

2025.5
H-SATT

〒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



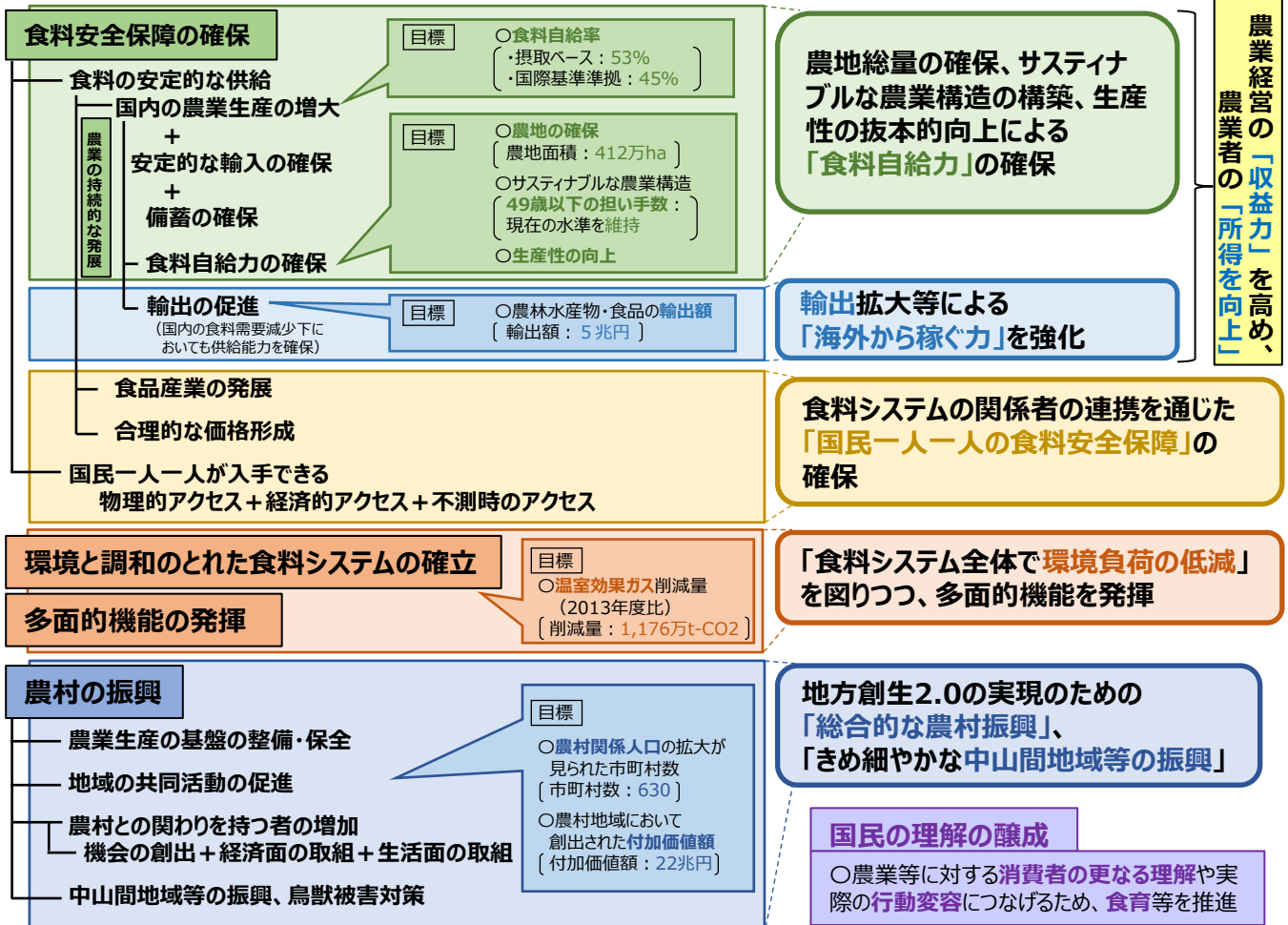
食料・農業・農村基本計画が閣議決定されました

食料・農業・農村基本計画は、食料・農業・農村基本法に基づき政府が策定するものであり、概ね5年ごとに変更することとされています。令和7年4月11日（金曜日）、令和6年に改正された食料・農業・農村基本法に基づく、初の「食料・農業・農村基本計画」が閣議決定されました。



詳細はこちら
農林水産省HP

新たな食料・農業・農村基本計画のポイント

解説！
基本計画

食料・農業・農村基本計画の「まえがき」には何が書いてあるの？

食料安全保障に関する課題を整理した上で、改正基本法の基本理念に基づき、我が国の食料・農業・農村を維持・発展させるために必要な施策の方向性を具体化すること、また、初動5年間で農業の構造転換を集中的に推し進めるため、基本計画の計画期間を5年とすることを掲げています。

副地方参事官



「キラリ」☆
現場にて

山のごちそうに今日も感謝をこめて！ 但馬のジビエ ココ鹿 高田尚希・宏実ご夫妻（朝来市）



朝来市でシカ肉の加工・販売を行っている、但馬のジビエ ココ鹿の高田尚希・宏実ご夫妻にお話を伺いました。

～ 就農したきっかけは？～

宝塚市出身で東京で営業職をしていましたが、「移住」というキーワードに惹かれ、2015年に地域おこし協力隊として朝来市に移住しました。

将来的には就農することを考えていましたが、害獣として駆除されるシカが有効活用されずに廃棄されていることを知り、ジビエとして命をいただくの思いから狩猟免許を取得するとともに、2018年に夫妻でジビエ食肉処理事業者「但馬のジビエ ココ鹿」、及びペットフードの加工販売事業者「ナチュラルペットフード wan!」を設立しました。



高田尚希・宏実ご夫妻

～ どのような取組をされていますか？～

朝来市から紹介された元食堂を加工処理施設に改修しました。県や市の予算を活用し、解体場・枝肉処理室・冷蔵機器や乾燥機器等を整備しています。

シカの処理はスピードが命なので、市の猟友会から捕獲の連絡が入ると自ら捕獲現場に出向き、止め刺しから血抜き処理を行い加工処理施設へ搬入しており、年間の処理頭数は約400頭です。

基本的には朝来市内で罟猟で捕獲されたシカを処理していますが、養父市や豊岡市から施設へ搬入するケースもあります。

シカ肉は阪神間のレストラン等に精肉を販売しているほか、インターネットやイベント出店等でも販売しています。精肉に向かない部位や骨は乾燥し、ジャーキー等のペットフードとして加工しています。



シカの捕獲現場と
大型冷蔵庫内の枝肉



～ 今後の展開は？～

シカの解体作業の負担軽減や処理効率を上げるため、懸吊レールの設置等、加工施設を改修したいと考えています。

事業は夫婦二人で行っており、経営規模の拡大までは考えていませんが、但馬地域では近年クマの被害も出ており、将来的にはクマのジビエも検討しています。

「躊躇せず敬意を払って」、「山のごちそうに今日も感謝をこめて」を合言葉に、一人でも多くの方に味わっていただくために引き続き事業を展開していきたいです。

ココ鹿のス
ネ肉を使っ
たロースト



ホームページ



Instagram

徳島から
食の魅力を
発信！

食育基本法制定20周年
第20回

食育推進 全国大会

in TOKUSHIMA

食の力は無限大

～徳島から未来へつなぐ食育～

2025 10:00-17:00 10:00-16:00
6/7(土)・8(日)
[会場] アスティとくしま



農林水産省HP

ひょうご就農希望者向け無料セミナー・相談会の参加者募集！

兵庫県で農業を始めたい方、兵庫県での就農に興味がある方を対象に、ひょうご就農支援センター等による各種情報提供や農業法人・市町等による個別相談を実施し、職業としての農業についての理解を深めてもらう「ひょうご就農希望者向けセミナー・相談会」が開催されます。



【開催日時】

令和7年6月29日（日曜日）

10時00分～15時30分

（受付：9時45分～15時00分）

【開催場所】

神戸国際会館9階

（神戸市中央区御幸通8丁目1-6）

【参加方法】

インターネットによる事前申込制

（申込期限：令和7年6月25日（水曜日））

参加費無料！

詳細はこちら



兵庫県庁HP



環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんのご紹介

natural herb minato 垣谷英宏さん

取組の紹介 —ハーブづくりをとoshた自然との触れ合いの場を提供—

垣谷さんは、和歌山県で地域再生の仕事をしていたが、もっと深く地域に入って活動したいと思い、2年前、父方のルーツである佐用町へ移住し就農しました。

農薬、除草剤、肥料、堆肥は使用せず、有機物である落ち葉、朽ち木、枯れ草を活用し、この地域で生産が少ないレモンバジル、コリアンダーなどのハーブを約60種類栽培しています。

栽培したハーブはハーブソルトやハーブティーに自家加工しホームページなどで販売しています。



住居は江戸時代からたたずむ大きな古屋敷を借り、都市の方々と農村の交流の場所としても活用しています。

地域活動の一環として、不定期で住居の古屋敷を開放しハーブティーや地元の食材を取り入れた料理を食体験として提供しています。

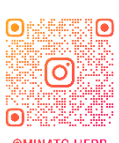
今後は、農泊なども視野に入れ、地域交流の場所としてさまざまな取り組みをしていく予定です。

簡単な経営概況

- ・ ハーブ25a



ホームページ



Instagram

「おやしきかいほう」などさまざまなイベントを不定期で開催していますので、是非参加されてみてはいかがでしょうか？



あかりファクトリー（香美町）

美方郡香美町のあかりファクトリーは、元々食品メーカーの社員だった宅見博輝さんが、**ものづくりの面白さに目覚めたことが原点となり**、2014年2月に設立。

ミルクコンフィチュール、岩津ねぎを使用した七味・塩胡椒などを製造し、複数の道の駅、サービスエリア、温泉旅館等に販売。生産者や販売先からのアドバイスをいただきながら商品開発を行い、食品メーカー勤務で培った人脈を活用して販路を拡大しています。

岩津ねぎ七味

今後の目標は、「岩津ねぎを使って開発した商品について、生産者に製造を委託したいです。生産者は製造ノウハウと加工品製造の利益を得ることができ、当方は次の新商品開発に力を注げるため、WinWinとなるのでは。」と語ってくださいました。

ミルクコンフィチュールは、宅見さんの娘さんが「おいしい」と、ひと瓶平らげてしまったことが商品化のきっかけだったとのこと！！

宅見さんがこだわって配置した商品ディスプレイ

《写真の撮影場所》道の駅フレッシュあさご



あかりファクトリーの宅見代表。手にしているのは「ちょっと背伸びするくらいが良い」とこだわった高級感あふれるデザインのコンフィチュール



（左）ミルクコンフィチュール
（右）あずきミルクコンフィチュール
（美方大納言小豆使用）

後からくるミルクの風味が絶妙！！

職場における熱中症対策の強化について

近年の猛暑の影響で増加している熱中症の重篤化による死亡災害を防止するため、厚生労働省において労働安全衛生規則が改正され、令和7年6月1日から施行されます。

基本的な考え方



- 1 「熱中症の自覚症状がある作業員」や「熱中症のおそれがある作業員を見つけた者」がその旨を報告するための体制整備及び関係作業員への周知

規制対象となる事業者には、労働者を雇用する農業者や農業法人も含まれています。

詳細はこちら
「職場における熱中症対策の強化について」パンフレット（厚生労働省）



現場における対応

熱中症のおそれがある労働者を早期に見つけ、その状況に応じ、迅速かつ適切に対処することにより、熱中症の重篤化を防止するため、以下の「**体制整備**」、「**手順作成**」、「**関係者への周知**」が**事業者**に義務付けられます。

- 2 熱中症のおそれがある労働者を把握した場合に迅速かつ的確な判断が可能となるよう、
①事業場における緊急連絡網、緊急搬送先の連絡先及び所在地等
②作業離脱、身体冷却、医療機関への搬送等熱中症による重篤化を防止するために必要な措置の実施手順の作成及び関係作業員への周知

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 Email: hyogo28_hsatt_kinki@maff.go.jp