

# 鹿児島県内の農業者等の取組事例 (ほんの一例)

# (参考) 堆肥等の地域資源を活用した肥料 (鹿児島市：JA鹿児島県経済連)

JA鹿児島県経済連は、化学肥料の原料価格高騰に対応するため、**畜産堆肥を活用した低コスト肥料**（堆肥と化学肥料を混合したペレット肥料）を開発

主に、茶用、園芸用として販売



(株) JA物流かごしま 肥料工場



ミドリリッチ茶1号、ミドリリッチ茶2号、アグリリッチ888

# (参考) 組合で有機農業 (鹿児島市：かごしま有機生産組合)

生産農業者数 約165名  
うちJAS有機認証済 約100名



有機農産物の直営店（「地球畑」）



有機JAS法に対応した育苗（始良市）



有機JAS認証の自社工場で加工品を製造

# IPM農法によるオクラの生産 (指宿市：JAいぶすきエコオクラグループ)

天敵昆虫等を活用し、  
化学農薬の使用量を減

会員23名 栽培面積6.4ha



ハウス栽培オクラ



露地栽培オクラ



生育中のオクラと花

- ・ オクラ畑の周りにバンカー植物（ソルゴー）を栽培。
- ・ ソルゴーには、オクラに害のないアブラムシが発生。そこに益虫のテントウムシ等呼び込む。
- ・ そして、テントウムシ等がオクラに繁殖したアブラムシも食べる。

<オクラ>

<ソルゴー>



ヒメカメノコテントウ

VS



アブラムシ

# (参考) IPM農法の実践 (志布志市：JAそお鹿児島ピーマン部会)

天敵昆虫等を活用し、  
化学農薬の使用量を減

会員100名 栽培面積28ha



ヒメカメノコテントウ

VS



ヒエノアブラムシ

生育中のピーマン

# (参考) みえるらべるの取得 (阿久根市：まるよし農産)

まるよし農産では、鹿児島県内で初めて「みえるらべる」を取得

令和6年産のお米に「みえるらべる」を表示して販売



まるよし農産の代表



取得された「みえるらべる」

堆肥の使用（化学肥料の散布ゼロ）や中干し延長（メタンガス排出の削減）を行うことで、温室効果ガス排出量の削減貢献率が20%以上となり、3つ星★★★★を取得

化学農薬・化学肥料の使用量の低減（5割以上減）や中干し延長を行うことで、生物多様性保全への配慮の取組が2得点となり、2つ星★★を取得

# これから店頭でよく見かけるようになる農産物！

## 【有機農産物】

農薬や化学肥料等に極力頼らず、自然界の力で生産



## 【IPM栽培】

農薬の代わりに、テントウムシなどを使って、害虫を退治



見る×選べる  
**みえるらべる**

環境負荷低減の取組の「見える化」



選択肢の一つに！  
(未来の子供達のために)



農産物の安定生産・供給

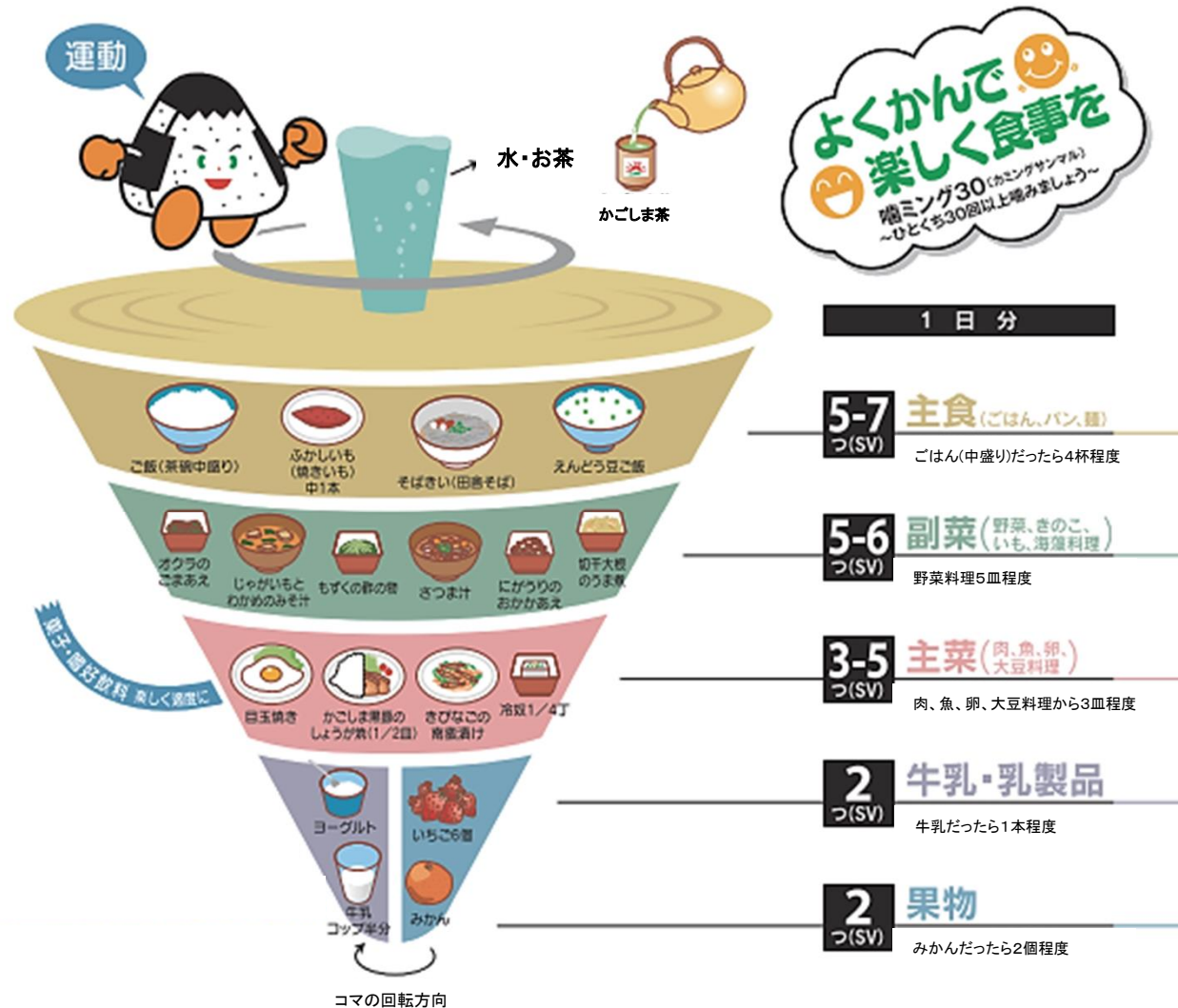


飛んできたコウノトリやサギ（石川県内）

**バランスの良い食生活や  
地産地消も、大切！**

# 人間の身体は、食べ物で出来ている！

主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループまんべんなく、コマの形になるように（上の方にあるグループほどしっかりと）食べると、食事バランスはOK！



写真提供：鹿児島県栄養士会

## 食事バランスガイド (かごしま版)

料理例など  
詳しく知りたい方は、  
こちらから



資料：鹿児島県

# 地域の食材を活かして健康で豊かな食生活を!!

毎月第3土曜日は「かごしま生き生き食の日」

かごしまの食材



かごしまの食材

鹿兒島の畜産物(通年)

鹿児島黒牛



かごしま黒豚



さつま地鶏



牛乳



卵



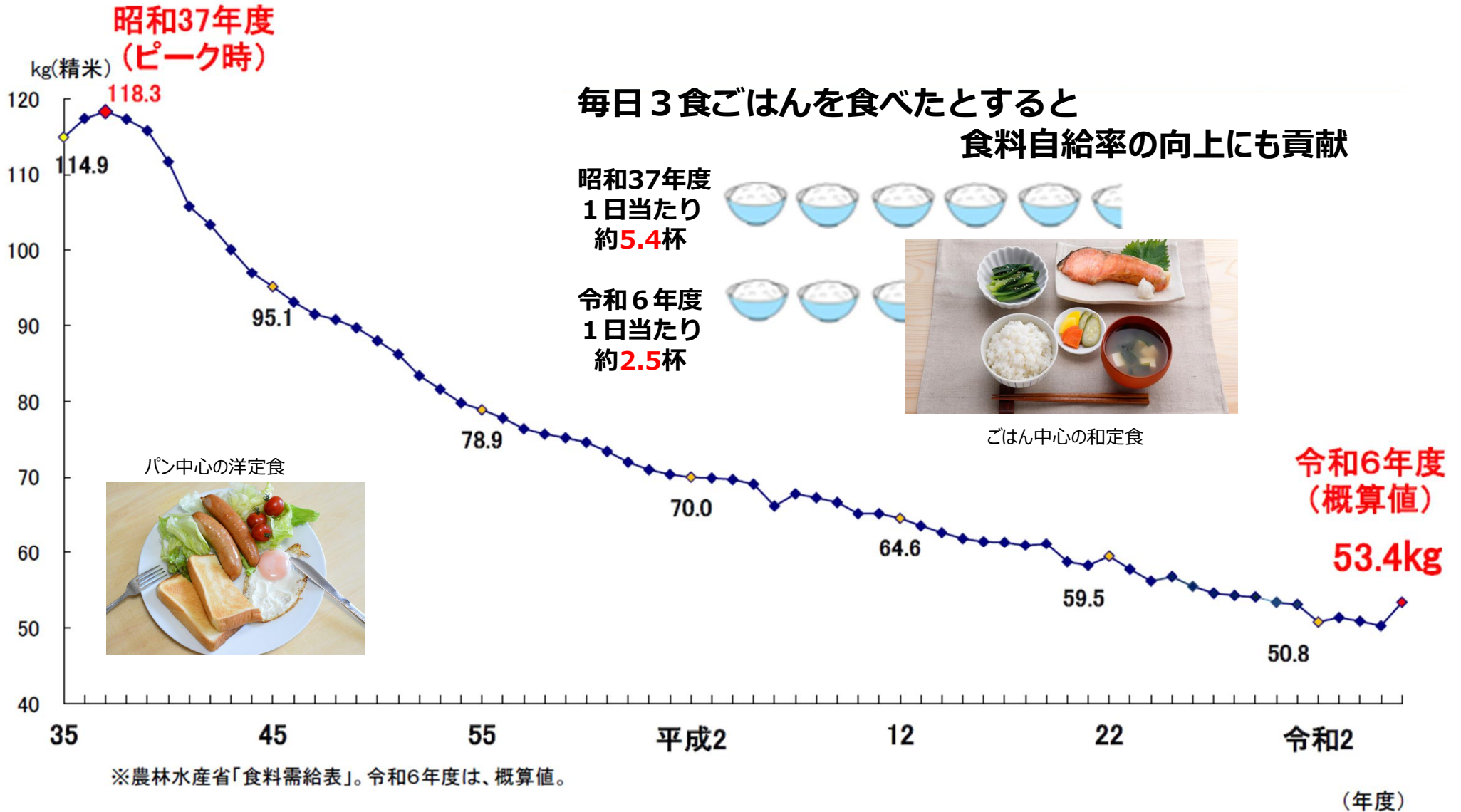
区分	料理例	料理例	料理例	料理例	区分					
主食	酒ずし(主食:1.5, 野菜:1, 主菜:2) 山菜おこわ(主食:2, 副菜:1)	冷や汁(主食:2, 野菜:1, 主菜:2) 中華おこわ(主食:1.5, 主菜:1)	粟芋とちりめんの炊き込みご飯(主食:1.5, 副菜:1) 大豆ご飯(主食:1)	大根めし(主食:1.5, 副菜:2) 七草がゆ(主食:1, 副菜:1)	主食					
	かつおの茶漬け(主食:1.5, 主菜:2) たけのこご飯(主食:1.5, 副菜:1)	さざげご飯(主食:1.5) 冷やそうめん(主食:2)	からいもご飯(主食:2) 黒豆みそどん(主食:1, 副菜:1, 主菜:1)	鶏がゆ(主食:1, 主菜:1) 筑前煮(主食:1) 栗の花ずし(主食:1.5)						
副菜	つぶぶきの佃煮(副菜:1) じゃがいもの煮物(副菜:2) あおさのかきあげ(副菜:2)	香かん(煮しめ)(副菜:4) きのほりあげ(野菜天ぷら)(副菜:1)	へちまとソーメンの汁(副菜:1) とちもの群の物(副菜:1)	かいのこ汁(副菜:2, 主菜:1) かぼちゃの煮物(副菜:1) きゅうりとわかめの新の物(副菜:1)	きのこのすり身蒸し(副菜:1, 主菜:1) 長芋の群の物(副菜:1)	副菜				
	鶏肉の香焼き(副菜:2, 主菜:3) あさりのみそ汁(主菜:1) かつお燗の焼酎き風(主菜:2) かつおのたたき(副菜:1, 主菜:3) アオリイカのさしみ(主菜:2)	牛肉とビーマンの炒め物(副菜:1, 主菜:2) とびうおの刺身(主菜:2) きびなこのオーロラソース(主菜:1) うなぎの焼焼き(主菜:3)	さばずき(副菜:2, 主菜:3) さつまいものサラダ(副菜:1, 主菜:1) 里いも田楽(副菜:1) 長芋の群の物(副菜:1)	もんごんます(大根とさばのなます)(主菜:1) パショウカジキの照焼き(主菜:2) いゆつみす(魚のみそ和え)(主菜:1)	ふり大根(副菜:2, 主菜:2) きびなこと(きらすのおつけ)(主菜:1) 昆布巻き(副菜:1, 主菜:2) こが焼き(主菜:2)					
牛乳・乳製品					牛乳・乳製品					
果物	紅甘 1/2個 メロン 1/8個	パッションフルーツ 2個 びわ 2個	温州みかん(ハウス) すいか 2切れ ぶどう 1/2房	温州みかん(極早生、早生、普通) かき	いちご8個 デコボン たんかん 椀小ミニカン 4個	果物				
					ぼんかん ポンタン 1/4個 きんかん5個 サワーペロ 1/2個					
贈菓好子飲料	あくまき2切れ(134kcal) ふっちもち1個(166kcal)	かからん団子1個(118kcal) いこもち1個(141kcal)	つのまき1個(190kcal) かっぱ焼き1/4枚(81kcal)	さつまいも1枚(118kcal) がじゃ餅20個(94kcal)	ふくれ菓子1切れ(173kcal) げたんは1切れ(85kcal)	かるかん1個(182kcal) 文旦湯3切れ(173kcal)	じゃんぼ餅1本(58kcal) ゆべし1切れ(89kcal)	からいもねったば1個(107kcal) こっばもち1切れ(51kcal)	きんかん漬け3個(79kcal) からいもあめ3個(82kcal)	贈菓好子飲料

1日の目安は200kcal以内です。

**伝統行事と行事食(例)**

- ひなまつり (3月: さつまいも、よもぎ団子、三角餅)
- 春分・彼岸 (3月: ぼたもち)
- 端午の節句 (5月: あくまき、かからん団子、つのまき)
- お田植祭り (5月: 煮しめ、ぼたもち)
- 七お盆 (7月: 七夕団子、かっぱ焼き)
- 夕盆 (8月: 煮しめ、かいのこ汁、おはき、米ん粉団子、落花生豆腐)
- 十五夜 (9月: 月見団子、しんご団子、あん餅)
- 秋分・彼岸 (9月: おはき)
- 農禊祭 (11月: 甘酒、からいもあん餅)
- 冬至 (12月: かぼちゃの煮物)
- 大晦日 (12月: 餅、栗ん納豆)
- 正月 (1月: おせち、こがやき、八頭の雑煮)
- 草 (1月: 七草がゆ) 小正月 (1月: 糰子、ひき)

# 1人当たりの米の消費量は、ピーク時の半分以下！ 米を中心とした日本型食生活も必要！



# (参考) 「ごはん」と「ぱん」の比較 (試算)



茶わん一杯 (例: 65グラム)



食ぱん 2枚 (例: 120グラム)

カロリー            **234 kcal**

**298 kcal**

価格                **約50円**

(例: 3,500円/5kg)

**約150円**

(例: 400円/一斤、国産小麦)

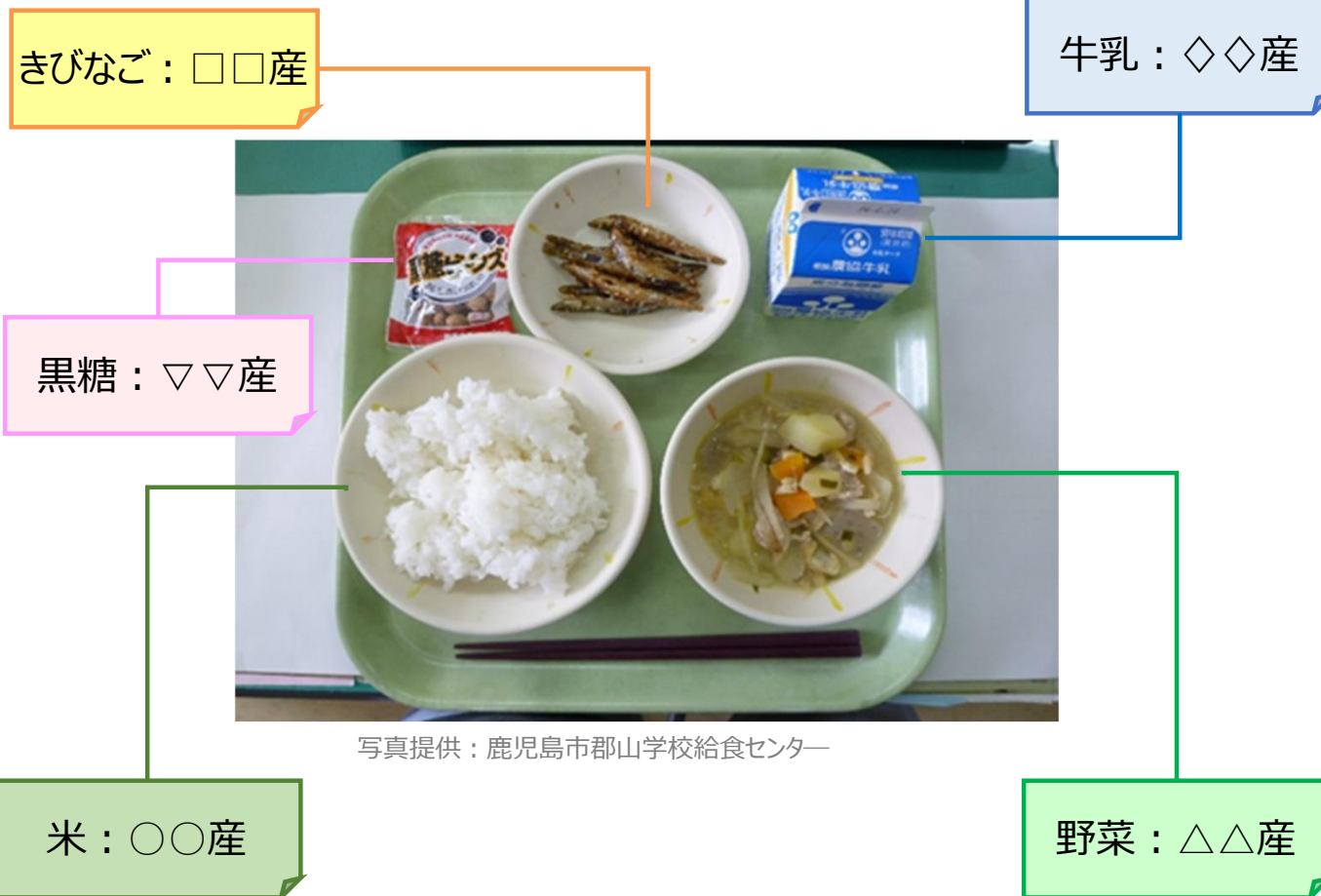
# 鹿児島県内で作られたものを食べると、地産地消！

例えば、学校給食・・・

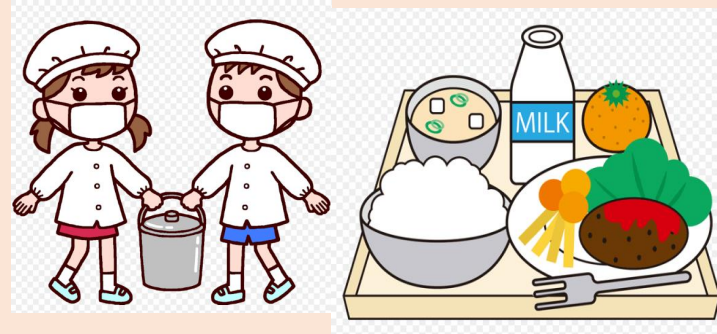
今日のメニューの食材は、

何だろう？ どこで作られているんだろう？

どんな栽培方法なんだろう？



# 地産地消・・・消費者も安心して食料を調達。 農業者も売り先がはっきりして、安心！



学校給食

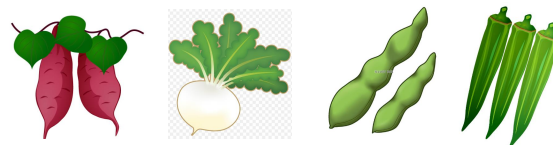
県内産の食材や地場産の有機野菜を活用



写真提供：始良市



スーパー、直売所など



鹿児島県産農産物



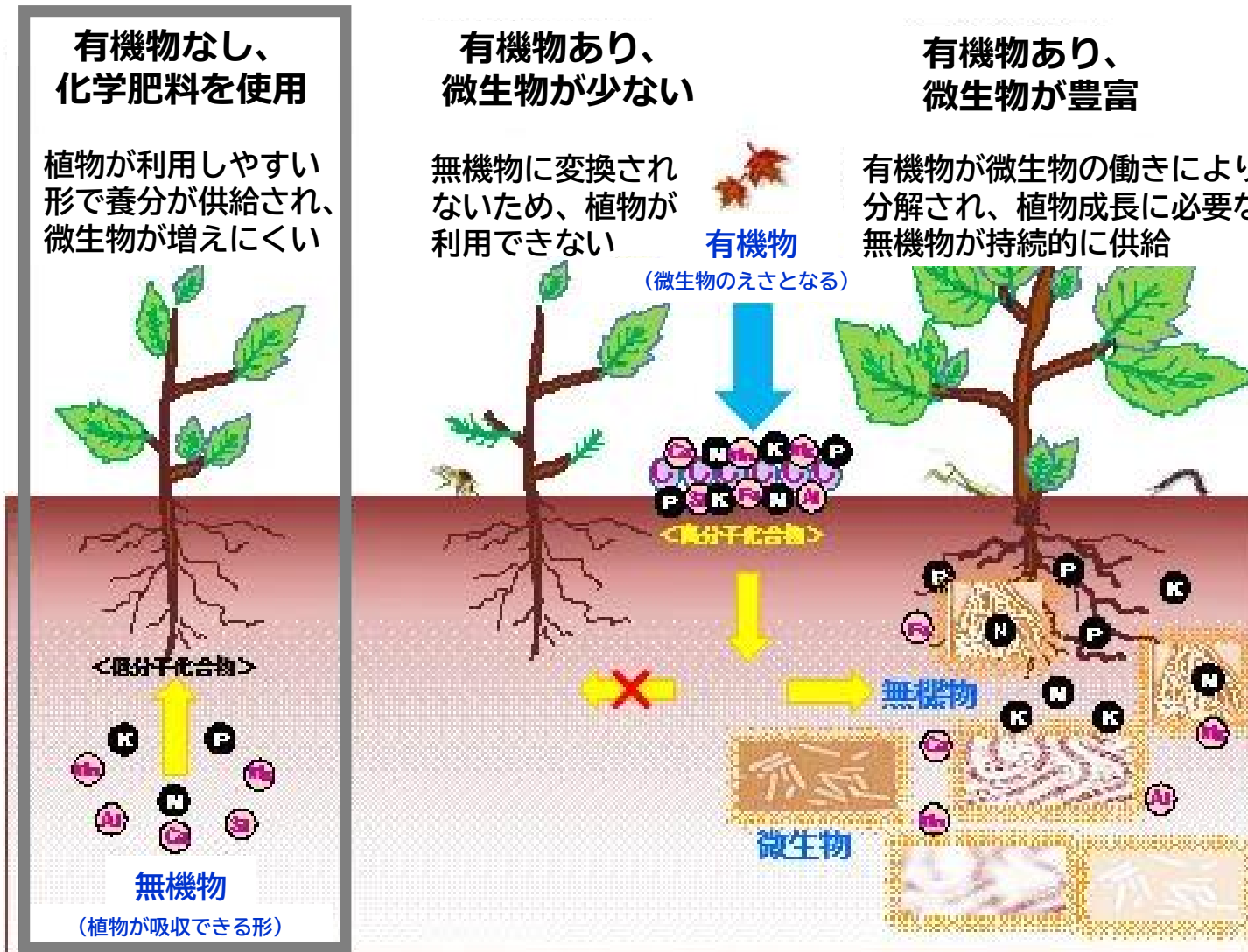
家庭での食事

# 環境にやさしい農業の実践 (自分のできる範囲で)

# (参考) 土の成分は、こんな感じ！

- 作物は、「窒素(N)」、「りん酸(P)」、「加里(K)」などの養分を吸収して生育。

窒素 ⇒ 植物（特に葉）の成長  
りん酸 ⇒ 開花・結実  
加里 ⇒ 根の発育



# 折角なので、私も、畑を造り、 野菜を育ててみることにしました！



きっかけは、

- ・ 農業者の気持ちを知りたい
- ・ 環境負荷低減も知りたい



# 野菜を育ててみて判ったこと！

曲がった「きゅうり」



水分や肥料が足りないだけ  
十分に与えれば、  
まっすぐになる

ひび割れが入った「トマト」



水分や温度の変化  
調節すれば、  
ひび割れは出なくなる

## 自分で農作物を栽培することで、行動に変化！

- ・ 食べ物を、これまでよりも大切に（食品ロスの削減）
- ・ 店頭で並んでいる野菜などを見て、栽培方法が気になる

# みどりの食料システムの実現に向けた 九州農政局鹿児島県拠点の取組

「みどりの食料システム戦略推進鹿児島ネットワーク」の  
会員等の皆さんの取組を支援するためのイベントを企画

みどりの食料システム戦略に関心を持っていただく方を増やし、戦略に関する取組を、より一層推進していくため、

「みどりの食料システム戦略推進鹿児島ネットワーク」を運営。

消費者、農業者、農業者団体、自治体、民間事業者等の皆さんが参加。

令和 7年 3月現在 32

令和 8年 3月現在 71

会員等の皆さんのニーズに対応し、各地でセミナーを開催。

「これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！」がテーマ。

## みどりの食料システム戦略推進 鹿児島ネットワークに参加しませんか？

会費は無料です!!

ネットワークの会員になっていただくと

- ・ みどりの食料システム戦略に関する施策の情報を提供
- ・ 各種イベントのご案内や取組事例等のご紹介をさせていただきます

令和7年度の主なイベント



みどりの食料システム戦略に関する講演活動



環境にやさしい食材を使用した料理教室・セミナー（県栄養士会と共催）



オーガニック・地産地消ツアールートの更新・PR活動



環境にやさしい農産物のスーパーでのPR販売

会員登録は、WEBで

[https://www.contactus.maff.go.jp/j/kyusyu/form/kagoshima\\_network\\_new.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/kyusyu/form/kagoshima_network_new.html)

登録の方は  
こちら



【お問合せ先】  
農林水産省九州農政局鹿児島県拠点  
TEL:099-222-5840  
E-mail:kagoshima\_sanjikan@maff.go.jp

# みどりの食料システム戦略 小・中学生向けのパンフレット

## 「みどりの食料システム戦略」の取組 (これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！)

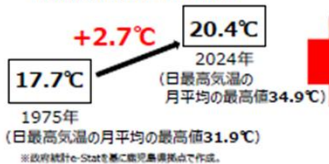


地球温暖化が、社会的な問題になっているよね！  
温暖化の要因は、温室効果ガス(CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>等)の増加なんだよね！

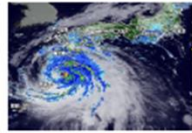


温暖化の影響で、日本の平均気温は、100年で1.44℃上昇！  
集中豪雨も増えて、農作物がとれにくくなっているよ。  
それに、紛争や異常気象によって、穀物や肥料・農薬の原料の輸入も心配されるんだよ。

鹿児島県の年平均気温



熊本豪雨 (2020年)



台風10号 (2024年)

農作物の収量減少・品質低下



農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」を作って、  
地球温暖化等の課題解決につなげることにしているんだよ！

2050年を目標として

- ・CO<sub>2</sub>排出量をなるべくゼロにしよう！
- ・化学農薬の使用を50%減、化学肥料の使用を30%減しよう！
- ・有機農業を25%(100万ha)に拡大しよう！

など



鹿児島でも、「環境にやさしい農業」に取り組んでいるよ！

【有機農産物】

農業や化学肥料等に極力頼らず、自然界の力で生産



【IPM栽培】

農薬の代わりに、テントウムシなどを使って、害虫を退治



知らなかった！これからは、環境にやさしい農業が大切だね！

農林水産省  
九州農政局

## 「地産地消」って知ってる？ (みんなが食べている食材は、どこで生産されたもの？)



最近食べすぎてお腹が…。何か良い方法はないかな？



そんなときは、「食事バランスガイド」がおすすめだよ！



「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つのグループをまんべんなく、  
コマの形になるように食べると、バランスがとれる食事になるんだね。  
給食は、バランスばっちり！



もっと調べてみよう！  
農林水産省「子供の食育ページ」  
QRコード



ところで、クマさん。給食の食材ってどこで生産されたものか知ってる？



そういわれると、あまり考えたことなかったなあ…。



鹿児島県内で作られたものを食べることを地産地消っていうんだよ！

- 例えば、
- ・給食に使われている食材は何だろう？
  - ・どこで作られているんだろう？
  - ・どんな栽培方法なんだろう？

なんて考えながら食べると、  
またおいしいかも変わってくると思うよ！



写真提供：鹿児島市郡山学校給食センター



鹿児島県視点のページは、こちらから

地産地消かぁ！  
食材が鹿児島県産って分かんると、消費者も安心して食料を買えるし、  
農業者も売り先がはっきりして、安心だよ！  
是非、今度調べてみよう！



# 環境にやさしい農産物などを使用した料理教室

消費者に、環境にやさしい農業を知ってもらう、有機食材による郷土料理を作って食べてもらう、食育セミナーで日本型食生活の必要性を理解してもらい、地元の食材を食べることを習慣に！

## 【6月21日（土）】

有機野菜やIPMオクラなどの環境にやさしい農産物、暑さに強く品質が低下しにくい米として開発された「あきの舞」のほか、地産地消も意識して、ジビエ肉（鹿・猪）を使用。



鹿肉のスペアリブ・猪肉の味噌漬けにIPMオクラを添えて

## 【9月27日（土）】

かごしまブランド農畜産物や有機野菜、有機調味料、喜界島産の有機黒糖などを使用。



有機黒糖をかけた甘酒ヨーグルトアイス

## 【1月31日（土）】

桜島大根やGI登録の枕崎鯉節、かごしま農業女子プロジェクト会員が生産した農畜産物を使用。



春菊のみかんソース和えと鯉だしで作る桜島大根のクリームスープ

九州農政局鹿児島県拠点のホームページ

[https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/070621\\_Past\\_tense.html](https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/070621_Past_tense.html)

# 環境にやさしい農産物のPR販売（1）

スーパーなどの店頭で、消費者に対して、環境にやさしい農産物の価値を直接伝える！

【7月27日（日）】

JAいぶすきオクラ部会とのコラボ企画により、Aコープいしき店において、**IPM栽培オクラのPR販売**を実施。

「オクラの浅漬け」の試食も実施。



(PR販売の様子)



(オクラの浅漬け)

【12月6日（土）～7日（日）】

(12月8日は、有機農業の日)

イオンモール鹿児島において、**有機野菜のPR販売**を実施。環境負荷低減の見える化の「みえるらべる」を表示した**白ネギのPR販売**も実施。



(PR販売の様子)



(「みえるらべる」の白ネギ)

九州農政局鹿児島県拠点のホームページ

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/070727.html>

# 環境にやさしい農産物のPR販売（2）

【2月7日（土）～8日（日）】

ニシムタスカイマーケット鴨池店において、有機ブロッコリーやIPM栽培ピーマン、K-GAP認証イチゴなどのPR販売を実施。

有機栽培のポンカンの試食も実施。



（PR販売の様子）



（ポンカンの試食）

【2月7日（土）】

山形屋ショッピングプラザ明和店において、有機葉ニンニクやIPM栽培ピーマン、K-GAP認証トマトなどのPR販売を実施。



（PR販売の様子）



（K-GAP認証トマト）

【2月21日（土）】

Aコープいしき店において、有機白菜やIPM栽培ピーマン、K-GAP認証のトマトやイチゴなどのPR販売を実施。

また、有機生産者による対面販売も実施。



（PR販売の様子）



（K-GAPイチゴやIPMピーマン）

九州農政局鹿児島県拠点のホームページ

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/070727.html>

# オーガニックビレッジ宣言をしている始良市の「煮しめグランプリ」に参加してきました。

- オーガニックビレッジ宣言をしている始良市が、令和8年1月24日（土）から25日（日）にかけて、「第6回始良市煮しめグランプリ」を開催。鹿児島県拠点から「MAFFの仲間たち」として参加。
- 審査では、環境への配慮のこだわりが認められ、**審査員特別賞を受賞**しました。

【有機・無添加・地産地消にこだわった環境にやさしい食材を使用】

- ぶつ切地鶏（始良市産）
- 有機にんじん（始良市産）
- 有機だいこん（始良市産）
- 有機ごぼう（始良市産）
- 有機さといも（始良市産）
- 有機菜花（始良市産）
- 有機こんにゃく
- 有機厚揚げ
- 有機切干大根
- 原木乾しいたけ
- 昆布（利尻産）
- 島ザラメ（喜界島産）
- 天然塩
- 黒酒
- 有機醤油
- 有機本格みりん



# オーガニック・地産地消等ツアールート

「自然」 × 「産業」 × 「有機食材等」 ➡ 鹿児島島の付加価値向上！

鹿児島県の魅力を、県民、県外や海外からの観光客に披露し、おもてなしのヒントとしていただくため、7つのルートを作成。

ルートのQRコードはこちら



【お問い合わせ先】  
九州農政局鹿児島県拠点  
電話099-222-5840

九州農政局鹿児島県拠点のホームページ

[https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/Introduction to the course in the southern Satsuma area.html](https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/Introduction%20to%20the%20course%20in%20the%20southern%20Satsuma%20area.html)

### 鹿児島県のオーガニック・地産地消等ツアールート (錦江湾一周)

**①：道の駅「桜島」火の島めぐみ館**  
住所：鹿児島市桜島横山町1722-48  
メモ：桜島小みかん、桜島大根など、地元ならではの農産物がいっぱいです。  
☎099-245-2011  
物産直売所：毎月第3月曜日※祝祭日の場合翌日  
レストラン毎月曜日※祝祭日の場合翌日

**②：黒酢ガーデン壺畑ショップ&レストラン**  
住所：霧島市福山町福山3075  
メモ：江戸時代から続く伝統製法で造られた飯元のくろすを使用した体にやさしい料理を堪能。『くろす酢豚』や『酸辣湯』などのお食事、ショップ、見学可能。休日：12/31~1/1 ☎0995-54-7200  
〔情報館〕 9：00~17：00 〔レストラン〕 10：00~17：00

**③：国分物産館じょうもん市場**  
住所：鹿児島県霧島市国分中央五丁目3番10号  
メモ：地元の農産物や農産加工品、樹木のお菓子、弁当、工芸品、雑貨、木や花の苗などを販売 定休日1/1~1/5  
☎0995-45-3322

**④：森のかぞく 始良店**  
住所：始良市東餅田399-11  
メモ：そのやま農園と協力農家の有機野菜、加工品、お弁当やお惣菜を販売するオーガニックショップ 営業時間 10時~17時 定休日：月曜日  
☎0995-55-1695

**⑤：蒲生物産館くすくす館**  
住所：始良市蒲生町上久部2539-1  
メモ：有機農産物のほか お弁当・お惣菜・加工品等を販売 営業時間 9時~18時 定休日 毎来年始（12月31日~1月3日）☎0995-54-3099

**⑥：白金酒造株式会社 石蔵ミュージアム**  
住所：鹿児島県始良市飯元1933  
メモ：焼酎の購入や鑑賞での製造見学可（要予約）。☎0995-67-1496（受付時間 1000~1700/水曜定休）

**⑦：地球畑荒田店・地球畑カフェ「草原をわたる船」**  
住所：鹿児島市下荒田3-17-1  
メモ：（有）かごしま有機生産組合の直営店  
荒田店：10:30~19:00  
☎099-812-0668  
カフェ：ランチ11時~15時（ラストオーダー14時半） カフェ14時半~16時半（ラストオーダー16時） 定休日 毎週月曜日

#### モデルコース

# 農林水産省九州農政局鹿児島県拠点では SNSの公開ページを開設しています！

農政の動き、鹿児島県拠点の活動レポートなど、  
タイムリーに配信いたします！

## Facebook



九州農政局鹿児島県拠点



リンク先  
→<https://www.facebook.com/kagoshimakenkyoten>



## Instagram



リンク先  
→[https://www.instagram.com/kagoshima\\_info2024/](https://www.instagram.com/kagoshima_info2024/)



## X(エックス)



リンク先  
→[https://x.com/kyushu\\_kago](https://x.com/kyushu_kago)



**ご清聴、ありがとうございました。**

**資料に関するお問い合わせは、  
九州農政局鹿児島県拠点にお願いします。**

**連絡先：099(222)5840**

**E-mail** : [kagoshima\\_sanjikan@maff.go.jp](mailto:kagoshima_sanjikan@maff.go.jp)

**農林水産省九州農政局鹿児島県拠点のホームページ**  
<https://www.maff.go.jp/kyusyu/kagoshima/index.html>



鹿児島県拠点 HP↓