

有機の里づくり

～うすきの「食」と「農」を豊かに～



白杵市の紹介

面積：291.20km²
人口：33,762人
世帯数：14,494世帯
(R6年4月1日現在)

高齢化率：42%

臼杵市は平成17年1月1日、臼杵市と野津町の1市1町が合併して誕生しました。東は豊後水道に面した臼杵湾に臨み、南西部は鎮南山・姫岳など比較的険しい山稜が津久見市、佐伯市と接しています。

造船業や醸造業、農業が主産業であり、漁獲量は少ないながらも豊後水道で漁獲された新鮮な魚介類は美味しいと評判です。また、フグ料理の店が多数あり、一年中、フグの贅沢な味わいを楽しむことができます。



暮らしやすいまち う♡すき

【田舎暮らしの本(宝島社)】 第12回 住みたい田舎 ベストランキング2024 (3万人以上 5万人未満のまち)

総合部門 第2位

- ・【シニア部門】 第2位
- ・【子育て世代部門】 第5位
- ・【若者世代・単身者部門】 第6位



はじめに

臼杵市は、1. 草木を主原料とした完熟堆肥による有機農業、2. 水源涵養機能を高めるための持続可能な森づくり、3. 臼杵の地魚「海のほんまもん」漁業の三つの推進に取り組むことで、そこに循環する「水資源」を豊かにし、地域内で連携した循環型社会の構築を達成する一つの取り組みとして、これまで20年間にわたり、「有機の里づくり」に取り組んできました。

「有機の里づくり」では、農家の方々に「土づくりセンター」で製造した完熟堆肥の「うすき夢堆肥」を土づくりに使って、より安全・安心で農産物本来の生命力や味を感じることができる野菜を作って頂き、市民の方々には率先して地元の農産物を食べてもらうことを目的とした「地産地消」型の有機農業に加え、本年度からは、新たに「中量特定品目」による持続可能な有機農業の経営を目指す担い手育成等にも積極的に取り組んでおり、市内は基より市外・県外への安定供給に向けた生産拡大を進めています。



ほんまもん農産物圃場



「ほんまもん農産物」を使った給食

これまでの経緯

1. 組織の整備

- ・ 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
- ・ H17. 5月 「ほんまものの里・うすき」農業推進協議会の設置
- ・ H22. 4月 農林振興課内に、有機農業推進室 設置

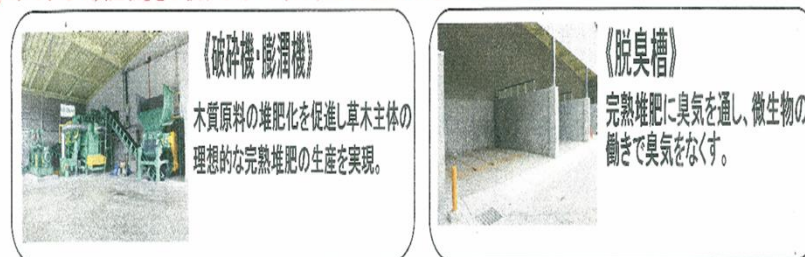
2. 施設の整備

- ・ H19～H21 「臼杵市ほんまものの里農業推進センター」の設置
- ・ H22. 8月 「臼杵市土づくりセンター」の新設
※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。

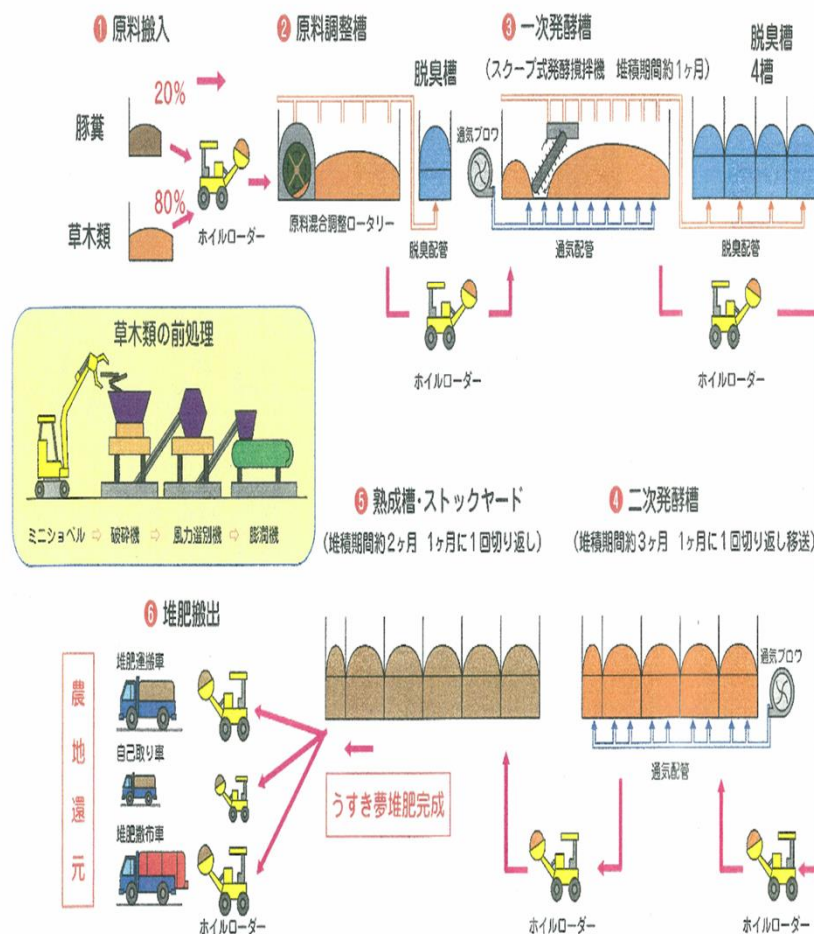


★「臼杵市土づくりセンター」での生産フロー

【「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】



～ 約6ヶ月間の工程により「うすき夢堆肥」を製造します ～



3. 条例・規則の整備

- ・ H19. 3月 臼杵市有機農業起業者誘致条例の制定
- ・ H19. 3月 臼杵市有機農業起業者誘致条例施行規則の策定
- ・ H19. 3月 臼杵市ほんまもんの里農業推進センター条例の制定
- ・ H19. 3月 臼杵市ほんまもんの里農業推進センター条例施行規則の策定
- ・ H22. 3月 **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の制定**

※食と農業のあり方についての基本理念や目的等を示し、有機の里づくりをはじめとする安全・安心で永続的に発展する本市の農業の確立と市民の健康で安心できる生活の礎を築くことを目的に議会からの提言を受け条例化。

- ・ H22. 8月 臼杵市土づくりセンター条例の制定
- ・ H25. 3月 臼杵市土づくりセンター条例施行規則の策定

4. 計画等の整備

- ・ H19. 3月 臼杵市有機農業推進計画の策定
- ・ H24. 3月 **ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本計画の策定**

※平成22年に制定した『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』に記載されている本市の責務、基本的方向性、基本方針について、平成24年から令和3年度までの10年間の目標と具体的施策を設定。

- ・ R4. 3月 **第2次ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本計画の策定**

※平成24年に策定した『第1次ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本計画』が計画期間（10年間）を終了したことにより、新たに「臼杵市農業振興計画」と「臼杵市有機農業推進計画」を包含し策定。本計画では、有機の里づくりをはじめとする安全・安心で永続的に発展する農業を確立するとともに、市民が健康で安心できる生活の礎を築くため、将来像に「うすきブランドの推進による食と農業の振興」の実現に向けて、4つの基本目標を設定。

5. その他

- ・ R5. 3月 「ほんまもん農産物」ロゴマークの作成
並びにロゴマークを使ったグッズの開発
※市内の中学生から「ほんまもん農産物」
の知名度を高める方策としてロゴマークの
開発を提案されデザインとグッズを制作。
なお、デザインについては、中学生がアイ
ディアを提供。



「ほんまもん農産物」のロゴマーク



ロゴマークを使ったグッズの一例

- ・ R5. 4月 オーガニックビレッジ宣言
※「有機の里づくり」による循環型社会の
構築により、国の「みどりの食料システム
戦略」における有機農業推進のモデル地区
を目指す。

臼杵市



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



本市の良質で豊富な水資源は、「山」と「田畑」と「海」の好循環によるものであり、古くからその水を使ったみそ・しょうゆなどの発酵・醸造文化や豊かな郷土料理に加え、自然環境の負荷を軽減する有機栽培を軸とした循環型農業への取り組みが世界的に評価されたことで、2021年に「ユネスコ創造都市ネットワーク」の「食文化分野」への加盟認定を受けました。

特に、有機農業の推進においては、食料と農業に対する市民の理解を深め、暮らしの基本となる安全・安心な食料の安定供給並びに持続的に発展する農業の確立を基本方針に、臼杵市土づくりセンターで製造した完熟の「うすき夢堆肥」による土づくりを核とした有機農業を推進する環境の整備と地産地消の拡大に向けた「ほんまもん農産物認証制度」による有機栽培された農産物の生産振興及び栽培技術の向上を図ります。

ここに、臼杵市は、「有機の里づくり」による循環型社会の構築を目指すため、「オーガニックビレッジ」を宣言します。

令和5年4月11日

臼杵市長 中野五郎

I 安全・安心な食料の供給(第2次農業基本計画より)

【方針】

暮らしの基本となる安全・安心な食料を供給するため、「うすき夢夢堆肥」等の完熟堆肥による土づくりに重点を置き有機農業に取り組みやすい環境の整備や「ほんまもん農産物」をはじめとする有機栽培された農産物の生産振興及び栽培技術の向上を図り、「有機の里づくり」による循環型社会の構築を目指しています。

特に、臼杵市独自の認証制度により化学肥料や化学合成農薬の使用を避けるなど環境負荷の軽減を図り、安全・安心な農産物の生産拡大やブランド化に向けた取り組みに力をいれています。



公社による堆肥散布

1. 安全な農産物の安定供給

□ 環境保全型農業の推進と安全・安心な農産物の生産振興

(1) 土づくりの推進

- ・「うすき夢夢堆肥」の運搬・散布業務を農林振興公社が受託
- ・バラ売 5,000円/ト で販売（臼杵市内の圃場に限る）
- ・袋 売 300円/10kg

- 「ほんまもん農産物」をはじめとする有機栽培による農産物の生産振興及び技術の確立
- 「ほんまもん農産物認証制度」の普及による生産圃場の拡大と「ほんまもん農産物」のブランド化



うすき夢堆肥（袋入り）

(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

(2) 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

2. 有機農業の振興

- 「ほんまもん農産物認証制度」の推進
- 有機農業により生産される農産物の流通・販売に対する支援
- 有機JAS認証取得に対する支援
- 新規就農者への支援
- 担い手確保に向けた研修制度の活用と推進
- 「ほんまもん農産物」のブランド化の促進
- ふるさと納税返礼品への活用

「ほんまもん農産物認証制度」とは？

H23年度に制定（R2年度に改定）した、「うすき夢堆肥」等の完熟堆肥で土づくりを行い、化学肥料・化学農薬等を使っていない圃場で栽培した農産物を臼杵市長が認証します。

- ・49戸の生産者が生産・出荷（R6年3月現在）



3. 地産地消の拡大と食育の推進

- 「ほんまもん農産物」の消費拡大及び利用量向上のため、生産面積拡大と生產品目の拡充
- 「ほんまもん農産物」の取扱店舗の拡大推進
- 飲食・観光業・病院・こども園等への地産地消の推進
- 試験農園を活用した収穫・植付体験等による食農教育の推進
- 市営の学校給食への「ほんまもん農産物」供給拡大の促進
- 「乳幼児健診」での農産物提供によるPRと食育活動



4. 都市交流と国際交流・国際協力

- 農作業を通じて農産物を作る楽しさと収穫の喜びを体験できる農園の充実
- 観光協会との連携による都市および外国人観光客へのグリーンツーリズム活動の充実と受入体制の整備
- ファーマーズマーケット等生産者と消費者との交流促進
- ホームページやSNSを活用した都市部等への「ほんまもん農産物」のPR活動
- ユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門加盟都市との連携・協力

「ひゃくすた（百姓ニュースタANDARD）」の略
「ほんまもん農産物」生産者主催のマルシェ
毎月第一日曜日「臼杵石仏公園」にて開催。
イベント出店により「ほんまもん農産物」をPR。



「みどりの食料システム戦略推進交付金」を活用した学校給食への「ほんまもん農産物」供給拡大に向けた試行的取り組みについて

1. 取組概要

□地産地消の拡大に向けた取り組みのうち、**「みどりの食料システム戦略推進交付金」**を活用し、学校給食への「ほんまもん農産物」の供給拡大に向けた、生産・流通・加工・消費関連について、以下の試行的な取り組みを実施する。なお、実証試験の期間については、令和4年度を初年度とし令和6年度までの3年間とする。

◆生産及び消費関連の試行的取り組み

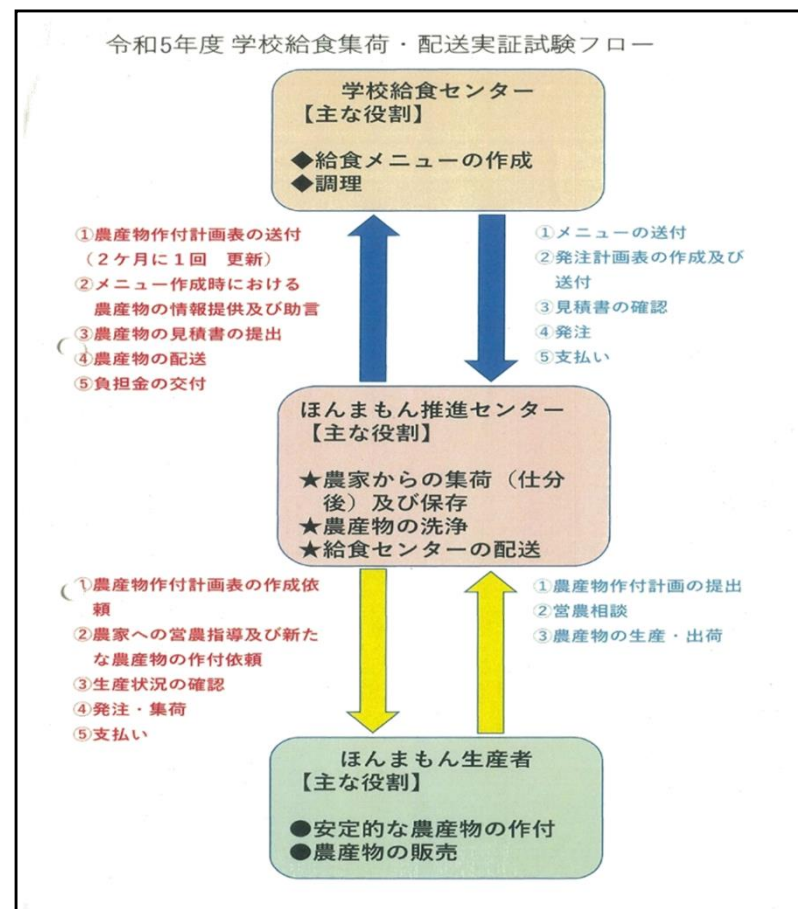
①給食等における集出荷体制の整備実証試験

【試験概要】

・生産者の出荷の手間を削減し、効率的に集出荷が行える体制構築に向けた実証試験。

【試験結果】

・生産者からの集配については、農産物の鮮度保持のため、「保冷保存環境の整備」や「集出荷の組織的運営体制」を整える必要がある。また、有機農業は、天候不順により農産物の生育や収穫量に大きく影響するため、給食にあった規格の保持や安定供給に向けて「契約栽培」による年間受注体系への転換や詳細な農産物の規格や価格の設定が必要。



②農産物の保冷保存・栽培の実証試験

【試験概要】

・農産物の保冷保存環境によっては、生産者からの供給量に大きな差が生じる傾向がある。
 そのため、ア) 給食での年間使用量が多く、比較的貯蔵性の高い品目であるジャガイモ、タマネギ、ニンジンの三品目を中心に、適切な貯蔵環境に向けた施設整備や保冷保存に適した温度等の保存管理の調査・研究を目的に仮設の保冷保存倉庫により実証試験を行い安定供給を目指す。なお併せて、イ) 学校給食の現状において使用量が多い春ジャガの「メイクイン」のほかに、秋ジャガの新たな品種「さんじゅう丸」の栽培実証を並行して実施し、ジャガイモ供給における拡大の可能性についても検証する。



【試験結果】

・ア) 保冷保存の実証試験について（なお、温度帯については、0度帯と15度帯で実施。）

収穫日	品目	0度帯	15度帯	結果
6月～7月 (メイクイン) 11月～12月 (さんじゅう丸)	ジャガイモ	メイクイン○ さんじゅう丸 △	メイクイン ○ さんじゅう丸 △	(メイクイン) 食用としては3ヶ月までが適。種芋としては6ヶ月経過でも使用可能。 (さんじゅう丸) 収穫適期前に収穫した可能性があり不適。適期後収穫し保存試験を継続。
7月	人参	○	×	(0度帯) 2ヶ月程度は使用可能。 (15度帯) 2週間程度で使用不可になるものがあり、不適。
5月	玉ねぎ	○	×	6ヶ月程度は異常なく使用可能。

・イ) ジャガイモの栽培実証について

「さんじゅう丸」の栽培においては、適切な低温処理管理を行った種芋は、芽出しが良く、予定していた収量の収穫は問題なかった。一方、適切な低温処理を行わなかった種芋は、芽出しが悪く生育不良となり、大幅に収量が下がった。総合的には、適切な低温処理さえ行えば、本市においても生産が可能である。

2. 学校給食への供給率の推移

①「ほんまもん農産物」の月別供給率（年度別）

ほんまもん 農産物使用率	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間
R5	13.7	19.7	42.7	31.0	17.8	6.5	13.3	26.6	22.3	42.3	27.9	9.0	23.7
R4	13.2	4.1	24.1	42.6	22.8	24.3	21.6	14.6	33.4	40.5	32.5	15.7	23.9
R3（参考）	5.1	2.5	9.2	6.4	8.2	4.0	6.9	12.6	31.0	23.6	13.7	6.8	11.3

