

## 人づくり事業（講習会・現地視察・実地研修等）

新たに有機農業を始めよう・転換しようとする人が、市内の先駆的な有機農業者に気軽に相談できる体制づくり

### ◎講習会

### ◎現地視察

- ・埼玉県小川町などへ県内外現地視察
- ・南砺市内有機農業者のほ場を、南砺市内の慣行農業者が現地視察  
→市内有機農業者×市内慣行農業者の交流促進



### ◎実地研修

- ・土づくりの先進農家へ出向き、土づくりの実地研修の開催
- ・南砺市の若手農業者が5名が参加  
→参加者による報告会を開催し、研修内容の共有

有機農業  
現地視察研修  
報告書

日時：令和5年11月21日(火)13:00  
～11月22日(水)15:30頃  
場所：堆肥・育土研究所  
橋本力男先生宅 及び ほ場

実地研修報告会

日時：令和6年3月6日 14:00～



## 農業者同士、市民をつなぐ地域おこし協力隊の採用

～ 農家の元で有機・自然栽培・環境保全型農業を学び体験し、PR&情報発信し、身近なものへ ～

### ● SNS等での情報発信



86 投稿  
440 フォロワー  
412 フォロワー中



～南砺市ママ地域おこし協力隊～ YUUKIです◎  
R6.5～ 地域おこし協力隊有機農業担当。農家さんのもと  
で有機・自然栽培・環境再生型農業を学び体験し、PR &  
情報発信し、身近なものへ😊



### ● 土徳祭（市内の有機農業者が中心となり開催した収穫感謝祭）

（目的）

- ・ その年に採れたものを、持ち寄り、料理をして、いただく  
⇒栽培してくれた人や、作物、自然への感謝を共有する
- ・ 地域とのコミュニティや子供たちの未来がより豊かなものへとつながる

（概要）

- ・ 入場料は、持ち寄った野菜や食材
- ・ 集められた野菜や食材を市内外の料理人が調理
- ・ 地元小学校の学校田で栽培された無農薬のお米を使って餅つき

**会場に人があふれて大きな反響**



## ◎令和4年度事業

- ・産直ECサイトを構築し、遠隔地の消費者への販売効果の検証を実施

- ・有機農業の展示会への参加や商談会等を実施

参加した展示会の名称：吉祥寺農家×生産者交流会

開催日：令和4年12月16日

参加者：13名

(吉祥寺飲食店経営者10名、南砺市内農家3名)

## ★産直ECサイトでの定期配送便の実績数

R4年度 約70件 約25万円

R5年度 約120件 約45万円

R6年度 約100件 約36万円(11月までの8ヶ月間)

南砺市 南砺市「なると」幸せの味「七割」キャンペーン実行委員会 / 南砺市農協

## 南砺野菜 定期配送便

powered by なるとの味

高山産の西芹、唐胡(なると)の豊かな自然に育まれた、選りすぐりのお野菜をお届けする定期配送便がはじまりました。希望での購入も可能です。



	S	M
定期購入の場合 3,200yen 税込送料別	3,200yen 税込送料別	3,900yen 税込送料別
単発購入の場合	3,600yen 税込送料別	4,400yen 税込送料別

ご家族の野菜は「なるとの味」を自然に感じて頂いています。お手紙や写真などご感想をいただければ幸いです。

ご購入・定期配送詳細はこちらから

南砺市農協にある「なると」産直センターで取り扱っています。ネットショップで決済の上、手配書をお送りいたします。お申し込みの際は必ずお電話でお問い合わせください。



## ◎令和5年度事業

イベント名：南砺・武蔵野 友好都市企画 NANTO・ICHIBA

- (1)内容：武蔵野市で開催のファーマーズマーケットにて南砺市産有機農産物のPRを実施。
- (2)開催日時：R5年10/14～10/15
- (3)開催場所：武蔵野市 coppice KICHIJOJI A館 3F
- (4)参加者：両日1500名程度（参加者内訳：南砺市農業者6名、武蔵野市市民1500名程度）
- (5)その他：後日会場に足を運んだ武蔵野市ビジネスカスタマーへの商談活動を行い9事業者と新規に農産物取引を開始。

イベント名：南砺有機農産物体験ツアー

- (1)内容：武蔵野市の有機農産物に興味を持たれている方を対象に有機農産物の生産現場を見学するツアーを実施
- (2)開催日時：R5年11/18～11/19
- (3)開催場所：南砺市内 一円
- (4)参加者：20名（参加者内訳：南砺市農業者8名、武蔵野市12名）

## ◎令和6年度事業

イベント名：“吉祥寺音楽祭”武蔵野市×南砺市友好都市企画 豊かな自然と食を感じる

- (1)内容：武蔵野市で開催のイベントにて南砺市産有機農産物のPRを実施。  
「南砺野菜定期配送便」への購買に結びつける
- (2)開催日時：R6年5/3～5/5
- (3)開催場所：吉祥寺駅1階 南北自由通路





## I 事業の目的

### 南砺市は全校、自校給食です

(子供達が毎日、楽しみにしている「給食」には、たくさんの“ものがたり”が繋がっています。)

農薬・化学肥料不使用の農産物を活用することで、**学校給食等における食の安全・安心のさらなる向上**に努める。

児童生徒等が農業や食の安全などに関心をもち、環境保全や循環型、持続可能な社会への理解を深めるきっかけをつくるとともに、**生産等に関わる人々への感謝の心**を養う。

また、学校給食を安定的な供給先とすることで、**農業者の育成推進**に繋げる。

### ※取組みイメージ

12 つくる責任 つかう責任



・地場産食材（オーガニックを含む）を活用した給食の推進により、持続可能な食料生産活動への貢献につなげる。

3 すべての人に健康と福祉を



・「化学肥料」、「化学農薬」を使用しない食品を食べることで、児童生徒が健康で美味しいと感じる味覚をつくる。

8 働きがいも経済成長も



市内農業者

・給食に地場産農産物を供給することで、所得の向上と安定につながり、働く意欲を持つことができる。（地産地消）

・有機農業の先進地とすることで、若手農業者の増につなげる。

4 質の高い教育をみんなに



学校

・農業にふれ合う機会を設け、豊かな心を育む。

・生産、流通、消費の仕組みや農業について知識を深める。

15 陸の豊かさも守ろう



・環境に優しい農業をすることで、生態系の維持、生物多様性に貢献することができる。また、児童生徒が生き物調査等の機会を通して、自然に興味を持つことができる。

# 「なんと自然給食ものがたり」

「機運・仕組み」づくり



● 食材の配送を農協に委託

## 発注から配送・納入までの流れ

1 学校



発注

2 協議会



発注書を各生産者に送付

3 農家



学校ごとに仕分け、納品書を添付しJAへ納入

5 学校



検品・受領

4 JA



学校ごとにまとめ・配送



市内に3つのJAがあるが、そのうちの1つのJAが管轄外の学校にも配達



## Ⅱ これまでの取り組み内容について

### 令和4年度

#### ●保育園の取り組み

市内全市営保育園及び認定こども園においておやつの時間におにぎりや野菜を提供。お米は糠の栄養分を残すために7分づきで精米したものを使用。野菜はそのままの味が分かるように、調理方法を工夫して提供。

◎お米 6回 使用量 375.4kg

◎野菜 3回 使用量 200.5kg  
(じゃがいも、さつまいも、にんじん)

#### ●小・中学校の取り組み

市内全小・中学校・義務教育学校（16校）において市内産自然栽培米と農薬・化学肥料不使用の農作物を使用した給食を4回実施。（うち1回はフレンチ給食）

◎お米 3回 使用量 890.5kg  
(\*フレンチ給食は小松菜フォカッチャ)

◎野菜 4回 使用量 1,039.7kg  
(大豆・にんにく・たまねぎ・トマト・じゃがいも・パプリカ・にんじん・大根・白ねぎ・さつまいも・小松菜・もち麦)





## Ⅱ これまでの取り組み内容について

### 令和5年度

#### ●保育園の取り組み

市内全市営保育園及び認定こども園においておやつの時間におにぎりや野菜を提供。お米は糠の栄養分を残すために7分づきで精米したものを使用。野菜はそのままの味が分かるように、調理方法を工夫して提供。

◎お米 6回 使用量 270.9kg

◎野菜 3回 使用量 110.5kg  
(さつまいも、にんじん)

#### ●アンケートの実施

小・中学校・義務教育学校の児童・生徒（666名）及びその保護者を対象にアンケートを実施。（実施者：南砺市）  
(回答率：児童・生徒68.6%、保護者33.9%)

#### ●小・中学校の取り組み

市内全小・中学校・義務教育学校（16校）において市内産自然栽培米と農薬・化学肥料不使用の農作物を使用した給食を4回実施。（うち1回はフレンチ給食）

◎お米 3回 使用量 880.0kg  
(\*フレンチ給食は小松菜フォカッチャ)

◎野菜 4回 使用量 1,010.1kg  
(大豆・にんにく・たまねぎ・じゃがいも・カリフラワー・にんじん・ほうれん草・キャベツ・さつまいも・小松菜・もち麦)



### 令和6年度



#### ●保育園の取り組み（見込み）

市内全市営保育園及び認定こども園においておやつのおにぎりや野菜を提供。お米は糠の栄養分を残すために7分づきで精米したものを使用。野菜はそのままでの味が分かるように、調理方法を工夫して提供。

◎お米 6回 使用量 240.0kg

◎野菜 3回 使用量 160.5kg  
(さつまいも、にんじん)

#### ●小・中学校の取り組み（見込み）

市内全小・中学校・義務教育学校（15校）において市内産自然栽培米と農薬・化学肥料不使用の農作物を使用した給食を9回実施。

◎お米 9回 使用量 2,591.0kg

◎野菜 9回 使用量 1,250.0kg

(大豆・にんにく・たまねぎ・じゃがいも・カリフラワー・にんじん・ほうれん草・キャベツ・さつまいも・小松菜・もち麦)

#### ●アンケート引き続き実施

### 令和7年度以降

環境にやさしい給食と認識している児童・生徒増えていることから引き続き、特別給食として実施していく。繰り返し特別給食として実施することで農業や食の安全などへの関心を深める。

#### ◎実施回数の拡充

#### ●保育園の取り組み

市内全市営保育園及び認定こども園において給食やおやつのおにぎりに自然農法や有機農法により栽培された米や野菜を提供。

#### ●小・中・義務教育学校の取り組み

市内全小・中・義務教育学校（15校）において市内産自然栽培米と農薬・化学肥料不使用の農作物を使用した給食を年10回実施。（うち1回は伝承料理やフレンチ給食などの特別献立）

#### ◎その他

掛かりまし経費等の納入価格の検討

# 給食・授業からの食育へ

「機運・仕組み」づくり

## ●「なんと自然給食ものがたり」紹介動画作成 YouTubeで配信

なんと  
自然給食  
ものがたり

有機農法

3つのものがたり



← こちらのQRコードから紹介動画をご覧ください。

## ●生産者・一つ星レストランシェフ等との交流



## ●学校独自で総合的な学習の時間に（～城端小学校5年生～）

### ①「無農薬・無化学肥料で 新大正糯の栽培」

地域の農業者から指導を受けて、  
米作りを学ぶ

・「うま笑顔生産会社」

新大正もち米作りの歴史や米の栽培  
に関する調査・実践

・「対処法会社」

自然由来の除草や防虫方法の研究、  
雑草や虫の対策を考える

### ②重要なミッション 「雑草取り作業」



卵の殻を砕いた「エッグッチ」や、  
はちみつを溶かした「はちみっち」  
を使い、雑草抑制の実験

### ③給食残渣を活用した 堆肥づくりの挑戦

地域の堆肥を作っている有機農  
業者に堆肥の必要性を学び、給  
食残渣を回収し、堆肥づくりに  
挑戦



### ④収穫したお米で 餅つきと販売

収穫したお米は、イベントで、  
餅つきをして、振る舞い。  
また、家族や地域の人に販売を  
して、その売り上げを次年度の  
5年生に引き継ぐ



児童は、自然の大  
切さや持続可能な米  
作りの知識を深める  
とともに、循環型の  
暮らしの大切さを感じ、食と農に対する  
理解を深めている。

## 「赤坂学園オーガニックデイ ～オーガニックビレッジ連携給食～」

### ●港区立小中一貫教育校の給食に南砺市内の有機農業者のお米を提供

港区教育委員会が主催、日本オーガニック会議と農林水産省の協力のもと開催された、港区立小中一貫教育校での「赤坂学園オーガニックデイ（令和6年12月6日）」  
⇒全国の有機農産物を使った給食が提供され、

### 南砺市の有機農業者「なべちゃん農場」のお米が使われた

ご本人も、講師として登壇。

⇒有機農業による「周辺環境の変化、米づくりや、自然栽培への想い」を講演

### ●日本オーガニック会議による「オガビレ・フレンズシティ構想

#### 「オガビレ・フレンズシティ構想」

有機農業の産地を有する自治体と都市部の消費地である自治体が「フレンズシティ」として連携することで、互いの消費と生産を循環させ、地域づくり、まちづくりに生かす。

