

松川町環境保全型農業の推進 ～令和2年度の活動報告～

令和2年12月22日（協議会立上げ会）
松川町産業観光課・松川町農業委員会

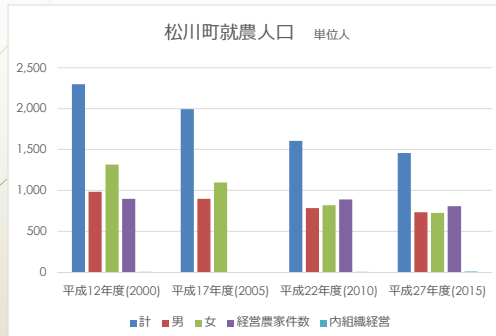
説明内容

- 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

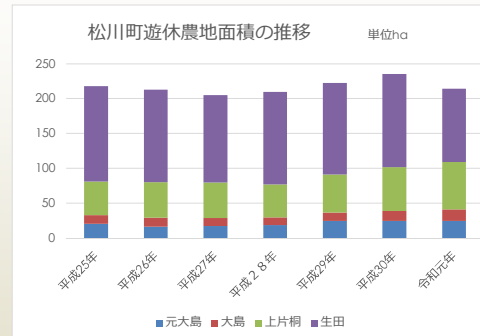
① 松川町の農業・農地の現状

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

- SDGsを踏まえた計画

「持続可能な地域づくり」を考えるうえで、SDGs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。

健康なくらしづくりとして、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



2020.6 吉田太郎さんの勉強会
有機農業と有機学校給食

★ 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 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」

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
- 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)

健康な食が健康な体を育む

令和2年8月20日(木)

時間：午後7:00～8:30

会場：農村観光交流センター 1から1

講師：久保 幹氏 松田 文雄氏

安心・安全でおいしいお米や野菜を学校給食へ

令和2年10月31日(土)

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

講師：吉田 俊道氏

家庭菜園向き菌ちゃん野菜の作り方

令和3年2月7日(日)

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

講師：野口 勲氏

昔ながらの伝統野菜を作ってみませんか？

毎月第2水曜日 午後7:00～

Do You Know?

お家で家庭菜園 始めてみませんか？

毎月第2水曜日 午後7:00～

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

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

栽培品目	生産者	作付面積
①にんじん	牛久保二三男	900㎡
②ネギ	寺沢茂春	500㎡
③ジャガイモ	楽しみまし農 北沢ひろみ	266㎡
④お米	久保田純治郎	1251㎡
⑤玉ねぎ	信州農園 多田英樹	1000㎡

実証圃場 位置図

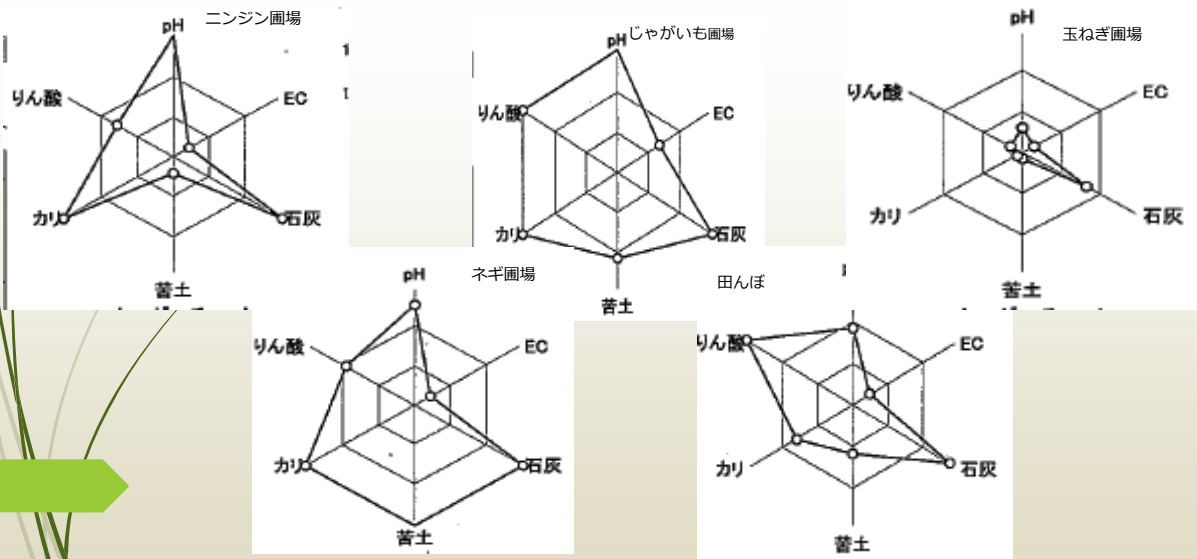
講師：公益財団法人 自然農法国際研究開発センター

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、イセクワンプランツの播種・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



栽培を始める前に、土を採取し、南信州農業農村センターにおいて、「Dr.大地」の土壌診断を行いました。

(化学性診断のため有機農業で大切な土になりかけの有機物についてはわからないそうです。)

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施



ニンジン

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)



ジャがいも

リンゴの絞りカスをたい肥に利用。



タマねぎ

育土のため、緑肥を育て、漑き込み。漑き込んだ後、太陽熱マルチを実施



お米

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。



ねぎ

イセクサ-プラント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）

7月から順に、収穫したものから
学校給食に提供されました。



生産者の皆さんのグループ名も決まりました



栄養士さんの現地視察



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時までで生産者が搬入。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、手数が15%増えています。お米は、長野県学校給食会が、生産者のもとへ受け取りに行き、炊飯を行います。お米は、強化米は入れていない
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	
12月	お米（玄米）	540kg	400円			
	にんじん	63kg	240円			
1月～3月	長ネギ	104kg	380円			
	長ネギの提供が続きます。					

・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。ニンジンには洗って葉を除去。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・鮭のみみじ焼き・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んと井の貝・白菜と塩イカの土佐あえ・牛乳



ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

小中学校では栄養士さんが、児童生徒に栽培の様子を伝えてくれます。

まつたけのまち松川町産しいたけの産地
松川町有機野菜情報

しいたけは年間を通して収穫が可能な作物です。しいたけは栄養価が高く、おいしい野菜です。しいたけは、冬場にはビタミンCが豊富に含まれており、免疫力を高める効果があります。また、しいたけは、冬場にはビタミンDが豊富に含まれており、骨を強くする効果があります。

4月 しいたけ有機栽培が始まりました。

5月17日 剪定作業が完了しました。剪定作業が完了しました。

6月1日 5月に剪定作業が完了したしいたけの収穫作業が完了しました。

6月1日 冬色で収穫作業が完了しました。冬色で収穫作業が完了しました。

7月12日 しいたけの収穫作業が完了しました。

11月16日から20日まで 町内3校で
 生田地区 久保田さんの有機米をいただきます！

11月16日 久保田さんの有機米をいただきます！

11月17日 久保田さんの有機米をいただきます！

11月18日 久保田さんの有機米をいただきます！

11月19日 久保田さんの有機米をいただきます！

11月20日 久保田さんの有機米をいただきます！

有機野菜を作って下さっている農家さんの紹介です！
 12月は寺沢さんのねぎ、牛久保さんの人参です

「ねぎ」の寺沢さん

「にんじん」の牛久保さん

ねぎは、冬場にはビタミンCが豊富に含まれており、免疫力を高める効果があります。また、ねぎは、冬場にはビタミンDが豊富に含まれており、骨を強くする効果があります。

人参は、冬場にはビタミンAが豊富に含まれており、視力を高める効果があります。また、人参は、冬場にはビタミンEが豊富に含まれており、抗酸化作用があります。

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

2020.11.21掲載：南信州新聞

地元野菜たっぷり給食

松川町産の有機野菜が、学校給食に活用されています。地元産の野菜は、新鮮で栄養価が高く、子どもたちに喜ばれています。

2020.11.20掲載：中日新聞

地元の野菜おいしいよ

松川町 生産者が給食を見学

松川町産の有機野菜が、学校給食に活用されています。地元産の野菜は、新鮮で栄養価が高く、子どもたちに喜ばれています。

2020.11.29掲載：日本農業新聞

無農薬農産物の学校給食を見学

松川町産の有機野菜が、学校給食に活用されています。地元産の野菜は、新鮮で栄養価が高く、子どもたちに喜ばれています。

2020.11.29掲載：日本農業新聞

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、D O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、活動を始めてみませんか。

～ 以上です ～