



食と農をつなぐアワード2025

～持続可能な食料システムを支える優れた取組を表彰します～

「食と農をつなぐアワード」は、令和6年改正の「食料・農業・農村基本法」等を踏まえ、生産者・食品事業者・消費者などが連携する「食料システム」の理解促進と、持続可能な食料供給に向けた主体的な取組を応援するための表彰制度です。



1 食料の安定供給

穀物等の民間備蓄、国産消費の拡大、
安定的な輸入等

2 食品アクセスの確保

物理的アクセス、経済的アクセス等

3 持続的食料システムの確立

合理的価格の形成、
人権・環境配慮調達・栄養改善等

4 スマート農業技術等の開発・普及

農業者・産地等によるスマート農業技術及び
その効果を高める新たな生産方式の
開発・普及の取組等

応募部門
(1～4のいずれか)

応募のメリット：活動認定証の交付

受賞に至らなかった応募者の皆様にも、概ね1年以上、
取組が継続して行われており、先進的な特徴を有している
等の一定の基準を満たす場合、活動認定証を交付

応募ページはこちらから→
(応募にはニッポンフードシフト
の推進パートナーの登録が
必要です)



兵庫県立農業大学校 有機農業アカデミー（有機農業課程）開講！

教育棟完成イメージ図



新設のほ場とハウスで
有機農業を学びませんか

2026年4月
Coming soon.

カリキュラムの特徴

- ☐ 土づくりから野菜生産、販売までを学ぶ
実践的なカリキュラム
- ☐ 県内の先進有機農業者や流通・販売
事業者と連携したオリジナル授業
- ☐ 個人管理の実習ほ場で有機農業の技
術を確実に学ぶ専攻実習

詳細はこちら↓
兵庫県立
農業大学校HP



令和7年度オープンキャンパス（先着10名）

- 【第1回】 令和7年8月5日（火曜日）
申込期間：7月29日まで
- 【第2回】 令和7年8月20日（水曜日）
申込期間：8月13日まで

申込はこちら



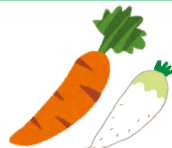
問合せ先

県立農業大学校
有機農業アカデミー開設準備室
TEL：0790-47-2441
E-mail：
Nouringc_noudai@pref.hyogo.lg.jp

「キラリ」☆
現場にて

大好きな農業で100年続く会社を目指します！

《たつの市 株式会社博農 下村 和也さん》



「ていねいに育て ていねいに収穫し ていねいに出荷する」を基本理念に、たつの市で人参・大根等の露地栽培を行っている株式会社博農の下村和也さんを訪問し、お話を伺いました。

－就農したきっかけは？－

実家は農家ではなかったのですが、近くに畑を持っていた祖父の農業を幼い頃からよく手伝っていました。

高校の農業科を卒業後、営農組合に就農。米作りを専門とする中で、野菜作りを本格的に学びたいと思い、3年前に株式会社博農へ入社しました。

両親には「夢叶えられてるのあんたくらいやで」と言われますが、子供の頃からやりたかった農業に携わることができています。

－大事にしていることは？－

日々の野菜作りで思いついたことや、やってみたいことを提案し、新しいことにチャレンジするようにしています。虫にやられてしまった野菜は、次にどうしたらうまく育つか試行錯誤し、いい野菜が収穫できたときはとてもうれしいです。

また、株式会社博農では、人参、キャベツ、大根等がひょうご安心ブランド*として認証されており、有機肥料や土作りのほか、農業使用を控え、環境に配慮した安心安全な野菜作りを行っています。最近では、農産物の環境負荷低減の見える化*（みえるらべる）にも取り組んでいます。

（見える化に取り組んだこだわりのにんじん）



* ひょうご安心ブランドとは、兵庫県が安全・安心で個性・特長がある食品として認証したもの

* 博農では環境負荷低減の「見える化」に取り組んでいます
登録：にんじん



（農林水産省「見える化」HP）

－今後の展望は？－

これまで農業経営の基礎を学んできましたが、さらに専門的な内容を勉強したいと思っています。また、地域等とのつながりも増やしていければと考えています。

これから自分が会社を引っ張り、「100年続く会社」を目指して、経営を学び、ほ場を広げ、新たな野菜作りにも挑戦していきたいです。

株式会社博農HP >>> http://hakunou.co.jp/01_kaisya.html



（下村 和也さん）



（栽培中のとうもろこし）

博農があるたつの市御津の干拓地「成山新田」は大根、人参の国指定産地！



解説！ 基本計画

「サステナブル（持続可能）な農業構造」とは、どのようなものですか？

「サステナブルな農業構造」は、農業者が減少する中において、現在の農業従事者の年齢構成を踏まえ、**世代間バランスがとれた、農業人口の構造**を示すものです。

現在、我が国の基幹的農業従事者は、65歳以上が71.7%、49歳以下が11.2%（39歳以下は4.5%）と著しくアンバランスな状況にあります。

（農林水産省「令和6年度農業構造動態調査」）

持続可能な力強い農業を実現していくためには、農業の内外から新規就農を促進し、世代間バランスの取れた農業構造にすることが重要であることから、基本計画では、**49歳以下の担い手の数について、現在の水準（2023年：4.8万人）を維持**することを目標としています。

副地方参事官





取組の紹介

環境保全に配慮した農業に取り組む高等学校のご紹介

水稻の種まきから収穫までを児童と一緒に

兵庫県立播磨農業高等学校

兵庫県立播磨農業高等学校は、2001年に全国の高校で初めて日本農林規格（JAS）法に基づく有機認証を取得し、有機農法に取り組んでいます。農薬や化学肥料を一切使わず栽培した有機米ヒノヒカリは、企業などに販売されているほか、2023年、2024年には加西市内の小中学校と特別支援学校の学校給食に使用されています。

このたび同校農業経営科作物・農業機械コースは、加西市立九会（くえ）小学校と三宅酒造株式会社と連携し、水稻の種まきから収穫までの体験を行う食育の取組を始めました。

この取組は、今後農業の担い手となる生徒たちが、地元の児童たちに水稻の種まきから収穫までを指導することで、児童たちに地域農業に興味を持ってもらい、食や農業の大切さを実感してほしいという両校長の思いから始まりました。同校が育てた山田錦から純米吟醸酒『播農』を作っている三宅酒造株式会社と地域の農事組合法人なかのにご協力いただいています。



【播磨農業高校では、毎年1年生全員が田植えを行います】

6月のよく晴れた空の下、三宅酒造株式会社の自社栽培田で、九会小学校3年生36人と、その保護者も参加し、田植え体験を行いました。

児童たちは同校の生徒8人から苗の植え方を教わりながら、種もみから育てた「ヒノヒカリ」の苗を一つ一つ丁寧に植えていきました。

参加した児童からは「（田んぼの中で）バランスを取るのが難しかった。」「楽しかった。もっとやりたかった。」「という声が聞かれ、泥だらけになりながら賑やかな田植えとなりました。



【播磨農業高校生徒の説明を真剣に聞く児童】

今回児童と一緒に田植えした圃場は、雑草を抑制するために米ぬかペレットを使用し、無農薬で栽培されます。将来的には有機JAS認証を取得したいということで、隣接する圃場を管理する農事組合法人なかのも協力し、農薬のドリフトがないよう近隣の圃場も特別栽培米を栽培されています。

今後、播磨農業高等学校指導の下、三宅酒造株式会社及び農事組合法人なかのが管理し、10月頃には九会小学校の児童も参加して稲刈り作業を行う予定です。

収穫したお米は、12月8日頃に加西市の小中学校・特別支援学校の給食に使用される予定です。

将来的には児童が田植えした有機米ヒノヒカリを学校給食に提供したいということです。



【教えてもらいながら児童が一つ一つ丁寧に植えていきます】



【播磨農業高等学校HP】

道の駅「但馬のまほろば」 ～地域に根ざした「にぎわいの場」～



(道の駅「但馬のまほろば」)

道の駅には珍しく精肉店があり、美味しい神戸牛、但馬牛を購入することができます。また、レストラン「茶すり庵」では、厳選された神戸牛を食べることができます。とろけるような食感と旨味を味わってみてください。

朝来市特産「岩津ねぎ」の解禁日（11月23日）にあわせてのイベントを始め、年間を通していろいろなイベントが開催されています。今年は夏のイベントとして沖縄物産展が7月1日（火）～8月31日（日）まで開催されていますので、是非、一度お立ち寄りください。

令和7年1月、「岩津ねぎを核とした資源循環型農業システム」が日本農業遺産に認定されました。



(まるごと産直エリア)



(精肉エリア)

所在地：兵庫県朝来市山東町大月92-6

電話番号：079-676-5121

営業時間：平日9:00～19:00

土日祝 9:00～20:00

駐車場：138台

HP：<https://green-wind.co.jp>



HPはこちら

令和7年度（第28回）お弁当・おむすびコンテスト作品募集！

兵庫県では、「お米」を通じて健康的な食生活のあり方や農業・農村の役割、食料問題を考え、「お米」を中心とした食生活の良さをご理解いただくため、平成9年度から「おいしいごはんを食べよう県民運動」を展開しています。この運動の一環として、児童・生徒の皆さんにごはん食や県産農林水産物について興味と親しみをお持ちいただくために、ごはんを中心としたヘルシーな「お弁当」、大切な人への感謝や愛情を込めた「おむすび」のアイデアを募集しています。

募集テーマ

お弁当コンテスト『ひょうごの味覚！手軽でおいしいごはん弁当』

おむすびコンテスト『おむすびが届ける感謝の気持ち』

お弁当コンテストは兵庫県内に在住、通学する中学生・高校生、
おむすびコンテストは兵庫県内に在住、通学する小・中学生が対象です

応募用紙は県ホームページからダウンロードできます



お弁当・おむすび
コンテスト
詳細はこちら



応募締切

令和7年

9月12日 金

最終審査の結果は
12月上旬に県ホーム
ページに掲載されます

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おります。

TEL：078-331-5924 Email:hyogo28_hsatt_kinki@maff.go.jp