

農政局だより@ひょうご

2023.8
H-SATT

〒650-0024

神戸市中央区海岸通29 神戸地方合同庁舎

TEL:078-331-5924 Email:hyogo28_hsatt_kinki@maff.go.jp



畑ヶ平(はたがなる)高原で栽培している夏大根「はたがなる大根」



高原に広がる大根畑



収穫した大根



生産者の西垣さん

畑ヶ平(はたがなる)高原は、兵庫県北西部に位置する新温泉町の南部にあり、鳥取県との県境に近い高原です。この高原では、夏場の冷涼な気候を利用して昭和51年から夏大根を栽培しています。

大根畑は標高950～1,100mの場所にあり、冬季は3～4mの積雪のため高原は閉ざされてしまいます。

このため、大根栽培は雪が消える5月頃から準備を進め、6月から種を播き、8月になると大きく育った大根の収穫が始まります。収穫は10月半ばまで続き、「はたがなる大根」のブランド名でJAたじまを通じて神戸、明石や京都の卸売市場へ出荷されます。

生産者の畑ヶ平農業生産組合代表の西垣さんは「採れたての甘くて柔らかい「はたがなる大根」を届けるため午前3時から収穫を始め、その日のうちに出荷します」と大根栽培にかける想いを話してくれました。

「はたがなる大根」の出回り時期は、8～10月の概ね3か月と短い期間ですが、JAの直売所や関西の量販店等で販売されているそうです。是非ご賞味あれ！

令和5年度「飼料用米多収日本一」募集中！

農林水産省は、一般社団法人日本飼料用米振興協会と共催し、飼料用米の生産に取り組まれる農家の生産技術の向上を図るため、令和5年度「飼料用米多収日本一」コンテストの募集を開始しました。

- 趣旨:** 飼料用米生産農家の技術水準の向上を図るため、「飼料用米多収日本一」コンテストを開催し、生産技術の面から先進的で他の模範となる経営体を表彰し、その成果を広く紹介します。
- 対象者:** 令和5年産の飼料用米の生産者で、次の要件を全て満たす方
 - ・飼料用米の作付面積が、おおむね1ha以上生産する方(多収品種及び区分管理に限る)
 - ・飼料用米の多収化、生産コスト低減等に取り組む方
- 募集期間:** 令和5年8月1日(火)～8月31日(木)
- 応募方法:** 最寄りの地域ブロック事務局に参加申込書をご提出いただくか、以下の「飼料用米多収日本一応募フォーム」からご応募ください。

詳しくは <https://www.maff.go.jp/kinki/press/sinko/230801.html>



～「たね」から継承していく有機農業～

〈姫路市香寺町 有機農園ばんごんじんじい 神崎 一馬さん〉

姫路市で有機JAS認証を取得し、有機農園ばんごんじんじいを営む神崎一馬さんに有機農業の取り組みについて、お話をお伺いしました。

－有機農業を始めたきっかけは？－

大学の専攻分野の関係でオーストラリアの先住民アボリジニの文化に触れた経験等から、自然と共生する現地の人の生活に魅力を感じ、有機農業に興味を持つと同時に、食の安全が脅かされた時に自分で食べる米や野菜等を作れないことに危うさを感じていました。

学生時代のゼミの先生が行っていた有機農業塾にも参加しており、自然と共生する農業に強い思いがあり、2010年に地元へ帰って就農しました。

就農前には、京都の有機生産者のもとで2年間修業し有機農業の始め方や有機JAS認証を取得するための知識を習得していたので、有機農業を始めることのハードルは高くありませんでした。



－どのような農業を行っていますか－

2012年に有機JAS認証を取得し、50aの農地で露地野菜を約50品目作付けしています。主にニンジン、じゃがいも、さといも、しょうが等保存のきくものを多く生産しています。販売する際は、消費者の声にできるだけ応えられるよう、手渡しで直接消費者の皆さんに販売することを大事にしています。

また、代々受け継がれてきた在来種を自家採種する農業を行っています。自家採種は時間も手間もかかるため大変ですが、代々受け継がれてきた種を繋いでいくことに魅力を感じています。

この度、兵庫県が展開している「ひょうごフィールドパビリオン」SDGs体験型地域プログラムに応募し「在来野菜の「たね」から「食べる」まで」が選定され、今後この取り組みも行っていきます。



ニンジンの花

－今後の経営や抱負は？－

自身としても本年4月に有機JAS検査員の資格を取得しました。今後有機農業に知見のある農業者を増やすため、農場で研修生を受け入れたり、農業体験を通じ消費者への有機農業への理解を深める取り組みを行ったりすることで、有機農業について広めていきたいです。



令和5年10月から消費税のインボイス制度（適格請求書等保存方式）が始まります

令和5年10月から消費税のインボイス制度（適格請求書等保存方式）が始まり、消費税の仕入額控除の方式が変わります。

消費税のインボイス制度とは、

買手・・・仕入税額控除の適用のために、**原則として売手から交付を受けたインボイス（適格請求書）を保存する必要があります**

売手・・・インボイスを交付するためには、事前にインボイス発行事業者（適格請求書発行事業者）の**登録を受ける必要があります**、登録を受けると、**課税事業者として消費税の申告が必要となります**

というものです。

インボイス制度が開始されるに当たり、農林漁業者・食品産業の事業者の皆様は、制度への理解を深めるとともに、経営実態に合わせて事前準備をしましょう。

詳しくは

（農水省）<https://www.maff.go.jp/j/keiei/tyosei/inboisu.html>

（国税庁）<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice.htm>



（上記イラストは、国税庁インボイス制度特設サイトです）



兵庫県農業法人協会の方たちと意見交換会を行いました

兵庫県拠点は、8月7日（月）に、兵庫県農業法人協会の役員の方及びひょうご農林機構と意見交換会を行いました。

当日は、近畿農政局で開催された、「食料・農業・農村基本法検証部会 地方意見交換会【近畿ブロック】」の模様をオンラインにより傍聴しました。



傍聴の様子



意見交換会の様子

その後の意見交換会では、「私の農業法人で働く人は週休2日で、朝8時から働き17時で帰れる。農家をしている人は帰宅後や土・日も農作業ができるし、法人の機械の貸し出しも可能。農業法人で雇用する人が増えれば、その地域の農地が守れると思う」や「食料・農業・農村基本法の目的については、国民の安全を確保しつつ安定供給することが国民の健全な発展につながるなどの表現にしてほしい」など多くの貴重な御意見を頂きました。

当拠点では、今後も関係機関と連携を強化し、意見交換などを通して農業者とネットワークを構築し、現場の課題を解決するために必要とされる支援策などの情報提供を行っていきます。

令和4年度食料自給率・食料自給力指標について

1. 令和4年度の食料自給率

（1）**カロリーベース食料自給率**：38%（前年同）。前年豊作だった小麦が平年並みの単収へ減少（作付面積は増加）、魚介類の生産量が減少した一方で、原料の多くを輸入に頼る油脂類の消費減少等により、前年度と同じ38%となりました。

（2）**生産額ベース食料自給率**：58%（前年63%）。輸入された食料の量は前年度と同程度でしたが、国際的な穀物価格や飼料・肥料・燃油等の生産資材価格の上昇、物流費の高騰、円安等を背景に、総じて輸入価格が上昇し、輸入額が増加したことにより、前年度より5ポイント低い58%となりました。

2. 食料自給力指標

令和4年度食料自給力指標：令和4年度の食料自給力指標は、米・小麦中心の作付けについては、農地面積の減少、魚介類の生産量減少、小麦の単収減少等により、前年度を26kcal/人・日下回る、1,720kcal/人・日となりました。

いも類中心の作付けについては、労働力の減少、農地面積の減少、魚介類の生産量減少等により、前年度を53kcal/人・日下回る、2,368kcal/人・日となりました。

詳しくは <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230807.html>



環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんのご紹介

三田市井ノ草 あまくぼ農園 久保 和也さん、久美子さん

取組の紹介 ～三田市から珍しい有機JAS認証パッションフルーツをお届け～

神戸市生まれ三田市育ちの和也さん。サラリーマンを経て家族と共に奄美大島に移住し、パッションフルーツ栽培に出会いました。島での暮らしに満足していましたが、家庭の事情から2021年春に三田市へUターンし、就農しました。現在は、有機JAS認証のパッションフルーツ栽培に力を入れて経営に取り組んでいます。

生食用は8月から9月、加工用は12月に収穫し、本場の奄美大島や沖縄とは販売時期をずらせることが強みで、かつ本場にも負けない味を追求しています。

今後は、面積の拡大や自園サイトでの通信販売等にも挑戦したいとのことです。

「あまくぼ農園」詳しくはこちら <https://tanemakivito.wixsite.com/amakubofarm>



簡単な経営概況

パッションフルーツ 約6a
大豆、野菜ほか 約2ha





道の駅 杉原紙の里・多可

～きれいな川と美味しい物産を楽しめる道の駅～



施設は、きれいな水が自慢の杉原川源流近くのほとりに建っています。川の対岸には杉原紙研究所があり、地域の伝統工芸品の杉原紙の普及をされています。道の駅では地域の誇る杉原紙の普及の一端となるべく和紙製品の取り扱いもされています。

道の駅周辺は、きよしま(※)と呼ばれ稲作が盛んで、この地域で生産された米を「きよしま米」として取り扱ってられます。杉原川の水は上流からの農薬等の影響を受けないことや水温が低いため、生産された米の甘みが強くなることが「きよしま米」の美味しさの理由です。更には多可町最北端の山寄上地区で生産された特別栽培米の「金舞」は、伊勢神宮の新嘗祭に毎年奉獻されています。

自慢の商品を手に、駅長さん(右端)とお店の方々

道の駅では、播州百日どりの加工品・播州地たまご・黒にんにく・米加工品や洋菓子、鹿肉ジビエを活用したペットフードなど様々な商品を扱ってられます。

野菜の販売は土日がメインで、農家さんが自家用に生産された季節の野菜を販売されているので、たいへん手頃な価格で販売されているそうです。

そして、道の駅内にはレストラン「車留満」があります。播州百日どりのメニューが色々あり、中でもほぼ半数のお客様が注文するという車留満定食はアツアツの鉄板に軽く塩焼きされた播州百日どりのステーキがのせられて運ばれてきます。そのまま食べて播州百日どりの滋味深さを感じるもよし、付いているポン酢ダレにつけてさっぱり食べるもよし、多可町の誇る播州百日どりを味わえます。



全国地鶏・銘柄鶏好感度コンテスト最優秀賞受賞の播州百日どりをご賞味ください

は野菜詰め放題など、様々なイベントでお客様に喜ばれています。

※道の駅周辺の3集落「清水」「山寄上」「鳥羽」の最初の文字を合わせて「清嶋」と呼ばれ「きよしま米」は商標登録されています。



左上から時計回りに、新鮮野菜・鹿肉
ドッグフード・杉原紙・お米

道の駅駅長の吉岡さんは、道の駅を家族連れが一日中楽しめるような施設にしたいという希望をもっておられ、道の駅だけでなく周辺のお店やカフェなど最近できつつある新しい施設とともに地域に観光客を呼び込みたいと語っておられました。

冬場は寒さのためイベントは行いませんが、夏にはアマゴつかみ、秋に

名称：道の駅 杉原紙の里・多可
所在地：多可郡多可町加美区鳥羽733-1
電話番号：0795-36-1919
駐車場：普通車 20台
営業時間：9:00～17:00
8:00～17:00 (日曜日)

休業日：毎週水曜日・年末年始
HP：<http://www.sugiharagaminosato.net>



第6回フードストアソリューションズフェア2023開催

会期：令和5年9月6日(水)～7日(木)

10:00～17:00 (7日は16:30まで)

会場：インテックス大阪 4号館・5号館

大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102

来場を希望される方は公式WEBサイトから事前登録をお済ませください

近畿農政局は、「みどりの食料システム戦略コーナー」を設置しますのでお時間のある方はぜひお越しください

詳しくはフードストアソリューションズフェア展示会事務局ホームページをご覧ください

<https://www.foodstore-s.jp/>



兵庫の夏の風景

元気に羽ばたくコウノトリ
(豊岡市)



300羽以上のコウノトリが暮らしています

編集後記

今年の4月に佐賀県出身の小職は兵庫県拠点に赴任しました。そんななか、今年の夏の甲子園大会で佐賀県代表の鳥栖工業と兵庫県代表の社高校が1回戦を勝ちあがれば対戦することとなり楽しみにしていましたが夢かなわず。農林水産業でいえば、令和4年産玉葱の収穫量で兵庫県が佐賀県を抜いて全国2位に。また、令和4年海苔の養殖生産量で兵庫県が佐賀県を抜いて全国1位となりました。複雑な心境ですが、今は兵庫県の農林水産業を応援します。(T-M)

地方参事官ホットライン

農政に関するご相談、事業や制度へのご意見・ご質問などがございましたら、お気軽に地方参事官ホットラインまでお問い合わせ下さい。また、広報誌に対するご意見等もお待ちしています。