



未来の子どもたちのために

アグリシステム株式会社

資料 2

未来の子どもたちのために

FOR THE CHILDREN OF THE FUTURE.

『生きた土づくりから争いのない文明へ』

アグリシステム株式会社 伊藤英拓

生きた土 — 健全な作物 — 人間の健康

私たちは、安全な食の地域循環を目指し、子どもたちの健康を取り戻すために活動しています。

またオーガニックの普及によって、地球環境に関するすべての問題を解決していきます。

「未来のこどもたちのために」

道北支店

●上富良野町

由仁町 ●
道央支店

●芽室町
アグリシステム本社



生産

トカプチ(株)

バイオダイナミックファーム

トカプチではオーガニックの最高峰と言われているバイオダイナミック農法に取り組んでいます。北海道の更別村、上富良野町、芽室町、本別町に約370haの畑を運営しています。

オーガニック
への挑戦

BDファーム トカプチ

更別村



チーズ工房



上富良野町

BDファームカミフラノイ(ワイナリー)



芽室町

北海道
バイオダイナミックワイン
「風土火水 レラカント」



本別町

BDファーム カッコミ

農業コンサル

アグリシステム(株)

トレーサビリティ

栽培された農産物をお客様のニーズに合わせて選別調整した私たちの製品は、全てに製品番号がつけられ管理されています。皆様に購入していただいた商品の原料が、「誰が」、「どこで」、「いつ」、「どのように」生産した農産物かが分かる仕組みになっています。

契約栽培



全道
500件

契約生産者

私どもは地元の十勝地区をはじめ、空知地区、上川地区など北海道各地の生産者およそ500名の方々と直接に契約栽培をしています。



フィールドマン

アグリシステムにはフィールドマンという生産者のパートナーがいます。土づくりや栽培技術指導を通じて、契約農家さんと共に安全で高品質な農産物の生産・環境保全型農業の普及に取り組んでいます。

製造

アグリシステム(株)

十勝 麦の風工房

「麦の風工房」では、本来の栄養を摂取できるよう、できるだけ小麦丸ごとに近い形で製粉しています。製粉方法は、石臼を用いる「石臼方式」と独自の「麦の風方式」の2種類で、どちらも加工適性を低下させる硬い外皮だけを取り除いています。また、原料は全て北海道産ですので、小麦を丸ごと製粉していてもポストハーベストの心配がありません。



石臼
製粉



選別ライン(豆・小麦)

保管

アグリシステム(株)



小麦サイロ

18000t



4000t

小麦蘇生倉庫

小麦の品質を損なわないよう、埋炭や特殊セラミックによる抗酸化作用を利用した「小麦サイロ」「小麦蘇生倉庫」で小麦保管を行っています。

食料備蓄(株)



食料備蓄倉庫

管理温度を-15℃～制御できる超低温倉庫。雑穀を冷蔵保管することで品質を保持します。また備蓄により不作年の価格変動に対応します。

冷蔵保管
安定供給

3500t

小売

アグリシステム(株)

オーガニックパン工房
風土火水



オーガニック
ライフの提案

北海道の風土で育った小麦と水と酵母で仕込む生地からできるオーガニック薪窯パン工房。

ナチュラル・ココ(株)



Natural Coco

オーガニックショップ

十勝の有機農産物・有機加工品をはじめ、全国の有機・自然食品が2000種類以上!



オーガニックカフェ

十勝産の有機栽培野菜をふんだんに使い、食材はすべてナチュラル・ココにあるこだわりのものだけを使用しています。



ナチュラル・ココ

自然派ワインセレクトショップ。

その他の活動

アグリシステム(株)

ブラウンブレッドキャンペーン

白いだけじゃ
ものたりない

全国のベーカリーと協力し、全粒粉パンの普及に取り組むキャンペーンを展開。

Brown
Bread
campaign



TOKACHI
Komugi
Nouveau

とかち小麦ヌーヴォー

「とかち小麦ヌーヴォー」を通じて「育てる人・つくる人・食べる人」がつながり、対話を重ね、お互いの理解を深めることでそれぞれの立場を尊重したより良い「生産・製造流通・消費」の形を創ることを目的として活動しています。

(一社)北海道オーガニックヴィレッジ

「子どもたちのために希望ある未来をつくりたい。」オーガニックを中心に未来のコミュニティをつくるために活動しています。

Hokkaido
Organic
Village

未来シュタイナー教育

コスモス森の学校・森の保育園



アントロポソフィの理念に基づき、未来のシュタイナー教育を目指しています。森と畑の教育、野外活動、芸術、遊びを中心とした学びです。

「緑の政策」 および所得補償政策＋環境直接支払

欧州（特にEU）の制度整理

- ・ EUの直接支払政策は、価格支持から「所得補償（デカップリング）」へ移行し、環境支払い（eco-scheme/グリーン支払い）が導入されています。
- ・ 緑の支払い（環境型）は面積基準で有機農業や環境配慮取組を特に優遇（追加給付）し、生産過剰対策かつ環境保全政策として機能した。
- ・ 黄色の支払いは収量ベースや品目連動、**緑の支払いは面積ベースで有機農家に有利に設計されました。**
結果として、**有機/環境型農業への移行が活発化しました。**

「緑の政策」および所得補償政策＋環境直接支払シミュレーション例

緑の政策案

小麦（中力品種）

現状（数量重視）	品代	企業負担	数量払	面積払	環境支払	平均収量	反収
慣行栽培	3,000		6,500			9	85,500
有機栽培	3,000		6,500		14,000	5	61,500
アグリ契約（有機）	3,000	5,000	6,500		14,000	5	86,500

※企業負担分が販売価格に反映される。現状高すぎて市場が拡大しない。

面積重視案	品代	企業負担	数量払	面積払	環境支払	平均収量	反収
慣行栽培	3,000		3,200	30,000		9	85,800
有機栽培	3,000	2,000	3,200	30,000	20,000	5	91,000

※引き続き企業も有機を付加価値として販売努力を行う

大豆（小粒2等）

現状（数量重視）	品代	企業負担	数量払	面積払	環境支払	平均収量	反収
慣行栽培	7,500		9,500			5	76,500
有機栽培	7,500		9,500		14,000	3	65,000
アグリ契約（有機）	7,500	10,500	9,500		14,000	3	96,500

※企業負担分が販売価格に反映される。現状高すぎて市場が拡大しない。

面積重視案	品代	企業負担	数量払	面積払	環境支払	平均収量	反収
慣行栽培	7,500		6,000	15,500		5	76,250
有機栽培	7,500	3,000	6,000	15,500	20,000	3	85,000

※引き続き企業も有機を付加価値として販売努力を行う

有機農業推進の環境合理性

- ・ 化学肥料（特に窒素肥料）の99%が海外依存であり、脱化学肥料＝輸送コスト及びエネルギー削減・資材自給率向上。
- ・ 有機栽培は腐植を増やし炭素貯留、CO2削減や保水力アップ、土壌浸食抑制に貢献。
- ・ 資材などの外国依存の減少は持続的な食糧安全保障にも寄与。

有機農業推進に向けた整備

転換期間、設備、有機認証取得の改善

- ・有機転換期間中の補助（**2年目も対象または販売差額補填**）により、転換期のリスク緩和→有機増加加速。
- ・転換初年度以降に**新規に有機転換する圃場も補助の対象**とする
- ・有機施設や機械の補助（乾燥・選別・倉庫設備、分別・清掃・台帳管理費の実費補助）は、流通規模/需要増を支える要件（現状約2倍のコスト増）
- ・**有機JAS認証取得費用を公費負担**とし、障壁軽減。

栽培体系と輪作支援

大規模の有機生産支持策として、

・小麦→大豆→休閑緑肥の3輪作＋資材・労力大幅削減の具体例

休閑緑肥（土壌改良）の面積補助40000円/反を有機限定で手厚く適用し、従来の加算（14000円/反）と差別化。

※本州は有機米の裏作による有機小麦増産で国内穀物供給力を増やす。

波及効果

以上が実現すれば有機主要穀物の増産・流通拡大・コスト低減・消費増の好循環が期待できる。

有機納豆・豆腐・味噌・醤油・パン等の有機加工食品供給増へ発展。

活動報告 リジェネラティブ・ベーカリー

次世代に健全な土壌を紡ぐパン職人達

The bouchers creates healthy soil for
the next generation.



リジェネラティブアクション

Phase 1. ライ麦の可能性

地中深くまで根を伸ばし土壌を耕す

輪作品目が増えることで土壌のバランスが良くなる

麦粒以外を畑に返したり、たい肥との交換などで循環できる

農薬や化学肥料に頼らず栽培できる

過酷な条件でも栽培できる

土壌を健康にする最高の作物として

多くの生産者が作付に意欲を見せる！

「しかし在庫が増える一方…」





「生産地だけでは どうにもならない…」

育てる人、つくる人、食べる人
で次世代に健全な土壌を
継いでいくことを
One tableで考える場を
つukれないだろうか

小麦ヌーヴォーで生まれた
つながりを通じて

全国から集まった11名の有志

シェフたちがライ麦の拡大の

ために開発した11種のパンを

試食し、議論を交わす場

2023年10月

【23204D】試食で学ぶ A「パンと健康」 ～ 環境再生型農業シンポジウム ～ 10月30(月)

ライ麦応援シェフ
の試食パン紙皿

この上に11種類のパンが
配られます。試食が始まる
まで清潔に保ってください！

ブーランジェリー・ニコ



ライ麦30%カンパーニュ

ブリコラージュブレッド
+カンパニー



ブリコラージュブレッド

発酵所



ライ麦35%カンパーニュ

モンタボー国産小麦店



麦の赤頭

アトリエデコパン



ライ麦種の食パン

ストーンズベーカリー



十勝ライブレッド100

ラ ブーランジェリー
ド ハリマヤ



チクテベーカリー



イイダベーカリー



ルプロ

ゴルジュ



カルダモンロール

パンカルチャー



パネトーネ



サステナアワード2023 受賞

農林水産省

English キッズサイト サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す

Google 提供

検索

会見・報道・広報

政策情報

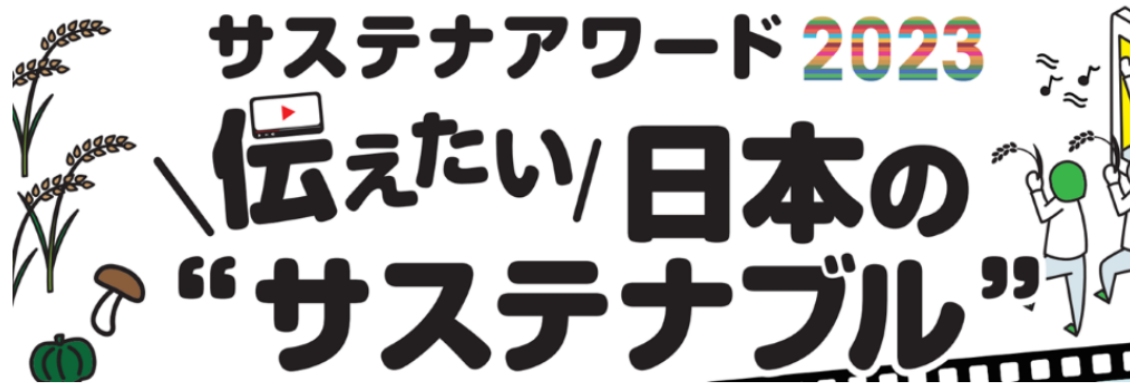
統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 基本政策 > 環境政策 > 持続可能な生産消費 > あぶの環プロジェクト > サステナアワード2023伝えたい日本の“サステナブル”

あなたの取組を日本中、世界中に発信しませんか？ -サステナアワード2023-



サステナアワード2023

アグリシステム

AgVenture Lab賞

ベーカーリーが応援する環境再生型農業の取組
～ライ麦栽培で北海道の
持続可能な循環型農業を目指す～

お陰様で受賞しました！

リジェネラティブ・ベーカリー プロジェクトの誕生

次世代のために土を育てるパン職人たちの輪を 広げるプロジェクト

環境再生型農業（リジェネラティブ農業）で育まれた農産物を、パンづくりに取り入れることで、健全な土づくりや生物多様性の保全につながる——そんな農業の在り方を応援したいと願うパン職人さんたちが、少しずつ全国に増えていく

「未来の土を育てたい」「子どもたちの健康を守りたい」という想いを共有するベーカリーのつながりが、地域ごとに広がっていく。そして、それに呼応するようにリジェネラティブ農業に取り組む生産者も増えていく

そんな、**パン職人と農家が想いでつながり支え合う“良い循環”を生み出すプロジェクト**です



リジェネラティブアクション

Phase. 2 本別町石臼挽き地粉

本別町石臼挽き地粉

ベーカリーシェフとのつながりと対話を大切に
10年間小麦ヌーヴォーの主要生産者として
活躍されている本別町のとくら農場・小島農場
佐藤農場限定のきたほなみを石臼挽きした地粉



- | | | | |
|--------------|---------------|-----|------|
| ①化学農薬の使用 | 43.3%減 (3件平均) | 達成率 | 86% |
| ②化学肥料の使用 | 39.9%減 (3件平均) | 達成率 | 100% |
| ③ネオニコチノイド系農薬 | 不使用 | 達成率 | 100% |
| ④有機質たい肥の施用 | ⑤小麦の後作緑肥の施用 | | |

リジェネラティブアクション

Case 3: デンマーク × ロブロ × ライ麦



『ロブロ (Rugbrød) 教科書』の出版、デンマークから日本へのライ麦文化の普及活動に取り組む、くらもとさちこ氏との協働により、ベーカリー業界に多大なインパクトを与えることに。



リジェネラティブアクション

Phase 4. 転換期間中有機小麦の普及

持続可能な農業の実現、高コスト農業からの脱却を目指し、有機転換する生産者が増えています。

1988年～2021年度まで 25軒

2022年度～2024年度で**26軒**

合計約285haが有機栽培に転換

栽培技術、認証取得、流通に関しては
アグリシステムのフィールドマンがサポート



転換期間中有機小麦の課題

流通上の課題

- ・ 規格として中途半端
- ・ 表示規制があるため、「転換期間中」単体では販売しづらい
- ・ 安定供給ができない（転換期間中は2年間のみで、毎年転換する人数は変動）
- ・ 価格設定も難しい（「特別栽培」以上「有機栽培」未満）
- ・ メーカーや消費者の認知度が低い（特別栽培より下だと勘違いしがち）



転換期間中有機小麦を使った新商品の発売

「転換期間小麦が普及しないとオーガニックが広がらない！！」

転換期間中有機小麦粉商品を新発売

- ① トイピリカ（ゆめちから・はるきらり・キタノカオリ）
- ② きたほなみ

オーガニック
トイピリカ
北海道産 転換期間中有機小麦使用
Pre-Organic

有機JAS認証
プレオーガニック
慣行栽培
応援キャンペーン

アグリシステムは次世代により良い環境を創っていくため、生産者と共にオーガニックを始めとする環境再生型農業の普及に取り組んでいます。新たにオーガニック（＝有機栽培）に取り組む場合、有機的管理を始めてからの2年間はプレオーガニック期間として「転換期間中有機小麦」となります。流通が困難な転換期間中製品であるこの「一歩」を応援いただいたことでオーガニックの普及の「一歩」となりました。

名 称	転換期間中有機小麦粉
原材料名	転換期間中有機小麦(北海道産)
内 容 量	25kg
賞味期限	袋裏面に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避け冷暗所で保存してください。湿気の強いものを近くに置かないでください。
販 売 者	アグリシステム株式会社 北海道河内郡芽室町東芽室基線15番地8 ☎ 0155-62-2887 http://www.agrystem.co.jp/
製 造 者	旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮67番地2 ※賞味成分表示(100g当たり)：エネルギー 348kcal、たんぱく質 11.0g、脂質 1.3g、炭水化物 73.2g、食塩相当量 0g ※推定値

4 958387 010661

オーガニック
きたほなみ
北海道産 転換期間中有機小麦使用
Pre-Organic

有機JAS認証
プレオーガニック
慣行栽培
応援キャンペーン

アグリシステムは次世代により良い環境を創っていくため、生産者と共にオーガニックを始めとする環境再生型農業の普及に取り組んでいます。新たにオーガニック（＝有機栽培）に取り組む場合、有機的管理を始めてからの2年間はプレオーガニック期間として「転換期間中有機小麦」となります。流通が困難な転換期間中製品であるこの「一歩」を応援いただいたことでオーガニックの普及の「一歩」となりました。

名 称	転換期間中有機小麦粉
原材料名	転換期間中有機小麦(北海道産)
内 容 量	25kg
賞味期限	袋裏面に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避け冷暗所で保存してください。湿気の強いものを近くに置かないでください。
販 売 者	アグリシステム株式会社 北海道河内郡芽室町東芽室基線15番地8 ☎ 0155-62-2887 http://www.agrystem.co.jp/
製 造 者	旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮67番地2 ※賞味成分表示(100g当たり)：エネルギー 353kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 1.7g、炭水化物 76.0g、食塩相当量 0g ※推定値

4 958387 010579

有機のハテナ
Q プレオーガニック
(転換期間中有機農産物)とは？
A 有機栽培を始めて最初の2年間で収穫された農産物です。

慣行栽培から有機栽培に切り替わるまで

慣行栽培農産物
化学合成された肥料や農薬を使用した栽培した農産物。

プレオーガニック
(転換期間中有機農産物)
*有機的管理を始めて最初の2年間で収穫された農産物。
有機JAS認証を受けていますので、転換期間中有機と表示することができます。

有機農産物
2年以上の間
*有機的管理を行った農産物。
*有機的管理…有機JASの基準に従った管理(有機の産産を原則使用、遺伝子組換えの種苗は不使用、化学合成肥料及び農薬は基本的に不使用。)

アグリシステムは次世代により良い環境を創っていくため、生産者と共にオーガニックを始めとする環境再生型農業の普及に取り組んでいます。新たにオーガニック（＝有機栽培）に取り組む場合、有機的管理を始めてからの2年間はプレオーガニック期間として「転換期間中有機農産物」となります。流通が困難な転換期間中製品であるこの「農産物」を応援いただいたことでオーガニックの普及の「一歩」となりました。

転換期間中有機大豆採用事例

関西	生協様	味噌
九州	生協様	納豆
四国	醤油メーカー様	醤油
関西	卸メーカー様	きな粉
中部	味噌メーカー様	味噌
関西	大豆加工メーカー様	大豆ミート

など21社が販売を開始



転換期間中有機農産物を積極的に利用することでオーガニック普及を
応援する「**転換有機ポジティブキャンペーン**」の実施

リジェネラティブアクション

Phase 5. リジェネラティブベーカリー勉強会全国開催



RB勉強会in 関西



RB勉強会in 中部



RB勉強会in 九州



RB勉強会in 四国



RB勉強会in 関東



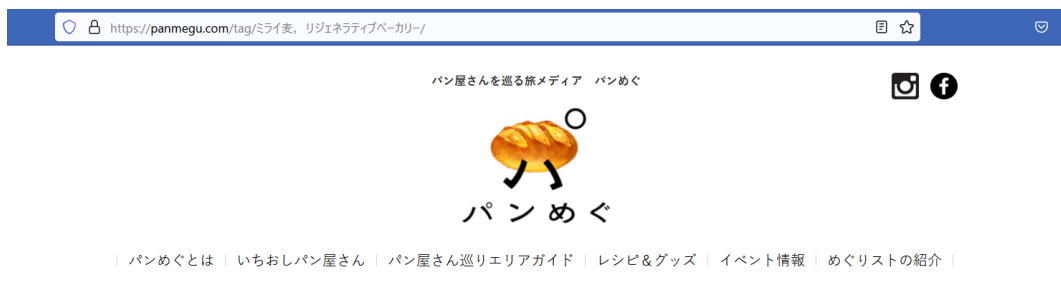
RB勉強会in 北海道



RB勉強会in 東北

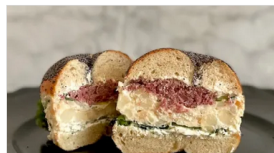
おかげさまで、2024年度は全国各地の175名のパン職人の方々にご参加いただきました。

リジェネラティブベーカリー参加店を取材 パン屋さんを巡る旅メディア「パンめぐ」さんでご紹介



TOP > ミライ麦, リジェネラティブベーカリー

ミライ麦, リジェネラティブベーカリー



いちおしパン屋さん

ベークルサンドに鯖サンド、渋谷駅直結で美味しいパン...

by 岩田聡子 on 22. 04. 2024
3月25日公開の「プリコラーージュブレッド...」

→ Readmore



いちおしパン屋さん

麦の香ばしさと甘さを感じるカンパーニュが世界各国の...

by 岩田聡子 on 25. 03. 2024
「リジェネラティブ・ベーカリー」シリーズ...

→ Readmore

パン屋さん巡りエリアガイド



パン屋さん巡りー神奈川編...
31. 08. 2020



パン屋さんめぐりー渋谷編 ②ー...
27. 07. 2020



パン屋さんめぐりー大阪編 ②ー...
06. 07. 2020



ラ・ブーランジェリー・ド・ハリマヤ

(福岡県・北九州市)
by パンめぐ 岩田聡子



プリコラーージュ・ブレッド&カンパニー

(東京都・港区)
by パンめぐ 岩田聡子



プリコラーージュ・ブレッド&カンパニー 渋谷店

(東京都・渋谷区)
by パンめぐ 岩田聡子



発酵所

(群馬県・木田市)
by パンめぐ 岩田聡子



pain culture (パンカルチャー)

(愛知県・今治市)
by パンめぐ 岩田聡子



STONES BAKERY

(和歌山県・橋本市)
by パンめぐ 岩田聡子



麻布十番モンタボー nonowa 国立店

(東京都・国立市)
by パンめぐ 岩田聡子



GORGE (ゴルジュ)

(横浜市・神奈川区)
by パンめぐ 岩田聡子



Boulangerie nico

(神奈川県・平塚市)
by パンめぐ 岩田聡子

ライ麦をもっと身近に感じてほしい！

大手チェーンベーカリー、熊本県南阿蘇村にある自家製天然酵母パン「めるこ」を経て、2015年にお店をオープン。

翌年からすべての粉を国産に変更されました。

その際、名前だけは聞いたことがあった北海道の「アグリシステム株式会社」さんの粉を使うにあたりホームページをチェックしたところ、

- ・食卓の安心を守る取り組み
 - ・健康な土と安全な食を未来につなぐ取り組み
- など環境に配慮した企業の想いに共感されたそう。

