

# うすきブランドの推進による 食と農業の振興について

有機の里 うすき

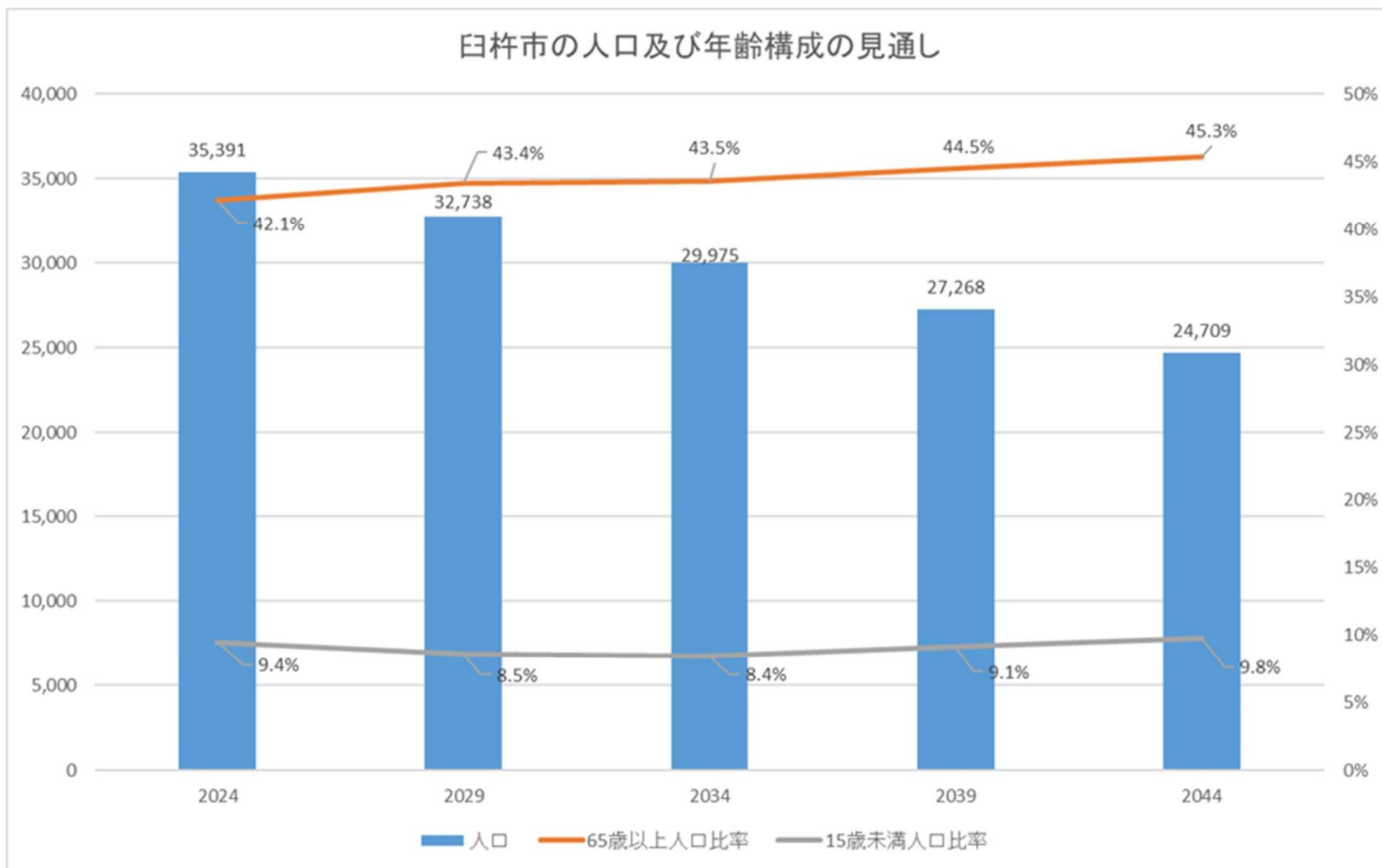
農作物が元気に美味しく育つためには「土」の力と「太陽」「水」の力が必要です。白杵市は“うすき夢堆肥”で土を元気にしていきます。ほんものの味がする農産物を食べることができる幸せな白杵市になるために。

## 土の力

大分県白杵市



# (1) 臼杵市の概要 少子高齢・人口減少の実情



# (1) 臼杵市の概要

## 西岡市長が掲げる臼杵の未来“リ・スタートうすき”



## (2) 臼杵市の「有機の里づくり」とこれまでの取り組み



① 臼杵市土づくりセンター



② 有機農業生産者への支援



③ 「ほんまもん農産物」



④ 「ほんまもん農産物」を使った給食

# (2)白杵市の「有機の里づくり」とこれまでの取り組み ～ ドキュメンタリー映画「100年ごはん」～



大林千葉黄 ● 監督作品



過去を生き、生きとし生けるものたち。  
いまを生きる、生きとし生けるものたち。  
未来を生きる、生きとし生けるものたち。  
繋がりに命の連鎖を紡ぐ人々の群像劇。  
「100年単位の仕事」に携わる人々の物語。



「100年ごはん」撮影風景

制作・演出 大林千葉黄  
 監修 大谷賢治郎(ナナリ)  
 登場する人々  
 白杵市農家の皆さん、白杵市民の皆さん、白杵市役所の皆さん  
 映画を撮る人々  
 製作：はるかなる、製作地：半島芸術文化、脚本：森原直上、大林千葉黄、美術：村上康弘、音楽：山下隆幸  
 撮影協力：白杵市、白杵市教育委員会、公益社団法人白杵市農業安全協会の協賛、白杵市上づくりセンター、  
 「前向きな未来」有機農業推進協議会、「はなまるの里・ラブラブ」農業振興協議会、白杵市校給食センター、白杵市立給食センター、  
 白杵市立野津小学校、白杵市立上田南小学校、白杵市立野津南小学校、農業組合法人新井農地  
 特別出演：中野五郎、後藤誠実、本間勝人、古藤信十、石塚謙吉  
 企画・制作：「100年ごはん」製作委員会、株式会社TMCエンタテインメント

# (2) 臼杵市の「有機の里づくり」とこれまでの取り組み ～ 市役所の体制整備と臼杵市土づくりセンターの創設 ～

## 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 「ほんまもんの里・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 「臼杵市ほんまもん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。



臼杵市ほんまもんの里農業推進センター



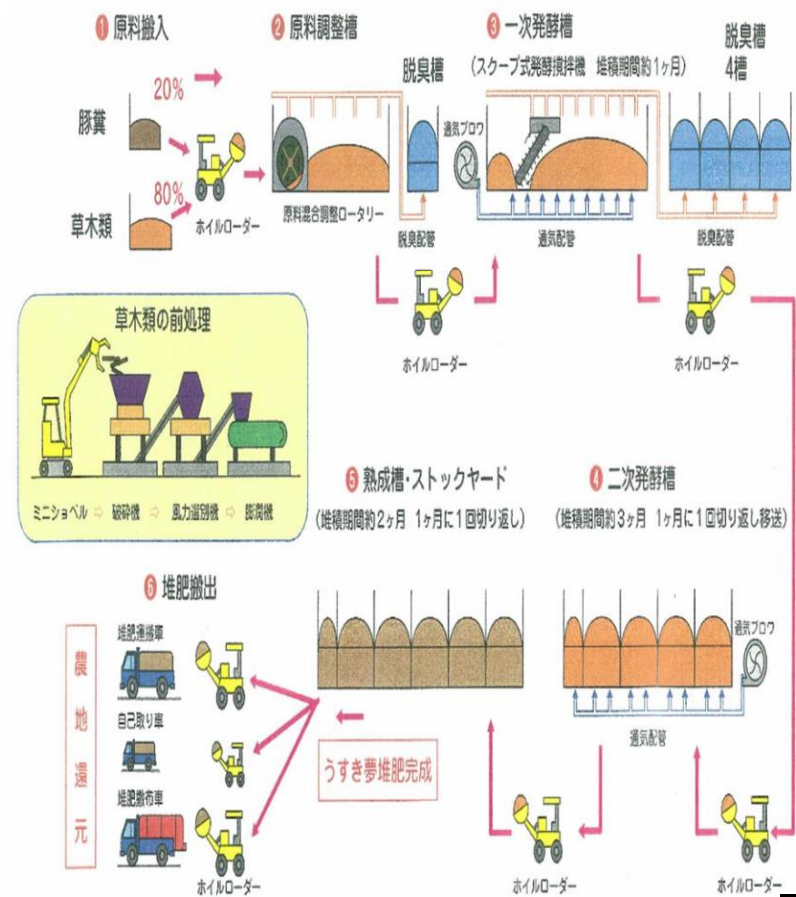
臼杵市土づくりセンター

## ★「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・計画などの整備

- ・ H22. 3月 **ほんまもんの里みんなで作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提言を受け条例化。
- ・ R4. 3月 **第2次ほんまもんの里みんなで作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作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。
- ・ 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、中学生がアイデアを提供。
- ・ 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。



## (2)白杵市の「有機の里づくり」とこれまでの取組み ～ 具体的な取組み ～

### 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（白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

##### (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



公社による堆肥散布



うすき夢堆肥（袋入り）

## 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を臼杵市長が認証します。

・52戸の生産者が生産・出荷（R7年3月現在）

認証シールが目印です!

**特徴①** 土のチカラで育った農産物です!  
うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土作り（環境づくり）を行った畑で、有機質肥料から力（栄養）をもらった元気な野菜たちです。

**特徴②** 臼杵市長が認証する農産物です。  
臼杵市が生産工程記録を審査し、栽培期間中に化学肥料が使われていない事が確認できた農産物を臼杵市長が認証します。

**特徴③** 少し高い？  
実はこれが適正価格。  
ほんまもん農産物には、作る人の時間と手間がかけられています。再生産できる価格で売られているので少し高いと思うかも？ ご理解をお願いします。

緑のシールは化学肥料を使わずに栽培した農産物です。最小限の化学合成農薬は使っています。  
**R2年度に廃止**

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。

### 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
- 映画を通して有機野菜の理解を広めるオーガニック映画祭の開催
- 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



「おいしいとあわせ」の  
向こうにあるもの

観る、知る、感じる3日間  
第3回  
うすき食の  
映画祭  
2/7(土)→9(日)  
野津中央公民館  
大ホール

参加料  
映画とトークショー(予約不要) 1,000円  
映画とトークショー&ランチ(要予約) 2,500円  
映画とトークショー&ディナー(要予約) 3,500円  
※予約方法は裏面をご覧ください。

EVENT  
2/8(土)・9(日) 12:00~15:00

## 「ひやくすた(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。



土から食卓へ、新たな価値を見いだすストーリーの朝市  
Usuki Farmer's Market

毎月第一日曜日  
7:00~10:00 (5~9月)  
8:00~11:00 (10~4月)  
臼杵石仏公園にて  
12月は第1日曜と年末特別編を開催、1月はお休み。

臼杵の百姓は望みます。  
食卓に並んだ とれたての野菜たちが  
畑の風を運んでくることを。  
百の生があれば、百の笑がうまれる。  
みなさんと百姓で作る New Standard な朝市へ。  
さあ、いらっしゃい。



# 実りと収穫の物語

～「わたし」から「あなた」のもとへ（夏・秋）～



動画視聴はこちらから 



# (3)「ほんまもん野菜」を使った学校給食の取組み ～ 「みどりの食料システム戦略推進交付金」の活用 ～

## 1. 取組概要

### ◆生産及び消費関連の試行的取組み

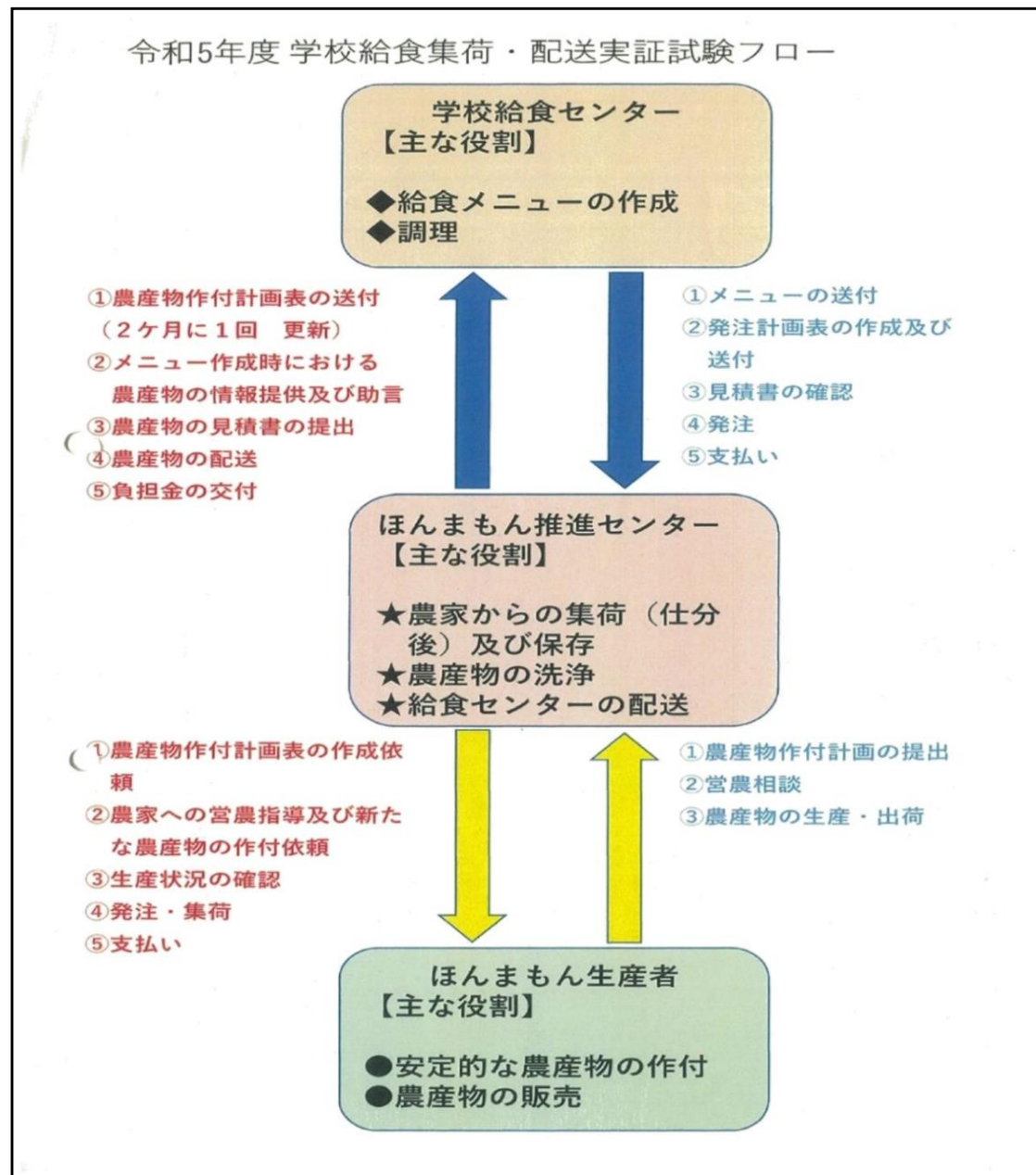
#### ①給食等における集出荷体制の整備実証試験

##### 【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。



保冷保存倉庫



保冷保存倉庫内のDENBA



保冷保存の様子

## 【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 (メークイン)	ジャガイモ	メークイン○	メークイン ○	(メークイン)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。
11月～12月 (さんじゅう丸)		さんじゅう丸 △	さんじゅう丸 △	(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。

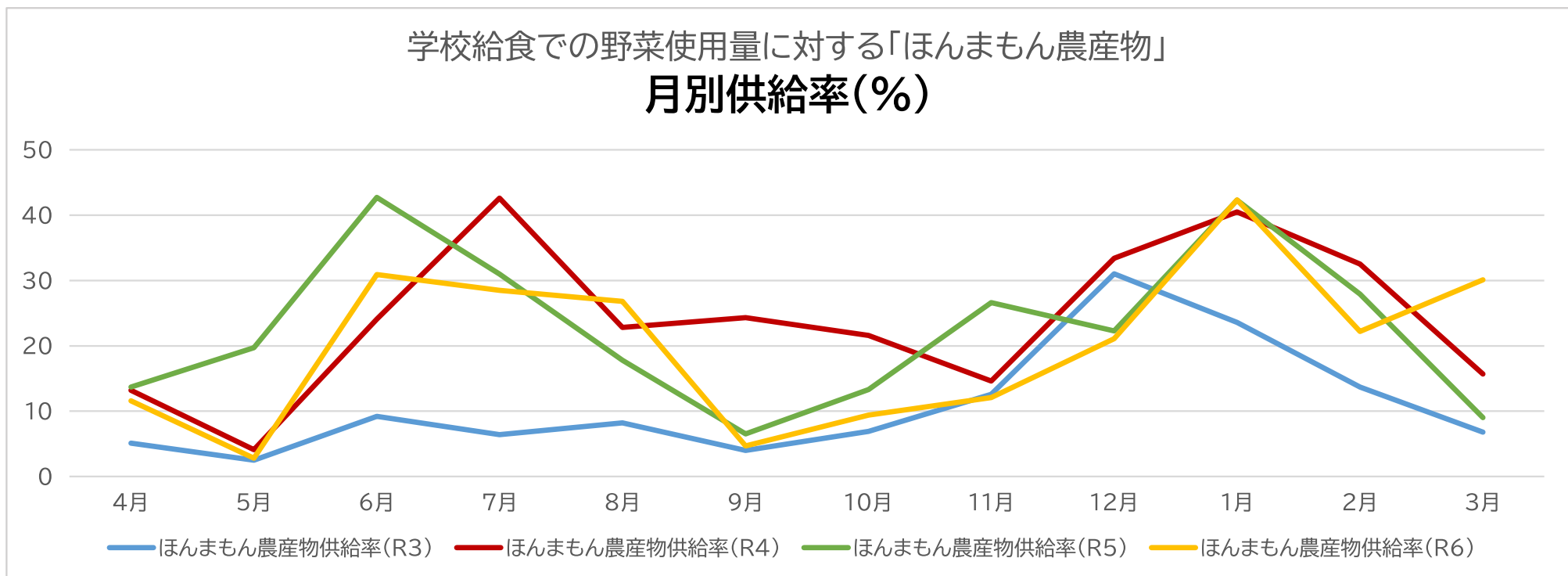
- ・イ) ジャガイモの栽培実証について

「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

「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
R6	11.6	2.8	30.9	28.5	26.8	4.7	9.4	12.1	21.1	42.3	22.2	30.1	19.3
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



# ～ 地元産野菜をたくさん使った学校給食を通じて農業振興に ～

## 移住・定住促進用PRポスター



川登小学校の給食の様子



大分県臼杵市は移住を応援しています。



臼杵市移住支援 HP