

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成22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

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12号

祝 丹後産コシヒカリ3年連続「特A」



(4面に写真の説明を載せています)

丹後農業改良普及センターでは、厳しい経済環境の中で、時代のニーズに応えるために、「集落の活性化」「産地づくり」「担い手」「環境にやさしい農業」「地産・地消」などの支援を通じて丹後地域が元気になる取り組みを進めていきます。

取り組みを御理解願ひ、推進に当たりましては皆様のお力添えをよろしく願ひいたします。

～知ろう、守ろう、考えよう、みんなの人権～

丹後の農業を支える若い力



丹後の農業は、様々な担い手によって支えられています。
今回は、若い力を発揮しながら農業に取り組んでおられる皆さんにお話を伺いました。
消費者の皆様へ、丹誠込めて育てた自慢の「安心・安全なおいしい農産物」を届けたいことや、自らの目標をしっかりと
持って経営を発展させたいなど、農業に対する思いは同じです。

京丹後市丹後町 岡崎 浩和さん ～あふれる笑顔を求めて～

現在、果樹、水稲、野菜の栽培を両親と3人でしています。私の担当は、水稲、いちご、みず菜です。
中でもいちごに一番力を入れています。消費者に「美味しい」と笑顔で言っていただくことが、「究極の味を追求していこう」と励みになります。そのため、いちごに優しい栽培環境づくりを研究しながら、より多くの消費者のニーズに応えられるように規模の拡大を考えています。
いま、夢への実現へ歩み始めています。



与謝野町 森 和哉さん

8年ほど前から与謝野町でみず菜、壬生菜等の施設野菜となす、えびいも等の露地野菜を中心に農業を始めました。
農業は気象に左右され、生産が安定しにくいのですが、自分の作った野菜が消費者の皆様やお店から「美味しかった」、「また食べたい」といった声を聞くとやる気が出てきます。
これからは、なすやえびいもを使った農産加工にもチャレンジして、「おもしろくて楽しい農業」を目指したいと考えています。



京丹後市久美浜町 野村 拓生さん

水耕栽培のトマトと水稲が経営の2本柱です。
トマトは、天候に合わせたきめ細かな養液管理を行い、収量の向上を目指したいと考えています。
水稲は経費を削減し、また試験的に古代米を栽培して、将来的に売り出したいと考えています。
農業士会では同年代の人たちと意見交換ができるので、これからも横のつながりを大切にしていきたいと思っています。



京丹後市大宮町 矢野 博康さん

国営三坂団地でキャベツ、にんじん、たまねぎ等の露地野菜を中心に営農しています。
にんじんの栽培に力を入れています。値段がもう少し良くなればと思っています。
また、あぐり大宮の会で小学生、中学生に対する農業体験学習の指導も行っています。
これからも地道に今やっていることを一つ一つこなしていきたいと思っています。



京丹後市網野町 小石原 光範さん

5年前に就農し、父親と二人で水稲と肉養鶏で営農しています。
水稲は年々面積を増やし、現在は14haです。将来は20haを目標に、農地を集積したいと考えています。米の販売は、ほとんど出荷していますが、京阪神方面へ個人販売も行っています。
鶏は年間5万羽出荷しています。今年の夏に、炭を敷料にして試験を行ったところ、わずかですが鶏に効果があったように感じました。これから、炭の散布時期を変えて効果がでる方法を検討中です。



宮津市 粉川 賢次さん

家の都合で平成17年に就農し、現在では約2haの水稲とビニールハウス5棟で営農しています。
ハウスでは宮津特産のストックと採種野菜の作付けを行っています。ストックを作りこなすことが当面の課題で、中でも八重鑑別技術(注)を向上して出荷率を上げ、自分にあった栽培しやすい品種を探していきたいと思っています。
(注)ストックの八重鑑別
ストックの一般的な品種は、市場価値のある「八重」と市場価値のほとんどない「一重」がおおよそ半々の割合で存在します。それを子葉展開時に葉の色や形で見分ける技術が「八重鑑別」です。



京丹後市峰山町 平井 裕一さん、秀美さん夫妻

平成17年から国営内記団地で営農を開始し、現在、みず菜、採種野菜、かんしょ及び加工用かぼちゃを栽培しています。
基幹作物のみず菜は、いかに効率を上げるかが今の課題です。
将来は、新しい品目にも挑戦していきたいと考えています。
旅行にも行きたいのですが、しばらく行ってないので今年こそはと思っています。
農業を始める若い人がもっと増えて欲しいと思っています。



伊根町 岩井 龍也さん

ハウス12棟でみず菜、九条ねぎ及び採種野菜を営農しています。
これまで、同じハウス内でも生育がばらつき、一斉に収穫できないことがありました。今では土壌改良することにより解決し、近い将来には粗収益8桁に到達したいと思っています。
また、最近では地場産の味噌と野菜を組合せ、おかず味噌を製造・販売することに携わっています。
当面の課題は、販路の拡大です。また、将来は、農業生産も加工も行える法人の設立を考えていると思っています。



管内の動き（お知らせ）

「丹後産コシヒカリ」3年連続特A獲得

2009年産米食味ランキングが発表されました。丹後産コシヒカリは19年産、20年産に続いて3年連続で最高の「特A」評価を得ることができました。

全国125の産地銘柄のうち「特A」評価は20産地銘柄です。西日本では3産地銘柄ですが、コシヒカリは丹後産のみとなっています。

評価が「東高西低」の中で、生産者の皆さんのたゆまぬ努力とそれを支える関係機関の取り組みが培った快挙といえます。

「特A」のお墨付き！

～「丹後産コシヒカリ」のおいしさを京都市内でPR～

丹後広域振興局では丹後米改良協会と協力し、京都府農林水産フェスティバル2009（京都府総合見本市会館）で丹後産コシヒカリのPRを行いました。

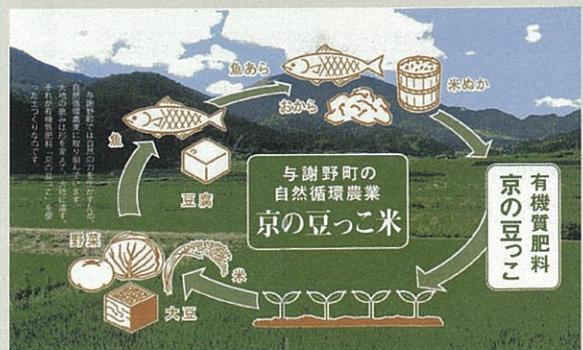
特に試食用の白米提供時には、求める消費者で長蛇の列ができるなど、大いに賑わっていました。



京都府環境にやさしい農業コンクールで受賞

全農京都府本部運営委員会会長賞を受賞した与謝野町

町内に誘致した豆腐工場から出る「オカラ」を原料に100%有機質肥料（京の豆っこ肥料）を製造し、町内の水稻やきゅうり、トマトなどを栽培する「大地から大地へのサイクル」をつくることで自然循環農業を進めている「町としての取り組み」が高く評価されました。



優秀賞を受賞した 自然農法栽培家出荷組合「Bio」

Bioでは、農薬・化学肥料を一切使わない「自然農法」で栽培した野菜を中心に食品の宅配を行っています。

この度、生産者との交流・地域づくりへの参画・食育などの取り組みが評価されました。



（事務所 京丹後市大宮町）

農産物直売施設「宮津まごころ市」オープン！

宮津市内の生産者がまごころを込めて作った農産物や加工品を販売する施設が、昨年暮れに宮津市浜町にオープンしました。

普及センターでは直売所を運営する宮津まごころ市運営組合に対して、食の安全確保や魅力ある商品づくりなど、地域の特産物販売等の拠点となり発展ができるよう、様々な方面から支援したいと考えています。



新しい農業士さんが認定されました

農業士は、京都府知事が認定する農村のリーダーです。新たに、三人が認定されましたので紹介いたします。地域農業の活性化や後継者育成など地域の発展のためお世話になります。よろしくお願いいたします。

- 指導農業士 中井 敏博さん(京丹後市峰山町)
- 指導農業士 茂籠 進さん(与謝野町)
- 女性農業士 山本 夏江さん(与謝野町)

【1面写真】

- ①大豆の栽培・加工を通じた食育 ②宮津特産ストックの目合わせ会 ③丹後産コシヒカリほ場審査 ④京野菜セミナー
- ⑤ふるさと共援京大生協食堂で上山の黒米販売 ⑥国営開発農地の茶園審査 ⑦九条ねぎのブランド化に向けて ⑧ふるさと共援活動交流 ⑨バンカープランツ・黄色蛍光灯の現地見学会