



さかもと

坂本の自然を守る会

多可町中区坂本

環境創造型農業部門



当地域は、播磨の奥座敷ともよばれる多可町のほぼ中央に位置し、北陸の酒蔵「福光屋」との村米契約を結び半世紀以上、その期待に応え続けています。持続可能な農業の確立や耕造の変化に対応した保全管理を行うべく認定農業者と農事組合法人「坂本営農組合」からなる「坂本農業者連絡会」を設立しました。農地中間管理機構を積極的に活用し、農地の集積や担い手の連携強化も図っています。

肥料については有機100%、農薬は慣行の30%の特別栽培と、環境創造型農業としてJAS有機栽培とカバークロープ（ヘアリーベッチ）による緑肥利用と除草に取り組んでいます。また、「6次産業化」として「山田錦うどん」を開発し、道の駅などで販売し好評を得ています。構成員や団体がそれぞれの得意な分野を活かし、「米づくり、人づくり、むらづくり」をテーマとした地域資源の保全活動に取り組んでいます。

米づくり、人づくり、むらづくり

基礎的活動



施設の点検

施設の点検・機能診断の状況です。



草刈り

大変な「ため池」法面の草刈もみんなで取り組んでいます。



水門の補修

自走式草刈機も積極的に活用し、労務軽減に努めています。



水門の補修。活動組織の仲間でやってみました!!

農村環境保全活動



田植え体験

みんなで取り組む「米づくり、人づくり、むらづくり」



モリアオガエル

「モリアオガエル」の生息環境を次代に!!

多面的機能の増進



田んぼダム

田んぼダムに取り組み、防災減災に努めます。



ため池の事前放流

ため池の事前放流に取り組んでいます。

将来の夢・展望

高齢化による担い手や集落人口の減少が見込まれるなか、酒米「山田錦」を通じた酒造メーカーとの連携強化、都市住民との交流促進（田植え体験など）や、特産品「山田錦うどん」の販路拡大に取り組み、より一層の地域活性化を図ります。

また、農地中間管理機構を積極的に活用した農地の集積を進め、農用地や各施設の適切な保全管理体制の確立や低農薬・無化学肥料など、環境保全型農業を次代に継承します。

