

農業改良



普及センターだより



独自の出荷袋で販路を拡大



農夢の皆さん

株式会社農夢は京都府初の第三セクター方式の農業生産法人として綾部市、京都府、JA全農、民間企業、農業者の出資により平成十九年十月に設立されました。二十



栽培ハウス群



作業棟でのみず菜の調製

冬期の増産や連作ほ場の土壌管理、規模拡大計画等課題は残されており、今後関係機関一体となった取組は続きます。

価を得ています。

普及センターは設立当時から経営試算や、技術面を重点的に支援してきました。また、農夢役員と関係機関が集まり、出荷状況の確認や、技術面、経営面の向上を目指す検討会を毎月開催しています。当初は土づくりが不十分で、また雑草も多発し、苦労の日々が続きました。しかし、不断の努力の結果、府内でも例を見ない年間八作以上という高度な連作栽培を実現し、二十四年度のみず菜生産量は二二四・三ト、販売額は七、三八六万円に上っています。ブランド出荷はもちろん、多くの販路を開拓し、京都市場だけでなく各販売先で高い評価を得ています。

株式会社「農夢」

明日の農には夢がある!!

みず菜販売額1億円を目指して



みず菜の収穫

京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2013年(平成25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



大石 貴文 さん

舞鶴市丸田

茶・万願寺甘とう

沖縄でアルバイトをしながら生活をしていましたが、ふるさと舞鶴へ帰り、茶農家の植和田さんの所で茶の作業のアルバイトをするうちに、農業に関心を持ち就農を考えました。

加佐地区に住居を構え、家族と生活していますが、出身が非農家のため村用や村総出の作業に最初は戸惑いました。

しかし今では、田舎で生活し、地域の皆さんと打ち解けるには、行事への参加が一番重要と感じています。今後、茶、万願寺甘とうを主力とし、贅沢な暮らしは望んでいませんが、家族が自立出来る経営を目指して頑張りたいと思っています。



和田 健 さん

福知山市大江町尾藤

万願寺甘とう

三年前、ハウス四棟(約九ア)で万願寺甘とうの作付から本格的に農業を始めました。現在、水稲十四アとハウス王生菜四アなども合わせて栽培しています。

J Aの営農職員を十数年勤めた後に退職、一時的な仕事をしていましたが、大江町千原地区の畑地整備で約二十アのまとまった農地を確保できたことから就農を決めました。

一年目には五月末の大水の冠水被害もありましたが、自分で作物を育てること、そして商品にすることがやりがいです。おちや儲けをするつもりはありませんので、しっかりと自分の経営を確立できればと考えています。



西山 和人さん(右)・秀人さん

(株式会社丹波西山)

綾部市小畑町

水稲 (JAS有機米・特別栽培米・酒米等)

平成十九年に他界した父の跡を継いで、兄弟力を合わせて十四畝の水稲づくりをしています。

有機JAS栽培や酒米づくりに取り組むなど、技術が必要な栽培が多く、失敗することもあります。普及センターや先輩農家に相談しながら対処しています。

米の食味向上にも力を入れています。普及センターと一緒にマグネシウムを重視した肥料試験に取り組み、J Aの玄米品評会で賞をいただいたのは、うれしかったです。これからも地域に根ざし、規模拡大を図りながら、お客さんに喜ばれるおいしいお米を作っていきたいと思っています。

笑顔で農業にチャレンジ

～身近なところで若い農家が活躍しています～

中丹地域で頑張る6組の若手農業者を紹介します。普及センターは、農業技術の指導を行うとともに、「京力農場プラン」に担い手として位置付けられ、地域農業を支えていけるよう支援していきます。



北山 慶成 さん

福知山市三和町中出

万願寺甘とう・紫ずきん

万願寺甘とうや紫ずきんを栽培しています。派遣社員時代、家族と一緒にいられる時間を確保したい、後悔しない人生を送りたい、と考えるようになった職業が農業でした。

農業の魅力は、同時にきびしさでもありますが、自分の働きが直接収入に影響するので必死になれることと思います。また、作業をしながら周囲のきれいな景色を眺めることができます。今の家と農地を借りられたこと等、地域や関係者の方々に感謝しています。普及センターには単価の高い品目の紹介を期待しています。



石井 浩 さん

綾部市八津合町

水稲・紫ずきん・小豆等

農業を始める前は、親の会社に一〇年間勤めていました。退職前にアルバイト感覚で叔父の農業を手伝うまでは、家庭菜園の土にさえ触れたこともなかったんです。叔父を通じて普及センターを紹介してもらい、就農支援金を活用し昨年四月に就農しました。これからも、普及センターには農業技術や施策の情報を教えてほしいです。

農業の魅力は、自分で思い通りに作物と接することができ、作物の生育を愛で、収穫の喜びを感じられることです。小学生の二人の子供たちも一生懸命手伝ってくれます。今後は、水稲、豆類の土地利用型作物を中心に、紫ずきん・京夏ずきん、万願寺甘とうのブランド野菜にもしっかりと取り組み、経営を安定させたいです。



米原 浩朝 さん

舞鶴市今田

万願寺甘とう

農業は自由で、自分が納得しながらできる楽しさがあると考え、平成十八年に就農しました。当時は普及センターにお世話になりました。

一人で農作業しているのが苦労は多いですが、万願寺甘とうの秀品がぶら下がっているのを見るとうれしくなります。

地域の方々にお世話になっていて、少しでも地域に貢献したいので、池内作業受託合同会社の一員として水稲作業もしています。

将来は、作り手の腕によって形も味も変わり、やり甲斐のあるトマトにチャレンジしたいと思っています。

新規就農講座のご案内

中丹地域で、農業を始めたい方、経験の浅い方を対象に、農業の基礎知識を学ぶ講座を開催します(家庭菜園希望の方は対象外です)。

講座内容は、農業経営、土壌肥料の基礎、先輩農家から経営者の心構えなど。

お申し込みやお問い合わせをお待ちしております。

開催期間 平成 25 年 10 月中旬から
12 月中旬の平日に 5 回実施

開催場所 京都府綾部総合庁舎他

募集期間 平成 25 年 8 月 12 日(月)
～ 9 月 2 日(月)

全国お茶まつり 京都大会 2013

京都で全国茶品評会を開催!

今年には15年ぶりに京都府で第67回全国茶品評会が開催されます。中丹地域は全国茶品評会で農林水産大臣賞はもとより、産地賞を5年連続受賞しており、お茶の産地として全国で高く評価されています。11月には宇治市や京都市で消費者向けのイベントも予定されています。中丹は玉露とてん茶(抹茶の原料)の産地です。皆さんも地元的美味しいお茶で一息ついてはいかがでしょうか。

第67回全国お茶まつり京都大会

- 11/16(土) ~ 17(日) 宇治茶の魅力発信イベント (宇治市内)
- 11/17(日) 平成の北野大茶会 (北野天満宮)

宇治茶発祥の地から日本茶の魅力、世界へ発信

玉露の美味しい淹れ方(3人分)



- ①沸騰したお湯 60 ~ 70cc を急須や茶碗に移していき、40 ~ 60℃まで冷まします。
※湯温は器を移すたびに、約5 ~ 10℃下がります。
- ②急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度入れます。
- ③湯冷ましたお湯を急須に入れます。
- ④お湯を注いで1 ~ 2分待ちます。
- ⑤お茶を急須から茶碗に回し注ぎ、濃さが均一になるようにします。二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。

山菜出前講座のお知らせ

自生の山ブキが獣害等で減少する中、最近では休耕田や畑で栽培して直売所や市場へ出荷されています。女性や高齢者でも取り組みやすい品目です。眠っている日当たりの悪い休耕地を活用しませんか? 集落などでお集まりいただいたところへ普及センター職員がうかがい、栽培方法などをお話しします。



品目

「山ブキ」「ミョウガ」「畑ワサビ」等

直売所出張講座実施中!

普及センターは、直売所を開設しているグループを対象に直売のノウハウを伝える講座を開催してきました。これまでは代表者の方々に普及センターに来ていただいて講座を実施してきましたが、「代表だけでなく会員も聞きたい」との声を受け、本年度は、普及センター職員が各直売所を訪ねて出張講座を実施しています。農業履歴記帳など安心・安全への取組の他、POPづくり、加工食品の注意事項などそれぞれの直売所に合わせた講座していきます。希望があれば、遠慮なく電話などで御相談ください。



京野菜料理一口メモ!



「万とう昆布」の おいしい作り方

◆材料(2人前)

- ・万願寺甘とう 5本
- ・サラダ油 大さじ1
- ・塩昆布 適量

- ①万願寺甘とうを3cmくらいの大きさに乱切りする。
- ②よく熱した油で炒める。炒め加減はお好みで。
- ③火を止めから塩昆布を適量混ぜ合わせて出来上がり。

肉厚で甘みのある万願寺甘とうと塩昆布のうま味が良く合います!

磨きぬいた伝統の技術、継承していきませんか?

~京都府農山漁村伝承技能登録の募集~

京都府では、「農業」「林業」「漁業」の各分野で豊かな経験と実践により磨かれた伝統的又は優れた生産・生活技術を次世代に継承するため、技術をお持ちの方を登録しています。(例:栽培技術に長けている、伝統的な手法や技術を保持している等)

65歳以上で府内在住であれば、自薦、他薦は問いません。



詳しくは、普及センターまでお問い合わせください。