

2023.9.15 (金) 第8回オーガニックライフスタイルEXPO 出展者シンポジウム

【第1部】「オーガニックビレッジ宣言自治体の取組について」～木更津市における有機農業の産地化に向けて～

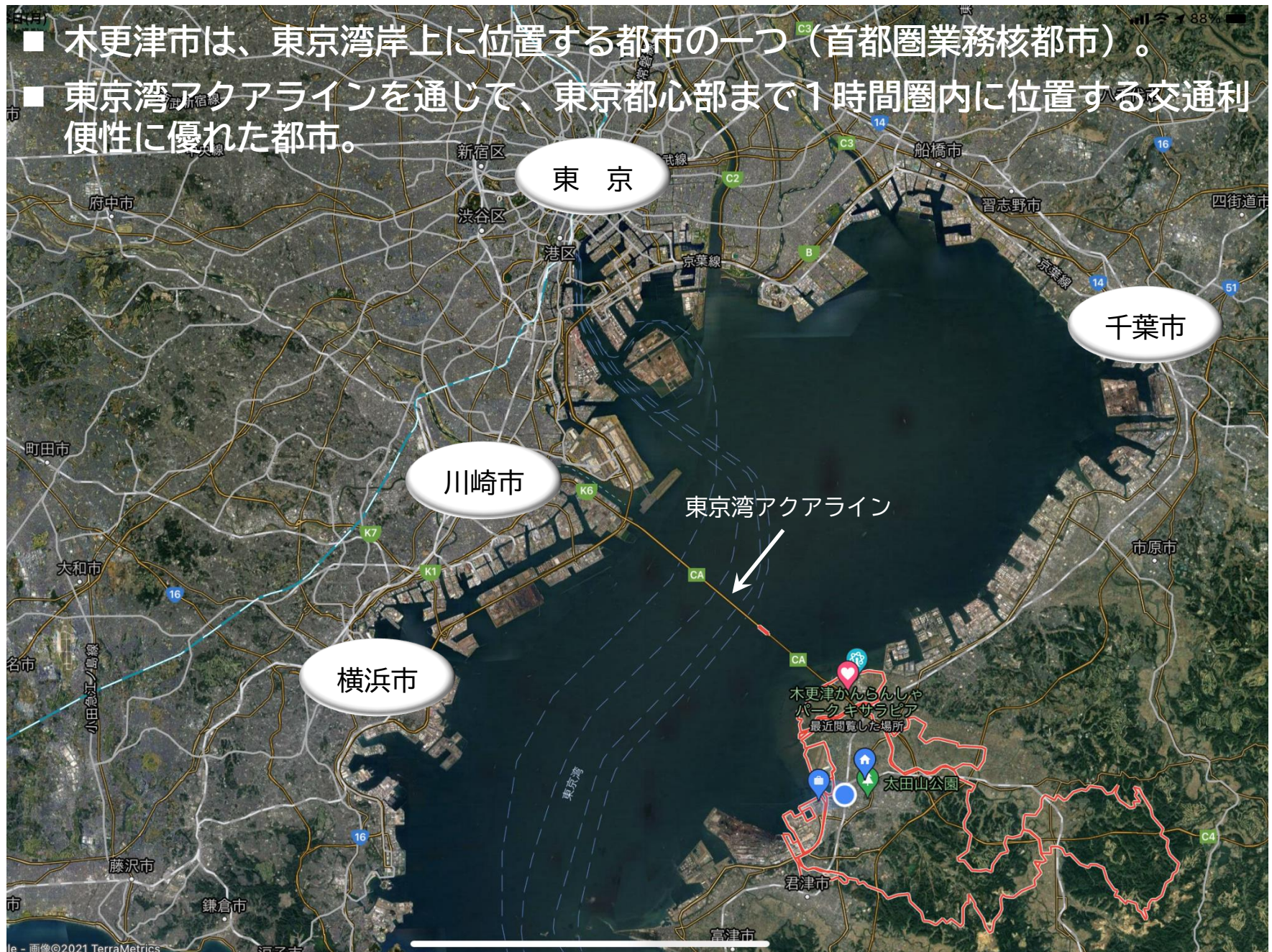
# 「オーガニックビレッジ宣言自治体の取組について」 ～木更津市における有機農業の産地化に向けて～

木更津市長 渡辺 芳邦



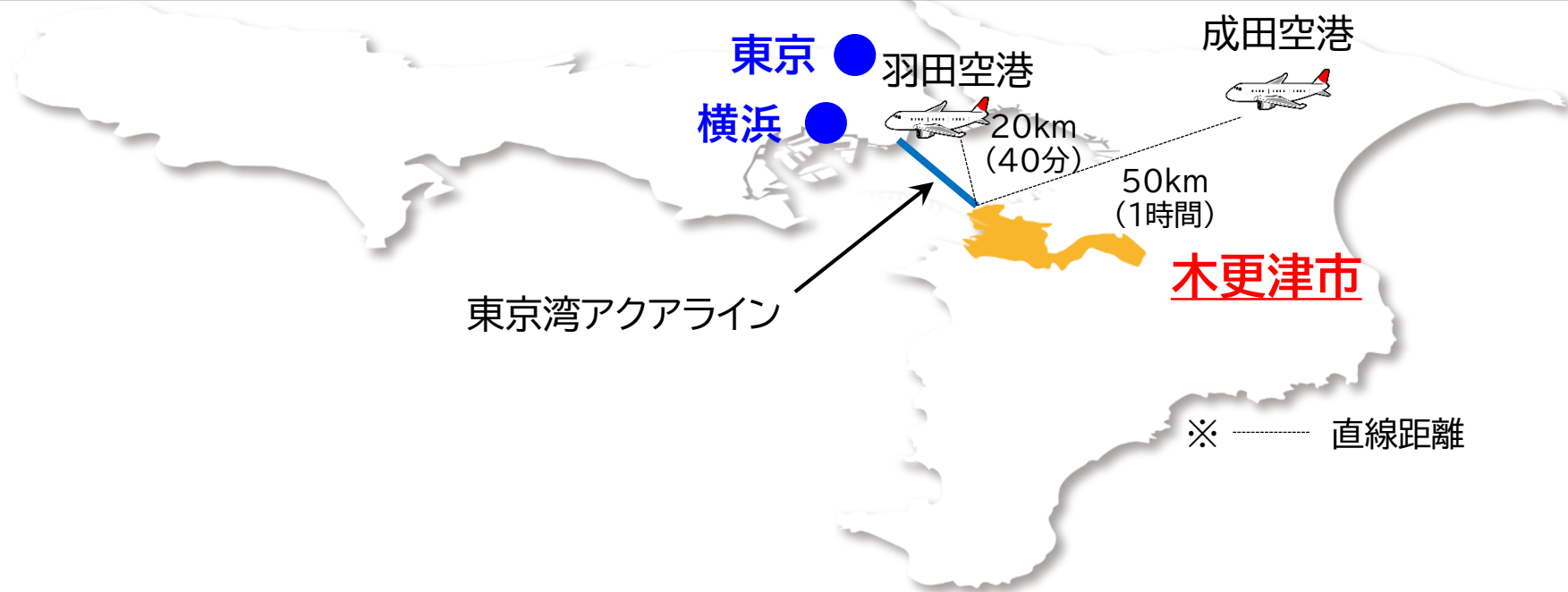
# 東京湾岸に位置する木更津市

- 木更津市は、東京湾岸上に位置する都市の一つ（首都圏業務核都市）。
- 東京湾アクアラインを通じて、東京都心部まで1時間圏内に位置する交通利便性に優れた都市。



# 木更津市の位置

- 東京都心や成田・羽田 両国際空港へのアクセス性が向上する中で、豊かな自然環境を有する「**都心に一番近い田舎**」。



東京湾アクアライン



JR木更津駅周辺



オーガニックブルーベリー

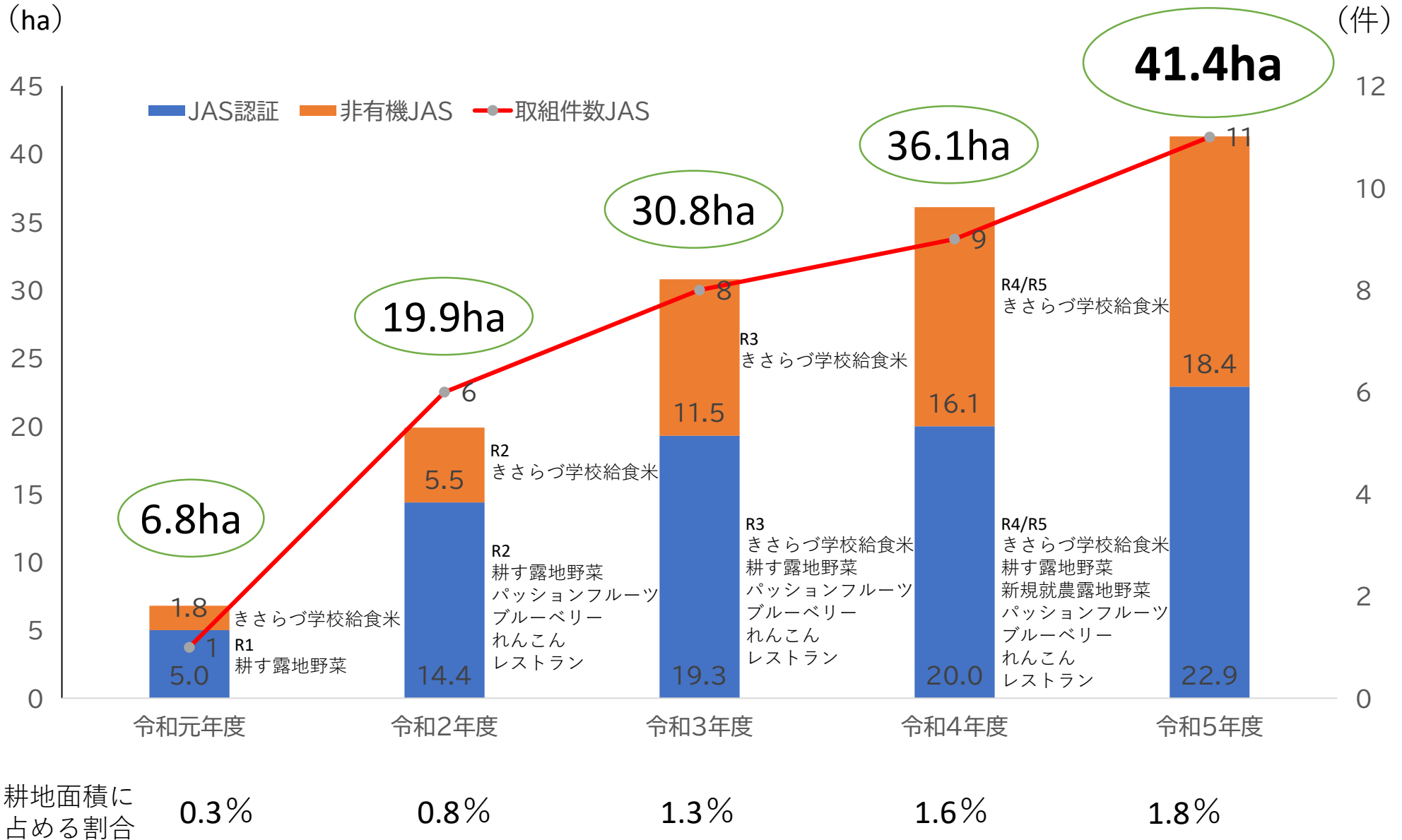


# 木更津市の概況

- 東京湾アクアラインの着岸地に位置する人口136千人の木更津市は、首都圏中央連絡自動車道や東関東自動車道館山線の整備進展により、**広域道路ネットワークを形成する幹線軸上に位置**するとともに、東京都心部や羽田空港への近接性に加え、成田空港への交通利便性も向上し、**地理的優位性が向上**。
- また、一年を通じて温暖で過ごしやすく、沿岸部に広がる**東京湾最大の自然干潟「盤洲干潟」**や内陸部には万葉集にも登場する美しい自然景観の上総丘陵等、豊かな自然環境に恵まれている。東京湾沿岸では、アサリ、ハマグリ、ノリ等の海産物、内陸部では、米やレタス、梨、ブルーベリー等の農産物にも恵まれている。



# 木更津市の有機農業取組面積（推移）



# 有機農業の産地化に向けて（有機ブルーベリー）

【生産・加工・流通・消費】

- 観光摘み取り園等12園で組織する「木更津市観光ブルーベリー園協議会」では、農薬・化学肥料を一切使用しない省力化栽培「ど根性栽培」（商標登録済）を実践！
- 計4.2ヘクタールの有機認証圃場において、有機ブルーベリーを栽培。また、ジャムやジュースなどの加工品にも、それぞれの園が創意工夫を凝らしてチャレンジ。
- 近傍の道の駅「木更津 うまくたの里」では、ブルーベリーの専用コーナーが設けられるなど、生産者の所得向上に寄与。
- また、園の一つ、「ブルーベリー園のらり・くらり」では、農福連携のトップランナーとして「ノウフク・アワード2021」優秀賞を受賞。



# 有機農業の産地化に向けて（有機れんこん）

【生産・加工・流通・消費】

- 木更津の原風景を取り戻すため、地元企業が農業生産法人を立ち上げ、蓮田の再生にチャレンジ！
- 2.1ヘクタールの有機認証圃場において、年間約3.6トンの有機れんこんを生産。種つけ後、定植が思うように進まなかったため、昨年、種つけしたものを今年収穫。
- これまで出荷していた地方卸売市場から、有機農産物を求める消費者に届け、その価値を高めるため、今期から大田市場への出荷を検討。
- また、昨年度は、「みどりの食料システム戦略緊急対策事業」を活用し、道の駅や市内飲食店とのコラボレーションのもと、新たな商品・新メニューを開発。



# 有機農業の産地化に向けて(有機パッションフルーツ)

【生産・加工・流通・消費】

- 12年前から木更津市で熱帯果樹のパッションフルーツ栽培に取り組む市内JBKファームが、有機栽培にチャレンジ。
- 0.9ヘクタールの有機認証圃場(ハウス)にて、年間約1.0トンの有機パッションフルーツを生産。
- ジャムやジュース、ドレッシングなど、外食産業を中心に需要の高い、パッションフルーツの高付加価値化に取り組み、価格は慣行栽培の2割増(1個あたり200円⇒240円)。
- 農業を次代にわたり守っていくため、水田を活かした有機里芋の生産にも挑戦中!





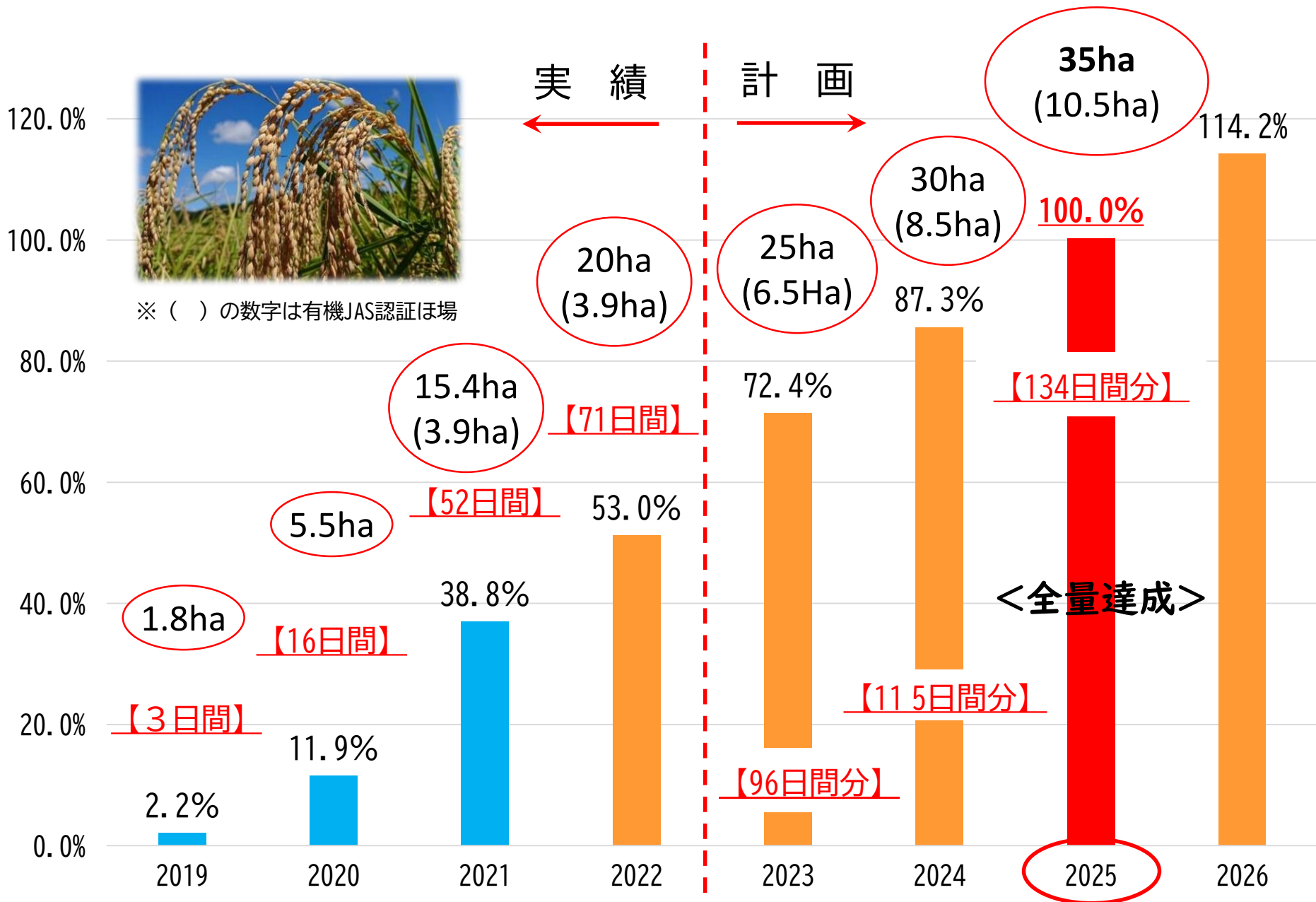
# 有機農業の産地化に向けて（有機コシヒカリ）

【生産・加工・流通・消費】

- 令和元年度からスタートした「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」は5名の生産者、1.8ヘクタールの栽培面積で取組開始。
- 令和4年度には、3.9ヘクタールの有機認証圃場と16.1ヘクタールの有機的管理圃場において、71トン进行収穫(学校給食71日間提供／達成率53%)。
- 全国には多くのブランド米が流通する中、学校給食に提供する農薬・化学肥料不使用の木更津産コシヒカリを「きさらづ学校給食米」として商標登録し、ブランド化を図る。
- 「きさらづ学校給食米」の生産拡大に向けて、省力化栽培技術の確立を図るとともに生産者、JA、民間企業・団体、関係行政機関等、幅広い協力体制を構築。



# 有機農業の産地化に向けて（有機コシヒカリ）



※木更津市では、週3.5回以上が米飯給食のため、年間最大191日間の給食のうち米飯給食は134日程度となる。

# 有機農業の産地化に向けて(有機露地野菜)

【生産・加工・流通・消費】

- 耕作放棄地を再生し、有機農業に取り組む株式会社耕す(木更津農場)は、本市における有機農業のトップランナーとして、13年前より生産を開始。
- 約8ヘクタールの有機認証圃場において、約10種類(にんじん、タマネギ、レタス等)の露地野菜を生産し、収穫量は年間約56トンにのぼる。
- 6次化産業化にも力を入れ、本市初となる「六次産業化・地産地消費」に基づく総合事業計画の認定を受けた「にんじんジュース」の利益率は、普通のにんじんジュースの2.2倍(1本あたり利益が21円⇒47円)。



\*写真は耕す及びクルックーフIELDS HPより

# 有機農業の産地化に向けて（流通関連）

【生産・加工・**流通**・消費】

- 木更津市公設地方卸売市場は、木更津周辺3市の台所を預かる拠点市場として、地域住民に新鮮な食料品を適正価格で供給するとともに、生産出荷者の利益を守り市民生活の安定に寄与することを目的に、生鮮食料品の生産から消費に至る流通の要として基幹的な役割を担う市場が、有機JAS小分け事業認証を申請。
- 千葉県初の有機JAS認証レストランでは、地産地消に資する有機農業を推進し、本市農産物を用いた付加価値向上・ブランド化、レストランの経営安定化を図るため、木更津発のオーガニックブランドを創出。



# 有機農業の産地化に向けて(その他の有機商品)

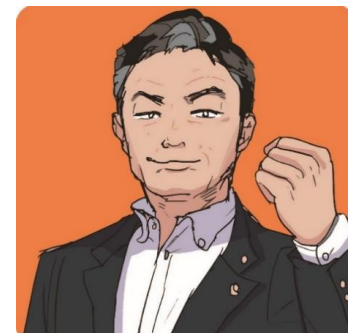
【生産・加工・流通・消費】

- 農業を持続可能な産業として次代につないでいくため、成長分野として期待される有機農業を「オールきさらづ」で振興。
- 特に、市内では、オーガニック商品の製造・加工・販売に取り組む事業者も増加。
- 本エキスポにおいても、「木更津市オーガニックシティプロジェクト推進協議会」として出展し、下記商品のPR・試飲・販売を実施。(オーガニッククラフトビール、オーガニックワイン、有機燻製しょうゆ・有機燻製オリーブオイル等)





# オーガニックビレッジ宣言



木更津市では、令和元年度から「学校給食提供に向けた有機米プロジェクト」を開始しました。

学校給食米100%オーガニック化を基軸とした有機農業を推進するため、「みどりの食料システム戦略推進交付金」を活用し、生産、加工・流通、消費の各段階における様々な取組を行っております。

今後、農業をはじめとした人との有機的なつながりや自然環境を大切に、持続可能なまちとして次世代に継承していきます。

木更津市は、有機農業を推進し、「オーガニックシティ」の確立を目指すことをここに宣言します。

令和5年3月23日

木更津市長

ご清聴ありがとうございました。