

## ⑮ 農林水産業の成長産業化

### 2040年に実現したい姿

#### 【京都の農林水産業が魅力ある職業として確立】

- ⑦ 京都の農林水産業が、新規就業を志す者にとって“農林水産業をはじめたら「京都府」で”とあこがれの地になるとともに、次代を担う若者にとって魅力ある職業となっています。

#### 【京都産農林水産物が世界ブランドとして確立】

- ⑧ 京都産農林水産物が、府内や首都圏だけでなく、京都を訪れる多くの外国人をはじめ世界から愛されるブランドとなり、日本・京都が誇る「和食」とともに世界のフードシーンで確固たる地位を築いています。

#### 【中山間地域における営農環境が次世代に継承】

- ⑨ 中山間地域における営農環境や集落活動が維持され、南北に細長く多様な気候と地形がもたらす多様性ある京都府の農業が、次世代に着実に引き継がれています。

#### 【森林が適正に管理され府内で利用される木材の大半が府内産に移行】

- ⑩ 森林が適切に管理されるとともに、CLTなど多様な木材需要が創出され、府内で利用される木材の大半が府内産木材となっています。

#### 【食の安心・安全が確保され食文化が浸透した暮らしが実現】

- ⑪ 府民や府内を訪れる国内外からの観光客が、常に安全な食品や食事を安心して選択できるとともに、府民が府内産の食材や長い歴史の中で培われた京都の食文化に愛着と誇りを持ち、食を大切にする気持ちが育まれています。

### 4年間の対応方向・具体方策

**京都の食文化を支える農林水産業の新展開のため、先端技術の実装による生産性の向上、異業種連携等の推進、マーケットニーズに応じた経営多角化など、成長産業化を進めます。**

- 1 農林水産業の担い手不足、中食需要の拡大、健康や環境への消費者ニーズの変化等を踏まえ、スマート農業などの生産技術、機能性成分を効率的に摂取できる食品加工技術、広域的な市場流通のための鮮度保持技術などの最先端技術に、京都の食文化を融合させる京都ならではのフードテックを府内の農林水産業・食品産業に展開する「京都フードテック構想（仮称）」を推進し、付加価値の高い農産品や加工食品を開発します。
- 2 農林水産技術センターを再編整備し、機能性品種の開発や産学公連携・分野横断型の研究推進機能を強化することで、小規模・多品目栽培を特徴とする京都府農林水産業の実情にあったロボット・AI等先端技術の活用など、次世代農林水産業の創出に必要な技術開発と速やかな実装・普及を図るとともに、新たに、機能性食品等の加工研究の推進体制を構築し、食関連企業との共同研究の拠点を整備します。
- 3 京都府の産地条件や栽培品目に適した減化学肥料・農薬による栽培や有機農業などの技術確立、規格外の農産物も有効に活用できる中食等の開発、包装資材の簡素化や脱プラスチック化など、生産・加工・流通の各段階の環境にやさしい取組を進め、環境負荷軽減と収益性の向上を両立した農林水産業・食関連産業を育成します。
- 4 地域の実情に応じてAIやIoTによるセンシングデータに基づく農業、漁業、養殖業及び家畜の生産管理や、森林の境界情報及び木材情報の見える化等の取組を本格化させるとともに、ロボットを活用した生産活動の自動化を進めます。

5 農業・林業大学校や海の民学舎等において、担い手を育成・確保するため、AIやロボット技術等を活用した生産や、データに基づく経営管理を学ぶ講座の開設など、カリキュラム改革を進めるとともに、若手農林漁業者と若手企業人材等との交流により、キャリア意識を醸成します。

6 地元漁協と連携し、旺盛な需要のある丹後とり貝、岩がき等の養殖区画を拡大するとともに、観光需要等に対応したマダイやブリ類などについては、地元事業者の経営支援や新規参入の推進に加え、新しい研究を進め、現場導入を図るなど、質・量の両面から養殖生産力を強化します。

7 卸売市場において、コールドチェーンへの対応をはじめとする品質管理水準の向上や、パッキング、カットなどの1次加工処理機能の強化、産地での選別調整作業の集約化により、農家が京野菜等の生産に集中できる体制の構築を進め、府内外の旺盛な需要や輸出拡大に対応可能な生産力の確保につなげます。

8 地域において、将来の農業の在り方や農地利用などを定めた人・農地プランの作成及び見直しを加速するとともに、「京都府農業会議」が、担い手と農地のマッチングを進める司令塔として、地域での農地維持のための話し合いや貸付希望農地の掘り起こしを促進させ、土地改良事業等を行う京都府や市町村と連携して、農地集積を進めることにより、経営規模を拡大させます。

9 多様な機能を有する都市農業を次代に継承するため、「都市農地活用相談所」による補助制度や税制度等の相談対応に加え、体験農園等の開設支援など、特定生産緑地を中心として、農地を多面的に活用し、都市農業を振興します。

10 肉用牛農家の繁殖・肥育の一貫経営化を進めるとともに、稲WC Sの生産・利用の拡大など「耕畜連携」を進め、子牛価格や飼料価格に左右されにくい強固な生産基盤を構築します。

11 豪雨災害等に対応するため、被害情報の収集と分析を行い、園芸ハウス等の効果的な被害防止に向けた技術指導を行うとともに、被害を受けた際の負担を軽減するため、農業共済制度や収入保険などセーフティネットへの加入を進めます。

12 府内産木材の利用促進を図るため、府民会議を設置し、府民等の木材利用への気運を醸成するとともに、近畿初のCLT加工施設や府内初の大断面集成材加工施設の整備を推進し、京都府の公共建築物をはじめ中高層建築物等への活用などで需要を喚起します。また、JAS規格にも対応できる品質の高い木材や木質バイオマス、ボイラーの燃料などの木材需要につながる施設などの整備を進めます。

13 災害時の早期復旧、復興に重要な地籍調査を進めるとともに、所有者不明農地については、関連法令に基づく「不明所有者のみなし同意」制度の活用により、適正な農地の相続・管理を促します。また、荒廃農地については、再生可能な農地は、農地中間管理機構による担い手への集積や基盤整備により再生させ再生が不可能な農地は、早生樹等の植林や太陽光発電設備の設置、さらに発電した電気をスマート農業に利用するなど、地域の条件に応じ活用します。

### 首都圏やアジア諸国等への販路拡大と多様化するニーズに対応するため、京都産農林水産物や加工品のブランド戦略を強化します。

14 多様化する食のニーズに対応するため、オープンイノベーションを促進する「京都食ビジネスプラットフォーム」の活動を一層充実・強化し、「生産」から「加工」、「販売」まで各業種の戦略を組み合わせることで、「京の食」のブランド価値を更に高め、他県をリードする新たな商品・サービスの開発を推進します。

15 食生活や価値観の多様化に伴う消費傾向の変化に対応するため、京の食文化を体現する最高品質の「京都プレミアム中食」など、京都のブランド力ある食材を生かした内食・中食需要に対応した商品づくりを推進します。

16 生鮮品を中心とする「京のブランド産品」について、流通・消費事情等を踏まえて、需要にマッチしたブランドの分類、加工品のマーケティング、更には新たな産品の認証など、国や市町村とも連携して京都府産農林水産物全体のブランド戦略を強化します。

17 新たな京都ブランド米「京式部」について、京料理人等と連携しながら京都ならではのストーリーを意識したPR戦略や生産支援により、ブランド力向上につなげます。また、高収益作物への転換をはじめ、味噌や日本酒など京都の食品業界と結びついた加工米や府内畜産業と連携した飼料用米を安定的に生産・供給するなどにより、所得を向上させます。

18 丹後とり貝、岩がきについて、身入り状況を加味した出荷規格などにより、ブランド化を進めるとともに、旬の魚介類を活用した漁港めしや漁船による海上タクシー、「アユやアマゴ等の特色ある漁場」づくりなど、DMOとも連携した「漁観連携」による観光との一体的な展開を強化します。

19 京都府産和牛のブランドの基準の統一やPRを強化し、国内トップブランドとして確立させ、「京都ぼーく」、「京地どり」など、京都の畜産物全体のブランド力を引き上げるとともに、乳製品や牛肉の加工・販売など、畜産・酪農の6次産業化を進めます。

20 海外の日本食レストラン、海外シェフやグルメブロガーなどに対し、京の和食文化をコンセプトに米、日本酒、宇治茶、京野菜及び牛肉等をセットで海外に発信するとともに「京もの提供店」を拡大し、京都ブランドの世界的な認知度向上や輸出拡大につなげます。

21 宇治茶については、「京都府宇治茶普及促進条例」を踏まえ、瓶入り宇治茶「玉兎」の販売など、「宇治茶プレミアムブランド戦略」を推進し、観光客も含め、普及を促進します。また、海外においても愛飲されるよう、海外の残留農薬基準に適合する生産方法を産地ぐるみで普及・拡大させるとともに、高品質な茶生産を支えるため、試験研究機関と農業教育機関が連携し、高い技術を持つ担い手を育成するとともに、国際的評価と資産価値の明確化を図るため、「宇治茶世界文化遺産登録推進プラットフォーム」の活動等により、宇治茶の世界文化遺産登録に向けた取組を進めます。

22 GAPやオーガニック、ハラル等の世界的なニーズの高まりに応じた取組など、国際水準での生産や品質を管理する取組を進めます。

23 丹波くり・京たけのこ・漆等の生産振興や土産物などの商品開発、北山丸太、京銘竹などの伝統的な工芸品の新たなマーケットの開拓など、京都ならではの商品の生産・需要を拡大します。

24 若年層も気軽に食べやすい「ファストフィッシュ商材」の開発を進め、学校給食等における魚食普及を拡大し、水産物の魅力や美味しさを伝えることで、消費拡大につなげます。

25 有害鳥獣による被害を更に軽減させるため、狩猟者の確保、ICT技術を活用した効率的な捕獲や生息域把握、京都ジビエのブランド展開を本格化させる販売促進活動やペットフードへの活用など、総合的な対策を講じます。

26 家畜伝染病防疫体制を確保し、対策を徹底するとともに、豚熱、鳥インフルエンザ及び口蹄疫等の正しい知識の普及・啓発を行います。

### 魅力ある農林水産業の実現に向け、次代を担う人材の確保・育成を強化します。

27 「農林水産物輸出サポート隊」を設置し、農業者の海外ビジネスの立上げや、グループ化をサポートするとともに、京の農業応援隊と中小企業応援隊の連携により産地と実需の連携体制を強化することで輸出拡大の本格化をめざす農業経営者を支援し、「京都アグリビジネスグローバル人材」として養成するなど、輸出を担う人材の裾野を拡大します。

28 ベンチャーマインドを持ってICT技術等先進的な農業経営にチャレンジする若い経営者を育成するため「農業ベンチャー・インキュベーション・ファーム」を開設し、企業的経営ができる農業者を創出します。

29 家畜保健衛生所と畜産センターを核とした「京の畜産応援隊」により、後継者がいない畜産農家に対し、法人化や第三者継承、経営基盤・就農条件の整備等について伴走支援します。

30 森林経営管理制度を円滑に運用するため、林業専門の職員が配置されていない市町村の担当職員に対し、主体的に森林の適正管理を推進するため必要となる知見の習得に向けた研修を実施するなど、市町村の人材育成を支援します。

- 31 企業との連携を強化するなど「京の農林女子ネットワーク」の取組を拡大し、京都府農業を牽引する農業経営者として将来多くの女性が活躍できるよう、府内でも優れた農業経営を行う女性農業者を表彰することにより、女性農業者の地位向上をめざします。
- 32 農林水産業関係法人について、給与体系や勤務形態、経営状況等の「見える化」や「働き方改革」を進め、就業希望者とのミスマッチ解消や、キャリアパスの仕組みの導入など、人材の確保・育成を強化します。
- 33 定年者の就農や半農半Xの実践等を促すため、生涯現役クリエイティブセンターと連携した情報発信を強化するとともに、技術習得や機械整備などを支援するほか、スマート農機を活用した農産物の生産や6次産業化など、シニア世代でも取り組めるビジネス展開を進めるとともに、農林水産業の多様な担い手のモデルを発信することで、農業・農村の担い手の裾野を拡大します。
- 34 「漁業塾」を開設し、AI・ICT技術等も活用した新技術や、活締めや神経締めなど高品質化のための処理など、漁業者のスキルアップを図り、新鮮で安全な「京の水産物」の流通を拡大します。
- 35 集落営農等の法人化・組織化を推進するとともに、小規模水稻経営が中心で、後継者不足も深刻な集落営農組織が、集落連携により低コスト・高収益な営農モデルを確立するためのメガ団地（100ha）の形成や、企業連携による人材確保など、経営基盤の強化支援、更には、農林水産業者への収入補償等セーフティネット対策の取組を進めます。また、小規模産地でも需要に応えられる産地間リレー生産・出荷体制を強化するとともに、生産者と消費者の交流拠点である農林水産物直売所を核とした地産地消の取組を進めます。
- 36 府と（一財）京都森林経営管理サポートセンターが連携し、市町村が実施する森林の現況調査や、集積化する団地の設定など、森林経営管理の取組を支援するとともに、森林組合を単位とする「森林集積チーム」が森林所有者へ森林荒廃の現状や管理の重要性について周知することにより、適切な森林管理の実現をめざします。
- 37 森林施業にICT等の先端技術を活用するとともに、素材生産者等の林業経営体による施業の集約化を進め、収益性の高い林業経営の実現をめざします。また、安定した府内産木材の供給を実現するため、川上から川下までの事業者がグループになり、生産・加工・利用の需給情報の把握・共有が可能となるICTを活用したシステムによりサプライチェーンを構築するなど、林業振興に向けた総合的施策を講じることにより、適切に管理され、循環利用される森林を拡大します。
- 38 将来を担う若い世代が健全な食生活を実践できるよう、大学生を中心とする「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター」の養成や「食育体験講座」の開催など、食に対する意識を向上させる取組や、ICTを効果的に活用した情報発信等に取り組みます。
- 39 学校・幼稚園・保育所等における調理体験などの体験型食育や、「きょうとこどもの城」等と連携した地域で行う食育を進めます。
- 40 中小食品事業者がHACCPに取り組めるよう講習会の開催や保健所による指導を通じて、継続的にきめ細かにフォローアップしていくとともに、府内で製造された食品の規格基準の適合性を抽出検査し、府民の食の安心・安全を確保します。
- 41 「京都府食べ残しゼロ推進店舗」について、紹介マップの作成や飲食店検索サイトとの連携等により拡大させるほか、フードバンクとの協働、府民向けの研修会開催やインターネット講座の開設による情報発信などにより、事業者、消費者及び地域と一体となって食品ロスの削減に取り組むなど、食育活動を進めます。
- 42 健康面、宗教上等の理由から、食の制限がある観光客、留学生等に対し、使用している食材情報等を絵文字で表現したピクトグラムで表示するなど、安心して京都の食を味わえる取組を行う飲食店等を拡大します。