

南あわじにおける 水稲・たまねぎ・畜産の生産循環システム



日本農業遺産
令和3年2月認定

兵庫県南あわじ地域



南あわじ地域では、水・農地に恵まれない島という環境で効率的な水利用や資源循環、独創的で伝統的な栽培技術を開発しました。水稲・たまねぎ・畜産の生産を小規模集落内で連携させたシステムにより、大きな病害もなく、持続可能な農業を展開しています。

高度な灌漑システム



瀬戸内気候のため降水量が少ない当地域では、ため池や河川、3,000kmを超える水路網などの表層水と湧水や井戸水などの地下水を組み合わせた灌漑システムが発達。管理運用は伝統的な管理組織「田主（たず）」が担っています。

耕畜連携



水稲策で生産された稲わらを飼料として乳牛に与え、その牛糞を堆肥化して土壌改良を行う耕畜連携・循環システムが確立されています。

認定！
日本農業遺産
(令和3年2月19日)

南あわじにおける水稲・たまねぎ・畜産の生産循環システム



たまねぎ小屋



南あわじ地域に点在するたまねぎ小屋は、夏の乾燥した自然の風を利用した伝統的な感想貯蔵技術である「吊り玉」を実施する施設です。

たまねぎの品種改良



淡路に合った品種の選抜を繰り返し、大正時代に「淡路中甲高黄」が誕生しました。現在、国内の秋まきたまねぎの約90%が本種由来の品種となっています。

日本農業遺産認定による効果（取組状況）

循環型農業

南あわじ地域は、タマネギ、レタス、キャベツ、ハクサイなど露地野菜の生産が盛んな地域です。この地域農業を支える根幹が、水稻とたまねぎ、畜産とを組み合わせた生産循環システムです。堆肥を散布し、有機物を混ぜることで土壌を活性化させ、さらに夏場の稲作で水を張ることが土壌消毒になっています。南あわじ市ではこうして連作障害を防ぐ仕組みができており、100年以上続く農業システムになっています。



生産振興・ブランド化



淡路島たまねぎ

「淡路島たまねぎ」は120年を超える栽培歴史を誇る淡路島ブランドを代表する作物です。2010年には地域団体商標として登録されました。店頭に飾るポップ、たまねぎを入れるネットなどに「淡路島たまねぎ」の商標を表示するようにし、ブランドの認知度向上に取り組んでいます。



南あわじ産米粉

南あわじ地域では、南あわじ産の米粉を使用した様々な商品開発が進んでいます。昨今ではパンやケーキ、麺など米粉の利用の幅が広がりつつあります。



淡路島カチョカヴァロ

淡路島産の新鮮で上質な生乳と藻塩を原材料として使用した「淡路島カチョカヴァロ」。ミルクのコクと優しい塩味がチーズの旨味を引き立てます。

広報

南あわじ地域の農業遺産をPRするため、地域の伝統芸能である人形浄瑠璃とコラボしたポスターやクリアファイル、マンガでわかるパンフレットやエコバック等を作成。イベントや地域の会合などで配布しPRを行っています。



イベントでの配布



農業遺産PRツール