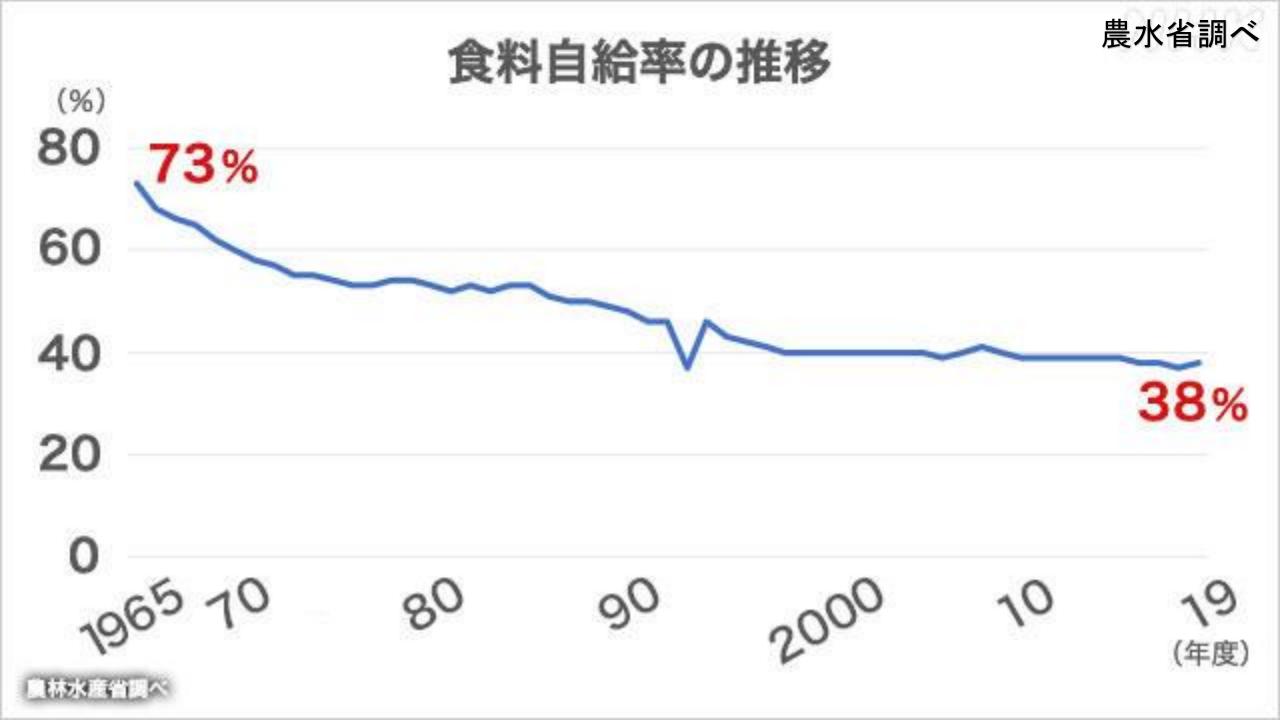
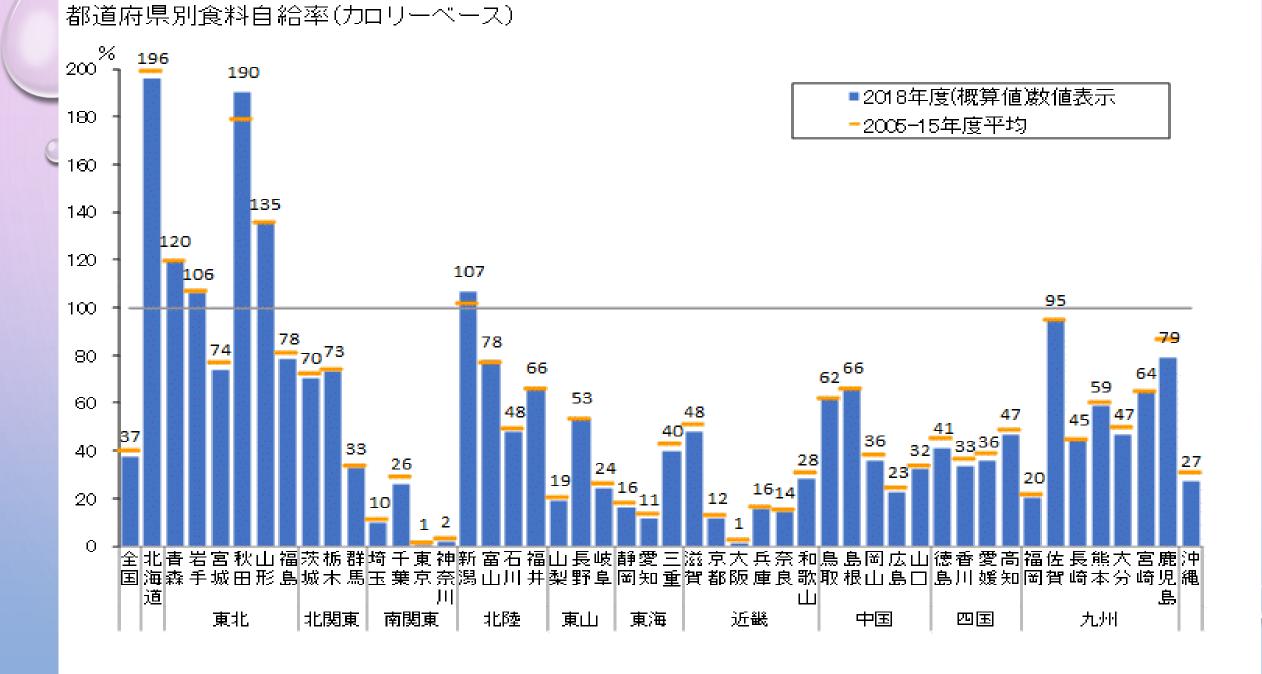
有機農業者勉強会 令和7年1月19日 (大分県臼杵市野津町)

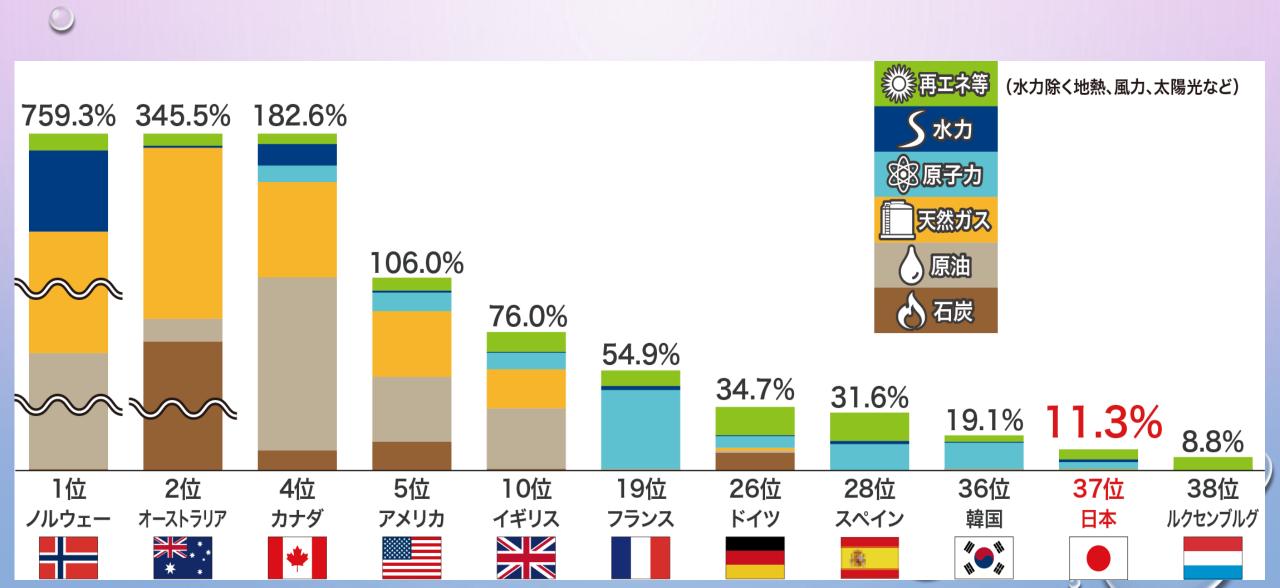
熊本での取り組みについて





(資料)農林水産省

我が国のエネルギー自給率(OECD加盟国中38ヵ国中・・・37位)経済産業省データより



我が国のエネルギー自給率推移

経済産業省データより



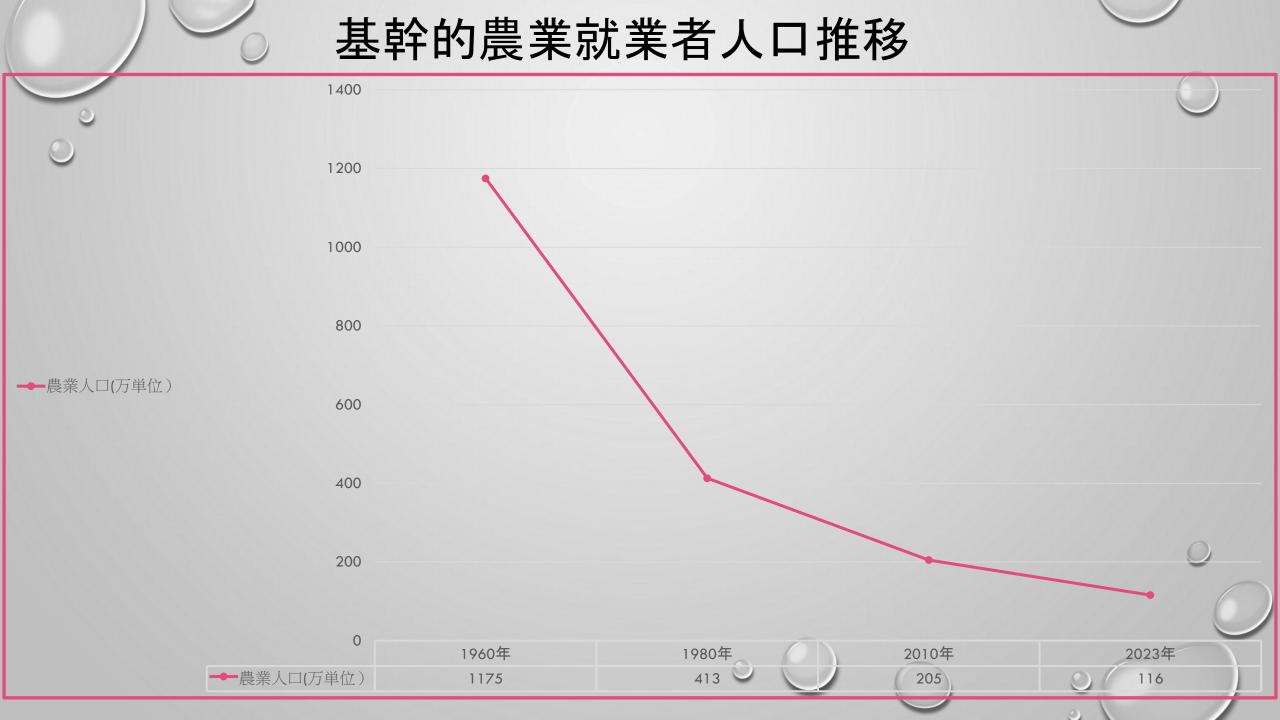
一次エネルギー:

石油、天然ガス、石炭、原子力、太陽光、風力などのエ ネルギーのもともとの形態

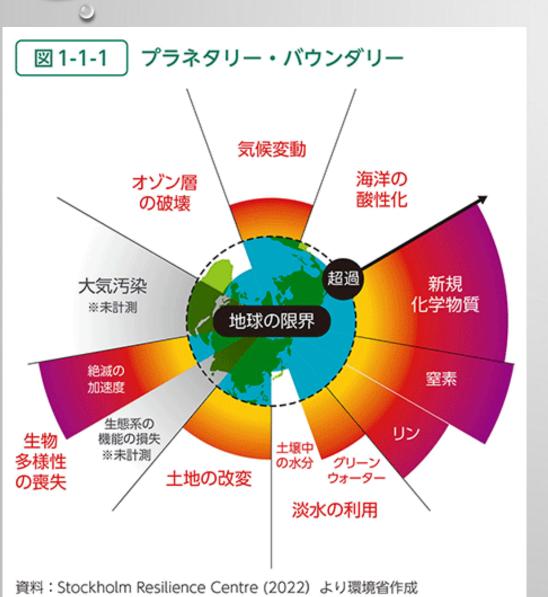
エネルギー自給率:

国民生活や経済活動に必要な一次エネルギーのうち、自 国内で産出・確保できる比率





人類が地球上で存在していく為に超えてはならない限界値 【9項目中すでに6項目は境界値突破】



プラネタリーバウンダリーの9項目

気候変動

大気中の二酸化炭素濃度、地球と宇宙の間でのエネルギー収支

大気エアロゾルの負荷

大気汚染物質の量

成層圏オゾンの破壊

成層圏のオゾン濃度

海洋酸性化

海の炭酸イオン濃度

淡水变化

人間が利用できる淡水や、植物が取り込む水分の量

土地利用変化

森林面積の大きさ

生物圏の一体性

生態系機能が維持されている度合、生物種が絶滅する速度

窒素・リンの生物地球化学的循環

化学肥料として人工的に作られた窒素やリンの海洋や土壌への流出量

新規化学物質

プラスチックなどの化合物による汚染を含む

日本の食料自給率を上げるためにはどうすればいいのでしょうか?

解決策の一つとして旬のものをバランスよく食べる

(飽食の時代を生きている私たちは、食べ物の旬がわからなくなっています。)

国内で作られた旬のものを食べることは、食料自給率を上げるきっかけになります。 旬の食べ物は、その地域や季節の気候で余分な手間やコストをかけず、美味しいものを作ることが可能です。その季節ごとに作りやすい食べ物の需要が高まることで、生産者側の負担が減ります。また、旬のものは味がいいことに加えて栄養価も高く、旬のものを食べることは健康面でも良い効果が得られ、健康寿命(医療費の削減)にも貢献できるのではないでしょうか?

さらに、地元で作られたものを地元で消費する地産地消の実践も推奨されています。国内で採れる米や野菜を中心とした、身体にも優しい食事をとるようにしましょう! その食材の産地・その食材の栽培方法・おいしい調理の方法・伝統的な食べ方など、食べ物に興味をもって知ろうとすることは、食生活の豊かさにもつながり、自然と共に生きることの大切さ、身土不二を感じられるきっかけになるのではないでしょうか

取組の経緯

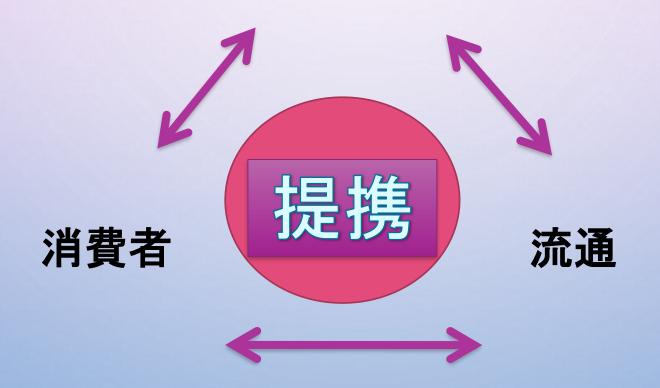
・昭和37年頃より医者を中心に『農村医学研究会』が設立さ れ、当時の農家の生活実態と農薬被害などを調査していまし た。その後、農家と消費者の健康を願い、有機農産物の生産 流通の拠点として、『くまもと有機の会』の前身である『熊本県 有機農産流通センター』が昭和51年設立、その後有機農業 を幅広く伝えていくために、昭和60年『くまもと有機の会』が 設立しました。

くまもと有機の会 昭和60年設立



三身一体の考え

生産者



提携活動

生産者・消費者・流通の定期的な話し合い(提携委員会)

生産地の産地見学(あぜ道流)

田植え・稲刈りなどの交流会

生産者・消費者の料理教室

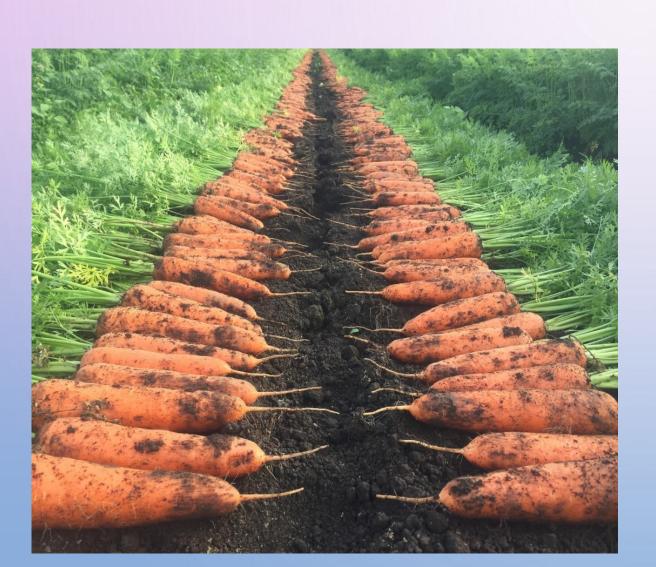
講演会・勉強会の開催

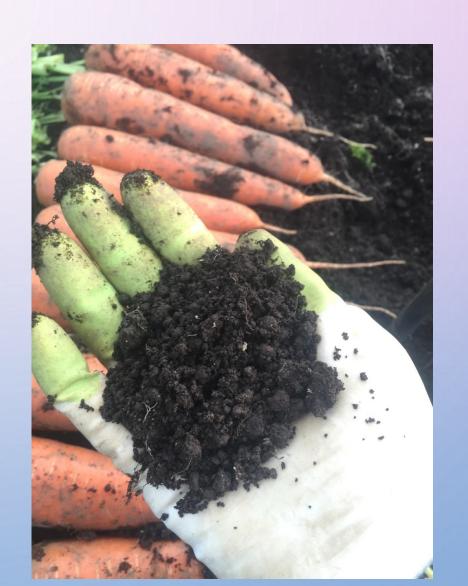
経営状況

- ・作付面積 60ヘクタール以上
- ・栽培面積はほぼ変わらず、日本の農家人口が急激に減少傾向の中、当会の有機農家数と 作付面積は維持している

- 年間作付け品目は100種類を超え、標高0メートルから800メートルの産地リレーしながら 有機農産物の年間安定供給を実現している
- ・ 例えば有機ニンジンの反収は1.5倍から3倍ほどに拡大 野菜の中身も積極的に分析

有機栽培の技術が向上し高品質多収穫を実現





目標

・消費者・販売者・加工者などとの相互理解関係の構築

• 有機資材 堆肥などの近隣での調達など(安定供給・有効利用)

・有機栽培における高品質・多収穫技術の更なる普及(学びの場・普及員)

・自給率向上(カロリーの摂れる農産物の生産と販売)*有機米の拡大

循環できる良質堆肥利用



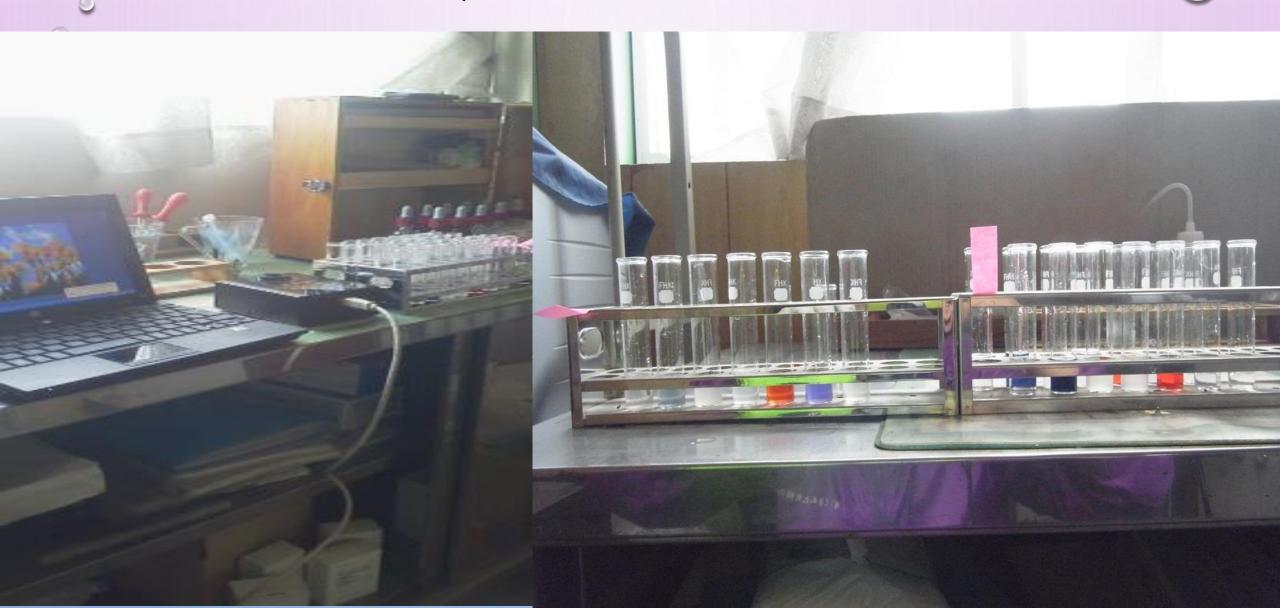


取組のポイント・有機農業の長所を活かす栽培技術・理論

・生産面では、半世紀のにわたる経験と実践、20年前よりBLOF理論の勉強会を開始

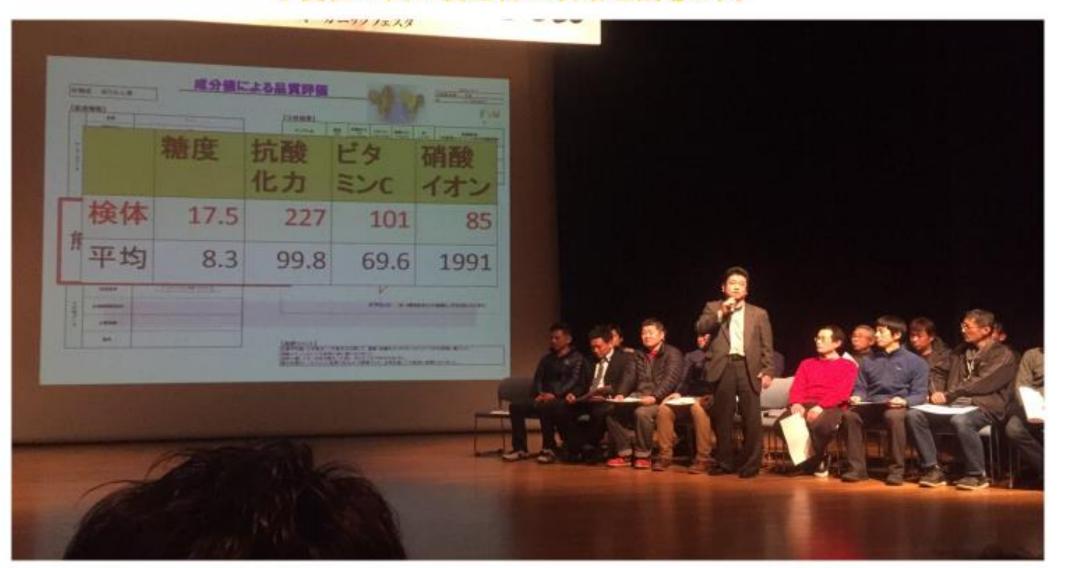
- 容積法による土壌分析の導入
- 施肥設計ソフトによる栽培管理の実施
- ・農産物の栄養分析 有機でさらに栄養が高いさらに多収穫できれば 選ばれる

○ 容積法…重量法では最大200%の誤差が… この設計ソフトは,15年間14万件のデーターから作られた



栄養価コンテストにおいて毎年違う畑の違う品目等で受賞

2015年農産物の栄養価・食味コンテストグランプリ受賞 栄養価の高い農産物の栽培理論を公開



第8回 2019年有機農業技術者会議 in徳島 栄養価コンテスト玄米部門最優秀賞受賞

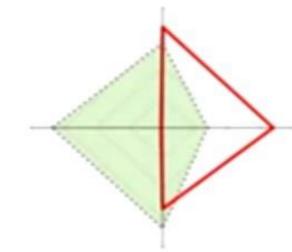






ゴボウ部門 最優秀賞





熊本県 びれっじあっぷ農園 村上活芳

記載無し

	糖度	抗酸化力	ビタミンC	硝酸イオン
検体	23.0	365.0	12.2	<25.0
平均値	19.4	148.4	15.1	1968

地域内外との連携や工夫したポイント

• 有機の農地を集約していくこと

・ 他産地との連携により運送コストの削減

旬のものをバランスよく作る産地リレーと、バランスよく消費してもらうための有機野菜宅配ボックス供給システムの構築、継続のための相互理解・相互扶助の活動

- 生産者・消費者・流通の提携関係 産地見学 農業体験(田植え稲刈り、シイタケ菌打ちなど)
- ・子供食堂への有機農産物の提供(食の大切さ、美味しさを感じてもらう)
- ・ 有機農業技術の継承(勉強会や学校を作り、学べる場を提供していく)

2018年より地域の子供食堂への有機野菜提供を続けています





有機担い手のために令和4年度有志が集い、 熊本県に有機の学校を開校や有機農業学習会の開催

BLOF理論の授業を担当する田中誠です。熊本県出身、妻と子供3人の5人家族です。学校卒業後、地元企業に5年ほど勤めましたが、身体を壊して退職と、多の後有機農業者との出会いにより有機農業を学び、現在は有機農産物の流過会社に勤めて29年になります。生産流通の現場において様々な生産者や農業技術との出会いがある中で、20年前に出会った小祝政明氏の提唱するBLOF理論に衝撃を受け、地元の生産者と共に勉強と実践を重ねてきました。機農廃物の流通業の傍ら米や野菜の試験栽培や土壌分析も自ら実践し、熊本県の圃場をみてきました。これまでの有機栽培は化学農業等使かないので、携書生の被害や手間に悩まされ、思うように収穫量も上がらないと言われてきました。しかし、BLOF理論に基づく農産物は、品質・栄養価・収穫量ともにたがることが実定されています。このBLOF理論に基づく

有機栽培の実際を皆さんにお伝えできればと思っています。有機栽培で高品質・多収穫が可能になるノウハウを共に学びましょう!! Let's BLOF!!

旗 田中 !

くまもと有機の会 専務取締役 一般社団法人日本権職業等及協会 (JOFA) 公認インストラクタ・ くまもとBLOF研究会 会長 アグリオーデンスケール アカデミー基礎料準値 2011年の東日本大震災をきっかけに「食の大切さ」を痛感し、東京から熊本県山都町に移住、有機農業を志す。それまでは、ミュージシャン、レコーディングエンジニアとして活動。はじめて山都町に訪れたときBLOF理論で栽培された。たわわに実る有機ミニトマトを食べた瞬間、美味しさに衝撃がはしり、感動!さらに多収穫で栄養価の高い有機野菜だと実感し、自分もBLOF理論を学び、たくさんの人達に届けたい!と就農を決意しました。有機農業研修センターで小祝政明氏からBLOF理論を1年間学び山都町で就農。科学的、論理的にしっかり学ぶことで実践に結果がでます。本気で有機農業されたい方は有機の学校でぜひ学んで実感してください。独立への一番

の近道になると思います。私達も精いつばい サポートいたしますので、ゆうきの扉を開き たい方、お待ちしております!

先輩農家 局越 靖基

令和元年度 未来につながる持続可能な農業推進 コンクール生産局長責 受賞 令和3年度 熊本県農業コンクール大会新人王郎門秀 グリーン農業賞秀賞 受賞

⊠ mail@organic-smile.org

№ 0967–72–9121 **№** 0967–72–9120





未来に繋がる持続可能な農業推進コンクール平成28年度・令和4年度・2度の受賞

