

「おかやま有機無農薬農産物」は、いつから始まったの？

岡山県では、化学肥料・化学合成農薬に依存しないで、有機物を中心とする土づくりを基本に、自然の生態系を重視した有機農業を推進するために、全国に先駆けて、昭和63年（1988年）度に岡山県有機無農薬農業推進要綱を制定し、有機無農薬農産物の認証制度をスタートしました。

昭和63年度から始まった、岡山県の有機無農薬農業は、平成30年度で30周年を迎えました。

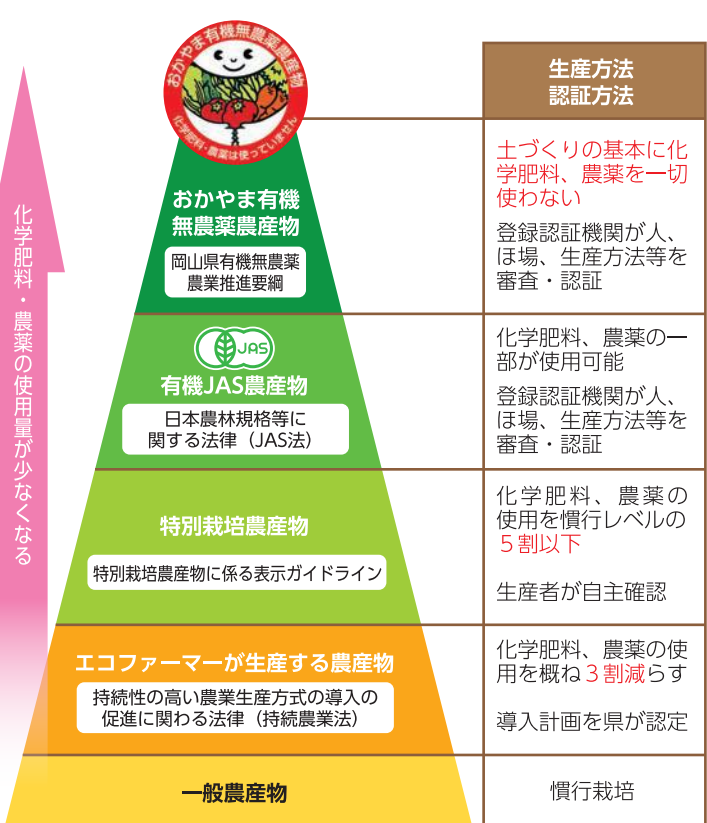


有機JAS農産物と何処が違うの？

| 区分 | おかやま有機無農薬農産物 | 有機JAS農産物 |
|-------|--|---|
| 肥料・農薬 | <ul style="list-style-type: none"> 化学肥料、農薬（天敵を除く）は、一切使用しない（※1）。 使用できる資材は、有機質由来の資材のみ（※2）。 <p>※1：天敵とは、害虫を食べてくれる昆虫のことです。</p> <p>※2：「堆肥、菜種油かす、魚かす、米ぬか、骨粉、かき殻」などです。</p> | <ul style="list-style-type: none"> 化学肥料、農薬は原則使用しない。 やむを得ない場合は、一部の化学肥料、農薬を使用できる。 |
| 認証機関 | （一社）岡山県農業開発研究所 | <ul style="list-style-type: none"> （一社）岡山県農業開発研究所 岡山県を対象地域としている県外の登録認証機関 |
| 認証マーク | 岡山県農業開発研究所 認証番号 生産〇〇号 | 岡山県農業開発研究所 認証番号 生産〇〇号 |

「おかやま有機無農薬農産物」とその他の農産物の違いは？

おかやま有機無農薬農産物は、有機JAS規格を満たした上で、更に厳しい化学肥料や農薬を一切使わない独自の基準を設け、岡山県が認証した農産物です。



岡山県では、消費者の皆様「おかやま有機無農薬農産物」を味わっていただくため、「おかやま有機無農薬農産物」を使った料理を提供するレストラン等を指定しています。

この機会にぜひ一度ご賞味下さい。



料理提供店のプレート

「おかやま有機無農薬農産物」のおいしさをお店で味わおう！

料理提供店ガイド

- 【注意事項】
- 各店舗のすべてのメニュー（食材）が「おかやま有機無農薬農産物」では、ありません（一部メニューの食材の一部として使用されています）。
 - おかやま有機無農薬農産物は、農薬と化学肥料を使わないため、栽培が難しく、店舗によっては、提供していない場合もあります。
 - 予めお電話等で、御確認の上、お出かけください。
 - 掲載している情報は、平成30（2018）年12月時点のもの（消費税8%）です。

1 ホテルグランヴィア岡山 19階 鉄板焼 備彩 (びさい)

岡山県北區元町1-5
ランチ11:30~14:00(LO) / ディナー17:30~21:00(LO)
ランチ3000円~
年中無休
086-233-3138(レストラン予約受付時間10:00~18:00)
222 JR岡山駅から徒歩3分

有機農産物を使ったオススメMENU
焼野菜の一部に使用

有機農産物の取り扱い時期
一年中(時期によって無い場合もあります)

おすすめポイント
●「おかやま有機無農薬農産物料理提供店」第1号指定店。
●岡山が誇る銘牛「千屋牛」をはじめ、最高の食材とともに、季節のお野菜をお楽しみください。

2 ホテルグランヴィア岡山 19階 フランス料理 プリドール

岡山県北區元町1-5
ランチ11:30~14:00(LO) / ディナー17:30~21:00(LO)
ランチ3000円~
水曜
086-233-3138(レストラン予約受付時間10:00~18:00)
222 JR岡山駅から徒歩3分

有機農産物を使ったオススメMENU
前菜、スープ、添え野菜などの一部に使用

有機農産物の取り扱い時期
一年中(時期によって無い場合もあります)

おすすめポイント
●野菜本来の美味しさを大切にされたフランス料理。
●コースの始まりには、野菜のひと口スープ「フィヨンド・レギューム」をご用意しています。

3 晴れの国ダイニング プロポスタ

岡山県北區中山下1-9-12 クラインガルテン中山下山1F
11:30~14:30 / 18:00~22:00(LO)
ランチ1500円 / ディナーコース4000円~8000円
火曜 086-235-1377
222 JR岡山駅から徒歩15分 / 岡山電気軌道 中央駅 駅前下車 徒歩3分 / 天満屋バスステーションから徒歩5分

有機農産物を使ったオススメMENU
野菜のココット、前菜の盛り合わせ

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●岡山の食材、産品にこだわったレストラン。
●STABUココット料理専門店。
●日本ワイン専門店。
●毎月第2日曜日にプロポスタマルシェを開催。

4 野菜食堂 こやま

岡山県北區田町1-3-35 2F
11:30~14:00(LO) / 夜17:30~20:30(LO)
1100円
月曜(夜)、火曜、水曜(夜)
086-234-0315
222 JR岡山駅から徒歩10分

有機農産物を使ったオススメMENU
玄米ご飯、各メニューの季節の野菜

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●心と身体に優しい料理。
●旬を取り入れた季節の野菜料理。
●無添加調味料を使用。

5 ポピースプリングス リゾート&スパ レストラン ソノマ

美作市湯郷538-1
7:00~9:30 / 11:30~14:00 / 18:00~21:00
11:30~14:00(LO) / ディナー7020円~
なし
0868-72-7575
222 中国自動車道美作ICから10分

有機農産物を使ったオススメMENU
バーニャカウダ、スープ、サラダ、ライス、コース料理の付け合わせなど、その日の入荷状況に応じて提供

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●ホテル内のレストランで朝、夜、昼召し上がっていただけます。
●特にディナー時は、ビューフェ形式+コース料理で好みの野菜を好きなだけ召し上がっていただけます。

6 中国料理 はすのみ

岡山県北區平和町1-11
18:00~21:30(LO)
8100円~
火曜
月曜
086-238-8403
222 JR岡山駅から徒歩10分

有機農産物を使ったオススメMENU
コースメニュー内の一品として

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
おまかせコース
7500円、10000円(税別)。

7 みつば

岡山県北區錦町3-12 2F
17:30~24:00(LO23:00)
4000円~
月曜
086-222-2328
222 JR岡山駅から徒歩10分

有機農産物を使ったオススメMENU
サラダ、揚げ物、季節メニュー、炭焼き

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●岡山野菜に特化した居酒屋。
●岡山産肉に特化した居酒屋。
●炭焼き料理。

8 al bacio (アルバーチオ)

岡山県北區表町1-1-26
11:30~14:30(LO) / 18:00~21:30(LO)
ランチ1100円~/ディナー4000円~
火曜、毎月第1月曜
086-223-1722
222 岡山シンフォニーホールから徒歩1分

有機農産物を使ったオススメMENU
いろいろ野菜のバーニャカウダ

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●地元の食材を中心に取り扱いイタリア料理を提供。
●普段使いから特別な記念日まで。

9 リストランテ シエロ

津市高野山西2230-3
11:30~14:00(LO) / 18:00~21:00(LO)
ランチ1510円~/ディナー3780円~
月曜
0868-26-1600
222 津山インターから車で10分

有機農産物を使ったオススメMENU
有機野菜の前菜、季節の有機果物のデザート、パスタ料理

有機農産物の取り扱い時期
一年中。メニューは、季節(有機農産物の種類)により異なります。

おすすめポイント
●農家さんから届く旬の有機農産物を使ったイタリア料理店です。
●オリーブオイルやワイン、ビールなども有機食材を使用しています。
●食べて健康になっていただけるレストランです。

10 VIGNETTE (ヴィネット)

岡山県北區石見町1-10
11:30~15:00 / 18:00~21:30(LO)
1800円~ 火曜
086-221-4530
222 岡山電気軌道 城下駅から徒歩2分

有機農産物を使ったオススメMENU
ランチコース、ディナーコース

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
●岡山県産の有機無農薬野菜をたっぷり使ったコース料理。
●野菜が主役の「土着化フレンチ」。

11 家の素 豆や

岡山県中區さい155-5
8:30~15:00(LO10:30) / 11:00~15:00(LO14:00) / 夜18:00~22:00(予約のみ)
1300円~ 日不
086-272-2255
222 JR山陽本線西川原駅から徒歩15分

有機農産物を使ったオススメMENU
酵素玄米菜食ランチ

有機農産物の取り扱い時期
一年中

おすすめポイント
酵素玄米と有機野菜。

「おかやま有機無農薬農産物を買いたい!」どこで売っているの？

「おかやま有機無農薬農産物」は、料理店のほかにも岡山県内を中心に、約120カ所のデパート、スーパー、直売所、専門店などの取扱店でお買い求めいただけます。詳しくは、岡山県農林水産部農産課のHPで御確認ください。



取扱店の看板

「おかやま有機無農薬農産物を作りたい!」どこに相談したら良いの？

岡山県では、例年、有機農業に興味がある方や有機認証を受けたい方などを対象とした研修会を開催しています。農薬や化学肥料を一切使わない「有機無農薬農業」にチャレンジしませんか。日程は、岡山県農林水産部農産課又は、岡山県農業開発研究所のHPで確認ください。



室内研修の様子

現地研修の様子

お問い合わせ先

岡山県農林水産部農産課 安全農業推進班
TEL.086-226-7422

一般社団法人 岡山県農業開発研究所(登録認証機関)
TEL.086-957-2000

岡山県農林水産部農産課 検索

岡山県農業開発研究所 検索

平成30(2018)年12月作成