

TANOSUMA

Vol.3

めどり、はじまる！笑顔つながるオーガニック

2026



旬のお野菜 /

旬いろ

レシピ

SECRET RECIPE

～冬にぴったり、彩りごちそうおかず～

ビーツとニンジンのカラフルきんぴら

調味料を
オリーブオイル＋カレー粉に
変えると、スパイス香る
洋風きんぴらにアレンジも！
冬の彩り野菜で、食卓に
ワクワクと笑顔をどうぞ！

作り方はこちらから←

今が旬だよ！ おすすめ野菜

「冬が旬だよ！根菜類」



ビーツは“食べる血液”とも呼ばれ、葉酸や鉄分が豊富で、めぐりをサポートしてくれます。鮮やかな赤色の成分はポリフェノールの一種で、体をすっきり整える働きも。ほんのり甘く、スープやローストにするとコクが出て食べやすくなります。色も味も楽しめて、食卓に彩りを添えてくれる楽しい野菜です。



ニンジンはβ-カロテンがとても豊富で、体の中でビタミンAに変わり、粘膜やお肌の健康を守ってくれます。食物繊維もたっぷりで、お腹の調子を整える助けにも。ほんのり甘みがあって、サラダにも煮込みにも使える万能食材。葉にも栄養があるので、見つけたらぜひ一緒に楽しんでみてくださいね。



ダイコンはビタミンCや食物繊維が豊富で、お腹にやさしい消化酵素も含む、冬にうれしい野菜です。カリウムもたっぷりで、むくみ対策にも◎。葉には葉酸が多いので、根っこも葉っぱも一緒に食べると、しっかりバランスよく栄養がとれます。

TANOSUMA
たのすま

編集後記

オーガニックビレッジを目指すまちとして、有機農業の魅力や協議会の活動をお届けしてきました。今号では、子どもたちの“食”と“未来”をつなぐ「学校給食」を特集。これからも、市民の皆さんと一緒に“楽しい×農業×スマイル”を広げていきます！

次号予告

オーガニックビレッジ通信 vol.4 (8月発行予定)
つぎのタネ、まきます！

vol.4の発行に向けて、新しい挑戦もしていきたいと思います！お楽しみに！

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。

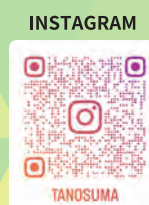


伊豆の国市有機農業推進協議会

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



Vol.3 | 2026年1月発行
発行者：伊豆の国市有機農業推進協議会
制作・編集：Tanosuma編集部

Organic
有機農業の豆知識

循環型農業って何？

循環型農業とは、“資源をむだにしない”農業のこと。畑で出た残さや家畜のふん尿、落ち葉やもみ殻などを堆肥にして、畑に戻して土壌を豊かにして作物を育てます。家庭から出る生ごみも、堆肥にできる大切な資源のひとつ。ごみとして捨てるのではなく、「捨てずに活かす」ことで、環境への負担を減らし、持続可能な農業をめざします。地域の人や学校、家庭がつながり合いながら、“まち全体で循環する農業”がオーガニックビレッジへと続いていきます。

※循環型農業とは、農業生産に必要な資源を地域内で再利用し、環境への負荷をできるだけ少なくする仕組みです。
(出典：農林水産省)



特集 しあわせの輪が今年もかけめぐる

新しい年、畑から食卓へ。

あけましておめでとうございます！
今年もタノスマを通して、皆さんと一緒に伊豆の国市の有機農業を、
“楽しい×農業×スマイル”をコンセプトに発信していきます。

子どもたちに
食を選ぶチカラを！

給食センターのみなさん

子どもたちの 給食が、 まちの畑で 育っていると したら？



“オーガニック給食” が生まれるまでと、未来への希望

「有機農業の推進に関する法律」(通称:有機農業推進法)の成立から10年を記念し、2016年に12月8日が「有機農業の日」と制定されました。

伊豆の国市でも毎年「オーガニック給食の日」を設けていて、今年度も12月8日(月)に一部の学校で1回目の提供が行われました。市内の学校で、有機農業で育った地元の農産物を使った給食が提供されています。

今回は、その取り組みを支える 学校給食センターのみなさんにお話を伺いました。

ーオーガニック食材を導入しようと思われたきっかけは？
子どもたちに、できるだけ地域で育ったものを食べてもらいたい——その思いが出发点でした。
伊豆の国市はオーガニックビレッジ宣言を行い、有機農業を推進しています。そこで「給食で扱えたら、もっと身近に感じてもらえるはず」と考えました。
続けていく中で、農業者さんの安定した需要につながればいいな、という願いもあります。

ー導入の際に大きかった課題は？
必要量や品質の基準づくり、そして流通の仕組みが大きなテーマでした。
生産者さんや関係機関のみなさんと相談しながら、発注・納品・支払いの流れを整え、献立も無理なく組めるように工夫してきました。どちらかに負担が片寄らないよう、落としどころを一緒に探しているところです。
ー子どもたちや学校現場で変化はありましたか？

「オーガニックって、遠い世界の話だと思っていた」という子が多かったのですが、“自分のまちで作られた食材が給食に出ていた”と知ったことで、一気に身近に感じるようになったようです。
とくに中学生は授業でオーガニックビレッジ宣言を学んでいるので、反応が大きかったですね。
味の違いだけでは伝わりにくいところも、背景を知ることによって興味広がるのを感じています。

ー生産者さんとの連携で大切にしていることは？
お互いの状況や気持ちをきちんと伝え合うことだと感じています。
「給食だからこうでなければいけない」という押しつけにならないよう、規格やスケジュールを丁寧に共有しています。
一度の話し合いで終わりではなく、継続できる形を一緒に作っていく——そのスタンスを大切にしています。

ー給食 × 食育として、どんな工夫をしていますか？
ただ食べて終わりにならないように、給食時間に電子黒板で動画を流したり、お便りで情報を届けたりしています。
背景を知ると、子どもたちの受け止め方が変わるんです。
将来的には、生産者さんと授業で交流する機会なんかもできたら嬉しいなと思っています。

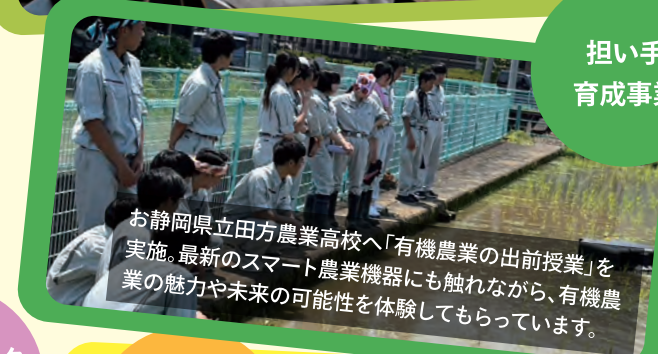
ー今後、オーガニック給食や地元食材の提供に必要なと感じていることは？
一番の鍵は、安定供給だと思っています。
「この時期はこの野菜が〇kgくらい使える」と予測できれば、献立に計画的に組み込めます。
価格のことや供給の時期など、まだ越えていく課題もありますが、子どもたちが“食を選ぶ力”を育むきっかけになると感じているので、取り組みを続けていきたいです。

有機農業
研修会



お米や野菜の栽培技術を学びながら、地域の生産者同士がつながる貴重な交流の場にも。
「一緒に学び、磨き合う仲間づくり」が広がっています。

担い手
育成事業



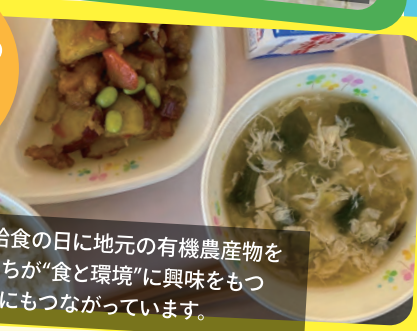
お静岡県立田方農業高校へ「有機農業の出前授業」を実施。最新のスマート農業機器にも触れながら、有機農業の魅力や未来の可能性を体験してもらっています。

オーガニック
マルシェの
開催



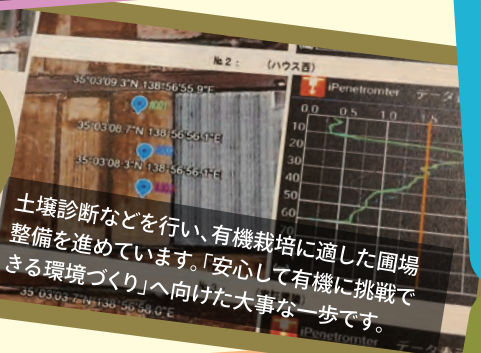
お米や野菜の栽培技術を学びながら、地域の生産者同士がつながる貴重な交流の場にも。
「一緒に学び、磨き合う仲間づくり」が広がっています。

学校給食への
食材提供



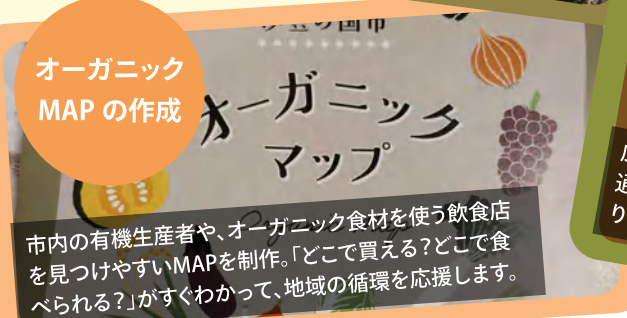
オーガニック給食の日に地元の有機農産物を提供。子どもたちが「食と環境」に興味をもつきっかけづくりにもつながっています。

有機農業
圃場の団地化



土壌診断などを行い、有機栽培に適した圃場整備を進めています。「安心して有機に挑戦できる環境づくり」へ向けた大事な一歩です。

オーガニック
MAPの作成



市内の有機生産者や、オーガニック食材を使う飲食店を見つけやすいMAPを制作。「どこで買える?どこで食べられる?」がすぐわかって、地域の循環を応援します。



全国の先進地域を訪れ、成功事例や仕組みを学習。伊豆の国市での取り組みに活かし、さらに前に進むためのヒントを吸収しています。

先進地への
視察



広報誌『タノスマ』の発行や、SNSでの情報発信を通して市民のみなさんに有機農業の魅力を分かりやすく、楽しくお届けしています。

PR・
広報活動

一緒にオーガニックビレッジを育ててみませんか？

協議会の活動は、毎年4月から翌年3月まで。
その間に総会や幹事会、各部会での話し合いを重ねながら、地域の皆さんと一緒にさまざまな事業を進めています。立ち上がったばかりの協議会ですが、地域の方々の温かい応援に支えられ、少しずつ「循環の輪」が広がってきました。
これからも、学校給食やマルシェなどを通して、子どもたちの笑顔を増やし、地域の農業を元気にしていきたいと考えています。
有機農業に関心のある生産者さん、大歓迎です!伊豆の国市の“オーガニックビレッジ”を一緒に育てていく仲間を募集しています。「これから挑戦してみたい」「話を聞いてみたい」という方も、まずはお気軽にお声がけください。

FARMERS!



CHIKATA FARM
近田和弘
(お米)



伊豆MUSH BASE
鈴木寛子
(きくらげ)



山の高橋農園
高橋久
(さつまいも)



篠宮菜園
篠宮剛
(キャベツ)



木内農産
木内久見
(お米)



なかよし農園
川合葉子
(さつまいも)

