

旬のお野菜
旬いろ
レシピ
農家さん直伝！
簡単レシピ

～夏の葉っぱで万能おかず！～
ジャージャー炒め

冷や麦にかけても、ごはんのにせても、
中華麺にあえても◎
空芯菜やツルムラサキで作れる、
アレンジ自在の炒めものです♪
作りおきして冷凍しておく、
暑い日の救世主に！



作り方はこちらから！



今が旬だよ！
おすすめ野菜

「葉物野菜が元気いっぱい！」



空芯菜

シャキシャキ食感が人気の葉っぱ野菜。
鉄分やビタミンが豊富で、元気をチャージしたいときにおすすめ。炒めるだけで簡単に美味しく食べられます♪



モロヘイヤ

ねばねばパワーで元気をサポート！カルシウムや食物せんいがたっぷり、おなかにもやさしいお野菜です。ごはんやスープに混ぜてもおいしいよ♪



つるむらさき

つるっとしたぬめりが楽しい夏のお野菜。ビタミンCやカルシウムがたっぷりで、暑さに負けない体づくりを応援してくれます。おひたしやスープにもぴったり

TANOSUMA
たのすま

編集後記

はじめまして！「伊豆の国オーガニックビレッジ通信 Tanosuma (タノスマ)」です。この広報紙は、「楽しい × 農ライフ × スマイル」をテーマに、みんなと育てていく一冊。有機農業を通して、畑や田んぼの様子、季節の話題など、暮らしのそばにある農の風景をお届けします。次号をお楽しみに！

次号予告

オーガニックビレッジ通信 vol.2 (11月発行)
つぎのタネ、まきます！
vol.2では、マルシェなどを通じて生産者との交流の様子を特集！生産者と消費者が出会う「おいしいつながり」をご紹介します♪

伊豆の国市有機農業推進協議会とは？

農家や消費者、地域の学校、各事業者や自治体などが連携して有機農業を推進する団体です。
有機農業を実践する生産者の育成や、消費者と生産者が直接交流できるマルシェやイベントを開催し、地域ぐるみで有機農業を広げていきます。
また、伝統的な有機農業とスマート農業を融合させ、持続可能で効率的な農業の実現にも取り組みます。

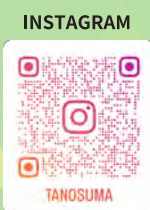


伊豆の国市オーガニックビレッジ宣言

伊豆の国市有機農業推進協議会事務局
伊豆の国市長岡 340-1 055-948-1460



Facebook
Instagram



有機農業の豆知識
有機農業って何？

有機農業とは、化学的に合成された農薬や肥料を使わず、自然のしくみを活かして作物を育てる農業のこと。
土の中の微生物の力や、生きものたちのバランスを大切にしながら、作物本来の力を引き出して育てていきます。人にも環境にもやさしい方法で、安全でおいしい農産物をお届けすることをめざしています。
自然の力と人の工夫を活かして、未来につながる農業を支えていく取り組みです。

※「有機農業」とは、化学合成された肥料・農薬を使わず、遺伝子組換え技術も利用せずに、環境への負荷をできるだけ減らす農業です。(農林水産省定義 出典：有機農業の推進に関する法律 第2条)

伊豆の国オーガニックビレッジ通信創刊号 TANOSUMA ～畑や田んぼで育つ、みんなの笑顔～

TANOSUMA

創刊号

令和の米は、どこにある？
オーガニックの米はどこにある？

旬のお野菜

旬いろ
レシピ

農家さん直伝！
簡単レシピ



Vol.1 | 2025年8月発行
発行：伊豆の国市有機農業推進協議会

特集

伊豆の国 こめ 物語

スーパーの棚から消えたお米。
じわじわと価格が上がりはじめた2025年春、
政府が備蓄米を放出する事態となり、
店頭にはお米を求める人の行列もできました。
「お米のある日常」が、どれほど当たり前だったのか——
多くの人が、改めてそのありがたさに気づかされた出来事でした。
今回の特集では、「オーガニックでの米づくり」に取り組む
2つの現場を取材。
ひとつは、昔ながらの手作業を大切にした農家さん。
もうひとつは、スマート農業を取り入れた研修圃場。
それぞれの現場から、“いま”のオーガニックでの
米づくりの姿を追いました。

アイガモ農法 コケキチ農園

コケキチ農園

滝野昇さん

長年、開発途上国支援にたずさわり、その後地元である伊豆の国市に戻り、田んぼと畑を始める。有機農法での栽培は20年ほどになる。

—うれしかったことは？

イベントに参加してくれた小さな子供たちが大きく成長していく姿を見れるのは、うれしいね。若い人たちが新たに田んぼを借りて米づくりを始めるのも、うれしいね。あとはやっぱり「お米がおいしい!」と言ってもらえること。

—今後の米づくりは？

夢は100年後にコウノトリ、300年後にトキが舞う伊豆の空です。小規模でも続けられるオーガニックの米づくりを消費者や生産者の仲間と一緒に続けていけたらと思います。

滝野さんの優しいまなざし、そして田んぼに集まった子どもたちや大人たちの笑顔。その笑顔が、秋にはきっとおいしいお米になって届くと、心がワクワクしました！

スマート農業 × オーガニック 抑草ロボットとIoTを活用した米づくり

伊豆の国市には、有機農業での米づくりを学ぶための研修圃場があります。取り組みが始まって3年目を迎えた今年、人の作業負担を減らすために、スマート農業を利用した機器の導入が進められています。

たとえば、今年から導入されたのが抑草ロボットの「アイガモロボ2」。その見た目は“アイガモ”とは少し違いますが、アイガモ農法からヒントを得た機械です。底面のワイヤーが回転して水を濁らせ、光を遮ることで雑草の発生を抑えるしくみになっています。

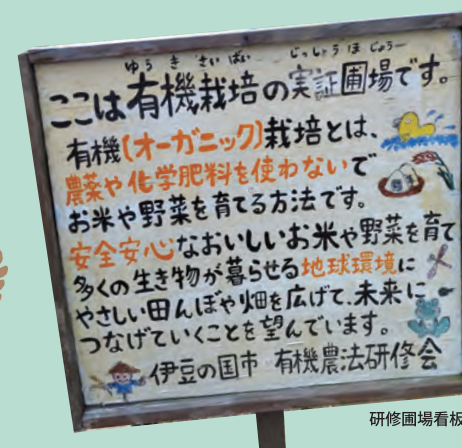
また、水位センサーと給水ゲートを設置することで、これまで毎日行っていた水の見回り作業が大きく変化しました。スマートフォンで水位と給水を管理できるようになり、時間や労力の節約につながっています。

研修に参加している生産者どうしも、研修会での情報交換を通して、よりよいオーガニックでのお米づくりに日々取り組んでいます。

オーガニックでのお米づくりに興味のある生産者の皆さん、ぜひ一緒に学びませんか？
あなたのチャレンジを、私たちもお待ちしております！



アイガモロボ2



研修圃場看板



研修会円座風景



水位センサー

おいしいお米を 味わえる未来へ

今回の特集では、昔ながらの手作業を中心とした米づくりと、先端のロボットを活用した米づくりの2つの現場を取材しました。オーガニックでのお米づくりにおいて、もっとも難しいのが「雑草管理」です。ヒエやコナギ、オモダカ、クログワイなど、水田ならではの雑草が繁茂すると、稲との競争が起こり、収量収穫量に大きな影響を及ぼします。これらの雑草をどう減らすかが、オーガニックでの栽培における大きなカギとなります。そんな中、どちらの現場にも登場したのが「アイガモ」。昔ながらの米づくりにも、スマート農業にも、頼もしい田んぼの仲間として活躍していました。今後は、ベテラン農家の知恵とAI技術を組み合わせながら、スピード感を持って作業の質を高め、より安定したお米づくりの環境が整っていくことでしょう。山間部から平野部まで多様な風景が広がる伊豆の国市は、温暖な気候にも恵まれ、これからも多様な米づくりを続けていける土地があります。おいしいお米を味わえる未来は、環境を整え、思いを込めて育てる生産者と、それを支える消費者が一緒になって築いていく——そんなつながりの先にあるのだと、改めて実感しました。

手作業で育むオーガニック 滝野さんの「アイガモと仲間たちの米づくり」

—滝野さんが農薬や化学肥料を使用しない米づくりの秘密を教えてください。滝野さんはもともと農家ではないと聞いていますが、どうやってお米づくりを始めたのですか？

海外での20年以上の暮らしを通して、昔の日本にもあった家畜と共に農業を営む光景に憧れました。幸い田畑を借りることができ、どうせやるならと畑でニワトリを飼って田んぼでアイガモが遊ぶ農園を築きました。自分で育て食べる米や野菜だから農薬や化学肥料を使わない安心安全な農法に決めていました。苗作りや水管理などわからない事は周りの農家さんが親切に教えてくれました。



子どもたちと一緒に



手作業で田植え！



カフトエビ



カルガモ