

報道各位

全国農業協同組合連合会 兵庫県本部 (JA全農兵庫)

JA 兵庫六甲の環境にやさしい神戸市産の小松菜を使用した商品「神戸市産小松菜の白和え (BE KOBE 農産物使用)」をファミリーマートより数量限定で新発売!

JA全農は、株式会社ファミリーマート（以下、ファミリーマート）と連携して、JA兵庫六甲こうべ旬菜部会の環境にやさしい神戸市産農産物「BE KOBE 農産物」の小松菜を使用し、「神戸市産小松菜の白和え (BE KOBE 農産物使用)」を開発しました。本商品はJA兵庫六甲のこうべ旬菜部会より神戸市産の小松菜を供給いただき、12月2日（火）から、ファミリーマートの関西エリア約2,600店舗にて数量限定で販売します。※店舗により、取り扱いのない場合があります。

商品名「神戸市産小松菜の白和え (BE KOBE 農産物使用)」



今回の商品に使用する小松菜は、化学肥料の使用を抑えた、環境にやさしい農法で育てられた神戸市産の小松菜です。こうべ旬菜部会の小松菜は、神戸市とJA兵庫六甲が推進する環境保全型農業ブランド「BE KOBE 農産物」に登録されており、地域資源を活用した持続可能な農業の取り組みの一環として栽培されています。

本商品「神戸市産小松菜の白和え (BE KOBE 農産物使用)」は、神戸市産の小松菜と、豆腐のまろやかな味わいが絶妙に調和した一品です。チルド惣菜として手軽に楽しめるうえ、健康志向の方にもおすすめの一品です。

JA全農は、今後もファミリーマートとの連携を通じて、地域農業の魅力と環境への配慮を、より多くの消費者に広く発信してまいります。

■ BE KOBE 農産物とは

「BE KOBE 農産物」は、神戸市が推進する環境保全型・資源循環型農業によって生産された農産物ブランドです。このブランドに登録される農産物は、次のいずれか条件を満たしています。

- ① 有機栽培（転換期間中含む）または特別栽培
- ② 化学肥料の窒素成分量を兵庫県の慣行レベルの50%以下に抑えて栽培
- ③ 慣行レベルの70%以下に抑え、次のいずれかの取り組みを実施
 1. 下水処理の過程で回収されたリン（こうべ再生リン）を配合した肥料の使用
 2. 市内家畜糞尿由来の堆肥利用
 3. 環境負荷低減資材の活用（バイオマスプラスチック袋、紙製結束バンドなど）

これらの取り組みにより、持続可能な農業(SDGs)の実現と、地域・環境に配慮した食の提供を目指しています。



■ こうべ旬菜とは

「こうべ旬菜」は、神戸市内で栽培される、人と環境に配慮した農産物ブランドです。

特徴

- 1 「BE KOBE 農産物」第1号に登録されたブランド野菜。
- 2 化学肥料・化学合成農薬の使用を通常より削減。
- 3 生産者自身が栽培工程を管理する「こうべ版GAP（Good Agricultural Practice）」を導入。
- 4 地域資源（堆肥や「こうべ再生リン」など）を活用した資源循環型農業。
- 5 こうべ旬菜部会は「第53回 日本農業賞 集団の部特別賞」を受賞（2024年）。



【商品概要】

- ・商品名：神戸市産小松菜の白和え（BE KOBE 農産物使用）
- ・発売日：2025年12月2日（火）
- ・価格：278円（税込）

【お問い合わせ窓口】 JA全農兵庫 企画広報課 橋本
電話: 078-333-6034 メール: zz_hg_support@zennoh.or.jp