

アグリシステム
2024「One table」
活動のご案内



公式 WEB サイト
www.komugi-nv.net



公式 Instagram
www.instagram.com/tokachi_komugi_nouveau



育てる人

One table

それは、対話でつながるコミュニティ

育てる人、つくる人、食べる人がつながり、
対話を通じてお互いの立場を尊重し理解し合うことで生まれる、
新しい流通や社会のカタチ



つくる人



食べる人

毎年7月に収穫された“新麦”を
いち早く味わう小麦の祭典

第11回
北海道小麦ヌーヴォー

6月24日～26日 生産地ツアー

10月5日 ヌーヴォー解禁



Komugi
Nouveau
2024

One table の対話

育てる人と
食べる人をつなぐ
つくる人



2013年から始まった小麦ヌーヴォーでは、「育てる人」「つくる人」「食べる人」がそれぞれの思いを共有し、相互理解を深めることで、より良い生産・製造流通・消費の形を目指して活動してきました。

育てる人

北海道の大型農業では、ことさら食べてくれる人を想像するのが難しい局面があります。

「食べる人」の声を聞けることは、「育てる人」にとっても大きな喜びややりがいにつながります。



島部さん

普通農作物は収穫して出荷したら、自分の手から離れてしまうもの。でもヌーヴォーはパン屋さんを畑に連れてきて、引き合わせてくれる。生産者と全国のパン屋さんが直接つながるイベント「小麦ヌーヴォーツアー」は、実は僕ら生産者が言いだしっぺなんですよ。



下記QRコードよりすべての応援メッセージをご覧いただけます



土蔵さん

小麦ヌーヴォーがきっかけで全国各地のパン屋さんとつながることができました。消費者・実需者の声を直接聞けることは、生産者にとって最大のモチベーション。このつながりは小麦ヌーヴォーと付き合っていないかったら生まれなかつた縁です。



伊場さん

浦幌の地で、化学肥料や農薬に頼らない有機栽培により、その土地のポテンシャル、素の地力を最大限に活かした作物づくりを心掛けております。今回は皆さんにライ麦を見て、味わっていただいて、それを感じて頂ければとても嬉しいです！



食べる人

小麦ヌーヴォーの参加店で商品を食べた方から「育てる人」への応援メッセージを毎年応募いただいています。その中から一部をご紹介します。



いつもお仕事お疲れ様です。農家さんの日々の頑張りのおかげで、私たちは何不自由なく、美味しい食生活を送っています。この当たり前の毎日を、当たり前と置いてはバチが当たりますね。「育てる人」から「つくる人」(行きつけのパン屋さん)へ渡された小麦は、美味しい形となって「食べる人」(私です)の所へ届きました。香り、食感、味、感動的な美味しさです。自分でも簡単なパンを(ホームベーカリーで)焼きますが、知り合いの農家さんに直接小麦を挽いてもらったものを分けて頂いています。市販されてる小麦とは全然味が違い、焼きあがったパンは、香りもよく、小麦の自然な色、そしてほんのり甘く、シンプルですがなんとも贅沢なパンだと思っています。秋の播種作業から、厳しく寒い雪の季節を越え、暑い夏の収穫まで、本当にお疲れ様です。お天気に左右されるお仕事ですが、怪我や事故なく身体に気をつけて頑張って下さいね。応援しています！(帯広市 Iさん)

おいしいパンをご夫婦で作って販売されているパン屋さん、そちらのお店の入り口に新麦でパン発売と書かれてありました。小麦のヌーボーという言葉もとても新鮮でした。これからの時代は日本という地で食料を自給していく持続可能なことも大切なキーワードだと思います。続けることがどんなに大変か気象の変化でも想像できます。私たち消費者ができることは、作ってられる皆さんの様子を知り沢山いただいて一人でも多くの方にそれを伝えていくことかと。家族には小さな孫もおります。少しでも安全安心でいただけるもの、それが十勝から発信してもらえたいことを楽しみにしています！

十勝ヌーボーがんばれ～ 応援しています。
(石川県 Kさん)

今までの日本の気候とは違う近年の環境の中で、有機農法で農作物を育てることはなんてご苦労の多いことかと、いつも農家の方たちを敬服しております。おかげで美味しいものをいただくことができ、本当にありがたいです。お気に入りのパンに新麦を使いましたと教えていただくと、豊かで贅沢な気持ちになります。本来の日本の四季とは変化しつつも、まだまだ季節を感じられるのは素敵なおことですね。これからも日本の素晴らしい環境と子供たちのために、頑張っていたいただきたいと思います。

(兵庫県 Iさん)

One tableから生まれた リジェネラティブベーカリーの取り組み

小麦ヌーヴォーなどを通じて産地と消費地の架け橋となるべく、歩んできた10年。お蔭で本当に多くのパン職人さんが産地に足を運んでくださるようになりました。作り手が見える中で小麦を育てることは生産者の皆様にとって、意欲と使命感につながったと喜びの声をいただいています。

昨今より、次世代に健全な地球環境を継いでいくため、国を挙げて持続可能な農業の実現に向けて進み出しました。私たちは産地の役割として、生産者の皆様と共に自然や生態系を再生する農業＝「リジェネラティブ農業」の普及を目指します。

しかし、これらの実現のためには産地の活動だけでは困難であり、ベーカリーの皆様と連携し、産地と消費地が一体となって取り組んでいきたいと考えています。

ここからの10年は地球環境の再生を担うベーカリー「リジェネラティブベーカリー」のコミュニティを皆様と共に創出していくことをミッションとし、その実現に向けて歩んで参ります。そして“未来の子どもたちのために”想いを共有いただける皆様と協働していただけることを願っております。

アグリシステム株式会社 代表 伊藤英拓



「環境再生型（リジェネラティブ）農業」とは？

不耕起（省耕起）栽培や緑肥、カバークロープなどを用いて自然環境を再生し、生物多様性の保護や次世代に健全な土壌を継いでいくことを目的とした農業です。土壌の有機物を増やすことでCO2を貯留し、気候変動を抑制する効果も期待されています。

農林水産省サステナアワード受賞



食や農林水産業のサステナブル（持続可能）な取り組み動画を国が表彰する「サステナアワード2023」で、全国75件の応募作品からアグリシステムの「ベーカリーが応援する環境再生型製業の取り組み～ライ麦栽培で北海道の持続可能な循環型農業を目指す」が最高位（AgVenture Lab賞）を受賞しました。

リジェネラティブ・ベーカリー勉強会



「パンづくりを通じて、次世代に健全な土壌をつないでいく」。そんなベーカリーが集うコミュニティを全国に広げていきたいと考えています。リジェネラティブ農業についての理解も深めてもらうための勉強会も行っています。

ライ麦応援プロジェクト



健康に良いのはもちろん、栽培することで健全な土づくりにも役立つと言われるライ麦。アグリシステムでは、2022年から有機農法用にアメリカで育種された「ハンコック」という食用品種の栽培を推進しています。また、その消費拡大のためにベーカリーと協力してシンポジウムなども開催しています。

転換期間中有機農産物応援活動



これまでの慣行栽培から有機栽培へと転換する場合、有機的管理を開始して収穫前1年以上3年未満の期間に作られる作物は「転換期間中」の記載が必要となります。この流通が滞ると有機農業への転換が進まないことから、転換期間中作物についての理解や協力を求める活動を続けています。



Komugi
Nouveau
2024

小麦ヌーヴォーとは

新麦を通して、収穫を共に祝い、旬を知り、年産による違いを味わうことで、小麦が農産物であることを感じてほしい。「育てる人」「つくる人」「食べる人」がつながり、対話が生まれ、相互理解を深めることで、より良い流通の形をつくっていききたい。そして持続可能な農業を普及し、豊かな食文化を未来に継いでいきたいという想いでスタートしました。生産者の顔を思い浮かべ、小麦畑に想いを馳せ、ベーカリーの皆様が心を込めて焼いたパンを手にとった方が、それまでのつながりを感じることで食の豊かさと笑顔溢れる食卓が生まれることを願っています。



育てる人

麦笑の会 小麦生産者たち

※2023年

契約生産数
450件

契約面積
3,340ha

収穫量
16,264t

つくる人

とち小小麦ヌーヴォー参加店

過去の参加店合計
1006店舗



食べる人

全国の消費者の皆様

毎年多くのお客様が
ヌーヴォーパンを
楽しみにご来店
されています。



アグリシステム 3つの誓い

生産者の顔が見える
小麦粉を使っています。



北海道産契約栽培小麦100%



グリホサート(除草剤)ポストハーベスト不使用



ネオニコチノイド系農薬不使用

