

◆ 佐渡版みどりの食料システム戦略の推進 ◆

◆ 世界農業遺産認定 10年 次のステップへ ◆

トキからヒトへ。 SADOSAN ORGANIC PROJECT

次世代へつなぐ安全安心な循環の輪 SADOSAN ORGANIC PROJECT

生きもの目線の再生。受け継がれる多様な自然と伝統文化。

ORGANIC PROJECT SADOSAN

【生産面】

- 佐渡米全体の生産性・品質・ブランドをどう牽引するか 経営も持続可能な取り組みに
- 省力化技術の推進と導入コストの負担、収量向上、資源循環 生き物にも農家の体にもやさしい農業を
- 新規参入者・ネットワーク化による相互支援 勇気をもって有機を志す人を応援する

【消費・販売面】

- 生きもの目線と「食」「農」「環境」教育の伝承 保育園、小学校、中学校、高校での体験と教育の実施
- 食・資源の地域循環(地産地消に有機を +) 自家消費、地域内流通、地域外流通の活性化
- 販売力の強化・有機認証制度の検討、価格差 商品の価値、共感、農家と消費者の価格差をどう埋めるか



佐渡市みどりの食料システム戦略推進事業

島内保育園・小中学校給食

米の年間供給量 50 t (推定15ha)

既存生産量 推定180t

【水田除草機導入支援】
乗用8台
歩行5台

【市長指示】

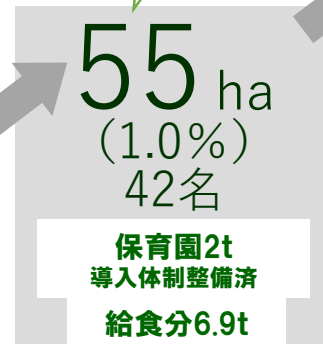
無農薬はその後必須になる。佐渡が先駆けて学校・保育園給食で無農薬の野菜、米を提供せよ。生きもの目線を忘れないこと。



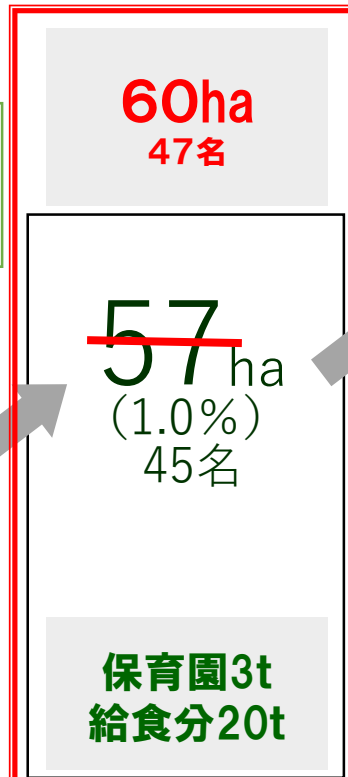
R2



R3



R4

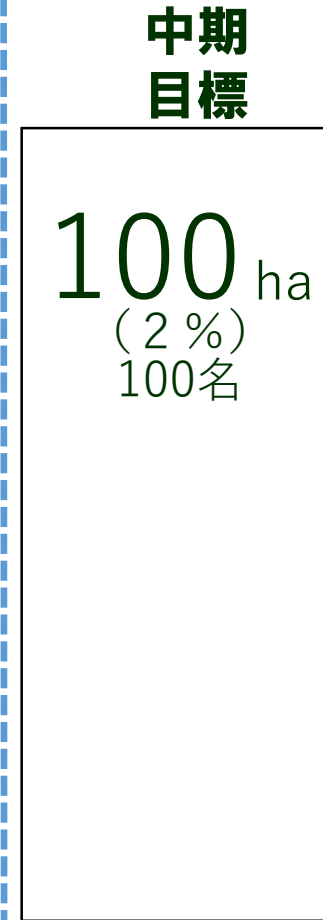


R5



R6

**短期
目標**



R10

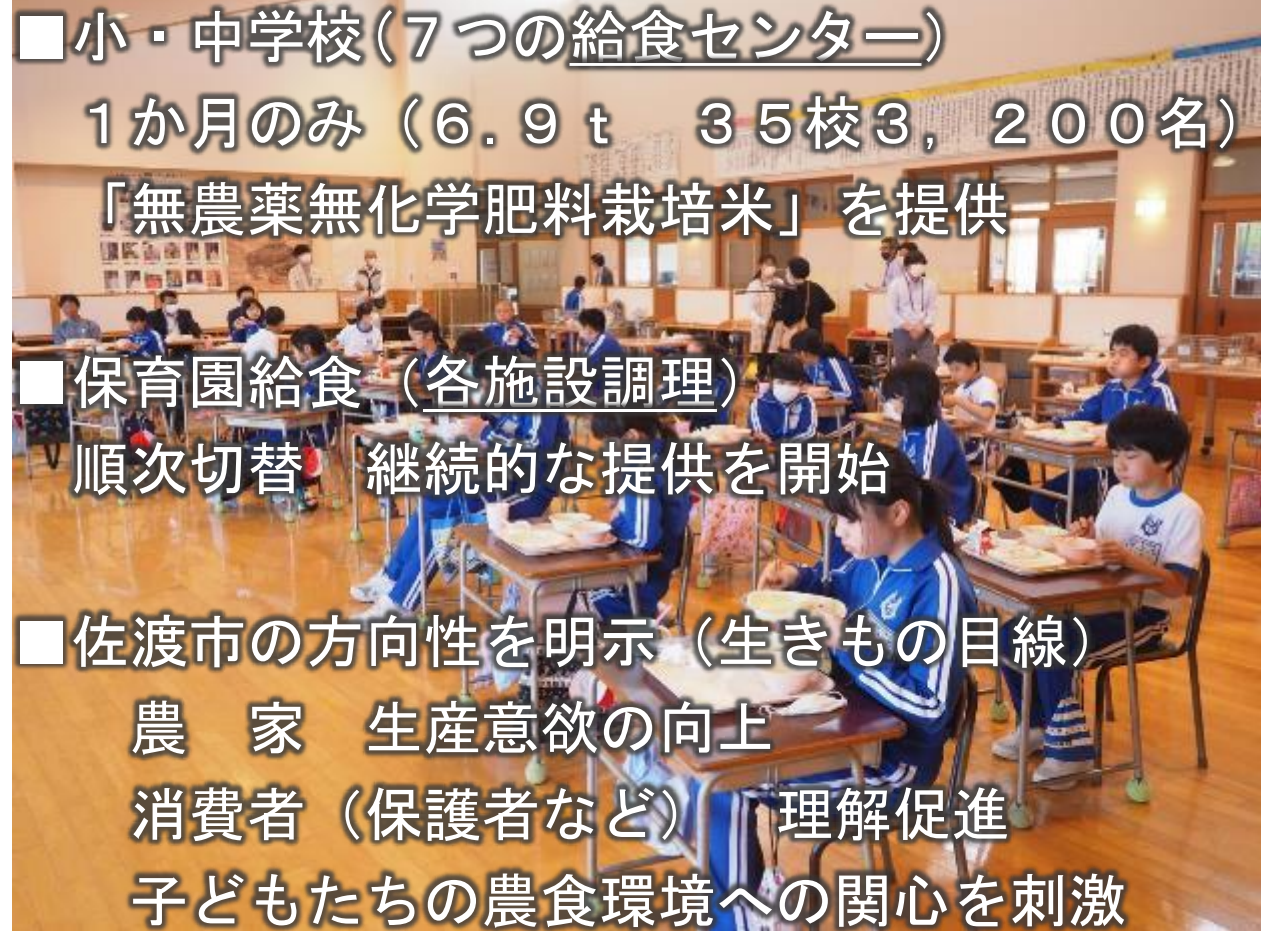


R32

佐渡市内無農薬無化学肥料栽培米実績と目標 ※ () は島内シェア率

■ 令和4年6月～本格始動（不安要素を取り除くところから）

- 色彩選別機にかけているか？
- 炊飯機器によって炊き上がりが違う。試し炊きできるか？
- 事務の負担増にならないか？
- 職員や試食会経費の負担増
- 有機米となると「虫」が発生しやすいのではないか？
 - ⇒ 少量で試し炊きを実施
 - ⇒ 事務軽減から1か月単位で実施
 - ⇒ 給食だよりでのお米紹介

- 
- 小・中学校（7つの給食センター）
1か月のみ（6.9t 35校3,200名）
「無農薬無化学肥料栽培米」を提供
 - 保育園給食（各施設調理）
順次切替 継続的な提供を開始
 - 佐渡市の方向性を明示（生きもの目線）
農家 生産意欲の向上
消費者（保護者など） 理解促進
子どもたちの農食環境への関心を刺激

第一印象が大事！絶対に失敗できない一手

■ 次の世代にバトンを渡す



渡辺市長

農家代表

農業だけでなく
環境や地域に
まなざしを向ける授業



“佐渡島のみどり戦略”本格始動！

小学校で食育授業開催 **6/3**
有機栽培研修会 **6/17**

市では、公共施設でも積極的に地域の食材を活用することで、食と農業の両面から脱炭素社会の実現に向けて動き出します！

6月に島内の小中学校で、無農薬無化学肥料で栽培されたコシヒカリが提供され、市長と栽培農家が新穂小学校で食育授業を行いました。

子どもたちからは「命、田んぼ、地域がつながっていることがわかった」などの感想を頂きました。



5・6年生を対象とした食育授業



除草機械の作業を体験する生産者

有機栽培研修会では、農薬や化学肥料の削減、作業の省力化と安定した栽培の重要なポイントとなる除草を兼ねた中耕作業について学びました。

生産者からは「実際の除草機械や作業を見ることができて分かりやすかった」との感想のほか、「経営として成立するのか」「米を高く売って欲しい」などの意見がありました。