



みんなで有機農業を盛り上げよう！

第9回 田の草フォーラム@オンライン

■日時：2021年 2月 6日(土) 7日(日) 9:30~16:00(両日)

■費用：オンライン参加 2000円(資料集添付・上映料込み)



地球環境と人の健康を守る有機農業ですが、これが広がらない。除草剤を使わない稲作への不安と、販路がなかなか拡大しない出口問題があるからです。そこで、今回の田の草フォーラムでは、最先端の抑草技術と、販路拡大へのいくつかの取り組みを中心に展開していきたいと思えます。

うれしいことに、ここ数年、この草に困らない稲作技術はかなり完成されてきて、子どもたちの学校給食を有機米にすることに役に立っています。

民間稲作研究所の稲葉先生の技術は千葉県いすみ市の有機米給食を実現し、次に木更津市も有機米給食に挑戦中です。また、

自然農法センターの技術指導は長野県松川町・池田町の有機米給食を支えています。

一方、業務用にも有機無農薬米を使っていこうという動きが出ています。都市部を中心にキッチンカーで無農薬米のお弁当を売り始めたグループです。都会のサラリーマンやOLに有機農業の大切さを訴える取り組みです。今回は稲葉先生の意味を継ぐ意味でも、有機農業を盛り上げることを大きなテーマにしたいと思います。

厳しい状況にあっても、コロナ禍であっても、このあゆみを止めるなどという天の声が聞こえるのです。

思いを同じにするみなさん！オンラインでお会いしましょう！そして次世代に有機農業の日本を渡しましょう。

実践農家からの報告 & 有機米使用の外出産業、有機給食運動の中間報告

●木更津市の有機米給食を目指して奮闘中(千葉県木更津市) ●日本の自給率アップ! 草も出ない! 米麦大豆2年3作(栃木県上三川町) ●有機栽培から自然農法への変遷(新潟県胎内市) ●田の草対策の変遷と佐渡の今の動き(新潟県佐渡市) ●大地の再生による環境改善と種の話(滋賀県信楽町) ●地域の皆さんを巻き込んで有機の里づくりに期待(栃木県塩谷町) ●都市中心のキッチンカーと酵素玄米のネット販売で有機米の拡販めざす(東京都千代田区) ●食べものを変えたいママプロジェクト武蔵野の活動報告 ほか

1日目のコメンテーター/2日目の研修講師陣紹介

(公財)自然農法国際研究開発センターフェロー

東京農業大学農学部 生物資源開発学科教授



岩石真嗣氏：自然農法センターでは毎年稲作の交流研究会を開き、技術の向上を図っているが、その中でも稲作期間中に、稲のやる気を出し、草のやる気をなくす田んぼづくりの研究の第一人者である。第1回田の草フォーラムからの共催者。



田中幸一氏：慣行田、減農薬田、無農薬田の田んぼの生きものたちの違いなど、農法による生物相の違いを解明する研究をされている。今回の農家の発表者の田んぼの生きもの調査から農法との関係を考察する。次世代に生きる環境を残す農業が見える。



印鑰智哉氏：日本、ブラジルのNGO、オルター・トレード・ジャパン政策室室長等を経て、現在フリーの立場で世界の食の問題を追う。特に遺伝子組み換え問題については5カ国(日本、韓国、フィリピン、ブラジル、パラグアイ)で講演。

2日目最後は、
講師と発表者全員による
パネルディスカッション

共催：NPO 法人メガかがこう・NPO 法人民間稲作研究所
(公財)自然農法国際研究開発センター

協賛：NPO 法人秀明自然農法ネットワーク・JA 佐渡自然栽培研究会・古谷農産・杉山農場・岡本梅農園・南木曾産業㈱・OHSHIMA OCEAN SALT(有)・加藤恭平・

2021年2月6日(土) 1日目タイムスケジュール

第1部(午前の部 2時間30分)

- 9:30 はじめに(10分)+ 報告20分
「食べものを変えたいママプロジェクト」
武蔵野の活動報告」・・・中村陽子
- 10:00 報告20分+質問10分(30分)
「木更津市の有機米給食をめざして奮闘中」
・・・野村
- 10:30 報告20分+質問10分(30分)
「地域の皆さんを巻き込んで有機の里づくりに期待」
・・・杉山修一
- 11:00 報告20分+質問10分(30分)
「都市中心のキッチンカーと酵素玄米のネット販売で有機米の拡販めざす」
・・・山口純司
- 11:30 報告20分+質問10分(30分)
「自給率アップ、米・麦・大豆2年3作の草対策」
・・・川俣文人
- 12:00 休憩1時間 昼休み

第2部(午後の部 3時間5分、含む上映75分)

- 13:00 報告20分+質問10分(30分)
「田の草対策の変遷と佐渡の今の動き」
・・・斎藤真一郎
- 13:30 報告20分+質問10分(30分)
「大地の再生による環境改善と種のはなし」
・・・酒井賢治
- 14:00 報告20分+質問10分(30分)
「有機栽培から自然農法への変遷」
・・・塚野忠平
- 14:30 映画上映への切り替え説明 2日目の確認
- 14:40 休憩(10分) 上映への切り替え
- 14:50 上映(75分)
「いただきます みそをつくるこどもたち」
- 16:05 映画終了と同時に1日目終了
- 16:05 オンラインにて質問受付、雑談時間(希望者)
2日目のパネルディスカッションで使います。

「いただきますみそをつくるこどもたち」
& 「いただきます発酵の楽園」 上映



2021年2月7日(日) 2日目タイムスケジュール

第3部(午前の部 2時間30分 含む上映81分)

- 9:30 上映(81分)
「いただきます ここは発酵の楽園」
- 10:51 終了 オンライン会議への切り替え
- 11:00 基調講演(50分)
「一水田無除草の除草技術体系を考える」
・・・岩石真嗣
- 12:00 休憩(1時間 昼休み)

第4部(午後の部 3時間)

- 13:00 講演40分+質問10分(50分)
「農法による生物相の違いの研究」
・・・田中幸一
- 13:50 講演40分+質問10分(50分)
「世界の有機農業と有機給食事情」
・・・印鑰智哉
- 14:40 講師陣 発表者全員による
パネルディスカッション
- 15:50 閉会 長時間お疲れ様でした。

終了後しばらく、ご意見、感想、提案、などいただくと嬉しいです。

参加申し込み メダカのがっこう HP から 1/31 締切

<http://npomedaka.net/news/tanokusa>

一度 ZOOM 参加のリハーサルをするので、早めにお申込みください。

FAX:0422-70-6648 ↓ 以下を記入の上 FAX

おなまえ
e-mail
電話番号

オンライン参加費 2000 円(資料集添付・上映料込)

振込先

みずほ銀行 西荻窪支店 普通 2158356

ゆうちょ銀行 10120-74357401

問い合わせ TEL:0422-70-6647

e-mail: info@npomedaka.net

何時間栄養学の勉強をするより、この映画を観る方が、土と野菜と虫と人間との関係がわかります。有機農業の意義を優しく心に伝えることができる映画です。