

有機農業・環境保全型農業の取組事例

「令和4年度中国四国地域未来につながる持続可能な農業推進コンクール」農政局長賞受賞地区

株式会社ゆめファーム (山口県山口市)

【畜糞を生かした有機野菜作り】

- 平成21年に秋川牧園直営の野菜生産を担う会社として設立。令和元年には有機JASを取得し、現在年間50品目以上の有機野菜を7.4haで生産している。
- 親会社の秋川牧園の養鶏・酪農で発生した畜糞を自前の堆肥舎で良質な堆肥にすることで化学肥料を使わない循環型の野菜づくりを確立している。
- 良質な有機野菜の生産を安定的に行うために、苗テラス（人口光閉鎖型苗生産システム）を導入し、苗も自社で生産している。

【堆肥等を活用した地域連携】

- 自社で製造した堆肥を地域の農家に無償で支給し、家畜ふんの有効活用と地域の化学肥料の使用軽減に繋げている。
- 岩国地区の伝統的な漬物用大根の生産者が不足していたことから、大根生産と寒干しを引き受け、地域の伝統産業の継承に貢献している。
- SNSを活用して有機野菜の啓蒙活動を実施していることからふぞろい品も販売でき、ロスも抑えた販売をしている。



自家製堆肥の投入

生見オーガニックトマトファーム (高知県安芸郡東洋町)

【促成トマト栽培における有機栽培の実践】

- 平成19年から有機農業を開始。平成23年には有機JASを取得し、現在、促成トマト20aとニンニク（露地）4aを栽培。オーガニックトマトの出荷は開始当初の9t/10aから令和3年には16t/10aに増加している。
- 牛糞堆肥や緑肥作物などをベースに、米ぬか、もみ殻等を利用した土づくりを実施。また、土着天敵、微生物農薬、ネットなどを試行錯誤を重ねながらIPM(※)の体系を確立している。

【安定出荷・販路確保の取組】

- オーガニック食品を取り扱う業者と取引を行い、店舗の同じ棚を12月～6月の7ヶ月間オーガニックトマトが占有できたことで、特定の顧客を確保し、売上は年々上昇している。
- 令和3年からは障害者（2名）の雇用も開始した。
- WWOOFジャパンのホストに登録し、外国人を含む会員に有機野菜の収穫体験や食事・宿泊場所を提供し、有機農業を広くPRしている。



オーガニックトマト

※IPM(総合的有害生物管理)
農作物に有害な病虫害・雑草を防除する技術のこと。

“オーガニックビレッジ”宣言！ ～有機農業に地域ぐるみで取り組む市町村～

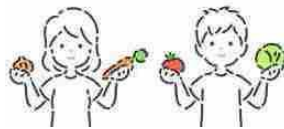
オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、**農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村**のことです。

農林水産省では、みどりの食料システム戦略を踏まえ、このような先進的なモデル地区の創出に取り組む市町村の支援（みどりの食料システム戦略推進交付金）に取り組んでおり、**2025年までに全国100市町村で「オーガニックビレッジ」を創出すること**としています。



令和4年度事業の取組市町村

都道府県	市町村
島根県	浜田市
	大田市
	吉賀町
	邑南町
広島県	神石高原町
山口県	長門市
徳島県	小松島市



★中国四国地域での宣言第1号

小松島市



小松島市では、平成22年に生物多様性農業推進協議会を設立し、関係機関や市内各地域の農業者と連携しつつ、水稲を中心とした環境配慮型農業や有機農業を推進してきました。これもひとえに、「安全・安心でおいしいお米を消費者へ届けたい」という生産者の強い想いがあったからこそであり、同時に、これまで築き上げてきた土台を後生に引き継いでいくことが、使命であると感じています。

国の定めた「みどりの食料システム戦略」の目標達成に向けては、一朝一夕で成し遂げることは困難であり、関係者のみならず市民全体で、機運醸成に努めていくとともに、自然豊かで特色ある本市農業の強みを活かし、有機農産物の生産人口を拡大させ、多くの消費者が容易に有機農業によって生産された農産物入手することが可能となる流れを構築してまいります。

その決意をいたしまして、小松島市は「オーガニックビレッジ」となりますことを、ここに宣言いたします。

令和5年2月19日

小松島市長 中山 俊雄

環境影響表示に係る国内の新たな取組と今後の課題

- 消費者に対して、生産者の環境負荷低減の努力を理解してもらうため、その「見える化」が重要です。
- 国内の新たな取組として、コメ、トマト、キュウリの3品目を対象に温室効果ガス簡易算定シートを作成するとともに、消費者への訴求効果についてラベル表示の効果を検証する販売を実施しています。
- 今後、「見える化」の対象品目の拡大を図るほか、生物多様性保全等の他の指標を追加することが検討されています。

農産物のGHG簡易算定シートの作成 (コメ、トマト、キュウリで試行)

生産者の栽培情報を用いて、農地でのGHG排出を試算。
 化学肥料・化学農薬削減や中干し延長などによる**排出削減量**と、
 たい肥やバイオ炭施用による**吸収量**を簡易に算定し、その地域での
 慣行栽培と比較して、当該生産者の栽培方法でGHG排出が何
 割削減されたかを評価。

排出 (農薬、肥料、燃料等)
 - 吸収 (バイオ炭・堆肥)

$$100\% - \frac{\text{対象生産者の栽培方法での排出量(品目別)}}{\text{地域又は県の標準的栽培での排出量(品目別)}} = \text{削減率(\%)}$$

消費者等にわかりやすい表示・広報

温室効果ガスの削減効果を等級ラベル表示した農産物 (令和4年度はコメ、トマト、キュウリ) を実証販売。脱炭素技術をPOP等を書くことにより消費者に訴求。(2022年12月時点で15社23か所で実施)



コメ・トマト・キュウリの実証では、
 削減率5%以上で★1つ、
 削減率10%以上で★2つ、
 削減率20%以上で★3つ
 を付与

(例)



JAみやぎ登米 × TARO TOKYO ONIGIRI



オイシックス・ラ・大地
 株式会社



サンブラザ (Kawabata farm)



株式会社 東急ストア



日本農業株式会社

その食べ物、誰がどこで作ったものか、 気にして選んでいますか？



食べ物を選ぶ時は、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶようにしましょう。自分が応援したい地域や、被災地などの産品を選ぶことで、その地域の生産者を応援することにもつながります。

地産地消って何がいいの？


消費者と地域の生産者との「顔が見える関係」により両者の結びつきが強化される他、地場産農林水産物の消費の拡大などによる地域の活性化、流通コストの削減、輸送時に発生するCO₂の抑制、地元に対する理解の深まりなどの効果が期待されています。

どんなことが表示されているか、見てみましょう

一般に販売されている加工食品や生鮮食品のうち、パックや缶、袋などには、さまざまな表示がされています。見たことがありますか？

●加工食品の表示例

●この食品の産地は？
●この材料の産地は？



名称 納豆
原材料名 丸大豆(〇〇県産)、米粉、納豆菌
【たれ】しょうゆ、加糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、かつおエキス、昆布エキス、砂糖/調味料(アミノ酸等)、アルコール…
内容量 45g×3
賞味期限 2021.12.31
保存方法 冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。
製造者 〇〇県〇〇市×××-△△
〇〇〇食品株式会社

●生鮮食品の表示例

〇〇県産 豚バラスライス
消費期限 加工年月日
21.12.31 21.12.28
保存温度4℃以下
100gあたり 398 597
(円)
内容量 150 (g)
通常価格
加工者 株式会社〇〇〇畜産
〇〇県〇〇市×××-△△ ラップ :PE

日本の食料自給率

日本の食料は、約37%※が国内で生産されたもの、約63%は海外からの輸入によるものです。

我が国の食料自給率は、諸外国と比較すると、低い水準にあります。※出典：農林水産省「令和2年度食料自給率について(令和2年度カロリーベース)」



食育(マ)知識

食から日本を考える。ニッポンフードシフト

「ニッポンフードシフト」では、私たちの日々の暮らしに欠かせない食と、その背景にある生産現場への理解を深めていただくための情報を幅広く発信し、食や農について考えるきっかけ作りに取り組んでいます。

詳しくは <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>



環境にやさしい食べ物、選んでいますか？



地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じています。環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながります。

有機農業とは

農薬や化学肥料に頼らず、環境への負荷をできる限り少なくする方法で生産する有機農業は、自然資源の循環によって支えられています。右図のようなサイクルの循環型農業は、人にも環境にもやさしいといえます。



温室効果ガスの排出抑制

輸送距離が長いと、温室効果ガスの排出量が多くなりますが、消費者にはそれがわかりにくいです。そこでエネルギー効率に優れた貨物鉄道輸送を一定割合以上利用している場合に、「エコルールマーク」の認定を受けられる仕組みを設けました。

レジ袋有料化

令和2年7月1日より、全国でプラスチック製買物袋の有料化を行うこととなりました。これは、レジ袋を有料化することで、それが本当に必要かを考えていただき、私たちのライフスタイルを見直すきっかけになることを目的としています。



有機JASマーク

有機農産物のJAS（日本農林規格）に適合し、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます



食育(マメ)知識

さまざまなエコラベル

エコラベルは、環境負荷の低減や環境保全につながる商品・サービスであることを表すものです。エコラベルには、消費者が環境負荷の少ない製品を選ぶ際の手助けになることが期待されており、文字やマークなど様々な種類があります。



食べ物、捨てていませんか？



本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。食べ物を捨てることはもったいないことで、すし、環境にも悪い影響を与えるかもしれません。食品ロス削減のために何ができるか、一緒に考えてみませんか？少し意識して行動するだけで、その積み重ねが大きな削減につながります。

日本の食品ロスってどのくらい？

日本では、一年間で約570万トン※もの食べ物が捨てられています。これは日本で暮らす人、一人分の分量に換算すると、年間45kg。毎日お茶碗一杯分のご飯に近い量を捨てていることとなります。

※出典：農林水産省、環境省、食品ロス量（令和元年度推計値）



「ろすのん」は食品ロス削減国民運動のロゴマーク

食品ロス削減は、食品の生産、製造から加工、流通、販売、消費までのフードチェーン全体で取り組んでいく必要があります。そこで、食品ロス削減国民運動のロゴマークとして誕生したのが「ろすのん」です。



食品ロスの約半分は家庭から出ている

日本の食品ロス量の約半分は家庭から出ている。みんなが「もったいない」という思いを持ち、行動することで食品ロスは減らせます。

無駄な買い物をしない、料理を食べきるなど、できることから始めてみましょう！

食育(ママ)知識

**使いやすい&食品ロスが防げる！
冷蔵庫整頓術**

冷蔵庫の収納率は7割を目安にしましょう。「どこに」「何が」「どのくらいあるのか」を把握できないと、食品ロスを生むことにつながります。定期的に冷蔵庫内をチェックして、整理しましょう。

環境に配慮した果実袋の開発

- バショウは温暖な地域に自生するバナナ科の植物で、愛媛県の大洲市などの地域ではお盆の棚飾りに利用されているが、お盆が終わると切り倒され、大量に廃棄される葉や茎の処分に困っている。また、地域特産物のぶどうは温暖化により着色障害が発生している。
- そこで、バショウを研究している愛媛大学と連携し、「芭蕉和紙」を使った農業用資材の開発に取り組んだ。

動機

バショウの有効活用ができないか？

- バショウは温暖な地域に自生するバナナ科の植物。愛媛県大洲市などではお盆の棚飾りに利用されるが、お盆が終わると大量に廃棄されている・・・
- 地域特産物のぶどうは温暖化により着色障害が発生・・・



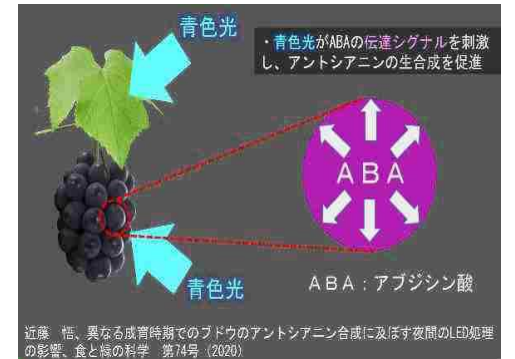
▲地生するバショウ



▲お盆の棚飾りのバショウ

仮説

■ 青に染色した和紙を帯状に使用した果実袋を使用すれば着色不良が改善されるのでは・・・



愛媛大学社会共創学部が開発した「芭蕉和紙」の特徴

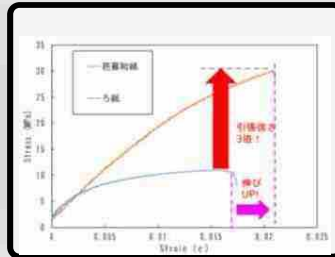
①透明性



②染色性



⑤引張に強い



③にじまない



④耐水性



開発



環境負荷の軽減を実現！！

- ① 1枚あたり 0.5g のプラスチック削減
- ② 使用した袋は土壌中に還元
- ③ サステイナブルな農業が可能



企業等と開発した果実袋！