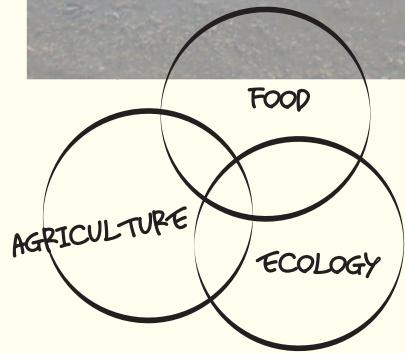


いすみオーガニック?
何それ?



学校給食の有機化から、SDGsまで。
次代に残したい「食・農・環境」のまちづくり

有機の給食で、子どもたちを育てたい。 全国初！学校給食米100%有機化を実現した情熱

米価低迷。農家が食べていけず、耕作放棄地が広がっていく時代。
昔ながらの水田の街・いすみ市が、“有機米”に活路を見出したのは、
里山保全の機運と「自分たちが値段をつけられる米作り」が始まりだった。

いすみの有機稻作の先駆者
農事組合法人「みねやの里」代表

矢澤喜久雄さん



知識ゼロからのスタート 「誰もやらないなら自分たちがやろう」

いすみ市が「自然と共生する里づくり」を始めた2012年、農薬と化学肥料を使わない米作りに最初に手を挙げたのが、農事組合法人『みねやの里』の矢澤喜久雄さん。「誰かが一步踏み出さなければ、何も変わらない」という思いからだった。「例え失敗しても、それを次のステップに活かせばいい」と思った。当時有機稻作についての知識や技術は全くなく、最初から難しいことは分かっていた。栃木県の『NPO法人民間稻作研究所』の技術的サポートにより有機農法の理解は進み、いすみ市の気候、土壤に合った技術を確立する必要があると判った。

有機稻作の取り組みの中で目標だった給食米有機化は一步一歩進み、2017年秋ついに100%を達成。「学校給食を有機米に変えたことへの世の中の反響は予想よりも大きかった。」先頭きて有機稻作という未知へ飛び込んだ“ファーストペンギン”的苦労が報われた瞬間だった。

子どもたちが口にするものに 有害な農薬が含まれているのは 納得できない

「学校給食米を100%有機にすることを提案したのは、子どもの健康と成長に役立てたかったから。」矢澤さんは語る。「子どもたちが口にする食べ物に有害な農薬が含まれているのは納得できない。小麦などにも発がん性のある農薬が含まれていることがある。お米だけでなく、他の食べ物も健康で安全なものが望ましい。」

有機米の給食で育った子が 大人になったとき 「大事にしてもらったんだな」と 思ってもらえば

「手間暇かけて作った有機米を食べることで、食や農業へ関心、地域への愛着を持ってくれたら嬉しい。大人になったときに、「無農薬」、“有機”的意味を理解することで、地域を支える力になってくれたら良いな。」訥々とした言葉には、子どもたちの健康への願いと、その先にあるいすみの未来への想いが滲んでいた。

学校給食実現へ行政の立役者
いすみ市農林課主査

鮫田晋さん



日本人が米を食べなくなる中、 米を作っていく難しさ

いすみ市『自然と共生する里づくり連絡協議会』発足の翌年、2013年からいすみ市農林課配属となった鮫田晋さんこそ、有機米『いすみっこ』栽培と給食米への採用を推し進めた行政側の仕掛け人。

「米価下落で非常に厳しい時代。日本人の食生活の変化に加え、新型コロナウィルスによる外食産業への影響もある。自分で値段を付けられない農産品ばかりだと、農家の経営は苦しい」と冷静に指摘した上で、“いすみの農業”を守っていく活路を「自分で価格を決められる農産品を持つこと。つまり色々な米作りと、色々な販路を持つこと」と見る。ただ掛け声だけでは前に進まない。「補助金、圃場整備はもちろん、新たな販路開拓まで、有機化推進に必要なインフラを整備していくのが役所の仕事」と鮫田さんは言い切る。

学校給食米の有機化で 「役所の本気」が伝わった

「農協も販売力に限界はあるし、県職員が技術指導するにも有機の知見があるわけではない。足りない部分を埋めるために、誰かがやらなければいけない仕事をやるのが役所だと思う。」

その言葉通り、有機の技術指導者を他県から招き、『いすみっこ』の学校給食米化という安定した販路を確立。

さらにこのニュースで“いすみの有機への取り組み”は全国的な脚光を浴び、潮目が変わる契機となった。「先駆者である矢澤さんたちが有機を始めた当初、追随する農家さんはいなかった。でも学校給食米が始まつてから徐々に参入する方が増えてきた。給食米の100%有機化は、市役所が本腰を入れたというメッセージになった。」

生産者と行政が一体となった“本気”。そこには、給食を通して地元の食べ物のや農業に関心を持って欲しいとの、子どもたちへの想いも込められている。



いすみっこ

JALファーストクラスの機内食にも採用！ 全国から注目される有機の学校給食米

いすみ市の全小中学校の給食米『いすみっこ』は、農薬や化学肥料を全く使わない“特別栽培米”コシヒカリ（※有機JAS認証を取得したお米もあります）。2020年には農林水産大臣賞、辻静雄文化賞も受賞しています。

ご購入の問い合わせは「いすみ農業協同組合」(0470-86-3715)へ

JALファーストクラスの機内食で採用



環境保護と“生物多様性戦略”を牽引
房総野生生物研究所 代表
NPO法人いすみライフスタイル研究所 理事

手塚幸夫さん



豊かな自然と里山を守るには 健全な農林漁業の復興が鍵

“自然と人間の共生”と、“里山里海の暮らしを見直すことによる健全な農林漁業の振興”的重要性を訴える手塚幸夫さんは、有機化への取り組みを自然環境保護の観点からリードするキーマン。2015年『いすみ生物多様性戦略』立案にも深く関わる。「2014年春、有機のモデル水田の目の前にコウノトリが降り立つことが、戦略策定の機運を作った。健全な農林漁業は生物多様性につながり、里山の姿を取り戻す」

有機米の給食採用は、 “いすみ生物多様性戦略”的第一段階

「高齢化が進むいすみでは、小学生は多くの生産者にとって孫世代。給食採用で有機米作りのモチベーションは高まったが、まだ通過点」と手塚さん。「次の段階は、教育ファームでの農業・食・環境の総合的な学びと、給食野菜の有機化。」いすみの描く未来はまだ先にある。

文：みつきー

田んぼが教室！ 教育ファーム



食べものがどうできるか、農業が環境とどう関わっているか。
自分の手で作って食べることで
「食・農・環境」のつながりを学ぶ授業。

米農家の子どもも、先生も、 田んぼのこと何も知らない

「じいちゃんばあちゃんが田んぼやってる子も、米作りどうやるか知ってる?と聞くと手は挙がらない。」いすみ市農林課・鮫田さんは語る。「家族も存在を認識していない産業では、次世代に残していくないですよね。」学校で栄養を学んでも、米ができるかも田んぼが抱える問題も知らず、地域の農業と環境がどう関わっているかも学べない教育。それでは日本の底辺を支えているものが崩れてしまう。未来への危機感から、有機農業体験授業“教育ファーム”は始まった。

食べるだけでは「なんで」がわからない 興味ない人にも知つてもらうには 学校教育しかない

「食べものは環境にある、と多くの人に知つてもらえる場は学校だ。」2016年に『総合的な学習の時間』の一環として“教育ファーム”的授業がスタート。生き物の役割を知り、作り、食べるまでの食・農・環境を一体で学ぶ授業は全国でも珍しい。実際の田んぼで授業する他、大きなタライを田んぼに見立てる学校も。「黒板だけでは知つことにならない。やらないと食べものの価値は分からぬですからね。」



農業は「食べもの」の基本部分。
作り手と一緒に土に触れる体験が
気づきになる

「給食で有機農産物を食べて育った経験は、いつか“大事にされてきた”という誇りや自信になるはず」と鮫田さんは語る。食べものを一緒に作る体験を通して、地産地消・作り手の顔の見える関係への気づきや理解につなげたい。小中9年間で1回でも心に残るお米の授業ができた。「本当は食べものは、自分たちで作るものなんだよ。」いすみの挑戦は続く。

文：すぎちゃん



給食野菜 有機化への夢

「野菜も使ってよ、値段なんていいくらでもいいから！」
有機野菜を作って40年、市に働きかけた近藤さんの情熱

日本の有機野菜作りの草分け
有機野菜連絡部会 部会長

近藤立子さん



有機野菜を学校給食に！
市に乗り込んだ1年後
「やりましょう」

「いつか学校給食をやるのが夢だった。」家族の健康への想いから、図書館の本を頼りに有機野菜作りを始めた近藤立子さんは、日本における有機の草分けの一人。1985年の著書『無農薬でつくるおいしい野菜』は今もファンが多い。いすみの給食米有機化のニュースを聞くや自作野菜を手に市に何度も掛け合い、1年後実現への足掛かりを掴んだ。“給食野菜”作りには「一定の大きさ・量を期日に納品」の難問が立ちちはだかるが、研修用の畑で仲間と知恵を出し合い、技術を磨く。

自分が子どもの頃
食べていたような野菜を、
今の子どもたちにも

有機にのめりこんだきっかけは「子育て期に野菜の味が記憶と違うと気づいた」こと。「同じきゅうりでも、昔自分が食べた無農薬きゅうりとは別物って感じがして。」自分が子どもの頃食べていたような野菜を食べれば、きっと子どもは元気に育つ。突き動かされるように有機野菜を作つて40年、多くの人々と出会い、挫折も移住も経験。「これをみんなに知らせることが、私の仕事なのかな」「子どもに食べさせたい」が原点だから、季節外れや珍しい野菜ではなく、日常に使える野菜作りにこだわる。

「誰もやつことのない世界を自分のものにしたい。」少女のように輝く目で、近藤さんは土と向き合う。

子どもも
大人も
参加OK!
有機農業体験したい！と思ったら
オーガニック農園で野菜と生き物にふれよう

オーガニックの畑で野菜の生長や昆虫の観察体験を通じ、親子で楽しむイベントを毎月開催。

詳しくは「NPO法人 いすみライフスタイル研究所」のHPへ！

#オーガニック農園で野菜と生き物にふれよう | URL:<http://www.isumi-style.com/>



無農薬・有機野菜作りの入門書
婦人之友社・編
1,320円(税込)



野菜は「規格」が求められる。
栄養士さん、調理師さん、
皆ががんばって成り立つこと

「当初の計画に“給食野菜の有機化”まではなかった。市を動かしたのは近藤さんの熱意」と農林課・鮫田さんは背景を語る。「給食野菜に求める要求は米より厳しい。給食センターでは調理の仕方が概ね決まっていて、裁断機械に合う規格が求められる。」規格に合わせて作れる仲間も、近藤さんの声掛けで増えていった。

「外部から講師を呼んで、規格を揃える作り方を相談できるような支援もしています。毎年検証して、ネギはかなりイケると自信もってきた」と鮫田さん。「調理場でも、虫を一匹も残さぬよう洗う回数を増やしたり、皆ができる事をがんばって成り立っています。」

文：すぎちゃん



有機でつながる新たな場 “いすみや”OPEN!

販路がないなら作っちゃえ！

学校給食米の田んぼで採れた米や、規格外の作物を買える、
地産地消のオーガニック商店



「いすみっこはどこで買えるの？」
全国ブランドであると同時に
地元で愛されるお米に

「学校給食米の話が全国的に注目され、市内から“どこで買えるの？”という声が聞こえてきた」と語るのは、いすみ市の有機農業の応援団を自任する手塚さん。関心の高まりは有機米生産者にとって追い風だが、手放しで喜べない事情がある。

「学校給食有機米『いすみっこ』はJAを通した大口の販路が主で、スーパー直売所などで目にすることはほとんどない。全国ブランドになると同時に、地元の人たちにも食べてもらって認知されることも大切なんです。」

店内の棚に地元の有機食材や加工品が並ぶ



店の外には採れたての有機野菜がずらり

学校給食だけでは、
米農家は食べていけない。
給食規格から外れた野菜の行き場を

学校給食米への採用は地元の有機米農家にとって販路開拓となり、給食の他にも、スーパー、生協などに10t、20tといった大ロットで納入されるようになった。その一方で、生産者の中には100kg単位の小ロットで有機米の販売をしているケースもある。野菜もまた、給食用に作っても規格に合わないものは納品できず、販路も限られる。

「必要なのは小ロットでも販売できる販路。そして米だけでなく、有機野菜や有機食材など、地域の安全なものを気軽に売れる・買える場所ができること。」

“いすみや”は地域資源循環商社。
“いすみや”を通して地域が回る、が夢

2020年12月、地元食品店の一角に『いすみや』が誕生(原稿執筆当時。現在はNPO法人いすみライフスタイル研究所事務所内にて営業中)。

「消費者と生産者の課題解決&地産地消の実現」の構想のもと、店先には生産者の名が書かれた朝採り有機野菜、店内には『いすみっこ』と同じ水田で作った有機米や自慢の地産品が並ぶ。

開業にあたり、「地産地消によって梱包・輸送にかかるエネルギー消費=フードマレイージを抑え、環境保護に寄与する」取り組みとして、環境省の『地域循環共生圏づくりプラットフォーム』活用による助成も視野に入れている。

『いすみや』運営と一緒に取り組む『いすみライフスタイル研究所』副理事長・江崎亮さんの提唱する、“地域資源循環商社”というコンセプトも魅力的です。地域での“地域循環共生圏構造”的視点と重ね合わせると面白くなるのでは。」店主手塚さんと仲間たちの夢は膨らむ。



いすみや営業情報



営業時間：10:00～16:00
所在地：千葉県いすみ市岬町長者475
アクセス：JR外房線長者町駅より徒歩6分
電話番号：070-4332-6135
メール：isumiya1212@gmail.com



「安全でオーガニックなものを」
同じ価値観の人をつなぐ
コミュニティづくり

「ただの直販店のような、安いから買うという店にはしたくない。目指したいのは、消費者と生産者の双方が“丁寧な暮らしをしたい”という同じ価値観でつながれる場。」それが、手塚さんの考える“成熟した地域社会“のあり方だとも言う。「ゆくゆくは、安全でオーガニックなものを食べたい人が緩くつながれるコミュニティの場にしたい。志向が近い人々が集まるので、自然と会話も盛り上がるはず。田舎暮らしを描いていすみ移住を考える人から、自給自足や就農を考えている人たちまで、いろいろな人たちに出会いの場を作れたら」と手塚さんは夢を語る。

「コミュニケーションスペースとして、いずれはカフェも併設できたらいいな。」



文：みつきー



せっかくの機会だし！と『いすみや』で買ってみた小松菜と山東菜、にんじん。火を通すのがもったいなくて、全部サラダで生食してみました。小松菜は先までピンピン、にんじんは甘みが濃く、山東菜(初めて食べました)はほんのり塩味&シャキシャキ感がクセになるような美味！何も付けずかじりながら、元気いっぱいの野菜たちの向こうにいすみの土の味を思いました。

by:くずぽん

ここがタイヘン！ ここがやりがい！

有機農業のリアル

実際どうなの？を
聞いてみた



いすみの有機稻作の先駆者
学校給食米の有機化を
実現したキーマン

矢澤喜久雄さん

農薬をゼロにはできなくても、
可能な限り使わないことは
できるはず。

農薬を使わずに栽培しようとすれば勉強する必要があるし、手間も時間もかかる。農薬を使った方がある意味では効率的かもしれないし、簡単かも知れない。農業のすべてで農薬をゼロにすることは現実的には難しいですが、可能な限り使わないようにすることはできます。農薬を使わないことによる苦労もあるが将来的には、有機農業がもっと評価されるようになってくると思ってます。



農業をやりたくて
いすみに移住。
現実を見据えた慣行農家

関谷啓太郎さん

有機か慣行か？の前に、
農地を守っていくことが大事。

Iターンの自分を受け入れてくれた農家の方々がずっと大切にしてきた農地を守りたい。5年後、誰がここで農業をやってるんだ？自分しかいない！その想いから、農家仲間をもう一人つくろうと準備中。自分がそうだったように、家も土地も機械も何もなくても、農家になれる。いすみには移住者ネットワークもある。「手取り足取り教えます。有機はあまり得意ではないですが、つなぎはできます。ぜひ来てください。」



自然栽培食材にこだわる
マクロビオティック
料理研究家

中島デコさん

オーガニック給食が
注目されるほど
やらざるを得なくなるから、
どんどん有名になればいい。

子どもたちにとって住み心地の良い環境、虫も微生物も喜んで生きていく環境が必要。自分たちの足元だけでなく、畑、川、海、里山が全部循環している良い場所として、もっと知ってもらえば良いね。

Brown's Field
<https://brownsfield-jp.com/>
ブラウンズフィールド



文：きんしょう／みつきー／すぎちゃん



Uターンで農業を継いだ。
音楽と家族を愛する
自称「不真面目」有機農家

久我徹雄さん

半分ノリで始めた。
難しく考えない！
なんとかなる！

市の学校給食の有機化の取り組みに賛同したのが理由ですね。もともと無農薬で米を作ったりしていたから、有機を始めることに抵抗は無かったです。市で給食用として買う計画もあると聞いてたし。お米に関して言えば、化学肥料や農薬を使わずに作ることはそれほど難しくないと思っています。新しい技術も開発されてて、市が主催する講習会が開かれたりもするので、聞いたことを試してみたりもしています。有機は難しいっていうけど考えすぎ。自分は勧めですよ、有機やってみなよって。



有機野菜を作って40年、
Iターンでいすみに移住。
給食野菜の有機化に燃える

近藤立子さん

自分が食べたい、
子どもに食べさせたい
という思いが原動力。

夏に焼きそばを食べたかったんですよ。食欲のない子どもたちでも、焼きそば出すと食べるじゃないですか。ニラや大根の葉っぱもいいけど、焼きそばにはやっぱりキャベツ。子どもたちにパンチの効いたものを食べさせたくて。夏場の関東地方でキャベツを作るのは至難の技。そのキャベツを、なんとしてでも有機で作りたい。努力したらできるんですよね。9月の下旬あたりからは、この辺でもキャベツがとれます。

いすみ市は、有機農業をサポートしています！

いすみ市は、多面的な価値をもち地域を元気にする有機農業を『いすみ生物多様性戦略』や『いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略』の重点施策に位置付けて、総合的に推進しています。有機農業に関する事業の多くは、公民協働の活動組織である「自然と共生する里づくり連絡協議会」が担っており、学校給食への提供を中心とした地産地消や産地作りに取り組んでいます。学校給食向けに有機農産物を生産し販売したい生産者には、同協議会への加入をお願いしています。同協議会が主催する有機農業技術に関する研修会や有機農業に関するシンポジウム等には一般の方でも参加できます。

その他
こんな支援も
行っています

- ・就農相談
- ・研修受入先農家の照会
- ・農地の照会
- ・生産機械に対する助成
- ・空き家の照会
- ・ブランド化の支援



いっそ
移住
しちゃう？

いすみ市は「住みたい田舎ベストランキング」 5年連続 No.1!



*宝島社「田舎暮らしの本」2021年2月号2021年版 第9回 住みたい田舎ベストランキン



いすみのことならココに聞け！
移住サポートから地域の環境保護活動まで幅広く活動
NPO法人いすみライフスタイル研究所

2008年の設立。移住定住促進、情報発信、田舎暮らしサポート、コミュニティ・ビジネスサポート、環境保全などの活動を行う。いすみ市内外の行政、教育機関、企業、各種団体や個人等と広く連携・協働しながら、SDGsを意識した持続可能な“まちづくり”を取り組む。いすみ市の自然と共生する里づくり連絡協議会、教育ファーム等に民間の立場で参加し、「いすみオーガニック」の運動を推進している。

URL:<http://www.isumi-style.com/> ※右のQRコードからアクセスできます。



職業上のスキルや経験をボランティアとして提供する
プロジェクトチームとして、本誌制作に参加しました。
取材を通していすみの人々の想いや課題を体感する
時間は、会社の仕事とは異なる貴重な経験でした。
(某農家の方への取材中、「お茶飲んでく？」のようなノリで
「タネ撒いてく？」と言われたことが忘れられません。)
皆さんの生の声が読み手に届き、いすみの輝く未来
につながりますように！

by : Ted

このパンフ制作プロジェクトのために
結成されたスキルボランティア

プロボノチームが見た いすみ

きんしょう

これを読んで、いつものいすみとは違う風を感じてもらえた嬉しさです

みっきー

自然と人に恵まれた素敵な街に出会えました！

すぎちゃん

日々の暮らしとこれからを見つめ直すきっかけをもらいました！

くずばん

農業の現実について何も知らなかつたと知った半年でした

はたし

人の想いがまちを創るステキな体験をさせていただきました！

発行:2021年2月

お題提案・現地コーディネート:NPO法人いすみライフスタイル研究所

現地コーディネート協力:房総野生生物研究所

企画・編集・執筆・デザイン:『ふるさとプロボノin農山漁村』プロジェクトチーム

発行者:NPO法人いすみライフスタイル研究所

〒299-4616 千葉県いすみ市岬町長者475

Tel:0470-62-6730 Fax:0470-62-6731

E-mail:isumi-style@bz03.plala.or.jp

印刷:2021年5月

※このパンフレットは、2021年度地球環境基金の助成を受けて
印刷しました。

テキスト監修:くずばん デザイン:はたし

イラスト:シミキョウ(清水京子)

写真提供協力:いすみ市農林課



奥付