

伝統の金時ニンジン生産に励む若手農業者



京都市南区上鳥羽地域は、古くから九条ネギやキャベツ等の野菜生産が盛んです。この地域は市街化区域で、徐々に宅地化が進んでいますが、親子二世代で金時ニンジンの栽培に取り組んでいる若手農業者を紹介します。

銭谷裕志ぜにたにひろしさんは就農13年目で、両親と3人で春夏作はキャベツ、秋冬作は金時ニンジンを中心に栽培しています。毎年、自家採種された金時ニンジン^{ぜにたにひろし}を8月上旬から段階的に播種し、12月から3月まで出荷しています。あかね色の金時ニンジンはおせち料理や煮物、シチュー等にも彩りが良く、料理に華を添える、京野菜の逸品です。

寒冬でしたがジャンボタニシ対策もぬかりなく



スクミリンゴガイ

温暖化の影響で、ジャンボタニシ（正式名スクミリンゴガイ）の越冬個体が増加傾向にあり、田植え直後の稲の食害が問題となっています。

稲への「実害」を受けるのは ①移植直後（3週間）、②柔らかい苗（5葉期まで）、③水が深い場所（水深4cm以上）です。

まず、水の深い場所で被害が大きくなりやすいため、代かきを丁寧に行い、水田を均平にすることが重要です。深い場所がある場合は、早期に農薬を使用する等の対策を行ないましょう。また、農薬（ベイト剤）は、食べ尽くされると効果が無くなるため、使用量を調節する等、薬剤の種類によって効果的な使用方法が異なります。使用にあたっては、ラベルの記載を必ずご確認ください。一方、水が浅くなりすぎた場所は、除草剤の効果が期待できない場合もありますので、ご注意ください。



卵塊

その他、可能ならば中～成苗の定植や、水路からの進入を防ぐ

ネット（9mm目合）の設置、田植え前後（入水後～移植後3週間程度）の捕殺も被害軽減につながります。なお、夏から秋にかけて個体数は増えますが、収穫後に湛水した状態で石灰窒素を施用したり、冬期に耕うんし大きな貝を破碎したり、低温で死滅させる等の防除対策を行ない、越冬個体を減らして、次作に備えましょう。



食害された水田

～スマート農業の切り込み隊長～ “ドローン防除”の利用にあたって

近年、スマート農業への関心が高まる中、特に導入が進んでいるのが農業用ドローンです。

農業用ドローンの用途としては、農薬散布や肥料散布が主ですが、播種や農産物の運搬、センサーでほ場のデータを収集するセンシング等、利用の幅が広がっています。

ドローンによる農薬散布は、短時間で防除が可能となることや小さいほ場でも小回りがきくといった特徴があります。京都府農林水産技術センターの水稻栽培における実証試験においても散布時間が約37%短縮したと報告されています。

ドローンによる農薬散布を行う際には、事前に国土交通省への許可・承認の申請が必要です。許可・承認の申請は郵送やオンライン申請の他に、代表者（代行者）による申請も可能で、ドローン販売店等で受け付けている場合があります。また、ドローンで農薬散布を行う前には、農薬ラベルの記載事項を守るとともに、あらかじめ「無人マルチローターによる農薬の空中散布に係る安全ガイドライン」をご確認ください。



ドローンによる農薬散布



ドローンの操縦

《参考》

・「航空法に基づく飛行の許可・承認手続きについて」（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/boujyo/attach/pdf/120507_heri_mujin-119.pdf

（掲載情報は令和4年2月15日に確認）

～仕入れ税額控除を受けるために～ インボイス制度が導入されます

令和5年10月1日から、消費税の仕入れ税額控除の方式としてインボイス制度が導入されます。

仕入れ税額控除の適用を受けるためには、帳簿や請求書等の保存が必要ですが、この保存すべき請求書等が「適格請求書（インボイス）等」に変わり、免税事業者等インボイスを交付できない者からの仕入れについては、原則として消費税の仕入れ税額控除ができなくなります。

インボイスは「適格請求書」といわれ、売手が買手に対して正確な適用消費税率や消費税額を伝えるもので、現行の区分記載請求書に「①登録番号、②適用税率、③税率ごとに区分された消費税等」の記載が追加されています。

適格請求書（インボイス）を発行できるのは、「適格請求書発行事業者（登録事業者）」に限られ、昨年10月1日から登録申請の受付が開始されています。

販売先に適格請求書が必要か
確認しておきましょう



インボイス制度については、国税庁ホームページに載っているほか、
<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice.htm>
詳しくは近くの税務署、税理士等に相談してください。

～農山漁村伝承技能登録保持者～ 農産加工の名人さんを御紹介します

農産加工（行事食・漬物づくり） **みずさわ えつこ** 水澤悦子さん（京都市北区 令和元年度登録）

水澤悦子さんは、北区大宮地域の伝統である「振り売り」を35年間行ってこられました。季節の旬の野菜を販売する中で、余った野菜の有効活用として、農家ならではの柚子入り大根の漬物やぬか漬け等、美味しくて彩りの綺麗な漬物を60年以上作り続けておられます。また、えんどう豆の餡をしっとりとした小麦粉の生地で包み、椿の葉を敷いて蒸しあげた「麦まんじゅう」等の伝統的な行事食づくりにも熟練の技が光ります。



麦まんじゅう

水澤さんは、地域で農産加工等を行う「大宮グループ」を結成し、会員同士で行事食や漬物づくりの技術研鑽をしてこられました。また、京都市生活研究グループ連絡協議会へ発足当初に加入されて以来、協議会の料理講習会やメディアへのレシピ寄稿等で、昔ながらの家庭料理の懐かしい美味しさを伝承されています。

地域で大活躍 「頼れる農業士さん」

こばやし しげる
小林 茂さん(長岡京市)

営農歴38年の小林さんは、家族4人(本人・妻・長男・次男)で、野菜(トマト・キュウリ・ナス・ハクサイ等)、水稻を柱に経営されています。

「子どもたちに採れたての旬の野菜を食べてほしい」と始めた学校給食への食材提供は20年以上続き、今や市の小中学校、幼稚園、病院まで地産地消の輪が広がっています。

小中学生には畑の見学や農業体験等の食育活動を実践され、「ナスの好き嫌いがなくなった、給食の食べ残しが減った等の声が励みになる」とおっしゃっていました。

また、青年時代に立ち上げた有機農法研究会では、土づくりや施肥等の勉強会を重ね、「9人集まれば、1年で9作学べる」とのお考えで、情報共有と相互向上を実現され、今でも技術蓄積に励んでおられます。

さらに、市の後継者組織を温かく見守り、農作業受委託組合や土地改良区の要職も歴任され、昨年末には少年補導功労者表彰(子どもたちへの声かけ活動を20年間継続)を受賞される等、地域との関わりを大切にされています。



今年度に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>

<指導農業士>

<青年農業士>



すみ い あきら
住井 陽さん
(京都市南区)



みずさわ たかし
水澤 隆司さん
(京都市北区)



はやし めいじ
林 明治さん
(京都市西京区)

令和3年度 農の匠(京都府農山漁村 伝承優秀技能認定)の紹介

「京の金時ニンジン栽培」

ぜにたに たけし
銭谷 武志さん(京都市南区)



自家採種による優良系統の選抜や、播種技術、水管理の見極めによる発芽管理技術に秀でておられます。生産者が減少した現在では、長年の自家採種を継続しておられる方は稀少です。地元小学校の栄養教諭への金時ニンジンに関する説明会やテレビ取材等にも多数応じられる中で、技能伝承にも努めておられます。

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>

いしわり てるひさ
石割 照久さん(京都市南区)

ささき たく
佐々木 卓さん(京都市伏見区)

ひぐち まさたか
樋口 昌孝さん(京都市北区)

<青年農業士>

しみず だいすけ
清水 大介さん(京都市西京区)

ぜにたに ひろし
銭谷 裕志さん(京都市南区)

農山漁村伝承技能登録

今年度に登録された方は以下のとおりです

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 農産加工(行事食・柴漬けづくり) | おが や み え こ
鋸屋美恵子さん(左京区) |
| 農産加工(行事食・柴漬けづくり) | しもはた よしこ
下畑 良子さん(左京区) |
| すぐき漬け | ももいちろう いちろう
桃井長一郎さん(北区) |
| 農産加工(味噌づくり) | さいとう りつこ
齋藤 律子さん(西京区) |
| 農産加工(味噌づくり) | さいとう まさこ
齋藤 政子さん(西京区) |
| 農産加工(味噌づくり) | さいとう きよこ
齋藤喜代子さん(西京区) |
| 農産加工(味噌づくり) | つちはし え
土橋ふじ江さん(西京区) |
| エビイモの生産技術 | やまもと たけし
山本 武司さん(伏見区) |
| 懸崖菊栽培 | まさゆき
清水 正之さん(向日市) |
| 長岡京市の花菜栽培 | としお
小山 俊夫さん(長岡京市) |
| 北山丸太生産技術(枝打ち) | ただお
西川 忠男さん(北区) |
| 北山丸太生産技術(台杉の手入れ) | いわた まさひろ
岩本 正弘さん(北区) |

第5回 京のプレミアム米コンテスト

応募点数174点の中から、津田武司さん(京都市右京区)のキヌヒカリが「入賞」に選定されました。

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/kyoototokuni-f/index.html



QRコード