給食に地場産農産物を

千早赤阪村農委会と学校給食センター

使用拡大へ勉強会





㊧16人の委員が現在の取り組みについて理解を深め、今後の地場産農産物の使用拡大に向け意見交換した、㊨勉強会当日に地元中学校で提供された給食。ジャガイモとタマネギが地場産

【大阪】千早赤阪村農業委員会（仲野清秀会長）は9月8日、同村立学校給食センターとともに、村内小中学校の学校給食への地場産農産物の供給拡大に向けた試食・勉強会を行った。

同村では、村内の小中学校の給食を学校給食センターで一括して調理・提供している。2010年ごろから地場産農産物の使用を徐々に増やし、現在では週4回程度タマネギ、ジャガイモ、キャベツなどの地場産農産物を取り入れており、年間使用量は2400㌔を超える。

地場産農産物や地域に伝わる郷土料理を積極的に給食に取り入れることで、子どもたちに村の農業や食文化への理解を深めてもらうねらいがある。毎月各学校で配布する献立表には使用食材を明記するとともに、地場産農産物が一目で分かるよう表示するなど、日々の給食を通じて地域の農業・農産物への関心につなげている。

また、20年ごろからは、村・給食センター・農家らが連携し、小中学生を対象とした食農教育も実施。学校では「農家の仕事」を学ぶ授業が行われ、仲野会長をはじめとした村内農家が、ほ場の見学や学校での野菜栽培などに協力している。

仲野会長は「地域の農家と日頃から接点を持つ委員が橋渡し役となり、学校給食への地場産農産物の供給に協力いただける農家をさらに広げていきたい」と話す。

（沼田湧悟）

特産品守り育て癒やしの場提供

遊休農地など引き受け規模拡大

丹波篠山市　なちゅらるはーもにー

【兵庫】丹波篠山市で「㈱なちゅらるはーもにー」の代表を務める湊友加（みなとゆか）さん（51）は、ハウスブドウ、丹波栗、丹波黒大豆・枝豆、大納言小豆、水稲など作業受託を含め約30㌶を栽培している。



「地域をこれ以上過疎にしないことが重要。孫の世代が農業を継いでくれるようがんばりたい」と話す橋本さん

ーなどを2㌶栽培し、JAへの出荷や直売を行う。

2023年7月に地元区長の推薦で農業委員に就任。今年7月からは推進委員として活動している。他の委員や事務局と連携して各種調査に取り組むほか、認定農業者として自ら農地を借り受け、農地の維持・活用に取り組んでいる。

「事務局が適切なサポートを行ってくれているので、これからも連携して地域の農地を守っていきたい」と語った。

（田村健伍）

湊さんは、母が続けてきた約50㌃の畑を手伝ううちに「本格的に農業に取り組もう」と、2001年に両親と同法人を設立。以来、後継者のいない遊休農地の受託を含め経営規模を拡大し、市の農業委員も務めてきた。

地元・丹波篠山が誇る特産品などを「自然のままの味」で全国に届けるため、農薬や化学肥料を減らした栽培を続け、オンラインショップや直売所で販売。JAにも出荷している。

また、子どもや家族連れ向けの黒枝豆の収穫体験など、年間を通して楽しいイベントも実施している。

湊さんは「多くの人に支えられ、ここまでやってこれた。これからも丹波篠山の特産品を守り育て、農業を通して癒やしの場を提供したい」と笑顔が輝いた。

（山口昭彦）



スクールバスを改装した直売所で。左から湊さんの長男の妻・留依さん、湊さん、友人の安田みゆきさん

県内唯一のタデアイ農家の挑戦！

奈良市　INDIGO CLASSIC

藍染め認知向上へ6次産業化



藍で仕上げたこだわりの商品を手にする笑顔の小田さん

【奈良】「自分たちの手で一から藍（あい）を栽培し、洋服などへの商品化から販売まで全ての工程に携わることが、やりがいにつながっています（インディゴ）」と話すのは、「INDIGO（インディゴ）CLASSIC（クラシック）」代表の小田大空（おおぞら）さん（32）。

小田さんは、大学時代から藍染めに興味を持っていたところ、藍染料となるタデアイの産地である徳島県板野町で、地域おこし協力隊員の募集があることを知り、応募した。協力隊の活動の中で、タデアイの栽培から染色までの一連の作業を学ぶことができた。

3年間、技術習得に励んだ後、奈良市の農地45㌃で2022年に就農し、現在は認定農業者にもなっている。

育てた藍は、藍染めの染料の素（もと）となる蒅（すくも）として、全国の染め師に販売するほか、藍染めしたTシャツ・トートバッグなどオリジナル商品のオンライン販売も行う。

「今後は法人化を進めながら、日本の伝統技法である藍染めの認知向上をめざして、県内外へ積極的に発信していきたい」と小田さんは意気込む。

（木村将史）

食べる楽しさ・大切さ感じて

トマト使い　ケチャップ・ピザづくり



トマトの調理をする参加者

湖南市農委会　上田和子会長

【滋賀】湖南市農業委員会（上田和子会長）は、このほど、同市農業振興協議会と協力し、トマトケチャップづくり教室を市内で開き、小学6年生までの親子4組12人が参加した。食べることの楽しさや大切さを感じてもらおうと企画されたもの。

実習では、上田さんが講師を務め、ヘタを取ったトマトをミキサーで潰し、裏ごしして調味料とともに煮詰める工程をサポートしながら進めた。

トマトを煮詰めている間には、上田さんが事前に完成させたトマトケチャップを使用し、参加者と一緒にピザづくりにも取り組んだ。餃子（ギョーザ）の皮にケチャップを塗り、湖南市の伝統野菜「下田なす」やピーマン、コーンなどを乗せて焼き上げた。

参加者は、「ケチャップが苦手だった息子がピザをおいしく食べることができ、いい食育の機会になった」と感想を話した。

（福井かれん）

ニューファーマー New Farmer

相談窓口きっかけに中山間地で就農

万願寺甘とうで独立めざす

福知山市　新井優大さん



新井さん（左）と土佐代表

【京都】企業のウェブサイトの作成支援などに携わっていた新井優大さん（35）は、自然豊かな土地での居住を希望し、兵庫県尼崎市からの移住就農を決意。今年2月から、京都府福知山市三和町の㈱かわい（土佐祐司代表）で勤務している。

きっかけは、昨年2月に農業会議が運営する就農相談窓口「京都農林水産業ジョブカフェ」を訪れたこと。

ジョブカフェでは、関係機関と連携して新井さんの就農を支援。昨年6月から半年間、府の「就農インターンシップ」を活用し、三和町の農業者から地域特産の「万願寺甘とう」の栽培技術を学んだ。

研修後に採用されたかわいでは、水稲や丹波大納言小豆、万願寺甘とうなどの栽培に励む。「将来は独立したい」と新井さんは意欲的だ。

（前田和也）

農地の変化とらえ遊休化防止

地域の仲間や事務局と連携し農地守る

日高川町　橋本憲明推進委員

青年委員奮闘中 ▷45

【和歌山】「農地の変化を把握することは農業委員会の責任ある仕事。耕作者のいない農地があれば、すぐに地域の仲間と情報を共有し、できるだけ遊休農地を発生させないよう心がけています」と話すのは日高川町で農地利用最適化推進委員を務める橋本憲明さん（47）。

橋本さんは同町中津川地区出身。県立高校を卒業後、民間企業に2年間勤務して就農した。現在はミカンやウメ、ゴーヤ

近畿

近畿総局
和歌山県農業会議
和歌山市茶屋ノ丁2番1
和歌山県自治会館6階
073・432・6114

滋賀県支局　077・523・2439
京都府支局　075・441・3660
大阪府支局　06・6941・2701
兵庫県支局　078・391・1221
奈良県支局　0742・22・1101