

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1 農産物の安定供給

- 主食用米については高温耐性のある多収性品種等の導入を進め、安定的に生産量を確保します。
- 県産農産物の消費拡大につなげるため、旬の農産物の情報発信や学校給食での利用促進を図ります。また、県民により農業を理解してもらうため、全世代を対象とした食育・花育を推進します。
- 訪日客の消費を本県に呼び込み、県産農産物や食品産業の消費を拡大するための仕組みづくりを行います。
- 老朽化が進む各種集出荷施設などの再編整備等を支援します。
- 農業生産にかかるコストを適切に価格転嫁できる仕組みの普及・啓発を図ります。

【施策】

1) 安定した食料システムの確立	(1) 主食用米等の安定供給 (2) 地産地消の推進
2) 全世代を対象とした食育・花育の推進	
3) インバウンドによる食関連消費の拡大	
4) 流通の合理化・効率化	(1) 集出荷施設などの再編 (2) サプライチェーンの効率化
5) 合理的価格形成の啓発・普及	

【指標】

番号	指 標	現 状 (R6年度)	目 標 (R12年度)	目標の考え方
1	かがわ地産地消協力店の登録店舗数	401店舗	491店舗	年間15店舗の登録を目指します。
2	CE・集出荷施設の機能強化・再編数（累計）	—	6施設	JA香川県のCE及び集荷場再編計画に基づき、施設の再編等を目指します。

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1

1) 安定した食料システムの確立 (1) 主食用米等の安定供給

- 主食用米については、高温耐性のある多収性品種の導入を進め、安定的に生産量を確保します。
- 主食用米の作付面積を確保するため、主要な農作業を受託するための農業用機械の整備を支援します。

現状と課題

①主食用米

- 耕地面積の7割の生産を支えてきた小規模な兼業農家の高齢化や本県特有の水利慣行により、担い手への農地集積が進みにくいことから主食用米の作付面積は減少しています。
- 本県の主食用米の単収は、全国平均より40kg/10a（7%）程度低く、また温暖化等により主食用米の1等米比率は2割程度と、全国平均より大幅に低い状況で推移しており、単収と品質の向上が課題となっています。
- 主食用米60kg当たり生産コストは、労働費・機械費がともに全国平均の1.6倍と高くなっているなど、小規模な生産者にとって、生産コストの負担は大きくなっており、機械費の低減等による作付面積の維持が課題となっています。



主食用米の田植え

②麦類（再掲）

- 生産拡大による需給のミスマッチが生じないように、需要に応じた生産が求められています。
- 麦類の赤かび病は、人畜に有害なかび毒「DON（デオキシニバレノール）」や「NIV（ニバレノール）」の原因となることから、実需者からは、赤かび病防除などの徹底が求められています。

具体的な施策

①主食用米

- 単収の向上を図るため、高温耐性のある多収性品種の導入に向けた検証や普及を進めます。また、病害防除の労力軽減に向け、病害抵抗性品種を導入します。
- 小規模な生産者や新規に水稻生産を始めた生産者を対象として、栽培技術の基礎から学べる営農講座などにより栽培技術の習得を進めます。
- 農業機械銀行や担い手等が主要な農作業を受託するために必要な高性能な農業機械の導入を支援することにより、農作業受託を促進し、小規模生産者の作付面積の減少を抑止します。



稲刈り

②麦類（再掲）

- 香川県麦民間流通地方連絡協議会などでの産地と実需者の意見交換を踏まえ、需給バランスを取りつつ、需要に応じた品種の生産を促進します。
- ドローンを活用した赤かび防除の徹底などにより、省力化を図りつつ、安心・安全な麦類の生産を進めます。

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1

- 1) 安定した食料システムの確立
- (2) 地産地消の推進

- 食と農のつながりを深めるため、かがわ地産地消協力店などでの旬の農産物の情報発信や、学校給食での県産農産物の利用促進など、地産地消を推進し、県産農産物の消費拡大につなげます。

現状と課題

- 地産地消は、県民への食の安定供給や、農業所得の向上につながることから、県産農産物を積極的に取り扱う小売店や飲食店などを「かがわ地産地消協力店」として401店舗登録（令和6年度末現在）するなど、地産地消を推進してきました。
- 県民の地産地消に対する認知度は高い一方で、県産にこだわって購入している県民の割合は低い状況にあることから、さらなる地産地消の実践につなげるため、県産農産物を利用しやすい環境を充実させる必要があります。



かがわ地産地消協力店

- 学校給食への県産農産物の利用率は、50%前後（金額ベース）と横ばい傾向であることから、さらなる県産農産物の利用拡大を進める必要があります。

具体的な施策

- 量販店や飲食店を中心に県産農産物の利用を促すため、「かがわ地産地消協力店」の登録を促進するとともに、協力店に対し、旬の県産農産物や、生産者などの情報を提供するほか、PRフェアを開催するほか、協力店に「かがわ農商工連携ビジネスネットワーク」への登録を促すなど、県産農産物の利用拡大を図ります。
- 「かがわ地産地消協力店GUIDE BOOK」を作成し、主要駅やホテル等で配布するとともに、県のポータルサイト「讃岐の食」等で、旬の県産農畜水産物や、オンライン販売などお取り寄せが可能な生産者等の情報を発信します。
- 新たに、県産農産物の利用促進や食育に先導的に取り組む事業所等と連携し、「働き盛り世代」が地産地消に取り組める環境づくりを推進します。
- 学校給食において、県産農産物を「生きた教材」として活用することは、食育に重要な役割を果たすことから、学校給食における県産農産物の利用と情報発信に取り組む市町等を支援します。



001 さめき麺業 兵庫町店

うどん・そば

手打うどん・足踏製法にこだわり
本格派の手打うどん店です。



住 高松市兵庫町11-9
☎ 087-851-5090
営 10:30~20:30
休 年中無休
席 42席 P-
【オススメ】
・天ざるうどん
・天ぷら釜あげ

002 めりけんや サポート店

うどん・そば

ランチタイムセット(うどん、天ぷら、おにぎり)
大好評。
事前キャッシュレス方式採用でらくらく決済。



住 高松市浜ノ町8-24
JR第二ビル1F
☎ 087-851-7857
営 11:00~14:00
休 土日祝 席 34席 P-
【オススメ】
季節ごとの「瀬戸内・四国」の食
材を使った限定天ぷらメニュー

003 めりけんや 高松駅前店

うどん・そば

JR高松駅から徒歩1分。
「2022」香川うどん名店ランキング第4位。



住 高松市西の丸町6-20
☎ 087-811-6358
営 7:00~20:00
休 元旦
席 55席 P-
【オススメ】
季節ごとの「瀬戸内・四国」の食
材を使った限定天ぷらメニュー

004 ARa

居酒屋

旅する居酒屋をコンセプトに、
2~3カ月おきに都道府県をフォーカスして、
香川との食の違いを楽しめます。



住 高松市福田町12-14中桐ビル1F
☎ 087-822-6338
営 17:00~23:00
(土日はランチも営業)
休 月曜日 席 26席 P-
【オススメ】
・市場直送の本日のお造り
・オリーブ牛のしんたまステーキ

かがわ地産地消協力店GUIDE BOOK

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1 2) 全世代を対象とした食育・花育の推進

- 農産物の持続的な供給を確保するため、県民に農業について、より理解してもらい、日々の購買行動によって支えていただく「行動変容」につなげられるよう、子どもから大人までの全世代を対象とした食育を推進します。
- 生産者と連携し、地域の小学校や保育所・こども園での花育や、各種イベントでの花飾り等を実施し、花への親しみを醸成するとともに、花き産業への理解を深めます。
- 花と緑に触れ合う、憩い・学びの場として、園芸総合センターのさらなる整備・充実に取り組みます。

現状と課題

- 農業が身近にない消費者が増え、食卓と農業の生産現場の間に隔たりが生じていることから、幼少期から、県民の食を支える農業への理解を深めてもらうことが必要です。
- 単身世帯が増加するなど生活環境の変化に伴い、食に関する経済性志向、簡便化志向が深まる傾向にあり、若年層における野菜や果実類の摂取減少、中高年層におけるコメの消費減少など、大人の食生活は大きく変化しています。
- 食育に関心を持つ県民の割合は、近年伸び悩んでいる現状を踏まえ、県民の食と農業に対する理解を醸成し、子どもから大人までの全世代で「行動変容」を促していく必要があります。
- 花きの世帯当たりの年間支出金額及び購入頻度は、新型コロナウイルスまん延時に家庭需要が増加したため、一時期増加しましたが、現在はまん延前の水準になっています。また、花きの消費は仏花用の購入が多いシニア世代に支えられており、若い世代への一層の消費喚起が求められています。
- 園芸総合センターは、令和6年度に「花と緑に触れ合う、憩い・学びのさぬきフラワーガーデン」として一部施設の改修や展示内容の刷新などのリニューアルを実施したところであり、県民への花に関する研究成果の情報発信機能の強化や、花き産業の振興に向けて、さらなる展開を図っていく必要があります。



出前授業の実施

具体的な施策

- 子どもたちが、地域の食文化や農業に対する理解を深め、農業に対する感謝の念を育むためには、学校給食における県産農産物の活用が重要であることから、市町等と連携して、学校給食における県産農産物の利用拡大を通じて「食育」を推進します。
- 市町教育委員会に県産農水産物の産地や栄養情報を提供して、学校給食の献立表や給食だよりに記載を促すほか、生産者と連携して農業体験機会の提供や食育授業などを開催するなど、食に関する知識を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育む食育活動を支援します。
- その際、生産者と連携して、農業を職業という面で捉え、これを実体験することにより、「食」と「職」を合わせて興味を持っていただく取組を促進します。
- 食生活の改善と県産農産物の消費拡大を促すため、社員食堂や学生食堂等で県産農水産物を積極的に利用している事業所等と連携し、大人の食育を推進します。
- 公共施設や各種イベントにおける花きの活用を推進するとともに、生産者と連携して児童、生徒等に対する花きを活用した花育を実施します。
- 「全国高校生花いけバトル」や「フラワーフェスティバルかがわ」等の花きを活用したイベント等により、花きの需要拡大に取り組みます。
- 園芸総合センターの目指すべき姿を示した整備基本計画に基づき、幅広い年齢層に快適に滞在していただける、花の研究成果の展示・情報発信拠点としての整備に取り組みます。



食育授業の様子



全国高校生花いけバトル

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1 3) インバウンドによる食関連消費の拡大

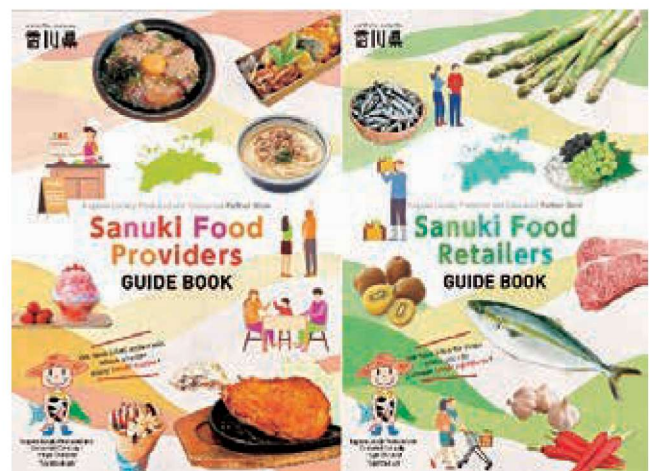
- 令和6年度には訪日客数と消費総額が過去最高を記録するなど、インバウンド市場が拡大する中、訪日客の消費を本県に呼び込み、県産農産物や食品産業の消費を拡大するための仕組みづくりを行います。

現状と課題

- インバウンドによる食関連消費は、日本の食に対する海外からの需要という点で、輸出と同様に我が国の農林水産業や食品産業の一助となっており、近年のインバウンド市場の拡大は、本県の食や食文化の魅力を海外に発信していく好機となっています。
- 本県における令和6年度の外国人旅行者数は36万8千人、旅行消費額も276億円と過去最高となる中、本県農業・食品産業の「海外からの稼ぐ力」を強化するには、輸出に加え、インバウンドによる食関連消費を拡大していくことが重要です。
- 瀬戸内国際芸術祭の開催を契機として、今後も本県を訪れる国内外からの観光客が見込まれることから、農山村地域の関係人口や交流人口を増加させるために、グリーン・ツーリズムや農泊においてインバウンドに対応した受入体制を整備するとともに、地域連携による団体旅行者を呼び込む必要があります。

具体的な施策

- 本県の食や、景観などの資源を生かした農泊を推進するとともに、「かがわ地産地消協力店GUIDE BOOK」や、県のポータルサイト「讃岐の食」などを多言語化することにより、地域の食文化と農林水産物の魅力を海外に一体的に発信し、海外から本県の農村への誘客を促進します。
- 地域の食文化とそれを支える農林水産業の魅力を海外へ一体的に発信するため、国のSAVOR JAPAN（全国43地区）に認定されている「さぬき地域」として、地域を代表する郷土料理「さぬきうどん」をはじめ、「オリーブ牛」や「カンカン寿司」など、さぬきの食を情報発信します。



かがわ地産地消協力店GUIDE BOOK(英語版)

● グリーン・ツーリズムや農泊の実践者に向けたインバウンド受入研修や体制整備を実施することで、農山村地域への外国人観光客の円滑な受入れに取り組むとともに、県産農作物に触れる農作業体験や共同調理による郷土料理の提供等を通じて、さぬきの食に関する体験機会の提供を促します。



外国人との共同調理

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1

4) 流通の合理化・効率化 (1) 集出荷施設などの再編

- 米の持続的な集荷・乾燥調製施設の運営が図れるよう、JA香川県の施設再編整備を支援します。
- 老朽化が進むJA香川県の青果物集出荷施設の再編整備を支援するとともに、系統外の流通についても整備を支援します。
- 老朽化が進む食肉処理施設、鶏卵GPセンターを始めとする畜産関連施設について、事業者の実施する流通の合理化・効率化に資する整備を支援します。

現状と課題

- 主食用水稻の作付面積は減少傾向にあり、JA香川県では集荷・乾燥調製施設の安定的な運営が困難となっていることから、カントリーエレベーター再編実行計画の実現に向けて、再編後の施設規模や荷受けする品種を検討していくことが必要です。
- 野菜や果樹の生産量が減少する中、JA香川県では、老朽化が進む既存の集出荷施設の再編が計画されていますが、荷待ちや荷役時間短縮による物流の効率化が図られるよう、再編後の施設規模や必要な機能を適切に計画する必要があります。
- JA系統外の農業法人は、自ら集出荷施設を整備していますが、近年は有利販売と物流の効率化のため、鮮度保持機能が高い新たな施設整備が課題となっています。
- 県内の食肉処理施設と鶏卵GPセンターは、老朽化に伴う施設更新が課題となっており、早期に整備する必要があります。
- その他の集出荷や加工に係る畜産関連施設についても、老朽化、人材不足や運営経費の増加等により合理化・効率化が課題となっています。

具体的な施策

- 「JA香川県カントリーエレベーター再編実行計画」に基づくカントリーエレベーターの再編整備を支援し、JA香川県など関係機関と連携して、受益地区における適正な施設規模や品種構成を検討します。



整備中の集出荷施設

- 「JA香川県集荷場再編実行計画」に基づく青果物集出荷施設の再編整備にあたり、物流の効率化が図られるよう施設の利用計画の策定を支援するとともに、系統外の流通についても、有利販売と安定出荷につながる集出荷施設の整備を支援します。
- 食肉処理施設については、国の事業を活用し、再編統合を図るなど、関係者間の意見を集約し、整備を支援します。
- 鶏卵GPセンター、その他の集出荷や加工に係る畜産関連施設について、生産者及び事業者が効率よく利用できるよう、流通の合理化・効率化に資する整備計画を支援します。

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向 1

4) 流通の合理化・効率化 (2) サプライチェーンの効率化

- 流通に要する荷役作業・荷待ち時間の短縮を図るために、手積みからパレット輸送への切り替え、台車の導入、資材規格の統一等、流通の効率化の取組を支援します。
- 共同輸送と組み合わせた流通拠点の構築等、流通の合理化を推進する取組を支援します。
- 受発注情報等の流通情報のデジタル化や流通情報システム間のデータ互換性等の環境整備の取組を推進します。

現状と課題

- 「物流2024年問題」によるドライバー不足や、燃料費の上昇等により、物流コストが高くなっており、京浜や京阪神等の主要な出荷先への輸送手段の確保が難しい状況となっています。
- 農林水産省では「青果物物流標準化ガイドライン」、「花き流通標準化ガイドライン」を策定し、パレット・台車や各伝票の標準化・データ連携を進めていますが、青果物では、現行のパレットサイズに最適化された包装容器（段ボール箱）が標準化パレットに合わずトラック積載率の低下を招くことや、推奨されるレンタルパレット利用による物流費増加が、花きでは、市場ごとの荷受けシステムや産地ごとに規格が異なることなどが、物流上の課題となっています。
- 花きの流通については、以前から市場間の転送が行われており、京浜や京阪神等の主要市場を中継して地方へ送られており、効率的な輸送を妨げる要因の一つとなっています。



花き品目の混載

具体的な施策

- 流通に要する荷役作業・荷待ち時間の短縮を図るため、標準規格のパレット・台車の利用や、荷役に係る作業時間の短縮、段ボール箱等の資材規格の統一など、流通の効率化の取組を支援します。
- 輸送コストの低減のため、他品目との混載による積載率の向上や共同配送による輸送の効率化、共同輸送と組み合わせた流通拠点の構築等、流通の合理化を推進します。
- 受発注時間の短縮や販売動向の把握、在庫管理を容易にするため、受発注情報等の流通情報のデジタル化、API等のデータ連携基盤の活用による市場ごとの荷受けシステム間のデータ互換性等の環境整備の取組を推進します。

基本方針Ⅲ 持続的な農産物の供給

展開方向1 5) 合理的価格形成の啓発・普及

- 農産物を持続的・安定的に供給するため、食料システム全体で、農業生産資材や原材料など、農業生産にかかるコストを適切に価格転嫁できる仕組みの普及・啓発を図ります。

現状と課題

- 農業生産資材や原材料の価格高騰は、農業者の経営コストに直結し、最終商品の販売価格に転嫁できなければ、農産物の持続的かつ安定的な供給の基盤を揺るがしかねません。
- 国においては、改正食料・農業・農村基本法において、食料の価格形成にあたり、持続的な供給に要する合理的な費用が考慮されるよう必要な施策を講ずること等が明記されたほか、食品等の流通の合理化及び取引の適正化に関する法律及び卸売市場法の一部を改正する法律（食料システム法）が成立しました。
- 現在、生産や流通に係るコストが上昇する中、農産物の持続的な供給を実現するためには、食料システムの各段階でコストを把握・明確化した上で、これを適切に価格へ転嫁するなど、生産から消費に至る食料システム全体で、合理的費用が考慮される仕組みを構築する必要があります。

具体的な施策

- 農業者をはじめとする売り手がコスト構造を把握して、買い手に説明できるようにすることで、コストの実態について消費者の理解を得ながら、食料システム全体で合理的な費用を考慮した価格形成が行われるよう、環境整備を進めます。



食料システム法の研修

- 具体的には、食料システム法で規定される食料全般の取引を対象とした事業者の努力義務（①価格交渉があった場合、誠実に協議、②商習慣の見直し等の提案があった場合、検討・協力）や、国が作成する、生産者等の売り手が価格交渉の材料にできるコスト指標について、国と連携して、農業者をはじめ関係団体への周知を図ります。
- 持続的な食料システムの確立のためには、生産者等の売り手と小売業者等の買い手との間でコストを考慮した取引が行われることに加え、消費者からコストの実態への理解や支持を得ることが不可欠であるため、消費者に生産等の現場の実情やコスト高騰の背景などについて啓発を図ります。