

クリーン農業に取り組んでいる、生産者の皆さんにお話を聞きました

石坂ファーム

おいしくて「安全・安心」
それがクリーン農業の
付加価値

いしざか としひろ
代表 石坂寿浩さん



石坂ファームでは、米農家としてさまざまな品種を生産し、どれも高い評価を得ています。そんな中、平成15年という早い時期から始めたのが有機農業。化学合成農薬、化学肥料完全不使用で生産し、グリーン農業の中で最も基準の厳しい「有機JAS」の認証を受けたお米は、粘りがあっておいしいと評判です。その作付面積16.6ha（令和6年）は、全国的にもトップクラスの広さです。「有機農業は認証や規制が厳しいし、最初はあまりにも収穫量が少なくて挫折しそうになりました」と笑う石坂さん。

「父の知り合いからの紹介で、試験的に3haくらい

から始めたんです。農薬を使えないので雑草の処理に一番苦労しました。有機栽培では、雑草を抜くのも刈るのもなく埋めるんです。苗の間に生えているものを機械を使って土に押し込むのですが、少しでもずれると苗まで埋めてしまうので細心の注意と機械の操縦技術が必要なんです。それをシーズンに3回行わなければならないので大変です（笑）安定して収穫するまでに4年かかりました。」

苦労を乗り越えて続ける有機農業への思いを聞くと「売れないお米を作ってもしょうがなく、おいしくて、欲しいと思ってもらえるお米を作らなければならないことは大前提として考えていました。その上で、何より『安全・安心』という点が有機農業、グリーン農業の付加価値ですし、有機JASの認証は、その『安全・安心』が、生産者にとっても消費者にとってもお墨付きを得たものです。市民の皆さんには、ぜひ、地場の安心でおいしいお米を選んで、そして食べてもらえればうれしいです。」

所東旭川町旭正404 TEL32・6243



谷口農場

野菜の味を引き出す
「土」のちからで築く
円熟の有機農業

たにぐち たけひろ
代表取締役社長 谷口威裕さん



グリーン農業の中でも、有機農業に約50年前から取り組んでいるのが谷口農場です。トマトやカボチャなどを生産し、人気のトマトジュースや甘酒などの加工品製造など、6次産業化も進めています。

有機農業を始めた理由は「妻の2度にわたる流産でした。まずは家族の健康を守る農業をやろうと誓いました。」と言います。

取り組む上で大事なことを尋ねると「農薬を使わないため、土壌が持つ生命力を最大限に活かす堆肥づくりに最も力を入れています。水田60ha分のもみ殻と妻の実家の牧場から取り寄せた牛糞を混ぜて発酵肥料として施

したり、ミネラルを与えるためにカキ殻などを混ぜたりしています。土づくりとしては、他にも水はけや土の乾燥を良くさせたりしていますよ。」

繊細に作り上げられた土で育てた生産物は購入した方からも評判で「トマトでいえば、この野菜・品種の持つ力が限りなく発現されていて、甘味や酸味も強く、深みのある味になっています。『総合的においしい』という評価をよくいただきます。」と言います。

夏にはトマトのもぎ取りも行っている谷口農場へ、「土づくり」の力を感じにいくのはいかがでしょうか。

所東旭川町共栄255

TEL34・6699

直売所&カフェ まっかなトマト（併設）

TEL38・6336

●直売所 5～10月＝10：00～17：00、
11～4月＝10：00～16：00、

●カフェ 11：00～15：00

※年末年始、冬季の日祝は休み。



自然と共に、未来を育む

旭川市のクリーン農業

市内で取り組まれている主なクリーン農業

有機
農業



化学肥料、化学合成農薬、遺伝子組換え技術を使用せず、環境への負荷をできる限り低減した栽培方法。有機農産物として販売するためには、有機JAS認証の取得が必要。市ではお米、大豆、トマト、カボチャなどが生産されています。

特別
栽培

化学肥料の窒素成分量、化学合成農薬の使用回数を、地方公共団体が定める通常の5割以下で生産する栽培方法。市では主にお米が生産されています。

YES!
clean

北海道独自のクリーン農業認証制度で、化学肥料、化学合成農薬を平均で3割程度削減した栽培方法。市では、認証を取得した15品目を生産しており、**全道一の数（令和6年実績）**です。



オーガニックビレッジ宣言



有機農産物の生産から消費まで一貫した地域ぐるみの取り組みを進めるオーガニックビレッジ宣言を昨年7/11に大阪府泉大津市と共同で実施しました。生産地と消費地の遠隔地連携による宣言は**全国初**。



詳細はこちら

市でYES!cleanの認証を受けている野菜カレンダー

品目	出荷期間											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
水稲												
春菊★												
みずな★												
ラディッシュ★												
チンゲン菜												
サニー・リーフレタス★												
ターサイ★												
サラダ菜★												
トマト												
かぶ												
ししとう★												
なんばん★												
小ねぎ★												
ピーマン												
ミニトマト												

※天候の状況などにより、出荷期間が前後する場合があります。
※色がついているところが出荷時期、高さは出荷量。
★は北海道で旭川市だけがYES!cleanに認定されているもの。

有機農業の面積拡大・取組者増に向けて、次の取組みを実施

泉大津市学校給食での取組み



旭川産有機JAS米を全小中学校の給食に提供（令和6年は7～9月に約20t）。7/11のオーガニックビレッジ宣言時に、両市長、JA、生産者で学校給食を視察し、子供たちと交流。9/26に「旭川DAY」として、旭川産有機農産物（米、かぼちゃ）を使用した北海道の郷土料理を提供（ごはん、どさんこ汁、ザンギ、かぼちゃのオープン焼き）。

泉大津市の親子による旭川市での農業体験



泉大津市の親子5組が旭川市を訪問し、有機農業の農場見学や、農業体験等を実施。学んだ内容をレポートにまとめ、泉大津市で発表しました。
訪問先 リアンファーム、石坂ファーム、谷口農場、うけがわファーム、田んぼアート、旭山動物園



クリーン農業で作られた農産物はこちらで購入できます

販売場所

- 有機農業 生産者の直売所やECサイト（谷口農場、Lienfarm）、JAの直売所などで販売。有機米は、10月下旬から、JAあさひかわの直売所「あさがお」で玄米の量り売りを実施中
- 特別栽培 生産者の直売所やECサイト、JAの直売所、市内スーパー等で販売
- YES!clean 市内スーパー等で販売

この他
にも

有機農産物も活用したあさひやま夜の動物園レストランの開催、泉大津市プレ万博イベント「IZUMIOTSU WELL-BEING EXPO」に出展したほか、生産地と消費地での意見交換を実施しました

クリーン農業に取り組んでいる、生産者の皆さんにお話を聞きました

リアンファーム Lienfarm

未来を紡ぐ
本格のハーブと
代表のこだわり

代表取締役 いしだ かなこ 石田佳奈子さん



西神楽で60種類以上のハーブを生産し、ハーブティーや精油の製造、販売を行い、今年には化粧品の販売も始めるというリアンファーム。石田さんは、ここで有機農業に取り組んでいます。

「幼い頃から環境や健康に関心がありました。大学で植物療法を知り、留学先のフランスで農的くらしを経験する中で、有機でハーブを育てることに興味を惹かれていきました。」とフランスで12年間、ハーブづくりを修行した石田さん。

有機農業でハーブを生産する意義を「ハーブは体調管理のために使う方も多く、そこに農薬が入ると意味がな

いんです。他の場所から影響を受けないことも大事で、この地を選びました。」と教えてくれました。

そうして生産されたハーブをフランスと比較すると、旭川のものの方が全体的に甘みや香りが強いとのこと。

また、ハーブティーは複数のハーブをブレンドして飲む方が多く、リアンファームでは、石田さんの長年の知識、経験に裏打ちされた、絶妙なバランスで組み合わせたものを購入できます。

利益を優先した大量生産ではなく、手作業で除草を行うなど有機農業でのハーブ生産を追い求める思いを聞くと「次世代により良い世の中を残していきたいと思っています。そのために、お子さんにもおいしいということがきっかけとなって、自分たちが食べている物がどこから来ているのか興味を持ってもらえればと思います。」と笑顔で語ってくれました。



所西神楽南16号356

うけがわファームDEN-EN

自分のため、
家族のため。
そういう方に！

代表取締役 うけがわ みきやす 請川幹恭さん



うけがわファームDEN-ENは旭川で100年続く米農家で、レストランやベーカリーも併設。5代目の請川さんは「若い頃は、いろいろな仕事を経験しました。でも改めて考えると、農家は人間が絶対に必要な『食べ物』を作っているのだから、いろいろな可能性があるはずだと思ったんです。」と言います。

クリーン農業のうち特別栽培での米作りは既に行っていて、昨年から有機での生産を始めたとのこと。その理由は「興味はありましたが需要がないものは作れなかったんです。でも、オーガニックを求める傾向が強い高所得者のインバウンドが増えてきたことが大きいです。動

いたら失敗しても納得できますし。」

やってみての感想は「面白いですよ！苗を大きく育てる方法など分からないことも多いし、手間もかかるけど、その分まだまだ自分たちでやれることはありますし！」とやる気十分です。

クリーン農業の生産物の魅力を聞くと「より一層体がいいんです。どれだけ自分や家族のためを思うかですね。そういう食べ物を求めている方にはぜひ手に取ってほしいですね。私たちも強い思いをもって作っています！」と語ってくれました。

所東旭川町上兵村384 ☎36・2239

農珈屋本店（併設） ☎080・9619・6942

☎夏季=11:00~18:00、冬季=平日11:00~16:00、土日祝11:00~18:00

※カレーがなくなり次第終了、年末年始は休み。

米麦屋（併設） ☎080・9619・8446

☎夏季=11:00~17:00、冬季=平日11:00~16:00、土日祝11:00~17:00 ※パンがなくなり次第終了、毎週木曜日・年末年始は休み。



農産物を購入する際には、産地や生産方法などにも注目してみてください。ぜひ、環境に配慮した農業や地元の農業者を応援してくださると嬉しいです。

こちらにも旭川市のクリーン農業の情報を掲載

