



未来へつながる有機農業を目指して

甘楽町有機農業推進の取組

令和7年10月31日
群馬県甘楽町長 森平 仁志



甘楽町の概要

群馬県甘楽町	
面 積	58.61km ²
人 口	12,373人
世 帯	5,259世帯
平均気温	13~14°C
平均降水量	1,200~1,400mm
耕地面積	891ha
販売農家数	約270戸
農業の 特徴	米、麦、こんにゃく、畜産、野菜、花卉、果樹、きのこ類などを生産



有機農業のあゆみ

昭和61(1985)年

甘楽町有機農業研究会設立

昭和63(1987)年

甘楽町有機農産物オーナー便制度開始

平成8(1996)年～令和2(2020)年

野菜のリサイクル事業実施

平成12(2000)年

甘楽ふるさと農園開園

平成13(2001)年

農業者が有機JAS認証取得開始



甘楽町有機農業推進の取組／オーガニックビレッジ宣言

令和5年(2023年)

6月～ みどりの食料システム戦略推進緊急対策交付金を活用し、
有機農業推進の取組を開始

10月 「有機農業実施計画」を策定

10月20日 オーガニックビレッジ宣言



 甘 楽 町
KANRA TOWN




甘楽町は、自然に囲まれた歴史と文化が息づく風光明媚な町で、温暖な気候風土を生かして、長年にわたり多彩な農業が営まれてきました。

1980年代から始まった有機農業の取組は、甘楽町有機農業研究会や甘楽ふるさと農園が中心となり、安全・安心で環境に配慮した農業を実践し、今日までの町の農業振興に大きな役割を果たしてきました。

「みどりの食料システム戦略」を踏まえ、有機農業の生産から消費までを地域ぐるみで取り組み、町の「農」と「食」を未来へつなげていきます。

「身土不二」の精神を大切にし、学校給食での有機農産物の活用など、未来を担う子どもたちへの食育をはじめ、日々の暮らしに溶け込む有機農業を推進し、次代へ継承していくことを決意し、ここに「オーガニックビレッジ宣言」をいたします。

令和5年10月20日

甘楽町長 茂原莊一

未来へつなぐ有機農業プラン



5年後の目標(令和10年)

有機農業者

20名

+4名

耕地面積

20ha

+1.2ha

学校給食での活用

4t

+2t

生産品目

～甘楽町内で栽培されている主な有機農産物～



キウイフルーツ



下仁田ねぎ・ねぎ



宮内菜(かき菜)



空心菜



じゃがいも



モロヘイヤ



ナス



ほうれん草



野沢菜



だいこん



チングン菜



小松菜



にんじん



菊芋



春菊



玉ねぎ



トマト



なたね



大豆



小麦

1 有機農業の生産段階の推進の取組

(1) 有機農業の担い手の確保・育成

- ①有機農業新規就農者の確保と育成
- ②農作業の省力化(機械・設備の導入)の実証
- ③甘楽町有機農業センターの導入

(2) 有機農業の生産基盤の整備・継承

- ④有機農業の農地の管理体制の構築
- ⑤有機資源の土づくりの推進

(3) 新たな有機農業への挑戦

- ⑥新たな品目の有機栽培の実証
- ⑦有機農産物の給食利用拡大に向けた実証圃場の設置

2 有機農業で生産された農産物の流通、加工、消費等の取組

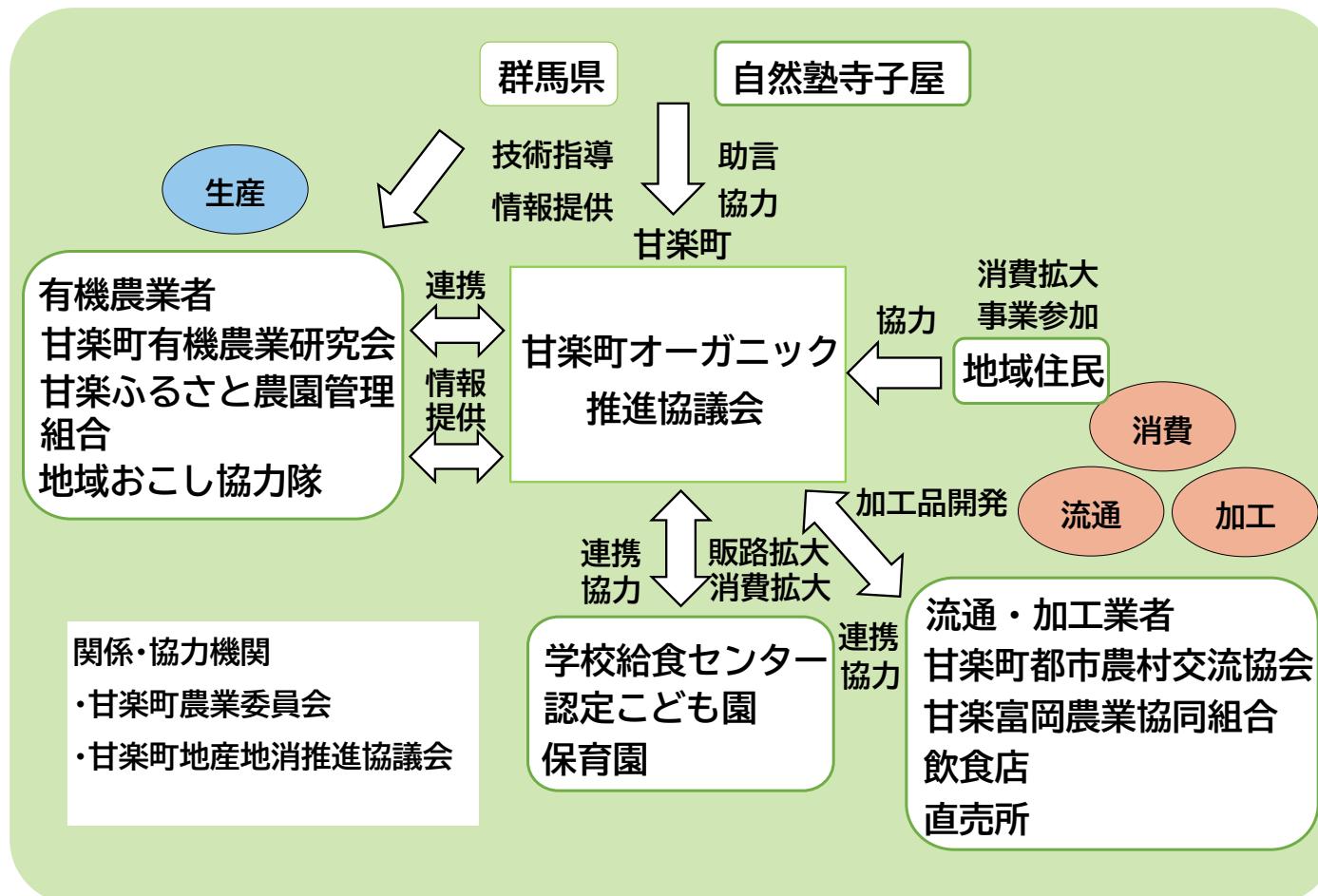
(1) 有機農産物の販売先の充実

- ①新規販路開拓
- ②飲食店・直売所等での有機農産物の活用
- ③有機農産物オーナー便の利用促進
- ④有機農産物の加工品への活用

(2) 有機農産物の消費者理解の醸成

- ⑤学校給食等での有機農産物の活用
- ⑥ふるさと納税・イベント等での活用
- ⑦消費拡大に向けた啓発と情報発信

実施体制図



生産の取組

有機農業新規就農者の確保と育成

- ・甘楽ふるさと農園での農業体験、栽培講習会等
- ・地域おこし協力隊の就農に向けた研修等
- ・有機JAS認証取得支援



甘楽ふるさと農園管理組合による栽培講習会



専門家を招いた栽培講習会

生産の取組

農作業の省力化（機械・設備の導入）の実証

- ・水田除草機、ラジコン草刈機等の導入



乗用水田除草機



ラジコン草刈機

生産の取組

甘楽町有機農業サポーターの導入

- ・地域おこし協力隊、部会、有志による活動



学生・地域おこし協力隊による収穫イベント

生産の取組

新たな品目の有機栽培の実証

- ・学校給食用米の有機栽培



水稻栽培の実証圃場



学校給食用食材栽培の看板の設置

生産の取組

新たな品目の有機栽培の実証

- ・オリーブの有機栽培



オリーブ（葉）の栽培



オリーブ（実）の栽培

流通・加工・消費の取組

飲食店・直売所等での活用

- ・オーガニックコーナーの設置



道の駅甘楽オーガニックコーナー

有機農産物オーナー便の利用促進

- ・都市圏に向けた情報発信



有機農産物オーナー便(個人宅配)

流通・加工・消費の取組

有機農産物の加工品への活用

- ・オリーブ葉の商品化



オリーブ緑茶・抹茶



和菓子



洋菓子

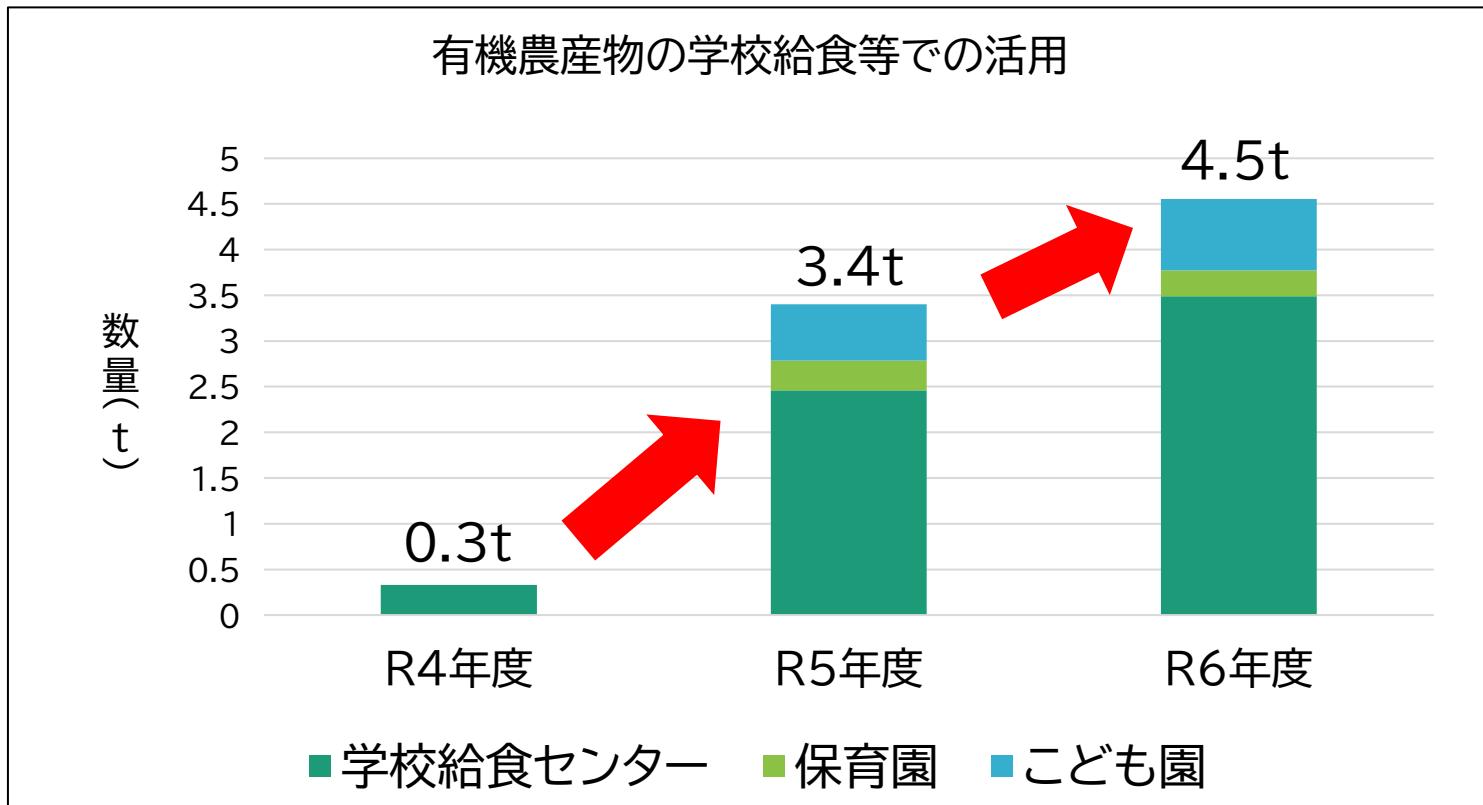


ビール

流通・加工・消費の取組

学校給食等での有機農産物の活用

使用量：R4年度 329kg ⇒ R5年度 3,404.3kg ⇒ R6年度 4,552.7kg



流通・加工・消費の取組

学校給食等での有機農産物の活用

- ・令和6年度：31品目、使用回数98回（学校給食センター）
- ・生産者の学校訪問（町内小中学校4校）



有機農産物（米、人参、大根、ほうれん草）
を使用した給食



有機農業者の学校訪問

流通・加工・消費の取組

ふるさと納税・イベント等での活用

- ・有機野菜を使った料理教室
- ・有機栽培農産物の収穫体験

- ・イベント等への出店・活用
- ・ふるさと納税の返礼品の登録



有機栽培じゃがいもの収穫体験



イベントでの販売

流通・加工・消費の取組

消費拡大に向けた啓発と情報発信

- ・有機農産物を活用したメニュー開発、情報発信



消費者部会による試作

群馬 GUNMA KANRA オーガニック food レシピ ④

甘楽町有機農業研究会では、有機農業を営農する農家が集まり、「身土不二」の精神で、消費者に農薬や化学肥料を使用しない野菜を年長届けています。

2023年10月 オーガニックビレッジを宣言し、さらに日々の暮らしに溶け込む有機農業をすすめています。

甘楽の道の駅メニュー開発など、地域の食の魅力を発信する料理家 minokamo 長尾明子と甘楽町消費者部会で、食で笑顔になり、地域が元気になることを願い、オーガニック野菜料理をご提案します

材料（2人分）
鶏もも肉 100g
皮付き大根おろし 100g
さつまいも 200g
A（塩ごておく）—
酒 20g
みりん 10g
醤油 8g
小口切り万能ねぎ（好みで）

1 皮付きさつまいもを長さ2cm程の乱切りに、さっと水を過し、耐熱容器に入れ軽くラップをし600wのレンジで3分30秒～4分加熱する。
2 鶏肉は食べやすい大きさにカットし、加熱前のフライパンに皮面を下に置き、蓋をして中火で加熱し、鶏肉の油を出し焼き目がついたら裏返す。
3 (2)にさつまいもを入れ蓋をして蒸し焼きし、途中でAを加え、水分を飛ばしながら火が通したら、大根おろしを和えて盛り、仕上げに万能ねぎをかける。
甘楽定番みそで和える

完成したレシピ

農村公園の整備

- ・遊休農地を新たに公園として活用
- ・オリーブの有機栽培、搾油、加工等を予定





ご清聴ありがとうございました