

〒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



## 「フェアプライス」を学ぶ！

東洋大学附属姫路中学校で  
出前授業を行いました

農林水産省では「フェアプライスプロジェクト」と題し、【売る人にも、買う人にも、育てる人にも。フェアでいい値を、考える。】をテーマに、食品の適正な価格形成に関する理解を促す取組を行っています。

今回この取組の一環として、姫路市の東洋大学附属姫路中学校 3 年生に出前授業「値段のない豆腐屋さん」を実施しました。



【授業の様子】



【講師を務めた若手職員】



【会場の様子】

授業は、農林水産省新事業・食品産業部と近畿農政局の若手職員が講師となり、フェアプライスの考え方を説明し、生徒たちに豆腐の価格設定に挑戦してもらう、というもの。

まずは、豆腐が買い手に届くまでの各工程、【生産】【加工】【流通】【小売】について、どのような費用がかかるか、班ごとに話し合い、数多くの意見を出し合いました。発表を踏まえて、講師から各工程にかかる費用の解説がなされ、生徒たちは、作り手から買い手に届くまでの一連の流れである「食料システム」について学びました。

次に、国産大豆100%豆腐一丁のフェアプライスはいくらだと思いか、班ごとに考えた値段を発表しました。講師は、一般的な豆腐の価格形成について解説したうえで、『値段が安いと買い手は嬉しいが、作り手や売り手は利益が出ず費用が賄えないので、仕事を続けるのが難しくなる』『安過ぎず高過ぎず、皆が納得できる値段がフェアプライス』と説き、授業をまとめました。

授業を終えた生徒たちからは、「沢山の工程や費用が発生して、商品が届けられていることがよくわかった」「物の値段は安い方がいいと思っていたが、それでは社会に影響を及ぼしてしまうと知り、とても驚いた。自分の考え方を改めたいと思った。」などの感想が寄せられ、貴重な学びの機会となったようです。



近畿農政局 主催

## 近畿 シン 農泊 報告 &amp; 交流会

(新・深・進・親・真)

～共に学び合う1泊2日～

先着180名  
参加者募集

近畿圏内で農泊に取り組む実践者が一堂に集う勉強会を開催します。

- 農泊に取り組んでいる、これから取組みたいと考えている
  - 地域活性化に関心がある
  - 将来、農山漁村で地域に関わる取組みをしたいと思っている
- 等々、皆様のご参加をお待ちしています！

体験型  
プログラムで  
深まる学び農泊実践者  
の仲間と  
出会える全国の新しい  
実践事例が  
学べる申込みフォーム  
はこちら▶

スケジュール概要

2026年

11月5日(木)～6日(金)

- 全体会
- 地域の旨食交流会

【会場】淡路夢舞台国際会議場  
(兵庫県淡路市)

- スタディツアー
- ワークショップ&ランチ交流

【会場】ウェルネスパーク五色  
(兵庫県洲本市)

※詳細は上記QRコードをご覧ください。  
(近畿農政局ウェブサイト)



キラ☆  
現場にて

～環境にやさしく、人にも優しく、  
食べる時の笑顔を楽しみに！ 有機農業を始めました～

《養父市 中永 彰弘さん》

養父市で有機農業に取り組まれている 中永 彰弘 さんにお話を伺いました。

#### ー就農したきっかけは？ー

養父市で生まれ育ち、20代で大阪市市内で飲食業に従事。令和2年、29歳でUターンし、様々な職業に従事する中で、「自分で価値を生み出したい、そして喜んで貰えることは何か、都会ではなく田舎でできること」と考えた時に故郷には農地が多くある、これを活用したいとの思いに至り、農業を志し、研修等を経て、令和8年4月に認定新規就農者となりました。



【中永彰弘さん】

#### ー現在、取り組んでいることは？ー

有機農業の学校や有機農業者のもとで研修等を受けながら、実家近くの農地を借りて、有機農業を実践、令和8年8月末に有機 J A S 認証を取得しました。水源を一から確保したり、雑草との闘いなど苦労も多いですが、消費者に喜んでもらえることを楽しみに、いろいろな作物（ピーマン、ミニトマト、なす、ズッキーニ、甘長とうがらし、島とうがらし等）の栽培に挑戦しています。



【収穫間近のミニトマト】

#### ー今後の展望は？ー

有機農業は、始めたばかり、まだまだ試行錯誤の連続で自信を持ってお勧めできるまでには至っていませんが、独自の販売ルートを開拓し、規模拡大を行いつつ、求められる農産物を栽培することで、採算の取れる有機農業を目指したいと考えています。



【島とうがらし 飲食店の要望で作付け】

## 農産物の環境負荷低減の「見える化」

～温室効果ガス削減への貢献と生物多様性保全への配慮～

見る × 選べる  
みえるらべる

ご存じですか

### 第3回「農業ってどれくらいCO<sub>2</sub>を出しているの？」

「農業って自然に優しいイメージ…」と思っていませんか？実は農業も、さまざまな場面でCO<sub>2</sub>などの温室効果ガスを排出しています。今回は、その「量」を実際の生活に置き換えてご紹介します。

#### 【農林水産分野のCO<sub>2</sub>排出量】

日本の温室効果ガス排出量は、**年間10.46億トン**（CO<sub>2</sub>換算）です。このうち、農林水産分野からの排出量は**4,638万トン**で、**全排出量の4.4%**を占めています。（2024年度・農林水産省ウェブサイトより）

「たった4.4%？」と思うかもしれませんが、一般家庭1世帯が1年間に排出するCO<sub>2</sub>は**2.47トン**。（2023年度・環境省ウェブサイトより）農林水産分野だけで**約1,878万世帯分**の排出量に相当するのです。

毎日何気なく食べているお茶碗1杯のごはん。

その1杯分のお米を作る過程でも、栽培・収穫・輸送などを通じて農業機械の燃料や電力が使われ、CO<sub>2</sub>が排出されています。

私たちの毎日の食事と環境負荷は、実はとても身近なところでつながっています。



副地方参事官



## 農と食を考える「但農給食の日」 感謝の気持ちを育み、食べる意欲につなげよう



養父市では、子どもたちに農業と食のつながりを感じてもらう取組「但農給食の日」を実施しました。



【但馬農業高校生のお話】

令和8年9月4日（金曜日）、兵庫県立但馬農業高等学校の生徒が養父市立建屋（たきのや）小学校を訪問し、2年生～6年生42人に、野菜の育て方をはじめ、農畜産業の苦労や喜びについてお話をしました。

お話のあと、高校生が企画した「高校で飼育している動物は何種類？」など4択クイズに挑戦。児童は、楽しみながら答えを選び、正解が発表されるたびに歓声と笑顔があふれ、会場は大いに盛り上がりました。

但馬農業高校の生徒3名のうち、1名は建屋小学校の卒業生、2名は地元但馬の出身です。児童たちは、身近な先輩方から直接話を聞くことで、野菜や鶏からいただいた「いのち」によって自分たちの体がつくられていること、そして農（畑や農作業）と食（自分の食事）が結びついていることを深く感じ取っていました。

地元の高校生が丹精込めて育てた食材を味わいながら、地域の農業への理解を深める貴重な機会となりました。

当日は、但馬農業高等学校の生徒が育てた夏野菜や鶏肉を使用した「但馬農高カレー」を含む「但農給食」を、市内の小中学生など約1,700人に提供しました。

（クイズの答え：4種類（牛、豚、鶏、犬））



【給食の様子（4年生）】



【献立：但馬農高カレーほか】

養父市では、12月の「有機農業の日」の取組として、養父市産の有機野菜を使用した給食を提供する予定です。



## 環境保全に配慮した農業に取り組む農家さんのご紹介

### 取組の紹介

### 「株式会社青山産業」代表取締役 青山 直也 さん

### ～多くの生きものと共に～

代表取締役の青山さんは、豊岡市の神鍋高原で、平成23年に「ユメファーム」を設立し、コウノトリ育む農法による米の減農薬栽培を、平成26年から同農法による米の無農薬栽培をスタート。本年5月には、株式会社青山産業として法人化。「次世代へつなぐ農業」を掲げ、安全・安心・おいしい米作りに取り組み、「ひょうご安心ブランド」、「コウノトリの舞ブランド」の認定・認証を受けています。



（コウノトリ育む農法で育てたお米）



（白米ポン菓子）（だんごの粉）

環境に配慮したお米作りはもちろんですが、食味にもこだわっておられ、平成24年「第14回米・食味鑑定コンクール国際大会」において特別優秀賞、平成28年「第18回米・食味鑑定コンクール国際大会」では金賞を受賞されました。

また同社は、玄米・精米販売のほか、無農薬栽培のお米を使用した「ポン菓子」も製造・販売しており、消費者の方に好評です。販売当初は味付けしたポン菓子を販売していましたが、アレルギーのある子の親御さんからの要望で、味付けをしないポン菓子も商品化し、JA直売所、道の駅等で販売しています。

今後も減農薬、無農薬栽培したお米やポン菓子を始め、米粉、だんごの粉、お餅の生産・販売に取り組んでいきたいと考えています。



（青山 直也 さん）

### 簡単な経営概況

経営面積：12.5ha  
・コウノトリ育む農法9ha  
（無農薬3.5ha、減農薬5.5ha）  
・加工用米2ha  
・もち米1.5ha  
作業受託：7.5ha

### 【ユメファームHP】

※ユメファームの名はアグリ事業部として存続



# 「道の駅みつ」

～播磨灘の海の幸と新鮮野菜を堪能できる！道の駅～



【道の駅みつ】

兵庫県たつの市御津町室津の国道250号（はりまシーサイドロード）沿いにある「道の駅みつ」は、瀬戸内海を一望できるビーチ直結のロケーションで、室津漁港直送の新鮮な海鮮や地元の旬野菜・特産品を楽しめる人気の道の駅です。

歴史ある室津街道のエリアに位置し、ドライブの休憩スポットとしても親しまれています。

館内には、海が見えるレストラン「魚菜屋」と、特産品を取り揃えた直売所、休憩・情報コーナーがあります。



【特産品を取り揃えた直売所】

直売所では、播磨灘の新鮮な海の幸や、御津町ならではの野菜や加工品、銘菓が人気です。

地元室津港で水揚げされた牡蠣を用いたかきの佃煮、伝統ある龍野の薄口醤油で作られたさしみ醤油や梅ポン酢、御津大根おろしポン酢など地元の素材を使用した各種オリジナル商品があります。

お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください！



【テラスの海鮮BBQ】



## ※御津の大根

たつの市御津町の成山新田（なりやましんでん）で栽培されています。成山新田は、瀬戸内海を干拓して生まれた県内有数の大根の名産地です。水はけと通気性の良い砂地で育つ大根は、繊維が細かく、甘味があり柔らかいと言われています。

所在地：兵庫県たつの市御津町室津896-23  
電話番号：079-322-8500  
営業時間  
施設：9:00～18:00  
レストラン：10:30～17:00（ラストオーダー）  
定休日：水曜日（8月・1～3月 定休日なし）



2026年10月17(土)・18(日)

9:30～15:00(両日とも)

第47回 兵庫県民

# 農林漁業祭

今年とれたて！  
兵庫県産新品種「コ・ノ・ホ・シ」の販売

家族で楽しめる！  
体験型ブースも多数出店！

ひょうご五国を  
五感で満喫！



◀ 詳細はこちら  
(兵庫県ウェブサイト)

会場：県立明石公園内 千畳芝  
(JR・山陽電鉄「明石」駅 徒歩約15分)

入場無料／雨天決行・荒天中止

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