



高野山麓精進野菜の 生産農家になりませんか？

高野山麓精進野菜を広めていくためには、生産量をもっと増やしていく必要があります。

高野山麓精進野菜の栽培に少しでも興味のある人は、栽培講習会などにぜひ来てください。また、現地にきてもらい、実際の農業の様子を見てもらうのも勉強になります。農薬や肥料の適正な量をお伝えしますので、いつでも相談してください。一緒に高野山麓精進野菜を盛り上げましょう！

生産部会長

かさはらしんや
笠原 伸也さん



品質へのこだわり
減農薬・減化学肥料で作っているため、その分育ちが若干悪かったり、虫が付きやすかったりします。だからと言って、それをそのまま商品にしているわけではありせん。
協議会で出荷基準を作り、品質や見栄えにもこだわった野菜にするために、「目揃え会」という集まりを年に2回開催しています。目揃え会の開催により、みんな「この品質よりもっと上のレベルの野菜を作ろうよ」ということで、切磋琢磨しています。



▲目揃え会の様子

消費者に寄り添った野菜
高野山麓精進野菜は、伊都地方の気候の特徴である寒暖差を生かして栽培しています。この地域の気候や風土に合った作り方をしているため、野菜のうまみを最大限に引き出すことができるのです。
また、減農薬・減化学肥料で作っているため、消費者に寄り添った安全安心な野菜です。

おいしさの体感を
行政、生産者、飲食店などが一体となり、高野山麓精進野菜を地域の産業として活性化させていきたいと考えています。
また、高野山麓精進野菜を市民の皆さんに知ってもらい、お店で手に取ったり、食べてもらったりしてほしいです。そして、地元で「こんな良い野菜があるんだ」ということを広めてもらえればうれしいです。
最終的には「高野山麓精進野菜」と聞けば、誰もが知っているブランドを目指したいですね。



高野山麓農産物産地化協議会

会長 土井 清美さん

こだわった分だけ価値がある。

ベジフェス2024

高野山麓精進野菜や生産農家のことを皆さんに知ってもらうため、高野山麓精進野菜を「知る」「触れる」「食べられる」イベントを開催します。

日時 令和6年 2月23日(祝)
午前11時～午後3時

場所 保健福祉センター

内容 (予定)

- 高野山麓精進野菜の販売
- クッキング教室
- キッチンカー
- ガラガラ抽選会 など

問い合わせ

農林振興課 ☎33-6113

高野山麓精進野菜 栽培講習会

高野山麓農産物産地化協議会では、毎年2回の栽培講習会を実施し、栽培基準・品質基準について説明をしています。ぜひ、ご参加ください。

日時 令和6年 2月22日(木)
午後6時30分～

場所 教育文化会館

定員 先着20人

受付期間 2月19日(月)まで

申込方法

申込書に必要事項を記入の上、持参またはメール、ファクスで申し込んでください。申込書は市ホームページから入手できます。

申し込み・問い合わせ

農林振興課 ☎33-6113 ファクス33-2175
Eメール nourin@city.hashimoto.lg.jp

白ごま生産者組合が全量買い取ります

兼業農家でも取り組みやすい 国産白ゴマを栽培しませんか？

白ゴマは、比較的少ない農作業で農薬・化学肥料を使用せずに栽培できます。また、収穫後に乾燥・選別した白ゴマは白ごま生産者組合が買い取ります。土作りから選別作業までのすべてがわかる講習会を開催します。ぜひご参加ください。

日時 令和6年 2月22日(木) 午後7時30分～8時30分
場所 教育文化会館



▲橋本市産白ゴマで製造されたごまとうふ「極」。角濱ごまとうふ総本舗（高野町）が製造・販売。