

加古川産の菜種油が誕生！

地元の新たな特産品化を目指します

主催	加古川市
日時	令和8年1月7日（水）午前11時
場所	本館3階 秘書室会議室
内容	農事組合法人志方東営農組合では、地元の新たな特産品作りに取り組むたいとの思いから、2024年より志方町広尾地区において菜種の本格栽培に取り組んでいます。 品種は、良質な油がとれる「ななしきぶ」で、2025年は約1.3haを作付しました。 この度、同地区で栽培された菜種を100%使用した菜種油が完成したため、志方東営農組合から市長へ報告が行われます。 【PR ポイント】 ・地元産の菜種を100%使用 ・大量生産では行っていない菜種を焙煎する作業により得られる豊かな香りが特長 ・ラベルのデザインは兵庫県立大学の学生が作成 ・ラベルの説明文は神戸大学の学生が作成 ・美しい景観づくりにも貢献     

	当日：(1) 菜種油贈呈 (2) 記念撮影 (3) 歓談
対象（参加者）	・農事組合法人志方東営農組合 代表理事 ・ため池みらい研究所 代表 ・ため池みらい研究所 研究員 ・神戸大学 1名（学生1名） ・兵庫県立大学 4名（大学教授1名、学生3名） ・市長
定員	—
参加費	—
申込先・方法	—
目的・背景 その他	農産物の六次産業化による地域農業の活性化を図る。
市ホームページ	掲載予定
広報かこがわ	掲載しない



加古川市 農林水産課 農政係（担当：若林・有川）
 ☎079-427-9227（内線3114）

