



第4回有機栽培研修会「菌ちゃん野菜作り研修会」



佐渡市 農林水産部 農業政策課 中村 長 生



■2007年 「朱鷺と暮らす郷」 認証米 制度設計

佐渡の農業を取巻く二つの危機

「トキと生物多様性の喪失」と「農家の疲弊」

なぜ有機農業に取り組まなかったのか？

高くても誰も買えない米を作っても意味がない

チャレンジする農家が少ない

みんなができる「生きもの」と「環境」への配慮による付加価値づくり
購入してもらえる価格帯での創出 **佐渡は5割減を選択**

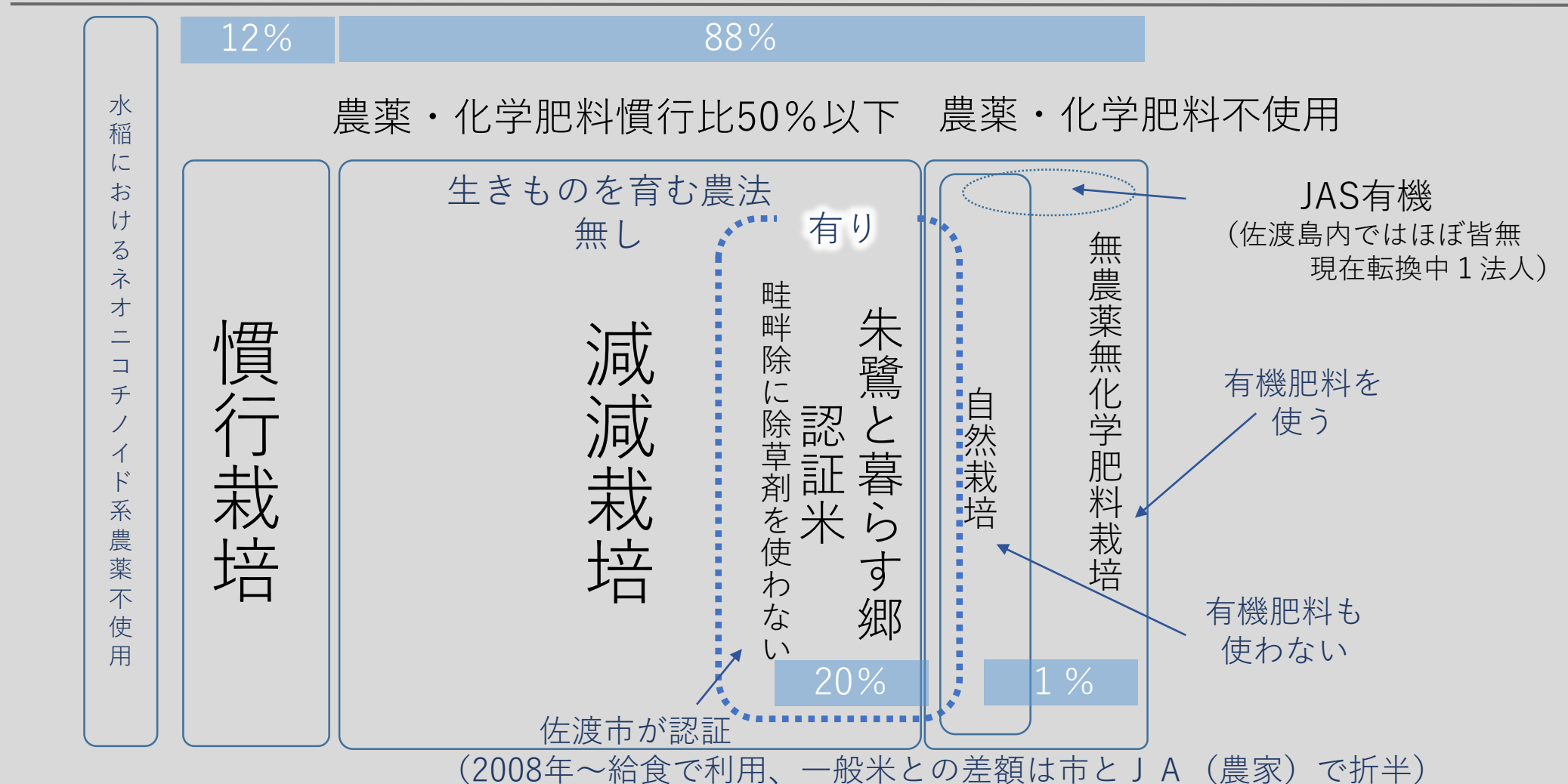
■2011年 世界農業遺産の認定（5割減がスタンダード）

■2021年 有機農産物を消費者が求めやすい価格にすることへの挑戦

有機農業をスタンダードへ

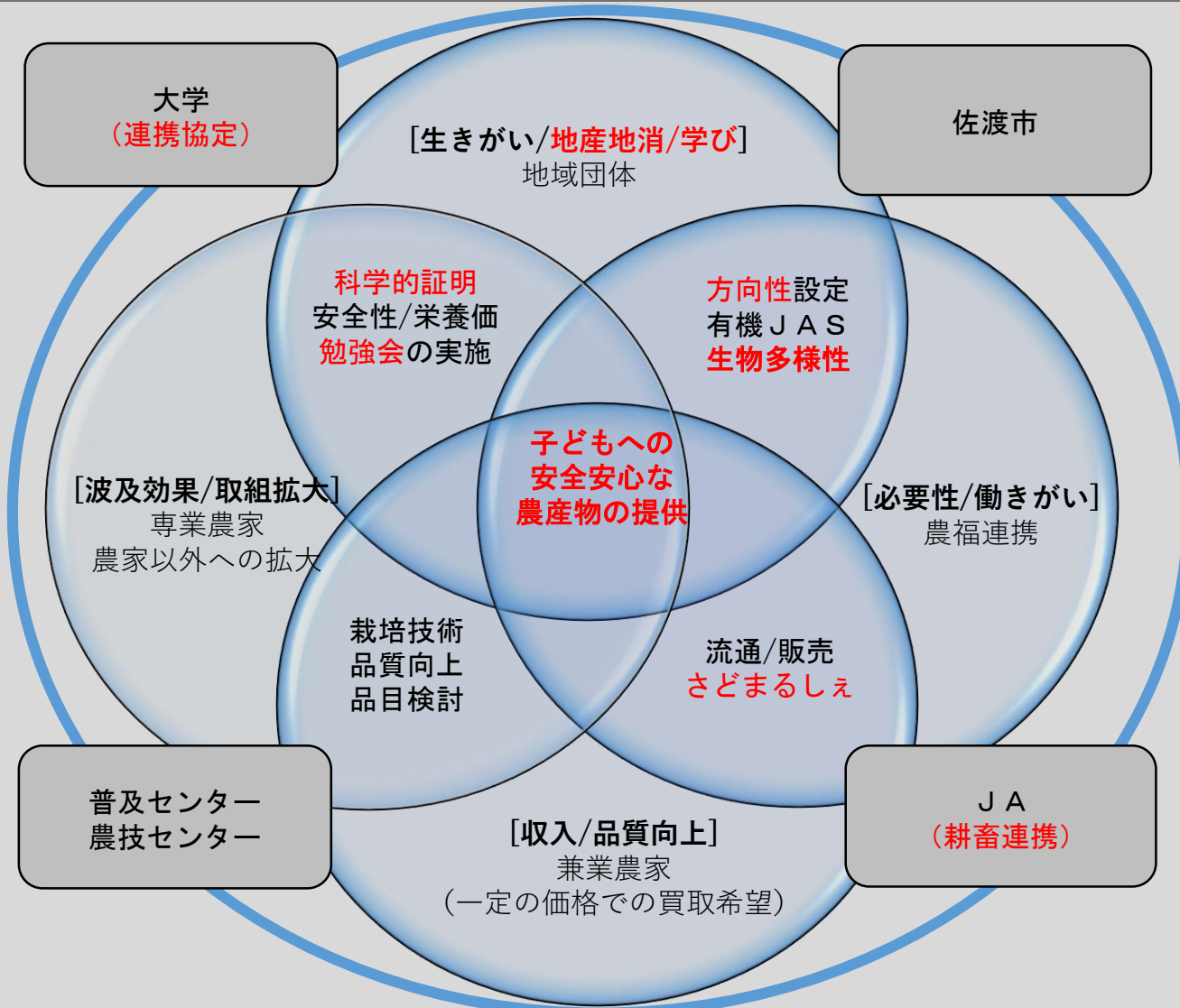
ほぼ同時「**みどりの食料システム戦略（2021）**」（令和3年5月）発表

佐渡米を分けると（イメージ図）



SADOSANオーガニック 意見交換（R3.2.10）

<p>農福連携</p> <p>⇒ 保育園に提供</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「有機で何を指すか」収益？多様性？ ・取組む人のやりがい、食育、プロセス
<p>専業農家</p> <p>⇒ 保育園に提供</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・経営できないと意味がない ・野菜は買わない、佐渡各家の地産地消率
<p>地域団体</p> <p>⇒ 保育園に提供</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者のやりがい、地産地消はやりたい ・安くてもいい、お金の問題ではない
<p>地域団体</p> <p>⇒ 小中保育園に提供</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地域でのやりがい ・子ども達に安全なものを食べさせたい
<p>大学</p> <p>土壌肥料学・有機肥料活用 土壌微生物・残留農薬等分析</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・分析による安全性・栄養価等の提示 ・知識の普及啓発、課題解決支援
<p>佐渡市（農業政策課×子ども若者課連携） 各保育園との需給調整</p> <p>取組基準設定・推進プラン作成／各取組み実践チーム支援</p>	



安全安心なSADOSANオーガニックを子どもたちに届けたい

■ 吉井有機給食応援隊（令和3年7月結成 ▶ 提供開始10月）

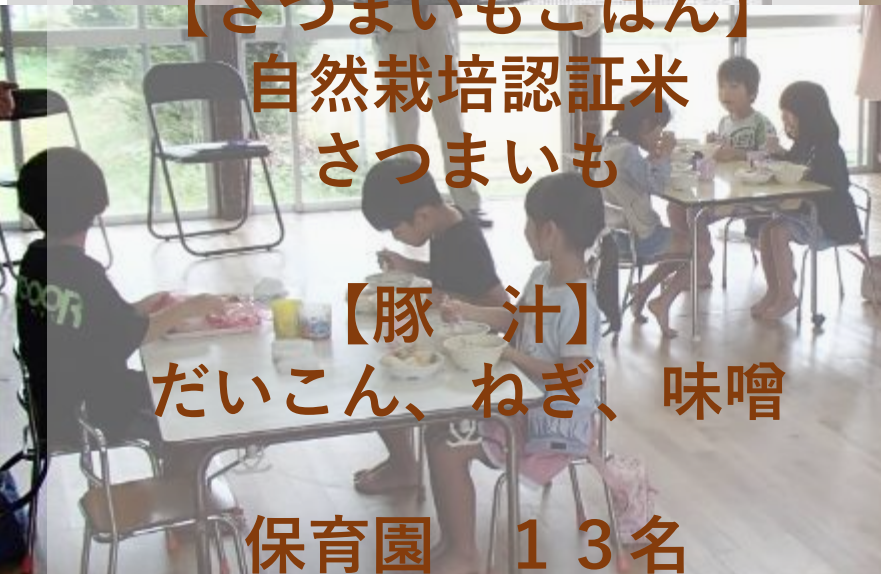


【さつまいもごはん】
自然栽培認証米
さつまいも



【渡辺市長】

食の安全・安心をできるところから届けたい。生産者の意欲向上や食の島、環境の島を推進することにつなげていきたい。



【豚汁】
だいこん、ねぎ、味噌

保育園 13名



◆ 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 180 t

【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。



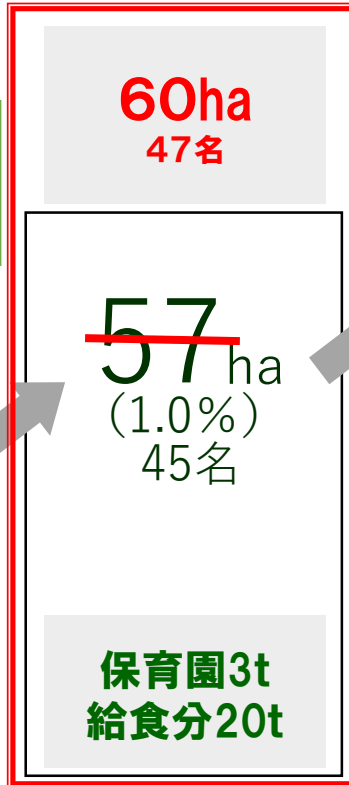
R2



R3



R4

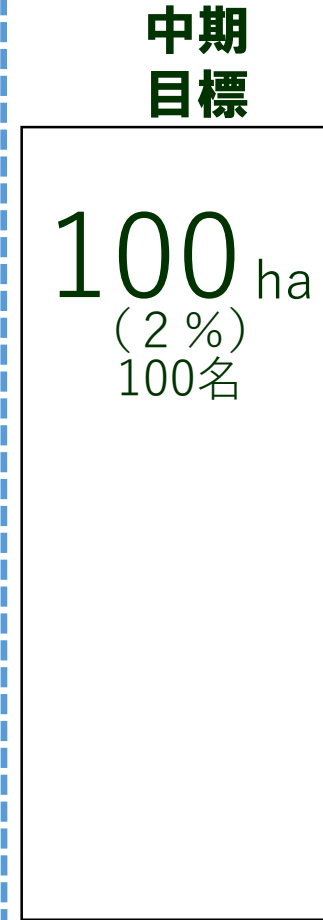


R5



R6

**短期
目標**



R10

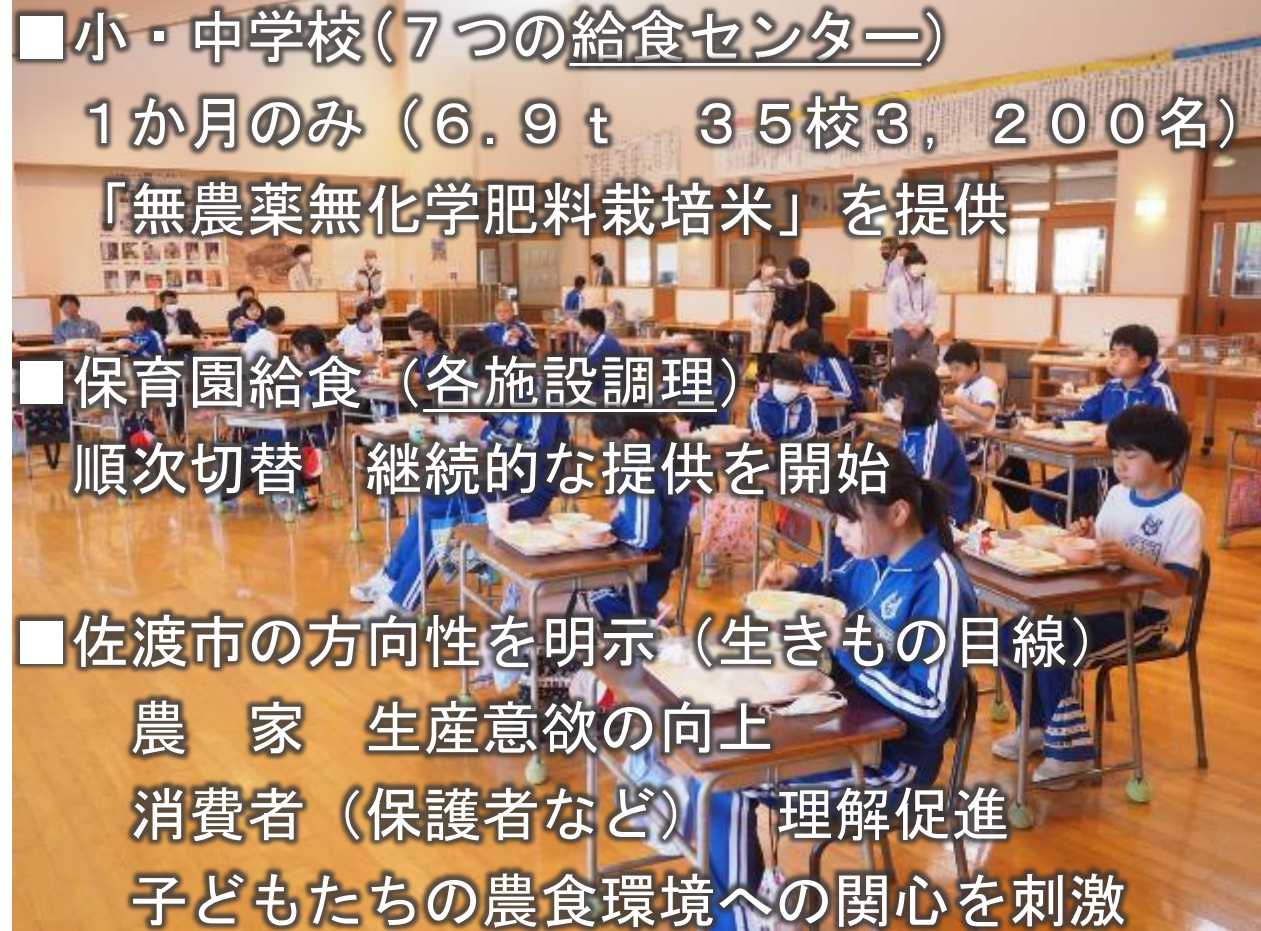


R32

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な？
 - ⇒ 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

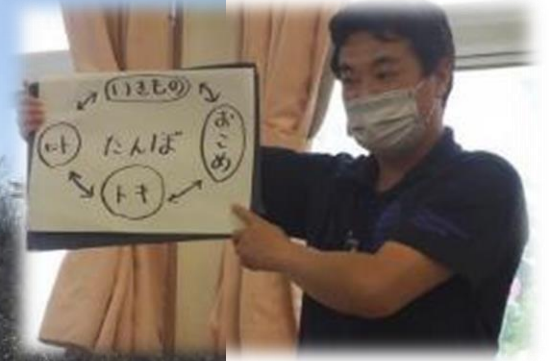
有機栽培研修会では、農薬や化学肥料の削減、作業の省力化と安定した栽培の重要なポイントとなる除草を兼ねた中耕作業について学びました。

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。

田んぼが消えると



お米を食べることは
田んぼや生きものを
守ることなんだ！



生きものが消える（絶滅）

例えば・・・

ごはんの中に黒い粒（斑点米）が1粒でもまじっていたら・・・

ごはんに変な黒い粒が混じっていた。不潔だな。

おかしな農薬を使っているかもしれない。心配だ。

私たちの健康のために
有機農産物をもっと安く
たくさん作るべきだ

農薬を使った農産物は
食べたくない。

農家は薬に頼らないで
環境に配慮すべきだ。

食べる人が知らない現実

食べ物の見た目を美しくするため、省力化のため農薬が使われる



■ 「農」「食」「環境」の教育



～保育園の巡回～

親子給食に合わせて、島内24の保育園を対象に栄養士といっしょに巡回。

子どもたちからお米を炊いてもらったり、お米が炊ける合間にお米の観察と有機栽培農家から取組を紹介してもらいました。

田んぼの稲が朮になり、お米に。そしておいしいごはんに。お米はまた「種」であり、命であることを感じてほしい。

無農薬栽培に取り組んでいる農家にも参加いただき、有機農業を身近に感じてもらいました。

保護者も子どもたちも驚きと感動。熱心に話を聞いていました。

■ 「農」「食」「環境」の教育（令和4年）

- ▶ 島内全24保育園 参加園児205名、保護者189名
参加農家 14名（延べ）
- ▶ 小学校 地産地消に関する授業 5校／22校（佐渡市立）
100%佐渡産給食を作ろう！ 1校（令和5年2月）
- ▶ 中学校 課題解決型職場体験 3校／13校（佐渡市立）
- ▶ 高校 佐渡市の農業について 1校／5校（通信含む）
米で佐渡の未来を切り拓く（里山未来ユースワークショップ）
- ▶ 島外小学校（世田谷区） 世界農業遺産・トキ認証米・生きもの調査紹介
- ▶ 教職員 小・中学校理科主任研修会
小学校教育研究社会科部
栄養教職員部会教員
- ▶ 新潟県学校給食会 地産地消意見交換 ⇒ 佐渡産食材の活用検討へ

■農と食をどこまでつなげられるか

島内の旅館やホテルでも使ってみたい

お土産にしたい

佐渡米を買いたい
契約したい

有機の給食を
食べたいなあ！

子どもたちに
有機のお米や野菜を
食べてほしいなあ！

自然が豊かで、すばらしい島ですね。一度行ってみたいなあ！

島を上げて有機農業をやっているなんてすばらしい！私もそこで農業をやりたい！

すばらしい教育環境ですね。
家族で移住して子育てをしたい！

▲1,000名（人口減少/年）
+503名 U・Iターン（R3）

農と食をむすび、ともに歩む関係に

We declared Nature Positive on 23, Oct. 2022



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ネイチャーポジティブ佐渡島宣言

今、世界では、カーボンニュートラルに続く国際的な問題として、生物多様性の保全が取り上げられ、「2030年までに生物多様性の減少傾向を食い止め、回復に向かわせる」という地球規模の目標(ネイチャーポジティブ)へのコミットが表明されています。

1981年に野生絶滅したトキを2008年に野生復帰させ、現在569羽にするなど、生物多様性の保全に取り組む佐渡市では、このネイチャーポジティブの実現に向けて、ゼロカーボンアイランドの推進とともに、自然への投資や循環型経済が促進されるよう、次の活動を行います。

- 1 佐渡市では、保護地域および保護地域以外の場所で生物多様性保全に貢献する場所(OECM)が既に30%を超えているが、今後、さらに拡充させること
- 2 他地域の生物多様性を減少させる資源の移入・使用について、現状を把握し、削減に努めるとともに、自然環境や生物多様性の保全を発展的に展開することで、新たな産業創出等につなげること
- 3 トキとの共生を実現した地域として、ネイチャーポジティブに向けた知見・経験を他地域と共有しながら、生物多様性保全のパートナーシップを拡大すること

以上、ここに「ネイチャーポジティブ」を宣言し、地域循環共生圏の創出と安心して暮らし続けられる島づくりを目指して実践することを誓います。

令和4年10月23日

佐渡市長

渡辺 竜五

1. Sado City **already has more than 30% protected area on land,** and we continue our effort **to expand the area.**

2. We will identify and reduce the use of resources that harm biodiversity in other regions, and then create new industries related to biodiversity conservation.

3. As we succeeded to achieve harmony with the Crested Ibis, we will **expand our partnerships for biodiversity conservation** by sharing our knowledge and experience **towards nature positive.**



トキ野生復帰と認証制度、ネイチャーポジティブ佐渡島宣言を中心にプレゼンを実施。登壇者、聴衆ともに、トキ野生復帰と生物多様性の回復が、地域経済にプラスの影響を与えている(朱鷺認証米の付加価値販売)ことに関心が高かった。(COP15: モントリオール)

生きもの目線で歩いてきた
佐渡だからこそ挑戦したい

SDGsの島、**Sadogashima**へ



地産地消100%佐渡産給食を作ろう！

