

【R7年度】重点目標の取組・概要 (地元の農水産物を活用した食による観光促進や事業者活性化[農業振興事業])

担当課 (内線)	農林水産課 田中 (内線2825)	重点目標の方向性	地域経済の軸となる産業・観光の活性化
重点目標	経済・交流が活発な岸和田の実現	行政の役割	観光資源の磨き上げや新たな観光資源の創出を支援する

現状と課題
<p>国勢調査によると本市の一次産業従事者数は、平成22年まで減少傾向にあったが、それ以降は横ばいとなっている。農業（畜産を除く）産出量は府内1位であるが、この間も減少するとともに、遊休農地や耕作放棄地も存在する。一方、漁業についても、海面漁業漁獲量で府内1位であり、豊富な資源が存在する。しかしながら、その認知度などは芳しくなく、資源の活用が課題となっている。</p>

R7年度の事業費 (内訳)
<ul style="list-style-type: none"> ・負担金2,533千円 <ul style="list-style-type: none"> ・市内農林水産物を用いた料理の食材費等2,533千円

課題に対する取組の内容 (めざす成果・期間・対象者・手法など)
<p>【中期的(4~5年後)にめざす成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内で生産された農水産物が、市内飲食店等で活用・消費されることによって農業者・漁業者の所得向上を図ることにより、後継者の確保と一次産業の活性化を目指す。 <p>【成果に向けての各年度の進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度：市の農産物（彩誉人参）、水産物（黒鯛）を使ったレシピ等を磨き上げ、広報を実施した。 ・令和5年度：水産物（黒鯛）に的を絞り、飲食店が食材を使って創作メニューを作り、広報を実施。 ・令和6年度：協力する飲食店が7店舗となり、第二弾岸和田黒鯛フェアを11月に実施した。また、泉州地域の風土及び文化が育んだ食材を用いて、ヘルシーだと注目されてきた日本料理と世界の長寿食と言われる地中海式料理（イタリアン）を融合した泉州和タリアンコンテストを実施した。 ・令和7年度：大阪・関西万博における料理の提供、泉州美食会における海外シェフへの農水産物のPR、第三弾岸和田黒鯛フェアで飲食店8店舗が参加して実施した。 <p>【R8年度の取組内容 (期間・対象者・手法など)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国海づくり大会大阪大会において市内農林水産物を用いた料理等の提供とPRを実施する。

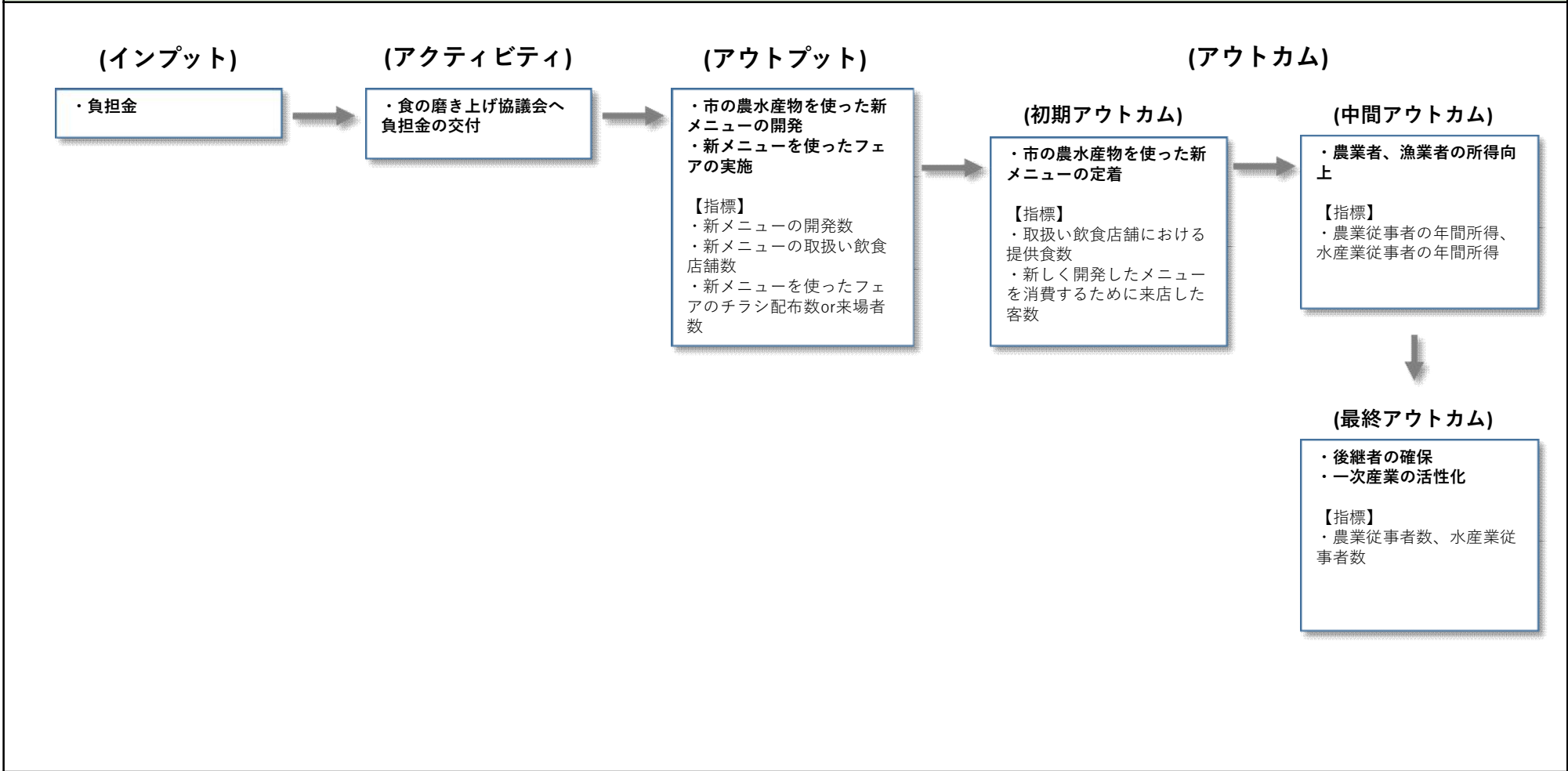
R8年度以降の想定事業費 (ランニング経費)
<ul style="list-style-type: none"> ・令和8年度 負担金6,000千円

取組の進捗・成果を測る指標
<ul style="list-style-type: none"> ・新しく開発したメニューの取扱い飲食店舗数15 (2026)

成果・指標が未達成の場合の取扱い
<p>※必ず縮小・廃止時期を記載すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業は令和8年度（全国海づくり大会大阪大会）まで実施し、令和9年度に検証を実施する。

【R7年度】重点目標の取組・ロジックモデル（地元の農水産物を活用した食による観光促進や事業者活性化[農業振興事業]）

ロジックモデル【事業立案時点】



財源	他団体の状況	その他（行政サービスとしての適正性について など）
市費	泉南市：泉南市アナゴイベント広告掲載等PR業務 平成29年9月～令和元年12月 2,650,038円（株）泉州広告への随意契約 阪南市：めっさ旨い！阪南うまいもんプロジェクト 平成29年度9,900,000円（株）日本旅行	市内農水産物の認知度向上施策を展開することで、一次産業の振興に資する。

■ 中期的にめざす成果に対する達成度



- ・ 市内で生産された農水産物が、市内飲食店等で活用・消費されることによって農業者・漁業者の所得向上を図ることにより、後継者の確保と一次産業の活性化を目指す。

■ R7年度における達成度 (当初の実施予定に対する達成度)



- ・ 大阪・関西万博において市内農林水産物を用いた料理の提供を目指す。

■ R7年度において実施・実現できたこと

- ・ 第三弾岸和田黒鯛フェア (R8年2月) を実施し、漁業者、流通卸売業者、飲食店8店舗の協力による加工した黒鯛の流通により、飲食店での創作メニューの提供を実施した。観光振興団体等の協力による広報・周知活動も加わり、期間中に合計1,660食程度を提供することができた。また、黒鯛の消費が増えたことにより、岸和田で取り扱う黒鯛の流通価格の上昇が見られた。
- ・ 大阪・関西万博において市内農林水産物を用いた料理 (「泉州和タリアンレシシピコンテスト」での優秀作品) の販売を実施し、彩誉ニンジンジュースを試飲で提供した。

■ 主な「取組の進捗・成果を測る指標」の状況

測定有無	指標名	単位	基準値 (年次)	目標値 (年次)	R7年度実績値
○	新しく開発したメニューの取扱い飲食店舗数	店舗	-	20 (2026)	8
○	新しく開発したメニュー数	品	-	20 (2026)	11

■ R7年度において実施・実現できなかったこと

- ・岸和田黒鯛フェアに協力する飲食店舗の新たな開拓が2店舗にとどまった。

■ 課題分析

- ・岸和田鮮魚商業組合の協力等を得て市内協力飲食店や、販売店舗としてスーパーなどに協力依頼したが、なかなか協力が得られなかった。

■ ロジックモデルの振り返り

- ・岸和田黒鯛フェアの実施により、一時的な黒鯛価格の上昇が見られ、一部漁業者の所得向上につながることでアウトカムの発現が進んでいると思われる。

■ 次年度以降の予定・改善内容

- ・令和5年度から岸和田黒鯛フェアを実施したことで、一定の周知が進んだと思われる。今後、黒鯛流通にかかる支援を減らしながら、黒鯛のブランド化とフェアの自走化を目指す。