

大阪市農山漁村発イノベーション推進戦略

国は農林水産業を成長産業とし、6次産業化（1次産業、2次産業、3次産業が一体となり、新たな付加価値を生み出す取組）を推進してきました。今後、大阪市では、6次産業化を発展させて、地域の文化・歴史等の農林水産物以外の多様な地域資源も活用し、農林漁業者だけではなく地元の企業なども含めた多様な主体の参画によって新たな付加価値を創出し、所得の向上等を目的とした「大阪市農山漁村発イノベーション推進戦略」を策定し、本市の農業が持続可能な産業として活性化することをめざします。

また、国及び大阪府の農山漁村発イノベーションサポート施策を活用し、大阪市・大阪市農業協同組合・大阪商工会議所等の関係機関・団体が一体となって、市レベルの支援推進体制を整備します。

明確な事業戦略のもとで農山漁村発イノベーション、農商工連携、農福連携、地産地消を実践する農水産業経営体の創出を促進するため、事業の発展段階等に応じ、国・大阪府との連携による相談支援等サポート体制の充実及び国や大阪府等の支援施策の活用等により、農水産業収益の拡大、地域特産品の育成、地域農業の持続性確保、担い手の育成につなげていきます。

1. 市域内の農畜水産物及び農山漁村発イノベーションについての現状と課題

（1）現状

①農業

- ・大阪市域は大消費地であることから、都市立地の特徴を活かした軟弱野菜、水稻、花き等の経営が行われています。
- ・家族経営・兼業就農型の農業経営が大きなウエイトを占めており、自家消費用の農業生産が大半を占めます。出荷農家の多くは、大阪市農業協同組合が運営する直売所「おいで〜菜」に出荷しており、新鮮な農産物が市民に評価されています。
- ・大阪の食文化を支えてきた大阪独特の野菜「なにわの伝統野菜」（22品目）のうち10品目が大阪市域原産であり、普及に取り組んでいます。
- ・近隣にイタリア料理店が多いことに目をつけ、令和元年頃よりイタリア野菜の栽培に取り組んでいます。現在はイタリア野菜を中心に、飲食店の要望を受け、さまざまな西洋野菜を栽培・販売する農家も増えてきています。

②畜産業

都市化の進展等に伴い、畜産環境が悪化し、飼養戸数・頭数は減少し、現在は1件のみとなっています。

③水産業

淀川を中心に、しじみや天然うなぎの漁場がありますが、河川や護岸がコンクリートや鉄の直立護岸になるといった漁業環境の変化により、漁獲量が減ってきています。

④ 6次産業化をはじめとした地域資源の活用

都市部である立地の優位性を生かし、6次産業化の支援制度を活用した取組以前から、ごく一部の農業者が地元農産物を活用したジュース等を製造し、直売所等で販売してきました。令和3年度に、大阪市農業協同組合がイタリア野菜を使った加工品を開発し、現在はイタリア野菜を使った加工品3種、小松菜を使ったレトルトカレーを販売しています。農業者個人でも、ピクルスの開発・販売等、加工事業者と連携して、加工品の製造を行う事例が増加してきています。

また、なにわの伝統野菜やイタリア野菜等の個性ある野菜を中心に、産学連携の取組が増えています。市内農業者のは場で農業者の指導を受けながら学生が野菜の栽培及び収穫をし、それら野菜を調理し惣菜として販売する取組は、地元住民等からの評判も高いです。

水産物でも、シラスを使ったコロッケや、マイワシを使ったオイルサーディン、ハゼの出汁等、加工品の開発が積極的に行われています。

農産物・水産物ともに、浪速魚菜の会等が定期的に勉強会や試食会を開催し、農産物や水産物の背景にある歴史や由来も含めて食の魅力を感じてもらう取組が続けられています。

これら取組により付加価値を高めた農水産物・加工品を、マーケットと確実に繋げていくことが重要であり、マーケットインの発想に基づく6次産業化商品の開発により流通が一層期待されます。

(2) 課題

- ・農水産事業者自身が農山漁村発イノベーションによってめざす事業イメージ(類似商品の比較分析、販売ルート、顧客ターゲットの設定等)を明確にできていないため、事業の実施にあたっては専門家や加工事業者等のサポートが必要です。
- ・本市の農水産事業者は家族経営が大半であり、農山漁村発イノベーションの実現には資金面・人材面の負担が大きいいため、多様な主体が連携する等、負担の軽減を図る必要があります。

2 1の現状と課題を踏まえた農山漁村発イノベーションの取組方針

(1) 農山漁村発イノベーションに取り組むための支援策の強化(農山漁村発イノベーションの準備・着手)

- ・生産規模にあった明確な目標を設定し、事業に必要な加工の知識や販売のノウハウを持って事業計画を作成する必要があります。そのためには企画段階から時間をかけ、専門

知識に基づいた支援が不可欠です。多様な主体が連携し、明確な事業戦略のもとで6次産業化、農商工連携、地産地消を実践する農業経営体を育成していきます。

- ・農山漁村発イノベーションに取り組む事業者の支援拠点となる「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター」（以下、サポートセンターといいます）には、専門知識を持った企画推進員が配置されています。サポートセンターを活用し、大阪市農業協同組合等とも連携しながら、農水産事業者からの相談にワンストップで対応し、農山漁村発イノベーションプランナーの派遣依頼、事業の進捗管理、フォローアップ等、事業の発展段階に応じた支援をします。
- ・農水産事業者が、農山漁村発イノベーションの事業イメージを明確にできるように農山漁村発イノベーションプランナーの支援のもと、総合化事業計画の作成を誘導していきます。
- ・大阪府による人材育成研修を活用し、食品衛生、法律等の知識や、資金計画、商品の魅力発信等、農山漁村発イノベーションに取り組む上で必要となる知識習得を支援していきます。
- ・消費者ニーズに合致した魅力ある商品を開発するために、「農山漁村振興交付金」等を活用して、消費者評価等を十分に実施した上で商品化を進められるように支援します。また、（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所等の研究機関の支援により、品質の高い加工品を製造するためのサポートを行います。
- ・市内には農業体験を主な生業としている農業者も出てきており、そのような体験施設と連携することで、体験を通じて農産物の魅力をより感じてもらえるような取組が実施できるよう支援していきます。

（2）農山漁村発イノベーションを実施するための支援策の強化（事業展開）

- ・農水産事業者と地域内の2次・3次事業者、市、商工会議所等によるネットワーク構築を支援し、地域で6次産業化を進めることで、地域の活性化につなげます。
- ・本市内には、大阪市なにわの伝統野菜等、歴史ある農産物も多く、また、それら農産物の普及を応援する市民グループ（「田辺大根ふやしたろう会」「なにわの伝統野菜研究会」等）や教育機関等があることから、多様な主体と連携しながら農水産物だけではなくその地域ならではの魅力も加えた商品の開発をしていくことで、付加価値をより高めます。
- ・学校給食、病院・福祉施設等における地場食材の利用拡大に向けて、それぞれ施設給食のニーズを踏まえたメニュー・加工品の開発を行っていきます。
- ・大阪には大企業から中小企業まで多くの食品事業者が存在しており、加工技術やノウハウの蓄積があります。サポートセンターの取組の中で、これら食品関連事業者と農水産事業者とのマッチングを積極的に行い、両者の信頼・協力関係の構築を推進することで、本市の地の利を生かした生産振興の活性化につなげます。他にも、令和3年度に設立し

た（特非）農産物加工協会は、様々な農産物加工技術を持った加工メーカーが参画し、相談内容に応じて適切な加工事業者への橋渡しも行えることから、農業者と加工事業者をマッチングし、事業につなげます。

（３）販路拡大に向けた支援策の強化

- ・直売所等既存の販路を積極的に活用するとともに、量販店、百貨店やホテル等のバイヤー向け商談会に出展することを推進することで、商品の販路拡大につなげます。

３ 今後（５年後程度）の農山漁村発イノベーション推進の成果目標（イノベーション事業の売上、付加価値額、農山漁村発イノベーション事業体の数等）

- ・農山漁村発イノベーションに取り組むことにより、売上高を５％増加
- ・農山漁村発イノベーションに取り組むことにより、取り組み前より付加価値額が増えていること
- ・農山漁村発イノベーションに取り組むことにより、地産地消に取り組む施設を２施設増加させること
- ・新たに農山漁村発イノベーションに取り組む農水産事業者等の事業体数：２事業体

４ 地域の特性を生かして農山漁村発イノベーションに取り組む上で重点的に活用を図るべき農山漁村の地域資源、当該地域資源を活用して開発及び生産する新商品の種類、当該新商品を生産する際に用いる加工の技術、当該新商品の販路開拓等の方向性

- ・別表のとおり

５ 育成を図る農山漁村発イノベーション事業体の将来像

大消費地であり産業の集積する大阪で農山漁村発イノベーションを推進し、大阪市産（一次産品）を活用したさらなる農水産業を成長させるため、次の３つの将来像をめざします。

（１）全国ブランド商品の創出と流通展開が可能な事業体

食品製造事業体との連携により、一次産品から加工品まで一体的なブランドでの商品製造を可能とした上で、全国流通も視野に取り組むことにより、大阪市産（一次産品）の価値を向上させます。

（２）全国をリードする都市型農水産業におけるモデル事業体

異業種間のネットワーク構築により、消費者ニーズに対応した魅力ある商品開発が可能となります。大消費地の立地を生かして、消費者、実需者へと販路を広げ、商品が順調に売れることで、大阪市産（一次産品）等の販路を拡大します。

(3) 地域の農水産業者が行政や関係団体等と連携し、地域活性化を推進する事業体

大阪市農業協同組合、大阪市漁業協同組合、市等が連携し、組織的な農山漁村発イノベーションの取組を進め、原材料の集約による量産化の実現、人材・資金・技術での課題が解消され、市内をはじめ全国展開できる商品開発体制を構築します。

6 大阪市が農山漁村発イノベーションに取り組む農水産業者等を支援するために行う施策

(1) 個別相談と事業化に向けたサポート

農山漁村発イノベーションに取り組む農水産業者に対する個別相談に応じ、サポートセンターはじめ関係機関・団体と連携した支援を行います。

(2) 農商工連携による新商品開発や販路の開拓等

農水産事業者と食品産業等の商工業者による新事業の展開を支援するとともに、農山漁村発イノベーションの取組により開発された新商品の販売先を探している農水産事業者等と流通事業者とのマッチングの機会を設けていきます。

7 国及び府等の支援施策の活用方策

農水産事業者等の事業内容により国・大阪府が準備している以下の支援施策等を活用します。

(1) 農山漁村発イノベーション対策（国）

①農山漁村発イノベーションサポート事業

1) 中央サポートセンターにおいて、大阪府サポートセンターと連携し、中央プランナーやエグゼクティブプランナーの派遣を行うことで、農山漁村発イノベーションに係る高度な課題に対する重点的な伴走支援の取組等を支援します。

2) 大阪府サポートセンターによる農山漁村発イノベーションに取り組む事業者の伴走支援や大阪府による農山漁村発イノベーションに取り組む人材の育成等の取組等を支援します。

②農山漁村発イノベーション推進支援事業（ソフト支援）

2次・3次産業と連携した加工・直売にかかる商品開発、農林水産物や農林水産業に関わる多様な地域資源を活用した新商品・サービスの開発、これらに係る研究開発等を支援します。

③産業支援型（ハード支援）

農山漁村活性化法に基づき、大阪府や大阪市が作成した活性化計画の実現に向けて、農

産物加工・販売施設、地域間交流拠点等の整備を支援します。

六次産業化・地産地消法に基づき、市内農水産事業者の組織する団体等が作成した総合化事業計画等の実現に向けて、加工・販売施設等の整備を支援します。

④ 外食・中食等における国産食材活用促進事業

外食・中食等における地場産食材の活用を推進するため、産地懇談会の開催、都市部懇談会の開催、シンポジウムの開催及び食材に係る情報受発信体制の整備をし、付加価値向上による外食・中食産業の活性化を図ります。

(2) 大阪版認定農業者支援事業（大阪府）

「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例」の独自制度の一つである「大阪版認定農業者制度」を推進するため、安定的な農産物供給を行う農業者、大阪の地産地消に貢献する農業者等が共同利用する機械・施設の整備を支援します。

(3) 農と緑の総合事務所、家畜保健衛生所による支援（大阪府）

大阪府中部農と緑の総合事務所、大阪府家畜保健衛生所において、農業経営改善支援の一環として、サポートセンターと連携し、農業者等が取り組む6次産業化の支援を行います。

(4) 大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンターの活用（地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所）

大阪府では、府内の農林漁業者等の農山漁村発イノベーションへの取組をサポートするため、「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター」が設置されています。このサポートセンターには、専門知識を有する企画推進員が配置されており、農山漁村発イノベーションを支援する体制が整備されています。

本市で農山漁村発イノベーションに取り組もうとする農水産業者に対しては、サポートセンターを積極的に活用し、企画推進員やサポートセンターが派遣する農山漁村発イノベーション中央プランナーからのアドバイスを受けるためのサポート体制を構築します。

8 戦略の効果検証及び見直しに関する取組

農山漁村発イノベーション推進に取り組む農水産業者等に対して、サポートセンター等と連携し、戦略の効果検証を行い、検証結果を踏まえて今後の取組の見直しを行います。

9 1から8までに掲げるもののほか、農山漁村発イノベーションを推進するために必要な事項

特になし

別表

農水産物名	新商品の種類	加工技術等	販路開拓
大阪市産（一次産品）全般 ※大阪市産（一次産品）とは、大阪市域で栽培・生産される農産物、畜産物、大阪市域の内水面で生産・採取される魚介類の総称です。	・漬物 ・ジャム ・菓子類 ・惣菜、佃煮 ・めん類 ・スープ ・調味料 ・飲料 ・農水産物の水煮、乾燥、燻製、塩蔵品、糖蔵品、冷凍品、粉末、ペースト、果汁等 ・産学連携 ・レシピコンテスト ・農業体験 ・援農 ・地域行事（終い不動、こつま南瓜祭り等） ・各種保存会（田辺大根ふやしたろう会、大阪黒菜保存会等） ・各種勉強会（毛馬胡瓜勉強会、大阪黒菜試食会等）等	農水産物の特徴を生かせる加工技術を商品ごとに選択します。 例) ・加熱 ・冷却・凍結 ・乾燥 ・粉碎 ・混捏 ・播潰 ・剥皮 ・搗精 ・抽出 ・濃縮 ・混合 ・成型 ・加圧 ・乳化 ・ゲル化 ・燻煙 ・塩蔵 ・糖蔵 ・発酵 等	直売に加え、 ・量販店 ・百貨店 ・ホテル 等で取り扱ってもらえるよう、商談会等に積極的に出展します。 マルシェ等でも積極的に販売し、認知度向上し、販路開拓につなげます。 その他、インターネットによる販売等、全国流通をめざした販路開拓に取り組みます。