

BE KOBE ORGANIC DAY!!

in あいな里山公園

2025 Sat
3.1 土
10:00~15:30

The organic festival
will be held in Kobe.

オーガニックの
お祭りが
神戸で開催!

神戸市は
オーガニックビレッジ宣言し、
取り組みを進めています。

marche

01 オーガニックマルシェ

神戸市内外のオーガニックフードが大集合!



昨年、大盛況だったマルシェが今年も開催決定! オーガニックに取り組む神戸市内外の農家・飲食店等が大集合します。今が旬・採れたての新鮮な野菜はもちろんのこと、こだわりが詰まったフードやドリンクなどの出店もたくさん! 先進的な取り組みについてのPRブースもお楽しみください。(開催時間 10:00~15:00)



= 出展予定店舗一覧 = (当日は下記掲載にはない店舗の出店もございます)

神戸咲く咲くHarmony / スパーク スコーン&バイク / NEIGHBOR FOOD / 弓削牧場 / 鹿鳴茶流 入船 / C-farm Cafe / The Sowers / Amons coffee / さとのわ養蜂研究所 / Bio creators / 有機農業スクール4期生 / あまほ農園 / さとのくらしfarm / 遊谷農園 / わたりがらす自然農園 / ほんまもんや / かくれ農園 / まるっとfarm / うちのにわ / アルテミア / 兵庫県有機農業研究会HOAS委員会

talk event

02 みんなで考える、食のこと。

#まるごと高専 #フードハブプロジェクト #有機野菜の学校給食

「地産地食」を掲げ、食材の生産や人材の育成に取り組む、徳島県神山町のフードハブ・プロジェクトさんをお招きし、立場や職種を超えて様々な視点から神戸のこれからの食のあり方を考えます。(開催時間 13:00~15:30)

・EVENT 講演テーマ: 地産地食の学校給食の先にあるもの

講師 株式会社フードハブ・プロジェクト 代表取締役 白桃 薫さん

神山まるごと高専にて実践されている、学校給食を通じた地産地食について神山の食農現場の最前線にて活躍されている白桃さんにお話を伺います。



・TALK 「オーガニック、ローカルフードが給食や社食を変える!」

登壇者一覧(順不同): 白桃 薫さん(フードハブ・プロジェクト 代表取締役)、富永 由三子さん(地産地消コーディネーター)、戸崎 亘さん(ロード製菓株式会社 広報・CSV推進部)、石田 篤さん(さとのくらしfarm)、大皿 一寿さん(ナチュラリズムファーム)、藤原 啓さん(神戸市農水産課 課長)



movie

03 映画上映 『食べることは生きること-WE ARE WHAT WE EAT』



地域の農家と食べ手を直接つなぐレストラン"シェ・パニース"のオーナーで、エディブル・スクールヤード(食育菜園)の創始者アリス・ウォーターズ。世界中の料理人と教育者に影響を与える彼女が伝える「おいしい革命」とは?(主催 ロード製菓株式会社、上映時間 11:30~13:00)

会場

あいな里山公園
(施設内 農村舞台・農家のにわ等)

イベント情報

イベント最新情報は
右の二次元コードより
ご確認ください。



お問い合わせ

イベントに関するお問い合わせ窓口は下記となります。
問い合わせ先: 神戸市お問い合わせセンター 0570-083330
または 078-333-3330(年中無休 8時00分~21時00分)





神戸市は オーガニックビレッジ宣言を 行いました。

農林水産省では、みどりの食料システム戦略を踏まえ、有機農業に地域ぐるみで取り組む産地を『オーガニックビレッジ』と定義し、支援を行っています。神戸市では、KOBEOrganic推進協議会を設置、オーガニックビレッジ宣言を行い、『CSAの拡大』『オーガニック学校給食』『有機加工食品の開発』の3つの方針を定め、取り組みを進めています。

CSAの拡大

PROGRESS

神戸市では、生産地と消費地が近い“都市近郊型農業”の強みを活かし、両者の顔が見える関係性の中でお互いが歩み寄り、農村と都市、双方でのオーガニックの推進を行っていきます。そして、その基軸となる取り組みの一つとして、『CSA(地域支援型農業：Community Supported Agriculture)の拡大』を掲げています。



兵庫県庁でのCSAがスタート

2024年1月より兵庫県職員を対象にCSAがスタート。合計48人の方々が参加し、お昼休みを活用して神戸の若手有機農家のCSAチーム KOBEOrganic(コウベ アグリレーション)とのコミュニケーションが活発に行われています。

農家と消費者の田んぼシェア

神戸市北区でCSAを運営するさとのくらしfarmでは、CSA利用者を対象に田植えから収穫までを農家と一緒にを行う企画を実施。お米づくりを通して日々の暮らしの中での農家・消費者の交流がより盛んに行われています。

オーガニック 学校給食へ

PROGRESS

小学校・中学校の学校給食への神戸産有機野菜の導入を検討していきます。安心安全・未来の環境にも配慮された有機野菜を通じて、これからの社会を担う子どもたちの心身の健康を支えます。また、有機農家にとっては安定した大きな販路となり得るため、農業経営の観点からも重要な役割を担うことが期待されています。



給食用有機野菜の生産開始

神戸市内の小中学校の生徒数約10万人に対して市内の農家人口は約2万人弱、そのうち有機農家は栽培面積ベースで0.4%ほどしかない現状のため学校給食で有機農産物を提供するには、まだまだ生産量が足りないという課題があります。上記の現状を踏まえ、給食によく使われる野菜(玉ねぎ・人参

等)に焦点を当てた生産量拡大の取り組みとして、若手有機農業者等による給食用じゃがいもの生産が始まっています。地産地消、自然環境、生物多様性の保全について考えるきっかけを生み、将来を担う子どもたちに地元で生産された新鮮な有機農産物を届けていきたいと思っています。

有機 加工食品の開発

PROGRESS

食品関連企業においても有機に関しての意識が高まっているなか、有機野菜の新たな価値の創造として食品関連企業とのコラボによる加工食品開発を推進していきます。市内での流通だけでなく、国内・海外へと進出し、新たなマーケットの創造に繋げていきます。



有機野菜チップスなどの開発

神戸市内の食品加工企業との連携による有機野菜チップスの開発、製茶企業と進める有機麦茶の製造など、有機農産物の付加価値を向上させるとともに、新たなマーケットの拡大を

進めております。今後は、企業への有機JAS認証取得支援などを行い、有機農産物を原料とした加工品開発の裾野を広げていく施策に注力していきます。

共創パートナー企業・団体を募集中

オーガニックビレッジ推進にご興味のある企業・団体の方は、下記の連絡先へご連絡ください。

<事務局> KOBEOrganic推進協議会事務局 <連絡先> TEL：078-984-0379 / FAX：078-984-0378 MAIL：kobe_organic@office.city.kobe.lg.jp