

# みどりの食料システム戦略

## 大分県内の取組事例

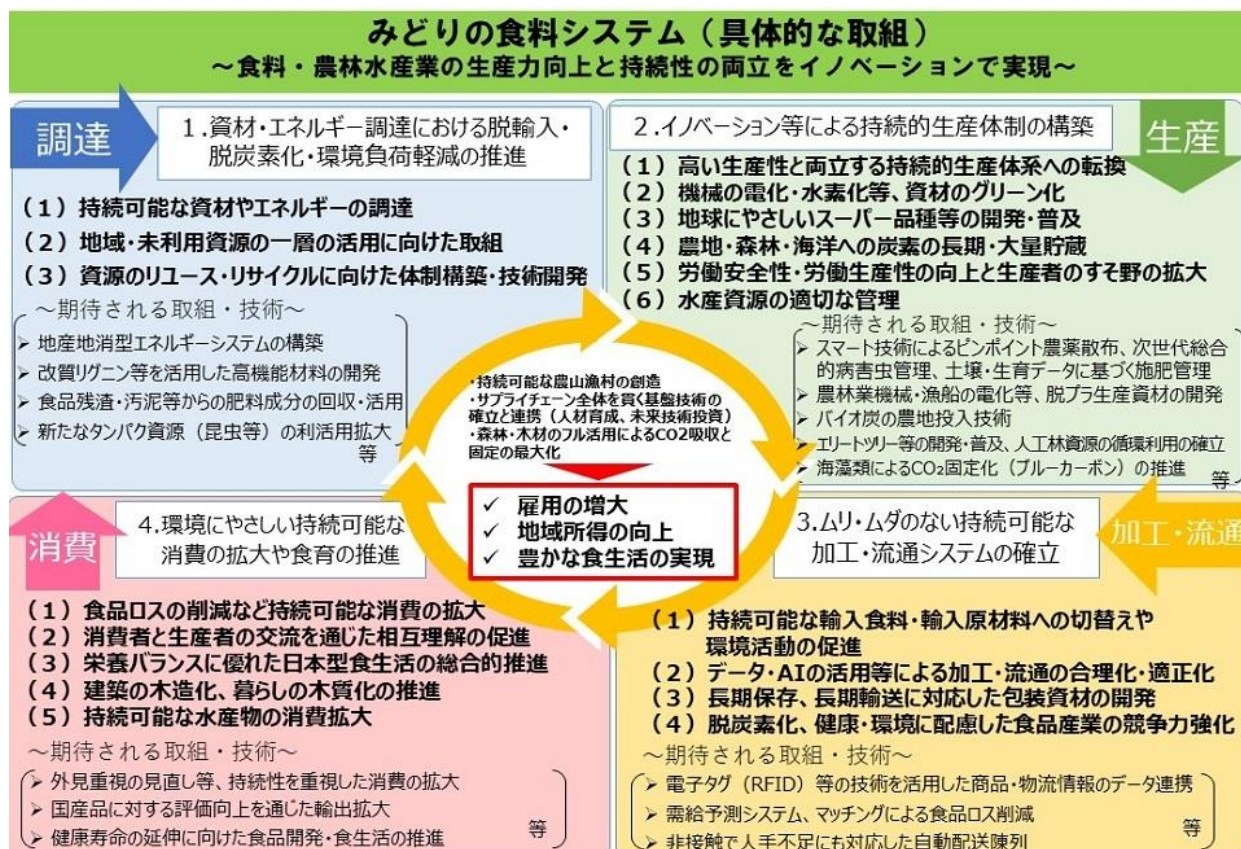
～調達、生産、加工・流通、消費それぞれの立場から～

SDGsや環境を重視する国内外の動きが加速化している中、農林水産省は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定・推進しています。

この戦略は、環境と調和のとれた食料システムの構築を目指すものであるため、農林水産物の生産のみならず、調達、加工・流通、消費それぞれの立場の方々の理解と行動が欠かせません。

九州農政局大分県拠点では、この戦略の推進に貢献されている方々を訪問取材し、その内容を広く紹介する取組を進めています。

是非、持続的な食料システムの構築に向けた取組の御参考にしていただければ幸いです。



みどりの食料システム戦略  
(農水省HP)

みどり戦略 🔍





# 地区の住民みんなで取り組むみどり戦略

## ～竹のチップ化による肥料・燃料利用～

### 【放置竹林の伐採】

大分県豊後大野市の長谷（ながたに）地区は、過疎・高齢化により、地区の里山に多く生えている竹の管理に手が回らない状況でした。

そこで、地区内8自治区で「ながたに振興協議会」を構成し、各自治区の住民の皆さんにより放置林の竹の伐採を行っています。

伐採により、農地や住宅地周辺への竹の侵入や、イノシシのすみかとなる竹藪が減ったため、住民に喜ばれています。



〔竹を伐採、その場でチップ化〕

### 【伐採した竹の堆肥利用】

伐採された竹は、伐採現場で移動式の竹チップ製造機により、すぐにチップ状にされます。

チップは軽トラックで地区内の堆肥製造場所へ運ばれ、地区内で出た鶏ふんと混合され、完熟堆肥がつくられます。

完熟堆肥は、地区内の米や野菜の生産農家で使われ、土づくり効果が上がり、「野菜が大きくなった」、「米が美味しくなった」といった評価の声が出ています。



〔鶏ふん混合の完熟堆肥〕

### 【伐採した竹の燃料利用】

乾燥を加えたチップが、同市内のサイクリングハブ施設の「足湯」用ボイラーの燃料として使われています。

「足湯」では、利用者に対して「化石燃料を使わない100%竹チップ燃料のボイラー」とPRされています。

このようにして、年間約50トンほどの竹チップが、堆肥や燃料として利用されています。



〔豊後大野市内のサイクリングハブ施設とボイラー〕

### 【竹のさらなる有効利用】

さらに、協議会の皆さんの知恵で竹パウダーの製造機をつくりました。

この竹パウダーと米ぬかを混合し、発酵熱を利用した「酵素風呂」を、地区内の廃幼稚園舎で運営しており、市外から利用に来るお客さんなどからも好評です。

竹パウダーは、消臭剤やぬか床としても販売されています。また、今後に向けて、竹を炭化して農地の土壌改良に使っていくなど、竹のさらなる有効利用方法を検討しています。



〔好評の酵素風呂〕



# 土づくりは農業の基本

## ～若手農業者グループのみどり戦略～

### 【若手農業者の悩み】

大分県臼杵市の野津地域は、夏秋ピーマン、葉たばこ、かんしょなどの生産が盛んな地域であり、新規就農者の数も年々増加しています。

しかしながら、近年の猛暑・豪雨や連作障害による収量の低下、コロナ禍での価格低迷といった状況から、就農間もない若手農業者が、営農に苦戦したり離農するといった課題も出てきています。

### 【グループでの課題解決】

地元の若手農業者グループ「臼津地域農業青年組織SOIL」は、なんとか課題解決できないものかと検討を重ね、「苦しい時ほど基本に立ち返る」をキーワードに、新規就農者が、農業の基本である「土づくり」の知識を深めながら情報交換を行える場として、定期的な「土壌勉強会」を始めました。

### 【土壌勉強会による成果】

「土壌勉強会」は、専門知識を持つ大分県の普及指導員がWebで講師を務め、土壌医検定の参考書などを活用して2～3か月に1回のペースで実施しました。

座学のほかにも、土壌採取方法の研修、土壌分析、分析結果の発表・意見交換、他メンバーのほ場の土壌観察なども行いましたが、さっそく成果が表れ、メンバーのだいこんのほ場で、分析結果をもとに土壌改良を行い、施肥設計を見直した結果、品質、収量、収益の向上につながりました。

### 【成果を今後に生かす】

メンバーからは、勉強会のおかげで、土壌改良、施肥設計の見直し、肥料コストの低減に加え、技術・知識の深まりや経営力強化につながったという声があり、新たにメンバーに加わる新規就農者も出てきました。

今後に向けてグループでは、土壌の物理・生物性の向上や経営力の強化をさらに進めていきたいとのこと。

この取組はみどり戦略に結びつく良い事例であるため、継続して実施されることが望まれます。



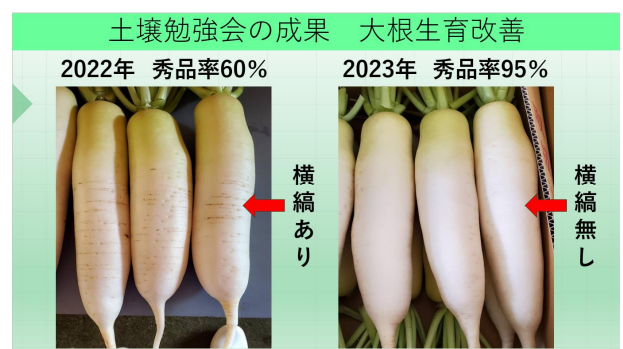
〔土壌勉強会〕



〔土壌採取方法の研修〕



〔施肥設計を改善しただいこん畑〕



〔品質が改善されただいこん〕

# 天敵が活躍するいちご生産

## ～生産力向上と持続性の両立をめざすみどり戦略～

### 【害虫との闘い】

いちごを生産するうえで、アブラムシやアザミウマといった害虫の発生が多いと、生育が衰えて収量が減ってしまいますが、近年は害虫の薬剤抵抗性などから、化学農薬での安定的な防除が難しくなっています。

大分県宇佐市で、いちごを大規模に生産している株式会社アクトいちごファームでは、大分県北部振興局と連携して、効果的な防除が行えるように、さまざまな工夫や実証を行ってきました。

### 【天敵の効果的な活用】

アブラムシの防除には、天敵のコレマンアブラバチを放飼します。いちごの近くに、「おとり」のバンカー植物として麦を植えておくと、麦に付くアブラムシを餌に天敵が増え、安定的にいちごのアブラムシを退治するという仕組みです。

### 【農薬散布の減少】

天敵を放飼する最適のタイミング、化学農薬との組み合わせ方法、麦の最適な植栽場所など、さまざまな実証を行った結果、アブラムシについては、苗の定植後、天敵を2回放飼することで、十分な防除効果が現れるようになりました。

ハウスへの害虫侵入を防ぐ防虫ネットや、温湿度、CO2濃度などのハウス内環境の制御も組み合わせた総合的な害虫管理により、アブラムシ防除のために化学農薬を使う必要がなくなり、農薬散布労力の大きな軽減に繋がっています。

このほか、アザミウマの防除にも、天敵のククメリスカブリダニを活用しています。

### 【今後に向けて】

令和6年は、夏季の高温の影響で、アザミウマの発生が、例年になく長期間にわたり多かったため、今後に向けて、さらに防除方法を改良していきたいとのことです。

天敵を有効に活用し、みどり戦略が目指す「農業の生産力向上と持続性の両立」に向けて、農業生産者と県の連携により、着実に取組が進んでいます。



【いちごの生産状況】

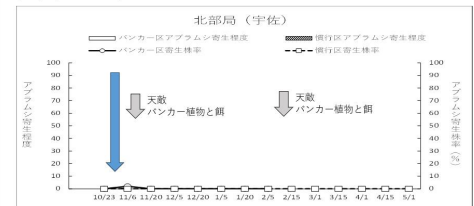


【容器入り天敵】

【環境制御機器】

### 4 実証技術の結果

#### (1) アブラムシ



◆結論◆ 基本は1回目を10月末に導入したい  
定植前にCO2処理等で防除を行い、定植後に天敵を導入すると、栽培終了まで、アブラムシの発生がなかった。

【↑実証データ（抜粋）↓】

### 6 アブラムシバンカー成功のコツ

#### (2) バンカー法の麦

◆何をどこに植えている？



アブラムシバンカー  
ベンチに直接植える



アフィバシを4分割し  
ベンチに直接植える



麦の管理の労力とバンカー麦の生育を考え、ベンチ上に定植



# 持続可能な加工システム

## ～食品メーカーのみどり戦略～

### 【しょうゆメーカーの取組】

大分県内の各しょうゆメーカーでは、「ムダのない持続可能な加工システム」につながる、さまざまな取組が行われています。

今回は、その1例として、臼杵市の大分醤油協業組合を訪問取材した内容を紹介します。

### 【しょうゆ粕の飼料化】

同組合の工場では、もろみを搾ってしょうゆを製造する際に、副産物の搾りかす（しょうゆ粕）が年間約1,500トン発生します。

これらは、廃棄されることなく、すべて粉碎され牛の飼料として大分県内の畜産農家などで利用されています。

大豆由来の適度な塩分のほか、脂肪やビタミン類などの栄養分ある飼料として、乳質、肉質の安定をはじめ、昨今の輸入飼料価格高騰下の畜産経営の安定にも貢献しており、ユーザーに好評です。

### 【燃料転換によるCO<sub>2</sub>削減】

工場のコージェネレーション（熱電供給）システム、ボイラー、麦炒り機などの燃料のほとんどを、10年前にA重油から液化天然ガスに転換しました。

さらに、しょうゆ製造時の副産物である大豆油もボイラー燃料に利用しており、このような取組によってCO<sub>2</sub>排出量の削減が進んでいます。

### 【今後の展開】

このほかにも、もろみの発酵に、より有用微生物のはたらきを生かすため、国産スギ材など木材製の大型醸造樽の設置・利用を行うなどの工夫も凝らしています。

さらに、今後に向けて、しょうゆ製造時の排水から生じる脱水汚泥を良質な肥料にする、技術的な検討を進めています。



【しょうゆ粕飼料】



【液化天然ガス受入設備】



【コージェネレーションシステム】



【国産スギ材製の大型醸造樽】



【蒸気乾燥された脱水汚泥】

# 有機の里づくり ～自治体のみどり戦略～

## 【オーガニックビレッジの取組】

大分県内でも有機農業に地域ぐるみで取り組む産地の創出が進んでおり、臼杵市、佐伯市及び豊後高田市がオーガニックビレッジ宣言をしています。

それらのうち、今回は臼杵市を訪問取材した内容を紹介します。



令和5年4月11日

臼杵市長 伊藤 五郎

【オーガニックビレッジ宣言】



【完熟堆肥「うすき夢堆肥」】

## 【地域資源を使った土づくり】

有機農業において大切な土づくりを進める上で、市が運営する土づくりセンターでの良質な堆肥づくりが重要な役割を果たしています。

ここで生産される堆肥は、市内で刈り取られた草や剪定枝などの草木類8割、豚ふん2割の配合により、発酵4か月、熟成2か月をかけて完熟させ、「うすき夢堆肥」として農家などに販売されています。



【臼杵市土づくりセンター】

## 【地域認証制度の導入】

「うすき夢堆肥」などの完熟たい肥で土づくりを行い、化学肥料や化学農薬を使わないほ場で生産された農産物を「ほんまもん農産物」として市長が認証しています。

「ほんまもん農産物」には、市独自の認証シールが貼られ、令和6年3月現在、市内49戸の農家が生産・出荷しています。



【ほんまもん農産物】



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。

## 【学校給食でも活躍】

「ほんまもん農産物」は、市内の学校給食にも供給されており、令和5年度に市の給食センターに供給された野菜は、全供給量の約24%にのびります。

市内のこども園や保育園の給食においても積極的な使用がみられるほか、園児が実際に畑に出向いて野菜の収穫体験を行うなど、食育の実践にも貢献しています。

さらに市では、有機栽培されたじゃがいも、たまねぎ、にんじんを主要3品目と定め、保冷保存実証を進めるとともに、近年では有機栽培米の栽培実証も行っており、給食での利用拡大を進めています。



【有機栽培米の栽培実証】



【保冷保存実証庫】

【連絡先：臼杵市役所 農林振興課 0974-32-2220】



# フードバンク活動による食品ロス削減

## ～大学生のみどり戦略～

### 【大学生の自発的な取組】

みどりの食料システム戦略が目指す「持続可能な食料システムの構築」に向けて、食品ロス削減は重要なテーマです。

別府市の立命館アジア太平洋大学では、有志の学生たちが、食品ロスの削減に向けた活動を行う団体を立ち上げました。

サステナビリティ観光学部2年生の小溝柊汰さんが中心となり「APUフードパントリー彩鳥（いもどり）」を令和5年11月に発足、現在は20名の学生が活動しています。



〔提供された食品〕

### 【地域や学内での食品配布活動】

これまでの主な活動は、フードバンクなどから無償で提供された寄付食品や防災備蓄食品などを、同市亀川地域や大学内で、必要とする人に直接配布する「フードパントリー」でした。

立ち上げからの9か月間で既に5.4トンの食品を配布し、目標の年間3トンを大幅に上回っています。



〔フードパントリー活動（上：地域 下：大学内）〕



### 【食品管理の徹底】

団体の活動目標は食品ロス削減ですが、より多くの人々に日本の食品ロスの現状に問題意識をもっていただくことを意識した活動です。

食品提供元の開拓、食品の発注、運搬の手配、倉庫や配布場所の確保など、活動に関わるすべてを学生が手配し、食品の管理・検品の徹底、トレーサビリティを重視し、食品提供元と参加者双方に配慮した、安全な運営に努めています。

### 【今後に向けて】

専門家を招いた講演会や、県外のフードバンクの視察なども行いながら活動の高度化を進めています。

令和6年11月には、新たに「フードバンク」の取組を開始し、団体名も「フードバンク彩鳥」と改名しました。

同年12月には、多くの方に食品ロス問題について考える機会を提供していることが評価され、「気候変動アクション環境大臣表彰」において「ユース・アワード」を受賞しました。

大学生の熱意ある取組に、さらなる活躍が期待されます。



〔専門家を招いた講演会〕

〔連絡先：フードバンク彩鳥 [apuirodori@gmail.com](mailto:apuirodori@gmail.com)〕



# 有機農産物を利用した給食

## ～保育園のみどり戦略～

### 【保育園の取組】

環境への負荷をできる限り低減した有機農業でつくられた農産物を、学校、幼稚園、保育園などの給食で利用する動きが各地で広がっています。

今回は、その1例として、由布市の保育園「こどものにわ楓」を訪問取材した内容を紹介します。

同園は、平成9年に開園した、0～5歳児30名ほどの比較的小規模の園で、開園以来、毎日の給食に、同市内や県内で行きつけられた有機農産物を積極的に利用しています。



〔有機農産物を利用した給食〕

### 【有機農産物を利用した給食】

取組のきっかけは、創業者の 林 悦子 園長が、かつて他園の保育士であった頃に、自然と調和し、日本人に適した伝統的な食生活の大切さを意識するようになったことに遡ります。当時の給食に有機農産物を取り入れようと、まずは取り組みやすいしょうゆなどから導入していったとのこと。

現在、同園の給食室では、有機給食を安定して提供するために、さまざまな工夫を行っています。

化学農薬を使わない有機農産物のため、天候や病害虫などの影響で、想定どおりの野菜が入手できないケースもあり、取材当日も、にんじんが入手できなかったため、代わりになすを上手に使っての調理が行われていました。



〔農業体験（田植え）〕



〔農業体験（稲刈り）〕

### 【こどもの食事の大切さ】

味噌や、天然酵母を使ったパンなども給食室でつくっており、有機野菜や、近隣農家の協力で園児が田植えや稲刈りを行った米などとともに、給食に提供しています。

調理も、野菜本来の味が十分に味わえるような加熱方法や切り方を取り入れたり、甘酒を使って甘さを出したりと、美味しい給食づくりに余念がなく、食べ残す園児も殆どいないとのこと。

同園のこのような取組は、「0歳から就学までのこどもの食事が体の基本をつくる」という考え方によるとのことです。園児の農業体験も通じ、「自然の恵みによる食事」への感謝の心が育まれる食育を進めています。



〔農業体験（じゃがいもの収穫）〕



# 人と地球に健やかな食

## ～「本質を知る食べ手」が大切なみどり戦略～

### 【食への高い関心】

大分市在住の 齊藤 美絵 さんは、東京のFM局などのラジオパーソナリティや、ハワイ産食材のブランディング、PRなどで活躍してきました。

食への関心が高く、「フードマエストロ」の資格を取得し、多くの生産地に足を運び、シェフとも交流しながら、現在は大分県内を中心に、農業と食をつなぐ役目に取り組んでいます。

### 【地元の資源を大切に】

令和2年に東京から大分県竹田市に移住し、「地域おこし協力隊」のメンバーになって「地元の資源を大切に、人と地球に健やかな食を伝え、届ける」活動に取り組みました。

同市が江戸時代に「岡藩」であった頃からの伝統作物「岡大豆」の栽培を広め、農業高校で麴や味噌づくりを教えたり、同市内で生産される「サフラン」を、東京や大分の一流シェフやホテルに紹介したり、新しい栽培方法の開発に取り組む農業高校のサポート、出版社へのPRで支援するなど、多岐にわたる活動を3年間続けました。

### 【価値の創出と食品ロスの削減】

齊藤さんは、特に「人と地球に健やかな食」への関心が高く、同市内で多くの良質な有機野菜を生産している 兒玉 智史 さんの畑で、生理障害によって収穫できなかっただいの葉や、規格外となってしまう野菜を見て、一物全体、付加価値ある利用ができないものかと、関心のあるシェフ達とネットワークを構築しました。

その結果、同市内のイタリア料理店で「大根葉のジェノベーゼパスタ」という新メニューが誕生するなど、利用されていなかった未価値食材が良い形で価値となることで、兒玉さんの野菜がさらに生き、畑からの食品ロス削減にもつながっています。

### 【大切なことは「本質を知る食べ手」】

齊藤さんは、子育てを通じて、未来の地球のことを強く想い、大分県内での「人と地球に健やかな食料システム」の構築に向けて「本質を知る食べ手」が増えるようにと、農家、シェフ、消費者をつなぐ活動を進めています。



【岡大豆の栽培】

【岡大豆、麴、塩で味噌づくり】



【サフラン】



【だいの葉と新メニュー】



【兒玉さん（左）と齊藤さん（右）】



# 大分の在来作物とみどり戦略

～充実した土づくりで伝え継ぐ～

## 【在来とうもろこし「もちとうきび」】

とうもろこしは、米、小麦と並ぶ世界の主要穀物ですが、主な生産国である米国、中国及びブラジルで世界生産量の67%を占めており、日本も多くを輸入に頼っているという現状です。

そんな中、大分工業高等専門学校の 森田 昌孝准教授は、江戸時代に大分県内で栽培されていたと言われる貴重な在来とうもろこし「もちとうきび」の、保護と生産拡大に取り組んでいます。

## 【丁寧な採種】

竹田市内の福祉サービス施設の協力で、丁寧な採種作業が行われています。除草剤を使わない圃場で栽培され、収穫や皮むきなどの一連の作業は手作業で行われています。

採種された種子を使って、豊後大野市や大分市の農業法人の圃場など（約2ha）で、「もちとうきび」の販売に向けた栽培が行われています。

## 【黒系と白系の品種】

この取組の「もちとうきび」には、黒系と白系の2品種があります。

在来品種のため、収量や糖度はそれほど高くないものの、黒系は加工に適しており、お茶、ポン菓子のほか、クラフトビールの原料としても使われています。白系は生食に適しており、独特の食感を楽しむことができます。

## 【今後に向けて】

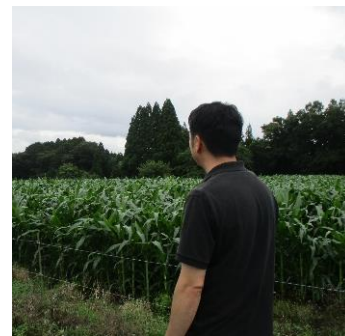
森田准教授は、牛ふん堆肥の効果検証を行い、充実した土づくりによる、化学肥料に頼り過ぎない栽培方法の確立を目指しています。

消費者からの評価が高いお茶の増産をはじめ、「とうきびめし」やスプラウトの試作など、関係者が同じ方向を向いて、大分の貴重な在来作物である「もちとうきび」生産拡大の試みが進められています。

さらに、本年3月には森田准教授が会長となって「おおいた在来作物研究会」が発足しました。既に多くの会員が参加し、保護と生産拡大に向けた在来作物の種類も増え始め、期待が高まっています。



[ もちとうきび（左：黒系、右：白系） ]



[ 生産圃場と森田准教授 ]



[ 採種圃場 ]



[ 加工品（左：お茶、右：クラフトビール） ]



[ 堆肥の効果検証 ]



[ 小学校での栽培学習 ]

【連絡先：おおいた在来作物研究会 : Instagram (@oitaseed) 】



# 耕畜連携で良質な堆肥づくり

## ～養鶏業のみどり戦略～

### 【アニマルウェルフェア】

今回は大分県日出町の「(有)鈴木養鶏場」を訪問取材した内容を紹介します。

同社では、約15万羽の成鶏と約2万5千羽の雛を飼養しており、卵や、卵を使ったスイーツの販売も行っています。

アニマルウェルフェアに配慮した、鶏にとって快適な居住環境づくりを行っており、鶏舎での鶏1羽あたりの居住面積は800 c㎡と通常の約2倍の広さで、十分な産卵用スペースやエサ・水飲み場を整備し、鶏がストレスなく快適に過ごせる環境を整えています。

鶏のエサには、契約農家の水田でつくられた米が20～30%配合されており、快適な環境と栄養価の高いエサが、食べやすくマイルドな食感の卵に繋がっているとのこと。



〔アニマルウェルフェアに配慮した鶏舎〕



〔卵やスイーツなど〕



〔飼料用米〕

### 【良質な堆肥づくり】

同社では、鶏舎から集めた鶏ふんを密閉式のコンポスト内で約1週間発酵させた後、約2か月間ロータリー攪拌を行います。

発酵が進むと、放出される熱により堆肥の温度は約80℃まで上がり、鶏ふん独特の臭いを軽減させるほか、雑草の種子も不活性化されます。

さらに、ストックヤードで約半年間完熟させ、成分の安定したさらさらの堆肥が出来上がります。



〔堆肥製造施設〕



〔堆肥ペレット〕

### 【耕畜連携と散布作業の効率化】

この堆肥は、水田や畑などで肥料として使われ、つくられた米が鶏のエサになるという「耕畜連携」の形が構築されています。

また、肥料メーカーにも供給し、良質な堆肥を用いた新たな肥料の貴重な原料になっています。

同社はさらに、堆肥散布車を導入し、重労働である農地での堆肥散布作業を支援しているほか、散布しやすい鶏ふんペレットも製造しています。

良質な堆肥づくりと散布作業の効率化の取組により、「みどりの食料システム戦略」が目指す化学肥料の使用量低減に貢献しています。



〔堆肥散布車〕



〔ペレットマシン〕

【連絡先：(有)鈴木養鶏場 0977-72-6734】



# 私の「みどり戦略」

## ～できることからやってみましょう！！～

九州農政局大分県拠点の職員各個人の取組の紹介です。

是非皆様も、「自分ごと」として、無理なくできることから取り組んでみましょう。



### 私の「みどり戦略」

特別栽培米買ってみた！

大分県拠点 参事官室職員 O



### 私の「みどり戦略」

食材は必要分だけ  
料理は食べ切る分だけ

大分県拠点 参事官室職員 S



### 私の「みどり戦略」

家庭菜園を楽しみながら  
作物をおいしくいただきます！

大分県拠点 消費・安全チーム職員 N



### 私の「みどり戦略」

害獣（鹿、イノシシ等）を  
自ら駆除・美味しく頂き、  
地域農業を側面的に支える。

大分県拠点 消費・安全チーム職員 K



### 私の「みどり戦略」

積極的に地産地消！  
地域の旬の食材を  
美味しくいただきます。

大分県拠点 参事官室職員 O



### 私の「みどり戦略」

我が家では、食べ物は  
絶対残しません！

大分県拠点 消費・安全チーム職員 S



### 私の「みどり戦略」

日本型食生活で  
生活習慣病対策

大分県拠点 消費・安全チーム職員 T



### 私の「みどり戦略」

地産地消の実践！  
（温室効果ガス削減）

大分県拠点 消費・安全チーム職員 U



### 私の「みどり戦略」

もうひとつ…  
の誘惑に負けず、  
余分な食べ物は買いません！

大分県拠点 参事官室職員 K



### 私の「みどり戦略」

規格外農産物を  
率先的に利用します。

大分県拠点 参事官室職員 S



### 私の「みどり戦略」

買い物は手前どりを  
心がけています。

大分県拠点 参事官室職員 T



### 私の「みどり戦略」

ミールブレップ（作り置き弁当）で、  
身も心もエコにします！

大分県拠点 参事官室（経安）職員 A



### 私の「みどり戦略」

毎日、当たり前のように  
食べられる有難さもかみしめて  
食事をします。

大分県拠点 参事官室職員 K



### 私の「みどり戦略」

マイボトルで  
有機ティーを飲みます

大分県拠点 統計担当職員 K



### 私の「みどり戦略」

化学肥料の使用を抑え、  
有機たい肥を活用します。

大分県拠点 参事官室職員 S



### 私の「みどり戦略」

旬の野菜たっぷり味噌汁で  
エナジーチャージ♡

大分県拠点 参事官室職員 I



### 私の「みどり戦略」

空き地に、  
癒しの「草花」を  
植えましょう。

大分県拠点 統計担当職員 M



### 私の「みどり戦略」

食物の好き嫌いを減らし、  
食品残渣を減らします。

大分県拠点 消費・安全チーム職員 K



### 私の「みどり戦略」

納豆は、いつも有機そだち！

大分県拠点 参事官室職員 S



### 私の「みどり戦略」

家庭菜園は、手作りの  
ボカシ肥料や落葉を使って  
土づくりをしています！

大分県拠点 参事官室職員 H

**農林水産省 九州農政局 大分県拠点**

**担当：地方参事官室 097-532-6131**