

## 「故郷、I ♥ Toyooka!」

杉本 絵里奈さん(竹野町)



コウノトリの授かりもの

杉本 絵里奈さん

杉本絵里奈さんは豊岡市出身で、金融機関に勤務しながら、フィットネスインストラクターと、コウノトリ育む農法で栽培された米粉を使った、ドーナツ屋「キミボク」を経営される、パラレルキャリアで3つの顔を持つ頑張り屋な女性です。ドーナツ屋起業の背景には、米所でもある故郷、豊岡市の地方活性に貢献したいという熱い地元愛と、素材にこだわったドーナツを介して心身の健康をお届けし、自分自身を労わることの大切さを伝えたいという想いがあります。

豊岡に今でも残る田舎ならではの縁と繋がりが、ほっとする温かさ、時代が変わっても大切にしていきたい人との縁と繋がりを、ドーナツの丸い形で表現し、“あなたがいるから私がいる”という感謝の気持ちを「キミボク」という店名に込められたそうです。

2024年には豊岡ならではの発想で、幸せを運ぶ鳥「コウノトリ」をモチーフにドーナツギフト「コウノトリの授かりもの」を開発されました。コウノトリが飛び交う自然豊かな豊岡市産の食材（コウノトリ育む農法の米粉、神鍋高原の木炭、竹野浜の誕生の塩）を豊富に使用し「コウノトリ伝説」の残る久々比神社の絵馬をセットしたギフトボックスの商品化です。

豊岡市を愛し、豊岡市で頑張っている方々と連携し、豊岡市の魅力が伝わるよう心を入れて商品化しました。と語っておられます。

今は仕事の関係で豊岡市から離れて暮らしておられますが、何年経っても続く地元愛に感銘を受けました。

(農業委員 平峰 英子)

## 「事業承継を受けて規模拡大へ」

林 正樹さん(日高町松岡)

林正樹さん(49歳)は一般企業のサラリーマン、農業法人勤務を経て、農業スクールに通う中、同地区の先輩農業者の方から「農業をするなら私の施設や機械を使わないか」との話があり、農業スクール卒業後、先輩農業者のもとで、1年間指導や助言を得た上で事業承継し、就農4年目となりました。

現在の経営面積は、11haで、その内、水稲作10haをコウノトリ育むお米の減農・無農薬、酒米を中心に耕作し、菌床シイタケ栽培0.3a、露地野菜50a、大豆などの畑作物50aを栽培されています。農作業のピーク時には、家族の応援を受けながら取り組まれています。

学生の頃から、野菜作りに興味があり、できた野菜をおすそ分けをすると大変喜ばれたことから、その時の思いが今に繋がっていて、農作物作りの楽しさや農業経営の難しさを感じながら営農をされています。地元地域で増えつつある耕作放棄地の解消に向けた畑作物栽培も考えておられます。

環境に配慮した米作りや学校給食への提供、農薬を出来るだけ使わない野菜作りについても意欲をもたれ、菌床シイタケから出る廃菌床と、牛糞を使い、有機質堆肥を作って圃場に還元し、低コスト化に努めておられます。「地域とともに、自身も成長しながら安定した農業の複合経営を行っていききたいです。」と意気込みを語っておられました。



林 正樹さん

(農業委員 尾藤 光)

### T A J I M A ネギマツチョ

市内（豊岡・但東）6人の新規就農者がネギ人生産組合を立ち上げ生産する白ネギで、「T A J I M Aネギマツチョ」は、白い部分（葉鞘）の太さが3センチ以上等の太さに厳格な基準を設け、太マツチョ・細マツチョ等シリーズ化して出荷しています。

葉鞘の太さにこだわって生産するため、土づくりからこだわり、試行錯誤しながらより良い製品を作り出すように日々努力しています。そして、この太い葉鞘

にネギの甘さとなる成分が含まれているので、太ければ太いほど甘くてうまみのあるネギになるのです。

今年度、同組合は計35ヘクタールの圃場で「T A J I M Aネギマツチョ」を生産しており、11月下旬頃から2月末頃まで、近隣スーパーや全国のスーパーなどに約100トンの出荷を見込んでいます。

但馬地方は冬場、降雪により、新規就農者にとって、露地野菜の生産が非常に過



T A J I M Aネギマツチョ

酷な環境です。そこで安定的に収入を得て生産ができる作物を探す中で、「T A J I M Aネギマツチョ」に行き着いたそうです。

「ネギというと、朝来地域で栽培される「岩津ネギ」があります。が、白ネギの産地としての但馬を協力して盛り上げていきたい。」と組合代表の鎌田頼一さんは意気込みを語っています。

（農業委員 桑田 均）

### 山椒みそ

昭和63年、日高町立農産物加工所ができ、まるごと日高みそが作られるようになりました。平成28年には、代表の辻慶子さんがマロニエ加工グループを9人のメンバーで再結成されました。それぞれが栽培した山椒を持ち寄り、まるごと日高みそを使い、山椒みそを作るようになりました。

この度、「令和6年度ひょうごの農とくらし研究活動コンクール」で兵庫県立農林水産技術総合センター所長賞を受賞することができ、大変励みになっていると話されています。山椒の赤く熟した実の皮を使った山椒みそは、程よい香りと甘み、ピリツとしたさわやかな辛さが味わえ、長期保存ができます。今では地元はもちろん、東京、大阪などからも再注文がくるほどロングセラーになっています。道の駅「神鍋高原」、ガンピー穀物倉庫、また地元のイベントでは、なくてはならない一品となっています。

今後はメンバー同士楽しみながら、販路拡大に力を入れていきたいと熱く語られていました。



日高町岩中 加工所



山椒みそ 加工風景

（農業委員 尾藤 光）