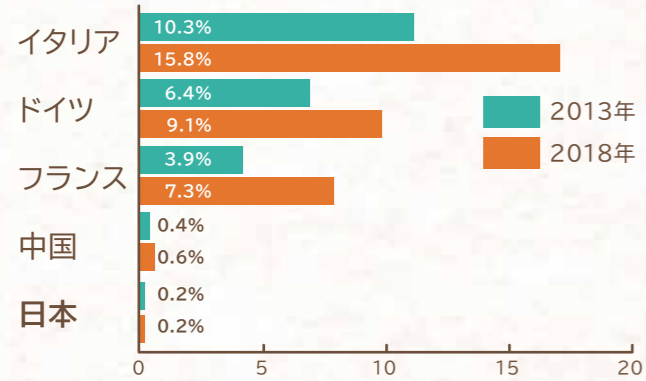


世界のオーガニックと日本のオーガニック

世界からみて、日本はオーガニックの後進国です。この十数年で医療費の高騰による健康意識の高まりやエコロジカルな消費者意識の広まりにより、各国では有機農業取り組み面積が飛躍的に伸び、それに伴って消費も拡大していますが、日本では伸び悩んでいます。

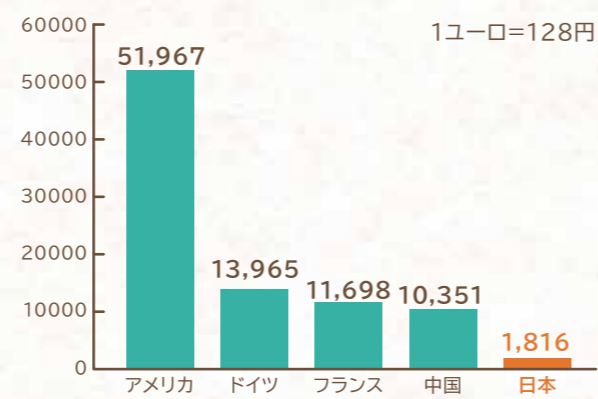
世界の耕地面積に対する 有機農業取組面積割合の比較(2013年/2018年)

IFORM The world of organic agriculture /
FIBL&IFORM The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends2020 より



世界のオーガニック市場(2018年)

IFORM The world of organic agriculture /
FIBL&IFORM The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends2020 より



北海道のオーガニック

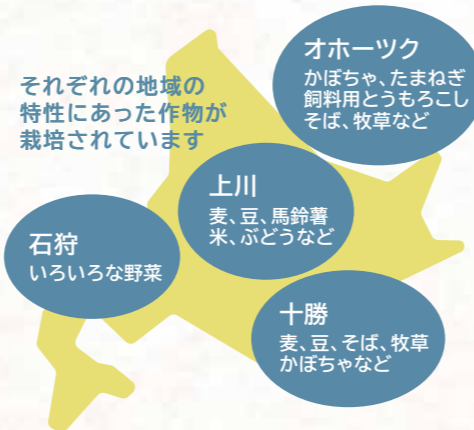
日本では有機JAS認証非取得の戸数を合わせても有機農家は全体の0.5%しかいませんが、全国的にみれば北海道は有機農業の実践農家数、面積ともにトップレベルです。アグリシステムは有機農業を実践する契約栽培農家との連携、オーガニックショップ「ナチュラルココ」でのオーガニックライフの提案、「バイオダイナミックファームトカプチ」での有機農業実践を通して、北海道の有機農業をさらに応援する存在になっていきたいと考えています。



全国1位
北海道の有機農業取組面積
3650ha 全国の30.4%

全国2位
北海道の有機農家戸数
300戸 全国の7.9%

※いずれの数値も有機JAS認証取得農家のみの数値



社会に求められるオーガニック

2050年に日本の耕作面積の1/4を有機農業にするという目標を定めた「みどりの食料システム戦略」をはじめ、いま国をあげて有機農業の取り組みが広がっています。オーガニック商品を扱うスーパーや飲食店も増えつつあり、オーガニックへの関心は今後さらに拡大していくと考えられます。

広がるオーガニックへの取り組み

みどりの食料システム戦略

「2050年に有機農業取組面積を25%に」
「化学農薬の使用量をリスク換算で50%低減
化学肥料の使用量を30%低減」

オーガニック給食に取り組む自治体の増加

千葉県いすみ市、愛知県東郷町、愛知県岩倉市
愛媛県今治市、石川県はくい市、東京都武蔵野市

大手スーパーの

オーガニック・ナチュラル系スーパー出店増加

有機・特別栽培の農産物の購入頻度について



日本政策金融公庫消費者動向調査 インターネットで男女2000人を調査(令和3年7月実施)



生きた土づくりを実践し、より良い土を継いでいくこと

昔ながらの知恵や製法を大切に、心と体を健やかにする食べ物をつくること

大地の恵みを、できるだけ身近なところから届けること

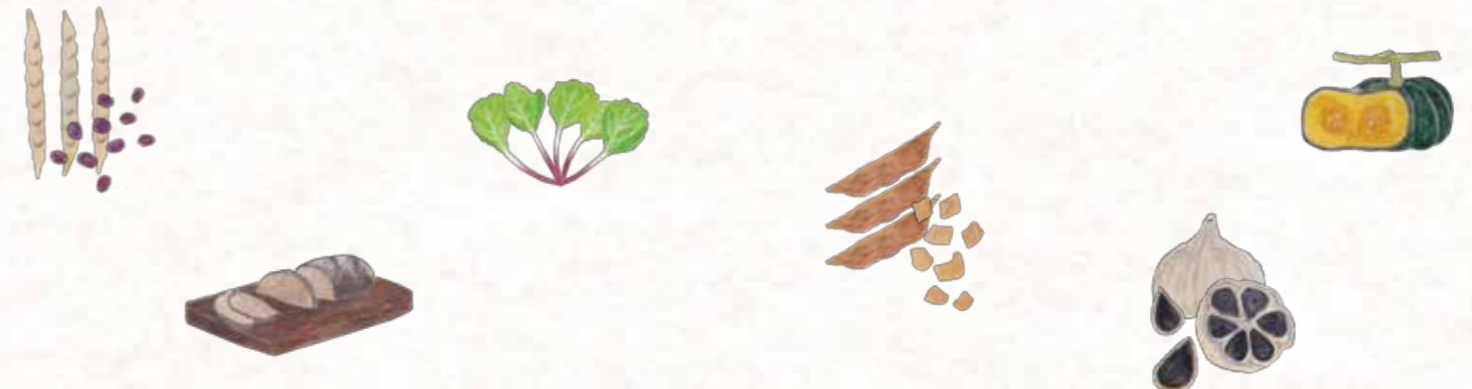
育てる人とつくる人と食べる人がつながり、語り合い、分かち合うこと

それらがらせんのようにつながってゆくとき、

その先にどんな未来があるのだろうか？

何世代も先の子どもたちへのこしたい

農業・食・環境・社会のカタチを描いていくことが風土火水の使命です。



未来の子どもたちのために
アグリシステム株式会社

北海道河西郡芽室町東芽室基線15番地8
TEL:0155-62-2887 FAX:0155-62-1599
http://www.agrisystem.co.jp

風土水商品ラインナップ

契約栽培豆

生産工程はもちろん、自社工場の袋詰め工程でも有機JAS認証を取得し、完全な管理のもと製品化しています。すべての商品で一軒一軒の農家と直接契約栽培した豆を使用しています。



北海道産オーガニック小豆

「むらさきわせ」という品種で、渋みの成分(タンニン)が少ないことが特徴で上品な味わいがあります。餡に加工したり、赤飯作りなどに。

量 200g 賞 365日 箱 20P/ケース



北海道産オーガニック金時

甘く調理されることが多い金時豆ですが、洋風の味付けとも相性が良い食材です。金時豆は食物繊維やポリフェノールも豊富に含まれています。

量 200g 賞 365日 箱 20P/ケース



北海道産オーガニック大豆

ふっくらと炊き上がり甘味があるのが特徴で、煮豆や惣菜などの料理はもちろん、味噌作りの材料にも最適です。大豆たんぱく質には必須アミノ酸がバランスよく含まれています。

量 200g 賞 365日 箱 20P/ケース



北海道産オーガニック黒豆

大粒で煮崩れが少なく、甘味が強いのが特徴です。煮豆や惣菜などの料理はもちろん和菓子の材料に。黒豆には抗酸化作用のある成分アントシアニンが豊富に含まれています。

量 200g 賞 365日 箱 20P/ケース

契約栽培小麦

北海道産契約栽培有機小麦粉100%使用。雑味が少なく上品であっさりしており、味と風味があるパンやお菓子が作れます。未来の子どもたちへ安心安全な小麦粉をお届けします。



北海道産オーガニック全粒粉(石臼挽き)

小麦本来の美味しさ、栄養を摂取できるよう自社工場「麦の風工房」の石臼でゆっくり低温製粉。

量 500g/1kg 賞 365日
箱 500g)12P/ケース 1kg)10P/ケース



北海道産オーガニックブラン(ふすま)

小麦の風味が凝縮され細挽きでパンやお菓子に使いやすいのが特徴です。不足しがちな栄養素が多く含まれています。

量 200g 賞 365日 箱 20P/ケース



北海道産オーガニック強力粉

貴重な北海道産有機小麦が原料の強力粉です。黄色味を帯びた粉色が特徴で、もちもち感のあるパンが作れます。

量 500g/1kg 賞 365日
箱 500g)12P/ケース 1kg)10P/ケース



北海道産オーガニック薄力粉

貴重な北海道産有機小麦が原料の薄力粉です。ケーキや菓子類、天ぷらなどに。

量 500g/1kg 賞 365日
箱 500g)12P/ケース 1kg)10P/ケース



北海道産オーガニック全粒粉パンケーキ(無糖)

北海道産オーガニック全粒粉(石臼挽き)、北海道オホーツク海水の焼塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。

量 500g 賞 365日 箱 12P/ケース



北海道産オーガニック玄小麦

ごはん混ぜてたくとぶちぶち食感に。ゆでてサラダにトッピング。ご自分で製粉して、挽きたて小麦粉でパンを焼くこともできます。

量 600g 賞 365日 箱 12P/ケース

JAS 法に基づいて認証機関から有機 JAS 認証を取得した商品です 量 内容量 賞 賞味期限 原 原材料 箱 箱入り数

大豆加工品

大豆ミート

北海道産有機大豆をまるごと使用した無添加食材です。製造過程で油脂分を大幅カットしていますのでとてもヘルシーです。お肉のような食感で、和風・洋風・中華風など、いろいろなお料理にご利用いただけます。



北海道産オーガニック大豆 100%大豆ミート(スライスタイプ)

豚のスライス肉のような食感です。生姜焼きやフライなどに。

原 有機大豆(北海道産)
量 80g 賞 365日 箱 20P/ケース



スライスタイプの調理例



北海道産オーガニック大豆 100%大豆ミート(ミンチタイプ)

ひき肉と同じような食感です。ハンバーグや豆腐の麻婆あんかけなどに。

原 有機大豆(北海道産)
量 80g 賞 365日 箱 20P/ケース



ミンチタイプの調理例



北海道産オーガニック大豆 100%大豆ミート(細切りチキンタイプ)

鶏肉のような食感です。かき揚げ、佃煮などに。

原 有機大豆(北海道産)
量 80g 賞 365日 箱 20P/ケース



細切りチキンタイプの調理例

味噌

北海道産の契約栽培有機大豆と北海道上富良野産の有機栽培ななつぼし玄米で作った「玄米みそ」です。天然醸造の深い味わいとコク、ミネラル豊富で優しいまろやかな味わいと香りが特徴です。

2022年3月
発売予定

北海道オーガニック玄米味噌

毎日のお味噌汁づくり、きゅうりなど野菜にそのままつけて。

原 有機大豆(北海道産)、有機玄米(北海道上富良野産)、塩
量 600g 賞 365日 箱 6P/ケース

バラエティー

菊芋茶

糖尿病や肥満・高中性脂肪に有効だとされる食物繊維の一種、イヌリンを豊富に含んだ「菊芋」を乾燥・焙煎した健康茶です。焙煎することにより香ばしさを加え、飲みやすい味に仕上げました。糖の吸収を抑える機能性があるので、食事とともに飲むことをおすすめします。



十勝産オーガニック菊芋茶

北海道十勝の「バイオダイナミックファーム・トカプチ」で3年以上、化学合成された農薬や肥料を使用せずに栽培された菊芋のみを使用しています。

原 有機菊芋(北海道十勝産)
量 80g 賞 730日 箱 20P/ケース

黒にんにく

北海道で有機栽培されたにんにくを使用しています。辛みがなくフルーティ、プルーンのような味わいが特徴です。1日1~2粒を、皮をむいてそのままお召し上がりください。



北海道産オーガニック黒にんにく

「バイオダイナミックファーム・トカプチ」で手間暇かけて育てられたにんにくを自社工場で加工しました。

原 有機にんにく(北海道産)
量 100g 賞 365日 箱 20P/ケース