確保できない子育て中の世帯を対象にフードパントリーを実施する。