

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成26年2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
FAX0772-62-5894
<http://www.pref.kyoto.jp/tango/no-tango-nokai/index.html>
e-mail:tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp
第19号

はばたけ!丹後農業の新しい担い手たち



広い開発農地で学舎生が実習

平成22～24年度の3年間の新規就農者数をみると、丹後地域は中丹地域に次いで京都府内で二番目に多く、なかでも39歳以下の若手就農者は3年間で63人と最も多い地域です。これらの新規就農者の皆さんに確かな農業技術と農業経営のノウハウを身につけていただき、丹後食の王国を食材の面から支えていただきたいと思います。

普及センターでは農業基礎講座の開催、丹後農業実践型学舎におけるカリキュラムや就農計画の作成支援などを行っています。また、

就農前に先輩農家からマンツーマンの指導で一人前の農家に鍛え上げてもらう実践農場について、その設置や研修資金の面でお手伝いをしています。今後、実践農場や丹後実践型学舎から新しい担い手達が次々と巣立っていく予定です。新しい丹後農業の担い手の皆さんが、地域の特色を活かした農業でより良い経営ができるよう、皆さんとともに応援していきたいと考えています。

本号では、新規就農者の皆さんを支援する取組を特集しました。

●新規就農者の紹介●

今年度新規就農した岡本さんと岡田さんに、農業に取り組む意気込みや将来の夢を語っていただきました。

岡本逸平さん（伊根町）



私は、2年間の実践農場における研修を修了し、平成25年6月に就農しました。品目は、ブランド力があってワンランク上のイメージがある京野菜を中心に選びました。農業を志した理由は、「植物に携わる仕事がしたい！」であったため、自分が納得できる野菜が作れた時には、やりがいを強く感じています。

これから農業を目指す人には、研修・就農時、移住先の多くの人に助けてもらった経験から、まわりとの絆を大切にしてほしいです。将来の夢は、「農業で儲けて家を建てること」です。

岡田芳洋さん（京丹後市網野町）



小学生の頃、祖父と一緒に農業がやりたいと思ったことが就農を目指したきっかけです。平成25年4月から、叔父の協力を得て就農しました。品目としてイチゴを選んだのは、冬の仕事があり、収穫期間が長く、自分の味が出せれば、オリジナルなものを出せるので、京都府立農業大学校の1年生の時から取り組んでみようと考えていました。農業大学校卒業後には、2年間の実践農場の研修を行い、合計4年間勉強しました。将来は、観光とも連携して、地域を盛り上げたいです。

●丹後農業実践型学舎●

京都府では、担い手の高齢化が進む丹後国営開発農地の次世代の担い手を養成するため、京丹後市と共同で丹後農業研究所に「丹後農業実践型学舎」を創設しました。学舎は平成25年7月に入舎式を行い、現在1期生10人が平成27年からの就農に向けて、技術や知識の習得に励んでいます。

普及センターでは、プロジェクトチームを結成し、学舎に対する支援に取り組んでいます。まず学舎開校に向けカリキュラムやテキストの作成、学舎生の実習研修先の確保などを行いました。開設後は、農業の基礎知識や野菜の栽培技術の講義や管内の視察対応、就農に向けた学舎生の就農計画のアドバイスをするなどの支援を行っています。

関心のある方は丹後農業研究所（0772-65-2401）までお問い合わせください。



播種機の仕組みを説明する普及指導員



就農計画についてアドバイスを
する普及指導員

～環境にやさしい農業は土づくりから～

●農業基礎講座修了者の紹介●

矢野直幸さん・井浪善之さん (京丹後森本アグリ株式会社)



私たちは、平成22年に定年帰農した仲間と共に京丹後森本アグリ株式会社（所在地：京丹後市大宮町森本、以下森本アグリ）を立ち上げました。農業基礎講座を受講したのはその年で、広く農業の基本的な知識や技術を学びたいと考えて受講しました。講座の中で印象的だったのは、地元スーパーで行った消費者の意識調査です。「安全なものを食べたい」「地元のものを食べたい」といった意見が多く聞かれたことは、その後の森本アグリの運営方針を決める上でも貴重な判断材料となりました。現在、森本アグリでは化学農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培米を作っています。また、地元の方に優先して販売しています。

杉原 良さん（与謝野町）



大学の頃から農業に関心があり、サラリーマン、農業法人での研修を経て母の郷里で就農して2年目。研修中に農業基礎講座を妻と2人で受講し、現在は講座内容も参考にしながら、ハウス6棟でキュウリ、九条ねぎ、みず菜を栽培しています。

初めは作業配分に苦労しましたが、ようやく安定した栽培ができるようになりました。今後は露地品目のえびいも栽培や新たな販路開拓にも挑戦していきたいです。

農業は、育児や家庭を大事にしながら仕事ができるワークライフバランスのとれた職業だと感じています。そして地域の皆さんからはいつも本当に助けていただいています。ぜひもっと多くの若者が農業を志し、地域の一員となって活躍して欲しいと願っています。

●平成26年度丹後農業基礎講座生募集中●

平成26年度「丹後農業基礎講座」受講生を募集中です。この講座は、農業の初心者の方や、これから出荷販売に取り組もうと考えている方を対象として、4月～11月の第3水曜日の午後を中心に計8回開催し、水稻や野菜の栽培、病害虫の防除など、農業の基礎知識について解説します。

募集案内は、普及センターや最寄りの市町やJA生産課に置いてあります。詳しくは、丹後農業改良普及センター（0772-62-4308）に直接お問い合わせください。

～知ろう、守ろう、考えよう、みんなの人権～

生産した農産物は美味しい状態で消費者に届けましょう!!

みず菜を美味しく届ける工夫

みず菜は、収穫後も呼吸をしてエネルギーを消費しています。特に夏は気温が高くてエネルギーの消費が多くなり、葉の黄化などが発生しやすくなります。多くの野菜では収穫後に冷やすことによって呼吸量が減り、日持ちがよくなることが知られています。葉菜類では、5~10℃で冷やすことが最適とされています。

夏の高温時には、みず菜を冷蔵庫に入れてから10℃に冷えるまで12時間以上かかります。産地では夏のみず菜の品質維持のためにはしっかりと冷やし、その後も低温を維持して市場まで届けるよう取組まれています。



みず菜黄化

枝豆(京夏ずきん、紫ずきん)を美味しく届ける工夫

枝豆は、野菜の中では収穫後の呼吸量が多く、収穫時から高温状態におかれると呼吸量が増えて、美味しさ(甘味)の決め手となるショ糖含量が激減します。そのため、ほ場で収穫する段階から枝豆の温度管理(品温管理)が野菜の中で最も重要です。

特に、京夏ずきんと紫ずきんは夏~初秋の高温期の収穫となるため、品温管理を怠ると、食味の低下や莢の黄化、カビ、ムレ等の発生原因となります。

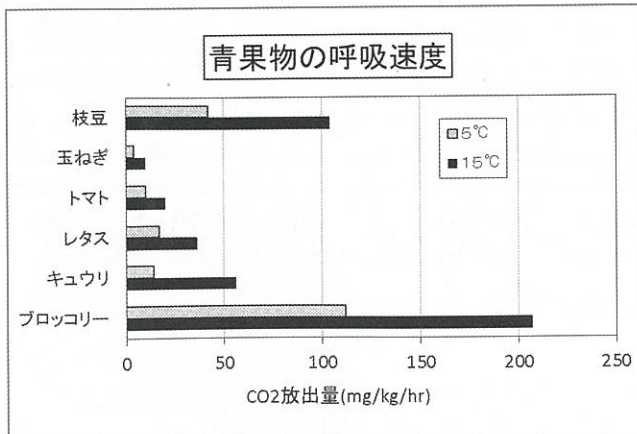
そこで、25年産の京夏ずきんと紫ずきんについて関係機関が連携して、①ほ場での収穫作業は午前9時までとする、②作業場での脱莢・選別作業は涼しい場所で、冷蔵庫も活用しながら莢の温度が上がらないようにする、③莢の選別が終わり次第、JAの冷蔵庫に持ち込むこと、にしています。これら3点を徹底して消費者に喜ばれる京ブランドの枝豆出荷に努めています。



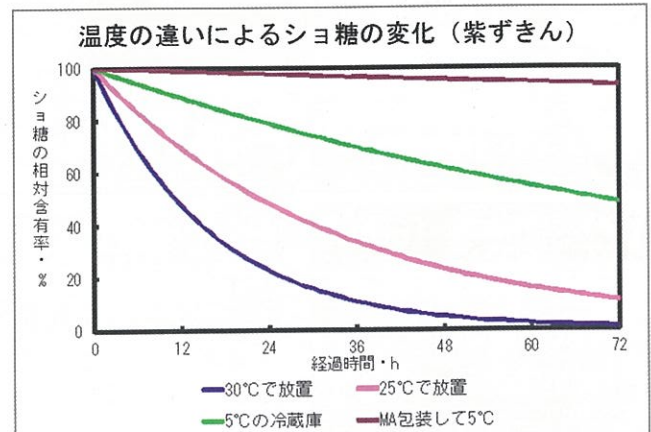
午前9時までにほ場での収穫を終える



JA集荷場で莢の品温を調査



出典：「ガス透過性フィルムと青果物の鮮度保持」

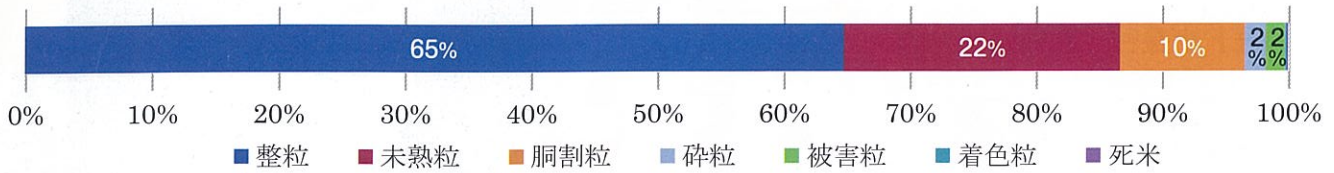


出典：各種データより府農林センター作物部にて試算(未発表)

~築いていこう! 男女共同参画~

平成25年産米の振り返り（丹後産コシヒカリ良食味米共励会より）

平成25年度の共励会参加者111名のサンプルを穀粒判別機にかけました。その結果は、下のグラフのとおり整粒65%、未熟粒22%、胴割粒10%、砕米2%、被害粒2%でした。



例年に比べ未熟粒のうち心白粒が多いこと、また胴割れ粒が多いことが特徴的でした。心白粒と胴割れ粒は大きな米粒に発生する傾向があり、一等米比率の低下に大きく関わっています。これは、出穂後初期の高温が要因として考えられます。そこで対策としては、過剰な分けつを抑えて穂揃いを良くし、籾数を制限することによって貯蔵養分の転流を安定させた上で、成熟期を揃えることが必要です。

良食味米生産者の声

おいしい米作りの秘訣は何でしょうか？丹後産コシヒカリ良食味米共励会の成績優秀者の皆さんに、稲作に対する思いを聞いてみました。

問1 米作りのモットーは？

- 答
- ・食べてもらえる人を思いながら、誠実な米作り
 - ・恵まれた水や土に感謝しながら、安全でおいしい米作り
 - ・しっかり土を作って米を作る

問2 米のセールスポイントは？

- 答
- ・絶対おいしい
 - ・特にツヤと粘りに自信がある
 - ・粒が大きくて揃いが良い

問3 おいしい米を作るポイントは？

- 答
- ・土づくり（有機物の鋤き込み、土壌改良材の投入）を続ける

- ・毎日米の様子を見て、水管理を徹底する
- ・稲作こよみを参考に生育に応じた適期作業に努める
- ・生育状況を見ながら、穂肥の量を加減する

問4 栽培方法を確立するまでにどのような試みや研究をされましたか？

- 答
- ・父親がしてきたことを守っている
 - ・文献を読みながら自分で取り入れられる技術を試してみる
 - ・共励会の成績で自分の米の評価を客観的に見て、次の取組に生かしている
 - ・稲作こよみを参考にしている

お知らせ

エコファーマーマークの使用について

マークの使用にあたっては、平成24年4月から届けの提出が必要となっています。また、使用規定が定められ、デザインの一部が変更されました。新しい使用規定に基づく使用が必要です。

新规定では、マークの近傍に①「京都府」、②「認定番号」、③「環境にやさしい農業をはじめました」などの文字、④エコファーマーに関する説明文が必要です。

届け出の様式や詳しいことは普及センターまで問い合わせてください。

(例)



エコファーマーとは、京都府における持続性の高い農業生産方式導入指針に基づき、持続性の高い農業生産方式を導入する計画を立て、京都府知事の認定を受けた農業者です。認定計画に基づいた農産物にエコファーマーマークを付けています。

注意！農作業事故が増加！

今年の5月から9月までの間に農作業事故が5件も発生しました。事故原因は、トラクターの横転、耕耘機の誤操作、耕耘機の踏切事故、バーナーの引火でしたが、そのうち、死亡事故は3件ありました。死角の多い農業機械を操作するときは、死角にも配慮し十分に安全確認しましょう。

農業機械の盗難が急増！

農業機械は大切な財産です。盗まれないように事前に対策をしましょう。田畑に農業機械を放置せずにカギのかかる倉庫に入れ、トラクターのカギは必ず抜き、市販のハンドルロックやタイヤロックをかけましょう。倉庫入り口に大型トラックなどの運搬車が進入できないようにしましょう。

～守りましょう！ 農薬の適正使用であなたの農業～

農山漁村伝承技能登録

2人の「匠」と8人の技能登録者が新たに認定されました。

京都府農山漁村伝承優秀技能「匠」に認定

「農の匠」小長谷 芳男

(宮津市大垣)

～みつばちの飼育～



移動や管理がしやすい独自の7枚箱養蜂を実践し、温度や給餌などの的確な管理技術により高品質な蜂蜜を生産。作物に合わせた花粉交配用みつばちを長年にわたり耕種農家に貸出し、地域の野菜・果樹生産を支えている。

「海の匠」松尾 庸介

(京丹後市網野町掛津)

～小型定置網漁法～



従来使い捨てだった碇を継続利用できる方法を考案し、資源の有効活用や経費節減を実現。日本海外海域の厳しい操業環境に適した漁具・漁法の改良を重ね、近年減少傾向の小型定置網漁法を伝承。

京都府農山漁村伝承技能登録者

氏名	登録技能名	市町村名
溝口 兵一郎	水稻の無農薬栽培	宮津市
井上 喜久治	良食味米生産	京丹後市大宮町
井上 幸代	みそづくり	京丹後市峰山町
長砂 廣一郎	ナシの高品質生産技術	京丹後市久美浜町
安田 春子	漬物加工(粕漬)	京丹後市峰山町
山口 強子	もち加工	京丹後市弥栄町
和田 喜孝	野菜苗生産	京丹後市久美浜町
西口 敏明	小型定置網漁業技術	京丹後市丹後町

平成25年度 京都府環境にやさしい農業推進コンクール 梅本農場(弥栄町)が京都府知事賞



京都府では、有機農業など環境にやさしい農業に取り組む農業者等の拡大を図るため、「環境にやさしい農業推進コンクール」を開催しています。梅本農場は環境にやさしい農業の確立を目指して意欲的に経営や技術の改善に取り組み、農村環境の保全活動を通じ地域社会に貢献していることが評価され、11月30日農林水産フェスティバルで京都府知事賞を受賞され、全国環境保全型農業コンクールでも奨励賞を受賞されました。

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が認定し、地域農業の活性化や後継者育成などに御尽力いただきます。よろしくお願ひします。

- 指導農業士 太田 豊さん(与謝野町)
- 青年農業士 大江 陽介さん(京丹後市網野町)

退任される農業士さん

地域や若い担い手のリーダーとして御活躍いただき大変お世話になりました。

今後ともそれぞれの立場で地域農業の発展のため御支援をお願いします。

- 指導農業士 由村 幹夫さん(与謝野町)
- 青年農業士 小石原光範さん(京丹後市網野町)
吉田 陽一さん(宮津市)

京都「丹後・食の王国」便 ～大根の焼酎漬～



材料

大根	5kg
塩	200g
砂糖	100g
焼酎(35°)	500cc
うこん粉	少々
昆布	少々
トウガラシ	2本

作り方

- ①大根は皮をむき、2つ割りにして2～3日干す。
- ②材料を全部、食品用のポリ袋に入れて輪ゴムでしめる。
- ③1日に1～2回上下をかえる。
1週間したら食べることが出来る。重石の必要がない。