鹿児島の農業についてご紹介します！

～これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！～

令和8年10月7日

農林水産省九州農政局地方参事官（鹿児島県担当）
窪山　富士男

ちょっと自己紹介！？



昭和43年3月　姶良市（旧姶良町）生まれ　58歳

昭和61年3月　鹿児島県立加治木高等学校卒業

昭和61年4月　農林水産省鹿児島食糧事務所入所
（鹿児島県立短期大学Ⅱ部商経科に入学）

平成10年4月　農林水産省本省へ異動
（米政策、担い手政策、6次産業化、農業保険、デジタル政策など）

令和6年4月　農林水産省九州農政局地方参事官
（鹿児島県担当）として着任

（趣味）Jazz Vocal、野菜作り　など

住吉池



蒲生の大楠（蒲生八幡）



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、

- 農場と食卓を近づけたい
- 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！

- 野菜などの成長が気になる。畑が空いたら、何か植えたい
- 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

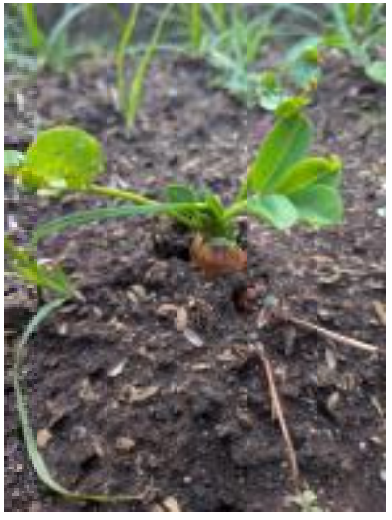
場所さえあれば、
何でも育てることができる！

家の庭でも、ベランダのプランターでも
学校の敷地でも・・・









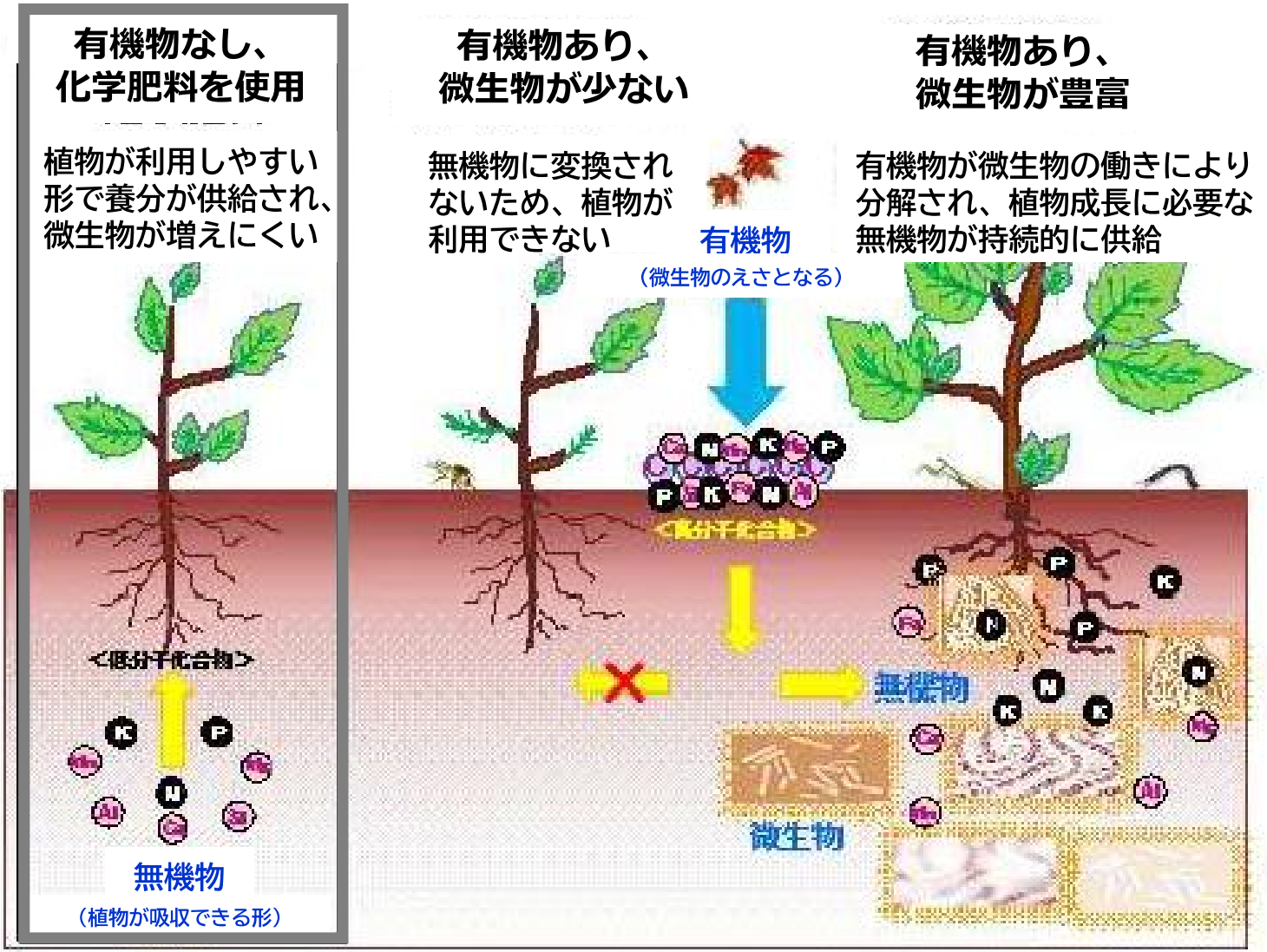





（参考）土の成分は、こんな感じ！

- **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



鹿児島県は南北に長く、農作物の生産が盛ん！



・　鹿児島県は、九州の南に位置し、
東西約270km、南北約600km。

・　薩摩、大隅の二つの半島からなる県本土と、
甑島、種子島、屋久島、トカラ列島、
奄美群島など1,200有余の島々から成る県。

・　温暖な気候や広大な畑地などの特性を生かし、
畜産をはじめ、茶、さつまいも、野菜、果樹、
米など、様々な食材の生産が盛ん。



ⓒ鹿児島県ぐりぶー＃１１１１

鹿児島県の農業は、全国でも高い位置！

- 農業産出額は、全国２位　（前年に比べて、251億円増加）
- 生産農業所得は、全国４位　（前年に比べて、89億円増加）

【農業産出額】

１位	北海道	1兆4,817億円
２位	鹿児島県	5,689億円
３位	茨城県	5,494億円
４位	千葉県	4,533億円
５位	青森県	4,119億円
６位	熊本県	4,116億円
７位	宮崎県	3,725億円
８位	愛知県	3,551億円
９位	栃木県	3,448億円
10位	岩手県	3,269億円

【生産農業所得】

１位	北海道	6,242億円
２位	茨城県	2,002億円
３位	熊本県	1,744億円
４位	鹿児島県	1,623億円
５位	千葉県	1,537億円
６位	青森県	1,515億円
７位	愛知県	1,347億円
８位	栃木県	1,323億円
９位	長野県	1,316億円
10位	宮崎県	1,235億円

資料：「令和６年生産農業所得統計」

全国で上位の鹿児島県の農畜産物（令和６年）

農業産出額
全国２位　5,689億円



肉用牛　全国２位
1,192億円（１位 北海道）



豚　全国１位
912億円（２位 北海道）



ブロイラー　全国１位
1,054億円（２位　宮崎県）



茶（生葉）全国１位
157億円（2位　静岡県）



鶏卵　全国４位
332億円（１位 千葉県）



かんしょ　全国２位
223億円（１位 茨城県）



さとうきび 全国２位
137億円（１位　沖縄県）



ばれいしょ 全国３位
129億円（１位　北海道）



荒茶　全国２位
84億円（１位　静岡県）



だいこん　全国３位
77億円（１位　千葉県）



ピーマン　全国３位
61億円（１位　茨城県）



資料：「令和６年生産農業所得統計」

鹿児島県の荒茶の生産量は、令和６年産から全国１位！

（時代の変化で、お茶の呑み方も多様化）

［令和６年産 27,000ｔ
令和７年産 30,000ｔ］

仏様、お客様、３時のお茶など





お店で買って、自分で呑むなど





緑茶・ほうじ茶飲料のフリーズドライ
（左：南九州市　　右：鹿児島市）



◎　お茶っ葉には、ビタミンあり。食べてもOK！

「お茶の葉」を、毎朝食べています！







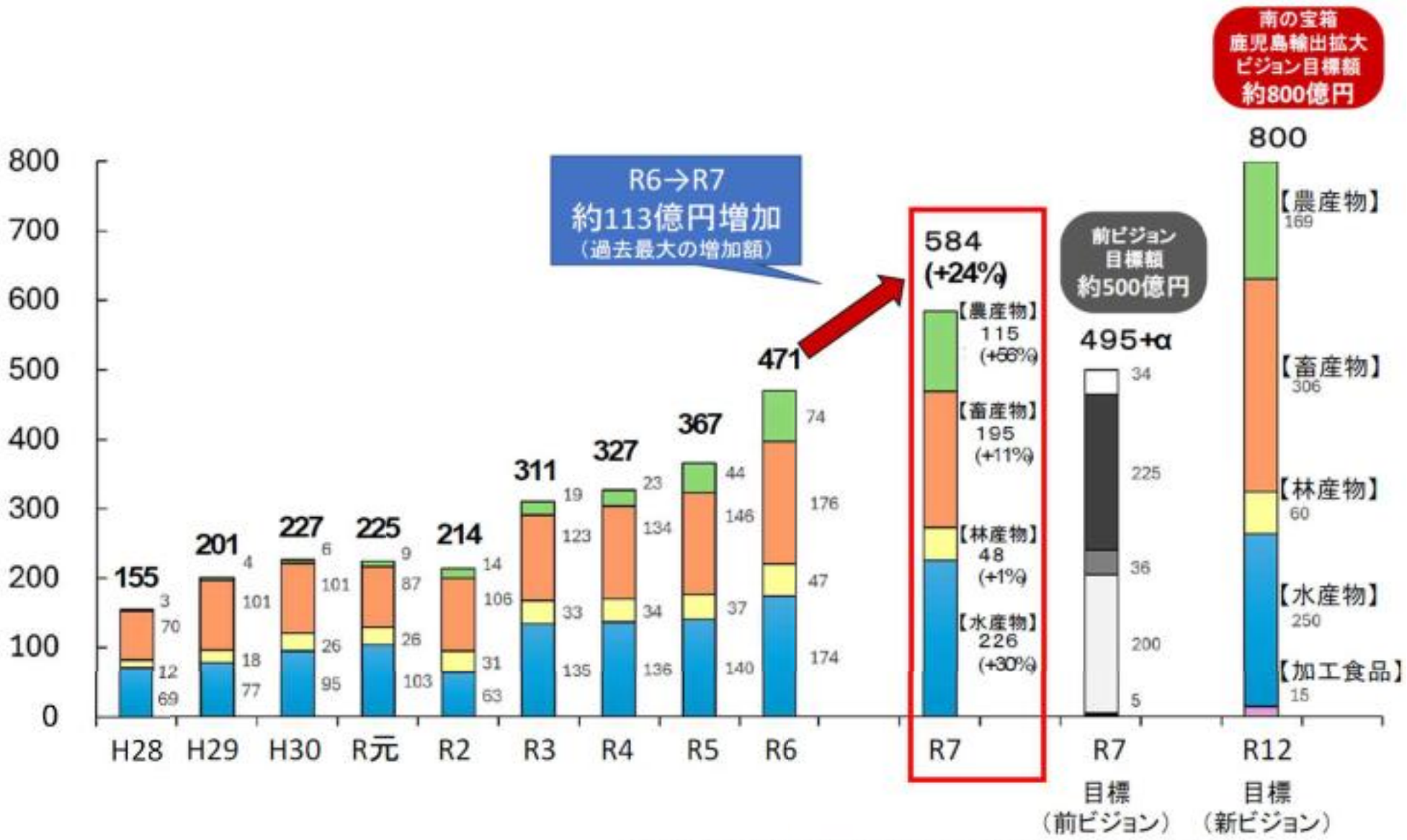
- 毎朝、仏様に、
  「ごはん」と「お茶」を供えるのが習慣

- 「お茶の葉」は、皿に取り上げて、
  酢醤油をかける

- 温かい「ごはん」に乗せて食べる
  （必要に応じて、納豆を和える）

鹿児島県産農林水産物の輸出額は、約５８４億円！

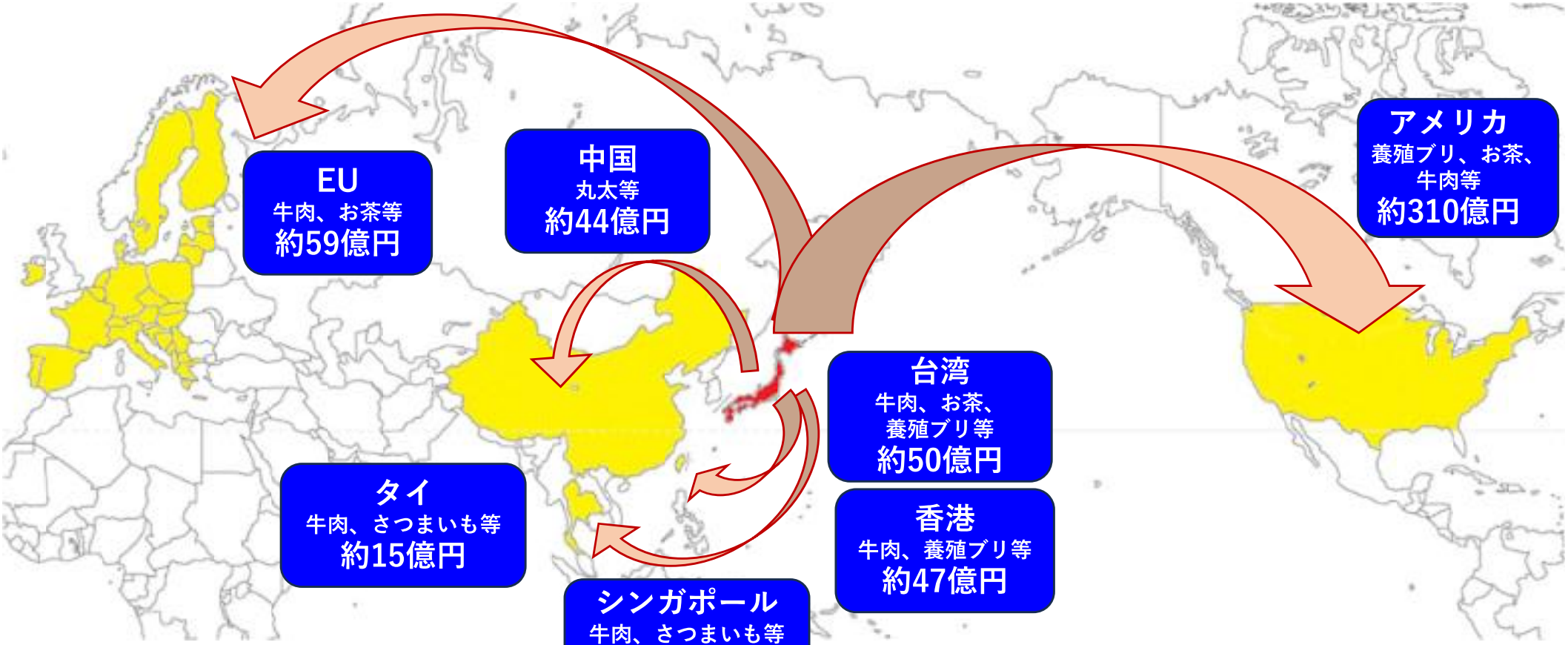
- 令和７年度の県産農林水産物の輸出額は、前年度比24%増



資料：令和７年度農林水産物の輸出額（鹿児島県）

※輸出額については億円単位で表示。前年度比は百万円単位で計算したものを表示。
※ラウンドの関係で合計が合わないことがある。

鹿児島県産農林水産物の主な輸出先は、こんな感じ





牛肉（約191億円）



養殖ブリ（約196億円）



お茶（約104億円）



丸太（約48億円）

資料：令和７年度農林水産物の輸出額（鹿児島県）

（参考）航空会社が産地と消費者をつなぐ（ANA×ＪＡグループ×飲食店・ホテル）

ANAでは、鹿児島の農業団体等と連携し、地域創生の取組を企画。

鹿児島県産米「あきほなみ※ 吟地米」を期間限定で国際線ファーストクラスの機内食で提供するなどの取組を展開。

※ 米の食味ランキングで、最高評価の「特Ａ」を11回獲得。



ANAプレスリリース⇒ https://www.anahd.co.jp/group/pr/pdf/20260821-3.pdf



ANA鹿児島支店長が米作りに参加
@伊佐市・さつま町の「匠たちの会」の水田



首都圏、鹿児島県内外の飲食店・ホテルと連携した限定フェアも開催

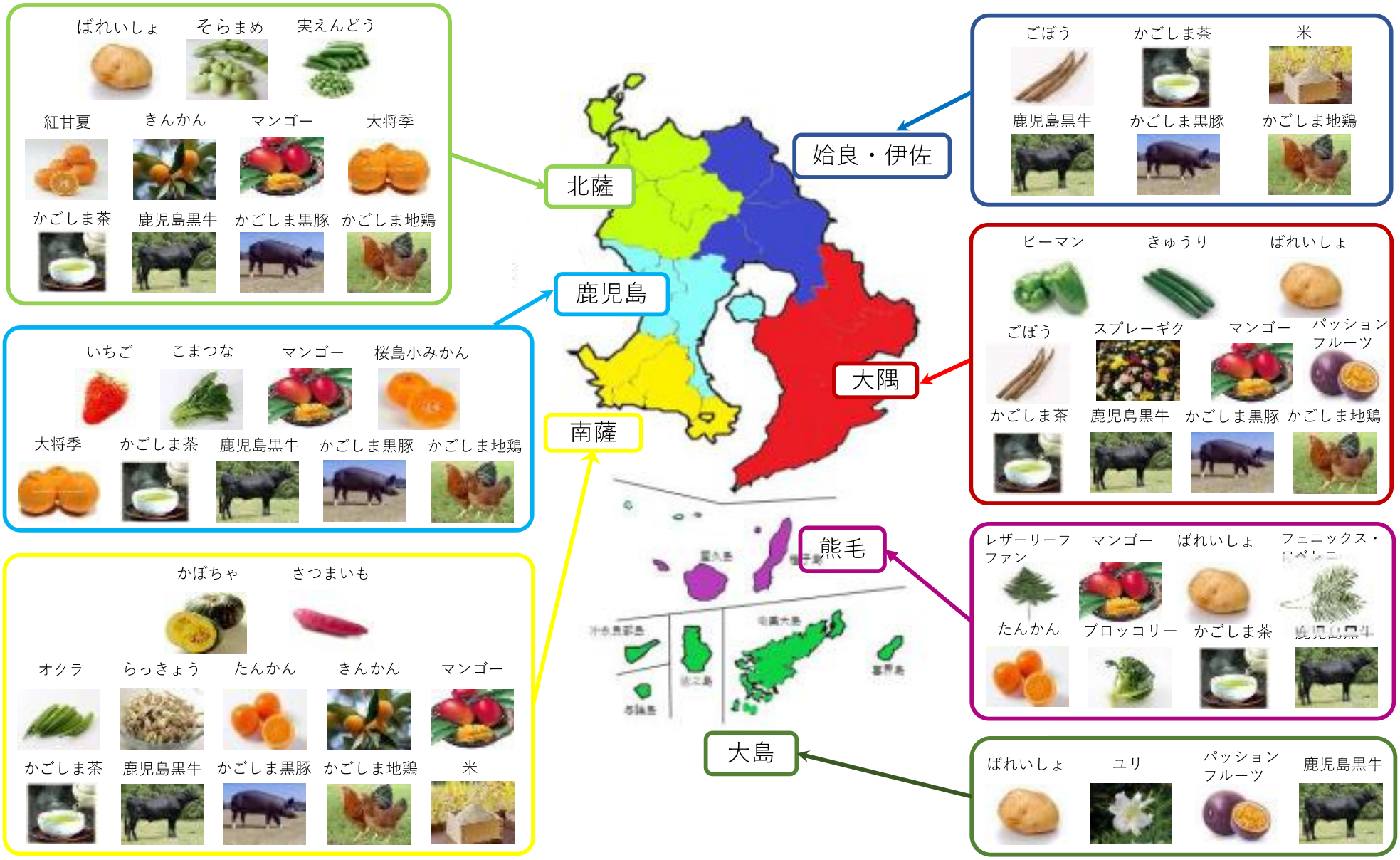
「かごしまブランド」って知ってます!?

県内の農畜産物で、29品目
（令和８年５月現在）



あお・・・・・・・・　南国の広い青空
みどり・・・・・・・　大自然のもたらす恵み
オレンジ・・・・・・　人の情熱
あか・・・・・・・・　鹿児島の象徴としての太陽

「かごしまブランド」は、こんな感じ



「GI」って知ってます!?

地域の特徴を生かし、伝統的な生産方法で作られている
特産品の名称を知的財産として登録し、ブランドとして保護

鹿児島県の農林水産物・加工品の登録は、９品目（令和7年11月現在）



大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式を感じる金色を使用し、日本らしさを表現しています。

鹿児島県の
農林水産物等の「GI」登録産品は、こんな感じ



















お酒の地理的表示（GI）もあります！
（かごしまの芋焼酎は「薩摩」として登録）

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION
SATSUMA SHOCHU
地理的表示 薩摩

【主な特徴】

- **鹿児島県（奄美市及び大島郡を除く）で収穫した さつまいも**のみを用いたもの
- **こうじに、米又は鹿児島県で収穫した さつまいもから製造されたもの**のみを用いたもの
- **鹿児島県内で採水した水**のみを用いたもの　　など



勝手に選んだ、
鹿児島県内各地の特産品!?

「北薩地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


そらまめ


実えんどう


紅甘夏


大将季




ばれいしょ


ぶり刺し


ぼんたん


梅


マンゴー


つけあげ


海の幸


唐浜らっきょう


きんかん

「鹿児島地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


かるかん

なた豆




サワーポメロ


大将季


こむらさき


桜島大根


白くま


桜島小みかん（GI）


まぐろラーメン


マンゴー


いちご



オリーブ

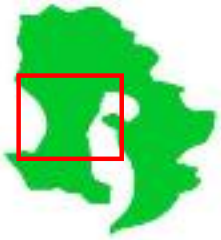
三島村　焼酎




こまつな


そらまめ


両棒もち



「南薩地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


そらまめ


さつまいも


大将季


米


マンゴー


らっきょう


マンゴー


枕崎鰹節（GI）

指宿鰹節（GI）


オクラ


たんかん


きんかん


かぼちゃ




実えんどう


そらまめ

「姶良・伊佐地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


がね


米


焼酎


白ねぎ


あくまき


ごぼう

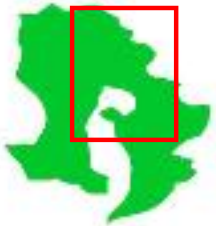

げたんは


まっこり

甘酒


姶良あご肉焼き


加治木まんじゅう




鹿児島の壺造り黒酢（GI）

「あくまき」を作ってみました！



・　３日間くらい水につけて
成形した「竹の皮」に、
・　「灰汁」に一晩つけこんだ
「もち米」を包んで、
・　「竹の皮のひも」で結び
・　大きな鍋に入れる



・　「灰汁と水」を入れて、
煮こぼさないように、水を足しながら、
3時間半くらい煮る



・　取り上げて、冷まして、
出来上がり！

「大隅地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


なす


ごぼう


きく


ばら


ばれいしょ


パッションフルーツ


マンゴー


辺塚だいだい（GI）


焼酎


きゅうり


ピーマン



「種子屋久」、「奄美地域」と言えば・・・こんな感じ！

は、かごしまブランド


鹿児島黒牛（GI）


かごしま黒豚


さつま地鶏


かごしま茶


ブロッコリー


レザーリーフファン
（種子島レザーリーフファン（GI））




マンゴー

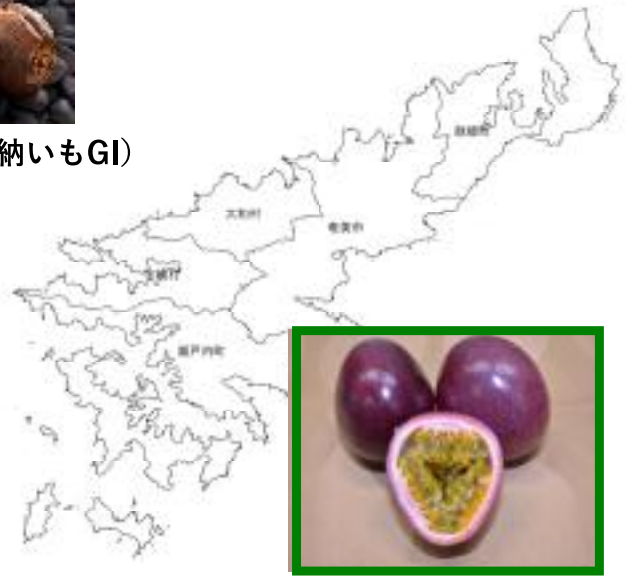

黒糖






たんかん


種子島安納いもGI）




ばれいしょ


みき


鶏飯

パッションフルーツ




ゆり
（えらぶゆり（GI））

次代に引き継ぎたい
鹿児島県の主な郷土料理!?



雑煮



煮しめ



鶏飯



がね



豚汁



つけあげ

（参考）煮しめグランプリ（姶良市）

姶良市では、 令和8年1月24日（土）～25日（日）に、
「**第６回姶良市煮しめグランプリ**」を開催。
農林水産省九州農政局鹿児島県拠点の職員が**「MAFFの仲間たち」**として参加。
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。**

※有機・地産地消などにこだわった食材を使用

・ぶつ切地鶏（姶良市産）
・有機にんじん（姶良市産）
・有機だいこん（姶良市産）
・有機ごぼう（姶良市産）
・有機さといも（姶良市産）
・有機菜花（姶良市産）
・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









げたんは



ふくれ菓子



あくまき（ちまき）



かるかん



白熊

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

駅で見かける飲食品の広告（例）

駅は、県内外、海外の方が行き交う場所。
見回すと、お茶をはじめ、あちこちで鹿児島の飲食品がPRされている！











資料：キング鉄道広告株式会社

地域の特産品を手に入れるには、
道の駅が近道！

道の駅って？

地域のにぎわい創出

地方の特色や個性を表現

文化などの情報発信や様々な
イベントを開催することで利用者
が楽しめるサービスも提供



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅　いぶすき】

指宿市小牧52番地4

指宿で収穫したての新鮮な野菜や果物、魚が店頭に

鹿児島の伝統工芸品である薩摩焼や、

お土産におすすめの焼酎なども販売

指宿産の新鮮な農産物



おくら、そらまめ、スナップえんどう、マンゴーなど

おくらのソフトクリーム



海鮮レストラン



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅　川辺やすらぎの郷」

南九州市川辺町清水6910番地

地場産大豆を使った「**寄せ豆腐**」や、

日本一の出荷量を誇る「**お茶**」や「**さつまいも**」、

上質な「**かわなべ牛**」や「**薩摩地鶏**」など、

旬の農畜産物を販売

地元産の大豆を使った寄せ豆腐



農産物販売コーナー



かわなべ牛ステーキ丼



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅　きんぽう木花館】

南さつま市金峰町池辺1383

金峰町の特産品として、**金峰コシヒカリ**、**そば**、**かぼちゃ**、**深ネギ**などが有名

レストランでは、そば打ち体験も

金峰みそ



農産物販売コーナー



地元産のそば粉を使ったメニュー



ちょっと、農業施策のお話

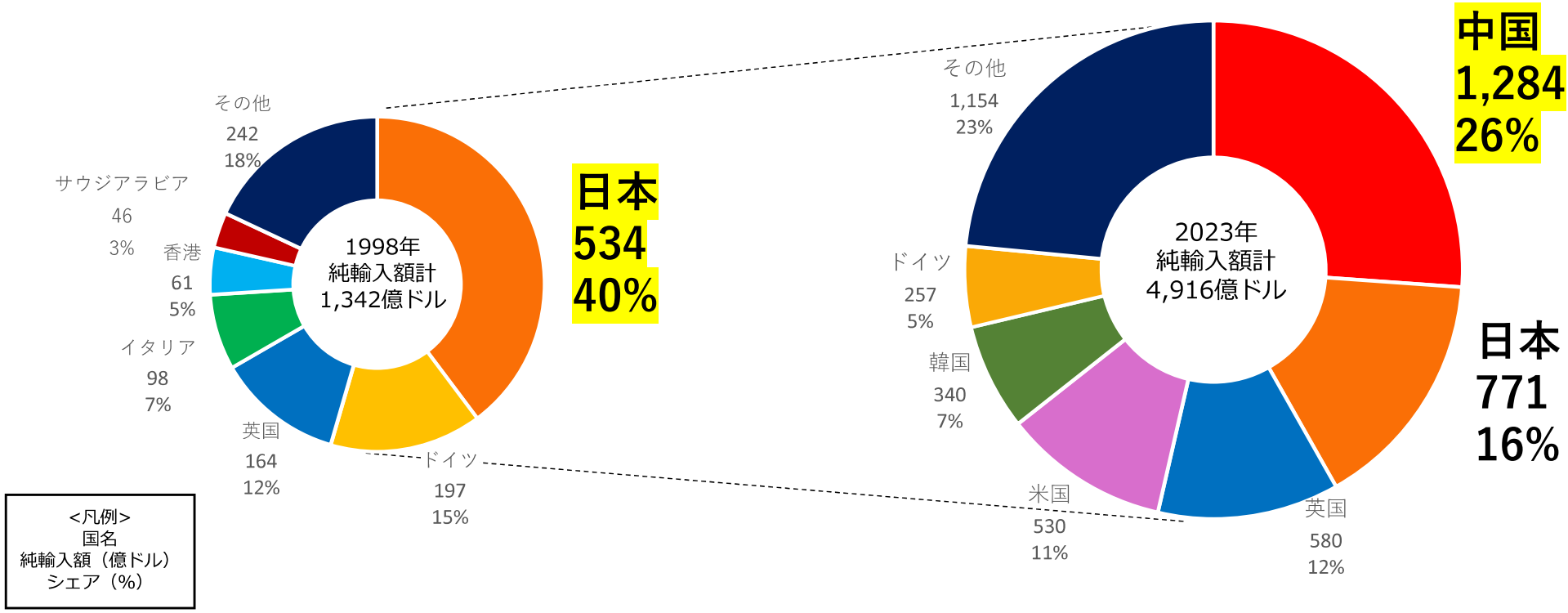
「みどりの食料システム戦略」って何？

これからは、
環境にやさしい農業（食材）と地産地消が大切！

先々、日本の食料の調達に不安！

- **1998年（平成10年）当時、日本は世界１位の農林水産物の純輸入国。**
- 現在は、**中国が最大の純輸入国**となっている。この中で、買付をめぐる競争が激化し、「買い負け」に関するリスクが高まっている 。

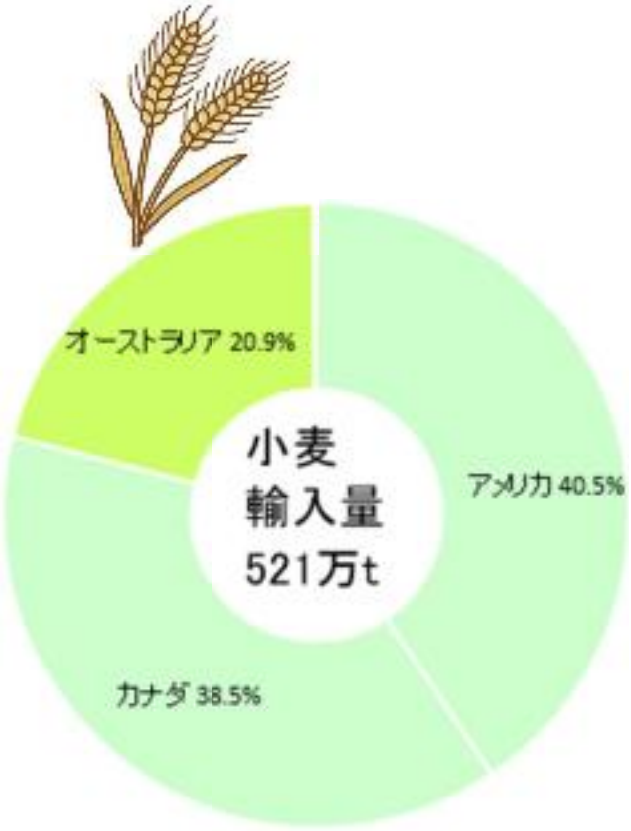
農林水産物純輸入額の国別割合



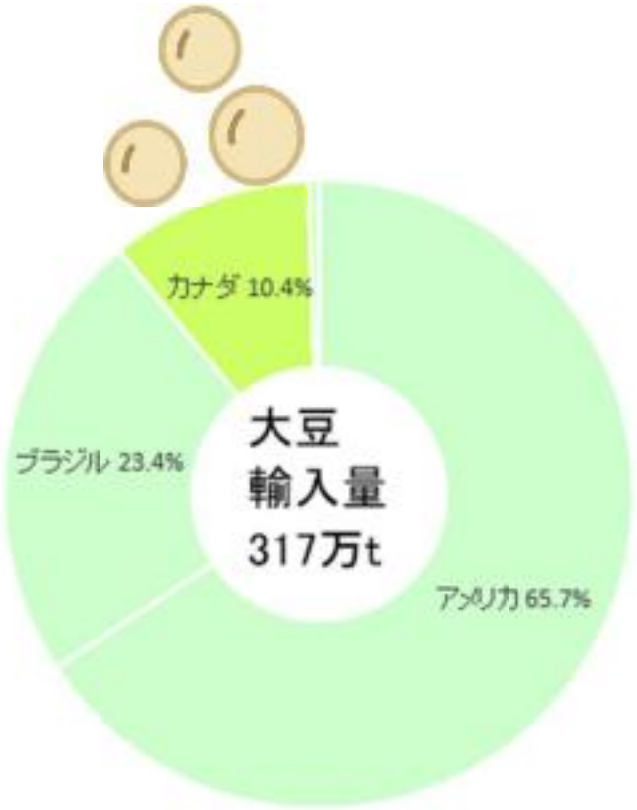
資料：「Global Trade Atlas」を基に農林水産省作成
注：経済規模とデータ制約を考慮して対象とした41ヵ国のうち、純輸入額（輸入額-輸出額）がプラスとなった国の純輸入額から作成。

穀物の輸入依存度が高い！

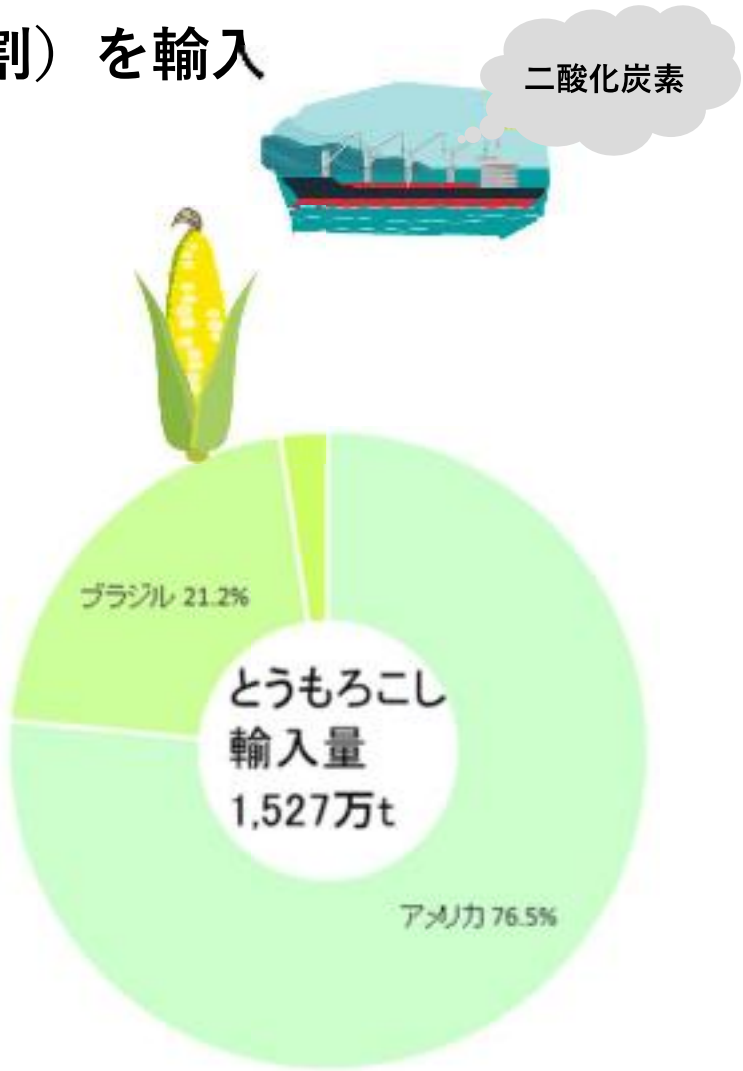
消費量約3,300万ｔのうち約2,300万ｔ（約7割）を輸入
国内生産の増大が必要！



資料：令和６年



資料：令和６年



資料：令和６年







我が国の食料自給率は、４０％程度で推移！

食料自給率（カロリーベース）は、

米中心の「日本型食生活」から**パンや肉類等中心の「欧米型食生活」への変化**の影響等により、昭和40年～平成10年頃にかけて低下してきたが、その後は、40％程度で推移。

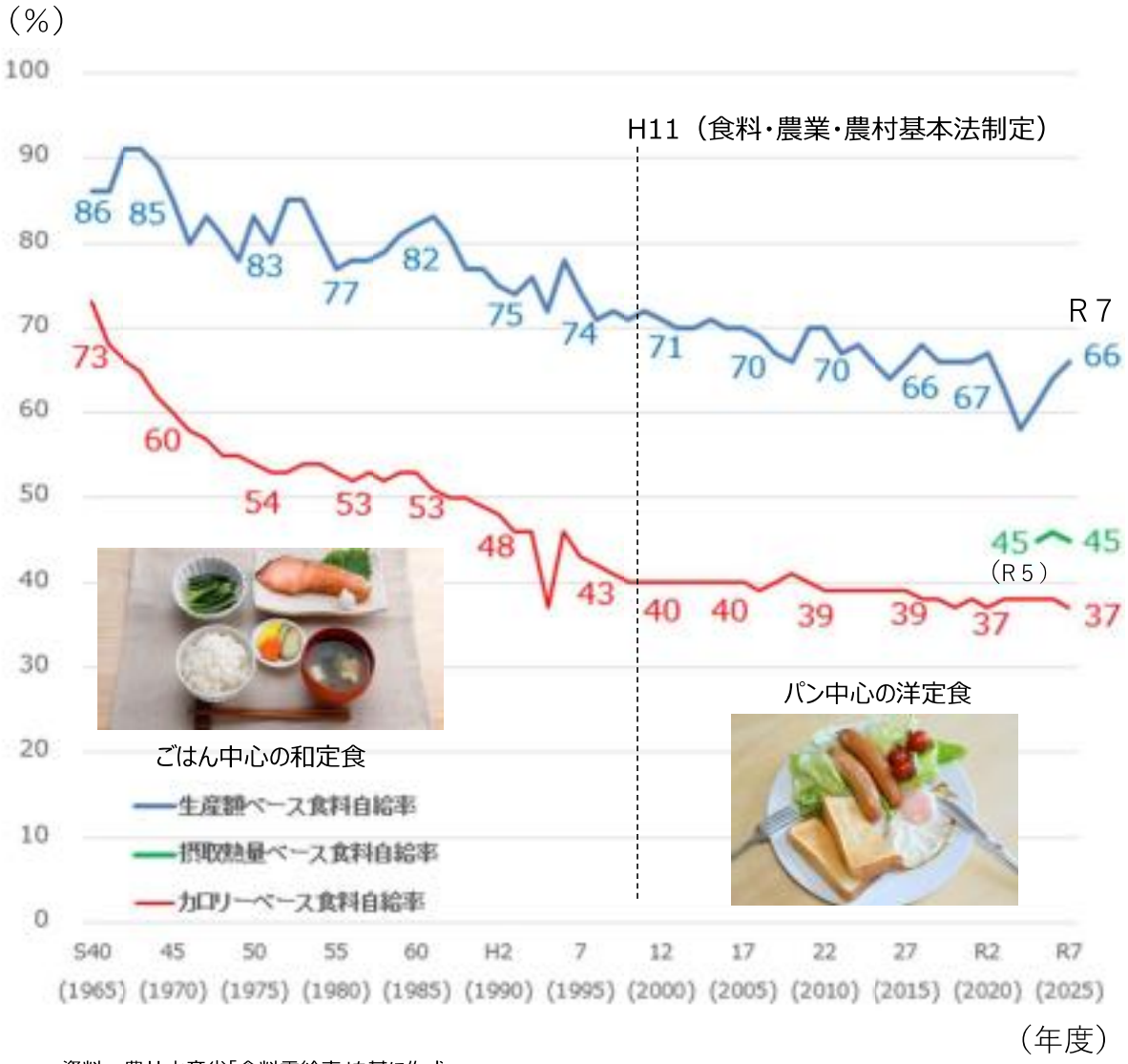
○ 食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標。

○ 分子を国内生産、分母を国内消費仕向として計算。

食料自給率

$$= \frac{\text{国内生産}}{\text{国内消費仕向}}$$

$$= \frac{\text{国内生産（輸出向けの生産を含む）}}{\text{国内生産（同上）＋輸入－輸出±在庫増減}}$$



資料：農林水産省「食料需給表」を基に作成

（参考）米の一人当たり年間消費量

S37年：118.3kg → R７年：52.0kg

（茶わん約5.4杯/日） （茶わん約2.4杯/日）

（参考）「ごはん」と「ぱん」の比較（試算）



茶わん一杯（例：65グラム）

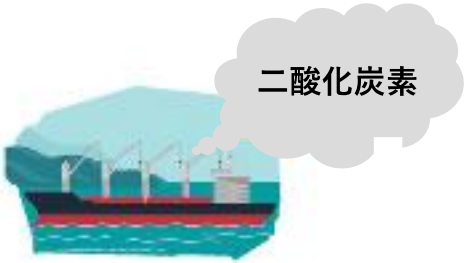


食ぱん２枚（例：120グラム）

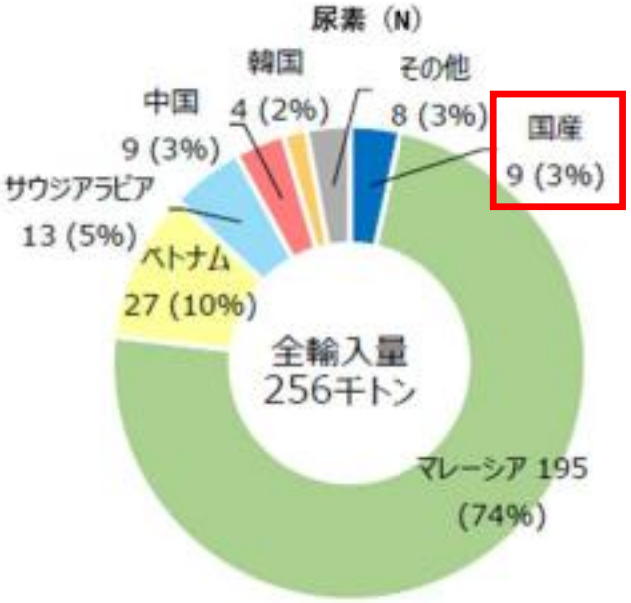
カロリー	**234 kcal**	**298 kcal**
価格	**約50円** （例：3,500円／5kg）	**約150円** （例：400円／一斤、国産小麦）

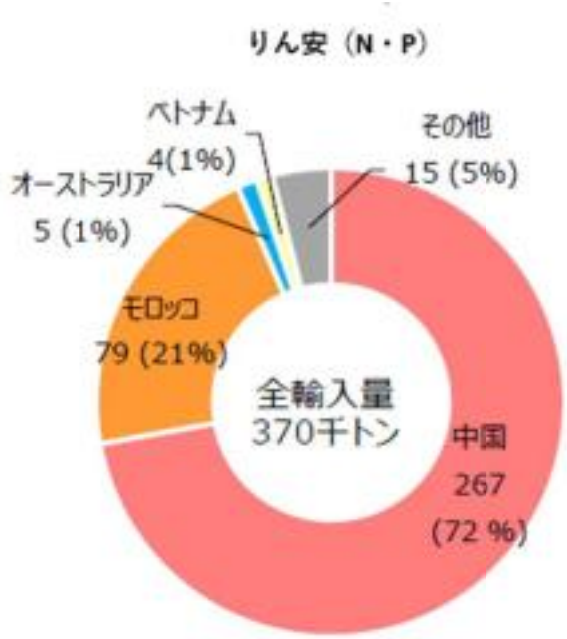
化学肥料・農薬の原料も海外からの輸入！

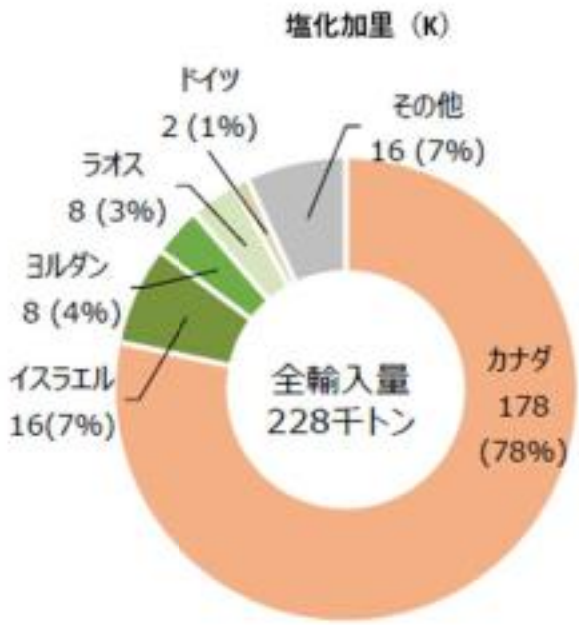
化学肥料原料の主原料のほぼ全量を輸入
国内資源への転換が必要！



Ｒ６肥料年度（令和６年７月～令和７年６月）







資料：農林水産省作成



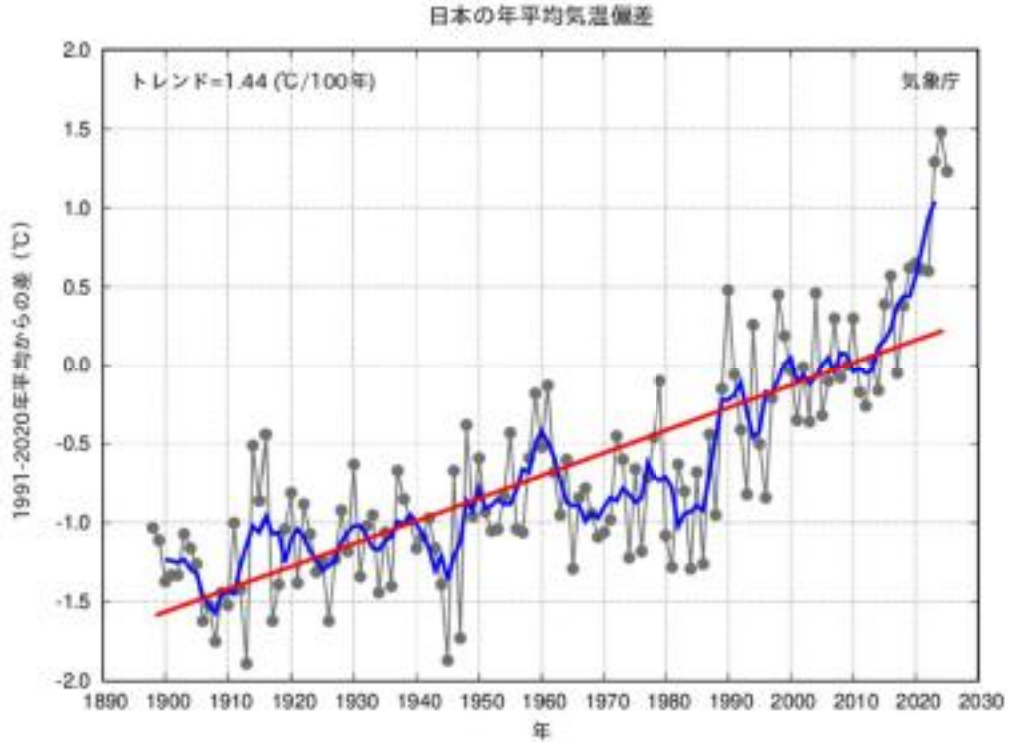


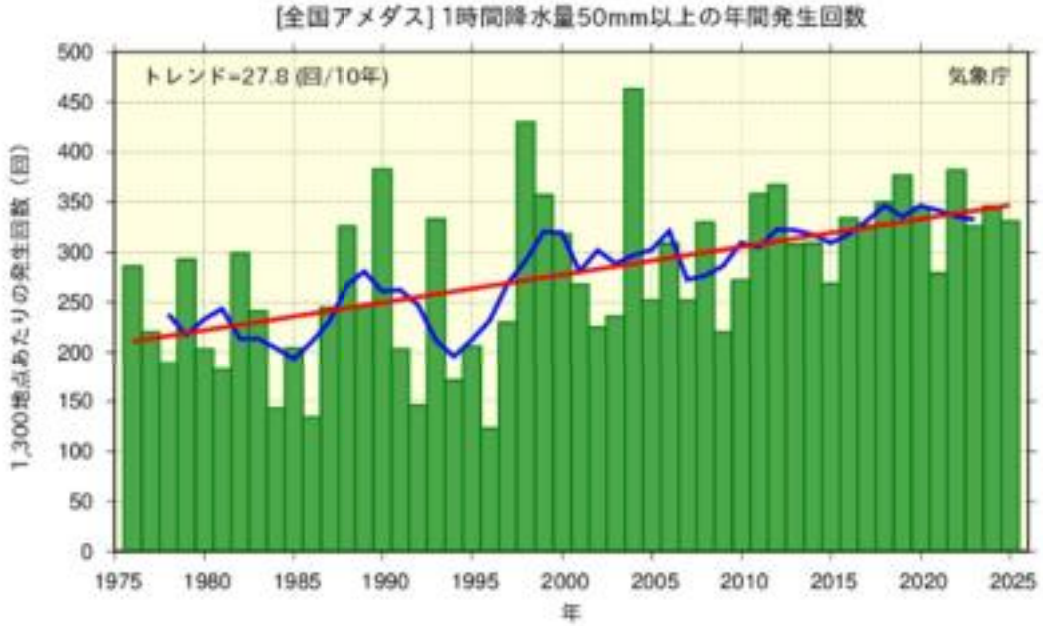
地球温暖化は社会的な問題！

- 日本の平均気温は、<u>100年あたり1.44℃の割合で上昇</u>
- 2025年の年平均気温は、
  1898年の統計開始以降、３番目に高い値
  （2024年が1番目、2023年が2番目に高い値）
- <u>集中豪雨の発生回数も増加傾向</u>



台風10号（2024年）





折れ線（青）は5年移動平均値、直線（赤）は長期変化傾向（この期間の平均的な変化傾向）を示す。

（参考）確かに、年々暑くなっています！

平成５年
米騒動

	1983年	1993年	2003年	2013年	2023年	2024年※
東京都	37.1℃	32.9℃	34.3℃	38.3℃	37.7℃	37.3℃
鹿児島県	36.7℃	32.8℃	35.1℃	36.9℃	35.6℃	37.2℃
沖縄県	33.7℃	33.2℃	34.5℃	30.7℃	33.5℃	34.8℃

※8月19日時点

ちなみに、

日本の観測史上最高気温は、41.1℃

埼玉県熊谷市（2018.7.23）、静岡県浜松市（2020.8.17）

鹿児島県の観測史上最高気温は、39.0℃

鹿児島市（2013.8.8）

- 全国各地での記録的な豪雨や台風等による被害が頻発
- 作物の収量減少・品質低下、漁獲量の減少など、国民の生活にも悪影響



九州北部豪雨（2017年）



熊本豪雨（2020年）



山形・秋田大雨
（2024年）



河川氾濫によりネギ畑が冠水
（2023年秋田県）



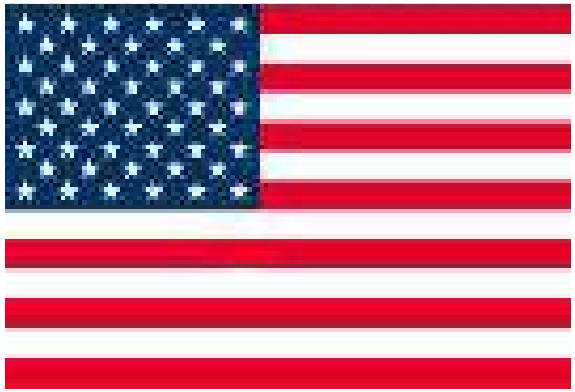
台風で被災したガラスハウス
（2019年房総半島）

主要国は、以前から、
環境政策を進める戦略を策定し、実行！

EU



USA



「Farm to Fork戦略」 (2020.5)

2030年までに
・化学農薬の使用及びリスクを50%減
・有機農業を25%に拡大

「農業イノベーションアジェンダ」 (2020.2)

2050年までに
・農業生産量40%増加と
　環境フットプリント半減

（注）環境フットプリントとは、人体の健康、生活の質、生態系など複数の環境影響領域を評価し、一定の算定基準で数値化する方法。

有機食品の国別の売り上げ額は、アメリカが8兆円超、ドイツが2兆円超、中国、フランスが1兆円超！

国別の有機食品売上額(2022年)



資料：FiBL＆IFOAM「The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends 2024」を基に農林水産省農業環境対策課にて作成

国内の市場規模は、人口減少や高齢化に伴い、縮小！
一方、世界の農産物マーケットは、
人口の増加に伴い、拡大する可能性あり！

国内市場の変化

	1990年	2020年	▲20%	2050年
人口	1億2,361万人	1億2,586万人		1億190万人
高齢化率（65歳以上の割合）	12.1%	28.7%		37.7%
飲食料のマーケット規模	72兆円	84兆円（2015年）		
農業総産出額	11.5兆円	8.9兆円		

人口減少、高齢化に伴い、国内の市場規模は縮小

※日本の人口は、2008年（1億2,808万人）をピークに減少。

資料：国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成29年推計）」
農林水産省「農林漁業及び関連産業を中心とした産業連関表（飲食費のフローを含む。）」、「生産農業所得統計」

海外市場の変化

	1990年	2020年	+30%	2050年
人口	53億人	78億人		**98億人**
飲食料のマーケット規模（主要国）	－	890兆円（2015年）	1,360兆円（2030年）	
農産物貿易額	4,400億ドル（約42兆円）（1995年）	1兆5,000億ドル（約166兆円）（2018年）		

世界の農産物マーケットは拡大の可能性

- 日本の農林水産業GDP（2019年）世界８位
- 日本の農産物輸出額（2019年）世界50位

資料：国際連合「世界人口予測・2017年改訂版」、農林水産政策研究所「世界の飲食料市場規模の推計」、FAO「世界農産物市場白書（SOCO）：2020年報告」

地球温暖化等の課題に対応するため、2050年を目標に、「みどりの食料システム戦略」を策定！（令和3年5月）

令和4年に、「みどりの食料システム法」を施行！



- 農林水産業の**CO2ゼロエミッション化**の実現

  （注）CO2ゼロエミッション化とは、2050年までに化石燃料起源のCO2排出量をゼロにすること。

- **化学農薬の使用量（リスク換算）**を**50%低減**

  （基準：リスク換算値23,330（2019年）⇒ 実績：リスク換算値19,839（2023年現在）約15.0%減）

- **輸入原料や化石燃料を原料**とした**化学肥料の使用量を30%低減**

  （基準：90万トン（2016年）⇒ 実績：68万トン（2023年現在）約25.0%減）

- 耕地面積に占める**有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大**

  （基準：2.35万ha（2017年度）⇒ 実績：3.45万ha（2023年現在）約0.8%拡大）



経済

持続的な産業基盤の構築

- **輸入から国内生産への転換**（肥料・飼料・原料調達）
- 国産品の評価向上による輸出拡大

など



社会

国民の豊かな食生活
地域の雇用・所得増大

- 生産者・消費者が連携した**健康的な日本型食生活**
- 地域資源を活かした地域経済循環

など



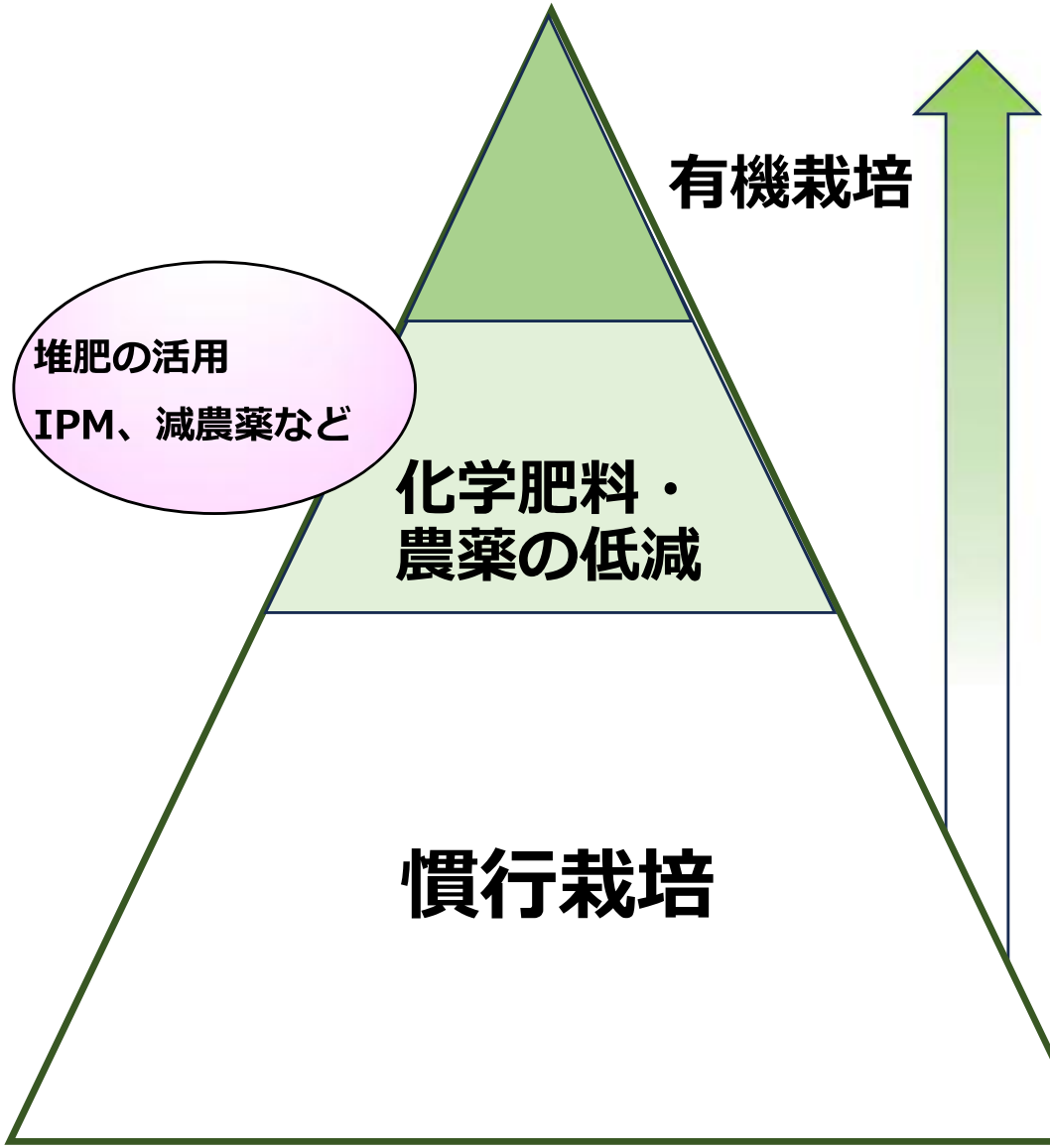
環境

将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承

- **環境と調和した食料・農林水産業**
- 化石燃料からの切替による カーボンニュートラルへの貢献

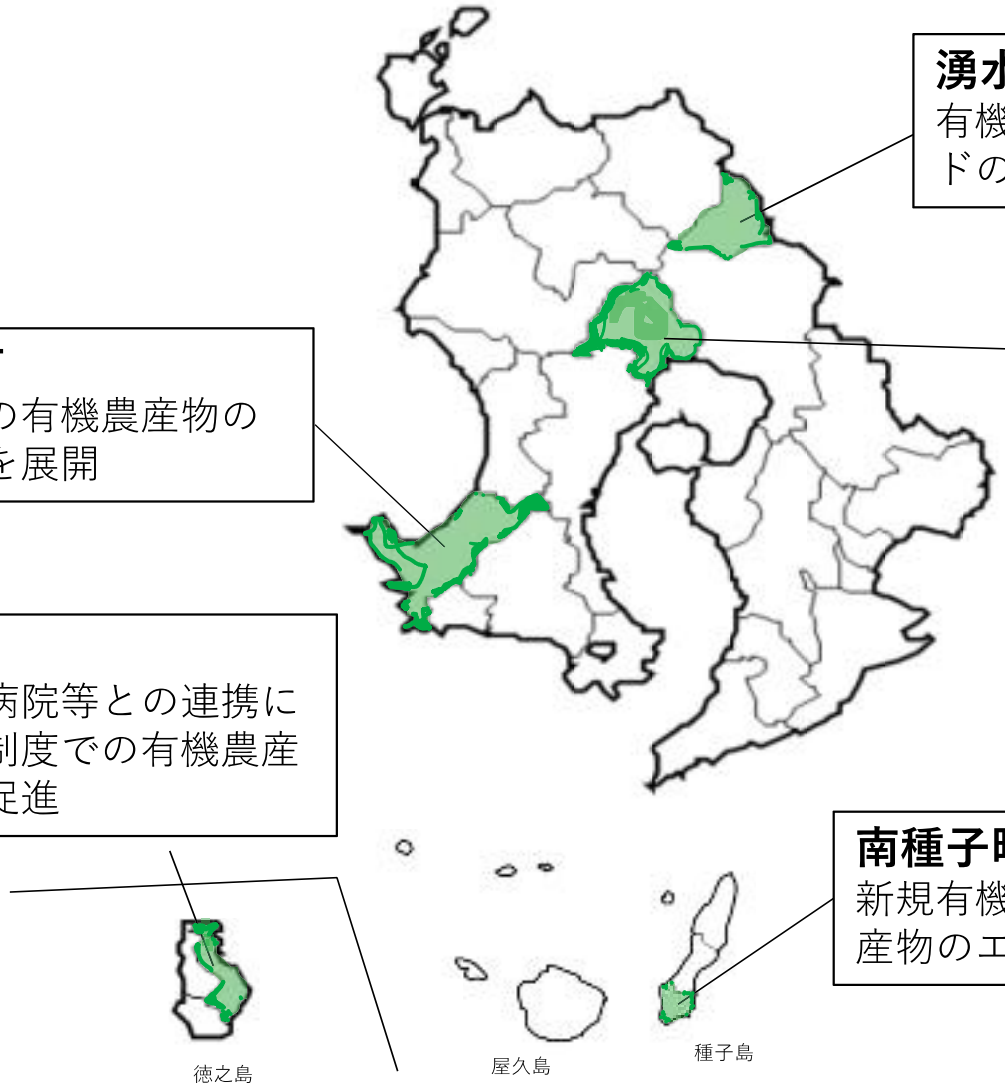
など

（参考）地域の実情を踏まえた環境にやさしい農業への転換の考え方



- みどりの食料システム戦略では、化学肥料・農薬の使用量の低減、有機農業の拡大を推進。
- **環境負荷低減**に取り組みつつも、**農業所得を十分に確保し、農業経営を継続**できることが大切。
- **地域の風土、作物の特性**なども踏まえ、まずは、**できることから始める**ことが適当。

「オーガニックビレッジ」宣言をしている鹿児島県の自治体は、５市町！



湧水町
有機栽培による国産アーモンドの生産確立を目指す

姶良市
認定農業者の４分の１を有機農家が占める有機農業の町。
有機野菜を食材として提供する飲食店の増加を目指す

南さつま市
学校給食への有機農産物の納入の取組を展開

徳之島町
小中学校や病院等との連携により、給食制度での有機農産物の利用を促進

南種子町
新規有機農家の増加や地元有機農産物のエシカル消費を推進

※令和７年２月７日時点で、**鹿児島県は５市町**

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



ミドリッチ茶1号、ミドリッチ茶2号、アグリッチ888

（参考）バイオ液肥の活用
（東串良町：株式会社吉ヶ﨑農園）

家畜排せつ物をメタン発酵させ、バイオガスを発生させる「バイオガスプラント」での副産物（バイオ液肥）を活用し、キュウリを生産

実用化に向けて、実証中



本部農場バイオガスプラント
（宮崎県新富町）





バイオ液肥を灌水チューブを使用して施肥
（東串良町・吉ヶ﨑農園）

協力：東串良町、バイオマスリサーチ株式会社南九州拠点

（参考）下水汚泥の利用
（鹿児島市水道局下水汚泥堆肥化場）

下水汚泥を利用した肥料を開発
年間約１万トンの製造・販売



下水汚泥発酵肥料「サツマソイル」



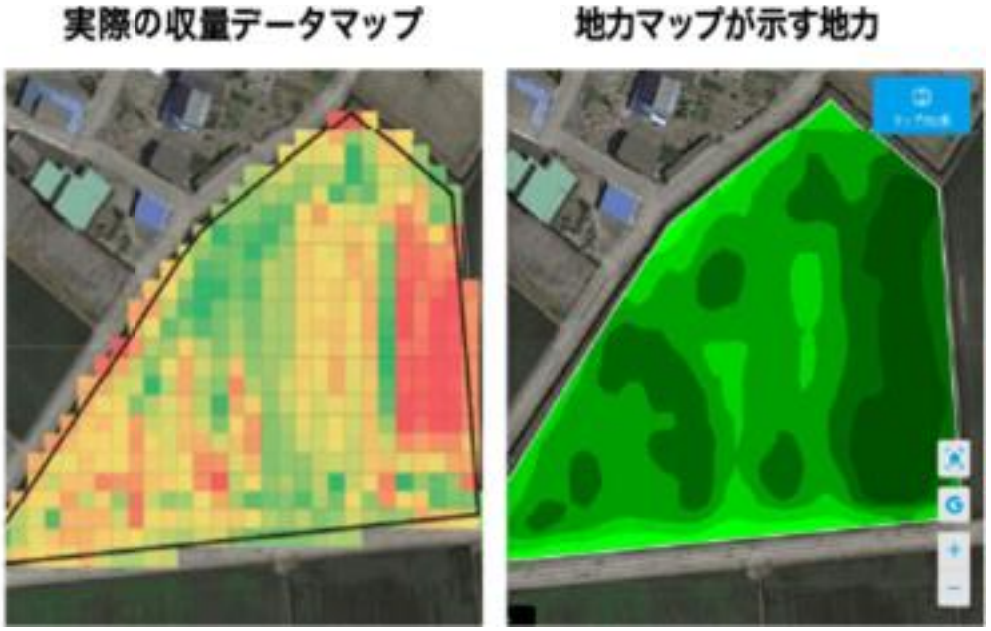
発酵中の堆肥



完成した堆肥

（参考）衛星データを活用した可変施肥の実証
(さつま町：鹿児島県×ザルビオ)

ザルビオの衛星とセンシングデータを活用し、土壌や生育状況に応じて、必要な場所に必要な量だけ施肥
これにより、化学肥料の使用量が減





土壌等の状況に応じて適量の肥料を投入

（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（姶良市）



有機JAS認証の自社工場で加工品を製造

かごしま有機生産組合のホームページ　https://kofa.jp/

（参考）異業種からオーガニックの道へ
（霧島市：霧島Organic Blueberry）

客室乗務員（CA）として仕事をしながら、
有機栽培によるブルベーリーの栽培を開始



2023年頃に、植樹を開始
（約40a、約500本）
2026年から収穫を開始
園地にカフェも併設（7～8月限定）









（参考）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＞　　＜ソルゴー＞



・　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を呼び込む。
・　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。



ヒメカメノコテントウ

VS



アブラムシ

（参考）IPM農法によるピーマンの生産
（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



生育中のピーマン



ヒメカメノコテントウ

VS



ヒエノアブラムシ

（参考）JGAPを取得し、減農薬栽培
（薩摩川内市：有限会社松田農場）

金柑では、日本初の「JGAP」を2013年に取得
有機肥料を活用しつつ、減農薬栽培を実施

JGAP 認証農場
登録番号 460000014



有限会社松田農場のホームページ　https://www.mazdafarm.jp/index.html

（参考）有機栽培の桑葉で６次産業化
（姶良市：株式会社わくわく園）

「消えゆく桑の葉に再び光を」、
「食べるものが体を作る」の考えで、
有機栽培による桑葉の生産



有機JAS認証工場で桑茶などを製造
（自社完結型ビジネスモデル）



有機JAS認定圃場（桑葉）



観光地の売店でも販売

株式会社わくわく園のホームページ　http://wakuwakuen.co.jp/

（参考）ナノファイバーで減農薬
（薩摩川内市：須賀農園）

中越パルプが開発したセルロースナノファイバー（竹の抽出液で細菌等の侵入を防ぐ効果がある）**を用いた物理的防除により、化学農薬の使用低減に寄与**



ハウス内の鉢植えアジサイ



栽培中のラナンキュラス



ナノファイバー

（参考）みえるらべるの取得
(阿久根市：まるよし農産工業)

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年産のお米から「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**

（参考）県内初の食育優良法人（鹿児島市）（そのやま農園株式会社）

有機野菜の生産・販売をはじめ、弁当、総菜などの加工品の製造・販売も実施。

農林水産省が認定する、
「食育実践優良法人２０２６」に選ばれる。

年複数回、自社の農園で従業員向けの研修を開き、化学肥料・農薬を使わないこだわりを伝えるなど、食育活動に積極的。

2026
食育実践優良法人







（参考）環境保全型農業体験学校
(南さつま市：ありのまま分校)

平成27年度開校
委託先　MOA自然農法文化事業団
参加者　市内外の自然農法に興味のある者（子供も参加）
卒業生　10年間で約400名
授業内容　土づくり、植付け、栽培、収穫、販売、加工など


植付


収穫



収穫祭


加工（豆腐作り）

（参考）環境にやさしい農産物などを使用した料理教室
（みどりの食料システム戦略推進鹿児島ネットワーク）

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！

【令和7年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

【令和7年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

【令和8年1月31日（土）】

桜島大根や**GI登録の枕崎鰹節**、**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鰹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

（参考）環境にやさしい農産物のPR販売（1）
（みどりの食料システム戦略推進鹿児島ネットワーク）

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！

【令和7年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**を開催。

店頭で「オクラの浅漬け」も試食。



（Aコープいしき店PR販売の様子）


（オクラの浅漬け）

【令和7年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**を開催。環境負荷低減の見える化の**「みえるらべる」を表示した白ネギも販売。**


（イオンモール鹿児島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

（参考）環境にやさしい農産物のPR販売（2）
（みどりの食料システム戦略推進鹿児島ネットワーク）

【令和8年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**を開催。

店頭で「有機栽培のポンカン」も試食。



（PR販売の様子）



（ポンカンの試食）

【令和8年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**を開催。



（PR販売の様子）



（K-GAP認証トマト）

【令和8年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**を開催。

有機生産者も対面販売で参加。



（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

（参考）首都圏の店舗での売り場の事例

（慣行栽培と有機JASの農産物の違い（価値）を伝える）



さて、鹿児島の
店頭は？

（店頭では、農業者が生産した
農産物を積極的にPR）





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👇

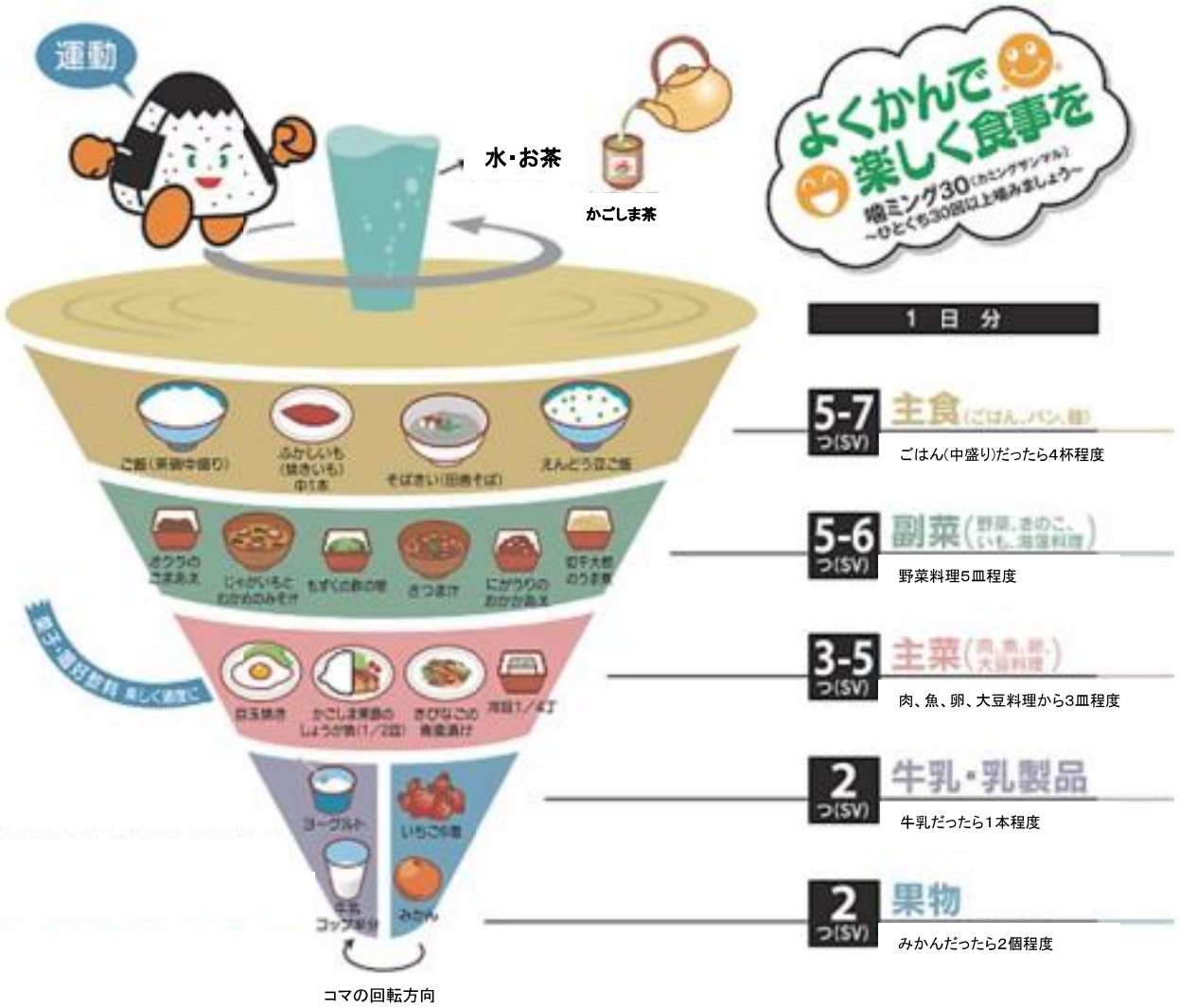
【お問い合わせ先】
九州農政局鹿児島県拠点
電話099-222-5840

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

バランスの良い食生活や
地産地消も、大切！

人間の身体は、水と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）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

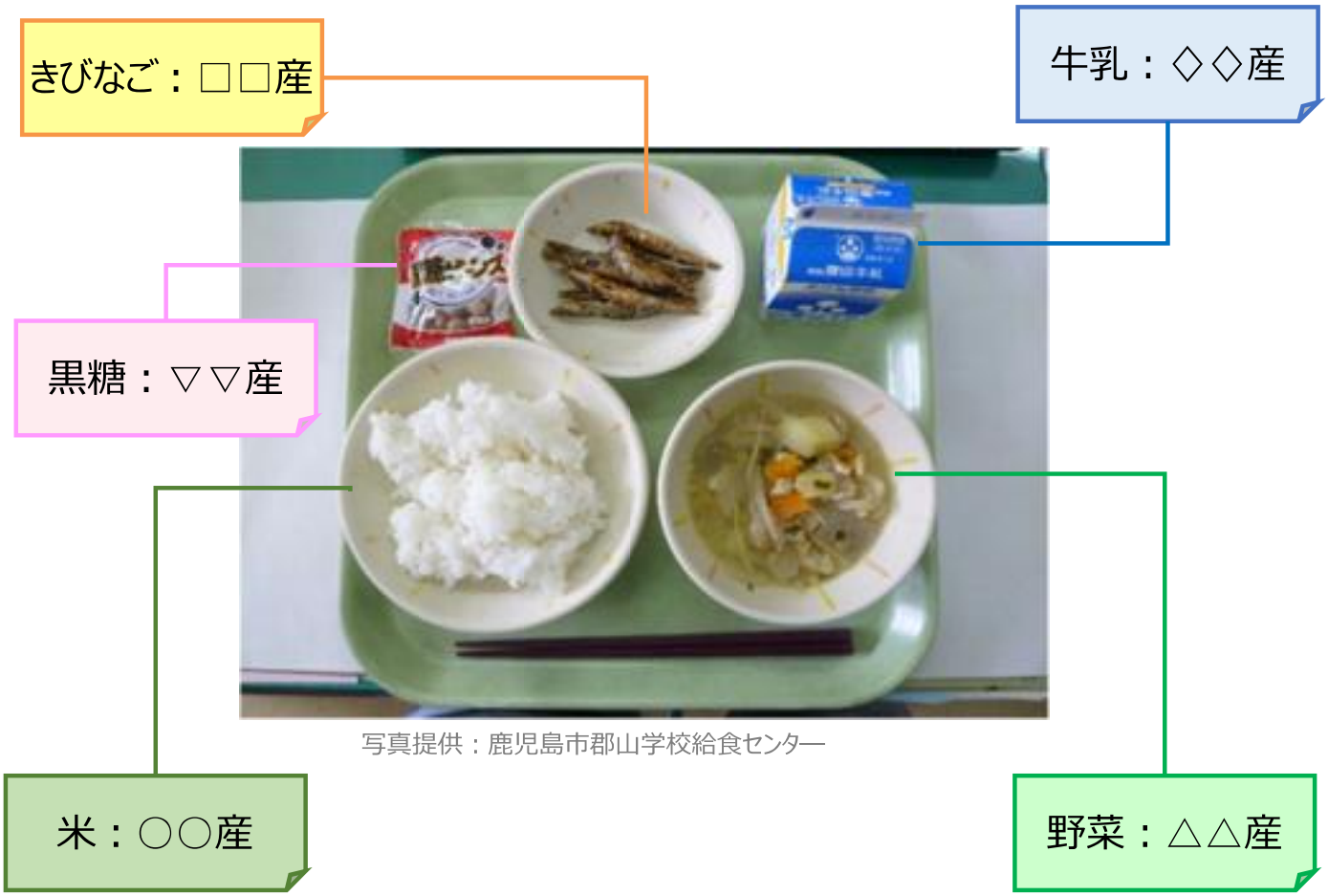
資料：鹿児島県

米を中心とした日本型食生活も必要！　→　子供･大人の食育

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、外食、家庭の食卓・・・

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？



写真提供：鹿児島市郡山学校給食センター

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：姶良市



スーパー、直売所など



鹿児島県産農産物



家庭での食事

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）

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



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

Instagram



リンク先
→https://www.instagram.com/kagoshima_info2024/

X(エックス)



リンク先
→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

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↓