

Midorea-OV vol.4

新発田市

ACCESS

新潟駅から車で約1時間
新潟空港から車で約30分



そして令和4年度、「オーガニックSHIBATA（シバタ）プロジェクト」を始動。「有機米の産地づくり」を進めるために、産学官に加え、生産から流通、販売、消費までの多様なステークホルダーが参画する新発田市有機農業産地づくり推進協議会を立ち上げ、ブランディングや輸出も一体となり、オール新発田の体制で事業推進を図っています。

こうした有機農業による産地づくりを更に推進するため、令和6年6月、新発田市は「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。

また、「住みよいまち日本一 健康田園文化都市・しばた」を将来都市像に掲げ、農業者の所得向上・安定の観点から、有機農業の振興に加え、商工業や観光業との連携により、「オーガニック」をキーワードとしたブランドストーリーの構築を目指しています。

越後平野（新潟平野）の北部、県都新潟市に隣接している新発田市は、白砂青松と形容される美しい海岸や、豊かな自然景観に恵まれた山岳地帯を有し、加治川によって潤う肥沃な土地により、県内有数の良質米コシヒカリの産地となっています。

「オーガニック」を、世界へ

取組紹介

【生産段階】

○有機JAS認証取得促進
有機JAS認証の取得を目指す方に、認証手数料の支援を行っています。

○除草用小型ロボットの開発・普及
長岡技術科学大学と一緒に、除草用小型ロボットの開発・実用化を進めています。

○新規生産者獲得に向けた取組
研修会の開催や声掛け等により有機農業に新たに取り組んでくれる生産者を増やします。

○ペレット堆肥製造機械の導入・運用
市の有機資源センターで生産する堆肥をもっと使いやすくするため、ペレット化するための機械を導入します。



TSUKINO SHIZUKU COLD IPL

月の雫 コールドビール
「新発田産コシヒカリ」
オーガニック米を使用

ホップ由来の柑橘系の香り、
ラガー酵母と副原料のお米によって
キレのある味わいに仕上げました。



TSUKIOKA BREWERY
Taste communication.

【流通、加工、消費段階】

○海外への輸出
輸出事業者や地元集出荷業者と連携し、有機米を含む新発田産米を世界7都市に輸出し、海外での販路拡大につなげています。

○有機農産物の加工
商工業と連携し、有機米を原料とした加工品の開発を進め、新たな販路を広げていきます。
令和7年5月30日(金)には、有機米コシヒカリの規格外品を原材料としたクラフトビールが誕生。好評を博したため、8月29日(金)に再販が決定しました。

○学校給食への提供

市内小中学校の学校給食へ、有機米の提供ができないか検討しており、令和7年12月8日の有機農業の日には

市内全ての小中学校で、有機米の給食を提供する予定としています。これを機に、子どもたちへ、そしてその親御さんへ有機米の良さが伝わっていくことを期待しています。

○消費PR活動

有機米をはじめとした新発田産農産物や有機農産物を使った加工品の消費拡大に向けて、関係団体と連携し国内・海外向けのPR活動を行います。国内では県内外での各種イベントへの出店のほか、首都圏スーパーと連携したイベントを開催し、海外では新発田産米取扱店と連携した「新発田フェア」の開催などを予定しています。

▶R7.5.30に誕生したクラフトビール。

3月から地域おこし協力隊として着任した樋口花音です。川東地域を中心に有機米の栽培・推進を行っています。

生まれも育ちも新潟市東区で、農業専門学校で2年間農業を学び、その後2年間農業法人に勤めていました。前職の経験から、農作業や農業機械の操作には自信があります！

普段は、農業全般の研修を受けながら、有機米のほ場で新たな除草方法の実証を行ったり、有機JASについて学んだりしています。

まだまだ農業経験は浅いですが、機械の操作技術をさらに身につけたり必要な免許を取得したりして、新発田市の有機米の作付面積の拡大に貢献していきたいと思います。

