

## 人材育成

～有機農家を育てる～

### ■就農フェアで誘致

年間通じて全国各地で開催される就農をテーマとしたイベントに参加し、飛驒の環境や就農(半農半就)などをPRし移住や飛驒市での就農を促す。

### ■飛驒の豊かな環境を活かした里山留学

こども達を対象とした里山留学、就農を志す大人を対象とした里山就農体験を通じて、飛驒の自然や風土などを五感で感じて学ぶ。

### ■研修生受入のための環境整備

研修生を受入れするための圃場環境を整備

## 生産体制構築

～生産し易い環境づくり～

### ■飛驒市版有機認証制度の検討

飛驒市産有機農産物の差別化を図り、飛驒市で有機農業に取り組みやすい環境をつくるため、独自の認証制度の検討をはじめめる。

### ■有機農業モデル地区(特区)の検討

自然環境の循環モデルをベースとした特区の検討を進めるため、試験的にモデル地区を設定し検証をはじめめる。



## ORGANIC IN HIDA CITY

種を蒔くプロジェクトは、飛驒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、飛驒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。

～飛驒市の有機野菜をもっと多くの人に知って欲しい～

## 販路拡大・認知度向上

### ■売れる有機野菜講座の開催

消費者が購入してみたいと思えるストーリーづくりや見せ方の工夫などを学ぶほか、販売ツールや販売事業者の紹介などを行う。

### ■ファーマーズ・キッチン事業

シェフと生産者が飛驒の自然や野菜づくりのこだわりについてお客様と楽しくトークするイベント。

### ■首都圏等シェフ招聘事業

料理界で影響力のあるシェフを飛驒市に招聘し、生産者と交流する中で、飛驒市の自然環境を五感で感じて頂くとともに、飛驒の食材の価値を知って頂く。

### ■BtoB商談・フェア出展

有機農産物の安定的な販路確保のため、大手実需者との商談の機会をつくるほか、大手スーパー等の実店舗でのフェア出展を通じて販路に繋げていく。

## 雰囲気コトづくり

～気運を高める～

### ■ヤギを放牧し除草対策

除草対策のための実証実験としてヤギを放牧。除草ビジネス化を視野に3年間で自走できる仕組みを構築。

### ■ふるさと学校給食(オーガニック給食)

既存事業のうち、食材費はふるさと納税基金を充て、本事業では出前講座分のみ対象。

### ■シェフズ・イン・レジデンス

国内外で活躍するシェフが一定期間飛驒市に滞在し、生産者との交流や食文化に触れていく中で、この地ならではの独創的かつ斬新なアイデアを見出し、滞在期間中は市内でポップアップレストランを開催。トップシェフが手掛ける料理では飛驒市産の食材の価値に触れられる。

### ■食と農 ディキャンプ事業

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」の一連の関係を学ぶほか、作り手のこだわりや、調理する側の思いを知り、日々の暮らしの中で「食」の大切さを再認識するツアーで小学生とその親が対象。

### ■畑でクッキング(食育事業)

市内の親子づれを対象とし、自然の力を体感しながら畑で収穫した野菜を料理しみんなで頂く。

### ■種の継承・活用普及事業

飛驒市の伝承作物をはじめ、古くから受け継がれている種を増やし、次世代に繋ぐ。

### ■「Hidaichi」オーガニック特集作成事業

既存Webサイト「Hidaichi」を一部改修し、動画や特集ページを増設し啓発を強化する。

## 広域連携

～点ではなく線・面で～

神通川流域の川上から川下までを面として、環境にやさしいまちづくりを目指すための連携を自治体をはじめ有機農家で組織する団体・組織・法人等からスタート。