

能登の里山で頑張る農家を応援します

農家の負担を減らして循環る里山農業

まわ
インプロノート



能登の地大豆の生産
 国産の大豆は少ない、能登の大豆はもっと少ない。
 豆腐、味噌、醤油、油はもちろん、
 飼料に肥料まで使われている頼もしい大豆！
 化学肥料、農薬不使用で育てました！

田んぼにペレットを
 地大豆やスペルト小麦を収穫した際に出る
 サヤ、殻などはペレット加工しています。
 ペレットを敷いた田んぼでは
 化学肥料は必要ありません。
 光熱費が省きました。

スペルト小麦の生産
 ヨーロッパで9000年以上前から作られていた
 古代種の小麦です。
 能登の温田で農業や牧草用に頼らずとも力強く育ちます。

**農業でワクワクする
里山に**
 小規模農家さん達によって守られてきた
 世界農業遺産「能登の里山里海」。
 そんな能登も過疎化が進んでいます。
 能登の農業を面白くしたい。
 里山を守るのではなく「活用する」、
 そのため新しいことにチャレンジする。
 ワクワクする里山の実現を
 農家さんとともに目指しています。

RECYCLE
 サヤ、もみ殻
 粉砕
 ペレットに
 田畑の栄養に

- 地元の農家と連携して、耕作放棄地を有効活用し、無肥料・無農薬で育てた農作物を生かした商品開発等により、農家を応援していく取り組みです。
- 加工品は、地元の社会福祉施設において手作りで製造しています。

審査委員コメント

耕作放棄地での希少な作物の栽培や商品開発を通して、環境負荷が少ない里山の農業を目指した取り組みです。里山における持続可能な農業の実現に向けて、地元農家とともに楽しく取り組んでいる点を評価します。