

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



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出前授業～畜産経営学科の学生が有機農業を考える。～ (8月25日 本別町)

▽帯広地域拠点、北海道立農業大学校にて今年度2回目となる出前授業を実施しました。「みどりの食料システム戦略」について講義し、その後、グループに分かれ「私たちに何ができるか考えてみよう」をテーマにディスカッションを行いました。

各グループからは、「耕畜連携など農家同士での協力体制の構築」、「未利用資源の活用」、「メタンの排出量を減らす飼料の活用」など、環境への配慮を意識した意見が発表されていました。



(講義の様子)



(グループディスカッションの様子)



<https://www.maff.go.jp/hokkaido/obihiro/photorepo/torikumi/20230825.meeting.html>

(2) 令和5年度「夏休み子ども体験デー」を開催しました。 (8月3日 札幌市)

▽北海道の農林水産省道内出先機関が連携して、小学生を対象とした「夏休み子ども体験デー」を開催しました。当所は、「みどりの食料システム戦略」を分かりやすく学び・身近なものとなるよう若手職員が工夫した「みんなで未来の食を考える」クイズラリーを出展しました。クイズラリーを終えた子どもには、苫前町の酪農家伊藤沙智さんがイラストを手掛けたみどりの食料システム戦略の缶バッジをプレゼントしました。参加した子どもたちが一目散にクイズに駆け寄る姿が見られ、「おもしろかった」「勉強になった」などの感想がありました。



(学んだ証の缶バッジ) (クイズに参加した参加者)



https://www.maff.go.jp/hokkaido/photo_repo/reiwa5nenndonatsusumikodomo.html

< お知らせ >

農林水産省では、みどり法に基づく支援措置やみどり法と連携した予算を中心に、研究開発に取り組む方、資材製造事業者、農業者、食品事業者、農業者・食品事業者・市町村が活用できる主な施策をまとめた「逆引き施策活用ガイドブック」を作成しました。北海道農政事務所のHPにも掲載しておりますので、ご活用ください。

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/midori/hojoiigyo2.html#guidebook>



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)

北海道 みどりのしおり

2023年10月 vol:12 北海道農政事務所

< 活動報告 >

(1) 「北の恵み 食べマルシェ2023」で「みどりの食料システム戦略」をPRしました！
(9月16日～18日 旭川市)

▽旭川地域拠点では、「みどりの食料システム戦略」に関する消費者の理解醸成や行動変容を目的として、「北の恵み 食べマルシェ2023」にPRブースを出展しました。



(動画を見る旭川市長)

出展に当たり、苫前町の酪農家 伊藤沙智さんの御協力のもと、動画「30秒でわかるみどりの食料システム戦略」などを作成しました。動画を見ていただいた来場者には、職員からパネルを用いて動画の内容について詳しく説明し、これから取り組むことについてアンケートを実施しました。1,018名にご回答いただき、ご協力いただいた方には「みどり戦略PR缶バッジ」と「ドギーバッグ」をプレゼントしました。



(これから取り組むことについてアンケートを実施)



<https://www.maff.go.jp/hokkaido/asahikawa/photorepo/tabemarusye2023.html>

(2) 農業高校生が講師となる出前授業が、中学生を対象に開催されました。
(9月6日、9月27日 岩見沢市)

▽岩見沢農業高校の学生は、「みどりの食料システム戦略」やSDGsについて若い世代への理解を深めるため、岩見沢市立明成中学校(9/6)と栗沢中学校(9/27)の学生に出前授業を実施しました。

授業を行った高校生は、今年3月に札幌地域拠点の出前授業を受講しており、その際に得た知識をもとに、中学生が理解しやすいよう、スライドや説明原稿を工夫して作成しました。授業では、みどり戦略の概要を説明し、受講する中学生たちがテキストに解答を書き込んで理解を深める形で行われ、巡回する高校生たちがやさしくフォローしていました。



(巡回して個別にアドバイスしています)



(中学生に分かりやすい資料を作りました)



https://www.maff.go.jp/hokkaido/sapporo/photorepo/torikumi/20230906meiseicyuu_demae.html

(3) 小学校5年生が食品ロス削減を学ぶ(9月22日 音更町)

▽帯広地域拠点は、音更町立緑陽台小学校において、「食品ロス」の出前授業を行いました。

職員の手作り紙芝居で、「食品ロスとは何か」を説明し、「食品ロスの何が悪いのか」を児童に発言してもらうとともに、アニメーション動画で食品ロスやみどりの食料システム戦略について、まとめの学習をしてもらいました。その後、帯広地域拠点で用意した「食品ロス削減博士」の認定証と記念品を授与し、最後に、食品ロス削減のために何ができるのか児童が考えたアイデアをボードに張り付けて授業を終了しました。



(手作りの紙芝居を用いて説明する職員)



<https://www.maff.go.jp/hokkaido/obihiro/photorepo/torikumi/20230922.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>



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

第2回「みどりの北海道米チャレンジ」

ホクレン農業協同組合連合会



【組織等の概要】

- 代表者：代表理事会長 篠原 末治
- 所在地：札幌市中央区北4条西1丁目3番地
- 連絡先TEL：011-232-6278
- URL：[ホクレン農業協同組合連合会 \(hokuren.or.jp\)](http://hokuren.or.jp)

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 全国でトップクラスの米生産量を誇る北海道で、今後、「みどりの食料システム戦略」や「SDGs」に沿った「環境負荷軽減」に繋がる米生産の拡大を目指す。
- ◆ 「2050年までに目指す姿」として示される「化学肥料3割低減」「化学農薬5割低減」の項目などに既に目標達成している産地と、各バイヤーとのマッチングの機会創出を目的として、昨年第1回「みどりの北海道米チャレンジ」を開催。
- ◆ 今年、第2回目として、引き続き、各生産部会の取組紹介及びバイヤーとの商談会を実施。
- ◆ 新たな取組として、マッチングに「みらい米市場※」を活用。

※「公益財団法人流通経済研究所」による米のオンライン現物市場。米の生産者、集荷事業者、卸売業者、実需者等が参加者となり、オークション・注文方式で売買可能。

【商談会の開催】

- みらい米市場には、11生産部会の米15点（計約80トン）がエントリー。
- 各生産部会の個別ブースにて、米（玄米・精米）のサンプル等の展示や新米試食等によるPRが行われた。

【各生産部会の主な取組】

- 圃場リモートセンシングサービスにより全圃場のタンパク傾向・施肥状況を推測し、土壌診断の結果と合わせた適正施肥の実施。
- 基盤整備後の圃場への自動給水装置と地下水位制御システムの設置による、水管理の省力化。
- 畦畔にハーブを植え、カメムシの発生源である雑草の抑制による農薬の低減。
- 保管倉庫で雪を利用する、環境にやさしい冷房システムの採用。
- 中干しによるワキ対策（酸欠下での有機物分解によるメタンガスの発生抑制）の実施。
- フェロモントラップ、すくい取りによるカメムシの防除の実施。
- 収穫後の稲わらの秋鋤き込みによる、メタンガスなどGHG排出の削減。
- みどりのチェックシートに定める環境負荷低減の取組の実施。

環境に優しいカーボンニュートラル型農業の推進

— ICTを活用した持続可能な農業で地域活性化 —

まれつぶ

稀府農業研修センター(伊達市)



【ICTを活用した研修センターの外観】

【施設等の概要】

- 名称: 稀府農業研修センター
- 所在地: 北海道伊達市中稀府町85番地
- 栽培品目: ミニトマト、ミニパプリカ、ミニキュウリ等
- 問合せ: 0142-82-3201
(伊達市経済環境部農務課農政係)

【取組の経緯と概要】

- 全道平均を上回る顕著な高齢化と、担い手不足に起因した農業者の減少による地域農業の衰退が喫緊の課題。
- 新規就農を促進すべく、環境に配慮し、伊達市の気候に適した先進的スマート農業(ICTを活用した省力化・高品質生産を実現する新たな農業)の魅力ある営農モデルを構築。
- 令和4年4月、地域農業の持続的発展と地域活性化を目的とし、地域資源活用型農業推進計画を策定。

- 令和5年3月、化石燃料を使用しない熱源システム(地元資源の木質ペレットボイラーと、補助熱源のヒートポンプ)を採用した、カーボンニュートラルを実現する稀府農業研修センターが完成。



【木質ペレット】



【ヒートポンプ】

- 現在、連棟型プラスチックフィルムハウス3区画(3,024㎡)において、運営受託事業者による周年栽培の営農を実証中。

【課題と対応】



【セミクローズド型ハウスの内部】



【プロファーム】

- 従来型のビニールハウスは天窓を開放しても外気の状態によっては十分な換気ができず、ハウス中央部の気温が上昇しやすいことが課題。
→常にハウス内の気流を作り、熱のこもりの緩和や湿度ムラを抑えるため、天窓を廃止したセミクローズド型強制換気(自動車の空調技術を応用)ハウスを採用。
- 研修センターを整備するにあたり、温度管理などの経験に基づく感覚的な栽培技術を、判断基準や根拠を明確化し納得できる形で新規就農者へ継承することが課題。
→プロファーム(環境制御機器)を導入し、環境制御をシステム化することで栽培技術の見える化(データ化)を実証。

【今後の計画】

- 令和6年度末までの2年間の実証により、安定的な農業経営や栽培しやすい品目・品種を見極め、令和7年からの研修生受入を目指す。
- 消費者が商品を購入する際、二次元コードで栽培工程の動画等を視聴できるようにするなど、安心・安全・環境への配慮が見える化し、他農産物との差別化を図る。
- ICT機器活用により栽培環境や作業管理といった情報をデータ化していく。また、そのデータに基づいた定量的指導で、地域農業の担い手となる人材を育成する。

持続可能な農業の確立に向けた多角的な取組について きたみらい農業協同組合(北見市)



【組織等の概要】

- 所在地：北見市中ノ島町1丁目1-8
- 構成地区：温根湯・留辺蘂・置戸・訓子府・相内・上常呂・北見・端野
- 正組合戸数：906戸
- 正組合員数：1,599名 ※令和4年1月31日時点
- URL：<https://www.jakitamirai.or.jp/>

【化学農薬削減の取組の経緯と概要】

- 昭和62年から、訓子府地区で、食の安全志向に対するため低農薬たまねぎの推進と商流対策に努めるとして、低農薬栽培を開始。
- JAきたみらいでは、慣行栽培の他に「こだわり栽培品」として、農林水産省特別栽培農産物表示ガイドラインに基づく「特別栽培たまねぎ・ばれいしょ」、北海道クリーン農業に準ずる当組合独自の栽培基準を定めた「ECOみらいたまねぎ・ばれいしょ」の栽培に取り組んでいる。
(取組戸数:たまねぎ80戸、ばれいしょ31戸)

- 化学肥料・農薬の使用削減量
(ECOみらいシリーズ)

	化学肥料 (使用量)	化学合成農薬 (使用回数)
たまねぎ	50%以上	32%以上
ばれいしょ	45%以上	33%以上

【カーボンオフセットの取組】

- JAきたみらいでは、平成25年から、カーボン・オフセットに取り組んでおり、令和4年には、全道の農協として初めて、キキタの森プロジェクト(森林整備)から創出したクレジットを購入。
- 道内の森林づくりを支援するとともに、生産工程における排出量を実質ゼロにした(令和4年取組戸数146戸、取組面積309ha、407t/-CO₂をオフセット)。



カーボンオフセットの循環図

【GAPへの取組】

- 令和元年から、JAグループが取り組む畑作物GAPに当JA独自のたまねぎの検査項目を追加。
- JAきみたらいGAPへの取組やユーザーの要望に応じ、18戸の生産者がJGAP団体認証を取得(認証品目:たまねぎ)しており、販路の維持・拡大を図っている。



ECOみらいシリーズたまねぎ・ばれいしょ

水産加工場で発生する残さを原料とした有機肥料を地域に還元 ～目指せ地域作物ブランド化～

池下産業株式会社(広尾町)



代表取締役 池下 藤一郎氏

【会社の概要】

- 業種：水産物加工販売、廃棄物処理、倉庫業、魚粉・魚油製造販売
- 代表者：代表取締役 池下 藤一郎
- 主な事業内容：水産物加工販売(輸出含む)、廃棄物処理、有機肥料製造販売
- 連絡先TEL：01558-2-5471
- URL：<http://revofish.com>

【取組に至った経緯】

北海道におけるいわしの漁獲量は昭和62年の134万トンピークに減少し、平成12年には4千トンまで激減。このため、いわしを主原料とする水産加工場として新たな業態を模索する中、20年ほど前から保有する機材(トラックやショベル等)を有効的に活用し、有機肥料製造に係る「発酵処理システム」開発に着手。

【取組の概要】

製造している有機肥料の原料の半分は水産加工品製造の際に発生する残さであり、残りは町営牧場等から搬出される牛ふんを使用。

一般的な水産加工場では、加工の際に発生する残さをフィッシュミール等の製品に混ぜることが多いが、これでは品質低下を招く懸念があるため、池下産業(株)では残さを混入しない「ホールミール(養魚飼料)」として製造し、残さは発酵させて有機肥料の原料としているのが特徴。

有機性廃棄物を高温で発酵処理し、発酵物の臭気濃度を極限まで低減させた、高温発酵処理技術で肥料化を行っている。

魚肉入り有機肥料として年間約50～60トン製造し、主に十勝管内を中心として全道各地の有機栽培農家(野菜・果物・花・など)・ゴルフ場やサッカー場の芝生などにも使われている。



【取組の課題と見据える将来展望】

- ・十勝管内には約5千人の顧客がいるが、工場の生産能力が限界であり有機肥料の増産に取り組めていないのが課題。
- ・東京に水産物のアンテナショップを作り、水産業の魅力を発信。漁獲量の減少などにも対応可能な事業展開を検討。
- ・JA等と連携して、漁獲された海産物を原料とした肥料で、水産業と農林業とで「海と山」の連携を図る。
- ・北海道の海で獲れたものを地元十勝の農地に還元し、そこで生産される農産物に付加価値を付けブランド化を目指す。

