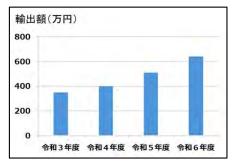


- 衰退したぶどう生産を振興しワインの醸造・販売に取り組むと同時に、観光にも 取り組むなど、地域活性化を目指す。
- 自社が中心となり、大阪ワイナリー協会、関西ワイナリー協会、西日本ワイナ リー協会を設立。府県の垣根を超えて、日本のワインの品質向上や認知度向 上に取り組む。

#### 取組に至った経緯

- 耕作放棄地が増加する中、周辺の美しい景観を利用してインバウンドを対象と した観光への取組を実施。
- 平成28年度から、自社でバイヤーを見つけワインの輸出を開始。上海やマカオなどへ輸出し、令和6年度の輸出額は640万円。



【輸出実績(平成28年度より輸出開始)】

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 海外で認められるには、独自性のあるぶどう栽培、ワインに適した新たな品種の開発が必要。原料となる大阪産 ぶどうの生産量も不足していたため、大阪府が設立した「ぶどうワインラボ」と連携。
- 国ごとに輸入規制が異なり、輸出手続きなどが煩雑かつ困難であるため、ジェトロなど関係機関から支援、協力を 得て自社で輸出業務を実施。

#### 取組の成果(受賞等)

- 2016年(平成28年)6次産業化優良事例表彰 農林水産大臣賞
- 2017年(平成29年)近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」に選定
- 2018年(平成30年)地産地消等優良活動表彰 農林水産大臣賞

- 2021年6月、ワインにおける地理的表示「GI大阪」が認定されたことを契機に、一層の輸出拡大を目指す。
- 農林水産省のグローバル産地づくり推進事業にも参画し、行政とも連携して 大阪産ワインの輸出拡大を図る。



【ぶどう畑の風景】

#### 大阪府大阪市

#### 株式会社クボタ

コメの輸出





#### 取組内容

- 玄米輸出と現地精米をコンセプトに、この10年ほど日本産米の買付・輸出事業を展開している。
- 農業機械輸出事業で培ったネットワークを活用。また、グループの総合力を活かして現地精米販売会社を設立 するとともに、保冷倉庫を整備し、現地需要者とのパイプを作って市場開拓を進めている。
- 2024年までに累計5万tの米を輸出しており、日本産米の市場創造と販路開拓に貢献。

#### 取組に至った経緯

○ 国内の米需要が減り続けており、海外市場を開拓することが必至である中、市場調査を重ね、新しいビジネスモデルを検討。2011年10月に日本産米の現地精米販売会社を香港に設立。2012年より輸出事業を開始し、2013年にはシンガポール、2024年にはハワイへ拠点を展開した。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 海外は家庭内消費より外食が中心で、ブランドや食味よりも、価格、一定品質、安定供給体制が重視される ため、海外各地に現地販売会社を設立し、最終品質・販売まで責任を持つこととした。
- 当社取り組み前は、一般的に日本で精米された後、常温コンテナによる輸送と常温倉庫での保管を経て最終需要者に提供されていたが、乾燥・変色・虫害が頻発していたため、玄米の状態で輸出して現地精米を行い、品質向上を図った。玄米の輸出に当たっては保冷コンテナを利用し、現地では保冷倉庫を設置することで、品質劣化を防止している。

#### 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 農林水産大臣賞

- 更なる新規海外輸出拠点(販売会社・倉庫)を検討していく。
- 現地事業で培ったネットワークを活用し、海外拠点から周辺諸国への日本米再輸出による販路開拓を推進。 ハラール認証取得も進め、イスラム圏への販路拡大も狙う。
- 未来の米農家の担い手育成に取り組む。

#### 大阪府大阪市

#### 株式会社小林順蔵商店

加工品の 輸出

などを欧州諸国へ日本酒、焼酎、リキュール



#### 取組内容

- 日本酒になじみのない国をターゲットに現地のインポーターを通じレストランや小売店等でマーケティングを実施。
- 日本食レストランや食材店だけでなく、現地で暮らす一般の人々に届くような販売チャネルの開拓。
- 輸出可能な商品の一覧検索・見積書作成がワンストップでできるWEBシステム「Quick SAKE Quote」を構築。

#### 取組に至った経緯

- 日本酒の海外輸出は数量・金額ともに毎年増加傾向にあるものの、輸出先国の大半は上位5ヶ国に偏っており、 まだまだ日本酒が全世界に浸透していないため、輸出後発組の酒蔵でも活路があると考えた。
- 言語的、規模的、時期的に海外輸出に取り組めていない各酒蔵と協力して、新たな日本酒市場を開拓して世界 の日本酒市場を拡大すべく努力している。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

○ 大きなシェアを有している米国や香港等も日本酒の総生産量からすると比較的小さな市場であるにもかかわらず、既に有名銘柄などが多く販売されており、苛烈な競争のある市場でコンスタントに売り上げを伸ばしていくことは困難ではあるが、欧州という新しい市場で、さらには現地系インポーターを活用した、「真の現地市場開拓」を行った結果、スイスやルーマニア、ドイツ等まだまだ日本酒が輸出されていない国を開拓。

#### 取組の成果(受賞等)

○ 令和5年度 近畿農政局輸出に取り組む優良事業者表彰 近畿農政局長賞受賞

#### 今後の展望

○ 日本酒輸入を検討するインポーター向けに、ワンストップで輸入可能な商品検索、見積書依頼まで行うことのできる「日本酒海外輸出WEB自動見積もりシステム」(Quick SAKE Quote)というサービスをさらに充実させるとともに、取扱商品をデータベース化する。

# 加工品の輸出

#### 大阪府東大阪市

#### 株式会社モトックス



ワイン文化が根付く国へ日本酒の浸透を図る



#### 取組内容

- 日本各地の蔵元と共同開発したオリジナルブランドCraft Sakeを中心とした日本酒の輸出事業に取り組む。
- Craft Sakeは「ワインのように世界で愛される」をコンセプトとした日本酒ブランドで、ワインの輸入卸売事業で培ってきたノウハウや国際感覚とその土地ならではの「風土」を映し出す表現力を掛け合わせることで、日本酒の新しい可能性を追求。

#### 取組に至った経緯

〇 日本酒業界では国内消費の減少を受け、高付加価値商品の開発や海外販路開拓の必要性が指摘される中、 人的リソースや流通ノウハウなどの不足により、商品開発や販路開拓に苦戦している中・小規模の酒蔵も多く、 Craft Sakeの取組は、蔵元から高い技術や個性、既存の流通網や輸出に必要なノウハウやリソース、情報力を組 み合わせることで、蔵元・当社それぞれがWin-Winな関係性を保って双方の売上増加に貢献。

# 取り組む際に生じた課題と対応

○ ワイン事業において全国4,000軒の幅広い販路と1本単位の混載で気軽に発注できる受注システムを有しており、Craft Sake販売にも活用することで、国内売上は伸ばすことができている。

#### 取組の成果(受賞等)

〇 令和5年度 近畿農政局輸出に取り組む優良事業者表彰 近畿農政局長賞受賞

#### 今後の展望

○ 国内での安定的な販売基盤によって、新規・既存取引蔵元との積極的な新商品開発に取り組み、海外消費者のニーズに合う商品開発にも力を入れている。海外輸出や新商品開発により、中・小規模の蔵元の事業存続や新たな可能性発見に寄与すると共に、品質、味わい、ストーリー、産地の想起などにこだわったCraft Sakeの輸出拡大は、海外での日本酒ファンの増大、市場拡大も期待できる。

#### 大阪府羽曳野市

#### チョーヤ梅酒株式会社

加工品 の輸出

| 魅力を世界に届ける|| 歴農一体となって「梅酒」の



#### 取組内容

- 国ごとの嗜好や規制に合わせ、戦略的に商品を開発。アメリカでは梅酒にワインをブレンドし販売。ドイツの OEM工場に梅果汁を輸出し、現地で発酵させて梅ワインを製造。韓国向けノンアル商品の販売などニーズに合っ た独自の海外展開を図る。
- 和歌山県産を中心に国産梅を100%使用しており、JAを介して約5,000軒の農家から梅を仕入れている。

#### 取組に至った経緯

○ 酒類としては他社に先駆けてアメリカへの輸出を開始。日本の文化である梅酒をブランディングし、生産・製造ストーリーとともに世界にその価値を伝えていきたいという思いから現在に至っている。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

○ 韓国ではまだノンアル市場が日本程認知されておらず、ビールが一部販売されているのみであったが、それを 商機と捉え、輸入業者と共に、酔わないゆずッシュを先行発売。オンライン販売を中心に露出を上げる事で、徐々 に人気が高まり、現在は主力の酔わないウメッシュも韓国専用缶を製造・販売している。

#### 取組の成果(受賞等)

○ 令和6年度 輸出に取り組む優良事業者表彰 輸出・国際局長賞 受賞

- 積極的に展示会へ参加、試飲販売を行う事で、コンビニ大手からの引き合いも増え、増産体制を整えている。
- 韓国ではRTD(Ready To Drink:ふたを開けてすぐ飲めるアルコール飲料)ハイボールブーム。CHOYAはノンアル部門のRTDを市場で牽引すべく、更なる拡大を狙っている。

#### 大阪府大阪市

瀬崎林業株式会社



国産材を輸出



#### 取組内容

- 同業他社に先がけて原木(丸太)の 輸出を開始。内需縮小が懸念される中で、外需拡大に向けた戦略を展開。
- 日本の森林の持つポテンシャルを最大限発揮できるよう、国内の地域とのつながりを構築しながら、輸出先国 の現地のコミュ ニティを活発化させ、求められているニーズを正確に把握。

#### 取組に至った経緯

○ 日本の人口減少に伴う内需縮小が懸念される中、需要拡大の対策として、需要を海外に求める戦略が必要だと 考え2010年に輸出を開始した。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 日本は輸入国とのイメージが根強く、それを払拭する必要性があった。あわせて、日本と海外での価値観の違いからニーズの把握が大切だと考えた。
- 日本資源の豊富さを海外の視点からアピールするため、現地のコミュニティーを活発化させ、求められている ニーズの正確な把握に努めた。

# 取組の成果(受賞等)

○ 令和6年度 近畿農政局輸出に取り組む優良事業者表彰 近畿農政局長賞

- 〇 将来的に中国、台湾、韓国以外の輸出先国を拡大。
- 国内向けにも力を注ぎ、輸出と国内向けの両軸で対応を進める。
- 物価の高い国をターゲットに、2×4(ツーバイフォー)などを安定的に供給。



- 2018年より大阪成蹊大学とNSW株式会社とで大阪産(もん)野菜を使用したピクルスを共同開発し、これまで10アイテム以上を商品化。学生は商品開発だけではなく製造作業やテスト販売も経験。
- これまで、大阪産(もん)野菜のPR、野菜摂取量不足の解消、野菜の端材を活用した食品ロス削減、食酢による 健康促進、心身のリラックス効果などをもつハーブの認知度向上等をテーマに商品を開発。
- ハーブ摘みや、野菜の収穫体験、ピクルス作り体験など、子ども向け食育イベントも実施。

# 取組に至った経緯

○ 大阪の農業が抱えている課題 を理解し、大阪産(もん)野菜の PRに繋げるため、学生が主体と なって商品開発に挑戦。



NSW株式会社 代表取締役 西出氏



商品開発の打ち合わせ風景

○ 開発した商品は、NSW株式会社が経営するカフェ(店舗名:SON CAFÉ)やオンラインストアにて販売。

# 今後の展望

取組の成果

○ 今後も学生が主体となって商品開発を進める予定。大阪産(もん)野菜のブランド価値やハーブの認知度向上を図り、食育活動を実施するなどにより、地域を元気にしていきたい。



- 大阪市内の高層住宅に囲まれた地域で、しゅんぎく、トマト、いちご(紅ほっぺ、章姫)、なにわの伝統野菜(田辺大根(たなべだいこん)、天王寺蕪(てんのうじかぶら)、勝間南瓜(こつまなんきん)、玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろうり))等を栽培。大阪の都市農業の発展や、なにわの伝統野菜の継承に親子で取り組む。
- 圃場前に野菜の自動販売機を設置するとともに、夏野菜のシーズンは旬の野菜を中心に直売所を開設。収穫イベントや体験農園等も受け入れ、周辺住民の理解を得ながら都市農業を振興。
- 大阪市内で、小学生以下の子どもを対象とした農業体験教室で、野菜の栽培指導等を実施。
- 既存のハウスに令和3年から高床式栽培システムを導入を行い、いちごの生産を開始した。生産に当たっては 生物農薬を活用し、農園やJA直売所での販売に加えいちご狩りを実施。

#### 取組に至った経緯

○ 都市農地は住宅地に囲まれているため、農作業に伴う農業機械の 騒音や臭いなどの課題に対して周辺住民の理解が不可欠であるこ とから、地産地消や食育、農業体験等を通して、周辺住民の理解醸 成を図る。

#### 今後の展望

○ 収穫(農業)体験などを通して、消費者に地元農産物の新鮮さや おいしさを感じてもらい、都市農業への理解をさらに深めてほしい。 それにより、農産物の消費拡大や地産地消を進め、都市農地の保 全や経営安定を図っていきたい。



野菜の自動販売機



- 府内唯一の酪農教育ファーム認証牧場(一般社団法人中央酪農会議により認証)として、消費者の大阪酪農 に対する理解向上と牛乳消費の拡大を目標に活動を開始。
- 近隣の方々や小中学校を対象に、大阪酪農の現状と地域産牛乳の必要性について発信。

# 取組に至った経緯

○ 生徒たちの熱意から始まり、本格的な活動を目指すため地域の食育 推進や府内酪農家へ活動を広げていくことを目的として開始。

#### 取組の成果(受賞等)

- 2024年度「酪農教育ファーム活動」 小学校からの来校 3回、1回あたりの参加人数は約30名、計約90名 小学校への出前事業 2回、1回あたりの参加人数は約30名、計約60名 イベントの中での活動(京都市動物園:参加者約50名、堺市農業祭:参加 者約600名、みつけ展:参加者約200名)
- 近畿「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第4回)に選定。

#### ○ 第8回ディスカバー農山漁村(むら)の宝に選定。 堺市農業祭における牛の模型を使用した 今後の展望 乳しぼり体験

○ 関係機関と連携し、食博覧会大阪での食育セミナーや地域マルシェなど様々なイベントを通じ、地域酪農や 牛乳・乳製品をPRし、持続可能な大阪酪農を目指す。



- 大阪府岬町で、サーモン、トラフグ、クエ、ヒラメの陸上養殖を実施。飼養水は地下から汲み上げた海水を紫外線殺菌し常にかけ流して使用するため、抗生物質を使用しなくても病気の発生がなく、養殖魚特有の臭いもない。
- 人工種苗を使用しているので稚魚を安定的に確保でき、寄生虫や食中毒のリスクもほとんどないことから、持続可能な水産業の構築に貢献。
- 養殖場が消費地に近いことから輸送中のCO2を削減。産業廃棄物を出さないよう、水槽には再生可能な素材 「ポリプロピレン」を使用するなど環境負荷低減にも取り組んでいる。

# 取組に至った経緯

- 大学でまぐろの養殖を学び、大手水産会社で養殖の現場を経験した後、令和3年5月に会社を設立。
- 海面養殖の場合、台風や赤潮の被害や時化(しけ)の時に給餌ができなかったり病気のリスクもあるが、陸上養殖の場合はそれらの影響が無く、魚を管理しやすいため安定供給が可能。

また、大消費地に近い場所で養殖を行うことで、輸送費が削減でき鮮度の高い魚を手頃な価格で提供できることから、大阪で陸上養殖を開始。

# 取り組む際に生じた課題と対応

○ コストに占める人件費の割合を低減するため、個々の従業員が養殖業の他に販売業務や運送業務なども兼務している。

- 魚の漁獲量が減り続けていることから、養殖場や加工所の増設と陸上養殖を 広げる仲間づくりを進めたい。
- 2025年の大阪・関西万博において自社商品をPRすることで、陸上養殖の 認知度を広げたい。



トラフグの水槽



紫外線殺菌装置



# 食育· 地産 地消



泉州美食EXPO



100個目の「おもろいこと」は泉州食材を堪能できる「鮨むら川」のオープン

#### 取組内容

- 近畿地方の食文化の魅力をお弁当を通じて体験してもらいたいとの思いから、大阪・関西万博記念弁当「関西まるごとうまいもんめぐり」を共同監修。大阪・関西万博2025会場でも販売。
- 学生が、規格外野菜を用いたスイーツやパンの開発・販売、学校給食メニューの開発、食材研究、レストラン運営等を実施し、泉州地域の農林水産物を活かした「食」のPRを実施。

#### 取組に至った経緯

- 泉州地域は、関西国際空港に近接しているが、人口減少やインバウンドの近隣 都市への流出により、単なる通過点となっている。このため、インバウンドに滞在 してもらうための取組を検討。
- 村川学園を中心に自治体や事業者等が集まり、泉州地域を「美食の街」にしようと「泉州美食EXPO」を共同宣言し、「100のおもろいこと」プロジェクトを実施。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 学校給食のメニュー開発に当たっては食べる側の嗜好や栄養バランス等にも配慮 したメニューを考案するよう心掛けている。
- 環境負荷低減を図るため、調理の過程で出た野菜の切れ端や生ゴミは、コンポスト活動を行っている地元の高校がたい肥化し生産した野菜は、大阪調理製菓専門学校で活用。

#### 取組の成果(受賞等)

- 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第5回)選定(令和3年11月)
- ○「100のおもろいこと」達成(令和5年3月)



「関西まるごとうまいもんめぐり」



規格外野菜を使ったスイーツ



- 野菜ソムリエの資格を持ち、施設(90a)では、トマト、なす、その他野菜を栽培し、露地(110a)では、米、海老芋、なすを栽培。コロナ禍でトマトの大量廃棄が発生した際に、逆転の発想でそれを利用したレトルトカレーを製造。ふるさと納税の返礼品として、カレーソース、パスタソース及びハヤシソースを販売。
- 地域の農業者が中心となり新規就農をサポートする「富田林市きらめき農業塾」の講師として、積極的に塾生を受け入れるなど新規就農者の育成にも 尽力。

#### 取組に至った経緯

○ 23才でなす・きゅうり農家の三代目として就農。それと同時に野菜ソムリエ の資格を取得し、トマト栽培に取組む。肥料は馬糞堆肥を使用し、栽培方法 にもこだわった結果、甘いだけでなく、甘味と酸味のバランスのとれた美味し いトマトを栽培することができた。

#### 取組の成果(受賞等)

- 2022年には、「昔懐かしい味のとまと」が日本ソムリエ協会主催の野菜ソムリエサミット青果部門で金賞受賞、また同主催第一回全国トマト選手権においても、ラージ部門で最高金賞を受賞。
- 〇「富田林市海老芋振興協議会」の会長を務め、令和5年7月に「富田林の海 老芋」が地理的表示(GI)に登録された。

#### 今後の展望

○ 人材の育成が一番大事であり、大阪で農業をやりたい新規就農者を支援 したい。自分の教え子がいいものを作ったら、「自分ももっと頑張らないとい けない」と刺激になるので持てる技術を伝えていきたい。



第一回全国トマト選手権で 最高金賞を受賞



日本一のトマトで作ったカレーとパスタソース

地消

#### 大阪府大阪市

#### 相愛大学管理栄養学科









人学管理栄養学科でのSDGs の取組

取組内容

農業体験

百貨店とコラボ

- 食品ロス削減を通じたSDGsの取組について、幅広い年齢層に分かりやすく理解してもらおうと、学生主体で様々な媒体を用いて活動し、学生メンバー、教員が持続可能な食を支える食育活動を実施。
- 幼児から高齢者まで幅広い年代に向けて食育活動を行っており、子どもには媒体を使用し、大人にはレシピの 提供など、各ライフステージに適した方法で情報発信。
- 産官学食育実践活動などを通じて、様々なイベントやキャンペーンにも積極的に参加。
- 大阪府、百貨店、企業等と連携し、食品ロス削減に繋がる商品やレシピなどを定期的に考案。完成した レシピは企業のホームページへの掲載、百貨店の売り場に設置するなどにより情報発信。
- 食品ロス削減を通じたSDGsの取組では、実際の農業体験により、食品ロスの削減にどのように貢献できるかを検討し、規格外農産物や加工副産物を使い、様々なレシピ開発や商品開発を実施。

#### 取組に至った経緯

○ 平成29年、農林水産省の食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)に基づき、食品ロス削減について、幅広い年齢層に分かりやすく理解してもらおうと、学生メンバー6人で結成。

#### 取組の成果(受賞等)

- ○「第8回食育活動表彰」(令和6年度:ボランティア部門)【食育推進 ボランティアの部】審査委員特別賞
- ○「第1回みどり戦略学生チャレンジ」で近畿農政局長賞
- ○「食と農をつなぐ朝ごはんコンテスト2024」で銀賞

# 今後の展望



地域での食育活動

○ 今後も学生メンバーが主体となり、教員や地域の方々とともに、様々な食育推進活動に更に励み、地域貢献活動を継続していきたい。



生ごみを濡らさない調理実習の様子

- エコに対する認識を深めるため、家庭での生ごみを減らす「3きり運動(使い切り・食べきり・水切り)」を実践し た調理実習、「エコクッキング」の普及啓発及び地域住民への講習会を通じた情報提供を実施。
- ○これまでの活動から得た情報をとりまとめた、オリジナルの「えこレシピ集」を作成・配布。また、大阪市のホー ムページや大阪市公式クックパッドに掲載する等、デジタルツールを活用して発信。

#### 取組に至った経緯

○ 平成9年、京都議定書の採択により、6種類の温室効果ガスを削減 する数値目標及び目標達成期間が合意されたことを受け、地域住民の エコに対する認識を深めるため、普及啓発活動や情報提供を開始。 その中でも、食品ロス削減の活動を重点化。

# 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

#### 今後の展望

○ 調理実習等の対面講座とインターネット等を活用したデジタル発信に より、「持続可能な社会をつくる活動」「健康維持のための行動変容に 繋がる活動」を進めていく。



えこレシピ集



講習会の様子









○ 農業体験、地域農産物を使用したレシピの考案や加工品の開発、 地域農業のPR動画などの作成・発信を通じ、農業の在り方、地産地 消の重要性などについて理解を深める。

#### 取組に至った経緯

○ 羽衣国際大学では学生たちの学びの一環として、栄養バランスを 考えた献立や食品開発を行っている。その中で、食育推進基本計画 の目標に着目し、農業体験を通して食育を推進する取組を開始。

#### 取組の成果(受賞等)

- 学生が主体となって「ハゴロモスパイスカレー」を考案し、デパート 主催の「宝塚カレーグランプリ」にて、2021年度は準グランプリ、2022 年度はグランプリを獲得。
- 農業者との交流により、農業と地産地消への理解を深めた。また、 農業体験、収穫物を活用したレシピ開発等の取組により、「NIPPON FOOD SHIFT FES.」への出展に繋がった。
- ○「NIPPON FOOD SHIFT FES.2025」では、地産地消の重要性やSDGsへの取組、健康寿命に繋がる食育等について発表。

#### 今後の展望

〇 農業体験を通して地産地消の在り方や、地場産の野菜の活用方 法等を、より多くの方々に発信したい。



農業者との意見交換



農業体験の様子

地消

#### 大阪府大阪市

#### 株式会社うおいち







会しての食を支える取組 無食の魅力を発信、ライフライン

取組内容

お魚紙芝居

メディア活動 消費者への魚食普及

- 若者を対象とした料理教室や講義等を実施。
- 業界関係者への月刊商品情報 & STRATEGYの発行や入荷相場情報等の発信。
- 市場見学、魚の試食会、イベント・企画の開催などを通じた消費者への魚食の普及。

#### 取組に至った経緯

○ 水産業界は資源減少や魚価低迷、新規参入者の減少、高齢化などの課題を抱えているとともに、消費者の魚離れも深刻となる中、中央卸売市場の立場を活かし、正しい魚の知識を伝え、消費拡大を図る食育活動を開始した。

# 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) 【企業の部】消費·安全局長賞





親子で市場体験お魚料理教室

- 当社の食育活動は、食育基本法制定時に始まり、この法に賛同し、積極的に取り組む姿勢を育んできた。 初めは小規模からスタートし、ネットワークを構築することで参加者が増加。情報共有を促進し、地域全体の食育 向上を実現。参加者同士の紹介や問い合わせが増え、協力関係を構築。今後も多様な視点を取り入れ、地域特性を 活かした食育の進展にも寄与していきたい。
- ネットワークを広げるなど、業界を超えた取り組みを進め、協賛先との双方向のメリットを追求していきたい。 具体的には地域の専門家や団体と協力し、新たな知識や視点を学ぶ機会を設け、全員が成長できる場を提供。 また、若手の意見を取り入れ、自主活動を支援するプロジェクトに参加。迅速にこれらの活動を行えるために デジタル プラットフォームを活用し、情報交換やニーズの把握によって優れた取組を推進していく。



(右) 中野代表取締役

- 安全なスプラウト生産のため、JGAPの認証を取得。高槻農場では、収穫から出荷までのコールドチェーン化を図るとともに、輸出先を拡大するため、GLOBAL GAP認証の取得を検討。
- かいわれ、豆苗、ブロッコリースプラウト等のスプラウト(水耕栽培)、オーガニックスプラウトを生産。
- 商品は、「大阪産(もん)」のロゴマークの使用許可を得て販売。
- 商品をアピールするため、機能性表示食品の届出を行い、販売を開始。

#### 取組に至った経緯

- 農林水産省の「国産農畜産物供給力強靱化対策事業」(令和2年度補正予算)を活用し、令和3年9月、高槻市に底面を全面コンクリート張りにした5,000㎡の農作物栽培高度化施設(農業用ハウス)を増設。
- 増設を機に、販路拡大のため有限会社から株式会社に変更。
- 昨今の、しっかりした衛生管理体制を求めるお客様の要望に応えるため、衛生管理を高度化してきており、その一環としてJGAPの認証を取得。

#### 取組の成果

○ GAP認証取得により、社内での工程管理の徹底の他、取引企業からの衛生管理に関する問い合わせにもスムーズに対応。

# 今後の展望

○ 現在輸出しているアジア圏を足がかりに、他の国(地域)への 輸出も視野に入れている。



目視、金属探知機での異物混入検査



大阪産(もん)、JGAP認証の商品



- 100年続く農家の4代目で、なす、きゅうり、水稲の他、衰退しつつあった地域の 特産である海老芋を「土寄せ」という伝統農法で生産。
- 2020年4月にJGAP認証を取得し、作業の工程管理とそれに基づく従業員の労務 管理を行うことにより作業効率が向上。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 海老芋やナスは連作障害が発生するため、露地では海老芋 → なす → 水稲のローテーションで生産するとともに、水稲生産による稲わらを敷料に、また籾殻は堆肥に利用するなど有効利用に努めている。
- 多くの外国人技能研修生を雇用しているため、JGAP認証の取得に当たり、栽培記録等を従業員とアプリで共有するなど生産管理を徹底。

# 取組の成果(受賞等)

- JGAP認証取得後は、従業員の意識も変わり、自分の仕事に責任を持つようになった。
- 富田林の千両なすにはGABA(ガンマアミノ酪酸)が多く含まれていることが大阪 府環境農林水産研究所の分析で明らかになり、大阪で初めて「高めの血圧を低下 させる」という機能性を袋に表示できるようになった。

#### 今後の展望

○ 栽培面積や人員を増やすのではなく、自社に見合った規模の栽培を行い、 社員のモチベーションを高めるとともに効率の良い経営により売上を伸ばしていきたい。



2020年4月にJGAP認証を取得



機能性食品表示

**GAPの** 

#### 大阪府河南町

#### 株式会社KANSOテクノス河南いちご農場

JGAPによる労働安全の確立



(イチゴの栽培ハウス)

#### 取組内容

- 異業種からの農業参入でイチゴの生産を実施、JGAP認証を取得しています。
- リスク管理の一環として、独自のリスクアセスメントシートや危険予知活動表を活用し、労働安全、品質保証、環境保全などを意識した経営を実践。さらに、他の企業や生産者による視察・研修の受け入れなどを通じて自社の事例を積極的に発信しています。

#### 取組に至った経緯

- 株式会社KANSOテクノスは「環境」「土木」「建築」の3つの分野 を統合した総合エンジニアリング企業ですが、2020年に新たな 経営部門として「株式会社KANSOテクノス河南いちご農場」を設立、 イチゴの生産を開始しました。
- その後の経営拡大に伴い、2023年にはJGAP認証を取得しました。

(イチゴの栽培ハウス内部)

#### 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」にて近畿農政局長賞を受賞。

# 今後の展望

○ 企業による農業参入は近年増加傾向にありますが、経営において様々な課題が生じます。今後も情報発信 を積極的に行い、地域の牽引役として取り組みます。

#### 大阪府河南町

はるちかファーム(株式会社近鉄百貨店)

企業等の農業



#### 取組内容

- 大阪府河南町に圃場はるちかファームを新設し、いちご生産事業を開始。また、令和6年度から、マンゴーのハウス栽培も開始。
- 近畿日本鉄道沿線や百貨店店舗のある地域と連携しながら、地域のPRや活性化に貢献。

#### 取組に至った経緯

- ESGに配慮した取組として「地域に寄り添い、地域と活きる」を推進する中、「良いもの、おいしいもの」を提供したいという思いを追求した結果、農業部門に参入。
- 百貨店の販路、販売出口を持っていたため、高品質な商品を手頃 な価格で提供することで百貨店の販売力を強化できると考えた。



ハウスでの栽培の様子

# 取組の成果(受賞等)

- 近鉄グループの物流網により、農園から百貨店の売場へ直送する物流スキーム を実現。また、おいしくて新鮮ないちごを各店に配送、消費者のもとへお届けすること が可能となった。
- いちごと栽培時期が異なるマンゴーの導入により、従業員の通年雇用が可能と なった。

- 沿線価値の向上や地域活性化に取り組み、河南町での規模拡大を目指す。
- ブランドいちご「紅ほっぺ(はるかすまいる)」やマンゴーだけでなく、付加価値の高い 他のフルーツ栽培も検討。



近鉄百貨店での販売



- 住宅地に囲まれた自社農園で、パクチーを中心とした野菜や、自然環境を活かした原木しいたけを栽培。
- 原木しいたけは、竹林の中にほだ木(約45,000本)を並べ、自然環境で栽培。消費地に近く、その日に採れた しいたけを生で出荷できるという都市農業の強みを活かし、「森育ち」と名付けてブランド化を図り近隣の百貨店や 直売所等で販売。
- 〇 パクチー等の野菜は、農薬や化学肥料を使わず環境に配慮した栽培を行っており、令和6年12月に有機 JASの認証を取得した。また、汲み上げた井戸水で金魚や鯉などを飼育し、エサの残さやフン等に由来する養分を含んだ水で野菜を栽培する循環型農業に取り組む。

# 取組に至った経緯

○ グループ企業が飲食事業に取り組んでおり、ベトナム料理店を2店舗経営。店舗で使えるパクチー等を生産するため、野村ファームを設立。食料自給率が低い日本で、自分たちで美味しい野菜を作りたいとの思いから、農薬や化学肥料を使わない環境に配慮した栽培に取り組む。

- 住宅地に囲まれているため住民の理解が不可欠であり、環境保 全型農業への理解醸成を目的に、農業に触れるきっかけとして、 野菜等の加工品の製造や消費者を対象にした宿泊もできるしいた け狩りの観光農園を検討。
- 使用後の原木や竹林の竹などをバイオ炭にして畑の土づくりに活 用し、資源循環型農業を拡大したい。



竹林に並べられたほだ木



- 人口40万人都市の街中にある生産緑地で、いちごの高設(養液)栽培。
- 新鮮さにこだわり朝摘みした「紅ほっぺ」と「おいCベリー」を販売。
- 農薬の使用量の軽減も図っており、栽培時に発生する規格外やキズもの のいちごも、ジャムに委託加工して販売。
- 都市農業の利点を活かし、生産物の5割はハウス前で直売。
- 担い手育成や農業への関心を高めるため、大学生のフィールドワーク や小学生のハウス見学の受入れ。

#### 取組に至った経緯

- 59歳で小学校教諭を辞め、家業を継ぎ就農。豊中市の農業委員を務める縁で河南町のいちご農家を訪問したところ、いちごに大きな魅力を感じ栽培を開始。
- また、ハウスが大阪空港に近く、ジェット機が空港に着陸する航路の真下にあることから、「じぇっとハウス苺園」と命名。

- 地域農業を盛り上げるため、新規就農者の育成を進めたい。
- 消費者に農業への関心を持ってもらうことを目的に、トマト、きゅうり の鉢をオーナー制で販売し、栽培のアドバイス等を行う予定。
- 多品種のイチゴを栽培し、観光農園の開設を目指す。



大学生のフィールドワークで説明



完熟したいちご(紅ほっぺ)



○ 大阪府富田林市のきらめき農業塾は、「富田林市農業を創造する会」(以下「農創会」という。)の担い手育成部会が中心となり、府、市、 JA, 農業委員会が連携・協力し、発足。若手農業者の育成と地域へ の定着のためのサポートをしている。

#### 取組に至った経緯

○ 富田林市は古くから農業が盛んな地域であったが、農家の高齢化、 後継者不足などの問題が深刻化し、産地の維持も困難となっている 一方、新規就農希望者は増えている状況にあることを踏まえ、新規 就農者を育成するための機関として「富田林市きらめき農業塾」を 設立。

#### 活動状況

〇 令和6年8月、第四期生14名が入塾し、ベテラン農業者の指導の下、様々な野菜を栽培。生産した野菜は、自ら味を確認するとともに、農創会が主催するマルシェに出品し、消費者との対面販売のコツを学んでいる。農創会の運営には20名を超える農家が関わっており、塾生は毎週土曜に開催される基礎研修への参加や希望する農家を訪問し、日々の農作業を体験する農家研修へも参加し、仕事としての農「業」を自ら経験し、就農のイメージを高める機会となっている。



左:ベテラン農業者の東幸一さん 右:代表者 中筋秀樹さん



基礎研修農場で農作業をする塾生



- 大阪府和泉市において、地域の課題である耕作放棄地の解消に向けて経営規模を拡大し、約40haの水田で主に水稲(ヒノヒカリ、キヌムスメ、キヌヒカリ等)を作付けするとともに、玉ねぎ(水稲の裏作)、白ねぎ、さつまいも等の露地野菜も生産する。
- 大阪府の認証制度である大阪エコ農産物の認定を取得、環境に配慮した農業を推進。

#### 取組に至った経緯

○ 父親が始めた規模拡大を引き継いで、平成23年に農事組合法人を 設立し、栽培方法を工夫し病害虫の発生を抑制する米作りを実践。 また、農家の高齢化により耕作されなくなった農地を借受けて耕作放棄 地の解消に取り組んできた。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

○ 従業員・パートも高齢化が進んでおり、人材確保が厳しい状況の中、 新たに農地を借り受ける場合は、現在の借地の近隣の条件の良い農地 に限定するなど、農地を集約し効率的に作業が出来るよう努めている。

#### 今後の展望

○ 近年、消費者の焼き芋人気によりさつまいもの需要が増えているため、水稲栽培に適さない圃場において「べにはるか」への転作を進めている。さつまいもは農薬を散布しなくても栽培でき生産コスト節減及び省力化に繋がるため、今後も拡大する予定。



都市近郊にある圃場



大阪エコ農産物認定の玉ねぎ



- 泉北のまちのあちこちで、レモンを見ることができる風景をつくるため、 レモン苗木の植樹推進活動を行う。
- 2016年に「泉北レモン®」を商標登録。泉北の特産品として栽培、商品 づくりに取り組む。
- ○「泉北レモン®」を楽しんでいただくイベントとして、「泉北レモンフェスタ」 を毎年3月に開催。

#### 取組に至った経緯

○ 西日本最大の泉北ニュータウンに住む法人代表が、自宅の庭にある2 本のレモンの樹が毎年300個以上の実をつけることに気づき、当地区が レモンの爽やかな香りに包まれる街になるとともにレモンを特産にできる と確信したことをきっかけに、活動を開始。



レモン植樹の様子

#### 取組の成果(受賞等)

- 令和元年度 第3回 さかい市民活動協働大賞 大賞受賞
- 令和5年度近畿農政局「ディスカバー農山漁村の宝」(第7回)に選定

- ○「泉北レモン®」の収量を増やし、たくさんの方に泉北レモンを手に とっていただく。
- いろいろな「泉北レモン®」の特産品づくりに取り組み、誇れるふるさと 泉北をつくる。



「泉北レモン®」の商品



- 〇 大阪府八尾市と鹿児島県鹿屋市に農場を持ち、都市部と産地それぞれの強みを活かして有機農業に取り組む。
- 大阪府では都市に近い立地を活かし、企業向け管理付き貸農園(サブスク自社農園)を運営。有機農業体験や 農園運営をサービスとして提供することで、企業ブランド価値を高める取り組みを行っている。
- 貸農園を利用する企業の業種や目的は様々で、経営する飲食店での有機農産物メニューの提供、社員の福利厚生、顧客への野菜・加工品配布、SDGsに貢献する取組のPRなど多岐にわたる。
- 〇 鹿児島県では、畑作産地を活かしてビーツを主に栽培。生産販売量は、2022年24t、2023年32t、2024年32tと 大規模に生産している。生産したビーツ等は、飲食店や生協・小売店等に向けBtoBでの販売を行っている。

#### 取組に至った経緯

- 大学を卒業後、農業法人職員や青果市場職員、有機 農産物生協でバイヤーを経験。「有機農業にはビジネス としての大きな可能性がある」と考え、親元就農。
- 平成29年には有機JASの認証を受け、有機農産物の 認証事業者(生産工程管理者)となった。

- 消費者に農業や有機農産物に対する理解を深めてもらえるよう、農業体験等を通じて都市住民と農業を繋ぐ取組を行っていきたい。
- 将来的には、輸出やASIAGAP取得に取り組みたい。



鹿児島県の有機ビーツほ場



- 豊能町にて、有害鳥獣や棚田等の地域資源を活用し、農家宿レストラン事業、ジビエの処理加工事業、棚田を再生したワイナリー事業を展開。
- 地域の農業関係人口を増やすため、地域住民だけでなく都市住民も巻き込み、狩猟体験や田植え体験等の イベントを開催するなど、地域の活性化に貢献。

#### 取組に至った経緯

○ 料理人として、農家宿レストランで自家菜園の野菜、自ら狩猟した鹿や猪、自家製ワインを提供することが夢であった。その実現のために、利益の出続ける、持続可能な農業を模索した結果、棚田を再生してぶどうを栽培し、高付加価値のワインを作るべく活動を開始。

# 取り組む際に生じた課題と対応

○ NPO法人や、活動の様子をSNSで発信して募ったボランティア等、年齢や 職業が様々な開墾メンバーと共に、刈払機で笹薮を刈り、チェーンソーで 大木を切断し、パワーショベルで整地することで荒廃した棚田をぶどう畑 として再生した。また、ぶどうは水はけの良い場所で育つため、水はけが 悪くぶどう栽培に不向きな棚田に、暗渠排水管等を整備。

- 令和6年3月に醸造所が完成し、ワイン造りの地盤が固まったことから、 これから試行錯誤を重ねて良いワインを完成させたい。
- 豊能町にドッグアジリティの大会が開催できる会場を作り、そこで行われる イベントに出展して、鹿カレーや、低脂質・高たんぱくと栄養バランスが良い 犬猫用ペットフードである、鹿肉ジャーキーの販売を目指す。



近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」 (令和6年度)に選定された (写真中央が山上忠彦代表取締役)



ジビエ料理



- 異業種から参入し、就労継続支援A型事業所として障がい者を雇用し、非農地(埋立地)において施設園芸を行う 農福連携の都市型モデル。
- 12種類の野菜を水耕栽培により生産し、ホテル、レストラン、小売店等へ直接販売するとともに、いちごの観光 農園も開設。

## 取組に至った経緯

○ 障がい者の雇用に当たって、成果が目に見える仕事の方がやり 甲斐を感じるのではないかと考えていたところ、野菜の水耕栽培を 行う大阪府内の農福連携の事業所を見学した際に「これは面白い」 と感じ、会社を設立。

#### 取り組む際に生じた課題と対応

- 収支改善が事業開始時からの課題であったが、観光農園の収入 や福祉関係の支援等により改善。
- 障がい者への向き合い方が難しかったが、個性に見合ったシフトを 組んだり、作業マニュアルを作成するなど、障がい者が働き続けら れる環境づくりを実践。



野菜の出荷作業

- ○「作る喜び」、「働く喜び」、「生きる喜び」の創造と障がい者の社会参画への貢献。
- 今後もすべての農作物を農薬不使用で栽培し、安心・安全な野菜を年間を通じて 安定供給するとともに、観光農園にも力を入れていく。



観光農園のいちご



- 自社工場産の菌床でしいたけを栽培し「よろしい茸」として販売。農薬や殺虫剤、雨水は使用せず、マイナスイオンを含んだ電子水のみを使用して栽培しており、「大阪産(もん)」に認定。栽培や収穫、選別から出荷等の一連の作業を分割しており、障がい者や高齢者等の働き手に応じた作業が可能。
- 消費地に近く、輸送の距離や時間が短い都市型農業のメリットを活かし、しいたけの鮮度を保ったままスーパーマーケットや飲食店等に出荷。また、よろしい茸工房に併設した直売所でも販売。
- 自社産しいたけを使った加工品(乾燥しいたけ、芽しいたけのアヒージョ、魔法の粉(しいたけパウダー)等)の開発や、きくらげも栽培。

# 取組に至った経緯

#### 取り組む際に生じた課題と対応

○ 農業は、障害者が働きやすい環境を整えることができるが、単に人材・ 労働力として雇用するのは難しい。一人一人の特性を理解し、それに合 った指示をする必要があるため、福祉の知識を有する人材を現場に配置。

#### 今後の展望

○「よろしい茸」のブランド化と経営拡大で自社の雇用を増やし、障がい者 の自立支援をしながら大阪府の障がい者雇用率の向上に貢献していきたい。



自社産しいたけの加工品



- 株式会社いずみエコロジーファーム(以下「エコロジーファーム」という。)は、 小松菜などの野菜を生産しており、農福連携の取組として、障がい者を正社 員として雇用。
- 大阪いずみ市民生活協同組合(以下「いずみ生協」という。)の特例子会社である株式会社ハートコープいずみが、いずみ生協の店舗から出た食品残さを堆肥化。その堆肥を活用してエコロジーファームが生産した野菜は、再びいずみ生協の店舗や宅配で販売する「食品リサイクル・ループ」の取組を実践。

#### 取組に至った経緯

○ エコロジーファームは、いずみ生協の関連会社で同グループの「食品リサイクル・ループ」の一翼を担う農業生産法人として農作物を栽培。障がい者の一般就労を支援する就労継続支援A型事業を行い地域社会に貢献。

#### 取組の成果(受賞等)

- 障がい者は全員正社員で、13人が一般就労に移行。
- 〇「大阪産(もん)」の生産・販売で地産地消に貢献。2023年度は小松菜43万袋、 キュウリ13万袋を出荷。
- 令和元年に大阪初・全国で5事業者目となる「ノウフクJAS認証」を取得。
- 令和3年にノウフクアワード2021優秀賞を受賞。

- 農福連携に取り組む事業者と、より一層の情報共有を図る。
- 〇 岸和田市に新たに購入した農地で露地葉物野菜等を栽培し、障害者の雇用も 拡大する。



【ノウフクJAS商品(小松菜)】



【60棟のハウスで小松菜等を栽培】



- 社員20名のうち、8名の障害者を雇用。栽培基準の見える化や作業経過、次に定植する場所を張り紙等で表示するなど、作業ミスを減らし、効率よく仕事ができるように工夫をしている。また、個々の適性を見極めた
- 職務配置を行い、それぞれが自分の役割に自信をもち、主体的、積極的に仕事に取り組める明るい職場づくりを心掛けている。
- 地域の就労継続支援B型事業所とも連携し、施設外就労の場として 年間延べ約3.000人を受入れている。

#### 取組に至った経緯

〇 平成18年にコクヨグループの特例子会社として設立。平成19年、特例子会社では国内第一号の農業生産法人として認可を受け創業。

#### 取組の成果(受賞等)



個人の適性に応じた作業に従事

- 令和5年度 「農業電化推進コンクール」大賞(農林水産省農産局長賞)受賞。
- 平成26年度、第1回「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」優良事例に選定。
- 平成21年度、「大阪府ハートフル企業顕彰」ハートフル企業大賞(知事表彰)受賞。
- 生産されたサラダほうれん草は、大阪エコ農産物の認証を取得。

# 今後の展望

○ これからも大阪府のハートフルアグリ(農と福祉の連携)ネットワークと連携・協力をしながら、障害者の自立、 農業分野での活躍を支援していきたい。



- 介護保険施設であるデイサービスセンターにおいて、施設に隣接する7aの農地に加えて、4.5aの遊休農地を借りて畑として活用し、認知症高齢者や要介護高齢者の生きがいづくり、健康維持・増進に向けた園芸療法を実施。
- 施設利用者の約9割強が「自分の畑 ※」を持っており、スタッフと相談しながら野菜等を育てている。 ※「自分の畑」は、施設利用者が作業しやすい高さ(約60cm)に合わせて木枠で作られている。
- 認知症を抱える施設利用者は、意欲低下が著しく、日常的にあまり動かないことが多いが、「自分の畑」を持ち野菜の手入れをすることで、 収穫の頃には畑までの往復歩行が習慣化し、利用当初に比べて歩く 距離が増え下肢筋力の低下予防につながっている。

# 取組の成果(受賞等)

- デイサービス利用者の年間延べ人数は、2001年の2,400名から、 2022年には5,580名へ増加。
- 近隣の遊休農地を活用することで農地の維持に貢献。
- ノウフク・アワード2023 チャレンジ賞

- 高槻市と協力して、より良い取組を実施できたらと考えている。
- ○「地域の荒廃農地を使ってほしい」という相談もあり、地域の荒廃農地 を活用することで地域貢献をしたい。
- 介護保険施設の運営とともに、川で遊んだり畑で作物を育てたりする などの親子で参加する子ども向けの自然体験活動を行っており、今後、 自然体験の活動スペースを増やしたい。



石神洋一代表理事



自分の畑



- 令和3年度に文部科学省のスマートスクール事業を活用して最新の温室設備・実験設備を導入し、令和4年度 から温度や二酸化炭素等複数の環境をコンピュータにより制御しながら、いちごやカーネーションの高設(養液) 栽培を開始。
- 自校産及び購入したいちごでジャムを製造し販売する、6次産業化にも取り組む。
- 〇 令和3年度より、株式会社大黒屋と連携し、本来なら廃棄する規格外の農産物を使用した特製ソース「ソース の樹」の販売を行っている。また、池田市固有の温州ミカンである「池田ミカン」の栽培に16年前から取り組んでいる。
- 池田ミカンは、収穫直後は酸味が強いので室で熟成させる昔ながらのミカンであるが、甘さを好む消費者が増加してきたことから栽培本数を減らしてきたところ、柚子胡椒を生産・販売する株式会社柚子辛凛と連携し、池田ミカンの青ミカンを加えて酸味を活かした柚子胡椒の商品化に成功し、販売を行っている。

# 取組に至った経緯

- 地域や企業、大学、行政との連携・協働による実践的な学びを積極的に推進し、農業・園芸・造園や食品関連産業、行政機関・教育機関等幅広い分野で活躍する人材を育成。
- 野菜や果樹等の栽培管理や緑化、食品の栄養・分析・加工などについての専門的な知識や技術を学習し、こうした学びを実践に繋げる活動として取り組む。



生徒が製造したジャム



ハウスで栽培中のいちご

- 製造・販売する加工品の原料となる農産物をできるだけ自校 産で賄えるようにしていきたい。
- 〇 地域や企業等と連携・協働し、農産物の加工製造時に発生する残渣等を活用した新たな食品の製造(アップサイクル)や、培土としての活用(リサイクル)を行う等、生徒が主体的に SDGs を意識した取組を実施。



開発した柚子胡椒



特製ソース「ソースの樹」



- 大輔さん沙希さんご夫妻は、ともに近畿大学農学部を卒業し、大輔さんの実家の能勢町で親元就農、沙希さんも結婚を機に就農し、水稲及び野菜・果実を栽培。
- 平成30年3月から、母校である近大農学部とコラボし、AIを取り入れた自動かん水システムや自動換気装置の導入等、ICTを利用したメロン栽培への挑戦を開始。
- 栽培したメロンとそれを加工したメロンピクルスは、能勢町のふる さと納税返礼品に採用。

# 取組に至った経緯

- ○「能勢町で若い夫婦が作ったメロン」との評判をきっかけに加工品 の開発にも取り組み、コリコリとした食感が楽しめるメロンピクルス のレシピを考案。
- メロンピクルスには、通常廃棄される摘果メロン(栽培時に途中段 階で間引かれるメロン)を利用しており、メロンを無駄なく有効活用。

- ポン菓子をはじめ米や米粉を使った新たな加工品を開発し、能勢 町の新しい名物になるよう努力していく。
- 農家が作る旬の野菜をその場で食べられるお店としてキッチンカーを導入し、夏の時期にカットメロンやスムージーの販売を目指す。



AIを取り入れた自動かん水システム



栽培したメロンとメロンピクルス



○ 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。