

## 第72号 令和4年9月発行

### なか まち中で水田営農を展開する知恵と技術 ～長岡京市の特産ナス・花菜と水稲の輪作～



長岡京市では、春は筍、夏秋はナス、冬は花菜といった四季折々の特産野菜が栽培されています。宅地化が進むこの地域で、森田清孝さんと秀子さん御夫婦は、特産野菜と水稲を組合せた地域の典型的な輪作体系により、まち中の限られた水田をフル活用されています。

さらに、環境にやさしい農業技術を導入し、減農薬と持続可能な農業を実践されており、ナスではソルゴーをほ場の周囲に植えて防風や天敵温存に利用されています。また、花菜ではギニアグラスを「おとり作物」として春夏に植えて土壌中の根こぶ病菌の密度低減を図ることにより、連作障害にも備えておられます。

なお、京都府農業士である秀子さんは、花菜部会の女性で構成する「<sup>か</sup>花華の会」にも参加して箱詰め技術の研鑽に励まれ、その職人技で長岡京市の花菜のブランド確立に貢献されています。

# 京都乙訓地域で活躍する女性 農業者のみなさん & その取組み

## きのした 樹下ちえ子さん(京都市伏見区久我)

ちえ子さんは、御夫婦で地域特産の畑菜から、みずき菜や京唐菜などの「新京野菜」まで四季折々の野菜を年間約30品目栽培されています。これらの野菜は、伏見区にある直売所への出荷のほか、自宅前に新設された野菜自動販売機でも購入でき、近所の方にも好評です。

なお、ちえ子さんは、代表を務める地域の食文化を発信する農家女性グループ「伏見農家の台所」の活動をはじめ、地元で開催される「ふれあい朝市」や「伏見の真ん中で爆上げフェスティバル」等のイベントへの積極的な参加を通して、レシピカードを自作するなど創意工夫を凝らしながら、野菜の魅力や料理方法を楽しく伝えられています。「愛情を込めた野菜を手にとってくださるのは嬉しいし、いろいろな出会いがあって楽しい！」と輝く笑顔で話されるちえ子さんは、京都市農業委員会委員としても活躍されています。



## こやま ひさみ 小山 寿美さん(長岡京市今里)

寿美さんは、「地域の方に旬の野菜を食べて健康でいてもらいたい」をモットーに、できるだけ農薬を使わず、苗づくりから野菜を栽培されています。昨年までは市場出荷が中心でしたが、自宅前に農産物の自動販売機を増設し、旬の露地野菜や米を販売する経営にチェンジされました。お客様とのおしゃべりが何より楽しく感じられ、お客様からいただく応援等のうれしいお手紙を励みやヒントにして、日々の営農や経営改善に努められています。また、京都府農業士として長岡京市地域農業再生協議会に参加することで、農業の現状や米・農地政策などを知り考える機会に恵まれていることを大変ありがたいと感じておられ、「夫婦の小さな農業経営ですが、これからも地域の方とのつながりを大切にしながら農業を続けていきたい。」と地域に根ざした持続的な農業を実践されています。



桂子さん

## なか い かつらこ 中井 桂子さん(京都市伏見区向島)

桂子さんは、向島の茶生産農家で、宇治抹茶の原料となる高品質な手摘みてん茶を栽培されています。夫の貞次さんが担当する茶園管理に、茶摘みのタイミングをうまく合わせるのが、桂子さんの腕の見せどころで、母の治美さんから受け継いだ「優れた手摘み技術とお茶摘みさんのマネージメント力」を駆使し、中井家の茶摘み一切を采配されています。

今年から宇治の老舗茶問屋で働いていた次女の里美さんが、茶園管理を手伝ってくれるようになり、中井家では親子孫三代でお互いの経験・技術・個性を発揮しながら、茶業経営を益々発展させていきたいと盛り上がっているところです。

また、桂子さんは、京都府農業士や地域の生活研究グループ「はすの実グループ」の一員として幅広く活動され、地域の農業振興にも努めておられます。



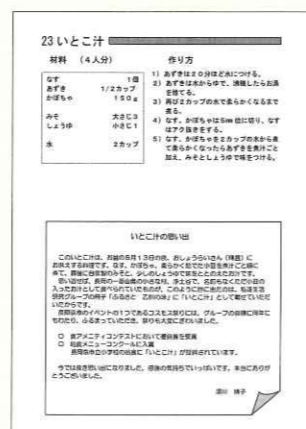
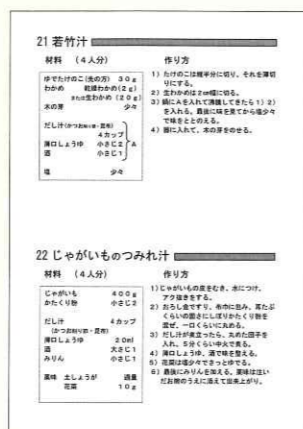
## たなか まゆみ 田中 真弓さん(京都市西京区大原野)

真弓さんは、大原野で就農して12年目を迎え、夫の健一さんと二人で、ナスや花菜等の多品目の野菜と水稻を組合せて周年出荷されています。今年度は、冬野菜の規模拡大にチャレンジされる予定です。出荷先は、地域の直売所「マルシェ大原野」、JAを通じた市場出荷、スーパーや保育所のほか、自宅前の直売所(おしゃれな看板が目印)もあります。遠方から直売所へ来てくださる方も増え、お客さんとの大切な出会いの場、農業をする喜びが集約された直売所は、真弓さんにとって特別なもの。

「お世話になっている地域の方々との親睦を一層深め、生涯現役で元気に畑に立ちたい！」とがんばる姿勢が、地域の担い手として評価され、京都府農業士に認定されました。

## 乙訓生活研究グループの冊子を紹介します！

乙訓生活研究グループ連絡協議会では、グループの活動と地域や各農家に伝わる料理をまとめた「いのちをはぐくむ食卓」を作成されました。なお、令和4年3月29日に、長岡京市中央公民館にて出版記念式典が開催され、本冊子を手にとって読まれた方々の評判も上々でした。購入希望の方は普及センターまでお問合せください。



あなたの地域から広がる農作業安全



## 京の農林女子ネットワークからのお知らせ！

京の農林女子ネットワーク公式キャラクター むのりちゃん

「京の農林女子ネットワーク」は、京都府内で農業や林業に従事する女性たちが思いを共有して一緒に繋がり、ネットワークを広げようと平成28年5月に9名の発起人により立ち上げられました。現在、農林業に意欲的に取り組む府内の女性58名が参加されています(令和4年6月現在)。

これまで、農林女子のパワーアップを目的とした講演会、研修会、企業と連携した便利機能グッズの開発、ローソンと連携したサラダの開発等に取り組んできました。

広く府内の女性農業者との仲間づくりや勉強会等に興味がある方は、お気軽に普及センターまでお問合せください。



農薬を適正に使用しましょう

# 地域で大活躍「頼れる農業士さん」

たなか りょうた  
田中 良大さん  
(京都市山科区柳辻)

田中さんは、山科区中心地の住宅やマンションが建ち並ぶ一角の田畑約40aで、水稻や露地野菜を中心に農業を営んでおられます。祖父の跡を継いで13年目の現在、家族5人(祖父母・母・本人・妻)で、夏はトマト、ナス、キュウリ、冬はネギ、ダイコン、ホウレンソウなど四季折々の野菜を栽培され、地元の手スーパーに出荷されています。また、祖父から教わった昔ながらの栽培方法を大切に守ることで、地元野菜のPRにも一役買っておられます。「トマトは露地栽培にこだわり、ビニルマルチは使わずに敷きワラを励行し、少し青い果実を収穫することであえて青臭さを残す」など品質本位に栽培された旬の野菜は常連客に好評です。「懐かしい地元山科野菜の味と魅力」を守り育ていく都市農業の若きリーダーとして今後益々の活躍が期待されています。



## 「大日本農会 農事功労者表彰」の御紹介

いしわり てるひさ  
石割 照久さん  
(京都市南区吉祥院)

公益社団法人 大日本農会が行う表彰事業で、石割さんが農事功労者として令和3年度に「緑白綬有功章」を受章されました。

### <主な功績>

- 1 野菜本来の味を引き出す栽培方法を追求実践。料理人と直接交渉して販路拡大と120品目の野菜生産により、全国約300の料理店のニーズに応じた受注生産を実現。
- 2 大学生等を対象にした農業実習を通じて京都の農業や特産物への理解を深める活動を実施。京都府農業士会会長として農業士活動を牽引するとともに、後継者育成に貢献。

### <受賞のひとつ>

「今回の受賞は大変光栄であり、京都で培った農業の手法を世界に普及し、世界中の人々がお互いの食文化を理解する橋渡し役になりたい」と抱負を述べられました。



### ～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(味噌づくり) **さいとう まさこ**  
齋藤 政子さん  
(京都市西京区大原野・令和3年度登録)

齋藤さんは、京都市西京区大原野地域の農産加工グループ「大原野加工食品友の会」に昭和62年の発足当初から加入し、伝統的な米麴味噌づくりと伝承活動を30年以上続けておられます。

味噌は、昔から地域の家庭で作られていたレシピをもとに国産大豆と大原野産の米を使って仕込まれ、地域の神社境内の地下倉庫で熟成されます。こうしてできた味噌は、米の割合が少し多いため、まるやかで上品な甘みが特長です。なお、地域の竹林風景にちなんで『かぐや姫』と名付けられた味噌は、大原野地域の活性化のため、地域の直売所「マルシェ大原野」や百貨店等で販売されており、多くのファンに愛されています。



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/kyootokuni-f/index.html>



QRコード