

農政局だより@ひょうご

2024.2
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



スマート農業技術の普及に向けたオンラインセミナーを開催しました

農業生産現場では、担い手の減少・高齢化の進行等により労働力不足が深刻化し、農業の競争力を強化していく上でも、ロボットやAI等の先端技術を活用した作業の省力化や栽培管理の効率化が喫緊の課題となっています。

このため、兵庫県内での先進的な取組等の紹介を通じて、スマート農業の導入・普及を推進することを目的に、令和6年2月7日（水）、「スマート農業技術の普及に向けたオンラインセミナー」を実施しました。

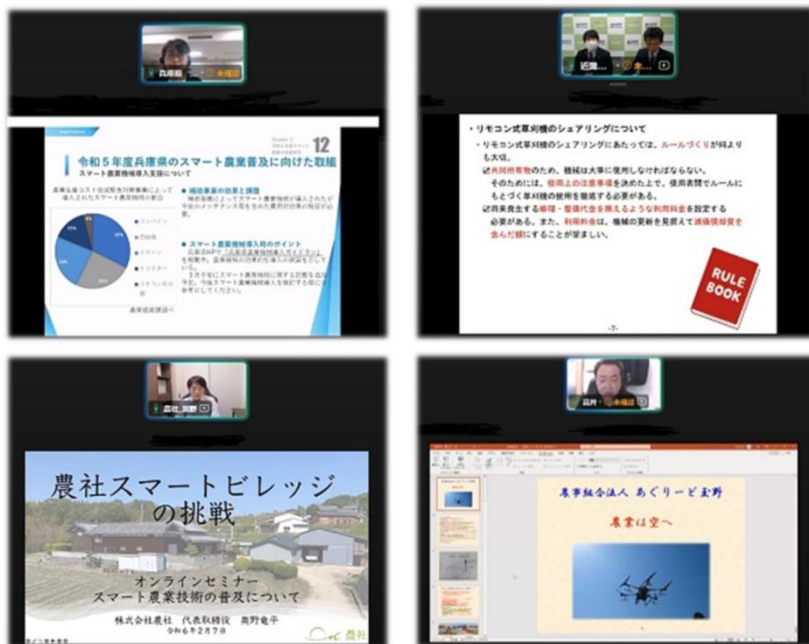
農業者に加え、農機具メーカーや自治体などから約100名の参加がありました。

兵庫県からひょうごスマート農業推進方針と県内の導入状況、令和5年度スマート農業の支援状況の説明をしていただき、兵庫県農業協同組合中央会、株式会社農社、農事組合法人あぐり〜ど玉野の方から、リモコン式草刈機のシェアリングについて、農社スマートビレッジの挑戦、儲かる農業のススメの講演をしていただきました。講演後は、多数の質疑応答が交わされました。

今後も、県や関係機関と連携しながら取組を進めてまいります。

※資料については、こちらのアドレスからご覧いただけます。

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2024/20240207.html



オンラインセミナーの様子

地域の農林水産物6産品を地理的表示（GI）として登録
～近畿管内では「淡路島3年とらふぐ」（兵庫県）が登録！～

農林水産省は、令和6年1月29日、ぐしちゃんピーマン（沖縄県）、大野豆（香川県）、青森の黒にんにく（青森県）、備前黒皮かぼちゃ（岡山県）、淡路島3年とらふぐ（兵庫県）、西わらび（岩手県）の6産品を地理的表示（GI）として登録しました。

【淡路島3年とらふぐとは】

特性は、一般的な養殖とらふぐの1.5～2倍と大きく、引き締まった身質と歯ごたえ、濃厚な味などが需要者から評価され高値で取引。「とらふぐ」目当ての観光客が増えるなど、冬の淡路島を代表するブランドとして定着。

地域との結び付きは、困難といわれる3年養殖に漁業者が一丸となって取り組んだことで長期養殖の技術が向上するとともに、地域の観光、宿泊、飲食業など多様な関係者と連携したPRを継続し、「3年とらふぐ」の産業化に全国で初めて成功。鳴門海峡の日本一速い潮流の影響を受け、とらふぐの運動量が増えることで身質等が向上。

詳しくはhttps://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/tiiki_syokuhin/240129.html





～地元アイガモワールドをつくりたい～ ＜多可町 農園若づる 辻 朋子さん＞



多可町で、有機栽培の酒造好適米「山田錦」などを生産し、米粉や米粉加工品を販売している、農園若づるの辻朋子さんにお話を伺いました。

－就農したきっかけは？－

実家が造り酒屋であったことから、日本酒や酒造好適米「山田錦」への強い思いがありました。ある時から「悔いのないよう生きよう」と考え、自ら山田錦を生産したいと強く思い、令和2年に兵庫県多可町で就農しました。

－どのような取組みをされていますか？－

山田錦の親である「山田穂」が見出された多可町東安田地区で、環境にも体にも負荷のかからない有機農業により、消費者に選ばれる高品質な山田錦づくりを目指しています。

しかし、就農してすぐに新型コロナウイルス感染症の影響で日本酒の需要が低迷。せっかく生産した酒米を酒づくりに活かせないという事態に直面し、酒米である山田錦を粉に挽くという決断をしました。



辻朋子さん(辻さん提供)

山田錦を粉に挽ききっかけは、山田錦栽培の師匠が病で倒れたこと。今まで作り続けてこられた山田錦を美味しく食べてもらうため、α化米粉(※1)を製造し、嚥下食として利用してもらえる道を考えました。

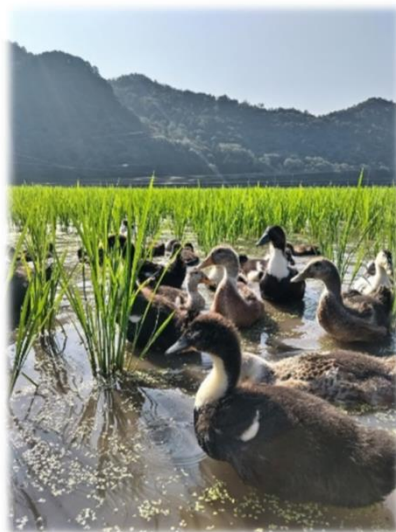
有機や無農薬の米粉の需要が見込めたことで、地域の仲間と山田錦以外にも米粉用品種のお米を作付けしています。

また、多年生雑草に悩まされていた圃場へ、昨年はアイガモ農法(※2)を導入し、除草や害虫駆除の効果を実感しました。

－今後の展望は？－

嚥下食だけではなく離乳食にも利用できるα化米粉を仲間と生産拡大し、需要に応じていきたいと考えています。

また、昨年は一圃場だけに導入したアイガモをさらに広げ、仲間を募って多可町の東安田地区にアイガモワールドを作りたいと計画しています。



山田錦のほ場で雑草や害虫を食べてくれるアイガモ(辻さん提供)

※1：α化米粉とは、すでに火が通っており、水やお湯で解くだけで食べられる米粉。

※2：アイガモ農法は、田植え後にアイガモのヒナを放ち、雑草や害虫を食べさせて駆除する農法。アイガモの糞は圃場の肥料となり、成長したアイガモは精肉して食用として出荷される。

(お礼) この度は、農林水産省から支援物資の要請を行ったところ、辻さんから能登半島地震被災地に「すぐ、おかいさん」を提供して頂き誠にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。



米粉・α化米粉・フィナンシェなど様々な商品を開発されています

「第8回ジビエ料理コンテスト」の結果について

ジビエの普及啓発等に取り組む農林水産省の「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として開催された「第8回ジビエ料理コンテスト」において、西森 航氏 [リゾートトラスト株式会社芦屋ベイコート倶楽部LUBANO] (芦屋市) の「猪ロース肉とハヤトウリのエストラゴン風味 自家製パスタで包んだ鹿モモ肉の赤ワイン煮込みと共に」が「お店で食べたいジビエ料理部門」で農林水産大臣賞の受賞が決定されました。

趣旨：農村地域で深刻な被害をもたらす有害鳥獣の捕獲数が増加傾向にある中で、これを地域資源としてとらえ、有効に活用する前向きな取組が広がっています。

農林水産省では、ジビエの全国的な需要拡大を推進し、選定・表彰された料理レシピを広く紹介・提供することで、消費者等への普及啓発を図り、ジビエの全国的な需要拡大や鳥獣利活用の推進を図るものです。

詳しくは (一社) 日本ジビエ振興協会 → <https://www.gibier.or.jp/08contest/>

農林水産省 → <https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/240131.html>



化学肥料使用量の低減に向けたオンラインセミナーを開催しました

化学肥料については、農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」や兵庫県の「環境創造型農業」において、持続可能な農業のための使用量低減に向けた取組を推進しています。また、その原料の多くを海外に依存していることから、国際市況の影響を強く受けざるを得ない状況であるため、堆肥等の国内資源の有効活用等を進めることが、食料安全保障の観点からも重要です。このため、土壌分析・堆肥を利用した化学肥料低減のポイントや地域における取組事例等の紹介を通じて、化学肥料低減や堆肥等の国内資源の利用拡大に資することを目的に、令和6年1月24日（水）、「化学肥料使用量の低減に向けたオンラインセミナー」を開催しました。



冒頭の挨拶



オンラインで開催

※資料については、こちらのアドレスからご覧いただけます。

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2024/20240124.html

セミナーは、webexによるオンライン形式で行い、当日は生産者に加えて、事業者や自治体などから約80名の参加がありました。

県農林水産技術総合センター、全国農業協同組合連合会兵庫県本部、株式会社あさご有機、たじま農業協同組合の方から、土壌診断に基づく適正な施肥、有機質肥料の利活用、JAグループにおける取組、畜産堆肥の利用、コウノトリ育む農法等、様々な角度から兵庫県内における化学肥料使用量の低減に向けた手法や取組の講演をしていただきました。講演後は、多数の質疑応答が交わされ関心の高さがうかがえました。今後も、県や関係機関と連携しながら取組を進めてまいります。



農作業安全対策2月のワンポイント

・直近5年間の農作業死亡事故調査では、毎年平均15名もの方が野焼きで亡くなっています。野焼きは、法律で原則として禁止されており、危険性も高いことから、「**野焼きをしない**」という選択がないか、もう一度考えてみましょう。

・野焼きを行わざるを得ない場合も、火をつける前に、「**野焼きチェック項目**」を全て満たしているかどうか、必ず確認してください。

詳しくは https://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/jikojoho.html



作業前に水の汲み置きを準備



野焼きチェック項目

- ☐ 事前に消防署に連絡する
- ☐ 延焼を防ぐ緩衝帯をつくる
- ☐ 天気予報を確認する（風速は上がらないか、風向きは変化しないか）
- ☐ 化繊など燃えやすい服や手袋を身に着けない（比較的燃えにくい綿も薄手の服はNG）
- ☐ 緊急時の携帯電話/スマートフォンを持つ
- ☐ 複数人で作業する
- ☐ 着火バーナーに燃料漏れがないか確認する
- ☐ 燃料タンクなど引火のおそれがあるものを隔離する
- ☐ 消火用の水を準備する

環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんのご紹介

養父市 ohana 北山 愛さん

取組の紹介 — 人や環境にやさしい農業を。野菜から食の大切さを伝えます —

神戸市で保育士をしていた北山さんは、食への関心から子供が生まれたことをきっかけに養父市へ移住しました。家庭菜園的に始めた農業でしたが、おおよ有機の学校に入学して有機栽培を学び、有機JASを取得しました。主にピーマンを生産し、ピーツなどの珍しい野菜を少量多品目で栽培しています。子供たちの食に悩めるお母さんたちの力になりたいとの思いから、学校給食への有機野菜導入を進め、農業体験の受け入れや小学校で講演などの食育活動もしています。

今後は、お母さんたちへの食のアドバイザーや、農家cafeを開業し、施設を利用したクッキングや農業体験を通じ、屋号である「ohana」（ハワイ語で家族や団欒）のとおり、温かい気持ちでみんなが笑顔になれるような野菜作りや食育を目指しています。

Instagram→



簡単な経営概況
有機JAS認証取得
約30a



道の駅 宿場町ひらふく

～ 因幡街道随一の賑わいをみせた宿場町を散策 ～



中国縦貫自動車道佐用ICから北へ約3キロメートルに「道の駅 宿場町ひらふく」があります。

道の駅周辺はかつて因幡街道随一の宿場町として栄え、町並みや川端の土蔵群に当時の面影を残しています。

道の駅ひらふくの施設として、農産物直売所、お土産処、お食事処、サイクルステーションがあり、レンタサイクルも利用できます。

お土産処では、佐用町特産の、佐用もち大豆（GI登録※）を使用したもち大豆味噌、ひまわりを使用したひまわり油・ドレッシングなどの加工品を販売しており、お土産にぴったりです。

農産物直売所では、佐用町で採れた新鮮野菜、生花などをお買い得な価格で販売しています。特産は山菜の王様と言われる「自然薯」です。

また、道の駅の正面「揚げ処 ふたたい」で、揚げたての名物鹿コロッケなどが味わえます。



「道の駅 宿場町ひらふく」に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

※GI登録：「地理的表示保護制度」は、地域で長年育まれた特別な生産方法で高い品質、評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質基準とともに国に登録し保護する制度です。



所在地 : 兵庫県佐用郡佐用町平福988-1

☎ : 0790-83-2373

営業時間 : 8:00 ～ 18:00

(土日祝: 8:00 ～ 19:00)

定休日 : 水曜日・年末年始

駐車場 : 大型5台 普通車55台

HP : <https://hirafuku.jp/>

Mapコード: 233 779 019*78

EV充電器 無線LAN



「2023年の農林水産物・食品の輸出実績」について

2023年の農林水産物・食品の輸出額は、過去最高の1兆4,547億円となり、2022年比では2.9%の増加、額では407億円の増加となりました。

概要：農産物、林産物、水産物及び少額貨物それぞれの実績は、以下のとおり。

農産物：9,064億円（対前年比+2.3%）

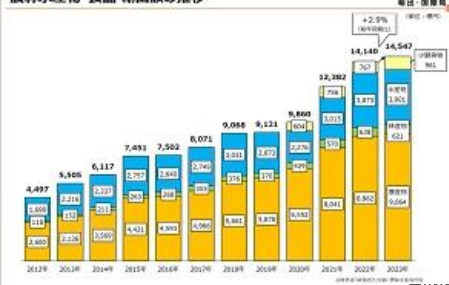
林産物：621億円（対前年比▲2.7%）

水産物：3,901億円（対前年比+0.7%）

少額貨物：961億円（対前年比+25.2%）

また輸出先は、1位が中国、2位が香港、3位がアメリカでした。

農林水産物・食品 輸出額の推移



詳しくは https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/240130.html

兵庫の冬の風景

菜の花（たつの市）



今年の見ごろは、3月中旬ごろまでのようです。

編集後記

2月、暦の上では立春を迎える月ですが、今年は、例年よりも暖かい日が多くまさに春が訪れたような日もあったかと思います。2月は29日しかなく駆け足のように去っていきますが、節分、バレンタインデーに受験、確定申告と何かと行事の多い月です。

インフルエンザや新型コロナもまだまだ予断を許さない状況です。これから季節の変わり目でもあるので皆さんもお体にはくれぐれもおご注意ください。（N・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。