

農業改良



普及センターだより



実証ほ調査

研究機関とともに
栽培資料を作成しました



栽培講習会



ハウスで就農相談



京野菜担当の澤田です。
来年度もJA等関係機関の方々と連携して産地育成に向けた万願寺甘とうの栽培支援を行ってまいります。

福知山・舞鶴・綾部の万願寺甘とう部の皆さんが、平成23年に出荷量3333t、販売額2億2千3百万円を生産され、悲願の目標を達成されました。
普及センターでは、新品種の定着促進と秀品率の向上に重点を置き、栽培マニュアルの作成や実証ほ、講習会等の活動を行い、生産の拡大を支援してきました。

中丹地域特産「万願寺甘とう」 目標3007・2億円達成!

京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2012年(平成24年)3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

1 特産物の生産拡大について

「万願寺とうがらし」、「黒大豆枝豆」(京夏ずきん、紫ずきん)、「中丹米」の品質向上、生産拡大や有利販売に向けた取り組みを行いました。

万願寺とうがらしの新品種「京都万願寺2号」は辛味果がなく、アントシアニン果(表面が紫黒色に変色した果実)も少ない期待の品種ですが、摘果等こまめな管理が必要です。栽培マニュアルや講習会を通じて技術の習得を図ったところ、収穫量も増え、消費者の評価も上々です。

黒大豆枝豆の新品種「京夏ずきん」は夏に収穫できる待望の品種で、「紫ずきん」とあわせて、8月から10月まで継続したリレー出荷ができるようになりました。また、大規模機械化栽培は府内でも先駆的な事例で、今後の発展が期待されます。

中丹米では、有機入りの緩効性肥料を試験したところ、作業の省力化を図ることができ、食味も良好でした。各地区の特別栽培米関係部会と連携し、研究で得た技術の普及促進を目指していきます。



三和町担当の松本です。京野菜ブランドの万願寺甘とうと紫ずきんは、中丹地域を代表する特産物です。中丹米を含め、さらなる技術改善、生産拡大に取り組みたいと思います。

2 担い手を育てる

中丹地域では、新規就農者など若い人や退職してから農業に取り組みが増えています。

そこで、普及センターではそういった方に農業に取り組む上での基礎知識を得てもらうために、平成22年度から「一から知りたい、農業ビギナーのQ&A」と題して5回の連続講座を開講しました。今年度は、受講生から「実際に農業に取り組んでおられる農

巡回時や講習会では、皆さんの「私がつくった野菜や加工品を食べしてほしい、売りたい」との心意気を感じました。それをぜひ直売所を通してお客さんに伝えてほしいと思います。講習会に来られなかった直売所の方々も「あんなんしたい、こんなんだら」と相談ごとがあれば、ぜひ普及センターに御連絡ください。

4 交流会で地域を元気に

普及センターでは、農山村地域の活性化を目的に地域交流、特産物育成、獣害対策等の支援に取り組んでいます。

その一環として、昨年11月、綾部市老富町で「水源の里老富交流会」が開催されました。企画の段階から地域の役員や綾部市、府(振興局)地域づくり推進室と共に協議を重ねてきたものです。

当日は、参加呼び掛けに応じた「旧老富分校」出身者と地元住民等合わせて80名の参加者は、栃餅等地元特産の昼食を食べながら交流を深めました。



「水源の里老富」会長からのあいさつで交流会がスタート



チーフの二木です。チーム員が力を合わせ、地域が元気になるようお手伝いします。

平成23年度普及センター活動の成果

家の方のナマの声を聞きたい」との要望に添えて、農業士さんに、実際の取り組みをお話しいただいたところ、大変好評でした。

集落営農組織の担い手対策として、今年度は12組織に対して重点的に後継者育成について働きかけたところ、後継者を育てようとする組織も出てきました。この動きを中丹地域全体に広げていきたいと思っています。

講座を担当した橋本です。農業講座は、さらにパワーアップして24年度も実施する予定ですので、新たに農業に取り組む皆様のご参加をお待ちしています！



3 食の安心、安全は

今、新たな流通として注目されている農産物直売所。どのようにしたら消費者の安全意識に応える栽培履歴記載、加工食品の衛生管理改善、農産物アピールができるのかについて、巡回指導や講習会を開催しました。

チーフの湊谷です。地産地消の意義は地域への愛着、「ここだけ」の自慢を提供、などいろいろ。自信をもって直売活動を。



立て札に書く語句を考えてみましょう

今後も引き続き、農作業・農産物加工体験を含め、都市農村交流による地域活性化を支援します。

5 回復させたい福知山きゅうり

23年度からJA京都福知山きゅうり部会とともに普及センターはきゅうり塾を開設しました。

塾生は、農業法人から7名、個人6名の参加があり、伊藤塾長から栽培のポイントを学びました。7月から始まった収穫作業は、塾生の方で分担当をつくり、毎日の収穫作業など塾長の指導のもと実践的な講習ができ、スピードアップのコツを伝授されました。

参加された中から、栽培規模の拡大や新規栽培に取り組むところが現れるなど、一歩踏み出すことができたと思います。今後、JA京都福知山きゅうり部会とともにきゅうり塾を開催し、福知山きゅうりの生産拡大の支援をお手伝いしたいと思っています。きゅうりを栽培したい方、普及センターに一度お電話ください。



収穫したきゅうりの調製作業



福知山東部を担当している、牧です。きゅうりの栽培者を増やし、産地を回復させたいと思っています。

指導農業士



内田 修 さん
(綾部市新庄町)

植木と造園で家業を継ぎましたが、植木は出荷時に大切な田土を失うので長く続けられないと気付き、水稲中心の経営に切替えました。紫ずきは11年間取り組み、ブランド品質を保つよう努力しています。栽培は「基本に忠実に」。しかし実践に基づいた改善点は指摘し、よりよい栽培が出来るよう努力・協力していきたいと思っています。

荒堀武男さん(舞鶴市岡田由里)が万願寺甘とう栽培の「農の匠」に認定されました



荒堀さんは、樹勢に応じた整枝・剪定技術、完熟堆肥や籾殻を用いた土づくり、輪作による連作障害回避、生育に合わせた手かん水など様々な技術を組合わせて、京の伝統野菜万願寺とうがらしを20年以上栽培しておられます。また、地域の農業者の整枝方法の手本となるなど、万願寺甘とうの振興に大きく貢献されていることから、平成23年度京都府農山漁村伝承優秀技能者「農の匠」として認定されました。

新しい農業士さん

指導農業士



衣川 重人 さん
(福知山市夜久野町)

現在、私は、専業農家になって5年になります。当初、我が家の田畑のみでスタートしましたが、今では、水稲約4ha、紫ずき、万願寺甘とう等畑作物を約1ha生産しています。中山間地域の稲作経営は、なかなか明るい展望を描けないですが、エコファーマーの認証も受け、安全安心で、美味しいお米作りにより一層努力したいと思っています。

指導農業士



藤田 剛 さん
(福知山市鋳物師)

小豆とアイガモ農法による水稲の栽培を無農薬、無肥料で行っています。農業経営は原価意識を持ち、生産コストを下げる事はもとより、生産原価以上で販売することが重要と考えています。特に若い農業者へもこのことを期待し、指導していきたい。また、丹波ブランドを活用して小豆を都市部で拡大販売し、村おこしにもつなげていければと考えています。

指導農業士



三崎 要 さん
(福知山市三和町)

平成11年に就農して、2年前に青年農業士になりました。年齢制限のため青年農業士を退任し、今年から新たに指導農業士として今までの経験を活かし、三和でも増えつつある若い新規就農者の皆と共に地域農業の振興に貢献できればと思っています。専業農家でもやっていけることを解ってもらい、福知山市での地域営農モデルの一つとなるよう頑張ります。

女性農業士



仲川 輝子 さん
(舞鶴市地頭)

舞鶴市地頭で平成18年に中古ハウスを譲り受け万願寺とうがらしを栽培し始めて以来、現在万とう2棟、野菜採種5棟、ネギ・イチゴ各1棟の規模に至っています。災害にも遭いますし草刈りも大変、また栽培すればするほど技術の奥深さを痛感しています。さまざまな学びを生かしながら、一步一步前へ進めたいと思っています。

退任された農業士さん

- 樋口 泰夫さん(福知山市)
- 桑田美代子さん(福知山市)
- 三崎 要さん(福知山市)

