

What is Organic?

有機農業ってどんな農業？

熊本県

山都町
やまとちよう



What is 有機農業？

有機(オーガニック)農業とは、化学肥料・化学合成農薬に頼らず、**土が本来持つ力**を活かし、そこで生きる**生き物と共生**しつつ、自然との調和を大切にしながら行う**環境にやさしい農法**のことです。



山都町は、有機農業 全国No.1のまち!!

山都町の有機農業の歴史は**1970年代**から始まります。今や**有機JAS認証事業者数は全国で一番多く**、年間を通してたくさんの種類の野菜やお米を育てています。

2021年には小中学校の給食で有機米の提供が始まるなど、ここ山都町では、有機農業は特別ではなく当たり前の農業として親しまれています。全国から有機農業を志す移住者が年々増えており、先代からの想いと技術は、人々の健康と山都町の土壌を守りながら、次世代の担い手たちへと受け継がれています。

山都町は「くまもとグリーン農業推進宣言」を 県内で一番最初に宣言しました。

「くまもとグリーン農業推進宣言」とは？

熊本の宝である「**地下水**」と「**土**」を農業によって守り育てていくため、土づくりを基本に化学肥料や化学合成農薬の使用を減らした、**環境にやさしい農業を推進**して行くことの宣言です。

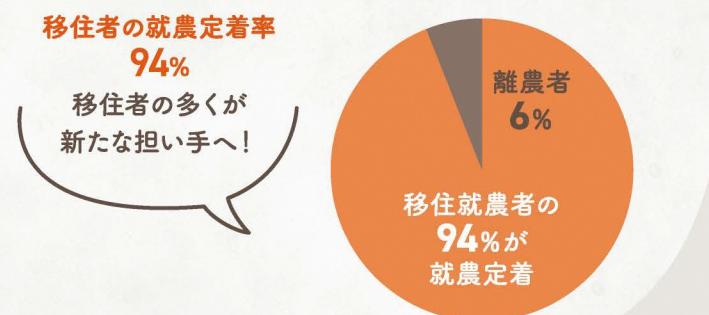
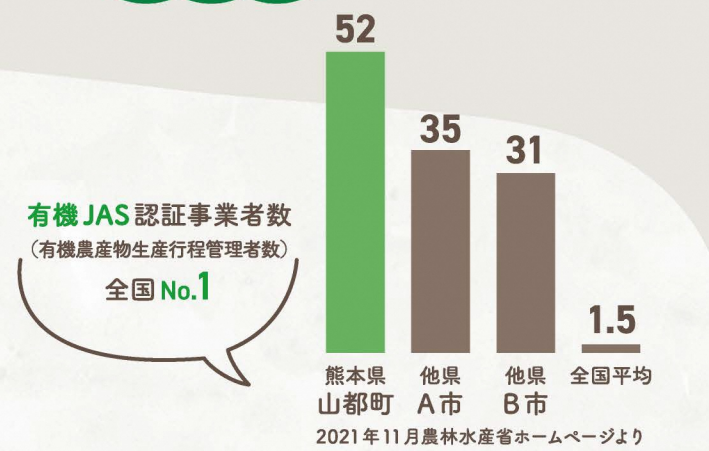
山都町は県内の自治体で初めて宣言を行った町です。さらなる推進のため、**生産宣言**と**応援宣言**数を2020年までに2020件にする目標を掲げそれを達成し、2021年には「**くまもとグリーン農業表彰**」を受賞しました。

What is 有機JAS？

2~3年以上にわたる化学肥料と化学農薬の不使用、畑の条件や栽培記録などの厳しい審査を経て、**第三者機関が証明する「有機JAS」**を取得できます。そして、その畑で作られた野菜に「**有機JAS**」を表示することができます。人にも環境にもやさしい農法で作った山都町の有機(オーガニック)野菜は、皮も葉もまるごとおいしく食べることができます。



この緑のマークが有機JASの認証を取得した印



山都町には 有機農業協議会があります

2003年、有機農業者や有機グループ、また農薬不使用、減農薬など環境保全型の農業者が一体となり有機農業推進の実現のために生産者間の交流をはかりながら、有機農業経営の確立を目指し更には有機農法の普及、食に携わる人や消費者の人たちとの距離を近づけていくことを目的に「山都町有機農業協議会」が設立されました。

活動内容

1. 有機農業経営確立の為の研修会や情報交換
2. 地産地消として学校給食へ安全な農産物の供給
3. 新規就農者への体験、技術指導
4. 食農教育ボランティアの参加、協力
5. こども野菜塾の開催



山都町有機農業協議会ホームページ
<https://yamato-yuki.jimdofree.com/>



くまもとグリーン農業生産宣言

生産宣言

(JAS法有機農産物)

「作付けの2年以上(多年生植物は3年以上)前から、化学肥料、化学合成農薬を全く使わずにつくられている」というマーク



くまもとグリーン農業応援宣言

応援宣言

消費者や企業・レストランなどが「くまもとグリーン農業を応援している」ことを示しているマーク

山都町農産物ブランド化推進協議会
2022年1月作成

山都町は山都町は2021年に「SDGs未来都市」「自治体SDGsモデル事業」に選定されました



山都町の旬の農産物カレンダー

4月 ▶ 5月 ▶ 6月 ▶ 7月 ▶ 8月 ▶ 9月 ▶ 10月 ▶ 11月 ▶ 12月 ▶ 1月 ▶ 2月 ▶ 3月

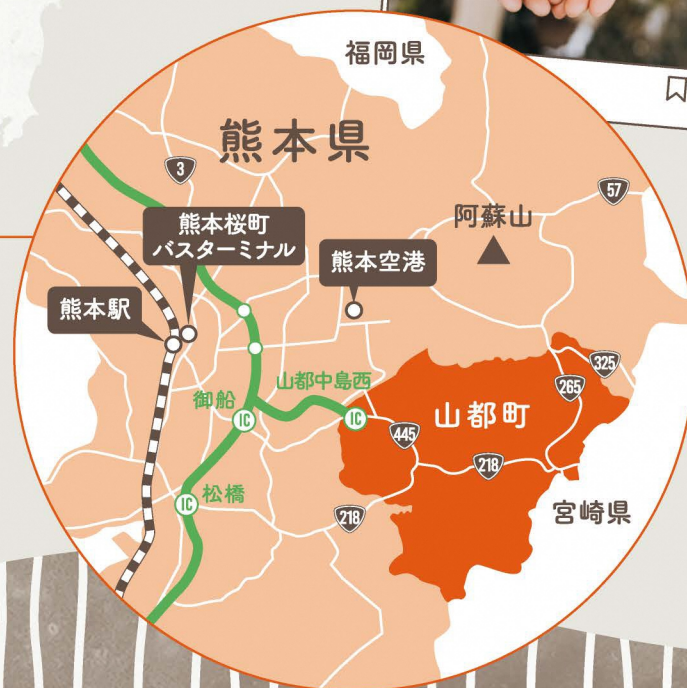
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬	上旬/中旬/下旬
トマト												
ピーマン												
なす												
きゅうり												
かぼちゃ												
さといも												
にんじん												
かぶ												
じゃがいも												
玉ねぎ												
だいこん												
高原レタス												
小松菜												
ほうれん草												
ちんげん菜												
ベビーリーフ												
米												
ブルーベリー												
栗												
いちご												

野菜の旬とは？

旬とは、その食材が一年で最もおいしく、栄養価が高くなる時期のことです。旬の野菜は、人間がその季節に必要な栄養素をたっぷりと含んでいます。例えば、春の山菜は新陳代謝を活発にし、体の中をデトックスしてくれます。夏のきゅうりやトマトは、水分を多く含み、暑くほった身体を冷やします。秋のかぼちゃは、ビタミンやミネラルが豊富に含まれ、免疫力を高めます。冬のにんじんやだいこんは、寒さで冷えた体を温めてくれます。このように、旬の野菜には多くの役割があります。

熊本県山都町はどんなところ？

熊本県山都町は、九州の真ん中「九州のへそ」に位置しています。標高300m～900mの冷涼な気候と寒暖差、そして山々からの清らかな水と、阿蘇山の火山灰を含んだミネラル豊富な土壌が、おいしい野菜を育てます。山都町の農産物には、土づくりや栽培、お手入れ、収穫まで、生産者の愛情が注ぎ込まれています。四季折々の自然に感謝し、「もっとおいしいものを届けたい」「みんなが元気になる野菜を食べてもらいたい」そんな気持ちで育てています。



山都町には農業研修制度があります

「山都地域担い手育成総合支援協議会」が農業研修から就農までのサポートを行っています。野菜や水稻、お茶などの栽培について、山都町内の先進農家で実践的な技術を学びます。県、JA等の専門機関とも連携を図り、月2回の集合研修(座学研修及び先進農家視察)、異業種との交流会を実施します。就農後のフォローも併せて行います。



山都地域担い手育成総合支援協議会ホームページ
<https://agri-yamato-kumamoto.com>

山都町の有機農産物が買える/
山の都のやおやさん

<https://yamonomiyakono-yaoyasan.shop/>

豊かな大地と清らかな水と心が育んだ農産物を有機農業No.1のまち山都町から直送いたします。



山都町のジビエが買える/
ジビエ工房やまと

<https://jibiekoubou.thebase.in/>

ジビエ工房やまとは、野生の猪・鹿の解体処理・精肉加工を行っています。ブロック肉・スライス肉、ウインナーやハム等の加工品も販売しています。



山都町の豊かな環境や野菜については
 こちらからご覧ください/
山の都のたからもの
<https://yamato-kumamoto.com/>



【山都町農産物ブランド化推進協議会】

山都町役場 農林振興課

〒861-3518 熊本県上益城郡山都町浜町6番地

TEL 0967-72-1136

FAX 0967-72-1080

