



有機農業をはじめよう！ No.13

第22回有機農業公開セミナー 資料集

農産物の魅力を伝える ～生産者と消費者を結ぶ視点から～

日 時： 2021 年 11 月 11 日(木) 13:30～15:30

会 場： 有機農業参入促進協議会事務局を主会場とした
オンラインセミナー

主 催： NPO 法人有機農業参入促進協議会

巻 頭 言

農林水産省では、今年 5 月に「みどりの食料システム戦略～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～」を推進するため「みどりの食料システム戦略本部」を設置。2050 年までに耕地面積の 25%（100 万 ha）を有機農業にする、化学農薬の使用量を 50%削減する、化学肥料の使用量を 30%削減するなど、環境負荷の低減に向け「目指す姿」を提示し、その実現に向け次年度に予算を計上しています。有機農業推進法の施行から 15 年。遅ればせながら欧米各国の取り組みを参考に、地球環境問題への対応などを加味し持続可能な食料供給システムの構築に向け動き出しました。

この動きに呼応し、欧州の「欧州オーガニック会議」を参考に、有機農業関係者の若い世代が主体となり「日本オーガニック会議」を設立しようとしています。9 月 18 日のプレ会議では、有機農業推進団体、農林水産省、環境省、小売り業者、市場関係者、生協、有機 JAS 認証団体、農業団体などが参加し、当協議会も設立準備会の一員として参画しました。本会議は、有機農業を核とした持続可能な農業やオーガニック市場の拡大を目的に、中央省庁や自治体との官民が連携した取り組みを通して、有機農産物の生産および消費の拡大や持続可能な社会の実現に向け私たちの生活スタイルの見直しなどを提言して行きます。皆さまのご理解ご協力を得ながらこの活動の輪を広げていきたいと考えています。

さて、本セミナーでは講師に本協議会の理事でもある西村有加氏をお招きし、生産者が農産物を PR し販売していくために心がけなければならない点と、販路開拓のために農産物の魅力を伝えることの大切さ、そのために何をすべきかを紹介していただきます。

農作物の魅力を伝えることは、農産物を通して生産者と消費者をそして流通・販売に関わる人たちを結ぶことです。生産者には消費者が農産物に何を求めているのかを、消費者にはスーパーなどで手にする農産物がどのように生産され、どのような過程を経ての並んでいるのかを、流通・販売に携わる方々には、生産者と消費者がともに満足してもらえるにはどうあればよいのかを学んでいただきたいと思います。

最後になりましたが、オンライン開催にあたってご尽力いただいた関係各位にこの場を借りてお礼を申し上げます。

2021 年 11 月 11 日

NPO 法人有機農業参入促進協議会

代表理事 千葉 康伸

目 次

プログラム.....	5
------------	---

講師プロフィール.....	6
---------------	---

■ 基調講演

農産物の魅力を伝える～生産者と消費者を結ぶ視点から（西村 有加）	9
--	---

■ 参考資料

有機農業の経営指標をご提供ください.....	21
------------------------	----

有機農業に関する相談の問い合わせ先.....	22
------------------------	----

有機農業の研修受入先をご紹介ください.....	24
-------------------------	----

賛助会員入会のご案内.....	25
-----------------	----

ご寄付のお願い.....	26
--------------	----

有機農業公開セミナー開催一覧.....	27
---------------------	----

プログラム

11月11日（木）

13:00～13:30	受付	
13:30～13:40	開会あいさつ	千葉 康伸 (有機農業参入促進協議会 代表理事)
13:40～14:50	基調講演 「農産物の魅力を伝える～生産者と消費者を結ぶ視点から」	西村 有加氏 (ベジフルエバンジェリスト)
14:50～15:00	休憩	
15:00～15:25	質疑応答	西村 有加氏 コーディネーター 藤田正雄（有機農業参入促進協議会）
15:25～15:30	閉会あいさつ	

注意事項

- Zoom での表示名は、参加確認を含め、参加申込時の氏名でお願いいたします。
- セミナー開催中は、音声をミュート（消音設定）に、ビデオを停止状態にしてください。
- 質疑応答は、参加者によるチャット機能の利用および直接質問をお受けして、進行いたします。直接質問される場合は、ビデオを開始状態にしてご質問ください。

講師プロフィール

西村 有加（にしむら ゆか）

大阪府生まれ、神奈川県在住。野菜・果物の声を届け、生産者の想いを伝えるベジフルエバンジェリスト。6万人を超える野菜ソムリエのなかで、日本で初めて「野菜ソムリエ上級プロ」「ベジフルビューティーアドバイザー」「調味料ソムリエプロ」という最高峰の資格を併せて取得。

「野菜の力で心も身体も元気でキレイに」をキーワードに、野菜ソムリエ界のトップランナーとして、全国で講演やセミナー、レシピ開発、商品開発、野菜のブランディング、イベント企画など活動は多岐にわたる。全国各地の産地を訪問し、トップシェフとタッグを組んで農産物を紹介するイベントは65回を超える。テレビや雑誌などメディア出演も多数。

現在、有機農業参入促進協議会理事、高知県観光特使、高知県園芸品販売拡大協議会アドバイザー、高知の野菜くだもの食べ方&食べさせ方アドバイザー、土佐文旦アンバサダー、みやざきブランドアンバサダー、調味料選手権特別審査員などを務めるとともに、毎週レギュラー出演中のテレビ高知の番組「ベジフル Story」で、野菜の魅力やレシピを発信中。

基調講演

農産物の魅力を伝える～生産者と消費者を結ぶ視点から

西村 有加（ベジフルエバンジェリスト）

講師の西村有加氏は、野菜・果物の知識や動向、その魅力や栄養、食べ方、生産者の想いを消費者にわかりやすく伝えることを天職と心得、講演やレシピ・商品開発、ブランディング、イベント企画から進行、テレビ出演などなど、全国を飛び回り「伝える」仕事をされています。

今回のセミナーでは、農産物の魅力をどのように表現し伝えればよいのか、事例を交えわかりやすく紹介していただきます。

生産者、生協・流通業者、スーパー、小売り店経営者はじめ、農産物の生産から消費に関わる方々にとって有益な情報です。

基調講演と質疑応答を通して、参加の皆さまには、これからの農業、流通のあり方を考えるヒントを得て、ぜひ、自ら関わっている農産物の魅力を伝えていただきたいと思います。

農産物の魅力を伝える～生産者と消費者を結ぶ視点から

西村 有加（ベジフルエバンジェリスト）

1. はじめに

「エバンジェリスト」という言葉を聞いたことはありますか？

エバンジェリスト（evangelist）とは IT 業界で高度な技術や知識、トレンドなどをわかりやすく解説し、広く知らせる役割を担う人のことです。もともとの語源は英語の evangelist で、キリスト教における伝道師、伝道者、福音を説く人のことを指します。それに「野菜・果物」を意味する「ベジフル」を付けました。つまり、「ベジフルエバンジェリスト」としての私の役割は、野菜・果物の知識やトレンド、その魅力や栄養、食べ方、生産者の想いを消費者にわかりやすく伝えることです。この仕事が天職と自負し、講演やセミナー講師、レシピ開発、商品開発、ブランディング、執筆、レストランアドバイザー、イベント企画から進行、テレビ出演など、日本全国を飛び回り「伝える」仕事をしています。

2. 農産物の魅力を伝えるために

生産者が精魂込めて栽培した農作物。その価値、魅力を伝えるすべを知らなければ、また消費者が何を求めているかを知らなければ、消費者には伝わりません。

生産者が農産物を販売しブランド化するために心がけなければならないこと、販路開拓のために農産物の魅力を伝えることの大切さ、そのために何をすべきか、コロナ禍で価値観が一変したいま、変化に応じて対応していくことが求められています。農産物の魅力を伝えるために「今までと変わらず続けていくこと」、「変化させていくこと」の両面からご紹介します。

3. PR のための方法

生産者自ら PR する力が必要になったと言われるいま、

みなさんの農産物の魅力は思うように伝えられていますか？

生産者が農産物を販売し、ブランド化するために心がけなければならない点とは？

また、販路開拓のために農産物の魅力を伝えることの大切さやそのために何をすべきか？

野菜のブランディングや商談会アドバイザー、高知県園芸品販売拡大アドバイザー、土佐文旦アンバサダー、みやざきブランドアンバサダー、レストランアドバイザー、スゴベジ（スゴいベジタブル）イベント主催などの経験から「取引に繋がる PR 方法」をご紹介します。

1) 自分の作っている農産物の魅力を 10 個言えるようになるう！

みなさんは自分が作っている農産物、あるいは関わっている農産物の魅力を 10 個、スラスラと言えますか？

私はいつも講演でこの質問をしますが、実際に挑戦してもらうと、2～3 個は言えても 10 個スラスラと言える人はとても少ないです。

「自分は口下手だから」とおっしゃる生産者は多いのですが、口下手でも一生懸命伝えようとする姿勢は伝わります。何よりも大切なのは、どれだけ向き合っているかどうかです。まずは自分自身の農産物の魅力を最低でも 10 個はスラスラと言えるようにしましょう。

2) 自分の作っている農産物は好きですか？

イベントを主催して生産者に話してもらうことがよくあるのですが、意外と多いのが「私は人参を栽培していますが、人参が嫌いです」「私はピーマンを作っていますが、ピーマンが苦手で食べません」と言った発言です。

理由を聞いてみると「子どもの頃から食べ続けているから飽きてしまった」「商品としてしか見られない」「この言葉を言うとウケるんだよね～」などなど。実際イベントのときにこの発言で笑いが起こることはあります。しかし、終了後の参加者のアンケートには「あの発言はがっかりした」「あんな気持ちで作られている野菜がかわいそう」「本人が食べないものをこちらでも食べたいとは思わない」など辛辣な意見がびっしり。

確かに毎日その作物と向き合っていると、生産者によって持つ感情はさまざまだと思います。しかし、販売に繋がったりみんなから支持を集めたりする農産物に共通しているのは「作り手がどれだけその農産物が好きか」ということです。作り手の想いは農産物を通して食べる人に伝わっているものなのです。

3) アンテナを張ろう

「世の中の流れを知る」ことは重要だと思いますか？

多くの生産者と話していると、みなさんそれぞれに考えがあり、確固とした哲学をお持ちの方が多くおられます。

「世の中の流れになんか流されたくない！」という方も多いと思います。確かに流行を追う必要は私もないと思います。しかし、世の中の流れに乗るのと流れを知るのとでは大きな違いがあります。

ブランディングや販路を広げる上で欠かせないのが、現状を知ることです。

「いま、世の中はどのような流れの中にあるのか？」

これをキャッチアップするのは非常に難しいことですが、知ろうとすることはとても大切なことです。

いま、世の中はどのように流れていて、その上で自分の農産物はどのポジションにあるのか？

それを踏まえた上でどう展開していくのか？

常にアンテナを張っていると自然と必要な情報がキャッチアップできたりするから不思議です。

アンテナを張っていないためにチャンスを取り逃すなんてもったいないです。

4) ストーリーの重要性

レストランのアドバイザーをしていると、シェフから「西村有加おすすめの野菜を紹介してほしい」という依頼をたびたび受けます。

と同時に生産者からよく聞かれるのが「どうやったらレストランに紹介してもらえるか？」「有機じゃないとだめ？」「収量が少ないとだめ？」「多品目はどう」などなど。

その質問に対する私の答えはただひとつ。

有機、慣行、施設、土耕、水耕などの栽培方法よりも重要なのは、私自身が本当に心から紹介したいと思うかどうか。一見、尊大に聞こえるかも知れませんが、理由は簡単です。私が紹介したものがシェフの望むものと違ったら、たちまち紹介したこちらの信頼も失墜してしまうからです。紹介する私も命がけです（笑）。

だからこそ、私は実際に産地へ足を運び、生産者さんの考えやビジョン、農産物にかける情熱などを全身で感じ取り、心から紹介したいと思えるものを選んでいきます。そしてもうひとつ大切にしているのは、ストーリーがあるかどうかです。この仕事をしていて感じるのは、人は「ストー

リー」があるものに強く共感し、心を動かされるということです。ブランディングをする上で、この「ストーリー」はなくてはならないものです。

ここで、例をひとつあげたいと思います。

日本全国、トマトを生産されている農家さんは数え切れないほどいます。そんな中、多くのシェフから支持されているのが高知県でトマト栽培をする眞嶋農園（牧場）さん。「うしの恵フルーツトマト」というブランドトマトを栽培しています。乳牛を育てる眞嶋農園（牧場）さんは、乳牛の堆肥をふんだんに使用したふかふかの土で接木を使わない実生トマトを栽培。その味の濃さとバランスの良さから、「どんな料理に使用しても負けない味」「こんなトマトを探していた」とシェフたちから大人気です。味や人柄の良さはもちろんのこと、循環型農業を追求したそのストーリーも高い評価を受けています。



高知県でトマト栽培をする眞嶋農園（牧場）

上：眞嶋さん夫妻、中：フルーツトマトが牛乳パックの形の入れ物の中に、下：眞嶋農園（牧場）のコンセプト、循環型農業を紹介



恵比寿にある大人気イタリアンレストラン「ai's」の「うしの恵フルーツトマト」を使った一皿



5) モノ→コト→トキ→エモ

呪文のようなこの言葉、みなさんは知っていますか？ 私も「エモい」という言葉をうまく使いこなせない世代ですが、これからの時代はそうも言っていられないようです。

「モノ消費」から「コト消費」はあたりまえのように聞く言葉になりましたが、さらに進化して最近では「トキ消費」「エモ消費」が言われるように。

- モノ消費（所有の価値）：新しいモノ、珍しいモノを所有する喜び
- コト消費（体験の価値）：新しいコト、珍しいコトを体験する喜び
- トキ消費（参加の価値）：その場でしか味わうことができない盛り上がりを楽しむ
- エモ消費（感情の価値）：論理的に説明できないけれど心が満たされる

いま注目を浴びつつある「エモ消費」はまさに先程お話ししたストーリーの重要性和共通点がありますね。

6) 「そのまま食べるのが一番美味しい」この言葉を使っていますか？

消費拡大において絶対に外せないものが「食べ方の提案」です。

消費拡大アドバイザーをしていて「その紹介の仕方は非常にもったいないな」と感じるが多々あります。

たとえば土佐文旦に対する消費者と生産者のやりとりを例にあげると、

消費者「土佐文旦って食べたことがないのですがどうやって食べたら美味しいですか？」

生産者「そのまま食べるのが一番美味しいです！」

消費者「そうなんですな〜」

よく耳にするこのやり取りを聞くと「もったいな〜い！！！」と叫びそうになります。

でもこれ、果物の販売ではよくある光景なんです。

つついと言ってしまうがちな「そのまま食べるのが一番美味しい」という表現、あなたも使っていますか？

この言葉は決して悪い表現ではありません。むしろ生産者さんの農作物に対する自信の表れでもあります。実際、土佐文旦の生産者さんを多数知っていますが、どなたもレベルが非常に高く、精魂込めて作られた土佐文旦は唸るほど美味しい！

だからこそ出てくる「そのまま食べるのが一番美味しい」という言葉。

そうなんです！ほんと、その通りなんです。素材が良ければ良いほど、何も手を加えず、そのまま食べるのが最も美味しいんです。

でも、販路拡大においてその返答は非常にもったいないです。

ではどうすればよいのか？講演で伝えた「土佐文旦の魅力の伝え方」をつぎに紹介します。



土佐文旦まつりにて(左：文旦を持って説明している著者)

7) ワクワクさせる表現をしていますか？

伝え方として大切なことは次の2つです。

- ワクワクさせる表現
- ターゲットによってアピールポイントを変える

どんな食べ方が良いですか？

この質問をされたときは、相手をワクワクさせるチャンスです！

みなさんは次の両者（A、B）に食べ方の質問をされたとき、どう答えますか？

Aの方：料理に苦手意識があり、土佐文旦を食べたことがなく、どうやって食べたらいいのかわからない人

Bの方：土佐文旦を毎年箱買いしていて、料理が得意でさらなる情報が欲しい人

たとえば**Aの方の場合**は、「食べてみたい！買ってみたい！」とワクワクさせることが重要です。

- 食べたことがない人は、まず剥き方からしてわからないので、簡単にわかりやすく簡潔に説明する。
- 見た目はグレープフルーツに似ているけれど、土佐文旦の場合は手がベタベタせずポロッとむけて楽しい。
- 味は甘みと酸味のバランスが非常によく、さっぱりとしていてパクパクと食べられる。

まずは王道の説明をします。その上で反応がいまいちだった場合は、その人はその部分には興味がないので、違う表現でアプローチします。たとえば私が言ったのが次の言葉です。

「嫌なことがあった日にこの土佐文旦をむくと達成感が得られますよ♪ なんだかとっても頑張った気分になってスッキリするんです♪」

その言葉を聞いたお客様はクスッと笑って「今日、何も良いことがなくて気分が乗らなかったけど、今晚むいてみるわ！いい眠りにつけそう♪」と言って買ってくれました。

消費宣伝で伝えるのは味だけとは限りません。ターゲットによってアピールポイントを変えると、相手がワクワクして目がキラキラする瞬間があります。

それはこちらにとっても嬉しい瞬間でもあります。

さて、つぎに**Bの方の場合**です。

料理が得意で毎年箱買いするほど土佐文旦のファン。さらなる情報が欲しいというこのパターンの方には、相手の想像を上回るアイデアが必要です。

さあ、あなたならどう答えますか？

この方に「そのまま食べるのが一番美味しいです」と伝えても「知っています。普段そうやって食べていますから」という答えが返ってくるのが関の山です。

これでは相手をワクワクさせることはできません。

この方にまず私が提案したのは

- サラダ
- ドレッシング
- デザート

という王道の食べ方。案の定、すでにご存知でした。

それならば、、、と変化球で

「むいた土佐文旦にお砂糖をかけてちょっと焼くだけで、簡単キャラメリーゼができます。アイスクリームと食べると最高ですよ♪」と。

これには目を輝かせて、「それ、やってみるわ！もっと細かく教えて！」という返答が。

「よっしゃ〜！」と心の中でガッツポーズをした私は、「土佐文旦って、酢飯との相性もいいんですよ！バラバラとほぐして酢飯と合わせて、キュウリやサーモンと混ぜたらオシャレなパーティー料理になりますよ」とさらなる変化球を。そのときのお客様のキラキラした目は今でも忘れられません。

いまのはあくまで一例ですが、この話をするると生産者からは「そんなアイデア、思いつかないか

ら提案できない」という答えが返ってきます。確かに、生産者の中には料理が得意な人もいれば、苦手な人もたくさんいます。苦手だから料理の提案はできないと決めつけるのはもったいないです。そんなときは、「聞いた話ですが、こんな食べ方があるみたいですよ！簡単で美味しいと評判みたいです」と答えることを提案しています。これならできそうですね。

ぜひ、相手をワクワクさせる表現で伝えてみてくださいね。



左上：土佐文旦、右上：文旦のキャラメリゼ（むいた土佐文旦に砂糖をかけてちょっと焼いたもの）

下：「土佐文旦の魅力の伝え方」の講演後の集合写真と著者の講演の様子

8) 現場の声を届けよう

自分にとっては当たり前のことでも、聞き手にとっては心に響くことがあります。私は一般の人向けのセミナーで野菜・果物の話をするときには、栄養や食べ方だけでなく、生産者さんのことや生産現場のこと、私たちの手元に届くまでをストーリー仕立てで紹介するようにしています。



スーパーで見かける生姜のパックには、冬季に冷たい水で土を洗い流し、使いやすい大きさに小分けしてくれている方々がいます

一例として、セミナーで生姜について講師をしたときのことをご紹介します。

私が参加者のみなさんに話したのは「私たちが普段スーパーなどで手に取る野菜・果物は、当たり前店頭に並んでいる訳ではありません。たとえば生姜の場合、寒い冬の日、冷たい水で土を洗い流してキレイにし、寒い作業場で使いやすい大きさに小分けにし、パッキングしてくれる人たちがいます。スーパーで手に取るとき、それに関わる多くの人たちに想いをはせてください」と。その話を聞いた人の中には「今までそんなことを考えたことがなかったです。生姜はいつも使い切れなくて、干からびてしまったものを捨ててしまっていました。これからは必ず使い切るようにします」と力強く伝えてくれた人もいました。



「スーパーで手に取る野菜・果物には、それに関わる多くの人たちに想いをはせてください」と語る著者

私がいつも思うのは、生産者さんにとっては当たり前のことでも、聞き手にとっては当たり前ではなく、心に響くことがあるということ。だからこそ、ぜひ生産者さんの言葉で伝えて欲しいと願っています。話すのが苦手でも構いません。みなさんが一生懸命伝えた言葉が消費者の心を動かすシーンを私は何度も目にしてきましたから。

9) ネットから逃げないで！～SNSの活用～

PRと販路拡大のために、今やネットは欠かせない時代です。

しかし、「ネットは苦手だから」「SNSは若者のやるものだから」「そんな時間はない」など、ネットという言葉にアレルギー反応を示す人は少なくありません。実際、たくさんの生産者から私はその言葉を聞いてきました。

なので、そのお気持ちはよくわかります。けれど、もうそんなことは言ってられません。なぜならコロナ禍によって世の中は大きく変化したから。

詳しく説明しなくても、すでにコロナ禍での変化を身をもって感じていることでしょう。

ここでは、コロナ禍でのSNSの活用事例をご紹介します。

(1) 個人の場合

前述のうしの恵フルーツトマトさんの例をあげてみると、SNSで頻繁にトマトの栽培の様子をあげていらっしやいます。

コロナ禍でシェフが産地を訪問できなくなったいま、現場からの情報発信は重要です。SNSは販路拡大の重要なツールのひとつです。



うしの恵さんの SNS への投稿記事

(2) JA 高知県の事例

コロナ禍で外食を控え自宅で料理する人が増えたことにより食への関心が増加し、レシピや農産物へのアクセスが急増しました。

一方で、業務用需要の落ち込みや単価低迷などにより大きな影響を受けたり、対面での試食宣伝など PR する機会が失われたりした農産物が続出しています。

それに対応すべく、JA 高知県ではいち早くレシピページの充実や YouTube チャンネルなどを利用した動画コンテンツの提供、EC サイトの充実、WEB ページのリニューアルなど、PR の強化に取り組んでいます。まさにピンチをチャンスに変えた取り組みと言えるのではないでしょうか。

JA 高知県の HP では、レシピ紹介や動画を配信（JA 高知県広報誌「こうぐり」2021 年 11 月号より）



(3) SNS 活用を狙ったリーフレットの作成

都内のカフェで期間限定のミョウガサンドが販売されることになり、カフェの雰囲気に合ったお洒落で思わず SNS にアップしたくなるようなリーフレットの作成に挑戦しました。

作成にあたりこだわった点は3つ。

- 手に取りたくなるインパクトのある見た目
- 思わず誰かに話したくなるうんちく
- 作ってみたいくなるレシピの掲載

まず、手に取りたくなるインパクトのある見た目については、従来の長方形のリーフレットをやめてみようがの形にチャレンジしました。



ミョウガサンドと PR 用に作成したお洒落で思わず SNS にアップしたくなるようなリーフレットを作成

次にうんちくですが、「みょうがを食べると物忘れがひどくなるというのは嘘。ではなぜそう言われるようになったのか」「みょうがはどの部分を食べているのか」など、思わず誰かに話したくなるうんちくを掲載しました。

最後に、レシピは「みょうがは料理によって切り方を変えると良い」「ポテトサラダと合わすにはこの切り方」「みょうがで簡単オシャレなドリンクを作ってみよう」などなど。

見た目のかわいさと誰かに話したくなるうんちくなどの仕掛けによって SNS に多数アップされました。

以上からわかるように、コロナ禍によってネットの充実や SNS の活用は、PR する上でなくてはならないものとなっています。

ぜひ農産物の魅力を伝える方法としてネットを活用しましょう。

4. 最後に

今回、農産物の魅力の伝え方について、今まで経験してきたことを踏まえて、具体的な PR 事例を交えながらご紹介しました。コロナ禍で価値観が一変したこともあり、変化に応じて対応する方法が求められています。今回ご紹介した「PR のための方法」がみなさんの今後の活動の一助になれば幸いです。

参考資料

有機農業の経営指標をご提供ください
有機農業に関する相談の問い合わせ先
有機農業の研修受入先をご紹介ください
賛助会員入会のご案内
ご寄付のお願い
有機農業公開セミナー開催一覧

有機農業の経営指標をご提供ください

経営指標の充実是有機農業の推進に不可欠

新たに農業を志す非農家出身の新規就農者の大半は、有機農業をめざしています。新・農業人フェアにおける意識調査では、28%が「有機農業をやりたい」、65%が「有機農業に興味がある」と答えました。また、新規参入者の21%が全作物で、6%が一部作物で、実際に有機農業に取り組んでいるという調査結果もあります。

しかし、有機農業での就農希望者が、新規就農時に営農計画を作成しようとしたとき、認定農業者になろうとしたとき、また、自らの農業経営を診断しようとしたとき、基礎となる有機農業のデータが入手できないのが現状です。

そこで当協議会では、国の有機農業推進事業を活用して、営農計画を作成するときの心臓部にあたる「経営指標データベース」を作成し、ウェブサイト「有機農業をはじめよう！」(yuki-hajimeru.net)に、「みんなでつくろう！経営指標」のページを開設し、都道府県別、作目別などで必要な経営指標を検索できるようにしています。



経営指標データ提供のお願い

有機農業への参入を促すには、各都道府県の主な作目、作型の経営指標が閲覧できることです。

ここで提供した経営指標を使った方は、ぜひ、自らの経営指標を提供していただくようお願いいたします。使った方が提供者となり、みんなで、経営指標のデータベースを作り上げていきましょう。

都道府県、相談窓口の担当者の方々には、ぜひ、農家が経営指標を作成するための支援をお願いいたします。

「経営指標の記入用紙」は、当協議会のウェブサイトからダウンロードできます。ご提供いただく経営指標は、当協議会まで送付いただき、当方で内容を確認のうえ公表します。

なお、提供いただいた個人情報は個人情報保護方針に沿って、本事業の範囲内でのみ利用します。

NPO法人有機農業参入促進協議会事務局
〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-5-12
偕楽ビル（新末広）3階 株式会社マルタ内
TEL：050-5362-1815 FAX：050-3457-8516
E-mail:office@yuki-hajimeru.net

有機農業に関する相談の問い合わせ先

有機農業をはじめるにあたって、どこに相談をしたらいいのかというのが最初の問題かもしれません。全国には有機農業の相談に応じられる団体がいくつもございます。各団体それぞれ特色があり、答えは様々ありますので、色々と相談してみてください。相談窓口情報の詳細は、ウェブサイト「有機農業をはじめよう！」 yuki-hajimeru.net をご覧下さい。

「どこに相談したらいいかも分からない」「有機農業についてまず質問してみたい」などの方は、とりあえず全国相談窓口にお問い合わせしてみてください。

都道府県	団体名	電話番号
全国	有機農業参入全国相談窓口	0558-79-1133
北海道	津別町有機農業推進協議会	0152-76-3322
北海道	北海道有機農業生産者懇話会	011-385-2151
北海道	(公財)農業・環境・健康研究所 名寄研究農場	01654-8-2722
青森県	青森県農林水産部食の安全・安心推進課環境農業グループ	017-734-9335
岩手県	一関地方有機農業推進協議会	0191-75-2922
岩手県	岩手県農林水産部農業普及技術課	019-629-5652
宮城県	宮城県農林水産部農産園芸環境課	022-211-2846
秋田県	NPO 法人永続農業秋田県文化事業団	018-870-2661
秋田県	公益社団法人秋田県農業公社	018-893-6212
山形県	遊佐町有機農業推進協議会	0234-72-3234
山形県	山形県農林水産部農業技術環境課	023-630-2481
福島県	(公財)福島県農業振興公社 青年農業者等育成センター	024-521-9835
福島県	福島県農業総合センター有機農業推進室	024-958-1711
福島県	NPO 法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会	0243-46-2116
茨城県	NPO 法人アグリやさと	0299-51-3117
茨城県	茨城県農林水産部産地振興課エコ農業推進室	029-301-3931
茨城県	NPO 法人あしたを拓く有機農業塾	090-2426-4612
栃木県	NPO 法人民間稲作研究所	0285-53-1133
栃木県	栃木県農政部経営技術課環境保全型農業担当	028-623-2286
群馬県	高崎市倉渕町有機農業推進協議会	027-378-3111
埼玉県	小川町有機農業推進協議会	0493-72-1221
千葉県	有機ネットちば	043-498-0389
千葉県	山武市有機農業推進協議会	0475-89-0590
東京都	東京都産業労働局農林水産部食料安全課	03-5320-4834
東京都	NPO 法人日本有機農業研究会	03-3818-3078
新潟県	三条市有機農業推進協議会	0256-45-2888
新潟県	にいがた有機農業推進ネットワーク	090-1853-4974

都道府県	団体名	電話番号
新潟県	NPO 法人雪割草の郷	0256-78-7234
富山県	富山県農林水産部農業技術課	076-444-8292
石川県	金沢市有機農業推進協議会	076-257-8818
福井県	福井県有機農業推進ネットワーク	090-2838-8026
山梨県	山梨県農政部農業技術課	055-223-1618
長野県	(公財)自然農法国際研究開発センター	0263-92-6800
静岡県	一般社団法人 MOA 自然農法文化事業団	0558-79-1113
愛知県	オアシス 21 オーガニックファーマーズ朝市村	052-265-8371
三重県	社団法人全国愛農会	0595-52-0108
滋賀県	NPO 法人秀明自然農法ネットワーク	0748-82-7855
京都府	京都府農林水産部農産課環境にやさしい農業推進担当	075-414-4959
京都府	京都乙訓農業改良普及センター	075-315-2906
京都府	山城北農業改良普及センター	0774-62-8686
京都府	山城南農業改良普及センター	0774-72-0237
京都府	南丹農業改良普及センター	0771-62-0665
京都府	中丹東農業改良普及センター	0773-42-2255
京都府	中丹西農業改良普及センター	0773-22-4901
京都府	丹後農業改良普及センター	0772-62-4308
兵庫県	兵庫県農政環境部農林水産局農業改良課	078-362-9210
奈良県	有限会社山口農園～オーガニックアグリスクール NARA	0745-82-2589
和歌山県	和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課農業環境・鳥獣害対策室	073-441-2905
和歌山県	NPO 法人和歌山有機認証協会	073-499-4736
鳥取県	鳥取県農林水産部農業振興戦略監生産振興課	0857-26-7415
島根県	島根県農林水産部産地支援課	0852-22-6704
広島県	食と農・広島県協議会	090-3177-0438
山口県	山口県有機農業推進団体協議会	090-4691-9223
徳島県	NPO 法人とくしま有機農業サポートセンター	0885-37-2038
香川県	香川県農政水産部農業経営課	087-832-3411
愛媛県	今治市有機農業推進協議会	0898-36-1542
高知県	高知県農業振興部環境農業推進課	088-821-4545
熊本県	くまもと有機農業推進ネットワーク	096-384-9714
熊本県	NPO 法人熊本県有機農業研究会	096-223-6771
大分県	NPO 法人おおいた有機農業研究会	097-567-2613
鹿児島県	鹿児島有機農業技術支援センター	0995-73-3511
沖縄県	(公財)農業・環境・健康研究所 大宜味農場	0980-43-2641

※ 有機農業相談窓口の登録を希望される団体は、「NPO 法人有機農業参入促進協議会事務局（E-mail:office@yuki-hajimeru.net）」までご連絡ください。

有機農業の研修受入先をご紹介します

NPO 法人有機農業参入促進協議会（有参協）では、有機農業の実施者を増加させるための事業を進めています。

この事業の一環として、北海道から九州・沖縄まで約 160 か所の研修先をウェブサイト「有機農業をはじめよう！」(yuki-hajimeru.net)にて紹介し、就農したい地域、栽培したい作物などで検索ができ、これから有機農業の研修を希望する方に、適切な情報を提供しています。



有機農業の研修をされたり、受けられたりしている皆様に、有機農業の研修受入先をご紹介します。よろしくお願いいたします。

ご紹介いただいた研修受入先には、当方より「有機農業研修受入先データベース作成のための調査」用紙をお送りして、研修内容や施設などについてお尋ねします。ご返送いただいた情報については、研修受入先の皆様にご迷惑をおかけしないように最善の注意を払いながら、ウェブサイトにて、研修を希望される方に情報を提供していきます。なお、ウェブサイトでの登録も可能です。

研修受入先と連絡の取れる情報＜個人（団体）名、連絡先（住所）、TEL、FAX、E-mail など＞を下記までご連絡ください。

皆様のご協力をお願いいたします。

NPO法人有機農業参入促進協議会事務局
〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-5-12
偕楽ビル（新末広）3階 株式会社マルタ内
TEL : 050-5362-1815 FAX : 050-3457-8516
E-mail:office@yuki-hajimeru.net

賛助会員入会のご案内

平成 18 年 12 月に施行された有機農業推進法では、国や地方自治体が有機農業の推進に責務を有すること、民間の協力を得て推進することが謳われています。

有機農業参入促進協議会（有参協）は、有機農業推進団体が構成員となり、「公的機関及び民間団体と協働して、有機農業への新規及び転換参入希望者を支援すること」を目的に、平成 23 年 4 月に設立いたしました（平成 26 年 4 月より法人化）。公的機関と民間団体とのさらなる協働体制が整ってこそ、有機農業への参入が促進できると確信しております。

つきましては、有参協の活動にご賛同賜り、賛助会員としてご入会くださいますようお願い申し上げます。

賛助会員の特典

- メーリングリストに登録し、「有参協通信」などの情報提供
- セミナー、講習会などの資料集を無料で配信
- 会員が主催する行事を、ウェブサイトなどを通じて案内

入会申し込み方法と年会費

ご賛同いただける方は、「賛助会員入会申込フォーム」（QR コード）よりお申込みいただくか、「賛助会員入会申込書」（ウェブサイトよりダウンロード）に必要事項をご記入のうえ、下記事務局宛ご提出下さい。お申し込みを随時受け付けております。



賛助会員の年会費は以下のとおりです。

団体：5,000 円（1 口）、個人：2,000 円（1 口）

申込書が受理されますと、会費の請求書が送付されますので、請求書に記載の口座にお振込み下さい。入会した翌月末日までにお納め下さい。なお翌年度からは、年度の初めに年会費を請求させていただきます。

<問い合わせ先>

有機農業参入促進協議会（有参協）事務局

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-5-12

偕楽ビル（新末広）3 階 株式会社マルタ内

TEL：050-5362-1815 FAX：050-3457-8516

E-mail: office@yuki-hajimeru.net

ご寄付のお願い

ウェブサイト「有機農業をはじめよう！」に掲載している情報は、どなたでも無料でお使いいただけます。

本サイトを活用されている皆さまのなかで、「当協議会の活動」および「ウェブサイトのメンテナンスを支援してもよい」とお考えの方がおられましたら、寄付を受け付けております。

ご検討のほどよろしくお願いいたします。



ご寄付は、下記口座にお振込をお願いいたします。

郵便振替口座番号 00520-3-62145

加入者名 有機農業参入促進協議会

または

銀行口座 三井住友銀行上野支店 普通 8528852

加入者名 特定非営利活動法人有機農業参入促進協議会

※ 恐れ入りますが振込手数料はご負担ください。

ご寄付をしていただいた方は、差し支えなければ下記までご連絡していただきますようお願いいたします。

NPO法人有機農業参入促進協議会事務局
〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-5-12
偕楽ビル（新末広）3階 株式会社マルタ内
TEL：050-5362-1815 FAX：050-3457-8516
E-mail:office@yuki-hajimeru.net

有機農業公開セミナー 開催一覧

回	開催年月	開催地	テーマ	主催	共催	後援
第1回	2007年 6月	茨城県 阿見町	有機農業の採種と 育種技術を考える	有機農業 技術会議		
第2回	2007年 9月	京都府 京都市	有機農業の新規就 農を考える	有機農業 技術会議		
第3回	2007年 11月	長野県 松本市	有機農業大学講座 & 有機農業の堆肥 と土づくりを考え る	有機農業 技術会議	長野県有機農 業研究会	農林水産省、長野 県、松本市、長野県 農業会議、信州大 学、JA 長野中央会
第4回	2008年 7月	福島県 郡山市	有機農業を基本か ら考える	有機農業 技術会議		農林水産省、福島 県
第5回	2008年 10月	島根県 浜田市	有機農業大学講座	有機農業 技術会議		農林水産省、島根 県、浜田市、島根県 立大学、JA 島根中 央会、島根有機農 業協会
第6回	2009年 11月	高知県 高知市	有機農業の施設栽 培を考える	有機農業 技術会議	高知県有機農 業推進連絡協 議会、「有機農 業技術公開セ ミナー in 高 知」実行委員 会、高知県	農林水産省、高知 市、高知大学、JA 高知中央会、高知 県園芸連、高知県 有機農業研究会
第7回	2010年 2月	北海道 津別町	安全・安心の大規 模農業を考える	有機農業 技術会議	津別町有機農 業推進協議 会、津別町、津 別町農業協同 組合	農林水産省、北海 道
第8回	2010年 11月	石川県 金沢市	大規模稲作を考え る	有機農業 技術会議	石川県有機・ 減農薬農業振 興協議会、金 沢市有機農業 推進協議会	農林水産省、石川 県、金沢市、石川県 農業協同組合中央 会
第9回	2011年 1月	山梨県 山梨市	果樹栽培の可能性 を考える	有機農業 技術会議	やまなし有機 農業連絡会議	農林水産省、山梨 県、長野県、山梨 市、長野県有機農 業研究会

回	開催年月	開催地	テーマ	主催	共催	後援
第10回	2011年 12月	奈良県 宇陀市	野菜の安定生産と 流通を考える	有機農業 参入促進 協議会	宇陀市有機農 業推進協議 会、宇陀市	農林水産省、奈良 県、奈良県農業協 同組合
第11回	2012年 2月	大分県 臼杵市	土づくりと地域の 未来を考える	有機農業 参入促進 協議会	おおいた有機 農業研究会、 おおいた有機 農業推進ネッ トワーク	農林水産省、大分 県、臼杵市、豊後大 野市、JA 大分中央 会、朝日新聞社、毎 日新聞社、読売新 聞西部本社、大分 合同新聞社、NHK 大分放送局、OBS 大分放送、TOS テ レビ大分、OAB 大 分朝日放送
第12回	2012年 10月	岡山県 瀬戸内 市	食と農による地域 づくりを考える	有機農業 参入促進 協議会	農と食による 地域づくり研 究会	農林水産省、岡山 県、瀬戸内市、岡山 商科大学
第13回	2013年 2月	東京都 渋谷区	新規就農支援を考 える	有機農業 参入促進 協議会	日本有機農業 研究会、國學 院大學環境教 育研究プロジ ェクト、渋谷・ 環境と文化の 会	
第14回	2014年 3月	福島県 福島市	有機農業が地域に 広がることのメリ ットを考える	有機農業 参入促進 協議会		農林水産省、福島 県、福島市、福島県 有機農業ネットワ ーク
第15回	2014年 11月	岐阜県 恵那市	土づくりと中山間 地域農業を考える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		農林水産省、岐阜 県、恵那市
第16回	2015年 10月	東京都 渋谷区	土づくりと有機農 業を考える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会	日本有機農業 研究会、國學 院大學環境教 育研究プロジ ェクト、渋谷・ 環境と文化の 会	農林水産省

第 17 回	2017 年 8 月	熊本県 南阿蘇 村	継承、そして新たな地平を拓く—— 技術、経営、暮らし	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会	くまもと有機 農業推進ネッ トワーク	農林水産省、熊本 県、熊本市、八代市、 人吉市、荒尾市、水 俣市、玉名市、天草 市、山鹿市、菊池市、 宇土市、上天草市、 宇城市、阿蘇市、合 志市、美里町、玉東 町、和水町、南関町、 長洲町、大津町、菊 陽町、南小国町、小 国町、産山村、高森 町、南阿蘇村、西原 村、御船町、嘉島町、 益城町、甲佐町、山 都町、氷川町、芦北 町、津奈木町、錦町、 あさぎり町、多良木 町、湯前町、水上村、 相良村、五木村、山 江村、球磨村、苓北 町、JA 熊本中央会、 東海大学農学部、熊 本県有機農業研究 会、環境保全型農業 技術研究会、宇城有 機農業プロデュース、 山都町有機農業協 議会、人吉市有機 農業推進協議会、福 岡県有機農業研究 会、ひとよしアイガ モ農法研究会、くま もと有機の会、九州 EM 普及協会、くま もと EM ネット、大 矢野有機農産物供 給センター、肥薩自 然農法グループ、人 秀明自然農法ネッ トワーク、九州産直 生産団体協議会、果 実堂、MOA 自然農 法文化事業団、自然 農法国際研究開発 センター、マルタ
--------	---------------	-----------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------	--

第 18 回	2018 年 2 月	東京都 渋谷区	農と食の未来を考 える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		農林水産省、渋谷・ 環境と文化の会、次 代の農と食を創る 会
第 19 回	2021 年 3 月	オンラ イン	有機施設トマト栽 培を考える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		
第 20 回	2021 年 4 月	オンラ イン	有機柑橘栽培を考 える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		
第 21 回	2021 年 8 月	オンラ イン	土づくりと新規就 農への道を考える	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		
第 22 回	2021 年 11 月	オンラ イン	農産物の魅力を伝 える～生産者と消 費者を結ぶ視点か ら	NPO 法 人有機農 業参入促 進協議会		

※ここに紹介した公開セミナーの資料集は、ウェブサイト「有機農業をはじめよう！」に公開しています。「データベース 講習会資料」よりダウンロードが可能です。

本資料の複製、転載および引用は、必ず原著者の
了承を得た上で行ってください。

2021 年 11 月 11 日発行

有機農業をはじめよう！ No.13

NPO 法人有機農業参入促進協議会事務局
〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-5-12
偕楽ビル（新末広）3 階 株式会社マルタ内
TEL：050-5362-1815 FAX：050-3457-8516
Email：office@yuki-hajimeru.net
Website: yuki-hajimeru.net



有機農業をはじめよう!

NPO法人 **有機農業参入促進協議会**

yuki-hajimeru.net



NPO 法人有機農業参入促進協議会（有参協）では、有機農業をはじめたい方を応援しています。全国の有機農業者、有機農業推進団体と連携して、研修先、相談窓口、経営指標などの情報発信や相談会、実践講座、公開セミナーの開催など、さまざまな活動を行っています。