



環境に配慮して 生産された 農産物 ガイドブック

令和5年度
九州農政局チャレンジチーム

農林水産省
九州農政局

掲載一覧

販売店

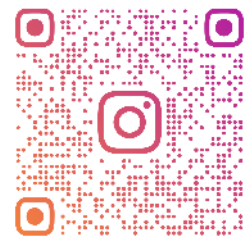
- | | |
|-----------------|----|
| ①畑まるごとマーケット有機生活 | P3 |
| ②オーガニックはあと湖東店 | P4 |
| ③ビオ天粧 錦ヶ丘 | P5 |

生産者

- | | | | |
|----------|-----|----------|-----|
| ①丹生 幸宏さん | P6 | ⑥飯星 淳一さん | P11 |
| ②森下 好寛さん | P7 | ⑦元永 光輝さん | P12 |
| ③眞田 一廣さん | P8 | ⑧井上 正さん | P13 |
| ④外本 耕平さん | P9 | ⑨富田 親由さん | P14 |
| ⑤石本 信博さん | P10 | | |

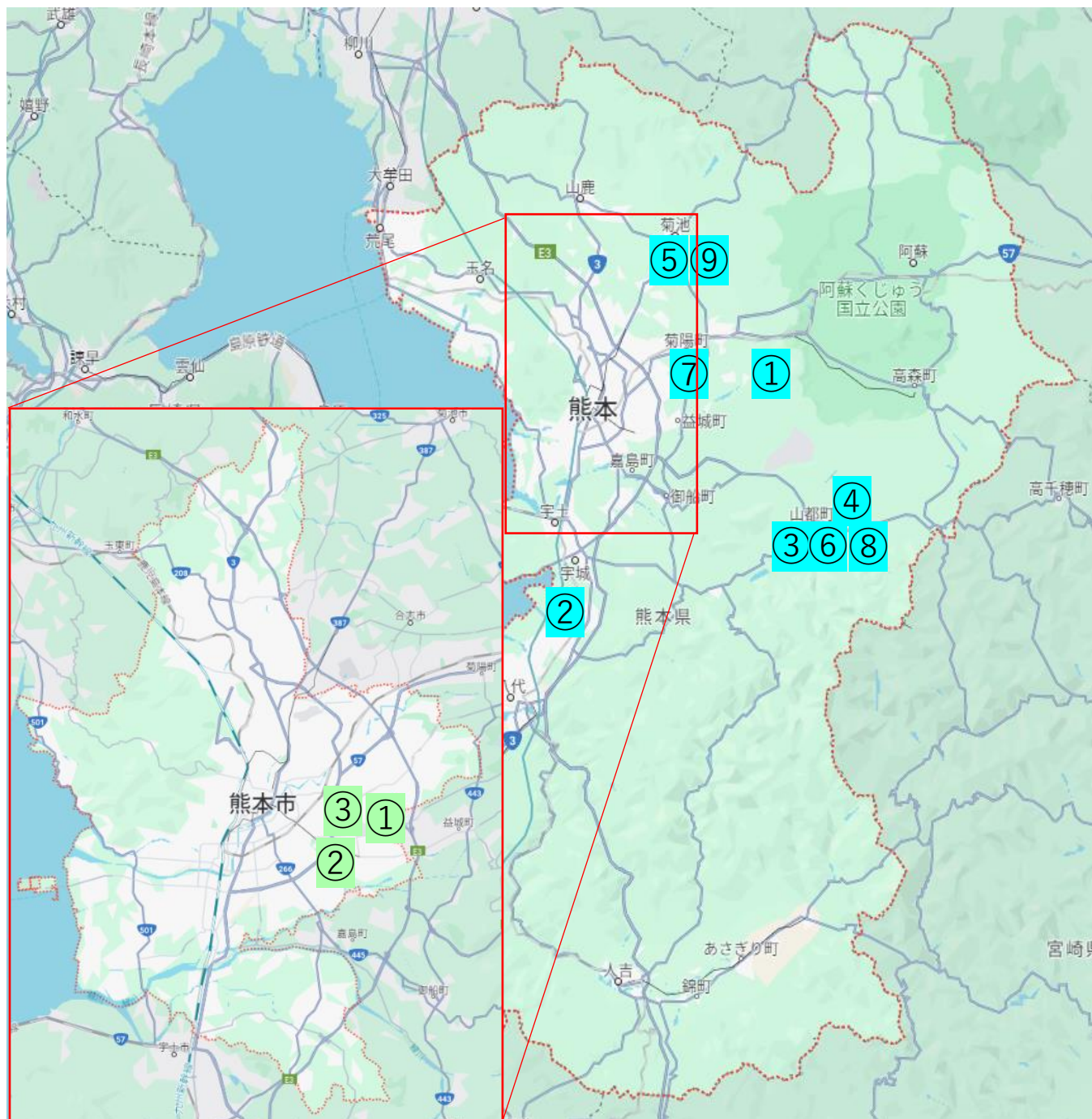
このガイドブックは、環境に配慮して生産された農産物を取扱う販売店及び生産者に、ご協力いただいた取材内容を基に、まとめたものです。

また、九州農政局公式Instagramへも同様の内容を投稿しており、右の二次元コードからご覧いただけます。



MAFF_KYUSHU

販売店及び生産者マップ



Map-It マップイット(c)

①畑まるごとマーケット有機生活



住所 ☎ 熊本市東区佐土原2丁目4-20
営業時間 ☎ 10:00~18:00
店休日 ☎ 年中無休（※お正月休み等不定休を除く）
駐車場 ☎ あり（約20台）
電話番号 ☎ 096-365-3910



詳しい地図はこちらから ☎

取扱商品

野菜、米、果実、調味料（ドレッシングや醤油など）、缶詰、乾麺、レトルト食品、加工飲料品（ジュースやお茶など）、畜産食料品、菓子類など

農家さん直筆ポップ



化学農薬・化学肥料の不使用レベルの表示や手書きのポップ、出荷されている農家さんからのメッセージなどで商品の特徴を分かりやすく説明されていて、自分好みの商品を選んで買うことができます！

木材を基調とした造り



店内は、木材を基調とした造りで温かみがあります。

商品は、環境に配慮して生産された農産物が多く、調味料や飲料品なども目にしたことの無いものが綺麗に陳列されていました。

なんと、農家さんが実際に陳列に来られているとのこと！

②オーガニックはあと湖東店



住所 ☞ 熊本市東区湖東2丁目1-3
営業時間 ☞ (平日) 09:30~17:30
(土曜) 09:30~16:30
(祝日) 10:00~16:00

店休日 ☞ 水曜・日曜
駐車場 ☞ あり(第1駐車場4台、
第2駐車場3台)

電話番号 ☞ 096-367-3500



詳しい地図はこちらから ☞

取扱商品

野菜、米・麦、調味料(味噌や醤油など)、缶詰、乳製品、レトルト食品、加工飲料品(ジュースやお茶など)、畜産食料品、菓子類、書籍など

手書きの通信



定期的に消費者・生産者・流通事業者の3者で意見交換を行っており、それらの情報を「健康通信(画像上)」という形で発信されています！より思いが伝わるよう手書きで書くなどの工夫をされていて、人との繋がりを大切にされているのが伝わります。

試食もある！？



お店は、集合住宅の1階部分にあり、賑やかでアットホームな雰囲気が感じられます！生鮮品から加工品まで「有機」「オーガニック」と表示された商品が多く揃っており、有機栽培理論や食に関する書籍も並べられています！取材した日は、有機みかんの試食もありました。

③ビオ天粧 錦ヶ丘



住所 ☞ 熊本市東区錦ヶ丘14-16

営業時間 ☞ 10:00~18:30

(土曜は17:00まで)

店休日 ☞ 日曜・祝日

(祝日が火曜・金曜の場合は営業)

駐車場 ☞ 5台

電話番号 ☞ 096-374-6786



詳しい地図はこちらから ☞

取扱商品

野菜、米、調味料（味噌や醤油など）、缶詰、乳製品、レトルト食品、加工飲料品（ジュースやお茶など）、畜産食料品、菓子類など

お手製カレンダー



「これからの社会を担う子どもたちのために、生産者が来年も作り続けられる価格でお客さまにお買い求めいただける店として、イベントだけでなく日常の食生活も大切にしていきたい。」という思いをこめて、毎月お手製カレンダーを作成されています♪野菜の入荷日、パンの販売日やイベント情報などが載っています。

熊本県産へのこだわり



商品ひとつひとつに手書きのポップが添えられています！店内の野菜は、時期によっては県外からも仕入れています。なるべく熊本県産有機農産物を取扱うことにこだわっています。毎日使う調味料は特にこだわって仕入れられており、お菓子等も種類が豊富です！

たんせい ゆきひろ
①丹生 幸宏さん（タンセイファーム）



熊本県西原村で農業を営む丹生さんは、就農3年目です。「体にいいものを食べてもらいたい」という思いから、農薬や化学肥料に依存しない栽培にこだわりを持ち、現在は、ご家族と一緒に、タンセイファームとして、丹精込めて栽培されています。

栽培品目

さつまいも、さといも、ブルーベリーなど約40種類以上

自家製の肥料



除草した草に日光を1年以上浴びせて発酵させることで、植物性由来の肥料ができます。

ドラム缶の中で栗のイガ等を燃やして自家製の石灰を作られています。



自家製肥料へのこだわりから環境に配慮した土づくりへの熱い思いが伝わってきました。



農業の多様性

「自分は特に安心と安全にこだわって、収量が減っても有機栽培で作り続けたいと思うが、様々な農業の在り方が認められて良いと思っています。」と語っていただきました。

若手職員だより



土の中から芋づる式に大きなさつまいもが出てきたときはびっくり！
手間暇をかけてでも美味しいお野菜を届けたいと家族一体となって取り組まれる姿に感動しました。

もりした
②森下

よしひろ
好寛さん（森下農園）



森下さんは、幼少期から自然豊かな地域で過ごしてきたことから、自然を身近に感じながらできる仕事がしたいと思うようになりました。また、学生の頃から環境問題への意識が高かったことも相まって、環境に配慮した農業に取り組むことを決心しました。

栽培品目

うるち米（8種類）、もち米、レンコン、はすの花



農業体験を通じた食育活動



小さな子どもにも美味しく・安全な食事を提供したいという思いから、長年、工夫をしながら有機農業を続け、食育にも取り組んでいます。「インターネット上だけのつながりでは距離があるように感じるので、対面での交流も大切にしていきたい。」と語ってくださった森下さん。農作業だけに終わらない、心にのこる食育は、子どもたちにも大人にもしっかりと届いています。

自分なりの農業

長年農業を続ける中で「自分なりの農業」を見つけ、こだわりをもって取り組まれています。地中の栄養を保つために一毛作（同一耕地で1年間に1回のみ作物を生産すること）を行うこともこだわりの1つです。

若手職員だより



機械を一切使わない稲刈りは、大変な中でも、稲を刈り束ねて掛け干すまでの達成感と新鮮さを感じられました。

③眞田

まなだ かずひろ
一廣さん（有限会社 くまもと有機の会）



眞田さんは、熊本県上益城郡で有機農業に取り組んでいます。農業歴は40年以上になり、有機JAS認証制度が始まる前から環境に配慮した農業に取り組んでいます。

また、「オーガニックはあと」を経営する、「くまもと有機の会」の設立にも携わっており、現在では会長として活躍されています。

栽培品目

にんじん、ほうれん草、さといもなど年間約30種類

高品質・多収穫を生み出す技術



眞田さんが会長を務める「くまもと有機の会」では、一部出荷者の農地（土壌）を分析しています。

ミネラルなど、成分の過不足を見極めて、出荷者へ伝達しています。太陽熱養生処理¹を施し、良質な土づくりを実現するためには、データ分析が欠かせません。

¹太陽熱養生処理については九州農政局公式Instagramをチェック！

土づくりが命

太陽熱養生処理を取り入れるなど、土づくりをこだわった結果、春にんじんが、1反（約10a）当たり約8tも採れるようになったそうです²！

²春にんじんの全国平均収量は1反当たり約4t

若手職員だより



さといもの袋詰めを体験しました。実際の農業現場でしか見えない虫食いなどの課題や、眞田さんの熱い思いを拝聴し、より一層、農林水産行政に力を入れて取り組みたいと思いました。



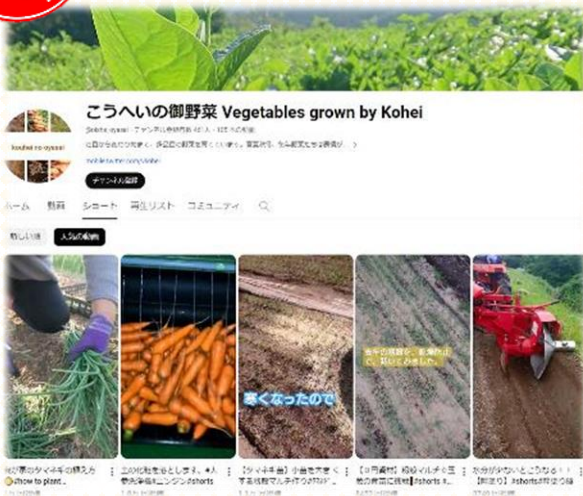


親御さんの代から環境に配慮した農業を行っていて、20歳になって農業を引き継いだことが就農のきっかけです。天候等に左右される農業は行っただけでも大変ですが、それでも多くの方々が有機野菜を気軽に食べられるようにしたいという思いを持って農業をされています。

栽培品目

にんじん、ほうれん草、さといもなど年間約30種類

YouTubeチャンネル



YouTubeチャンネル「こうへいの御野菜 Vegetables grown by Kohei」では、農作業の基本動画をはじめ、様々な角度から野菜作りを皆様にお届けしています。60秒以下のショート動画もあり、気軽に視聴できます！

X (旧Twitter)



X (旧Twitter)では、主にご自身の農作業の近況報告や農産物の状況を投稿されています！

若手職員だより



環境に配慮した農業は、多くの苦勞と様々な努力の上に成り立っていると感じました。その分、魅力ある農産物になっていると思います！



いしもと
⑤石本

のぶひろ
信博さん（いしもと自然農園）



石本さんが熊本県菊池市で新規就農した時は、40歳を過ぎていました。それでも、ご自身がアトピーであることや前職での経験から、未来の子どもたちや健康を望む人々に安全な食を届けたいと環境に配慮した農業に取り組むことを決意されました。

栽培品目

にんじん、さつまいも、米、
ヤーコンなど年間約60種類以上

体験型自然農園



地域の方々と田植えや稲刈り体験、餅つきなどを行っています。楽しみながら食について考えてもらう経験を提供したいという思いで取り組まれています。

石本さんは、便利な道具や機械にばかり頼り、感覚が鈍くならないよう、自己の感覚を鍛えようと、自然の力を信じることを大切にされています。

直売所で 1人マルシェ

定期的に1人マルシェを開催しています。値段はつけず、野菜を売ることよりも、消費者との会話を大切にしたい思いが込められています。



若手職員だより



石本さんの「農薬に依存せず野菜をつくることは大変だけれど、自分の野菜を求める方の食卓においしい野菜を届けたい。」という思いに惹かれ、その魅力を消費者に伝えたいと思いました。

⑥飯星

いいほし

じゅんいち

淳一さん（飯星オーガニックファーム）



熊本県山都町で農業を始めた飯星さんは、大学3年生の時に、有機農家で野菜の小売・流通事業団体の会長も務めていたお父さまのもとで就農しました。幼い頃から有機農産物を食べて育った飯星さんは、何の迷いもなく有機栽培をしようと決めたそうです。

栽培品目

にんじん、水菜、レタス
ミニチンゲンサイなど約10種類

美味しさの追求



飯星さんのつくるにんじんは、にんじん特有の香りが少なく、にんじんが苦手なお子さまからは「飯星さんのにんじんなら食べる！」と言われるそうです。

「小さなお子さまからご年配の方まで、多くの人たちに美味しく食べていただけるような野菜づくりを追求していきたい！」と夢を語っていただきました。

基本は土づくり

飯星さんは、土壌分析に熱心に取り組み、BLOF理論を実践しています。収量は3倍近く増加し、糖度も高いときには、9度を超えるようになったそうです！

若手職員だより



「土づくりは面白い」と嬉しそうに話す飯星さんの笑顔が印象に残りました！

こんなにふかふかのほ場を見たのは初めてで、にんじんがスポスポ抜けるのがとても気持ちよかったです！

もとなが
⑦元永

こうき
光輝さん（オーガニックプロデュース）

人と地球にやさしい
有機農業を!
オーガニックプロデュース



元永さんのおじいさまの代から流通業を始め、現在は生産法人にもなっている「オーガニックプロデュース」。現在、元永さんのお父さまが代表取締役を務められており、家族一体となって、オーガニックにこだわり生産・流通に取り組んでいます。

栽培品目



にんじん、ミニ白菜、
ピーマンなど年間6種類以上



生産と流通の二刀流



元々流通を専門に行っていましたが、生産者の方の思いをもっと理解したいと、生産にも携わるようになったことで、生産者の方と対等にお話ができるようになり、情報共有やアドバイスをし合える関係を築くことができています。

また、「有機栽培だから形が悪くても仕方ない。」と思ってもらえることもありがたいとおっしゃる一方、「有機栽培でもここまできれいなのか!」と感動してもらえるような生産を目指されています。

菊陽町の黒ボク土

にんじん生産が盛んな菊陽町に広がる黒ボク土は、にんじん栽培に適しており、色をより鮮やかにし、甘みにもつながります。

紅芯系のにんじんで、甘みが強く、臭みが少ないのが特徴です。

有機栽培で生産されるにんじんの菊陽町でもまだまだ珍しいそうです。

若手職員だより



人と地球にやさしく、その土地を大切に農業をされていることを実際に訪問して感じました。

元永さんのお話を聞き、有機栽培の発展には生産者数の増加とノウハウの蓄積が重要だと感じました。

いのうえ ⑧井上 正さん



井上さんは、熊本県山都町で有機農業に取り組んでいます。

井上さんは、幼少期から、周囲の生産者が落ち葉を堆肥にする様子などを見ていました。その体験が、環境に配慮した農業に取り組むことにつながったそうです。

栽培品目



米、黒毛和牛繁殖、原木椎茸



自然の中の営み



井上さんは、「循環的な自然の理、有機的なつながり、微生物の多様性がある豊かな土壌環境の中で、美味しい作物が育つ。」と考えられ、土壌環境を整えるための研究にも熱心に取り組まれてきました。また、「先祖代々受け継いできた日本人としての営みを次世代へとつなぐこと」も大切にされています。

ライスセンター



井上さんはライスセンターの経営もしています。ご自身のお米に加えて、地域農家のお米も受入、乾燥、粳摺り、選別、出荷されています。

若手職員だより

忙しい時は食を疎かにしてしまいがちでしたが、井上さんのような生産者の方々が試行錯誤を重ねたものをいただいているのだと、改めて認識することができました。



とみた
⑨ 富田

ちかよし
親由さん



富田さんは、熊本県菊池市で環境に配慮した農業に取り組んでいます。子どもの頃、常に魚や虫の姿を見ることができた自然の中で育ちました。しかし、その姿を見ることができなくなり、環境を保護することが大事だと考えた富田さんは、環境に配慮した農業に取り組むようになりました。

栽培品目



にんじん、米、大豆など
約10種類



ノウハウを次世代へ



「自身が儲ければ良いという考えもあったが、次世代が農業を引っ張っていかなければいけない。」と富田さんは考えています。そのため、富田さんの知識や技術を学びたい生産者に対して、ご自身が培ってきたノウハウを包み隠さず伝えることを大切にされています。

環境問題への思い

若い世代に任せるのではなく、あらゆる世代と一緒に環境問題について深く考える必要があると考え、環境保全のために行動する富田さん。その思いは、現在も、燃えているとのことです。

若手職員だより



富田さんの自然栽培に対するこだわりをたくさんお聞きすることができました。ご自身の培ってきた技術や経験を教えてくださり、富田さんの熱い思いが伝わってきました。

