

特集 大田原市「オーガニックビレッジ宣言」 ～有機のまち大田原へ～

問 農政課 本4階 TEL 0287-23-8292

大田原市は、令和8年3月に有機農業実施計画を策定し、4月7日に「オーガニックビレッジ」を宣言しました。オーガニックビレッジとは、地域ぐるみで有機農業に取り組む市町村のことをいいます。化学肥料や農薬を使わず、環境への負荷をできる限り減らした生産方法で行う有機農業の取り組みを推進し、環境に配慮した持続可能な農業のまちを目指しています。



オーガニックビレッジ宣言の詳細はこちら▶

有機農業を推進するとどうなるの？

国内外でSDGsや環境を重視する動きが広まり、化学肥料や農薬を使わない有機農業は、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果があるとされ、「環境にやさしい農業」として注目されています。

そのような中、国では「みどりの食料システム戦略」を、栃木県では「とちぎグリーン農業推進方針」を策定し、環境に配慮した持続可能な農業として、有機農業を推進しています。

大田原市でも、昔から受け継がれてきた魅力ある農業と豊かな自然環境を次の世代に残したいという思いから有機農業を推進することにしました。



大田原市は有機農業が盛んなまち

大田原市は有機のまち

お米をたくさん作っているよ!

有機農業に取り組む農業者が多く、水稲を中心とした有機農業取組面積は県内一であり、全国でも上位に入る有機農業が盛んな地域です。

有機農業取組面積の推移

年度	面積 (ha)
R1	109.8
R2	109.2
R3	105.2
R4	106.2
R5	108.9
R6	112.1

有機農業取組農家の推移

年度	数 (件)
R1	24
R2	20
R3	20
R4	20
R5	21
R6	21

有機農業で地球にやさしい食べ物を

有機農業は化学肥料、化学農薬を使わないで植物や生き物の力を利用して農産物を作る方法です。それが里山、森林、水、土、大気などの環境を守り生き物が住みやすい場所をつくることにつながります。有機農業は人々が未来にわたり豊かな生活を送るための一つの方法です。

『地球や、未来のために』私たちができることをみんなで考えてみましょう

お店で有機栽培で作られたお米や野菜は、見つけられるかな？

本市は、以前から有機農業に取り組む方が多く、取り組み面積は県内一で、全国でも上位に入ります。有機農業や有機農産物をより多くの人に知ってもらうため、令和6年2月に有機農業推進協議会を設立しました。

協議会では、市民の皆さまに有機農産物をより身近な存在として感じてもらうために、学校給食への有機米提供やオーガニックマルシェの開催など、関心や理解を深めてもらう取り組みを進めています。



【オーガニックビレッジ宣言式の様子】▶

令和7年末時点、全国で154の市町村が地域ぐるみで有機農業に取り組んでいます。

「大田原」の名は、「大俵」に由来しているといわれ、その名のとおり、古くから米づくりなどの農業が盛んな地域です。



学校給食への有機農産物の提供

次世代をになう子どもたちに、市内で生産された農作物に愛着を深めてもらうとともに、食育や地産地消の観点からも学校給食への提供を進めています。また、保護者にも有機農業や有機農産物の普及啓発を図ります。



おおたわらオーガニックマルシェの開催

令和7年11月、道の駅那須与一の郷において、おおたわらオーガニックマルシェを開催しました。有機農産物をPRし、消費者の有機農業への理解促進を図り、消費拡大につなげています。



「有機のまち大田原」に向けた取り組みへ

大田原市では、有機農業の生産面と消費面での拡大を目指し、5年後の目標を掲げました。目標達成に向け、有機農業に関する研修会や作業省力化の検証など、有機農業に取り組む生産者や新たに有機農業に取り組もうとする方に必要な支援を行い、生産拡大につなげていきます。

有機農業が「農」の選択肢の一つとして、そして有機農産物が「食」の選択肢の一つとして広く定着することを目指し、大田原市有機農業実施計画に基づいて、さまざまな事業に取り組めます。

「有機のまち大田原」に向け、これからも地域の皆さまと連携しながら持続可能な農業のまちづくりを推進していきます。

【大田原市が5年後に目指す目標】

項目	現状	目標(令和12年)
有機農業取組面積の拡大※	112ha(令和6年)	130ha
有機農業取組農家数の増加※	21戸(令和6年)	30戸
学校給食での有機農作物などの活用	6回(令和7年)	10回
市内外に向けたPR活動	2回(令和7年)	2回以上



※有機 JAS 認証取得の有無は問わない。

大田原市内の有機農業生産者紹介



阿久津農園

豊かな湧水に恵まれた宇田川地区で、「ゆうだい21」の無農薬栽培に取り組む阿久津さん。

無農薬栽培のきっかけは、家族に体への負担のないものを食べてもらいたいとの想いからでした。当初は周囲の反対や除草の難しさに苦労しましたが、現在は少しずつ確かな技術を確立しています。

そのこだわりは「苗半作」という言葉通り、苗の強さを引き出す土台作り表れています。さらに、レモングラス抽出液や微生物資材、アイガモロボットといった多様な手法を駆使し、自然の力を最大限に活かす稲作を実践しています。

「大田原のお米は日本トップクラスの味」と語る阿久津さんは、オーガニックビレッジ宣言を追い風に、大田原市の米の魅力が全国へ届く未来を見据えています。



天鷹酒造

1914年創業の「天鷹酒造」は、自然との共生を真摯に追求する酒蔵です。同蔵が掲げるのは、「安心・安全・楽しい」を追求した持続可能なものづくり。その核となっているのが、全国でも先駆けとなった本格的な有機日本酒への取り組みです。

「地域の強みを生かした唯一無二の酒造りを」との想いから始まったこの挑戦は、グローバルな評価を獲得するまでに結実しました。

特筆すべきは、自社農業法人「天鷹オーガニックファーム」を設立し、社員自らが田んぼに入って有機酒米を栽培している点です。

消費者が有機を選ぶことで、有機の農地は増え、地域の農業に貢献でき、子どもたちに豊かな自然と資源を残すことができると考えています。

天鷹酒造は、自然に負荷をかけない田んぼの環境づくりから取り組み、次の世代に繋がる米作り酒造りに挑戦しています。



ピンクサラダ

「ピンクは幸せのイメージカラー、食べた人がほっこり笑顔になる野菜を届けたい」そう語るのは、花園で農薬、化学肥料を使わない野菜作りに励む「ピンクサラダ」の手塚さんです。

手塚さんの畑の最大の特徴は、「自然に逆らわない、あるがままに」の姿勢です。雑草を完全に排除するのではなく、ある程度は共生させる道を選びました。その良き相棒が、ヤギです。出荷できない野菜の端材や雑草はヤギの食事となり、大変な草むしりも「大切なご飯の準備」へと変わりました。この循環型の農法が、土への負担を抑え、野菜本来の豊かな香りを引き出しています。

食べて心が和むような、自然と笑顔が溢れるような、子どもたちに喜んでもらえるような野菜作りを目指しています。



古谷農産

「百年先 我らの未だ見ぬ子孫にも 郷土の自然と食を伝えましょう」を農場理念に、環境と調和した有機農業を実践しているのが古谷農産です。

有機農業の現場は、まさに雑草との闘い。徹底した水管理で雑草と共存しながら育てる田んぼには、カエルやタガメなど多種多様な生き物が息づいています。この豊かな生態系こそが、害虫対策になっています。

「有機をより身近に」との想いから、自社農産物を原料とした、うどんやお煎餅などの加工品開発にも注力しています。

「消費者が有機を選ぶことは、未来の環境を作るメッセージ」と代表は語ります。「今月はお米を有機にしてみよう」といった小さな選択が、地域の自然を守る大きな力になります。皆さまも、日々の食卓から100年先の未来を考えてみませんか。