

る。畑地だけでなく水田が混在することによって、ウェットランドとして生物多様性を生み出している。例えばカエル類など小動物も川へも供給されて餌源となると考えられる。岩津地区は円山川の上流域に当たるが、朝来市には市川と円山川の2つの大きな水系の源流があり、オオサンショウウオの生息数の多い要因の一つである。河川上流域においては水量が比較的安定し、水温が上がり過ぎないことも重要である。オオサンショウウオが生息するエリアの上流の水質は概ね良好である。オオサンショウウオは、水温が一般的に 25℃以上で餌をあまり食べなくなり、28℃くらいになると動かずにより冷たい水の滲み出るような場所に潜って水温が下がるのを待つ性質がある。食べ物は多岐に渡り、サワガニや魚類、水生昆虫類、陸域からもたらされる落下昆虫や主に水田由来のカエル、ヘビやモグラなど何でも食べる。特定の餌を食べるのではなく、その場所にあるものを何でも食べて暮らしている。」とのことである。

年度	調査河川名	捕獲個体数
平成24	与布土川（ダム～森）	41
平成25	田路川	0
平成26	円山川（岩津）	38
平成27	円山川（円山）	44
	伊由谷川（澤～山内）	3
平成28	佐中川	3
	円山川（玉置～桑原）	9
平成29	与布土川（梁瀬）	0
	神子畑川	0
平成30	市川（小野～緑ヶ丘）	23
	市川（真弓南）	17
令和元	糸井川（寺内～高生田）	4
	内海川	1
令和2	与布土川（喜多垣～柵木）	16
	市川（生野高校前）	38
令和3	市川（盛明橋～生野高校）	29
	合計	266



図9 オオサンショウウオ生息調査の結果と生息分布
朝来市文化財課調べ、2012～2021 年度

(2) コウノトリ生息環境の保全

コウノトリは、かつては朝来市以北の但馬地方においても広く分布する鳥であったが、水田を荒らす害獣として乱獲され、また農薬等による環境の悪化で個体数が激減した¹³⁾。1956年に国の特別天然記念物に指定されている。

朝来市では、2012年に豊岡盆地以外で初となる放鳥拠点施設を朝来市山東町三保に設置し、2羽のコウノトリを移動した。その後、山東町与布土地区、和田山町東河地区に人工巣塔を建てるなどして繁殖活動を進めている。朝来地域での野外ペアによる産卵育雛は、餌資源の豊かさを物語っている（写真14）。



写真14 人里で共生するコウノトリ（朝来市山東町与布土地区・和田山町東河地区）

コウノトリの繁殖を進め営巣させるには、生息地内の餌場となる水田の管理が重要となる。生息環境を確保するため、朝来市山東町与布土地区、和田山町東河地区ではコウノトリ育む農法（注）を推進しており、広がりを見せている。

食物連鎖の頂点にいるオオサンショウウオ、コウノトリだけでなくウスバシロチョウ等の生息は、人との共生によって可能とするものであり、岩津地区を含めた朝来地域全域での林縁部並びに河川、水路等の保全管理によってなされたものである。

注：コウノトリ育む農法とは、兵庫県の定義では、「おいしい農産物と多様な生きものを育み、コウノトリも住める豊かな文化、地域、環境づくりを目指すための農法（安全な農産物と生きものを同時に育む農法）」のことである。生きものの多様性を確保するため、①中干し前にオタマジャクシの変態確認、②化学合成農薬削減、無農薬栽培などの農薬削減技術導入等を推進している⁷⁾。

パートB 歴史的な関連性

1 朝来地域並びに岩津地区の農業起源

朝来地域の農業起源は江戸時代に遡る。生野鉱山がある重要な地であったことから幕府直轄の天領となり、岩津地区もこれに属し、1600年代初期から生野奉行の支配下にあった。1680年に奉行から代官に名称が変わり、明治維新まで続いた。

岩津地区は、円山川の上流に位置し標高約200m、円山川沿いの狭小な谷間に集落と田畑が集中する中山間地であり、農地に適した平野部が少ない。江戸時代から昭和の農地解放までの長い歴史において、当地区は農家の多くが小作であったため、収穫された米の多くを小作料として拠出する必要があった。そこで、現金収入が見込まれる山林を活用した炭焼き、養蚕、野菜、但馬牛の子牛販売等で生活を営んできた¹⁴⁾¹⁵⁾。

1-1 朝来地域並びに岩津地区における農林業の概要及び変遷

岩津地区は、我が国鉱業の近代化モデルとなり「近代化産業遺産」に認定されている生野鉱山（写真15）の隣接地に位置する。古くから生野鉱山労働者の食料となる野菜を供給してきた地域である。生野鉱山とは日本有数の銀山であり、戦国時代から幕府直轄の鉱山として栄えた。明治政府は、生野鉱山を日本鉱業の近代化を図るモデル鉱山として官営鉱山に位置づけしていた。最盛期は2万人の労働者がいたとされるが、明治期から昭和中期までの生野町人口は1万人前後で推移している。その後、鉱山の産出量の減少するにつれ人口も減少し、1973年の閉山頃には4千人台になった。



写真 15 生野鉱山全景
（日本遺産「銀の馬車道・鉱石の道」推進協議会 HP より引用）

岩津地区は、狭小な谷間に集落と田畑が形成されており、朝来市内の他地域と比べて農地面積が少ない（表2）。当地区の土質は、花崗岩質で形成されており、円山川の堆積層周辺の山には大小の谷があることから度々の土砂流出が発生している。現在の集落や田畑の位置は、花崗岩質の堆積層でできた扇状地にあたり、歴史的には江戸時代の大地滑りによって現在の集落位置に形成されるに至った経緯がある。そのため、田畑の排水は良好で、桑や畑作物栽培などには適した土地である³²⁾。

水田面積は朝来市内の他地域と比べても少なく、米による収入は僅かであった。そのため生計の多くは、地域資源を最大限に活用した野菜生産、養蚕、但馬牛の子牛販売、

木炭生産（炭焼き）によるものであった。近代的な農業が始まるまでの長い歴史の中から、農畜林による資源循環型農業システムが構築されるに至った。

朝来市の2021年における森林面積は33,801haで、総面積40,306haに占める割合は約84%である。森林面積のうち、民有林が33,186haと98%を占め、残りの2%が国有林となっている。人工林の面積は21,769ha、天然林は10,833ha、無立木地等は583haとなっており、人工林面積率は65.6%と、兵庫県全体の41.8%より高い。人工林の蓄積は、人工林蓄積率は86.2%と兵庫県全体の71.6%より高くなっており、人工林資源が充実している地域である。人工林の樹種別面積割合は、スギが46%、ヒノキが42%となっており、兵庫県平均（スギ49%・ヒノキ42%）とほぼ同等である³³⁾。

朝来市内には、スギーヒノキ群落（山東町栗鹿）、アカマツ群落（生野町上生野）、ヒメコマツ群落（旧朝来町多々良木）、ウラジログシ群落（旧朝来町岩津、同山内権現谷）がある。特に山内権現谷のウラジログシは、当地方の照葉樹林の分布上限にあたる¹⁰⁾。

表2 朝来地域並びに岩津地区の農地等の概要

No.	項 目	岩津地区 ※1	朝来地域 ※2	兵庫県 ※2	算出方法
①	総土地面積 (ha)	981	40,306	840,094	
②	耕地面積 (ha)	41	1,723	72,400	
③	田耕地面積 (ha)	33	1,570	66,300	
④	畑耕地面積 (ha)	8	153	6,100	
⑤	林野面積 (ha)	884	33,852	563,148	
⑥	農家戸数 (戸)	81	1,777	67,124	
⑦	1戸当たり平均耕地面積 (ha)	0.5	1.0	1.1	②／⑥
⑧	耕地面積率 (%)	4.2	4.3	8.6	②／①*100
⑨	水田面積率 (%)	80.5	91.1	91.6	③／②*100
⑩	畑面積率 (%)	19.5	8.9	8.4	④／②*100
⑪	林野面積率 (%)	90.1	84.0	67.0	⑤／①*100

<参考資料>

※1：岩津地区：2023（令和5）年度

- ・総土地面積（朝来市税務課：登記面積）
- ・田耕地面積（朝来市農業委員会：農地台帳）
- ・畑耕地面積（朝来市農業委員会：農地台帳）
- ・林野面積（兵庫県農林水産部：森林簿）
- ・農家戸数（朝来市農業再生協議会：営農計画書配付対象農家数）

※2：朝来地域・兵庫県：2022（令和4）年度

農林水産省 統計情報 「わがマチ、わがムラ」

朝来地域並びに岩津地区の農林業の変遷は、図10のとおりである。以下、朝来地域並びに岩津地区の基幹作目であった主要作目の変遷について述べる。



図 10 朝来地域の農林業の変遷

(1) 水稻

辺境の谷間にある岩津地区では、円山川水系やその支流に沿って水田が形成されており、水田面積は 33ha と零細であるが、その豊富な水資源を活用した水稻栽培が行われてきた。水稻品種は主にコシヒカリが栽培され、9 月上旬が収穫盛期となる。1971 年には場整備によって当地区内の水田の集約と拡大がされたが 1 ほ場面積は約 10～20 a 程度である。

水稻栽培は小作によるものが多く、抛出により米の収入は僅かであったが、稲わらや粃殻を有効に活用した作物生産が行われた。

このような地域資源を有効に活用した農畜林の複合経営は、農業機械や化学肥料が一般に普及する 1960 年代後半まで続いた (図 10)。

(2) 野菜

生野鉱山の位置 (図 11) は、現在の JR 播但線生野駅から東へ約 2 km 入った山間にある。生野鉱山 (銀山) は、1542 年から銀山の本格的な採鉱が始まる。鉱山労働者が増加するにつれ食料の確保が重要な課題となり、当時の生野代官所では鉱山労働者を定着させるために、支配下の農民に食料の増産と生鮮野菜の栽培を奨励した。鉱山のある生野町内には農地が少なかったため、当時、生野代官所の行政区域内で

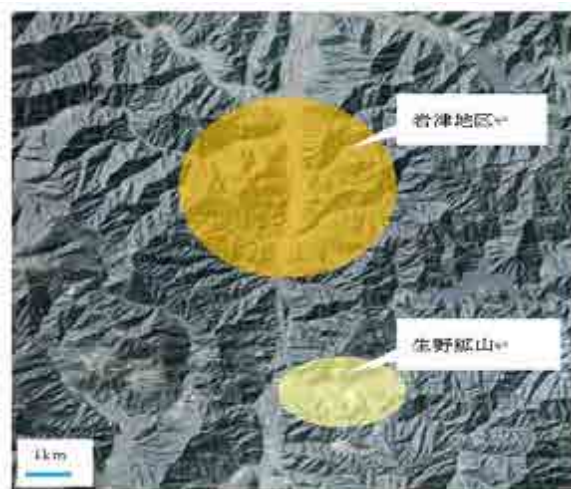


図 11 生野鉱山と岩津地区の位置関係
(森林土壌デジタルマップより引用、改変)

あった岩津地区に野菜の作付けを奨励し、長年にわたって野菜を供給していた経緯がある。

当時、厳しい寒さの但馬地方では、冬期間中の野菜確保は大変困難を極めたものと推測される。そこで、当時の代官所役人が京都に出向いた際に九条系ネギの種子を持ち帰り栽培させたのが岩津ねぎの始まりと伝えられている。

岩津ねぎは九条系ネギの改良種で、根深ネギと葉ネギの兼用種であり、軟白部から葉先部分まで食べられるのが特徴である。葉色はエメラルドグリーンの濃い緑色で、厳しい寒さによって葉身部に白いゼリー状の粘物質ができる。耐寒性に富み肉質は柔らかい。これは冬期の降雪や降雨により土壌水分が多いことによる。香りがよく、生では辛味が強いが、加熱することで辛味がなくなり甘味が増すのが特徴である。岩津ねぎをはじめとする野菜生産には、優良な肥料が多く必要であり、後述の但馬牛の堆肥だけでは十分でないため、当時野菜等食料の取引のあった生野町住民からし尿を調達していた。し尿は、農家個人での取引が中心であるが、トラックが普及しだした 1960 年代は、し尿の運搬を引き受ける業者も存在した（注：ききとり調査（岩津地区生産農家）2024 年 2 月 22 日）。

(3) アサクラサンショウ（朝倉山椒）

アサクラサンショウは、朝来地域の隣接する養父市朝倉が発祥の地とされる。現在は兵庫県北部の但馬地域全域で栽培されており、特に南但馬地域の養父市、朝来市で盛んに生産されている。

アサクラサンショウの歴史は、約 400 年前の 1611（慶長 16）年に駿府城の徳川家康へ但馬生野奉行の間宮新左衛門が朝倉山椒を献上した記録がある。アサクラサンショウの名称は、朝倉集落で多くの山椒が栽培されていたことから名付けられたと言われている。

1912（明治 45）年に植物学者の牧野富太郎が養父郡八鹿町朝倉（現、養父市八鹿町朝倉）に調査で訪れた際に、栽培されていたサンショウを同定した結果、新品種であると認定され、アサクラサンショウと命名された。但馬地域では「朝倉さんしょ」と呼ばれ親しまれている。

アサクラサンショウの特徴は、大粒で柔らかく、リモネン由来の柑橘系の香り成分が多く、後味が尾を引かない辛味があるため、青果物としての需要が多いことである。また、一般の山椒とは異なり、朝倉山椒の枝には棘（とげ）がなく管理しやすい点も大きな特徴として挙げられる。肥培管理は、主に堆肥や発酵鶏糞による有機資材を用いた草生栽培であり、環境にやさしい栽培法が行われている。

収穫期は5月中旬～6月上旬であるが、収穫適期は約1週間と短い。収穫適期が遅れると品質が低下するため、収穫時期の見極めが重要になる（写真 16）。

地元の加工品業者によって様々な商品が開発されている。2016（平成 28）年から輸出

が始まり、ヨーロッパでは香辛料としての注目が高い。

近年では、従来の枯れやすいといった問題点を解消するため、北部農業技術センターの協力のもとに、台木に自生しているフユザンショウを使った接木苗を育成し適応力を高めた。その接木苗による新植が 2009（平成 21）年から始まり、現在では朝来地域の栽培面積は約 10ha に拡大し、さらに栽培面積は増加傾向にある。

文献：養父市歴史文化財課 HP



写真 16 アサクラサンショウ
栽培ほ場（左）と大粒の果実が結実した房（右）

（4）養蚕

但馬地方の養蚕は、江戸時代の後期（1800 年代）から盛んに行われた。1700 年代中期に丹後地方で絹織物であるちりめん産業が盛んになり、朝来市の隣接地である養父郡蔵垣村（現養父市大屋町）の庄屋・上垣守国が研究した成果を「養蚕秘録」にまとめて出版するなど養蚕業の発展に寄与した（図 12）。農業だけでは収入が少ない但馬地方にとって、養蚕は現金収入が得られる重要な収入源であった。

養蚕業は、明治時代の近代化に伴い、但馬の養蚕、丹波の製糸、丹後の織物という地方分業システムによって拡張したが、1960 年代後半には化学繊維の普及に伴って衰退した³⁴⁾。

1928 年の兵庫県農林統計によると県内養蚕戸数 43,620 戸の内、但馬は約半数の 22,752 戸（52%）を占める。朝来郡（現朝来市）は 3,128 戸で、そのうち朝来町は 1,069 戸（うち岩津地区 504 戸）であり、特に岩津地区が多かった¹⁴⁾。

岩津地区の昭和初期の桑畑面積は水田面積のほぼ半数あり、養蚕業が盛んであったことが分かる（図 13）。この当時、農地の少ない岩津地区では集落内のいたるところに桑畑があり、水田の畦畔などにも桑の樹が植えられていた。1960 年代に入り養蚕業が衰退したことで桑を植栽する必要がなくなり抜根された。桑畑跡地は通常の野菜畑へと転換され今日に至っている（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 12 江戸時代の但馬地方における養蚕の様子
(兵庫県立歴史博物館 HP「ひょうごの歴史の道」より引用)

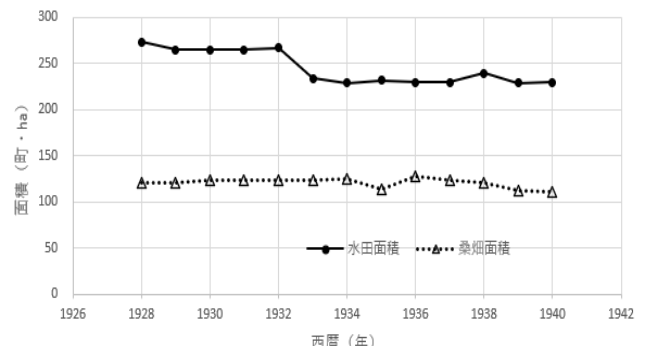


図 13 岩津地区の水田面積と桑畑面積の推移（朝来町史下巻、朝来町教育委員会 1981 を元に作図）

(5) 但馬牛

岩津地区と但馬牛との関係は古墳時代中期（西暦 5 世紀末頃）に遡り、旧朝来町内の船宮古墳から鼻環をした牛の埴輪が出土されており、当時既に家畜化されてことが分かる（写真 17）。但馬牛が役牛として使われるようになったのは江戸時代に入ってからであり朝来地域の各農家に 1 頭飼養が普及した（写真 18）。その歴史は 1960 年代に耕運機が普及するまで長く続いた。飼育されていた但馬牛の大半は雌であり、生まれた子牛は高値で取引されており、家計の大きな収入源となっていた。



船宮古墳（朝来市桑市）全景



牛形埴輪



残存部分（赤円内）

写真 17 船宮古墳（朝来市桑市）と出土された日本最古の牛形埴輪
(写真中央・右は朝来市埋蔵文化財センター古代あさご館展示)

兵庫県農林水産統計によると、1960 年代までは朝来郡内の但馬牛飼育農家戸数と但馬牛の頭数がほぼ一致する。その後は、飼育戸数が激減したにも関わらず、繁殖を主とする畜産農家の専業化によって 1 戸あたりの飼育頭数が増加し、朝来市内で約 1000 頭台を維持している。現在では繁殖、肥育の一貫経営による多頭飼育が一般化している（写真 19、図 14）。

1960 年代までは、各農家から排出された牛糞に水稻の粃殻等と混和し堆肥化した後、土壌改良資材として田畑へ還元されていた。その後、多頭化による牛糞処理対策の一環として、2005 年に竣工の町営（旧朝来町、現在は市営）土づくりセンターで一元管理して完熟堆肥化された後、田畑へ還元されている。



写真 18 役牛として活躍する但馬牛
(朝来町史下巻、朝来町教育委員会 1981 より引用)



写真 19 多頭飼育による牧場
(朝来市元津)



図 14 朝来市における但馬牛等肉用牛飼育戸数と頭数
(資料：兵庫県農林水産統計)

(6) 木炭業（炭焼き）

朝来市の林野面積は総面積の約 84%で兵庫県の 67%をかなり上回っているが、岩津地区は約 90%とさらに高い（表 2）。この広大な林野は、建築資材、農耕器具や土木橋梁の資材、薪炭、牛の放牧場など、農家にとって山は生活に不可欠な場所であった。戦時中の乱伐によって伐採適期の樹齢 35 年以上のスギ、60 年以上のヒノキがほぼなくなった状況に陥り、植林が急増した（図 15）。

朝来地域は兵庫県下の中でも有数の炭生産地であったが、その中でも旧朝来町は盛んであった。木炭の生産量は、太平洋戦争（以下「戦争」）中の物資不足、人手不足によって極めて低下した。戦後、木炭生産量は回復したが 1957 年をピークにその後、都市ガス、石油ストーブ等の普及によって急激に下降線をたどり、朝来郡（現朝来市）の木炭生産量は、1950 年 3,742t から 1965 年 794t と約 5 分の 1 に低下している¹⁴⁾。

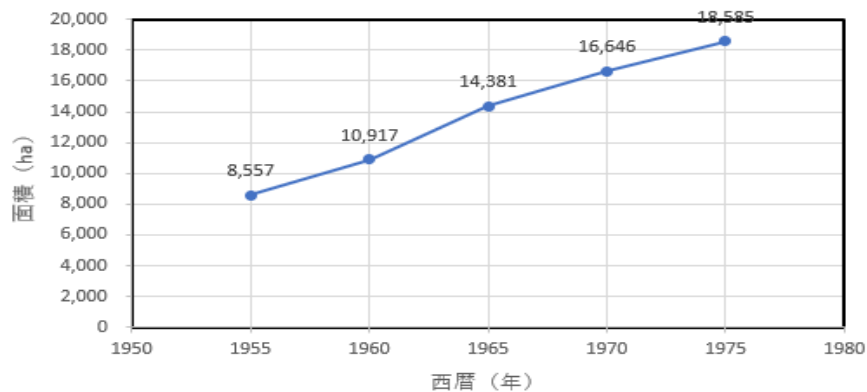


図 15 朝来地域針葉樹林（人工）面積の推移
 (朝来町史下巻(1881)の「針葉樹林（人工）面積の変化」のデータから作図、単位：町=ha に換算)

炭焼き（木炭生産）は旧朝来町の重要な産業であり、当時の農家の 7～8 割が炭焼きに従事していた。大変な重労働を強いられる炭焼き作業であったが、炭 1 俵（約 15kg）の生産者価格が約 450 円で 1 窯に 2 昼夜を要し 6 俵を生産していたので 1 日平均 3 俵とすると 1 日の収入は 1,350 円となり、米価 1 升（約 1.5kg）60 円であった時代にしては高収入を得られていた。炭焼きに使用される原木は、主にマツ、クリ、クヌギ、カシ、ナラなどの雑木であった。その中でもクヌギ、カシ、ナラは品質が高いため高値で取引されていた¹⁴⁾。

生産された木炭は、カヤ類を使って作製された炭ダツ（カヤ類で作られた炭出荷用資材）に梱包され、各地に出荷された。この炭ダツは、木炭の生産がなくなった後も、岩津ねぎの出荷資材として重宝されていた。現在も一部で、岩津ねぎ生産ほ場からの搬入資材に使われている（写真 20、21）。



写真 20 出荷を待つ炭ダツに詰められた岩津ねぎ（1970 年頃）写真提供：鴨谷良夫氏



写真 21 運搬に利用される炭ダツ

前述のとおり水田面積が少なかったことから、養蚕、炭焼き、畑を利用した岩津ねぎ等の野菜が経営の中心であった。役牛として飼育されていた但馬牛については、生まれた子牛を約半年で出荷し大きな臨時収入となっていた。

岩津地区は、2023 年度の市統計（表 2）によると農家戸数 81 戸で耕地面積 44ha、1 戸当たり平均面積は 0.5ha となる。これは朝来地域 1.0ha、兵庫県 1.1ha の 50%以下で

ある。耕地面積率は 4.2%で、朝来地域 4.3%の中でも耕地が占める割合が低く、兵庫県 8.6%との比較では半分以下となる。畑面積率は 19.5%で、朝来地域 8.9%と兵庫県 8.4%と比較すると 2 倍以上の面積が畑となる。また林野面積率は 90.1%で朝来地域 84%、兵庫県 67%を上回っている。このことから、当地域は 1945 年の農地解放が実施される以前においても水稻への依存度が低く、水稻以外の畑作物や山林を利用して生計を立てていた。

2 扇状地帯の地質を生かした岩津ねぎ栽培と種子生産

岩津地区の土壌は、礫質普通低地水田土で構成されており排水良好な土地である（写真 23、図 17）¹³⁾。水田は円山川沿いの平坦地で日当たり良好な土地に形成され、山際に畑地と集落が集約されている。畑地は、元来、地区内にある幾つかの狭い谷間からの土壌流出によって形成された扇状地（図 16、17、23、写真 22）であり、この排水良好地を利用して、古くから野菜や桑が栽培されてきた。桑園は、養蚕業の衰退後放置されると成長が早く大きく育つため一斉に抜根され、岩津ねぎをはじめとした野菜畑へ転換された。その跡地を利用して、岩津ねぎと岩津ねぎの種子生産が行われてきた。

（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）

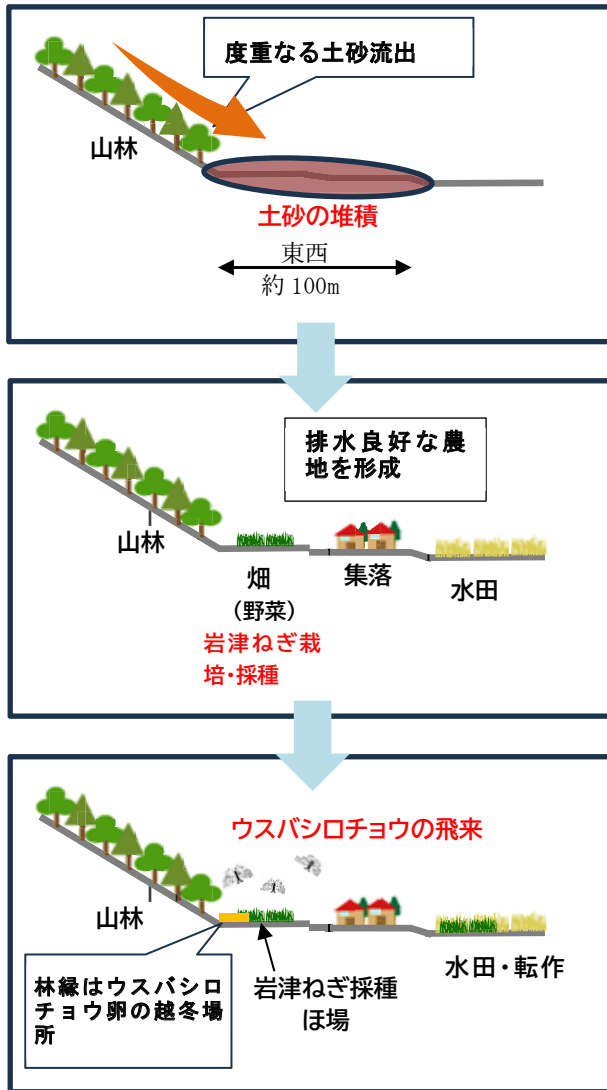


図 16 岩津ねぎ発祥地の土壌形成



写真 22 岩津ねぎ発祥地付近の栽培状況



写真 23 共同草地 (青山) 頂上から岩津地区方面を望む (1961 年) 提供: 松本巖氏



図 17 岩津地区の土壌図
(農研機構土壌イベントリーを一部加工)

3 朝来地域における地域資源循環システム

3-1 岩津地区の資源循環型農業システム

岩津地区は、江戸時代から 1960 年代まで約 400 年以上にわたり続いた前述の水稻、野菜、養蚕、木炭生産、但馬牛等の農畜林の地域内資源を有機的に利用した地域資源循環型農業システムを、長い歴史の中から生み出した。岩津地区の土壌は花崗岩質からできており、度重なる土砂流出によって形成された狭小な谷間の条件不利地を生かした生産活動が継承されている。

岩津地区は東西に幅約 300m の谷間にある集落で、南北に円山川が北に向かって流れ、円山川に沿って JR 播但線と国道 312 号線が走り、水田が円山川に沿って広がり、東側の山際に畑が点在する（図 18、19）。



図 18 岩津地区中心部の地形
(国土地理院地形図)

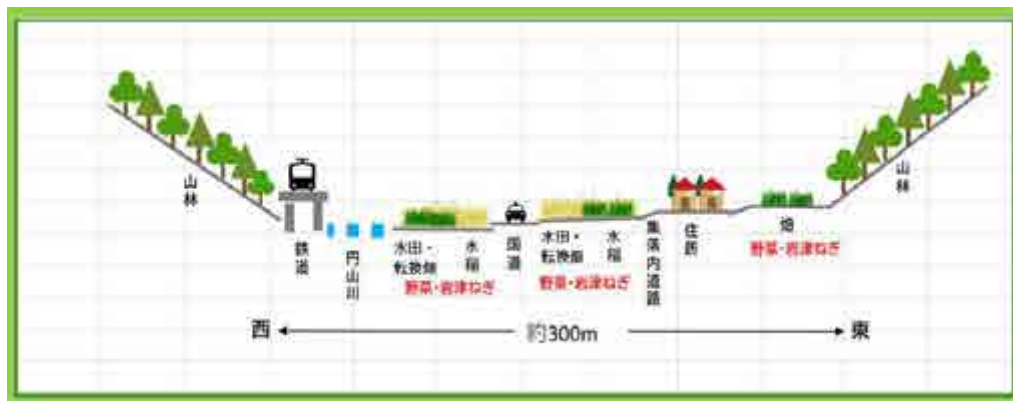


図 19 岩津地区の断面模式図

水田はほ場整備によって 1 筆 10～20 a に整備されているが、畑は 1 筆 5～6 a 未満で 100 年以上前から存在する（写真 24）。

資源循環型農業システム（図 20）は、こうした地形的に制約された条件から生まれるに至った。

岩津地区は、江戸時代から幕府直轄の生野鉱山のある行政府の支配下にあったことから、鉱山労働者へ供給するための野菜生産が奨励されてきた。



写真 24 100 年以上栽培されてきた畑（岩津地区内の山際にある畑）

そのため排水良好な畑地には、昔から野菜が生産されてきた経緯があり、その野菜の中から岩津ねぎが特産として現代に受け継がれることになった。岩津ねぎは耐寒性が強い、寒冷地の岩津地域においては冬期に栽培される数少ない野菜の一つである。



図 20 朝来地域における資源循環型農業システム

岩津ねぎは、主に山際にある畑（写真 24）で生産され、1917 年（大正 6 年）には既に品質に優れ特産化されていたことが、当時の小学校校歌に記録として残っている（図 21）。1923 年（大正 12 年）に開催された兵庫県蔬菜果物季節品評会では、兵庫県農会長賞を受賞している。

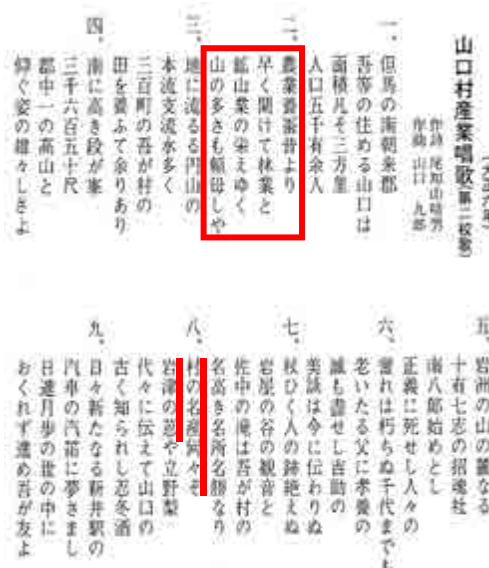


図 21 朝来村（現朝来市立）山口小学校産業唱歌（第二校歌）1917 年（大正 6 年）

3-2 土壌改良剤としての牛糞堆肥の利用

岩津地区には、3箇所の共同草地（青山、堤、ホウノ）が1960年代まで存在した（図22、写真25）。但馬牛は、耕うん機が普及するまで役牛としての役割は大きく農地の耕耘や物資の運搬には欠かせない存在であった。また子牛の販売は大きな収入源であった。逞しい牛を育て、良い子牛を産ませるために家族同様に大切に飼育されていた。



図22 旧共同草地の位置
(Google Earth から引用・加筆)



写真25 山焼き（1960年頃の青山草地）
(写真提供：松本巖氏)

各農家は牛が好む柔らかい草を食べさせるため、毎朝、通学や通勤前に競って共同草地へ出向くのが日課であった。そこで集落内の取り決めが行われ、共同草地の刈り取りはクジで順番が決められた（ききとり調査2024年2月22日）。

岩津ねぎをはじめ野菜栽培には、優良な肥料を多く必要とし、その確保のため農耕用に飼っていた但馬牛の牛糞を稲わらや刈り取った草と混合し堆肥化したのち施用していた。

しかし、これだけでは栽培に必要な栄養分を十分に賄うことができないため、生野鉾山従事者宅と契約した上でし尿を入手し発酵させた後、元肥、追肥に利用していた。この状況は化学肥料が普及する1960年代前半まで続いた。一方、水稻の稲わらや脱穀後の粃殻は、主に畑地に還元し土壌改良材として有効活用されてきた。ほぼ同時期の1960年代から耕運機が普及し農耕用として飼われていた但馬牛の1頭飼いが減少し飼育頭数も減少したが、畜産専門農家による多頭飼育が主流となり、1980年以降の飼育頭数は約1000頭前後で推移している



写真26 朝来市土づくりセンターの全景
公益社団法人兵庫県畜産協会、畜産環境保全情報、No. 81,
2023から引用

(図 14)。農家個々で管理されていた家畜排泄物は、朝来市政の理念の一つである「農畜産業の自然環境との調和を図る」を基調とした循環型社会の実現に向け、2005 年旧朝来町「土づくりセンター」が完成し、牛糞堆肥等の一元管理が行われるようになった。牛糞の堆肥化に使用される材料に

は、牛糞のほか鶏糞と籾殻が使用されている。鶏糞は発酵促進、籾殻は水分調整を目的としている。朝来市合併後は、市内全域の田畑を対象に、高品質の牛糞堆肥が安定的に供給する態勢が整い、着実に成果を上げている（図 23、写真 27、26）。

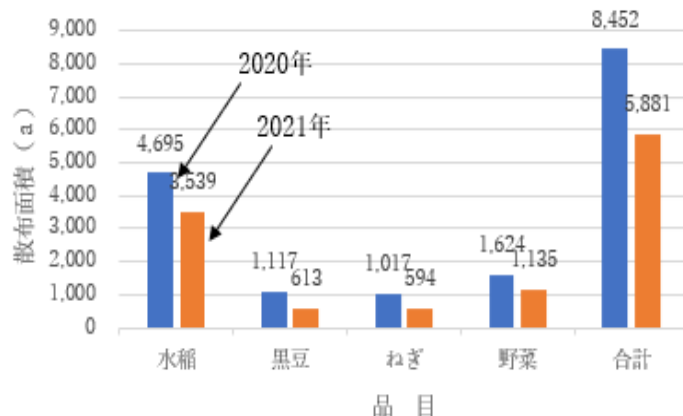


図 23 朝来地域における「あさご有機」(牛糞堆肥)の散布面積



写真 27 但馬牛の牛糞（左）から発酵の過程を経て良質な堆肥へと変わる（右）



写真 28 但馬牛の堆肥をマニアスプレッダで田畑へ散布し還元する

朝来地域では、1970 年から始まった米生産調整制度（減反政策）によって生じた水田転換畑へ岩津ねぎ、1980 年代からは黒大豆がそれぞれ振興作物に奨励された。環境にやさしく、有機の町づくりを目指す朝来市に必要な資材として、但馬牛等の牛糞堆肥は田畑へ還元されている。

転作作物として岩津ねぎ等野菜や黒大豆が水田転換畑へ作付けされるようになり、40年以上経過するが、当地区で培われた資源循環型農業システムは現代においても栽培の基本技術として継承されている。特に岩津ねぎ等野菜栽培には、稲わらのすき込みとともに大量の籾殻が施用されている（写真 29）。稲わらは岩津ねぎの苗の定植時の乾燥防止材料として敷かれ、稲わらが不足する場合は茅等を稲わらの代用として使われることもあった。このような栽培方法は、現在も受け継がれている。



写真 29 大量の籾殻をすき込み又は乾燥防止材に使われている野菜畑

朝来地域の耕地面積は 1,720ha（2023 年農林水産省面積調査 2024 年 4 月現在）の内、2020 年農林業センサスによると、水稻 667ha、主な特産物では、黒大豆 26ha、ねぎ（主に岩津ねぎ）26ha が作付けされており、図 23 の堆肥散布面積から散布率を算出すると、水稻約 70%、黒大豆約 43%、ねぎ（岩津ねぎ）約 39%となり、各作物ともに多くの面積で堆肥が施用されていることがわかる。

3-3 岩津ねぎの誕生と栽培技術

こうした一連の資源循環型農業システムの長い歴史から伝統野菜の「岩津ねぎ」が誕生した。一般にネギは連作障害が出やすい作物とされるが、山際の林縁部の畑に作付けされた岩津ねぎには連作障害が発生しておらず 100 年以上連作されているほ場も多数現存している。水田転換畑では連作障害が発生しやすいため、米や黒大豆、スイートコーンなどとの輪作体系が組まれ、2～3 年周期で栽培されることが多い。

作付け期間が長い岩津ねぎでは、栽培上の工夫が施されている。一般的な人力作業による栽培方法では、4 月中旬～8 月初旬が育苗期間であり、その苗を 8 月上旬（盆前）に定植し、11 月下旬～翌年 2 月までが収穫期間である。播種されてから収穫まで 7 ヶ月～10 ヶ月間ほ場にあるため、風水害等の災害や病虫害被害に遭遇する機会が多くある。そのため風水害対策は、①排水の良好なほ場を選定、②岩津ねぎは九条系の根深ネギの系統であるため土寄せ（培土）が行われる。土寄せは葉鞘部の軟白化と風等の物理

的障害から守っている。病虫害対策は、近代的な化学農薬が存在しない時代において一番の難問題であった。そこで、病虫害の蔓延防止策として、「岩津ねぎ栽培ほ場は隣接させない」ことを集落内の申し合わせとした（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）。この申し合わせは、栽培地が広域化した現代においても暗黙の了解として継承されている（図24）。

3-4 病虫害蔓延防止策から形成されたパッチワーク状景観

谷間の狭い平野部に岩津ねぎ等野菜畑が点在するため、山林との組み合わせにより四季を通して彩りを添えるパッチワーク状の景観を生み出すことになった（図24）。この申し合わせは、栽培地が広域化した現代においても暗黙の了解として継承されている（注：ききとり調査2023年8月30日）。

谷間の狭い平野部に岩津ねぎ等野菜畑が点在するため、山林との組み合わせにより四季を通して彩りを添えるパッチワーク状の景観を生み出すことになった（写真30）。



図24 岩津地区における岩津ねぎ栽培ほ場の位置図

3-5 林縁部の岩津ねぎ畑と生物多様性

岩津地区では、前述のとおり永年にわたり岩津ねぎを林縁部の農地で栽培され、採種も行われてきた。林縁部の農地と住居は混在しているため、集落住民の共同または個人管理による草刈りや用水路清掃などの徹底した保全管理が行われている。こうした保全管理の下で岩津ねぎが栽培（採種）されたことによって、ネギ属を蜜源とするウスバシロチョウ（兵庫県レッドデータブ



写真30 山際の岩津ねぎ畑

ックの注目種）など15種の貴重種が生息している（図25）。林縁部はシカ等の獣害被害によってウスバシロチョウの幼虫並びに成虫の餌源となる植物が減少し生息が困難な状況にあるが、地域住民による保全管理は重要な役割を果たしている。



岩津地区とその周辺地域（旧朝来町）では、1969～1976 年（7 ヶ年）にかけて、対象水田面積 255.5ha（全水田面積 413ha の約 61%）のほ場整備が実施された（写真 32）。ほ場整備事業は水田が対象であるため、事業対象外の林縁沿いの畑地は除外され、既存の状態で残された。そのことが、江戸時代から続く農地を保護することになり、土壌や植生も変化することなく生態系を維持したまま生物多様性の保全につながった。

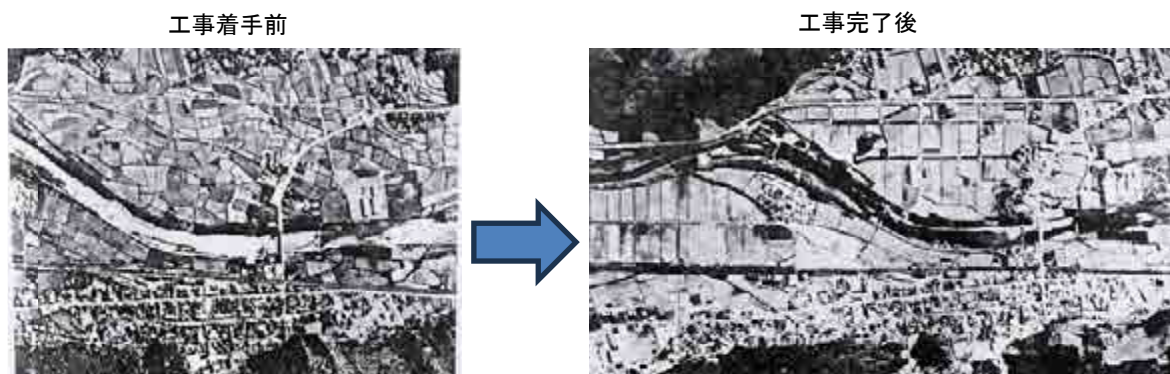


写真 31 岩津地区近隣のほ場整備前後の状況
（旧朝来町立野・新井地区）

3-6 鉾山町と有機質資材活用の深い関わり

岩津ねぎをはじめとした野菜栽培では、化学肥料が一般に広く普及するまでの長い年月にわたり、肥料としてし尿が利用されていた。農家人口の少ない当地区では全体に利用するには十分な量が確保されないため、鉾山町で人口が多かった生野町から供給されていた。入手方法は、一般的には生野町の各家と個人的に交渉していたが、し尿の運搬等を担う業者も存在しシステム化されていた。し尿は、農村部では肥料として利用され、生産された岩津ねぎなどの野菜は都市部（生野町）で消費される循環システムが確立しており、1960年代まで続いた（図26）

（注：ききとり調査（岩津地区生産農家）2023年7月～2024年2月）。

現在はし尿に代わり、牛糞をベースにした堆肥が活用されている。



図26 岩津ねぎ等野菜の供給と有機資材の有効利用（当時の農村部と都市部の資源循環システム）

3-7 茅の活用（岩津ねぎ梱包用資材ダツの作製）

岩津地区の中央部を流れる円山川には、支流が数多く存在する。山林に囲まれていることから茅類（ヨシ、ススキ等）が入手しやすく、木炭産業が盛んであったことから木炭の出荷用に昔から炭ダツが使用されていた。

茅（カヤ）類は、屋根材、飼料、敷材、炭ダツ（梱包材）などに広く利用されていた。朝来市の調査（2023年）によると、かつて朝来地域内には共同草地など72カ所の草地があったが、現在は4カ所（写真32）となっている。草地が激減した一番の原因は、1960年代の耕運機の普及によって1戸に1頭飼育していた農耕用但馬牛の役目がなくなり、但馬牛の減少とともに飼料用共同草地の役目も終えることとなり、その多くが植林され現在に至っている（写真32）。

時代と共に木炭業は衰退したが、炭ダツを編む技術は現在でも継承されており、運搬時等に炭ダツが利用されている。炭ダツの作製方法は、個包装（袋詰め）が主流になった現在においても次世代へ伝承され、生き続けている（写真33）。



写真 32 敷草や炭ダツの材料に使われた
茅類の群生地（さのう高原馬場山周辺）



写真 33 簡易な炭ダツ編み機と完成品

岩津ねぎ栽培では、7月～8月の定植時に乾燥防止対策として稲わらを土寄せ前の株下に敷くことが伝統的に行われているが、稲わらが不足するときは茅類が代用されている（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）。

4 岩津地区における伝統文化の伝承

4-1 協同の精神を育んできた伝統的祭り「やっさ祭り」

岩津地区には代々地域を大切にし、協力し合う風土がある。同地区は農地面積が少なく経営が零細であり、気象条件が近年以上の過酷な自然環境であることから、協同の精神が育まれ現在につながっている。その象徴的な行事として「やっさ祭り」が挙げられる（写真 34）。

やっさ祭りは毎年10月に執り行われる秋祭りで、秋の豊作を祝う伝統行事である。発祥の起こりは明治維新を契機に生まれた伝統行事である。1集落または近隣3集落合同で実施されることもあり、地域の結束力を高めている。1基1トン前後ある「やっさ（神輿のこと）」を少人数で担ぎ練り歩くことは並大抵ではない。その重いやっさを村人皆が協力して持ち上げることで協同の精神が育まれた。高齢化が進んでいる当地区であるが、この時期になると地元を離れた人たちも帰省し祭りに参加する。この祭りの精神は現代にも引き継がれ、地区をはじめ各世代の結束を固めることにつながっており、意義深いものがある。



岩津ねぎ畑とやっさ巡行



写真 34 秋の豊作を祝う伝統行事「やっさ祭り」

4-2 伝統行事

岩津地区には、多くの年中行事が残っている。1月から12月までほぼ毎月のように地域で、または各家庭で執り行われている。年々忘れられていく今日においても、年中行事の謂れや岩津地区の地名の由来、岩津地区発祥の「岩津ねぎ」の来歴などを大切に残し、今に伝える活動が古老を中心に行われている¹⁷⁾。

岩津ねぎ生産組合が誕生するまでは、毎年7月10日頃開催の年中行事である薬師堂祭りの場を借りて、岩津ねぎの苗代や田植え代を決める習わしがあった(注: ききとり調査(岩津地区在住者) 2024年2月22日)。

4-3 地区内用排水路・林縁等周辺環境の保全管理作業

朝来地域では、全地区において農村環境の保全活動に取り組んでいる。岩津地区においても定期的に畦畔、農道の草刈り、水系となる水路や河川の清掃活動を実施している(写真35)。これらの活動は人間にとっての住みよい環境を維持するだけでなく、生態系の保全にもつながっている。特に小川や河川へつながる水路、井堰の清掃活動は、オオサンショウウオや餌となる小魚等の生息場所とも密接に関係し、生物多様性の保全に欠かせない。岩津地区は林野面積が地区内の90%を占めるため林縁が他地域より多い。林縁に生息する動植物は多数存在するため、林縁の維持管理は重要な作業である。荒廃が進みつつある林縁を維持管理することは、シカ、イノシシ等の獣害対策にもつながり、貢献度は高い。



水田法面・農道清掃



井堰・取水口清掃

写真 35 岩津地区用排水路等の点検と清掃活動(毎年4月実施)

以上、朝来地域並びに岩津地区の農林業を取り巻く環境は、近代的な姿へと変貌を遂げているが、地域文化の伝承と併せて伝統的な資源循環型農業システムの基本を忠実に継承してきた。

パートC 現代的な関連性

1 気候変動への対応と地域発展並びに食料保障への貢献

1-1 気候変動への対応

岩津地区に代表される朝来地域の資源循環型農業システムにおいて、稲わらや籾殻、但馬牛などの家畜排泄物を適正に処理し田畑へ還元することは、①有機物や硝酸性窒素、リン、病原性微生物等の排出による水質汚濁、②悪臭、③二酸化炭素、一酸化二窒素、メタンの排出による地球温暖化の防止に貢献している。一方、土壌改良資材や肥料として利用価値が高く、貴重なバイオマス資源となっている¹⁹⁾²⁰⁾。

1-2 地域の継続した発展

①朝来地域の高齢化に伴う地域の後継者及び農業の担い手不足が深刻化する中において、岩津ねぎを核とした農業経営の安定化を図ったことで地域並びに農業の担い手育成・確保に貢献している。

②中山間地域の不利な条件を有効に活用した岩津ねぎの生産は、市場評価の高いねぎを生み出し地域特産物としての地位を確保したことで、冬期の大きな収入源となっている。また、冬期の観光資源としても集客力が高く、地域活性化に貢献している。

③岩津ねぎを食材とした加工品開発や6次産業化の振興等農業施策への一翼を担い地域経営基盤の安定化に貢献している。

1-3 食料安全保障への貢献

持続的発展と地球環境の両立が強く求められる現代において、食料の安定供給を図るうえで、岩津ねぎの長い栽培の歴史から培われた地域資源循環型農業システムは、これからの世界及び日本農業が目指す持続可能な生産活動のモデルとなるものである。

農林水産省「みどりの食料システム戦略」が掲げる、①資源のリユース・リサイクル、②農地等へ炭素の長期・大量貯蔵、③環境にやさしい持続可能な消費や食育、④環境との調和に配慮した農業基盤整備と多様な人が住み続けられる農村の振興等に貢献しており、食料安全保障への期待が益々高まるものと考え²³⁾。

2 生物多様性への貢献

2-1 希少動植物の生息環境の保全

岩津地区は、朝来地域全域において恵まれた森林や水資源が維持・保全されていることで、オオサンショウウオやコウノトリをはじめとする貴重な動物とその餌源となる小魚や貝類、カエル等が豊富に生息している。これらの生息環境の保全には、伝統文化から育まれた郷土愛と環境に対する思いが地域住民の多くに顕在化しており、地域住民の理解と協力を得た地道な地域環境保全活動が希少動植物の保全に貢献している。

2-2 林縁の保全

気候変動による生物多様性の損失が危惧される中、中山間地ではさらにシカ、イノシシなどの獣害による農業被害や貴重な動植物の食害が増加している。当地区の多くの面積を占有する林縁は、ウスバシロチョウなど希少なチョウ類が生息している場所である。その林縁に隣接する畑で岩津ねぎ等野菜を栽培・採種することは、これらチョウ類の餌となる蜜源の保全となっている。また、林縁に隣接する畑の存在は、バッファゾーンとしての役割を果たしており、獣害被害の軽減に貢献している。

3 グローバル目標等への貢献

3-1 持続可能な開発目標（SDGs）

岩津ねぎは、生野鉱山の開発による日本鉱業の近代化の中から生まれた伝統野菜である。冬期の食料供給から始まり、大戦後の低迷期を生産者自らの努力で乗り越えて、伝統を守りつつも近代化を進めたことが現在の地位を確保するに至った。岩津ねぎ育成の過程や手法は、経営の安定化やその価値創出によって地方農村部の課題である地域の担い手不足に対して、「農業の担い手＝地域後継者」の育成へのモデルとなり得るものである。また風土を生かした栽培の歴史やそこから生まれた地域資源循環型農業システムは、人類の生存だけではなく生物多様性の保全にも広く貢献している。持続可能な開発の3つの側面である「経済」・「社会」・「環境」のバランスを保つモデルとなる。

当地域（地区）の農業システムは、持続可能な開発目標（SDGs）が掲げる17の目標のうち、以下の課題に解決に貢献するものである。

Goal 2：持続可能な農業を促進

▶食料の生産性と生産量を増やし、同時に、生態系を守り、気候変動や干ばつ、洪水などの災害にも強く、土壌を豊かにしていくような、持続可能な食料生産の仕組みをつくり実践する。

▶作物の種子、栽培される植物、家畜の遺伝的な多様性を守る。

Goal 6：水と衛生の持続可能な管理

▶山や森林、湿地、川等水に関わる生態系を守り、回復させる。

Goal 11：持続可能な都市及び人間居住を実現

▶都市部とそのまわりの地域と農村部とが、経済的、社会的、環境的にうまくつながりあうことを支援する。

Goal 12：持続可能な生産消費形態の確保

▶人の健康や自然環境に与える悪い影響を考慮し、リサイクル・リユースをして、ごみの発生する量を大きく減らす。

▶地域に仕事を生み出し、地方の文化や特産品を広めるような持続可能な観光業に対して、持続可能な開発がもたらす影響をはかるための方法を考え、実行する。

Goal 13：気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策

▶気候変動や自然災害、生態系の変化に対応したレジリエンスを保持する。

Goal 15：陸域生態系の保護、回復、生物多様性の損失を阻止

▶森林、山地など陸上の生態系と、内陸の淡水地域の生態系、それらがもたらす自然の恵みを、守り、回復させ、持続可能な形で利用できるようにする。

▶森林の、持続可能な形の管理をすすめる、森林の減少をくいとめる。

▶持続可能な開発のために欠かせない山地の生態系の能力を強めるため、多様な生物が生きられる山地の生態系を確実に守る。

▶生物の多様性が損なわれないようにし、絶滅が心配されている生物を保護し、絶滅を防ぐため、緊急に対策をとる。

(※日本ユニセフ協会 HP、「SDGs 17 の目標」から引用・加筆)

パートD 比較分析

1 国内の類似地域との比較

1-1 鉾山ゆかりの資源循環型農業システムとの比較

海外との比較対象がないため、鉾山ゆかりの地として資源循環型農業システムを構築した島根県奥出雲地域との比較を行う。奥出雲地域のたたら製鉄に由来する資源循環型農業システムは、たたら製鉄ゆかりの砂鉄採掘のための水路やため池を再利用し、鉄穴流しに必要な豊富な水資源を活用した広大な農業生産基盤を築き上げた。その地において和牛の牛糞堆肥を使った水稻栽培を中心とした資源循環型農業システムが組み立てられている。岩津地区との比較では、長年にわたる和牛の牛糞堆肥を有効利用した土壌改良について類似性が認められるが、当地区は農地の少ない条件での山際に存在する畑地利用の中から高品質のねぎが生まれ、また希少なチョウ類等の生物多様性を保全したことに特徴がある。

1-2 他地域の白ネギ産地との比較

当該システムの中核となる岩津ねぎの生産方式については、他の白ネギ産地とは異なる点が多い。その根本的な違いとして、他産地が園芸品種を利用しているのに対し、岩津ねぎは約 200 年以上前に産地に導入された九条系ネギの血を引く伝統種子を用いていることにある。

朝来地域と同じ日本海側気候である鳥取県は西日本最大級の白ネギ産地として知られている。特に鳥取西部地域で盛んに栽培されており、リレー出荷によって白ネギの周年供給体制をとっている。周年栽培を可能とする背景には、作型に応じた品種の使い分けが大きい。

白ネギの特性上、秋冬穫りの作型が一般的である。特に、初夏穫りは栽培が難しく、低温に感応して花芽分化しないよう晩抽性品種の利用が求められている。また、夏場の高温では生育が抑制されるため、高温伸長性がある品種が作付けされている。このように、鳥取県では白ネギの周年栽培に取り組んでおり、それぞれの作型に合わせた品種の選定や増収に向けた品種試験にも積極的に取り組んでいる。

一方で、朝来地域で栽培される岩津ねぎは、朝来市岩津ねぎ生産組合による生産管理を経た種子を用いることが“岩津ねぎ”の商標を利用できる要件の一つとなっている。

岩津ねぎの歴史は古く、記述として残るものとしては 1903 年（明治 36 年）、朝来志第 4 巻の山口村（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」の記述があり、既に形質良好な津村子根深（1924 年に岩津ねぎ（岩津葱）に改称）が生産されていたことが分かる。その後、岩津ねぎは時代に適応した品種改良が行われ、長年にわたり「岩津ねぎ」の名称で栽培され続けている。

2004 年～2006 年における優良系統の収集・選抜を行った結果、2006 年に現在の長葉系岩津ねぎが選抜され、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、この選抜以降、北部農業技術センターが原原種を生産し、その種子を基に朝来市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。北部農業技術センター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。そのため、生育が揃いやすく栽培管理も容易な園芸品種と比較すると栽培管理には技術を要するが、地域における口伝や先輩生産者からの教示等、地域の結束のもと伝統野菜としての形質や栽培技術が脈々と受け継がれている。

1-3 近隣の伝統野菜との比較

兵庫県内には「伝統野菜といわれる野菜」は複数あるが、大半の野菜は特定の地域で細々と種子が維持されているにすぎず、遺伝子保存も確立していない。来歴がはっきりしており産地化されているのは、岩津ねぎが唯一である（表3）²¹⁾。

近畿圏の地域伝統野菜では、京野菜、なにわの伝統野菜など多数あるが、生物多様性や来歴、栽培面積、種子の生産体制など脆弱な面がある（表4）²¹⁾。

このような状況下において、岩津ねぎは地域文化の伝承を大切にする風土の中から伝統種子の保存と並行して時代に適応した品種改良を重ねた歴史的記録が明確に記されており、将来へ向けた研究開発や食料安全保障にも大きく貢献するものである。

2 岩津地区の特異性

岩津地区は、岩津ねぎ等野菜生産を重視し、農畜複合経営の中から牛糞堆肥を水田だけでなく、畑へ還元させてきた。稲わら、籾殻等の資源を再利用した土壌改良を進めてきた伝統技術が今も継承されている。歴史的には、鉱山開発で形成された都市への冬期の食料供給が始まりの伝統野菜「岩津ねぎ」であるが、時代に適応した品種改良によって特異な品質を生み出すとともに伝統種子の保存や栽培技術開発に官民協力体制の下での取り組みの継承、さらに地域の社会的、経済的な発展に寄与した点において当地区の特異性がある。

また、狭小な谷間の限られた地域資源を最大限活用して育った「岩津ねぎ」は、「みどりの食料システム戦略」が目指す、環境と調和した持続可能な食料生産システムの構築へ向けた重要な示唆を与えるものである。

表3 兵庫県の主な伝統野菜

名称	来歴	特性
武庫一寸そらまめ 富松一寸そらまめ	天平8年8月、インドの僧侶で菩提仙那（ぼだいせん）を行基上人が摂津の難波津に迎えた。この時に「王墳豆」を携帯し、それを上人に与えて栽培をすすめ、武庫村（現尼崎市武庫）の岡治氏（おかじし）に試作させたのが一寸そらまめの起源とされている。 昭和30年頃には約30haが作付され、重要なタンパク質供給源となっていた。昭和35年頃をピークに都市化の進展により農地が減少し、近年ではわずかに残された農地で自家消費用として細々と栽培されている。	歴史的にも貴重な財産である『富松一寸豆』をよみがえらせ、末永く次世代に伝えることにより郷土愛の高揚、農業への理解を通して地域に活性化を図るため、富松神社で『富松一寸豆祭』が行われている。 平成9年には、地域の農家を中心に『富松豆保存研究会』が発足し、『富松一寸豆』の復活に取り組んでいる。
尼いも	「兵庫県著名農産物栽培録」によると、江戸時代の寛政年間に新田を開発して栽培が始まり、大州村、大物村、竹谷新田村など現代の阪神尼崎駅南側が産地であった。小石混じりの砂地であり、よく乾燥した畑で栽培されていた。当時は約170haに作付けされ、2843tの生産があったとされる。 明治29年の輸入綿花関税撤廃により綿作が衰退し、これに代わって栽培されたのがこのいもである。明治から昭和の初めにかけて最盛期を迎え、明治38年には221haが栽培され、その後は工場の進出で減少するものの、昭和11年頃まで約130haで推移した。	工業化の波と1934年の室戸台風、1950年ジェーン台風で壊滅的な被害を受けたが、現在は、尼落焼酎の原材料として出荷されるとともに、市内農産物直売所等で販売されている。
三田うど	うどは、日本原産のうごぎ科の植物で、日本列島、樺太から琉球まで野生種があり、山野に自生する多年生草本である。昔から薬草として用いられ、庭先や田畑にも植えられていた。近年になって、日本で食用として栽培されてから系統選抜された。 本県での野生種以外の栽培の歴史は、大正5年に野間三五六氏が大阪の三島へ視察に行き、門外不出のうど株を、特に学校試験用として持ち帰り、その後三田産業研究所（旧三田家政女学院）の甲賀卯吉氏、元有馬農林学校（現県立有馬高等学校）の細木吉兵衛校長等が、地域産業振興のため前中大蔵氏に試作を依頼したのが始まりである。試作後、成績がよいので研究会や組合が結成され、徐々に面積が増加してきた。第二次世界大戦中は食糧増産のため、種株を維持する程度であったが、最盛期（昭和36年頃）には生産者80人で7haと広く栽培された。面積は現在約1.7haであるが、今なおわずかであるが昔ながらのうど小屋でも栽培されており、贈答品として高い評価を得ている。	品種の有馬3号種は、三田で育成された品種で、病害にも強く株の発育もよい。また、収量は多く、せんい質が少なく（折れやすい）、色は薄いピンク色で、くずものが少ない。
ペツチン瓜	「池田ペツチン」とも言われ、元は生食用にも使われたと言われている。古くから加古川を中心とした東播磨地方で浅漬けうりとして親しまれている。『ペツチン』という風流な名前は、完熟した時の色艶が濃緑の別珍（ピロード生地）に似ていること、また果実に爪を立てた時、「ペツチン」という音で収穫期を判断したことから生まれたと言われている。現在、明石市を中心に浅漬けや粕漬け用に栽培されている。	やわらかい歯ごたえと、ほのかな甘みが特徴。形質は、果重400～800gとやや大きく、果皮は緑色が濃く、浅い溝が10条程度ある。花痕部は突出している。果肉は淡黄色で、果肉の厚さは2.5cm程度で歯切れが良い。葉は中型で切れ込みが少なく草勢が強くて豊産である。

網干メロン	来歴の詳細は不明であるが、木下広治氏が、大正 10 年頃、網干町の今栄信重氏の店より購入し、栽培したのが始まりと言われており、昭和 2～3 年頃これを網干メロンとして出荷したようである。昭和 10 年頃、当地にあった県立蔬菜採種地で採種、選抜改良が行われた。 13 年発行の「兵庫之園芸」の中で、当メロンについて、マクワウリとしては出色のものであり、外観と日持ちに改良が加われば日本一のマクワウリだと記している。当メロンは果重 150g 前後のだ円形で、果色は緑白色で浅い条溝が 10 条程ある。花痕部は突出せず、果肉は淡緑色で、香気高く、甘味は強い（糖度 15～16 度）。肉質は歯切れ良く、熟果は肩の部分に輪状のネットを生ずる。樹勢は強く、葉はやや小型であるが、豊産性である。現在 1ha 程度の産地となっている。	果重 150g 前後のだ円形で、果色は緑白色で浅い条溝が 10 条程ある。果肉は、淡緑色で甘みは強いが後味がよい。
しそう三尺	昭和 10 年頃、現在の宍粟市山崎町に初めて導入された。品種は台湾毛馬で栽培面積は 2ha であった。昭和 25 年頃より安富町（現、姫路市安富町）に大和三尺が導入され、三尺きゅうりの栽培が始まった。栽培面積は 4ha であった。気候条件、市場性等の立地条件が適合し、爆発的な勢いで作付けが増加した。昭和 35 年には 18ha、昭和 38 年には 80ha まで増加し、国の指定産地を受け、神戸市場はもとより「宍粟きゅうり」の名を全国に轟かせた。昭和 50 年代に入って産地が衰退したが、現在一部復活し、つけもの等加工品もつくられ、直売所等で人気を博している。	長型（36～44cm）で歯切れが良い。
平家かぶら	兵庫県の日本海側、香美町香住区御崎付近には古くからカブが自生し、土地の人は寿永 4 年（1185）壇ノ浦の戦いに敗れた平教盛とその家来がこの地に上陸した際、このカブを食べたとして『へいけかぶら』と呼んでいる。 現在も自生品を採って利用している。本種は山を拓くと自然に生えると言われ、荒れた耕地には一面に自生する。	香美町香住区御崎地区に自生している野生のカブで、大きいものは、根の太さ 20cm、長さ 15～20cm、葉の長さ 7cm 程になる。葉は、軸の部分が短く、葉柄部分にとげがあり、とげは葉脈に沿ってあり、葉の表側の葉脈にもある。根の形は丸型ではなく、肌は岩のようにごつごつしている。根は主根以外にたくさん出ており、香りも強い。
丹波黒	特産物として徳川幕府や宮中へ献上され、国際農産物展に出品され好評を得たという記録も残っている。 丹波黒大豆は粒が大きく球状に近い丸さをしている。煮ても軟らかく皮が破れにくく、色も真っ黒に煮上がることから、正月の煮豆用としては最上品で、全国に高い評価を得ている。丹波地方ではこの丹波黒を未成熟の時に収穫として「えだまめ」で食する習慣があり、1988 年の食と緑の博覧会で紹介され全国から注目されるようになった。成熟期間が長いため、粒が大きい。	熟期が十分にあり、うま味、食品の芳香感、もちもち感が絶妙と言われ、百粒重はおよそ 80g と大粒である。

※先端技術を活用した農林水産研究高度化事業報告書「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と地産地消モデルの開発」（2006）

表 4 近畿の主な伝統野菜

県名	名称	来歴	特性
京都府	えびいも	安政年間(1772～1781年)、長崎から京都に持ち帰ったさといもを育てているうち、縞模様があり湾曲した大型の海老のような子芋ができたので、「えびいも」と名づけられたとされている。棒だらと一緒に煮た「いもぼう」は、京都の代表的な「おぼんざい」として知られている。	粘りがあってよく締まった肉質に加えて優れた風味と少しの甘みがある。煮ても煮崩れしにくく、変色しにくいのも特徴である。
	山科なす	起源は不明だが、一説によると慶応年間(1865～1868年)に現在の京都市左京区で栽培されていた小型の「もぎなす」を現在の京都市山科区で大型に改良したものといわれている。 明治42年発行の「京都府園芸要覧」には、山科なすは品質が良いことから山科地域で作付け面積が20.2町歩ある、と記載されている。しかし、可否が薄いことから扱いが難しく、戦後は栽培面積が激減したが、平成11年から「京山科なす」として市場出荷されている。	首部太くやや小型で果皮の色はやや薄い。日持ちがせず変色しやすくまた着果もやや少ない。皮、果肉ともたいへん柔らかで独特の味わいがある
大阪府	毛馬胡瓜	大阪府都島区毛馬町が原産とされる、半白系黒いぼキュウリである。文久3年の「大阪産物名物大略」に記載がある。昭和10年代には、原種そのものの栽培は全くなかったが、品質が良いことから、これを花粉親とした一代雑種の2号毛馬、4号毛馬が育成された。 一時市場から全く姿を消していたが、平成10年に復活し、同17年には「なにわの伝統野菜」として認証された。	株当たりの着果が少ない。え、まっすぐに伸びるものが少ないため、あまり出回らない。一般的な胡瓜より水分が少ない。肩の部分にアクが多く、苦みが強い。漬物や酢の物にしてもパリパリ食感が残る。独特のほろ苦さがあるため、漬物や炒めものに適している。
	田辺大根	大阪府東成区田辺地区(現大阪府東住吉区)の特産である白首大根で、天保7年(1836年)の「名物名産略記」に記載がある。明治時代の田辺大根は、短根で縦横がほぼ同長のものではあったが、次第に長型に淘汰改良された。また、田辺大根から派生したやや長めの「横門大根」は大正の頃に、大阪府東住吉区の法楽寺西横門の前の畑で栽培されていたことから名づけられた、との説がある。 昭和60年に復活し、平成17年には「なにわの伝統野菜」として認証された。	一般的な青首大根に比べて肉質が緻密(ちみつ)で煮くずれしにくく、おろしにすると辛みがしっかりあって、焚くと甘みが出るのが特徴である。薬味、漬物、煮物など何に使用してもおいしい。
	天王寺蕪	「毛吹草」「和漢三才図会」「成形図説」に記載があり、「名物や蕪の中の天王寺」と蕪村に詠まれている。大阪府天王寺付近が発祥の蕪で、地上部に浮き上がるため、「天王寺浮き蕪」とも呼ばれ、乾蕪として全国に広まり有名であった。 平成8年に復活し同17年に「なにわの伝統野菜」として認証された。	肉質が緻密で軟化しにくい。生食、煮物、汁物などに向いているが、加熱調理にする場合は、表皮と特に内側にある筋を剥き取ることで食べやすく調理できる。煮物などの加熱調理でも煮くずれにくくしっかりと引きしまった食感で味わえる。

和歌山県	和歌山大根	くわしい記録はないが、徳川時代参勤交代の街道になっていた四ツ郷付近で松名並木の木の枝に大根を干していた、という記録からみてかなり古くから栽培されていたと考えられる。その後、雑ぱくであった品種の中から系統選抜を重ねて対象8年に「和歌山大根一号（長形）」「二号（短形）」が育成された。 昭和10年頃には、1200haの栽培があったが、昭和50年には300ha、現在は数haに減少している。	生食では大根おろし、サラダ、刺身のつまなどで食する。加熱調理では、おでんやぶり大根などの煮込み料理、味噌汁などに適する。ほかにも炒め物、漬物、酢の物などに利用でき、調理・加工の幅が広い食材である。
滋賀県	日野菜	もとは滋賀県蒲生郡日野町鎌掛（かいがけ）の爺父溪（やぶそ）といわれていた場所に自生しており、文明6年（1474年）に蒲生貞秀が爺父溪の観音堂に参詣した際、自生していたこの菜を偶然見つけ、持ち帰り栽培したのが始まりと言われている。 日野商人や日野の種子商源兵衛の活躍のほか、日野の置薬商が得意先への手土産にこの種を持参し広めたとも言われている。	根の葉側が紫色で、先端に向かって白色になっているのが特徴で、長さ30～40cmと細長い形をしたカブの一種です。県内はもちろん、日本全国にも「日野菜漬け」で有名な野菜である。
奈良県	大和まな	アブラナ科に属するつけなで採油用として古くから栽培されていたものが、葉菜として利用されるようになった。奈良県と種苗会社で選抜、維持を行っているほか、県内各地でも生産者により自家採種系統が維持されている。	油との相性が良く、淡泊な味わいの中に感じられる独特の風味が特徴である。漬物のほか、炒め物やおひたし等の料理によく合う。

※先端技術を活用した農林水産研究高度化事業報告書「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と地産地消モデルの開発」（2006）

2 認定地域の特徴

(1) 食料及び生計の保障

岩津地区は、朝来市の南部に位置し、標高 200～300mに農地と住居が狭小な谷間に混在する中山間地域で、冬期は降雪や降雨の多い日本海側気候である。春～秋は、霧の発生日数が多い。当地区で、山林が約 90%を占めており平野部が少なく、1戸当たり水田面積が 50a と極めて少ないことから、山際の畑地を利用した桑や野菜が生産され、山地部では但馬牛の飼料とする草地を確保してきた。

伝統野菜「岩津ねぎ」は、排水良好で肥沃な土壌を栽培適地とするため、転作政策が始まる 1970 年（昭和 45 年）頃まではこの山際の畑地に栽培されてきた。転作政策に併せて朝来町（現朝来市）による岩津ねぎの生産振興が推奨され、山際の畑地から水田転換畑へと栽培地が移行し現在に至っている。山際の畑地には現在でも岩津ねぎが栽培されており、ねぎ特有の連作障害もなく 100 年以上栽培されているほ場も現存している。

1-1 岩津ねぎの概要

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、根に近い軟白部から葉鞘部の葉先まで軟らかく、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。葉鞘部、葉身部共に太く、全長は約 80cm 前後まで成長する（写真 36）。

こうした特徴の大きな要因の一つに、収穫時期にあたる 11 月下旬以降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の気象を呈し、図 1 のとおり県南部の姫路市と比べて最高気温が低く、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柔らかさが生まれた²⁾。



写真 36 岩津ねぎの掘り取り作業（左）・荷姿の岩津ねぎ（右）
提供：朝来市岩津ねぎ生産組合

(1) 岩津ねぎの品質的価値

ねぎの品種は加賀群（下仁田ねぎ）、千住群（関東の白ねぎ）、九条群（関西の青ねぎ）などに大別される。岩津ねぎは九条ねぎと白ねぎの中間種で、葉身部（緑の葉の部分）は濃緑色で一般の葉ねぎ品種よりやわらかく、葉鞘部（白い部分）は白ねぎより柔軟な肉質で香気高く、葉身部、葉鞘部ともに食べられるのが特徴である²⁾。

ねぎはどの品種も部位別に成分の含有率がかなり異なり、アスコルビン酸のような機能性成分は葉身部に多く含まれ、糖および遊離アミノ酸のような食味に関連する成分は葉鞘部に多い。ねぎ類にはフラボノイド類が含まれるため、機能性についても調査されており、葉鞘部より葉身部に高い機能性がみられると報告されている。一般に白ねぎ品種の葉身部は食さないため、葉身部も食する岩津ねぎは通常の白ねぎと比較し栄養的にも優れている。また廃棄部分が基本的に少ないため生産効率がよい²⁾。

ねぎ属の辛味成分であるアリシンの生成に伴って副産物として生成するピルビン酸は辛味の指標とされる。岩津ねぎは、ピルビン酸含有率が高く辛味が強い。岩津ねぎは、他品種と比較して葉鞘部の破断応力（＝食品の柔らかさの指標）が部位によらず小さいことから、岩津ねぎは他のねぎ品種と比較しても柔らかいと考えられる。栽培地域や時期により硬さに差が生じるため、県北部地域と県南部地域との気温や積雪量の差が、岩津ねぎの物性に影響していると考えられる。1月収穫においては県南産ねぎの糖含有率が減少したのとは対照的に、県北産では増加する傾向がみられる（図 27）。遊離アミノ酸も増加していることから、食味が向上すると考えられる。岩津ねぎは他品種より葉鞘部の糖蓄積が多く、かつ柔らかいため他品種と比べても食味は良好である（表 5）²⁾。

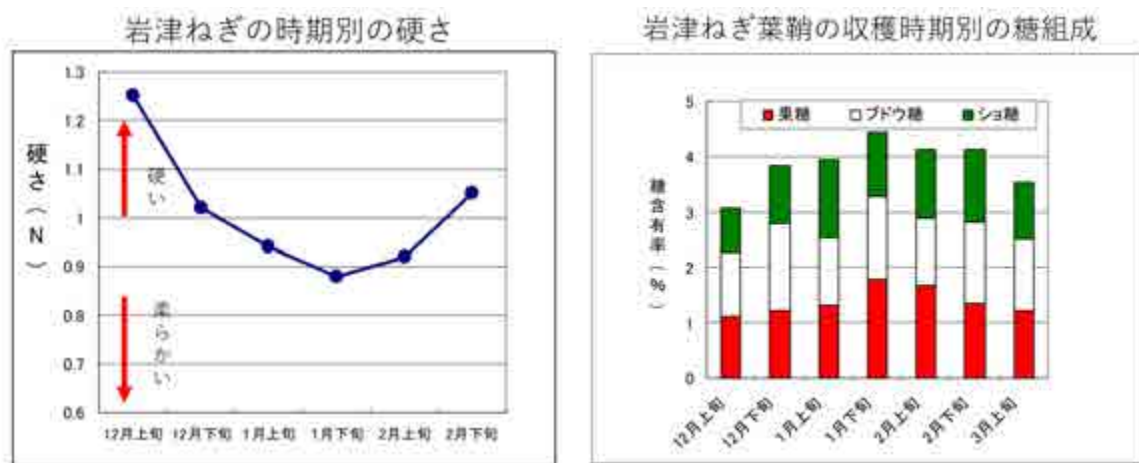


図 27 岩津ねぎの品質的特徴 2)
「岩津ネギ」の品質特性（小河）から引用・改変

表5 岩津ねぎと品種の糖含有率の比較 2)
「岩津ねぎ」の品質特性（小河）から引用・改変

品種	部位	糖組成(%)		
		果糖	ブドウ糖	ショ糖
岩津ねぎ	青葉	1.11	1.15	0.49
	白根	1.76	1.77	1.29
下仁田ねぎ	青葉	1.60	0.81	0.56
	白根	0.87	1.19	1.17
十国太ねぎ	青葉	1.09	1.22	0.53
	白根	1.50	2.21	1.32
東京冬黒ねぎ	青葉	1.22	1.29	0.56
	白根	1.50	2.11	1.53

(2) 岩津ねぎの来歴と遺伝資源の維持保全

岩津ねぎ栽培の歴史は、江戸時代後期に幕府直轄の生野鉾山労働者へ冬場の野菜供給を考えた代官所役人が京都の九条ねぎ系の種子を持ち帰り、岩津地区で栽培を始めたのが始まりとされている。大正初期に軟白部をもつ白ねぎへと品種改良された。優良種子の確保は栽培者自らが独自に採種を行ってきたが、それと並行して大正時代には元津葱組合を結成。共同採種園を設置し組織的な採種が行われた。同時期に兵庫県農業試験場において品種改良が進められ、1927～1935（昭和2～10）年に「岩津ねぎ」と「千住ねぎ」との交配による「改良岩津ねぎ」が育成され現在に至っている⁴⁾。

改良岩津ねぎ以前の種子は、歴代の栽培者によって現在も受け継がれている。改良岩津ねぎは北部農技において原原種ほが設置されており、その種子を元に岩津ねぎ生産組合が配布用種子を生産している。北部農技からの原原種種子供給は、3年ごとに更新されており、遺伝的な品質保持に努めている。

1903年（明治36年）の朝来志第4巻³⁾には、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」の記述があり、形質良好なねぎが生産されていたことが分かる。1923年から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、自家採種でこの固有種を受け継ぎ、栽培を続けていたことが分かる。

明治初期から現在まで百数十年の間、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きている。

当地域の冬期は曇天や降雪を含めて降水量が多いため、野菜栽培が困難な地域であるにも関わらず地理的、気象条件等に適した品目（ねぎ）を見つけ出し地域に定着させたことは意義深い。

1-2 岩津ねぎを核とした資源循環型農業の推進

先に述べたように、岩津ねぎは歴史性、品質において注目と高い評価を受けている。朝来地域の基幹産業の一つである農業において岩津地区発祥の岩津ねぎは、朝来地域全体の農業振興のみならず地域経済発展の大きな財産となっている。

朝来市は、農業を成長産業として位置付け（朝来市農業推進戦略プラン 2019）、重点施策を進めている。本市では、2005 年に市土づくりセンターを設置し環境保全型農業を推進してきた。一層の推進を図るため 2013 年「朝来市環境保全型農業推進方針」を策定し、「人と環境にやさしい農業」を目指した有機資源のリサイクルによる循環型農業を推進している。この取り組みの基礎となったのが、当資源循環型農業システムである。

水稻や岩津ねぎ等の耕種農家、但馬牛等畜産農家の協力を得て、環境保全型農業の推進によって環境負荷を軽減すると同時に特産物の付加価値を高める取り組みを行っている。オオサンショウ、コウノトリ等の生き物と共生する農業生産を推進するため、冬期湛水農法の導入など環境にやさしい農法を取り入れ、生物多様性を維持するための営農活動を推進している。

1-3 岩津ねぎの栽培地域の変遷

江戸時代から朝来地域岩津地区に伝わるとされる伝統野菜の岩津ねぎではあるが、1932（昭和 7）年に山口村で山口村岩津葱組合が設立され、1946（昭和 21 年）には中川村でも中川村葱出荷組合が設立されており、朝来市合併前の旧朝来町内で生産されていることがわかる。

2001 年の但馬地方の 4 農協が合併したじま農業協同組合（以下、J A たじま）となったのを契機に、J A たじま朝来郡岩津ねぎ部会が結成された。2005 年には、朝来郡 4 町（生野町、和田山町、山東町、朝来町）が合併し朝来市となると同時に朝来市岩津ねぎ生産組合が設立されており、現在では朝来市内全域での生産が行われている（図 28）。



図 28 岩津ねぎ栽培の集落別規模別分布図
(2023 年)

1-4 伝統野菜「岩津ねぎ」の継承と遺伝子保存

岩津ねぎは朝来市岩津ねぎ生産組合による生産管理を経た種子を用い、生産組合員が朝来市内のほ場において採種したものを使用し栽培しており、形質保持に努めている。また、生産についても地域資源循環型、環境保全型農業として土づくりセンターによる有機堆肥の利用や、排水をよくするために籾殻を利用する等、林縁部においては市内全域で伝統的な栽培方法が継続されている。

また、岩津ねぎは伝統技術の継承を基本としているため大規模化しているほ場においても、籾殻の使用や土づくりセンターによる有機堆肥の利用など栽培方法の継承についても考慮されている。

1-5 岩津ねぎの栽培動向と地域経済への貢献

岩津ねぎ栽培面積は、J A合併前の 2000 年 15ha から合併後は市内全域に栽培が広がり、朝来市誕生の 2005 年 22ha、直近の 2023 年 27.5ha となっている（図 29）。

近年、生産者数は生産者の高齢化によって減少傾向にあるが、栽培面積はほぼ横ばいを維持している（図 29）。これは、1 戸当たりの栽培面積が増加しているためで、肥培管理及び収穫、調製作業の機械化（写真 37）によるところが大きい。

生産者の減少傾向に歯止めをかけるため、新規参入者への支援や大規模経営に重点を置いている。特に近年は、1 戸当たり経営面積の規模拡大を図るため伝統技術の継承を基本に、①大規模生産用機械化体系の確立（写真 37）、②冬期の雪害対策（写真 38）など省力化技術の導入や出荷期間の拡大を推進している。

2020 年農林業センサス（表 6）によると、朝来地域の農業経営体数は 883 経営体であり、その内の 127 経営体（14%）が岩津ねぎ生産者で、全作付け面積の 4%を占めている。朝来地域における岩津ねぎの総生産額は推定約 2.5 億円で、農業産出額 38.2 億円の約 7%に相当する。これは畜産を除くと米に次ぐ額となる（2021 年市町村別農業産出額（推計）より算出）³⁰⁾。

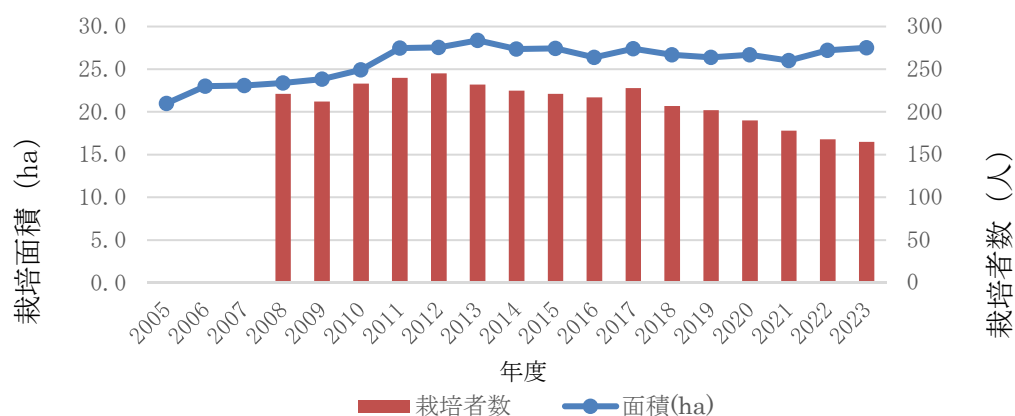


図 29 岩津ねぎの栽培面積と栽培者数の推移



写真 37 岩津ねぎ栽培の機械化作業
左：セルポット苗の機械移植作業 中：掘取機による収穫作業 右：皮剥き・包装の機械作業
写真提供：朝来市岩津ねぎ生産組合



写真 38 岩津ねぎの雪害対策
ネギの畝に沿って簡易ネットで被覆 提供：朝来市岩津ねぎ生産組合

表 6 朝来地域における作目別の農業経営体数（2020 年農林業センサス）

	農業経営 体数 (経営体)	農業経営体に 占める割合 (%)	作付面積 (ha)	作付面積に 占める割合 (%)	農業産出額 (千万円)	農業産出額 に占める割 合 (%)
朝来地域	883	—	740	—	382	—
水稻	716	81	667	90	102	27
野菜	181	20	34	5	47	12
岩津ねぎ	127	14	26	4	25	7

岩津ねぎの販売額は面積拡大によって増加傾向（図 29、30）にあり、販売方法は J A 出荷、農産物直売所（道の駅 3 箇所ほか個人直売所）、贈答（個人、ふるさと納税返礼品）等多様化している。

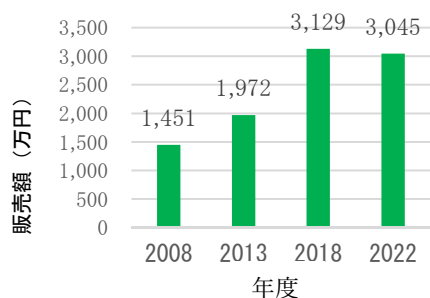


図 30 朝来地域内にある道の駅直売所（3 箇所）の岩津ねぎ販売額合計の推移（朝来市調べ）



図 31 J A たじま岩津ねぎ部会員数と出荷数量の推移

1-6 担い手育成

岩津ねぎの機械による1戸当たりの経営規模の拡大や販売チャンネルの拡大によって、経営の安定化が図れたことは、高齢による担い手不足を補うこととなった。一方、新たな担い手確保として、企業参入、新規就農を目指す移住者の確保を通じ一定の成果を上げている。

東京の出版社が毎年行っている「住みたい田舎ベストランキング（2024年版）」において、朝来市は人口3万人未満の全国の自治体の中で総合5位、近畿エリアでは2位に選ばれている（注）。ランキングは「移住支援策や、育児・医療、自然環境、移住者の受け入れ態勢など約300項目のアンケートにより決定され、「若者世代が住みたい田舎」、「子育て世代が住みたい田舎」、「シニア世代が住みたい田舎」が評価」（朝来市HPから引用）（神戸新聞NEXT2024年1月17日）されており、自然環境とも多面的な移住支援対策を高く評価している。

（注：株式会社宝島社出版の「田舎暮らしの本」が行っている住みよいまちランキング）

農業の担い手として新規参入者の受け入れ態勢に力を入れており、直近の6カ年（2019～2024年）では、38名の認定新規就農者のうち17名（45%）が岩津ねぎ栽培に取り組んでおり、着実に成果を上げている（図32）（朝来市調べ）。

販売先は、個人、農業法人等多様な新規参入者の参画もあり、従来の市場出荷や道の駅に加え、東京などの百貨店やレストランへ拡大しているほか、インターネットなどを通じた販路開拓も進んでいる。

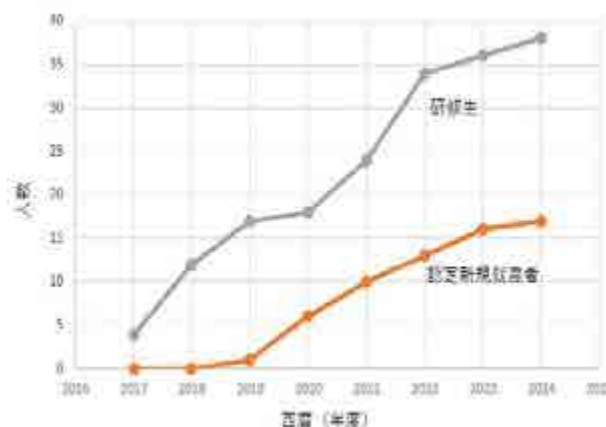


図32 朝来市における農業の担い手の推移
（2017年以降）

1-7 多様な主体の参画による6次産業の発展

岩津ねぎの販売は、従来、市場また個人による贈答が大半であったが、朝来地域に道の駅直売所が順次開設されるごとに販売の多角化が進んだ。道の駅直売所（3箇所）では、岩津ねぎの直売だけでなく加工品、施設内レストランでの利用拡大を伸ばし、さらに道の駅利用者による口コミやマスコミによるPR活動によって販売収入が増加している（図30）。こうした動きの中で地域食材としてのブランド力が高まるにつれ、当地域内での6次産業化が進んでいる。

多様な農業の展開は、産業化（事業化による収益機会の創造）への基礎づくりとなり、関連産業も含めた雇用の創造を可能にしている。

(1) 岩津ねぎによる6次産業化の推進

朝来地域では、道の駅と地元高校生との連携、農業生産法人と食品メーカーとの連携、商工会の「市ご当地グルメ開発部会」による商品開発などによる多様な6次産業化への取り組みがあり、広がりを見せている。ここでは、その一環の一部を紹介する。

朝来地域内の県立和田山高校の生徒が、道の駅とのコラボで、岩津ねぎを使った冷凍チヂミ「岩津ねぎチヂミ」を開発した（写真 39）。開発した商品は、同道の駅で販売し、和田山高校の生徒も店頭に立って商品をPRした（神戸新聞NEXT、2022年01月14日）。

朝来市商工会では、「朝来市ご当地グルメ開発部会」メンバーが岩津ねぎを使ったキムチを開発した。製造は外部委託し、製品を飲食店で販売してもらう仕組みを進めている（写真 40）（神戸新聞NEXT2023年12月9日）。

その他に、大手コンビニと地元の農業法人が提携し、岩津ねぎの新商品を県内の約500店舗で販売した（写真 41）。



写真 39 道の駅と和田山高校がコラボした
岩津ねぎチヂミ
（神戸新聞社 NEXT、2022 年 1 月 14 日から引用）



写真 40 岩津ねぎキムチ
（神戸新聞社 NEXT、2023 年 12 月 9 日
から引用）



写真 41 大手コンビニで販売された岩津ねぎ商品
（神戸新聞社 NEXT、2023 年 1 月 21 日から引用）

(2) 岩津ねぎを主原料とした地場産業の推進

岩津ねぎは、2000 年頃まで主に冬のすき焼きやカニすき等の定番鍋料理や焼き鳥に使われていたが、道の駅・J A・法人などの販売所の増加に伴い岩津ねぎと地元素材などを原料とする加工品が増加（60 種以上）しており、地域経済の活性化に寄与している（写真 42）。主な品目は、表 7 のとおりである。

表 7 岩津ねぎを使用した主な加工品例

区分	商品
農産加工食品	うどん、乾燥ねぎ、揚げ出し豆腐
水産加工食品	ちくわ、かまぼこ
畜産加工品	アイスクリーム、ソーセージ
菓子類	ポテトチップス、せんべい
冷凍食品	ピザ、コロッケ、餃子、たこ焼
調理食品	佃煮、ピザ、おかず味噌
ソース類	ドレッシング
その他の食品	ふりかけ、ポン酢、ラー油、味噌汁、スープ



写真 42 岩津ねぎの加工品 ～店内いっぱいに個性ある加工品が並ぶ～

(3) 岩津ねぎの販売と地域PRに貢献する J A・道の駅等の農産物直売所

朝来地域には、J A直売所と道の駅（3 箇所）等があり、農産物並びに加工品等の販売所が併設されている。これらの施設はそれぞれの特徴を生かした販売がされているが、岩津ねぎ産地協議会が販売期間を定めており、解禁日は毎年 11 月 23 日、終期は 3 月 21 日となっている。

各施設共に岩津ねぎは個包装で販売（写真 43）が多いが、基本的には各生産者によって値決めや容量が工夫されている。シーズン中は、各店舗内に岩津ねぎが積まれた



写真 43 道の駅直売所

光景が見られるようになると但馬地方の冬の到来を告げる。各店舗では、解禁日と併せ

て岩津ねぎ解禁イベントが開催され、施設内外は活気に満ち溢れる。オープニングセレモニーの会場は、地元住民をはじめ解禁を待ちわびた観光客など県内外から多くの人で賑わいを見せる（写真 44、表 8）。

道の駅（3 箇所）内直売所の岩津ねぎ販売額は、おおよそ図 20 のとおりで、近年まで売り上げを伸ばしており、生産、販売意欲の向上に貢献している。道の駅直売所（3 箇所）では、野菜等生鮮物の売り上げの約 11%（2022 年度）を占めている。道の駅直売所のほかに国道沿いには個人・企業の岩津ねぎを販売する直売所があり、地域の活性化に貢献している。



写真 44 岩津ねぎ解禁イベント開催

左：直売所店頭に並ぶ岩津ねぎ（地元道の駅） 右：岩津ねぎファストフードコーナー

表 8 岩津ねぎに関する朝来地域内「道の駅」の主なイベント

イベント名	イベント内容
道の駅但馬のまほろば （冬のまほろば祭）	・ 岩津ねぎ解禁イベント
	・ 岩津ねぎ特別販売
	・ 飲食ブース出店（岩津ねぎを使用したメニュー）
	・ ステージイベント（朝来市観光大使他）
道の駅フレッシュあさご （岩津ねぎ収穫祭）	・ 岩津ねぎ天ぷらの試食（毎年 11 月 23 日）
	・ 年により『朝来汁』（11 月 23 日）
	・ 年により、焼きねぎ（11 月 23 日）
道の駅あさご （岩津ねぎ解禁日祭り）	・ 岩津ねぎの天ぷらの無料試食
	・ 岩津ねぎの店頭販売の初日
	・ その他ポン菓子の実演販売
	・ 岩津ねぎ入り味噌汁の販売等

(4) 岩津ねぎの若手生産者が活躍する多彩なイベントの取り組み

ア 岩津ねぎマルシェ開催

2023 年 12 月には、朝来地域の岩津ねぎを栽培する若手農家を中心となって、J Aファーマーズ（朝来市和田山町）を会場に、岩津ねぎの P R と生産者・消費者の交流を目的に「岩津ねぎマルシェ」を開催した（写真 45 左）。岩津ねぎは、12 月になると寒さと降雨によって美味しさが一段と増すため、「美味しい時期のねぎを直接、消費者に届けたい」との思いからマルシェを開催した。内容は、岩津ねぎ等生鮮野菜販売、女性農業者グループによる岩津ねぎ加工品の販売、岩津ねぎのピザや天ぷらの試食であり、若手農業者と関係機関が協力して行った。当日は 9 時から 13 時の 4 時間の間に、朝来市内はじめ近隣市町から約 600 名を超える来場者があり、若手農業者と消費者が直接交流できる良い機会となった。



写真 45 岩津ねぎマルシェのポスター

イ 岩津ねぎの掘り取り体験

この掘り取り体験イベントは、若手生産者が中心となって近年継続開催しており人気を呼んでいる（写真 46、47）。このイベントのねらいは、消費者自らが収穫体験することで旬の岩津ねぎの美味しさや栽培方法を伝えることで、岩津ねぎの白根（軟白部）の作り方や栽培苦労を知ってもらうことにある。親子連れの参加者が多く、食べ物大切さを実感してもらえるなど交流の輪が広がっている。この掘り取り体験は、朝来地域の P R にも大きく貢献している。



写真 47 多くの参加者で賑わう岩津ねぎ掘りイベントの様子



写真 46 岩津ねぎ掘りイベントのポスター