



消費者への農業・農村の 魅力発信と地産地消の推進

京都府京都乙訓農業改良普及センター
魅力発信プロジェクトチーム



H29年度に取り組んだ内容

- 直売所の魅力向上支援
 - 直売所の魅力アップのための情報提供
- 食育活動の支援
 - 食の意識を高め、地元産野菜のPR
郷土食の知識を活かした食育活動の支援
- さきがけセンターの売上向上支援
 - 品揃え、イベント等でのファンづくり支援
- 加工を主とした起業活動の支援
 - 起業活動に係る課題解決に向けた支援

直売所の魅力アップのための情報提供

- 京都乙訓地域には約140の農産物直売所
- 「何をどうしたらもっと良くなる？」の情報が入手しにくい



H27から小規模直売所向け基礎講座を開催

農薬の安全使用

直売所向け品種
紹介

農産物の表示

魅力ある直売所
づくり

農薬を使わない
防除

POPの書き方



H29年度は小規模直売所向け基礎講座を3回実施

直売所の魅力アップのための情報提供



① 講義「魅力ある直売所づくり」「農薬の安全使用」

道の駅等で売上が伸びている事例の紹介、栽培カレンダーなど情報発信の重要性について講義

直売所の魅力アップのための情報提供



② 現地研修(3か所)

小規模直売所が持つ魅力や魅力アップのためのポイントについて
視察・研修

直売所の魅力アップのための情報提供

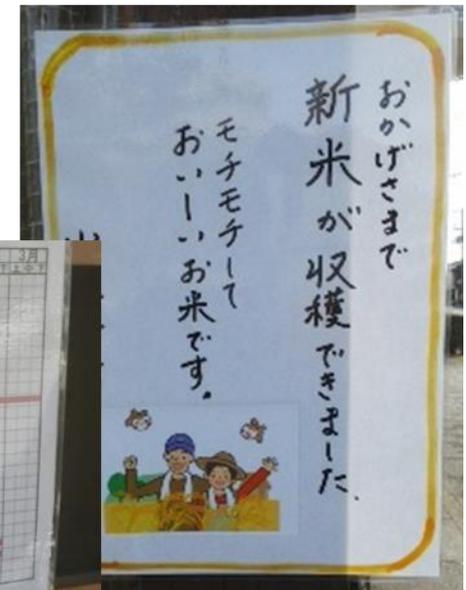


③ 簡単野菜料理講習会 & 交流会

お客さんに教えられる季節の野菜を使った料理の実習

直売所の魅力アップのための情報提供

年間販売スケジュールの掲示、ポップの作成などの取組が始まる



お互いに情報交換・相談できる緩やかなネットワークで、講座参加者がつながる

食の意識を高め、地元野菜をPR

- 乙訓保健所、乙訓教育局と合同の取組
- 主に働き盛り層の男性従業員を対象に、食習慣の改善に向けて、野菜をたっぷり使った定食の提供などの野菜の摂取量増加のための取組を実施
- H27年度は大山崎町、H28年度は長岡京市の企業内の食堂で実施



H29年度は長岡京市内の企業内の食堂で取組

地元産野菜の提供
地元野菜をPR



食の意識を高め、地元野菜をPR

長岡京市特産

はな な
花菜

長岡京市で多く栽培されている京の伝統野菜「花菜」。
菜の花を改良したもので、つぼみの部分を花が咲く前にさっと湯がいて食べます。
ビタミンCが豊富なので、ゆですぎないことがポイント。
サラダ、あえ物、炒め物といろいろな料理に。そのままドレッシングなどで食べてもOKです。
11月下旬から4月頃に売られています。



もりもり野菜を食べよう！

食堂利用者に
「花菜」のチラシを配布

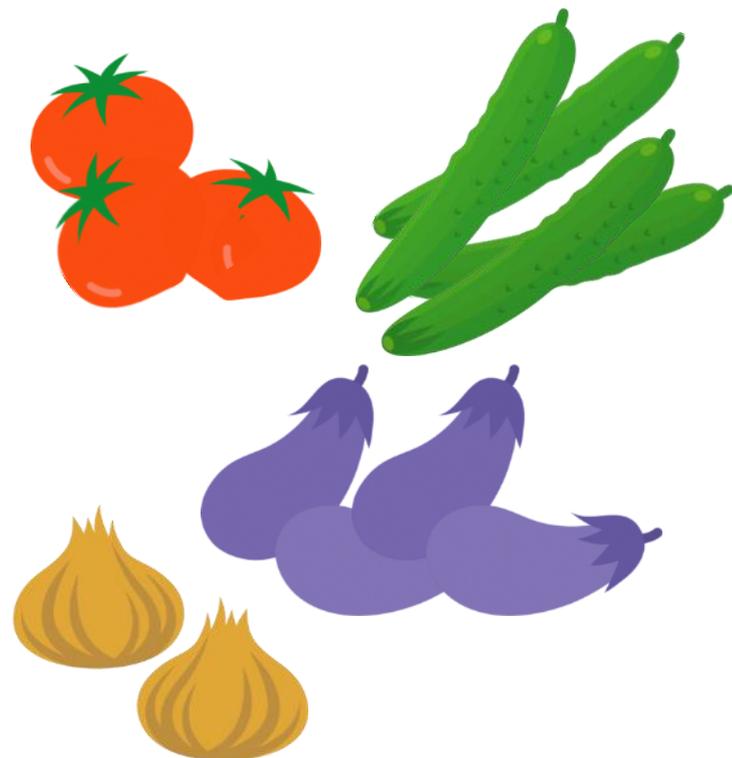
「花菜」を定食の
焼き魚に添えて



乙訓都市農業振興協議会の協力を得て花菜を食材に提供

食の意識を高め、地元野菜をPR

「1日350g以上
野菜を食べよう」



1日当たりの野菜摂取量(20才以上)

全国平均	男性	284g	女性	270g
京都府平均	男性	288g	女性	254g

(厚生労働省：H28年国民健康・栄養調査結果より)

知識を活かした食育活動の支援

H29年度、京都市生活研究グループ連絡協議会に働きかけ、メンバー28名が「きょうと食いく先生」の認定を受ける



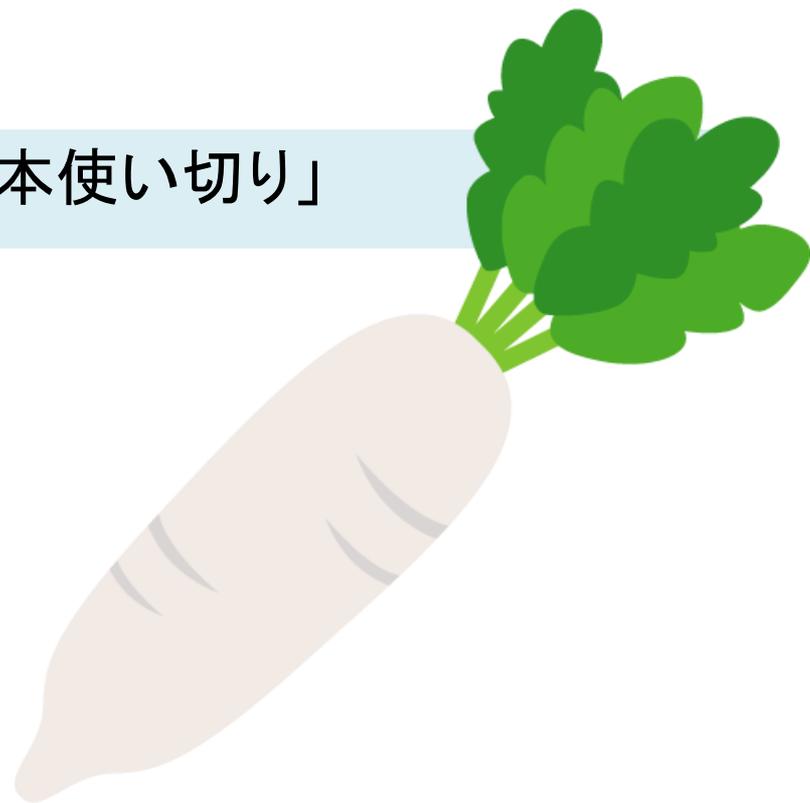
消費者を対象とした
食育講習会を平成29
年度に初めて開催

きょうと食いく先生とは…

子どもたちに「食」や「農林水産業」への理解を促すための活動を実践していただく農林水産業従事者や食品加工・調理に携わる専門家を京都府が「きょうと食いく先生」として認定

知識を活かした食育活動の支援

食育講習会のテーマは「ダイコン1本使い切り」



- ・11名が参加
- ・メンバーの知識を活かし、「おはぎ」にまつわる話、ちょっとした料理のコツなども伝授
- ・「レパートリーが増えた」「家族に作ってあげたい」と好評

品揃え、イベント等でのファンづくり



- 体験講座や手軽なイベントの開催について働きかけ
- 商談会参加への呼びかけ
- 京の食6次産業化コンテストに「あみがさもち」出品
- 納豆餅あられの新味バージョンに対するアンケート実施など

起業活動に係る課題解決に向けて

次の活動を支援

- 今後の事業展開に向けて課題を整理
- 品種の見直しと加工品の製造・販売戦略を再検討
- 漬物の改良、新たにジュース・ジャム製造を検討



起業活動に係る課題解決に向けて



なかむらひとみ 中村仁美さん

トマト、イチゴ

嵐山から桂川の流れに沿って1kmほど下ったあたりに住宅が広がり、ぼつぼつと農地が見え隠れする...そんな中村農園があります。

「14年ほど前、お父さんが飽きずらして農業を継いだ。わたしも一緒にがんばろうと思って。」
最初はいろんな野菜を直売していましたが、ご近所を運んで勉強し、評判が良かったトマトを増や

そのうち、仁美さんはセールスをまかされ「私、勤めに出たことなかったんです。言葉の意味すらわからなくて。」周りのアドバイスを広げました。今は、直売だけでなく

「京のべっぴん甘党トマト」と名づけたトマトとネーミング。もちろんミ



きょうとおおはらもいゆめのうじょう 京都大原百井夢農場さん

高原野菜のトマト、ニンジン、ネギ、レタス、ホウレンソウなど



京都市左京区大原百井m以上の、高齢化が進むです。「京都大原百井夢農場」に勤めておられるボランティアに活発な活動をされています。年目になります。

ここでは、高原の涼やかな自然、土づくりにも努力し、レタスの高原野菜を農薬を殆ど使用していません。日温度較差の大きい地

なさんの自産野菜です。昨年から京大生生活協同組合とコンテナを活用した契約生産に

また、山本道さんは大原百井夢農場の唯一の百井地域の若手農家で、代表代理で商品開発

しています。数年前から百井地域の農産物を利用した「きゃべしば」(キャベツでしば漬け)を

今年、契約生産量を増やし、また、9月以降にトマト、ニンジンのジュースやジャムを

委託加工して販売する予定です。「京都大原百井夢農場」では地域外のボランティアを中心に、

農地を守り、地域の活性化のために頑張っておられます。



きゃべしば (キャベツでしば漬け)



百井のハスの花

百井地域のハスマつり
(平成29年7月30日)

作成日:2017年8月1日(掲載内容は作成日現在の情報です)

作成日:2017年2月20日(掲載内容は作成日現在の情報です)

なかむらみつひろ 中村光宏さん

(京都市伏見区)

もち米、白餅、おはぎなど



なめらかな白餅に自家製あんこが詰まったよもぎ餅、もち米100%のおはぎは大ぶりでご飯にぴったり。「僕のもち米を使って僕が作ってる餅やから、自信を持って食べてもらえますわ!」と、ひかり餅・中村本舗の中村光宏さん。

農家に生まれ、分家して農業1本で生計を立てようと覚悟を決めた時、初めはネギを栽培していました。しかし「自分で加工して自分で値を決められる」餅の魅力に気づき、次第にもち米栽培に切り替えたそうです。今では、美味しくなるように肥料にこだわってもち米を栽培し、餅やおはぎなどをつくっています。

伏見の納屋町、中書島で定期的に店を出す他、イベントなどで餅やおはぎを販売。また、秋から春はイベントでの餅つきに引継ぎに。自宅でも「餅つき体験」を行っており、日本人だけでなく海外からの観光客にも大人気とか。「餅つきしたら一気に盛り上がる。日が出て餅つきをすることもあるそうです。」「餅を売ったり、餅つきしたり、人前で仕事をするのが好きですわ。天職ですわ。」

今だからそう言えるけど、最初の頃、大手百貨店で年末の餅販売を任せ始めた時は、大量の餅を作る段取りをしたりアルバイトを確保したり...と大変な思いをし、年末が来るのがイヤで「餅をやめたい」とまで思ったそうです。それでもへこたれずに続けていたら、手伝ってくれる人が現れ、次第に軌道に乗りました。「がんばってた人が寄ってきて助けてくれた。僕は人に恵まれたと思う。」

オリジナル商品の開発、海外での販売など、やりたいことは沢山あるけれど、「伏見に拠点を置いて、餅の力で伏見の地域を盛り上げていきたい。」というのが今の彼の思い。

そして、息さんが後を継ぎたいとあこがれるような「すごい農家のお父さん」を目指しているみたいです。



ひかり餅・中村本舗のホームページもご覧ください

作成日:2017年9月1日(掲載内容は作成日現在の情報です)

普及センターHPで紹介しています