茶、味噌

出汁の

京都府宇治市

株式会社ヤマサン







越境EC・インバウンド需要和食文化と健康をアピール

取組内容

〇日本茶や味噌などの商品や和食文化を海外へ発信しながら輸出に取組み、世界60ヶ国以上の海外企業に向けてサンプルを提供するなどの事業を展開し、越境ECを中心にアメリカ、カナダ、イギリス、ドイツ、オーストラリア、東南アジア等に販路を拡大。

取組に至った経緯

- 〇1994年(有)ヤマサン信州味噌設立、翌年、株式会社ヤマサンとし、食品訪問販売、通信販売、試食カフェへと 柔軟な業態転換を図る。
- 〇2010年に自社店舗をオープン。インバウンド観光客の増加と帰国後のリピート購買があったことから、2012年より海外観光客をターゲットとした店舗事業に注力。
- 〇2014年に海外卸事業部を立ち上げ輸出事業に参入。2015年に越境EC事業を開始。
- 〇2023年店舗兼和カフェを「日本茶と熟成味噌料理の店ヤマサン」にリニューアルし、伝統的な食材を使った和定食も提供。

取り組む際に生じた課題と対応

- 〇海外事業では大手事業者との競争は難しく、和食文化とオーガニックをコンセプトに、 複数の仕入れ先から産地や品種を取り揃えるなど独自の品揃えで差別化を図り、他社に ない強みを生かし海外ニーズをとらえる。
- ○国内通販の経験を活かし、輸出商社を介さずサンプル提供やデザインも自社で行うなど 中間コスト及びタイムロスを削減し、商品開発から販売までのワンストップサービスを提供。

取組の成果(受賞等)

○令和5年度輸出に取り組む優良事業者表彰 輸出・国際局長賞

今後の展望

- ○茶筅の使い方やお茶の淹れ方の動画を配信するなど、日本文化の普及を図る。
- 〇海外の人材を積極的に活用することにより、きめ細やかな多言語対応や取引相手国の拡大を目指す。



六種の国産厳選素材に"玉露のうまみ"と"ほうじ茶の香ばしさ"を加えた、すっきりと上品な味わいが特徴の万能だし



- 〇 (株)オーガニックnicoは、「環境に優しくおいしく健康に良い野菜づくり」をコンセプトに、イチゴを中心に有機 野菜を栽培し、農地の「有機JAS認証」取得にも積極的に取り組んでいる。
- 会社設立時から、持続可能なデータ活用型農業の技術開発・普及を担う「アグリサイエンス事業」と、その技術 を活かした野菜づくりを実践する「有機野菜事業」の二本柱で経営を展開。
- 有機農法で黒字経営ができる体制を構築するため、日々、品質と生産性を高める技術開発と組織運営に取り 組んでいる。

取組に至った経緯

○ 代表は、長年、光エレクトロニクス分野のエンジニアをしていたが、年を 重ねるごとに地球環境に直接関わる仕事がしたいとの想いが募り、南丹市 で有機農業に参入。就農3年目に法人化、7年目に大原野に拠点を移して、 有機栽培の生産技術開発に本格的に着手し、現在に至る。

取組の成果(受賞等)

- 有機野菜事業では、約160a(ハウス62a、露地約1ha)で主にイチゴやトマト、ベビーリーフ、九条ネギなどを栽培。
- アグリサイエンス事業では、有機野菜栽培や環境制御に関するコンサル ティングなどを手掛けている。
- 令和7年2月8日、中村代表が校長を務める亀岡オーガニック農業スクールの第二期講座がスタートした。

今後の展望

○ 同社では、社名の由来にもなっている「2525(ニコニコ)運動」と呼ぶ活動 を展開。有機農産物のシェアを25%まで引き上げて、有機農産物が当たり 前のものになるよう取り組んでいる。



環境制御システムで管理されたハウス



有機栽培で育てたミニトマト



- 微生物や酵素の作用を活かした農法を実践。良質な土づくりを行い野菜が本来持つ力を引き出し、化学肥料 や農薬にはなるべく頼らない栽培に取り組んでいる。
- 九条ねぎを中心に、白ねぎ、まくわうりなどを栽培。また、研修生が率先しハウスでレタスの安定収穫を目指し 奮闘中。

取組に至った経緯

- 2012年に富永氏、杉本氏は、有機農法、微生物酵素農法を実践する農場で研修し、2014年新規就農。2015年に二人(富永氏(左)と杉本氏(右))で農業経営を開始。
- ソルモンドとは、フランス語で「土」を意味する「ソル」と、「世界」を意味する 「モンド」を組み合わせた造語。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 新規就農当時は、近隣の認知度が低く、土地の確保や販路開拓に苦労した。しかし、自ら作る堆肥でおいしい野菜を作り続け、経営を継続することで 周囲から信頼を得ることができ、農地確保や雇用の確保に繋がりつつある。



ほ場で白ネギを栽培

- 微生物酵素農法で、野菜を作り続け亀岡の地で持続可能な農業を目指し、付加価値のある野菜の販売拡大や 農業による地域活性化、後継者育成につなげていきたい。
- 研修生を積極的に受け入れを行いながら、農地の斡旋や就農後の販路確保にも協力していきたいと考えている。



- (株)エチエ農産は、自然環境に配慮した「環境保全型農業」に取り組み、エコファーマー認定を受けるとともに、農地の「有機JAS認証」も取得。有機JAS認証農場以外の農場でも化学肥料や化 学農薬の使用量を低減した特別栽培米や野菜を栽培してきたことで、今ではコウノトリが頻繁に訪れるようになり、水田で羽を休める姿は、すっかり日常の風景となっている。
- 2025年の年間作付計画では、水稲27haの内、有機栽培は2.5ha。露地野菜7haの内、有機栽培は2.5ha(人参90a、里芋80a、玉ねぎ35a等)に取り組む。

取組に至った経緯

○ 就農当初は、主に水稲とタバコを栽培していたが、農薬を多用するタバコ栽培に疑問を抱き、本当にやりたい農業は、「未来の子供たちのために安心・安全な農産物をつくること」との想いに至り、これまでコツコツと一から土壌作りに取り組んできた。

取組の成果(受賞等)

- 〇 2012年「第17回全国環境保全型農業コンクール」優秀賞 (主催:全国環境保全型農業推進会議) 「第61回全国農業コンクール」優秀賞(主催:毎日新聞社)
- 2015年「若手農業者 京都府知事賞」(主催:京都府)
- 2019年「農事功労者 緑白綬有功章」(主催:公益社団法人大日本農会)

今後の展望

○ 高齢化が進む中、豊かな自然に配慮した農法を実践しながら、地域の 農地を守っていくとともに、これからも未来の子供たちのために、まじめに 手を抜かず、安心・安全な農作物を作り続けていく。コウノトリが訪れる姿 を見るたび、その想いは益々強くなっている。



コウノトリが訪れている様子



独自ブランド「おおきに大地米」 商標登録もされている



- 自然豊かな丹後地域で、ニンジン、ダイコン、タマネギ、サツマイモ、京野菜など、1年を通じて100品目以上の 有機野菜を栽培。
- 自社生産した有機野菜を使い、加工品(調味料、ポタージュ、ドレッシング、ケーク・サレなど多数)の製造・販売 やカフェ営業を行う。
- 一般消費者向けに、野菜の栽培を体験できる体験畑や畑ツアーも企画。

取組に至った経緯

- 同社の代表は、学校給食に輸入野菜が多用されている現実を知り、子どもたちに安心・安全な野菜を食べさせたいとの想いから有機農業に切り替え、平成19年(2007年)に有機JAS認証取得。
- 〇 平成22年(2010年)に京丹後市農業経営者会議の仲間とともに学校給食委員会を立ち上げ、学校給食に地元産食材を使う活動を開始。京丹後市では毎月19日を「まるごと京丹後食育の日」とし、前後1週間は市内産の米と野菜を使った給食を提供しており、同社ではこの活動に積極的に参画。
- 食育や自然と繋がることの大切さを楽しく発信するため、令和2年(2020年)4月に法人化し、ビオ・ラビッツ株式会社を設立。



定植作業の様子

取組の成果

- 有機JAS認証を受けている面積は順次拡大しており、現在約7ha。
- 同社では、正社員が10名・臨時雇用7名のほか、繁忙期にはアルバイト などの地域雇用を行っており、同社で栽培技術や経験を積んだ独立就農 者など、地域就農者の確保・育成にも貢献。

今後の展望

○ 同社の土づくりは、落ち葉や刈草を集めてきて、「自然から生まれる土」を畑で再現している。現在、近隣河川敷の管理で生じる刈草も堆肥化して土づくりに活用しており、本取組は、有機農業を拡大していく上で有機質肥料の供給量不足への備えや経費節減にも効果があることから、有効な資源として今後も活用していきたい。



自社の加工場、直売コーナーを併設する オーガニックカフェ「てんとうむしばたけ」

京都府木津川市

RedRice自然農園株式会社

保保全型農業で育てた農産物を食卓へ

取組内容

- 農薬や肥料を使用せず、自然の力だけで育てる栽培方法や環境保全型農業に取り組み、米、オクラ、れんこんなど年間30~40品目を栽培。
- 生産された農産物は「AGBIOTECH株式会社」が展開する「PBF(Private Bio Farm)」を通じて消費者に届けられている。

取組に至った経緯

○ 人が生きるため必要な「衣・食・住」のうち、食に関わる仕事がしたいという思い から、環境保全型農業を学び、誰もが安心して食べられる野菜等の栽培を実践。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 営農知識が乏しかったため、会社勤めしながら2年間農業塾で栽培技術を学び、 さらに1年間、環境保全型農業を実践する生産者のもとで研修を受け、実践的な ノウハウを習得。

取組の成果

○ 環境保全型農業により栽培された米や野菜は、「AGBIOTECH株式会社」により、環境負荷低減の取組を等級ラベルで可視化する「みえるらべる」において 三ツ星を取得。

今後の展望

○ 新規就農する際、農地の確保や農機具の取得、販路の確保などで苦労した 経験から、同じ栽培方法での就農を目指す研修生の受入れを拡大する。



「みえるらべる」を取得した商品



オクラ栽培の様子



○ 京都府のJA京都にのくにでは、2017年に京都府内初の「地理的表示(GI)保護制度」に登録された万願寺甘とうに ついて、営農支援システムの「あい作」(株式会社NTTデータ)を導入し、栽培管理日誌の電子化に活用。

取組に至った経緯

○ 万願寺甘とうは、京のブランド産品でもあり、農薬・化学肥料の使用を減らした 環境にやさしい農法で生産するため、JAは1カ月に一度の割合いで、生産者から 栽培管理日誌の提出を求め、栽培履歴を確認していたが、生産者側からの要望 もあり、生産履歴を従来の紙媒体から変更し、電子化できるシステムを導入。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 当初導入した既存のシステムは、土地利用型作物向けになっていたことから、 万願寺甘とうのような果菜類では操作に支障があったため、システム改修が必要 であった。

取組の成果

- 栽培記録の入力がスマホで出来ることにより、生産者サイドの省力化が図られると共に、散布する化学農薬の上限や回数がシステムで自動計算で表示されることから、防除前の薬量確認により安全性の確保に繋がった。
- JA側のメリットとしては、毎月の栽培管理日誌の提出督促や返納の手間を省くことが出来ると共に栽培履歴の確認チェックがシステム内で可能になった。

← 農薬選択 0 件選択中 Qキーワード 最近使用した農業 モスピ ラン水溶剤 使用上限回数:2 使用時期:収穫前日まで クレフノン その他 使用上限回数:なし 使用時期:-Z#"ルト"-殺菌剤 使用上限回数:なし 使用時期: アディオン乳剤 殺虫剤 使用上限回数:2 使用時期:収穫7日前まで カスケード乳剤 殺虫剤 使用上限回数:3 使用時期: 収穫前日まで P2 オリゼメート粒剤 殺菌剤 使用上限回数:1 使用時期:定植時 44 75"フイヤー1 約割

「あい作」スマートフォン画面

今後の展望

○ 万願寺甘とうの生産者が300名である一方、システム利用者が90名程度であることから、その利用者人数を増 やしていくことにより、生産者並びにJA側双方の省力化を図りながら、システム内の情報伝達機能を活用して、病害 虫の発生情報や出荷情報など、多岐に渡る情報を共有し、引き続き高品質の農産物を生産できるよう取り組みたい。



- 平成29年(2017年)に京都府で初めて地理的表示(GI)登録を行ったほか、協議会で定めた選果基準と出荷規格に基づく厳格な検査などによりブランドカの強化を図っており、品種の他産地への流出を防ぐとともに種子の品質を保つため、協議会で種子全量を管理。
- 包装機の導入により袋詰め能力を強化し、量販店等との長期契約販売を増やすことで市況に影響されにくい価格形成を目指しているほか、部会員が経費の一部を負担し販促活動を強化。
- 産地としての生産力強化のため、ハウス栽培の導入を積極的に進めるとともに、優良生産者の栽培技術を協議会全体で共有することで単収は年々向上。さらに、厳しい環境への対応と省力化に向けて、ICT等も積極的に導入。また、新規生産者が定着し、生産規模を拡大できるように技術講習などの育成活動に取り組んでいる。

取組に至った経緯

- 1980年代に入り、地元の農協が育苗センターを作って栽培を支援。生産者も増え、ブランド化に取り組むこととなった。昭和58年(1983年)には、一定の基準をクリアしたものを「万願寺甘とう」と命名。
- 〇 平成22年(2010年)に万願寺甘とう部会協議会を設立。「最上の万願寺とうがらし"万願寺甘とう"」をキャッチフレーズに、GI登録や共選共販活動、徹底した種子管理によるブランドカの強化、ハウス栽培の積極的な導入や新規生産者の育成による生産力の強化を推進。これらの取組により、販売額は令和2年(2020年)度には初めて4億円を突破。

万願寺甘とう

取組の成果(受賞等)

- 第51回日本農業賞・集団組織の部・大賞受賞
- 令和4年度(第61回)農林水産祭内閣総理大臣賞受賞

今後の展望

○「万願寺甘とう」は、「収益を上げられる」品目として認識されており、Uターン等の新規就農者の受け皿となっている。JAや京都府と一体となって新規生産者の生産性を向上させ、販売力を強化していくことで、さらなる出荷拡大を狙い、100年続く産地を目指している。



- 亀岡市で麦、小豆、黒大豆の収穫や乾燥調製、出荷作業受託や収益性の高い「丹波大納言小豆」、パン・中華麺 用品種の小麦等を生産。
- 小豆の多収化・省力化のため、機械化一貫体系を確立し高品質な生産を実現。また、その技術を加工用「黒大豆」 の生産に応用し、生産拡大を図る。

取組に至った経緯

- 2007年、「丹波大納言小豆」の機械収穫技術確立のため、「産官学連携経営 革新技術普及強化促進事業」を活用し、「狭条密植栽培法」の採用とコンバイン 収穫技術の実証を積極的に繰り返し取り組み、大幅な省力化と安定した収量・ 品質を実現。
- 小豆生産の機械化一貫体系技術を取り入れ、収益性の高い加工用「黒大豆」 や需要者ニーズの高い小麦「せときらら」の生産拡大に取り組みコンビニ事業者 等とのコラボ商品へも原料供給。



全国豆類経営改善共励会 授賞式の様子

取組の成果(受賞等)

- 2014年度、第43回全国豆類経営改善共励会の「小豆・いんげん・ 落花生の部」で農林水産大臣賞を受賞。
- 2021年、「京都府農林水産業功労者表彰」を受賞。

今後の展望

自慢の小豆や小麦を使用したあんぱん等は、大手 コンビニや製パン会社から販売されています。

○ 既存の農家だけでなく土地持ち非農家・新規就農者・新規法人等と共に地域の活性化を図り、基盤整備後の 農地活用を基に地域計画の策定と合わせ農地の効率的な集積や需要に応じた高収益作物の生産拡大により、 更なる多収化、安定生産、高品質化に努め、経営の安定及び遊休農地・耕作放棄地ゼロの維持・継続を目指す。



- 健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体を繋げ、互いに連携しながら地域社会での食育活動を活性化させ、市民の健康寿命の延伸を目指した食育活動を実施。
- 加入団体の自発的なアイデアのもと、親子体験型教室「うーちゃ学校」、健康や食育を考えた「うーちゃ弁当」、 団体同士がアイデアを出し合う「うーちゃミーティング」や団体が集結したビッグイベント「うーちゃフェスタ」を開催。
- 宇治市内のイベントでの出展や地元野菜レシピ集の発行。

取組に至った経緯

- 令和元年度に、健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体を繋げ、 それぞれの取組をより充実したものにするため、本団体を立ち上げた。
- 宇治市内の飲食店、企業、医療機関、生産者、市民団体等 計113団体 が加入(令和6年度末現在)。

取組の成果(受賞等)

- 〇「第8回食育活動表彰」(令和6年度:ボランティア部門)消費・安全局長賞
- 〇「宇治市政功労者感謝状」(令和6年度)

今後の展望

○ 引き続き、本活動への理解や共感を得られる団体を増やすとともに、食育の輪を広げ、宇治市民が自然と健康になれるまちづくりを目指したい。



うーちゃ学校の様子 トウモロコシの収穫



う一ちゃ弁当の販売



う一ちゃフェスタの様子



- 単なるイチゴ狩りの収穫体験にとどまらない、食への興味・関心を育むための食育活動を展開。
- 食べることの楽しさや幸せを、五感を使って感じてもらえるよう、イチゴ狩りの前にワクワク・ドキドキ事前学習 エンターテインメントとして「クロスケ劇場」を実施。
- ○「クロスケ劇場」の中で、保育園児・幼稚園児対象の食育パンフレット、イチゴ畑の「宝マップ」を配布。
- ヨガ教室や音楽会、シェフによるイチゴフルコース料理会などのコラボ開催を通じて、イチゴ農園が異分野や世代間を超えた交流の場となり、食育活動の輪を広げている。

取組に至った経緯

○「もっと、お客さんの笑顔が見たい」との一念でそれまでの野菜栽培 からイチゴ栽培に変更し、イチゴを食べてもらうスタイルではなく、 最高の笑顔で食べてもらいたいとの想いで、現在のイチゴハウスの 運営形態となった。

取組の成果(受賞等)

- 〇「第9回食育活動表彰」(令和7年度:教育関係者・事業者部門) 農林漁業者等の部:審査員特別賞
- 〇「地産地消等優良活動表彰」(平成29年度:交流促進部門) 近畿農政局長賞



イチゴのタネは、 なに色?



みつばちブンブンの 大合唱!

- 現状の保育園・幼稚園受入れに併せて、高齢者施設の同時受入れを進めたい。また、「いちご狩りプラス1」として、 ヨガ教室や様々なイベントとコラボして、いちご狩り園が、世代間を超えた交流の場となるように展開したい。
- ○「クロスケ劇場」では、インバウンドのお客さん対応としてテレビモニターでの多言語化にも対応していきたい。

GAPO

京都府南丹市

京都府立農芸高等学校



(GLOBALG.A.P.認証審査会の様子)

取組内容

○ 京都府立農芸高校は、2017年にトマトでGLOBALG.A.P.認証を取得。さらに2021年にはメロンでも GLOBALG.A.P.認証を取得しました。

座学だけでなく実習を含めた教育を実践しており、農業経験がない入学生の多くにも、地域で必要とされるGAPを実践できる人材を着実に育成しています。

また、農産物直売所「佐伯の里」にて生産物を販売するなど地域の活性化に貢献しているほか、地元小学校へグリーンカーテン栽培指導や、農場への見学受け入れを通して、小学生の農業への興味・関心を深めることに貢献しています。

取組に至った経緯

○ 京都府立農芸高校は「京都府国際水準GAPモデル農場」に位置づけられており、GAPの取組の実践・普及に積極的に取り組んでいます。 GAPに取り組むことで、生徒の「食品安全」や「労働安全」などの意識向上に努めており、GAPが実践できる人材を育成しています。

取組の成果(受賞等)

○ 活動が評価され、「令和6年度近畿地域未来につながる持続可能な 農業推進コンクール」において近畿農政局長賞を受賞。



(ほ場内での労働安全の取組)

今後の展望

○ 京都府のなかで唯一の農業科単独校として、環境に配慮し、消費者を笑顔にできるトマトやメロンを栽培 していきたいと考えています。



- 水稲(キヌヒカリ)や野菜(玉ねぎ、人参、キュウリ等)の生産、山羊の飼育、チーズ等の加工品の製造を行い、 株式会社アットホーム(関連会社)が運営するグループホームで提供するほか、食品の配送事業者等に販売。
- 飼料価格の高騰に対応するため、2023年からWCS用稲の栽培を開始。

取組に至った経緯

〇 化学肥料を使用せず、農薬の使用を抑え、環境にやさしい循環型農業を目指し、人と自然が共生し、人と人が共に助け合って生き、交流する場として2005年に設立。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 開始当初は、販路拡大と栽培技術の向上が課題だった。人のつながり の拡大と、栽培データの蓄積で改善してきた。

取組の成果(受賞等)

O Japan Cheese Awards 2024 フレッシュ/プレーン部門 最優秀部門賞受賞

- 山羊の飼育頭数を増やし、チーズ等の加工品の生産を拡大する。
- 自然環境を活かした観光農園やレストランの運営などの新たな事業 展開を図る。



飼育している山羊



WCS用稲の収穫



〇 (株) 西利は「旬 おいしく、やさしく。」という目標に向かって、京漬物のブランド価値を高め、安心 安全かつ高品質な漬物をお客様のもとへ届けたいという「こだわり」がある。株式会社京つけもの西利 ファームは京丹後地域に密着した試験研究機関であり、京丹後地域の契約農家との連携の中で、西利 ファームのトライ&エラーから得た知識や技術を契約農家に共有し、野菜作りのノウハウを普及させることで京丹後地域の農業の発展に繋げている。また、漬物の製造過程で出た野菜の皮や切りくずを、微生物を利用して自然発酵の力で堆肥化し畑へ還元する、循環型農業にも取り組んでいる。

取組に至った経緯

○ 西利で使用する野菜は主に契約農家から仕入れているが、京丹後地域には西利が当地に農業参入する以前から漬物原料である聖護院かぶらを中心とした契約農家が存在しており、西利加工野菜部会を形成して30年以上のつながりがある。西利で使用する野菜は味や品質にばらつきがないよう規格を設けており、品質をまもるために常に研究と試行錯誤を行う必要がある。このため、原料野菜の品質管理や安定した供給を行うための試験研究機関として当地に農業参入することとした。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 参入当初、京都府農業関係部署や地元のJAから、栽培面での技術指導を受けた。 また、契約農家とは聖護院かぶら、千両茄子の栽培に関しての情報交換を盛んに 行うことにより、栽培に関する様々な課題に対応している。

今後の展望

○ 京つけものの伝統、文化をまもるため、また、人にも環境にも「やさしい」循環型農業の継続のため、西利ファームで取り組んできた野菜づくりのノウハウを普及させることにより、京丹後地域の農業を活性化させる一端を担っていきたい。



京つけもの 千枚漬



- 京都府京丹後市の国営農地32haで茶を栽培。
- 京丹後市、JA、当社を含むお茶の生産者らが共同出資して、京丹後市 内に製茶工場を平成22年に建築。
- 平成29年には、茶農家と京丹後市、京丹後製茶(株)とで「京丹後茶GAP 推進協議会」を設立し、翌年には、JGAP認証を取得。

取組に至った経緯

○ 代表取締役の松村氏は、建設会社の2代目であり、これまで事業を順調に進めてこられたのは、地域に認められて存続できてきたという思いが強く、 地域に対する恩返しがしたいと考えていた。そうした中、京都府と京丹後 市から、お茶の生産について提案を受け、友人らと共に新たに福喜農園 株式会社を平成18年7月に設立。

福喜農園の乗用型茶摘採機

取り組む際に生じた課題と対応

○ 設立メンバー4人はいずれもお茶の栽培経験がなかったが、茶園の実務担当者が参入前に京都府宇治田原町の茶園で研修を受け、参入後は京都府の丹後農業改良普及センターから栽培技術の指導を受けることで対応。

今後の展望

○ お茶は苗木を植えてから摘採できるまで5~6年掛かるが、これまで 規模拡大してきた茶園の木が成木になったことから、今後は全ての茶園 からの収穫が見込まれ、安定した売上が期待される。



京丹後市産のお茶



- 3.3haの耕作面積のうち、コシヒカリ2ha、伏見とうがらし1.3haなどを栽培。
- 農薬の使用を極力控え、野菜本来の味を追求。
- 販売先は、京都府内の飲食店・加工業者・観光施設・社会福祉法人、大阪市内の弁当業者等。 その他に亀岡市のふるさと納税返礼品として提供。
- 休耕田や耕作放棄地を引受け、地域の「人おこし・まちおこし・産業おこし」に貢献。

取組に至った経緯

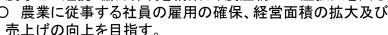
○ 一志株式会社が、社員の福利厚生として農産物の栽培に 取組んでいたが、亀岡市に立地する企業として地元貢献すべ く「一志アグリシステム合同会社」として本格的に営農を開始。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 顧客から自社産にはない農産物を要望されることがあり、 そうした需要に柔軟に対応するため、年度ごとに生産する品目 を変更している。

今後の展望

○ スマート農業の導入を推進するとともに、同業他社や地元 農家との連携・協力体制を構築し、農産物の生産拡大を図る。 ○ 農業に従事する社員の雇用の確保、経営面積の拡大及び









新設したビニールハウスと伏見とうがらしのほ場



- 廃校となった小学校をリノベーションし、体験型農業施設として2020年より管理・運営。
- いちご摘み取り園(ビニールハウス7棟21a)には、年間5,000~6,000人が来園。
- 地元生産者と共同栽培した大麦とホップを使用し、クラフトビールを生産(校舎内に醸造所を設置)。
- 農産物は、直売のほか、施設内カフェでの提供、ジャム等の加工品を製造・販売。
- 地元野菜販売イベントを開催し、地域に貢献。

取組に至った経緯

- 地域密着企業として、地元の課題解決に貢献するため、新規事業として農業分野に参入。
- 社内にアグリライフクリエイト課THE610BASE (ムトベース)を開設。 (ネーミングは旧中六人部小学校より)
- (かーミングはロサハ人部小子仪より)) 関係 人口を増わし地域を活性ルさせるた*は*
- 関係人口を増やし地域を活性化させるため、集客力のあるいちごの 摘み取り園の運営に着手。

取り組む際に生じた課題と対応

- 栽培技術の習得に苦慮していたが、市内のいちご生産者から栽培技術 の助言・協力を受け、インターネット上の情報等も参考に栽培技術を習得。
- 安定した生産を行うため、温度・湿度・二酸化炭素等の状況を常時監視できるIoT 技術を導入。

- GLOBALG.A.P.の取得を目指す。
- いちごの付加価値を高めビジネスとしての成功を目指す。
- 福祉学校や福祉事業所と連携し、実習生の受入や障害者雇用を進める。







THE610BASEの全景と施設内の様子



- ロックファーム京都株式会社は、アルバイト、技能実習生を含め、約50名の従業員(20~30代中心)で九条ねぎ、ホワイトコーン、黒枝豆等を栽培するほかいちご観光農園を開設する等、多角的な経営に取り組む。
- 京都府内の若手生産者で野菜の共同販売会社を立ち上げ、量販店のニーズに応え周年的な販売を実現。
- 自社オリジナルブランドである「京都舞コーン」(ホワイトコーン)を栽培する等、新しい発想を結集して、農業の 可能性を探求。

取組に至った経緯

- 農家に生まれ育ち、いつかは自分も農業をしたいとの思いから、2018年に 就農。2019年に「ロックファーム京都株式会社」を設立。
- 九条ねぎを中心に生産を拡大し新たな品目を取り入れながら、販路開拓も 積極的に行っている。

取り組む際に生じた課題と対応

- 経営拡大に伴い、農業未経験の雇用が増え、栽培技術の蓄積、適材適所の 人材活用が課題となった。
- 多様な人材に対応した働きやすい環境整備や独立就農時の支援体制を充実 し、定着化を促進。

今後の展望

○ 「かっこいい農業」「ワクワクを創造する」というコンセプトの下、更なる 規模拡大、新しい品目や輸出など新しい試みに挑戦。



「京都舞コーン」糖度が高く艶やかな 白色が特徴のスイートコーン



ロックファーム京都株式会社の皆さん



- 〇 鶴氏は平成26年に京都府京丹後市に移住。平成30年に本格的に就農し、令和3年には知人と2人でシーズファーム株式会社を設立。
- 〇 会社を立ち上げられた当初は、露地野菜を中心に農業に取り組まれていたが、会社設立2年目に方針転換し、農業でありながら工業的な生産で販売が可能なサツマイモ苗等の育苗中心に変更。 設立当時ハウス10棟、露地1haだった農地は、令和7年にハウス49棟、露地4haに拡大。

取組に至った経緯

- 東日本大震災の災害ボランティアの経験から、人に奉仕することにやりがいを感じ、フィリピンで国際協力の仕事を視察。
- 現地の従事者に指導してもらい「自分自身に必要なものは経営 スキル」だと感じると共に、どこの国であっても必要である食と農業 に関心を持った。
- 出身は大阪で、農業を始めようとした時に「京ブランド」と観光農園に関心があり、最初は京都市周辺で農地を探し始めたが適当な農地が見つからず、候補地を求めて徐々に北上。海が開けていて景観が良い京丹後市に行きつき、その土地に魅力を感じて、すぐに移住。



鶴氏とシーズファーム株式会社の方々

今後の展望

〇 現在も農業従事者だけでなく他業種コミュニティとの関わりを大事にしており、たくさんの関係者の方々と協力 し事業拡大を目指しており、令和6年には貯蔵庫を利用した養鶏を始め、鶏肉販売に取り組んでいるが、最終的 には自社での食肉加工や販売、飲食店の経営まで一元管理し、直接お客様の笑顔が見られる商売もしたい。



○ 日本茶を世界へという理念のもと、国内外でのPR活動や日本茶を普及させるため地域と連携したイベントに取り組む。また、インターシップで若者を受け入れるなど、積極的なビジネス支援を行っている。

取組に至った経緯

- 2004年通販サイト「京都おぶぶ茶苑」を開設し、日本茶(荒茶)を世界各国 へ販売。
- 日本茶の魅力を世界中に伝えるため、積極的に情報発信を行う。

取り組む際に生じた課題と対応

- 海外での日本茶の知名度が低く、販売が低迷。茶文化を含めた普及啓発 が必要と感じた。
- 国内外から会員を募り「茶畑オーナー制度」を確立。日本茶体験のツーリズムやインターンシップに取り組みインバウンドによる関係人口の創出につなげている。
- 一般社団法人国際日本茶協会を立ち上げ、海外での日本茶ビジネスの拡大 や日本茶文化の普及につながるセミナーやイベントを行っている。



年間3,000人以上のインバウンド 向けツーリズムを受け入れ

取組の成果(受賞等)

- 令和3年第8回「ディスカバー農山漁村の宝アワード」において「特別賞ー食ブランド賞」を受賞
- 内閣府が主催するCJPFアワード2025において「大阪・関西万博特別賞」を受賞

- 日本の伝統文化を伝え新たな販路拡大のため、インターン生を中心とした情報発信を行う。
- 抹茶加工場の新設等により、インバウンドや海外の抹茶需要の増大に応える。



○ 宿泊と食事提供施設を分離することで、役割分担により個々の専門性を高め、宿泊者へ高度なサービスを提供。 宿泊業に専念できることで、重要伝統的建造物群保存地区の舟屋等が「一棟貸し」スタイルの簡易宿所として改 修・運営。更に体験メニューの提供により地域内の農業、水産業の振興に貢献。

取組に至った経緯

- 伊根浦地区では、約230軒の舟屋群が重要伝統的建造 物群保存地区の選定を受けているが、宿泊営業している 施設は、最盛期の26軒から平成29年には15軒まで減少 し、空き家も増加。
- ○一方、近年「舟屋」の知名度が世界的にも高まり、多くの 観光客が来訪し「伊根に泊まりたい」というニーズが増加。



伊根湾に沿って立ち並ぶ「舟屋」

取組の成果(受賞等)

- 第2回近畿「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(2018年)
- 第13回観光庁長官表彰(2021年)
- 第9回農林水産省「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(ビジネス・イノベーション部門)優秀賞(2022年)
- 〇 農泊事業の結果、空き家となっていた舟屋等を活用した宿泊施設が近年増加し、「通過型」から「滞在型」観光 へ移行。地区の課題と観光客のニーズの双方に対応でき、地区の観光産業に大きく貢献。

- 宿泊施設開業後における提供サービスの質向上、緊急情報伝達手段の確立、飲食店等の提供メニューへの 地域内食材調達率の向上及びその食材価値をどのように伝えていくかなど、現在抱えている課題の解決に向け て協議会一丸で取組を推進。
- 持続可能な観光について観光事業者と協働で理解を深め、取組を推進。



- 〇 障がい者に配慮した職場環境の実現を目指し2022年4月に法人化。農福連携技術支援者(農業版ジョブコーチ) の資格を取得し、農福連携に取り組む。
- 九条ねぎを中心に、聖護院大根、京ラフラン、みずき菜等を生産・販売。
- 美術能力の高い障がいのある社員が、インパクトのあるデザインの商品POP、農作業マニュアル等を作成。
- 認知症高齢者や身体障がい者等に対し、手押し車や車いすでも収穫体験ができる環境を整備。

取組に至った経緯

○ 起業時に障がい者雇用の難しさを経験したことから、より相手の立場 に立つことの重要性を認識し障がい者雇用に取り組む。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 障がいのある社員の提案により、作業の指示内容を図で視覚化する など、作業者(障がい者)にわかりやすく工夫して、働きやすい環境づくり に取り組む。

取組の成果(受賞等)

- 障がいのある社員が企業在籍型職場適応援助者(企業在籍型ジョブコーチ)及び農福連携技術支援者の資格を取得し、支援する側として活躍。
- ノウフク・アワード2023 優秀賞受賞

今後の展望

○ 今年度、生まれつき視覚に障がいのある学生のインターンを受入れたの を機に、障がい者が農業を学べる場の提供や農家とのマッチングなど、 就労に繋げるサポートをより充実させたい。



多品目野菜



社員と農業改良普及センター共作 のマニュアル

京都府亀岡市

NPO法人 障害・高齢者就労 支援センターLINK'S(リンクス) 農福 連携



取組内容

- 2014年にリンクスを立ち上げ、2016年に就労継続支援A型事業所の認可を受けて障がい者雇用を開始。
- ブルーベリー、万願寺とうがらし、加茂なすなどの京野菜、キクラゲ、シイタケの生産・販売のほか、亀岡市の 有機米プロジェクトに参加し、無農薬・無化学肥料による米の生産を行う。
- 菌床キクラゲ・菌床シイタケは有機JASの認証を受けており、使用後の菌床を堆肥にし畑の土づくりに利用するなど、環境に配慮した取組を行う。また、堆肥は近隣の農業者に提供している。

取組に至った経緯

○ 障がい者が農作業に従事することで、適度な運動と達成感が得られ生活リズムの改善が進むことから、農福連携に取り組む。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 農家の高齢化により、近隣の直売所等に野菜等を出荷することが困難になってきている状況を改善するため、自法人が中心的な役割を果たし、野菜等の集荷事業に取り組んでいる。

取組の成果(受賞等)

〇 令和5年度 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第7回) コミュニティ・地産地消部門に選定

今後の展望

○ これまで障がい者雇用等に取り組んできた経験、知識を生かし、障がい者を 雇用する企業に対して、農業実習や営農指導を行うなど、農福連携の取組を広 める。



有機JAS認証を受けた菌床シイタケ



イベント出店の様子



- チャリティーアパレルブランド会社JAMMIN合同会社の農業部門を分社化し、障害者が働く就労継続支援B型事業所で、京田辺市内外から障害者を受入、農福連携の取組を開始。
- 約150aの畑を借り受け、万願寺とうがらしやハーブなどを栽培。ハーブは三休が運営するカフェでハーブティーとして提供するほか、ティーバッグに加工して直売所やカフェで販売を行っている。
- ビール会社や和菓子屋とコラボし、ハーブ入りビールやマカロンの開発を行う。

取組に至った経緯

○ 障害者をメンバーと呼び、支援される側でなく、農業における担い手不足の 解消や耕作放棄地の解消等、主役となって地域で活躍する側になれる可能性 を追究し続けている。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 農業経験がなかったため、農業者に栽培方法を教わり、それを障害者と 一緒に実践する形で農業経験を積んだ。

取組の成果(受賞等)

- ノウフクアワード2022フレッシュ賞を受賞。
- 京田辺市における地域貢献企業2024を受賞。
- 市民交流や障害者の社会的自立を支援する場として設置された「京田辺クロスパーク」 の指定管理者と就労支援事業者の橋渡し役である「一般社団法人京田辺みんなの働く プロジェクト」運営に参画。

- 地域イベント等を通じた地域連携強化と加工品等の販路拡大を目指す。
- 障がい者が一般就労に挑戦できる環境整備を行う。



地域イベントの企画やハーブビールの企業コラボ等、様々な活動を実践





- 京都府内でいちご観光農園を開設し、いちご狩り体験を通じ、訪れる人に楽しさを味わっていただく場を提供するほか滋賀県でも販売用農園を開設。また、大型商業施設等でいちご狩り体験ができる「いちごの庭プロジェクト」を京阪神各所で実施。
- いちごジャムやビネガー等の加工品製造、販売やデータをもとにした栽培管理を徹底。
- 〇いちごを通じた食育・新規就農者の育成・事業参入や輸出に至るコンサルティング事業を含め、多角的経営を 展開している。

取組に至った経緯

○ 梨農家を継承し就農後、農地の一部をいちご農園に転換。規模 拡大と共に2012年法人化し、加工品販売等の6次産業化に取り組む。 コロナ禍をきっかけに密にならないいちご狩りスタイルを導入。

取組の成果(受賞等)

- 6次産業化総合化事業計画の認定。
- ソーシャル企業認証の認定((一社)ソーシャル企業認証機構)。



街中で気軽にいちご の摘み取り体験がで きる「いちごの庭プロ ジェクト」



(上)いちごの香りが 広がる「いちごラスク」 (下)昔ながらの製法 で丁寧に作られた「い ちご飴」

- いちごの加工品の輸出拡大や輸出国での生産のコンサルティング、需要先のニーズに応えられるようロットの 確保や流通拠点の整備を検討。
- 新規就農支援や食育に関心があり、課題解決に向けた事業を検討。



- 鹿の捕獲の他、ジビエ事業「やまとある」、ペットフード事業「GOOD MEAL ONE!」、レザー事業「COL STYLE」、 飲食事業「MEAT UP」を手掛け、捕獲した鹿の部位を余すことなく活用。
- 大学と共同開発したIOT機器を活用した捕獲檻を設置し、見回り等作業の効率化を図る。
- イスラム圏からの観光客向けの販路開拓を見込み、2020年12月に「ハラール認証」を取得。

取組に至った経緯

○ 学生時代に地域課題を学ぶ中で、獣害対策により捕獲された鹿 や猪が山の中に埋却される光景を目にし、この現状をビジネスとし て解決できないかと考え、起業を決意。

取り組む際に生じた課題と対応

○ 生きたまま捕獲場所から加工場まで運ぶ「生体搬送」を行うこ とにより、臭みや固さが気にならない新鮮な肉を消費者に提供。

取組の成果(受賞等)

- 令和3年度 第9回 京の公共人材大賞 最優秀賞受賞
- 令和5年度 KYOTO Next Award 2023 最優秀賞受賞

今後の展望

○ 今後更にジビエの消費拡大を図るため、ペットフード 製造を増やし海外への展開を目指す。



(新鮮な鹿肉を販売)



(IOT機器を導入した捕獲艦)



(ハラール認証)



○ 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。