

近江八幡市で環境にやさしいオーガニックの輪を広げよう



オーガニック（有機）なまちづくり



オーガニック（有機）農業とは？

- 化学肥料を使わない
- 化学合成農薬を使わない
- 土の力をいかし、環境に負担をかけない

オーガニックビレッジ宣言

近江八幡市ではオーガニック（有機）農業の推進に向けて、令和7年5月17日に、オーガニックビレッジ宣言をしました。



近江八幡市でオーガニックを推進する理由

琵琶湖や西の湖、田んぼや畑にいる生きものや土壌を守る

海外から輸入される肥料やCO2排出の多い資材を避け、脱炭素（地球温暖化防止）に貢献する

身近なところから、一緒にオーガニックなまちづくりをはじめませんか？

オーガニック（有機）農業で大変なところ

除草や虫の防除など、手間や時間がかかる

収穫量が安定しない など



近江八幡市総合政策部企画課

TEL:0748-36-5527

E-mail:010202@city.omihachiman.lg.jp

食べることから始めよう



近江八幡市産のオーガニック人参、米を使用しました。消費が増えることによってオーガニックなまちづくりは未来に続くきっかけになります

4人分(たこ焼き器24個分)

材料	ごはん	600g
	ごま油	大さじ2
	[にんじん味噌]	
	人参(すりおろす)	200g
	味噌	80g
	みりん	大さじ2
	酒	大さじ2
	砂糖	大さじ1



作り方

[にんじん味噌] 人参・砂糖を鍋の中で煮詰める。鍋に味噌を入れてよく混ぜ、みりん・酒を加えときのぼす。火を弱め加熱する。

1. たこ焼き器を中火で温め、ごま油を塗る。ごはんを詰める。
2. ごはんを転がし上半分ににんじん味噌を塗り、転がす。香ばしい焼き色がついたら完成。お好みで青のりやすりごまをふる。

にんじん味噌は、つくりやすい分量です。余ったら、かぶ・なす等の野菜や豆腐等にかけても◎

(株)ABC Cooking Studio 派遣地域活性化起業者人提供

農薬や化学肥料を使わない農産物を購入できるところを紹介しています

<https://www.city.omihachiman.lg.jp/soshiki/kikaku/2/organicvillage/31443.html>

