

オーガニックで つなく 藤枝



発行：藤枝市オーガニックシティ推進協議会
藤 枝 市 農 業 振 興 課 2025.2

藤枝市オーガニックシティ推進協議会は こんな未来を目指しています

藤枝市オーガニックシティ推進協議会の理念

- 1 人と自然が調和し
多様な生命が共生・
循環するまちふじえだ
- 2 将来世代にも
配慮した
持続可能なまちふじえだ
- 3 オーガニックの
理解を深め互いを認め
支え合うまちふじえだ



※藤枝市オーガニックシティ推進協議会とは？

有機農家、JA、消費者団体など関係団体を組織化し、市と一体となって「藤枝市有機農業実施計画」に基づく取組を実施するための団体です。

豊かな自然環境を支えているのが “有機農業”です



イラスト・文：coimo ちゃん（竹下紗奈さん）

「coimo」として活動する市内の小学6年生（令和6年度時点）。オーガニックについて子どもならではの視点や発想で情報発信をしようと「こどもまーけっと」を主宰、仲間と一緒にマーケット会場でワークショップやゲームなどを行い、会場を訪れた人たちを楽しませています。

その傍ら、「oimo company」として活動するお母さんの亜紗美さんの出店や野菜栽培、イベントなどへの出店、販売に協力しています。



オーガニックって何？

オーガニックの4つの原則

有機農業の国際的な普及活動を行っている「国際有機農業運動連盟（IFOAM）」は、オーガニックには4つの大切な原則があるとしています。それが、「健康」、「生態系」、「公正」、そして「配慮」です。

「土、植物、動物、人、地球は全てつながっている。だからこそ人の利益だけを考えるのではなく、お互いを尊重し合い、共生するこ

と。さらに、そうした考えや行動を未来に引き継いで行く事が大切」という考えです。

IFOAMは、こうした原則に基づく有機農業は、「自然環境と共生してその恵みを分かち合い、関係する全ての生物と人間の間に公正な関係を築くと共に、命（いのち）や生活（くらし）の質を高めるもの」だと捉えています。

有機農業ってどんな農業？有機農産物って何？

有機農業とは、化学肥料・農薬を原則使わず、**可能な限り環境に配慮した栽培法**であり、土壌環境や生物の多様性などの農業生態系を守ることに繋がります。

有機農業で作られた農産物を「**有機農産物**」と言います。このうち、**有機JASマーク**が付されたものだけが、「有機」や「オーガニック」と表示して販売することが可能です。



詳しい情報は
こちらから！



※農林水産省「有機農産物って何？」より引用

認証は取ってはいないけれど、有機JASと同じ基準で栽培された農産物もあります。

生産者によって表示は異なりますが、「栽培期間中農薬・化学肥料不使用」、「化学合成農薬不使用」、「自然栽培」などの表示が目安となります。

藤枝市内にも
たくさんの
生産者がいるよ！
話を聞きに
行ってみよう！



オーガニックに出会える場所

藤枝市内でつくられた有機農産物*や有機農産物を使った加工品を買う・食べられるお店を紹介します！

※有機JAS認証を取得しているもの、または同じ基準で栽培していることが確認できているもの



①地元農産物直売所 ちゅくら

販売

📍 藤枝市本郷 5437
☎ 090-3836-3861
🌐 <http://yuraku.tv>
営 / 8:00-16:00
休 / 月曜 (月曜祝日の場合は営業・翌平日休)
取扱 / 茶・米



④朝比奈玉露専門店 como

販売 飲食

📍 藤枝市岡部町内谷 964-36
☎ 054-667-2288
🌐 <https://yabuzaki.co.jp/>
営 / 9:00-17:00
休 / 年中無休 (元日は除く)
取扱 / 茶



⑦ア・テ・スエ!

販売

📍 藤枝市若王子 1-481-4
☎ 090-9678-3702
🌐 <https://instagram.com/ates.souhais/>
営 / 10:00-18:30
休 / なし (夏休み、年末年始に休みあり)
取扱 / 茶



②岡部茶

販売

📍 藤枝市岡部町岡部 1186
☎ 054-667-2203
🌐 <https://www.okabecha.net/>
営 / 9:00-17:00
休 / 日曜・祝日
取扱 / 茶



③かど万米店

販売

📍 藤枝市岡部町内谷 633-5
☎ 054-667-0050
🌐 <https://kadoman-kometen.jp/>
営 / 9:00-17:30
休 / 日曜
取扱 / 米、米麹、味噌 (※)



⑥La Planete

販売

📍 藤枝市若王子 1-2-34
☎ 070-9151-1304
🌐 https://www.instagram.com/laplanete_lalala.planet.plus/
営 / 10:00-16:00 (水~土)
11:00-14:00 (月~火) ※不定休
休 / 日曜 取扱 / 野菜、米



⑤マツバ製茶株式会社

販売

📍 藤枝市堀之内 1 丁目 14-1
☎ 054-641-3055
🌐 <http://ocha-matsuba.com/>
営 / 8:00-17:00
休 / 土曜・日曜・祝日
取扱 / 茶



⑨とんがりぼう (旧藤枝製茶貿易商館)

販売 飲食

📍 藤枝市若王子 701-1
(蓮華寺池公園内)
☎ 080-3642-3955
🌐 <https://www.instagram.com/tongaribow0411>
営 / 10:00-17:00 (3~10月)
10:00-16:30 (11~2月)
休 / 火曜・年末年始
取扱 / 茶、米



⑩はかりうり toitou

販売

📍 藤枝市藤枝 5-5-23
🌐 https://www.instagram.com/hakariuri_toi_tou/
営 / 11:00-18:00
休 / 月曜・火曜・水曜
取扱 / 味噌 (※)



⑬自然農法・有機農法 野菜市 (自然農法志太普及会主催)

マーケット

📍 藤枝市稲川 331
☎ 054-641-8628
営 / 毎週木曜 9:30-12:00
取扱 / 茶



⑯藤枝茶カフェ KAREN

販売 飲食

📍 藤枝市駅前 1 丁目 13-22
☎ 054-625-8008
🌐 <https://www.cha-okada.co.jp>
営 / 10:00-18:00
休 / 日曜・月曜
取扱 / 茶



⑪真茶園

販売

📍 藤枝市茶町 1-10-29
☎ 054-641-6228
🌐 <https://www.shinchaen.com/>
営 / 10:00-18:00
休 / 日曜
取扱 / 和紅茶どら焼き (※)



⑭すろーカフェ もみの木

販売 飲食

📍 藤枝市志太 1 丁目 6-7
☎ 054-645-2723
🌐 https://www.instagram.com/slow_cafe_mominoki/
営 / 11:00-17:00 休 / 日曜~水曜
取扱 / 焼き菓子 (※)、デリバレー (※)



⑫まるか村松商店

販売 飲食

📍 藤枝市藤枝 2-6-26
☎ 054-643-1280
🌐 <https://www.instagram.com/marukamuramatsu/>
営 / 10:00-17:00 LO
休 / 水曜 (水曜祝日の場合営業・翌平日休) 不定休あり
取扱 / ジェラート (※)、クッキー (※)



⑮加藤茶舗

販売

📍 藤枝市青木 1 丁目 10-18
☎ 054-641-0576
営 / 8:00-20:00
休 / 年中無休
取扱 / 茶



Check!



各店舗のHP・Instagramはこちらから!

有限会社 人と農・自然をつなぐ会 杵塚 民子さん

杵塚民子さんは、藤枝市瀬戸ノ谷で有機栽培のお茶を生産する農家に生まれました。

「生まれた時から身近にお茶があった」と言う民子さんですが、高校卒業後には「外国の文化に触れ、自分の世界を広げたい」と、海外留学の道を選びました。



民子さんがお茶の世界に身を置くようになったのは、25歳の時。父親の勧めでお茶の仕上げ加工の修業を始めた民子さんでしたが、「始めてみると、お茶が工程ごとに変化して行くのがおもしろくて」すっかり仕上げ加工の道に「はまってしまった」といいます。

そんな中でも、民子さんが生まれた瀬戸ノ谷地区では茶農家の高齢化が進み、栽培されず放置される茶園が目立って来ていました。

慣れ親しんで来た故郷の変化に心を痛めた民子さんは、「有機茶の栽培を広め、お茶に付加価値を付けてブランド力を高めることで、地域を活性化することが出来るのでは」と考えるようになりました。そして以前にも増して、改植や茶園の改良、新商品の開発などに力を注ぐようになったのです。

また、「茶畑ツアーやインターンシップで国内外の人が瀬戸ノ谷地区を訪れる機会があっても、地域の魅力を十分知ってもらえないで帰ってしまうのは寂しい」と考えていた民子さんは、近くの築100年の古民家を改装して「NaturaliTea 椿邸」という宿泊滞在できるゲストハウスをオープン。お茶や瀬戸ノ谷地区の魅力を国内外に発信し続けています。

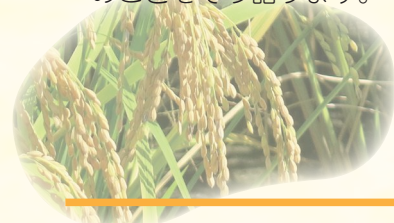


マルムラ製茶株式会社 中村 亘さん

令和5年度、藤枝市内の小中学校の学校給食に、市内で栽培された有機米が初めて提供されました。中村亘さんは、この学校給食用の有機米を栽培した農家のうちの一人でした。

中村さんが代表を務める「マルムラ製茶」は、大正8年にお茶の栽培や製造をする事業所として創業。昭和58年からは、お茶の完全無農薬栽培に踏み切りました。

家業を継いだ中村さんが有機への思いを一層強くしたのは、お子さんに恵まれてからのことでした。「子どもに何を食べさせるか、真剣に考えるようになりましたね」。中村さんはその頃のことをそう語ります。



田森喜治さんが会社を早期退職して稲作専業農家になったのは、55歳の時。その頃、田森さんの生まれ育った大洲地区でも米作りを止める農家が目立ってきたといいます。

そんな中で田森さんは、藤枝市の有機稲作の先駆者・松下明弘さんと出会います。



こうして平成12年には、念願だった「有機 JAS 認定」を取得。お茶に加えて米も有機栽培に全面移行したのでした。

中村さんは、前年に続き令和6年度も学校給食用の有機米を栽培。そこには、「環境に優しく、おいしいものを、いつまでも提供したい」という中村さんの思いが込められていました。

田森農園 田森 喜治さん

田森さんはそれまでも、農薬や化学肥料の使用を慣行栽培の半分にするという特別栽培に取り組んでいましたが、「そこからさらに農薬や化学肥料を減らしてみよう」と考えていた矢先での有機との出会いでした。

それを機に、田森さんは有機 JAS 適合資材を使った米作りを開始。令和6年度には他の生産者4人と共に、学校給食に提供する有機米の栽培にも取り組みました。

そんな田森さんの目標は、「有機の面積を少しずつ広げながら、地域に合った栽培方法を確認し、地域の農業を活性化して行くこと」だといいます。

すろーカフェもみの木 高橋 由佳さん



高橋由佳さんが小学生の頃からの夢だった「ケーキ屋さん」をオープンしたのは、24歳の時のことでした。

店の名前は「もみの木」。「もみの木の様に大空に向かって伸びて欲しい」と願って付けた名前でした。高橋さんの思いを受け、「もみの木」は順調に業績を伸ばして、藤枝を代表するケーキ店のひとつに成長しました。

そんな高橋さんに転機が訪れたのは、店を開いてから16年後の平成25年のこと。「野草の若杉ばあちゃん」こと若杉友子さんとの出会いがきっかけでした。

自然の野草に注目し、「心と身体を整えるには、まず食事から」という若杉さんの考えに感銘した高橋さんは、「人が生きて行く上で一番大切なのは“食”。同じ嗜好品のケーキを作るにしても体にいい物を作ろう」と決めます。こうして高橋さんは、白砂糖や卵、生クリームを使わないで「おいしいもの」を作る研究を始めたのです。試作や研究を重ねること2年。「これならいける!」と判断した高橋さんは、18年間続いた「ケーキの名店」の名前を捨て、店のスタイルを一変することを決めたのでした。

添加物は使わず、オーガニック食材や地元産の野菜などを使った「身体に優しい」スイーツやカフェメニューを提供する新たな店の名前は、「すろーカフェもみの木」。

高橋さんは、この店を通して「食事の大切さや本当の意味のおいしさ、食材を育てる地域の農家さんの大切さを知ってほしい」と願っています。



有限会社コバコー（小葉香） 小林 芳昭さん



「私は、土の中の微生物が食べられる物だけを土の中に入れてやるようにしています。有機栽培は人のチカラだけじゃあ成り立ちませんからね」。岡部町で有機茶の栽培や製造、販売をする小林芳昭さんはこう話します。

小林さんのお宅が有機茶の栽培を始めたのは、今から50年ほど前のこと。ところが、家業を手伝い始めた頃の芳昭さんは、有機栽培にあまり肯定的ではなかったと言います。「あの頃は、手間の割に量がとれないと思ってたからね」そう話す芳昭さんが真剣に有機栽培に取り組むようになったのは、昭和50年代の初め頃。有吉佐和子の著書「複合汚染」が大きな話題になった頃のことでした。

「親父がやって来たことは間違いじゃない」そう考えるようになった芳昭

さんは前にも増して真剣に有機栽培に取り組むようになったと言います。

秋から冬にかけて、芳昭さんはススキを刈り、それを刻んで茶園の中に入れる作業に追われます。「有機栽培だと昆虫が害虫に対して良く働いてくれるんでね。ススキを刈る時期にしても昆虫の邪魔にならないよう気を付けているよ」芳昭さんはそう話します。

そんな芳昭さんが力を入れているのが「有機碾茶」。丁寧な栽培管理に加え、茶葉を乾燥させる工程に「レンガ炉」を導入しました。レンガ炉を使うと、「レンガの輻射熱（ふくしゃねつ）で葉っぱに香りが出て、いい物が出来る」とか。

最近では海外からの引き合いも強いという碾茶、芳昭さんは「朝比奈の有機碾茶のブランド力を高めると同時に、改植も進めて作業効率も上げて行きたい」と話します。



常葉大学名誉教授・NPO 法人ふじ環境研究所理事長 山田 辰美さん

藤枝市を東限地とする
貴重種カワバタモロコ

「唱歌『ふるさと』の中に“うさぎ追いかの山、小鮒釣りしかの川”という一節がありますよね。その鮒が今はこの辺りの農地にも全然いないんですよ。人間のアクションが生んだ結果でしょうね」。山田辰美さんはこう話します。

「川が僕を育ててくれた」という山田さんは、瀬戸川の畔で生まれました。瀬戸川の自然とそこに暮す生き物と共に育った山田さんは、その後「応用生態学」の教授となり、常葉大学で教鞭を執ることになります。

山田さんは大学での授業と生物研究の傍ら自然保護活動(カワバタモロコ)、子どもへの環境教育も長年続けて来ました。

こうした活動を通して、山田さんは、「地球上の様々な生き物は、何かを支えていたり、何かに支えられていたり、生態系の中では何かしらの役割を担っている。こうした生物多様性が、人類にとって大きな福利や便益を与えて、人の社会を支えている重要な骨格になっているんです」と話します。



そして最後に、「日本人は自然と共に生きて来た民族だと思います。四季折々の変化や生態系の豊かさを愛しむ生き方から、『いただきます』という食材に対する敬意や、『もったいない』という価値観などの固有の文化や哲学が生まれました。こうしたものも子どもたちに大切に伝えたいものです。

人間も地球生態系の一部だという“わきまえ”と、未来を担う世代にゴミや課題を残さないという“たしなみ”が必要なのかも知れませんね」と話を結んで下さいました。



れんげじオーガニックマーケット共同代表 杵塚 歩さん

杵塚歩さんは、滝沢で有機栽培のお茶やミカン、梅や米の生産の他、味噌作りなど季節に合わせた交流会やワークショップなどを開催する「ちいっとらっつ農舎」を主宰しています。

アメリカ留学後、家に入り有機茶の生産や販売に携わっていた歩さんが、「自分が思い描く有機農業を貫きたい」と独立したのは、2019年のこと。

「もともと日本で行われて来た『有畜複合』の中で資源を循環できる農業を目指したい。それが危機的な状況といわれる環境問題解決の一助になるはずだ」という思いからの独立でした。

そんな歩さんの中には、留学先のアメリカで見た働く女性の姿があったといいます。「自分が女性農業者としてのロールモデルになることで、多様な在り方が認められれば、地域の活性化にもつながるのでは」と考えての独立でもありました。



さらに、「アメリカで見たオーガニックマーケットのような、見て、話して、選んで、買って、食べて、誰もが楽しめるような場所が欲しい」と考えた歩さんは、同じ思いを持つ仲間と2013年に「れんげじオーガニックマーケット」を立ち上げました。

立ち上げから12年。「れんげじオーガニックマーケット」は、「物を売り買いするだけの場ではなく、様々な人が集まって語り、考え、楽しめる場」へと進化を遂げました。さらに、歩さんが思い描いたように、「れんげじオーガニックマーケット」を拠点に、食や環境の大切さを考えようとする人の輪も広がっています。



藤枝市オーガニックシティ推進協議会では こんな活動に取り組んでいます！

有機稲作研究会 研究会会長 松下 明弘

藤枝市オーガニックシティ推進協議会は令和5年3月に設立されました。設立に伴って、藤枝市及び近隣の市町において有機栽培、自然栽培の普及拡大を進めるために、同年8月、有機稲作研究会を立ち上げました。

取り組みの主な目的は学校給食への有機米の提供、市内飲食店、加工業者等への販売の拡大などです。

すでに有機、自然栽培を実践している農家、慣行栽培からの転換を考える農家、新たに有機、自然栽培に挑戦したい農家さんや一般の方を対象にしています。

年数回の勉強会や現地視察を行い、技術の向上を図っております。また同じ目的を有する各種団体との連携を図り、より良いお米の生産を進めております。



学校給食プロジェクト 代表 高畑 博明

オーガニック給食は子どもたちの食をより安心感のあるものにし、地域全体で食・農・経済をより良く循環させることができます。自分本位でなく他者への「やさしさ」を基本とするオーガニックの本質をこれから社会の中心となる子どもたちに学んで欲しいと思います。給食はそのためのとても身近な食育の場となります。

この学校給食プロジェクトが目指すのは子どもたちを真ん中におき、多様な当事者が今後の地域のあり方、次世代のことを自分ごととして考えてもらうことです。

メンバーは「志太地区でオーガニック給食を進める会」を主体とし、食と農をより身近に感じたり学べるよう映画上映会やワークショップなどの食育イベントを企画運営します。昨年市役所でPRイベント（試食・販売）を実施したように、学校給食に導入されている有機米のPR活動も続けます。



藤枝市では、こんなことに 取り組んでいます！



オーガニック
ビレッジ宣言！



令和5年2月14日に北村市長が「オーガニックビレッジ宣言※」を行い、有機農産物の生産から消費まで一貫したサイクルの実現に向けて事業に取り組んでいます。環境に配慮した有機農業を地域ぐるみで推進し、持続可能な社会の実現を目指していきます。

- 市内全小中学校（学校給食）に有機米、有機茶を提供しています。
令和5年度→有機茶 40回、有機米 3食
令和6年度→有機茶 40回、有機米 5食
- 市内幼児教育・保育施設で有機茶（有機抹茶を使ったおやつなど）を提供しています。
- 農業生産における省力化、生産性の向上、新たな生産者の確保を図るため、スマート農業機器の購入費の支援を行っています。
- 茶園の有機JAS認証取得経費と、残留農薬検査の経費の一部、有機JAS認証取得茶園に対して支援を行っています。
- ふるさと納税サイトに有機農産物の専用ページをつくり、市の取組の紹介や販路拡大に取り組んでいます。

その他、藤枝市オーガニックシティ推進協議会と連携し、本市の農産物が消費者から選ばれる食材となるよう、有機農業の推進に取り組んでいます。



ORGANIC CITY FUJIEDA

※オーガニックビレッジとは？
有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者や事業者、市内外の皆さんを巻き込んだ地域ぐるみの取り組みを進める市町村のことです。



藤枝市HP