

環境にやさしい持続可能な農業 有機農業を知る

なぜ今、有機農業が注目されているのでしょうか。有機農業の特性や市内での取り組みについて紹介します。

ABOUT 有機農業とは



- ① 化学的に合成された肥料・農薬を使用しない
- ② 遺伝子組み換え技術を利用しない
- ③ 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り減らす方法を用いて行う農業のこと

引用：有機農業推進法

有機農業は、化学肥料を使わないことなどによる地球温暖化の防止と、環境への負荷を減らすことにより生物多様性に貢献します。

しかしながら、化学肥料・農薬を使用しない有機農業は、一般的な農法に比べて栽培に手間が掛かり、多くの収穫量を得ることが難しく、野菜の大きさ・見た目も不ぞろいになる場合があります。

国を挙げて有機農業を推進 みどりの食料システム戦略を策定



日本は、地球温暖化による気候変動や大規模自然災害に見舞われることが多いのに加えて、高齢化により農業の担い手も減少しつつあり、食の安定供給への対応が急がれています。

そこで、農林水産省は令和3年5月、環境に配慮した持続可能な食料システムを構築するため「みどりの食料システム戦略」を策定しました。この戦略は、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取り組みと脱炭素などの環境負荷を軽減する技術革新を推進するものです。2050年までに目指す姿の一つとして、有機農業の取り組み面積の割合を25%に拡大する目標を掲げています。



温室効果ガスを減らすお買い物 温室効果ガス見える化実証の取り組み



地球温暖化防止の観点から、温室効果ガス削減に取り組む生産者の努力を分かりやすく消費者に伝えるため、農林水産省が「温室効果ガス見える化実証」を行っています。

農業由来の温室効果ガスの削減につながる取り組みには、化学肥料・農薬の削減や炭素貯留などがあります。

今年度、つむぎて農園（米田町）がこの実証事業に参画し、商品に温室効果ガスの削減量を星の数で表示したラベルシールを貼り、有機農業における環境負荷低減の効果について、消費者に伝えました。



昨年11月、有機農業により作られた「おおぶニック米」が、初めて市内の小・中学校で提供されました。

「おおぶニック」とは、地名の「大府」と有機の「オーガニック」を組み合わせて作った愛称です。

市では、令和3年1月にゼロカーボンシティを宣言し、「脱炭素社会づくり」「循環型社会づくり」「自然共生社会づくり」の観点から地球温暖化対策を進めています。

農業分野では、有機農業をはじめとする環境にやさしい農業を推進し、環境負荷の低減に取り組んでいます。

今号の特集では、有機農業の現状や市内での取り組みについて紹介するとともに、市内で「おおぶニック」農産物を育てる仲間を募集します。

農政課 ☎(45)6225

広がる
おおぶニックな
農産物たち



おおぶニックのWA代表であるつむぎて農園園主の杉山修一さんとおおぶニックのWAの構成員であるFarm to Table代表の望月雅美さんに岡村市長が、これまでの取り組みや今後の展望についてお聞きしました。

新しい有機農業の形を発信

おおぶニックのWAを立ち上げて1年が経ち、市内外に大府の有機農業が浸透し始めてきたと感じています。野菜部門では有機農業担い手講座を行い、参加者の中には就農に向けて動いている人もいますので、結果が出せていると思っています。

新規就農する上で、販売先など、全てを自分で探していくのはとても苦勞するため、おおぶニックのWAの中で情報共有し、農業と生活を多角的に支援し、安心して活動できるようにしていきたいです。

今後は、市民の皆さんに有機農業の活動を知ってもらう機会を作っていき、全国的にも珍しい都市近郊型での有機農業の取り組みを大府から発信できたらと思っています。

おおぶニックのWA 代表 杉山 修一さん

生産者と消費者をつないでいく

保育園給食へのおおぶニック農産物の提供は、2年ほど前から月1回のペースで実施しています。この取り組みを広げていき、有機農業だけではなく、市内の農業の底上げができればうれしいです。

Farm to Tableは、生産者と消費者をつなぐポジションとして、もっと農業に興味を持ってもらい、ゆくゆくは農家になりたいと思う人を増やしていけたらと思います。

有機農業の波が少しずつ市内で動き出していますので、ぜひ多くの人に参加してもらい、大きなムーブメントになればと思います。

Farm to Table ～農と食をつなぐ～ 代表 望月 雅美さん

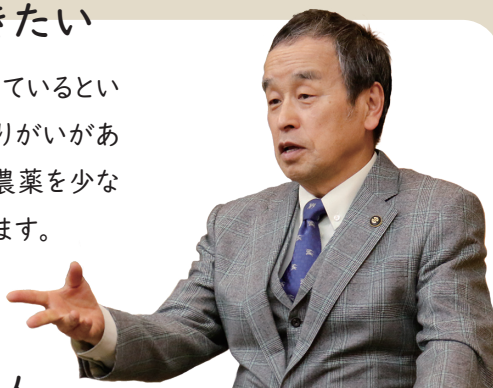


オーガニックビレッジに向けて歩んでいきたい

こどもたちが、給食でおおぶニック米を食べるのをとても楽しみにしているという話を聞きました。給食での活用は、安定した需要が見込めて、作りがいがあられると思います。現在はSDGsの観点から、慣行農業での化学肥料や農薬を少なくする取り組みを支援するとともに、有機農業を広げていきたいと思っています。

市としても、来年度には、オーガニックビレッジ(※2)の宣言を目指し、市の農業振興を進めてまいります。

大府市長 岡村 秀人



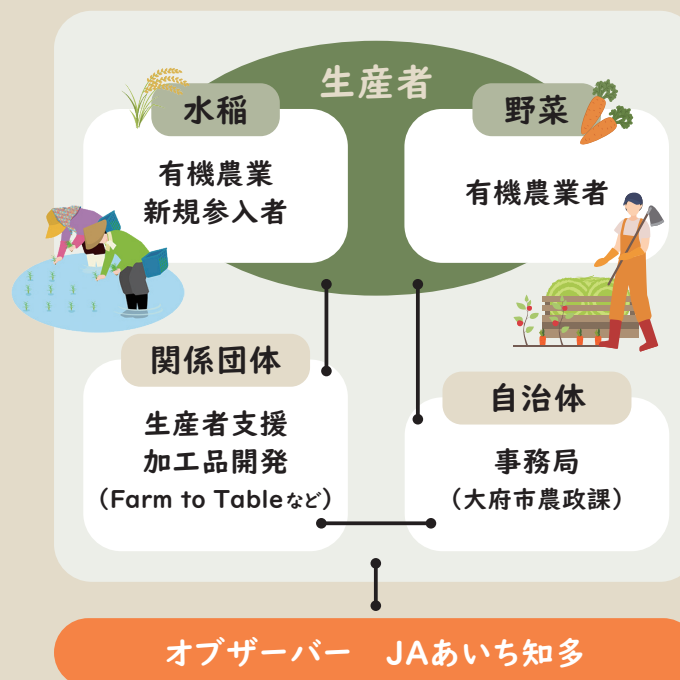
※2 オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず、事業者や市内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取り組みを進める市町村のこと。

市内で有機農業に取り組む生産者は少なく、米の生産者はいない状況でした。こうした中、令和4年に生産者と市民団体が協働で、有機農業による米づくりにチャレンジしたことをきっかけに、おおぶニック米を作る流れが生まれました。

そこで、有機農業の拡大に向けた活動を広げるため、有機農業に取り組む生産者と関係者で「おおぶニックのWA」を設立しました。

おおぶニックのWAは、市内で有機農業の裾野を広げていくため、生産者・市民団体・市が構成員となり、令和5年2月に設立した生産者団体です。

ABOUT おおぶニックのWAとは



INTERVIEW

少しずつ有機農業にチャレンジ

令和4年度から、農地の一部を使って有機農業に挑戦しています。今まで有機農業をやったことがなかったので、初めはどうやっていけばいいのか全く分からず、苦勞しました。一人では厳しかったけれど、市民団体の皆さんが、草刈りや販売先の支援などを手伝ってくれるので、とても助かっています。私みたいに、慣行農業もやりながら少しだけでもいいので、有機農業にチャレンジしてくれる生産者が増えたらいいなと思います。

おおぶニック米生産者 本田貴士さん



おおぶニックのWAの取り組み



有機農業担い手講座を開催

新たに有機農業に取り組む人を対象に講座を開催しています。この講座では、有機栽培の基礎を学べるとともに、あいちの伝統野菜も育てます。



新しい資材を使った実証栽培

野菜部門では、市内の竹林整備を行う市民団体「おおぶ竹林循環プロジェクトBUNKAI」の協力のもと、ポーラス竹炭(※1)を活用した栽培を行い、地域資源の有効活用を図っています。

※1 ポーラス竹炭は、多孔質なため、良い微生物が発生し、土壌改善に役立つ。

おおぶニック農産物を給食へ提供

市内の保育園・学校に、有機農業により作られた米・野菜を提供しています。提供回数を増やせるよう、生産量の拡大を目指しています。



加工品の開発

米ぬかを使ったスイーツや規格外の米を使ったポンせんべいなど、加工品の商品開発に取り組んでいます。農産物のロスを減らすとともに、新しい販路開拓を考えています。



農業の楽しさを実感してほしい

この講座では、一年かけて、土づくりや肥料づくりなどの有機栽培の基礎が学べます。そして、農業の楽しさを実感できます。自分が一生懸命育てた野菜が、こどもたちの給食に提供されるので、やりがいを感じてもらえると思います。有機栽培の野菜に限らず、地元の野菜が地元のこどもたちに提供されるようになれば、こどもたちの中に郷土愛が生まれて、農業への興味も広がっていくと思います。農業は、本来楽しいもの。この講座を通して、農業の3K(きつい・汚い・危険)のイメージを変えていきたいです。

講師 有機農家 佐々木正さん

農業のノウハウを幅広く学びました

将来的には自然栽培で果樹を育てて、生活に彩りや幸せを届けたいと思っていますが、違う農法も学んでみたいと思い、参加しました。

佐々木先生は、有機栽培のノウハウを幅広く教えてくれるので、野菜のことを隅々まで教えてもらうことができました。今後は、野菜も作って、給食に提供していきたいです。こどもと一緒に野菜を作って、給食で食べてもらうことで、野菜の美味しさや食のありがたさを感じてもらい、こどもの成長につながればと思っています。

受講生 梅下温子さん



就農に向けて技術を磨けました



食や健康に関することを生業としてやっていきたいと思い、昨年2月からつむぎて農園で就農に向けた研修を受けていますが、さらに技術を学びたいと思い、参加しました。この講座を通して、農業のやり方の幅が広がりました。同じ作物を育てていても、やり方によって生育状況が変わります。佐々木先生は長年の経験があって、その経験に基づいた的確なアドバイスをくれるので、とてもためになりました。

2月から市内で農地を借りて、「壽Ye縁 ～SuieN」という屋号で就農しました。QRコードから、Instagramをぜひご覧ください。

受講生 山元智紀さん



令和6年度受講生募集

- ▶ **日時** 4月下旬～翌年3月下旬の毎週(土) 9:00～11:30
- ▶ **場所** 米田町5丁目研修畑
- ▶ **対象** 市内の農地で有機農業での生産・販売に取り組む意向のある方
- ▶ **定員** 10人(選考)
- ▶ **料金** 3万円(種苗代・資材費など、初回集金)
- ▶ **申込** 3/1(金)～15(金)に市ウェブサイトへ。



農政課 ☎(45) 6225

農業の楽しさを実感 有機農業を学ぶ

市内で、有機農業に取り組む生産者を増やすため、野菜の有機栽培技術を1年かけて一から学ぶ有機農業担い手講座を開催しています。講師は、これまで千人以上の人に有機栽培のノウハウを伝授してきた佐々木正さん。現在6人の受講生が、毎週土曜日の午前中、米田町の研修畑において、栽培実習や座学による研修に取り組んでいます。



有機農業担い手講座ではこんなことが学べる

栽培技術研修

有機栽培による土づくりから、種まき・苗づくり、栽培管理、収穫までの基本的な技術について学びます。

受講生は、自分一人で管理を行う個別畑と、受講生全員で管理を行う共同畑において、4～8月頃までは春・夏野菜、9～3月頃までは秋・冬野菜の栽培に取り組みます。

他にも、視察研修やマルシェにおける販売研修なども行います。

踏み込み温床づくり

春先の苗づくりに向けて、踏み込み温床づくりの実習を行います。

踏み込み温床は、落ち葉・稲わらなどに米ぬか・おからを混ぜて発酵させ、その発酵熱で苗を育てる昔ながらの方法です。作り方はシンプルで、材料に体重を掛けて踏み込み、水を加えて発酵を促します。温床で使用した材料はそのまま堆肥となり、次の年の培養土などとして使用することができます。

地域の落ち葉・稲わら・米ぬか・おからを使うことで、地域資源の循環にもつながります。

ぼかし肥料づくり

米ぬか・おからなどの有機肥料に、土・もみ殻を混ぜて発酵させて作るぼかし肥料づくりを行います。土に肥料分を混ぜてぼかす(薄める)ことからその名前が付いたと言われています。

通常の有機肥料に比べて効き目が早く、植物が吸収しやすい効果的な肥料です。植物だけでなく、土壌に住む微生物の栄養分となるため、土壌の改良にも貢献します。

