

食べることは「選ぶ」こと

神戸のまちのすぐそばで農と環境の取り組みが続いています



photo: Junpei iwamoto(DOR)

まずは知ってほしい

神戸は、海のまち

そう思っている人は多いかもしれません

けれど、少し北へ向かえば、

里山が広がり、畑があり、

たくさんの小さな農が静かに続いています

同じ神戸に暮らしていても、

どこで、だれが、どんなふうに何を作っているのかを

知る機会は、そう多くありません

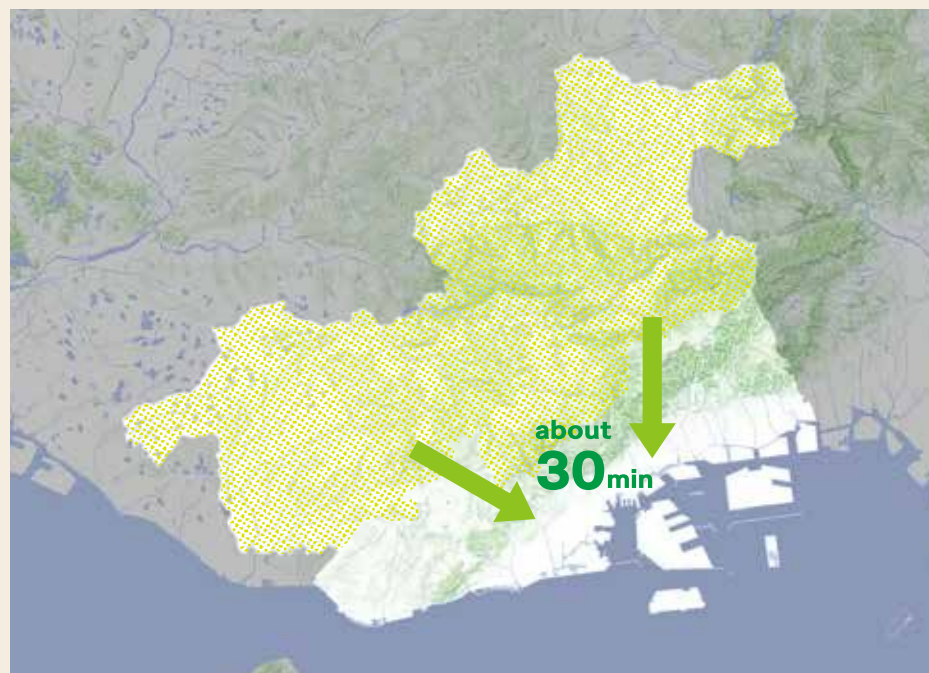
「選ぶ」ために

私たちは毎日、何かを「食べて」います
でも、その「食べているもの」の背景まで
知っているでしょうか

この冊子では
神戸で営まれている農と環境の取り組みを紹介します

読んだあと、
あなたが何かを「選べる」ように

近くにある「神戸の農」



神戸市の経営耕地面積は、
約5,023ヘクタール(田 4,357ha・畑 524ha・樹園地 142ha)
都市と隣り合うまちでありながら、
これだけの農地が市内に広がっています

北区・西区を中心に、多くの畑が点在していて
市中心部からも、車でおおよそ30分ほど

どこか遠くの産地ではなく、
日常の延長線上にあるのが「神戸の農」なのです

神戸の農は「小さく、多様」

神戸では野菜や果物など
多品目の作付が行われています

全国的には農家の数はどんどん減っていますが、
神戸ではそのペースは緩やかです
それぞれの畑で営みは続いており
それは神戸市の中に農が根づいているということ

そして、神戸市には
新しく農を始めたい人のための入口も用意されています
「神戸ネクストファーマー制度」などを通して、
学び、準備し、始める道が開かれています

神戸ネクストファーマー制度について→



ひとつの大規模農場だけでなく、
多くの小さな農家が、それぞれの畑で作物を育てています

この「小さく、多様な神戸の農」は、
近年の自然災害や流通の変化といった
不確実な状況のなかで、
何かが止まってしまったとしても全部は止まらない
リスクを分け合う構造になっています

神戸で続いていること

山、畑、牧場、まち、海それぞれの場所で続いている循環を意識した営みの一部を紹介します

都市

こうベキエーロ

土中の微生物の力で生ごみを分解するコンポストの普及に取り組んでいます。家庭や学校で、食と循環を学ぶ機会を広げています。



こうベキエーロ



Naturalism Farm



弓削牧場



さとのくらし farm



SHARE WOODS

リン回収設備



兵庫運河を再生するプロジェクト

海

兵庫運河を再生するプロジェクト

兵庫運河周辺で、里海の環境再生に取り組んでいます。干潟の天然アサリや藻場の保全活動を継続的に行っています。



農

Naturalism Farm

土の状態を整えることから始める有機農業に取り組んでいます。栽培だけでなく、消費者との関係や流通のあり方も含めて、持続可能な農のかたちを模索しています。



さとのくらし farm

地域資源を循環させながら有機農業を行っています。CSAスタイルで野菜ボックスを市内に出荷しながら、日々の暮らしと農業や里山整備を切り離さず、持続できる里山の農業を実践しています。



ネクストファーマー制度

神戸市には 14 か所の認定研修期間があり、それぞれ特徴のある研修を行っています。働きながらも受講可能な短時間の農業研修（合計 100 時間程度）を受ける事で、新たな農業の担い手となり小規模の農地を借りることができます。



山

SHARE WOODS

六甲山の間伐材を活用し、山とまちをつなぐ取り組みを行っています。木材利用を通して、森林の手入れと暮らしの接点を生み出しています。



都市と農の循環

こうべ再生リン

下水処理の過程で回収されたリンを肥料として活用する取り組みです。都市から出た資源を農地へ戻す循環の仕組みを構築しています。



酪農

弓削牧場

北区で酪農を営み、牛の糞尿を小型バイオガス施設でエネルギーと液肥に資源化。液肥は有機資材認証を取得し、堆肥とともに野菜や米づくりにも活用している。



選び方はひとつじゃない

すべてを変える必要はありません。
できるところから、あなたのペースで

選択肢 ①

部分自給 “ちょっとだけ自分で”

買う前に、少し育てる
ベランダのハーブでも、季節の葉物でも
「育てる手間」を知ると、
食べるものの見え方が変わります

選択肢 ②

貸農園・農業体験 “現場に触れる”

1日だけでも、畑に立つ
土の匂い、天気、虫
知識ではなく、体感を増やす

選択肢 ③

CSA・援農 “農業を支える”

CSA(地域支援型農業)は、作り手(農家)と
あなた(消費者)が継続的につながる仕組みです
価格だけじゃない判断基準を持つことができ
「続けられる農」を一緒に支える選択肢です

選択肢 ④

BE KOBE 農産物 “表示で選ぶ”

「どこ産」だけでなく「どう作ったか」も、
店頭表示で確認できる
その入口が BE KOBE 農産物です

[BE KOBE 農作物について詳しくは次ページ→](#)

選ぶのは、あなたです

どの選択にも、優劣はありません

BE KOBE 農作物とは

BE KOBE 農産物は、
神戸市内で生産され、環境への配慮や地域内の資源循環に
取り組む農家が登録した農産物です

BE KOBE 農産物には次の二つが含まれます

- ① 農薬・化学肥料を不使用、または
慣行より削減した栽培(有機／特別栽培など)
- ② 化学肥料の窒素成分を削減し、*こうべ再生リンや
市内堆肥など地域資源循環に取り組む栽培

*こうべ再生リンとは
リンは肥料に欠かせない資源のひとつ
神戸市は下水から回収し、肥料として活用する
循環モデルを進めています

BE KOBE



このマークを目印にしてください

「有機 JAS」と「BE KOBE 農産物」の関係

有機 JAS は農薬や化学肥料などの
化学物質に頼らずに生産した農作物を保証する
国の認証制度です

BE KOBE 農産物のなかには、
有機 JAS 認証を取得しているものもあり、
商品には両方のラベルを表示し、
有機生産物であることをアピールすることが
できるようになっています



両方表示されているパターンがあります

表示を見ること 背景を知ること
そして、自分で選ぶこと



あなたは何をどう「選び」ますか

KOBEオーガニック推進協議会