宣言に合わせて「オーガニックマルシェ」開催

オーガニック食材を楽しもう！

宣言時には、生産者が自慢の有機農産物を使った加工品などを販売。多彩な食を楽しめるまちを伊賀地域内外にアピールした

宣言書

式典では、名張・伊賀両市の関係者が宣言書や有機野菜を手に足並みをそろえて宣言。連携して有機農業推進の機運を高めていく

名張市・伊賀市「オーガニックビレッジ宣言」

有機農業の盛んなまちへ

JA いがふるさと とれたて市ひぞっこ（伊賀市）で、7月27日、名張市と伊賀市が合同で「オーガニックビレッジ宣言」をしました。農産物の供給を支えてきたこれまでの一般的な農業に加え、農薬や化学肥料を使わない有機農業の発展にも力を入れていきます。

問 農林資源室　☎ 63 - 7625

有機農業を地域で進める「オーガニックビレッジ」

「オーガニックビレッジ」とは、有機農業に地域ぐるみで取り組む市町村のこと。生産から消費までの一貫した取組に対して国からの支援があり、県内では現在、名張市・伊賀市・尾鷲市の3市が宣言しています。

伊賀地域は、生産者のネットワークが形成されるなど、もともと有機農業が盛んな地域。今後は、伊賀市との連携を強めながら、有機農業をさらに発展させていきます。

地元有機農産物を使った「食」が楽しめるまちに

市内では、ほうれん草やさつまいもなどの野菜、米、ぶどうなど、多種多様な農産物が栽培されています。また、直売や収穫体験などさまざまな方法で提供されることが根付いていて、他の地域ではあまりみられない「多彩な農業」が展開されています。有機農業もその一つで、生産者がそれぞれ知恵を絞って工夫し、協力しながら切り拓いてきました。

名張市の特徴は、生産地である農村と消費地であるまちが共存していること。有機農業の拡大ばかりでなく、こうした特徴を生かし、有機農産物をはじめ、地元の「多彩な農業」を生かした『食』が楽しめるまちを目指していきます。

給食や飲食店でも有機野菜の活用を！

農林資源室
小笠原（かずとよ） 一豊

昨年、有機農業で作られた小松菜とさつまいもを小学校給食で活用。子どもたちには、「食育」として、給食に使われた野菜を誰がどのように作っているのかを学んでもらいました。有機農業に興味を持ってもらえるよう、利用回数や農作物の種類を増やしていきたいです。

また、今年7月には、市内の飲食店や宿泊施設に有機野菜を直接届ける取組を試行。「改めて、有機野菜のおいしさに気付けた」と好評でした。地元の有機農産物を使う店が増えていくことで、住民や観光客など、多くの人に有機農産物を楽しんでいただけるまちになっていけばいいですよね。

市では、宣言にあたり、有機農業実施計画を策定。地域ぐるみで有機農業の従事者や栽培面積の拡大を目指します。有機農業に挑戦してみたい人は、市の農業専門指導員である私にもご相談ください。ベテランの生産者を紹介するなどして、全力でサポートしますよ。

有機農産物を手に入れやすい仕組みを！

ＪＡいがふるさと
福森 大典（だいすけ） さん

伊賀地域は全国でも有機農業の生産者が多く、それぞれが独自の生産手法と販路をもっています。

今回の宣言を受けて、JA では以前から取り組んでいる化学肥料や農薬を低減した特別栽培米や有機 JAS 米の拡大を通じて、段階的に有機農業を進めていきたいと考えています。JA の指導員が今以上に有機栽培を指導できるようにして、有機農業のすそ野を広げていきたいですね。

有機農産物を「有機」と表記するためには、「有機 JAS 認証」の取得が必要となります。しかし、費用がかかるため、わざわざ取得しない生産者も多いのが実情です。そのため、「有機」と表記して販売しようとすると、品数や供給量が限られてしまうのです。

そこで、農薬や化学肥料を使わずに栽培した農作物であることを示す伊賀地域独自の基準を作るなどして、消費者の皆さんが有機農産物を気軽に手に入れられる仕組みづくりを進めていきたいですね。

Organic

「オーガニックビレッジ宣言」を機に、名張の有機農業はどう変わっていくのか。ベテラン生産者のお二人に聞きました。

PROFILE

青汁の原料「ケール」を有機栽培する父と共に名張市へ移住。高校卒業後は大阪で働いていたが、約30年前に名張へ戻り農業を手伝い始める。赤目地域でケールやさつまいも、人参、トマトなどを栽培。秋にはさつまいも掘り体験も行っている。

生産者同士がつながれば、多様な農産物を提供できる

む～む～まるしぇ　伊藤 英次（えいじ） さん

自分がおいしいと思える野菜だけを届ける

「消費者においしい野菜を届ける」が私のモットー。そのためには、手間暇を惜しみません。例えば、土を覆うなどして、雑草が生えないようにすると、土の生産力が弱まってしまいます。だから、野菜の周りの雑草は一つ一つ手作業で抜いています。また、できた野菜は必ず味見。「これはおいしい」と、胸を張って皆さんにお届けできるものを選りすぐって出荷しています。

9月中旬から10月末まで実施している、さつまいも掘り体験も好評で、毎年たくさんの親子連れなどにお越しいただいています。「楽しい」「おいしい」と言ってくれる人の顔を直接見られるので、とてもやりがいを感じますよね。

農地のことは地元の人に聞くのが一番

気候や土のことなど、場所によって農地の特徴が異なります。そのため、新たに農業を始めようとする場所の近辺の生産者に教えてもらうのが一番の近道。多様な農法を実践する人と情報交換するのもいいですね。

その地域に昔から住んでいる人の話も役に立つことが多いです。例えば、赤目口駅周辺の土地について聞くと、「全て桑畑だった」そう。長い間、畑だった土地は、肥沃で農業に向いている可能性が高いですよね。

伊賀地域の有機農業者と紹介し合える関係になれば

私は、地元のマルシェで焼き芋などの販売もしています。生産者や消費者と出会える貴重な場であり、情報交換や新たな販路獲得にもつながっています。ただ、商店や飲食店などは多様な野菜をまとめて買いたいというニーズがあります。だから、有機農業者がグループを作り、多品種の農産物を販売していくことも大切だと考えています。

宣言を機に、伊賀地域の有機農業者と、もっとつながっていきたいですね。「こんなものが欲しい」と言われたとき、「うちにはないけどAさんが作っているよ」と紹介し合える関係を築ければ、より多くの消費者に喜んでもらえるはずです。

さつまいもを使った体験農業も実施。市内外から多くの人が訪れ、直接消費者の声を聴ける貴重な機会に

PROFILE

三重県農業経営大学校（現三重県農業大学校）卒業。20代後半で名張市へUターンしてトマト栽培を始め、約30年前に有機栽培に転換。現在は薦生地区で、ほうれん草などの葉物野菜を中心に、15品目を栽培。

有機農業を始めやすい名張。覚悟とやる気は必須です

福廣農園　福廣 博敏 さん

データ管理に基づいた農業で安定した収穫を

有機農業で生計を立てていくのは、ハードルが高いのも事実。化学肥料を使わないため、通常の農業よりも収穫量は少なくなるのが一般的ですが、「収穫量が半分だから倍の値段で買ってください」は通用しません。3割高ぐらいが相場です。技術力を上げ、収穫量を増やしていくことで、初めて生活が成り立っていくのが有機農業なんです。

私が、有機栽培に転換して10年程経った頃、「データ管理に基づく農業」を開始。安定的に収穫量を確保するために、土を分析して不足成分を補ったり、うまみ成分に直結するアミノ酸の比率が高い肥料を作ったりと、分析したデータを基に栽培する手法です。畑を取り巻く状況は日々変わっていくので、これからも研究が欠かせません。

農業で生活するには覚悟とやる気が必須

新しく農業を始める人が経験と勘を併せ持つベテランの人に追いつくのは難しい。その点、データを基に技術力を上げていけば、早いうちにある程度の収穫量を得られるようになると思います。

ただし、経営難などを理由に農業をやめていく人も大勢います。「農業を始めたい」という人には、こうした現状をお話しし、農業で生計を立てる覚悟を聞きます。「農業を甘く考えているなら最初からやめておけ」ということですよね。それでも「農業をやりたい」という覚悟とやる気があるなら、いろいろと相談にのったりしています。

収穫時期がずれるようハウスごとに種をまくなど、安定的に有機野菜を供給できるように工夫している

各地域の指導者に助言をもらうのが成功のカギ

名張は山間地や田園地帯など、それぞれの地域で農業に特色があります。だから、農業を始めようという人は、その地域の指導者に出会って適切なアドバイスをもらうことが成功のカギ。また、農産物を生産するばかりでなく、地域との関係を深めていくことができれば、経営もうまくいくと思います。

名張には、有機農業を教えられる指導者があちこちにいて、農業を始める土地もある。宣言を機に、農業を始めようという人が名張に集まり、有機農業が活性化していくといいですね。