

いつもの食を、いつまでも

現在を変えていくために
未来の日常を守るために

あなたの力になる
情報を発信中！

生産現場と食に役立つ情報

検索



北海道 みどりのしおり

2023年7月 vol: 9 北海道農政事務所

農林水産省は、調達から生産、加工、流通、消費に至るまでの食料システムを持続可能なものとするため、環境負荷低減を図りながら、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を目指す「みどりの食料システム戦略」を進めています。

「みどりのしおり」では、北海道農政事務所の取組をご紹介します。

< 活動報告 >

「まちなかキャンパス2023」で「みどりの食料システム戦略」をPR！

(6月17日～18日 旭川市)

▽北海道農政事務所旭川地域拠点では、6月17日～18日に旭川市で開催された「まちなかキャンパス」に出展しました。

「まちなかキャンパス」は、旭川市が「ユネスコデザイン創造都市」への認定を機に、デザイン、まちづくり、SDGsをテーマとし、大学生や高校生が小中学生に向けて伝えることでお互いに学び合う場として開催したものです。

旭川地域拠点は、①子ども向けみどり戦略の紙芝居動画2種類の放映、②子ども向けワークショップ（飛び出すカード作り）、

③参加者による決意表明（今後取り組みたいこと）、④みどり戦略のしおりや缶バッジ（10種類）のプレゼント、を行いました。ご協力いただいた「苫前町の酪農家 伊藤沙智さん」のかわいいキャラクターイラストの効果もあり、当ブースへの参加者は236名になりました。参加した親子へ本イベントをきっかけに今後取り組みたいことをお聞きしたところ、多くの親子が「ごはんを食べ残さないこと」と回答しました。



(メッセージ付きのかわいいキャラクターの飛び出すカード)



(みどり戦略をかわいいキャラクターの缶バッジでPRしました)

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/asahikawa/photorepo/matinaka.html>



< お知らせ >

第55回J-クレジット制度認証委員会(令和5年6月28日)において、「水稻栽培における中干し期間の延長」の方法論に取り組んだ初めての案件として「クボタ 大地のいぶき」、「Green Carbon株式会社」、「三菱商事株式会社」による3つのプロジェクトが承認されました。また、「バイオ炭の農地施用」の方法論に基づき「株式会社をTOWING」のプロジェクトが承認されました。

https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/230628.html



北海道農政事務所みどりの特設 Web ページはこちら

生産現場と食に役立つ情報

検索



<https://www.maff.go.jp/hokkaido/midori/top.html>

農林水産省

発行：農林水産省
北海道農政事務所
企画調整室
(011-330-8801)

北海道 みどりのしおり

2023年 8 月 vol:10 北海道農政事務所

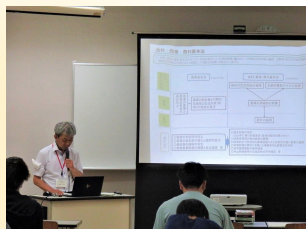
農林水産省は、調達から生産、加工、流通、消費に至るまでの食料システムを持続可能なものとするため、環境負荷低減を図りながら、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を目指す「みどりの食料システム戦略」を進めています。

「みどりのしおり」では、北海道農政事務所の取組をご紹介します。

< 活動報告 >

(1) 北海道立農業大学校で、「有機農業と減農薬・減化学肥料」をテーマにディスカッション。(7月18日 本別町)

▽北海道農政事務所帯広地域拠点、北海道立農業大学校で、「みどりの食料システム戦略」について講義し、「有機農業と減農薬・減化学肥料」をテーマにディスカッションを行いました。



(講義の様子)

各グループからは、「慣行農業との収量差を埋めるような技術や所得の差をなくすような支援が必要」、「有機農業でも使用できる薬剤や新たな品種を開発すべき」、「GI制度などを活用して付加価値をつける」などの意見が発表されました。



(グループディスカッションの様子)

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/obihiro/photorepo/torikumi/20230718.meeting.html>

(2) 「エシカル弁当の日(第3回)」を開催しました。

(7月21日 札幌市)

▽当事務所では、職員自らが地球環境にやさしい食材で作られた弁当を食べることによって、社会的な課題に気づき、課題解決のための行動を考えるきっかけとなるよう、「エシカル弁当の日」を開催しています。



(職員の様子)

今回(第3回)は、2社のお弁当屋さんにご協力いただき、有機栽培もしくは栽培期間中に農薬及び化学肥料不使用で育てられた北海道産の食材を多く使用した2種類のお弁当が販売され、職員には大変好評でした。今後も「エシカル弁当の日」を実施していく予定です。



(熟成玄米のお弁当)



(野菜たっぷりベジ弁当)

https://www.maff.go.jp/hokkaido/photo_repo/230804.html

< お知らせ >

北海道農政事務所旭川地域拠点は、令和5年9月16日から18日に旭川市平和通買物公園で開催される「北の恵み 食べマルシェ2023※」に出展します。ブースでは、30秒動画「みどり戦略タイプ診断」を放映し、視聴者には「みどり戦略」に関連したグッズをプレゼントいたします。

また、「みどり戦略」をPRする内容のSNS映えフォトスポットも設置しますので、ぜひお越しください。

※「北の恵み 食べマルシェ」は北北海道が誇る自慢の料理や名産品を集めた「食」の祭典です。

(旭川市HPへリンク) <https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/marche/>

北海道農政事務所みどりの特設 Web ページはこちら

生産現場と食に役立つ情報

検索

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/midori/top.html>



発行：農林水産省
北海道農政事務所
企画調整室
(011-330-8801)



自然共生型農業を応援し、持続可能な大地を未来に繋げる

Auberge erba stella(中富良野町)



- ◆ 代表者：佐藤 公亮
- ◆ 所在地：北海道空知郡中富良野町鹿討農場
- ◆ 経営概要：オーベルジュ運営を主軸として、「オーガニックを日常に」をテーマに
 - ・有機食材を用いた加工品製造及びプロデュース
 - ・料理や商品の撮影・動画制作及びレシピ開発
 - ・食や宿泊業に関するコーチング及びコンサルティング
- ◆ URL：<https://www.erbastella.com>

erba stella（エルバステラ）での宿泊客への料理は、自家菜園の野菜のほか、オーガニックを中心にフードマイレージなど環境への影響を考慮した新鮮な食材を使って提供されています。



シャンプー類やスキンケアセットは天然由来100%のものを、洗剤なども製造時や使用時に環境負荷が少ないものを選択し、自然環境に配慮された製品を使用しています。



全国からの応募をもとに集まったモニター宿泊者へのプログラムの一つとして、中富良野町を「旅行者が行きたい町、移住者が住みたい町」にするためのワークショップが行われました。



隣接した自家菜園では肥料や農薬を使わず自然との共生を大切にした栽培方法で野菜やハーブを育てています。また、自家菜園で調達できない食材は北海道内のオーガニック生産者のものを中心に使用し、近郊の生産者とのつながりを大切にしています。



町内のオーガニック生産者、中富良野町、同町観光協会及び同町地域おこし協力隊を加えて「エシカル」、「オーガニック」、「観光」をキーワードに話し合い、農業だけでなく経済全体でCO₂を削減する仕組みを持つ町づくりや、オーガニック食材提供の充実など未来につながる活発な議論が交わされました。

有機農産物で消費者をつなぐ

株式会社しみず農園(北斗市)



清水代表

【組織等の概要】

- 代表者：清水 千万幸
- 生産販売品目：有機農産物約20種類(有機JAS認証取得)
米(特別栽培米)
- 生産加工販売品：有機ミニトマトジュース(有機加工食品
JAS認証取得)
- 主な販売先：ホテル、飲食店、青果店、スーパー

【取組の成果】

- 有機ミニトマトジュースの加工販売数量
2013年 300本 ⇨ 2021年 10,000本
- 有機農産物販売品目数
2008年 10種類 ⇨ 2021年 約20種類
- 味、品質が高く評価されるとともに、生産者の有機農産物への思いが伝わり、取引数、取引先が増加し、安定的な販売先を確保

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 2008年、野菜の納品先から、他野菜との差別化を図るため、有機農産物の取組を提案され、ハウス3棟でトマト、ミニトマト、キュウリ等の有機栽培を開始(有機JAS認証取得)
- ◆ 有機農産物の販路を拡大するため、自らホテル、飲食店、青果店等に足を運び販路を開拓
- ◆ 2009年、野菜ソムリエの資格を取得し、セミナーや収穫体験の受入れ等の食育活動を通じて野菜の魅力を伝える活動を実施
- ◆ 2011年、東日本大震災の影響で納品先のホテルの生鮮食品の仕入れが縮小したことを契機に、有機ミニトマトジュースを製造・販売(有機加工食品JAS認証取得)
- ◆ 現在、有機ミニトマトジュースの他にケチャップやドレッシングを製造・販売



有機ミニトマトジュース



加工食品(ケチャップ)

【今後の展望】

- 有機ミニトマトを使用したアイスクリームの製造・販売
- 消費者から強く要望されている有機農産物直売所の開設
- 有機農産物を使用した料理を提供するファームレストランの開設



加工施設(とまと工房)



有機農産物を栽培している施設

人も牛も健康に～地球に優しい循環型酪農を目指して～

鈴木牧場(広尾町)



【鈴木牧場のみなさん】

【組織等の概要】

- 代表者：鈴木敏文
- 従事者数：4名(家族3名、酪農実習生1名)
- 飼養頭数：120頭
(経産牛60頭、未経産牛49頭、肉用牛11頭)
- 経営概要：生乳・牛肉(グラスフェッドビーフ)販売、
鶏卵(有精卵)生産
- ホームページURL: <https://www.hiroo-suzukifarm.com/>

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 鈴木牧場では、平成20年、22年に発生した家畜伝染病(牛サルモネラ感染症)により、甚大な経済的損失を負った。
- ◆ 「予防は最大の治療」と考え、牛の健康管理を第一に、粗飼料生産・飼養管理の作業内容を改善。現在では、完熟させた発酵堆肥を基肥とし、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した牧草を牛に給与。
- ◆ 平成27年から、町内の漁協から養殖で使用する海水を入手し、飼料としての塩づくりを開始。完成したミネラル分の豊富な塩は、牛に給与するほか一般消費者や管内の食品製造業者に販売。
- ◆ 令和2年、3年に有機JAS認証を取得。

【取組の成果】

- 農薬・化学肥料を使用しない牧草生産を実現
(有機JAS認証の範囲内で購入圧べんとうもろこしを少量給与。⇒サイレージ用デントコーンの作付け不要)
- 有機JAS認証を取得
〔令和2年〕有機飼料(牧草、デントコーン)
有機農産物(キクイモ)
〔令和3年〕有機畜産物(生乳・牛肉・鶏卵)
- 疾病牛の発生割合及び治療経費が8割減少
〔平成20年⇒令和2年〕
- 有機酪農を実践したことで、乳質が向上し、ゆとりある牧場経営を実現
- 農林水産省「サステナアワード2020伝えたい日本の“サステナブル”」実践賞を受賞

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 牛サルモネラ感染症が発生したことで…
 - ✓ 治療で抗生剤を投与している乳牛から搾る生乳は出荷停止となるため、収入が減少。
 - ✓ 医薬品代、消毒用の薬品代、検査料、保菌牛の淘汰等にかかる支出が増加。
 - ✓ 終息するまで5か月を要し、経営状況だけでなく精神的にも厳しい日々が継続。
- 獣医師の妻・なつきさんと、牧場内の作業を見直し、3つの改善策を実施。
 - ✓ 良質な粗飼料生産の実践
 - ✓ カウコンフォート(乳牛の快適性)の追求
 - ✓ 乾乳期における牛群管理の改善
- 有機酪農により、飼養頭数・1頭当たり乳量は減少したが、放牧等で労働力の削減を実施。

【有機JAS認証取得の生乳等】



【海水から手作りした塩】



【今後の展望】

- 「すべては健康のために」との思いから、循環型農業を実践。これからも新しいことへの挑戦を継続。
- オーガニック牛乳の販売開始を目指す。
〔令和4年予定〕
- 牛の健康のために始めた塩づくりを地場産品として、地域活性化に貢献できるように継続。

地域の気候・風土そのものの「味」を楽しんで 伊場ファーム（浦幌町）



白花豆の支柱立て作業

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 平成20年、収益性を改善しようと、白花豆の栽培に取り組む。当初の作付面積は0.5haであったが、現在の面積は約5haと、北海道内でも有数の規模を誇る。
- ◆ 平成21年、不耕起栽培を取り入れたことで排水が良くなり、農作物の収穫量が増加した。
- ◆ 平成25年、肥料や農薬などの資材が高騰したことに伴い、有機栽培の管理方法を導入。大豆1.2haから始めて、小麦、スイートコーンにも広げ、現在の面積は、2.5haへ拡張。平成28年に有機JAS認証を取得。
- ◆ 平成29年、消費者とのつながりを求めて、道東自動車道の上浦幌パーキングエリアで開かれている野菜直売会に参加。平成30年にはインターネット販売に取り組む。

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

◇ 経費の削減と環境への配慮

⇒ 化学肥料や農薬については、北海道における使用量の基準に対して5割低減を図り、緑肥作物や除草カルチ技術などを導入。結果として、「持続性の高い農業生産方式」を取り入れる「エコファーマー」の認定を受ける。

◇ 白花豆の品質の向上と収量の確保

⇒ 品質を向上させて収量を確保するためには、豆の株間を均等にし、株間の通気性と日当たりを確保することが重要であることから、アルバイトを雇用して、手作業で種まきを実施している。

【組織等の概要】

- 代表者：伊場 満広
- 所在地：北海道十勝郡浦幌町恩根内79番地3
- 従事者：家族3名（アルバイト5名（繁忙時10名））
- 経営規模：35ha
- 主な農作物：
畑作物（小麦、てん菜、ばれいしょ、豆（大豆、小豆、金時豆、手亡豆、白花豆、黒花豆ほか））
野菜（スイートコーン、タマネギ）
- 有機認証取得作物
小麦、大豆、スイートコーン
- URL： <https://www.ibafarm.com/>



開花した白花豆

【取組の成果】

- 生産する白花豆の高収量化
令和元年産の白花豆の10a当たりの収量は277kgで、平成30年産の花豆の道内平均（176kg）を大きく上回る。
令和元年度の全国豆類経営改善共励会の「小豆・いんげん・落花生等の部」で最高賞の農林水産大臣賞を受賞。
- 生産した農産物への評価向上
令和2年4月、生食用の有機栽培スイートコーンが、浦幌町のふるさと納税返礼品に加わった。



袋詰めされた白花豆



有機栽培スイートコーン

【活用した支援施策】

- 環境保全型農業直接支払交付金
- 畑作物の直接支払交付金

【今後の展望】

- 効率の良い作業体系を確立し、地域の若い農業者にも生産の輪を広げ、白花豆の産地化を図る。
- 土との共存を図ることによって、農作物が健全に育つことを意識し、有機栽培面積を拡大する。