

循環型農業 普及へ

日本SDGs農業協会



照沼代表（右から2人目）の指導を受けサツマイモを収穫する関係者ら（千葉県佐倉市で）

【ちば】持続可能な開発目標（SDGs）の取り組みが各地で進む中、日本固有の資源循環型農業の普及を目指す日本SDGs農業協会（東京都港区）の活動が2年目に入った。化学肥料や農薬を使わない農業の実証実験として、千葉県佐倉市でサツマイモを作り、初収穫にこぎ着けた。

サツマイモ実証栽培 千葉県佐倉市

協会は2021年9月に一般社団法人として発足。有機栽培、自然栽培、無農薬栽培など各地で実践されてきた資源循環型農業を

「日本型SDGs農業」と定義し、生産から流通までの新しいモデルづくりに取り組み。事務局長の甲斐谷さん（46）は「企業が

SDGsの観点から社会貢献を模索している。こうした組織をつなぎたい」と話し、産官学を結ぶSDGs農業の中間支援団体を目指している。

実証実験では、協会の会員で、佐倉市で有機農業を実践する農家と協働してサツマイモを栽培。地域の竹林を整備してバイオ炭を作って畑に施し、土壌改善と、炭素を土に貯留することで温室効果ガ

スの二酸化炭素（CO₂）削減に貢献する。昨秋、畑40坪に麦をまき緑肥にし、今年6月に「べにはるか」1万1000本を植えた。

畑では、就農に関心のある人や農家を対象に講座を開催。協会の代表で、茨城県東海村でサツマイモ、干し芋を生産する照沼浩さん（60）が講師を務め、環境に負荷をかけない栽培法を伝える。協会の会員数は企業

や団体を含め約30。農業者15人ほどのうち、新規就農者が半数を占める。兼業や副業であっても農業に携わり、耕作放棄地の解消につながる事例を都市近郊で積み上げたい考えだ。

照沼代表は、農業を始めようとする人を後押ししたいと、活動を「農家へのスターター」と位置付ける。12月から2期目の講座が始まる。

神奈川県JAあつぎ農産物直売所「夢末市」のオリジナルジェラート「ゆめみちゃんアイス」が、地場農産物の風味や色合いを生かした逸品として人気を集めている。

新米や旬食材たっぷり ジェラート好評

神奈川・JAあつぎ直売所



を使った期間限定の（神奈川県厚木市で）

7」に認定された。現在販売中のジェラート「お米」は、特に手間がかかっている。生クリームや牛乳などで米を煮込む作業は、焦げ付かないよう気を使う。地場産レモンで味にアクセントを加え、米の甘さと食感、レモンの爽やかさが感じられるようにした。8月にアンケートを実施。結果を基に、ピナツやムラサキイモなど秋の味覚を取り入れたジェラート作りを進める。

同直売所の清田陽平店長は「見た目や食感など細部まで追求した。夢末市を知ってもらうきっかけにしたい」と話した。価格はシングルが300円で、プレミアムジェラートのシングル