

〈事例紹介〉

鹿児島県 南さつま市

自然農法・オーガニック野菜推進委員会
南さつま市 農村振興課 生産流通係

鹿児島県 南さつま市

(平成17年 1市4町合併)

南さつま市は薩摩半島の南西部に位置し、
海岸線は変化に富んだリアス海岸や日本三大
砂丘の一つ「吹上浜」を有しています。

- 人口：30,805人（令和7年4月末現在）
- 総面積：283km²（概ね58%が森林）
- 年間平均気温：18.5℃
- 年間降雨量：2,619mm（温暖多雨な気候）



郷中教育の基本「日新公いろは歌」



「鑑真大和上」上陸の地



代表的な農作物「かごしまブランド産品」



本市最大のイベント「吹上浜砂の祭典」

「ありのまま分校」から始めた ブランド化への挑戦

~みどりの食料システム戦略推進総合対策事業（有機農業）の取組について~

自然農法・オーガニック野菜推進委員会
南さつま市 農村振興課 生産流通係

自然農法体験学校

『ありのまま分校』について



【目的】

平成27年に「健康元気都市」を宣言し、環境保全型農業の一翼を担う事業として開校。自然農法に関心のある方を対象に、農業実習や料理教室などを、楽しみながら行うことを目的とする。

【吉田幸一分校長のモットー】

土を育て 野菜を育て 人も育つ



自然農法体験学校

『ありのまま分校』

平成27年度開校

委託先 MOA自然農法文化事業団

参加者 市内外の自然農法に興味がある方

卒業生 10年間で約400名

年間授業 5月から3月までの11か月間 全22回程度

内容 土づくり・植付・管理・収穫・販売・加工など

本年度受講生 44名(内子供7名) (応援団70名程度)



～植付～



～加工（豆腐作り）～



～収穫～



～収穫祭～



オーガニックビレッジ宣言

自然農法や有機農業等の推進を図るため、自然農法野菜やオーガニック野菜の普及・啓発に努めることを目的とし、

ありのまま分校の協力者や南さつま市の有機野菜農家で組織する

自然農法・オーガニック野菜推進委員会

を令和2年4月に設立しました。

次世代を担う生産者、子供達へ 豊かな環境を残すため、

令和4年度(令和5年3月10日)にオーガニックビレッジを宣言



みどりの食料システム戦略

生産・加工・流通・消費など様々な取り組みを行います。

 南さつま市の取り組みの大きな柱は2つ

- ①新規就農者の増
- ②学校給食の取り組み

たった2つの取り組みでも、たくさんの効果があり、やることもたくさんあります

**この2つの取り組みから「ありのままお野菜」の
ブランド化につながっていきます。**



まず、ありのままお野菜とは？

ありのまま分校や常潤高校圃場、有機農家で組織する自然農法・オーガニック野菜推進委員会のメンバーが生産した野菜であり、学校給食に納入できる野菜を「ありのままお野菜」と名付けました。

学校給食に納品している無農薬・無化学肥料で育てた野菜を食卓でも食べてもらえるように、「ありのままお野菜」のブランディングに取り組んでいます。



みどりの食料システム戦略

①新規就農者の増

- 1 鹿児島県立加世田常潤高等学校との連携
- 2 希望が丘学園 鳳凰高等学校自然農法勉強会
- 3 静岡県 自然農法大学インターン受入れ
- 4 県内外から研修生の受入れ

①新規就農者の増

1 加世田常潤高等学校との連携

- 県内初となる学校と市が有機に関する協定締結**
- 県立加世田常潤高等学校の圃場を令和4年6月から借用
- 農家と協力して研修圃場として整備

🖱️ 具体的に何をしているか？

- ①農家への援農R4
- ②スマート農業勉強会R4
- ③インターンシップの受入れ
- ④月に1回程度の農業実習
- ⑤アンテナショップでの共同販売（2学期毎週木曜日）
- ⑥加工品開発を目的とした料理教室R4～R6
- ⑦静岡県自然農法大学校長による特別授業R4～R6

効果：教育・就農・人脈



◆加世田常潤高で「食材の味を知る調理実習」 南さつま市の同校で5日あり、料理人で黒豚生産農家の満園克義さん(52)＝薩摩川内市入来＝が6次産業化やブラン



ディングの重要性を2年生約20人に説明した。新商品開発に役立ててもらおうと南さつま市が主催。同校で育てた黒豚を活用し、部位

を食べ比べるしゃぶしゃぶやカツレツなど4品を作った。大坪星莉さんは「新しいメニューやPR方法を考えたい」と語った。



【今月の表紙】

11月23日、自然農法体験学校「ありのまま分校」が、自然の恵み収穫祭を開催しました。会場では、同分校で採れた農産・化学肥料未使用の新鮮な野菜の販売や、さつまいも等の収穫体験が行われた他、鍋のふるまいやヤギとのふれあい体験等もあり多くの来場者で賑わいました。

南日本新聞令和5年7月21日

市報南さつま令和5年7月号

①新規就農者の増

2 鳳凰高等学校自然農法勉強会

👉 具体的に何をしているか？

- ① 県外先進地視察
- ② 静岡県自然農法大学校長による特別授業
- ③ 土づくり・種まき・苗作り・植付け
- ④ 草取り・水かけ・観察などの管理
- ⑤ 収穫
- ⑥ 料理教室
- ⑦ 収穫物の販売
- ⑧ 全プログラムの成果報告

👉 7月から12月まで全10回以上の体験プログラムを通じて
自然農法を学ぶ特別授業

👉 簡単に言えばありのまま分校の短期間バージョン



①新規就農者の増

2 鳳凰高等学校自然農法勉強会

👉 体験プログラムの流れと成果

- ①希望する生徒による県外視察
- ②県外視察を行った生徒をリーダーと位置づけ
- ③リーダーを核に実習を行う
- ④自分たちで収穫し
- ⑤収穫した野菜を使った料理教室行い
- ⑥自分たちで育てた野菜を販売
- ⑦ありのまま分校主催講演会での成果報告



生産・消費・流通を学ぶことができます。

効果：教育・体験・就農・思い出作り

思い出について補足：将来家庭菜園など作った時に思い出してほしい

自然野菜育て料理

南さつま・鳳凰高 環境配慮の農業学ぶ



自然農法で育てたキャベツや白菜を自ら収穫する生徒
南さつま市の鳳凰高校

南さつま市の鳳凰高校は、農業や化学肥料を使わない自然農法の野菜作りに取り組んでいる。普通科の生徒が土作りから始め、野菜十数種類を学校の畑で栽培。最後は自分たちで収穫したとれたて野菜を調理し味わう試みだ。生物の授業

の一環で、環境に優しい農業へ理解を深めている。市農林振興課が主催し国の「みどりの食料システム緊急対策交付金」を活用した。授業は10回ほどで7月に生徒代表6人が熊本県大草市など先進地を視察。9月に大根やニンジンの種を

まき、ジャガイモを植え付けた。地元の竹田神社の枯れ葉を集めて落ち葉床を作りキャベツや白菜、ブロッコリーを定植。間引きなど管理作業にも汗を流した。3年生17人が12月6日、講師のMOA自然農法文化事業団九州支所鹿兒島市の森山道弘さん(59)、張又升さん(32)と収穫。その後、1級フードコーディネーター杉水流直子さん(44)同市に習い豚汁、白菜の漬物、カブの酢の物、コールスローといった野菜尽くし料理を作った。3年の久保優里さんは「体に良さそうな野菜ばかり。草取りや虫は大変だったが自分たちで育てただけに感慨深い。味が濃くおいしい」と笑顔を見せた。(犬塚政志)

環境に配慮した野菜作り



鳳凰高校で、環境に優しい農業への理解を深めるため、7月から12月にかけて農業・化学肥料を使わない野菜作りに取り組み、土づくりや植え付けを行いました。12月6日は、3年生17人がニンジンや大根、白菜などを収穫。豚汁やコールスローなどに調理し、1から育てた新鮮な野菜の味を堪能しました。久保優里さん(3年)は「草取りや虫を取り除く作業は大変だったが、野菜は甘みがあり美味しかった」と話しました。

①新規就農者の増

3 静岡県 自然農法大学インターン受入れ

推進委員会が受け入れを行い自然農法を学ぶほか、南さつま市の歴史・環境学習・平和教育・海洋教育・自然・アクティビティなどの様々な角度から体験を行い本市の魅力を知ってもらう事業です。



【実績】

R4.9/26-30 校長・教諭・学生4名
R5.9/24-28 校長・教諭・学生3名
R6.9/17-21 校長・学生2名



①新規就農者の増

4 県内外から研修生の受入れ

推進委員会が県内外から研修生の受入れを行っています。

【受入実績】

令和4年度 鹿児島市1名

令和5年度 鹿児島市1名・石川県1名・静岡県1名

令和6年度 鹿児島市1名・神奈川県1名・南さつま市1名

👉 具体的に何をしているか？

①農家での有機農業研修 年1, 200時間

②加工品開発研修・有機JAS研修

③販売実習

④ありのまま分校・常潤高校・鳳凰高校など実習への参加



①新規就農者の増

4 研修生を受入れた効果

研修生のメリット

- ①研修期間中は市から補助金がある
- ②自然農法など学べる
- ③人脈ができる
- ④終了後も委員会と連携が取れる
- ⑤学校給食として少量でも出荷できる
また「ありのままお野菜」として販売ができる

市のメリット

- ①移住・定住 人口増
- ②生産量の増
- ③耕作面積の増（耕作放棄地の解消）
- ④情報発信力



研修生を受け入れることで
たくさんのメリットがある！

みどりの食料システム戦略

②学校給食の取組み

- 1 学校給食へ納入
- 2 玉ねぎを大きく育てて安定した出荷を目指すプロジェクト
- 3 加工品開発プロジェクト

②学校給食の取組み

1 学校給食へ納入

令和4年から本格的に学校給食に納入

納入実績

R4出荷量約4.5t 売上約110万円

大根・ニンジン・玉ねぎ・長命草・ラッキョウ・小松菜・じゃがいも・青大豆・さつま芋・カブ・白菜

R5出荷量約3.5t 売上約130万円

大根・ニンジン・玉ねぎ・長命草・カボチャ・小松菜・じゃがいも・青大豆・さつま芋・カブ

R6出荷量約3.8t 売上約135万円

大根・ニンジン・玉ねぎ・ラッキョウ・長命草・カボチャ・小松菜・じゃがいも・青大豆・さつま芋・カブ

12月8日（オーガニックの日）オーガニック給食

農家による食育授業を小学校等で開催



有機野菜 給食に初納入

南さつま市の加世田常潤高校で育てた有機農法のジャガイモが、初めて同市の学校給食センターへ納入された。今後も多品目の野菜を供給していく計画で、生徒たちは「食の安心安全への意識を学校へ広めたい」と意欲を示している。

加世田常潤高
同校は給食へ有機野菜の普及を図る同市と協定を6月に締結し、校内農園約5850平方メートル。地元の有機生産者グループ「自然農法・オーガニック野菜推進委員会」の指導で、食農プロデュース科の生徒が給食用に無農薬、無化学肥料の野菜作りに挑戦してきた。

2日に納入した第1弾のジャガイモは9月に植え付け、11月末に収穫。丸々と肥大し、同委員会の福元雅岳代表(29)は「形、品質とも上出来」と合格点を与えた。草むしりを欠かさず、農家で研修を受けるなどして農園の管理に努めた生徒たちは「努力も実った」と大興奮だ。

納入は季節ごとにタマネギやニンジン、大根などが続く。初出荷の福元さんは「草むしりは腰が痛くて大変だったけど、手がけた作物を食べてもらうのでやりがいがある。子どもたちが健康にいい食事に興味を持つ機会になればうれしい」と話した。

(黒田昌平)

「食の安心安全広めたい」

早朝、ジャガイモを納入する高校生(右)と福元雅岳さん
—南さつま市加世田津貫

②学校給食の取組み

1 学校給食へ納入

12月8日（オーガニックの日）にあわせて・・・

👉 農家と栄養教諭による食育授業を小学校で開催

R2坊津学園・R3大浦小・R4 加世田小・R5金峰学園・R6万世小

👉 オーガニック給食の提供



南さつま・万世小 生産者が食育授業

有機野菜給食味わう



地元の有機野菜を使った給食を味わう児童
＝南さつま市の万世小学校

南さつま市の万世小学校
で、地元の自然農法・オー
ガニック野菜推進委員会
（福元雅彦委員長、15人）
の生産者による食育授業が
あった。同校OBの農家吉
田幸一さん（69）が2年生32
人に食や農業の大切さを伝
えた。オーガニック野菜7
種を使った給食も出され、

児童は野菜尽くしのメニューを味わった。
有機農業の日（8日）にちなみ、5日に実施した。吉田さんは化学肥料や農薬を使わない自然農法体験学校・ありのまま分校長も務める。育てているラッキョウを手にとり「ありのままの姿で育てた野菜は甘くて味がいい。安心安全な野菜を食べ、心も体も健やかに過ごして」と語った。
この日の給食は同委員メンバーの農産物を使った野菜のスープ煮やチーズポテトなど。市給食センター栄養教諭の大迫菜穂さん（24）が献立を説明した。2年生玉一華さんは「野菜は苦手だったけどカブがおいしかった。オーガニック野菜をまた食べたくなった」と笑顔を見せた。（犬塚政志）

自然農法のシヨウガを説明する東谷頼人さん（右）
＝南さつま市の金峰学園



有機野菜生産者
後輩に食育授業

南さつま・金峰学園

南さつま市の金峰学園で
地元の自然農法・オーガニ
ック野菜推進委員会の生産
者らによる食育授業があっ

た。旧金峰中学校出身の東谷頼人さん（47）と市給食センター栄養教諭の大迫菜穂さん（23）が、7年生36人に食や農業の大切さを伝えた。

授業は「有機農業の日」の8日にあった。東谷さんは化学肥料や農薬を使わない自然農法のシヨウガを持参。後輩たちに「草取りや防虫に手間はかかるが次世代の子どもが安心して食べられる農業をつないでいきたい」と誓った。大迫教諭は生産者の顔が見える地産地消の意義を説明した。

この日の給食には、小松菜やカブなど同推進委が生産した4種のオーガニック野菜が使われた。新地夏希さんは「体にもいい野菜でおいしい」と笑顔を見せた。

（犬塚政志）

②学校給食の取組み

2玉ねぎを大きく育てて安定した出荷を目指すプロジェクト

なぜこのプロジェクトを始めたのか？

- 👉 学校給食に納入する野菜は2L以上の大きいものが望ましい
- 👉 収穫時に2L以上が1割～2割しか取れていなかった

それなら！プロジェクトを立ち上げよう！

県・市・農家・研修生・高校・ありのまま分校などを巻き込んでプロジェクトを実施！
品種の選定・株間の調整・さらには保存状況を総合的に観察し
推奨する優良品種を決定

委員会では学校給食へのさらなる安定出荷を目指し
プロジェクト推奨品種を栽培し、大玉生産に努めました。

優良品種候補

大玉率：玄海丸（株間18cm）

腐敗率：濱笑（株間13cm）ボルト（株間13cm）



②学校給食の納入

3 加工品開発プロジェクト

学校給食納品や販路開拓のため、規格外品を日持ちさせる加工品開発を行いました

【令和4年度】

学校給食納入を目的とした、かぶペーストや切り干し大根開発

【令和5年度】

人参の葉を使った、人参塩とジェノベーゼソースを開発
R5.11/23ありのまま分校主催収穫祭で人参塩140袋配布
地元キッチンカーで人参ジェノベーゼピザ約100食販売





ニンジンの葉などを使った塩

自然農法は、枯れ草など自然の堆肥で土を活性化させて育てる栽培法。「葉っぱ塩」は葉をフリーズドライし地元天然海塩「坊津の華」に混ぜた。同市で11月23日にあった自然農法体験学校「ありのまま分校」の収穫祭で140個配布した。赤い「ニンジン塩」もあり、カラフルなおにぎりなど幅広い利用を提案す

南さつま・自然農法グループ

南さつま市の有機生産者でつくる「自然農法・オーガニック野菜推進委員会」はニンジンの葉の有効活用に取り組んでいる。「ニンジン葉っぱ塩」を試作したほか、飲食店の「ニンジン葉のピザ」販売に協力。「葉まで安心して食べて」とPRしている。

ニンジン葉活用 商品化探る

塩やピザ…「野菜丸ごと味わって」

収穫祭では食堂勝八（同市坊津）のキッチンカーが葉をシエノペーゼソースにした「ニンジン葉のピザ」を限定販売。富田勝英代表（56）は「味も良く捨てられていた食材に価値を見いだす意義は大きい」。

「葉っぱ塩」は料理教室などで使用するほか商品化も検討する。推進委員で体験学校の吉田幸一校長（68）は「食材を無駄なく使っており、子どもたちも食べやすそう」。市農林振興課の現土園仁志主査（48）は「自然農法のよさを生かし、野菜をまるごと味わえる活用を考えていきたい」と話した。（大塚政志）

ニンジンの葉などを活用した塩やピザを持つ自然農法に携わるメンバー
 〓南さつま市加世田武田



貴重な恵み 無駄なく

南日本令和5年12月4日

②学校給食の納入

加工品開発プロジェクト

【令和6年度】

南さつま市内のパン屋さん「ヨガとパンの店temahima」に商品開発を依頼

- ① 2か月に1度、旬のお野菜パンの開発を依頼
- ② レシピの開発に合わせ、販売を行い売れ筋商品を見極めてもらう
- ③ 令和7年度から定番メニューとして販売を行う

☀その代わりに①6年度のみ開発費として材料費を市が負担する②できた商品に「ありのままシール」を貼ってもらう



6月皮ごとポテトデニッシュ



8月里芋とモッツアレラのキッシュ



11月ズッキーニと赤目里芋の
クロワッサンサンド

このほかにも

ありのままお野菜 PRのために…

ロゴの作成、シールや紙袋、のぼり旗、テント・エプロン・PRビデオなどの販促グッズを作成



ありのままお野菜 PRのために…

これらのツールを使い、販売会やイベントの開催などを行っています。

ありのまま分校 開校10周年記念 自然農法大会 開催
令和6年11月17日(日) 県知事出席・参議院議員橋本聖子氏講演会等

ありのまま分校 自然の恵み収穫祭 開催
令和6年12月8日(日) 野菜の販売・ふるまい鍋・収穫体験・ヤギ牧場等

ありのまま分校 自然の恵み収穫祭 同時開催
「100人でいただきます」開催
県内有名ホテルのシェフが集まり巨大パエリア鍋で料理を提供

ありのままお野菜 PRのために…



ありのまま分校 開校10周年
自然農法大会 in 南さつま

ありのまま分校 開校10周年記念
自然農法大会 in 南さつま



ありのままお野菜 PRのために…

南日本新聞令和6年11月20日

南さつま市の自然農法体験学校「ありのまま分校」が2015年の開校から10周年を迎え、加世田常潤高校で17日、記念大会が開かれた。パネルディスカッションなどがあり、農薬や化学肥料を使わない「ありのままお野菜」を通じた市民の健康増進や地域活力向上への思いを再確認した。

自然農法は、カヤや土手草などを発酵させた堆肥を使い土本来の力によって農作物を育てる。分校は市がMOA自然農法文化事業団に委託し、開いている。卒業生は約400人で今季は約30人が受講する。

式典では同校の畑への腐葉土投入や玉ねぎの植え付けがあり、塩田康一知事らが参加。本坊輝雄市長は「人と自然に優しい古里をつくる根っこに分校な

自然農法推進へ誓い



高校生と記念タマネギを植え付ける橋本聖子参院議員(右)ら。南さつま市の加世田常潤高校

南さつま 体験校10年で式典

どの取り組みがある。もっと応援してもらえれば」と述べた。

基調講演では、参院議員の橋本聖子元五輪相が予防医療や健康なまちづくりの重要性を強調。「ありのままお野菜」が市内の給食に使われている先進事例に触れ、「子どもの頃から安全な食産品を口にしてもらい、

いかに健康寿命を延伸させるかといった取り組みを全国で進めたい」と述べた。

パネルディスカッションで体験学校の吉田幸一校長(69)は「食べる人の健康を願い自然農法に力を入れてきた。さらなる発展へ技術を高め盛り上げた」と誓った。(犬塚政志)

ありのままお野菜 PRのために…

来訪

【南さつま支局】古田幸一氏（自然農法体験学校ありのまま分校長）森山尊弘氏（MOA自然農法文化事業団普及部みどり戦略推進次長）現王國仁志氏（南さつま市農村振興課）同分校開校10周年記念大会開催▽

南日本新聞令和6年11月2日

南さつま・自然農法「ありのまま分校」

17日に10周年記念大会

南さつま市の自然農法体験学校「ありのまま分校」が2015年の開校から10周年を迎え、17日に同市の加世田常潤高校で記念大会を開く。参院議員の橋本聖子元五輪相が基調講演するほか、パネルディスカッションや野菜販売会などがある。入場無料。

橋本元五輪相が講演

自然農法は、カヤや土手草などを発酵させた堆肥を使い土本来の力によって農作物を育てる栽培法。市が主催、MOA自然農法文化事業団に委託し分校を実施している。セレモニーは午後0時半から。市農村振興課 0993（76）1603。

南日本新聞令和6年11月12日

鹿見島町役所

●二役部長

17日

町）、午後0時半 自然農法大会
in南さつま 加世田常潤高校園
場（南さつま市）、3時 鹿見島

南日本新聞令和6年11月17日

ありのままお野菜 PRのために…



市報南さつま令和6年12月号

【今月の表紙】



『ありのまま分校』は、環境と調和した環境保全型農業の普及・啓発を目的とし平成27年度に開校し、本年度で10年目を迎えました。10周年を記念し11月17日に加世田常潤高校で自然農法大会を開催し、統合医療推進議員連盟会長の橋本聖子氏による講演や市内高校生による自然農法・有機農業の報告を通して、参加者は更なる健康づくりの推進に向けて学びを深めました。

ありのままお野菜 PRのために…



ありのままお野菜 PRのために…

収穫祭関連イベント

100人でいただきます！ inありのままお野菜畑

農業を体験し「ありのままお野菜」を使った料理を皆で食べるイベントです。

メニュー

- ・ありのままお野菜のハンバーガー
- ・旬野菜のゴロゴロサラダ シェフ特性ドレッシング
- ・ありのままお野菜たっぷり！ ブイヨンスープ

イベント

- ・コンテナ運び競争
- ・収穫体験
- ・野菜重さ当てクイズ

担当：鹿児島サンロイヤルホテル
担当：ソラリア西鉄ホテル鹿児島
担当：城山ホテル鹿児島

ありのままお野菜 PRのために…



ありのままお野菜 PRのために…

南日本新聞
令和6年12月18日



◆巨大なべで野菜スープ 有機農業の日の8日、南さつま市加世田の自然農法体験学校「ありのまま分校」で「100人でいただきます！」があった。地元農家が有機栽培や自然農法で育てた「ありのままお野菜」を全日本司厨士協会鹿児島支部のシェフが調理した。市自然農法・オーガニック野菜推進委員会と同市の主催。収穫祭もあり約400人が訪れた。市農村振興課の現王園仁志さんは「体にいい野菜への関心を深めてもらえたのでは」と語った。

自然農法「ありのままお野菜」いただきます！

有機農業の日の12月8日、南さつま市加世田の自然農法体験学校「ありのまま分校」で、「100人でいただきます！」が開催される。地元農家が有機栽培や自然農法で育てた「ありのままお野菜」を募集。

来月8日、南さつま

市自然農法・オーガニック野菜推進委

員会と同市の主催。全日本司厨士協会鹿児島支部に所属するシェフが、ハンパーガーとマリネサラダ、ブイヨンスープを用意する。収穫体験もある。午前10時～午後2時。市ホームページの専

南日本新聞
令和6年11月28日

参加者100人募集

用フォームから申し込む。問い合わせはTable of Smile 099(295)3369(平日午前9時半～午後5時)。当日は誰でも参加できる収穫祭を同時開催。野菜販売や振る舞い鍋などがある。

ありのままお野菜 PRのために…

Aコープサザウイン店でのPR販売会の実施

日時：令和7年1月25日(土)～26日(日)9:30～16:00

場所：Aコープサザウイン店 正面入口付近

販売物：カブ・大根・ケール・ルッコラ・小松菜・ブロッコリー
サニーレタス・ほうれん草・じゃがいも・金柑など

催し：ニンジン詰め放題・野菜料理の試食

主催：自然農法・オーガニック野菜推進委員会
九州農政局鹿児島県拠点

共催：南さつま市

※1月以降もAコープの依頼より不定期的に開催



ありのままお野菜 PRのために…

売上：2日間で9万円売りました！



イベントや販売会はPRの最大のチャンス！
「ありのままお野菜」の名前を定着できるように
PR活動を行います。

まとめ

《R4年度からR6年度までの実績》

【新規就農者】

R6年・・・3名 R7年・・・3名

【給食への市内産オーガニック野菜使用率】 ※ありのままお野菜の使用率

R3年度・・・2% R4年度・・・9% R5年度・・・7% R6年度・・・8%

【有機農業の取組み面積】

R3年度・・・6.7ha R4年度・・・7.6ha R5年度・・・9.5ha R6年度・・・9.2ha
R7年度見込み・・・10.8ha

まとめ

《5年後に目指す目標》

取組内容	令和2年度	令和9年度
有機農業の面積拡大	6.8ha	9.4ha
有機農産物販売量の拡大	70kg	2,500kg
有機農業者の増加	15人	16人

令和6年度実績
9.2ha (R7見込み10.8ha)
約3,800kg (R4~R6の平均約3,900kg)
22人 (R7見込み25人)

さらなる推進

令和6年度で「みどりの食料システム」の補助事業は終わりましたが、令和7年度もさらなる有機農業の推進を目指し市単独で事業を行っています。

【以前から市で取組んできた事業】

自然農法体験学校ありのまま分校業務委託

有機JAS認定手数料助成

南さつま市新規就農者就農研修支援

【R7年度の継続事業】

ありのままお野菜給食納入負担

加世田常潤高等学校との連携

【R7年度からの新規事業】

有機農業除草用機械導入支援事業

今後について

「ありのままお野菜」の名前の定着はもとより、研修生の受入れを行い、若手農家の育成や、有機農家の増加や面積拡大、移住定住の促進、また、安定した学校給食の納入など、有機農業の推進に取り組んでいきます。



おまけ

南日本新聞に令和7年6月17日（火）掲載していただきました。
九州農政局の皆さん、ありがとうございます。

地域情報

◆「有機農業推進ネットワーク集会 in九州」参加者募集 九州農政局が7月1日午後2時～4時10分、熊本市の熊本地方合同庁舎で開く。同局管内の22市町村が取り組む「オーガニックビレッジ事業」について紹介する。優良事例では、南さつま市の担当者が「『ありのまま分校』から始めたブランド化への挑戦」と題して話す。対面は30人程度。オンライン参加は無制限。6月20日午後5時まで同局ホームページから申し込む。問い合わせ＝096(300)6029。