

養父市で八鹿浅黄（在来種の青大豆）を使った味噌の製造・販売



き っ か け

- ◆ 団塊世代が一斉に定年退職する「2007年問題」が注目されたころ、農業のある暮らしを希望する人が増えると考え、養父市で移住希望者への支援をスタート。
- ◆ 移住者に紹介できる仕事をつくろうと、耕作放棄地を活用し平成27年に農業参入。収益性の低さなどが原因で、一時は栽培が途絶えかけた在来種の青大豆（八鹿浅黄）を特産品として復活させたいと考え栽培。平成29年に八鹿浅黄を使用した味噌を商品開発。

取 組 内 容

- ◆ 八鹿浅黄は、農薬・化学肥料を使用せずに栽培。
- ◆ 八鹿浅黄は、皮が薄く水を吸いやすいため、加工に適している。主に味噌に加工し、スーパー、道の駅、ECサイトなどで販売。
- ◆ 移住者受け入れには、移住希望者に対する地域のしきたりなどの情報提供と宿泊拠点整備、インストラクター常駐の農業体験、空き家提供が必要であると考えている。田舎暮らし倶楽部では、農場と宿泊できる農業体験施設を運営し、移住希望者の要望に応じた「農業体験×地域の暮らし案内」ツアーを実施している。
- ◆ 6次産業化は、マーケティングが1丁目1番地である。地域の優れた素材を活かして、新たな価値を生み出すことが大事。

今 後 の 展 望

- ◆ 八鹿浅黄を安定して生産できるよう、栽培方法の研究に力を入れたい。
- ◆ 相次いでやってくる農業に取り組む移住者に、適切なサポートを行っていきたい。

◀ 宿泊体験もできます

一般社団法人田舎暮らし倶楽部



◆所在地

兵庫県養父市

◆お話を伺った方

代表理事 西垣憲志

◆取組内容

- ・主に、在来種の青大豆（八鹿浅黄：ようかあさぎ）の栽培
- ・八鹿浅黄を使用した味噌の製造販売
- ・「農ある暮らし」の支援



代表理事の西垣憲志さん



◀ 農業体験の様子



甘みとコクが特徴の
八鹿浅黄味噌

2025年12月4日調査