

# オーガニックビレッジ構想について

令和5年2月5日

「食の未来を切り拓く持続可能な食と農」資料





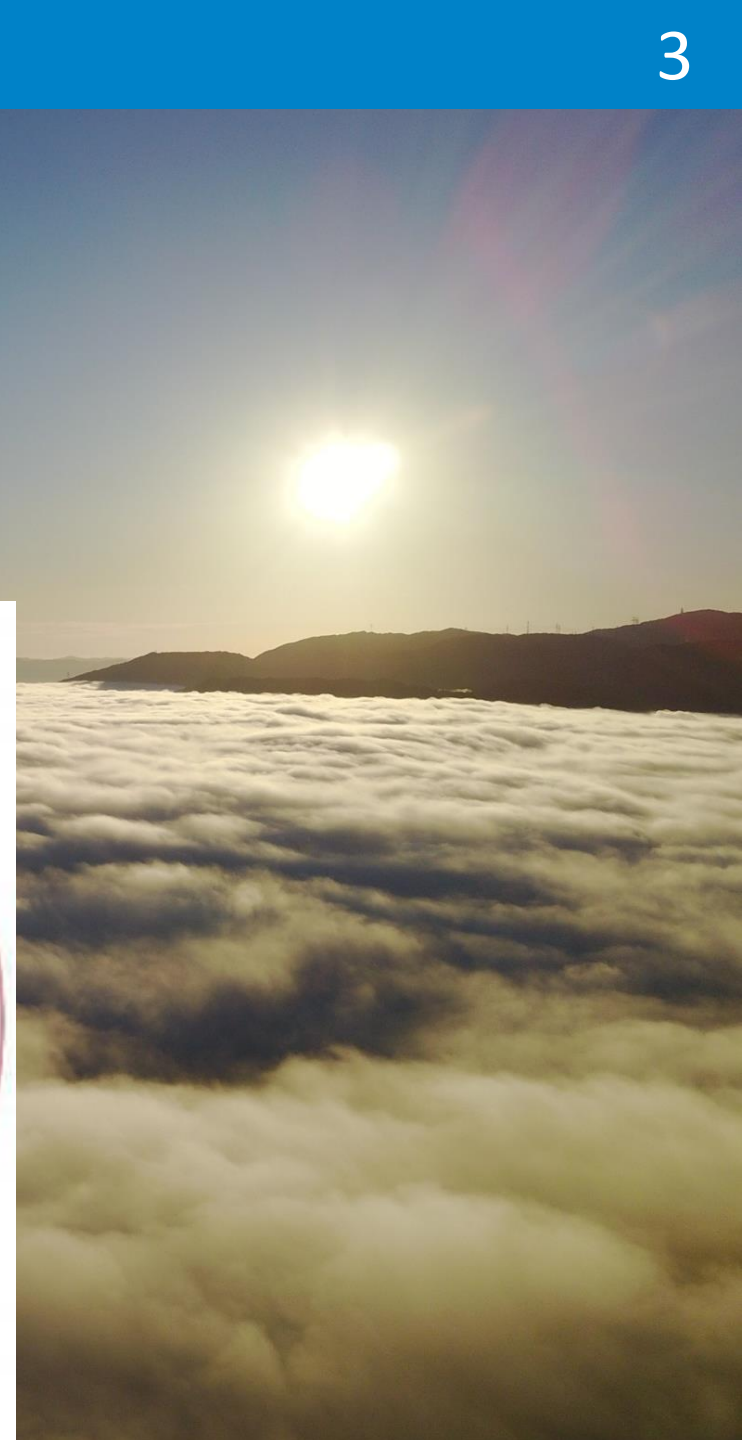
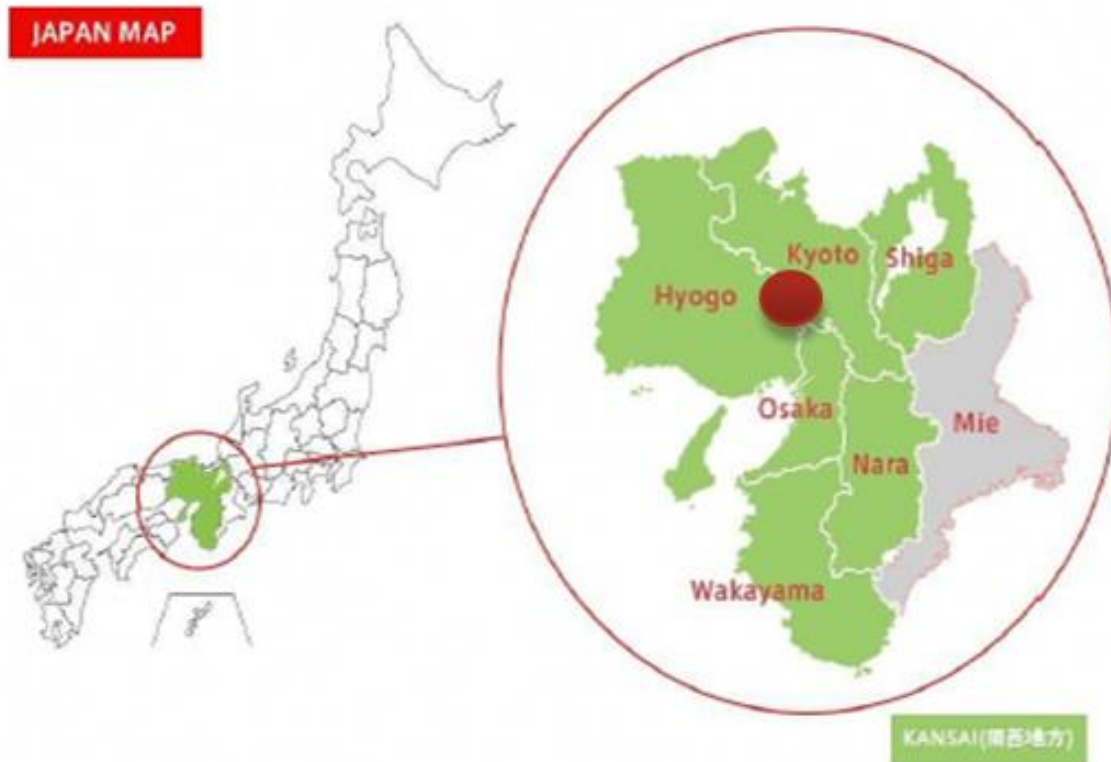
亀岡市の概要

これまでの取り組み

これからの取り組み



- ・ 京都市の西隣に位置
- ・ J R 京都駅から快速で21分、嵐山駅から8分
- ・ 高速道路網で大阪府・兵庫県と結ばれている  
利便性の高い立地環境
- ・ 人口 87,057人 (2022.12.1時点)
- ・ 秋から春にかけて、霧に包まれる霧のまち





# 亀岡市の概要2 (農業)

## 京亀岡野菜

京の奥座敷、一歩足をのびたら、ほっとする、があるまち亀岡。

全国に名高い、亀岡の保津川下り。もともと豊富で良質な丹波の木材を筏で京都・大阪に運来、輸送路としての役割を担っていました。17世紀初頭には京都の豪商、角倉了以によって水路が開か

れ、米、麦、炭などの特産品も運ばれるようになりまし。古くから京の都に新鮮な食材を提供し、今なお府内有数の穀倉地帯として高い生産力を誇る亀岡は、京野菜の産地、京の台所」として知られています。

亀岡盆地がもたらす深い霧と保津川の清らかな水、京都、亀岡、ブラタは、水と緑が育んだ逸品ぞろいです。

**丹波大納言小豆**  
つぶが小さく色艶が良く独特の香りがあるのが「京都大納言小豆」。亀岡盆地は気象や土壌に恵まれ、古くから高品質の小豆を生み出す産地となってきました。京都大納言小豆は、味、品質、大きさとも日本一です。

**賀茂なす**  
「一番土、二鷹、三茄子」。茄子は昔から縁起の良いものとされてきました。「なすの女王」ともいえる風情と味わいを持つ京の逸品。風が吹いて葉っぱが実に染み込んで味が旨まらうくらいデリケートな野菜です。

**小松菜**  
江戸時代に小松川村（現在の東京都江戸川区）に在り、徳川頼房が陣地の甚悪を改良したものとされています。亀岡では昭和60年代から栽培者が増加し、京阪神の市場で「亀岡の小松菜」と指定産を確保できるようになりました。

**祝(酒米)・京の酒**  
京都で品種育成し、限定栽培されている「酒造好適米」祝。豊かな京都の土と水で育まれ、京都の蔵元が高く評した酒米です。

**九条ねぎ**  
葉の内部のぬめりがねぎ本来の甘味と軟らかさの秘伝。京都でのねぎ栽培の歴史は古く、約1500年前の和銅時代に導入されたとの記録があります。九条ねぎはたっぷり入れた味噌汁は、風邪の妙薬とまでいわれてきました。

**紫ずきん**  
日本一の品質を誇る「丹波黒大豆」から生まれた枝豆。豆の薄皮が薄茶色をしていることや、豆の粒が頭巾に似ていることから名付けられました。粒が大きくコクがあって抜群においしい秋の枝豆。

**えびいも**  
里芋の一種。安永年間(1772~81)、現在の「いもぼう」の祖先、平野権大夫が、普濟院堂が長崎から持ち帰った里芋の種を土入れして皮に育てているうち、皮に輪がある大きなえびのような形の芋が採れるようになり「えびいも」と名付けられたとか。

**花菜**  
冬の切り花として栽培されていしたが、いつしか食味が優れ、みずみずしく食べておいしい野菜と評判の味を育き、心まる満ちたおいしい野菜です。

**新丹波黒**  
大粒でシワがなく、煮炊きしても形崩れしないのが特徴。夏の夏夜の温度差と秋の露が黒豆を大きくゆっくり熟成させているのではないかとともに

**京みず菜**  
葉に深い切れ込みがあるのが特徴。江戸時代の書物「魏州奇誌」に東京や九条辺りで栽培されていた記録があります。京都のみず菜は千筋京みず菜ともいわれ、葉柄が繊細で白く、葉の緑とのコントラストが美しい野菜。

**やまのいも**  
「つくねいも」といわれる「やまのいも」。肉質が詰まり、水分が少なく粘りが大変強いのが特徴。まりおろしてとろろ汁、京都では饅頭やお菓子の材料としても貴重宝で使われてきた食材です。

**京たけのこ**  
春の訪れを知らせるたけのこ。えぐみがなく、軟らかく甘味がある日本一の誉れ高い京たけのこは、栽培農家のたけのこ産地から生まれます。施肥、土入れ、親竹の隠伐など、すべて農家の手作業で行われます。

**トマト**  
酸味と甘味のバランスが良くフルーツのような味わい。果肉と肉味がジューシーと誇っています。亀岡は30年以上続くトマトの産地です。

**聖護院かぶ**  
大きく風流のある形をした聖護院かぶ。原産地「千枚漬」の材料として有名です。産地である亀岡市篠原は市内でも特に新鮮で、朝霧の露がおいしい聖護院かぶを作る」といわれています。

**0.3**  
**13.5**  
**61.4**  
**100**  
**9.5**  
**8.7**  
**6.6**  
**29.6**

古くから大嘗祭の奉祝田を務めるなど  
京都の穀倉地帯、京の台所として知られる  
今年も新嘗祭の献穀地となった  
京料理に欠かせない京野菜の一大生産地



亀岡市の概要



これまでの取り組み

これからの取り組み



ともに生きる



プラごみゼロ

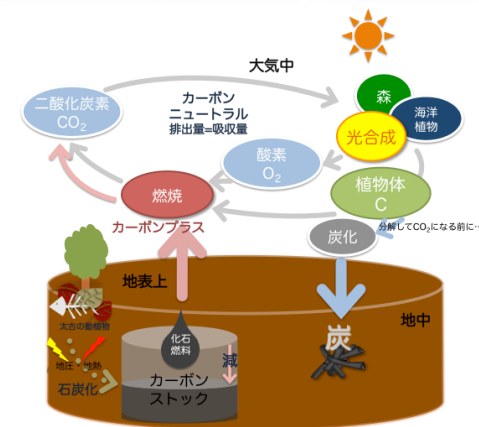
## プラごみゼロ

- 保津川下り船頭さんによる清掃活動（2004）
- 内陸部の自治体初 海ごみサミット（2012）
- プラスチック製レジ袋提供禁止（2021）



## カーボンマイナスプロジェクト

- バイオマスを活用した炭素埋設農法
- 野菜を「クルベジ®」と名付け、ブランド化
- 排出権取引の対象（J-クレジット）へ



## かめおか霧の芸術祭

- 亀岡を包む「霧」を象徴として捉えた芸術祭
- 農家との連携事業も展開



亀岡市の有機農業への取り組みはまだ始まったばかり。これまでに取り組んだこと



## 生産者への補助制度の創設

- 有機 J A S 認証取得支援
- 土壌診断補助



## 給食への有機野菜・米導入

- 自然保育を実施する4園に野菜提供
- 保津小学校で有機米提供



## オーガニックを進める団体との連携

- 亀岡オーガニックアクション（有機米栽培）
- かめまる有機給食協議会（有機野菜提供）



亀岡市の概要

これまでの取り組み



これからの取り組み




## みどりの食料システム戦略 (概要)


～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～  
Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation (MeaDRI)

令和3年5月  
農林水産省

### 現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画

 「Farm to Fork戦略」(20.5)  
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

 「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)  
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

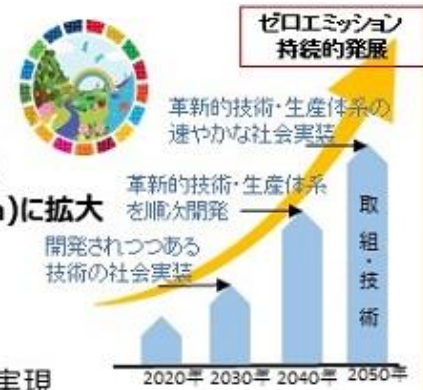
**農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務**

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

### 目指す姿と取組方向

#### 2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農業への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量(リスク換算)を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現



#### 戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発 (技術開発目標)

2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、

今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現 (社会実装目標)

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。  
2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。  
補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し、地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

### 期待される効果

**経済** **持続的な産業基盤の構築**

- ・輸入から国内生産への転換 (肥料・飼料・原料調達)
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

**社会** **国民の豊かな食生活 地域の雇用・所得増大**

- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

**環境** **将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承**

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画 (国連食料システムサミット (2021年9月) など)

## 地産地消・給食への展開拡大

- 有機給食の推進組織の設立
- 学校給食への有機米導入拡大
- 給食への導入品目などを検討し、重点的に生産拡大

## 育成プログラム

- 有機農業を学ぶプログラムの検討・決定、運営
- プログラム修了者の伴走支援
- 交流イベントの開催

## 独自認証制度

- 亀岡市独自認証制度の検討

## 市民参加と京都・亀岡保津川公園

- 有機農業の拠点としての活用検討

**オーガニックビレッジ宣言（2/12）**





【お問い合わせ先】

亀岡市産業観光部農林振興課  
食農ブランド係

〒621-8501

京都府亀岡市安町野々神 8

TEL : 0771-25-5036 (直通)

FAX : 0771-25-4400

MAIL : [Keizai-soumu@city.kameoka.lg.jp](mailto:Keizai-soumu@city.kameoka.lg.jp)