

2 第4次沖縄県地産地消推進計画の指標の達成状況

第4次沖縄県地産地消推進計画では、5つの推進方策の柱を設定、25の取組項目を展開し、その達成度を把握するため、22の指標及び目標値を設定しました。令和5年度で把握できる現状値を基にした達成状況は下表のとおりです。

「○（目標を達成）」の割合は6指標で 27%
 「△（目標未達、策定時より増加）」の割合は7指標で 32%
 「×（目標未達、策定時より減少）」の割合は9指標で 41%

「△（目標未達、策定時より増加）」を含め基準値よりも、改善傾向にある項目は13指標で全体の59%となっています。一方で、基準値よりも減退した項目は9指標で全体の41%となりました。

（方策1）県民のニーズに応じた品質・生産量の確保と安全で安心な供給体制の構築

指標	基準値	現行計画の目標値	現状値	目標の達成状況	評価
① 野菜の収穫量	58,000トン (平28)	92,900トン	51,686トン(令2)	策定時より減少 目標に未達	×
② 家畜頭数	142,777頭 (平29)	155,885頭	135,825頭(令4)	策定時より減少 目標に未達	×
③ 漁業生産量	36,453トン (平29) (確定値36,796トン)	49,492トン	38,978トン (令3確定値)	策定時より増加 目標に未達	△
④ 卸売市場における県産品の取扱割合	青果物38.1% (平29) 花き26.8% (平29)	青果物42.1% 花き33.8%	青果物31.2%(令4) 花き25.8%(令4)	策定時より減少 目標に未達	×
⑤ 直売所の販売額に占める県産品の割合	88%(平29)	93%	93%(令4)	目標を達成	○
⑥ 学校給食における県産利用率	30.6%(平29)	34.0%	29.0%(令3)	策定時より減少 目標に未達	×

評価方法

- … 目標を達成した
- △ … 目標値を達成していないが、基準値より増加したもの
- × … 基準値よりも減少したもの

第2章 沖縄県における地産地消の現状

(方策2) 地産地消と沖縄の食文化に対する消費者の理解と関心の増進

指標	基準値	現行計画の目標値	現状値	目標の達成状況	評価
⑦ 食品を購入する際に県産食材を意識する県民の割合	31.7%(平30)	37%	39.2%(令5)	目標を達成	○
⑧ 島野菜をよく食べる県民の割合	25.6%(平30)	50.0%	16.2%(令5)	目標に未達	△(※1)
⑨ 学校給食における地域の伝統食・行事食の提供	給食実施の全学校において月1回以上実施(平28)	80%の調理場において月5回以上実施	51.4%(令4)	目標に未達	△(※2)
⑩ 「おきなわ食材の店」登録店舗数	286店舗(平30)	360店舗	395店舗(令4)	目標を達成	○
⑪ 県産食材を用いた料理メニュー開発を実施した「おきなわ食材の店」	70件(平30)	110件	74件(令4)	策定時より増加 目標に未達	△
⑫ 県産食材を利用した料理教室・郷土料理等の講習会の実施	461件(平29)	500件	363件(令4)	策定時より減少 目標に未達	×
⑬ 産地モニターツアー等、実需者や消費者が産地を訪れる取組	33件(平29)	40件	27件(令4)	策定時より減少 目標に未達	×

※1 ⑧については、基準値が「よく食べる」に対し、今年度実施の県民意識調査の選択肢が「かなり食べる」となっており、選択肢の表現が数値に影響しているものと推測されるため「△」としている。今回調査の「かなり食べる」と「時々食べる」の合計は68.1%であり、5年前調査の「よく食べる」と「時々食べる」の合計の62.9%よりも5.2%増加している。

※2 ⑨については、計画当初の現状値と目標値の内容が異なることから基準値との比較ができないため「△」としている。

(方策3) 小売等身近で出荷できる機会の拡充

指標	基準値	現行計画の目標値	現状値	目標の達成状況	評価
⑭ 地場産コーナーを設置している量販店の割合	67%(平30)	77%	77%(令4)	目標を達成	○
⑮ 6次産業化認定者数	55件(平30)	61件	61件	目標を達成	○

(方策4) 成長産業における県産農林水産物の利用の促進

指標	基準値	現行計画の目標値	現状値	目標の達成状況	評価
⑯ 農業産出額	1,005億円(平29)	1,220億円	922億円(令3)	策定時より減少 目標に未達	×
⑰ 漁業産出額	195億円(平28)	300億円	184.43億円(令2)	策定時より減少 目標に未達	×
⑱ 農水産物直売所を訪れた観光客の割合	14.7%(平29)	20.0%	17.1%(令3)	策定時より増加 目標に未達	△
⑲ ホテルにおける県産食材利用率	32.4%(平29)	36%	29.0%(令3)	策定時より減少 目標に未達	×
⑳ 県産食材を使用する飲食店や弁当屋を利用する県民の割合	8.8%(平30)	14%	9.7%(令5)	策定時より増加 目標に未達	△

評価方法

- …… 目標を達成した
- △ …… 目標値を達成していないが、基準値より増加したのもの
- × …… 基準値よりも減少したのもの

第2章 沖縄県における地産地消の現状

(方策5) 多様な主体の連携による地産地消の推進体制の確保

指標	基準値	現行計画の目標値	現状値	目標の達成状況	評価
㉑ 農林漁業就業者数	農業19.9千人(平27) 林業0.5千人(平29) 漁業3.8千人(平27)	農業 20.3千人(令5) 林業0.3千人(令5) 漁業3.8千人(令5)	農業18.2千人(令2) 林業0.5千人(令4) 漁業3.7千人(平30)	(農業)(漁業) 策定時より減少、目標に未達 (林業) 目標達成	△(※3)
㉒ 市町村地産地消推進(促進)計画策定数	23市町村(平29)	30市町村(令5)	41市町村(令5)	目標を達成	○

評価方法

- …… 目標を達成した
- △ …… 目標値を達成していないが、基準値より増加したものの
- × …… 基準値よりも減少したものの

【参考】第4次沖縄県地産地消推進計画の概要

第4次沖縄県地産地消推進計画 概要版

第3次沖縄県地産地消推進計画の策定以降も、ライフスタイルの多様化、食の外部化等、県民の食を取り巻く環境は大きく変化しています。また、近年急増する観光客や、食料需要が拡大している中食産業等、これまでの計画で意識してこなかった主体も地産地消の推進主体として重要になりつつあります。その一方で、生産者・学校給食・観光関連機関等、従来の各主体においては県産農林水産物の生産・利用が伸び悩んでいます。そのため、安全・安心な農林水産物のピーアール及び沖縄の伝統的食文化の普及といった第3次沖縄県地産地消推進計画の基本精神は継承しながらも、食や農林水産業を取り巻く様々な環境の変化に対応し、本県の特性を生かした地産地消を効率的かつ効果的に推進するための方策をとりまとめた「第4次沖縄県地産地消推進計画」を策定いたしました。

現状	推進方策
<ul style="list-style-type: none"> ○若い世代を中心に県産の理解・食べる機会が少なくなっている。 ○県民の平均寿命は伸び悩み、全国順位も下がっている。 ○農業就業人口及び農家数は減少傾向にある。 ○学校給食における県産食材の利用率は緩やかに減少している。 ○県内への観光客数は伸びているが、ホテルにおける県産品の利用量の平均は減少している。 ○野菜収穫量・家畜頭数・漁業生産量は近年はほぼ横ばいで推移している。 ○農業産出額及び漁業産出額は増加傾向にある。 ○県内卸売市場の取扱量に占める県産品の取扱割合は野菜、花きとむに4割を下回っている。 ○県内直売所の販売額の約9割は県産品である。 ○県内直売所を訪れた観光客は約1割である。 ○家計の食費に占める調理食品(中食)の金額が伸びている。 	<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 推進方策の柱(1) 県民のニーズに応じた品質・生産量の確保と安全で安心な供給体制の構築 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>取組</p> <ol style="list-style-type: none"> ①消費者ニーズ及び生産・販売の動向の把握、情報交換等の機会の創出 ②生産量の安定確保 ③県内における県内産の優位性の確保 ④県産農林水産物の安全・安心の確保 ⑤季節による生産量の変動の抑制 ⑥貯蔵や1次加工による生産と需要のミスマッチ解消 ⑦島野菜等の伝統食材の生産強化 </div> <div style="width: 60%;">  </div> </div> <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 推進方策の柱(2) 地産地消と沖縄の食文化に対する消費者の理解と関心の増進 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>取組</p> <ol style="list-style-type: none"> ①地産地消の価値や県産品の特長のPR ②県産農林水産物を購入・消費できる場所や、県産農林水産物を使った商品のPR ③売り場における新たな需要の創出 ④食農・食育教育の推進 ⑤次世代への食文化の継承 </div> <div style="width: 60%;">  </div> </div> <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 推進方策の柱(3) 小売等身近で出荷できる機会の拡充 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>取組</p> <ol style="list-style-type: none"> ①県産品を出荷できる場所・機会の拡大 ②物流コスト・時間の軽減化策の検討 ③6次産業化の推進 ④県産農林水産物の安全・安心の確保(再掲) </div> <div style="width: 60%;">  </div> </div> <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 推進方策の柱(4) 成長産業における県産農林水産物の利用の促進 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>取組</p> <ol style="list-style-type: none"> ①中食産業におけるニーズ及び生産・販売の動向の把握、情報交換等の機会の創出 ②県産農産物を使用した中食メニュー開発等への支援 ③6次産業化の推進(再掲) ④貯蔵や1次加工による生産と需要のミスマッチ解消(再掲) ⑤宿泊施設・飲食店における県産品の利用拡大支援 </div> <div style="width: 60%;">  </div> </div> <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 推進方策の柱(5) 多様な主体の連携による地産地消の推進体制の確保 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>取組</p> <ol style="list-style-type: none"> ①担い手の育成・確保 ②県と市町村の連携体制の強化 ③関係者による定期的な情報の共有 ④地産地消のノウハウを持つ者との連携 </div> <div style="width: 60%;">  </div> </div>
<div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 課題 </div> <p>(1) 第3次沖縄県地産地消推進計画で残された課題</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 県民、とりわけ若い世代における県産農林水産物の消費促進 ② 沖縄の伝統的食文化の普及 ③ 地産地消の推進基盤の確立 <p>(2) 新たな課題</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生産者の生産・出荷の拡大 ② 流通ルートの確立 ③ その他の地産地消の推進主体の巻き込み 	
<div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 課題解消による目指す姿(地産地消の目的) </div> <p>目的1 県民の豊かな食生活の実現 → 柱(1)へ</p> <p>目的2 県産農林水産物の価値の訴求 → 柱(2)へ</p> <p>目的3 生産者の多様な販路の確保 → 柱(3)へ</p> <p>目的4 拡大する需要の取り込み → 柱(4)へ</p> <p>加えて、以上の目的を達成するための推進体制の確保を、推進方策の柱(5)とした。</p>	

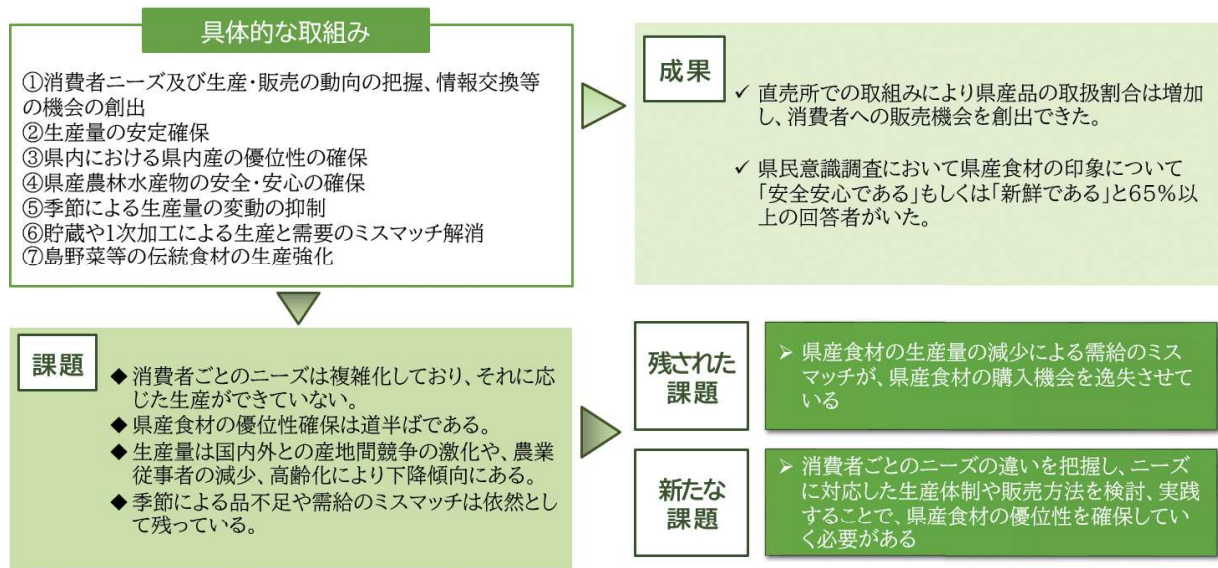
第3章 地産地消の課題抽出と 目指すゴールの設定

1 第4次計画の成果と課題

第4次沖縄県地産地消推進計画によって得られた成果と残された課題、そして策定から5年が経過したことによって新たに顕在化した課題について、第4次沖縄県地産地消推進計画の方策ごとに、成果と課題の整理を行いました。

(方策1) 県民のニーズに応じた品質・生産量の確保と安全で安心な供給体制の構築

県産品の供給拡大を図り、県民が安全・安心で安定した品質の県産農林水産物を購入できる機会や場を増やす取組が行われました。



直売所における県産品の取扱割合が上昇し、現行計画の目標を達成したことや、県民意識調査において、県産食材の印象について、「安全安心である」「新鮮である」と回答した割合が65%以上いたことなど一定の成果が見られました。

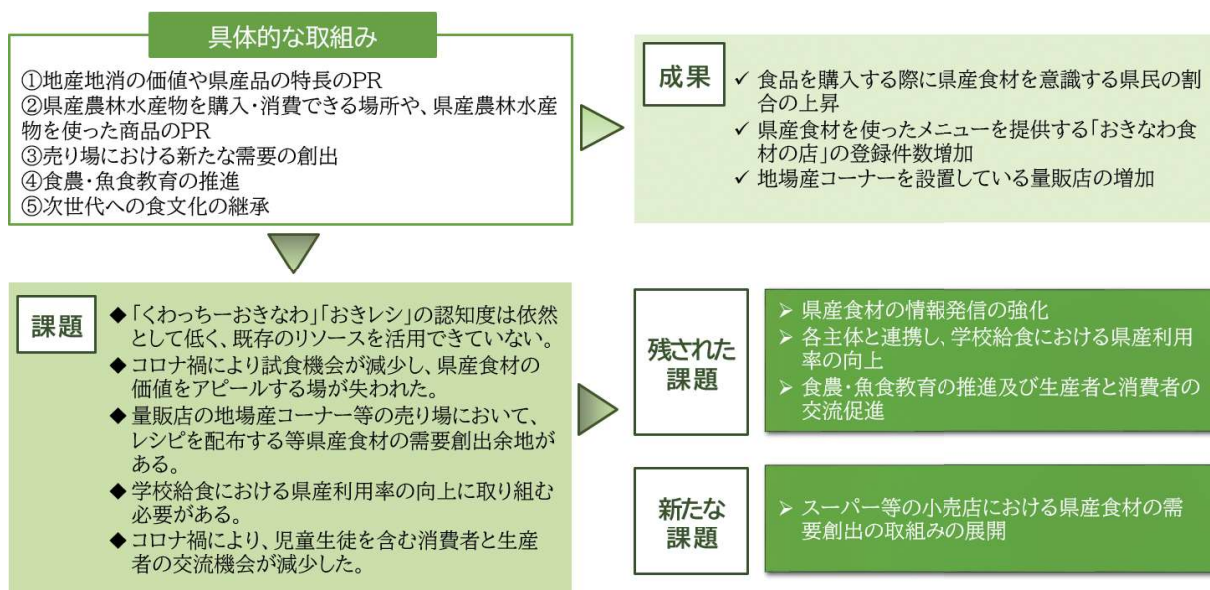
一方、生産者の高齢化や担い手不足等により、県産農林水産物の生産量は減少傾向であることや季節により変動する生産量、価格などの影響により、年間を通じて安定的に農林水産物を求める流通・加工事業者等の需要量、価格とのミスマッチは解消されておらず、残された課題となっています。

また、消費者ごとのニーズの違い（例えば県民と観光客における県産食材へのニーズの違いや世代間でのニーズの違い）等を把握し、ニーズに対応した生産体制や販売方法などを検討し実践することで、県産農林水産物の優位性を確保していく必要があります。

第3章 地産地消の課題抽出と目指すゴールの設定

(方策2) 地産地消と沖縄の食文化に対する消費者の理解と関心の推進

県民や観光客に対し、県産農林水産物の魅力について、普及・啓発を図ることで、県産品に価値を見出す消費者を増やす取組が行われました。



花と食のフェスティバルをはじめとする各種イベントにおける県産農林水産物のPR等を通じ、県民意識調査における食品を購入する際に県産食材を意識する県民の割合が上昇したことや、県産食材を積極的に取り扱う飲食店として沖縄県が認定する「おきなわ食材の店」登録店の増加、地場産コーナーを設置している量販店が増加するなど一定の成果が見られました。

一方で、コロナ禍により県産農林水産物をPRする機会が減少したことや、県産農林水産物の情報発信ツールである「くわっちーおきなわ」や県産食材を用いたレシピサイトである「おきレシ」の認知度が依然低いことから、今後、県産農林水産物の発信を強化していく必要があります。また、地産地消や食育の観点から、学校給食における県産食材の利用促進は重要ですが、限られた予算や調理時間の制約の中で、規格や価格等の条件にあう県産食材の調達難しい状況にある等の理由により学校給食における県産食材利用率は減少傾向にあります。

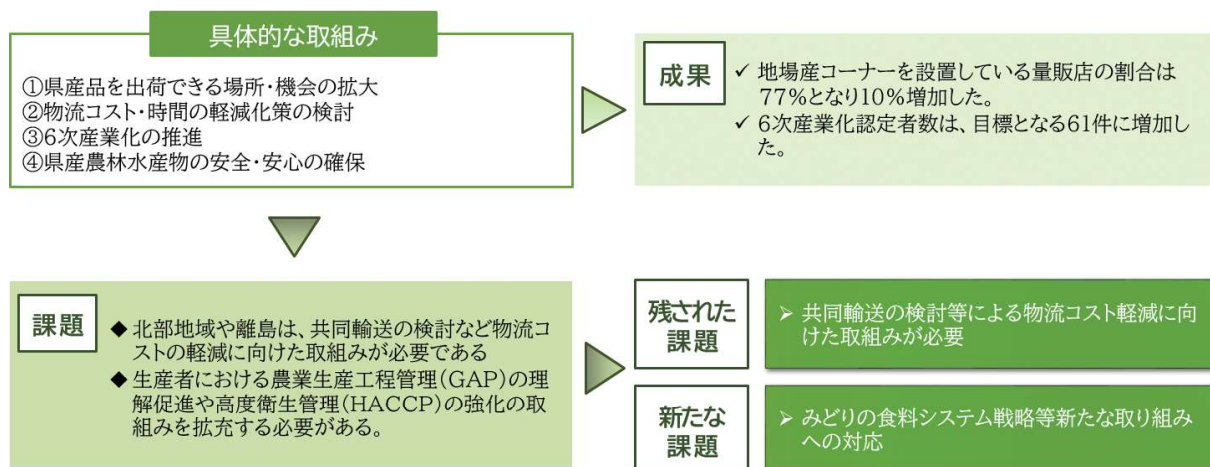
また、農林水産業への理解を促進するため、食農・魚食教育や児童生徒を含む消費者と生産者との交流機会を増やしていく必要があります。

県民意識調査において、県産食材の購入先として、近所のスーパーや小売店などで「沖縄県産」と表示している商品を探すと回答した割合は71.2%となり、5年前の54.8%から大きく上昇していることや、同調査において県産食材の購入や消費を推進していくうえでの意見を自由記述で求めたところ、「スーパーなどで県産食材の良さを実際に食べてアピールすべき」との意見や「簡単に料理できるレシピを紹介して欲しい」といった意見が多くみられたことから、スーパー等の小売店における県産食材の需要創出取組の重要性は高まっているとも考えられます。

第3章 地産地消の課題抽出と目指すゴールの設定

(方策3) 小売等身近で出荷できる機会の拡充

小規模農家を含め、農業で生計を立てている方々の所得確保及び経営継続支援のため、量販店の地場産コーナーや農林水産物直売所、飲食店等の身近な販路を確保する取組が行われました。



地場産コーナーを設置している量販店の割合は増加し、県産品を出荷できる機会は拡大しました。また、6次産業化認定者数は目標を達成するなど、一定の成果が得られました。

一方、小規模生産者、北部や離島地域の生産者も地産地消による所得確保に取組みやすい環境を整備するためにも、共同輸送の検討等による物流コストの軽減に向け引き続き取組んでいく必要があります。

また、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するとして「みどりの食料システム戦略※(P26参照)」の取組である、環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進に資する新たな取組が必要になっています。

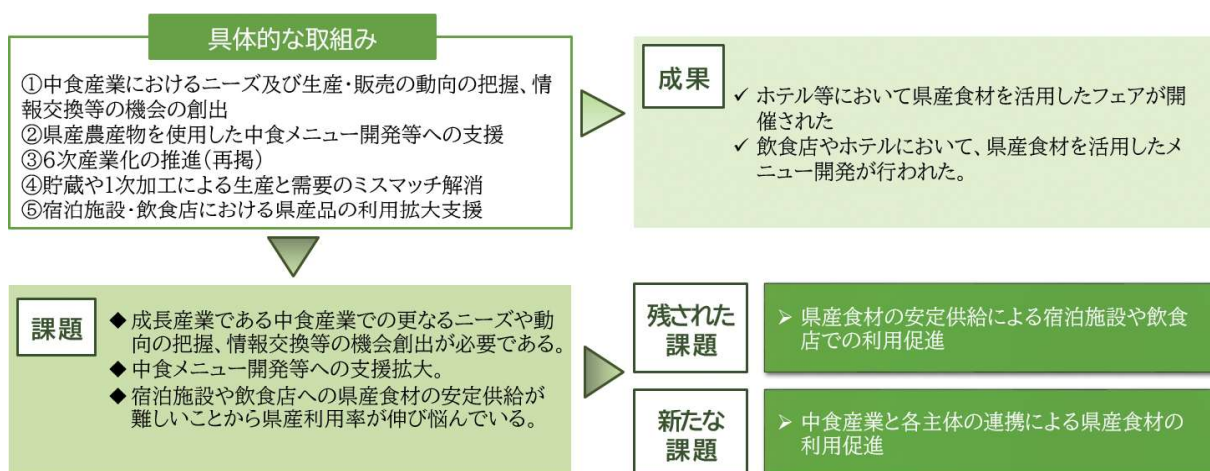


地場産コーナーの一例▶

第3章 地産地消の課題抽出と目指すゴールの設定

(方策4) 成長産業における県産農林水産物の利用の促進

県内で需要が拡大すると見込まれる分野における県産農林水産物の供給拡大や、新たな需要創出に向けた取組を行いました。取組から得られた成果と課題は下記の通りです。

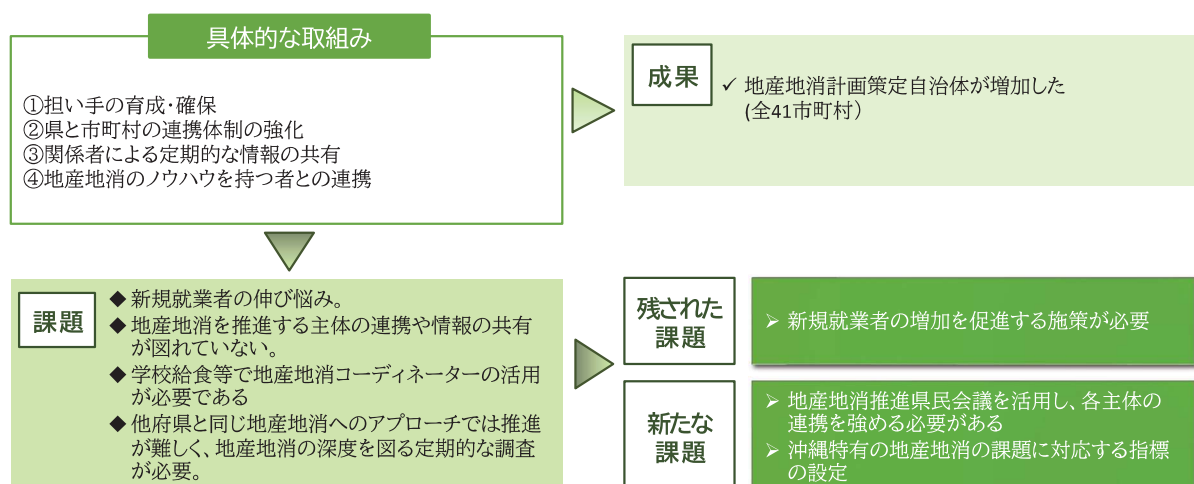


ホテル等において県産農林水産物を活用したフェアの開催や飲食店やホテルにおいて県産食材を活用したメニュー開発が行われるなどの成果が得られました。

一方で、ホテルや飲食店向けのアンケートにおいて、県産食材を活用したい意向はあるものの安定供給の面でハードルがあり活用が進んでいない状況がみられました。また、沖縄県家計調査によると、近年県内の世帯における惣菜やお弁当などの調理食品（中食）の支出が増加傾向にあることから、中食産業と各主体が連携し県産食材の利用促進に取り組むことが重要となっています。

(方策5) 多様な主体の連携による地産地消の推進体制の確保

方策1～4を推進するための土台をつくるため、県と市町村との連携体制の強化等の取組が行われました。取組から得られた成果と課題は下記の通りとなっています。



第3章 地産地消の課題抽出と目指すゴールの設定

地産地消を推進する内容が盛り込まれた計画を策定する市町村が増加しており（全41市町村）、一定の成果が出ています。

一方で、就業者数の減少は続いており、新たな担い手の育成を促進する施策が引き続き必要です。

今後、地産地消をより推進するためには、各主体（生産者、流通加工業者、消費者、行政など）の連携を強める必要があることや、県内で生産できる品目や時期等を踏まえた、沖縄県における実効性の高い地産地消のあり方を図る指標等の検討についても行う必要があります。

参考：【みどりの食料システム戦略(令和3年5月 農林水産省策定)】
※農林水産省ホームページより抜粋

みどりの食料システム戦略（概要）
～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～
Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation (MeaDRI)

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画

「Farm to Fork戦略」(20.5)
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農業への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマクロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現

戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）
2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。
2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。
補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスプライアンス要件を充実。
※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。
地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

革新的技術・生産体系の
連やかな社会実装

革新的技術・生産体系
を順次開発

開発されつつある
技術の社会実装

取組・技術

経済 持続的な産業基盤の構築

- ・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすて野の拡大

社会 国民の豊かな食生活
地域の雇用・所得増大

- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

環境 将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

我が国の食料・農林水産業は、大規模自然災害・地球温暖化、生産者の減少等の生産基盤の脆弱化・地域コミュニティの衰退、新型コロナウイルスを契機とした生産・消費の変化などの政策課題に直面しており、将来にわたって食料の安定供給を図るためには、災害や温暖化に強く、生産者の減少やポストコロナも見据えた農林水産行政を推進していく必要があります。

このような中、健康な食生活や持続的な生産・消費の活発化や ESG 投資市場の拡大に加え、諸外国でも環境や健康に関する戦略を策定するなどの動きが見られます。今後、このような SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速していくと見込まれる中、我が国の食料・農林水産業においてもこれらに的確に対応し、持続可能な食料システムを構築することが急務となっています。

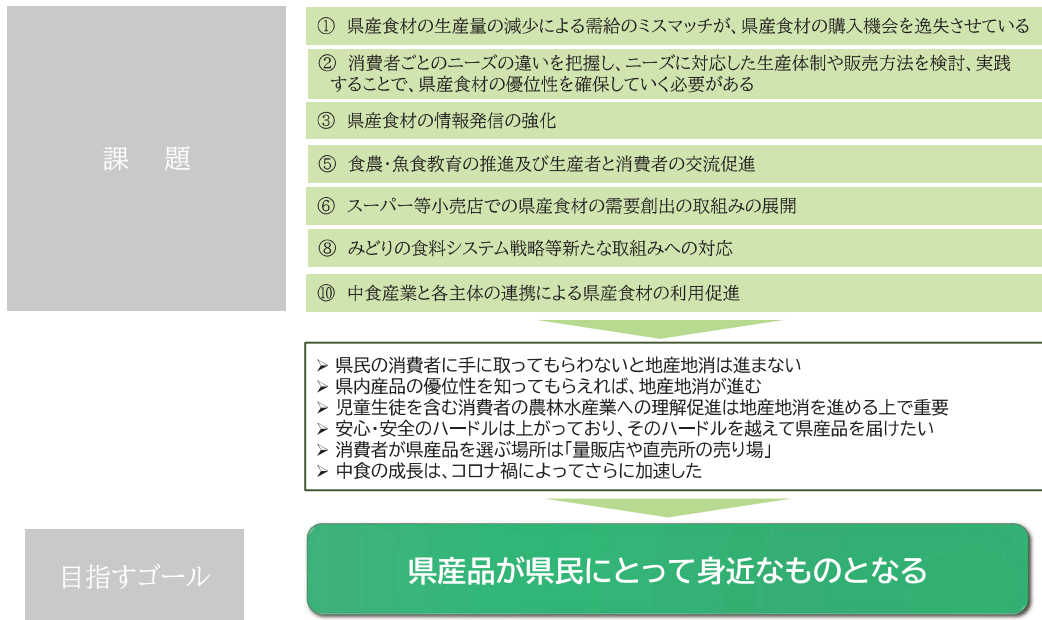
このため、農林水産省では、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

2 第5次計画において目指すゴール

第4次沖縄県地産地消推進計画で残された課題、そして5年が経過したことによって新たに顕在化した課題をもとに、第5次計画において目指すべき3つのゴールを設定しました。

(1) 県産品が県民にとって身近なものとなる

県産品を使いたいが手に入らないといった課題を解消し、各主体と連携をしながら、沖縄の伝統的食文化を守りつつ、県産品が身近に使える機会を創出するため地産地消を推進します。



▼ウェブサイトにおける県産食材の情報発信

毎日の **どちそう** ネットあります！
くわっちー!! おきなわ
 沖縄食材情報 **おきなわ**
 沖縄県産農林水産物のデータベースや県産食材に関するイベント情報等を発信しています。

詳しくはこちら！

おきなわ食材の店
 地元でとれた新鮮な食材を使ったお料理を提供する「おきなわ食材の店」登録店を紹介しています。

詳しくはこちら！

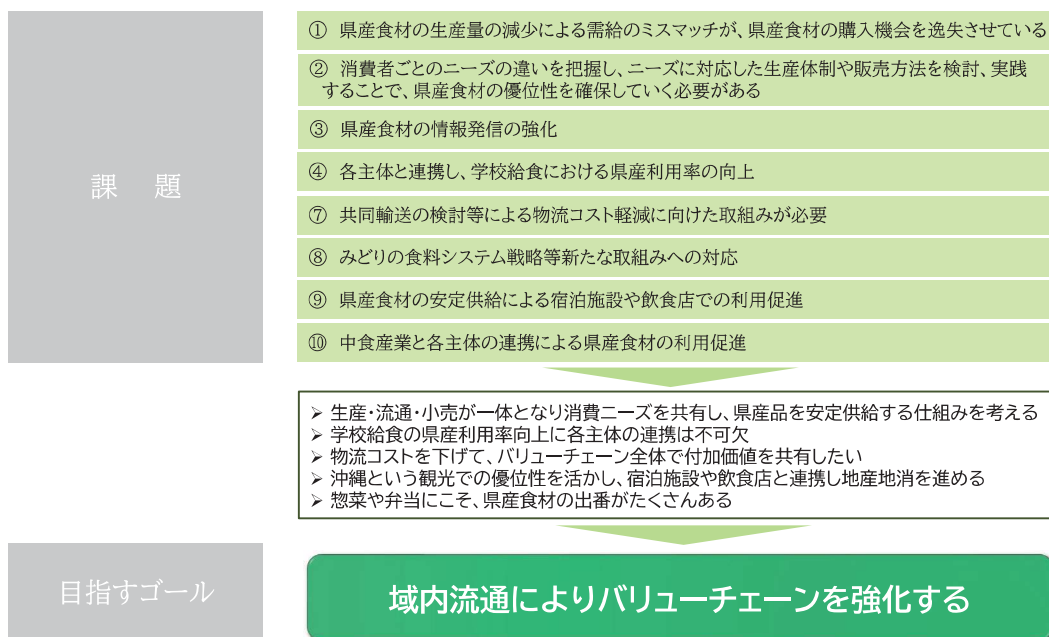
おきレシ
 沖縄県産食材を使ったレシピを紹介する投稿型のウェブサイトです。令和6年1月時点で、約8,000品のレシピが掲載されています。

もずくジュース
もずくを入れてさらに美味しい！

詳しくはこちら！

(2) 域内流通によりバリューチェーン[★]を強化する

各主体の結びつきを高めることにより、食を基軸とする付加価値の連鎖を強くすることで地産地消を推進します。



(3) 多様な主体の連携による「沖縄型の地産地消」の推進

地産地消を推進する組織体制を活性化するとともに、沖縄特有の事情を鑑みた地産地消を検討し、5年先を見据えた沖縄型の地産地消を定義します。

