

循環型農業を発信

神戸市中央区のホテル「ラ・スイート神戸ハーバーランド」が実施する「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり五国「秋」フェア」で、JA兵庫六甲管内の循環型農業から生まれた食材が特別メニューとして味わえる。生産者は、JA管内の循環型農業を広く知ってもらおうきっかけになればと期待を込めている。



牛ふん堆肥について神戸牛牧場で見学

JA兵庫 六甲管内

このイベントで牛肉を提供する、神戸牛牧場（神戸市西区）は、肉牛の生産を通じて、約4500頭の牛の排せつ物を利用した堆肥を作り、地域環境の保全に貢献している。

また、トマトを提供するヤスオ農園（神戸市西区）代表の安尾憲太郎さんは長年この堆肥を使用して、より安全・安心な農産物作りに取り組んでおり、生産物はどれも品質の高さから直売所で人気だ。

今回のフェアの特別メニューは、神戸牛牧場と安尾さんが取り組む循環型農業

農畜産物を特別メニューに

から生まれた農畜産物が味わえる企画。安尾さんのトマトは出荷可能期間まで使われ、神戸牛牧場の牛肉はフェア最終日まで味わうことができる。

フェアに合わせて、安尾さんと同ホテルの関係者は神戸牛牧場を訪れ、牛の排せつ物を利用した堆肥の生産現場を見学した。安尾さんは「神戸牛牧場の堆肥は質が高く使いやすいため、先代の父から使い続けている。この堆肥を使って安全・安心で高品質な農産物を作り、多くの消費者に届け続けたい」、神戸牛牧場の池内洋三代表取締役は「牛の排せつ物が堆肥となり、循環型農業として地産地消運動につながっていることを積極的に発信したい」と話した。

同ホテルの木下学統括料理長は「今回の特別メニューを通して、肉と野菜という農業の品目を超えたつながりを伝えることができると話した。フェアは11月末まで開催する。」