

○ 2010年に新規就農後、2017年に八幡市初の有機JAS認定農家となり、きゅうりや大根、にんじんなどの有機 野菜を栽培するとともに、全国的にも珍しい有機イチゴの生産に取り組む。

## 取組に至った経緯

○ 板前や自動車販売の営業などさまざまな職種を経験し、義父が作った野菜 の味に感動したことをきっかけに、自分も美味しい野菜を作りたいとの想いから 京都府内の有機農業者の元での修業を経て就農。

## 取り組む際に生じた課題と対応

- 義父が所有する3aの農地から始め、現在は95a(ハウス6棟30aを含む)に 規模拡大。
- イチゴの有機栽培では、芳醇な香りと味にこだわり、竹粉を乳酸菌発酵 させた肥料を施用。
- 害虫対策は、有機JASで認められたミヤコバンカー・アカメ・アブラバチなど の昆虫を使用。また、受粉にはビーフライ(農業用ハエ)を使用。



全国的にも珍しい有機イチゴ 「瑠璃の宝箱」

- 経営規模を拡大し、有機野菜を学校給食でも利用してもらえる量の確保を目指す。
- 有機農産物は流通量も少なく特別なものとして扱われているため、もっと消費者に認知してもらえるよう後継者 の育成に取り組む。



○ みどりの食料システム戦略に係る取組の一環として、当組合で製造した堆肥を耕種農家に積極的に普及し、耕畜連携を推進。

## 取組に至った経緯

○ 環境に対する意識の高まりにより、家畜ふん堆肥等の有機質肥料を利用した農産物の需要拡大が見込まれており、耕種農家のニーズにあった良質な 牛ふん堆肥を製造することで、資源が有効活用され、環境負荷軽減に繋がる。

# 取組の成果

- 大阪府のエコ農産物肥料に認定され、大手農業生産法人から品質の良さ を認められ継続的な取引を実施。
- ○「オーガニックビレッジ」に取り組む堺市とともに、堺市環境保全型農業推進協議会を設置し、「おいしさ」と「環境への配慮」の両立をめざして、組合で製造したペレット牛ふん堆肥を活用した水稲の試験栽培を実施。収穫したお米には「みえるらべる」を貼付して販売。

## 今後の展望

○ 今後も環境負荷低減に繋がる牛ふん堆肥の安定供給と更なる利用促進に向け、品質・成分の安定した製品づくりに取り組んでいきたい。





○ 泉州地区の各漁協で水揚げされたシラス等の荷揚げ場所を集約し、相対取引から競り取引へと移行するため、 「共同競り場」を整備するとともに、品質・鮮度保持対策の徹底により、魚価の向上とブランド化を実現。

# 取組に至った経緯

○ 泉州地区の各漁協は、いずれも小規模かつ仲買人とは相対取引が主流で、近隣県の市場価格よりも安値で取引されていた。漁業者の所得向上を図るため、需給動向により適正な価格がつきやすい入札制(競り取引)の導入を目指した。

## 取組の成果

- 取引を入札制へ移行しICT化することで、販売管理の省力化と魚価の向上を実現。 沖合で操業中の漁業者がスマートフォンで入札情報を確認し、漁場毎のシラスの 価格や、多く獲られている漁場を即時に把握できるようにしたことで、漁場探索時間 の短縮やコストの削減ができ、所得向上と労働時間短縮(週休3日)を実現。
- 全国に比べ20~30代の若い漁業者が増加。
- 品質・鮮度保持を徹底させ、「泉州プレミアム鮮魚」として、商標登録を取得。





水揚げされるシラス

○ デジタル技術の活用により、毎日の操業データ・漁場環境データから漁場形成をAI解析し、漁場選定やECに活用することで効率的かつ市場ニーズに合わせた漁業を行い、エネルギーロスの削減や水産資源の回復に繋げる。将来の市場統合を見据え、Web市場・マーケットを開設し、新たな顧客の獲得と市場規模の拡大、魚価の向上を目指す。



- 果皮が梅紫色に着色する大梅品種を、平成22年に「ミスなでしこ®」として商標権を登録し、ブランド化。
- 令和元年に香港百貨店との取引を試験的にスタート。香港での店頭販売や梅酒づくり体験が高評価であった ため輸出を本格的に拡大。
- ○「ミスなでしこ®」を紹介する大型看板を幹線道路沿いに設置、事業車両の軽トラック幌にラッピング施工し、「ミスなでしこ®」の移動看板として活用するなど、ブランディングに向けた広報活動を自らが旗振り役となって実施。

### 取組に至った経緯

○ 平成17年に、父親が品種開発した梅「ミスなでしこ®」を、競合の激しい紀州の梅産地で淘汰され地域に埋もれないように、他業種の業界団体と協力・連携を図りながら、「紫宝梅ミスなでしこ®」としてブランディングの確立を目指し、独自のPR活動に至る。

## 取組の成果(受賞等)

○ 令和3年度 第8回ディスカバー農山漁村(むら)の宝 (ブランディング確立特別賞)に選定



軽トラック幌にラッピング加工し、「ミスなでしこ」の 移動看板として活躍中

- 好調に推移している香港への海外取引量を重視し、香港で「ミスなでしこ®」ブランドを確立する。
- 異常気象に対応できる肥培管理技術を確立し、高品質で安定的な生産に努めるとともに、高付加価値販売の 実現を継続することで、栽培農家数の増加とブランド産地確立の両立を目指す。
- 梅収穫や加工体験を通じて、生産者と農業に携わる機会が少ない消費者が直接対話できる機会やキッカケを 創設。



- 〇「奥みなべ梅林」開園期間中の観梅客は、近年では約2千人が訪れるなど、知名度も向上。希望者を対象に、梅農家が暮らす小さな里のありのままの生産現場を案内する「梅畑歩き」を企画し、梅の花・若葉・実・梅干しなど、四季を通した梅の魅力をPR。また、平成29年に開催された「全国ウメ生産者女性サミット2017 in みなべ」では、実行委員会の委員として活躍し、全国各地から視察に来た参加者と交流を深める。梅遊びグループの活動は、みなべ町全体の地域振興、産地の活性化、梅の消費拡大に寄与。
- 梅林期間中、女性達の手作りによる梅を使った農家ランチ「奥みなべ梅御膳」を、年間150人から350人の来訪者 に提供。料理人や料理研究家との交流も実現し、色々なメニューを取り揃えている。
- グループが集まり、巻き寿司、うめ餅などの商品を開発し、梅林期間中に販売。 観梅の運営が維持・継続される 仕組みを確立するとともに、農家が生産・加工する梅商品の販売により、6次産業化を実践。

## 取組に至った経緯

○ 大切にしてきた梅産業を次世代に繋げたいとの志をもつ受領の里「奥みなべ」の農業女子がグループを結成し、平成26年2月、奥みなべ梅林の開園を実現。この活動をきっかけに、人との繋がりの大切さをあらためて実感し、更に活動の輪を広げていくため、グループ活動の継続を決意。

## 取組の成果(受賞等)

○ 令和2年度近畿農政局「ディスカバー農山漁村の宝」(第4回)に選定



農家案内による梅畑歩きを楽しむ観光客

- コロナ禍により、農家ランチの提供は4年間休止しているが、人気があるため、予約制にするなどの工夫をしながら取組を続けていきたい。
- 受領の里「奥みなべ」は、平成27 年12 月「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定された地域にある。里の住民と協力しながら、みなべ町などの行政機関と連携し、「奥みなべ梅林」と「みなべ・田辺の梅」ブランドの知名度を更に向上させ、次世代へ継承していきたい。



- 〇 「自然派農場しもかわ」は、2011年に生業としての農業を起業。子供に認めてもらう野菜づくりをモットーに、化学農薬や化学肥料の使用を控え、れんこんを主体に西洋野菜や大和野菜を栽培。また、「れんこんの収穫体験」 や「流しそうめんと夏野菜収穫体験」などの農業体験も行っている。
- 農林水産省の農業女子プロジェクトメンバーであり、奈良県の女性農業者グループ「和母(わはは)」の代表としても活躍されている。

#### 取組に至った経緯

○ 夫の実家で、義理の両親の家庭菜園を引き継ぎ、自家消費を目的に農業を始めた。自分が育てた野菜を自分の子どもが食べて「ママの野菜は世界一おいしいね」と言ってくれたことが嬉しく、作るならとことんこだわろうと思い、少しづつ面積を広げ、環境に優しい農法で農業を続けてきた。

## 取り組む際に生じた課題と対応



れんこん掘り体験

○ ひとりで農業をしていると孤独である。また、近所は高齢化が進み、同世代は働きに出ているので、相談する相手もいない。農業を始めたころはつらい毎日であったが、「和母」等の団体に参画したことで、ネットワークができ、経営相談や情報交換などの交流の場として、前向きに取り組むことができている。

- れんこんの一節目は廃棄しているので、粉末(れんこんパウダー)にするなどして販売できればと考えている。 また、将来的には、加工場を整備し農家レストランの経営も視野に入れているため、それに向け商品開発を進めていきたい。れんこんと言えば「自然派農場しもかわ」と言われるようになりたい。
- 他府県の農業女子プロジェクトメンバーとの交流は、Facebook等でつながっている程度であるため、いろいろな女性農業者と情報交換を行い、交流を深めていきたい。