

農業改良



普及センターだより



栽培講習会を開催

普及センターでは、収量向上の技術支援をするとともに、通常の手植えでは植え付けに労力がかかるため、移植機の導入を支援するほか、大規模栽培の生産安定にも力を入れていきます。



苗移植機の試験

「京夏ずきん」は、京都府が丹波黒大豆から育成した品種です。8月に収穫できる夏限定の黒大豆エダマメでこのように名付けられました。
 今年の4月から京のブランド産品に指定され、本格的に栽培が始まりました。
 「京夏ずきん」と「紫ずきん」を合わせて栽培することにより、黒大豆エダマメを8月から10月までリレー出荷することができます。



8月には莢がぎっしりと！

おいしい黒大豆エダマメが夏真っ盛りに味わえる！
新ブランド品目
京夏ずきん



京夏ずきん・紫ずきんリレー出荷体系



京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2012年(平成24年)8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



京都府広報 まゆまる

京都

普及センター 衣川 副主査から

宮農組織と女性グループがそれぞれの得意分野を活かして耕作放棄地解消に取り組まれている素晴らしい事例ですね。他の地域でもこのような取り組みが広がることを期待しています。

三岳地域では、増え続ける耕作放棄地の解消対策として、私たちの住む福知山市上佐々木集落内の棚田をモデル農場(7a)に、22年度から山ブキを栽培しています。
ほ場準備や獣害柵の設置は、みたけ農産(有)にお世話になってます。その後の定植や除草、収穫作業を私たち集落の50、60歳の女性8名で新たに結成した「三岳ふきのとう」で担っています。今春の初収穫では78kgを「里の駅みたけ」へ出荷しました。
売り上げを貯金して皆で海外旅行に行くことを夢見ています。



三岳ふきのとう グループ

福知山市上佐々木

山ブキで
耕作放棄対策

普及センター 尾関 専門幹から

1人ではできないことでも、みんなが集って協力し合えば大きな動きになり、農業・農村地域の活性化につながっているのを感じます。

平成9年から福知山市生活研究グループを中心に「かあちゃんまごころ市」で直売活動を始め、現在は有志15名程で男性会員を交え元気に活動しています。女性農業者だっただけでなく、参加した「京都府女性の船」で同乗者から刺激を受けたことがきっかけで、現在の自分があります。
「継続は力なり」で、会員同士の情報交換だけでなく、それぞれの創意工夫により技術を高め、お客さんに喜んでもらえる店づくりを目指しています。会員は福知山市全域から集まっており、「福知山の畑」は全てここにありま。つづきみなさん、お財布連れて見に来て〜や。



足立悦子 さん

福知山市石場

直売所に野菜を出荷

今、女性が熱い!!

私たちもがんばってます!

～農村・農業で活躍する女性の特集～

中丹地域では、農業・加工・地域おこしなどで多くの女性が頑張っています。様々な分野で活躍する女性6人を現場で取材し紹介します!

普及センター 柴田 副主査から

植和田さんには、担い手養成実践農場の指導者として活躍いただいています。



植和田 英子 さん

舞鶴市八田

お茶の栽培と
担い手育成

舞鶴茶生産組合で良質の茶栽培に取り組んでいます。また、就農希望の研修者を受け入れることで、若い農業者育成のお手伝いをしています。
農業は、個人でバラバラにするのではなく、仲間が助け合えばいいと思います。農村は、色々な人の力や助け合いにより成り立っていると思いますので、新規就農者、受入地域のどちらとも感謝の心を持つことが大事だと思います。

念願の「山里れすとらん」を今秋オープン予定、その準備で毎日が大変な日々です。

普及センター 柴田 副主査から

松嶋さんは、商品開発意欲も高く、京都府の女性起業セミナー講座を受講するなど研究熱心です。



松嶋 良子 さん

舞鶴市地頭

農産加工と販売

梅干し、味噌、おはぎ、山菜おこわ、万願寺とうがらしの醤油漬等々...、その技を受け継ぐと日々励んでいます。私の担当は、果実・野菜ジャム製造と広報活動及び販売です。
近隣の直売所への委託販売だけでなく、市内外を問わず、手づくり市や各種イベントに参加して、商品の良さやこだわりを伝える。対面販売を心がけています。昨年、12月からはインターネット販売に挑戦、ブログ「ジヤムおばさん」で情報発信もしています。

普及センター 大砂古 副主査から

金田さん自身の経験をフルに活かしたアドバイス、初めての土地での暮らしに不安を抱く方々にきくと喜んでいただけたら幸いです。



金田 博子 さん

綾部市志賀郷町

1ターンの経験を
活かして定住促進

とてもよい所です。
3人の子育てで忙しいなか「安心・安全な食べ物」を求めて、米づくり、野菜づくりをしています。味噌と醤油を手づくりする経験も積んでいました。
志賀郷では高齢化とともに、地元小学校の児童数も少なく、統廃合の危機にあります。定住促進を行う地元グループ「コ宝ネット」の活動に主人とともに参加しており、田舎暮らし希望者と地元住民との交流会の開催にも協力しています。この活動で、実際に移住者が次々と現れています。
これからは、いろいろな方々に志賀郷に来てほしいと思っています。

普及センター 大砂古 副主査から

直売所での栽培履歴の記載の推進は先進的です。これからは消費者が安心して食べられる米や野菜を作り続けてください!

農家が、農作物の栽培過程やおいしい調理法を消費者に積極的に伝える、それが何よりも大切だと思います。



四方 克代 さん

綾部市中山町

学校給食や直売所に
野菜を出荷

で安全な米や野菜を学校給食、直売所、高齢者施設に提供しています。
小学校の授業で農作業体験を指導したり、直売所のお客さんに調理法を伝えたり、高齢者に味噌造りを教えたり...、人とふれあうことが大好きです。

京野菜料理 一口メモ!

京夏ずきん、紫ずきんの おいしいゆで方

- ① 200gの豆をサヤごと塩でよくもんでから、洗い流します。
- ② 沸騰したお湯1リットルに塩大さじ1を入れ、約10分間ゆでます。
- ③ ゆで上がったたらザルにあげ、熱いうちに適量の塩をまぶします。
- ④ 扇風機・うちわ等で早めに冷やします。

たくさんあるときは、ゆでてから冷凍保存しておくとうれしいです。

平成24年度に農業改良普及センターで取り組む

中丹地域の4つの重点課題

人づくり・組織づくり

新規就農者等を対象に、多様な経営が展開できるよう、農業の基礎知識を習得するための農業講座を開講します。また、農業法人や集落営農組織等が力強い農業経営への転換を図って持続可能な営農組織となるよう支援します。

地域づくり・絆づくり

「命の里」事業を導入し、地域活性化に取り組む地域に対して、地域内外の交流活動や加工品開発・山ブキ栽培など特産物の育成により活性化を図り、子供からお年寄りまで多くの住民が生きがいを持って住める農村となるよう支援します。

ものづくり・販路づくり

中丹地域の特産物である「万願寺とうがらし」、「黒大豆エダマメ（京夏ずきん、紫ずきん）」を始めとした京野菜や「米」、「小豆」の生産振興を図り、さらに地域特性を生かしたブランド力の構築を推進します。

安心・安全づくり

府の特産物である小豆の生産集団に対し、安全な作業を励行することで作業効率を上げ、収量向上を図れるよう支援します。また、学校給食への食材提供や安心・安全をPRすることで、直売組織の売上げ向上を図れるよう支援します。

他にも鳥獣害対策、福知山きゅうり、両丹茶、加工用キャベツに関する支援を始め、中丹地域の農業振興に向けた様々な普及活動を展開してまいりますのでご期待ください。



山菜出前講座のお知らせ

農村の貴重な資源である山ブキ・畑ワサビ・ミョウガ等の山菜が、獣害や台風等で減少しています。

山菜を畑や休耕田で栽培しませんか？「採る山菜」から「作る山菜」に取り組む上で、知っておきたい技術ポイントがあります。ご近所で栽培希望者が数名集まれば、普及センターが説明にお伺いしますので、お気軽にご相談ください。



きょうりよく

「京力農場プラン」を作きましょう！

農業就業人口の減少や高齢化が進む中、皆さんの集落農業の5年後の姿を明らかにし、持続・発展していくような計画を作しましょう。

- ①生産・販売はどうしていくのか（産地づくり）
- ②集落の担い手は誰か（担い手の明確化）
- ③担い手にどのように農地を集めるのか（担い手への農地集積）

等について各集落で話し合ってください。京都府ではプランづくりをお手伝いしますので、ご相談ください。

“しっかりと安全を確認して、農作業事故を防ぎましょう”