

代表的なBE KOBE農産物

こまつな



西区平野町、伊川谷町、榎谷町を中心にハウス栽培され、1年を通して出荷されています。カロテン、ビタミンC、鉄分、カリウムなどを含み、野菜の中では特にカルシウムが豊富に含まれているので、育ちざかりの子どもたちにもオススメです。

キャベツ



西区岩岡町を中心に1935年頃から栽培が開始されました。冬の間はよく締まった重量感のある冬キャベツ、春はやわらかな春キャベツが栽培されています。地元で生産された完熟堆肥による土づくりや有機質肥料を中心とした肥料の使用など、環境や人にやさしい栽培に取り組んでいます。

みずな



西区伊川谷町を中心に、西区のほぼ全域で1年を通して栽培されています。食物繊維が多く、しゃきしゃきとして食感がよいので、鍋物はもちろんサラダやパスタのトッピングなど幅広く利用できます。

ほうれん草



西区伊川谷町、玉津町、平野町を中心にハウス栽培され、夏場を除き、ほぼ年間を通して出荷されています。ほうれん草は鉄分が多く、栄養価の高い野菜で、おひたしやバター炒めなど幅広く利用できます。

お米



西区押部谷町を中心に栽培されている「おしべのゆめ」は、化学農薬、化学肥料の使用を兵庫県基準の半分に減らし、環境への負荷を低減して栽培されています。コシヒカリに近い粘りと甘みがあり、冷めても美味しさが変わらないことが特徴です。

お近くの販売店・飲食店でどうぞ。

BE KOBE農産物 推進店一覧 ▶

※時期によっては取扱いのない場合もございます。



お問い合わせ：神戸市経済観光局農水産課 TEL:078-984-0379

BE KOBE農産物

**環境に
やさしい
旬の神戸産を
食べよう**

BE KOBE



◀ このマークが目印！

神戸市がめざすのは、 環境にやさしい 農業の実現です。



BE KOBE農産物とは

これからの時代、おいしさだけでなく、環境にやさしいことも、
食を選ぶうえで大切なポイントのひとつです。

神戸市では、下水から抽出した「こうべ再生リン」を活用した肥料の普及、
市内でつくった堆肥の利用促進など、持続可能な農業を推進しています。

環境にやさしい神戸産の農産物をもっと広めるために、
環境に配慮して栽培された野菜や果物などを「BE KOBE農産物」と認定して、
パッケージや包材に表記しています。



BE KOBE農産物の基準

BE KOBE農産物として認定されるのは、
2つの基準のいずれかを満たしたものです。

- ① 有機栽培（有機栽培転換期間中含む）、特別栽培、
または生産過程等で使用する化学肥料の窒素成分量が、兵庫県が設定する
慣行レベル（以下「地域慣行レベル」という）の5割以下で栽培されたもの
または
- ② 生産過程等で使用する化学肥料の窒素成分量が地域慣行レベルの7割以下で栽培され、
かつ次のいずれかの取り組みに該当するもの
 - (1) 下水処理の過程で回収されたリン（こうべ再生リン）を配合した肥料
 - (2) 市内家畜糞尿由来の堆肥
 - (3) 環境負荷低減資材の利用
（長期利用出荷運搬資材・バイオマスプラスチック出荷袋・紙製結束バンド等）
 - (4) その他地域資源循環・環境保全に資する取組として市が農協及び関係機関等で協議し認めるもの



※野菜や果物、花や苗木、米、麦、雑穀などを対象としています。