

環境に配慮して生産された農産物を「もっと身近に」感じられる取組

有機農業や環境負荷低減に取り組む生産者を知らせるとともに、県内で生産された農産物等の取扱店を県拠点webページで広く情報発信し、消費者の理解醸成を目指す。

○ 施策分類

みどりの食料システム戦略

○ きっかけ・背景、課題の把握

- ・ 令和5年度に有機農業・有機食品に関する消費者意識調査を実施。
 - ①生産者：農産物の販路開拓が難しく、消費者の理解が必要。
 - ②消費者：購入先が分からないとの声。
 - ③有機農業や環境負荷低減に取り組む生産者の情報や農産物の購入場所が整理されていなかったため、情報を一元的に発信する仕組みを検討。

○ 取組の内容

- ・ 対象となる生産者や取扱店の掘り起こしからリスト化及び紹介ページの作成は、それぞれ全職員が対応。
- ・ 生産者・取扱店の了解を得て、県拠点webページに情報を掲載。
【生産者23名、取扱店14店舗を掲載（令和8年1月15日現在）】

○ 効果・成果、今後の方向性

- ・ 意見交換をする中で、生産者・取扱店から感謝と期待の声により協力が得られ、消費者の理解と購入拡大が期待される。
- ・ 取扱店のリスト化では、取扱店等の負担軽減を図るため、Formsを使ったアンケートで取扱いの有無等を確認することにより、スムーズな回答を確保。
- ・ 今後は、県拠点webページの見やすさの改善、閲覧促進のためSNSの活用を検討し、生産者や取扱店等の情報発信の充実を図りたい。

【生産者】

自己紹介
合名会社 豊永酒造 (熊本県)
1954年創業の酒蔵です。1966年から、有機米を栽培し始めた歴史を誇っています。その後の2017年に開始した有機JAS認定酒造で、自然栽培の有機米を全て有機JAS認定酒造で、自然栽培の有機米を栽培し、環境に配慮した酒造を行っています。

生産品目
米(精製用)及び加工品(焼酎)

生産するうえでのこだわり
球磨地域における米焼酎の歴史を踏まえ、ここにしかない微生物で稲を育て、球磨地方を産地、ふじいとう、ゆめ、ゆめ、ゆめを生産し、有機の米焼酎を製造しています。農薬などを一切使用せず、土壌や気候、風土を大切に、持続可能な有機農業を行っています。

苦労している点
最近の雨の降り方が異常なので、用水路の掃除が大変です。また、2025年は発生したジャンボタニシにより、稲が食べられるなどの被害が出ています。

販売先
ウェブショップ、特約店

HP・SNS
【名】豊永酒造

2025.10掲載

アピールポイント

生産するうえでのこだわり

球磨地域における米焼酎の歴史を踏まえ、ここにしかない微生物で稲を育て、球磨地方を産地、ふじいとう、ゆめ、ゆめ、ゆめを生産し、有機の米焼酎を製造しています。農薬などを一切使用せず、土壌や気候、風土を大切に、持続可能な有機農業を行っています。

苦労している点

最近の雨の降り方が異常なので、用水路の掃除が大変です。また、2025年は発生したジャンボタニシにより、稲が食べられるなどの被害が出ています。

【取扱店】

店舗情報
住所：熊本県北区甲斐2-25-57
営業時間：平日 10:00-18:30
休館日：月曜日 9:30-17:30
休館日：12月1日-4日
電話番号：096-341-7070

環境に配慮して生産された農産物等
オクラ、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、ネーブル、しょうが、ズッキーナ、等が豊富に揃っています。お問い合わせは、お問い合わせフォームからお願いいたします。

見つけてみて!
有機新規格農産物等に使用するマーク。有機JASに準じた栽培をしているか部会で圃場を確認している。you+you有機生産者グループで作成。

責任者からのPRコメント
まつおか たかゆき
店長 松岡 貴之さん

熊本県内の生産者がこだわりぬいて作った農産物を取り揃えています。有機農産物コーナーは店舗の奥にございますので、ぜひお立ち寄りください。また、実際に手に取り、ご興味いただければと思います。

2025.7掲載

<独自取組>

見つけてみて!

有機新規格農産物等に使用するマーク。有機JASに準じた栽培をしているか部会で圃場を確認している。you+you有機生産者グループで作成。

<責任者からのPRコメント>

まつおか たかゆき
店長 松岡 貴之さん

熊本県内の生産者がこだわりぬいて作った農産物を取り揃えています。有機農産物コーナーは店舗の奥にございますので、ぜひお立ち寄りください。また、実際に手に取り、ご興味いただければと思います。