

令和6年度
農業振興功績者表彰
受賞者

農業振興功績大賞

奈良市 三浦雅之

五條市 地域共同センター
パンドラファームグループ

農業振興功績賞

御所市 御所市柿産地協議会

農業振興功績大賞

三浦 雅之

奈良市

〔経営品目及び経営規模〕

- ・田 0.3ha、畑 0.4ha、山林 0.3ha、
県借地 0.2ha
- ・150種類以上の野菜、薬草、たけのこ、椎茸、
果樹、米、粟（最高級品種「むこだまし」）
- ・農家レストラン2店舗



〔概要〕

三浦雅之さんは、奈良県内で伝統野菜や在来種の調査を行い、地域の農業者と共に「伝統野菜の保存活動」に取り組み、平成10年に奈良市高樋町で遊休農地を開墾し、就農を開始しました。その後、150種類以上の作物を栽培し、農家レストラン2店舗を運営する「株式会社 粟」の代表取締役として活動しています。また、「NPO 法人清澄の村」や「プロジェクト粟」の代表も務め、地域の農業発展と文化の振興に尽力しています。さらに、三浦さんの拠点である奈良市の精華地区では、地元の集落営農組織「五ヶ谷営農協議会」と連携し、大和伝統野菜に特化した少量多品種栽培に取り組んでいます。これにより、農家レストランや加工品の生産、販売を通じた六次産業の展開が進められ、地域社会への貢献が実現しています。2022年から2024年には、2つのレストランがミシュランガイドのグリーンスターに掲載されるなど、その影響力が拡大しています。また、「株式会社 粟」で運営するコミュニティ「はじまりのムラ Coto Coto」では、研究者やシェフ等々、100名を超える多様な関係人口を構築しながら、地域の伝統的な知恵を共有し、在来品種の継承を行っています。「プロジェクト粟」による多世代ネットワークの形成は、地域の創造やファーム・トゥ・テーブルの取り組みを活性化させています。三浦さんは、今後も農業の重要性を訴え、地域の自立した魅力的なビジョンを創造し、食文化を介したコミュニティの形成を進めることで、農村地域の活性化を図っていきたいと考えておられます。

○主な著書 等

- ・『家族野菜を未来につなぐ』（学芸出版社 2013年 共著）
- ・『奈良のタカラモノ』（京阪奈情報教育出版 2024年）
- ・『大和伝統野菜ものがたり 全24回』（奈良新聞 2008～2009年）
- ・『大和伝統 不易流行 全24回』（奈良新聞 2009年～2010年）

○主な出演番組

- ・『情熱大陸』、『人生の楽園』、『L I F E～夢のカタチ』

○主な受賞歴

- ・2018年 第47回日本農業賞「食の架け橋部門」大賞受賞
- ・2018年 第57回農林水産祭「多角化経営部門」内閣総理大臣賞受賞



←著書「奈良のタカラモノ」に県内在来品種の調査研究をまとめあげる



←県のジーンバンク
(奈良にゆかりのある
農作物を収集し保存)
の種子を元に育てた薬
物野菜「春日早生」



←農村風景か
ら消えつつあ
るシバヤギの
保存も活動の
一環



↑農家レストラン
「清澄の里 栗」(左)・「栗 ならまち店」(右)



↑地元の食材約50種
類を使うコース料理



↑和菓子
「栗生(あわなり)」

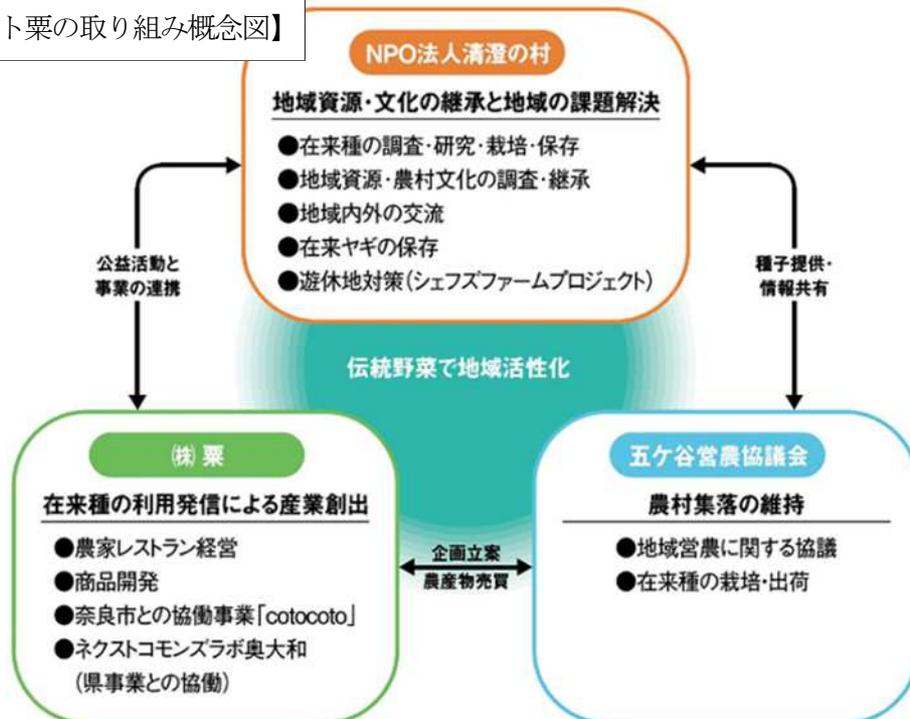


↑ミシュランガイド奈良グリーンスター選出
レセプションに参加した三浦陽子夫人、栗
ならまち店店長の新子氏、清澄の里で大和伝統
野菜と中国野菜を育てる「中国菜 奈良町 枸
杞」宮本シェフ



↑農家レストラン「清澄の里 栗」は、地域と関係人口の交
流拠点としても活用

【プロジェクト栗の取り組み概念図】



地域共同センターパンドラファームグループ



〔経営品目及び経営規模〕

カキ 7.0ha、ウメ 7.0ha、タマネギ 5.5ha、キャベツ 3.3ha、
ショウガ 2.3ha、ウメ干し 220t・アンポカキ 80t、酒米 43t

- ・酒蔵会社連携、製造・販売
- ・古民家レストラン1カ所・グランピング施設3棟・カフェ1カ所・直売所1カ所

〔概要〕

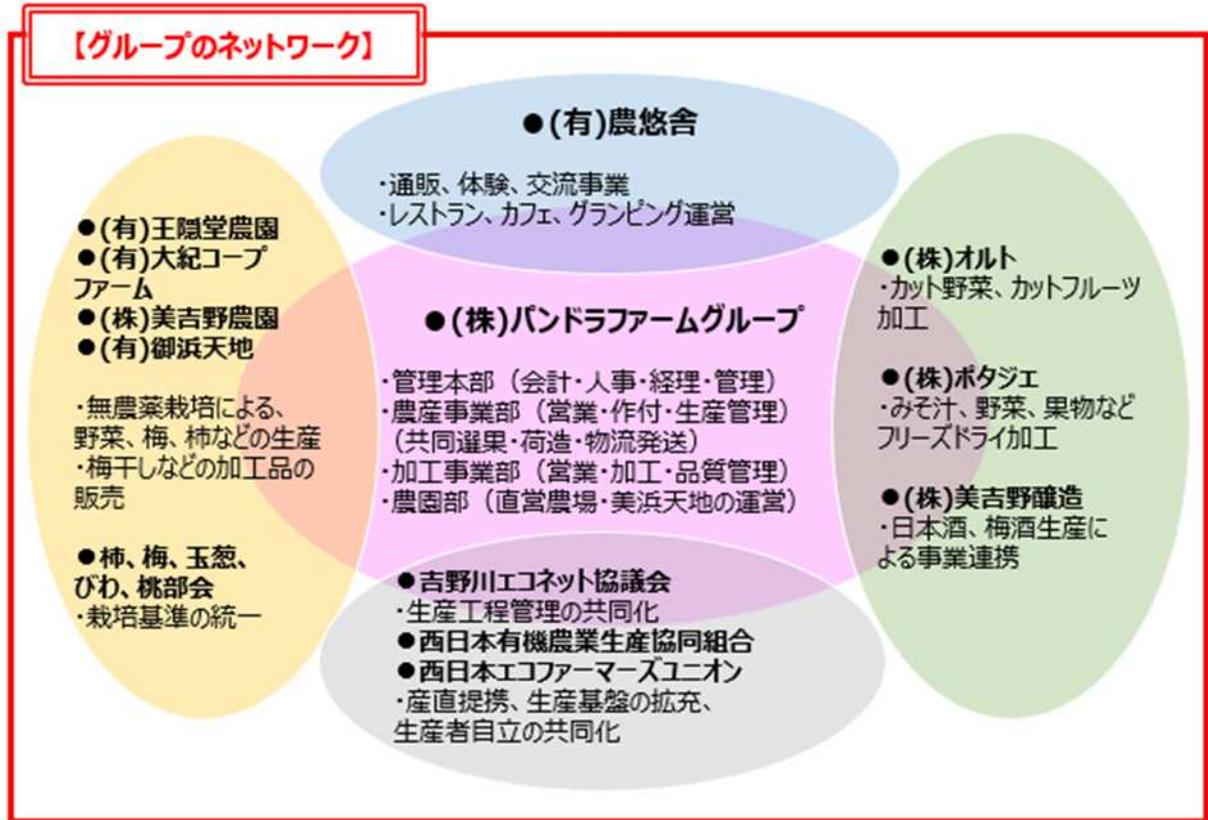
地域共同センターパンドラファームグループは、約40年前から農薬削減と有機農業への転換を進めており、地域農業者と連携して品質向上と安定供給を目指しています。中心的な役割である(株)パンドラファームグループは、生産者が農業に専念できる環境を整えるために、農産物の集出荷、選果、加工、販売、流通などを担っています。また、地域の食と農の魅力発信を行う(有)農悠舎は、都市部の消費者を呼び込み、古民家を改修したレストランやグランピング・カフェを展開し、地元の高齢女性による料理提供を通じて雇用創出に寄与しています。さらに、(有)王隠堂農園などの連携企業は農法基準を統一し、生産品目ごとの部会を設けて柿や梅・野菜の生産・加工品販売を行っています。6次産業の展開としてカット野菜工場やフリーズドライ工場を設立し、酒蔵会社と連携して日本酒や梅酒の生産を行い、主原材料はグループの生産者から調達されています。また、市場需給に基づいた生産計画を立て、共同で生産工程管理を進め、ネットワーク形成や情報共有を強化しています。その他の取り組みとして、雇用確保のため、遊休地活用の就農支援や研修を実施し、新規就農者を育成しています。圃場にトイレや手洗い場の設置、軽自動車での圃場移動を可能にする道路の整備を行い、障害者雇用にも注力し、優良な中小企業として障害者雇用の認定も受けました。今後は農業と福祉の連携強化、環境保護の促進、有機JASの日本酒や柿ワインの試作、スマート農業に向けた育成支援などを進め、生育予測システムの開発にも力を入れる予定です。さらに、地域社会の活性化と持続可能な農業の発展が期待されます。

[中核企業]

- ・(株)パンドラファームグループ 代表 和田 宗隆
- ・(有)王隠堂農園 代表 王隠堂 誠海
- ・(有)農悠舎 代表 王隠堂 正悟哉

○2020年 県内初『もにす認定』

(厚生労働省による障害者雇用に関する優良な中小企業に対する認定制度)



農業の多面的価値の発信

- ・レストラン事業
「旬の野菜レストラン 農悠舎王隠堂」
2006年開設
- ・グランピング・カフェ事業
「天地のテラス GRANPING」
2021年開設



生産、加工



さらなる6次産業の展開

- ・「(株)オルト」2002年設立
- ・「(株)ポタジエ」
2018年設立
- ・「美吉野醸造(株)」
2010年共同化



農業振興功績賞

御所市柿産地協議会

〔経営規模〕

全耕地面積 10.0ha

御所柿栽培面積 0.3ha

果樹類

(御所柿以外の柿も含む) 9.2ha



〔経営概要〕

平成 18 年から、奈良県御所市では地元の柿生産者が中心となり、完全甘柿の原種「御所柿」を復活させ、地域特産品として育成する活動が始まりました。この取り組みは生産量の低下や生産者の減少を防ぐために、平成 22 年度に中坊成敏さんが主導し、地域の柿農家や JA、奈良県、御所市の協力で「御所市柿産地協議会」が設立されました。協議会は 27 名の会員が所属し、10ha の面積で果樹を生産しています。御所柿の生産量維持や新たな生産者の確保に向けて、毎年高接ぎ講習会を開催し、技術伝達や穂木の配布を行っています。また、廃園となった柿畑の管理や新規就農者への貸付を行い、若手指導にも力を入れています。さらに、市内の県立高校と連携した共同研究も進められています。平成 23 年からは「柿の木オーナー制度」を始め、多くのオーナー園の運営を通じて普及活動を行い、最近では県内外からの申込みが増え、御所柿の認知度が向上しています。平成 30 年からは「御所ブランド認定品」としてブランド化を進め、市内の農業者や行政、企業と協力して商品の多様化にも取り組んでいます。今後は農地面積の維持と販路の拡大を図り、売り上げの増加を目指し、東京のイベントに積極的に参加して PR 活動を行っています。



↑ 御所柿



↑ PR イベント 『御所ブランド商品の特別販売』
奈良県の情報発信ステーション「奈良まほろば館」



→
御所ブランド認定品
「KAKIMITSU(柿密)」



↓ 柿の木オーナー制度の様子→

