



農業振興センターからのお知らせ

農作業事故にご注意を！

先日、北区で今年度 2 件目となる農業機械作業中の死亡事故が発生しました。ご冥福を心よりお祈り申し上げます。

県内では、過去 10 年間に農業機械による傷害事故が 873 件発生しており、死亡事故が 129 件発生しています。

このたび、農作業事故防止のための資料を、隣保回覧させていただきますので、ご熟読の上機械の運転操作には十分ご注意ください。安全な作業をお願いします。



神戸フルーツ・フラワーパーク「道の駅」

【整備・運営の事業予定者が決定しました】

神戸フルーツ・フラワーパークに整備する道の駅は、国土交通大臣から重点「道の駅」として選定され、平成 28 年度中のオープンを目指して、新たに物販施設、飲食施設、情報発信・休憩施設、防災備蓄倉庫を整備する予定です。

このたび、物販施設と飲食施設を整備・運営する事業者を公募し、応募事業者の資格や提案内容の審査を学識経験者等で構成する検討会にて行い、審査の結果、下記のとおり事業予定者を決定しました。

株式会社 北神地域振興

神戸市北区八多町中 843 番地の 108

兵庫六甲農業協同組合

(共同提案者：農産物販売)

神戸市北区有野中町 2 丁目 12-13



神戸市では、「道の駅」と連携して神戸フルーツ・フラワーパークでの新たな農業振興を図っていきます。

第49回 みのりの祭典

『みのりの祭典』は今年で 49 回目を数えます。

会場では、「神戸の肉牛コンテスト」を開催するほか、ジャンボすき焼、ワイン付きステーキなど市内の農畜水産物をふんだんに使った料理を販売します。

また、農産物、味噌、ワイン、日本酒などの加工品や伝統芸能も楽しめます！神戸の味覚を味わいに是非お越しください。

日 時：11月3日(火・祝) 10時～15時

場 所：湊川公園(兵庫区役所前)

最寄駅：神戸市営地下鉄「湊川公園」駅

神戸電鉄「湊川」駅 徒歩5分

シリーズ 「共生ゾーンと里づくり」②

【里づくり土地利用勉強会を開催しています】

農業振興センターでは、里づくり計画を活用した「秩序ある土地利用」を推進しています。

里づくり協議会の設立後 15 年を超える地区も増えてきているため、各町にお邪魔し土地利用の勉強会を開催しております。

勉強会では、農振法・農地法・都市計画法・共生ゾーン条例などの土地利用規制について説明させていただき、あわせて里づくり支援事業の概要についてもご案内させていただきました。

みなさん短い時間ながら熱心にご議論いただき、集落の将来に対する意識の高さを感じました。

研修会で聞きそびれたことや土地利用に関すること、また、里づくり計画の策定や見直しについても随時相談を受け付けておりますので、お気軽にお問合せください。

農業振興センター ふる里振興係

担当：朝生 山岸(Tel 975-6845)



神戸フルーツ・フラワーパーク

最先端園芸施設 竣工

神戸フルーツ・フラワーパークの再編のひとつである、生産実証・人材育成事業において、園内果樹園で整備を進めていた「最先端園芸施設」の工事が完了しました。

兵庫県内でも最大級の施設であり、農業ICTによる環境制御等の最先端技術を用いて、トマトとイチゴを栽培します。この施設はJA兵庫六甲が運営を行いながら、「最先端技術の普及拡大」と、「最先端園芸栽培のモデルとして人材育成」を行っていきます。

引き続き状況を報告させていただきます。



友清柿園がオープンしました

今年は、天候が心配されましたが、園主さんの熱心な栽培管理のもと、甘くておいしい柿がたわわに実っております。

神戸のおいしい柿の味覚を味わいに、是非櫛谷町の友清柿園にお越しください。

日時:10月17日(土)~11月25日(水)

場所:友清柿園(西区櫛谷町友清)

時間:9:00~16:00

料金:大人 700円(30名様以上団体1割引)

小人 400円(4才以上小学6年生まで)

最寄駅:JR・山陽明石駅から

神戸市営地下鉄西神中央駅から

神姫バス(13系統)福谷下車徒歩15分



2015年産 神戸ワイン発売

神戸ワイン 2015年産 新酒「みのり」 【10月23日(金)発売】

ワイン用ブドウは、5月下旬の開花時期より天候に恵まれ、よい状況で開花期間を終えました。

梅雨時期に入り、6月の降水量は平年並みの約150mmで、ブドウの生育には丁度よく、7月は台風11号の影響もあり降水量は約400mmと平年の3倍近くありました。

梅雨明け後の7月下旬~8月上旬は晴天の日が多く、太陽の光を燦々と受けたブドウは、平年と比べると早く着色が始まり順調に成熟期に移行していきました。

8月中旬~9月上旬は雨や曇りの日が多ありましたが、品質は昨年を上回る状況になりました。

収穫時には、未熟果などを取り除き、品質の良いものだけをワインに仕込みました。

「みのり 白 2015」

柑橘系の果物を食べた時のような爽やかな香りと酸味があり、ほんのりとした甘さを感じる、新酒らしいフレッシュな白ワインです。

「みのり 赤 2015」

鮮やかなルビー色で、採れたてのイチゴを思わせる香りがあり、すっきりとした酸味と、あとから緩やかに感じるタンニンの渋味が心地よい新酒らしいフレッシュな赤ワインです。



農業振興センター 短信

10月~11月のイベント

- 10/25(日) 「田んぼ農りんピック」
(場所: グランメール) 10時~
- 10/25(日) 「道場町生野と御影山手自治会との交流」(さつまいも掘り) 11時~
「黒大豆オーナー制収穫体験」
(場所: 北区道場町生野) 13時~
- 10/25(日) 「ため池・田んぼ探検隊」
(かいぼり、さつまいも掘り)
場所: 神出東) 9時半~12時
- 11/8(日) 「神出菜の花まつり収穫祭」
(じゃがいも掘り、コスモス花摘み、
菜の花米や菜の花油の天ぷら試食)