

## 第8回「市長と語るタウンミーティング」を開催しました

1 日 時 令和5年12月1日(金曜日) 午後3時～

2 場 所 市役所4階 特別応接室

3 参加者

坂本 様

堤 様

山田 様

尾野 様

小瀧 様

赤川 様

森江 様

岡本 様

計8名

4 会議の概要

【テーマ】SDGsと有機農業の推進について

1. 開 会

2. 主催者挨拶

3. 参加者紹介

4. 農業施策について 概略説明

5. タウンミーティング

6. 閉会

5 いただいたご意見

発言者	ご意見
<p>【テーマ】SDGs や有機農業についての考えやこれまでの取り組み</p>	
<p>尾野 様</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境保全型農業（※1）を行っている。</li> <li>たとえば、堆肥は畜産農家から購入したものや廃菌床（※2）を堆肥化したもの、緑肥（※3）を用いている。地域で出た牛糞や廃菌床を使用することで地域循環型社会が作れるというのが最大のメリットである。</li> <li>・害虫や病気の発生を抑えるという観点から、完全に有機農業にするのは現状難しいと感じている。</li> </ul> <p>※1 農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業のこと。</p> <p>※2 菌床栽培（オガクズに米糠などの栄養を混ぜて高めた培地に、種菌を接種して栽培する方法）で収穫後、廃棄される培地（菌床）のこと。</p> <p>※3 新鮮な緑色の植物そのものを土壤にすき込み使用する肥料のこと。緑肥として栽培した作物は収穫せずに土壤にすき込み、次に栽培する主作物の肥料成分として活用する。</p>
<p>山田 様</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的に肥料は有機肥料（※4）を使用している。</li> <li>・雑草対策としてカバークロップ（※5）にもチャレンジ中である。</li> <li>・野菜はともかく、キウイなど果物の栽培に無農薬というのは難しいのではないか。</li> <li>・化学肥料を使っていた畑を有機に変えるには、土づくりで最低4、5年はかかると言われていたが、菌を増やすことで1、2年くらいで有機に変えられるという研究も出てきているので、挑戦するつもりである。</li> </ul> <p>※4 油粕や魚粉、鶏糞など、植物性または動物性の有機物（炭酸そのものを除く炭素を含む化合物）を原料にした肥料のこと。これに対し、鉱物などの無機物を原料として、化学的方法により製造された肥料を化学肥料という。</p> <p>※5 主作物の休閑期や栽培時に、土壤浸食の防止や土壤への有機物の供給などのために、畑の空いているスペースに栽培される作物のこと。期待される主な効果として、大きく4つある。1. 緑肥効果、2. 土壤の保水効果、3. 有害線虫の密度抑制、4. 雑草制御効果である。</p>

発言者	ご意見
堤 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境保全型農業を行っている。ただ、有機農業を目指してというよりは、今後も使用可能な土をつくる一環として行っている。</li> <li>・農業で生活していくためには、経営や売り上げを安定させないといけない。しかし、有機農業では生育が一定ではないため、安定供給が難しい。また、現在有機野菜の需要も少なく、コストの割に利益が出ない。</li> <li>・無農薬も気温や湿度に影響を受けるので、難しい（冬場は可能でも夏場は困難）。</li> </ul>
坂本 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JA では省力化のためドローンでの除草剤散布などはしているが、有機農業の積極的な推奨施策はいまのところ行っていない。</li> <li>・SDGs の一環として、出荷の際の燃料削減のためルートを再検討している。</li> </ul>
小瀧 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米農家もしているが、EM 農法（※6）により 6 年目にして初めて草も生えずに米を作ることができた。EM 農法では、微生物を増やし健康な土になることから虫もあまり寄ってこない。</li> <li>・形が悪い、傷があるなどの野菜は加工し、粉にして売れば無駄にならず SDGs にもなると思う。</li> <li>・善通寺市はダイシモチムギを作っているが、ヨーロッパでは大麦を代替肉に加工している会社がある。大麦を代替肉にするノウハウはまだ日本では確立していないので、試作は必要だと思うが、市の特産品として開発すれば良いのではないか。また通常の肉を 300 グラム作るのに成人 1 年分の穀物が必要と言われており、このような代替肉を食べることが世界から飢餓を無くすことに繋がると思う。</li> </ul> <p>※6 乳酸菌、酵母など自然界にいる微生物を 80 種類以上組み合わせた「善玉菌」を利用して健康な土作りをし、農薬・化学肥料を減らし、健康な作物を作る農法。</p>

発言者	ご意見
赤川 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営しているパン屋では有機小麦粉を使用している。パン屋を経営している理由は、体に良いものを食べてもらいたいということ、自分の体は食べたものでできているということを知ってもらいたいということから。</li> <li>・現在有機野菜や、減農薬野菜の需要が少ないのは市民の方の知識が不足しているからではないか。そのような野菜の利点（栄養価の高さ）などが分かれば、需要が増えるのではないか。</li> </ul>
森江 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・契約している農家に、菌ちゃん農法（※7）やカルゲン農法（※8）を用いているところがあるが、病気や害虫等に強い農作物が出来ている。日本は肥料や農薬の原料を輸入に頼っているため、現在の世界情勢によりそれらは高騰している状況にある。これを機に慣行栽培ではなく、菌ちゃん農法やカルゲン農法などを取り入れて有機農業に切り替えていけば良いのではないか。</li> </ul> <p>※7 植物残渣や木くず（木材チップ）などを畑に入れる事によりキノコ菌などの微生物の活動を豊かにし、それらの力により病気や害虫に強い健康で美味しい野菜を育てることができ、化学肥料も農薬も要らなくなるという農法。</p> <p>※8 太古の昔に海水中の石膏分が凝固して鉱石となったカルゲン肥料を、1反に対し稲ができるまで約5袋を入れる農法。</p>
岡本 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・以前給食センターで働いていたが、その時にカットした野菜が洗浄や加熱される様子を見て、多くの栄養が失われているのだと感じた。やはり子どもたちには栄養豊富な体に良いものを食べて欲しくて有機野菜が良いのではないかと思った。有機野菜は味も濃く美味しい。</li> <li>・自身でも菌ちゃん農法を実践して野菜を育てているが、猛暑でも元気な野菜を収穫することができた。</li> </ul>

発言者	ご意見
<b>【テーマ】有機農業を推し進めるためにどのような支援が必要か</b>	
山田 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭から出る生ごみから堆肥を作るようにすればどうか。堆肥センターを作り、そこに生ごみを持ってきていただく。堆肥にするには入ってはいけないゴミなどがあるが、そこは市民の皆さんに勉強をしていただいて、最初は賛同していただける方からだけでも取り組んでいき、徐々に広げていけば良いのではないか。</li> </ul>
尾野 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・土づくりは有機で行うにしろ化成で行うにしろ農業をするうえで欠かせないものになるので、経済性と土づくりのバランスをどこでとるのかという問題になってくる。いくら良い農法であっても高コストでは導入は難しい。</li> </ul>
堤 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農家として生計を立てなければならないので、売り先が確保出来ていれば有機農業を行いやすい。学校給食分として全量買い取りをするなどの誘導を行えば有機農家も増えるのではないか。</li> <li>・慣行栽培を行っている農家に、有機農業のメリットやそのような農産物が体に良いことを広めていければ、有機農業を行う農家も増えるのではないか。</li> </ul>
森江 様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機の先進地域には学校給食から始めているところがある。食材を全部市が買い取るということにすれば、有機を始める農家も増えるのではないか。</li> <li>・最初は年に1日でも良いので、学校給食を有機にすることで有機農業を推進する姿勢を見せるのも良いのではないか。そこから徐々に広めていくと良いのでは。</li> <li>・農協にも有機農業を推進する施策を出してもらえれば、組合員の姿勢も変わってくると思う。</li> <li>・何より大事なのは農家の保護や育成。農作物を給食用資材として買い取りするなどがあれば農家も安心して農業ができる。</li> </ul>

発言者	ご意見
小瀧 様	<p>・給食にミートフリーマンデー（※10）を取り入れてはどうか。現在内閣府もミートフリーマンデーを取り入れている。それを地方の善通寺市でも取り入れれば話題になるし、そこから広めていけば良いのではないか。</p> <p>※10 週に1回月曜日はお肉を食べないようにしようという取り組み。</p>
岡本 様	<p>・親子で野菜などを作ってそれを給食に使うというのはどうか。自分たちで野菜を育てることで食育にも繋がる。また、親も参加することで家庭での食生活に対する考えも変わっていくと思う。</p>