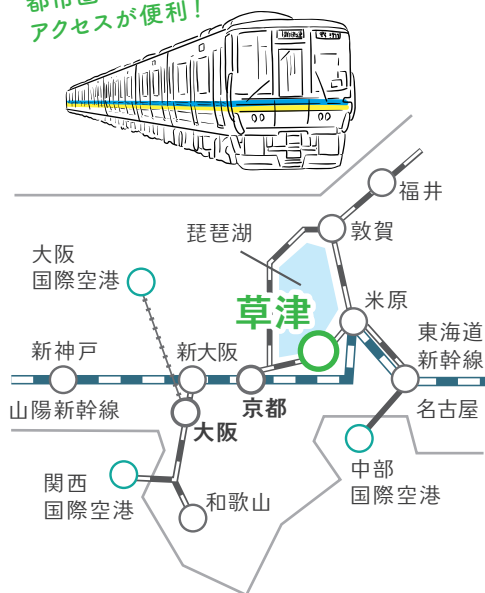



京都・大阪など
都市圏への
アクセスが便利！



実際、滋賀県の駅の「乗降客数Top2」は、草津駅と南草津駅でほぼ同数。
まちが発展する理由もわかっていただけるはず！

※所要時間には乗り換え、および待ち時間等は含まれません。

支援制度や
進め方について
サポートします！



動画を
チェック！

滋賀県
草津市

GOOD NATURE
GOOD CITY

就農編

農地とまちが近いから
可能性は無限大！

KUSATSU 旬ごよみ

琵琶湖に流れる大小様々な河川がもたらす肥沃な土壌で、古くから農業が栄えていた草津市。近年は近畿最大級の野菜産地としてハウス栽培も盛んで、非常に多くの品種の野菜や果物を県内や京都の都市圏を中心に出荷しています。



12月上旬～
5月上旬

人気急上昇 いちご

〔バラ科〕

草津のいちごは甘くておいしいと人気です。ここ数年いちご農家が増え、生産量も増えてきています。



12月～
1月

草津で復活の兆し 金時人参

〔セリ科〕

かつては山田ねずみ大根と共に砂地の特製を生かし、良質で色鮮やかな金時人参の栽培が盛んにされていました。最近減少傾向でしたが、受け継がれてきた技術を活かし、再び栽培を増やす兆しが見られています。

収穫量 0.5t / 年



通年

京都の漬物文化を下支え 壬生菜

〔アブラナ科〕

漬物専用に作られる京都の伝統野菜。草津の壬生菜は古くからその高い品質が評価されており「草津市産」指定をする京都の老舗漬物店も多くみられます。

収穫量 193t / 年



食卓を彩る愛され野菜 愛彩菜(ワサビ菜)

〔アブラナ科〕

草津市の特産として平成18年より認定された愛彩菜。サラダ、鍋、天ぷら、炒め物など多様な料理に合う万能野菜です。

収穫量 15t / 年



1月下旬～
5月上旬

葉先まで美しい かぶら

〔アブラナ科〕

肌のツヤ、葉の勢い、身の柔らかさどれを取っても高品質。丁寧な選別で多くが京都へ出荷され、京料理の味を裏で支えてきました。

収穫量 111t / 年



通年

栽培数は草津一 水菜

〔アブラナ科〕

品種改良もあって、草津の土に合って人気の水菜。大津や京都の市場にもたくさん出荷されています。煮炊き用だけでなく、最近ではサラダでも定番です。

収穫量 705t / 年



8月～
6月

柔らかくてクセがない ほうれん草

〔ヒユ科〕

長年栽培されてきた草津の主要野菜の一つ。葉っぱの厚さも良く、しっかりとした葉の色や厚さが売り場で目を引きま。

収穫量 140t / 年



通年

香り高く肉厚！ 青ネギ

〔ヒガンバナ科〕

草津でも育てやすい定番の青ネギ。葉ネギとして、きざみみや薬味、鍋などの料理に広く活用されています。

収穫量 215t / 年



7月～
8月上旬

可能性あふれる 草津市の市花

草津あおばな

〔ツクササ科〕

主に染料用として栽培されてきた「あおばな」は様々な栄養成分が含まれており、最近では様々な食品にも使われています。



草津の春を告げる 根菜です

春大根

〔アブラナ科〕

北山田エリアの砂状の土が生み出す春大根は、肌の白さとみずみずしさが特徴です。煮炊きものや漬物として最適。葉つきも人気です。

収穫量 440t / 年

2月上旬～
5月下旬



水が滴るほどの
みずみずしさ

3月～
9月

琵琶湖 元気アスパラ

〔キジカクシ科〕

北山田の肥沃な土壌から生まれるアスパラはその瑞々しさが特長で人気。最高級肥料の魚粉を使用した栽培で、その旨味をさらに引き出しています。

収穫量 1.4t / 年



贈答用に人気です 草津メロン

〔ウリ科〕

30年以上の歴史を持ち、多くの愛好者が収穫の時期を待ちわびる草津を代表するブランドメロンです。お中元などの贈り物としても人気があります。

収穫量 1万8千ケース / 年

6月下旬～
7月上旬

草津発。沢庵漬けの王様大根 山田ねずみ大根

〔アブラナ科〕

草津の北山田町の名前を冠する伝統野菜。肉質、葉っぱの風味など他の大根と一線を画します。栽培農家が減り、数件の農家でその伝統の味を継承しています。

収穫量 5t / 年

11月中旬～
1月末

滋賀発の伝統野菜 日野菜

〔アブラナ科〕

薄い桃色の漬け物で有名な日野菜は、室町時代に生まれた滋賀発祥の伝統野菜。葉っぱと根の持つ風味が良いのが特徴です。

収穫量 11t / 年

10月～
4月



草津農業ことはじめ About agriculture in Kusatsu



多様な農産物で、近くの都市を支えます

近年暮らしやすい街として注目されている草津市は、琵琶湖に流れる大小の河川が作った豊かな大地と、清らかな琵琶湖の水資源もあり、実は農業もとても盛んです。

特徴のひとつは、滋賀の中では降雪量が少なく気候が温暖である上にビニールハウスも多く、生産されているお野菜や果物が多様であるということ。滋賀最大の繁華街を抱える草津市内のまちはもちろん、京都や大阪などの近い都市圏の食卓を支えています。

／ 近くには作った農産物を販売する直売所があります！ ／

地域直売所の案内

草津市には農業の情報発信拠点となる直売所があり、地元で生産された新鮮で安心な農畜産物をはじめ、こだわりの加工食品や健康に配慮した商品や新鮮野菜を使った飲食店などが並びます。



あおばな館

滋賀県草津市下笠町3203
077-568-5000
9:00-17:00 無休



道の駅 草津 グリーンプラザからすま

滋賀県草津市下町1436
077-568-1208
9:00-18:00 月曜休

就農に関する支援制度

草津市では新規で農業を始める方と、農業経営を継承される方へ支援を行っています

01 新規農業者育成総合対策（経営開始資金） 新たに農業を始めたい方が、就農が定着し軌道に乗るまでの所得を支援！

年齢が50歳未満で、農業を始めてから経営が安定するまで最長3年間、年間最大150万円（月12万5千円）を交付します。

【交付金額】

150万円/年 × 最長3年間 ※経営開始後3年度目まで

【交付要件】

- 1 独立・自営就農時年齢が原則50歳未満の認定新規就農者で農業経営者となることに強い意欲を有していること
- 2 独立・自営就農であること
- 3 青年等就農計画等が独立・自営就農5年後には農業で生計が成り立つ実現可能な計画であること
- 4 農家子弟の場合は、新規参入者と同等の経営リスクを負うと市町村長に認められること
- 5 人・農地プランに位置づけられている、もしくは位置づけられることが確実なこと、または農地中間管理機構から農地を借り受けていること
- 6 生活保護等、生活費を支給する国の他の事業と重複受給できない。また、農の雇用事業による助成を受けたことがある農業法人等でないこと
- 7 申請時及び交付期間中の前年の世帯全体（親子及び配偶者の範囲）の所得が原則600万円以下であること

※その他要件があります。詳細についてはお問い合わせください。TEL：077-561-2347（草津市 環境経済部 農林水産課）



02 経営継承・発展等支援事業 地域農業の担い手から経営を継承する際に、必要な事業費を支援！

地域農業の担い手から経営を継承した後継者に対して、必要な経費を最大100万円補助します。

【交付金額】

補助上限：100万円

【交付要件】

中心経営体等である先代事業者（個人事業主又は法人の代表者）からその経営に関する主宰権の移譲を受けた後継者（親子、第三者など先代事業者との関係は問いません）

【対象メニュー】

専門家謝金 / 専門家旅費 / 研修費 / 旅費 / 機械装置等費 / 広報費 / 展示会等出展費 / 開発・取得費 / 雑役務費 / 借料 / 設備処分費 / 委託費又は外注費



就農定着までの道すじ

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

まずは就農相談！

市農林水産課へ相談してください

情報収集・農業体験でイメージを膨らませる

地域の農業や、各種支援制度の情報収集。農業体験を通じて、どんな農業をしたいかイメージします

農業経営ビジョンの決定

どんな農業をしたいか、具体的に整理します

実地研修

先輩農業者や農業法人、滋賀県農業大学校で研修し、技術や経営ノウハウを習得、必要な資格を取得します

農地や住宅の確保に向けた準備

市農林水産課に相談し、農地（住宅を含む）を探します

「青年等就農計画」の作成

経営目標（営農開始5年後）を設定 / 借入資金の返済計画を作成 / 「認定新規就農者」として市長から認定されます

いよいよ営農の開始！

各種農業制度資金の活用 / 施設、機械の導入 / 農業共済への加入
税務署へ開業届、青色申告承認申請書を提出 / 国給付金に係る手続

5年間の認定期間を経て認定農業者へ。地域農業の担い手に

「認定新規就農者」の認定期間（5年間）が終了したら、「認定農業者」へ
「農業経営改善計画」を立て、各種補助事業を活用し、関係機関と連携しながら地域農業の担い手に

就農に
ついての

Q
&
A

Q 農業を始めたいのですが何を作るべきか、どのような栽培方法にするか悩んでいます。

A 農業の経営スタイルは様々。何となくでも理想の農業経営の形を明らかにした上で、それに合った農業研修等を通じて経営手法を学び、先輩方の話を聞くなどして、具体的なイメージを固めていくのも良いと思います。準備は「どこでどんな農業をどんな規模で行うか」という営農計画や、どれだけの資金を用意できるかで変わります。地域に移住し新しい生活を始める場合は、農業を含めた生活全体についての設計をする必要があります。

Q 農業を新たに始める場合、必要な費用はいくらぐらいかかりますか？

A 初期投資として施設や機械、農機具の購入資金に加え、肥料代や農薬代、動力光熱費、荷造運費、農業共済金などの1年分の運転資金などで数百万円以上は想定し、できる限り自己資金で調達することをお勧めします。

Q 農地はどうやって探したらいいですか？

A 農地はいきなり手に入れることはできませんので、就農の準備をしながら相談しましょう。まずはどの辺りでどのような農業をしたいのか、草津市環境経済部農林水産課（077-561-2347）までお問い合わせください。

Q 農村での生活や人間関係は大変ですか？組織に縛られるようなことはありますか？

A 新たに農業を始めるとは、農村社会の一員になるということで、集落の皆が生きていく為、協力し合うことが大切です。その地域なりのルールに馴染むよう努め、地域住民との相互の信頼関係を築いていってください。

草津で就農 先輩インタビュー

草津市で就農されている
働き方や暮らし方について

二人の先輩方に、
お話をお伺いしました。



#01



『微生物を増やす農業は面白い！
一緒に草津農業を盛り上げよう』

たぶち ひとし
近江彩菜 代表 **田淵 仁詩さん**

京都産業大学生物工学科に入るも、卒業後は音楽活動中心の生活を送る。30歳過ぎて参加した立命館大学での土壌分析の勉強会をきっかけに本格的に農業の世界へ。土にこだわり化成肥料を使わない農業を始める。新しく農業を始めたい方にその技術や考え方を伝える農業教室も開催する。



@oumisaisai

お野菜教室

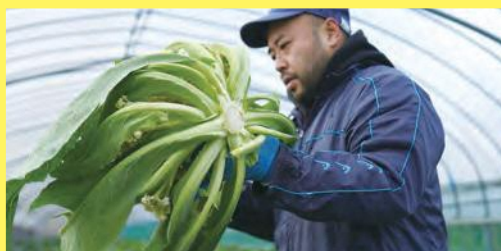


@oyasai_saisai

一田淵さんの農業経営の方針、販売先などを教えてください。

僕は工業化する農業はあんまりしたくないっていうのがあって土から作って、野菜も多品種作っています。もみぐらを発酵させた堆肥や近江牛ゲンさんのゲンさん牧場の牛糞で堆肥を作ったりして微生物を増やす農業に取り組んでいます。化成肥料がなくてもこれでなんぼでも育つんで、作るのが面白いですよ。

あとは差別化できる見せ方も含め、一個一個の単価に価値を付けていきたいなと思っています。販売先は、産直市場やスーパーの地場野菜コーナー、あとはいくつか個店や飲食店。メロンは大津や守山のケーキ屋さんでも使ってもらっています。



一農業教室を始められたきっかけは？

今は農業をやりたいという人がちゃんとやれる仕組みがないですよ。農地も簡単に借りられないし、農地を手に入れても、作り方や売り方を学ばずに軽い気持ちでやってもそう簡単にはいかないんです。最初は補助金もらえるから3年ぐらい持つんですけど、それが切れた途端、もうできひんって3年で辞めはる人もいます。

なので、今まで貯めた知識を自分の為だけに使うんじゃなくて、アウトプットしようと。人に教えると、自分も学べる人が多いですからね。

一地域の関わり方で教えていると聞きました。

そう、作り方の技術は基本を学んで1年2年作ったら身につくんです。でも、それだけあればいい訳じゃなくて、まちが近いとは言えやっぱり田舎なので、最初の地域への入り方やコミュニティとの関わり合いがとても大切なんです。そこで、僕が知り合いとして近所の方々に紹介したり、会議とかに一緒に行って顔覚えてもらったりして、地域との信頼関係を築いて貰えたらと思っています。



一緒に草津の農業を
盛り上げていきましょう！



一今後、取り組んでいきたいことは？

やっぱり思いを共感して一緒にやってくれる仲間を増やして、今の教室を上手く回しながら、他の地域でも高齢化の中でどういう仕組みを作るか、商品を面白く見せるかなどを伝えていきたいですね。

今後の夢としては、もっと人が気軽に遊びに来られるような農園にしたいですね。畑で野菜に触れてもらって、カットメロンを出したり、コーヒーも出したりできたらいいですね。

一就農を目指す方にメッセージをお願いします

農業面白いよ！一緒にやろうぜと言いたいです。いろんな農家がいるなもの作っていったら面白いし、いいなと思います。

あと自営業なので、何でも自分で自由に出来るものですが、経営者として取り組みましょって言うのも伝えたい。そこもとても重要なところだと思っています。



『高品質な草津産の野菜を守りながら
地元の方に旬の美味しい野菜をお届けしたい』

きむら こうじ
草津きむら農園 代表 **木村 耕司さん**

専業農家の長男として子供の頃から家業を手伝っていたこともあって違う世界に興味向き、印刷会社に就職。その後、中学校の先生を7年程経験し、30歳から農業に従事。京都の市場への出荷は先代から引き継ぎながら季節ごとに新たな旬野菜を多品種栽培している。Instagramでの情報発信も行う。



@kusatsukimurafarm

#02



一どんな野菜を作っているんですか？

メインは水菜と壬生菜で、他にほうれん草や大根、アスパラ、小松菜など作っています。水菜と壬生菜は通年である程度の量を定期的にきちんと供給していて、これはこれで市場の信頼を得ていると感じていますが、それ以外はそれぞれの野菜の旬に合わせて作るものを変えていっています。

旬のお野菜は、当然市場にいっぱい並ぶので単価は安くなるのですが、旬なのでやっぱり栽培しやすいのと、何よりええもんができるんです。



一売り先はそれぞれのお野菜で変えられているのですか？

出荷先のメインは京都の中央市場です。水菜や壬生菜始め昔からずっとこの地域が作ってきたブランドというものがあって、そこに参加して出荷するのは自分の足場を固めるにも絶対大事だと思っています。

あとは、地元でも僕の野菜を指定して食べてもらいたいなという想いがあるので、地元の直売所に置いてもらって、SNSで発信しています。そこでちょっとずつでもファンが増えていけば嬉しいですね。

一農業経営にあたり、地域で協力されたりはしていますか？

はい、地域の農家さん達で、一緒に技術研修を受けたり勉強会を開いたりしている仲間がいますよ。

うちはアスパラ栽培して10年も経ってないんですけど、草津のブランド野菜に指定してもらったので、みんなで施肥計画や病害虫対策を相談したり、新しい品目を始める時に出荷袋やケースを共同利用してコストを抑えるなどして、協力し合っています。

一協力し合えるグループがあるのは心強いですね。

そのグループに限らず、この辺は2000棟以上ビニールハウスがあって、先輩というか先生がいっぱいおられるんですが、皆さんとの関係性もフラットな感じだと思いますよ。何作ってんのとか、今どんな種まいてんのとか、そんなことを気軽に聞ける人もたくさんいます。

他の方から学べることはとても多くて、やっぱりいいもの作っている人の畑は圃場も綺麗で、きちんと手入れされていて、すごいなと思います。やり方もみんな違って、同じ野菜でも仕上がりも全然違うし、面白いですね。



一これから草津で農業をしたいという方にメッセージをお願いします。

攻めるもんと守るもんを持って農業に挑戦してほしいなと思います。生活のベースをしっかりと作れる生産計画を立てることが出来れば自分のしたい農業により攻める姿勢で向き合えると思います。

加えて、地域に馴染めるように積極的に自分の心を開いてほしい。あまり積極的に喋りかけてくれない先輩でも、嫌な訳じゃないので喋りに来てくれたら喋るよという方も多いです。

こちらが頼りにしたら、一肌脱いでくれる人もいっぱいいると思いますよ。もちろん、僕に聞きたいことなどあれば、気軽にInstagramから連絡してもらえれば！

現実をしっかりと見据えながら、試行錯誤を繰り返して
未来に向かって挑戦し続けるお二人のお話でした。
田淵さん、木村さん、ありがとうございました！