

有機の里づくり

～うすきの「食」と「農」を豊かに～



大分県臼杵市

有機の里づくり

臼杵市は、「土づくりセンター」で製造するうすき夢堆肥等の完熟堆肥を基とした有機農業の推進、水源涵養機能を高めるための持続可能な森づくりの推進、臼杵の地魚「海のほんまもん」漁業の推進を軸に、そこに循環する「水資源」を豊にするため、そして地域内で連携した循環型社会の構築を目指し「有機の里づくり」を進めています。

農家の方々には「土づくりセンター」で製造した「うすき夢堆肥」を土づくりに使って、本物の味がする生命力のある農産物を作ってもらい、市民の方々には率先して地元で育った農産物を食べてもらい、「地産地消」型の有機農業を拡げています。

臼杵市民が野菜の“本来の”ほんまもんの味を知り、「ほんまもんの農産物」をいつでも食べることができ、長く健康でいられるような将来の臼杵市の姿を頭に思い描きながら、臼杵市が推進する「笑顔が行き交うふるさとづくり」の大きな柱である「有機の里づくり」を邁進していきます。



ほんまもん農産物圃場



「ほんまもん農産物」を使った給食

“有機の里づくり”は“土づくり”から

●有機農業推進室を設置(市の組織)

- ・H14. 8月 臼杵市環境保全型農林振興公社設立
- ・H17. 1月 旧臼杵市と旧野津町が合併→新臼杵市へ環境保全型農業、有機農業の推進
- ・H19～H21 「臼杵市ほんまものの里農業推進センター」農林振興公社の業務援助を行うと共に有機農業の推進、都市と農村の交流促進、農産物加工の推進
- ・H22. 4月 農林振興課内に**有機農業推進室**設置
有機農業の推進を強化。

～臼杵市土づくりセンター開設！(H22. 8月)～

●農産物生産は健全な土づくりから

- ・ミネラルを豊富に含み、より自然に近い良質な完熟堆肥は土壌微生物の働きを回復します。
- ・化学肥料や農薬に頼らない持続可能な生産をしていくための土づくりにより農産物本来の成分と味を実現。



美味しく生命力のある農産物を食卓に

～ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本条例(H22)～

「食」は、人が生きていくために、一生涯を通して切り離すことができないものです。私たちは、農業を通し大地からの恵みを受けて命を与えられています。未来の臼杵市が“正しいふるさと”になるためには、持続可能な農業の発展を抜きには考えられません。

市民の食卓に本来の味がする安全な農産物が安定的に届き、健全な食生活をしていくこと。また、自立し自信にあふれる生産者と、食と農業に関して高い認識を持つ消費者とが、常に強い信頼関係で結ばれ、豊かで健康な市民が住む臼杵市になっていくこと。

そのような、臼杵市の農業のあるべき姿(ほんまもんの里)を想い、目指していくために、すべての臼杵市民が食と農業の大切さを知り、お互いの役割を理解、尊重し、協力しながら臼杵市の農業を魅力ある産業に育てていきます。

□臼杵市有機農業推進計画(H23.8月)、ほんまもんの里みんなでつくる「食」と「農業」基本計画(H24.3月)を策定。



完熟黄かぼす



有機栽培オーナー農園

“有機の里づくり”は“土づくり”から

【「ほんまもん農産物」を収穫する為の、最も最適な完熟堆肥を製造する工程】



《破砕機・膨潤機》

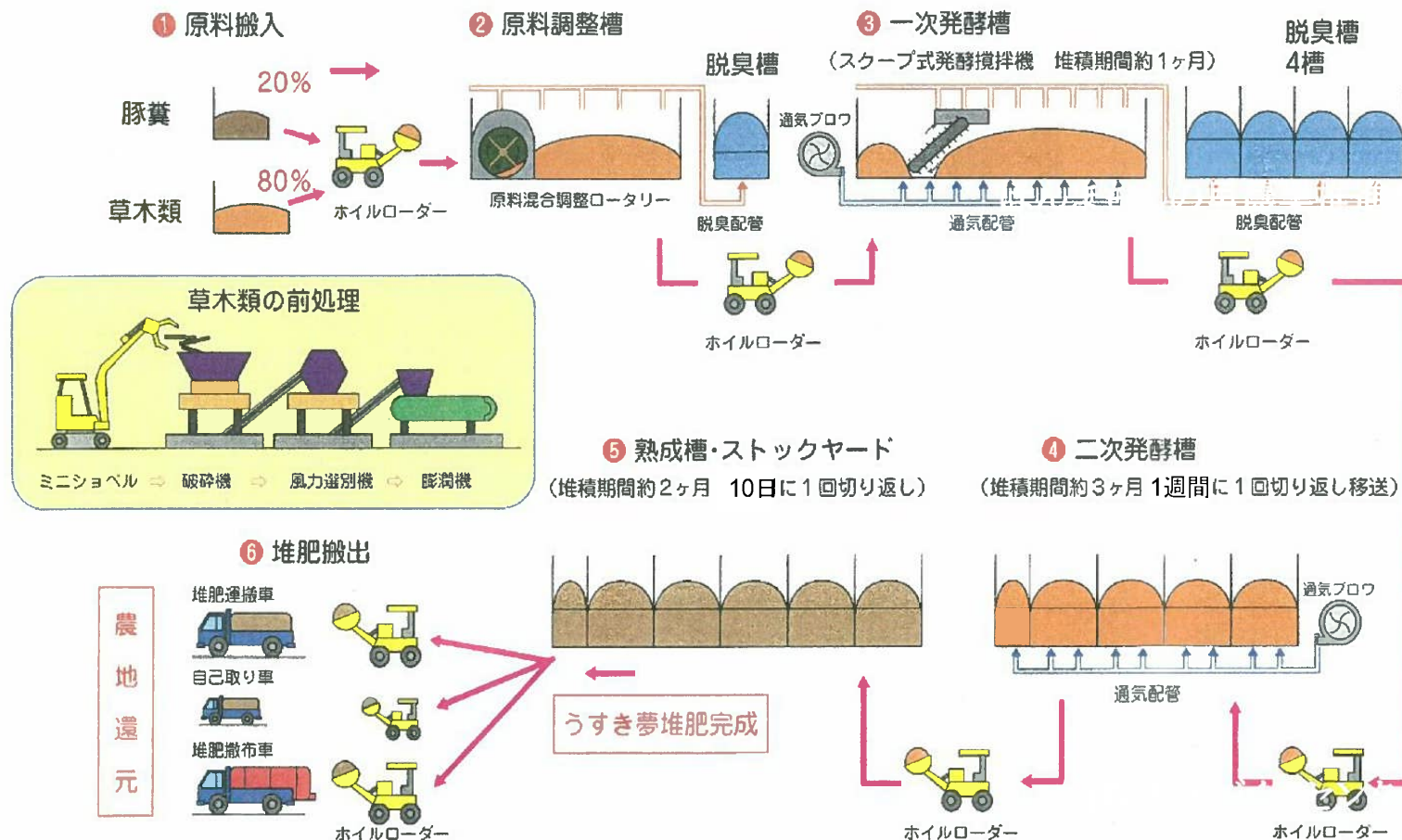
木質原料の堆肥化を促進し草木主体の理想的な完熟堆肥の生産を実現。



《脱臭槽》

完熟堆肥に臭気を通し、微生物の働きで臭気をなくす。

～ 約6ヶ月間の工程により「うすき夢堆肥」を製造します ～



夢堆肥が出来るまで



ほんまもん農産物認証制度

有機の里うすき

ほんまもん農産物

うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土づくりを行った
元気な畑の農産物です!!

<お問い合わせ>

臼杵市役所農林振興課有機農業推進室(野津庁舎)
TEL:0972-63-1111(代表)

平成23年度にスタート

当初は作物ごとに認証し、**金認証**と
緑認証がありました。

令和2年度からは圃場認証に移行し、
金認証のみとなりました。

ほんまもん農産物とは？

うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土
づくりを行って、化学肥料・化学合
成農薬を使わずに栽培した農産
物です。

臼杵市の独自認証です。審査は
有機JAS認証機関に協力してい
ただいています。

認証シールが目印です!



緑のシールは化
学肥料を使わず
に栽培した農産
物です。最小限の
化学合成農薬
は使っています。



金のシールは化学
肥料・化学合成
農薬を使わずに
栽培した農産物
です。有機JAS規
格で使用を認め
られた農薬を使う
場合があります。

令和2年度から廃止

特徴①

土のチカラで育った
農産物です!

うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土作り
(環境づくり)を行った畑で、有機
質肥料から力(栄養)をもらった元
気な野菜たちです。

特徴②

臼杵市長が認証する
農産物です。

臼杵市が生産工程記録を審査し、栽
培期間中に化学肥料が使われていな
い事が確認できた農産物を臼杵市長
が認証します。

特徴③

少し高い?
実はこれが適正価格。

ほんまもん農産物には、作る人の時間
と手間がかけられています。再生産で
きる価格で売られているので少し高い
と思うかも? ご理解をお願いします。

有機の里づくり I 生産拡大対策

うすき夢堆肥等の完熟堆肥による土づくりを推進し、行政が前面でバックアップすることで、農業者が有機農業に取り組みやすい環境づくりを行っていきます。

(1) 技術の向上

- ・有機農業専門技術員を配置、巡回指導の実施
- ・「ほんまもん農産物のつくり方」36品目の有機栽培実証事例集を作成・配布



公社による堆肥散布

(2) 土づくりの推進

- ・「うすき夢堆肥」の運搬・散布業務を農林振興公社が受託
- ・バラ5千円/t で販売(臼杵市内の圃場に限る)
- ・袋 300円/10kg

(3) 生産拡大

- ・有機農業を行う農業生産法人の誘致・支援
- ・有機農業就農者の支援

(4) 事業活用

- ・がんばる地方応援交付金(H19~H21)
- ・有機農業総合支援対策(H20~H21)
- ・環境保全型農業直接支払交付金制度の活用



うすき夢堆肥(袋入り)

有機の里づくり I 生産拡大対策(実績)

□有機農業生産者数の推移(H23→R3)

- ①ほんまもん農産物 10戸→50戸(内有機JAS4戸)
 - ②有機農業生産法人 2社→7社
 - ③その他有機農業 3戸→10戸 計67戸
- ※農家数:1,507戸 (農業センサスより)



かぼす元祖木(2世)

□有機農業生産面積の推移(H23→R3)

- ①ほんまもん農産物 2ha→21ha
 - ②有機農業生産法人 15ha→58ha
 - ③その他有機農業 2ha→10ha 89ha
- ※耕地面積:2,400ha



有機栽培茶園

有機の里づくり II 流通販売の強化対策

有機農業やほんまもん農産物に対する理解や認知を広げ市内での地産地消を広げていきます。また、販売店と利用飲食店の拡大を目指します。

- (1) ほんまもん農産物認証制度の制定(平成23年11月)
 - ・うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土づくりを行い、化学肥料を使わずに栽培した農産物。臼杵市長が認証します。
 - ・50戸の生産者が生産・出荷(令和3年8月現在)
- (2) 「ほんまもん農産物」取り扱い店舗箇所数の拡大
 - ・市内13か所、市外28か所の直売所・スーパー等で販売
 - ・4件の事業者がほんまもん農産物のセット販売(宅配)を実施
- (3) イベントでのPR販売
 - ・「旬食フェスタ」、「食フェス」等イベントの開催の他、「おおいたオーガニックフェスタ」等市外イベントへの参加



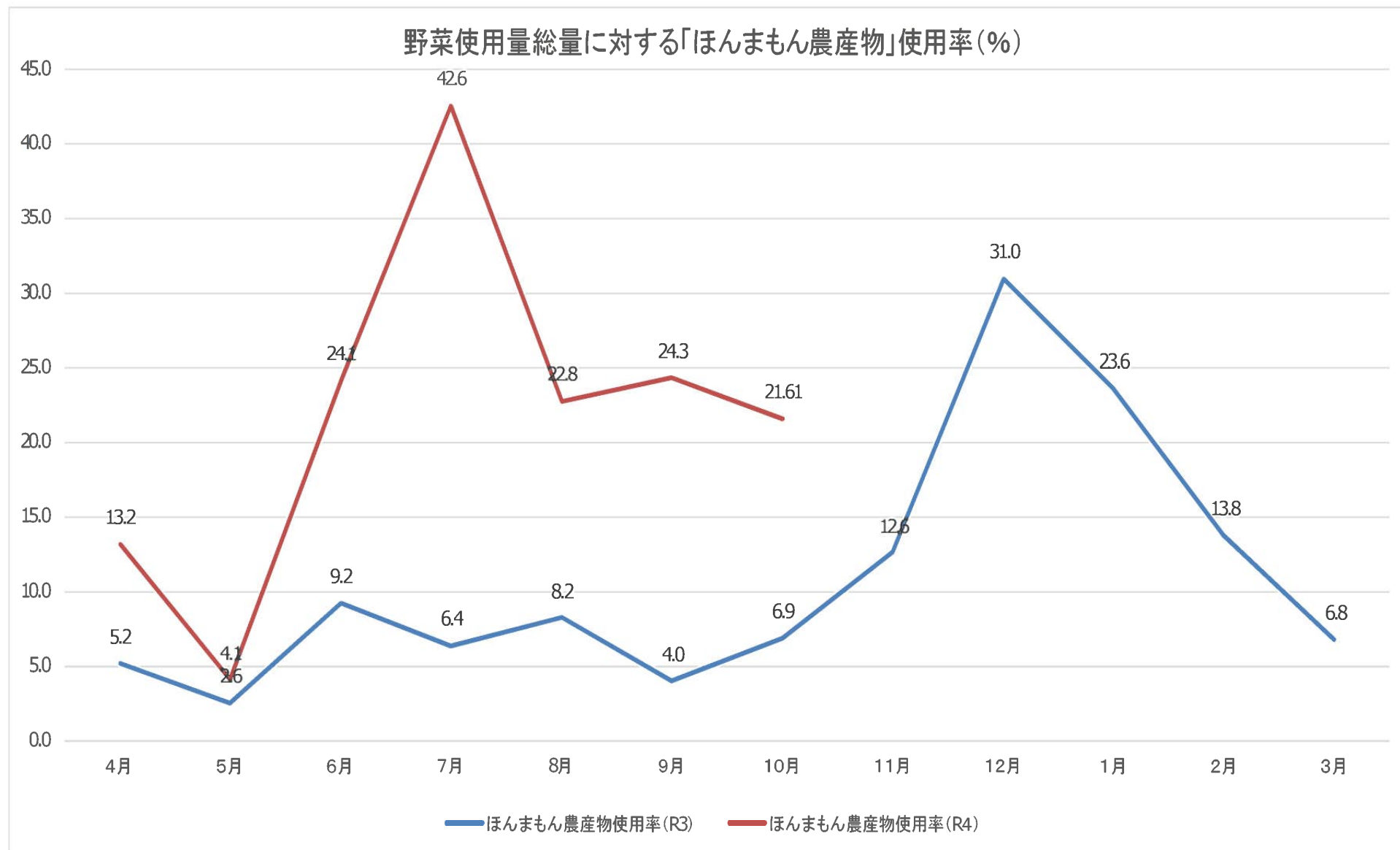
有機の里づくり II 流通販売の強化対策

- (4) ひやくすた (百姓ニュースタANDARD)
 - ・ほんまもん農産物生産者の主催で、毎月第一日曜日深田の石仏公園で開催
- (5) 「ほんまもん農産物推進ネットワーク」の結成
 - ・流通、販売の情報交換会開催(H24～)
- (6) 臼杵市学校給食センターでの利用率向上
 - ・市内2か所ある給食センターでの優先取引
 - ・市内こども園 3園が給食に活用
- (7) 有機農産物へのふるさと納税
 - ・令和元年度 約1億6千万円
 - ・令和2年度 約1億円
 - ・有機農産物セットが返礼品の人気上位に！
- (8) 料飲店の活用拡大
 - ・料飲店の食材として利用されています。

市内20店舗、市外約10店舗
(※確認できている店舗のみ)



	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ほんまもん農産物使用率 (R3)	5.2	2.6	9.2	6.4	8.2	4.0	6.9	12.6	31.0	23.6	13.8	6.8
ほんまもん農産物使用率 (R4)	13.2	4.1	24.1	42.6	22.8	24.3	21.61					



有機の里づくり II 流通販売の強化対策

令和元年5月31日 大分合同新聞



大口に対応、ICTで栽培調整

**有機野菜農家が
共同出荷組織
が**

白杵市の「ohana本舗」が中心に共同出荷グループを結成し、大口需要に対応する。ICTで栽培調整を行い、経営安定化に期待。

白杵市の「ohana本舗」が中心に共同出荷グループを結成し、大口需要に対応する。ICTで栽培調整を行い、経営安定化に期待。



(9)生産法人との共同出荷

フォレストフォールディングスが2012年に設立し、臼杵市野津町に新規参入をした「ohana本舗」。有機JAS認証を取得し、大手量販店への販売や会員等顧客への定期宅配を行っています。

2018年1月、法人が呼び掛け、県内有機農家10世帯と共同出荷グループを結成。各農家の栽培スケジュールや栽培品目を考慮しながら調整をした上で、相互の有利販売につなげている。

(10)首都圏でのPR販売

千駄木の「九州堂」、下北沢の「農民カフェ」、南青山の「自由が丘バーガー」等でイベント販売を定期的に行っている。

有機の里づくり III 担い手確保対策 新規就農支援

新たに有機農業での就農を目指す方が円滑に就農できるように、臼杵市就農ガイドセンターや大分県等と連携しサポートしています。

(1) 臼杵市有機農業起業者誘致条例の制定(H19～)

- ・有機JAS認証の取得をめざす新規就農者へ奨励金を交付
10万円／10a(上限1ha)・3年間

(2) 有機農業研修制度

① ほんまもん農産物お届け隊研修制度実施(H24～26)

- ・研修圃場40a H24・・・4名、H25・・・2名、H26・・・1名

② 地域おこし協力隊制度を活用した研修制度実施(H28～)

- ・研修圃場60a

H28・・・2名(卒業)

H29・・・1名(卒業)

H30・・・3名(卒業)

H31・・・1名(卒業)

R2 ...2名

R3 ...1名

R4 ...2名



有機農業地域おこし協力隊

(3) 農業生産法人の誘致・支援

- ・農地の幹旋や補助事業活用による施設整備支援

有機の里づくり IV 食農教育の推進

有機農業やほんまもん農産物の啓発、地産地消や食育の推進、また「大人の食育」も進めています。

(1) 学校給食への供給

- ・約20戸の「ほんまもん農産物」生産者と約50戸の「給食畑の野菜」生産者が給食センターにAコープを通じて農産物を供給。



(2) 「有機オーナー農園」「有機ふれあい農園」開設

- ・玉ねぎ、甘藷、秋じゃがのオーナー農園を開設しており毎年約50組のオーナーが家族連れで来園。36区画の貸農園も運営

(3) 小学生・こども園の農業体験

- ・「給食畑の野菜」や「ほんまもん農産物」の栽培圃場で植付収穫体験を行い、収穫した農産物の一部は学校給食の食材として活用。R2;33回、R3;18回(中止12回)



(4) 子育て世代への啓発

- ・市の保健師や栄養士と連携し、乳幼児健診(1回/月)や乳幼児期家庭教育学級での試食や農産物PR配布。

有機の里づくり IV 食農教育の推進

(5) グリーンツーリズム

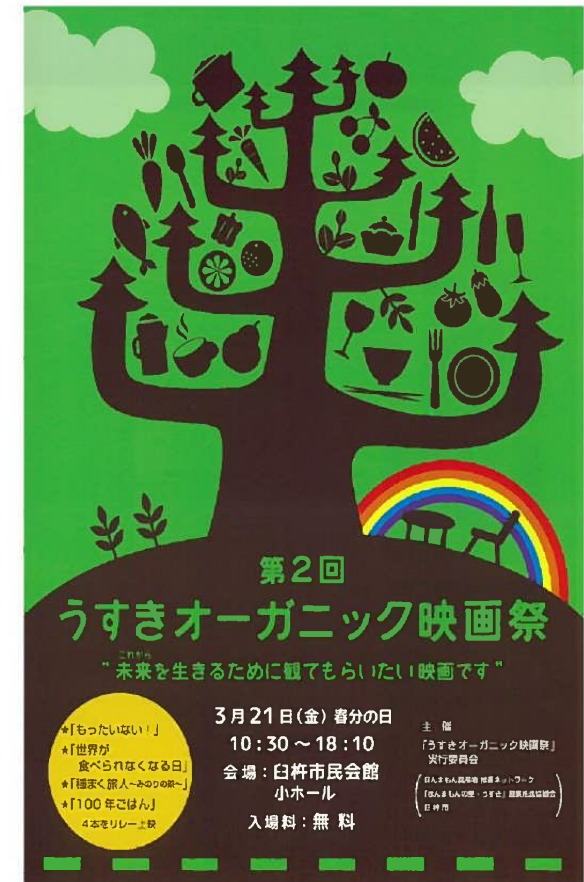
- ・教育旅行を積極的に受け入れ。
- ・吉四六さん村GT研究会がほんまもん農産物の体験農場を開設。

(6) 食と農をつなぐ講演会や啓発映画の上映会開催

- ・うすきオーガニック映画祭や食育ワークショップを開催。

(7) 「ほんまもんごはん」番組制作

- ・うすきケーブルネットとの提携により、ほんまもん農産物生産者や旬の農産物の紹介、料理の紹介等を30分番組として月に1本制作。



うすきオーガニック映画祭

ドキュメンタリー映画「100年ごはん」製作

はじめの一步は100歩分！

有機農業をめぐる臼杵市の人々の記録映画です。

2013年に完成したこの映画は、臼杵市土づくりセンター建設からつながる有機農業の取組や山林再生の取組を4年間(120時間の撮影素材)に亘り撮影したものです。

監督は臼杵映画「なごり雪」「22才の別れ」を撮った大林宣彦監督の長女で料理家でもある大林千菜莢さん。

ドキュメンタリーの枠を超え、「いまのワタシ」が「100年後のアナタ」に語りかけるというドラマを編み込むことで、「過去」「いま」「未来」は地続きであることが浮び上る、“自然との共生”=“リビングハーモニー”をめぐる臼杵の人びとを描いた群像劇となっています。

今日まで、大林千菜莢監督のトークライブや「ほんまもん農産物」を使った食事会等をセットにした上映会が全国各地で250回以上開催されました。また、NYやLA、ハワイ、スリランカ・キャンディ市でも上映され、H30にはイタリア・トリノで開催されたスローフードのイベントでも上映されました。

大林千菜莢監督の精力的な上映啓発活動と口コミにより、今もなお定期的に上映会が開催され、臼杵の地域PRと「有機の里・うすき」のPRが進められています。



「100年ごはん」撮影風景

ドキュメンタリー映画「100年ごはん」製作

平成28年4月3日 朝日新聞

100年ごはん 自主上映130回

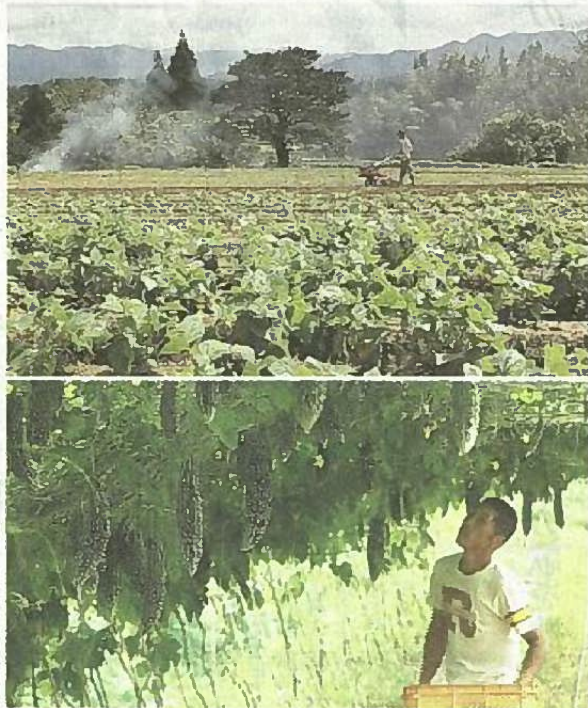
白杵市の有機農業の取り組みを記録したドキュメンタリー映画「100年ごはん」(大林千景監督)が、完成から2年10カ月余りで約130回自主上映されている。口コミで評判が広がり、上映の輪は国内だけでなく、米ニューヨークやスリランカなど海外にも広がっている。

大林監督は「稲道3部作」などで知られる大林宣彦監督の長女。高校時代から自主映画を撮り始め、映画評の執筆やフランス料理教室を主宰する料理家としても活動している。小さい頃から父の撮影現場に行き、白杵市であったロケにも同行。それが縁で市から依頼を受け、本格的な監督作に挑んだ。

2010年から4年間、白杵市に本格的に遊び、120時間分の素材を撮影。全国に先駆けて市がつくった草木と豚のふんを堆肥にする土づくりセンター、有機野菜の栽培を続ける生産者、遠い未来を目標とした農業に消費者が向きあう姿をとらえた。

東京・銀座のレストランで7月に開かれた127回目の上映会。大林監督は「有機農業は地球を守る農業。食を通して、100年先の人たちに何を残すのか。」

未来見据えた姿に共感、海外にも



いずれも「100年ごはん」から
©2013-2016「100年ごはん」製作委員会 株式会社Mエンタテインメント

か、考えるきっかけにしてほしい」と、約20人の観客に語りかけた。

65分の上映後、観客は市から取り寄せたカボチャやホウレンソウなどの有機野菜

を、考えるきっかけにしてほしい」と、約20人の観客に語りかけた。

65分の上映後、観客は市から取り寄せたカボチャやホウレンソウなどの有機野菜

映画の宣伝はほぼホームページのあだが、次第に依頼が舞い込むようになり、ホールだけでなく、カフェや個人宅などで「五感で体験してもらいたい」と食事とトークをセットにした上映会を続けていく。大林監督は「誰かが自分のこと、100年後の子どものために何を置き換えて考えられるように作った。いま住むところで何ができるかを考えるきっかけになれば」と語る。

(伊藤 潤)

白杵の有機農業記録



「100年ごはん」上映後のトークイベント



「100年ごはん」上映会後の食事会

ユネスコ食文化創造都市に認定されました

発酵・醸造文化や大切に守り育ててきた伝統的な食文化の継承、有機農業の推進などが評価され、2021年11月にユネスコ創造都市ネットワークの食文化部門への加盟が認定されました。

臼杵食文化創造都市プロジェクト

- (1) 臼杵食文化アーカイブ」プロジェクト
- (2) 「ほんまもん農産物・臼杵ん地魚利用拡大」プロジェクト
- (3) 「臼杵食文化体験プログラム」プロジェクト
- (4) 「臼杵食文化映画祭」プロジェクト
- (5) 「臼杵の器(うつわ)活用推進」プロジェクト
- (6) 「学校給食オーガニック」プロジェクト
- (7) 「食と地酒のマリアージュ」プロジェクト
- (8) 「臼杵食文化ものがたり」プロジェクト

