

今秋から

## 野田産農産物が

# いよいよ市場へ

10月1日から学校給食米としても



市では、環境に配慮した農業を進める一方で、有機堆肥を使ったり、減農薬栽培でできた農産物の付加価値を高めるため、ブランド化も検討してきました。いよいよ今秋からは市が認定した農産物が市場に出荷されるとともに、学校給食にもブランド米を提供していきます。さらに今後は、水稲での減化学肥料栽培も進める予定です。

環境保全型の農業を行っている  
こうと、市では、平成12年度に  
「堆肥センター」を設置して、

各家庭で処分していた剪定枝や  
草、落ち葉などをリサイクルし

て堆肥化し、ごみの減量と農薬  
や化学肥料を極力使わない農業  
を進めてきました。

また、20年度からは、農家や  
酪農家で処分や処理に困ってい  
た「もみ殻」と「牛ふん」に、剪

定枝などの堆肥を混ぜた、市独  
自の「もみ殻牛ふん混合堆肥」  
づくりに取り組んでいます。

### 減農薬の水稲栽培も

さらに、減農薬による水稲栽  
培を進めようと、18年度から、  
市内で生産される水稲に対し、  
ヘリコプターによる農薬の空中  
散布を取りやめ、21年度には、



野田ブランド農産物には安全・安心  
の基準を満たす「認定マーク」を表示

元気な稲を育てる効果が期待で  
きる「玄米黒酢」を使用した  
「特別栽培米(ちばエコ米)」の生  
産に、船形・目吹・木野崎の田  
んぼ約220ヘクタールで取り組み  
ました。



混合堆肥ではホウレンソウなどを生産

今年度は「もみ殻牛ふん混合  
堆肥」の生産量は2千600トン、  
前年比約24パーセント増となる  
見込みで、玄米黒酢の散布面積  
は、関宿地区の一部にも拡大し、  
前年から約11パーセント増の約  
290ヘクタールで実施しました。  
もみ殻牛ふん混合堆肥や玄米  
黒酢の使用により、安全で安心  
な農産物の生産が市内で広まっ  
ています。

### 野田産農産物をブランド化

一方、市では、有機堆肥を使  
ったり、減農薬栽培でできた農  
産物の付加価値を高めるため、  
19年に畜産・稲作・畑作農家な  
どで組織する「農産物ブランド  
化検討委員会」を設置し、ブラ  
ンド化する農産物の認定基準や  
販売方法などを検討していただ  
きました。

また、取り組みをより強化し  
ようと、今年7月には、同検討  
委員会と、野田産の米や大豆な  
どの消費拡大を進めてきた「農  
産物消費拡大推進協議会」とを  
統合・改編し、新たに「農産物  
ブランド化推進協議会」を設置  
しています。

さらに市では、「ブランド農産  
物認定制度実施要綱」を策定し

て、認定マークの作成・交付方  
法や市内で生産される農産物の  
認定基準などを定めてきました。  
具体的な認定の基準は4つで、

- ① JAS法(農林物資の規格化  
及び品質表示の適正化に関する  
法律)に基づき有機JASの国際  
規格を取得した農産物、②「ち  
ばエコ農産物」として千葉県知事  
からの認証がある黒酢農法米な  
ど、③エコファーマー(県知事認  
定の環境保全型農業に取り組む  
農業者)がもみ殻牛ふん混合堆  
肥を使用して生産した農産物、④  
江川地区で減農薬・減化学肥料  
栽培で生産された米としました。

### 9月末から認定マークが登場

また、同協議会では、7月に、  
基準を満たす農産物に表示でき  
る独自の「認定マーク」を決定  
しました。

マークは安全安心な野田ブラ  
ンドとして、市から認定を受け  
た農産物の袋などに、農家が表  
示し、市場へ出荷します。

9月末からはいよいよ、認定  
マークが表示された新米が、10  
月以降は、春菊やホウレンソウ  
が船形地区の農産物直売所「ゆ  
めあぐり野田」のほか、市場へ  
出荷されていきます。