

やさいめぐり

VOL.01

2024年3月版 不定期更新

ご自由にお持ちください。Take Free

やさしい さいばい いいものめぐりで見つけました。



【特集内容】

生産者・販売者のこだわり
私たちと一緒に取り組みませんか？
「てまえどり」
国家公務員の若手職員による
「農作業体験記」

農林水産省北海道農政事務所

撮影場所 はるきちオーガニックファーム(石狩市)

はじめまして

わたしたちは

農林水産省 北海道農政事務所

みどりの食料システム戦略

食卓プロジェクトチームです。

わたしたちの「食」は、調達から生産、加工・流通、消費まで、あらゆる関係者のつながりによって成り立っており、これを1つの大きな仕組みとしてとらえたものを「食料システム」と呼んでいます。

未来の子どもたちの「食」を守るためには、「食料システム」を環境にやさしい(=みどり)ものとし、みんなで身近な「食」について関心をもって、これを支えていくことが大切です。

農林水産省は、未来まで続けられる食料システムを構築するために2050年までに達成したい目標を決めました。それが「みどりの食料システム戦略」です。

わたしたち「食卓プロジェクトチーム」は、様々な食の在り方を尊重するとともに有機栽培や栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用などで栽培された農産物の魅力を多くの方々に広め、食品ロスの削減や地産地消など、未来の子どもたちのために環境に、やさしく持続可能な社会につながることを願い、本冊子を作成しました。

北海道のおいしい「食」から、地球の未来と環境を一緒に考えてみませんか？

Pages Contents

3 地図

4 生産者・販売者のこだわり

- ① とれた小屋ふじい農場直売所
- ② らる畑
- ③ オーガニックグロッサリー サラダーマン
- ④ 自然食の店 まほろば本店
- ⑤ 玄米ドコロ メグリメグル
- ⑥ ハレノクダモノ
- ⑦ 自然な食とくらしの店 あしたや

※掲載内容や写真は取材当時のものです。
 ご不明な点は、店舗へ直接おたずねください。

11 私たちと一緒に取り組みませんか？「てまえどり」

12 特別企画「農作業体験記」

北海道農政事務所の若手職員が有機農業を体験！
 協力:はるきちオーガニックファーム(石狩市)

「旬の恵みを旬にいただく。」

有機栽培や栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用などで栽培された農産物は
 季節によってお店に並ぶ種類も様々です。



わたしたち「食卓プロジェクトチーム」は
 今後も取材を続け、本誌を手に取ってくださった
 みなさまに魅力を伝えてまいります。

「今日はどんな野菜や果物たちがお店で待っているのだろう」
 今日のコンドাতেに、旅のおみやげに、大切な方へのおくりものに...
 北海道でめぐりあえる農産物や加工品はいかがですか？



みどりポイント

- ・栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用
- ・地産地消

① とれた小屋ふじい農場直売所

農地面積約100ヘクタール(札幌ドーム約18個分相当)の自社農場では、栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用を基本とし、様々な農産物を栽培している。また、かぼちゃとさつまいもは、有機JAS認定を令和6年度取得に向けて取り組んでいる。直売所に併設されたレストランでは、農場でとれた農産物を使用したメニューを提供しており、特に週末は多くの訪問客で賑わっている。もっと多くの方々に札幌産の農産物を知ってほしい！札幌の農業を元気にしたい！従業員の方々は明るく、熱意に溢れている。



農場でとれた野菜をふんだんに使用したメニュー



栽培期間中に化学肥料・化学農薬を使用せずで作られた北海道産のゆめぴりかを使用した米粉(写真右)

ホームページ



Address 札幌市北区篠路町拓北243-2
 Phone 011-773-5519
 Open 9:00~17:00
 Holiday 年中無休

取材時には漬物用トマトを見かけることができた。(写真左)



みどりポイント

- ・有機栽培
- ・栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用
- ・地産地消

② らる畑

1986年に移動販売からはじまり、1989年から円山で店舗を営んでいる。冬の間、北海道では収穫できる有機農産物は少ない。春から秋は北海道産、冬から初夏は道外産と、その土地と気候に適した四季折々、旬の有機農産物などを楽しむことができる。また、全国各地のこだわりのメーカーとのつながりを大切に、加工品・調味料・菓子類など幅広く取扱っている。曜日ごとにらる畑の食材を丁寧に仕込み、シェフが毎朝手づくりするお弁当「らるごはん」にも、有機農産物が使用されている。



有機農産物をふんだんに使用したお弁当。彩り豊かで、やさしい味わいに心があたたまる。環境への配慮として、一部に紙製の容器を使用することもある。

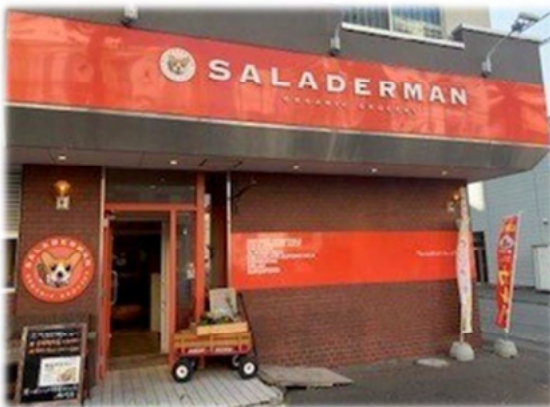


店内に入るとすぐに色鮮やかな有機野菜が迎えてくれる。有機JAS認定を受けた野菜のほか、栽培期間中、化学肥料や化学農薬不使用の野菜を販売している。

ホームページ



Address 札幌市中央区大通西23丁目2-25 ラメール円山1F
 Phone 011-614-2406
 Open 平日:10:00~19:00 (日曜 17:00、祝日 18:00閉店)
 Holiday 年末年始(日にちはその年による)



みどりポイント

- ・有機栽培
- ・地産地消

③ オーガニックグロッサリー サラダーマン(※)

適した時期(最も栄養を有し、天候や虫の影響が少ない)、地域のもの(地元経済への貢献)、環境保全で次世代を考慮したもの(輸送による二酸化炭素排出を減らす)をコンセプトに、有機野菜を販売している。



有機野菜をふだんに使用したスムージーなどのジュース類。(写真上)

注文してからその場でミキサーにかけて提供されるジュース類。(写真左下)ミキサーにかけると、野菜の爽やかな香りが広がる。日によって野菜の種類が異なることも楽しみのひとつ。



やわらかい暖色系の照明に照らされ、木箱や段ボールで陳列されている店内。まるでヨーロッパのマーケットを訪れた気分になる。野菜は1個単位で販売している。その日に食べる分だけ購入することは、家庭における食品ロスの削減が期待される。

(※)令和6年6月をもって閉店しました



みどりポイント

- ・有機栽培
- ・栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用
- ・地産地消

④ 自然食の店 まほろば本店

1984年から続くお店では、有機農産物のほか、栽培期間中に化学肥料や化学農薬不使用の農産物を中心に、加工品、調味料、菓子類、有機小麦を使用したパンなど幅広く取り扱っている。余市郡仁木町にある自社農園の「まほろば自然農園」で栽培された農産物も販売しており、その種類は年間で100種類に及ぶ。※厚別店もあり。



有機栽培米の品種も豊富に取り揃えている。玄米をその場で精米できるのもうれしい。



取材したこの日も有機小麦のパンを手取る常連客が多く、夕方にはほぼ売り切れの状態になっていた。

ホームページ	Address	札幌市西区西野5条3丁目1-1
QRコード	Phone	011-665-6624
	Open	10:00~18:00
	Holiday	年末年始

【厚別店】札幌市厚別区厚別中央1-3 011-894-5551



⑤ 玄米ドコロ メグリメグル

みどりポイント

- ・有機栽培
- ・栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用
- ・地産地消



「北海道にあるお店だからこそ、極力北海道産」「なるべく化学肥料や化学農薬の少ないもの」「調味料にもこだわりを持つこと」をモットーに、お弁当とおにぎりを販売する。栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用で育てた玄米と小豆をふっくら炊き上げ、3日以上保温を続けたもちもちの玄米ごはんやおにぎりが好評。お弁当やおにぎりの具材には、北海道産の食材も豊富に使用されている。



動物性食材なし、小麦粉、白砂糖不使用など、個々の要望に応じた細かな配慮について相談を受けている。

(お弁当は要事前予約。写真は動物性食材ありのもの)

ホームページ



Address 札幌市東区苗穂町4丁目4-17
Phone 090-4437-9242
Open 11:00~17:00
Holiday 月曜・火曜



⑥ ハレノクダモノ

みどりポイント

- ・食品ロス削減



市場には出回らない規格外品の果物があることをご存じですか? 「中身や味は、市場に出回る商品と遜色ない。どうかして、この果物を救いたい。」1932年の創業当時から長きにわたり目利きをしてきた相川商店が、規格品に加えて、規格外商品も使用することで食品ロスの削減に注目した。市場流通を問わず、すべての果物をふんだんに使用したスイーツ店「ハレノクダモノ」では、晴れた日の太陽のような元気な果物たちをたっぷり味わえる。



相川商店の本社倉庫にも伺った。糖度が高い果物ばかり。



青果店「相川商店苗穂店」が隣接している。
(青果店の営業時間は一部異なる)



ホームページ



すべての果物が元有名ホテルのパティシエの手によって、ケーキ、デニッシュ、ジャム、パフェのフルーツソースなどになって、輝きをみせている。

Address 札幌市中央区北3条東10丁目121 苗穂ヒラクス1F
Phone 011-590-4801
Open 10:00~19:00(上日 祝は18:00閉店)
Holiday 第2・第4火曜日・水曜日



自然な食とくらしの店
あしたや

みどりポイント

- ・有機栽培
- ・栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用
- ・地産地消

⑦ 自然な食とくらしの店 あしたや

1999年に創業、自然栽培や有機栽培の農産物などをはじめ、衣・食・住につながる商品を幅広く取り扱う。北海道内にある農家のほか、本州の農家とのつながりも多い。毎年秋には、複数の農家が野菜を直売するマルシェを開き、多くの訪問客で賑わう。また、店主はそれぞれの農産物や商品には作り手の想いやストーリーがあるという。これらを熟知した店主をはじめとするスタッフが、商品について買い物客と会話を楽しんでいる様子が取材中にも多く見られた。



七飯町にある平飼いの養鶏場でとれた卵。平飼いは、家畜を快適な環境下で飼養する「アニマルウェルフェア」の取組みのひとつ。(写真左)

有機栽培の野菜も豊富

ホームページ



Address 札幌市南区真駒内幸町2丁目1-12 ミュークリスタルビル1F
 Phone 011-588-4511
 Open 10:00~18:30
 Holiday 1/1~1/3の3日間を除き年中無休

私たちと一緒に取り組みませんか? 「てまえどり」

SDGsやサステナブルと聞くと「国や大きな会社が取り組むもの」と思いがちですが、個人の毎日のお買い物の実践が、食品ロスやゴミの削減につながります。

ひとつずつはごくごく小さな行為でも、それが地域社会に、国中に、そして世界中に広がれば、大きなうねりとなるはずです。

小さなはじめの一步は、ほかにあります。

例えば、エコバッグを使う。調味料などは容器を持参し、量り売りで購入する。冷蔵庫を確認してから出かけ、必要なものだけを買う習慣をつける、など。どれも難しいことではなく、今日からはじめられるものばかり。

「てまえどり」に加え、こうした習慣を身につけるところから、サステナブルな生活を私たちと一緒にはじめませんか?

「てまえどり」って、なに?

買ってすぐ食べる場合、手前にある商品、販売期限が近い商品を積極的に選ぶことで、廃棄による食品ロス削減につながります。



Sad...

一番前にいる私たちも
 まだまだおいしく食べられるのに、
 私たちを避けるのはどうして?
 生産者の皆さんが大切に育ててくれたのに、
 ぼくたちもいつか捨てられちゃうのかな...

Happy!!

わたしを選んでくれてありがとう!

このたびは、本誌タイトル「やさいめぐり」にちなみ、トマトの絵で表現しています。



挿絵協力: 岩井 ひなた(天使大学)

農作業体験記 in はるきちオーガニックファーム

私たち北海道農政事務所職員は、有機農業の農作業を体験しました。

体験の目的

「北海道の農業を支えたい。」

私たち若手職員が有機農業や農家への理解を深め、自らの行動変容を促すきっかけを作ることを目的として、北海道石狩市の有機農家・小林卓也さんが営む「はるきちオーガニックファーム」で農作業体験を実施しました。

体験内容

アスパラガスへの堆肥散布、ヤーコン・さつまいも・とうもろこしの除草作業、ポップコーン用のとうもろこしや大根の収穫作業を行いました。

はるきちオーガニックファームの紹介

はるきちオーガニックファームでは、循環型農業の一環として、近くの野菜カット工場で排出された野菜の残さを原料とした堆肥を使用しています。このほか、石狩市で毎年開催される大型の音楽イベントで排出された生ごみを堆肥化し、この堆肥を使って生産した有機農産物を翌年の音楽イベントで販売するなどの活動も行っています。

また、春から秋にかけてはファーム併設の直売所に多くの有機農産物が並び、賑わいを見せています。なお、2024年4月27日から敷地内に新しい直売所がオープンする予定です。



▲直売所の外観



(2023年撮影当時)

▲店内の様子

住所 北海道石狩市花畔363-13
電話番号 080-4046-1116

ホームページはこちら→



堆肥散布 & 除草作業



作業は、手による除草や除草用農具を使用して行いました。

農業を使わないため、除草しても次の週には雑草が生えてしまうので、こまめに除草しなければならないことを知りました。

有機農業の栽培管理には、日頃から農家の方々が、手間暇かけていることを改めて実感しました。

お昼休憩

オーナーの小林さんを囲み、意見交換をしながら昼食をとります。

職員から「今後、有機農産物をどのように推進していくべきかと考えるか」という質問があり、小林さんは、「おいしい有機農産物を作り続け、消費者に魅力を伝え続け、販路を拡大していくことです。」と丁寧に回答してくださいました。



堆肥について



はるきちオーガニックファームは、野菜カット工場で排出された残さ(野菜の外皮、切り残しなど)を発酵させて、堆肥として使用しています。

私たちも工場に足を運び、堆肥に触れてみたところ、やわらかく、漬物のような香りがしました。おいしい野菜を作るために土づくりからこだわり、環境にも配慮しているとお話しされていました。

収穫作業

収穫は、除草と同様に機械を使わず手作業で行います。

ポップコーン用のとうもろこしの幹は、職員の背丈より高く、先が見えない中での収穫に苦労しました。

大根は、大きさにより力の入れ具合が異なります。収穫の際に転んでしまう職員がいるほどの大変な作業です。

収穫した野菜の中には、見た目が不格好なものもありましたが、味に変わりはありません。色々な形の野菜に出会えることも有機農業の魅力だと感じました。



最後に



実際に生産現場に立ち会い、有機農業の実情を学んだことは貴重な経験となりました。

しかしながら、今回の経験は有機農業のほんの一部です。これからも「はるきちオーガニックファーム」をはじめ、多くの農家さんから学びを得て、消費者の皆さんに有機農産物の魅力を伝えてまいります。

編集後記

最後までお読みいただき、ありがとうございました。
取材に伺い、皆さんの熱意を直に感じることができました。
買い物や食事は日常の何気ない行動ですが、農産物や料理の1つ1つに生産者や販売者の思いが込められていることを肌で感じていただけますと、うれしく思います。
食卓プロジェクトチームは、これからも取材を続け、消費者の皆さまへ魅力を伝えてまいります。
お忙しいなか取材にご協力頂いた皆様、本当にありがとうございました。

「みどりの食料システム戦略」について、詳しく知りたい方はぜひこちらをご覧ください。

北海道農政事務所 みどりの食料システム戦略特設ページ



農林水産省 みどりの食料システム戦略トップページ



連絡先

農林水産省北海道農政事務所企画調整室

代表 011-330-8801

2024年3月発行