

## 令和5年度 県域における取組

## 1 地産地消を積極的に推進する仕組みづくり

## (1) 地産地消推進組織の円滑な運営

## 「近いがうまい埼玉産」地産地消推進会議の開催

令和5年7月21日「近いがうまい埼玉産」地産地消推進会議をオンラインを併用したハイブリッド開催により実施し、令和4年度の県及び各団体の取組実績、令和5年度の取組方向等について検討した。

## (2) 地産地消の普及啓発

## ア 各種イベントの開催

埼玉の優れた農産物や加工品への理解を深め、その利用を促進するため、県産農産物をPRする各種イベントの開催や支援を行った。

令和5年度に開催された主なイベント

開催月	イベント	内 容
8月	味彩コンテスト2次審査 (国際学院埼玉短期大学主催)	県民による県産農産物を使用したレシピコンテスト
11月	2023彩の国食と農林業ドリームフェスタ	農産物即売会、県産グルメ、ステージイベント、農林水産業の紹介展示など県内最大級の農林業の祭典
	埼玉県地産地消ブランド農産物を味わう集い (全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部主催 パレスホテル大宮)	県産ブランド農産物を食材に用いた着席スタイルの会食



2023 彩の国食と農林業ドリームフェスタ



埼玉県地産地消ブランド農産物を味わう集い

令和5年度に開催されたイベントの様子

## イ 「埼玉県地産地消月間」の実施、取組の推進

平成 19 年度から 11 月を「埼玉県地産地消月間」と定め、地産地消をより一層浸透させ、関係者が積極的に地産地消に取り組む機会としている。

期間中は、埼玉県産農産物スイーツキャンペーンをはじめ、27 の市町村や商工会がマルシェや産業祭等を実施するなど集中的な P R 活動を展開した。

### (3) 県産農産物を知って買って食べる機会の創出

#### ア 大田市場におけるトップセールス

青果物の取扱いが日本一の規模を誇り、また、県産野菜の最大の取引先である大田市場において、知事、全農埼玉県本部運営委員会会長が、買参人に対し、直接、県産春野菜の P R 活動を行った。



トップセールスの様子

#### イ 県産畜産物の消費拡大

県畜産物の消費拡大のため、秩父高原牧場内の彩の国ふれあい牧場や 2023 彩の国食と農林業ドリームフェスタにおいて、来場者に県産畜産物の P R チラシ（埼玉畜産ガイド）700 部を配布。

#### ウ 県産農産物販売促進キャンペーンの実施

直売所等での県産米の増量や量販店での県産農産物の購入に対するポイントアップキャンペーンの実施により県産農産物全体の消費を喚起するキャンペーンを実施した。

区分	事業者数	交付額 (千円)	店舗数	米販売量 (トン)
直売所等での県産米増量キャンペーン	19	23,769	55	411
量販店でのポイントキャンペーン	11	62,544	1,053	373
合計	30	86,313	1,108	784



埼玉県産農産物を食べよう！キャンペーン

#### (4) 県産農林産物情報の充実

##### ア マスメディアによる情報発信

県広報テレビ番組「いまドキッ！埼玉」（テレ玉）や、ラジオ番組「朝情報★埼玉」（FM NACK5）など、マスメディアによる啓発活動を行った。

さらに、各種イベントを活用し、消費者や実需者等の各方面に対して県産農林産物の積極的な利用を働きかけた。

##### イ 埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMAわっしょい！」

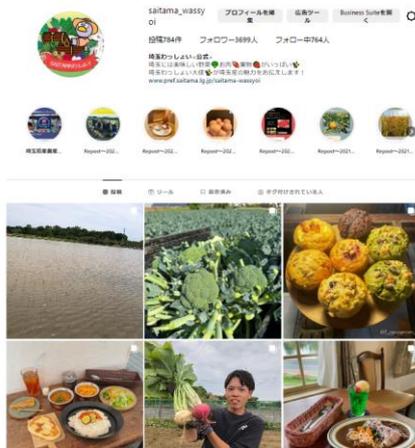
ブランド推進品目やイベント情報等を広く紹介し、県民参加によるブランドづくりを進めるため、埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい！」を運営している。

令和5年度は、年間で762,196件のアクセスがあった。



埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい！」

##### ウ 県公式Instagram「埼玉わっしょい」

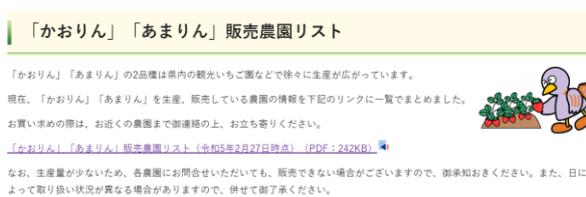


公式Instagram「埼玉わっしょい」

平成29年度に埼玉大学の学生からの知事への政策提言「Instagram×若者×県産農産物」を採用し、県産農産物の魅力をPRする県公式Instagramアカウント「埼玉わっしょい」を開設した。

令和5年度は、公募により5名を大使に任命し、Instagramを使った情報発信に加えてほ場見学を行い、生産者との交流を行った。

##### エ 「かおりん」「あまりん」販売農園リスト



販売農園リストを掲載している県HP

埼玉県育成いちご品種かおりん、あまりん販売農園を県HPへ掲載し、いちごシーズンの到来に向けて情報発信を行った。

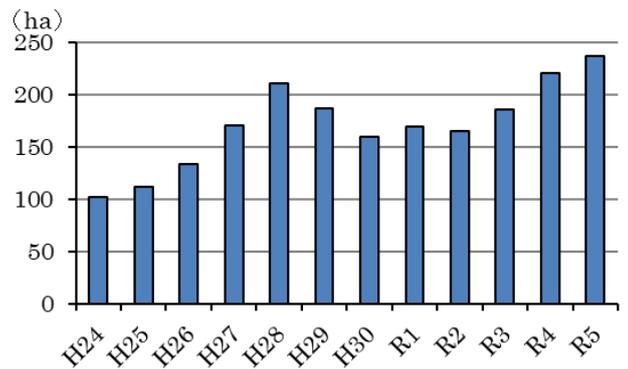
## 2 安全で安心な県産農畜産物を安定的に生産する仕組みづくり

### (1) 環境保全型農業の推進

#### ア 環境保全型農業直接支援制度

平成 24 年度から、カバークロープ（緑肥）の利用など地球温暖化防止に効果の高い生産技術や有機農業など生物多様性保全につながる生産方式に取り組む農業者に対し、取組面積に応じた支援金を交付している。

令和 5 年度は 42 件、237ha の取組に対し、補助金を交付した。



環境保全型農業直接支援制度の取組面積の推移

#### イ 環境保全型農業に対する理解促進

化学合成農薬及び化学肥料を慣行の半分以下に減らして栽培した特別栽培農産物を使用する飲食店及び総菜店を「埼玉県特別栽培農産物利用店」として指定し、各種イベント等でPRを行い、環境にやさしい農業の普及啓発を図った。



特別栽培農産物の県認証マーク



特別栽培農産物利用店の看板とガイドブック

#### ウ 有機農業の推進

環境にやさしい農業の 1 つである有機農業について、研修会の開催や商談会の出展支援により、有機農業者の技術向上や販路の拡大を支援した。また、農業者団体が企画した研修会を支援する「自主企画研修会」では、令和 5 年度に 7 団体の支援を行った。



商談会への出展



自主企画研修会開催風景

## (2) 安全で安心な農産物の確保対策の推進

### ア S-GAPの取組

埼玉県独自の農業規範「S-GAP」は、食品安全・環境保全・労働安全などに関する正しい農業のやり方をまとめたもので、生産者が「S-GAP」を実践することにより、その農場で生産された農産物の信頼性向上が期待される。そのため、県はJAグループと連携し、「S-GAP」を普及している。

また、生産者の「S-GAP」実践状況を県職員が評価する「S-GAP農場評価制度」を運営し、全取組項目を実践している農場を「S-GAP実践農場」として評価している。

令和5年度にはS-GAP実践農場数は870農場となり、今後も増加が見込まれる。

その他、令和5年度には、国際水準GAPガイドラインに準拠した、S-GAP基準書を策定するとともに、S-GAPガイドブックを改定した。

また、「S-GAP」を広く周知するため、イベント等に出展して流通・加工業者や消費者にPRするとともに、令和6年2月1日に『埼玉県GAPセミナー』を対面及びオンラインで開催した（参加者42名：生産者、食品関連企業、JA、行政等）。



S-GAPガイドブック



埼玉県GAPセミナー

### イ 放射性物質調査

令和5年度の県産農畜産物の放射性物質調査では39品目、78検体の調査を行った結果、全ての検体で食品衛生法に定められた食品中の放射性物質の基準値を超過していないことが確認された。

## (3) 県産畜産物のトレーサビリティシステムの推進

消費者等の県産畜産物に対する信頼を確保するため、生産履歴情報等を付加したトレーサビリティに取り組む生産者を育成し、生産履歴情報等を把握できる県産畜産物の供給拡大を推進している。

品名	生産戸数	記録、保存している主な情報
畜産物 (牛肉・豚肉・卵)	326戸 (深谷市他)	生産者情報、品種、 飼料の給与状況、出荷日、と畜日

#### (4) 県産農産物の生産・販路拡大

県育成品種であるいちご、梨を始めとする県産農産物をより多くの消費者に知って、食べていただける取組を進め、県産農産物の売上向上を図った。

##### ア 梨の販売促進

旬の時期に合わせて、県内量販店と連携したPR販売、知事会見やSNS等による情報発信、各種キャンペーンを実施したほか、(一社)日本野菜ソムリエ協会主催の第2回全国梨選手権(令和5年9月)における最高金賞等の受賞についてPRを行った。



イオン「埼玉フェア」(9月)

##### イ いちごの販売促進

(一社)日本野菜ソムリエ協会主催の「第1回全国いちご選手権」(令和5年2月)において、県内生産者の出品した「あまりん」の最高金賞をはじめ、県からエントリーした6品全てが賞を獲得したことを受け、埼玉県は全国初の「プレミアムいちご県」に認定された。その後、「クリスマスいちご選手権」(令和5年12月)においては「べにたま」が、「第2回全国いちご選手権」(令和6年2月)においては「あまりん」が最高金賞を獲得し、埼玉県は2年連続となる「プレミアムいちご県」に認定された。

これらの受賞を生かし、評価が高まっている県産いちごについて、「埼玉いちご祭」の開催や伊勢丹新宿店でのトップセールスのほか、SNS等による情報発信や各種キャンペーンを通じてPRを行った。



埼玉いちご祭(2月)



伊勢丹新宿店 トップセールス(2月)

##### ウ その他の取組

量販店等が行う県育成品種を始めとする県産農産物の販売促進活動等の実施等に係る経費を補助した。(4事業者)

## エ 県産ブランド畜産物の販路拡大

県産ブランド畜産物の販路拡大のため、下記の取り組みを行った。

### ・彩の国黒豚

県内アリオ2店舗にて8月と11月に、イオン1店舗にて11月にスポット販売（実店舗）を実施した。

令和2年度から彩の国黒豚の生産に取り組んでいる県立熊谷農業高校とともにコラボレーションして5月と1月にJAくまがやふれあいセンター妻沼直売所及び食品館ハーズで販売を実施し、いずれも好評を得ている。

## (5) 野菜産地の育成

埼玉野菜プレミアム産地づくり事業では、農地の集約化による露地野菜の生産拡大を図るため、産地の核となる農業法人等を対象に機械化一貫体系等の導入に必要な機械等の整備補助に取り組んだ。

また、施設園芸パイオニア技術推進事業では、施設園芸の生産性向上を図るため、栽培管理や環境管理の自動化・省力化などに資する機器・設備の整備補助に取り組んだ。



ねぎの収穫機



ねぎ根葉切・皮むき機

露地野菜の機械化一貫体系等の導入に必要な機械の整備



統合環境制御装置



CO2 施用装置

施設園芸の栽培管理や環境管理を自動化・省力化する機器等の整備

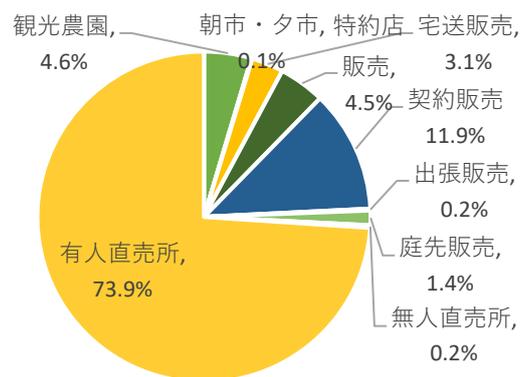
### 3 消費者などの要望に応えられる多様な流通ルートづくり

#### (1) 農産物直売所の充実強化

令和4年度の産直全体の販売額は約386億円で、令和3年度の販売額と比較して約9億円増加した。

産直全体のうち有人直売所（271か所）での販売額は約285億円で、令和3年度から2億円増加した。

なお、有人直売所の販売額は、産直全体の販売額の73.9%に相当する。（令和5年度農業ビジネス支援課調べ）



産直販売方法別 販売額の構成比

#### (2) 朝市・夕市の取組推進

旬の県産農産物のPRと県庁周辺の賑やかさを創出するために、本庁舎北側道路農林会館前付近において、平成24年10月から毎月第3日曜日に「県庁朝市」を開催し、平成26年4月以降は県庁朝市出店者の会が運営している。

販売品目は、旬の農産物の他、味噌や埼玉県産の小麦粉を使ったパン、お茶等の農産加工品となっている。令和2～4年度は、新型コロナウイルス感染防止対策のため開催を中止していたが、令和5年9月から3年7か月ぶりに開催した。

#### (3) 多様な流通ルートの整備促進

県民が身近な場所で県産農産物を購入できる機会を拡大するため、県産農産物コーナーの設置を推進した。

令和5年度は12の県内量販店等で新たに設置され、県内設置店舗数は令和5年度末時点で606となっている。



県産農産物コーナー

項目	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
量販店等での県産農産物コーナー設置数	563店舗	581店舗	597店舗	615店舗	606店舗

(埼玉県農林水産業振興基本計画)

## 4 県産農林産物の利用拡大を進める仕組みづくり

### (1) 県産農産物情報の充実

平成 17 年度から県産農産物を加工原料やメニューの素材として使いたい、家庭で味わいたいといった問合せに対して情報を提供するため、農業ビジネス支援課内に相談窓口を開設している。

食品製造業者をはじめ、流通・サービス業者・消費者など幅広い分野からの問合せに対応しており、取引のきっかけとなっている。

### (2) 県産農産物サポート店の登録拡大

県民がいつでもどこでも県産農産物を利用できるよう、県産農産物を利用している 小売店、飲食店、食品製造業者及び卸売業者に対して「県産農産物サポート店」の登録を推進している。

令和 5 年度までに累計 2,741 店舗を登録し、地産地消シンボルマーク入りの木製看板又はプレートを配布するとともに埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい！」で紹介を行った



看板・プレート

### (3) 県産農産物を活用した加工食品の拡大

#### ア 埼玉県ふるさと認証食品

県産の加工食品及び農産物の評価向上と需要拡大を図るため、主原料に 100%埼玉県産農産物を使用し製造された良質な加工食品を『ふるさと認証食品』として認証している。

認証対象品目は 39 品目で、令和 5 年度末現在で 432 製品を認証しており、パンフレットやホームページで紹介している。

また、平成 24 年度からは、ふるさと認証食品のうち、特定の品種や栽培方式など厳選された農産物を主原料に 100%使用した加工食品を「プレミアム」として認証する制度をスタートした。令和 5 年度末現在で 166 製品を認証している。



秩父きゅうりピクルス  
(ちちぶ丸山農園)



ひもかわうどん  
(西澤農園・西澤屋)



小江戸川越ほしいも  
(川越開運堂株)

令和 5 年度新規に認証した「ふるさと認証食品」の例

## イ Made in SAITAMA 優良加工食品大賞

令和2年度から、県産農産物の需要拡大と県内食品産業の発展を図るため、県産農産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内の事業者等を表彰し、その成果を称え広く発信している。

令和5年度は38点の応募があり、大賞、優秀賞、特別賞を各1点ずつ表彰し、県HP等でPRを行った。



ねぎドレッシング  
(㈱和ナチュラルテイスト)

大賞



東松山ふおれピクルス  
(㈱島野造園 緑育けんこうステーション  
東松山ふおれ)

優秀賞



秩父黄金カボスコ  
(㈱ノースコーポレーション、  
上井克彦、(合)十色)

特別賞

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024 受賞商品

## (4) 食品産業等における県産農産物の利用拡大

### ア 埼玉県地産地消月間における取組

11月の埼玉県地産地消月間に合わせて、旬の県産農産物を活用した新商品の販売やイベント等が開催された。埼玉県地産地消月間キャンペーンには、百貨店・量販店・小売店など28社、飲食店25社、JAグループ、農産物直売所13社などが、県産農産物を使った取組を行った。

また、埼玉県地産地消月間の取組の一つとして、県内のコンビニ、飲食店、小売店など41事業者と連携した「埼玉県産農産物スイーツキャンペーン」を行った。

#### ○百貨店、量販店による地産地消フェアの実施

- ・熊谷青果市場「埼玉フェア」（カスミ5店舗、ベイシア1店舗）
- ・株式会社ヤオコー「地元野菜フェア」（埼玉県各店舗）

#### ○外食産業と連携した取組

- ・ぎょうざの満洲「埼玉県地産地消月間」（埼玉県、群馬県、東京都、神奈川県店舗）
- ・フランス料理アルピーノ「提供しているメニューほぼ全てに県産農産物を使用」

#### ○コンビニにおける県産農産物を使用した商品の販売

- ・セブンイレブンジャパン「埼玉県産狭山茶のロールケーキ、埼玉県産狭山茶餡のくりむ大福」（県内約1,200店舗）

### イ 地産地消月間以外の取組

地産地消月間に限らず、民間企業による県産農産物を活用した新商品の発売やイベント等の取組が行われている。

○ 県庁内食堂と連携した取組

- ・毎月13日と14日を「地産地消の日」とし、県庁第一・第二職員食堂において県産農産物を使用したメニューを提供している。



地産地消の日メニュー



地産地消の日

(5) 付加価値を高める農業の6次産業化及び農商工連携の促進

ア スキルアップ研修会及び情報交換会の開催

農業者等に6次産業化に関する情報を広く周知すると同時に、農商工連携や6次産業化を推進するため、農業者、食品事業者、流通業者、金融関係者等とのネットワーク構築に向けたスキルアップ研修会及び情報交換会を開催し、連携型6次産業化による商品開発を支援した。

項目	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度目標	R7年度目標
新たに農業の6次産業化により開発された商品数（累計）	51品目	104品目	157品目	200品目	250品目

（埼玉県農林水産業振興基本計画）

スキルアップ研修会及び情報交換会開催結果

開催回	テーマ	講師	参加人数
第1回	集客と売上につなげる効果的なSNS活用術	株KIBO 品川結貴氏、 小山田眞哉氏	31人
第2回	商品のデザインを考える	株KIBO 品川結貴氏 株UMIBE 鎌田啓佑氏	20人

イ 埼玉県農商工連携フェアの開催

農業者と食品関連事業者が商談や情報交換を行い、新たなビジネスチャンスを創出することを目的として「埼玉県農商工連携フェア」をさいたまスーパービジネスアリーナで開催した。74団体が出展し、食品バイヤー等、3,942人の来訪者があった。



ご案内

会場全景

商談風景

埼玉県農商工連携フェアの様子

ウ 農業発！新商品お披露目会の開催

令和5年度に開発された新商品をバイヤー等の意見を取り入れてブラッシュアップするとともに商品をPRするため、「農業発！新商品お披露目会」を埼玉県農商工連携フェアと同時開催した。20事業者が、FCPシートを活用しながら、来場者に対して新商品の特徴を説明し、バイヤー等と積極的な情報交換を行った。



6次産業化商品のPR風景

(6) 県産木材の利用促進

ア さいたま県産木材認証制度の運用

県内で生産された木材を「県産木材」と証明して需要者に供給する「さいたま県産木材認証事業」を進めている。



県産木材認証材積及び認証事業者の推移

イ 県産木材の加工・流通体制の整備

県産木材の加工・流通施設を整備し、安定的に県産木材を供給できる体制づくりを進めている。

県産木材の加工・流通施設の整備実績

整備年度	事業主体	所在地	整備内容
H26	(株)日本住建	飯能市	プレカット施設
	(株)横田木材	小鹿野町	オガ粉製造機・フォークリフト
	金子製材(株)	横瀬町	ツイン丸鋸ライン、ツインバンドソー
	島崎木材(株)	寄居町	プレカット施設一式
	(福)幸仁会	深谷市	4軸モルダー、木玉加工・研磨機
H27	(株)吉貞	熊谷市	プレカット施設一式
	(株)ウッディーコイケ	秩父市	ツイン丸鋸、ツインバンドソーほか
	篠原商店(株)	本庄市	プレカット施設一式
	木村木材工業(株)	北本市	プレカット施設一式
H28	埼玉木材市場(株)	飯能市	グラップルローダ
	熊谷木材工業(株)	熊谷市	プレカット加工施設
	山栃丸太(株)	寄居町	リングバーカ
H29	大河原木材(株)	飯能市	製材施設
	(株)石井ウッド	日高市	木材乾燥機・モルダー
R1	秩父広域森林組合	秩父市	フォークローダ
R2	(株)フォレスト西川	飯能市	集塵機処理・部品交換一式
	島崎木材(株)	行田市	羽柄材・合板加工機、集塵ダクト
	(株)アラ井	飯能市	バイオマス温水ヒーター、木質燃料乾燥装置
R3	(株)ウッディーコイケ	秩父市	モルダー、グレーディングマシーン、グラップル付トラック
	金子製材(株)	横瀬町	グレーディングマシーン
R4	埼玉県中央部森林組合	小川町	高周波幅ハギ接着機及び簡易蒸気ボイラ
	(株)サカモト	飯能市	NCルーター
	(株)石井ウッド	日高市	モルダー加工機
R5	(株)篠原商店	本庄市	横架材プレカット加工機及び柱材プレカット加工機
	大河原木材(株)	飯能市	リングバーカ

## ウ 公共施設・公共事業での利用推進

民間への波及効果やPR効果の大きい公共施設・公共事業で県産木材の利用を積極的に推進している。

項 目	R2年度実績	R3年度実績	R4年度実績	R5年度目標 (実績集計中)	R6年度目標
県産木材を利用した公共施設数	1,114施設	11,74施設	1,241施設	1,300施設	1,360施設

(埼玉県農林水産業振興基本計画)

特に、学校、福祉施設、医療施設や土木工事などにおいて県産木材の利用を推進するため、公共建築物等木材利用促進法に基づき「県有施設の木造化・木質化に関する指針」及び「市町村施設の木造化・木質化に関する方針」を策定し、運用している。

令和3年度の木材利用促進法改正に伴い県指針を改正し、題名も「埼玉県内の建築物等における木造化・木質化等に関する指針」とした。

(令和4年4月1日改正)



県産木材が使用された庁舎（小鹿野町）

## エ 民間住宅等での利用促進

(ア) 住宅・事務所等の建築において認証された県産木材を一定量使用した場合、工務店に対して補助を行う取組を令和5年度から実施している。

(イ) 住宅メーカー等は、県産木材の使用の働きかけにより、県産木材住宅の商品化やモデル住宅の設置を行っている。



県産木材を60%以上使用した住宅

(ウ) 農林公園木育ひろばやイオンレイクタウン等で、県産木材に直接触れ合える「木育」を実施している。



農林公園木育ひろば、イオンレイクタウンでの木育

(エ) 県と建築物木材利用促進協定を締結した民間事業者では、民間建築物における木材利用の促進に取り組んでいる。



埼玉りそな銀行  
建築物木材利用促進協定締結式



県産木材を活用した木製品の展示  
(埼玉りそな銀行本社)

## 5 食育による地域の食・農林業への理解促進

### (1) 学校給食における地場農産物の利用拡大

令和5年度に農業ビジネス支援課が実施した調査「令和4年度学校給食への地場産農産物利用状況について」によると、63市町村が地場産農産物を学校給食で利用したと回答した。また、令和4年度の学校給食への地場産農産物の延べ利用品目数は1,077品目で、1市町村当たりの延べ利用品目数は、17.1品目であった。

### (2) 食育を通じた県産農産物の消費拡大

地域の農林業や伝統的な食文化への理解の促進と県産農産物の消費拡大を目的として、市町村（10市町）や民間団体（4団体）が実施する食育の推進事業を支援した。

### (3) 学校ファームを通じた農業への理解促進

J Aグループさいたまの資材提供事業と連携し、学校を単位に種まきから収穫までの作物の栽培過程を体験する学校ファームの取組を支援した。



学校ファームでの作業の様子

### (4) 地域における食文化の継承 農業支援

食文化の伝承活動による地元農産物の普及と農業・農村の振興を図ることを目的として、伝統的食生活技術を有する者を『ふるさとの味伝承士』として令和5年度末で累計392人認定した。

『ふるさとの味伝承士』は各市町村において、公民館や学校等の伝承料理講習会講師を務めるなど、地域で日常食や行事食として昔から伝わっている料理の伝承に活躍している。