飛騨市 種を蒔くプロジェクト

～オーガニックビレッジ宣言～
事業の取組みイメージ

2023.12 Version1

R6年度(1年目)	R7・8年度(2・3年目)	4年目以降

交付金支援期間(３年間) → 自走及び市の支援

オーガニックビレッジ宣言

人材育成

担い手支援

- 新規就農者育成総合対策(就農準備資金)の体制づくり
- 新規就農者育成総合対策(経営開始型)の体制づくり
- 新規就農者支援総合対策補助金(経営開始資金型)の体制づくり
- (有機版)あすなろ農業塾長・指導農業士認定

→ 運用開始
研修生受入開始
※担い手支援対策は農業振興課担い手支援係が所管する

① 研修圃場整備事業(圃場借上、研修圃場の整備)

② 就農フェア参加(有機農業希望者誘致・PR)

③ 里山留学事業・里山就農事業
こども達を対象とした里山留学(夏休み期間5泊6日)と、就農を志す大人を対象とした里山就農体験(2泊3日)の開催を通じて、飛騨の自然や風土を五感で感じて学んで頂くほか、就農への意欲に繋げることが目的。留学・就農制度を3年間で自走できる仕組みづくりも併せて検証する。
→ 自走

④ 技術向上研修(先進地視察)

生産体制構築

⑤ モデル地区(特区)検証事業(対象圃場の検証・選定) → モデル地区(特区)の検証・改善・指定

⑥ 飛騨市版有機認証制度検討事業(先進地視察・検討会・専門家意見聴取) → 運用開始

⑧ 技術向上支援事業(有識者・専門家によるセミナー)

販路拡大・認知度向上

⑨ B to B商談及び飛騨市有機フェアの開催
安定的な販路を確保するため、大手実需者との商談の機会を創出するほか、実店舗での飛騨市有機フェアの開催を通じて販路に繋げる。

⑩ 売れる有機野菜講座の開催

⑪ 首都圏等シェフ招聘事業(首都圏等から影響力のあるシェフを招聘)
料理界でも影響力のあるトップシェフを飛騨市に招聘し、有機生産者とのマッチングや飛騨の風土を五感で感じて頂くなどその後の商談に繋げる。

⑫ ファーマーズキッチン事業(首都圏レストランにて生産者と交流)
有機生産者のこだわりを知ったシェフたちが、素材の味を生かした料理を提供する限定イベント。

雰囲気コトづくり

⑦ 農福連携パイロット事業(障がい者就労)仕組みづくりと商品開発

⑬ ヤギで除草大作戦事業
除草対策或いは耕作放棄地再生のための実証実験としてヤギを放牧し管理する。環境に配慮した除草方法であるが、3年間で除草ビジネスのモデルを構築するための試行的な取組み。
→ 自走

⑭ シェフズ・イン・レジデンス事業
国内外で活躍するシェフが一定期間飛騨市に滞在し、生産者との交流や食文化に触れ、この土地の食材を使った食事会(ポップアップレストラン)を通じて地域の方々と交流を図る。

⑮ 畑でクッキング事業(食育)

⑯ ふるさと学校給食事業(食育)(連携:学校教育課・子育て応援課)

⑰ 食と農　デイキャンプ事業(食育)
作り手側と調理する側を訪ね、食卓に並ぶ食材のルーツを巡ることで「食」と「農」の一連の関係性を学ぶ

⑱ 種の継承・活用普及事業

⑲ 食のWebsite「Hidaichi」オーガニック特集作成

広域

⑳ 広域連携事業(神通川流域地域間交流)

飛騨市 種を蒔くプロジェクト
ORGANIC IN HIDA CITY

種を蒔くプロジェクトは、飛騨市の豊かな自然環境と受け継がれてきた農地を次世代に繋ぐため、飛騨市有機農業推進協議会(通称:V7)を中心に有機農業分野での人材育成や生産体制の構築に加え、販路拡大や認知度向上、地域の雰囲気づくりに向けた「種」を蒔き、それらを育てることで、将来にわたって環境にやさしいまちづくりを目指します。