（別記）

令和８年度大阪府水田収益力強化ビジョン

１　地域の作物作付の現状、地域が抱える課題

〇大阪府は、大消費地を抱える立地の優位性を生かし、施設栽培などの高度に集約化された農法で園芸作物の栽培が盛んに行われている。
〇一方で、農林業センサスにおいても令和７年度までの５年間で農家数が約 22%減少するなど、後継者不足、農業者の高齢化及び遊休農地の増加による営農環境の悪化等の問題が深刻化している。
〇水稲についても、作付面積が毎年減少しており、都市農地・農空間の有する多面的機能を発揮していくためには、水稲及び園芸作物による農地の有効活用を進めていく必要がある。
〇そこで、地産地消の推進や府独自制度による大阪エコ農産物、なにわの伝統野菜の作付推進によるブランド力向上に加え、大阪版認定農業者、認定新規就農者、受託組織及び集落営農組織等の多様な担い手を育成し、生産力の向上と農地・農空間の保全を実現していく必要がある。
〇また、脱炭素社会への貢献に向けて、府民ニーズにあった有機農業の推進も重要な課題となっている。
〇さらに地域計画の実現に向けて担い手への農地の集積・集約化を進めるほか、高収益作物（地域振興作物）の作付推進など地域農業の振興を図る必要がある。
〇以上のような施策の推進に向けて、経営所得安定対策における産地交付金等の助成措置を活用し、府農業が抱える各種問題の解決を図る。

２　高収益作物の導入や転換作物等の付加価値の向上等による収益力強化に向けた産地としての取組方針・目標

〇キャベツ、たまねぎ、カットねぎ等土地利用型の野菜は、機械化等による低コスト生産や規模拡大を推進する。
〇なす（水なす、千両なす）やきゅうり等果菜類については、施設化を促進し、優良品種・系統の導入や、IT 技術導入によるきめ細やかな栽培管理により、品質の向上や栽培期間の延長等を進める。
〇しゅんぎく、こまつな、みずな等軟弱野菜等については、施設化を促進し、IT 技術導入によるきめ細やかな栽培管理により、品質の向上や栽培期間の延長等を進める。

３　畑地化を含めた水田の有効利用に向けた産地としての取組方針・目標

〇畑地化については、基盤整備事業実施地区を主な対象とし、地域として希望があれば水田農業高収益化推進計画を立案し、高収益作物への転換を推進する。
〇水稲作に活用される見込みがない農地については、作付体系を水田台帳等を活用して定期的に点検し、畑地化支援の活用を検討する。

４　作物ごとの取組方針等

（１）主食用米

府内では、多面的機能を有する農空間の保全を図る上で、水稲の作付が重要であることから、消費地に近いメリットを生かして学校給食や直売所への出荷を行うなど、需要に応じた米生産を推進している。

一方で、高齢化・担い手不足が進展していることから、共同利用施設の導入や省力化技術の普及を進めて生産コストの低減を図るとともに、担い手となる大阪版認定農業者や農作業受託組織等の育成及び担い手への農地の利用集積に取り組む。

また、消費者ニーズに対応した良食味米や減農薬栽培米等の生産を進めるため、適正品種の選定と品種に合った栽培技術の普及を徹底する。

（２）備蓄米

制度の周知徹底を図っていく。

（３）非主食用米

ア　飼料用米

産地交付金を活用してエコ新規需要米助成を行う。また、多収性の専用品種を用いる場合は、主食用米への混入防止を徹底するとともに、生産者と実需者とのマッチングの機会を提供し、取組を推進していく。

イ　米粉用米

産地交付金を活用してエコ新規需要米助成を行い、パンや麺、菓子類への利用を推進していく。

ウ　新市場開拓用米

生産者の意向により対応。

エ　WCS 用稲

制度の周知徹底を図っていく。

オ　加工用米

制度の周知徹底を図っていく。

（４）麦、大豆、飼料作物

産地交付金に大豆加算（ただし、大阪エコ農産物に限る）を措置し、エコ大豆生産を推進する。

（５）そば、なたね

そばについては、産地交付金追加枠による助成を行うと共に、６次産業化や農作業体験などのニーズも踏まえて、加工業者、飲食店とも協力し、作付けを推進する。

（６）地力増進作物

生産者の意向により対応する。

（７）高収益作物

水稲から高収益作物への転換を含め、多様化する消費者ニーズに対応するため、低コスト生産、環境保全型技術、高付加価値型生産等を推進する。

（８）畑地化

　野菜類、花き・花木類等の高収益作物について、生産者の意向に応じて畑地化を推進する。

５　作物ごとの作付予定面積等～**８　産地交付金の活用方法の明細**

別紙のとおり

別紙

５ 作物ごとの作付予定面積等

（単位:ha）

作物等	前年度作付面積等		当年度の作付予定面積等		令和８年度の作付目標面積等	
		うち二毛作		うち二毛作		うち二毛作
主食用米	4,100	―	4,085	―	4,310	―
備蓄米	―	―	―	―	―	―
飼料用米	1.09	―	1.09	―	6	―
米粉用米	0.85	―	0.85	―	5.5	―
新市場開拓用米	―	―	―	―	―	―
WCS用稲	5.32	―	5.31	―	10	―
加工用米	0.12	―	0.12	―	0.4	―
麦	1.24	―	0.54	―	4.0	0.4
大豆	5.28	―	4.63	―	10.0	0.8
飼料作物	1.04	0.78	1.08	0.82	1.8	0.8
・子実用とうもろこし	―	―	―	―	―	―
そば	―	―	―	―	0.2	―
なたね	―	―	―	―	―	―
地力増進作物	―	―	―	―	―	―
高収益作物	518.65	―	499.31	―	498	―
・野菜	438.80	―	420.75	―	412	―
・花き・花木	65.41	―	64.95	―	74	―
・果樹	14.44	―	13.35	―	12	―
・その他の高収益作物	―	―	0.26	―	―	―
その他	―	―	―	―	―	―
・	―	―	―	―	―	―
畑地化	4.18	―	0.51	―	50	―

６ 課題解決に向けた取組及び目標

整理番号	対象作物	使途名	目標	前年度（実績）	目標値
1	野菜、花き、果樹（基幹作）	地産地消の推進（高収益作物）	高収益作物の作付面積	令和7年度 87.92ha	令和8年度 125ha
2	野菜、花き、果樹（基幹作）	有機農業の推進（有機JAS認定、大阪エコ農産物不使用認証）	有機JASの認定面積 大阪エコ農産物の作付面積	令和7年度 12.98ha	令和8年度 16ha
3	野菜、花き、果樹（基幹作）	大阪エコ農産物助成（不使用認証以外）	大阪エコ農産物の作付面積	令和7年度 35.28ha	令和8年度 65ha
4	野菜（基幹作）	なにわの伝統野菜助成	なにわの伝統野菜の作付面積	令和7年度 5.53ha	令和8年度 3.5ha
5	野菜、花き、果樹（基幹作）	地域振興作物助成	地域振興作物の作付面積	令和7年度 213.59ha	令和8年度 363ha
6	野菜、花き、果樹、大豆、米粉用米、飼料用米、WCS用稲、加工用米（基幹）	担い手の育成(集落営農以外)	担い手による作付面積（整理番号6,7共通）	令和7年度 278.67ha	令和8年度 330ha
7		担い手の育成(集落営農)	取組経営体数（集落営農）	令和7年度 3件	令和8年度 5件
8	麦、大豆、飼料作物、飼料用米・米粉用米・WCS用稲、加工用米（二毛作）	担い手の育成(集落営農以外)	担い手による作付面積（整理番号8,9共通）	令和7年度 0ha	令和8年度 1ha
9		担い手の育成(集落営農)	取組経営体数（集落営農）	令和7年度 0件	令和8年度 1件
10	飼料用米・米粉用米・WCS用稲・加工用米・大豆（基幹作）	エコ大豆・エコ新規需要米等加算	大阪エコ農産物の作付面積	令和7年度 6.54ha	令和8年度 13.5ha
11	麦、大豆、飼料作物、飼料用米・米粉用米・WCS用稲、加工用米（二毛作）	二毛作助成	二毛作対象作物の作付面積	令和7年度 0ha	令和8年度 5.0ha
12	そば（基幹作）	そばの作付推進	そばの作付面積	令和7年度 0ha	令和8年度 0.5ha
13	新市場開拓用米（基幹作）	新市場開拓用米の推進	作付面積	令和7年度 0ha	令和8年度 0.1ha
14	新市場開拓用米（基幹作）	新市場開拓用米の複数年契約の推進	複数年契約の推進	令和7年度 0ha	令和8年度 0.5ha

※　必要に応じて、面積に加え、取組によって得られるコスト低減効果等についても目標設定してください。
※　目標期間は３年以内としてください。

7 産地交付金の活用方法の概要

都道府県名：大阪府

整理番号	使途 ※1	作期等 ※2	単価 （円/10a）	対象作物 ※3	取組要件等 ※4
1	地産地消の推進 （高収益作物）	1	7,000	野菜、花き、果樹	令和8年度中に出荷・販売していること
2	有機農業の推進 （有機JAS認定、大阪エコ農産物不使用認証）	1	50,000	野菜、花き、果樹	有機JAS認定を受けていること 府が定める大阪エコ農産物不使用認証（チッソ不使用除く）を受けた作物に助成（79品目＋その他作物）
3	大阪エコ農産物助成（不使用認証以外）	1	22,000	野菜、花き、果樹	府が定める大阪エコ農産物認証（不使用認証以外）を受けた作物に助成（79品目）
4	なにわの伝統野菜助成	1	22,000	野菜	府が定めるなにわの伝統野菜認証を受けた作物に助成（26品目）
5	地域振興作物助成	1	14,000	野菜、花き、果樹	地域水田収益力強化ビジョンにおいて地域の戦略作物に定められた品目（10品目以内）に助成
6	担い手の育成（集落営農以外）	1	12,000	野菜、花き、果樹、大豆、米粉用米、飼料用米、WCS用稲、加工用米（基幹）	10月1日現在で認定されている大阪版認定農業者、認定農業者、認定新規就農者、もしくは集落営農組織で、かつ自己点検シートを11月末までに提出した者が作付けする1～5、10、11の作物に加算
7	担い手の育成（集落営農）	1	28,000		
8	担い手の育成（集落営農以外、二毛作）	2	12,000	麦、大豆、飼料作物、米粉用米、飼料用米、WCS用稲、加工用米（二毛作）	
9	担い手の育成（集落営農、二毛作）	2	28,000		
10	エコ大豆・エコ新規需要米等加算	1	15,000	大豆、米粉用米・飼料用米、WCS用稲、加工用米	戦略作物助成を受けている大豆、新規需要米（米粉用米、WCS用稲、飼料用米）、加工用米のうち、府が定める大阪エコ農産物認証を受けた作物に加算
11	二毛作助成	2	12,000	麦、大豆、飼料作物、米粉用米、飼料用米、WCS用稲、加工用米	戦略作物助成の対象作物同士、あるいは主食用水稲と戦略作物助成の対象作物の組み合わせによる二毛作の作付面積に応じて支援
12	そばの作付推進	1	20,000	そば	令和8年度中に出荷・販売していること
13	新市場開拓用米の推進	1	20,000	新市場開拓用米	新規需要米取組計画書を提出した新市場開拓米の面積に応じて助成
14	新市場開拓用米の複数年契約の推進	1	10,000	新市場開拓用米	令和8年産から新たに結んだ令和8年産から令和10年産までの3年分の契約を含むもの

※1 二毛作及び耕畜連携を対象とする使途は、他の設定と分けて記入し、二毛作の場合は使途の名称に「〇〇〇（二毛作）」、耕畜連携の場合は使途の名称に「〇〇〇（耕畜連携）」と記入してください。
ただし、二毛作及び耕畜連携の支援の範囲は任意に設定することができるものとします。
なお、耕畜連携で二毛作も対象とする場合は、他の設定と分けて記入し、使途の名称に「〇〇〇（耕畜連携・二毛作）」と記入してください。
※2 「作期等」は、基幹作を対象とする使途は「1」、二毛作を対象とする使途は「2」、耕畜連携で基幹作を対象とする使途は「3」、耕畜連携で二毛作を対象とする使途は「4」と記入してください。
※3 産地交付金の活用方法の明細（個票）の対象作物を記載して下さい。対象作物が複数ある場合には別紙を付すことも可能です。
※4 産地交付金の活用方法の明細（個票）の具体的要件のうち取組要件等を記載してください。取組要件が複数ある場合には、代表的な取組のみの記載でも構いません。

別記Ⅰ

エコ農産物栽培基準　　令和6年5月9日　最終改正

農薬については、当該作物が農薬取締法に基づく適用農作物の範囲に含まれるものであることとする。

大グループ名	作物名	（品種等）	作型	栽培期間（月）	農薬上限使用延成分回数	化学肥料上限使用量(kg／10a)	
						チッソ	リン酸(目標)
米	水稲				7	4.5	3
豆類（種実）	だいず				4	2	7.5
いも類	さつまいも(かんしょ)				0	3	4.5
	さといも				4	8.5	7
	じゃがいも（ばれいしょ）				0	7	4
	ヤーコン				0	6	5
	やまのいも				0	5.5	10.5
雑穀類	スィートコーン(未成熟とうもろこし)				1	9	5.5
野菜類	赤しそ				0	3	1
	アスパラガス				6	10	9.5
	いちご			9	12	9	10
	えだまめ		露地		2	6	3
			施設			5.5	2.5
	おおば				2	8	5.5
	オクラ				4	14.5	10
	かぶ				3	6	8
	かぼちゃ				2	11	7.5
	カリフラワー				6	21	14.5
	キャベツ				8	20	15.5
	きゅうり		露地	4	8	18	21
			施設	5	14	17.5	5
	くわい				3	19.5	12.5
	ごぼう				1	12.5	8
	こまつな		露地		3	9.5	6.5
			施設			7.5	5
	さやいんげん				8	8	8
	さやえんどう				3	3.5	7
	しゅんぎく		露地		4	10	6.5
			施設		3	6.5	4
	しろうり				2	8.5	6.5
	しろな		露地		2	7.5	4.5
			施設			5	3
	すいか				5	11.5	8
	ずいき（さといも葉柄）				2	12	4
	ズッキーニ				2	8	6
	だいこん				4	12	7
	たまねぎ				7	10.5	15.5
	チンゲンサイ				1	8.5	6.5
	とうがらし類				2	15	10
	とうがん				1	11.5	9
	トマト			9	14	18	19
	なす	水なす ★	露地	10	19	32	27.5
			施設	9	16	32	20.5
		水なす以外 ★	露地	10	19	32	27.5
			施設	9	16	25	12.5
	なばな類				1	16.5	13
	にがうり				3	21	17.5
	にんじん				1	10	6.5
	にんにく				1	10.5	12
	ねぎ				7	12	8
	はくさい				6	24	14
	葉ごぼう				2	11	6.5
	葉だいこん				1	5.5	4.5
	非結球あぶらな科葉菜類 ※しろな、こまつな、チンゲンサイ、みずなを除く				0	6	4
	非結球メキャベツ ※プチヴェール等				1	11.5	11
	非結球レタス ※かきちしゃ、サラダ菜等				1	12	9
	ピーマン			6	6	16	13.5
	ふき				4	28.5	28.5
	ブロッコリー				6	21	11.5
	ほうれんそう		露地		3	12.5	10
			施設			10	8

別記Ⅰ

農薬については、当該作物が農薬取締法に基づく適用農作物の範囲に含まれるものであることとする。

大グループ名	作物名	（品種等）	作型	栽培期間（月）	農薬上限使用延成分回数	化学肥料上限使用量(kg／10a)	
						チッソ	リン酸(目標)
野菜類	まこもたけ				0	9	7.5
	実えんどう ※グリーンピース等				3	3.5	7
	みずな				3	11.5	7.5
	未成熟そらまめ				4	8	4
	みつば				3	17.5	13
	ミニトマト			9	14	18	19
	モロヘイヤ				1	12	12
	レタス				1	12	9
	れんこん				1	27.5	14
	ごま				0	8	5.5
果樹類	いちじく				5	11.5	12.0
	うめ				8	9.0	6.0
	温州みかん				10	12.5	10.0
	かき				3	6.0	4.0
	かんきつ ※温州みかん除く				6	12.0	9.0
	キウイフルーツ				5	4.5	4.0
	くり				2	3.5	2.5
	すもも				5	15.5	14.5
	なし				9	7.0	7.0
	ぶどう	デラウェア ★	露地		11	6.0	6.0
			施設		10	8.0	8.0
		デラウェア以外 ★	露地		12	7.0	6.0
			施設		10	5.0	5.0
	もも				9	8.5	5.5
花き類・観葉植物	アイリス				2	9.5	4.5
	きく	夏小ぎく ★			12	11.5	10.5
		秋ぎく ★	半電2度切り以外		21	12.0	11.0
			半電2度切り			19.0	14.5
	けいとう				3	2.5	1.5
	チューリップ				5	5.5	4.5
	はぼたん				4	8.0	7.0
	フリージア				3	8.0	4.0
	ゆり				10	13.0	14.0
樹木類	まつ	ごようまつ以外 ★	成木		4	2.5	2.0
			苗木		3		
		ごようまつ ★	成木		4	8.0	8.0
			苗木		3		
上記に該当しない作物	その他作物（作物名）				0	0	0

★ なす、ぶどう、きく、まつについては、申請に当たって品種等の記載が必要です。

（注）養液栽培の場合には、次のような使用済み養液の適正処理を行う。
①液肥としての利用　②循環利用　③作物に吸収させる 等

◎ 栽培基準は農薬使用延べ成分回数及びチッソの化学肥料上限使用量。リン酸については従来の基準内で使用するよう努める目標値とし、栽培基準には含めない。

◎ 栽培期間の表示のある作物
栽培期間の長さ（月数）により、農薬上限使用延成分回数、化学肥料上限使用量を比例計算する。

◎ 有機農産物の日本農林規格において使用が認められている農薬については、農薬使用回数にカウントしない。

◎ 種子購入時に種子消毒としてすでに使用されている農薬については、農薬使用回数にカウントしない。
ただし、種子の購入後に行う種子消毒は農薬使用回数にカウントする。

（例）共同育苗施設から水稲の苗を購入・使用する場合
育苗センターで実施する種子消毒、育苗時に使用した農薬をカウントする。

《農薬成分数カウント例》

○ 箱施用剤にフジワンプリンスを使用した場合
農薬成分が、イソプロチオランとフィプロニルの2成分のため、2回と数える。

○ 除草剤にクサトリエースLジャンボを使用した場合
農薬成分が、カフェンストロール、ダイムロン、ベンスルフロンメチルの3成分のため、3回と数える。

◎ その他作物について

・栽培計画（及び実績）において農薬・肥料・堆肥等の資材の使用が「無し」又は「不使用認証」で使用できるもののみ

・作物名は、農薬の適用病害虫の範囲及び使用方法に係る適用農作物等の名称について（平成31年3月29日付け30消安第6281号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知、最終改正：令和3年1月14日）を参考とする**（例：その他作物（しょうが））。**

（別記１）

なにわの伝統野菜対象品目

品　目	発祥時期	原産地	特　徴
毛馬胡瓜	江戸時代	大阪市	大阪市都島区毛馬町が起源とされる黒いぼきゅうり。果長が約 30cm と長く、太さ約 3cm。果梗部は緑色であるが、果頂部よりの 3 分の 2 は淡緑白色からやや黄色気味となる。果肉は歯切れよく、肩部には独特の苦みがある。
玉造黒門越瓜	江戸時代	大阪市	大阪城の玉造門（黒門）付近が発祥地。果長約 30cm、太さ約 10cm の長円筒型。果実の色は濃緑色で、8～9 条の白色の鮮明な縦縞がある。太さが 6～7cm の細い系統もある。
勝間南瓜	江戸時代	大阪市	大阪市西成区玉出町（旧勝間村）が発祥地。900g 弱と小型で縦溝と瘤のある粘質の日本かぼちゃ。熟すと果皮が濃緑色から赤茶色になり、味がよい。
金時人参	江戸時代	大阪市	江戸時代から昭和初期にかけて大阪市浪速区付近の特産であり、「大阪人参」と呼ばれていた。根身は長さ約 30cm で色は深紅色。肉質は柔軟で甘味と香気が強い。
大阪しろな	江戸時代	大阪市	江戸時代から栽培が始まり、大阪市の天満橋付近で栽培が盛んであったため、「天満菜」とも呼ばれる。早生種、中生種、晩生種があるが、いずれも癖のない味が特徴で、葉柄が鮮明な白色で平軸である。
天王寺蕪	江戸時代	大阪市	大阪市天王寺付近が発祥で、切葉と丸葉の 2 系統がある。いずれも根身は純白扁平で甘味が強く、肉質が緻密である。蕪が地面から浮き上がったように成長することから「浮き蕪」とも呼ばれていた。
田辺大根	江戸時代	大阪市	大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首大根。根身は白色の円筒形で、末端が少し膨大して丸みを帯び、長さ 20cm、太さ 9cm ほどで、葉には毛じがない。肉質は緻密、柔軟で甘味に富む。
芽紫蘇	明治時代初期	大阪市	明治時代初期、大阪市北区源八付近で栽培がさかんであったため、芽紫蘇等の芽物が「源八もの」と呼ばれるようになった。青芽と赤芽があり、独特の香気と色合いを持つ。
服部越瓜	江戸時代	高槻市	高槻市の塚脇地区で江戸時代から栽培されている。果実は淡緑白色で、淡く白い縞があり、30cm 程度まで大きくなる。奈良漬けにすると食感がよい。
鳥飼茄子	江戸時代	摂津市	摂津市の鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の賀茂なすに似るが、やや下ぶくれで、独特の甘味がある。皮は柔らかいが、果肉が緻密であるため、煮くずれしない。
三島独活	江戸時代	茨木市	茨木市を中心に三島地域で江戸時代から栽培されている。独特な促成軟化技術で純白で太く大きく、香り高く柔らかな食感なものが生産されている。

吹田慈姑	江戸時代	吹田市	吹田市で江戸時代以前から自生していたもの。現在流通している大型の中国くわいとは異なる小型のくわいで、「まめくわい」、「姫くわい」とも呼ばれる。やわらかくてえぐ味が少なく、栗のようなほくほくした甘さがある。
泉州黄玉葱	明治初期	岸和田市、貝塚市、泉佐野市、泉南市、田尻町	大阪は秋まきたまねぎの発祥の地で、明治13年（1880年）に採種に成功した。その後、泉南地域で選抜され、球形は扁平から甲高と早晩性で分化している。肉質が柔らかく甘みが強い黄色たまねぎで、代表的な品種に今井早生や貝塚極早生がある。
高山真菜	江戸時代	豊能町	豊能町の高山地区で江戸時代から栽培されている菜種菜の一種。全長が20～30cmで、茎の部分が甘く、つぼみができた後に花野菜としても食すことができる。葉の形によって4系統に分類され、花茎にはほろ苦い味がある。
高山牛蒡	江戸時代	豊能町	豊能町の高山地区で江戸時代から栽培されている牛蒡。京都の堀川牛蒡に似るが、色が黒く、香りが強いのが特徴。スジが少ないため、早くやわらかく煮ることができる。
守口大根（もりぐちだいこん）	安土桃山時代	大阪市、守口市	16世紀頃から20世紀初頭まで、大阪市から守口市の淀川沿いで栽培されていた。大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」の香の物を豊臣秀吉が「守口漬」と名付け「守口大根と呼ばれるようになった。太さ約1.5cm、長さ1mから1.3mで糟漬けに利用される。
碓井豌豆（うすいえんどう）	明治時代	羽曳野市	明治時代に羽曳野市碓井地区にアメリカ合衆国から導入され、改良されたむき実用えんどう。小型でさやと豆の色合いは淡いが、甘味が強い。
難波葱（なんばねぎ）	江戸時代	大阪市	大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから「難波葱」と呼ばれる。口碑によれば和銅4年（西暦711年）頃に難波から京都の九条地区に伝わり、改良されて九条ねぎになったと言われ、また、鴨肉とねぎが入ったうどんを「鴨なんば」と呼ぶのは、難波葱に由来するとも言われる。葉の繊維がやわらかく、強いぬめりと濃厚な甘みが特徴で、株立（分けつ）が多いという性質は、明治時代の文献にも紹介されている。
堺　鷹の爪（さかい　たか　つめ）	明治時代	堺市	泉北郡（堺市）東陶器村、西陶器村、八田荘村、久世村他で栽培されていたとうがらしの辛味種。 果実は約3㎝と小型で、房成りではなく、天を向いて1節ごとに1つずつ着果する特徴（習性）がある。 辛味が強く、香りがよい。
馬場（ばば）なす	大正時代	貝塚市	大正時代に貝塚市馬場地区を中心とした泉州地域の山間部で栽培されていた水なすの一種。 果実の形は中長で皮が非常に薄く、果肉は緻密で、水分を多く含んでいる。

貝塚澤茄子（かいづかさわなす）	室町時代	貝塚市	明治時代に貝塚市を中心とした泉州地域の浜側一帯で栽培されていた水なすの一種。昭和初期に新潟県十全村に伝搬して「十全」の名で系統が維持されてきた後、大阪に里帰りした。 果実の形は巾着系で縦溝があり、果皮は薄赤紫色。果肉は緻密で、水分を多く含んでいる。
大阪黒菜（おおさかくろな）	明治初期	大阪市	明治 10 年代には大阪市内において、自家消費用の野菜として栽培されていた漬菜の一種。葉身は厚く、色は濃い緑色で、厳寒期になるほど光沢が増し黒光りする。加熱調理をすると甘さがあり、独特の風味を持っている。
海老芋（えびいも）	大正時代	富田林市、河内長野市、羽曳野市、河南町	古来より旧南河内郡で、唐の芋が栽培されてきたが、保水力と養分に富んだ土壌特性を生かし、頻繁に土寄せすることにより、湾曲した海老芋が作り上げられた。
河内れんこん（かわち）	明治時代	門真市、守口市、大阪市、枚方市、寝屋川市、大東市	北河内の旧茨田郡は、低地で水はけが悪く、古くから水稲栽培の代わりに蓮根の生産地となっていた。地域に自生していた在来の地蓮を、池や沼に植えて育てたのが栽培の始まりとされている。
石川早生芋（いしかわわせいも）	飛鳥時代	河南町	南河内郡石川村（現河南町）を原産とし、聖徳太子が墓地を磯長村（現太子町）の叡福寺に造営された時に、奈良法隆寺から持参した芋の一株が、土地に適し付近の篤農家によって改良されたのが始まりといわれている。 別名「襟かけ」とも呼ばれ、葉柄の下の方に着物の襟をかけたような状態で黒褐色の部分が現れる。
河内一寸空豆（かわちいっすんそらまめ）	明治時代	堺市美原区、富田林市、河内長野市、松原市、羽曳野市、藤井寺市、大阪狭山市、太子町、河南町、千早赤阪村	明治時代には南河内地域で生産されていた。そらまめには赤花と白花があるが、白花を選抜し続けてきたことにより、河内一寸空豆は他のそらまめよりも大粒で円に近い粒形となった。ふっくらとした食感であり、コクと甘みがある。

R8年度 地域振興作物対象品目

別紙3

地域	協議会名	品目名										備考
北部	豊中市	設定なし										
	池田市	植木	えだまめ	なす								
	吹田市	設定なし										
	高槻市	トマト(ミニトマト含む)	なす	えだまめ	いちご	花き類	さつまいも	きゅうり	さといも	かぼちゃ	スイートコーン	※服部越瓜は地域振興作物助成対象ではないため削除
	茨木市	トマト(ミニトマト含む)	とうがらし類	かぼちゃ	なす	さといも	きゅうり	オクラ	スイートコーン	さつまいも	ねぎ	
	箕面市	たまねぎ	にんじん	キャベツ	軟弱野菜※	花き・花木類	さつまいも	スイートコーン				※ほうれんそう・こまつな、チンゲン菜、ねぎ、みずな、しゅんぎく
	摂津市	鳥飼なす	さつまいも	たまねぎ	かぼちゃ	大豆						
	島本町	だいこん	さつまいも	いちご								
	豊能町	ヤーコン	軟弱野菜※	トマト(ミニトマト含む)	だいこん	にんじん						※こまつな、しゅんぎく、しろな、チンゲンサイ、非結球アブラナ科葉菜類、非結球レタス、ほうれんそう、ねぎ
	能勢町	さつまいも	トマト(ミニトマト含む)	スイートコーン	えだまめ	キャベツ						
中部	大阪市	軟弱野菜※	花き・花木類	たまねぎ	さつまいも	きゅうり	えだまめ	トマト(ミニトマト含む)	とうもろこし	えんどう	ブロッコリー	※こまつな、しゅんぎく、ほうれんそう、しろな、みずな、ねぎ
	守口市	軟弱野菜※	だいこん	さといも	じゃがいも	さつまいも	たまねぎ					※こまつな、ねぎ、ほうれんそう、しろな
	枚方市	たまねぎ	さといも	えだまめ	トマト (ミニトマト含む)	さつまいも						
	八尾市	花き・花木	えだまめ	若ごぼう	軟弱野菜※							※みつば、ねぎ、こまつな、ほうれんそう、しろな、しゅんぎく、みずな、チンゲンサイ
	寝屋川市	なす	トマト(ミニトマト含む)	さつまいも	さといも	かぼちゃ	きゅうり	たまねぎ	じゃがいも	ねぎ	だいこん	
	柏原市	きゅうり	トマト(ミニトマト含む)	オクラ	えだまめ	軟弱野菜※						※こまつな
	大東市	きゅうり	なす(水なす含む)	さつまいも	トマト (ミニトマト含む)	花き・花木	かぼちゃ	ねぎ	じゃがいも	さといも	スイートコーン	
	四條畷市	トマト(ミニトマト含む)	きく	じゃがいも	たまねぎ	さといも						
	門真市	れんこん	くわい	軟弱野菜※	たまねぎ	オクラ	えだまめ	さつまいも	さといも	なす	だいこん	※しろな、こまつな、ほうれんそう、うまいな、ちんげんさい、みずな、しゅんぎく
	東大阪市	トマト(ミニトマト含む)	なす(水なす含む)	軟弱野菜※	花き	えだまめ	きゅうり	とうがらし類	オクラ	さつまいも	ピーマン	※大阪しろな、春菊、小松菜、みずな、ねぎ、ほうれん草、チンゲンサイ、非結球レタス、モロヘイヤ、ミツバ
	交野市	じゃがいも	さといも	だいこん	軟弱野菜※	さつまいも	ピーマン	トマト(ミニトマト含む)	なす(水なす含む)	はくさい	キャベツ	※みずな、ねぎ、しゅんぎく、こまつな、しろな、ほうれんそう、チンゲンサイ
南河内	富田林市	なす	ねぎ	さつまいも	レタス	きゅうり	トマト	いちご	とうもろこし	だいこん	かぼちゃ	
	河内長野市	かぼちゃ	さつまいも	トマト(ミニトマト含む)	なす(水なす含む)	きゅうり						
	松原市	えだまめ	軟弱野菜※	キャベツ	ねぎ(難波葱含む)	さつまいも						※こまつな、しろな、ほうれんそう、みずな
	羽曳野市	なす	トマト(ミニトマト含む)	ねぎ	きゅうり	花き・花木						
	藤井寺市	いちじく										
	大阪狭山市	トマト(ミニトマト含む)	なす(水なす含む)									
	太子町	なす	きゅうり									
	河南町	なす	さといも	すいか	さつまいも	トマト(ミニトマト含む)	いちご					
	千早赤阪村	なす	きゅうり									
泉州	堺市	軟弱野菜※	トマト(ミニトマトを含む)	なす	たまねぎ	はくさい	えだまめ					しゅんぎく、こまつな、みつば、ねぎ、若ごぼう、ほうれんそう、みずな、葉だいこん、葉ごぼう、しろな、非結球アブラナ科葉菜類、チンゲンサイ、わけぎ
	堺市美原	花き・花木(植木を含む)	きゅうり	軟弱野菜※	トマト(ミニトマトを含む)	ピーマン	たまねぎ					しゅんぎく、こまつな、みつば、ねぎ、若ごぼう、ほうれんそう、みずな、葉だいこん、葉ごぼう、しろな、非結球アブラナ科葉菜類、チンゲンサイ、わけぎ
	岸和田市	軟弱野菜※	花卉・花木	なす(水なす含む)	にんじん	たまねぎ						ほうれんそう、しゅんぎく、葉ねぎ(白ネギ含)、こまつな、チンゲン菜、みずな、しろな、モロヘイヤ
	泉大津市	軟弱野菜※	花卉・花木	なす(水なす含む)	にんじん	たまねぎ						ほうれんそう、しゅんぎく、葉ねぎ(白ネギ含)、こまつな、チンゲン菜、みずな、しろな、モロヘイヤ
	貝塚市	なす(水なす含む)	えだまめ	キャベツ	トマト(ミニトマト含む)	軟弱野菜※	ねぎ	ブロッコリー	スイートコーン	ずいき	たまねぎ	春菊、こまつな、みつば、ほうれん草、チンゲンサイ、みぶな
	泉佐野市	なす(水なす含む)	えだまめ	キャベツ	とうもろこし	軟弱野菜※	ブロッコリー	たまねぎ	トマト	さといも	だいこん	ねぎ、ほうれんそう、しゅんぎく、こまつな、みずな、モロヘイヤ
	和泉市	軟弱野菜※	花卉・花木	なす(水なす含む)	にんじん	たまねぎ						ほうれんそう、しゅんぎく、葉ねぎ(白ネギ含)、こまつな、チンゲン菜、みずな、しろな、モロヘイヤ
	高石市	軟弱野菜※	花卉・花木	なす(水なす含む)	にんじん	たまねぎ						ほうれんそう、しゅんぎく、葉ねぎ(白ネギ含)、こまつな、チンゲン菜、みずな、しろな、モロヘイヤ
	泉南市	青ねぎ	さといも	なす(水なす含む)	たまねぎ	花き・花木類						
	阪南市	キャベツ	里芋	たまねぎ	なす(水なす含む)	青ネギ						
	忠岡町	軟弱野菜※	花卉・花木	なす(水なす含む)	にんじん	たまねぎ						ほうれんそう、しゅんぎく、葉ねぎ(白ネギ含)、こまつな、チンゲン菜、みずな、しろな、モロヘイヤ
	熊取町	さといも(えびいも)	なす(水なす含む)	ふき	キャベツ	かぼちゃ	はくさい	きゅうり	しゅんぎく	たまねぎ	だいこん	
	田尻町	なす(水なす含む)	キャベツ	えだまめ	さといも	軟弱野菜※	さつまいも	いちご	ぶどう			ネギ、ほうれん草、小松菜、チンゲン菜、菊菜、水菜、高菜、ワケギ、サニーレタス
	岬町	なす(水なす含む)	さといも	たまねぎ	にんにく	とうがらし類(ししとう)						