

オーガニックブレッジ宣言までの経過

令和4年 秋

泉大津市職員の旭川市訪問

令和5年 3月

泉大津市「安全・安心な食糧の安定的確保に関する構想」策定

令和5年 4月

泉大津市で農業連携先を選定

▶ 旭川市を含む6自治体を選定

令和5年 8月

旭川市と泉大津市で**農業連携協定締結**
オーガニックブレッジ宣言の協議開始

令和6年 4月

旭川市・泉大津市で
有機農業連携推進協議会設立

令和6年 7月

オーガニックブレッジ宣言
遠隔地連携による宣言は**全国初！**



4 全国初の遠隔地連携 オーガニックビレッジ 実施プロジェクト

1 学校給食連携 有機米提供 旭川DAY

事業費
約1,800万円

▶ 有機米提供

- ・ 泉大津市内全小・中学校で
旭川産有機 J A S 米を
給食で提供
- ・ ゆめぴりか 玄米約 **20t**



旭川DAY

- 旭川産の農産物を使用の北海道の郷土料理を提供
- 提供メニュー：ご飯、どさんこ汁ザンギ、有機かぼちゃオーブン焼
- 使用した旭川産有機農作物米（ゆめぴりか）、かぼちゃ



- 発芽玄米入りごはん（金芽米）
- どさんこ汁
- 有機かぼちゃのオーブン焼き
- ザンギ



今回のときめきポイント



今回のテーマは「旭川day!」です

北海道旭川市

泉大津市と北海道旭川市は、「オーガニックビレッジ宣言」という地域ぐるみで有機農業に取り組む宣言を、全国で初めて消費地（泉大津市）と生産地（旭川市）が共同で出しています。今回のときめき給食では、有機産物として旭川市で作られたお米とかぼちゃを使用します！

今給食で毎日食べているお米は、旭川市で生産された農薬や化学肥料不使用の有機玄米を金芽米加工したお米です！



「どさんこ汁」「ザンギ」は旭川市のある北海道の郷土料理です！
みなで旭川市の恵みに感謝しておいしくいただきます！



2 両市間交流推進

事業費
約140万円

グリーン・ツーリズム×こども特派員

▶ 泉大津市のこどもが旭川市訪問

有機農業への理解を深める **グリーン・ツーリズムツアー** 実施

令和6年8月20日～22日（2泊3日）

市内農場・旭山動物園など訪問

親子5組10名が参加



ハーブ摘み取り



トラクター試乗



トマトもぎ取り



水稲ほ場視察

＼こども特派員が旭川の農業を現地取材！／

旭川市の有機農業の秘密

有機農業って何？



皆さんは、このマークを見たことはありますか？
これは『**有機JASマーク**』といいます。このマークは、作物を植える**3年以上前**から畑や田んぼで、**農薬**や**化学肥料**を使っていない認証です。認証後も、1年に1回以上専門家による調査で基準に合格しているか確認をする必要があり、**一般的なお米よりしっかりと管理されているお米**です。



有機農業の良いところ

- ① **環境にやさしい農業**
土壌や水質の汚染を防ぎ本来の味を楽しめる！
- ② **栄養たっぷり**
ミネラルやビタミン類の栄養価が高い！
- ③ **安全性の高さ**
残留農薬の心配がない。だから安心安全！



令和6年8月20日から22日に、泉大津市内の小学生5人が旭川市の有機栽培農家さんに有機農業のいいところや大変なところなどを取材しました！

＼給食で提供される／

石坂ファームの有機栽培米を取材！

石坂ファームは有機栽培米を作っています。薬を使わず自然の力だけを使って作った安全でおいしい米です！



7月からの泉大津市学校給食のお米が石坂ファームさんの有機栽培で作ったお米が給食にでています！

有機栽培は化学肥料や農薬を使わずに自然の力を最大限に活かす事に重点を置いています！



農薬を使っている畑よりも雑草が多く生えるので草刈りの回数も多くなり、手間暇がかかります。

北海道旭川市の／

有機の農作物つくっている農家さんをご紹介します！

9/26の給食は谷口農場のかぼちゃ ぞつがっています！
化学肥料や農薬を使わない野菜を30年以上栽培し、有機JAS認証を取得しています。トマトやとうもろこしの収穫体験では、農薬を使っていないのでその場で採りながら食べる事が出来ました。



リアンファーム

農薬を使わずに、約50種類のハーブを育てています。小さな虫を大きな虫が食べて、大きな虫は鳥に食べられて鳥の糞が土に還り、肥料になるという自然の循環で育てられています。ハーブは色々な種類があり、種類によって効果があるそうです。

3 旭川産有機農産物プロモーション

事業費
約320万円



旭川市の農畜産物や食文化に関するPR
「旭川食のアンバサダー」
下國 伸 シェフ

旭川市出身。CHEF-1グランプリ2021で応募総数761人の中から見事優勝し、初代王者に。日本全国を巡り、そこで学んだ経験・知識を生かして食育や商品開発に力を入れている。

プレ万博イベント 「IZUMIOTSU WELL-BEING EXPO 2024」 下國シェフ監修メニュー、有機農産物販売

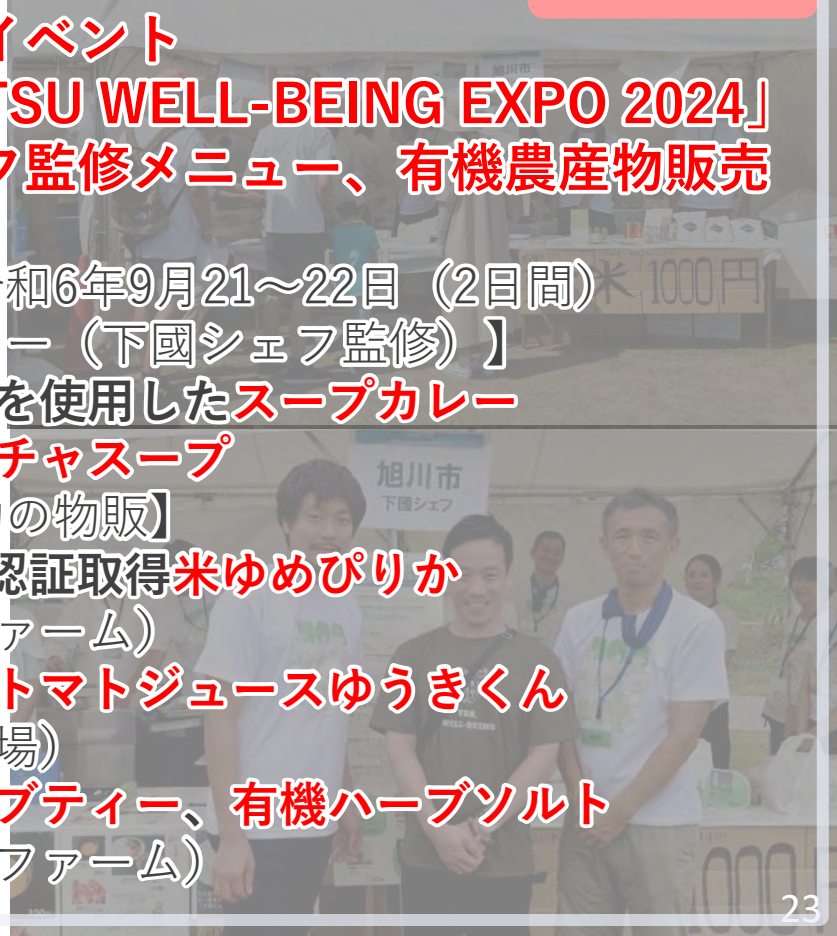
【実施日】 令和6年9月21～22日（2日間）

【提供メニュー（下國シェフ監修）】

- ・ 有機野菜を使用した**スープカレー**
- ・ 有機**カボチャスープ**

【有機農作物の物販】

- ・ 有機JAS認証取得**米ゆめぴりか**
（石坂ファーム）
- ・ 有機栽培**トマトジュースゆうきくん**
（谷口農場）
- ・ **有機ハーブティー、有機ハーブソルト**
（リアンファーム）



4 旭川市内での有機農産物PR (あさひやま夜の動物園レストラン)

▶旭川市立大短大学生考案

×下国シェフ監修

×旭川産有機農産物
限定メニュー販売

…有機の旭川米、カボチャを使用

事前予約・当日販売分もすぐに完売

