

**岩津ねぎを核とした資源循環型農業システム
＝伝統種子の継承と地域連携による里地里山保全＝
兵庫県朝来地域**



日本農業遺産

概要情報

農林水産業システムの名称 岩津ねぎを核とした資源循環型農業システム ＝伝統種子の継承と地域連携による里地里山保全＝				
日本農業遺産の認定年月日 ： 令和7年1月24日				
申請団体 ・団体名：朝来市農業遺産推進協議会 ・組織構成：朝来市岩津ねぎ生産組合、たじま農業協同組合、道の駅（あさご、フレッシュあさご、但馬のまほろば）、朝来市、兵庫県但馬県民局（朝来農林振興事務所、朝来農業改良普及センター）、兵庫県立農林水産技術総合センター北部農業技術センター				
認定地域の位置 ・申請地域名：兵庫県朝来地域 ・兵庫県中央部に位置する ・地理座標（緯度経度） 東経 134 度 41 分～134 度 56 分 北緯 35 度 7 分～35 度 27 分				
				
主要都市から認定地域までのアクセス ・大阪から鉄道、高速道路等を利用して約 2 時間 ・神戸市から鉄道、高速道路等を利用して約 1 時間 30 分				
面積 403.06 km ² （南北約 32km、東西約 24km）				
地形的特徴 ・林野率 84%の中山間地 ・当地域は、地域のほぼ中央部を南北に日本海へ流れる円山川と瀬戸内海に流れる市川の源流地域であり、兵庫県の南北の分水嶺である。				
気候区分 ・日本海型内陸性気候 年平均気温 13.4℃、年間降水量 2,091mm、年間降雪深さ（合計）170cm 日照時間 1,592.0 時間、昼夜温の較差が大きく、霧の発生が多い。 （気象庁アメダスデータ、観測地点：生野 1991 年～2020 年の 30 年間平均 （年間降雪深さ（合計）のみ観測地点：和田山））				
人口（うち受益者） ・朝来市 28,989 人（28,989 人）、11,399 世帯（2020 年度）				
主な生計源 農林畜産業、金属加工業、食品製造業				
就業者総数	第 1 次産業	第 2 次産業	第 3 次産業	その他
14,226 人	783 人	4,117 人	9,192 人	
農家戸数	販売農家数	自給的農家		
1,777 戸	858 戸	919 戸		

農林水産業システムの概要

地理的特性とシステム形成の背景：朝来地域は南北約 32 km、東西約 24 kmに広がり、兵庫県のほぼ中央部に位置する。中国山地の東端部にあたり、総面積 403.06 km²の内、1,000m級の山並みに囲まれた山林が 83.8%を占める中山間地域であり、冬期は降雪や降雨の多い日本海側気候である。農地が少なく地域外からの資源導入が困難な時代から水稻、野菜、但馬牛等を中心とした地域資源循環型農業システムが形成されるとともに伝統野菜（岩津ねぎ）の保存に努めている。また当地域には、特別天然記念物のオオサンショウウオやコウノトリ等の貴重種の生息地が含まれている。

伝統的な知識システムの概要：岩津ねぎのルーツは、江戸時代後期に生野鉾山従事者の冬期の食料確保を目的に九条系ねぎが栽培されたことによる。長年にわたって山際の畑で栽培、採種されてきたため、水田ほ場整備事業の影響もなく保全された。化学肥料が普及する以前は、当時人口密集地の生野町から有機資材が供給されていた。土壌改良には但馬牛の堆肥と稲わら、籾殻、茅等の地域資源が活用されていた。化学肥料普及によって生野町からの有機資材の供給はなくなるが、但馬牛の多頭飼育化が進む中、牛糞は籾殻や他の有機資材とともに市土づくりセンターで一元管理され堆肥化した後、田畑へ還元されている。従来からの地域資源を活用した循環型の栽培法は、栽培地が朝来地域全域の水田転換畑へ拡大した今日でも時代に応じた形で継承されている。また岩津ねぎの病害虫蔓延防止を目的に団地化を避けた栽培は、伝統として引き継がれている。岩津ねぎ種子は、大正時代から現在まで一時中断はあったが品質統一のため生産者組織、関係機関一体で共同採種が行われている。岩津ねぎの遺伝子は、県研究機関の協力によって貴重な遺伝資源として保存されている。

地域の特徴：岩津ねぎの継承や共同採種など協同の精神は、伝統の神輿祭り（やっさ祭り）や四季を通した年中行事の中から育まれてきた。朝来地域に点在する岩津ねぎと他の作物、森林が織りなす風景は、当地区の四季を彩るパッチワーク状の美しい景観を作り出した。当地域では、小学生による生き物調査や中高生の生態観察活動が実施されており、地域と自然との共生を学ぶ環境教育に積極的に取り組んでいる。

本システムの重要性：本システムは、現在の「みどりの食料システム戦略」に合致した持続性の高い農法を目指す基本となる技術を含んでおり、地域資源循環型の示唆に富む農業システムである。長年にわたる岩津ねぎ栽培の過程から、ネギ属の花を吸蜜源とする貴重なウスバシロチョウなどチョウ類の生物多様性が保全されるに至った。資源循環型農業システムは、オオサンショウウオやコウノトリ生息地への環境負荷軽減にも貢献するものと考ええる。

岩津ねぎを核とした資源循環型農業システム ＝伝統種子の継承と地域連携による里地里山保全＝

地理的特性とシステム形成の背景

- 兵庫県朝来地域は県中央部に位置する中山間地域で狭小な谷間に農地と住居が混在。冬期は日本海側気候で降雨降雪多く、自然環境に恵まれた地域
- 当地域の農業経営は零細で、水稻、ねぎ等野菜、但馬牛等の地域資源を活用した複合経営
- 岩津ねぎは江戸時代が起源とされ、生野鉱山従事者への冬期の食料供給を目的に栽培が始まり、現在に至る
- 当地域は特別天然記念物等を含む貴重な生態系を有する



生野鉱山



岩津ねぎ

本システムの重要性

■中山間地における地域資源循環型農業システムの確立

狭小な谷間の農地利用 → 水稻、岩津ねぎを核とした資源循環型農業システムの確立

※「みどりの食料システム戦略」が掲げる理念に合致
→ 地域内外の大きな指針

■岩津ねぎの継承がもたらした生物多様性の保全

自然環境の保全につながり、貴重な生物多様性を育んだ
山際利用の岩津ねぎ栽培 → ウスバシロチョウに代表されるネギ属を吸蜜する多種多様な昆虫（チョウ類）の保全



岩津ねぎに飛来した
ウスバシロチョウ

■オオサンショウウオ・コウノトリの生息環境の保全

資源循環型農業システムによる自然環境の保全 → オオサンショウウオ・コウノトリ等キーストーン種の生息場所確保



オオサンショウウオ



コウノトリ

食料及び生計の保障

■積雪等冬期の不利条件が特徴ある岩津ねぎを産出

- ・高い市場評価 → 経営の安定化に貢献
- ・市内全域の水田転換畑へ拡大 → 冬期の大きな収入源
- ・新規参入者の増加 → 地域の活性化

■岩津ねぎを活用した6次産業化と地域産業の振興

- ・重要な地域食材 → 6次産業化、地場産業振興に貢献
- ・人気食材 → 観光業を含めた交流人口の増加

地域の特徴

■農業生物多様性

農業の資源循環型複合と多様な生態系

- ・チョウ類（ウスバシロチョウ等 15 種）、オオサンショウウオ、コウノトリなど

■文化・価値観・社会組織

農村伝統文化の伝承が育む協同の精神

- ・協同の精神を育んできた「やっさ祭り」
「薬師堂まつり」（明治初期～）



やっさ祭

- ・岩津ねぎ生産組合（大正初期～）
- ・生産者組織、関係機関一体による共同採種（大正初期～）
- ・但馬牛牛糞等の共同堆肥化（市土づくりセンター）と田畑への還元（平成 17 年～）

但馬牛



■多様な主体の参画

- ・小学生らによる生き物調査（平成 20 年～）

■ランドスケープ

- ・地域資源循環型複合農業および病害虫対策から生まれたパッチワーク状景観
- ・森林－林縁－ねぎ畑の連続性からなる様々なチョウが舞うランドスケープ

■6次産業化と地場産業の振興

- ・市内道の駅農産物直売所（3 か所）等
- ・岩津ねぎ関連加工品（約 60 品目）、関連企業増加

伝統的な知識システム

■複合経営による地域資源循環型農業システムの確立

- ・水稻、野菜（畑地利用）、但馬牛等による地域資源循環型農業システム
⇒水田転換畑へ拡大した今日でも継承

■伝統野菜「岩津ねぎ」の継承と遺伝子保存

- ・伝統野菜「岩津ねぎ」は、時代に適応した品種へ改良
- ・原原種は貴重な遺伝資源として研究機関で保存

■牛糞堆肥、稲わら、茅類から生まれた伝統農法の継承

- ・ねぎ栽培での牛糞堆肥、水稻由来のわら、籾殻を活用した農法の確立
- ・木炭経営から引き継いだ茅類の地域資材の活用（梱包資材：炭ダツ）

■ねぎの病害虫対策から生まれたパッチワーク状景観の形成

- ・病害虫の蔓延防止対策⇒隣接ほ場でねぎを作付けしない慣習の継承
⇒その結果、パッチワーク状の特徴的な景観

朝来地域における農林業の変遷

	江戸時代 ～明治	大正～ 昭和40年代	昭和後期 ～現在
平地 (低地水田土)	米		
山裾 (扇状地)		たばこ 繭(養蚕)	野菜(岩津ねぎ) 改良岩津ねぎ
		野菜(岩津ねぎ含む) 岩津ねぎ採種(個人) 岩津ねぎ採種(共同)	
山地		木材・竹 薪炭・炭焼き 共同採草地	土づくりセンター
畜産業		但馬牛(少頭飼育)	但馬牛(多頭飼育)

岩津ねぎ生産方式の変遷

	江戸時代 ～明治	大正～ 昭和中期	昭和後期 ～現在
ルーツ	九条系ねぎ	岩津ねぎ	改良岩津ねぎ
肥料		牛糞堆肥(個人) 有機資源(生野町から供給)	牛糞堆肥 (土づくりセンター)
資材		稲わら・初殻	茅 (土壌改良・出荷用梱包・ダツ) 茅 (収穫用梱包:ダツ) 包装資材

岩津ねぎとウスバシロチョウ(生活環)との関係



目次

1	世界及び日本においての重要性	1
2	認定地域の特徴	44
（1）	食料及び生計の保障	44
（2）	農業生物多様性	65
（3）	地域の伝統的な知識システム	85
（4）	文化、価値観及び社会組織	97
（5）	ランドスケープ及びシースケープの特徴	102
（6）	変化に対するレジリエンス	106
（7）	多様な主体の参画	112
（8）	6次産業化の推進	121

認定基準の各項目に係る農林水産業システムの説明

1 世界及び日本においての重要性

パートA 特別な価値及び特徴

1 朝来地域並びに岩津地区における地理的・気候的特性とシステム形成の背景

1-1 朝来地域の自然環境の概要

朝来地域は、兵庫県のほぼ中央部にあり、中国山地の東端に位置し、範囲は南北約 32 km、東西約 24 km である。北部に床尾山、東部に三国岳・栗鹿山、西部に須留ヶ峰・笠杉山・段ヶ峰がそびえ、日本海へ流れる円山川と瀬戸内海に流れる市川の源流であり、兵庫県の南北の分水嶺がある。円山川と市川上流から中流域に位置し、その支流の神子畑川、与布土川、東河川、糸井川など多くの河川が流れ、水量が豊富で自然に恵まれた地域である（図 1）。総面積 403.06 km² の内、森林面積が 83.8% を占めている。農地面積を加えるとおよそ約 88% が被植地となる緑豊かな地域である。

当地域の気候¹⁾は日本海型内陸性気候であり、年間平均気温 13.4℃、同降水量 2,091mm と比較的冷涼で水資源に多く恵まれた地域である。気温の寒暖差が大きいことが特徴であり、特に春、秋の寒暖差が大きいことから濃霧を生み出し（写真 1）、雲海に浮かぶように見える竹田城跡の景観は全国的に知られている。

当地域の中央部を流れる円山川は周囲の谷間からの支流で形成され、豊富な水量と清らかな水質が特徴である。朝来地域には、この恵まれた水資源を活用した大規模水力発電ダムが 3 基あり、この水系には、天然記念物のオオサンショウウオやモリアオガエル、アマゴ等の淡水魚が生息するとともに鮎が放流されている。

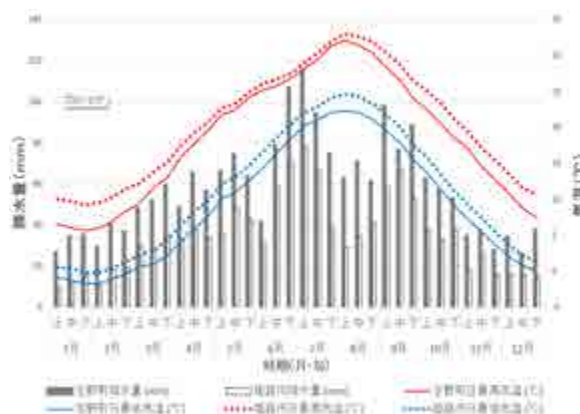


図 1 朝来地域（生野町）と兵庫県南部（姫路市）との気象条件 写真 1 霧に包まれる岩津ねぎ（11 月）の比較（気象庁 HP アメダス、平年値 1991～2020 年）¹⁾

土質は、地域内の多くが花崗岩、流紋岩、安山岩等の火成岩と新生代の洪積層、沖積層の風化土壌で構成され水はけのよいことが特徴であり、野菜栽培等に適した土壌が広がっている（図 2）。



図2 朝来市の土質図
(環境省自然環境局 2014 年度より引用、改変)

姫路からは約 50km、大阪まで約 90km、また鳥取にも約 60km に位置しており（いずれも直線距離）、古くから京阪神や播磨地域と但馬・山陰地域とを結ぶ交通の要衝として発展してきました。

朝来市内には、出石糸井県立自然公園、朝来群山県立自然公園、雪彦峯山県立自然公園があり、茶すり山古墳をはじめとする多くの古代遺跡、国史跡の竹田城跡、国近代化遺産（産業）の生野銀山等の中世から近世にかけての遺産、由緒ある神社・仏閣・各地に伝わる伝統芸能等の歴史文化遺産があるほか、四季折々の自然に包まれたキャンプ場、温泉等の施設がある（図 3）。

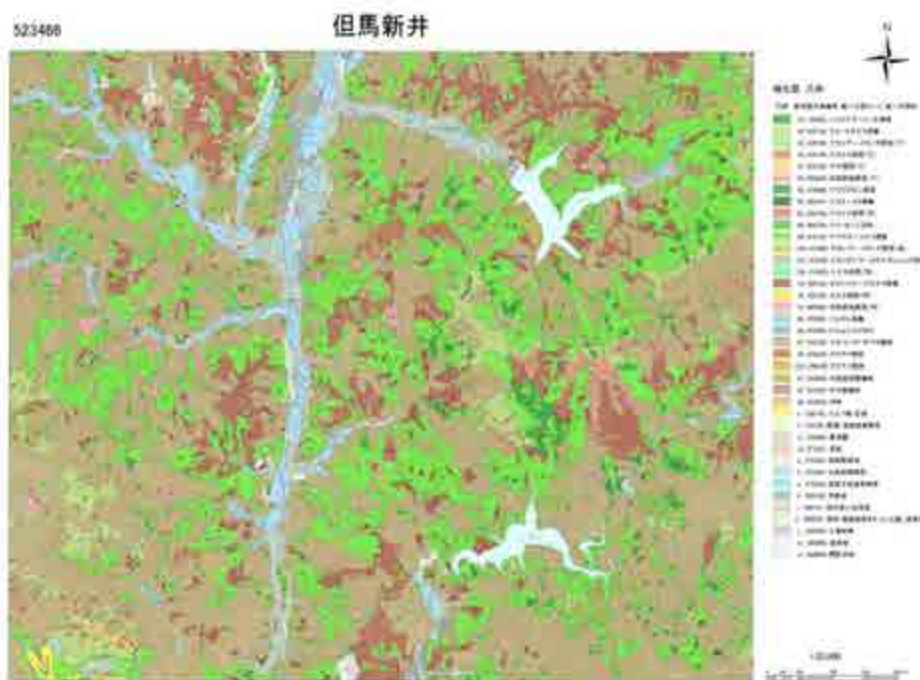


図3 岩津地区の植生図（環境省自然環境局 2014 年度作成より引用）

1-2 岩津地区の地理的特性とシステム形成の背景

岩津地区は、朝来市の南部に位置し、東西約 6 km、南北約 4 km の中山間地である。平地でも標高は約 200～300mあり、東西を山に囲まれた円山川沿いの幅約 300mの狭小な谷間に、集落や水田、畑が形成されている。この限定された地域の中で、当地域と隣接する生野鉱山（銀、銅を採掘した日本有数の鉱山。2007 年近代化産業遺産に認定）への米、野菜などの食料供給を託された中から、伝統野菜「岩津ねぎ」が生まれた。約百数十年にわたる栽培の変遷過程で水稻、ねぎなど野菜、但馬牛などを中心とした資源循環型農業システムが構築された。

当地域は、冬期の降雪を含め、降水量が多い。野菜栽培が困難な地域であるにもかかわらず、地理的、気象条件等に適した品目としてねぎを見つけ出し地域に定着させた先人たちによる功績は大きい。



写真2 積雪の中の岩津ねぎ（左：降雪後の岩津ねぎ、右：雪除け対策）

長年にわたるねぎの採種活動は、ネギ属の花を吸蜜するチョウ類の吸蜜源としての役割が大きく、生物多様性に貢献している。また、申請地域には、特別天然記念物のオオサンショウウオやコウノトリの営巣地が含まれるため、緊急の保全対策が求められる。

2 伝統野菜「岩津ねぎ」の継承と資源循環型農業システム

2-1 岩津ねぎの特徴

岩津ねぎとは、朝来地域岩津地区（旧朝来郡朝来町岩津）に江戸時代から伝わるとされる伝統野菜である。一般的な白ねぎと異なり、根に近い葉鞘部の軟白部から葉身部の葉先まで軟らかく全て食すことができ、生ではねぎ特有の辛味が強いが、加熱すると格段に甘くなる特徴を有する。一般的な白ねぎと比べて分けつが発生しやすいが、葉鞘部、葉身部共に太く、全長は約 80cm 前後まで成長する^{24) 25) 26)}。

こうした特徴が現れる大きな要因の一つに、収穫時期にあたる 11 月下旬頃からの当地域の気象条件が挙げられる。11 月下旬から 3 月初めの冬期間は日本海側気候を呈し、

降雨または降雪が多く曇天の日が続く。その低温と豊富な土壌水分等の環境条件下で独特の旨みと軟らかさが生まれた（写真 2、3）²⁾。

この地域より南部で栽培すると数本から 10 本前後まで分けつし、また食感が硬くなるため岩津ねぎ本来の特徴が現れにくくなる。



写真 3 岩津ねぎ
“一本ねぎ”でありながら葉の部分も軟らかく食べられるのが特徴

2-2 岩津ねぎの来歴

岩津ねぎが生まれるに至った経緯は、江戸時代後期、徳川幕府直轄の生野鉾山（写真 4、注）に設置されていた生野代官所の役人が京都へ出向いた際、生野鉾山労働者の冬期の食料確保を目的に九条系ねぎの種子を持ち帰り、岩津地区の農家に植えさせたのが始まりとされている^{18) 24) 25) 26)}。



写真 4 旧生野鉾山

1903 年（明治 36 年）の朝来志第 4 巻³⁾によると、山口村（岩津地区が含まれる村）の項に「津村子ニ葱ヲ産ス佳品ヲ以テ称セラル」（写真 5）の記述があり、既に形質良好な岩津ねぎが生産されていたことが分かる。

（注：幕府の重要な財政源である銀、銅を採掘した日本有数の鉾山。2007 年近代化産業遺産に選定）

1923 年、兵庫県立農事試験場但馬分場業務功程⁴⁾や試験成績概要書⁵⁾に「朝来在来種」（1924 年から岩津葱に改称）の記述がみられ、その形質を調べるため東京根深や九条ねぎと比較栽培を実施していた。当時の山口村では自家採種によってこの固有種を受け継ぎ、栽培を続けていた。

1927 年から兵庫県農業試験場但馬分場（現在の兵庫県立農林水産技術総合センター北部農業技術センター。以下、北部農技と略す）が軟白部の締まり悪く、葉も軟らかす

ぎるという岩津ねぎの輸送上の欠点を改善するため、品種改良に取り組み、1935 年「岩津ねぎ」と「千住ねぎ」を交配した「改良岩津ねぎ」が育成された⁴⁾。その後、主にこの改良岩津ねぎが栽培されてきた（写真 6）。

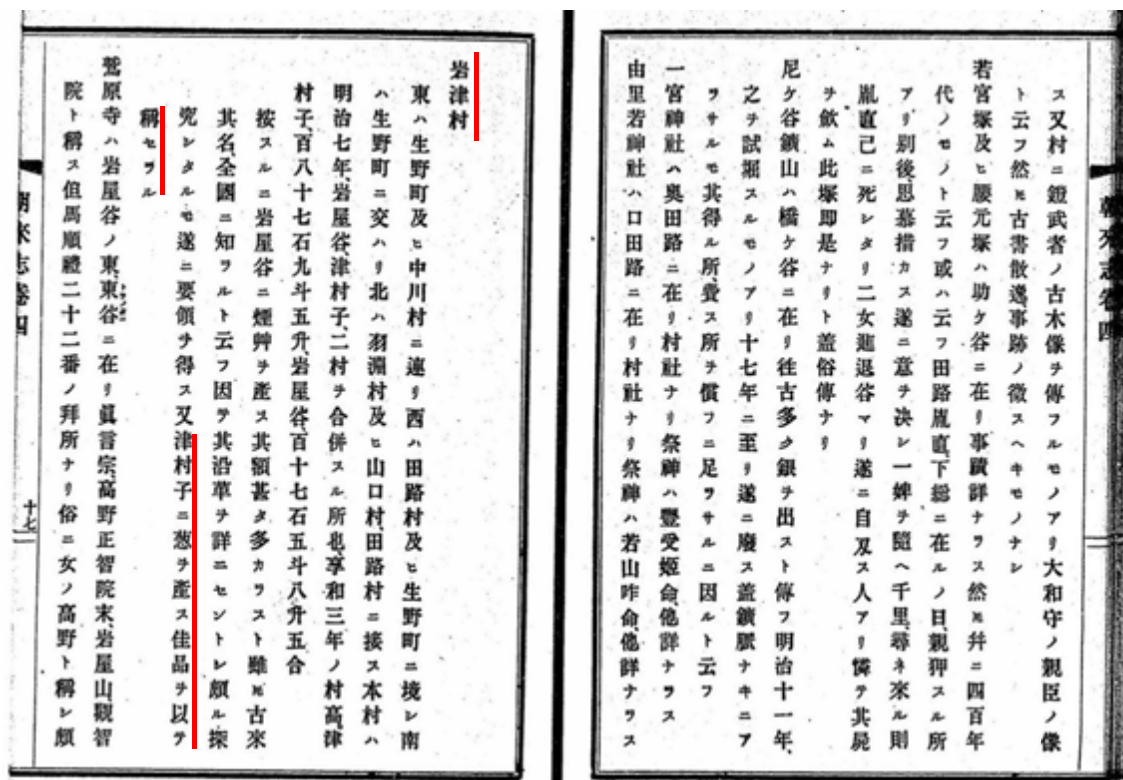


写真 5 朝来志第 4 巻 1903 (明治 36) 年「津村子ニ葱ヲ産ス佳品ヲ以テ称セラル」



写真 6 改良岩津ねぎ

2-3 品種改良による近代的栽培法への改良

前述のとおり、岩津ねぎは時代に適応した品種改良が行われてきた。1880 年代に当時の篤農家が地元で受け継がれてきた「九条系ねぎ」と「根深ねぎ（品種不明）」との交配を繰り返し、品質良好な津村子根深（1924 年に岩津葱に改称）が育成され、地域に定着した⁶⁾。大正時代（1910 年代）の不況期には、農村自立支援の一環として津村子根

深葱が特産品に推奨された。1922 年には元津葱組合が結成され、1924 年には岩津葱に改称されると同時に岩津農事改良組合を結成し、共同出荷と共同採種が始まった。

1927 年（大正初期）からは、兵庫県農業試験場但馬分場が品種育成に取り組み、改良岩津ねぎ以前の在来種子は歴代の栽培農家によって現在も脈々と受け継がれている。江戸時代後期から現在まで約 200 年間、時代の要請に合った形質の作出を目的に、他系統ねぎとの交配・改良を重ね「岩津ねぎ」の名称で栽培され続けている。



写真 7 岩津ねぎの採種作業

2-4 伝統的固有種の保存

2000 年代には輸入野菜の増加、量販店や外食産業の伸展などにより農産物流通の大型化・国際化が進んだ。このような状況下において地域特産物の生産振興への動きがある中、岩津ねぎは長年の自家採種による形質のばらつきがみられるようになり、産地拡大を図るうえでの課題となった。そこで、市場出荷向けの個包装（袋づめ）しやすい草姿への改良を前提に 2004 年から優良系統の選抜を行った（図 4）^{5) 21)}。その結果、2006 年に現在の長葉系が選抜され、主に市場出荷用として栽培されている。

長葉系岩津ねぎの種子は、2008 年の選抜以降、北部農技が原原種を生産し、その種子を元に生産者岩津ねぎ生産組合が原種および配布用種子を生産している（写真 7）。北部農技からの原原種種子供給は 3 年ごとに更新され、遺伝的な品質の保持に努めている。

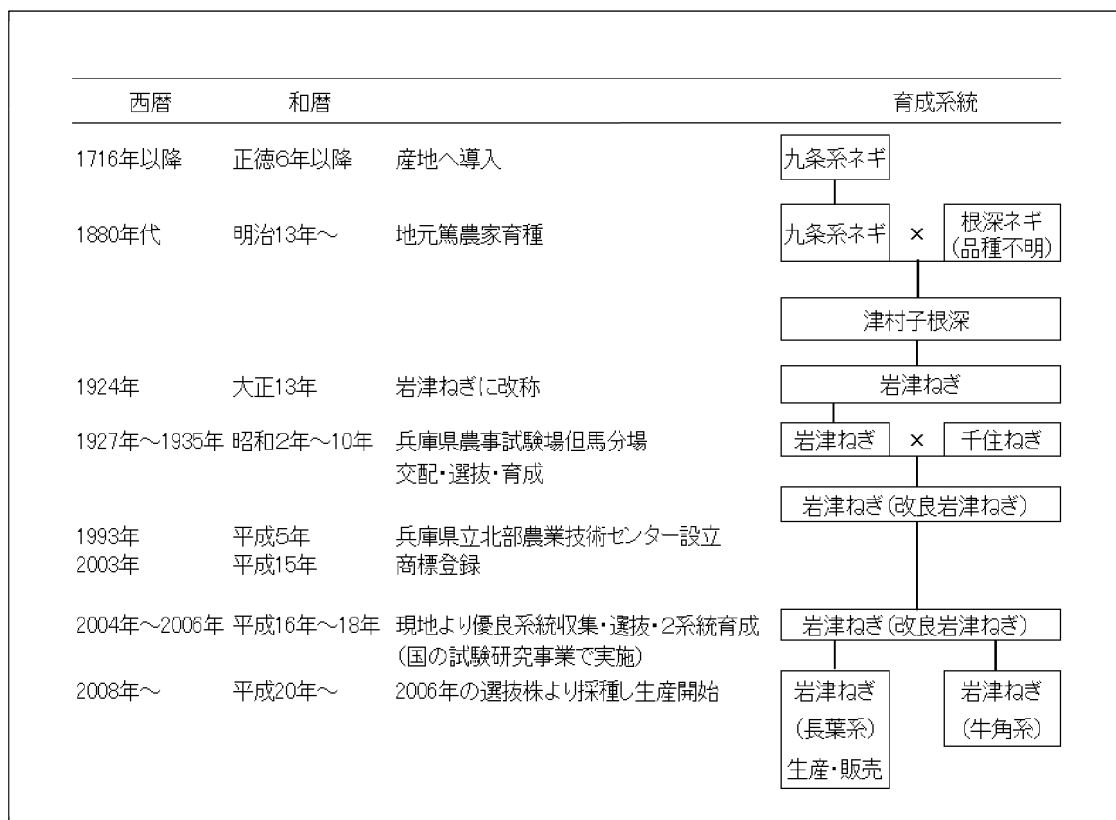


図4 岩津ねぎ改良の歴史



図5 岩津ねぎ生産方式の変遷

3 岩津ねぎと資源循環型農業システム

耕うん機や化学肥料が普及する 1965 (昭和 40) 年頃までは、農耕用の役牛として各戸で但馬牛が少頭 (1 頭) 飼いされており、牛の飼料は田畑の野草以外に集落で共同草地 (3 箇所) を設置し確保してきた。牛の糞尿は堆肥化され、岩津ねぎをはじめとする野菜に還元されていた (図 5)。さらに良質のねぎ生産には、大量の肥料供給が必要であり、その不足分を補うため岩津地区近郊の鉱山従事者によって人口が密集していた生野

町から良質の有機資材としてし尿が供給されていた（図 6）⁷⁾⁸⁾。特定の農家と生野町在住者との間で取引が行われており、生野町と岩津地区間で資源循環システムが成立していた（注：ききとり調査（岩津地区生産農家）2023 年 8 月 30 日、11 月 15 日、2024 年 2 月 22 日）。



図 6 生野鉱山と岩津地区との位置関係

1965（昭和 40）年以降、耕うん機が普及するにつれ農耕用としての但馬牛の役割がなくなり、各戸での少頭飼いが激減すると同時に、それまでの長い年月にわたり集落で管理されてきた共同草地の必要性がなくなった。その一方で、繁殖・肥育専業農家による多頭飼育化が進み、2005 年には高品質な堆肥の確保と供給並びに地域環境への配慮から市土づくりセンターが建設され、安定した堆肥生産・供給が行われている（写真 8）。



写真 8 但馬牛の親子と牛糞から製造された良質な堆肥

4 生産組織活動と共同採種ほ場による岩津ねぎ種子の継承

前述のとおり 1900 年頃から既にねぎの生産地として知られていた岩津地区であるが、当初は生産者が組織化された記述はない。組織活動は、大正時代に入り 1922（大正 11）年に元津葱組合が設立されたのが組織活動のはじまりとされる。同年、岩津ねぎの振興を目的に兵庫県朝来郡第 1 回品評会が開催された。1924（大正 13）年には兵庫県農会主催の蔬菜果物季節品評会が開催され、岩津農事改良組合が出品した岩津ねぎに一等賞が授与されている。品評会は、主催者の変更や戦争による中断はあったが現在も継承して開催されており、約 100 年の歴史がある。

1924 年には葱作組合共同採種ほ場（写真 9 左）が設置されており、当時から岩津ねぎの振興や品質保持の取り組みに力を入れていたことがわかる。



写真 9 岩津ねぎ採種ほ場の今昔

左：1924 年（大正 13 年）頃の岩津葱作組合共同採種ほ場（旧朝来町岩津）

右：2023 年現在の共同採種ほ場（旧朝来町石田）

1932（昭和 7）年に組織替えした朝来郡山口村岩津葱組合が設立され、1935（昭和 10）年には岩津共同出荷場が建設された。1946（昭和 21）年には、隣接する中川村に葱組合が設立し、栽培地が岩津地区から隣接地へと拡大した。

1969 年に岩津共同出荷場（写真 10）が改築され、その翌年（1970 年）から国の米減反政策（水田転作事業）が始まり、転作作物の一つとして岩津ねぎの水田転換畑への栽培が勧められた。この時期を境に岩津ねぎの主要な栽培地が山際の畑地から水田転換畑へ移行した。その結果、1 戸当たりの栽培規模は平均約 10 a 未満から徐々に増加し、2023 年現在では平均約 17 a へと拡大している。



写真 10 旧岩津共同出荷場の建物

1948（昭和 23）年に特産そ菜指定産地制度の国指定産地、2011（平成 23）年に野菜産地指定（秋冬ねぎ）を受け、現在に至る（表 1）。

このように時代に適応した組織活動を通して岩津ねぎの生産振興や継承が行われてきたことによって、同時に生産技術の継承と改良への基盤を築く礎となっている。

表 1 岩津ねぎの組織活動の経緯

西 暦（年）	和 暦（年）	主な生産組織活動の経緯
1922	大正 11	元津葱組合 設立
1924	大正 13	葱作組合共同採種園 設置
1932	昭和 7	朝来郡山口村岩津葱組合 設立
1935	昭和 10	岩津共同出荷場 建設
1946	昭和 21	朝来郡中川村葱出荷組合 設立
1948	昭和 23	特産そ菜指定産地制度 国指定産地
1969	昭和 44	岩津共同出荷場 改築
1970	昭和 45	減反政策始まり岩津ねぎへの転作振興（朝来町）
1991	平成 3	朝来町岩津葱組合 結成（事務局：J A）
1994	平成 6	朝来町岩津葱組合（事務局：朝来町へ異動）
2001	平成 13	J A たじま朝来郡岩津ねぎ部会 結成
2003	平成 15	岩津ねぎ（青果） 商標登録
2005	平成 17	朝来市岩津ねぎ生産組合 設立
2007	平成 19	岩津ねぎ生産組合で採種事業を開始
2011	平成 23	野菜指定産地（秋冬ねぎ）
2012	平成 24	岩津ねぎ（加工）商標登録

5 病虫害対策と資源循環型農業のマッチングから生まれたランドスケープ

農地面積が少ないにも関わらず、化学農薬のなかった時代から病虫害の発生を抑えるため 1 筆ほ場を空けて栽培する等、隣接したほ場では岩津ねぎを植え付けない申し合わせがあった（注：ききとり調査（岩津地区生産農家）2024 年 2 月 22 日）。今日においても慣習的に継承されており、栽培するうえでの基本の一つとなっている。

こうした病虫害対策に対する配慮と資源循環型農業システムから、山林と併せた狭小な谷間にパッチワーク状の景観を生み出すことになり、四季を通して美しい景観を楽しむことができる（写真 11、図 7）。



写真 11 岩津地区のパッチワーク状の景観



図 7 地域内に分散する岩津ねぎ栽培ほ場

6 岩津ねぎ栽培がもたらした生物多様性の保全

6-1 岩津ねぎがもたらした貴重種ウスバシロチョウの生息環境

朝来地域では、岩津ねぎ、アサツキ等ネギ属を蜜源とするチョウ類が 15 種確認されている⁹⁾。その中の一種であるウスバシロチョウ（写真 12）は、兵庫県レッドデータブックの要注目（注）にランクづけされている貴重種であり、卵の状態越冬することによって有名である¹⁰⁾。山際の落ち葉や枯れ枝に数十個～百個程度の卵を産み付け越冬し、春先に孵化した幼虫は食草であるムラサキケマンなどへ移動して繭まで成長する。4 月～5 月にかけて羽化したウスバシロチョウは、吸蜜源を求めて飛び立ちネギ属の花に集まり（写真 12）、山際の落ち葉や枯れ枝に産卵することを繰り返す¹¹⁾。

しかし、近年になり吸蜜源であるネギ属の植物がシカ等の食害に遭い減少していることから、ウスバシロチョウの個体数も減少傾向にある。岩津ねぎの採種は長年にわたり生産農家が山際の畑地で点在して自家採種していたことが、ウスバシロチョウをはじめとするチョウ類等の吸蜜源となり、多様な昆虫類の保全に貢献している。

（注：要注目種とは、「最近減少が著しい種、優れた自然環境の指標となる種などの貴重種に準ずる種」兵庫県版レッドリスト 2022（昆虫類）より引用）



写真 12 ウスバシロチョウ

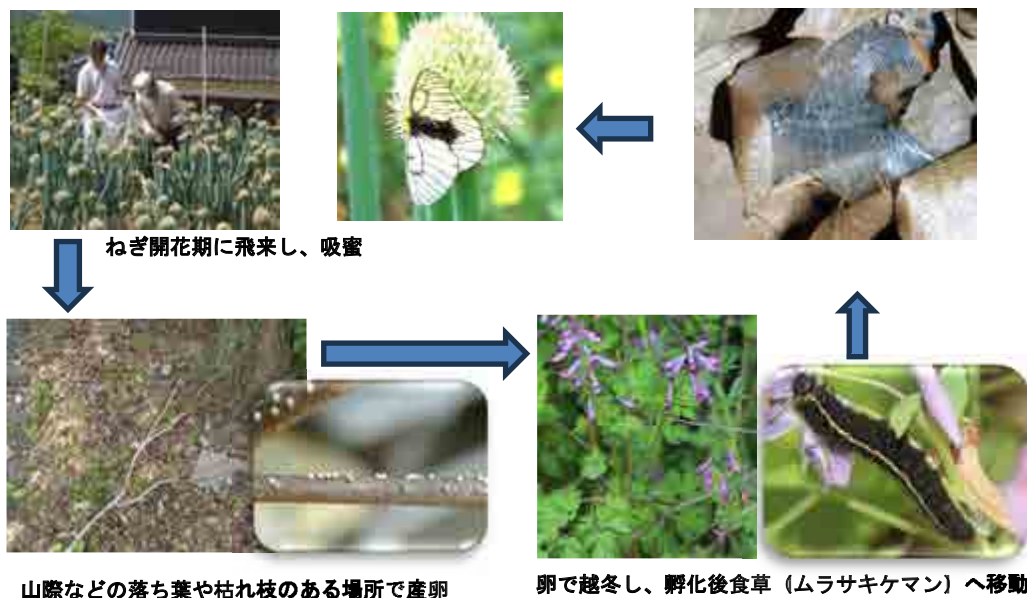


図 8 ウスバシロチョウの生活環と岩津ねぎとの関係

6-2 岩津ねぎとその周辺環境

(1) オオサンショウウオ生息環境の保全

世界最大の両生類であるオオサンショウウオ（写真 13）は日本固有種で、1956 年に国の特別天然記念物に指定¹²⁾されている。

この「生きる化石」とも称せられるオオサンショウウオが、朝来地域全域の多くの河川に生息しており、朝来市が 2012 年～2021 年の 10 か年にわたって実施した「朝来地域オオサンショウウオ生息調査」では、266 頭が確認されている。詳細は図 9 のとおりであるが、円山川水系の岩津地区では 38 頭（2014 年度調査）、当地区の上流域で隣接する円山地域では 44 頭（2015 年度調査）が確認されている。オオサンショウウオは夜行性で、夜になると岩陰や川岸の横穴から出て小魚・エビ・サワガニ・カエル・貝・水生昆虫などを捕食¹²⁾することから、当地域の水系では生物多様性が維持されていることが理解できる。



写真 13 特別天然記念物のオオサンショウウオ
（写真提供：NPO 法人「日本ハンザキ研究所」）

NPO 法人「日本ハンザキ研究所」岡田理事長からの聞き取り（2024 年 9 月）によると、「その要因として挙げられることは、当地域では耕作放棄地が少なく、水田や畦畔、法面等その周辺部環境の保全管理がなされるにことによって様々な生き物が育まれている