

農政局だより@ひょうご

2024.1
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



兵庫県農業法人協会次世代会と意見交換を行いました



会場の様子

兵庫県拠点は、1月12日（金）に、兵庫県農業法人協会次世代会の方と意見交換を行いました。

最初に、農林水産省本省から「持続可能な食料システムの構築に向けてーみどりの食料システム戦略ー」及び近畿農政局生産部から「J-クレジット制度」「水稻栽培における中干し期間の延長」の取組について」の情報提供を行いました。

その後の意見交換では、「地域計画の策定は、もっと担い手等が積極的に関わっていけば作業が加速するのではないか。また、地域で策定することが難しい場合、もう少し広い範囲で策定することも必要」や「堆肥を利用したいが、近くにはなく、確保することが難しい」など様々な御意見をいただきました。

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。

環境に配慮した農産物の販路拡大に向けた意見交換会の開催について

近畿農政局では、環境に配慮した農産物の取引を拡大する観点から実需者と生産者をつなぐ意見交換の場として、Webによる意見交換会を行います。

1.趣旨：環境に配慮した農産物(野菜等)にかかる販路拡大を目指し、実需者側から自社の販売等の取組や求める農産物について説明し、その後、生産者との意見交換により双方の理解を深める目的で開催します。

2.開催日時：令和6年2月15日（木）＜第1部＞ 13:10～14:10
＜第2部＞ 14:30～15:30

3.開催場所：オンライン開催（Webexシステム）

4.開催内容：＜第1部＞ 講演 日本農業株式会社
＜第2部＞ 講演 株式会社エム・オー・イー商事（関西販売）

5.参加対象者：近畿6府県の環境に配慮した農産物の生産者（法人・個人）
定員：オンライン参加150名

6.参加申込方法：以下のメールアドレスあてに必要な事項をご記入の上、お申込みください。

（申込先）kinki_midori_seisan@maff.go.jp

（申込期限）令和6年2月7日（水曜日）17時まで

詳しくは <https://www.maff.go.jp/kinki/press/tokusan/231225.html>

令和6年
2/15
木
オンライン
2部開催

環境に配慮した農産物の
販路拡大に向けた
意見交換会

参加者募集！

近畿農政局では、環境に配慮した農産物の取引を拡大する観点から、実需者と生産者をつなぐ、Web意見交換会を開催します。
環境に配慮した農産物(野菜等)の生産者の皆様の積極的なご参加をお待ちしております。

※第1部：13時10分～14時10分
講演（事例発表）日本農業株式会社（京都府亀岡市・南丹市）
京都府と大阪府にある自社農場と、全国の提携農家とパートナーを組み、農薬不使用・有機栽培・自然栽培の野菜を育て、卸販売している。
また、自社で加工・販売まで行う7次産業を行っており、直売スペース専門店「なみとスーパ」の店舗を運営している。

※第2部：14時30分～15時30分
講演（事例発表）株式会社エム・オー・イー商事（関西販売）（大阪府大阪市）
MOA自然栽培ガイドラインに基づき、栽培された野菜や果物、オーガニック農産物や加工食品を関西23店舗直売店で販売を行っている。
また、ネット通販「GreenMarket」を運営し、自然栽培の野菜や果物、調味料の卸や販売を営んでおり、全国の農産物と販売先を繋いでいる。

意見交換会の主な内容
・実需者からの講演（事例発表）
・参加者による意見交換

開催方法：Webexによるオンライン形式
参加費：無料（※遠征費は参加費負担）
※参加方法等の詳細は、募集をご覧ください。

＜参加のお願い＞お申し込み先
近畿農政局 〒460-8654 京都府上京区西堀通下京町下丁7番地
生産部 園芸特産課 内田 香川
電話：075-414-9023 e-mail: kinki_midori_seisan@maff.go.jp

農林水産省
近畿農政局



～新鮮ないちごで感動の味わいを届けたい～ くたつの市 慶（よし）いちご農園 塚本 慶彦さん>

たつの市で2021年に新規就農し、いちご栽培を行っている「慶いちご農園」の塚本慶彦さんを訪問し、お話を伺いました。

ー就農したきっかけは？ー

以前、家族で訪れたいちご狩りの際に食した「いちご」の味に感動し、「こんな美味しい『いちご』を自分でも育ててみたい！」という思いから、休日にいちご農家へ研修に行ったり、自宅にミニハウスを設置して「いちご」栽培を行ったりすることで、経験と知識を習得していきました。

会社勤めを辞めた後に、兵庫県立農業大学校で実践研修を受け、2021年に地元たつの市揖西町で就農しました。農業は自分で考え、工夫し、自分のやりたいことができる裁量の大きさに魅力を感じています。



ー大事にしていることは？ー

美味しいものを生産することにこだわりを持ち、お客様に喜ばれる品質を提供することを心掛けています。

使用する農薬を減らすことはもちろんですが、温度管理や水管理等の細かい作業を丁寧に行い、手間をしっかりとかけて栽培することで、目指すのは「コクのある甘さ」です。

栽培したいちごは、直売所での販売やいちご狩りなどで食べていただき、リピーターになっていただくことが大事だと思っています。

地域の方々を大切にし、地域に根付いた農業を行うことで、「地元の人に愛される農家」でありたいと思っています。



ー今後の展望は？ー

現在4棟のハウスで行っているいちご栽培の規模拡大や新たに直売所を建設し、加工品（スムージーなど）の製造・販売を行うなど、6次産業化にも取り組みたいと考えています。

地域の農業の担い手として、農業を通じて地元を盛り上げられるような活動も行っていきたいです。



「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」の参加登録を受付中！

農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」の実現に向けて、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、大学生や高校生等の個人・グループが「みどりの食料システム戦略」に基づいた活動を実践する機会として「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」を実施しています。

- 趣旨：**2050年に向けて、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するための新たな政策方針として、「みどりの食料システム戦略」を策定し、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の環境負荷低減の取組を推進することとしています。
- 応募資格：**A高等学校、高等専修学校、高等専門学校（3年生以下）の学生
イ大学、短期大学、専門学校、高等専門学校（4年生以上）の学生
※令和6年10月時点（取組報告時点）で在学していること。
- 取組内容：**みどりの食料システム戦略に基づいた取組（調達、生産、加工・流通、消費に係る取組のうち全部又は一部）とします。

- 応募方法：**参加宣言:令和6年5月31日までに、参加登録（参加宣言）フォームに必要事項を入力
取組報告:令和6年10月1日～31日までに、取組成果を取組報告フォームから提出

詳しくは <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kankyo/240109.html>





近畿農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」の 選定証を授与しました

近畿農政局兵庫県拠点、近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第7回) 選定証授与式を開催し、コミュニティ・地産地消部門で選ばれた株式会社 八幡宮農(加古川市)と東洋大学附属姫路高等学校 地域活性部 PROJECT TOYO(姫路市)に対して、選定証の授与を行いました。

株式会社 八幡宮農では、高齢化と担い手不足により、増加する離農者の圃場を管理し、省力化やスマート化等地域のモデルケースとなるよう営農に努めています。また、生産の中心である小麦を製粉した「加古川パスタ」の販路拡大に努め、純国産パスタの町、国産デュラム小麦発祥の地として、加古川の知名度向上に繋げています。

東洋大学附属姫路高等学校 地域活性部 PROJECT TOYOは、地域の課題を解決したり、活性化を目指すことを目的として活動を開始しました。2019年に休耕田で伝統野菜の「姫路若菜」を自然農法で栽培し、地元の「雪乃豚」や「舌平目」と合わせた3種の缶詰を考案したほか、害獣の鹿を有効活用した鹿肉の缶詰を考案したり、米作りを体験して甘酒づくりに挑戦するなど、地産地消にこだわった商品開発も行い地域の活性化に繋げています。

選定証授与式後は、意見交換を行い、取組の経緯や、今後の活動の展開方法などのお話を伺いました。

【フォトレポート】

八幡宮農 https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2023/20231212.html

東洋大学附属姫路高等学校 https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2023/20231215.html



意見交換の様子



環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんご紹介

加東市森(山田錦特A地域) 岸本 高志さん

取組の紹介

ー有機で蘇る山田錦の酒ー

先代から引継いで、兼業農家として酒造好適米山田錦と自家消費のお米や野菜の生産を無農薬・無化学肥料で続けておられました。7年前に京都の酒造会社と有機栽培の山田錦の取引を始められ、有機JASの認証を受けられました。

栽培では、土壌中の微生物が働きやすい環境を整え、植物が自分の子孫を残そうとする力を引き出すために、肥培管理を試行錯誤してきました。令和5年産は、元肥のみで栽培し、最高等級である特上を得られた圃場もあったそうです。

ご自身の有機栽培による山田錦生産のノウハウを、ぜひ後継者に伝えたいと考えておられ、小学生への出前授業なども考えておられるとのことでした。



簡単な経営概況
水稻(山田錦)
約1ha

道の駅 あおがき

～地域にこだわった丹波の美味しい特産品がいっぱい！～



兵庫県の北東部、北近畿自動車道の青垣ICからすぐの好立地にある「道の駅あおがき」は、木造建築の落ち着いた佇まいで、敷地内には、レストランと併設の物産販売所、農産物直売所、丹波布伝承館の3つの施設があります。



《レストラン・物産販売所》のおすすめ！

○レストランで提供するごはんは、加古川源流に近い清らかな水と砂地の田んぼで栽培したお米にこだわり、地元の神楽（しぐら）地域で穫れたお米に限定しています。おすすめの「おいでな定食」では、季節に合わせ栗や小豆を使った混ぜごはんを提供することもあります。自慢の「とろろそば」は芋の粘りでのどがしよく、ボリュームもたっぷりです。

○地元でとれたあざみ菜（からし菜と高菜を掛け合わせたもの）を塩のみで漬けた「あざみ菜漬」は青々としてシャキシャキとした歯ごたえと少しピリッとした辛味があり、量、値段ともにお手頃でおすすめ。ほかにも、丹波黒大豆や丹波栗を使ったお菓子などが人気です。



あざみ菜漬（330円／200g）



大納言せんざい

★丹波市内の各お店で丹波大納言小豆ぜんざいフェア開催中(11月1日～2月18日)★
当レストランでも地元の丹波大納言小豆を使ったぜんざいが食べられます！（期間は3月上旬まで）



野菜等の並んだ直売所内



特産品「山の芋」

《農産物直売所「むら市場」》

○地産地消や地域活性化につながるよう、地元農家から仕入れた新鮮な野菜、果物、花類をお届けしています。

○「丹波」と名のつく特産品として、丹波栗、丹波山の芋、丹波大納言小豆、丹波黒大豆、丹波黒枝豆なども販売しています。

《丹波布伝承館》とは？

明治末期までこの地の農家によって、“手つむぎ”、“手織り”で盛んに織られていた丹波布は、紡いだ木綿を栗の皮やこぶな草などの草木で染め、庶民の普段着用として流通していました。一度は途絶えていた地域の伝統を復興させ、実際の機織りや丹波布の歴史が学べる施設です。



機織り機

近隣の「天目かえで」で有名な高源寺をはじめ、各地で四季折々の景色や味を楽しむことができる丹波市。美味しい特産品を味わい伝統と歴史を感じに訪れてはいかがでしょうか。

Instagram→



★ 道の駅 あおがき ★

所在地：〒669-3803
兵庫県丹波市青垣町西芦田541
TEL：0795-87-2300
MAIL：oidena@aogaki.jp
駐車場：普通車 46台
営業時間：9:00～17:00
定休日：火曜日・年末年始
HP：<http://eki.aogaki.jp/>

HPは
こちら



指定棚田地域の指定について

農林水産省、総務省、文部科学省、国土交通省及び環境省は、棚田地域振興法に基づき、令和5年12月25日に新たに兵庫県多可町松井庄村を指定棚田地域として指定しました。同地域には、つなぐ棚田遺産に認定されている岩座神の棚田があります。

今回が第21回目の指定であり、第1回から今回までの指定棚田地域の累計は、41道府県727地域です。



岩座神の棚田

兵庫の冬の風景

ズワイガニ（豊岡市）



ズワイガニ漁（オス）は、3月20日まで

編集後記

令和6年能登半島地震により、お亡くなりになられた方々にお悔やみを申し上げますとともに、被害に遭われた全ての方々に心よりお見舞いを申し上げます。

本年は、一昨年秋から議論を続けてきました食料・農業・農村基本法の見直しにつぎまして、改正案を通常国会に提出することになります。

引き続き、農林水産業に関する施策や地域の情報について、皆様のお役に立てるよう発信してまいります。本年もよろしくお願いいたします。（A・A）

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。