

農業改良



普及センターだより

地域の将来の設計図！

きょうりよく

進む「京力農場プラン」

京都府では、地域の人と農地の将来の課題をどのように解決していくかについて、話し合いによって方針を決める「京力農場プラン」づくりを進めています。

今後の地域の中心となる担い手（個人、法人、集落営農）はだれか。その担い手にどうやって農地を集めるか。担い手と地域全体の農業者による地域農業のあり方（生産品目、経営の複合化、6次産業化など）をどうするか、を地域で話し合って決めていきます。

プラン作成検討会
(福知山市)



プランを作成すると、集落営農発展型農場づくり事業や青年就農給付金（経営開始型）、農地集積協力金など、地域農業の経営強化のための有利な支援が受けられます。

中丹地域では24年12月末現在、12地域のプランが作成されました。そのうち、福知山市夜久野町東部地区では紫ずきんの機械化栽培が、同下川口地域では九条ネギ栽培が進められるなど、プランを活かした取組が各地で行われています。

「京力農場プラン」に関心のある地域があれば、普及センターにご相談ください。作成のお手伝いをいたします。



エダマメ脱莢機を導入
(福知山市夜久野町東部地区)



普及センターによる
九条ネギ栽培の指導
(福知山市下川口地域)

京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2013年(平成25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

中丹東・西普及センターが取り組む重点課題

人づくり・組織づくり

平成24年度中丹新規就農講座を開講しました。

近年、就農を希望される方が増えており、農業経営に必要な基礎知識を習得してもらおうと毎年新規就農講座を開催しています。今年は、8月から月2回のペースで7回開催し、7割以上出席いただいた方には修了証書を交付しました。

中丹地域の就農5年以内の方とこれから農業を始める方を対象として実施し、中丹地域の特産物や肥料・農薬の基礎から経営戦略まで幅広い講義に加えて、地方卸売市場や農業士さんから現地話を聞く機会を盛り込みました。

受講生からは、「学んだことを活かせるよう頑張って栽培したい」、「漬物加工の実習や現地見学があり連続で参加できてよかった」、等の声をいただいています。

この声を参考に来年度も農業基礎講座を開催しますので、興味のある方は普及センターまでお問い合わせください。



農業士ほ場で現地講習

地域づくり・絆づくり

山菜で地域おこし—山菜出前講座—

京都府では、過疎高齢化が進みつつある地域の活性化を目指して、『共に育む「命の里」事業』に取り組んでいます。その一環として普及センターでは「山菜出前講座」を随時開催しました。

その結果、これまで何も作付けされずに雑草に覆われていた農地に「山ブキ」を植え付け「フキ園」として蘇った事例もみられます。



耕作放棄状態でしたが・・・

一面にフキが茂りました！

山ブキに限らず、香り高い山菜は、春を告げる品目として人気が高く、市場・直売所では根強い人気があります。

皆様も地域に自生している身近な山菜を休耕田に植え付け栽培してみませんか。「地域で山菜を作ってみようか」というグループがあれば普及センターまでお気軽に相談してください。山菜栽培のノウハウを説明に地域まで伺います。

ものづくり・販路づくり

全く辛味果ができない「京都万願寺2号」

京都府が育成した万願寺甘とうの新品種「京都万願寺2号」は、従来の「在来系統」や「京都万願寺1号」と比較して辛味がなく、また着果が良く、着色果（アントシアニン系色素）の発生が少ない品種です。辛味果を敬遠する消費者が多く、辛味の発生しない「京都万願寺2号」によって消費の拡大が期待できます。

また、京都府農林水産技術センターが技術開発した「万願寺甘とうの平面仕立てによる省力化」の現地試験を行いました。

平面仕立ては、通路へ広がった側枝を片側20～30cmで刈り込む方法で、一般に行われるV字仕立てよりも収穫・整枝に必要な労働時間が短くなり、作業が楽になります。

試験に協力していただいた生産者の方は、「摘果の見落としも少なく、作業も楽になった」との感想でした。

平成25年度も現地試験を行う予定ですので、関心のある方は普及センターまでお問い合わせください。



整枝位置は主枝から20～30cm

平面仕立て

平面仕立ての現地実証

安心・安全づくり

安心・安全はみんなの願い

—小豆機械化栽培の安全チェックシート—

農作業の安全は農家にとって重要な課題です。また、消費者は食べて安心な農産物を求めています。

小豆の大規模栽培に取り組む営農組織では、今まで手作業であったは種、中耕、収穫を機械化していますが、ほ場や機械の大型化や筆数が多いことから、作業中の事故や土塊等異物混入のリスクが高くなっています。

そこで普及センターでは農作業チェックシートを作成し、これをもとに作業を一つずつ確認しながら進める手法を営農組織に提案しました。



小豆の機械収穫の様子

農作業チェックシートの活用について講習

作業者同士で確認しながら適期に適切な管理を行うことで農作業安全と高品質生産につなげていきたいと、各組織と相談しながら進めているところです。

また、農産物直売所に対しても、自信をもって「安心・安全宣言」ができるよう、農業安全使用を中心とした安全農産物づくりを推進しています。



京野菜料理 一口メモ!

ふき 露の白和え

◆材料（1人分）

山菜	200g	④	すりごま	大さじ6	薄口醤油	小さじ1
人参	50g		砂糖	大さじ3	だし醤油	少々
木綿豆腐	1丁		塩	小さじ1/3		



- 山菜は根元1cm程度を切り落とし、たっぷりの湯に重曹（タンサン）を入れて、3～5分程度ゆでる。
- 山菜は3cmの長さに切り、太いものは縦に2～3等分に切り、人参は短冊に切って茹で、だし醤油を少々かけておく。
- 豆腐はタオルに包んで30分ほどおいて水気を切り、すり鉢等でなめらかにつぶし④と合わせる。
- ②と③を和える。

さばか 幻の「佐波賀だいこん」の復活!

「佐波賀だいこん」は肉質が緻密で煮物にしても煮崩れしにくいという特長があり、昭和30年代には盛んに栽培されていました。しかし、栽培期間が長いことや、他の栽培しやすい品種の登場により栽培者が減少し、やがて姿を消しました。

ところで、近年京野菜の食品機能性についての研究が進められており、その中で佐波賀だいこんが注目され、また、味の良さが見直され、舞鶴の特産物として平成22年から栽培復活の取組が始まりました。

昨年12月には「佐波賀だいこん食文化振興研究会」が設立され、京都市内のスーパーでの販売にも取り組んでいます。今後も生産と消費の拡大に向けた取り組みを続けていきます。



生産の安定目指して、栽培指導



新しい農業士さんです

後継者の育成等
よろしく
お願いします！

泉 金雄 さん
(舞鶴市西方寺)



指導農業士

私は西方寺平で養鶏をしており、ノンGM（遺伝子組み換えでない）飼料と自給の飼料米、地元産赤万願寺甘とうを自家配合したこだわりのエサを使った卵を仲間と一緒に販売しています。

お米は、減農薬の取組が大変ですが、消費者に喜んでもらえるように、特別栽培米づくりに取り組んでいます。

また、地域では棚田オーナーの会代表を務め、都市住民との交流も図っています。

今後も農村体験施設やトラクターハウスなど、新規就農や農村体験の窓口として地域活性化の活動を進めていきます。

添田 潤 さん
(舞鶴市西方寺)



青年農業士

小学校の頃から「環境オタク」で自分の食べている食物のことを良く知りたいと農業に興味を持つようになり、現在西方寺でブドウやナス、万願寺甘とうなどの野菜栽培をしています。

安心して見た目もきれいな農産物づくりを目指しており、早め早めの作業を心がけています。

栽培以外でも、色々な人が生きやすい場としての「農業」作りを考えており、新規就農者の受け入れや農地の維持管理など、10年先を見据えた活動をしたいと思っています。

村上求さん(綾部市西方町)が 乳用牛飼育の「農の匠」に 認定されました。

村上さんは、それぞれの牛の能力を見極めながら改良を進め、たくさんのよりおいしい乳を出すことのできる母牛を育てる技術を有されています。

また、質の良い牧草を自家栽培してエサとして与え、山に放牧して足腰の強い育成牛を育てる工夫をされています。

さらに、地域の酪農家へ適切な助言を行うなどの功績が認められ、平成24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。



大田 真和 さん
(綾部市故屋岡町)



青年農業士

私は万願寺甘とうや紫ずきん等の野菜と水稻の栽培をしており、万願寺甘とうのハウス栽培は8年目になります。

当初は害虫による被害もたくさん出ましたが、現在は天敵利用だけで被害を軽減でき、化学農薬をほとんど使っていません。

また、新しい技術である「平面仕立て」にも取り組んでいます。

天敵を使った栽培は、消費者の安全や栽培者自身の健康を考えると良いと思うので地域の方々にも勧めたいと思っています。

農薬の取扱いには注意しましょう！

安心・安全な農産物を作るため、次の点に注意して農薬を扱きましょう。

- ①農薬のラベル表示を守って使用
- ②使用内容をしっかり記帳
- ③作業場で農薬をこぼさないなど慎重な取扱い
- ④強風時に散布して周辺へ飛散させない
- ⑤飛散を受けないように隣接農地との距離を保つ
- ⑥使用後は散布器具も洗浄
- ⑦他の容器に移しかえない



中丹の茶が 農林水産大臣賞、 産地賞を受賞！

平成24年に行われました、第66回全国茶品評会の「かぶせ茶の部」において、福知山市の指導農業士井田光彦さんが農林水産大臣賞を受賞されました。

また、舞鶴市が産地賞を受賞しました。これで、中丹地域の産地賞受賞は5年連続であり、中丹のお茶が全国で高く評価されています。

平成25年は京都府で全国茶品評会が開催されます。茶農家さんはもちろん、関係機関も地元での好成績を目指して意気込んでいます。



井田光彦さん

“しっかりと安全を確認して、農作業事故を防ぎましょう”