

各地で京力農場プランの作成を進めています



京力農場プランは、5年後の地域の担い手を明確にするとともに、農地の集積や産地づくり計画、それに必要な方策などを具体的に話し合って作成するプランのことです。

現在、丹後地域では35カ所のプラン作成が完了し、ほかにも作成・検討が進んでいる地域が複数あります。プラン作成のきっかけは、新規就農者の受け入れや事業の導入、農地の集約など様々です。また、複数の集落が連携して作成したところもあります。

ぜひ、あなたの地域でも検討してみたいかがでしょうか。

農業士活動報告 近畿ブロック農業士地域研究会



去る7月31日京都市内において、近畿地方の農業士150名が集い研究会が開催されました。

講演では、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の文化や繊細な味覚を食育活動を通じて次世代にどう伝えていくかを学びました。

事例報告「丹後農業実践型学舎の取組」は、各地の農業士からも高い関心が寄せられました。

また、京都府各地の農業紹介コーナーでは、農業士自慢の果物・米・加工品を展示し、丹後ならではの特色ある農業の情報発信を行いました。

京都「丹後・食の王国」便 ～新生姜のたいたん～



【材料】

新生姜 250g、昆布 20g、だし汁 1カップ
A(しょうゆ 50cc、砂糖大さじ3、酒大さじ3、みりん大さじ3)

【作り方】

- ①生姜は薄切りにして、20分ほど水にさらす。
- ②鍋に湯を沸かし、生姜を入れ、沸騰して5分煮て水にさらし、ざるに上げ水をよく切る。
- ③昆布は細切りにする。
- ④だし汁に③の昆布を入れ少し煮たら、生姜とAを入れ、昆布がやわらかくなったら出来上がり。

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成26年10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20号

京都の日本酒を支える酒米産地の確立



「京の輝き」の採種ほ場の現地検討会を開催



酒造メーカーと関係機関で現地を巡回



7月23日に酒米夏期講座を開催



出穂期を迎えて現地講習会を支援

【表】平成26年度の丹後地域での酒米生産状況

	京都府生産面積 (ha)	うち丹後生産面積 (ha)	丹後生産者数
「祝」	118	67	79戸
「京の輝き」	110	76	73戸

丹後地域では、日本酒の原料となる酒米がたくさん作られています。その中でも多いのは、もと米となる品種「祝」と掛け米となる品種「京の輝き」です。普及センターではJAや市町等の関係機関と協力しながら、これら2品種の産地確立をめざし、収量と品質の向上に向けて活動しています。

主な活動は、次の5つです。

- ①現地講習会・セミナーの開催や支援
- ②栽培管理情報の作成、③栽培こよみの作成
- ④展示ほ場の設置、⑤基肥一発肥料の試験

主食用米の需要減少や前年産米在庫の増加など、米価に対して厳しい情勢が今後も懸念される中、水田や水稲用機械が有効に活用できる、酒米の生産を今後も推進していく予定です。特に「京の輝き」は、加工用米として生産調整の一環で取り組めますので、生産調整に何をやるか悩んでいる方にはお勧めです。

今後も農家の皆さんに酒米を安心して作っていただけるように、関係機関との協力体制で支援を進めていきます。



今年の「実証活動」の紹介



九条ネギ「ネギアザミウマ」対策試験



丹後管内では、主にハウス栽培で九条ネギを周年栽培していますが、春先の抽苔や夏季の病害虫被害など、安定生産を脅かすトラブルが発生します。これらの問題解決を目指して、新しい品種や生産資材の現地実証活動を行っています。

夏季のハウスネギ栽培では、ネギアザミウマの被害が問題になります。長さ1.5mm程度の細長い小さな虫で、ハウスに防虫ネットを張っていても、侵入を完全に防ぐことは難しい害虫です。

このネギアザミウマは赤色をしっかり認識できないことから、ハウス周囲の防虫ネットを赤色のものにするこことによる被害軽減効果の現地実証を行ったところ、非常に高い効果が確認されました。

この赤色防虫ネットは通常の防虫ネットと同じように使用することができます。通常のものより割高にはなりますが、防虫効果は高く、徐々に導入が進んでいます。

彼岸小ギクの産地化に向けて



彼岸小ギク品種「初秋」

小ギクはお盆、お彼岸の仏花として根強い需要のある切り花です。丹後地域では、56戸の農家が430アールの小ギクを栽培し、JA京都の共販で京阪神の市場に出荷しています。

しかし、お盆に比べ、秋彼岸の出荷の割合が1割程度と少なく、販売単価の年変動が大きい要因となっています。秋彼岸に安定的に出荷できる品種が3色揃っていないことが、出荷が少

ない要因の一つになっています。

京都府(農林水産技術センター、南丹普及センター、丹後普及センター)では、JA京都小ギク部会と協力して、前年度の試作で彼岸の需要期に開花した5品種について、再度農家で栽培をして、実証することになりました。

丹後地域では京丹後市久美浜町と宮津市の2カ所で試験栽培を行っています。

「紫ずきん」の新品種を試作中です!!



秋の味覚である『紫ずきん』は、ここ丹後地域では、黒大豆産地として豆づくりに定評があることから、ブランド出荷が始まった平成8年から生産に取り組みられています。『紫ずきん』は粒が大きく、もちもちした食感が特徴です。ただし、『紫ずきん』の中の主要品種である「紫ずきん(早生)」はダイズモザイクウイルス(略称 SMV)にかかりやすく、莢の茶しみによる品質低下と減収の原因となっていました。

そこで、京都府農林水産技術センターがSMV

に抵抗性を持つ新品種「紫ずきん3号」を育成しました。食味特性は「紫ずきん(早生)」と同等で、茶しみ莢が減って出荷の増大が図れることから、『紫ずきん』の生産拡大に有効と考えられます。

丹後地域でも2軒の農家で試験栽培していただき、生育は概ね順調であり、従来の「紫ずきん(早生)」とほぼ変わらない姿を示しています。今後、普及センターでは収量や品質の調査を行うとともに、皆さま方に安心して作っていただけるよう、取り組みを進めていきます。

丹後のいきもの



シュレーゲルアオガエル *Rhacophorus schlegelii*

皆さんはこんなカエルを見たことあるでしょうか？ じつはこのカエル、皆さんがよく知るアマガエルとは別種のカエルです。

「シュレーゲルアオガエル」という名のこのカエルは日本固有の種で、田んぼや湿地、周辺の草地や木の上に生息します。アマガエルによく似ていますが、顔に鼻から鼓膜にかけて、黒い筋がなく、目が青いのが特徴です。丹後地方でも今年、田んぼや畑で見られました。皆さんも一度ご自身の畑や田んぼで探してみたいかがでしょうか。