

◆安全・安心な野田ブランド農産物が
皆さんの食卓に並ぶまで



市内農家の皆さんが認定基準の
達成をめざして農産物を栽培します。



認定の基準は次の4つです。

- ① J A S法に基づき有機 J A S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を受けた農産物(黒酢米など)
- ③ エコファーマーが「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・減化学肥料で栽培した米

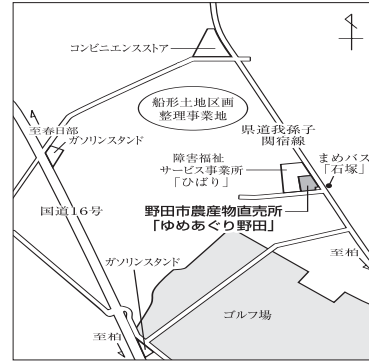
栽培後、ブランド認定の申請書を
生産履歴の記録などと一緒に、市へ提出します。
認定を受けた生産者は、「認定マーク」を
農産物の袋や箱にシールを貼るか直接印刷して表示します。



市場に出荷され、皆さんの食卓に並びます。



■ゆめあぐり野田の案内図



取り組みにより、消費者は安
全で安心な野田産農産物が見て
分かるようになり、農産物には

市内小中学校の給食にも

付加価値があることで、生産者
の収入の増加が期待できます。

現在、市内公立小中学校と、
給食がある公立幼稚園の給食で
は、野田産の米を提供していま
すが、市では子どもたちに、地
元で生産された農産物を知って
もらいながら、よりおいしい米
を食べていただくこと、玄米黒
酢農法米と江川地区の減農薬・

減化学肥料栽培で生産された米
を、10月1日から給食で提供し
ます。

それぞれの米は、基本的には
混ぜずに炊飯しますので、給食
時にはどちらの米が出されてい
るのかがわかります。

また、品種はいずれもコシヒ
カリで、もちろん野田ブランド
として認定できる農産物です。

なお、学校に安定した供給が
可能となるように、精米や保存

などを行う施設は、ちば東葛農
業協同組合の協力で、同組合の
倉庫を活用して、木間ヶ瀬地先
に整備しました。



精米や選別ラインなどを整備

今年度収穫され、今後学校に
提供する給食米は、玄米で換算
すると、黒酢米が2千299俵(約
138トン)、江川産米が165俵(約
9トン)で、農家などの協力を
得て確保します。

米の減化学肥料栽培へ

また、市では、玄米黒酢の散
布で減農薬の米づくりを進める
ため、今年度は、市内の水田の
3割に相当する田んぼで栽培し
てきました。

さらに今年度からは、減化学
肥料の水稲栽培を目指し、木野
崎・目吹・船形・関宿・二川・
木間ヶ瀬の各地区の水田で、冬
でも田んぼに水をはる「冬期湛
水」を、1か所あたり3千平方

メートルから5千平方メートル
の面積で、農家の協力を得なが
ら試行的に実施する計画です。

冬期湛水の取り組みにより、
微生物の繁殖を促して、豊かな
土壌を作っていくとともに、農
薬や化学肥料の代わりに米ぬか
などを使うほか、水位の調整を
行うことで、雑草の生育を抑制
することができます。

さらには、ドジョウや小魚な
ど多くの生き物を育む地域環境
づくりにも取り組んでいくこと
で、自然環境に徹底してこだわ
った農産物であることを、より
広くアピールでき、ブランド価
値がさらに高まることも期待で
きます。

販路をさらに拡大して

認定制度の活用で、より安全
で安心な農産物の生産が広まる
とともに、学校給食米の取り組
みで、生産や流通の拡大が見込
まれます。

さらに試行的に冬期湛水の取
り組みを行うことで、今後は、
環境にやさしい農業をさらに広
めつつ、販路の拡大も目指し、
「農産物ブランド化推進協議会」
で検討していただく予定です。

【問合せ】農政課