vol.32
2018.11
H-SATT
農林水産省 近畿農政局（兵庫県拠点）

農政局だより@ひょうご

〒650-0024
神戸市中央区海岸通29 神戸地方合同庁舎
TEL:078-331-5924　email:hyogo28_hsatt@kinki.maff.go.jp

兵庫県内で生産されている「お米」をご存知ですか？

兵庫県は、但馬国、丹波国、播磨国、摂津国、淡路国の５つの国からなり、肥沃な土壌、豊かな風土に恵まれた農畜産物の宝庫です。

中でも、昭和11年に兵庫県で誕生した酒造好適米である「山田錦」は最高の日本酒を作り出す原料として多くの酒蔵から評価されており、明治44年より続く「全国新酒鑑評会」でも金賞を獲得する日本酒の約９割は、「山田錦」が使用された製品です。

他にも小野市の学校給食では「山田錦」の米粉を使った米粉パンが「おのっこパン」として登場するなど、地域でも愛されています。

また、兵庫県内では主食用米（うるち米）の栽培も盛んで、品種も地域で特色があり、早生品種や中生品種、晩生品種まで、多様な栽培となっています。

兵庫県のお米を食卓の主役として、日本酒を食事のお供として、一度ご賞味ください。

兵庫県の水稲（平成29年産米作付面積）　　単位：ha

主食用（うるち米）					もち米	酒米（酒造好適米）				
コシヒカリ	キヌヒカリ	ヒノヒカリ	きぬむすめ	その他		山田錦	兵庫夢錦	兵庫北錦	五百万石	その他
13,400	5,550	6,760	1,910	1,488	809	5,490	111	62	174	422
36.6%	15.2%	18.5%	5.2%	4.1%	2.2%	15.0%	0.3%	0.2%	0.5%	1.2%

※ラウンドの関係で合計が一致しないことがある。

資料：兵庫県農政環境部農林水産局農産園芸課（https://web.pref.hyogo.lg.jp/aff/cate3_414.html）

米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」

農林水産省は、お米の消費拡大を目的に、お米に関する情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」を公開しました。

ごはんには、体を作るたんぱく質や、体を動かすために必要なエネルギーを供給する炭水化物等、生活のために必要な栄養素が多く含まれます。当省の試算によると、ごはんを1日にもう一口食べる（17g）だけで約１％の食料自給率の向上につながるとされています。

皆さんがごはんをもっと好きになる、もっと食べたくなる、そんな情報をお届けします。

詳しくは☞ http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html

第52回「みのりの祭典」に出展しました！！

神戸市兵庫区にある湊川公園で神戸市の農漁業の発展を目指すとともに、都市と農村の交流を図ることを目的として開催された「みのりの祭典」に加古川水系広域農業水利施設総合管理所と共同で出展しました。

兵庫県拠点は、日本の食を支える農山漁村の役割や重要性、日本食文化の素晴らしさ、次代を担う子供たちに対する食育の必要性について理解と関心を深めてもらうことを目的に、パネル展示や塗り絵で情報発信を行いました。

当拠点では、農政の重要性等を理解いただくため各種イベントに参加しています。出展のご依頼等がございましたら、お気軽にご連絡ください。

11月は「災害に強い施設園芸づくり月間」です。

近年、台風、大雪、地震等により園芸施設の倒壊等の被害が多発しています。

農林水産省では、降雪前の11月と台風前の６月を「災害に強い施設園芸づくり月間」として設定するとともに、積雪や台風による被害の防止に向けた技術指導の徹底や災害への備えとしての園芸施設共済及び収入保険への加入促進を行います。

万が一の場合に備えて、農業保険（園芸施設共済、収入保険）に加入しましょう。

詳しくは http://www.maff.go.jp/j/press/keiei/hoken/181030.html

平成30年度「和食シンポジウム」を開催します！

近年、「和食」は海外での人気も高まっており、2013年12月には、「ユネスコ無形文化遺産」にも登録されました。また、11月24日は「いい（11）日本食（24）」の語呂合わせから、日本の伝統的な食文化の大切さについて考えることを目的に「和食の日」としています。

近畿農政局では、和食への理解を深めてもらえるよう「和食シンポジウム」を11月27日（火曜日）に大阪赤十字会館で開催します。　当日は、MIHO MUSEUM館長 熊倉功夫氏による基調講演のほか、会場では本場の「だし」も味わっていただけます。

詳しくは http://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/tiiki_syokuhin/181026.html

キラリ☆現場にて

地域住民に愛される牧場とジェラート店を目指して！

明石市で酪農と生産した牛乳でジェラート製造し直接販売されている、伊藤牧場の伊藤 靖昌さん（32歳）にお話を伺いました。

中学生の時「トライやる・ウイーク（職業体験）」で自宅牧場の乳搾りを体験したことで酪農に興味を持ち、高校卒業と同時に就農しました。

牧場は、昭和40年頃に祖父と父が始め、私で3代目となります。現在は、私と父と従業員の3名が牧場を、ジェラート店を妻とパートの2名で運営しています。

飼育頭数はホルスタイン種35頭で、1日当たり約900リットルの乳を搾っています。牧場は住宅地の中にあることから、糞尿の臭いをチョコレート臭に変える香料を使用し、近隣の方に理解を得るように細心の注意を払っています。

住宅地で、規模拡大が難しいことから、新たな取り組みとして、収益を確保しながら地域の方にも喜んでもらえることを考え、平成25年に牧場の横でジェラート店「ぐらなーと」をオープンさせました。

オープンに当たり、岡山の牧場で修行をし、近隣の方にも試食等してもらうなどし、大人も食べやすい味に仕上げました。マスコミにも取り上げられ、口コミでも「自家製の新鮮な牛乳を使ったジェラート」として好評をいただき、リピーターも増えています。

周辺は宅地化が進み、酪農を続けるには非常に厳しい環境ですが、ここまで守ってきた酪農を地域の方に愛されながら続けて行けるよう頑張っていきたいです。

ぐらなーと http://granato.sakura.ne.jp/

GLOBALG.A.P.認証を拡大し、ブランド化を目指す

篠山市口阪本で水稲・黒大豆等の生産と観光農園を行っている農業生産法人丹波たぶち農場の田渕真也さんにお話を伺いました。

平成13年に大学を卒業後就農し、弟の泰久氏が就農したことを契機に、父と平成14年に「農事組合法人 丹波たぶち農場」を設立、現在は、父・弟・臨時雇用者とあわせて10名で、水稲を中心に黒大豆、大豆、いちご等を約70haの農地に栽培しています。

販売先は、飲食店や食品卸売業者、米穀店の他、消費者へも直接販売しており、また、法人設立後は、いち早くいちごの高設栽培施設を導入し、地域での農業の先進的な取り組みを行っています。

平成20年度には、いちご狩り、黒大豆枝豆の収穫体験、さつまいも掘り等の観光事業を開始し、平成22年度からは、市民農園「青空塾」を開園する等、経営の多角化にも取り組んでいます。

平成24年に兵庫県内の若手稲作農家25人が結集し設立された「株式会社兵庫大地の会」で、取締役副社長を務め、肥料や資材などの共同購買、米の共同販売など大規模化のメリットを活かした取り組みを行っています。

平成29年度には、農産物の生産管理や従業員の管理などを見直し、篠山市特産の丹波黒大豆でGLOBALG.A.P.認証を取得しました。

今後も農地の規模拡大を進めるとともに、GLOBALG.A.P.認証を他の農産物へも拡大し、「丹波篠山たぶち農場」のブランド化に取り組んでいきたいと考えています。

丹波たぶち農場 http://www.tabuchi-farm.jp/

連載!! シリーズGAP ⑦

JGAPの審査と団体認証のしくみ

○JGAPの審査

㋐自己点検　⇒　「管理点と適合基準」に基づき、年に１回以上実施
㋑審査　⇒　①申し込み → ②審査 → ③不適合項目の是正
㋒認証の維持・更新　⇒　①維持審査（18ヶ月以内）　②更新審査（６ヶ月前から）
→　有効期限２年間

○団体認証（JGAP）

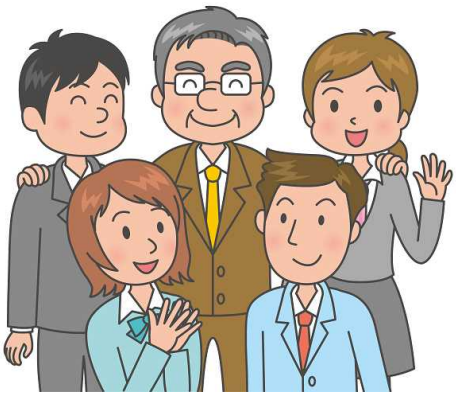
（１）個別認証と団体認証の違い

	個別認証	団体認証
認証対象	農　　場	団　　体
認証品目	申請する品目のみ （対象農場のすべてを対象とすることが可能）	申請する品目のみ （受審する団体の管理下にある品目のみ）
内部監査	不要	必要
審査に用いる基準書	「農場用　管理点と適合基準」	「農場用　管理点と適合基準」 （団体事務局と農場の役割分担を明確にする） 「団体事務局用　管理点と適合基準」
審査する農場数	受審する農場	団体を構成する農場の平方根 （９戸であれば３農場） （別に団体事務局の審査有り）

（２）団体認証のメリット
①組織としてのマネジメント機能が強化される
②団体構成員の負担が軽減される
③組織が出荷する農産物の信用を高め、ブランド力の強化に役立つ
④審査費用、農薬残留分析費用等の負担が軽減される

（３）導入の課題
①団体の構成員全員の合意形成を得ることが難しい
②団体の構成員全員がJGAPが求める農場管理の手法を習得することが難しい
③団体事務局の負担が大きい

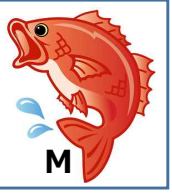
（４）認証取得までの流れ
㋐団体事務局の設置（団体を統括する役割を担う）
↓
㋑団体事務局と農場の役割分担の決定
↓
㋒団体事務局及び農場のマニュアルと必要書類の作成
↓
㋓構成員へのマニュアルの周知
↓
㋔自己点検と内部監査
↓
㋕審査と不適合基準の是正



次回は「JGAPの概要」をお届けします！

編集後記

秋も深まり、紅葉が美しい季節になりました。先日紅葉狩りへ行った道すがら、道の駅で産直市に寄ってみました。秋冬野菜が並ぶ中、見慣れない「ムベ」という名の果物。これがほのかな甘みがあり美味しかった。産直市では、見慣れない野菜や果物をよく見掛けます。新しい発見を求めて訪れるのもいいですね。



M

地方参事官ホットライン

農政に関するご相談、事業や制度へのご意見・ご質問などがございましたら、お気軽に地方参事官ホットラインまでお問い合わせ下さい。また、広報誌に対するご意見等もお待ちしています。

TEL：078-331-5924　FAX：078-331-5177