



広陵町で暮らす

04 | 広陵町の農業を活用しよう！

町の面積の約3分の1が農地である広陵町では、13の活動組織で農地や農業関連施設の保全が地域ぐるみで行われています。



農業で地域活性化を



農業版

コワーキング施設 いちご

寺戸地区は、令和2年に奈良県から「特定農業振興ゾーン」に指定され、いちごの産地復活を目標にいちご農家の集積を進めながら農業振興を図っています。これに先立ち、令和元年度に、新規いちご就農者の技術習得及び独立に向けた支援を目的とする農業版コワーキング施設を寺戸地区に設置しました。当施設は、育苗ハウス3棟と高設栽培ハウス3棟、共同作業所からなり、すでに2名が卒業して新規就農しており、現在3名の受講生が独立を目指して日々研修に努めています。



yummy!



安心・安全、新鮮がモットーです！

奈良うま直販フレッシュ

平成26年に古寺で奈良県産野菜の卸売業を興しました。農家と飲食店など双方の思いをつなぎ、奈良県の野菜のおいしさをより多くの人に伝えられています。



広陵町農業塾

広陵町では、新たな農業の担い手を育成するために、平成26年度より「農業塾」を開講しています。塾生は2年半の講座と実習により、農作物の栽培や経営に関する知識を身につけ、販売農家としての自立を目指します。

最後には修了式もあります！



〈以下は広告スペースです〉



定休日 / 火曜日(生育状況による臨時休業あり)
営業時間 / 平日 10:00~15:00 売り切れ次第終了
土・日・祝 9:30~15:00

いちご直売所 苺のごぼうび
広陵町井財天14-1 (大和広陵高校向かい)
TEL090-3038-0582



広陵町のおすすめ採れたて野菜はこちら！



なす

広陵町の豊かな水と肥よくな土壌を生かし、町を代表する特産野菜として、主に近畿圏の大都市へ年間を通して出荷されています。現在はより一層の生産性向上や、「サラダなす」など新しい品種も加えたブランド化に取り組んでいます。



いちご

味が濃く香りも良いのが、平成23年に生まれた奈良県の新品種「古都華」。「草姫」、「紅ほっぺ」、「アスカルビー」なども栽培されており、12月から5月上旬まで市場に出回ります。



ええお米を届けます

米市衛門 komeemon



広陵町萱野 596-9
☎(0745)56-3553

Food loss



食べ物をムダにしない 食品ロスを減らすためにできること

本来、食べられるのにさまざまな理由から捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食品ロスは“もったいない”だけでなく、増えたゴミの廃棄に多くのコストがかかっていることも大きな問題です。

① 買いすぎない

買いに行く前に食品棚や冷蔵庫をチェックしよう。重複買いを防止します。

② 作りすぎない

食べることができる量を決めましょう。作りすぎたら、アレンジレシピを活用しましょう。

③ 食べきる

家でも外でも、食べられる分だけ食卓へ。外食時は、残した料理を持ち帰ることができるかチェック。



出典元：環境省広報誌ecojin(エコジン)「環境、エネルギー問題につながる食品ロスの話」より <https://www.env.go.jp/guide/info/ecojin/feature1/20220105.html>

Water resources

暮らしを支える「水」を大切にしよう

近年、川の水の量が減少したり水質が悪化したりなど、水に関わるさまざまな問題があります。健全な水循環を守るために、できることから始めてみましょう。



水資源を守るためにできることを考えよう

① 節水する

- ・洗濯の回数を減らし、まとめて洗う
- ・歯磨きやお風呂のとき、水を流したままにしない
- ・水洗トイレの大小レバーを使い分ける

② 汚れのもとを流さない

- ・食器の油污は、紙で油分を拭き取ってから洗う
- ・排水口には水切りネットをつけて、調理くずを流さない

③ 地域の川や水源を守る

- ・川や湖にごみを捨てない
- ・地域の水路や川の清掃活動、草刈り活動などに参加する



出典元：政府広報オンライン「飲み水はどこから？使った水はどこへ？暮らしを支える「水の循環」」 <https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201507/4.html#thirdSection>