



有

機

おおや高原有機野菜部会の
取り組みが新しい農業を切
り拓き、まち全体を動かした

に

おおや高原有機野菜部会 天皇杯を受賞

20世紀最後の農林水産祭で、おおや高原有機野菜部会は最高の栄誉である天皇杯を受賞しました。有機農業が安定経営として成り立ち、まち全体を動かす力となっています。平成13年11月WTO(世界貿易機関)に中華人民共和国が加盟し、日本の農業はどうなっていくのか、これからの時

代を生き抜く試みが始まっています。

おおや高原は昭和53年から10年の歳月をかけて、県営農地開発事業により山地を切り開き、46.8haの農地が造成されました。造成地は南東向き

の斜面で、標高300〜700m。低いところが畜産、中間が花づくり、高いところが野菜のほ場となりました。

しかし、この農地は蛇紋岩の地質によるツケル障害や極度の排水不良で、農業をやるにはとても苦労の多い土地だったといえます。試行錯誤の中で、兵庫県指導のもと、土づくりを行い、雨よけハウスによる野菜に転換、かん水施設や暗きょ排水などを設置し、開拓地を農業のできる耕地へと基盤を整えました。

時を同じくして、「コトコト」が、人と自然にやさしい「食べ物づくり」を理念に掲げ、安心安全な食料流通システム「フードプラン」を提唱

しました。さっそくおおや高原の環境調査を実施したところ、フードプラン野菜栽培の最適地というお墨付きを受け、平成3年より有機野菜栽培を本格的に取り組むことになりました。

おおや高原では、土壌に体力をつけるための「完熟堆肥」と、作物ごとに必要な養分を補う「蟹殻入りボカシ肥料」の2本立てで土づくりを行って

きました。これら独自の良質堆肥の確保のため、平成6年に共同堆肥舎が建設され、良質堆肥生産体制が確立し、安定した生産につながりました。

野菜集出荷所では、シルバー人材センターと契約して、包装作業などの仕事を受け持つてもらっています。地域の元気な高齢者のみなさんの能力を活かし、生き甲斐の場にもなっています。また、平成8年から、おおや共同

作業所から派遣された知的障害者のみなさんが一緒に働いています。

平成9年には、おおや高原野菜部会17名から「フードプラン」と提携

した野菜農家だけの、おおや高原有機野菜部会(9名)に組織を再編しました。安心・安全な有機野菜の安定

生産と次代に継続できる産地の発展」を目的につちた規約をつくり、役員体制を整備しました。

おおや高原有機野菜部会の9名のメンバー構成はなかなかユニーク。開発当時からメンバーは1名、地元の

農業2代目や地元職職組、4名は都会からの新規参入者です。現在、この9名でつくっているハウスは287棟、ほづれんそうを中心に春菊、ミニトマト、こがぶ、みずな、こまつな、にら、しるなを栽培しています。

部会では、栽培技術や経営ノウハウを統一、システム化しています。誰でも受け入れるオープンさで、新しく参

入してきた人々にも技術やノウハウを伝授し、各種事業や資金を活用して施設や関連機材の整備を行うことにより、はやく安定した経営を確立することができました。

神鍋の森から
妙なる炭の力を

長い炭は大変稀少で、炭焼きの技術も難しく、特に枝付きの物は白炭では本当にまれです。少しずつためています。ご希望の方には少しお分けできるようにになりました。お気軽にお問い合わせください。

神鍋白炭工房(白炭、木酢液生産販売)
〒669-5372 日高町栗栖野1
TEL.0796-45-1115 FAX.0796-45-002
<http://www5.nkansai.ne.jp/shop/tanuma/>
メールはこちら tanuma@mx.nkansai.ne.jp

神がいた炭、神鍋白炭

炭コーテイナー・松下氏と空間デザイナー・山田薫さんプロデュース、神鍋白炭の炭を一部使ったインテリアコーディネート。



ほうれんそうの収穫風景



大屋町有機の里づくりが動き始めている

有機野菜をかいして、おおや高原や大屋町の応援を増やすために、「コープの組合員や職員を中心に、年間1500名以上の産地見学を受け入れています。最近では、農作業体験をする消費者や学校関係の体験見学も増えています。自分が食べている野菜のつくられている現場を実際に見て、つくっている人に会い、話をすることで信頼関係がもつと深まります。生産者にとっても、消費者のみなさんの温かい励ましが心の支えになります。

おおや高原でつくられている有機ほうれんそうは、生のままでも食べられ、やわらかくまろやかな味です。無農薬なので、病害虫が一番の悩み。しかし、部会の方々の頭の中には「農業」という言葉は存在しません

「自然循環型農業」によって、自然の流れで育ち、そのもの力によって養分が吸収されていく、これが当たり前の姿だと考えられています。

人と自然に優しい農業を次代につなぐため、県下でもいち早く労災保険に加入し、適切な雇用管理を進めています。平成12年に新規参入者二世が法人を設立しました。経営として安定した農業を

11年大屋町有機の里づくり検討委員会の発足へと導かれました。大屋町有機の里づくりとは、環境の世紀といわれる21世紀にふさわしい地域資源循環システムの構築です。

構想の柱のひとつである、おおやプロジェクトが平成13年から3年計画ではじまっています。「おおやプロジェクト」では、おおや高原のほ場の土壌、堆肥などを解析。大屋町を事業主体に兵庫県、神戸大学、民間企業が連携し、肥培管理技術のデータ化を行っています。

めざし、将来ビジョンや経営戦略を持った法人経営を推進していきます。

このようなおおや高原有機野菜部会の動きが、平成

また、家畜のふん尿などの農業廃棄物と家庭ゴミの資源リサイクル化を行う大型堆肥センターが平成15年に完成予定。このつくられる堆肥を使って町内みんなど土づくりを行い、有機野菜や花づくりをサポートしていく、まち全体の環境を考えた大きな構想が動き出しています。

協力：おおや高原有機野菜部会・大屋町産業課・八鹿農業改良普及センター



おおや高原で有機栽培されているほうれんそう



オリジナル堆肥
これがおおや高原の土をつくっている

おおや高原有機野菜部会
養父郡大屋町おおや高原

大屋町産業課
〒667-0311 養父郡大屋町大屋市場117
TEL.0796-69-0120 FAX.0796-69-1682

兵庫県八鹿農業改良普及センター
〒667-0022 養父郡八鹿町下網場字岸の下320
TEL.0796-62-6175 FAX.0796-62-6670

た



く

す



株式会社 トキワ
〒669-6553
兵庫県城崎郡香住町三谷735
TEL.0796-36-0127
FAX.0796-36-2694
tokiwa@mx.nkansai.ne.jp



但馬に生まれて90年
食の楽しさ、おいしさ
と
安心をお届けします

但馬の自然に
あじがとう



直販も致しております。お土産にどうぞ

今春、
工場移転
いたします

