

ツナガル、ヒロガル

おおぶニツクなまちづくり

「健康都市から始まる、有機農業と地域循環の未来」
～オーガニックビレッジの取り組み～



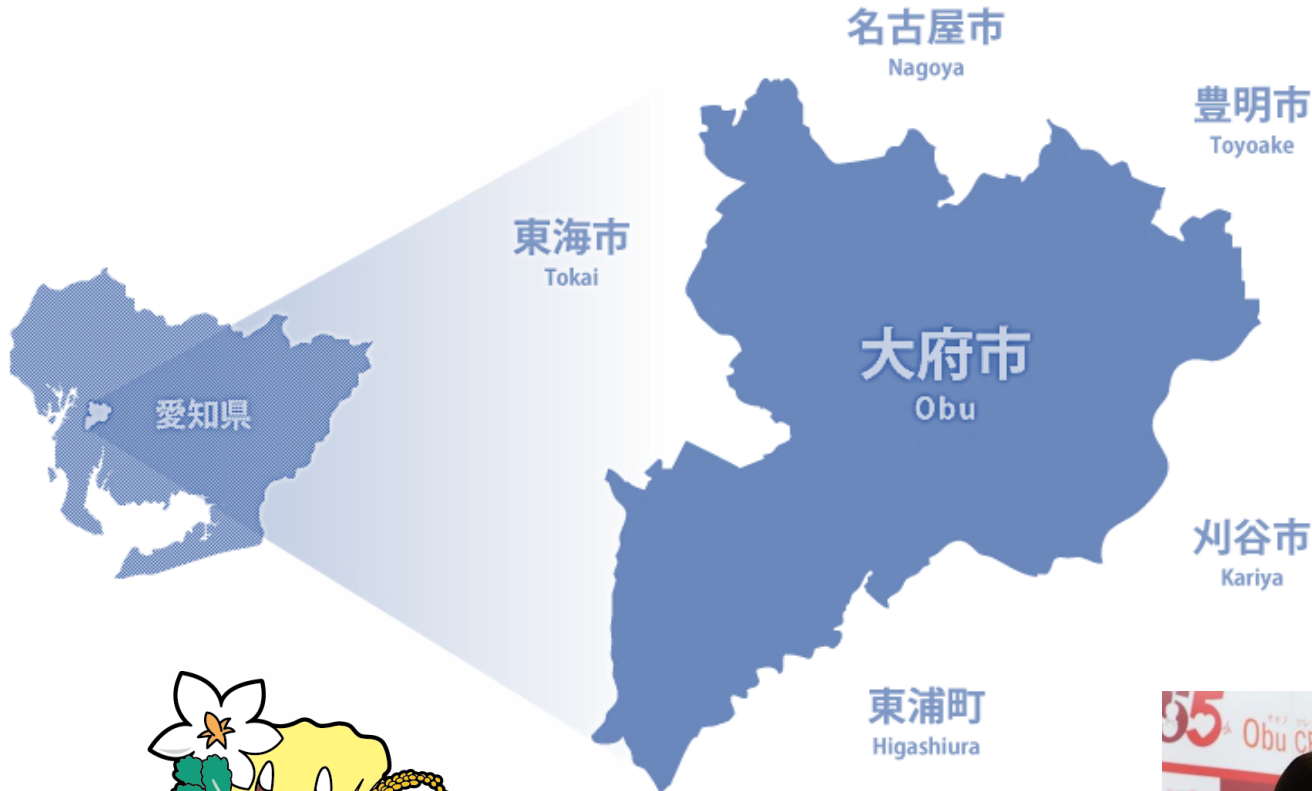
大府市 & おおぶニツクのWA

2026.2.17



将来都市像

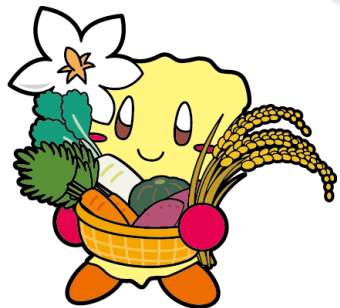
いつまでも住み続けたい サステイナブル健康都市 おおぶ



- 市制施行：昭和45(1970)年
面積：33.67 km²
人口：93,227人(令和7年12月末)

- 自立持続可能性自治体 (全国で4%)
100年後も残る持続可能な都市!

- ゼロカーボンシティ宣言
- こども「ど」まんなか応援サポーター宣言
- 音楽・バイオリンの里のまちづくり
- ウェルネスバレー構想 (健康長寿の拠点づくり)
- 「あいちの伝統野菜」の保存・普及



大府市公式マスコットキャラクター
おぶちゃん



バイオリンを演奏するおおぶジュニア弦楽団



あいちの伝統野菜「知多3号たまねぎ」収穫体験

巨峰



梨



キャベツ



知多3号たまねぎ



- 大府市は1961年に愛知用水が通水。農業用水が安定供給されるようになり農業が発展。
- 県内トップの生産額の「ぶどう」をはじめ、米、野菜などの生産が盛ん。
- ぶどうは、市内に40か所以上の直売所が開設されている。
- 大消費地である名古屋に隣接する立地条件のもと、都市近郊農業が営まれている。

農家に生まれて 消毒作業の補助 体調不良 生きにくさ

断言はしない。でも、無関係だったとも言えない。

尊敬する両親 農林水産大臣賞 働き者の農家

農薬を使うことを、否定するものではない。

除草剤と土手の石 誰が投げた？ 根まで枯れる 土が崩れる 水へ、川へ、海へ

その先に何が起きているのか、考えずにいられなかった。

だから私は、有機農業を選んだ

人にも、土にも、地球にもやさしい農業 完璧じゃなくていい 方向は変えられる

上司の言葉 「何でもいいから 誰にも負けんものを見つけなさい」

今、ようやく見つかった気がしている。一人じゃない。仲間がいる。

健康都市 縦割りを超えた効果 一挙両得 こどもの笑顔 環境保全 市民の誇り

大府市における有機農業のこれまで

ゼロカーボンシティ宣言



2021年「**ゼロカーボンシティ**」を表明。2050年を目途に温室効果ガス排出量を実質ゼロにする目標を掲げた取り組みを進めている。

農業分野でも持続可能な取り組みを進めたい！

水源地域との連携



・愛知用水の水源地である木曽川水系上流域の長野県王滝村、木曽町と「水源の森林の保全・育成に関する連携協定」を締結（2023）



・児童老人福祉センターに多世代の憩いの場として木質空間を整備（2024）

木育の推進



・木育イベントの開催（2023～）
・おもちゃ美術館の整備（2027開館）

木材の利用を通じた脱炭素の啓発



・王滝村、木曽町の「J-クレジット」によるカーボンオフセットの普及（2024）

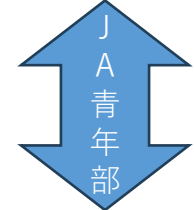
しかし、

大府市内に、有機農業者は野菜生産者が少数

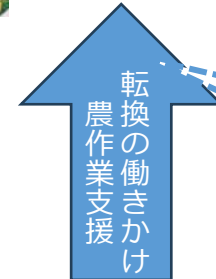
ほぼゼロからの
スタート



つむぎて農園 代表
杉山 修一



米生産者/大府市農業委員
本田 貴士



押しの強い



一般社団法人
Farm to Table代表
望月 雅美

こうした中、2022年に米生産者と市民団体が協働で、
有機農業による米づくりのチャレンジを開始（慣行から一部転換）。
これをきっかけに、有機農業による米づくりが始まった。

さらに、有機農業の取り組みを広げるため、有機農業に
取り組む生産者や関係者で組織する団体として、
『**おおぶニックのWA**』を設立（2023年2月）

※特徴は市民の活動から取り組みが広がったこと（全国的にも珍しい?）

2050年カーボンニュートラルへの対応や、持続可能な農業の実現に向けて有機農業を推進し、大府市有機農業実施計画(2025～2029年度)を策定。計画の周知と、有機農業の生産から消費まで一貫した取組を加速化するため、

2024年11月22日に関係者とともに「**オーガニックビレッジ**」を宣言！

地域の人財と限りある資源を活用した
官民連携での有機農業の取組を加速する

オーガニックビレッジ宣言を機に、有機農業で生産された米を「**おおぶニック学校給食米**」として**ブランド化**を図るとともに、有機農業の**担い手育成**などによる生産量の増加と、**生産した農産物の給食での提供**などにより、市内の有機農業の拡大を目指している。



給食提供や一般販売される「おおぶニック学校給食米」



関係者との記念撮影

	令和5年度 (基準)	令和6年度 (現状)	令和11年度 (目標)
有機農業による作付面積(水稲)	1.4ha	3.3ha	14ha
有機農業者数(水稲+野菜)	6人	13人	20人

2025 (R7)
水稲作付面積_5.8ha
有機農業者数_20人

※令和6年産大府市の統計データ 田耕地面積:200ha 水稲作付面積:160ha (農林水産関係市町村別統計より)

参考指標(1)有機給食の実施回数

		令和5年度 (基準)	令和6年度 (現状)	令和11年度 (目標)
米	小中学校 (9小学校、4中学校)	2回 2t	9回 9t	44回 44t
	公立保育園 (9園)	14回 1.4t	8回 0.8t	48回 4.8t
	野菜			
	小中学校	2回	6回	11回
	公立保育園	16回	25回	48回

※コメの必要量:小中学校 約1t/回、保育園約0.1t/回

2025 (R7)
米:
小中_18回 保育園_18回
野菜:
小中_8回
保育園_月2、3回

参考指標(2)担い手講座の受講人数

	令和5年度 (基準)	令和6年度 (現状)	令和11年度 (目標)
担い手講座の受講人数(のべ)	6人	17人	50人

2025 (R7) _10名が受講中

※2023年からの累計

有機農業の拡大に向けた取り組み

有機農業で生産する米の栽培支援

- 米の慣行農家に有機農業への転換を働きかけ、担い手の確保・面積拡大を図る。
 - スマート農業等を活用した効率的な栽培手法、雑草対策等に関する実証を支援（水位監視センサーによる水管理、乗用型除草機による除草作業）
- 👉 おおぶニック学校給食米®水稻有機栽培の省力化マニュアル作成



有機農業担い手育成講座の開催

- 2023年から講座を開講。おおぶニックのWAが運営
- 1年間を通して有機栽培による野菜の栽培技術を研修ほ場で実践して学ぶ！
その他、マルシェ等での販売実習、先進地の視察研修も実施※受講料は年間3万円
- 講座の開催により、**有機農業の新規就農者が増加！**



【受講実績】	2023	2024	2025
受講生	6名	11名	10名
うち新規就農者	2名	8名	7名(見込み)



給食への「おおぶニック農産物」の提供

『公共調達による支援』

- 有機農業で生産された農産物の安定的な販路と所得の確保のため、給食への提供を拡大。市内で生産された農産物の給食での提供を通じて、こどもたちが地元で採れた農産物に愛着を持ち、郷土愛を育む取り組みとして実施。
- 公立保育園9園・1,113名、小中学校13校・8,508名（2024おおぶの統計より）
- **給食方式は、自園・自校式**（知多半島で大府だけ！温かくておいしいと評判）
- 保育園給食：2021から継続して野菜を月1～2回、R4から米も月1回程度提供
- 学校給食：
 - 2022 さつまいもを2回提供
 - 2023 さつまいもと米を2回ずつ提供
 - 2024 野菜を6回、米を9回（9t）を提供
 - 2025 ・野菜8回、米18回(17t)を提供
 - ・給食提供日に生産者が学校を訪問し、児童へ有機農業を紹介



本日の注目食材はふたつ!!


人参



大根



 つむぎて農園 杉山さん

 森蔵園 森本さん


 山归来 鈴木さん

 MEDIFARM 牧さん

 有機農業担い手講座

受講生の皆さん

 森蔵園 森本さん

 山归来 鈴木さん

 MEDIFARM 牧さん

 有機農業担い手講座

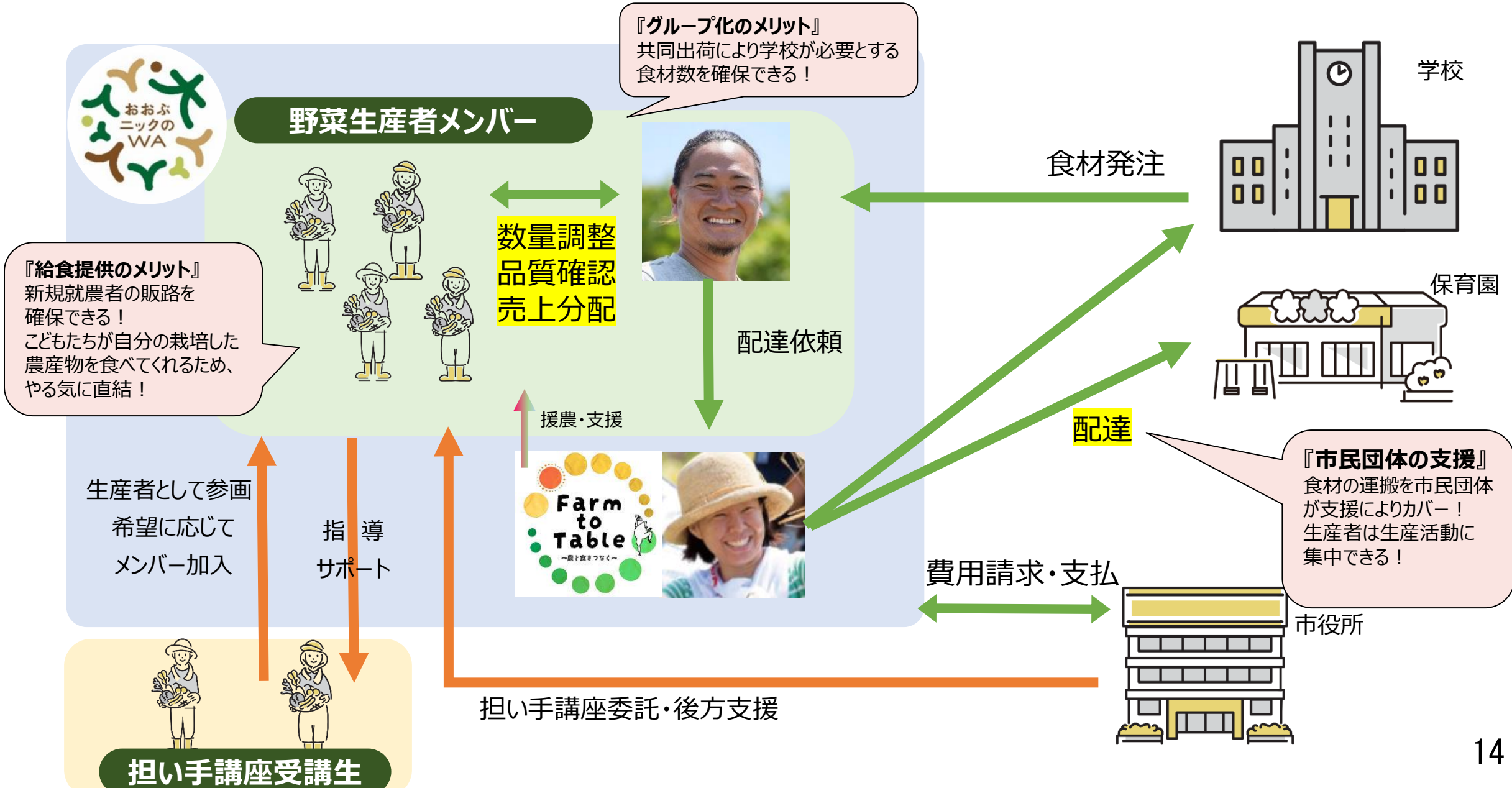
受講生の皆さん



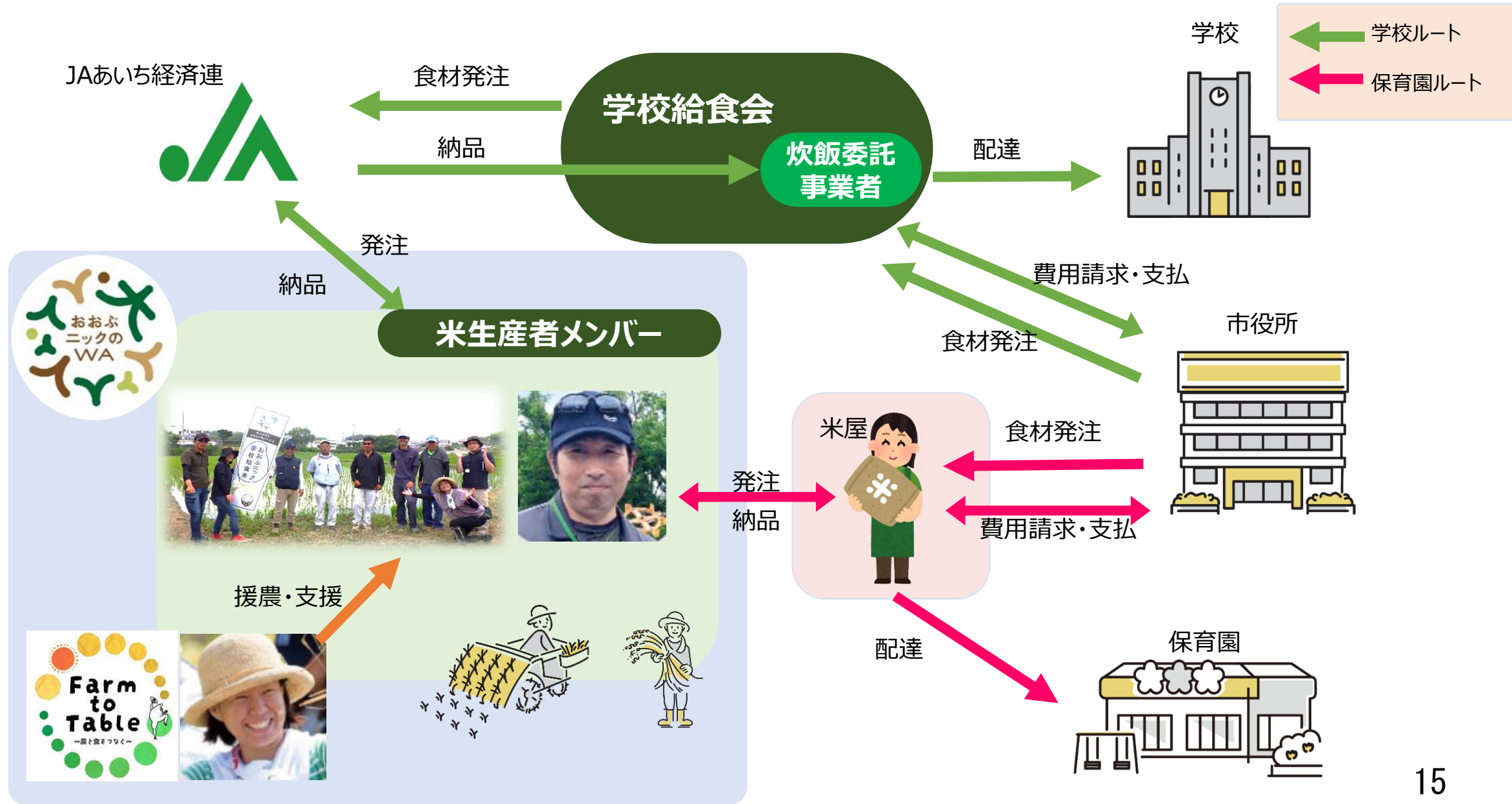
保育園給食は「おおぶニックのWA」で活動している農家さんが中心となって栽培したお野菜を食べてもらっています
大府市では、農業分野での環境負荷低減の取り組みとして有機農業を推進するため、有機農業を始める生産者を育成する「有機農業担い手講座」を開講しています。



自然栽培や有機栽培で育った農薬不使用の人参と大根です



給食提供の流れ（おおぶニック学校給食米）



食育・地産地消の推進

市民が主体となって有機農業の取り組みを拡大！

一社)「Farm to Table～農と食をつなぐ～」との協働による事業展開

(1)市と市民の協働による企画提案事業

- ▶有機農業による米づくり体験プログラム《みんなDE田んぼ》
→田植え、生き物調査、草取り、稲刈り、はざかけ、五平餅づくりなど
- ▶こども達向けに有機農業で栽培した野菜を使った料理教室の開催

(2)団体の取組

- ▶有機農業の米づくりの実践《ガチDE田んぼやろマイ》
→耕作放棄地となった水田をイチから（ガチで）再生。
→自分たちで実践し、生産者の取り組み、苦労などを理解。
→あわせて、地域や自然との関わりを知ることができる。





PR活動・展示会への出展

- オーガニックライフスタイルエキスポなどの展示会への出展
 - 直売市の開催、市内外で開催されるマルシェへの参加 など
- ⇒最近では、有機農業等をテーマにWAのメンバーへの講演依頼も増加！



有機農業者に限らず、農薬や化学肥料の使用量を低減する取り組みなど環境にやさしい農業を志向する農業者を支援し、環境保全型農業を推進している。

項目	内容
<h2>市独自の補助制度</h2>	<p>2024年度に「みどりの食料システム戦略推進事業補助金」を創設 ⇒生分解性マルチフィルム、緑肥等の環境負荷低減に資する資材購入費を補助</p>
<h2>「見える化」のPR・ 農業者への働きかけ</h2> <div data-bbox="203 785 471 1049" style="text-align: center;">  <p>温室効果ガス削減 愛称「みえるらべる」</p> </div>	<p>国が推進する生産者の環境負荷低減の取り組みを評価し、生産者の努力を星の数で分かりやすく消費者に伝える『農産物の環境負荷低減の見える化』を積極的にPR！慣行農業者を含めた生産者へ取得の働きかけを行っている。</p> <div data-bbox="726 878 1885 1006" style="text-align: center; background-color: #f96;"> <p>2025年 市内生産者 8戸（32品目）が「みえるらべる」を取得（取組拡大中）</p> </div> <p>慣行農業者も含め、環境負荷低減の努力を消費者に伝えていきたい！</p> <div data-bbox="1923 578 2509 1006">  <p>大府市福祉・健康フェアにて、福祉事業者が「みえるらべる」をつけて販売</p> <p>東海局主催「環境負荷低減の見える化」研修会にて、杉山氏が取組を紹介</p> </div>
<h2>みどり認定の取得促進</h2>	<p>「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の認定制度「みどり認定」の取得を促進。令和7年5月には、おおぶニックのWAが主体となり、東海農政局を講師として招き、制度の勉強会を開催。</p>

《取組面積の拡大》

- 担い手を確保しても、市内で良い農地がなかなか見つからない。
⇒ 特定区域の設定、市内で有機農業の中心となる区域づくり → 「有機の里」シンボリックな拠点

《給食の提供》

- 担い手が増えることで給食の供給回数は増加したが、流通の人手が不足
⇒ 新たな流通方法の検討が必要

《販路の確保》

- 生産拡大に向けて、給食だけでなく、新たな販路確保は必要
⇒ 民間事業者と連携したPR活動、イベント開催(大府を知ってもらうことが必要！)

《地域循環型農業の推進》

- 地域資源(竹、剪定枝、食品残渣など)を活用した地域づくりの推進

《在来種の保存》

- 地域ゆかりの在来種の「種」保存体制の整備が必要

《行政からの支援》

- 国事業が終われば財源の確保が必要
⇒ 生産者団体の自立促進、伴走支援。ふるさと納税等でもPR(財源の確保)

特定区域を設定 有機農業の中心となる区域づくり→「有機の里」シンボリックな拠点！

有機担い手育成講座の開催されている農地を中心に有機系の担い手による耕作が広がりつつある。



2024年



地域の
話合い



2025年

地域循環型農業の推進

- 竹・剪定枝・食品残渣等を活用した、循環型の土づくりや栽培実証にチャレンジ！ 🙌 資材費高騰・廃棄コスト・適正価格



ダンボールコンポスト



堆肥のコンポスト



踏み床温床



有機・自然循環農法が広がる地域



剪定枝チップを施用した野菜の栽培



■実証ほ場（市内農地）

土壌中の微生物の働きを踏まえた土づくりへの視点が不可欠

土手の草刈り負担軽減と土砂流出防止

- 除草剤が使えない有機農業では、土手や畦畔の草刈りはとても大変。
- 草刈りの手間や大雨による土砂流防を防ぐ手立てはないものか。



在来種の種の保存・活用

- 日本の食糧自給率、種子の自給率の低さ懸念
- あいち在来種保存会や教育機関等と連携し、本市ゆかりの在来種保存会伝統野菜（知多3号たまねぎ、木之山五寸にんじん、愛知縮緬かぼちゃ）の採種・保存体制を整備していきます。
- 採種に関わる農作業を児童や学生の体験実習などを実施し、若い世代に地域の食や食材の大切さを伝えていく。
 - ⇒本日（2月17日） 三者による連携協定締結
あいち在来種保存会・至学館大学・大府市
 - ⇒地域に受け継がれた種子を守り、次世代へ継承！

あいちの伝統野菜とは

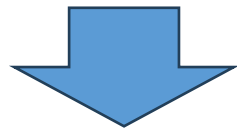
伝統野菜は、古くから地元の人や風土、食文化を育ててきた野菜だよ。旬の時期しか取れないことから「旬を教えてくれる野菜」として守ってきたい野菜なんだ。

大府市にも伝統野菜はあります

 <p>木之山五寸にんじん 100年ほど前から大府市木之山地区で栽培が始まり、甘みが強く芯の部分まで赤く、火の通りが良いのが特徴です。</p>	 <p>愛知縮緬かぼちゃ 皮のちりめん(縮緬)模様から名付けられた日本かぼちゃです。甘さは控えめで、表皮のちりめん模様を活かした和食に多く使われます。</p>
 <p>知多3号たまねぎ 美しい丸型に生育し、大きいものは500g以上になります。表皮は黄色みが強く、肉厚で水分が多く、たまねぎ特有の辛さや香りが少ない品種です。</p>	<p style="text-align: center;">伝統野菜はSDGsにも貢献!</p> <p>伝統野菜は、その土地の歴史・文化にも関わりがあります。伝統野菜を守ることはSDGs(持続可能な開発目標)の目標2「飢餓をゼロ」にすることで様々な種類の作物を作り、品種を維持することにつながります。</p>

有機農業を進めたことで、起き始めている変化

- ①環境面の効果
- ②経済・行政コストの効果
- ③農業・生産の効果
- ④人・地域の変化
- ⑤健康・社会への波及(将来)



有機農業は「農業施策」ではなく、
環境・経済・健康・地域をつなぐ “横断的政策！”



➤ 毎月29日は「（おおぶ）ニックの日」として、生産者直売市を開催！！

2026年1月29日「おおぶニックマルシェ」を市役所健康ロビーにて初開催
※次年度は、フェアトレードと合同で開催予定

情報はSNSで随時発信！ぜひインスタフォローをお願いします！

おおぶニックのWA



@OBUNIC_NO_WA



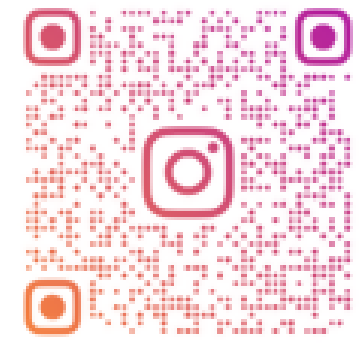
Farm to Table～農と食をつなぐ～



@FARM.TO.TABLE.OBU



大府市公式



@OBU_CITY_OFFICIAL



Thank you so much for your kind attention.



大府市
AICHI, OBU CITY

大府市は、今後も有機農業の取組拡大を通じ、
おおぶニックなまちづくりを進めていきます！！