

# 農林漁業のうごき

京都府 No.182 平成30年 はる号



## 内容

<b>特集 1</b>	平成30年度農林水産関係当初予算の概要（平成29年度2月補正予算の一部を含む）……………	2～5
<b>特集 2</b>	森林に育まれる豊かな水を守る条例を定めました！……………	6
<b>シリーズ</b>	農林水産技術センターへようこそ 第6回 茶業研究所……………	7
<b>トピックス</b>	高校では西日本初！府立高校2校がGLOBALG.A.P. 認証を取得／…………… 次代を担う農業者が経営力向上に取り組んでいます／ 京都産水産物を買える・食べられるお店を御紹介します／ 京都の美味しいお米 「京のプレミアム米」8点を決定！／高校生和食コンテストを開催！／ 「第1回 Woody コンテスト」の入賞作品が決定！	8～9
<b>地域の取組</b>	「海の京都展望ライン」丹後縦貫林道が結ぶ丹後の魅力を伝えるガイドブックが完成！！…………… 「森の京都ジビエフェア2018冬」を開催しました 育てよう・食べよう 地域の宝 「丹波くり」 「空き家セミナー& 個別相談会」を開催！	10～11
<b>シリーズ</b>	世界に誇れる宇治茶の魅力 第6回 宇治茶のブレンド（合組）技術について……………	12

**農地を借りたい人も、貸したい人も！**  
 ～安心と信頼の農地バンク 京都府農地中間管理機構～  
 詳しくは(公社)京都府農業総合支援センター(075-417-6868)へ

特集

# 1 平成30年度 農林水産関係当初予算の概要

(平成29年度2月補正予算の一部を含む)

京都府では平成30年度は、年度当初から講じていかねばならない取組（①「共生社会」の推進を中心とした福祉施策、②深刻化する人手不足対策を中心とした中小企業施策、③今年中に取り組むべき「明治150年」関連施策、④台風災害からの復旧・復興等）に限定した骨格的予算として編成し、予算規模は、一般会計で8,519億7,200万円を計上しました（国の補正予算を活用した29年度予算を含めた14箇月予算としては、8,629億7,800万円）。

農林水産分野においても、①農林水産業の未来を創る ～マーケットイン戦略の推進～、②農林水産業を牽引する担い手を支え育む、③農山漁村を守り支える地域振興、安心・安全対策の3本柱で、京都府農林水産業と地域振興における人づくり・生産性向上を図るために必要な予算として一般会計で約195億円（同上の14箇月予算としては、223億円〈前年14箇月予算比3.8%増〉）を計上しました。その主な内容を以下に御紹介します。

## 1 農林水産業の未来を創る ～マーケットイン戦略の推進～

### <生産体制強化>

#### ■京の米農家維持緊急対策事業……………【一部新規 2億2,021万円】

- ・平成30年度の国の米政策の見直しを踏まえ、農家の収益を確保するため、①生産の低コスト化、②販路拡大、③米からの転換を支援する3つの緊急対策を展開する。

##### ①生産の低コスト化（4,500万円）

生産の効率化に必要な大型の共同機械等の導入や農業用施設の予防的修繕などのアセットマネジメントの取組を支援。

##### ②米価向上・販路拡大（650万円）

おいしいお米コンテストの開催や社員食堂等向けの多収の主食用米などの新たな販路を拡大する取組を支援。

##### ③米転換作物生産拡大（1億6,871万円）

経営相談等ソフト面と共同機械、パイプハウス等整備のハード面の両面支援で高収益作物等への転換を進め、所得拡大に向けた取組を支援。

#### ■京都農業経営強化事業……………【継続 1億4,320万円】

- ・府内産農産物を求める外食産業等の企業ニーズと生産者を結びつけ、マーケットインによる儲かる農業を実現する。

#### ■農地集積規模拡大支援事業……………【継続 2億2,195万円】

- ・担い手への農地集積を加速化し、農業経営の規模拡大と経営力強化を支援する。

#### ■新集落営農総合対策事業……………【一部新規 9,670万円】

- ・持続可能な集落営農組織の育成に向け、多様な課題に対応した相談体制や専門家チームの派遣体制を構築するとともに、後継者の確保から経営の多角化や規模拡大まで、経営の発展段階に応じた支援を実施する。

- **京都酪農「牛づくり・草づくり」事業**……………【新規 5,351万円】  
 ・日EU・EPAの影響や乳用後継牛の価格高騰の影響を踏まえ、酪農業の生産基盤を強化するため、府内で後継牛の育成及び稲WCSの生産を行う体制の整備を支援する。
- **畜産ブランド・収益力強化事業**……………【一部新規 2,566万円】  
 ・府内産和牛の高品質化及び増産を図ることで、畜産・酪農経営者の収益力を強化する。
- **京都産水産物生産・流通拡大事業**……………【継続 1,800万円】  
 ・生食用カキの試験生産のほか、トリガイの養殖等の施設導入や地産地消の取組、試作品開発等を支援する。
- **林業「森世紀」創造戦略事業（生産体制強化）**……………【一部新規 1億6,127万円】  
 ・事業者の連携により伐採から再造林までの低コスト化を進め、木材生産を促進することで、出材量を増やすとともに、豊かな森づくりを推進する。

### <6次化推進・加工体制強化>

- **京の食6次化ビジネス創出支援事業**……………【継続 5,338万円】  
 ・農林漁業者と食品関連企業が連携した新商品開発や農業法人等の6次化の取組を京の農業応援隊による伴走や加工技術、マーケティング等の専門家派遣により支援する。
- **京都牛輸出促進1億円事業**……………【継続 1,000万円】  
 ・輸出認定基準に対応した京都市中央卸売市場第二市場の整備等を支援することで、京都牛の輸出促進やブランド力向上を図る。（10年間で1億円を支援）
- **林業「森世紀」創造戦略事業（加工体制強化）**……………【一部新規 2億4,800万円】  
 ・府内完結型の木材産業体制の構築に向け、CLTの普及促進や木材加工流通施設の整備を支援する。

### <販路拡大>

- **「おいしい京都」府内戦略事業**……………【一部新規 2,691万円】  
 ・京野菜等の魅力を発信するため、PRイベントや子育て世代の消費者等による料理コンテストを開催する等きめ細やかな消費拡大策により農林水産物の販路拡大を図る。
- **「おいしい京都」首都圏戦略事業**……………【一部新規 1,600万円】  
 ・京野菜のほか、京のこだわり畜産物や丹後産海産物のフェアを、メディア等の発信力が高い首都圏の有名百貨店や体験型レストラン等で開催する。
- **「おいしい京都」世界戦略事業**……………【一部新規 800万円】  
 ・海外での認知度向上による需要拡大のため、フェア開催や「京もの提供店」の海外展開等による販売促進活動を実施する。
- **京のおもてなし「<sup>はなくだものがたり</sup>花果物語」文化発信事業**……………【一部新規 100万円】  
 ・2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて、京都の花や果物の展示及びその伝統文化等を紹介するワークショップ等を開催することで、消費拡大と生産振興を支援する。
- **林業「森世紀」創造戦略事業（販路拡大）**……………【一部新規 1億3,961万円】  
 ・CLTを含めた府内産木材の利用を促進することで、公共施設や民間施設等における需要を拡大するとともに、府民に対し木材利用や木の文化を発信する。

## 2 農林水産業を牽引する担い手を支え育む

- **京都農人材育成総合対策事業**……………【一部新規 5億5,713万円】
  - ・攻めの農業への転換を図るため、オール京都体制で「京都農人材育成センター」を運営し、京の農業応援隊（農業改良普及センターなど）による技術研修などの伴走支援に加え、農業者それぞれの段階に応じた研修を実施する。
- **3万農家総元気づくり事業**……………【継続 2,430万円】
  - ・京の農業応援隊や外部人材を活用し、伴走支援を強化することで、担い手の確保・育成や販路開拓支援等を実施する。
- **畜産経営継承支援事業**……………【継続 255万円】
  - ・担い手が高齢化する中、初期投資の大きい畜産の経営継承を推進するため、新規就農者に対し、実践的な技術・経営研修を実施する。
- **海の民学舎事業**……………【継続 390万円】
  - ・新規漁業就業希望者に対し、実践的な講義・実習を実施するとともに、漁村定着を支援する。
- **漁業・漁村の未来を担う若い漁業者育成事業**……………【継続 600万円】
  - ・「海の民学舎」の修了生等に対し、中古漁船の導入支援及び漁村を担うリーダーとなるための研修を実施する。

## 3 農山漁村を守り支える地域振興、安心・安全対策

### <地域振興>

- **農村型小規模多機能自治推進事業**……………【一部新規 1億4万円】
  - ・米政策の転換や農山漁村の過疎高齢化が進む中、小規模農家も含めた農山漁村全体を守る地域活動を強化するため、外部人材の活用を含めた地域の基盤づくりや、地域資源を活用した「なりわい」づくりから企業と提携したビジネスへの発展まで一体的に支援し、トータルマネジメントを行う農山漁村コミュニティ（農村型CMO<sup>(※)</sup>）を形成する。
  - （※）農村型CMO：地域活動と収益活動を一体的に運営する農村コミュニティ法人
- **耕作放棄地再生推進事業**……………【一部新規 1,850万円】
  - ・移住者等の営農活動や再生作業等の支援及び京都モデルファーム運動の推進により、耕作放棄地の再生・活用を促進する。
- **有害鳥獣総合対策事業**……………【一部新規 5億5,428万円】
  - ・メスジカ等の捕獲強化、捕獲個体の処理施設の整備や防護柵の整備への支援、ジビエ利用拡大に向けた担い手育成等により農作物被害対策を推進する。
- **京都移住促進プロジェクト事業**……………【一部新規 1億9,352万円】
  - ・農山漁村の担い手が減少する中、移住者の営農支援や新たな担い手の確保など都市との共生によるまちづくりを総合的に推進し、活力ある地域を創出する。
- **京都モデルフォレスト推進事業**……………【継続 500万円】
  - ・森林所有者、ボランティア団体、企業等が連携した府民参画、府民協働による森づくりを推進する。

### <安心・安全対策>

- **災害に強い保安林整備事業**……………【一部新規 4億8,000万円】
  - ・近年の豪雨災害による流木被害等に対応し、安心・安全な地域づくりを推進するため、保安林における間伐等の森林整備及び治山施設の整備等を実施する。

■豊かな里山再生事業.....【継続 4,674万円】

・森林病害虫の被害を防止し、里山の再生等を推進する。

■京のこだわり畜産物バイオセキュリティ向上事業.....【継続 62万円】

・「京のこだわり畜産物生産農場」の登録を進め、生産技術や衛生対策の向上を図る。

<その他>

■食の味<sup>み</sup>らい故郷づくり事業.....【継続 207万円】

・保育所や幼稚園等における調理体験など、未来を担う子どもたちへの食育活動により、日常の食育を推進する体制を整備し、子どもの味<sup>み</sup>らいの発育と家庭への食育波及効果を図る。

■食品ロス削減事業.....【継続 160万円】

・食品ロス削減に向け、行政、食品製造等の関係者と府民等が一体となった取組を推進する。

■林業「森世紀」創造戦略事業

(豊かな森を育てる府民税市町村交付金).....【継続 3億6,490万円】

・豊かな森を育てる府民税の趣旨に合致する市町村事業に対して交付金を交付する。

## 平成29年度 2月補正予算(国補正関係)の概要

京都府では公共事業等について、国の補正予算も積極的に活用しながら進めるために府議会2月定例会で冒頭提案を行い、平成29年度2月補正予算において、一般会計で110億6百万円を計上しました。このうち農林水産分野では28億44百万円を計上しました。

■農林水産業基盤整備事業.....【継続 28億4,400万円】

・ブランド京野菜などの生産振興により、京都の農林水産業を未来につなげるため、生産基盤を整備するとともに、農山漁村地域の整備を実施する。

農政課 経理担当 TEL : 075-414-4948

お知らせ


**農作業事故を防ぐために**

春の農繁期、田植機やトラクター等の操作には十分注意しましょう。

～平成30年春の農作業安全運動開始～

**運動期間：4月1日～6月30日**


一人一人の安全意識と仲間との「声かけ」が農作業事故を防ぎます！



お知らせ

**家畜を飼育している皆さんへ**

2月1日時点の飼養状況の報告が法律で義務化されています



**報告期限**

毎年**4月15日** 毎年**6月15日**

(牛、馬、めん山羊、豚など) (鶏、あひる、だちょうなど)

**お問合せは、最寄りの家畜保健衛生所へ**

特集

## 2 森林・緑環境づくり

## 森林に育まれる豊かな水を守る条例を定めました！

水は命の源であり、生活用水としてだけでなく、京料理や京都の伝統産業、伝統文化を支えてきた、かけがえのない府民共通の貴重な財産です。

府民のみなさんがこの大切な京都の水の恩恵を受け、安心して豊かな生活を送ることができるように、森林のもつ水源涵養機能<sup>かんよう</sup>\*1の維持に必要な地域を重点森林水源保全地区として指定し、取水<sup>すいすい</sup>\*2や土地取引等について規制を定め、将来にわたって豊かな水源を確保することを目的に「京都府森林水源地域の保全等に関する条例」を制定しました。

※1 水源涵養機能：森林の土が、雨水を貯め、河川へ流れ込む急激な増水を抑えて洪水を起こりにくしたり、川の水を途絶えないようにする機能。また、雨水が森林の土を通過することによって、水をきれいにする機能。

※2 田畑等のかんがい用や生活用の取水については対象外とします。



森林に育まれる豊かな水

## 1 重点森林水源保全地区

森林水源地域<sup>しんりんすいげんちいき</sup>\*3内において、水源涵養機能を考慮して土地の利用又は取水について、特に適正な実施を図るべき区域を、市町村長からの提案を受け、または同意を得て知事が「重点森林水源保全地区」に指定します。

※3 森林水源地域：府内の森林地域及び水源涵養の点から森林地域と密接に関連する地域。

## 2 重点森林水源保全地区における規制

## (1) 取水の許可

一定規模以上の取水をしようとする者に対して、知事の許可を受けることを義務付けます。取水が周辺地域の生活環境等に大きな影響を与えることが明らかであるときは許可をしません。ただし、この条例では田畑等のかんがい用や生活用の取水等については許可を不要とします。

## (2) 土地の権利移転等の契約の事前届出

重点森林水源保全地区の土地所有者等に対して、土地の権利を移転する等の契約を結ぶ前に、知事への届出を義務付けます。知事は、届出をした者に関連法令の情報提供など必要な助言を行います。

## 3 京都府森林水源地域保全審議会

重点森林水源保全地区の指定や取水の許可等にあたり、専門的な意見を聴くため京都府森林水源地域保全審議会を設置します。

# シリーズ 農林水産技術センターへようこそ

## 京都府の研究機関の研究内容や成果をご紹介します

### 第6回 茶業研究所

1月17日に新施設の完成記念式典を催し、宇治茶の研究・交流拠点としてリニューアルした茶業研究所を紹介します。

「お茶の京都」のターゲットイヤーにあわせて新しく生まれ変わった茶業研究所では、企業・大学等との連携による先進的な技術開発や、生産から製造・販売までの幅広い人材育成などの機能を強化し、世界を視野に入れた宇治茶産業のイノベーション創出や宇治茶の新たな価値・魅力の発信を目指します。

#### 新施設の概要

新施設は、オール府内産木材で建築されたオープンな空間設計で、宇治茶産業を担う様々な人々が交流し、自由な発想のもと共同研究を行う環境が整いました。



新しい本館の外観（左）、製茶研究棟の外観（右）  
 <オール府内産木材による木造建築、一部に CLT（直交集成板）を使用>

#### 設備紹介

新しい本館には、企業・大学等と共同でお茶の新商品開発や機能性研究ができるオープンラボ（食品加工、機器分析）を備えるとともに、製茶研究棟には、民間企業と共同開発した新型のてん茶乾燥機を設置し、実用化を目指します。



オープンラボ（食品加工研究室、機器分析研究室）（左）  
 遠赤外線ヒーターを熱源とする新型のてん茶乾燥機（右）

### 茶業研究所完成記念式典 & 公開シンポジウム

完成記念式典は、多数の来賓を迎え、盛大に挙行されました。

また、内覧会では、府内産木材による内外装や開放的な研究空間と最新の研究設備・機器が注目されました。

式典後に開催した公開シンポジウムでは、高品質な宇治茶をいかした商品開発の重要性や、機能性成分の PR、新しい楽しみ方の提案などにより、付加価値を高めた宇治茶の未来の姿について御意見をいただき、新たなイノベーションのスタートを切りました。

完成記念式典の様子（上）、パネルディスカッションの様子（下）



茶業研究所では施設の見学を受け付けておりますので、御希望の方は事前にお問い合わせください。

農林水産技術センター農林センター茶業研究所 TEL：0774-22-5577

## トピックス

安心・安全づくり

### 府内初 高校では西日本初！府立高校2校が グローバルギャップ GLOBALG.A.P. 認証を取得

農産物の安全を確保し、労働安全・環境保全などに配慮したより良い農業生産を実践する「GAP (Good Agricultural Practice)」の取組が進んでいます。今年度、木津高校（品目：荒茶）と農芸高校（品目：トマト）が、世界基準の認証制度である「GLOBALG.A.P. 認証」を、府内で初めて取得しました。

今後は両校をモデル農場として、府内の農業者へGAPの取組を広めていきます。



GAP 認証審査の様子（左：木津高校 右：農芸高校）  
（平成29年10月・11月）

農産課 環境にやさしい農業推進担当 TEL：075-414-4961

ひとづくり・組織づくり

### 次代を担う農業者が経営力向上に取り組んでいます

京都府では関係機関と連携し、「京都農人材育成センター」を設置し、地域農業の中核となる担い手を育成するため、新規就農者から企業的経営を目指す農業者、法人従事者などを対象として、段階に応じた経営研修を実施しています。

「農企業者育成研修」では、分野ごとに、その道の専門家から企業的経営に関する知識を学び、受講生からは「視野が広がった」「こうした研修をもっと行って欲しい」等の声があげられています。

今後も農業者の各種経営研修を開講し、農業者の経営力向上やキャリアアップを支援していきます。



講義は、全国から専門家の講師を招き、受講生同士で交流しながら学びます

経営支援・担い手育成課 農業農村創生担当 TEL：075-414-4914

ものづくり・販路づくり

### 京都産水産物を買える・食べられるお店を御紹介します

京都府では、「海の京都」エリアの魅力アップと京都産水産物の消費拡大のために、四季折々の旬の水産物の情報発信に取り組んでいます。その一環として、京都府漁業協同組合のHPで、地元で水揚げされた新鮮な水産物を買える・食べられるお店を地区ごとに紹介しています。

今後も店舗情報を追加する等、さらに充実させていきますので、「海の京都」エリアへお越しの際は、ぜひ京都の新鮮な水産物を買える・食べられるお店へお越しください！

京都府 水産 お食事処 検索

紹介店の詳細は  
ホームページに掲載



「海の京都」の初夏の味覚「丹後とり貝」

水産課 漁政企画担当・漁業漁村担当 TEL：075-414-4996



ものづくり・販路づくり

## 京都の美味しいお米 「京のプレミアム米」 8点を決定！

京都府産の美味しいお米のコンテストを初めて開催し、120点の応募の中から、8点の「京のプレミアム米」を決定しました。

最高金賞のJA 京都にのくに良食味米研究会（株）アグリテックいかる（綾部市）のコシヒカリの他、7点が選ばれました。



授賞式（平成30年1月）

京のプレミアム米コンテスト

検索

京都府 HP で8名の生産者の取組を紹介しています

農産課 京の米・豆・保険担当 TEL：075-414-4953

## 高校生和食コンテストを開催！

安心・安全づくり

「京都府産食材を使って新たなイベント食を創作する」をテーマに、食文化の伝承を目的として和食の調理技術や創造性を競う「高校生和食コンテスト」を開催しました。応募総数17チームの中から、最終審査に残った8チームを御紹介します。

グランプリ



ripeno（福知山淑徳高校）  
「京の精進料理～卒業を祝う～」

準グランプリ



京の伝統野菜を守る研究班  
（桂高校）

審査員特別賞

ポップコーン（園部高校）、Spring（福知山淑徳高校）、嵯峨野京の食文化ラボ（嵯峨野高校）、食品経済コース1班（海洋高校）、FFJ（洛星高校）、team peace（鴨沂高校）

高校生和食コンテスト

検索

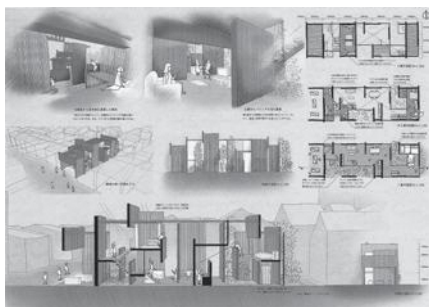
食の安心・安全推進課 食育・地産地消担当 TEL：075-414-5656

## 「第1回 Woody コンテスト」の入賞作品が決定！

森林・緑環境づくり

京都府内産スギ、ヒノキの特性をいかした木造住宅や木製家具のアイデアを募集する「第1回 Woody コンテスト」を開催し、35件の応募の中から選考の結果、入賞作品17点を決定しました。木造住宅部門の入賞作品は府内の「緑の工務店」へ情報提供し、木製家具部門の入賞作品のうち一部は商品化を目指した試作品を製作しています。

【最優秀賞】1点



◀木造住宅・学生部門  
「重層のいえ」  
（立命館大学 理工学部 4年 宮崎昂太）

【優秀賞】5点

※その他入賞作品は、京都府 HP で紹介しています（敬称略）

部門・作品名	受賞者（グループ）
木造住宅・学生部門 林とした住まいの提案	広島大学工学部 チーム森河
木造住宅・一般部門 水平木舟	一級建築士事務所 野村昌史建築研究所 野村 昌史
木造住宅・一般部門 杉柱のいえ	モック建築設計事務所 橋本 政樹
木製家具部門 wakumaru	吉原哲也設計工房 吉原 哲也
木製家具部門 キノママ chair	杉江崇・萬代英志

森づくり推進課 モデルフォレスト推進担当 TEL：075-414-5005

# 地域の取組

## 丹後

### 「海の京都展望ライン」

#### 丹後縦貫林道が結ぶ丹後の魅力を伝えるガイドブックが完成!!

丹後在住の各分野の知識人がふるさとへの熱い思いを込めたガイドブック「楽園への招待状」が完成しました。昨年の丹後縦貫林道リフレッシュ事業完成を記念して発行され、丹後半島の内陸を縦断する延長46kmに及ぶ林間道路から楽しむ事ができる「海の京都」の大展望と、その景色に潜む数々の宝物を展望ラインに沿って南から北へ、里山の自然・文化・暮らしの視点から紹介しています。

府内各観光案内所及び教育関係機関等に配布するほか、先着50名様限定で一般配布も行いますので、御希望の方は下記担当窓口へ事前連絡の上お越し下さい。



ガイドブック (A4版) の表紙 (左) と一部 (右)  
(平成30年3月末発行)

丹後 林道 自然ガイド 検索

※4月上旬に京都府HPでも公開予定

丹後広域振興局 農林商工部 森づくり推進室 TEL:0772-62-4306

## 中丹

### 「森の京都ジビエフェア 2018冬」を開催しました

京都府では、「森の京都」エリアの魅力ある食材のひとつ、ジビエ(シカ肉・イノシシ肉)の消費拡大に向けて、森の京都DMOと協働し、去る1月20日から2月18日に、「森の京都ジビエフェア 2018冬」を開催しました。

今年度は、新たに南丹地域も加わり「森の京都」エリア全域へ取組が拡大するとともに、参加店舗数も29店舗から47店舗に増加し、消費者の皆様からも「こんなにおいしいジビエは初めてだ」「いろいろなお店のジビエが楽しめた」



京料理松正(亀岡市)  
「期間限定丹波ジビエ特別コース」

「ヘルシーで美味しく、今後も楽しみにしています」と好評でした。

今後もジビエが「森の京都」の食材として親しまれ、地域の活性化につながることを目指していきます。



地中海レストラン ソレイユ  
(福知山市)  
「丹波仔猪のポトフ  
地場野菜とサルシッチャ」

中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室 TEL:0773-62-2508

南丹

育てよう・食べよう 地域の宝「丹波くり」

京都府では、大粒で美味しいことで知られる「丹波くり」を地域の宝としてさらに育てていくため、苗木植栽による栽培面積の拡大促進や「京都丹波くりまつり」での即売・加工品販売を通じてPR・発信などに取り組んでいます。

昨年10月には、京都府と兵庫県にまたがる丹波地域の生産者が一堂に会し、両産地が一体となって「第1回丹波くり広域品評会」を開催し、互いの生産技術を競い合いました。今年の秋には、第2回を京都府で開催することとしており、これらの機会を通じて、より多くの方々に丹波くりの魅力を感じていただくとともに、さらなる品質の向上や栽培面積の拡大を目指した取組を進めます。



何と直径  
5 cm !

広域品評会で  
知事賞受賞



丹波くり新規担い手研修会  
(平成29年12月)

南丹広域振興局 農林商工部 森づくり推進室 TEL : 0771-22-1017

山城

「空き家セミナー&個別相談会」を開催！

山城広域振興局では相楽東部地域の活性化のため、町村とともに「相楽東部未来づくりセンター」を開設し、移住促進や企業誘致などの施策を進めています。



空き家セミナー & 個別相談会の状況  
(平成30年1月13日)

その取組のひとつとして、移住希望者のための空き家を確保し、地域のにぎわいづくりを進めるため、1月13日(土)と2月18日(日)に「空き家セミナー&個別相談会」を京都府木津総合庁舎で開催しました。

特定非営利活動法人空き家コンシェルジュの<sup>あり</sup>江正太氏を講師に招き、<sup>えただたか</sup>空き家の所有者に対し、空き家活用のメリットなどをお伝えするとともに、個別に相談を受けました。

今後は、現地相談を経て、移住者の受け入れや交流人口の拡大につながることが期待されます。

山城広域振興局 農林商工部 地域づくり推進室 TEL : 0774-21-2186

## シリーズ 世界に誇れる宇治茶の魅力



宇治茶の文化的景観を  
世界文化遺産に。

## 第6回 宇治茶のブレンド(合組)技術について

皆さんは同じ銘柄のお茶を買って、品質が違ったらどう感じますか？

宇治の茶商は、品質や味を一定に保つため、各産地の様々な特徴を持った茶葉をブレンドする、「合組」と呼ばれる仕上げ技術を創意工夫を重ね、発達させてきました。

特に、抹茶は「合組」技術を駆使し、京都をはじめ、全国の様々な流派や家元の好みや要望に適切に応えてきたからこそ宇治茶の名声が高まりました。

今回は、この宇治の茶商が持つ高度な技術、「合組」の魅力をご紹介します。

### ふる篩い分け・選別・整形

茶葉の太さや長さを揃える「ふる篩い分け」、重さを揃える「選別」や形状を整える「整形」を行い、その後の配合に用いる原料を作ります。

高品質な宇治茶を扱う場合、ふる篩い分けには藤と竹で作られた「宇治篩」(写真1)を、選別には竹製の箕に柿渋を塗った和紙を貼った「ひ出し箕」(写真2)を用います。

「宇治篩」は水平に回したりすることで、「ふる篩い分け」を行い、力加減や篩の扱い方で「ふる篩い分け」の精度が決まります。このため、一定の太さと長さに揃えるには、高い技術が要求されます。

「ひ出し箕」は、茶を入れて上下に振り、あおることで軽いものを遠くへ飛ばして、重い茶と軽い茶を選別します。色良い抹茶をつくるには、石臼で挽く原料に、葉が薄く軽いてん茶\*が必要になるため、この工程が重要なポイントとなります。

\*てん茶：抹茶の原料



写真1 宇治篩



写真2 ひ出し箕

### 配合

例えば、色沢が優れるものと香味が優れるものを組み合わせることで、色沢も香味も優れた茶をつくることのできる技術です。しかし、これを実現するには原料となる茶の品質を補う組み合わせ・割合を決める必要があるため、時には100回以上の様々な組み合わせを試し、求められる品質の茶をつくり出します。

### 火入れ

宇治茶の香味を引き立たせる技術です。

他の産地では、火入れを強く行い、香ばしい香味を強調する場合がありますが、宇治茶はあくまで、原料の特性を十二分に活かすことを念頭に旨味を引き出すため、比較的低温で火入れを行っています。

これらの作業を組み合わせで行う「合組」技術によって「宇治茶」は高い品質を保っています。

世界文化遺産登録に向けての取組については京都府 HP をご覧ください。

宇治茶の世界文化遺産登録 <http://www.pref.kyoto.jp/nosei/1331098394335.html>

農産課 宇治茶・特産振興担当 TEL : 075-414-4944

発行/平成30年3月

編集/〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 京都府農林水産部農政課 TEL : 075-414-4946 E-mail : nosei@pref.kyoto.lg.jp

京都府人権啓発イメージソング「世界がひとつの家族のように」は、「お互い支え合うことの大切さ」をイメージした歌です。

歌い広め、「いま、わたしたちにできること」を考えてみませんか

公式ホームページ <http://www.jinendo.co.jp/sekaigahitotsunokazoku/>