

阪上勝彦 氏（大阪府河南町農事組合法人かなん専務理事・  
道の駅かなん駅長）



みなさんこんにちは。ただいまご紹介いただきました、大阪府は河南町からやってまいりました道の駅かなん、農事組合法人かなんの阪上でございます。このたびは地産地消優良活動事例の取り組みに対しまして、栄えある農林水産大臣賞を受けましたこと、まことにありがとうございます。

さて、わが町河南町につきましては、大阪市内から約25キロ、大阪府の南東部、奈良県に接する葛城山、金剛山の西斜面にございます。山地の一部につきましては、金剛生駒国定公園に指定され、また町内には大阪芸術大学があり、多くの卒業生がマスコミ等でも活躍されています。また安藤忠雄氏設計によります近つ飛鳥博物館、西行法師終焉の地弘川寺等がありまして、自然と歴史に恵まれた緑の豊かな町でございます。このような環境を生かしまして、都市と農村の交流をすすめ、都市農業を核とした農村の活性化を目的に、道の駅かなんを併設した河南町農村活性化センターを平成16年4月に開設いたしました。河南町の概要ですが、人口が16,700人あまり、面積が25.26平方キロメートル、農業構造につきましては、農家戸数800戸弱でございます。耕地面積469ヘクタール、樹園地につきましては71ヘクタール、農業産出額につきましては、約9億円あまりです。認定農業者といたしまして若い農業者も年々育っておりまして、今現在55名、認定農業者に農業を支えてもらっております。

河南町の気候につきましては瀬戸内海気候で、温暖ではあるものの、やや内陸性の特徴を有しているということもあり、古くから非常に農業が盛んで、大阪の野菜の供給基地という形で発展してまいりました。先祖から受け継いだ肥沃な農地で、なす、きゅうり等の施設栽培が盛んです。なす、きゅうりにつきましては、国の指定産地をいただき、また大阪府管内におきましても第2位の生産面積を有しております。また、なにわの伝統野菜ということで平成10年ころから取り組んでいるわけですが、現在大阪府下でも第1位の面積を誇って頑張っているところです。また完熟いちじくで有名ないちじくにつきましては、大阪府下で第2位の生産量の特産物です。これ以外に、庭園用の樹木につきましても非常に栽培が盛んに行われております。

農事組合法人かなんの概要ですけれども、平成13年に活性化センター整備構想に合わせまして、運営組織の立ち上げを行いました。河南町の広報誌を通じて、かなんブランドを全国へということで直販参加者を募り、町内農家を中心に、また加工部員も合わせ76人の登録を得て、河南町活性化センター運営協議会が設立し、再度の準備総会をもち、活性化センターまでの間を自主的な運営ということで、14年5月より毎週日曜日のふれあい朝市を開催いたしました。新鮮な農産物や手作りの加工品を販売することで、多品目生産や販売の経験を積んで、朝市の運営方法等を定めた規約の制定にも取り組んでまいりました。それで16年4月に組織の継続性と経理の透明性と町内農家で組織する為、農事組合法人かなんを設立いたしまして、総会で意思決定をし、現在114名の組合員で役員として理事・監事16名で役員会を持っております。専務理事が常勤で支配人を兼任しています、現在、各それぞれのイベント、運営等につきましては運営会議を持っております。運営会議につきましては担当理事と各部会の役員さん方が寄り、問題点や課題の集約検討、または解決に向かった方策を検討しております。あくまでも活動の基本は自主運営でして、各部会を設けまして志を同じくする者が共通の課題の解決に向け、意見交換をしながら、研修を行ない、実践できるように取り組んでおります。

農産物の販売部門につきましては、基本原則といたしまして、安全、安心、新鮮、また生産者と消費者の交流の場の提供、朝収穫を基本とした農産物の出荷促進と品質の向上、特になすにつきましても、品質別に分けた価格設定、または販売対応というようなことにも頑張っております。また少量他品目の栽培の促進と施設栽培、段蒔きでの出荷時期の拡大ということで、特に我々農家のほうにつきましては、どうしても専業農家的な感覚がございまして、大量一括作付けというのが現行であったわけですが、それを少量的に、また栽培時期をずらしながらより長期に収穫できるような栽培、またはそれらの研修を行ってまいりました。組合員のボランティア的な労働力の確保等を十分に生かしながら、施設管理のコストの縮減や、植栽管理また店舗作りのノウハウ等、ほとんど手作りで積極的な活動を行っております。

農産加工部門につきましては、3つのこだわりを持って取り組んでおります。原材料をできる限り地場産にこだわっての製造・販売ということ、また季節ごとの郷土行事に合わせた商品の製造販売を行っております。加工部員が交代で直売所に立ってお客様と接し、ニーズを把握しながらの対応を行っております。まず加工品の主力はおもち等ですが、おもちと米粉のパン、お惣菜、お弁当などお米を使った商品が非常に多いわけです。これらの原料でありますお米は、すべて組合員に割り当て生産してもらっております。また加工品の製造と合わせまして販売要領、包装形態、価格設定や特に賞味いただきました感想等の意見は積極的に聞きながら、商品開発をする上におきましても、部員そのものがお客様と接するために販売所に立っての活動を行っております。商品の内容ですが、特に郷土料理、郷土の行事に合わせたおもちということで、あかねこもちとか、くるみもちなど製造しながら消費者に説明し販売いたしております。米粉のパンにつきましては、地場産米を製粉業者に持って行って製粉加工したものをもち帰って、毎日焼き上げております。トッピングする上におきましても、米の粉でございまして、非常に野菜等とのマッチングがよろしいので、それらを十分に生かして野菜と米粉のパンという形で多種多様なメニューを作っております。惣菜につきましては、野菜にこだわったお弁当の製造ということで、道の駅弁として販売をいたしております。これはベジタブル弁当でして、肉、魚は一切ございません。野菜だけで作り上げております幕の内ふうの弁当です。ジャムにつきましては、地場産の果実を使用いたしまして、みかんジャム、いちごジャム、うめジャム、いちじくジャムと地域の特産物を十分に生かしたジャム作りをやっております。味噌につきましては、地場産米と国産大豆を使用した味噌加工を行い、学校給食へも通年納品させていただいております。もう一つの地場産野菜のこだわりの一つに、なにわの伝統野菜があります。特に、なにわの伝統野菜の中で、毛馬胡瓜とか、今東光さんの小説でおなじみの勝間南瓜とか、玉造黒門越瓜、また、野沢菜のお母さんと言われる天王寺蕪、田辺大根、金時人参、大阪しろな等、さらに昔、河南町が河内の国石川郡と言われた時代の在所の名前のついた石川早生芋と、なにわの伝統野菜が買える道の駅ということで、非常に各マスコミからも注目を受けています。私も先日、なにわ伝統野菜の特産物マイスターとして認定をいただきまして、今後ますますの生産量の増加と普及に努めていこうと頑張っております。

次に果実ですが、みかん、いちじくが多く作られています。いちじくにつきましては完熟いちじくということで、非常に消費者からも人気がございます。また直売所の開設に合わせまして、新しく新植されてどんどん作付面積も増えてきています。それらをアピールするために、いちじくの展示品評会等を開催いたしまして、その後いちじく祭りと呼ばれて消費者の方々にも参加していただきながら即売会等も実施しております。

安全安心対策といたしまして、農薬の使用履歴の提出を義務付けております。直売所開設当初からトレーサビリティの問題、栽培履歴につきましてはすでに実施していたわけですが、その後ポジティブリスト制度の施行によりまして、販売農産物はすべて防除日誌の提出を義務付けております。防除日誌は作物ごとにあらかじめ登録のある農薬と裏面に病虫害の登録使用状況が記載されておりまして、販売の約1週間前に提出していただき、私どもで確認後に販売を開始いたしております。安全対策は消費者だけのものではないと思っております。まず安全対策は自分自身のため、生産者自らが守られるために実施して欲しい。生産者が守られれば、直売所が守られ、直売所が守られれば、地域が守られるのだということを合言葉にして、毎日完全実施で取り組んでおります。もう一つの安全対策の中に、大阪エコ農産物認証制度への取り組みを行っております。安全安心をPRするために自ら計画的に実施して、第三者の確認もしてもらいながら農薬、化学肥料を慣行の半分以上に抑えて栽培した大阪エコ農産物の販売をいたしております。この面積つきましても年々増加いたしまして、現在21名、37品目、約380アールあまりがエコ栽培されております。

特産品作りと消費者へのアピールといたしまして、安全で新鮮な野菜の販売とあわせまして、野菜等の消費拡大を図るために、季節とか品目ごとに簡単レシピを配布いたしました。また特に、なにわの伝統野菜のようになじみの薄いものにつきましても、その特徴をアピールするために、またおいしく食べていただくために地区の農の普及課の協力を得まして、ご覧のようなレシピを配布いたしております。特に最近は加工食品とか冷凍食品が多く、直売所でもレシピありきの買い物客が非常に増えております。そんな方々からメモを見ながら、こんな野菜はありませんか。と聞かれるので、それはちょっと横に置いておいて、売り場の野菜を見てください、まず素材を見てから自分でレシピを考え、夕食のメニューの一品に加えてください、というふうな形を、私自身も休日にはレジに立ちながらお客さんと対話し、また旬の野菜の提供を話しながら、声を掛け合ってやっております。またこのレシピの中に書いてあります、みなさんネットというのがあるのですが、これは大阪府の南河内地区14直売所のネットワークのことで、14直売所がともに研修またはコンサルタントによる経営改善策の検討、販売品の融通、特に私どもの場合は河南町産のみの販売にこだわっておりますので、非常に商品が欠乏する場合がございます。こういうときには、南河内の直売所のネットワークの融通商品を販売させてもらうということで取り組んでおります。特に南河内農の普及課の協力で、事務局に持ってきていただいてやっております。それから特産品作りと消費者へのアピールということで、河南町産にこだわった農産物の販売をいたしております。したがって仕入等はありません。販売品の品揃えの悪さを克服するために、新規作物の導入とか販売期間を長くするための方策、また収穫適期を大事にした栽培方法、農の普及課とか、種苗会社、また農林技術センター、先進地直売所の視察や講師の招へいを行いながら、消費者のニーズを満たすべく努力いたしております。消費者に農産物の栽培や収穫への参加、外食産業の調理人の方たちに栽培現場を見てもらい規格品ばかりではございません、こういう商品もこういう商品も出てまいります と十分に栽培実態を理解してもらいながら、調理方法をも検討してもらっています。

学校給食への取り組みといたしまして、エコ農産物を重点に年間約26品目、13トンあまりを給食センターへ納入しております。給食センターで聞きますと、だいたい野菜の35パーセント程度は地場産と聞かせていただいております。残渣解消のためなどに、児童に畑まで来てもらいまして、収穫作業の体験をしてもらいながら、作物の理解また植物の理解をしてもらって、それを食べることによって残渣解消にも努

めております。また大阪府等の協力で体験農場の開設や地区農業委員会との連携による組合員の経営規模拡大による農地の確保、農地の貸借、新規就農者の支援対策等を実施しております。特に援農者ということで、家庭菜園実施者のグループと交流を深めまして、その方々に家庭菜園での栽培指導を実施しながら援農ボランティアとして私どものほうにも応援に来てもらっています。

もう1点のアピールといたしまして、BDF、バイオディーゼル燃料の取り組みをやっております。昨年度より遊休農地の解消策といたしまして、大阪府と土地改良区等の協力のもとに当組合の活動として約1.5ヘクタールで菜の花の栽培を実施いたしております。今年度は河南町の幼稚園児の送迎バスにもこの燃料を使っていたただけるように、現在計画いたしております。そういうことになると、非常にPRにも役立つのではないかと考えております。

もう1点が、消費者との交流ということで、先ほどありましたように収穫祭り等を実施しております。収穫祭りにつきましては、田植え、稲刈り、いちご狩り、芋ほり、またそれらの野菜等の作付けや管理も体験をしてもらっています。秋には自分たちで栽培した野菜を収穫し、味噌なべふうに仕立てましてみなさんと一緒にご飯を食べております。特に子どもさんの野菜嫌い、食べず嫌いの解消になっているということで、非常に参加されているお母さん方の人気も高いです。これは「芋掘り」「いちご狩り」風景で得意げにいちごをほお張っているところでございます。このような活動をやってきたわけですが、活動の成果として、この直売活動をやってみると、家族間の協力関係、特に三ちゃん農家と、よく言われたわけですが、家族間の協力関係が非常に目立って増えてきました。直売所での販売と貯金口座を持つことによりまして、自分のお金が自由に使えることにより、子どもさんとかお孫さんとかの協力が得られるようになってきました。またお母さんが元気になってきますと、家族も非常に元気になってくれているということです。消費者を意識した生産対応と出荷体制ということで、今までの共同選別、共同販売とは違い、自分の作ったものが自分の目の前で消費者に評価され、また消費者の感想が直に聞ける。喜んでいただけることも直接感じられることにより、非常にやりがいが増しているということを聞かせてもらっています。よいもの、おいしいものを作るための土作り、また輪作体系、少量多品目を栽培するためにはどうしても農地が必要になってきます。そういう意味におきまして、生産規模の拡大、また、後ほど出てまいります販売実績の増加に対しまして、栽培面積の約2割アップ運動を3年間続けているわけです。そういう形の生産規模の拡大をあわせまして、遊休農地の解消にもつながっているということです。生産者の活力の増大ということで、各生産者が情報の交換を持つようになりました。特に朝の出荷時期、夕方の引き取り時期、三々五々生産者同士で、残ったもの、完売したものについての意見交換をしながら、お互い切磋琢磨されているようです。そんなわけで、活動の成果が出始めまして、販売金額の推移を見てもわかりますように、平成16年で1億1,900万円あまりだったものが、平成18年には約220パーセントの2億6,000万円まで伸ばしていただいております。来客数につきましても、平成16年で14万7,000人あまりだったのですが、今年度の1月末現在で25万6,000人あまりが来店していただいているということでございます。下のグラフのように開店以来40ヶ月、絶えず前年同月比を上回る実績を上げさせてもらっています。こういう実績を上げていける背景の中には、生産者の熱意そのものが直接消費者に伝わるような対策といたしまして、組合員が自主的に、また当番制で販売を行い、消費者とのふれあいを非常に大切にしております。消費者のニーズをつかむために、どんなものを望んでいるかということで、お客さんが買い物をされていると

きに、にぎって、離して、にぎって、離して、というような場合があるわけなのですけれども、そのときには、直接行ってお客さんに聞いて来いというようなことで、お客さんに積極的に話しかけるような形で、常に消費者の立場にたったの生産販売の努力を重ねてきております。今後の抱負といたしまして、河南町産の農産物にこだわり、生産者が自ら販売する直売所ということで、あくまでも組合員が運営者であり、経営者であり、直売所の主であるのだということ、その組合員1人1人の活動をより積極的に進めて行きたいと考えております。また自分が食べて一番おいしい食べ方を、特に新規作物につきましては、販売スタッフに伝えて、いまこういう形でこういう時期のものをこういうふうに食べているのだと、いうことを必ず伝えてもらってから新規商品を置いてもらっています。それを我々スタッフが販売時にお客さんに的確に伝えていくというような形でやっております。

自然循環型農法ということで、有機農業の推進ということですが、やはり農業は土作り、これがすべての基本になっているのではないかと思います。今までの堆肥の製法だけにこだわらず、今年度から堆肥作り部会ということで新たに部会を設けまして、堆肥の量を確保するための取り組みを実施する予定です。マンスリーイベントを目指して、消費者に農業を理解していただくための取り組みとしてイベントの開催は欠かせません。これから毎月何かの形でイベントを目指していきたいと考えております。消費者の農業への理解を高めるということで、地場産農産物のできるだけ品揃えを豊富にする努力を行いますけれども、特に旬の野菜を大事にし、またその消費を拡大し、なおかつ大量にとれる旬の作物を参加型の農業を目指して消費拡大に努めていきたいと思っています。特に収穫、農作業の体験等をつうじまして、消費者にもどんどん田んぼへ来ていただきたいと思っています。

まだまだ未熟な私たちでございます。農業は元気の源ということと、また食べていただく方々の喜びを私たちの喜びといたしまして、適度に遊び心も入れながら、地産地消を推進していくために頑張っていきたいと思っています。どうもご静聴ありがとうございました。

# 「農事組合法人 かなん」の取組

「道の駅かなん」農産物直売所

# 大阪府河南町の位置図



# 河南町の概要

- ・人口・・・16,777人(H19.12月現在)
- ・面積・・・25.26km<sup>2</sup>
- ・農業構造(単位:ha)

| 農家戸数 | 耕地面積 | 田   | 畑  | 樹園地 | 農業算出額 | 認定農業者 |
|------|------|-----|----|-----|-------|-------|
| 798戸 | 469  | 328 | 70 | 71  | 90千万円 | 55人   |

# 河南町の概要 2

## 主要農産物(単位:ha)

|      | 水稻   | なす  | 胡瓜 | 里芋 | 伝統野菜 | みかん | いちじく |
|------|------|-----|----|----|------|-----|------|
| 河南町  | 173  | 15  | 8  | 9  | 298a | 25  | 6    |
| (順位) |      |     |    |    |      |     |      |
| 大阪府  | 6310 | 119 | 69 | 53 | 859a | 839 | 46   |

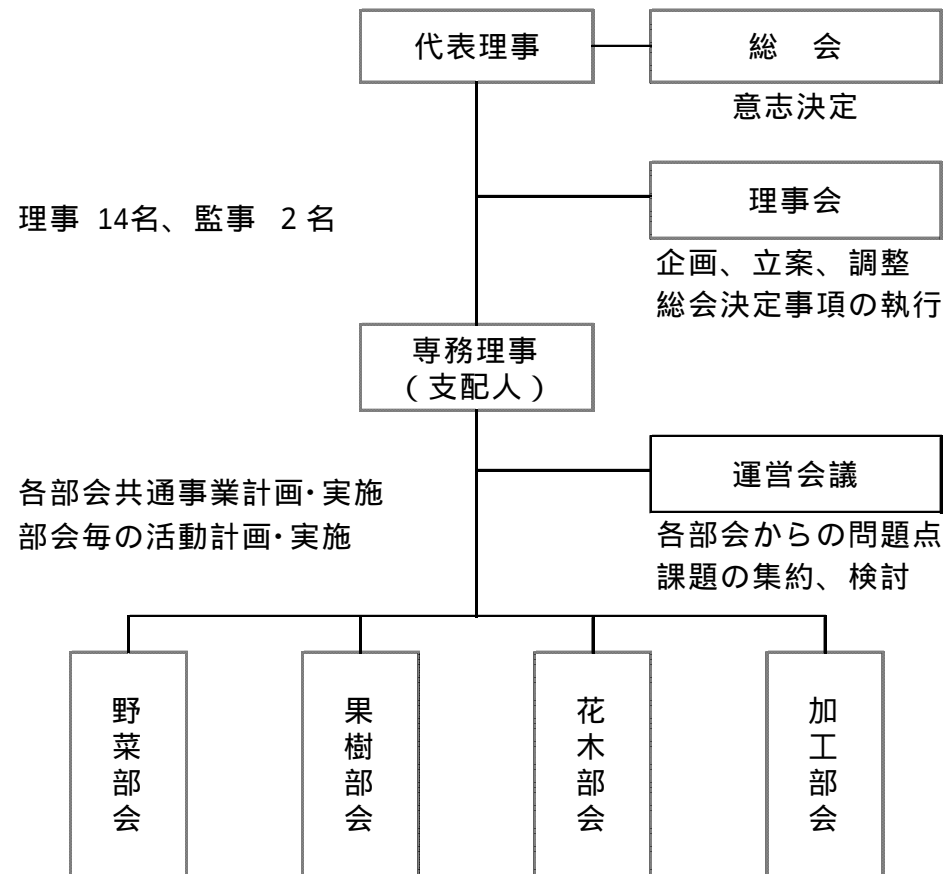
国の指定産地(南河内郡東部地区)

さといも品種「石川早生」は河南町原産

なにわの伝統野菜:認証制度に基づく認証面積(H19.9月現在)

# 農事組合法人かなん 概要

## 農事組合法人 かなん 組織・構成図



# 農産物販売部門

## 基本原則

- 1．安全、安心、新鮮
- 2．生産者と消費者の交流の場の提供
- 3．朝収穫を基本とした農産物の出荷促進と品質の向上
- 4．少量多品目栽培の促進と施設栽培段撒きでの出荷時期の拡大

# 農産物加工部門

こだわり

1. 原材料を出来る限り地場産にこだわっての製造、販売
2. 季節毎の郷土行事に合わせた商品の製造、販売
3. 加工部員が交替で販売所にて、お客様と接しニーズを把握する

# 農産物加工部門2

- ・お 餅: 地場産米を使用する為に組合員に作付けを依頼  
(あかねこ餅、くるみ餅など)
- ・米粉パン: 地場産米を製粉した米粉を使用  
トッピングにも旬の野菜を使用
- ・惣 菜: 野菜にこだわったお弁当の製造  
(道の駅弁当、季節に合わせた炊き込みご飯)
- ・ジャム: 地場産の果実を使用(いちじく等)
- ・み そ: 地場産米と国産大豆を使用



# 特産品作りと消費者へのアピール なにわの伝統野菜

田辺大根



天王寺蕪



毛馬胡瓜(右)  
勝間南瓜(左下)  
玉造黒門越瓜(左上)



# 特産品作りと消費者へのアピール

## いちじくの振興



# 特産品作りと消費者へのアピール

## 農薬使用履歴の記帳

平成19年5月1日作成 農事組合法人 カタシ

### 防 除 日 誌

|                    |                                                                                                                                                        |       |                                 |             |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|-------------|-----|-----|
| 作目名<br><b>キャベツ</b> | 栽培圃場(場所)                                                                                                                                               | 生産者番号 | 店<br>へ<br>の<br>申<br>告<br>事<br>項 | 出荷予定日～終了予定日 | 品 名 | 提出日 |
| 品種名(種苗会社)          | 栽培面積 (畝巾×長さ)                                                                                                                                           | 氏 名   |                                 | / ~ /       |     | /   |
| 作型                 | a m × m<br><div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>播種日</span> <span>定植日</span> <span>収穫開始日</span> <span>収穫終了日</span> </div> |       |                                 | / ~ /       |     | /   |

※ 農薬(除草剤を含む)を使用していない場合は、右欄に○印を記入してください。

|             |  |
|-------------|--|
| 農薬は使用していません |  |
|-------------|--|

| 薬剤名          | 希釈倍数・使用量  | 使用日1 | 使用日2 | 使用日3      | 使用日4                  | 使用日5    | 使用日6 |
|--------------|-----------|------|------|-----------|-----------------------|---------|------|
| アフーム乳剤       | 1000倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫7日前まで               |         |      |
| カッパースン水和剤    | 1000倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 月 日                   | 収穫7日前まで |      |
| ジェイエース粒剤     | 2g/株・     | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫21日前まで              |         |      |
| セイブアーフロアブル20 | 1000倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫3日前まで               |         |      |
| スピノエース顆粒水和剤  | 2500倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫3日前まで               |         |      |
| ダコニール1000    | 1000倍・    | 月 日  | 月 日  | 収穫14日前まで  |                       |         |      |
| トアロー水和剤CT    | 500倍・     | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 月 日                   | 収穫前日まで  |      |
| トレボン乳剤       | 1000倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫3日前まで               |         |      |
| ネビジン粉剤       | 30kg/10a・ | 月 日  | 月 日  | は播又は定植前まで |                       |         |      |
| ベンレート水和剤     | 2000倍・    | 月 日  | 月 日  | 月 日       | 収穫7日前まで<br>(使用回数6回以内) |         |      |
| 他薬剤名         | 希釈倍数・使用量  | 使用日1 | 使用日2 | 他薬剤名      | 希釈倍数・使用量              | 使用日1    | 使用日2 |
|              | ・         | 月 日  | 月 日  |           | ・                     | 月 日     | 月 日  |
|              | ・         | 月 日  | 月 日  |           | ・                     | 月 日     | 月 日  |
|              | ・         | 月 日  | 月 日  |           | ・                     | 月 日     | 月 日  |
|              | ・         | 月 日  | 月 日  |           | ・                     | 月 日     | 月 日  |
|              | ・         | 月 日  | 月 日  |           | ・                     | 月 日     | 月 日  |

注意: ○本票に記載のない農薬を使用した場合は、空白の欄に記入(粒剤・水和剤・乳剤・フロアブル・ドライフロアブル等の剤型まで忘れずに)してください。そのときは、希釈倍数や使用量に注意し、成分ごとの1作での総使用回数を超えないように注意してください。  
○実際に使用した使用量・希釈倍数が、本票に記載の使用量・希釈倍率とが異なる場合は、修正してください

# 特産品作りと消費者へのアピール

## 大阪エコ農産物認証制度への取組み



# 特産品作りと消費者へのアピール

## 農産物の消費拡大



# 特産品作りと消費者へのアピール

地産地消の推進と地域農業の活性化

援農者との交流と新規就農者への取組み

# 特産品作りと消費者へのアピール

## BDF (バイオディーゼル燃料) への取組み



# 特産品作りと消費者へのアピール

## 消費者との交流事業





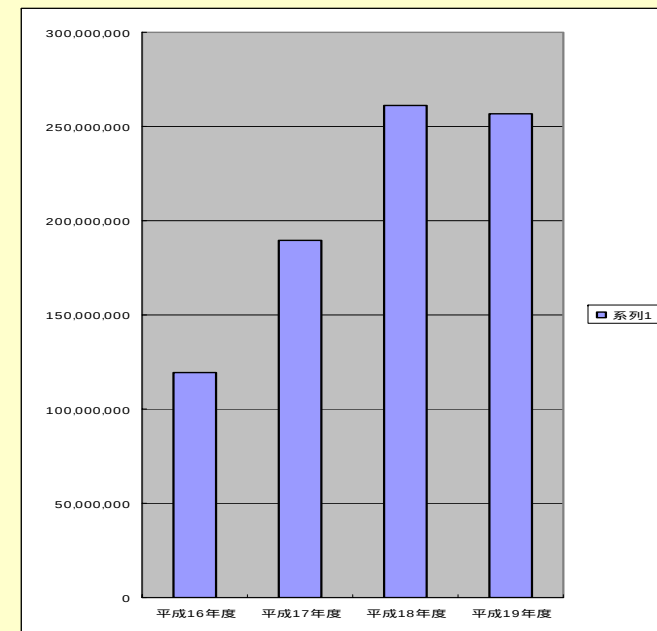
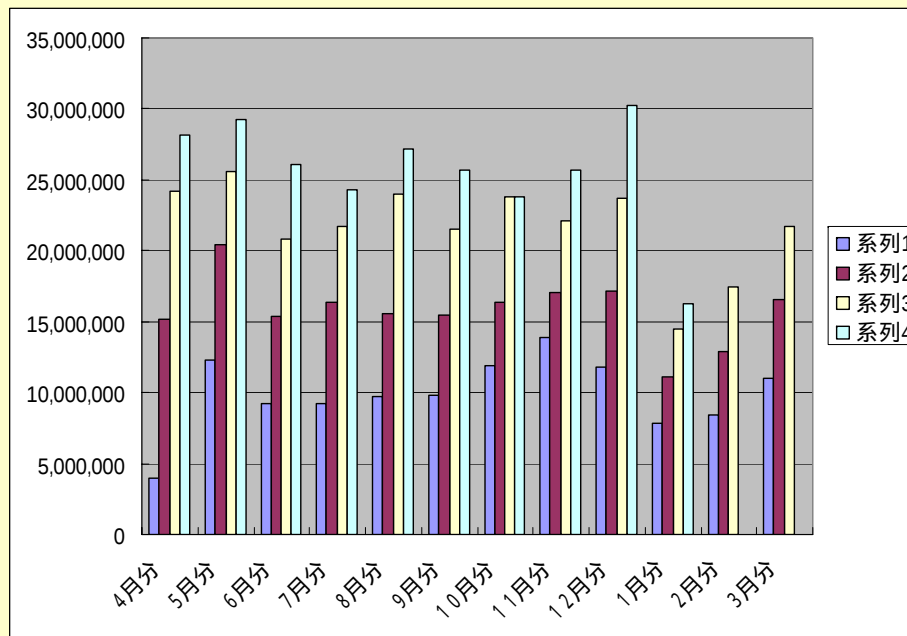
# 活動の成果

1. 家族間の協力関係
2. 消費者を意識した生産対応と出荷体制
3. 生産規模拡大(遊休農地の解消)
4. 生産者の活力の増大

# 活動の成果2

実績(H20.1月末現在)

|         | 客 数     | 対前年比   | 販売点数      | 対前年比   | 販売金額        | 対前年比   | 対 1 6 年 比 |       |
|---------|---------|--------|-----------|--------|-------------|--------|-----------|-------|
| 平成16年度  | 147,097 |        | 637,149   |        | 119,111,954 |        |           |       |
| 平成17年度  | 208,320 | 141.6% | 924,619   | 145.1% | 189,534,814 | 159.1% | 159.1%    |       |
| 平成18年度  | 268,972 | 129.1% | 1,297,261 | 140.3% | 260,875,536 | 137.6% | 219.0%    |       |
| 平成19年度  | 256,782 | 112.2% | 1,299,252 | 118.3% | 256,500,696 | 115.7% |           | 1月末現在 |
| 小 計(累計) | 881,171 |        | 4,158,281 |        | 826,023,000 |        |           |       |



# 将来の抱負

1. 河南町産農産物にこだわり「生産者が自ら販売する」直売所
2. 基本コンセプト「食べておいしい、いいものを安く」
3. 自然循環農法の拡充 → 有機農業の推進
4. 消費者ニーズに合わせた商品の開発
5. イベントの開催 → マンスリーイベントを目指して!!!
6. 消費者の農業への理解を高める  
→ 農作業体験や収穫祭の実施

ありがとうございました。

