

家族で ONE TEAM !



永井 節さん (写真中央)、浩二さん (写真右)、明子さん (写真左) は右京区嵯峨で農業を営まれており、現在は水稲 (主食用140a、酒米70a、もち米70a) とハウスのシイタケ、キクラゲ (10a) を中心に栽培されています。

食品加工など様々な優れた技能をお持ちの節さん、勉強家で地域内外の農家にも親身にアドバイスをされる浩二さん、社会的で明るく、てきぱきと仕事をされる明子さん。3人がそれぞれの強みを活かして支え合っておられます。





～家族ぐるみで 頑張る農業者～



京都市西京区榎原

清水大介さん、麻由さん、純子さん

清水大介さん、麻由さんは、ともに力を合わせ、タケノコ、野菜、米の生産に奮闘しておられます。京都乙訓地域のタケノコ農家は後継者不足が深刻ですが、経験がなかった麻由さんも技術を磨き、担い手の1人として、タケノコ掘りをしておられます。

大介さんは若くして父親を亡くし、苦労されましたが、「夫婦2人で力を合わせ、より多くの人においしいタケノコを届けられるよう、日々努力していきたい」とおっしゃっています。対面販売に力を入れておられ、生産物は自宅の直売所で販売しておられます。



販売を担当するのは母の純子さんで、店頭に来られるお客様に野菜の説明や料理方法の提案をされており、純子さんと話すことを楽しみに来られるお客様も沢山おられます。清水農園のシンボルマークである「し」は、「水、太陽、人、大地」を表すとともに、大介さん、麻由さん、純子さんの3人の姿を表しています。

シンボルマークのとおり、一家3人が力を合わせて支え合って頑張っておられます。



京都市右京区太秦

青山裕司さん、美佐さん

青山裕司さん、美佐さんは京都市右京区太秦と亀岡市でネギ1ha、水稲3.5ha、その他季節の野菜多品目を栽培しておられます。特にネギの品質の高さは評判で、様々な品評会で入賞されています。

お2人は京都府立農業大学の同級生として出会い、長年支え合いながら歩んでこられました。栽培は裕司さん、出荷調製と配達は大佐さんと分担されていますが、ネギの調製作業などはお2人でしておられます。



また、青山さんの3人の娘さんも、農作業や家事の手伝いをして支えておられます。

美佐さんは早朝から配達に出たり、裕司さんは亀岡まで行って作業をしたりと大変忙しくしておられますが、お2人が笑顔でいられるのは、「夫婦・家族の助け合いがあってこそ！」とのこと。

長岡京市

松井健悟さん、絢子さん



松井健悟さん、絢さんは、地域特産のナス、花菜、タケノコほか小中学校給食への食材提供に取り組まれています。就農10年を迎えた健悟さんは、この間、多くの方々からの栽培や流通に関する助言に支えられると共に、若手栽培者対象の「ナス塾」に参加される等、研鑽を積んでこられました。

今年度は、長岡京市なす立毛品評会で夫婦連名で最優秀賞を、京都乙訓地域の品評会では2度目の知事賞を受賞されました。同市の花菜コンクールでも出品のたびに上位入賞を果たされています。子育てが一段落した絢子さんは、お母さんから学ばれた花菜の

パック詰めや、播種、かん水等の作業に丹念に取り組まれています。

人とのつながりや部会活動を大事にし、小学生の見学や給食を通じた健やかな成長を誇りに、伝統ある特産野菜の継承と家族経営の発展を見据えておられます。



京都市伏見区横大路

中村光宏さん、真理さん

中村光宏さん、真理さんは結婚された頃、京都市農業青年研究会の仲間と百貨店で農産物を販売したことがきっかけとなり、自家産の餅米を原料にお餅をついて販売を始めました。早朝からの仕込みは大変な作業ですが、人にも恵まれ、徐々に加工所の設備を整えて効率よく生産できるようになりました。大きく風味豊かなお餅にはファンがいっぱいです。百貨店での出張販売、伏見区の商店街朝市での直売、出張餅つき、体験型イベント開催など活躍の幅も広がっています。



真理さんは自家製の羽二重餅粉入りのオールインワン化粧品を開発し、女性感覚で餅米の魅力を発信しておられます。ハワイでの「日本食商談会」の餅つきが好評で、海外のバイヤーとの交流も続いており、新たな事業展開も視野に入れておられます。



農山漁村伝承技能登録

今回から、京都乙訓地域で登録された方の技能や活動を紹介していきます。

郷土料理の調理技術

湯川博子さん (長岡京市 平成17年度登録)

湯川さんは、集落に明治以前から伝わるお盆の13日の夜にお精霊さんに供える料理を、地域特産物であるナスの料理として広められました。その料理は、ナス、カボチャ、柔らかく茹でた小豆と煮汁を順に煮て、最後に醤油と自家製の味噌で味を調える健康食で、夏の栄養補給と小豆の解毒作用に着目された先人の知恵です。

湯川さんは、所属する乙訓地域生活研究グループ連絡協議会員に先ず紹介し、平成10年には会発行の「ふるさと乙訓の味」に「いとこ汁」と命名され、掲載されました。現在まで、親子料理講習会等の多くの機会に、『きょうと食いく先生』(平成25年度登録)としても、会の方々とともに郷土料理やナスゼリー等の伝承活動を行い、学校給食で「いとこ汁」が提供される等、地元産野菜と乙訓地域の魅力伝承に力を注がれています。



農薬を適正に使用しましょう

京都大原の赤しそ栽培

田口義藏さん (京都市左京区 平成29年度登録)

左京区大原の赤しそ栽培の歴史は古く、数百年にのびります。田口さんは、有機質肥料を主体として肥培管理し、地元大原地域で香り高い赤しそを生産されることで知られている方です。自家産のわらと鶏ふんを使用し、特に土づくりに努力を惜しまれません。

昭和43年頃から、地元の漬物業者へしば漬けの原料として赤しそを供給してこられました。また、在来種を選抜して香り高い系統を残しておられます。しそづくりのコツは、良い苗をつくることです。丁寧に播種し、早くから間引き、5月に苗を1本ずつ丁寧に定植します。6月に除草を兼ねて土寄せを行い、夏の収穫に向け、しその生育を見守り続けています。



あなたの地域から広がる農作業安全

地域で大活躍

「頼れる農業士さん」

田中伸和さんは、夫婦で露地栽培の九条ネギ、ハウス栽培のコマツナ、ミズナ、トマトなどに取り組んでおられる営農歴30年以上のベテラン農家です。

上鳥羽地域の農業振興にも力を入れておられ、15年前に「上鳥羽京野菜の会」(現在会員25名)を設立し、若手農家との情報共有の場を設けることで、新たな農業者の育成にも積極的に取り組んでおられます。

また、地元上鳥羽小学校の食育活動にも関わっておられ、1年生に聖護院ダイコンの種まき、収穫体験を指導しながら、野菜のおいしさを教えておられます。

さらに、有機質資材(ソルゴー)を活用した土づくり、化学肥料や農薬の低減など環境にやさしい農業を実践し、エコファーマーの認定も受け、販路を広げておられます。

田中 伸和さん(南区)



今年度認定された農業士さん よろしくお祈りします

<指導農業士>



松木 英雄さん
(京都市西京区)

<女性農業士>



田中 真弓さん
(京都市西京区)

今年度で退任される農業士さん 大変お世話になりました

<指導農業士> 松本 吉昭さん(京都市西京区)

<青年農業士> 山本 哲郎さん(京都市伏見区)

永守 大作さん(京都市西京区)

令和元年度 京都府農山漁村伝承

優秀技能認定(農の匠)の紹介

伝統文化を支える桃山の花木・切り花生産



月本 誠一さん
(京都市伏見区)

華道、茶道などの伝統文化を支える伏見桃山の花き生産において、花木10種類以上の成長を「蒸かし」や冷蔵により調節し、四季を通じて出荷するとともに、地域のリーダーとして担い手を指導し技術伝承に努めておられます。

令和元年度 京都府農山漁村伝承技能登録

今年度は次の方が登録されました。

栃餅づくり	小南 道子(京都市左京区)
栃餅づくり	山花 恵美子(京都市左京区)
行事食・漬物づくり	水澤 悦子(京都市北区)
良質の水稲採種	村山 高(京都市右京区)
良質の水稲採種	上野 進(京都市右京区)
野菜生産技術(コマツナ)	上田 忠一(京都市右京区)
良質の水稲採種	木村 貞志(京都市右京区)
柿の生産技術	松本 照男(京都市西京区)
転飼養蜂による 高品質の蜂蜜生産	樋口 義明(京都市伏見区)
乙訓ナス(露地)栽培	長谷川 秀和(向日市)
乙訓ナス(露地)栽培	藤井 俊一(長岡京市)
京山科なすの生産	平井 章司(大山崎町)

京都府 京のプレミアム米コンテスト結果

昨年度、今年度に京都府主催で行われましたコンテストの結果をお知らせします。

各賞を受賞されました方、おめでとうございます。

第2回(平成30年度)

入賞 有限会社 京都ファーム(京都市右京区)

第3回(令和元年度)

金賞 川勝 聡さん(京都市右京区)

入賞 横谷 一夫さん(京都市右京区)

発行 京都府京都乙訓農業改良普及センター

〒615-0846 京都市右京区西京極徳大寺団子田町15 TEL 075-315-2906 FAX 075-315-2909

mail: kyoto-nokai@pref.kyoto.lg.jp HP: <http://www.pref.kyoto.jp/kyotootokuni-f/index.html>



QRコード