

CONTENTS (目次)

- 02 特集
きれいな水と土を次の世代へ。
村が取り組む「環境保全型農業」
- 06 みなみあそダイアリー
- 09 南阿蘇中学校職場体験日より
- 10 大切なお知らせ
南阿蘇村立保育所のあり方検討委員会より答申書が提出されました
／児童虐待は「世代を超えて人生を壊す」法律で禁止された違法行為です
／温泉への送迎にご協力いただく皆さんへ 送迎支援者にも補助券を交付します
／カスタマーハラスメント防止にご協力ください
／障がい福祉関係給付制度のご案内
／生活道路における自動車の法定速度が引き下げられました
／飼料高騰対策支援金を交付します
／南阿蘇村そば作付振興補助金を交付します
／県内の森林の土地取引を行う場合は、30日前までに県への事前届出が必要です！
- 16 みなみあそ情報ひろば
- 19 図書室日より
学校通信
- 20 地域おこし協力隊通信
村と人
一品どうぞ
- 21 ハートがたくさんのかみづくり
なんでも南部分署
ポリスインフォメーション
- 22 教えて！村長さん
- 23 3歳になったよ！
出生・おくやみ・社協告知板
編集後記
- 24 南阿蘇カレンダー

南阿蘇村の人口・世帯数 (令和8年9月30日現在(前月比))

男 4,806 (-12)
女 5,025 (-3)
計 9,831 (-15)
世帯数 4,896 (-7)



今月の表紙

白水小学校の階段に並ぶ、農産物のカードは、坂本栄養教諭が作成されたものです。写真は坂本教諭と下田蘭さん・薫さん・華さん三姉妹。三姉妹のお父様が育てたミニトマトは「南阿蘇デー」の給食にも登場し、児童に大人気でした。



特集

きれいな水と土を次の世代へ。
村が取り組む「環境保全型農業」

い「環境保全型農業」を推進していることから、今回は、村で行われている取り組みについて特集します。

村の草原と田園の風景は、阿蘇山麓の草原を活かした畜産と、その堆肥を活用した農産物の生産による資源循環型農業によって維持されています。また、村は標高400～500mの準高冷地に位置していて、多くの湧水と冷涼な気候に恵まれています。そのため、こうした豊かな自然環境を活かし、有機農業などの環境保全型農業に取り組む生産者も多くいます。

こうしたなか、村では、平成22年に「南阿蘇村環境保全農業推進協議会」

を設立し、有機農業や環境保全型農業を推進してきました。具体的には有機農業に取り組む団体の支援や、化学肥料・化学合成農薬の使用を慣行レベルから5割以上低減する取り組み、地球温暖化防止や生物多様性に効果の高い営農活動の取り組みなどに対して支援を行っています。そして令和5年4月には、この豊かな自然と持続可能な農業を未来へ引き継ぐため、「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。

このように、村全体で環境にやさし



昨年、県庁で実施したマルシェのひとつ



除草作業



水田オーナー制度での田植え

「環境保全型農業」とは？

環境保全型農業とは、農業を続けながら、自然環境への負担をできるだけ減らし、緑や水など環境に配慮した農法に取り組んでいくというこれからの農業の形です。

例として、具体的に次のような取り組みがあります。

- ・化学肥料や化学合成農薬の使用を減らす
- ・有機肥料や堆肥を活用する
- ・土や水を大切に作る
- ・生き物や生態系を守る
- ・地球温暖化の防止につながる農業を行う など

村が目指す「オーガニック・ブリッジ」とは？

オーガニックブリッジとは、有機農業などの環境保全型農業に関して、生産から流通、加工、そして子どもたちの給食などの「消費」に至るまで、地域一丸となって取り組む村づくりのことです。農林水産省が推進する「みどりの食料システム戦略」に基づき、環境負荷の少ない持続可能な農業の拡大と地域活性化を目指して創出されています。

オーガニックブリッジのサイクル

- ① つくる（生産）
 - ・土の中の微生物や生き物を大切にし、化学肥料や化学合成農薬をできるだけ減らした栽培に挑戦します。
- ② まもる（環境）
 - ・村の命綱である水源や豊かな生態系を守り育みます。
- ③ つなぐ（消費・未来）
 - ・環境に優しい農産物を地域で支え、未来を担う子どもたちの食卓へ届けます。



村が目指す未来

農家の取り組みを村全体で支え、環境にやさしい農産物を育て、その恵みを子どもたちの未来へつなぐ。オーガニックブリッジの取り組みを通して、自然と共に暮らし、誰もが誇りを持てる持続可能な村を目指します。

環境保全農業推進協議会について

村の農業・地下水・景観などを一体的に守りながら、地域農産物のブランド化や地産地消を進める組織。化学合成肥料や化学合成農薬を減らす、または使用しない農業を推進しています。

会員は現在約210人で、稲作や有機農業など、多岐にわたる作物を生産しています。会員は補助金を利用できる、イベントに出展できる、協議会所有の備品が使えるなどの利点があります。新規会員も随時募集していますので、詳細は協議会（農政課内事務局）までお尋ねください。

☎ 0967(67)2707



「かなばあちゃん」は協議会のキャラクターです

インタビュー

協議会では、「持続可能な農業」を目指して活動しています

農業を続けていくためには、農産物を育てる人が必要ですが、担い手不足が大きな課題だと感じています。

特に力を入れているのが「学校給食」です。子どもたちに、旬の新鮮な食べ物を味わってほしいだけでなく、地元でもおいしい農産物が作られていることや、一つ一つの農産物に生産者がいることを知ってもらい、食べ物や農業に興味を持つきっかけにしたいと思っています。さらに、将来の農業の担い手育成にもつながればと願っています。

今後も、有機野菜や米の生産を続けていきます。また、今年は村のオリジナルブランド農作物の確立にも取り組

組み、村内で作られる農産物の魅力を村外にも発信していきたいと考えています。このほか、来年1月に道の駅あそ望の郷くぎので開催予定の「どんどや」にも協力していきます。

私たちの暮らしは農業と隣り合わせです。これからも環境保全型農業を推進し、地域の豊かな自然と農業を次の世代へつないでいきたいと考えています。



環境保全農業推進協議会 会長

南阿蘇ふれあい農園（株式会社みなみ阿蘇） 田尻 徹さん（写真右）
樹美さん（写真左・妻）

学校給食における 生産者との交流企画

学校給食について、子どもたちと地域の生産者とのつながりを作り、地域の食や農業への理解を深めるとともに、食べ物への感謝の心を育むことを目的として、白水小学校で交流企画が行われました。

この企画は、白水学校給食センターの坂本麻美栄養教諭のご協力のもと、「南阿蘇デー」と題し、村の農産物をふんだんに使った学校給食を子どもたちに届ける取り組みで、今年で3回目です。

給食を味わうだけでなく、生産者と児童が直接顔を合わせ、農産物に込められた想いや、日々の仕事についてお

話を聞くことで、児童にとっては「この野菜は、あの人が作ってくれたんだ」と、食べ物より身近に感じてもらうことを大切にしています。また、生産者には子どもたちがおいしい給食を食べて元気に成長している姿を見てもらい、自分たちが心を込めて育てた農産物が子どもたちの給食につながっていることを実感していただく機会となります。

村の豊かな自然の中で育った農産物を通して、子どもたちが地域の恵みに気づき、生産者への感謝や、ふるさとへの愛着を育む。そんな、食を通じて人と人、地域と子どもたちがつながる取り組みとなっています。

11月には南阿蘇西小学校でも初めての開催を予定しています。

坂本 麻美 栄養教諭

「顔が見える給食」をモットーに、毎日給食を提供しています。村にはおいしい野菜がたくさんあり、恵まれた環境であることを児童に知ってほしいという想いで、この企画を続けています。

まず、生産者の皆さんがいてくださるからこそ、子どもたちに給食を作ることができます。そして、地産地消を進めたいという気持ちはありますが、予算のことを考えるとなかなか難しい部分もあります。そんな中、村の教育委員会にも支援していただき、こうして地元の農産物を給食に使うことができています。

また、規格外で市場に出すことが難しくても、味はおいしい農産物がたくさんあります。そうした農産物を低価格で買わせていただくことで、生産者の皆さんの収入にもつなげることができます。一方で、規格外の農産物は皮むきやカットなど、調理に手間がかかります。それでも丁寧に調理してくれている調理員の皆さんにも、本当に感謝しています。

これからも、地域の皆さんの支えに感謝しながら、食を通して人と人とのつながりや食べ物への感謝の気持ちを子どもたちに伝えていきたいです。



おいしそうに給食を食べる
1年生

この日のメニュー。
おあしす米の野菜そばろ丼、
ミニトマトサラダ、
根菜のみそ汁、牛乳



全クラスを回って話をした生産者

宮田 加奈さん(おあしす米農家)

毎年、児童がおいしそうに給食を食べている姿を見ることができ、とても嬉しく思います。この取り組みを通して、児童の食育への興味も高まっていると感じています。

村は「水の生まれる里」としても有名なので、村で採れるお米はとてもおいしいです。これからも、村で採れたおいしいものをたくさん食べて、元気に成長してほしいと願っています。



長野 滯さん(白水小学校5年生)

給食はおいしくて大好きです。毎日、楽しみにしています。私のお父さんとお母さんもトマト農家で、暑い日や雨の日も苦労しながら一生懸命仕事をしている姿を知っているので、普段から食べ物を大切にしています。

今回、お米や野菜などを作ってくれた人に会えて、みんなでお礼を言えて良かったです。これからの給食も感謝していただきます！



参加者の感想



熊本市内から参加しました。田植えも稲刈りも楽しくて、泥だらけになって頑張りました。お米が大好きなので、これからも一粒も残さないように食べたいし、食べ物も全て大切に残さず食べたいです。田んぼで生き物や植物にも触れて、普段はあまりできない体験だったので、また参加したいです。

〔水田〕 小山 蓮さん(写真左)・律さん兄弟



会社の福利厚生の一環で、沖縄県から家族4人で参加しました。初めて田植えと稲刈りを経験しました。(みどりさん)5月に植えた苗が成長しているのを自分の目で見て、感動しました。田植えは手で植えるだけだったのに比べ、稲刈りは鎌で刈る腕の力と体幹が必要だったのできつく感じました。農家の皆さんの努力や苦勞を知り、改めて尊敬しました。

〔水田〕 大浜 みどりさん(写真左)・公子さん親子



大分県から参加しました。過去にあったじゃがいもや高菜のオーナー制度にも何度か参加していて、家族で南阿蘇村に訪れるのを楽しみにしています。今年は子どもが用事で来れず、初めて夫婦2人での参加でしたが、自然に囲まれて会話も弾み、充実したひとときを過ごせました。この体験を通して、いつか自分の畑を持ちたいと思うようになりました。

〔落花生〕 森山 剛志さん(写真左)・里美さん夫婦

水田オーナー・落花生オーナー制度

村環境保全農業推進協議会では、水田と落花生オーナー制度を行いました。これは希望者を募って村の水田と落花生のオーナーになり、自分専用の安心のお米と落花生を実際に村に来て、栽培してもらうことで、村の環境保全につなげる取り組みです。今後もオーナー制度を通して、継続的に地域や農業に関わるきっかけづくりと魅力発信を継続してしていきます。

水田オーナー制度について

この制度は参加者とともに、米作りを通して村の美しい風景とおいしい米を残していこう、という試みです。この活動を通して、山間地の水田風景を今後も続くものにしていく狙いがあります。

今年は4組(5区画)の参加者が集まり、5月に田植え、7月に除草、9月に稲刈りを行いました。参加者は水田での慣れない作業に、最後まで一生懸命取り組んでいました。収穫した米は、1区画20kgずつ参加者に届けられています。



声を掛け合いながら収穫を行った参加者

落花生オーナー制度について

この制度は、村の気候にもあった落花生を育て、村の農業に気軽に触れてもらおうという試みです。

品種は落花生の中でも特に塩茹でが美味しい大粒品種「オオマサリ」。今年は参加した9組(12区画)の全てがリーダーでした。参加者は、5月に1組20粒ずつ種をまき、7月に草取りとマルチはぎ、9月に収穫を行いました。

採れたての落花生は各自で持ち帰り、召し上がっていただきました。収穫後も来年度の実施を望む声が聞かれました。



和気あいあいと収穫を行った参加者