



環境保全型農業を推進し、
遊休農地を解消しよう
～学校給食への食材提供の取り組み～

令和3年1月14日 (長野県有機農業推進プラットフォーム第3回勉強会)

松川町産業観光課・松川町農業委員会



説明内容

- ➡ ① 松川町の農業・農地の現状
- ➡ ② 松川町第5次総合計画での位置づけ
- ➡ ③ 2年間の取り組み
- ➡ ④ 令和3年度の取り組みについて

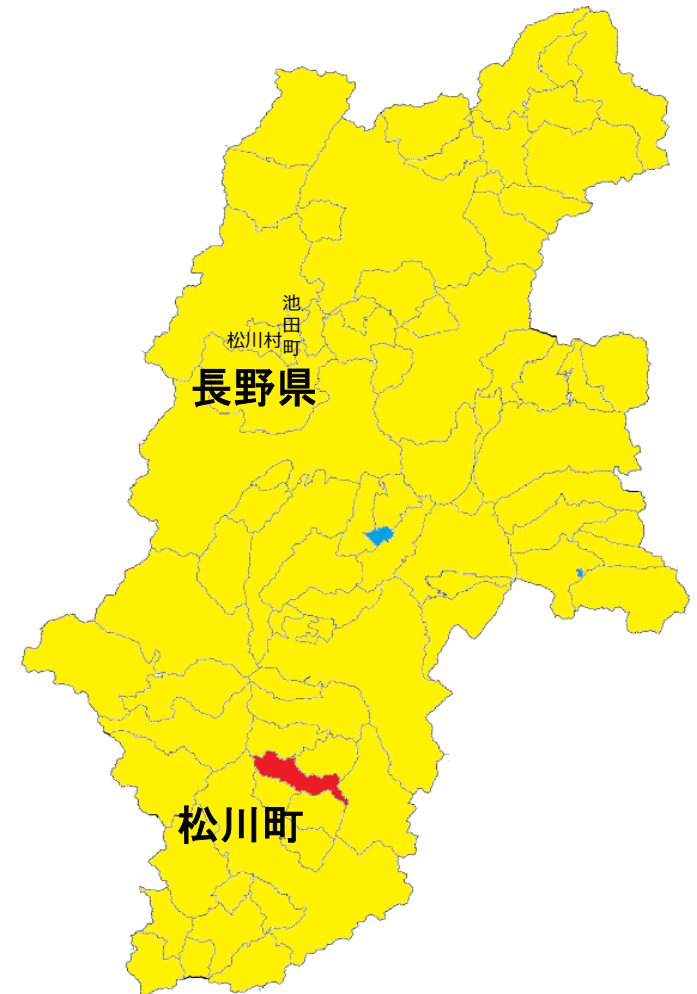
松川町のデータ

総人口	12,474人	*1
世帯数	4,436世帯	*1
農業就業人口	1,459人	*2
農地面積	1,325ha	*3
遊休農地面積	224ha	*3
経営農地面積	748ha	*2

*1松川町調査数字(2020年12月1日現在)

*2 農林業センサス(2015年)

*3 松川町農業委員会による利用状況調査(2020年11月)



松川町のデータ



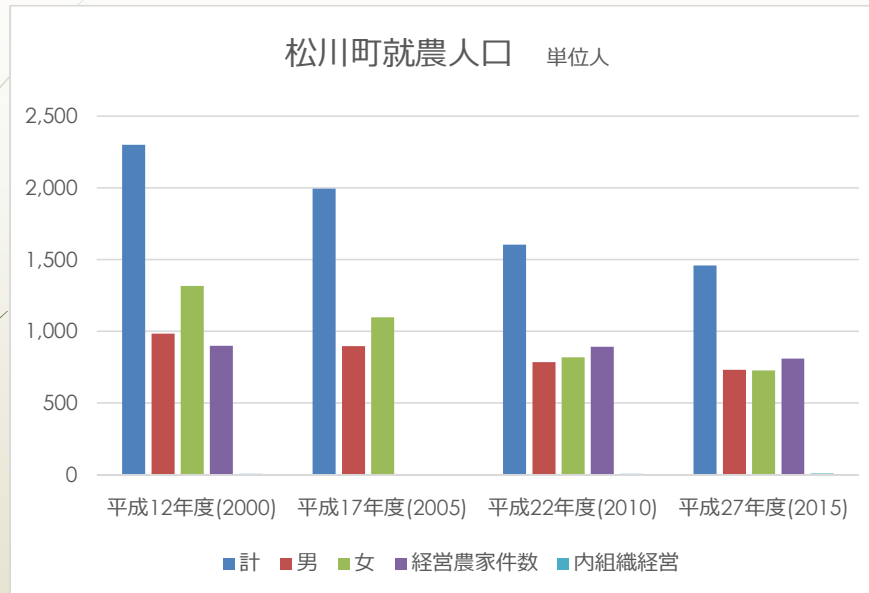
松川町は、長野県南部の下伊那郡の最北、伊那谷のほぼ中央に位置し、東西約21km、南北約6kmで、総面積72.79km²。

町の中央を天竜川が北から南へ流れ、川の東西に段丘が形成され、東側には工業団地と水田地帯が、傾斜地では、水稻、畜産、小梅の栽培などが行われている。西側は、水田地帯から住宅地、商店街、工業団地が開け、梨、りんごなどの果樹栽培が盛ん。

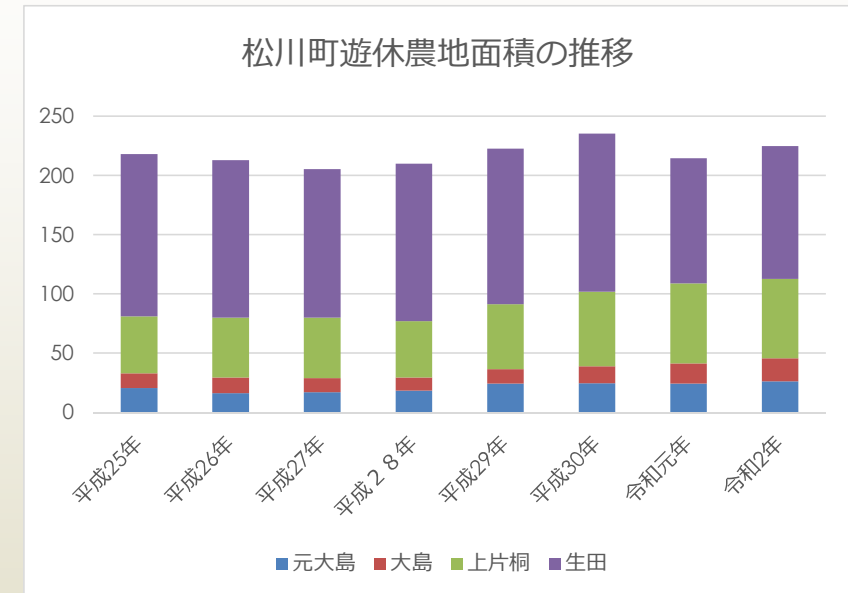
① 松川町の農業・農地の現状

松川町の農業従事者・農地面積・遊休農地の推移

➡ 現状



※農業センサスにより



※農業センサスにより

松川町耕作面積 単位ha				
耕作面積	田耕地面積	畑耕地面積	内樹園地	内普通畑
1,030	235	795	604	186

※令和現年度農林水産関係市町村統計 作物統計調査により（果樹・普通畑についてはH18統計時の割合にて算出）

① 松川町の農業・農地の現状

遊休農地対策として

- ・ 新規就農者の受け入れ支援
- ・ 新規法人参入の支援
- ・ シルバー人材センターや猫の手くらぶ、ワーキングホリデーによる労働力の補完
- ・ 農地の集積・集約化
- ・ 農地の斡旋、マッチングによる流動化

② 松川町第5次総合計画での位置づけ

いっしょに育てよう 一人ひとりが輝く 笑顔あふれるまち まつかわ

■ SDG s を踏まえた計画

「持続可能な地域づくり」を考えるうえで、SDG s の視点や考え方を計画推進の参考とします。

基本方針

○持続可能な農業の推進

非農家及び保護者等による有機農業の推進を行い、
遊休農地の解消につなげるとともに、学校給食への提供等、
地産地消の促進を目指します。

※ そのほか、自然環境、景観の保全。

健康な暮らしづくりとして、食育の推進等にもかかわってきます。

③ 2年間の取り組み

令和元年の取り組み

★ 農地を次世代に継承していくために

今までの活動に加え、住民1人1人のかかわりを大切に

(長野県発元気づくり支援金事業へ申請)

▶ 1人1坪農園の推進

- ・ 農地を持たない人へのふれあいガーデン（市民農園）の斡旋
- ・ ケーブルテレビにて野菜づくり指南番組を放送（DOYOU農?）

「健康でおいしい野菜をつくる」講演会 野口勲氏



2020.2 吉田太郎さんの勉強会
松川町有機農業研究会主催



③ 2年間の取り組み

令和2年の取り組み

★ 令和元年の事業に加えて

長野県有機農業推進プラットフォーム担当



2020.6 吉田太郎さんの勉強会
有機農業と有機学校給食

吉田太郎さんにアドバイスいただき、事業実施
(長野県発元気づくり支援機事業へ申請)

■ 松川町環境保全型農業の推進

ア 各種講演会「土壌微生物による物質循環での土づくりを」

「菌ちゃん野菜の作り方」

「昔ながらの伝統野菜を作ってみませんか」

新型コロナウイルスによる緊急事態宣言の発令により中止

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

ア 各種講演会

8/20 土壌微生物による物質循環での土づくりを
一般社団法人SOFIX 久保幹氏

10/31 家庭菜園向き菌ちゃん野菜の作り方
大地といのちの会 吉田俊道氏

2/7 昔ながらの伝統野菜を作ってみませんか
野口種苗研究所 野口勲氏

(新型コロナウイルスによる緊急事態宣言の発令により中止)

追加講演会決定

3/14 究極の元気野菜で、究極の元気っこ
大地といのちの会 吉田俊道氏
(主に栄養士・保育士・保護者対象)

～松川町環境保全農業の推進～

農業って おもしろい **健康な食が健康な体を育む** **全講演 入場無料**

新型コロナウイルスが猛威を振るい、社会が大きな転換期を迎えている中、生態系の調和を目指した農業を、楽しく学びませんか？地域の風土を生かした、自然に優しい農法で、心と体の健康を目指しましょう。

令和2年 8月20日 木 **生産者 向き**
時間：午後7:00～8:30
会場：農村観光交流センター みらい
講師：一般社団法人 SOFIX 農業推進機構

安心・安全で おいしいお米や野菜を 学校給食へ
お米・じゃがいも・ニンジン・ネギ・タマネギの5品を栽培し、給食へ提供。5つの圃場で栽培実証を行います。圃内遊休農地を利用し、自然農法国際研究開発センター 講師：公益財団法人 自然農法国際研究開発センター 4月～10月 実証圃場での研修会を実施。

久保 幹氏 **松田 文雄氏**
土壌微生物による 物質循環での土づくりを
有機栽培により農産物を生産するためには生物的性質が重要です。土壌微生物による物質循環がスムーズに進む必要があります。最新の土壌診断についてお聞きし、有機栽培技術の向上を目指します。

令和2年 10月31日 土 **お子様の参加も 大歓迎**
時間：午前9:00～正午
会場：松川町中央公民館 えみりあホール

吉田 俊道氏
講師：長崎県佐世保市 NPO法人 大地といのちの会 理事長 (株)菌ちゃんふあーむ 代表取締役

家庭菜園向き 菌ちゃん野菜の作り方
映画「わかたますここは、発酵の楽園」出演、体も土も腐でできている。生ゴミまじり糞尿を使って簡単に元気で、農薬を使う必要もない、昔のような味のある野菜が育ちます。巨からクロコの地球の秘密も聞かせてみませんか？実際に自分で作ることを始めてみましょう。

令和3年 2月7日 日 **託児あり**
時間：午後1:30～5:30
会場：松川町中央公民館 えみりあホール

野口 勲氏
講師：埼玉県飯能市 野口種苗研究所代表 「タネが危ない」著者

昔ながらの 伝統野菜を作ってみませんか？
親子三代にわたり、在来種・固定種・全国各地の伝統野菜の種を扱う種苗店を埼玉県飯能市を継ぎ、自家採種した種で、無農薬・無化学肥料で野菜をつくれ、毎年おいしい野菜をお客様に届けたいです。光輝の地産地消してみませんか？

チャンネルYOU 野菜作り番組 2年目の活動は…

Do遊農？ **子育て真っ最中のママが、野菜づくりに挑戦！**

お家で家庭菜園 始めてみませんか？ ～ふれあいガーデンでLet's家庭菜園～
12月 毎月第2水曜日 午後7:00～
ジャガイモ・ダイコン・カブ・ニンジン・レタス・里芋・かぼちゃ・ナス・ピーマン・落花生・枝豆・白菜・タマネギ・ニンニク・イチゴ・スナップエンドウ 土づくりから、道具の使い方、栽培方法を季節ごと、丁寧にレクチャー。これを見て栽培を始めれば、簡単に野菜づくりが始められます。

●お問い合わせ
松川町役場産業観光課 (松川町農業委員会事務局) Tel.0265-36-7027

令和2年度 元気づくり支援事業

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施



イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

研修会日時	研修内容
① 4/2	作付予定地の土壌等確認
② 4/7	じゃがいも作付け・ニンジン作付け・座学
③ 6/2	田の代掻き・玉ねぎ圃場、緑肥蒔き・ネギ圃場、イセククリプランツの播種・座学
④ 8/4	玉ねぎ圃場、緑肥の漉き込み・にんじん圃場、緑肥の漉き込み・座学
⑤ 9/2	玉ねぎ圃場、太陽熱マルチ張り、玉ねぎ播種・座学
⑥ 11/5	玉ねぎの定植・座学
⑦ 12/8	玉ねぎ圃場追肥・ぼかし作り
⑧	
⑨	
⑩	

実証圃場では、「栽培しながら環境を整えていく」又は「環境を整えてから栽培を始める」方法で有機栽培を、1年間学んできました。

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施



コンジッ

太陽熱マルチをした後に播種。太陽熱マルチは夏に効果あり（春は温度が低い）



ジャガ
任

リンゴの絞りカスをたい肥に利用。



タネ祇

育土のため、緑肥を育て、漉き込み。漉き込んだ後、太陽熱マルチを実施



水メ

水管理、土引き圃場の水平を保つ。最初に雑草の発芽を促し、出たところで、代掻きをして田植えを行う。



祇

イセククリプラツとしてのマリーゴールド・ソルゴー。ネギにつく虫の天敵の住処とする。

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

学校給食提供に至るまで

時 期	内 容
令和元年9月	食材の必要量確認・生産希望者との打合せ
令和元年11月19日	食育の日に合わせ、お米、ジャガイモの提供（試食会） 小学生保護者への説明会
令和元年12月23日	町内3校 教頭先生・栄養士の皆さんと協議
令和2年1月	食材の搬入についての打合せ（各直売所・及びJA）
令和2年3月	町教育委員会との打合せ
3月～4月新型コロナウイルス感染拡大防止のため、 学校が休業に。給食の提供も一時停止。	
令和2年4月	長野県学校給食会とお米の炊飯、搬入方法についての打合せ
令和2年6月～月1回	生産者、栄養士、直売所の皆さんにお集まりいただき、注文内容、 搬入方法、価格についての打ち合わせを実施。
令和2年7月～	収穫された野菜の提供開始

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

ゆうき給食とどけ隊による食材提供

1日の（生徒・先生）提供数 松川中学校 361食 中央小学校 580食 北小学校 146食 計1,087食

提供月	実証圃場での収穫物			その他		取り扱い事業者	
	食材	注文数量	価格 1kg当り	食材	注文数量		
7月	じゃがいも	162kg	260円			野菜は、直売所もなりんへ前日2時から3時までには生産者が搬入。調理前の午前8時〜8時半の間にもなりんが各学校の給食室へ搬入、手数料15%の手	
8月	じゃがいも	73kg	260円	おくら			
9月	-	-	-	じゃがいも	172kg		
10月	にんじん	9kg	240円	じゃがいも	205kg		
	長ネギ	54kg	380円	キュウリ	14kg		
11月	にんじん	32kg	240円	里芋	57kg		
	長ネギ	110kg	380円	ダイコン	59kg		
	お米（玄米）	540kg	400円	強化米は入れていない			
12月	にんじん	63kg	240円				
	長ネギ	104kg	380円				
1月～3月	長ネギの提供が続きます。						へ搬入 同じように学校

・価格についてはH30実績で、平均価格を提示し、生産者と栄養士との打合せで一定価格で決定。今年は野菜の価格が高かったため、市場より安く設定されていた。学校では助かり、生産者も希望の金額を伝えることができる。

・出荷の際の注意事項：じゃがいもは程よく砂が取れている程度。ニンジン洗って葉を除去。ネギは青い部分の天辺を切り、根はあってもよいが、土はないように。玉ねぎは外皮を取って土がついていないように。お米は玄米にして、検査済のものを出荷。

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

令和2年11月19日（木）食育の日

ゆうき給食とどけ隊の食材（お米・ニンジン・長ネギ）その他町内産の食材（里芋・ダイコン）が使われている給食が、小中学校で提供されました。生産者と子供たちの交流として試食会を予定していましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため見学のみ行いました。



中学校の献立
ごはん・きのこ汁・鮭のもみじ焼き・ひじき
あえ・牛乳



小学校の献立
ごはん・里芋の味噌汁・ネギたっぷりのご
ぼとん丼の具・白菜と塩イカの土佐あえ・
牛乳



④ 令和3年度の取り組み

令和2年度の取り組み品目

取り組んでいただける皆さんを募集します。

栽培品目	年間使用量 (H30)	R2.使用量	1回の必要 数	作付面 積	不足量	不足量に合わ せた栽培面積	1000㎡当りの 有機栽培収穫量 (目安)
①にんじん	3183kg	104kg 900kg 予定	10~15kg	900㎡	2283kg	2233㎡	1022kg
②ネギ	1067kg	268kg 1月~3月予定350kg	4kg~7kg	500㎡	449kg	299㎡	1498kg
③ジャガイモ	2480kg	235kg	25kg~30kg 10kgの時も	266㎡	2245kg	1620㎡	1385kg
④お米	7664kg	540kg		1250㎡	7124kg	16452㎡	433kg
⑤玉ねぎ	4450kg	来年6月収穫予定 2000kg	1回30kg必 要な時も	1000㎡	2450kg	1211㎡	2023kg

新たな取り組み品目

栄養士の皆さんと打ち合わせながら検討していきます。

旬のものを取り入れられるような献立も考えていただいています。一緒に参加しませんか。

④ 令和3年度の取り組み

・ふるさと納税での販売

令和2年度、お米の販売を実施しています。（ゆうき給食とどけ隊）

収穫できたところからのとれたて発送や、旬の野菜詰め合わせなどを検討中。

（南信州まつかわ観光まちづくりセンター）

・町内病院・福祉施設等への食材提供

健康な体を作るのは健康な食べ物から。という考えから、育ち盛りの子供たちの給食に提供するとしてきましたが、遊休農地を解消し、地域内での食の循環型経済を成り立たせるためには、多くの皆さんに取り組んでいただく必要があり、使用量が多い施設等での利用を検討します。

・マルシェの開催

町内で栽培された安全で安心な野菜を、直売所もなりんへ特設スペースを設置し販売。

生産者の顔が見える販売形態検討。

給食で食べている野菜がここで買えるといった流れを作り、松川町の有機野菜のブランド化を進める。

また、生産者との交流、DO遊農?の番組により、自宅の畑、又はふれあいガーデンの利用で、

自身で栽培する人が増えるような取り組みとしたい。

④ 令和3年度の取り組み

松川町ゆうき給食とどけ隊

一緒に研修を受けながら、お米・野菜を栽培してみませんか？

今年から実証圃場での研修を受けながら、有機栽培を学んでいます。

現在、給食に届けているお米、野菜について「有機米・有機野菜」かというところではありません。

育土にも時間がかかり、最初から、虫や病気の心配をしなくてもよいといった農業ができるわけではありません。環境にやさしい持続可能な農業を学び、実践し始めたところです。

有機栽培を目指していますが、環境保全型農業を推進し、化学肥料、農薬をなるべく使わない農業として進め、給食の食材として提供してきました。

一般に流通の乗せて、「有機米・有機野菜」として販売するには、JAS認証が必要となりますが、地域内での流通にはそこまで考えなくてもよいかと考えています。

地域に内在する資源・・・遊休農地は地域の宝！

松川町第5次総合計画では

1. 持続可能な地域づくり、
2. 4つのキーワード

(自治・学び・地域に内在する資源・総合的な地域理解)

を掲げ、町づくりを進めていくとしています。

遊休農地を厄介者にせず、活かさないことには持続可能な地域づくりは無理。

将来に続ける一つの取り組みとして、活動を始めています。

～ 以上です ありがとうございます。～
ここからは、生産者の皆さんのお話をお聞きください。





松川町ゆうき給食とどけ隊

お米

いくた くぼた 生田の久保田さん

わたしは、みなさんに^{あんしん}安心して給食^{きゅうしょく}を^た食べて^{げんき}元気に

^す過ごしてもらいたいのので、^{のうやく}農薬や^{かがく}化学肥料^{ひりょう}を使わず^{つか}にお米^{こめ}

を^{かんば}頑張って^{そだ}育てたいです。



～給食室より～

11月16日から1週間でしたが久保田さんのお米を給食で頂くことができました。

田んぼづくりからもみまき、お田植、途中での草取りや水やりなどたくさん手をかけてくださった田んぼで

おいしいお米を収穫してくださいました。みなさんからは「おいしい!」「甘かったよ!」といっぱい声をいただきました。

心込めて作ってくださったおいしいお米でしたね。来年も作ってくださるそうです。



にんじん

うしくほ うしうしファーム 牛久保さん



にんじんぎらいな人でも食べられる安心・安全な甘くておいしい栄養
いっぱいのにんじんです！安全でおいしい野菜です！給食をしっかり
食べて元気な体を作ってください！

～給食室より～

11、12月の給食で使わせていただいています。雨の多かった時期は人参の苗が育たず大変なご苦勞をされたそう
です。9月にまいた種が育ち立派な人参になったそうです。本当はたくさん人参を作る予定だったそうですが、雨と日
照りでうまくいかなかったことが、とても悲しいとお話してくれました。でも、きれいな色の人参はサラダに
入れると甘くてほんとうにおいしいのです！来年はがんばるでな！とニコニコしてお話してくれました。









じゃがいも

たの の だいひょう きたざわ
楽しみまし農代表 北沢さん



わたしたちのグループ楽しみまし農ではじゃがいもを作っています。
ジュース工場から出るりんごのしほいかすからできた肥料を使い、
みなさんにおいしく食べてもらえるよう育てています。

～給食室より～

7、8、9月の給食で使わせていただきました。雨の多かった時期に、苦勞して収穫をしてくださいました。

沢山のじゃがいもを大きさを種類を分けて納品してくださいました。おいしいスープや煮物に出来上がりました。

おいしいおいもでしたね。来年もたくさん作ってくださるそうです！うれしいですね。

SINCE 2010
楽しむ
楽しむ
楽しむ



2020/04/10





ありがとうございました。