



中丹

農業改良

普及センターだより

新規きゅうり生産者等を支援



中丹西農業改良普及センター所長の軽野豊一でございます。今年の4月、当センターに赴任してきました。

福知山市管内では、きゅうりを始め、えんどう、万願寺とうがらしなどの野菜や茶・果樹生産など多岐にわたって支援をしており、エコファーマーの取得などにも積極的に支援をしているところです。

中でも、関係機関と協力して今年から「きゅうり塾」を開設しており、新規栽培希望者に対して技術研修会を開催しています。塾長にきゅうり栽培の大ベテランの伊藤義信さんを迎え、伊藤さんのほ場を使わせていただき、去る5月16日に300本のきゅうりを定植したところです。引き続き、作業のポイントを伝授し来年からきゅうり栽培を始めていただけるよう、支援を続けてまいります。

普及センターでは、この他にも農業関係の色々な相談や技術支援を行っています。今後ともよろしくお願い申し上げます。



塾長 伊藤義信氏 (福知山市)

私は、60年間農業をやってきました。福知山のきゅうりは、昭和57年に京都市場において販売額1億円を売上げ、平成5年には1億5千万円を達成しました。近年は、どの地域でも生産者の高齢化で生産出荷量が年々減少しています。

私は、きゅうりの栽培を始めたときから目標収量は10aあたり10t以上を目指し頑張ってきました。

これから栽培を希望される若い方や農業法人経営の柱の一つとしてきゅうりを栽培していただく方に、私の持っている技術や知恵を伝えたく塾長をお引き受けいたしました。



きゅうりの定植作業

京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2011年(平成23年)7月

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

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

平成23年度普及センター計画、活動の重点

初めまして。所長の柴田です。



4月から中丹東農業改良普及センターの所長を務めております柴田秀孝です。中丹東・西の普及センターでは、平成22年度から2年間、4つの課題を重点的に掲げ、活動しています。これらの課題について、平成23年度の目標を中心に紹介します。

1 特産物の生産拡大について

①万願寺とうがらしの新品種「京都万願寺2号」はアントシアン果（黒果）が少なく、収穫量の向上が期待されます。樹勢維持管理など早期に定着できるよう技術支援を行い、特産万願寺甘とうの生産拡大に取り組みます。

②黒大豆枝豆の紫ずきんは、大規模機械化栽培体系により安定した産地規模を維持し、リレー出荷体系の確立により有利販売に取り組みます。

新品種の「京夏ずきん」は今年度2.1haで試験栽培され来年度の本格出荷に向け技術支援を行います。

③中丹米は特A評価の獲得と安心安全ブランドによる有利販売を目指し、今年度は特別栽培米の生産拡大と施肥改善による食味向上に取り組みます。

3 食の安心、安全は

今、注目の農産物直売所は中丹ではここ3年で売上げが1.5倍に増え、4億円を超えました。新鮮で安価と消費者に人気なので、それだけに農家側も安全には念を入れて取組んでほしいと考えています。

そのために、栽培履歴記帳を進めるため、昨年は全直売所に働きかけましたが、今年は直売所を絞って複数回の巡回指導を実施し、これらの直売所を核として、安全な農産物販売の取組みを拡げたいと考えています。加工食品の安全も同時に取組んでおり、まずは商品の冷蔵運搬、陳列を進めていきます。加えて秋以降は農家のこだわりをアピールする方法を習得する講習会を企画します。直売所の方々には案内しますので、積極的にご参加ください。

4 地域の再生を目指して

京都府では、地域の維持・再生・発展に取り組み集落を支援しています。

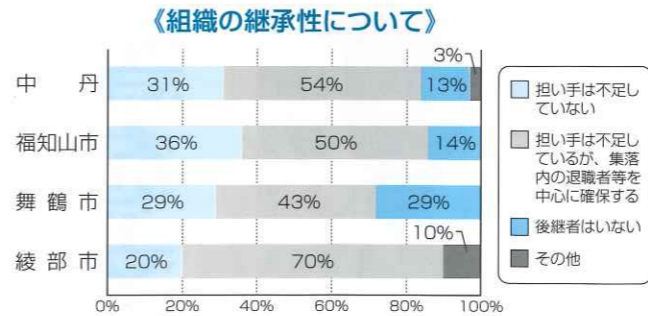
その一環として、農村集落再生支援チームにより、中山間地域の活性化を目的に活動を進めます。中丹地域は山間地が多く、清らかな水に代表される豊富な資源があります。この資源を生かし、これまで推進してきた山路を含め



美しく管理された山路の栽培ほ場

2 担い手を育てる

集落営農組織の担い手対策として、昨年度は管内の39組織に『次の担い手をどう確保していくのか』をアンケート調査しました。その結果、半数以上の組織では、地域の中から次の担い手を確保していきたいという意向が強いことが分かりました。また、後継者が不足していない組織は、候補者に対して積極的に声掛けをしていることが分かりました。そこで、本年度はこれらの組織に対して次の担い手を確保していくための支援を強めていきたいと考えています。また、若い新規就農者や定年退職して本格的に農業を始める方が増えており、そういった方を対象に農業講座を開催します。仲間づくりのきっかけにもなるかと思しますので、ふるって参加してください。



平成23年度 中丹地域農業基礎講座
「一から知りたい、農業ビギナーのQ&A」受講生募集

講座内容：生産環境を取り巻く周辺知識の習得
 日程：平成23年10月～12月の平日午後 全5回
 対象者：中丹地域在住の農業を始めて5年以内の方で、全講座に出席できる方
 定員：15名程度
 会場：京都府綾部総合庁舎
 申込方法：申込書を持参、郵送、FAX等(担当：橋本)
 募集期間：平成23年8月15日(月)～9月2日(金)

5 研究機関との連携

ヨウガなど中丹地域らしい新しい産品づくりを支援します。

今年は昨年の山ブキシンボジウムに続き中丹産の「京の山路里いぶき」の紹介と消費拡大を支援します。また、この地域にある直売所の活性化のため活動支援を行います。併せて、最近増えている鳥獣被害防止の組織的な取組を支援します。



このロゴは出荷箱や販売促進に活用します

そのほか、普及センターでは、研究機関等と協力・連携して現場課題の解決を図るための組織を編成しており、今年度は以下の4チームで活動しています。

- 京都府オリジナルの掛米用新品種の特性を活かした栽培技術と現地適応性の実証
- 採卵養鶏場への効率的な飼料米供給体制の構築と省力的給与方法の提案
- 鳥獣害対策のための支援事業の導入や営農活動等による、集落における合意形成の仕組みづくり
- 求評会結果及び生産履歴情報に基づく被覆茶の品質改善これらの成果を中丹地域の農業生産にいち早く実用化したと考えておられますので期待ください。

日本最大の文化祭典

国民文化祭・京都2011

京都府内全市町村で約70のフェスティバルを開催

平成23年10月29日～11月6日

詳しくはWebで 京都2011 検索

中丹の新しいブランド

「京の山蔭 里いぶき」をPR

やま
ぶき

「京の山蔭 里いぶき」をPR

◀販売促進用に「里いぶき」のノボリを作りました



公設市場での販売促進キャンペーン



中丹産山蔭の愛称公募で決定した「京の山蔭 里いぶき」を広く府民に知っていただくため、販売促進用のノボリを作成し、管内JAや直売所、各公設地方卸売市場（福知山・舞鶴）、京都市中央卸売市場などへ配布しました。

特に、5月16日には福知山市公設地方卸売市場で販売促進キャンペーンとして、セリ前に山蔭栽培推進の取り組みを紹介しました。

里いぶきの料理体験開催

コンテスト優秀作品はこれ！



山蔭とちくわのかき揚げ
与謝野町 庄孝志さん作

6月12日（日）に綾部市中央公民館において「山蔭料理体験」を開催しました。山蔭の調理方法を広く知っていただくことによって、山蔭の消費が伸びることを期待しています。メニューは5品。山蔭レシピコンテストに応募いただいた料理50品の中から、料理体験に相応しいと思われるものを選びました。

講師は、レシピコンテスト審査員長にもなっていたいただいた、ヒロコッキングスクールの西山先生です。

参加者からは、「山蔭をおいしく食べられた」、「山蔭という食材を見直した」等の意見があり、好評でした。

今後は入選レシピをホームページに掲載するなど中丹産の山蔭「京の山蔭 里いぶき」の販売促進に活用します。

◆材料(4人分)

材料	分量
山蔭	200g
ちくわ	2本
人参	40g
小麦粉	大さじ2~3
塩または天つゆ	適量
卵	1/2個
(A) 小麦粉(または天ぷら粉)	1/3カップ
水	大さじ2~3
(B) 米粉	1/2カップ
水	1/2カップ
塩	少々

◆作り方

- ①山蔭は下の赤い部分をよく洗って1cm程度を切り落とし、たっぶりの湯に重曹を入れて、太いものは5分、細いものは3分程ゆでる。
- ②山蔭は3~4cmに切り、ちくわ、人参も同じくらいの長さに細切りする。
- ③ボール等に①と②を合わせ混ぜ、小麦粉を大さじ2~3を加えてまぶし漬けておく。
- ④(A)か(B)で天ぷら粉を作り、③と合わせおたまやフライ返し等の上のせ、形を整えて170~180℃の揚げ油の中にさっと滑らしながら入れ、ゆっくりカリッと揚げる。
- ⑤天紙を敷いた器の上に2個(1人分)盛り、塩または天つゆを添える。

ヒロコッキングスクール
西山寛子先生



「京の山蔭 里いぶき」は皮が軟らかくアクが少なくて食べやすいですね。かき揚げ自体は珍しくないけど蔭のかき揚げは眼から鱗だわ！米粉を天ぷら粉に使うと油を吸いにくく、カラッと揚がってあっさりしますよ。皆さんも山蔭料理を工夫して初夏の香りを感じてくださいね！