

# 有機の里づくり

～うすきの「食」と「農」を豊かに～

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」の力が不可欠です。白杵市は「うすき夢畑」で土を元気にしています。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



白杵市はここに位置します



大分県

白杵市

大分県白杵市

# 臼杵市の紹介

面積:291.20km<sup>2</sup>

人口:35,430人

世帯数:14,855世帯  
(R3.7月1日現在)

高齢化率:40%

臼杵市は、平成17年1月1日、臼杵市と野津町の1市1町が合併して誕生しました。東は豊後水道に面した臼杵湾に臨み、南西部は鎮南山・姫岳など比較的険しい山稜が津久見市、佐伯市と接しています。

造船業や醸造業、農業が主産業であり、漁獲量は少ないながらも豊後水道で漁獲された新鮮な魚介類は美味しいと評判です。また、ふぐの料理の店が多数あり、一年中、ふぐの贅沢な味わいを楽しむことができます。



暮らしやすいまち うすき

# 【田舎暮らしの本 (宝島社)】 住みたい田舎 ベストランキング2020 (10万人未満の小さなまち)

総合部門第4位  
(2018、2019、第3位)

- 【若者世代部門】第1位(3年連続)
- 【シニア世代部門】第1位(2年連続)
- 【子育て世代部門】第2位

2020年版 第8回 住みたい田舎ベストランキング 住みたい田舎の300万円以下の家  
人生がもっと豊かになる! 田舎暮らしの本 2020年2月号 338 0201

## 田舎暮らし

巻頭大特集  
移住者が多い! 支援が手厚い!  
「旬の移住地」がわかる!

2020年版 第8回  
「住みたい田舎」  
ベストランキング

全230項目のアンケートに629市町村が回答  
人口別、世代別、エリア別に  
暮らしやすいまちをランキング!

YouTube登録者数  
29万7000人!  
文太は世界で一番  
英語がかわいい  
シベリアンハスキー!

じゃれつこう  
文太と  
体力勝負!

じゃれつこう  
文太と  
体力勝負!

人口10万人未満  
小さなまちランキング

総合 ●●●●  
子育て世代が住みたい田舎 ●●●●  
大分県豊後高田市

若者世代が住みたい田舎 ●●●●  
シニア世代が住みたい田舎 ●●●●  
大分県臼杵市

人口10万人以上  
大きなまちランキング

総合 ●●●●  
山口県宇部市

若者世代が住みたい田舎 ●●●●  
愛媛県西条市

子育て世代が住みたい田舎 ●●●●  
鳥取県鳥取市

シニア世代が住みたい田舎 ●●●●  
山形県酒田市

「住みたい田舎」  
ベストランキング  
上位のまちの  
300万円以下の家

大きなまち & 小さなまち  
総合部門上位10位のまちから42物件!  
大きなまち総合部門第9位  
長野県藤田市 300万円  
鳥取県の専修に立つ  
福地平家のコンクリート平屋

# 有機の里づくり

臼杵市は、「土づくりセンター」で製造するうすき夢堆肥等の完熟堆肥を基とした有機農業の推進、水源涵養機能を高めるための持続可能な森づくりの推進、臼杵の地魚「海のほんまもん」漁業の推進を軸に、そこに循環する「水資源」を豊にするため、そして地域内で連携した循環型社会の構築を目指し「有機の里づくり」を進めています。

農家の方々には「土づくりセンター」で製造した「うすき夢堆肥」を土づくりに使って、本物の味がする生命力のある農産物を作って頂き、市民の方々には率先して地元で育った農産物を食べてもらい、「地産地消」型の有機農業を拡げています。

臼杵市民が野菜の“本来の”ほんまもんの味を知り、「ほんまもんの農産物」をいつでも食べることができ、長く健康でいられるような将来の臼杵市の姿を頭に思い描きながら、臼杵市が推進する「笑顔が行き交うふるさとづくり」の大きな柱である「有機の里づくり」を邁進していきます。



ほんまもん農産物圃場



「ほんまもん農産物」を使った給食

# “有機の里づくり”は“土づくり”から

## ●有機農業推進室を設置(市の組織)

- ・H14. 8月 臼杵市環境保全型農林振興公社設立
- ・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
- ・H19～H21 「臼杵市ほんまもんの里農業推進センター」農林振興公社の業務援助を行うと共に有機農業の推進、都市と農村の交流促進、農産物加工の推進
- ・H22. 4月 農林振興課内に**有機農業推進室**設置 有機農業の推進を強化。



## ～臼杵市土づくりセンター開設！(H22. 8月)～

## ●農産物生産は健全な土づくりから

- ・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。
- ・化学肥料や農薬に頼らない持続可能な生産をしていくための土づくりにより農産物本来の成分と味を実現。



# “有機の里づくり”は“土づくり”から

【「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】



## 《破砕機・膨潤機》

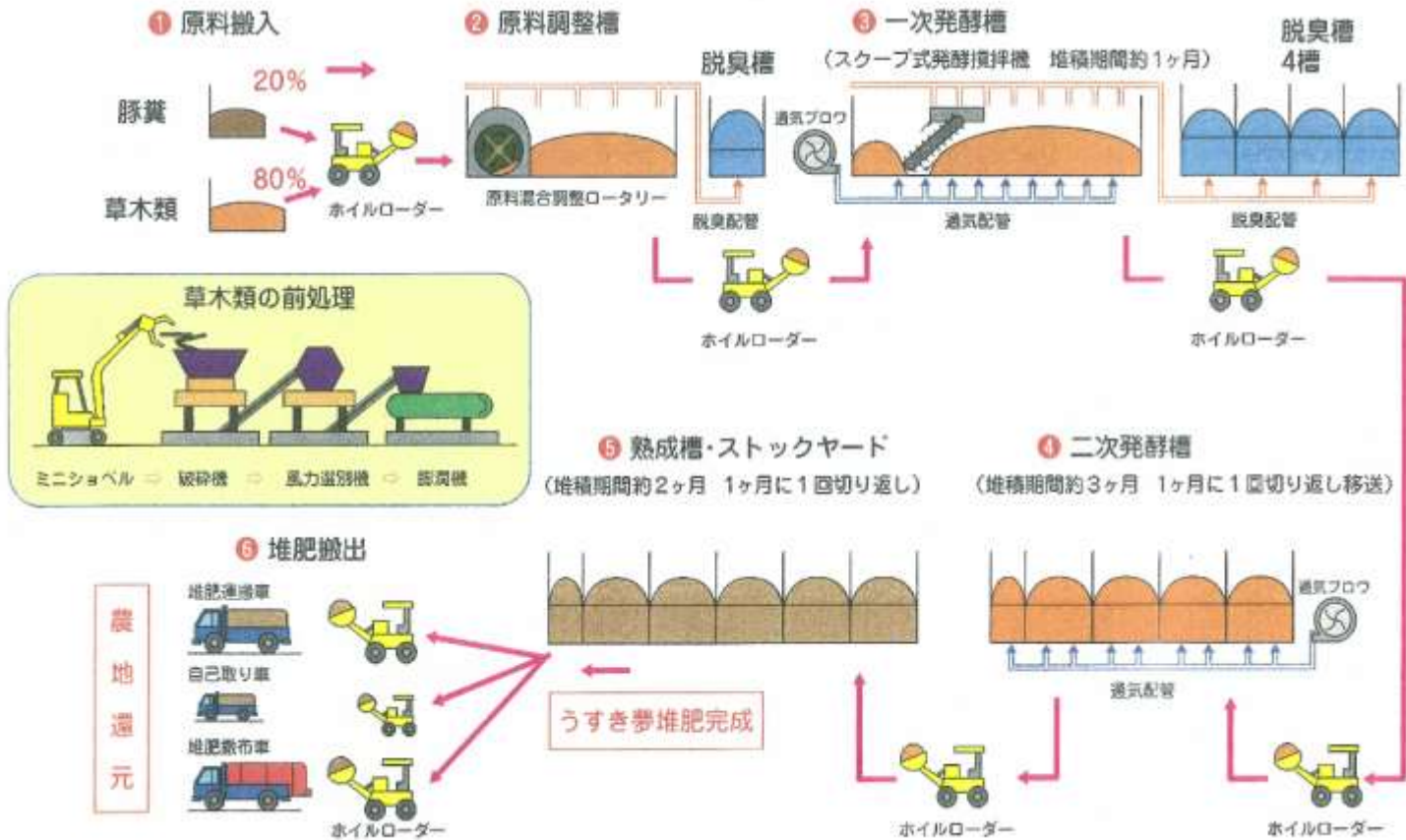
木質原料の堆肥化を促進し草木主体の理想的な完熟堆肥の生産を実現。



## 《脱臭槽》

完熟堆肥に臭気を通し、微生物の働きで臭気をなくす。

～ 約6ヶ月間の工程により「うすき夢堆肥」を製造します ～



# 美味しく生命力のある農産物を食卓に

## ～ほんまもんの里みんなで作る臼杵市食と農業基本条例(H22)～

「食」は、人が生きていくために、一生涯を通して切り離すことができないものです。私たちは、農業を通し大地からの恵みを受けて命を与えられています。未来の臼杵市が“正しいふるさと”になるためには、持続可能な農業の発展を抜きには考えられません。



完熟黄かぼす

市民の食卓に本来の味がする安全な農産物が安定的に届き、健全な食生活をしていくこと。また、自立し自信にあふれる生産者と、食と農業に関して高い認識を持つ消費者とが、常に強い信頼関係で結ばれ、豊かで健康な市民が住む臼杵市になっていくこと。

そのような、臼杵市の農業のあるべき姿(ほんまもんの里)を想い、目指していくために、すべての臼杵市民が食と農業の大切さを知り、お互いの役割を理解、尊重し、協力しながら臼杵市の農業を魅力ある産業に育てていきます。



有機栽培オーナー農園

□臼杵市有機農業推進計画(H23.8月)、ほんまもんの里みんなで作る「食」と「農業」基本計画(H24.3月)を策定。

# ほんまもん農産物認証制度

有機の里うすき

## ほんまもん農産物

うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土づくりを行った  
元気な畑の農産物です!!

<お問い合わせ>  
臼杵市役所農林振興課有機農業推進室(野津庁舎)  
TEL:0972-63-1111(代表)

平成23年度にスタート

当初は作物ごとに認証し、**金認証**と  
**緑認証**がありました。

令和2年度からは圃場認証に移行し、  
**金認証のみ**となりました。

ほんまもん農産物とは？

うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土  
づくりを行って、化学肥料・化学合  
成農薬を使わずに栽培した農産  
物です。

臼杵市の独自認証です。審査は  
有機JAS認証機関に委託してい  
ます。

認証シールが目印です!



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。



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。

**特徴①** 土の子カラで育った  
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、最  
近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。

令和2年度から廃止



# 有機の里づくり I 生産拡大対策

うすき夢堆肥等の完熟堆肥による土づくりを推進し、行政が前面でバックアップすることで、農業者が有機農業に取り組みやすい環境づくりを行っていきます。

## (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



公社による堆肥散布

## (2) 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5千円/t で販売(臼杵市内の圃場に限る)
- ・袋 300円/10kg

## (3) 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

## (4) 事業活用

- ・がんばる地方応援交付金(H19~H21)
- ・有機農業総合支援対策(H20~H21)
- ・環境保全型農業直接支払交付金制度の活用



うすき夢堆肥(袋入り)

## 有機の里づくり I 生産拡大対策(実績)

### □有機農業生産者数の推移(H23→R3)

- ①ほんまもん農産物 10戸→50戸(内有機JAS2戸)
- ②有機農業生産法人 2社→7社
- ③その他有機農業 3戸→10戸 計67戸

※農家数:1,050戸

農業生産法人数:27社(農業センサスより)



かぼす元祖木(2世)

### □有機農業生産面積の推移(H23→R3)

- ①ほんまもん農産物 2ha→21ha
- ②有機農業生産法人 15ha→58ha
- ③その他有機農業 2ha→10ha 89ha

※耕地面積:2,400ha



有機栽培茶園

## 有機の里づくり II 流通販売の強化対策

有機農業やほんまもん農産物に対する理解や認知を広げ市内での地産地消を広げていきます。また、販売店と利用飲食店の拡大を目指します。

### (1) ほんまもん農産物認証制度の制定(平成23年11月)

- ・うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土づくりを行い、化学肥料を使わずに栽培した農産物。臼杵市長が認証します。
- ・50戸の生産者が生産・出荷(令和3年8月現在)

### (2) 「ほんまもん農産物」取り扱い店舗箇所数の拡大

- ・市内13か所、市外28か所の直売所・スーパー等で販売
- ・4件の事業者がほんまもん農産物のセット販売(宅配)を実施

### (3) イベントでのPR販売

- ・「旬食フェスタ」、「食フェス」等イベントの開催の他、「おおいたオーガニックフェスタ」等市外イベントへの参加



## 有機の里づくり II 流通販売の強化対策

- (4) ひやくすた (百姓ニュースタンド)  
・ほんまもん農産物生産者の主催で、毎月第一日曜日深田の石仏公園で開催
- (5) 「ほんまもん農産物推進ネットワーク」の結成  
・流通、販売の情報交換会開催(H24～)
- (6) 臼杵市学校給食センターでの利用率向上  
・市内2か所ある給食センターでの優先取引  
・市内こども園 3園が給食に活用
- (7) 有機農産物へのふるさと納税  
・令和2年度 約1億6千万円  
・令和3年度 約1億円  
・有機農産物セットが返礼品の人気上位に！
- (8) 料飲店の活用拡大  
・料飲店の食材として利用されています。  
市内20店舗、市外約10店舗  
(※確認できている店舗のみ)



## 有機の里づくり II 流通販売の強化対策

令和元年5月31日 大分新聞朝刊



大日に対応、ICTで栽培調整

**有機野菜農家が  
共同出荷組織  
経営安定化に期待**

【大分県大分市】有機野菜の共同出荷組織「有機野菜共同出荷グループ」が、大分県産有機野菜の共同出荷を推進するため、共同出荷組織の強化を図っている。同グループは、大分県産有機野菜の共同出荷を推進するため、共同出荷組織の強化を図っている。同グループは、大分県産有機野菜の共同出荷を推進するため、共同出荷組織の強化を図っている。



### (9)生産法人との共同出荷

フォレストフォールディングスが2012年に設立し、臼杵市野津町に新規参入をした「ohana本舗」。有機JAS認証を取得し、大手量販店への販売や会員等顧客への定期宅配を行っています。

2018年1月、法人が呼び掛け、県内有機農家10世帯と共同出荷グループを結成。各農家の栽培スケジュールや栽培品目を考慮しながら調整をした上で、相互の有利販売につなげている。

### (10)首都圏でのPR販売

千駄木の「九州堂」、下北沢の「農民カフェ」、南青山の「自由が丘バーガー」等でイベント販売を定期的に行っている。

# 有機の里づくり Ⅲ 担い手確保対策 新規就農支援

新たに有機農業での就農を目指す方が円滑に就農できるように、臼杵市就農ガイドセンターや大分県等と連携しサポートしています。

## (1) 臼杵市有機農業起業者誘致条例の制定(H19～)

- ・有機JAS認証の取得をめざす新規就農者へ奨励金を交付  
10万円/10a(上限1ha)・3年間

## (2) 有機農業研修制度

### ① ほんまもん農産物お届け隊研修制度実施(H24～26)

- ・研修圃場40a H24・・・4名、H25・・・2名、H26・・・1名

### ② 地域おこし協力隊制度を活用した研修制度実施(H28～)

- ・研修圃場60a

H28・・・2名(卒業)

H29・・・1名(卒業)

H30・・・3名(卒業)

H31・・・1名

R2 ...2名

R3 ...1名



有機農業地域おこし協力隊

## (3) 農業生産法人の誘致・支援

- ・農地の幹旋や補助事業活用による施設整備支援

## 有機の里づくり IV 食農教育の推進

有機農業やほんまもん農産物の啓発、地産地消や食育の推進、また「大人の食育」も進めています。

### (1) 学校給食への供給

- ・約20戸の「ほんまもん農産物」生産者と約50戸の「給食畑の野菜」生産者が給食センターにAコープを通じて農産物を供給。



### (2) 「有機オーナー農園」「有機ふれあい農園」開設

- ・玉ねぎ、甘藷、秋じゃがのオーナー農園を開設しており毎年約50組のオーナーが家族連れで来園。36区画の貸農園も運営

### (3) 小学生・こども園の農業体験

- ・「給食畑の野菜」や「ほんまもん農産物」の栽培圃場で植付収穫体験を行い、収穫した農産物の一部は学校給食の食材として活用。年間を通して33回(R2)開催



### (4) 子育て世代への啓発

- ・市の保健師や栄養士と連携し、乳幼児健診(1回/月)や乳幼児期家庭教育学級での試食や農産物PR配布。

## 有機の里づくり IV 食農教育の推進

### (5) グリーンツーリズム

- ・教育旅行を積極的に受け入れ。
- ・吉四六さん村GT研究会がほんまもん農産物の体験農場を開設。

### (6) 食と農をつなぐ講演会や啓発映画の上映会開催

- ・うすきオーガニック映画祭や食育ワークショップを開催。

### (7) 「ほんまもんごはん」番組制作

- ・うすきケーブルネットとの提携により、ほんまもん農産物生産者や旬の農産物の紹介、料理の紹介等を30分番組として月に1本制作。



うすきオーガニック映画祭



# 有機の里づくり V 加工開発の支援

「ほんまもん農産物」や「臼杵ん地魚」を使った加工品の開発を進め、6次産業化を支援するとともに農商工連携を推進。平成27年度に「臼杵ブランド推進室」を設置し加工品の開発を支援するとともにブランド化を図っています。



臼杵市特産 かぼす

## (1)加工品開発講座、個別相談会の開催

- ・加工品開発講座を行い、加工アドバイザーによる個別相談会を開催。

## (2)加工業者との連携

- ・農業者・漁業者と加工事業者との仲介・連携を図り商品開発及び商品化を行う。

## (3) 臼杵ブランド開発支援事業による商品化支援

- ・地元食材(ほんまもん農産物や臼杵ん地魚)を使った新たな加工品開発や商品化、販売力強化、加工施設等の設置を支援。



食のショールームでの加工品展示

# 有機の里づくり V 加工開発の支援

## (4) 白六オープンラボの開設

- ・加工品開発の為に白杵市六次産業化オープンラボラトリーをH28に開設。  
加工開発セミナーや研修会を開催。



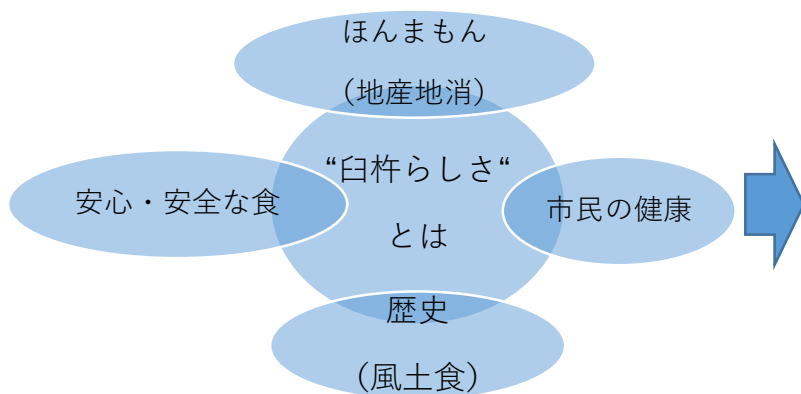
白六オープンラボでの加工品開発

## (5) 「食のショールーム」への出展と商談会の開催。

## (6) 白杵ブランド「うすきの地もの」認定制度。

### 【うすきの地ものコンセプト】

白杵の自然背景を感じる・・・農業と漁業を感じる・・・食の大切さが見える地産地消の加工品、特産品を産み出す。



- ・白杵の風土に根差し、農山漁村の感性を大切にしたもの
- ・白杵産の食材(ほんまもん農産物、海のほんまもん)にこだわり、旬のものを選び使ったもの
- ・添加物は使わず、調味料は贅沢をし、食べる人の健康につながるもの
- ・美味しく“白杵らしさ”を備えたもの

# 白杵ブランド「うすきの地もの」

## ○コンセプト

白杵市は、山に降った雨が森を経て、田畑を潤し、海につながる水の循環が、ひとつの自治体の中で完結する町です。この特徴を活かして地域内での循環型社会の構築をめざし、「水源涵養の為の100年の森づくり」を進め、市営の土づくりセンターで製造した「うすき夢堆肥」による土づくりからの有機農業を振興し、地元の豊後水道で水揚げされる魚介類の特徴を活かした漁業振興を図っています。これらの白杵の風土・自然循環の中で育まれた資源・食材を活用し、使う人・食べる人のことを考え大切に作られた魅力あるこだわりの加工品を「白杵ブランド」として認証し、市内外に発信することにより、地産地消の促進と地域産業の活性化、「食」による観光の振興をめざします。

## ○基本理念

「食」の「本質」「原点」を顧み、白杵の風土・自然循環の中で生まれたもの、食べる人の健康を考えたもの、白杵の農家・漁家の姿が思い浮かぶもの、白杵人が思いを込めて“白杵らしさ”にこだわって作ったものを認証する

- ・自然に向き合い、白杵産の旬の食材にこだわります
- ・白杵の食文化や発酵食品を大切に考えます
- ・素材の味を活かし、添加物は出来る限り使いません
- ・農山漁村の感性を大切にしたものづくりをします
- ・美味しく、白杵の味としてのイメージを大切にします

## ○認証基準(主なもの)

### 【加工品】

- ・原則として、白杵市で生産された農林水産物を主原料として使用した商品であること
- ・添加物を極力控えたこだわりの商品であること
- ・製造過程の衛生管理や品質管理に信頼性があり、適正な表示がされていること
- ・歴史、風土、文化的背景等のあること

### 【工芸品】

- ・白杵の地域資源を活用した商品であること
- ・歴史、風土、文化的背景等のあること

## ○認証品への支援

- ・認証マークを使用が可能
- ・認証品のパンフレットを作成しPR
- ・認証品のプレスリリース
- ・専門家による相談できる
- ・各種イベントや商談会は優先
- ・補助金補助率が優遇
- ・ふるさと納税御礼の特産品の中で「白杵ブランド認証品」として掲載

うすきの  
地もの



USUKI'S  
LOCAL PRODUCE

# ドキュメンタリー映画「100年ごはん」製作

はじめの一步は100歩分！

有機農業をめぐる臼杵市の人々の記録映画です。

2013年に完成したこの映画は、臼杵市土づくりセンター建設からつながる有機農業の取組や山林再生の取組を4年間(120時間の撮影素材)に亘り撮影したものです。

監督は臼杵映画「なごり雪」「22才の別れ」を撮った大林宣彦監督の長女で料理家でもある大林千菜莢さん。

ドキュメンタリーの枠を超え、「いまのワタシ」が「100年後のアナタ」に語りかけるというドラマを編み込むことで、「過去」「いま」「未来」は地続きであることが浮び上る、“自然との共生”=“リビングハーモニー”をめぐる臼杵の人びとを描いた群像劇となっています。

今日まで、大林千菜莢監督のトークライブや「ほんまもん農産物」を使った食事会等をセットにした上映会が全国各地で250回以上開催されました。また、NYやLA、ハワイ、スリランカ・キャンディ市でも上映され、H30にはイタリア・トリノで開催されたスローフードのイベントでも上映されました。

大林千菜莢監督の精力的な上映啓発活動と口コミにより、今もなお定期的に上映会が開催され、臼杵の地域PRと「有機の里・うすき」のPRが進められています。



「100年ごはん」撮影風景

# ドキュメンタリー映画「100年ごはん」製作

平成28年4月3日 朝日新聞

4月3日 朝日

## 100年ごはん 自主上映130回

### 臼杵の有機農業記録

臼杵市の有機農業の取り組みを記録したドキュメンタリー映画「100年ごはん」(大林千景監督)が、完成から2年10カ月余りで約130回自主上映されている。口コミで評判が広がり、上映の輪は国内だけでなく、米ニューヨークやスリランカなど海外にも広がっている。

大林監督は「国道3部作」などで知られる大林宣彦監督の長女。高校時代から自主映画を撮り始め、映画界の精華やフランス料理教室を主宰する料理家としても活動している。小さい頃から父の撮影現場に行き、臼杵市であったロケにも同行。それが縁で市から依頼を受け、本格的な監督作に挑んだ。

2010年から4年間、臼杵市に本格的に通い、1200時間分の素材を撮影。全国に先駆けて市がつくった草木と豚のふんを堆肥にする土づくりセンター、有機野菜の栽培を続ける生産者、遠い未来を見据えた農業に消費者が向き合う姿をとらえた。

東京・銀座のレストランで9月に開かれた127回目の上映会。大林監督は「有機農業は地球を守る農業。食を通じて、100年先の人たちに何を残すの

か、考えるきっかけにしてほしい」と、約20人の観客に語りかけた。

65分の上映後、観客は市から取り寄せたカボチャやホウレンソウなどの有機野菜を使った料理を味わい、堆肥を持ち帰った。出版社社長の伊東隆郁夫さん(60)は「安全な食を残す活動に市が主体となって取り組んでいるのがすごい。考えさせられた」と話した。

店の代表で、日本オーガニックライフ協会の代表理事のはりまや佳子さんは、知人が主催した上映会で映画を知った。「子孫に何を残すのか私たちには責任がある。大勢の人に見てもらいたい」と語る。

映画の宣伝はほぼホームページのみだが、次第に依頼が舞い込むようになり、ホールだけでなく、カフェや個人宅などで「五感で体験してもらいたい」と食事とトークをセットにした上映会が続いている。大林監督は「誰かが自分のこと、100年後の子もわたらのことに置き換えて考えられるように作った。いま住むところでも何ができるかを考えるきっかけになれば」と語る。(伊藤真)

いずれも「100年ごはん」から

2013-2018「100年ごはん」製作委員会 株式会社Mエンタテインメント



「100年ごはん」上映後のトークイベント



「100年ごはん」上映会後の食事会

# ユネスコ食文化創造都市を目指します

これまで大切に守り育ててきた多彩な食文化に更に磨きをかけ、国内外の様々な食文化創造都市と交流することにより、本市の活性化を図るために、ユネスコ創造都市ネットワークの食文化部門への加盟を目指します。

## 臼杵食文化創造都市プロジェクト

- (1)「臼杵食文化アーカイブ」プロジェクト
- (2)「ほんまもん農産物・臼杵ん地魚利用拡大」プロジェクト
- (3)「臼杵食文化体験プログラム」プロジェクト
- (4)「臼杵食文化映画祭」プロジェクト
- (5)「臼杵の器(うつわ)活用推進」プロジェクト
- (6)「学校給食オーガニック」プロジェクト
- (7)「食と地酒のマリアージュ」プロジェクト
- (8)「臼杵食文化ものがたり」プロジェクト

