### ニーズの変化に対応した生産・販路の拡大と海外展開

- ④農業を取り巻く情勢の変化に対応した複合化・多角化の推進
- ⑤需要者のニーズに対応した生産・販路の拡大
- ⑥特色ある農畜産物のより<br />
  一層のブランド化の推進
- ⑦食文化の総合力を生かした県産食材の海外展開
- 8環境と調和した農業の推進
- 9幅広い食育と地産地消の推進
- ⑩県産食材への信頼を支える安全・安心の確保

### 【方針】

米をはじめとする農産物の価格低迷や人口減少、高齢化に伴う国内市場の縮小に より、農業所得の減少が懸念されることから、その対策として、これまで企業と連 携した生産性向上の取組みや6次産業化を進めてきました。

今後は、更なる農業経営の複合化や多角化を目指すとともに、需要者ニーズに対 応した農畜産物の生産や販路の拡大を推進します。

優れた品質や、少量でも特色ある農畜産物については、それらの特徴を生かしつ つ、さらなる差別化を図ることにより、一層のブランド化を推進します。

また、食材の魅力に加え、器や調理方法なども含めた、本県の豊かな食文化の総 合力を存分に活かし、国内はもとより海外での魅力発信により、海外での販路開拓 を図ります。

世界農業遺産認定を契機に、能登地域では環境と調和した農業生産が拡大してお り、今後は、環境への負荷の軽減と併せ、農産物の付加価値向上につながるよう、 環境保全型農業の取組みを支援します。

大人を含めた幅広い層に対し、地産地消の推進はもとより、農業・農村の重要性 を情報発信し、生産者と農業者の相互理解のもとに農業・農村振興を図ります。

県民や来県者の食の安全・安心を図るための取組みを継続します。



担い手1経営体あたり農業産出額の4割拡大 1,500万円 → 2,100万円

### ④農業を取り巻く情勢の変化に対応した複合化・多角化の推進

#### 【背景】

少子高齢化や人口減少による消費の減退、米価の下落や青果物の価格低迷等が続く 中、生産者の所得を確保することが喫緊の課題です。

このため、県では、企業等と連携した生産性向上の取組みや6次産業化を進めるこ とにより、農業者の所得確保に取り組んできました。

一方、北陸新幹線金沢開業を受け、地域ならではの特色ある食材を中心とした県産 農畜産物への需要や、外食・中食の割合の増加に伴う加工・業務用の需要が増加して います。

今後は、こうしたニーズに的確に応えたマーケットイン型の視点を持ちつつ、生産 者の営農環境や労働力等の諸条件に応じ、園芸作物等の導入による経営の複合化や6 次産業化による経営の多角化などに積極的に取り組み、人材(技術)、土地、機械・ 施設等の経営資源の有効活用や経営のリスク分散を図ることにより、所得の最大化に 取り組んでいく必要があります。

#### 〈水稲経営体における園芸作物の導入事例〉

- ●優位性を訴求しやすい 品目の拡大
- ●水稲経営体による野菜の機械化一貫体系



ごぼう (志賀町)



アスパラガス (輪島市)



白ねぎ (白山市)



にんじん (白山市)

# 〈6次産業化の取組みの支援〉



商品試作など実践的な研修の実施









各種ファンドの活用により開発した商品

(1) 需要者の多様なニーズに対応し、様々な品目の組み合わせによる複合化 や6次産業化、農家民宿・レストランの開業等の多角化を推進します。

### 具体的な取組み

- ○土壌や労働力などの営農条件に応じ、農業所得の最大化に向けた品目等の組 合せによる地域ごとの複合化·多角化モデルを設定するとともに、JA等と 連携した現地実証により、モデルの普及を推進し、経営の転換を促進します。
- 〇いしかわ耕稼塾における6次産業化等の研修の実施などを通じ、農業者の複 合化・多角化を支援します。
- ○特に、米を主体としている生産者・集落営農組織の所得確保を図るため、園 芸品目の導入を強力に進めます。
  - ①食品企業等と連携した加工・業務用の野菜等の生産拡大
  - ②園芸品目の栽培技術向上を図る研修会の開催
  - ③農作業の機械化体系の確立や栽培マニュアルの作成
  - ④農業機械の導入支援などによる新産地育成の支援
- ○「石川型スローツーリズム」の推進により、農村地域に人を呼び込み、農業 を中心とした多様な収入源の確保につなげます。 [再掲4-①]

#### 〈経営の複合化・多角化の事例〉

#### < 経営の複合化>



水稲+大麦+大豆 +源助大根



水稲+大豆+大麦 +ねぎ+フリージア (集落営農組織や農業法人の事例)

水稲+直接販売+加工 (農業法人の事例)



く経営の多角化>

農家民宿群 (農業体験を提供)



地域ぐるみでの 6次産業化 (JAの事例)

#### 経営の複合化による所得の向上(試算)

	水稲単作	水稲+花き複合経営
経営面積	水稲14ha	水稲14ha エアリーフローラ0.1ha
粗収益	1,778万円	1,983万円
生産費	1,322万円	1,446万円
農業所得	456万円	537万円

資料: 県農林水産部試算

# 重点課題の達成目標

園芸複合化・多角化に取り組む水稲経営体数 200経営体 → 300経営体

### ⑤需要者のニーズに対応した生産・販路の拡大

#### 【背景】

本県には、ルビーロマン、エアリーフローラ、能登大納言、能登牛、金時草、 加賀丸いも、能登棚田米など優れた品質や特徴を持った品目が数多くあります。 北陸新幹線金沢開業により、地域食材への関心が高い観光客が増え、市場等の需 要者からは地域独特の食材を求める声が高まっています。

米については、これまで、需要者ニーズに応えるため、行政、JAグループが 一体となって、外観品質と食味の向上に向けた運動に取り組んできましたが、消 費が減退し、米価が下落傾向にある中、これまで以上に需要者のニーズに応える 生産・販売に取り組む必要があります。

野菜、果樹、花きなど園芸品目については、量販店等の大量流通が主流となる 中、国内の大規模産地や輸入農産物との競合に伴う価格低迷や、消費者ニーズの 多様化等を背景として、すいかやだいこん等に代表される比較的大規模な産地が 縮小し、系統共販の取扱量も減少傾向にあります。一方、観光客の増加に伴い、 加賀野菜や能登野菜など特色のある県産野菜等へのニーズは高く、また、惣菜販 売等の中食部門やネット販売の拡大などマーケットが多様化する中で、新たな産 地づくりの可能性が広がっています。

畜産物については、認知度が高まった能登牛は生産体制の強化が急務であり、 能登豚は増産と併せたブランド化が必要です。

また、生乳については、 消費者の需要に対応した生 乳の安定供給が求められて おり、生産の維持・拡大が 必要です。

県では、これまで、需要 に即した競争力のある産地 づくりや特色ある品目のブ ランド化を推進するととも に、首都圏でのトップセー ルスなど県内外での魅力発 信や、商談機会の設定など に取り組んできました。

今後は、マーケットイン の考え方の下、需要者の二 ーズに応じ、生産や販路の 拡大を一層進めるとともに、 経営のベストミックスによ る生産者の所得確保を図る ことが必要です。



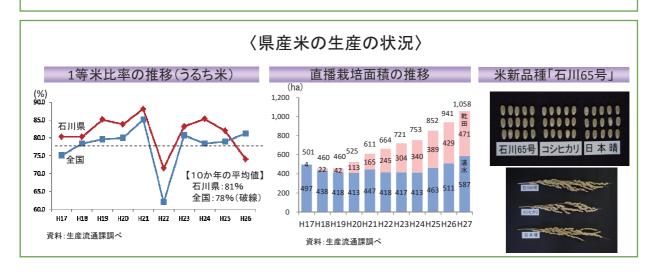
# 施策の方向(生産拡大)

- (1) 需要者に選ばれる米づくりに向け、品質向上に取り組むとともに、多様 化するニーズに対応した付加価値の高い米の生産拡大や低コスト技術の導 入を促進し、収益性の向上を図ります。
- (2) 麦・大豆は、用途別に、求められる品質と量の確保に努めます。
- (3)野菜・果樹・花きは、市場のニーズを踏まえ、生産拡大と安定出荷を図る とともに、需要に応じた品目や栽培方法の導入を推進します。
- (4) 特に米を生産している農業者の所得向上のため、園芸品目の導入による 複合化を推進します。
- (5) 畜産では、美味しさトップレベルの「能登牛」の生産拡大や「能登豚」のブ ランド定着、需要に応じた生乳の安定供給を図ります。

#### 具体的な取組み

#### <米・麦・大豆>

- 〇県オリジナルの良食味・多収性品種「石川65号」の定着を図ります。
- 〇売れる米づくりに向け、引き続き、品質向上運動の取組みを支援します。
  - ・ 従来の品質目標に、新たに収量の向上や需要者ニーズへの対応を加えた、 新しい「うまい・きれい石川米づくり運動」への移行
- ○用途別、栽培方法別に区分して提供する体制を整備することにより、需要 者ニーズに対応した米の生産を実現します。
- ○多機能ブルドーザ等を活用した直播栽培や、高密度育苗技術、多収性品種 等の活用による革新的な米の低コスト技術の開発・普及に取り組みます。
- ○麦・大豆は、用途に応じた品質と量の確保に向け、適切な技術指導に努めま す。
- ○耕畜連携による飼料用米や稲WCS、加工用米の作付を進め、生産・利用の 促進を図るとともに、水田フル活用も推進します。



# 施策の方向(生産拡大)

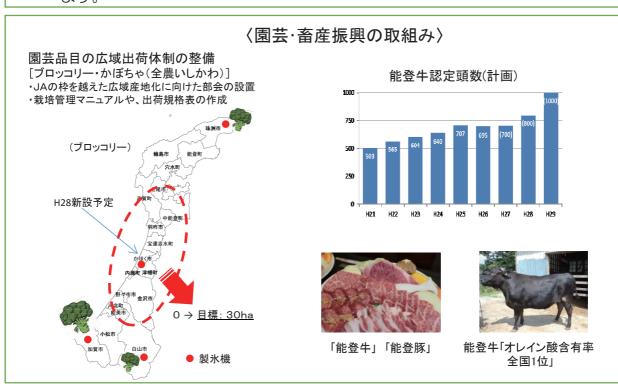
#### 具体的な取組み

#### 〈園芸〉

- ○市場ニーズに対応した青果物の生産拡大と安定出荷を推進します。
  - ①全農石川県本部と連携した、需要のある品目の生産拡大に向けた広域出荷体制 づくりの推進
  - ②加工・業務用需要への対応
  - ③市場ニーズに機動的に対応するための、スーパー等需要者と生産者・JAとの マッチング支援
- 〇米生産者·集落営農組織の所得確保を図るため、園芸品目の導入を強力に進め ます。 [再掲2-④]
- ○労働力を円滑かつ安定的に確保するための園芸ヘルパー制度の導入を支援し ます。
- ○花きは、エアリーフローラ、切り花はぼたん等、気候や土壌条件を生かした 特色ある品目による産地づくりを推進します。

#### 〈畜産〉

- ○「能登牛肥育マニュアル」を策定し、美味しい能登牛生産技術を確立すること により、能登生1000頭生産体制を着実に推進します。
- ○「能登豚認定制度」を策定し、制度を遵守することにより、能登豚ブランドを 確立し、生産量の確保に向け生産体制の整備を図ります。
- 〇稲WCS等の県内産飼料の活用推進、黒毛和牛受精卵の安定供給、乳用育成牛 の受託放牧等に取り組み、酪農経営の安定化、生乳生産の維持・拡大を図り ます。



# 施策の方向(販路拡大)

- (1) 品目別のブランド化戦略に基づき、特色を生かした魅力発信と販路開拓 に取り組みます。
- (2) 新幹線開業を最大限に活用し、首都圏等での魅力発信に努めます。

### 具体的な取組み

- 県アンテナショップ(いしかわ百万石物語・江戸本店)や百貨店、高級ホテ ル等でのフェアなどを通じ、首都圏での効果的な魅力発信を実施します。
- 「百万石マルシェ」や、長野県等の新幹線沿線県での食材利用の提案に取り 組み、新たな販路開拓を推進します。
- ○食のポータルサイト「いしかわ百万石食鑑(しょくかがみ)」等における県 産食材使用店や販売店の情報提供を行い、県産食材の消費拡大を推進します。
- ○市場等と連携した「顔の見える能登の食材市場流通」(奥能登直行便)の取組 みにより、需要のある消費地での販路拡大を図るとともに、少量多品目とい う特長を生かした産地づくりを推進します。 [再掲2-9]
- ○地産地消受注懇談会等を通じて、県産農畜産物の利用促進を図ります。 [再掲2-9]



〈いしかわ百万石物語・江戸本店でのフェア〉



〈百万石マルシェでの食材利用提案〉

### 重点課題の達成目標 園芸品目の共販金額 68億円 → 87億円

### ⑥特色ある農畜産物のより一層のブランド化の推進

### 【背景】

ライフスタイルが変化し、食に対する消費者のニーズも多様化する中、食材に も、美味しさや品質のみならず、背景にある歴史や食文化を生かした物語性、作 り方のこだわりなどの個々の強みを磨くことが求められています。

県では、ルビーロマンやエアリーフローラなどの県が開発等に関与した品目について、厳格な品質基準の設定や、品質管理の徹底、認知度を高めるなどの取組みを通じてブランド化を進めてきており、市場から高い評価を受けています。

今後は、これらの県オリジナル品目について、さらなるブランドカの向上に努めるとともに、地域の風土や食文化と密接に結びつき、地域に根ざした品目についても、地理的表示保護制度等の知的財産制度も活用し、魅力の底上げを図っていくことが必要です。

### 〈県がブランド化を進める品目〉

### 県が開発等に関与した品目



〈ルビーロマン〉 1粒の大きさが大きく、 鮮やかなルビー色



〈エアリーフローラ〉 豊富なカラーバリエーション



〈能登牛〉 きめ細かな肉質と、 脂の上品な旨み



〈加賀しずく〉 酸味が少なく、 上品な甘さ



〈のとてまり〉 香りや風味が良く、 肉厚で歯切れの良い食感

#### 地域に根ざした品目



〈加賀れんこん〉 肉厚で、強い粘り



〈能登志賀ころ柿〉 鮮やかな飴色と繊維質 に富んだ果肉

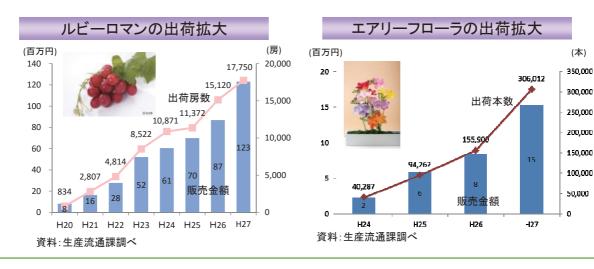


〈加賀丸いも〉 極めて粘りが強く、 凸凹のない球状

- (1) ルビーロマン等、県が開発等に関与した品目のさらなるブランド価値の 向上を図ります。
- (2)地域の歴史・文化、気候風土等と結びついた特色ある品目について、産地 が行うブランド化の取組みを支援します。

### 具体的な取組み

- ○県が開発等に関与した品目について、品目毎のプロジェクト活動を通じた生 産から販売までの様々な課題解決により、ブランド価値の向上を図ります。
  - ①ルビーロマン:高級ブランドイメージの一層の浸透、商品化率の向上
  - ②エアリーフローラ:100万本出荷に向けた生産体制の整備、認知度向上
  - ③能登牛:1,000頭出荷に向けた生産基盤の強化、おいしさの一層の追求
  - ④加賀しずく:生産出荷体制の整備、県内での認知度向上(H28初出荷)
- ○加賀れんこん等の加賀野菜、能登野菜、加賀丸いも、能登志賀ころ柿など、 地域の風土や文化と密接に結びついた特色ある品目について、ブランド化に 意欲ある産地が行う販路開拓や生産拡大等の取組みを支援します。
  - ①ブランド化に向けた取組方針や販売計画の作成
  - ②地理的表示保護制度等の知的財産制度を活用したブランドカの強化
  - ③生産拡大に向けた新規栽培農家の育成 など
- 〇化学肥料や農薬の使用を慣行の5割以下に削減して栽培した特別栽培農産物 の県による認証制度を創設し、市場競争力を高め、収益力の向上を図ります。 [再掲2-8]
- 〇ルビーロマンの商品化率向上対策や、エアリーフローラの新色の育成など、 ブランド化を支える新技術の開発を進めます。



### 重点課題の達成目標 ブランド化品目の販売額 8億円

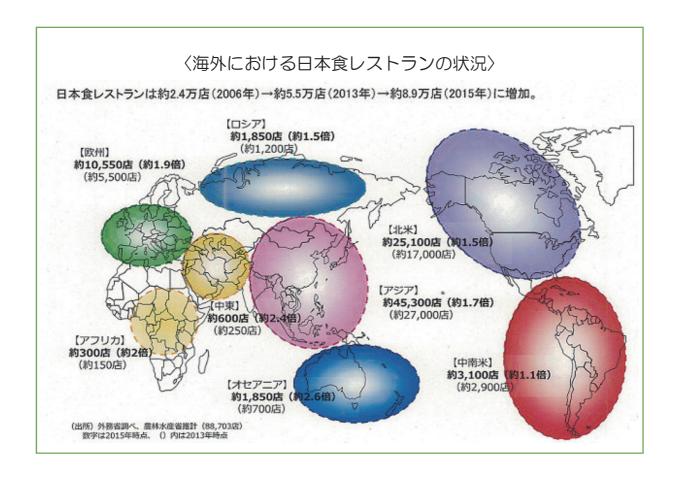
### ⑦食文化の総合力を生かした県産食材の海外展開

### 【背景】

日本国内では、人口減少等による市場の縮小が見込まれる一方、和食のユネスコ文化遺産登録を背景とする世界的な日本食ブームの広がりにより、アジア諸国を中心に魅力的な市場が形成されてきています。本県の食材についても、食文化提案会の開催などにより、関心が高まっているものの、少量多品目という本県の特長もあり、生産者の輸出の取組みは、米や水産物などわずかなものにとどまっています。

県では、海外でのセールス活動や現地レストランシェフ・食品商社バイヤーの 産地招へいに取り組み、輸出の先行事例づくりを進めることにより、海外展開の 足がかりを作ることとしています。

今後は、本県の特長である少量多品目を強みとして生かすことで、現地でのセールス活動や、輸出に意欲的な農業者等とバイヤー等とのマッチングなどに取り組むとともに、インバウンド消費の拡大も視野に入れ、現地での魅力発信にも取り組みます。



- (1)優れた特徴を持つ県産食材の海外輸出に向け、体制を整備し、意欲ある 農業者の輸出の取組みを支援します。
- (2) 少量多品目という特長を生かせるよう、食材に加え、器や調理技術を含 めた食文化の総合力により、その魅力を海外に発信して、販路とインバウ ンド需要を開拓します。

### 具体的な取組み

- 〇現地レストラン:食品商社バイヤー等と農業者等のネットワークの構築など を支援し、輸出に意欲ある農業者の取組みを支援します。
- ○県産食材の魅力発信に取り組み、新たな販路開拓とインバウンド需要による 県産食材の消費拡大を推進します。
- ○食材を調理して提案する百万石マルシェの手法などを活用し、高級レストラ ンでの食材利用につなげるなど、本県食材の魅力を生かした販路開拓を進め ます。

### 〈海外販路開拓の取組み〉



〈海外レストランシェフや 食品商社バイヤーの産地招へい〉



〈シンガポールのレストラン での食材利用〉

重点改題の達成目標 121件/年 → 200件/年 国内外の各種商談会を通じた商談成立件数

# 8環境と調和した農業の推進

### 【背景】

消費者ニーズが多様化し、環境に配慮した生産方法による農産物の需要が高ま る一方、生産者側では、所得の確保に向け、こうした生産方法により付加価値を 高めようとする取組みが増加しています。

化学肥料や農薬の使用量を慣行の3割以上低減する栽培等に取り組む農業者を 認定する、エコ農業者認定制度については、「能登の里山里海」の世界農業遺産 認定を契機に認定数が増加し、徐々に取組みが拡大していますが、販売面では消 費者への訴求力は比較的弱く、一層のブランド化が必要です。

また、化学肥料や農薬の使用量を5割以上低減する特別栽培については、環境 保全型農業のスタンダードとして認知されつつありますが、エコ農業に比べてよ り高度な栽培技術が必要であり、栽培技術の習得が課題であるほか、農業者や食 品関連事業者からは、第三者機関による認証が求められています。

有機農業については、県がJAS法に基づく登録認定機関として認定を行って いるものの、栽培が難しいことなどから県内での取組みは一部に限られており、 安全・安心を志向する消費者ニーズへの対応が求められています。

今後は、こうした環境保全型農業の取組みを一層推進し、環境への負荷を軽減 していくとともに、農産物の付加価値向上により生産者の所得確保につなげてい くことが必要です。

### 〈環境保全型農業の取組み状況〉













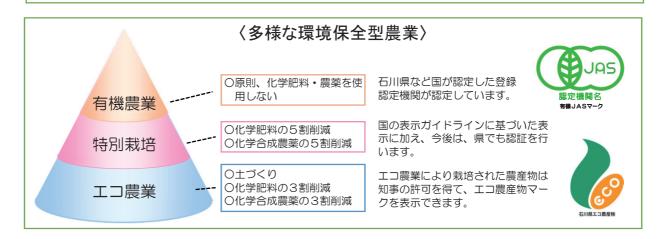
天敵による害虫防除

夜間の緑色光照明による 害虫(ヤガ類)の防除

- (1)環境保全型農業の実践を通じ、農産物の付加価値向上を図る取組みを 支援します。
- (2)環境保全型農業に対する県民の理解促進と販路拡大を図ります。
- (3) 耕畜連携による土づくりをはじめとしたバイオマス資源の多様な利活用 を促進します。

#### 具体的な取組み

- 〇工コ農業等の普及に向け、技術指導などの支援を行います。
- ○県による特別栽培農産物の認証制度を創設し、市場競争力を高め、収益力の 向上を図ります。
- 〇有機農業を実践する農業者の事例紹介や農業者間の交流促進等により、有機 農業の取組みを推進します。
- ○環境と調和のとれた農業生産活動規範(農業環境規範)遵守に向け、生産者 や関係団体等に対する啓発に取り組みます。
- ○耕畜連携による土づくりを推進します。
  - ①良質堆肥の生産指導や堆肥の利用を進める協議会の設置
  - ②食品関連事業者等を対象とした食品リサイクル啓発セミナーの開催
- ○環境保全型農業の理解促進と販路拡大に取り組みます。
  - ①「いしかわ百万石食鑑」等の活用による情報発信
  - ②百貨店・直売所等における試験販売、PR・販売イベントの実施
  - ③企業食堂、病院等のニーズ把握
  - ④地産地消受注懇談会等を活用したマッチング支援



重点課題の達成目標 環境保全型農業取組面積 6.042ha → 13.600ha

### 9幅広い食育と地産地消の推進

### 【背景】

ライフスタイルの多様化や核家族化、都市居住者の増加等により、地域の食習慣 や食文化が失われつつあるほか、農村の高齢化の急速な進展や耕作放棄地の急増 が懸念されるなど、農業・農村を取り巻く状況は厳しさを増していますが、こう した現状や食と農業・農村の重要性が十分に知られているとは必ずしも言えませ h.

県では、これまで、「いしかわ食育推進計画」に基づき、学校給食への県産農 畜産物の利用促進や各種商談会・食材フェア等により本県の食材や食文化の魅力 発信を行ってきたほか、「地産地消サポートデスク」の設置や「いしかわ旬の地 場ものもてなし運動協力店」、「地産地消推進協力店」の認定により、地産地消 を進めてきたところです。

今後は、さらに幅広い層に対し、地域の食材や食文化はもとより、農業の持つ 多面的機能など、農業・農村の重要性について情報発信することを通じ、理解促 進に努めるとともに、生産者と消費者の相互理解の下、農業・農村の振興を図る 必要があります。



〈いしかわ食のポータルサイト 「いしかわ百万石食鑑」〉

\*旬の県産食材の特徴や食べ方、 県内で食べられる・買えるお店を 紹介



〈いしかわ耕稼塾「駅前アカデミー」〉

\*一般県民が農業について気軽に 学ぶことができるコース

- (1) 県民に本県の食と農業・農村の応援団となってもらえるよう、幅広い層 への食育を推進します。
- (2) 豊かな食文化を生かし、地産地消を推進し、県産農畜産物の利用促進を 図ります。

### 具体的な取組み

- ○いしかわ耕稼塾において、大人を含めた幅広い層を対象とした研修や講座の 実施等を通じ、食や農業・農村の持つ重要性について情報発信し、農業の応 援団づくりを推進します。
- ○県産農畜産物の地産地消を促進します。
  - ①需要者と生産者のマッチングに向けた「地産地消受注懇談会」の開催
  - ②市場ニーズに機動的に対応するためのスーパー等需要者と生産者・JAとの マッチング支援 [再掲2-⑤]
- ○市場等と連携した「顔の見える能登の食材市場流通」(奥能登直行便)の取組 みにより、需要のある消費地での販路拡大を図ります。 [再掲2-⑤]
- ○健康増進に向けた県産野菜・果物・牛乳などの消費拡大運動などを通じ、県産 農畜産物などの消費拡大を推進します。



<地産地消受注懇談会>



<顔の見える能登の食材市場流通> 金沢中央卸売市場への出荷

重点課題の達成目標 奥能登食材直行便による販売額 36百万円 → 50百万円

### ⑩県産食材への信頼を支える安全・安心の確保

### 【背景】

県では、北陸新幹線金沢開業を契機に、県民はもとより、来県者に、本県 の豊かな「食」を安心して楽しんでいただくため、食の安全・安心の確保に向け 「石川県食の安全・安心推進条例」を平成27年3月に制定しました。

また、県産農畜産物について、県内消費者を対象に実施したアンケートでは、 「美味しさ」「鮮度」に加え、「安全」についての評価が高く、消費者の期待に 応えるためにも、食の安全・安心の一層の確保が求められています。

このため、県では、生産段階において、適切な農業生産を実施するためのリス ク管理手法である農業生産工程管理(GAP)の普及啓発や、農薬の適正使用及 び販売者に対する適正管理の推進に取り組むとともに、鳥インフルエンザ、BSE (牛海綿状脳症) など人畜に共通する家畜感染症の感染防止対策の徹底に努めて きました。

流通段階においては、生鮮食品及び加工食品の表示について、講習会の開催や 表示の実態調査等を通して、適正化に努めてきました。

今後も、県民や観光客の食の安全・安心の確保を図るため、こうした取組みを 継続していく必要があります。



鳥インフルエンザの定期検査



食品表示調査

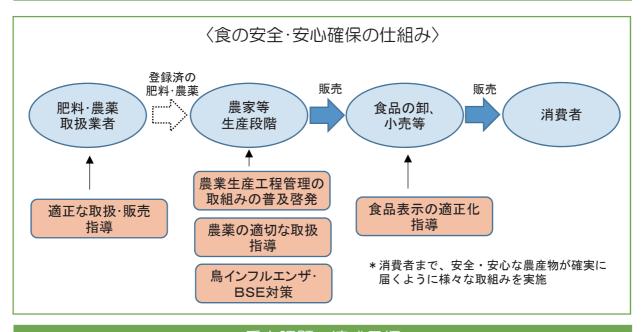
#### 農業生産工程管理(GAP)とは:

- Good Agricultural Practiceの略で直訳すると「よい農業のやり方」
- 農業生産現場において、食品の安全確保などへ向けた適切な農業生産を実施するための 管理のポイントを整理し、それを実践・記録・点検・改善する取組み

- (1) 県産食材への信頼に応えるため、食の安全・安心の確保に引き続き取り組 みます。
- (2) 人畜共通感染症の発生防止対策の徹底に努めます。
- (3) 農業生産工程管理(GAP)の取組みの普及啓発に努めます。

### 具体的な取組み

- ○食品表示については、加工食品を製造している農業者及び関係機関等を対象 にした表示に関する講習会の開催や、農産物直売所等を対象にした実態調査 等を通じて、表示の適正化に努めます。
- ○肥料・農薬の適切な使用や管理の推進に取り組みます。
  - ①肥料の生産者及び販売者に対する巡回指導
  - ②農薬の販売者及び使用者に対する巡回指導や研修会の開催
- ○家畜伝染病については、防疫体制の整備・充実を図るほか、早期発見のための 監視などの実施により、人畜共通感染症の発生防止対策の徹底を図ります。
- ○食の安全・安心はもとより、環境保全や労働安全につながる農業生産工程管理 (GAP)の取組みについて、指導者の育成や講習会の開催により普及啓発を図 ります。



重点課題の達成目標 GAP認証取得農業経営体数 2経営体 → 20経営体

# トピックス2 ニーズの変化に対応した生産・販路の拡大と海外展開

# 石川県の主な希少食材

地域	品目		特徴
能登		大浜大豆	・古くから珠洲市狼煙町を中心に栽培されていた。 ・豆腐、ドーナツ、ソフトクリーム等様々な加工品が開発されている。
		八ヶいも	・古くから輪島市門前町で栽培されていた。 ・粘りが強く煮物や味噌汁として消費されている。
		三階ねぎ	・明治初期から宝達志水町新宮地区で栽培されていた。 ・櫓のような子ねぎを2段、3段とつけ、細くて柔らかく辛みが少ない。
	11 220	北山菜	<ul><li>・昭和初期まで焼き畑で栽培されていた。</li><li>・ダイコンのような辛みが特徴。</li></ul>
		三郎柿	・古くから旧鹿西町で自家用として多く栽培されていた。 ・塩漬けにすると長期保存が可能で、秋の収穫時から4~5月まで食べられる。
加賀		兼六	・石川県が育成した品種で、昭和20年に「兼六」と命名した。 ・干しいもにするとねっとりとして甘みが強く、綺麗なオレンジ色を呈する。
	The same of the sa	剣崎なんば	・明治末期から白山市剣崎町で栽培されていた。 ・全国でも屈指の激辛唐辛子だが、辛さの中にもまろやかな甘みが残る。
		伝燈寺さといも	・200~300年前に金沢市伝燈寺町を訪れた僧侶が伝えたと言われる。 ・甘みが強く、もちもちとした粘りとぬめりがある。
		いけなら紫	・美しい紫色の光沢がある。 ・独特の風味とほくほくとした食感がある。
	200	もちわさび	・古くから白山市白峰地区で栽培されていた在来種。 ・白くて細長く、とても粘り強い。

# 地域ブランドの名称を保護する制度

	地理的表示保護制度 (GI) (特定農林水産物等の名称の保護に関する法律)	地域団体商標制度 (商標法)
対象	農林水産物、飲食料品等(酒類除く)	全ての商品、サービス
申請主体	生産・加工業者の団体	事業協同組合等の特定の組合、商工会など
産地との関係	品質等の特性が当該地域と結びついている必要があ る	当該地域で生産されていれば足りる
伝統性·周知性	一定期間(概ね25年)、継続して生産されていること	一定の需要者に認識されている必要
品質基準	産地と結びついた品質の基準を定め、登録・公開	制度上の規定はなく、権利者が任意で対応
品質管理	生産・加工業者が品質基準を守るよう団体が管理	制度上の規定はなく、権利者が任意で対応
規制手段	不正使用は、国が取り締まる	不正使用は、商標権者が自ら対応(差止請求等)
保護の期間	取り消されない限り、権利が存続	登録から10年間(更新手続・費用が必要)
海外での保護	地理的表示保護制度を持つ国との間で相互保護が 実現した際には、当該国においても保護される	各国に個別に登録を行う必要

産地と結びついた品質に国のお墨付きを 得て、GIマークを付すことで差別化し、地域一体となって、ブランド価値の維持・向 上を図る



産品の名称を独占して使用する権利を取 得して、自らの管理の下で、ブランド価値 の維持・向上を図る