



農業の多様性と地域循環

オーガニックパパ 株式会社



About us

◆オーガニックパパキッチン



有機JAS認証は、栽培・小分け・加工・飲食の
4種を取得 / 現在は日本唯一

◆ゆめタウンでのオーガニックストア



◆福岡女子短期大学内の学食（委託事業）



◆働くカレー



◆愛宕神社





オーガニックパパ
3つのビジョン

みどり戦略
ユニバーサル
農業

生物循環
カーボン
リサイクル

農福連携
オーガニック
給食

ユニバーサル農業

農業を2分化する
都市近郊及び中山間地区
の有効活用



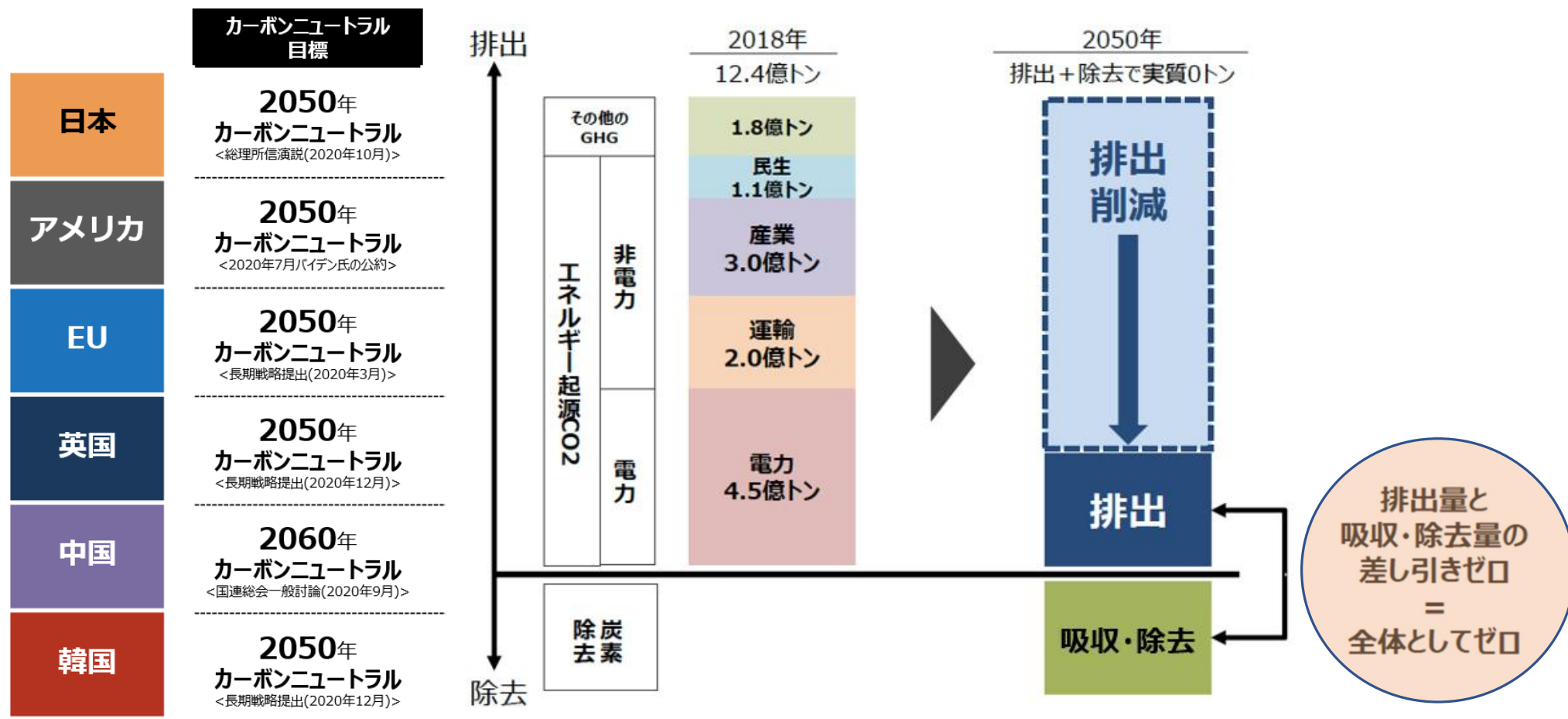
農耕の多様性を活用
社会保障給付費の削減



有機農業の実践
食の安全安心
環境負荷削減



2050年 カーボンニュートラル目標



A photograph of a field with young green plants growing in dark soil, with mountains in the background. The plants are in the foreground, and the background is a hazy mountain range under a bright sky.

カーボンリサイクル

Junho Maguid



炭素循環で山の土を畑に再現
(生物循環による腐食土の蓄積)

現地付近で手軽に調達できる炭素質材を
活用した環境保全型農業

昔ながらの農業



剪定チップ・落葉・廃菌床
など山林未利用材の活用



阿蘇の大草原を利用した伝承農法



微生物

Nの固定能力がある微生物
(根粒バクテリア等の窒素固定菌)

エンドファイト (摂取・供給)

- ①アミノ酸(タンパク質の素)
 - ②ミネラル
- 生きた状態で直に移動する

代謝

生命維持活動に必須なエネルギーの
獲得、成長に必要な有機材料を合成
するために生体内で起るすべての生
化学反応の総称

※微生物のエサ

エネルギー源・生体の原料

C(炭素)及びCの化合物

※大気中の2%くらい

〈C・H・Oの化合物〉 糖類や炭水化物

〈C・H・O・Nの化合物〉 アミノ酸→タンパク質

〈その他〉

有機水銀、有機リンなどをエサにする微生物も
存在する

※Cがなければ微生物なし

植物

代謝物 遺骸物

食物連鎖

土の粒子とくっついて

腐植土

CとNが入っている

その他の微生物のエサ

地力あり

※N以外の必須養分

空気(C)・水・ミネラル

生体の構成要素の大半(人間も90%)

※Nの摂取・供給

- ①NO₃ →ドイツの化学者(リービッヒ)
硝酸態窒素(NO₃)で植物は
育つことを見つけた

- ②有機酸

- ③ミネラル

炭素循環型農業
における窒素
循環イメージ



何のためにやるのか？
複雑に重なる社会課題

どのように？
カーボン
リサイクル

どうなるのか？
オーガニック
の普及

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



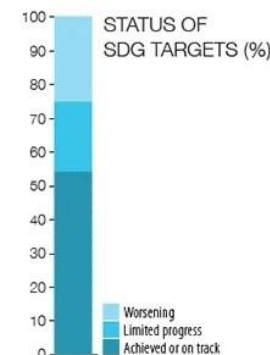
JAPAN

OECD Countries

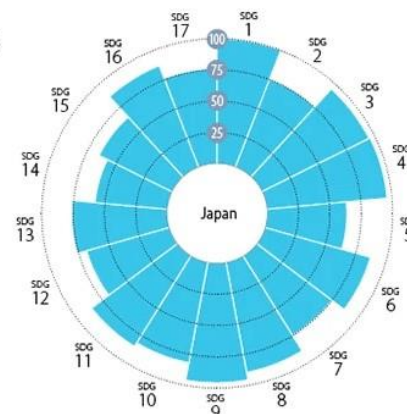
OVERALL PERFORMANCE

COUNTRY RANKING
21 / 166

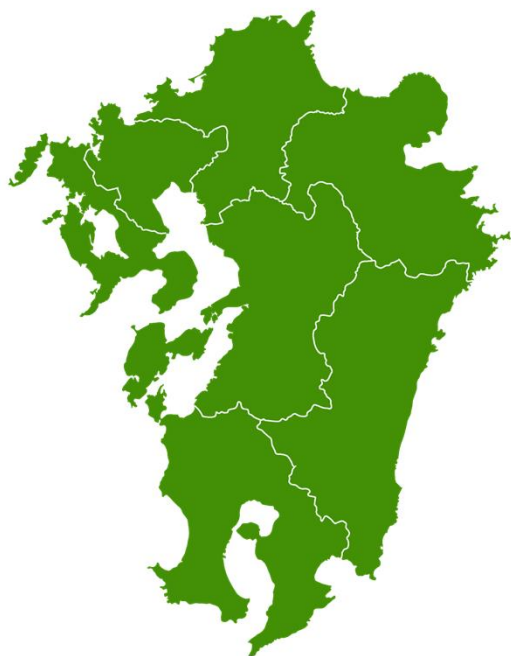
COUNTRY SCORE
79.4
REGIONAL AVERAGE: 77.8



AVERAGE PERFORMANCE BY SDG



LOCAL SDGs



地域循環共生圏 = 自立・分散型の持続可能な社会

地域の主体性:オーナーシップ 地域内外との協働:パートナーシップ 環境・社会・経済課題の同時解決



農福連携 オーガニック給食

月額平均工賃

全国
17,031 円（R4年度）

オーガニックパパユニティ
73,497 円（R5年度）



幼稚園給食弁当



給食の現状：給食献立 使用農産物一覧

例えば、旬の対極にあたる**夏のキャベツ**や**冬のきゅうり**は、産地リレーにより国内で周年供給されているが、その栽培過程では農薬や化学肥料に頼らざるを得ない。**オーガニックでは調達困難**。

食材	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	総計
にんじん	25	23	26	23	23	24	24	24	24	23	22	26	287
たまねぎ	20	21	24	19	23	18	15	12	22	16	16	18	224
青ねぎ	6	7	9	4	7	8	6	10	6	10	5	9	87
しょうが	10	8	5	11	8	10	2	6	6	8	2	11	87
じゃがいも	9	8	9	8	9	6	6	4	6	6	5	4	80
キャベツ	8	8	8	9	4	6	6	8	6	4	4	8	79
パセリ	4	3	4	4	10	2	9	4	8	4	6	5	63
もやし	4	5	3	5	2	4	5	4	4	2	3	4	45
きゅうり	4	6	2	2	7	4	4	4	2	4	4	2	45
かぼちゃ	4	4	2	4	6	4	2		4	2	2	2	36
さつまいも	2					4	6	6	2	6	2	2	30
にんにく	2	4		4	2	6	2	2	4	2	1		29

* 表の色分け
(調達難易度別)

- 地元で調達可能 ○
- 地元で調達可能 △
- 地元以外で調達可能
- 調達困難

* 令和3年度福岡市認可保育所の給食献立（3歳以上）をもとに作成

給食の現状：予算と栄養量に基づく献立

「学校給食摂取基準」は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」に基づき、昼食において摂取することが期待される栄養量等を勘案し、児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。
(参考：学校給食実施基準の一部改正について 文部科学省 令和3年2月12日)

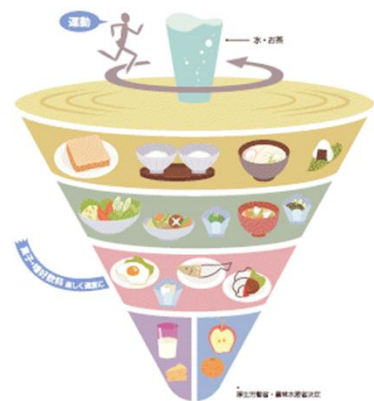
◆平均予算（児童は副食）

予 算	給食費月額	1食あたりの予算
中学校 ※1	4941円	292円
小学校 ※1	4343円	250円
保育所等 ※2	4500円	230円

※1）参考：学校給食費調査 文部科学省 平成30年5月1日
※2）参考：幼児教育・保育の無償化実施に伴う食材費の取扱いについて 内閣府 平成30年5月
※3）参考：児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準 文部科学省
※4）参考：保育所給食の給与栄養量の割合と目標（福岡市作成 献立） 令和4年

◆国が定める栄養量（摂取基準）

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質
生徒（12-14歳）※3	850kcal	28g (19-35g)	エネルギーの25-30%
児童（8-9歳）※3	660kcal	20g (13-28g)	
幼児（3歳以上）※4	574kcal		エネルギーの20-30%
幼児（3歳未満）※4	463kcal		



食事バランスガイド
引用：厚生労働省

幼稚園給食の実例（3歳以上）



小学校・中学校給食の実例



小学校



中学校

地元食材を活かしたオーガニック給食例 ①【対象：保育所 3歳以上】



みかん

さつまいもコロッケ
(さつまいも 大豆 玉ねぎ)

煮物
(ごぼう、里芋、豚肉)

ごはん
(白米 1割大麦)

小松菜 水菜 油揚げ 芋づるの炒め

サラダ
(かぼちゃ ごぼう 大豆)
★卵不使用マヨネーズ
アレルギー対応可

かぶと豆腐の味噌汁
★葉、茎、根すべて使う

エネルギー：521kcal
たんぱく質：14.65g
脂質：20.14 g
炭水化物：74.1g
VC：29.01g

地元食材を活かしたオーガニック給食例 ②【対象：小中学校】

ごぼうと里芋の煮物

小松菜、水菜、油揚げ、
芋づるの炒め

里芋団子

(鶏ひき肉、里芋、豆腐、
ごぼう、油揚げ、小松菜)

鶏ミンチ照り焼きソース

ごはん

(白米、1割大麦)



エネルギー：664kcal
たんぱく質：19.65g
脂質：24.21 g
炭水化物：96.17g
食物繊維：9.86g

サラダ

(かぼちゃ、ごぼう、大豆)

★卵不使用マヨネーズ
アレルギー対応可

茄子の煮物

かぶと豆腐の味噌汁

★葉、茎、根すべて使う

日本初の通年オーガニック給食（リンデンホール小中学校）

【こだわりの食材】

- ・ 野菜と米：地元の有機農法、完全無農薬栽培
- ・ 卵：地元養鶏場の朝採れ
- ・ 乳製品不使用：カルシウムは牛乳からではなく食事の中から必要な量を摂取できる献立
- ・ 味噌・醤油：無添加
- ・ 酢：有機のもの
- ・ 油：遺伝子組み替え無しの菜種を一番搾りした油
- ・ 砂糖：きび糖



粗食の和食オーガニック給食①（志賀島ふたば幼稚園）

ほとんどの園児が島外から通う食育幼稚園

家庭食事調査



食事調査票		
曜日	献立名	使用した食材
11月12日 (金)	朝食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水
	昼食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水
11月13日 (土)	朝食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水
	昼食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水
11月14日 (日)	朝食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水
	昼食	鶏肉の味噌汁、大根、人参、豆腐、わかめ、お味噌、お醤油、お塩、お酢、お砂糖、お水

粗食の和食オーガニック給食②（志賀島ふたば幼稚園）

旬の食材を使用した和食（粗食）献立 おかわり自由！

つなぎを使わない
ごぼうとにんじん揚げ

お茶

ごはん
(三分づき米、麦)



地元
わかめの酢の物

手作り
もろみ納豆

樽仕込みの
味噌汁