

かみかわ有機農業

ネットワークだより【第14号】

事務局 上川総合振興局産業振興部農務課

上川農業改良普及センター

上川農業試験場

発行 平成28年3月

■ 平成27年度かみかわ有機ネットワーク会議

有機農業セミナーを開催しました ■

2月18日に北海道上川合同庁舎で開催しました。今回は有機農業セミナーの方法をランチセミナーとしたところ、会員23名、ネットワーク活動や有機農業に興味のある農業者10名、消費者、関係機関合わせて計54名と、多数の参加がありました。内容をご紹介します。

【かみかわ有機ネットワーク会議】

1 平成27年度活動実績および平成28年度活動計画報告

事務局の上川総合振興局農務課より報告しました。27年度は夏期の現地検討会、冬期の有機農業セミナーに加え、消費者交流を目的としたイベントに2回参加しました。28年度についても現地検討会、有機農業セミナーを柱とし、相談役をはじめ、会員の皆さんの意見を伺いながら活動することとします。

2 北海道有機農業推進計画等について

北海道農政部食の安全推進局食品政策課クリーン・有機農業グループの有機農業担当者が説明を行ないました。行政担当者から直接話を聞ける貴重な機会となりました。



会場の様子

3 技術講習

ア) 「かぼちゃで発生する病害と有機栽培における防除対策について」

上川農業試験場研究部生産環境グループ新村主査が講習を行ないました。有機栽培で最も作付面積が多いのがかぼちゃです。病害の発生要因を分かりやすく説明していただき、その対策が理解できました。



上川農業試験場
新村主査

イ) 「有機トマト単一経営の現状と課題」

当麻町の河島ファーム代表 河島峰樹氏に発表していただきました。民間企業から当麻町へ有機農業で新規参入した経過、シビアな計数管理の考え方は非常に参考になりました。有機農業で経営は十分成り立つというお話に、多くの参加者がうなずいていました。



当麻町 河島ファーム
代表 河島峰樹氏

【有機農業セミナー】

「上川産野菜に魅せられた男・・・それぞれの立場から」

旭川トーヨーホテルの総料理長 武田智之氏と、野良処てくてく代表 浅野晃彦氏のクロストークを行ないました。会員が持ち寄った有機農産物を食材に武田総料理長が腕を振るった特製有機食材弁当を食べながら楽しみました。生産者の熱い思い、それを受け止め消費者に伝える料理人の熱い思いが伝わり、生産者・食産業・消費者のつながりの大切さが実感できました。弁当はさすが総料理長の手によるもの、どの料理も美味しく、またボリューム満点でした。



武田総料理長 (左) と
浅野晃彦氏 (右)



さすがに美味しかった
特製有機食材弁当

平成 28 年度も、会員みなさんの意見を伺い、活動を進めていきます。ご意見、ご要望がありましたら、ぜひ、事務局までお知らせください。

新年度の会員みなさんに農作業事故がなく、実り多いものとなりますように。



クロストークを聞きながら
弁当を食べ、情報交換