

普及センターだより



試食品を手に生産者と意見交換する講師(左)



持ち込まれた14品の試食品をテーブル別に取り分ける普及指導員
京都府

農産物直売所の魅力向上のために地域資源を活用し、農産加工品の商品開発を支援しています。

11月8日に綾部市中央公民館でセミナーを開催し、「選ばれる商品づくり」をテーマとして、農林水産省6次産業化プランナーの岩本真理子氏から地域の特徴を活かし、商品を育てていくことの大切さを学びました。また、参加者が持参した商品を試食し、講師の講評や生産者とのやりとりを通じて商品開発のヒントを共有しました。「食べながら講師の話を聞いて考え方がわかった」「などの意見や、他の商品とコラボを希望する参加者もあり、有意義な機会となりました。

農産加工品・新商品開発セミナーを開催!

京都府中丹広域振興局農林商工部

ひがし
中丹東農業改良普及センター

〒623-0012 綾部市川糸町丁畠10-2
TEL 0773-42-2255
e-mail:chushin-no-higashi-nokai@pref.kyoto.lg.jp

にし
中丹西農業改良普及センター

〒620-0055 福知山市篠尾新町1-91
TEL 0773-22-4901
e-mail:chushin-no-nishi-nokai@pref.kyoto.lg.jp

発行
2019年(平成31年)
冬号

“築いていこう 差別のない 明るい社会”

～30年度に取組んだ普及活動の重点計画～



排水対策を現地で打合せ



順調に生育する小豆(綾部市)

② 中丹地域の重点作物である小豆の安定生産に向け、重点対象組織に対し、技術情報発行や排水対策を啓発。その結果、重点対象組織の平均単収が向上しました。



酒米研修会①(30年産の振り返り)



酒米研修会②(酒蔵見学・福知山市)

① 米政策が転換された中、米や小豆など需要に応じた生産が行えるよう中丹米の知名度向上に向け、良食味数量の充足に向け酒米研修会を開催しました。

② 直売所で加工品販売を行う組織などに対し、新商品開発セミナーを開催。中丹地域の特色ある農産物を使った加工品開発のマッチングから、直売所の活性化を目指しました。
③ 地産地消を見据えた加工体験メニューのモデルプログラムを開発メニュー販売の足がかりとしました。

2 地域・絆づくり



LINEで情報共有



京都市場視察



ほ場互見会

③ 万願寺甘とうを経営の柱とするい手を集めた「万とうゼミ」を開催し、栽培技術、経営改善指導とともに、LINEを活用したゼミ生相互の情報交流を促進しました。

③ 就農希望者への提供資料とする具体的で実践的な営農類型策定に向けた品目別経営指標を14品目作成しました。

② 農業と福祉の連携を進めるため、連携を希望する農業者や福祉事業所双方を訪問、連携に向けた課題などを抽出しました。



獣害柵の設置方法



農薬の散布方法



先輩農家を訪問



農作業安全

① 将来を担う新規就農者等を対象にした中丹地域農業基礎講座(全7回)を開催し、農業経営に活かす基礎的な知識の習得に努めました。

3 人づくり・組織づくり

クローズアップ中丹 Vol.8

様々な角度から
頑張る方々を紹介

もり つよし
森 剛さん (舞鶴市赤野)

<経営概要(30年度)>
・万願寺甘とう 6a (ハウス2棟)
・トマト 3a (ハウス1棟)
・イチゴ 6a (ハウス2棟)
・紫芋 8a ・水稻 60a
・堀川ごぼう 7a ・その他 10a



昨年7月の西日本豪雨では、2棟のハウスが倒壊し万願寺甘とうも2mほどの冠水被害を受けましたが、将来を見据えた農業に前向きに取り組んでいます。昨年度まで2年間、京都府農業士会の女性部会長をさせていただきました。様々な役割があり大変でしたが、他地域の女性農業士との交流ができた点がよかったです。

舞鶴市赤野で施設園芸を中心に営む森剛さん。平成26年にご夫婦で就農され、経営開始型の実践農場で1年間の研修を積みました。

森さんは自分の原点はどこにあるのかを考え、おばあさんが農業を始めた赤野で就農されることを決意。ご夫婦が好きなイチゴやトマトに加え、地域特産物の万願寺甘とう等を栽培品目に選ばれました。農作業を進めておられます。

経営体として成長するために毎年何か新しいことにチャレンジすることを自らに課しておられ、今年は工ビニール栽培に取り組まれる予定です。

め加工をはじめました。昨年7月の西日本豪雨では、2棟のハウスが倒壊し万願寺甘とうも2mほどの冠水被害を受けましたが、将来を見据えた農業に前向きに取り組んでいます。昨年度まで2年間、京都府農業士会の女性部会長をさせていただきました。様々な役割があり大変でしたが、他地域の女性農業士との交流ができた点がよかったです。



なかがわ てるこ
中川 輝子さん
(舞鶴市地頭)

平成18年に万願寺甘とうで始めた農業も、現在は、万願寺甘とうを主力に、野菜採種、いちご、ネギなどをハウス12棟で生産しています。また、農産物の附加価値をつけるた

担い手養成実践農場研修修了者に聞く

<経営開始型>

幸い、組合長個人が法人化されたので、この法人を核として管理できなくなつた農地を管理できるようになり、當農組合は農繁期を中心に行なっています。當農組合は社屋、トラクター2台とコンバイン、乾燥用施設と乾燥機、粉砕機、選別機を所有し、米とそばを生産しています。

地域全体が高齢化しており、この地区でも後継者は多くありません。他の集落



平野水上地区
(福知山市夜久野町)

- ・中心となる担い手 1法人+1組織
- ・水面面積 19ha
- ・スローガン
『平野・水上の農地、農業をみんなで継続、維持しよう』

京力農場。プランで はばたく地域



人気の個人毎の米の調製



共同水路の整備作業

○○さん家のお料理レシピ

『豆っこようかん』



<材料>

白大豆(乾燥).....	400g
糸寒天.....	23g
グラニュー糖.....	800g
水.....	600cc
※水あめ.....	大さじ1

白大豆でタンパク質たっぷり
お茶受けや子供のおやつに!

<作り方>

- ①大豆を洗って熱湯に浸し、皮を取り
- ②圧力鍋で煮る。柔らかくなればそのまま3時間くらいおく。水にさらしてあく抜きをする。
- ③ミキサーに2分くらいかけて餡状にして水気を絞る。
- ④糸寒天をよく洗って水600ccに2~3時間浸して戻す。
- ⑤寒天を鍋に入れて透明になるまで煮る。
- ⑥煮とけた寒天とグラニュー糖を煮込み鍋に入れて
- ⑦の餡状になった大豆と合わせて練り込む。15~20分くらい練り込めば鍋底に見えるようになる。
- ※よりつやを出したい場合は練り込んだ後水あめを加え、混ぜる。
- ⑧バットに流し入れ、冷やし固めてできあがり。



綾部市生活改善グループの皆さんにお聞きしました

普及センター掲示板

新しい農業士さんです

後継者の育成等
よろしくお願いします!



きたやまよしのり
北山慶成さん
(福知山市)

万願寺甘とうを経営の柱としています。2015年からJAが開始した万願寺甘とうの通販事業は、まだ認知度が低いですが特産品としてお中元に利用されたり、思い出の味として子供への贈り物に使われています。さらに多くの人に利用してもらえるように販促活動に取り組んでいきたいです。



ながいひさお
永井久男さん
(綾部市)

父親の体調不良もあり、7年前に就農し、水稻・茶・小麦・小豆・野菜の複合経営を引き継ぎました。私にとっては、両親や両親の知人農家の方々が「農業のいろは…」の先生でした。また、以前の仕事で知り合ってきた方々をはじめ多くの先輩農家の皆様や地域の先輩方との付き合いが、私の農業知識となっています。

今後は、若い農業者のパワーや大きな夢を自分自身にも当てはめながら、この先ずっと農業経営で生活できるよう、良き相談相手として共に夢を持ちながら応援させていただきたいと思います。



なかにしとおる
中西 徹さん
(福知山市)

大阪府高槻市からIターンで就農しました。ハウスの効率的な運用を意識しながら、現在はハウス12棟で万願寺甘とう、コマツナ、ナスなど多くの品目を栽培しています。地域の活性化に貢献するとともに、若手農業者に対しての道しるべとなっていきたいです。

～退任された農業士さん～

しらはせきょういち
白波瀬恭一さん(福知山市)

お世話になりました。



GAPシリーズ②

『農場におけるリスク管理』

農場には、様々なリスクがあり、それを減らす「リスク管理」が重要です。主なリスクには、河川湖沼の周辺環境への肥料・農薬の流出、微生物や農薬等による農産物の汚染、作業者の事故、廃棄物や資材による環境汚染等があり、農業経営では多岐にわたるリスク管理が必要になります。

管理手法としては、まず、①農場にどのようなリスクがあるか認識することです。そして、②それらを減らし、無くす方法を「ルール化」し農場の規則として「文書化」し、必要に応じて農場内に掲示します。このようにして、全ての農場関係者がルールを確認でき、守るよう指導することで、大幅にリスクが軽減されます。

田んぼの稻わらは早めに分解! 石灰窒素の散布はお済みですか? ～春のワキ対策～

代かき後の水田に未分解の稻わらが残っていると、気温の上昇とともに有害なガスが発生しやすくなります。ガスの発生は稻の根を弱め、生育を阻害し、分け足不足などの収量減の原因になります。

秋にすき込みをしていない場合には、3月中旬までに石灰窒素を散布して稻わらをすき込み、分解を進めましょう。

石灰窒素は窒素源になりますので、春施用の場合は基肥量を調節してください。



ワキの影響で生育不良が目立つ

全国茶品評会 11年連続の産地賞!!

全国茶品評会東京大会において、かぶせ茶部門で綾部市が産地賞を受賞し、日本一となりました。綾部市は昨年から2年連続、中丹地域では11年連続という快挙を達成しました。昨年の台風による水害や冬期の寒害により茶樹の生育が揺わらず、茶づくりが難しい年でしたが、生産者のみなさんの高い技術と細やかな管理によって良質な一番茶が出来上がりました。生産現場では、早くも来年度のおいしいお茶づくりに向け、スタートしています。



農山漁村伝承優秀技能者 「農の匠」に認定

伝承技能登録者の内、極めて希少価値が高く優秀な技能者を毎年認定しています。

しもおせいいち
霜尾誠一さん(舞鶴市)

「採卵鶏の飼育」

鶏の健康状態や採卵成績などを1羽ごとに把握する緻密な飼養管理技術をもっておられます。また、鶏に給与する飼料はひなから成鶏まですべて自家配合飼料というこだわりをもち、特に地元産の飼料原料を多くしたいという思いから、飼料用米と万願寺甘とうの完熟果を配合した飼料を平飼い鶏に給与し、「めでたまご」というブランド卵を開発・販売しております。



“農薬はラベルをよく見て、安全に使用しましょう”