

Impact report

2025



Impact report

2025

未来の
子どもたちの
ために

**FOR THE
CHILDREN
OF THE
FUTURE.**

インパクトレポートは 未来への羅針盤

日本の農と食、そして子どもたちの健康を守る未来は、「生きた土」をいかに広げていけるかにかかっています。いま私たちは、その重要性を産地だけの課題ではなく、社会全体で共有していく段階に入っています。

One tableのもと、産地の育てる人だけでなく、実需者や生活者であるつくる人・食べる人と同じテーブルにつき、現場で起きていることをタイムリーに可視化し、共有していく必要があります。

そして、その情報を毎年更新し続けることで、共に取り組んできた結果として生まれる農業・環境・社会に対するより良い社会的影響(＝ソーシャルインパクト)を共有していきます。

その変化の実感は、それぞれの生き方や在り方、日々の行動に新たな気づきをもたらし、さらに次のより良い選択、行動意欲へとつながっていく。

インパクトレポートは、その循環の起点となり、共に未来を創造していくための羅針盤です。

アグリシステム株式会社

代表取締役社長 伊藤 英拓



Vision ビジョン

生きた土づくりで 争いのない文明を

すべての生命の根源である「土壌」。

生きた土壌が生命力のある農産物を生み、生命力ある食べ物からしか私たちは健康を得られません。また、私たちの心身の在り方は意識と行動に連動し、社会の在り方につながります。生命力あふれる健康的な精神は、分断や争いではなく、つながりと循環を育みます。

目の前の人に愛をもって接すること、対話を通じて相手と一体となるくらい深く理解すること、そして他者理解を通じて自分を知ること。これが平和な文明への一番の近道だと考えます

Mission ミッション

倫理的循環型有機農業を 基盤に持続可能な農と 健康な食文化を創造する

自然の力を活かした倫理的循環型有機農業により、人類を含むすべての生態系を再生(=良いエネルギーの循環)へ。生きた土壌は、子どもたちの健やかな心・精神・身体(=未来)を創ります。

私たちは、自然と人が共生する持続可能な社会の実現を目指します。

Table of contents

02 インパクトレポートは未来への羅針盤

Vision

04 生きた土づくりで争いのない文明を

Mission

倫理的循環型有機農業を基盤に
持続可能な農と健康な食文化を創造する

06 2025 Impact report

08 「生きた土づくり」に対して 私たちは何ができるのか

農業技術 栽培

農業技術 資材

20 農業技術トピックス 転換期間中有機大豆について

22 小麦ヌーヴォーから育まれた 「One table」の精神 そして、リジェネラティブ・ベーカリーへ

オーガニック推進プロジェクト

28 「未来の子どもたちのために」 私たちは何ができるのか

オーガニックヴィレッジ

One table活動

34 未来とともに… パートナー企業紹介 株式会社 寺田本家 マルカワみそ株式会社

36 組織の在り方／福利厚生

37 2026年の目標

38 会社沿革／グループ全体取り組み

2025 Impact report

日本の有機農業の取組面積における アグリスシステムの取組面積

※2025年7月15日時点

アグリスシステムの取組面積
(契約生産者、トカプチ農場含む)

約6,000ha

うち有機農業取組面積(転換期間中含む)

約1,000ha

契約生産農家件数(小麦・大豆・小豆)

469件
(うち有機農家件数
48件)

参考

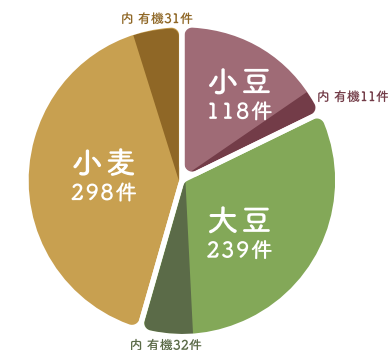
全国の有機農業の取組面積

30,300ha

うち 畑作面積

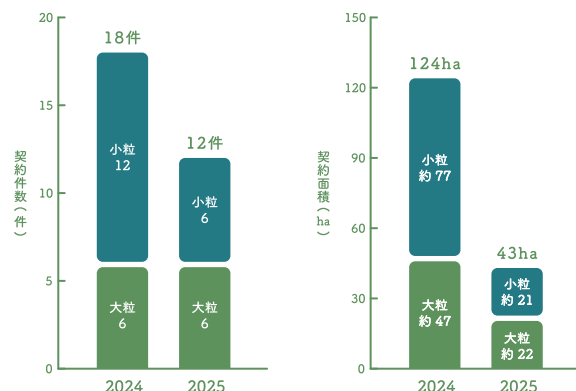
47% 約14,000ha

契約生産農家内訳(のべ)



※のべ件数のため、合計は実農家数(469件)と一致しない。

転換期間中有機農家件数と面積 20・21P



有機大豆・
転換期間中有機大豆
販売契約先

40社

リジェネラティブ農業アクション

2025年小麦

農薬平均散布回数

●北海道基準：15回／当社契約生産者：8回 ▶ 46.6%減

化学肥料の1反あたり平均投入量

●北海道基準：18.9kg／当社契約生産者：13.4kg ▶ 29.1%減

2025年大豆

農薬平均散布回数

●北海道基準：13回／当社契約生産者：7回 ▶ 46.1%減

化学肥料の1反あたり平均投入量

●北海道基準：4.0kg／当社契約生産者：1.9kg ▶ 29.1%減

2025年小麦と大豆の合計

●農薬平均散布回数 ▶ 46.5%減

●化学肥料の1反あたり平均投入量 ▶ 33.8%減

小麦ヌーヴォー参加店 23P

●2024 223店 ▶ ●2025 234店

リジェネラティブ・ベーカリー勉強会 26・27P

※2024：2024.4月～2025.3月
2025：2025.4月～2026.3月

●2024 5回 158人 ▶ ●2025 8回 254人

オーガニックヴィレッジ 30P

2024 ●出店ブース 51店 ●来場者数 2,100人

2025 ●出店ブース 60店 ●来場者数 2,500人

One table活動 32P

2024 ●幼稚園訪問活動 0回 ●コープさっぽろ 出店 1回

2025 ●幼稚園訪問活動 10回 ●コープさっぽろ 出店 1回

「生きた土づくり」に 対して私たちは 何ができるのか

そもそも「生きた土」とは何か。

それは

腐植（有機物）に富み、

微生物の多様性があり

作物が病気になりにくい土壌。

それを私たちは「生きた土」と呼び、

育てる人、つくる人、食べる人が

それぞれに支え合う

倫理的循環型有機農業を

推進していきます。

小麦畑に生える
カパークロップ



「生きた土づくり」への道すじ

- 化学合成肥料の削減と有機物の還元。
- 畑の裸地状態（植物のない土だけの状態）を極力避ける。
- 可能な限り多様な作物の根を、できるだけ長い間張らせる。
- 機械や薬剤による土への物理的・化学的なダメージを減らす。



すべてのことが微生物の多様性につながる。

2025年の「生きた土づくり」に向けての活動



青空講習会

7月2日(道央支店)・7月3日(本社)



生産者感謝祭

7月12日(本社)



有機栽培レベルアップ勉強会

12月9日(帯広)・12月2日(札幌)

リジェネラティブアクション 本別町石臼挽き地粉

ベーカリーシェフとのつながりと対話を大切にしながら10年間小麦ヌーヴォーの主要生産者として活躍されている本別町のとくら農場・小島農場・佐藤農場限定のきたほなみを石臼挽きした地粉です。

本別町3生産者平均(北海道指標に比べ)／(目標※に対する達成度合)

- ①化学農業の使用 **43.3%減／達成率 86%**
- ②化学肥料の使用 **39.9%減／達成率133%**
- ③ネオニコチノイド系農薬の使用 **不使用／達成率100%**
- ④有機たい肥の施用 **達成** ⑤小麦の後作緑肥の導入 **達成**

※目標は「みどりの食料システム戦略(農林水産省R3年)の2050年指標」

アクション プラン

- ①有機栽培への転換
- ②ライ麦の契約栽培
- ③小麦全契約 栽培期間中ネオニコチノイド系農薬及びグリホサート不使用
- ④大豆全契約 栽培期間中グリホサート不使用
- ⑤特別栽培大豆契約 栽培期間中ネオニコチノイド系農薬及びグリホサート不使用
- ⑥特別栽培小豆契約 栽培期間中グリホサート不使用
- ⑦小麦一部契約 堆肥の使用、緑肥の導入、カバークロップの導入、減農薬・減化学肥料、省耕起の導入の中から3点以上実施

「生きた土づくり」実践生産者(一部)



とくら農場(本別町)

「作物や土にとって、何がどれだけ必要か、逆に何がどれだけ不必要かを日々観察して実践しています。その中で周囲のアドバイスもあり取り組み始めた『可変施肥』と『緑肥』により、減化学肥料・減農薬(標準量の3割〜4割減)を強く意識したわけではありませんが結果として達成できていました。」

【取り組み内容】(部分的や状態を観察した上での)省耕起、堆肥 緑肥

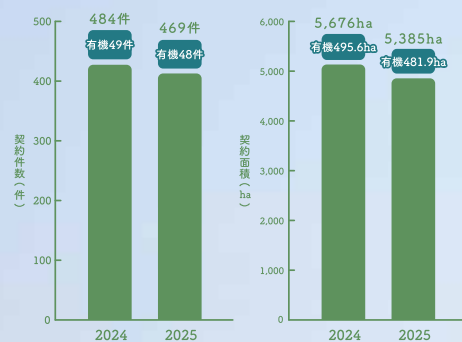


伊場ファーム(浦幌町)

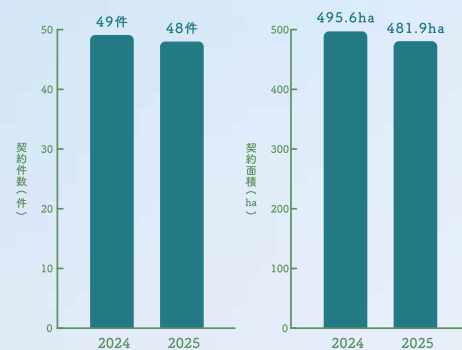
「土には何が必要か、作物には何が必要か、自問自答している毎日です。ただその中で最近思うのは『作物や土には余計なことをなるべくしないで、それ以外で私ができることは精一杯やろう!』。土に必要とされる経営スタイルを目指します。」

【取り組み内容】カバークロップ・省耕起・緑肥・ライ麦栽培・有機栽培

契約農家数と面積



契約有機農家数と有機面積



「生きた土づくり」に 対して私たちは 何ができるのか

多くの問題に直面している、
現在の「土壌」環境。
化学肥料に依存した栽培体系、
土の単粒化、連作障害、
高騰する肥料・農薬、
圧迫される経営状態…。
これまでと同じやり方では
通用しなくなってきています。

私たちは生産者と対話を重ね、
これまでのやり方に「微生物の力」を
プラスして、土のポテンシャルを
最大限引き出す提案をおこなっています。

有機資材の天地源酵素では、落ち葉を煮出してタンニンを抽出して鉄片と反応させている作業風景。タンニン鉄が光合成能力を促進させます。



「生きた土づくり」への 道すじ

●使用禁止薬剤と有機資材について

化学肥料および化学合成農薬は、有機JAS認証では使用禁止資材となっています。
ただ、天然地層や鉱石を砕いた資材でミネラル成分を補充することは可能です。

基本的には有機質資材は使用できますが、大豆・菜種・コーン等、海外で遺伝子組換えが普及しているものは、遺伝子組換えでないという原料証明をしなくてはなりません。

土と植物の力を回復する目的で圃場に散布する資材のうち、私たちは有機JASに対応可能なものを中心に取り扱っています

アグリシステムオリジナル有機資材

天地源酵素（葉面散布）

小麦契約栽培生産者に無償で配布しています

自社製造している豆乳発酵液肥で、2026年販売分からリニューアルしました。主成分のアミノ酸を主軸に乳酸カルシウム、タンニン鉄を添加しています。
アミノ酸は栽培作物が吸収することでエネルギーと炭水化物を補充し、天候に左右されにくい強い作物が育ちます。カルシウムは栽培作物の細胞壁を強化し、乳酸は土壌微生物の栄養となります。鉄とタンニンと結合したタンニン鉄は葉色が改善され光合成能力を高めます。
また、発酵酵素が根を刺激して根張りが良くなります。

エバーアミノ

発酵させた堆肥をペレット状に加工した肥料です。加工することで圃場への散布が容易になり、土壌微生物の栄養分になります。
また土壌が吸着しているリン酸を切り離して作物が吸収しやすい状態に改善します。

アクション プラン

●天地源酵素開発ミッション

フィッシュソリブルの発酵分解から始まった液肥開発ですが、より安全なタンパク質原料として大豆に着目し、現在の天地源酵素になりました。

有機大豆を豆乳にしたものを発酵のスタートとしています。豆乳が焦げないように適度に加熱し分解を進めるところに苦戦しつつ、2026年は健全生育と品質向上を目指し天然由来のカルシウム、鉄などのミネラルを補充しています。



ペレット加工したエバーアミノ



天地源酵素を大樽に移し替え澱を沈める工程

天候に左右されにくい作物へ

天地源 酵素

豆乳を糖蜜で発酵させたアミノ酸肥料

■基本の効果

効果①天候に左右されにくい作物へ

アミノ酸を吸収することでエネルギーと炭水化物を補充。
乳酸カルシウムが細胞強化を促し、天候・病害に強い作物が育ちます。

効果②根張りの強化

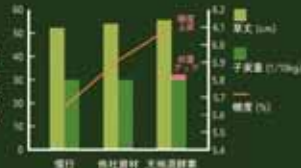
タンニン鉄が光合成能力を促進。
発酵酵素の刺激により根張りが良くなり、養分や水分の吸収力を増大します。
葉害からの回復効果にも効果的。

効果③土中の微生物層の活性化

効果④着実数の増加・不稔粒の減少

小豆での試験

小豆の花時期に3回
散布すると収量・糖
度が共に7%アップ
するという試験結果
が出ました。



■原料と製法

有機豆乳に糖蜜とアースジェネター（微生物）を投入し発酵させ、木酢液と光合成細菌、草の灰汁、タンニン鉄、乳酸カルシウムを加えました。豆乳に含まれるタンパク質は分解され、アミノ酸になります。製造に使用している水は抗酸化効果があり、腐敗ではなく発酵に傾ける効果があります。

■使用方法

〈豆〉 開花前から黄伸長期にかけて2週間おきに1000倍希釈で3回散布

〈小麦〉 除草剤後、防除に合わせて3回散布

※防除農薬と混用OK ※散布回数が多い程効果が期待できます。

健全生育と品質向上を
目指しましょう！

添加資材の効能

- ①木酢液 害虫忌避、静菌効果
- ②光合成細菌 腐敗物質の無害化、微生物の活性化
- ③草の灰汁 クロンボ・ヒエを中心とした雑草種を特定の星座の日に燃焼した灰を搾液にしたもの。バイオダイナミックの手法の一つで雑草種の発芽を抑える効果があります（自社農場で確認）
- ④タンニン鉄 光合成を行うために必要な酵素の働きを助ける 広葉樹の集積落ち葉より抽出しました
- ⑤乳酸カルシウム 腸腸カルシウムをホエーで溶かし植物が吸収しやすくなりました 夏バテ予防の効果があります

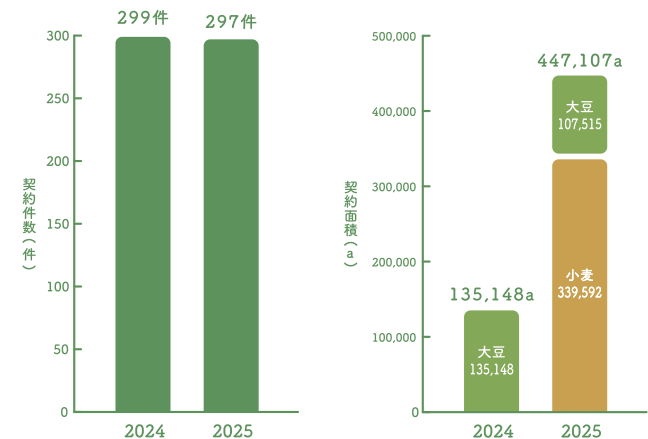
参考価格

10 L 14,300円（税込） 倍率 1000～2000倍 反コスト 300～400円



写真左右ともにタンニン鉄を煮出して抽出

天地源酵素の使用件数および面積



2025年から小麦契約栽培生産者に無償配布

転換期間中有機大豆について

転換期間中有機農産物

圃場が有機JAS認証取得へ向かう移行期間で、有機栽培の基準を満たす管理を開始してから1年以上3年未満の期間に栽培された農産物。

有機農業を始めるうえで、どうしても生じてしまう、「移行期間」。「転換期間中有機規格」は生活者の認知が低かったのですが、長年の活動で認知が広まり、転換期間中有機農産物商品を手に取り、有機農業に取り組む生産者を応援するというストーリーが徐々に生まれています。

有機への道なかとという状態ですが、転換期間中であっても、同じ取組み・管理をおこなっているため、品質は有機農産物と遜色なく、リーズナブルに手に入れることができるのが特徴です。

販売先へ普及していくことだけでなく、産地で生産者の声を聞き、消費地へ届け、相互理解を深め普及していきたいと考えています。

転換期間中有機農家の件数と面積

- 2024年
大粒大豆 6 件 約 47ha 小粒大豆12件 約77ha
計 18件 約124ha
- 2025年
大粒大豆 6 件 約 22ha 小粒大豆 6 件 約21ha
計 12件 約 43ha

転換期間中有機大豆(面積/入庫数量(t))

- 2021年
約7.3ha/約36.5t
- 2022年～2023年
約200ha/約440t
- 2024年～2025年
約167ha/約390t

転換期間終了や小麦や緑肥との輪作などによって、転換期間中栽培面積は変動があります。
有機栽培の面積は年々増加しています。



転換期間中有機大豆プロジェクト

2024年、全国の大学生とプロジェクトをスタート。転換期間中有機商品とは何か、などを学生たちに伝え、製造メーカーにも訪問し、課題・問題点・市場の状況など、話し合いを重ねました。

浦幌町では講演会イベントを開催。生活者、生産者、実需者にも集まっていただき相互理解を深める場を設け、講演会、意見交換会、有機食品を使用した料理の試食会、SNSで発信をする活動に取り組みました。

地域の子どもから大人までが集まり、全国の製造メーカーや大手スーパーにも声が届け、アグリシステムから全国へ有機大豆・転換期間中有機大豆を届けています。



生産者やメーカーから説明を受ける大学生

有機大豆・ 転換期間中有機大豆販売契約先 40社

- コーヒー
鶴巻アグリファーム(北海道)
- プロテイン
クアントバスタ(株)(東京都)
- 納豆
(株)カジノヤ(神奈川県)
- 味噌
合資会社 八丁味噌カクキュー(愛知県)

※一部

蒸し大豆
日本レトルトフーズ
株式会社

有機大豆を使った納豆
(株)カジノヤ





小麦ヌーヴォーから育まれた 「One table」の精神 そして、リジェネラティブ・ベーカリーへ

2014年から始まった「小麦ヌーヴォー」。

その取り組みは、生産者、パン職人、生活者が

ひとつのテーブルに集い、対話する「One table」の概念を育んできました。

そして、2025年。

このつながりを土壌再生の思想へと広げ、

環境再生型農業をOne tableで実践する

リジェネラティブ・ベーカリープロジェクトへと

進化を続けています。



小麦の旬を伝える「小麦ヌーヴォー」

小麦ヌーヴォーは、その年に収穫された新麦を全国のベーカリーが一堂にパンとして消費者に届ける取り組みであり、小麦は生産者の想いが込められた「農産物」であることを伝えるために始まりました。

毎年10月上旬の解禁日に、全国の参加ベーカ

リーが新麦のパンを一堂に販売します。

さらに収穫前の7月上旬には産地ツアーも開催。参加ベーカリーが一堂に会するこのツアーでは、ヌーヴォー小麦粉となる小麦畑を体感してもらうことで、生産者だけではなくパン職人同士のつながりも生まれています。

小麦ヌーヴォー 2025参加店 234店

参加店
からの声

アトリエ デコパン
atelier Decopan (神奈川県)

小麦ヌーヴォーには2017年から参加しています。きっかけは北海道の小麦をもっとよく知りたいと思い、小麦キャンプに参加したことでした。そのときの体験や学びをレポートにして配布したところ、国産小麦をより知っていただくことができました。

ブーランジュリー グルマン
Boulangerie Gourmand (福岡県)

小麦畑ツアーに参加した際、アグリシステムさんの理念や取組みに感銘を受けて、毎年小麦ヌーヴォーにも参加しています。味の違いを楽しんでいるお客様も多いですが、作り手である私自身も、仕込みから焼き上がりまで毎年楽しんでいます。

ムジカ
musicaブレッド&コーヒー (大阪府)

パン文化研究所さんからご紹介いただき、ヌーヴォーの小麦粉を使ってみました。新米の様に小麦にも新麦があることを知り、パンのキメの細かさとおいしさにおどろき、お客様にも喜ばれています。

えとふえ
étouffé (宮城県)

第1回小麦ヌーヴォーツアーに参加したことがきっかけで、100%北海道産小麦にしよう決めました。初めてヌーヴォー小麦でパンを作ったときの、味や香りの感動は忘れられません。ヌーヴォー小麦で作るパンは、毎年たくさんのお客様に喜んでいただいています。

浮かび上がってきたキーワード 「One table」

10年以上の歩みの中で、参加ベーカリーや生産者の輪は大きく広がり、小麦の旬や産地の物語を共有する新しい食文化が生まれました。小麦ヌーヴォーの価値は、育てる人・つくる

人・食べる人が対話し、共に小麦を通じて未来を考える場を生み出したことにあります。

私たちはこの考え方を「One table」と名付け、活動の理念とすることになりました。



リジェネラティブ農業との出会い

創業当初から積み重ねてきた、有機栽培をはじめとする環境保全型農業の取り組みを土台に「土と生態系を再生し、持続可能な循環を取り戻す」ことを明確な方針としました。

アメリカのゲイブ・ブラウン氏が提唱している「リジェネラティブ農業（環境再生型農業）」をアグリシステムらしく実現していくこととなります。

リジェネラティブ農業を推進する上で、鍵の一つになったのが「ライ麦」。土壌の劣化を防ぎ、健康的な土づくりに寄与するライ麦ですが、収穫物として市場に出ることはほとんどあ

りませんでした。

アグリシステムは製粉事業者としての強みを生かし、2018年からライ麦の生産を始めました。ライ麦を「全粒粉」という最終製品に加工・販売することで、生産者が安心して栽培できる環境を整備。ライ麦による土壌改良を通じ、持続可能な農業の実現を目指しています。

さらに、2023年に「ライ麦応援プロジェクト」をスタートさせたことをきっかけに、ベーカリーシェフとの対話が本格化。リジェネラティブ・ベーカリーの誕生へとつながっていきます。

2024年11月20日

『環境再生型農業をOne tableで考えるプロジェクト』講演会開催

ゲイブ・ブラウン氏が運営する会社Understanding AGのコンサルタントであるチャック・シェンブレ氏を招き、トカプチ圃場視察、講演会開催（参加者300人）を実施。



進化する リジェネラティブ・ベーカリー(RB)

リジェネラティブ・ベーカリープロジェクトとは、土壌と生物多様性の再生につながる農業を、パンづくりを通して支えていくパン職人たちの取り組みです。

パンは身近な主食の一つであり、生産者と生活者をつなぐ力を持っています。ベーカリーが、環境再生型農業で育った小麦や、栽培することで土壌改良にもつながるライ麦などを積極的に使うことで、生産者と生活者をつなぐ役割

を担い、環境再生型農業を支える新しい循環を生み出していこうとするものです。

プロジェクトは、規格や認証で縛るのではなく、生産者とパン職人が同じテーブルで対話を重ねながら、土壌再生の取り組みを共有し、より良い土づくりへと歩みを進めています。パン職人と生産者が想いでつながり、次世代に健全な土と食文化を継いでいくこと。それが目指す姿です。



デンマークの伝統食「ロブロ」のこと

リジェネラティブ・ベーカリープロジェクトを進めていく中で、1000年以上続くデンマークの伝統的なライ麦パン「ロブロ(RUGBRØD)」の魅力を発信している、くらもとさちこさんに出会いました。くらもとさんは、30年以上にわたりデンマークに在住し、ロブロの魅力を、製法やレシピだけでなく、歴史的背景、文化的価値、全粒ライ麦の栄養と現代人の健康などといった多角的な視点から掘り下げています。

アグリシステムでは、くらもとさんとの出会いにより、ライ麦製品のラインナップを拡大。従来のライ麦全粒粉に加え、粗挽きや砕きタイプの新商品を開発。持続可能な農業を支えるライ麦の栽培・普及に取り組んでいきます。

参考記事

オーダー「食材のクリエイター特別連載」
<https://orderie.jp/component/e/e-Cc006>



勉強会の様子

リジェネラティブ・ベーカリー勉強会 (パン職人・生活者向け)

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ●2024年5月13日(名古屋):16人 | ●2025年7月22日(愛媛):3人 |
| ●2024年11月27日(十勝1):23人 | ●2025年9月17日(十勝2):28人 |
| ●2024年12月12日(東京):34人 | ●2025年9月22日(東京):55人 |
| ●2025年1月20日(東京):70人 | ●2025年10月28日(東京):14人 |
| ●2025年3月10日(仙台):15人 | ●2026年2月16日(大阪):35人 |
| ●2025年5月12日(大阪):62人 | ●2026年3月23日(福岡):39人 |
| ●2025年5月14日(福岡):18人 | |

くらもとさちこさん

広島県出身。コペンハーゲン在住。30年以上に渡るデンマークでの暮らしの中で築いた知識と経験で、デンマークで培われた豊かな文化を独自の視点で紹介する企画や執筆を中心に活動。誠文堂新光社『北欧デンマークのライ麦パン ロブロの教科書』執筆・編集



オーガニック 推進プロジェクト

「未来の子どもたちの ために」 私たちは 何ができるのか

より早く、より便利に、より多く…。
効率性や生産性を追い求めるうちに、
人と人、人と自然のつながりが途切れ、
数々の分断が生まれてきた現代。
私たちは、
子どもたちが生きる未来のために、
オーガニックを通じて、
農業・食・環境・社会の新しいカタチを
描いていこうとしています。
手と手を取り合い、対話を重ねながら、
未来をつくる取り組みを、
少しずつ、
着実に進めています。

トカブチ十勝川農場では
地域の子どもたちと共に、
田植え・収穫作業を行
なっています。



オーガニックヴィレッジ

オーガニックヴィレッジとは

オーガニックヴィレッジは有機自然農業（衣食住）、自由への教育、総合医療を自給する新しい暮らしや社会の形を目指す活動の総称です。現在は、年に一度、大収穫祭と称して講演会やオーガニックマーケットを開催しています。

始めたころは出店ブースの数も40店ほどと少なく、当時は地域の方々の生活にオーガニックが浸透していなかったこともあり、来場者数は1,000人ほどでした。

続けてきたことで、オーガニックを取り入れた生産者や実需者の輪も広がり、出店ブースも増え、親子を中心に来場者も増えてきました。

オーガニックヴィレッジは販売を主目的としたものではなく、地域の出店者（生産者やお店や職人）と、その地域に住む生活者の方たちの出会いの場をつくり、関係を深めることを第一の目的としています。

さらに出店者同士の関係を深め、支え合い、ときには連携することでコミュニティをつくることも目的のひとつです。

前日にはオーガニック講習会を開催し、有機農業や食の安全、農薬、化学物質や電磁波、ワクチンなどのテーマを取り上げて、専門家を講師に招き、地域の生産者や生活者の方々に生きた情報を届けています。

北海道オーガニックヴィレッジの基盤となる ルドルフ・シュタイナーが提唱した3つの考え

シュタイナー教育

人間が本来持っている能力を成熟させ、自分自身で物事を正しく捉え、考え、感じ、行える人間を育てる自由に向けた教育

アントロポゾフィー医学

病気を治療するだけでなく、その病を持つ人の「人間性の回復と発展」「その人らしい人生への回帰」を目指す思想

バイオダイナミック農業

化学肥料や農薬を使わず、太陽の動き、月の満ち欠けや、天体、地球と植物のリズムに合わせて作物を栽培する、宇宙を含む自然のすべてと調和する農業

Organic Standard

1. 農産物

- 有機JAS（転換期間中を含む）認証を取得している農産物
- 有機JAS認証に準じて生産された北海道産農産物

2. 加工商品

- 有機JAS認証を取得している加工食品
- 有機JAS加工食品に準じて加工された北海道産を主原料とした加工食品

3. 畜産品

- 有機JAS認証を取得している畜産物、畜産加工品
- 有機JAS加工食品に準じて生産された北海道産畜産物、畜産加工食品

4. 酒類

- 優良誤認のない範囲での自主表示をしている酒類
- 上記1、2を原材料とする北海道産酒類

5. 飲食物

上記1から4のみを原材料とし、精製塩を使用していない飲食物

※都府県産、輸入品は原則として有機認証としますが、それ以外のものは事務局が判断します。

※工芸品や雑貨などについては化学物質が使用されていないものとし、最終的には事務局の判断とします。



2025年（第9回）

- 出店ブース 60店
- 来場者 2,500人

出店者からの声

- 刺激になる
- 他のオーガニック出店者と会うのが楽しみ
- 健康に対する意識が高い来場者が多い
- 出品条件が厳しいけれど、だから安心できる

来場者からの声

- 北海道にこんなにオーガニックの生産者や店があったんだ
- 生産者と知り合えて嬉しい
- 出店者の皆さんとの会話が楽しいし、とてもためになる
- 毎年新しい気づきや学びがある



One table活動

未来をはぐくむ子どもたちには、五感で食や農を感じてもらい、楽しく美味しく自然の仕組みを伝えたい。保護者の方へは、子どもたちや自身、家族の心と身体の健康を想う食の選択肢が広がり、より深く知りたくなるきっかけを伝えられる時間をつくります。

『今日の出来事が食卓の会話になるように』という願いを持ちながら、第一は子どもたちが安心して発言したり、笑顔になれる楽しい時間になるよう、シナリオは作り過ぎず、楽しむ気持ちを大切にのぞんでいます。

保護者からの声

「家庭でも取り入れていきたい」

「子どもが家に帰って来てから楽しそうに話してくれた」

「もう少しエビデンスを含めたお話を聞きたいと思った」

先生方からは「今後も継続して取り組みをお願いしたい」との声をいただいております。



2025年の活動報告

6月24日 第二ひまわり幼稚園 園室(園児のみ)

「パンケーキづくり」

北海道産オーガニック全粒粉パンケーキ(無糖)を使用してパンケーキづくりを園児と行い、焼いている間に小麦のおはなしと小麦クイズ、焼きあがったパンケーキと一緒に試食

8月26日 第二ひまわり幼稚園 音更中川農場(園児+保護者)

「大豆畑見学、触れて食べて感じて」

中川農場さんの畑で、子供たちが自分で枝豆を収穫し、茹でている間に、園で取り入れているサークルタイム(輪になって座り対話や活動を行う時間)を畑で実施。

題目は「大豆からできているもの」、先生・中川さんを中心にクイズを行い、その後茹でた枝豆を試食

9月16日 帯西たいせい幼稚園 園室(園児のみ)

「ロボロのおはなし&おやつタイム」

自作紙芝居『ふくろうくんともぐらさんのたいはっけん〜ロボロにであった日〜』を読み、ライ麦という植物、ロボロというパンを知ってもらい、紙芝居の最後のページに登場するおやつを実際に試食

11月15日 芽室幼稚園 園室(園児+保護者)

「大豆のおはなし&味噌玉づくり」

大豆の成長やクイズ、自作紙芝居『コメ子と大豆丸へんしん味噌忍忍』を読み、大豆・味噌について興味をもってもらい、北海道オーガニック玄米味噌を使用して、味噌玉づくりを実施

11月17日 第二ひまわり幼稚園 園ホール(園児+保護者)

「ロボロのおはなし&おやつタイム」①

園児対象：自作紙芝居『ふくろうくんともぐらさんのたいはっけん〜ロボロにであった日〜』を読み、ライ麦という植物、ロボロというパンを知ってもらい、紙芝居の最後のページに登場するおやつを実際に試食

保護者対象：スライドを用いて「なぜロボロなのかライ麦なのか」という部分をアグリシステムの今までの取り組み、リジェネラティブ農業、現代の課題などの視点から説明し、試食をしながら感じ取って頂く保護者対象のお話会を実施

12月1日 第二ひまわり幼稚園 園ホール(園児+保護者)

「ロボロのおはなし&おやつタイム」②

12月10日 第一いずみ幼稚園 園室(園児のみ)

「パンケーキづくり」

12月17日 芽室幼稚園 園室(園児のみ)

「ロボロのおはなし&おやつタイム」

2026年1月16日 とかち帯広YMCA 園室(園児のみ)

「ロボロのおはなし&おやつタイム」

2026年1月29日 芽室幼稚園 園ホール・園室(園児+保護者)

「味噌づくり」

味噌玉づくりの時に話した内容を振り返りながら、味噌づくりのクイズを行い、園で育てた大豆とアグリシステムの有機大豆で、味噌づくりを実施



開催した園で配布した資料はアグリシステムの想いや農家さんの想い、食の発信、時には農業についてなど、興味関心の入り口になればという想いで、手書きならではの柔らかさで読みやすさを意識して作成しました。



アクションプラン

● 通年通しての農・食の伴奏者として、学年に合わせたプログラム展開を各園で計画中。

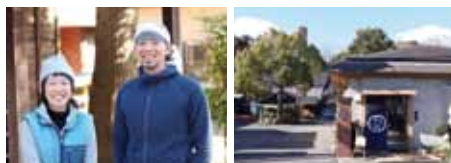
- 給食、おやつへの導入
- 地元シェフとのコラボ企画
- 畑作りサポート
- 農園散歩ランチタイムなど

今後の展開としては、幼稚園だけでなく、小・中・高校といったより幅広い子供たちとの関わりをまず芽室町から深めていき、各地へ広がりをつなげていきます。

株式会社 寺田本家

寺田本家は、千葉県神崎町にある江戸時代創業の酒蔵で、350年以上の歴史をもっています。「自然と共生する酒造り」を大切に、無農薬米や蔵に住む微生物の力を活かした「自然酒」を造っているのが特徴です。

人工的な酵母や添加物に頼らず、昔ながらの製法で発酵させることで、米本来の旨みや個性的な風味を引き出しています。伝統を守りながら自然の力を生かした酒造りを続け、日本酒の新しい魅力を発信している酒蔵です。



出会いのきっかけ

きっかけは、パタゴニアと協働しているリジェネラティブオーガニックの取り組み。当時、トカブチ十勝川農場では、収穫したお米を地元の酒蔵に委託し日本酒を作っていたのですが、寺田本家の自然発酵による酒造りが、私たちがつくる自然栽培のお米に適していると考え、委託醸造をお願いすることになりました。

自然発酵の日本酒『紡』

寺田本家とトカブチがコラボした「紡」は、昔ながらの製法で造られた自然発酵の日本酒です。菩提酛（ぼだいもと）仕込みという鎌倉室町時代からの酒造りの方法を用い、蔵にいる天然の乳酸菌や酵母の力で発酵させています。そのため、甘味と酸味が強く、ヨーグルトや白ワインのような独特の風味が感じられます。

また、濾過をせずにそのまま瓶詰めされるため、味わいが濃く、自然な旨味を楽しめます。仕込みごとに味わいが少しずつ異なるのも、自然発酵での酒造りだからこそ。仕込みの際に使用する水には、パイウォーターを使用していたいています。



マルカワみそ株式会社

福井県で大正時代から続く創業100年以上の伝統ある味噌蔵です。「自分が食べたい商品をお客様にお届けしたい」という思いから、原料はすべて農薬、化学肥料不使用のものを使用。

現代では、より多くの味噌を流通させるために、菌を付加し加温して短期間で出荷する速醸法が一般的ですが、マルカワみそでは、昔ながらの自家採種による「蔵付き麹菌」を用いて味噌造りを行っています。さらに、味噌を製造する過程で加温をせず、10ヶ月以上熟成させる天然醸造という、伝統的な製法を守り継いでいます。

出会いのきっかけ

10年程前、当社会長が生体エネルギーの勉強会に参加した際に出会った事がきっかけです。

蔵などを視察させていただき、自社で味噌の商品を作ることになり、委託醸造の依頼を兼ねて2度目の視察に伺いました。

当時玄米での味噌づくりがあまりなかったもので、玄米の発酵過程を確認するなどして、現在の有機玄米味噌が完成しました。その後、北海道産有機大豆原料のお取引をさせていただいております。



北海道産オーガニック玄米味噌

委託醸造している風土火水シリーズ『北海道産オーガニック玄米味噌』は、北海道産の契約栽培有機大豆とトカブチ上富良野農場の有機栽培なつぼし玄米、粟国の塩を使用。100年の歴史がある味噌蔵に棲み着く数種類の天然の麹菌で、ゆっくりじっくり長期熟成した味噌です。複雑で厚みのあるコク、旨み、やさしい甘みを醸し出す味噌に仕上がっています。

組織の在り方

ーアグリシステムで働くとはどういうことか

フラット&個性尊重の社風

- ノルマや階層的な人間関係(役職)がなく、競争ではなく調和を重視
- 自主性と創造性を活かし合い、豊かな発想で事業を創造
- 会社は社員一人ひとりが「使命を全うできる場」
- 他者尊重・対話・相互理解を大切にする文化

理念重視の組織運営

- 経営理念の実現に基づいた事業設計の徹底→経済性(物質)と精神性の統合
- 理念に基づいた一人一人の意識と行動が目指すべき社風となり、社格となる



福利厚生

ー日常の中で農と食の価値を体感できる環境を

- オーガニック家庭菜園の貸出
- 年3回オーガニック製品の社内支給(玄米・味噌・小麦粉・豆・黒ニンニクなど)
- 提携自然食品店で30%割引クーポン、常時10%割引会員証配布
- オフィスで提供する飲料はオーガニックコーヒー・有機緑茶
- パイウォーター(抗酸化浄水)の持ち帰り制度
- 「オーガニック社食」(例:発酵玄米+味噌汁+オーガニック惣菜など)
- 推奨予防医学診療院(陶氏診療院)の費用サポート



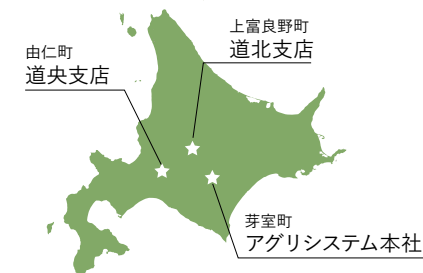
2026年の 目標

- 3,000haプロジェクトのプロトタイプファームの取得と新農業生産法人の設立
- 環境再生型農業に取り組む生産者・産地の拡大
- 環境再生型農業で生産された農産物を積極的に取り扱う取引先の拡大
- 環境再生型農業をOne tableで推進する重要性を地域や消費者に伝える取り組みを拡大
- 産地情報の可視化と農業・環境・社会へのインパクトを毎年共有し、共有事項をもとにOne tableで各役割が新たなビジョンをもって活動していく流れを構築
- 国産穀物の備蓄インフラの整備・安定供給体制の強化
- 各主軸事業(製粉・大豆)は経済活動として分離せず、むしろビジョンを拡大する最大の手段として活用する販売方針を立案する

会社沿革

1988年 6月	アグリシステム株式会社創業 畑のコンサルタント 「フィルドマンシステム」開始	2006年 4月	食料備蓄株式会社設立
1990年	新得町佐幌で有機栽培試験開始	2006年 6月	選別ライン増設
1994年10月	倉庫建設(700㎡)、選別ライン増設	2009年 4月	自社製粉工場「麦の風工房」設立 製粉事業開始
1997年10月	倉庫建設(1,200㎡)	2012年 7月	倉庫建設(1,500㎡)、選別ライン増設
2000年	十勝有機ネットワークを生産者と設立 有機JAS認証農産物の取扱開始	2013年 4月	トカプチカミフラノイ農場(上富良野町)開設
2004年 3月	ナチュラル・ココ株式会社設立	2014年 2月	小麦蘇生倉庫(1,890㎡) 建設
2004年 8月	道央支店(岩見沢市)設立	2014年 7月	北海道小麦ヌーヴォー開始
2005年12月	パッケージセンター建設 小売製品製造開始	2015年 4月	道北支店(上富良野町) 設立
2006年 2月	有機栽培実践圃場として 農業法人トカプチ株式会社設立	2015年 7月	直営ベーカリー「風土火水」(帯広市)開業
		2016年 8月	トカプチ帯広の森農場(芽室町)開設
		2017年 2月	道央支店 由仁町移転
		2018年 7月	道央支店 選別ライン及び小麦サイロ(4,500t)建設

2019年 4月	トカプチカッコミ農場(本別町)開設	2026年 4月	本社事務所リニューアル インパクトレポート発行
2019年10月	道央支店 小麦サイロ(4,500t)増設		
2019年12月	アグリシステム創立30周年 伊藤英信が代表取締役会長に就任 伊藤英拓が代表取締役社長に就任		
2021年 4月	(一社)コスモス森の学舎開校		
2022年 7月	道央支店 小麦サイロ(21,000t)増設		
2023年 4月	トカプチ十勝川農場(音更町)開設		
2023年10月	トカプチワイナリー 「カムイ・メツ・ヌブリ」(上富良野町)開設 北海道小麦ヌーヴォー 10周年		
2024年 2月	農林水産省サステナアワード受賞		
2024年 4月	トカプチ有珠山農場開設		



生産

トカプチ(株)

バイオダイナミックファーム

トカプチではオーガニックの最高峰と言われているバイオダイナミック農法に取り組んでいます。北海道の更別村、上富良野町、芽室町、本別町、音更町、伊達市で計約370haの畑を運営しています。

トカプチ農場 更別村

オーガニックへの挑戦
チーズ工房

ワイナリー

カッコミ農場 本別町

カミフラノイ農場 上富良野町

帯広の森農場 芽室町

有珠山農場 伊達市

農業コンサル

アグリシステム(株)

トレーサビリティ

ユーザーのニーズに合わせて選別調整したすべての農産物には、製品番号がつけられ管理されています。それにより、原料が「誰によって」、「いつ」、「どこで」、「どのように」生産されたものなのかわかる仕組みです。

契約栽培

十勝地区をはじめ、空知地区、上川地区など北海道各地の生産者およそ500軒と直接契約栽培を行っています。

契約生産者

フィルドマン

テコ畑
インの
シナグル

全道500軒

製造

アグリシステム(株)

十勝麦の風工房

「麦の風工房」では、本来の栄養を摂取できるように、できるだけ「小麦まるごと」に近い形で製粉を行っています。その方法は、石臼を用いる「石臼方式」と独自の「麦の風方式」の2種類で、どちらも風味や加工適性を低下させる硬い外皮を取り除いています。すべて北海道産の原料を使用しているため、小麦を丸ごと製粉しても農薬残留の心配はありません。

石臼製粉

選別ライン(豆・小麦)

より良い生きた豆をお届けするために、確かな選別技術と保管環境を整備し日々向上に努めています。

保管

アグリシステム(株)

30,000t
小麦サイロ

品質の劣化を抑えるため、小麦は玄武岩の埋石や特殊セラミックによる抗酸化作用を利用した「小麦サイロ」、 「小麦蘇生倉庫」で保管しています。

小麦蘇生倉庫

食料備蓄(株)

3,500t
食料備蓄倉庫

雑穀は、管理温度を-15℃から制御できる超低温倉庫で保管します。低温保管することで品質を保持し、備蓄することで安定供給や不作年の価格変動に対応することができます。

流通・小売 (One table)

アグリシステム(株)

オーガニックパン工房 風土火水

オーガニックライフの提案

北海道オーガニックデザイン風土火水

「次世代に生きた土を残す」、「生産者の持続可能な営農」。この2つの目的を達成するための手段をオーガニックとし、国産オーガニックの普及を目指したさまざまなプロジェクトに取り組んでいます。

北海道小麦ヌーヴォー

「育てる人・つくる人・食べる人」がつながり、それぞれの立場を尊重したより良い「生産・製造流通・消費」のかたちを創ることを目的に活動しています。

オーガニックカフェ

十勝産のオーガニック栽培野菜をふんだんに使い、そのほか調理に使う調味料などの材料はすべてナチュラル・ココに置いてあるこだわりのもののみを使用しています。

ナチュラルココ

自然派ワインセレクトショップ。

(一社)北海道オーガニックヴィレッジ

「子どもたちのために希望ある未来を創りたい」。オーガニックを中心に未来のコミュニティを創るために活動しています。

(一社)コスモス森の学舎

未来シユタイナー教育
コスモス森の学校・森の保育園

アントロポゾフィの理念に基づき、森と畑の教育、野外活動、芸術、遊びを中心とした学びの場です。

アグリシステム株式会社 Impact report 2025

2026年4月3日 発行

発行者	伊藤 英拓
編集スタッフ	家常 雅範（農産） 遠藤 智樹（日本酒、食品） 小林 澄玲（オーガニック、広報） 寒河江千翔（研究開発） 志賀 勇介（雑穀） 島田 希彩（オーガニック、広報） 遠山 景陽（雑穀） 原 洋喜（オーガニック、広報） 松下 容子（研究開発） 三浦七菜子（食品、地域食育） 目野 宏之（農業資材）
編集	外山 暁子（暁舎）
デザイン	高山 和行 日下 嘉子

発行 アグリシステム株式会社
〒082-0005
北海道河西郡茅室町東茅室基線15番地8
<https://www.agrisystem.co.jp>





未来の子どもたちのために

アグリシステム株式会社