

# TANGO

## 丹後普及センターだより

発行 平成23年3月  
〒627-8570  
京都府京丹後市峰山町丹波855  
京都府丹後広域振興局農林商工部  
丹後農業改良普及センター  
電話 0772-62-4308  
FAX 0772-62-5894  
<http://www.pref.kyoto.jp/tango/no-tango-nokai/index.html>  
e-mail: [tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp](mailto:tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp)

第14号

## 黒大豆枝豆の新品種「京夏ずきん」が誕生!!

丹後を枝豆の一大産地へ



生産拡大に向けて現地検討会を実施



京夏ずきんのパッケージ



生産者自ら、おいしさを確認するため試食



出荷に向けてサヤほりに大忙しの生産者

京都府は、秋の黒大豆系枝豆「紫ずきん」より1か月早く出荷できる夏どり黒大豆枝豆の新品種「京夏ずきん」（商品名）を開発しました。

平成22年は、丹後管内で2戸の農家が約50aで試験栽培を実施しました。「京夏ずきん」は「紫ずきん」並みの大粒と良食味が特徴で、市場評価も高く好評でした。

平成23年は、管内で栽培農家数と面積を拡大し、6月中旬から出荷が始まる「黒愛菜」から「京夏ずきん」、「紫ずきん」までのリレー出荷体系を組み、産地拡充・強化につなげていきます。



# 特 集

## 地域にある多様な資源・技術などの可能性を広げていきます。

普及センターでは、平成23年1月からスタートした「丹後地域振興計画」に基づき、「地域の持っている『宝』をいかした『元気な丹後』」を目指して、地域の課題に応じた施策を管内市町や関係機関、府民の皆さんと一っしょになって推進しています。今、地域産業の連携・展開・創業を支援していく取組や、豊かな環境を次世代に伝える取組が進んでいます。

### 丹後「農のある暮らし「オリジナル食材」づくり」事業(平成22年度～)

#### 魅力ある「食材」の提案

「丹後オリジナル食材」を創出・商品化することで、丹後ならではの魅力ある「食」を提案します。実施期間は3年間で、毎年1品目以上の商品化を目指しています。

食材の選定基準は、丹後にある特産物の有効利用につながることや、鳥獣害を受けにくく、高齢者や新たな就農者にも作りやすいこと等、丹後地域の現状を踏まえたものとしています。また、早期に商品化するため、有利に販売・流通できる仕組みの構築も行います。



評価会ではJA出荷を目指す候補を検討



評価会で最も有望とされた「短形ごぼう」(30cm～40cm)



規格外品を使った「梨果汁ソース」を検討中

### こもいけだいなごん 薦池大納言復活支援事業(平成21年度～)

#### 幻の小豆「薦池大納言」を復活・振興

薦池大納言は伊根町薦池地域で栽培されてきた小豆です。一般的な小豆に比べて粒が長く大粒という特徴があります。実需者からの引き合いは数多くあるのですが、生産量が少なくその要望に応えられないのが実情です。伊根町では、『薦池大納言』小豆の作付け拡大や販路の開拓の活動を行っていますが、サルやイノシシなどの獣による被害が多くやむなく栽培を断念したほ場もありました。平成23年は獣害対策の実証ほを設けて、薦池大納言の生産振興を図る予定です。



伊根町うみやーもん祭で、薦池大納言を使った新商品の試食アンケートコーナーを設置



普通の小豆(左)と薦池大納言(右)

～ 築いていこう！ 男女共同参画 ～

### 丹後「茶産地」ステップアップ事業(平成20年度～)

#### お茶を使った新商品の開発支援

緑茶には、煎茶やかぶせ茶、てん茶(抹茶の原料)等の種類があり、近年、食品等に用いられる加工用抹茶の流通が増えています。

今春から稼働した京丹後市の製茶工場は、こうした需要に対応するため、煎茶用とてん茶用、両方の製造ラインを備えています。

本事業では、丹後産茶を利用したジェラートや和菓子づくりを支援するとともに、製品に対するアンケート調査等を行い、地元産茶のPRや品質向上に役立ちます。



抹茶のジェラート



抹茶を餡に練り込んだ和菓子



新商品の試食アンケートを実施

### 阿蘇海環境づくり協働事業(平成19年度～)

#### 農業から阿蘇海の水質を守る活動をしています！

与謝野町では、天橋立の内海である「阿蘇海」の水質をはじめとする環境を改善するために、農業分野からも取組を進めています。その一つとして河川に代かきの濁水を流さない「浅水代かき」の取組を進めています。また平成22年度からは「阿蘇海」に大量発生し、景観悪化を招いているカキ殻を回収し、農地に利用する方法も検討しています。

ボランティアによるカキ殻回収作業。回収されたカキ殻を4ヶ月程度雨ざらしにして粉砕した後、農地に還元する予定



専用ハローによる浅水代かき作業。土が7～8割見える状態で代かきをするため、田植え前に落水しなくて良い

～ 環境にやさしい農業は土づくりから ～



## 管内の動き

### 丹後地域 農山漁村女性の つどいを開催！

「伝えよう丹後の味」をテーマに、普及センターが丹後地域農業士会や丹後保健所と連携し、6月17日と12月7日に開催しました。農村女性グループや女性農業委員、食生活改善推進員等が集い、参加者が持ち寄った地元食材で、伝統的な郷土料理や栄養バランスの良い新しい料理を作り、次世代に味を継承することの大切さを話し合いました。



### 農商工連携で新商品開発

農林漁業者と中小企業者が連携する「きょうと農商工連携応援ファンド支援事業」により、新商品が開発、販売されました。

伊根町では、規格外品の京野菜と町内産米、国産大豆を使った手作り味噌を原料にした「のっけて食べる京野菜みそ」が10月から舟屋の里公園で販売されています。

宮津市では、市場出荷できない粒不揃い・規格外の苺を利用した「苺のスパークリング酒」が開発され、11月から地元酒販店で販売されています。



## お知らせ

### 新しい 農業士さんが 認定されました！

農業士は、京都府知事から認定され、農村のリーダーとして地域農業の活性化や後継者育成など地域の発展のため御尽力いただいています。今年は次の方々が認定されました。

- 指導農業士 井上 晃さん(与謝野町)
- 女性農業士 上羽 千秋さん(京丹後市丹後町)  
能勢 良子さん(京丹後市久美浜町)
- 青年農業士 日方 洋さん(京丹後市丹後町)  
米田 督史さん(京丹後市久美浜町)  
小田 俊規さん(与謝野町)  
西川 忠宏さん(与謝野町)

### 退任される農業士さん お疲れ様でした！

長年御活躍いただいた指導農業士の吉浪芳郎さん(京丹後市峰山町)が退任されました。

### 米のカドミウム規格基準値が 改正されました

食品衛生法で定める、米(玄米及び精米)中のカドミウム基準値が1.0mg/kg未満から0.4mg/kg以下に改正されました。平成23年2月28日から施行されます。

## 京都・丹後食の王国便

### ふるさとの味レシピ「けんちゃん」

「けんちゃん」とは、豆腐と根菜類を油で炒めて煮たものです。汁を多くすると「けんちゃん汁」になります。

#### 材料(4人分)

大根150g、にんじん30g、里芋2個、こんにゃく1/3枚、豆腐150g、油大さじ1、出し汁カップ1、みりん大さじ1、しょうゆ大さじ2、塩少々



#### 作り方

①大根、にんじん、里芋は皮をむき、大根はいちょう切り、にんじんと里芋は半月切り、こんにゃくは7mmの短冊に切る。②豆腐の水を軽く絞り、鍋に油を入れて炒める。③さらに①の材料を入れて炒める。④出し汁・調味料を加え、弱火で煮込む。

<ワンポイント>ちくわ、油揚げを入れても美味しいです。

