

もん 大阪産農山漁村発イノベーションサポートセンターからのご案内

環農水研食品グループでは、食品の研究に加え大阪府からの委託により府内の農林漁業者等の経営改善を支援する「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター（サポセン）」を運営しています。

サポセンでは事業者への経営改善を行うため、事業計画の策定を始め、商品開発やブランディング、マーケティング、SNS活用などの専門家を派遣し、課題解決を行っています。

なにわの伝統野菜「大阪黒菜」を知っていますか？

今年度の支援事業者に、「大阪黒菜」の生産を本格的に始めた農家さんがいます。「大阪黒菜」は2024年2月に新しく「なにわの伝統野菜※」に認証されました。高菜、広島菜のような「漬け菜」で、漬物との相性が良く、鮮やかな濃い緑と独特な風味も特徴で、総菜としても活用できます。

「大阪黒菜」を使った商品化を考えてみたいという方は、下記食品グループサポセン担当あて、ご連絡ください。生産者とおつなぎします。



ひらかた独歩ふぁーむ（枚方市穂谷）

枚方市で初めての新規就農者で、丸10年がたち、今では枚方穂谷の農地を多く任されておられます。メインの品目はトマトで、土づくりや栽培方法にこだわりを持って、丁寧に生産をされています。

また、枚方の東部地域を『奥ひら』と名付け、地元事業者や福祉施設を巻き込んだ地域活性化に取り組み、自然豊かな枚方の里山風景や淀川の鶴殿のヨシの保全にも関わっておられます。



こんなこだわりの農家さんが栽培した、なにわの伝統野菜「大阪黒菜」を商品化してみませんか。

※なにわの伝統野菜

古くから府内で生産され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史、伝統をもつ独特の野菜。

大阪府が認証する24品目（2025年3月現在）。

- ・環農水研の「大阪産(もん)農山漁村発イノベーションサポートセンター(サポセン)」では、毎年5月に支援事業者を募集しています。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

- ・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ サポセン担当** (072-958-6545) まで。

＜大阪産(もん)農山漁村発

イノベーションサポートセンター＞

[https://www.knsk-](https://www.knsk-osaka.jp/support/index.html)

[osaka.jp/support/index.html](https://www.knsk-osaka.jp/support/index.html)

環農水研イノベーションサポート

検索

