

農業改良



普及センターだより



生育状況を確認する農家と普及指導員

近年、舞鶴市で新たな特産物を育成する気運が高まり、また佐波賀だいこんが機能性成分を豊富に含むことが分かったため平成22年に栽培復活の取組が始まりました。

肉質が緻密で煮物にしても煮崩れせず美味しい、舞鶴特産の「佐波賀だいこん」。昭和30年代には市内で盛んに栽培されていました。しかし、晩生の春だいこんで栽培期間が長い上、他の作りやすい品種が登場したこともあって栽培者が減少し、やがて姿を消しました。



佐波賀だいこん

佐波賀だいこんの復活を目指して

当時府農林水産技術センターに保存されていたわずかな種子を活用して試験栽培から始めました。種子増殖も兼ねて栽培しながら、販路も探ってみました。形質にバラツキがあるため、生産者自ら選抜をかねて採種も行っています。また、化成肥料で栽培した記録が無いため、施肥体系も手探りで改善しています。

昨年度には佐波賀だいこん生産部会が設立され、現在9名の農家が栽培に取り組まれています。2月7日には、食品加工業者や飲食業者等を対象に「佐波賀だいこんを深く知るセミナー」を舞鶴市とともに開催しました。栽培復活の取組や食品機能性等に関する講演を聴いた後、意見・情報交換も行われました。

普及センターでは、関係機関と連携して生産の安定・拡大と併せ、流通先の拡大等も支援していきます。



佐波賀だいこんを深く知るセミナー

京都府中丹広域振興局農林商工部

◆発行◆
2015年(平成27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

普及センターが取り組む

「六つの重点計画」

普及センターでは、中丹地域の農業の活性化を目指して、6つの課題に重点的に取り組んでいます。これらの活動について、ご紹介します。

人づくり・組織づくり①

26年度中丹新規就農講座を開催

近年、就農を希望される方が増えています。普及センターでは、中丹地域で農業を始めて5年以内の方や、これから農業に参入される方が農業の基礎知識を習得できるように、講座を開催しています。

今年度は、10月15日から2回のペースで計5回開催し、14名の方々が修了されました。



26年度の講座修了生

講座は、農業経営に不可欠な土壌・肥料の基礎や病害虫防除、特産物生産・経営の概要等の幅広い講義に加え、先輩農家を講師に迎え、体験を踏まえた話を聞く機会も設けました。平成24年度から26年度までの3年間に計45名の方が受講され、内8割以上の方が農業に携わっております。平成27年度以降も今までの受講生からいただいた意見を参考に、より役に立つ講座を開催したいと考えています。

人づくり・組織づくり②

京力農場プラン作成の支援

担い手不足と高齢化が相まって耕作放棄地の増加が懸念されています。これを防ぐため、普及センターでは、特産物育成や担い手への農地集積等について集落で話し合い、5年後の姿を明らかにする「京力農場プラン」の作成を進めています。平成27年1月までのプラン作成数は、福知山市25件、舞鶴市7件、綾部市17件であり、引き続き作成が進みつつあります。



効率化が進む小豆栽培

舞鶴市で最も早くプランが作成された与保呂三地区では、「みんなで農地を守り、活気あふれる与保呂三をつくる」をスローガンに、営農組合から法人化された榑よほろファームが中核的担い手と位置づけられました。現在、よほろファームはプランに沿って地域内の多くの農用地利用権を集積し、普通型コンバインの導入によって小豆作業を効率化し、山ぶきの栽培も始めようとしています。

地域づくり・絆づくり

住民が集う志賀郷特産品加工センター

普及センターでは、過疎高齢化が進む農村地域の活性化を支援するために行政が直接関わる「里の仕事人」を配置し、女性グループ等による地域特産物を使った加工品づくりの支援に取り組んでいます。

綾部市の志賀郷地域では、住民の交流促進や所得向上を目指し、平成23年度に「志賀郷特産品加工センター」を開設しました。地元の農産物を原材料に使用し、パッケージデザインもイタリアンの地元芸術家に依頼するなど、地域が一体となって「万願寺みそ」「米麴」等農産加工品の開発・販売を進めています。これからも、志賀郷特産品加工センターに、より多くの住民が集い、交流する中で、地域活性化が進むように支援を行っていきます。



米粉シフォンケーキづくり

産路づくり①

夏から秋の味覚・黒大豆エダマメのリレー栽培

「京夏ずきん」は、平成24年度にブランド京野菜の仲間入りをしました。8月に出荷できる黒大豆エダマメで、9〜10月出荷の「紫ずきん」とのリレー栽培が可能です。中丹地域でも生産拡大を推進しており、今年度は3市で28ha栽培されました。

普及センターでは、紫ずきんの安定生産と「京夏ずきん」の栽培技術普及を目標に、J Aと協力し講習会やほ場巡回を中心に技術支援を行ってきました。また、エダマメは黄化による品質低下が問題となるため、出荷から流通までの温度調査を行いました。その結果、十分な予冷が品質向上に欠かせないことがわかり、その重要性を呼びかけました。8月には水害もありましたが、全体としては昨年並みの約78tの出荷がありました。今後も中丹の特産物として、生産拡大を図っていきます。



「紫ずきん」の巡回

産路づくり②

京都の米で京都の酒を！

「祝」酒造好適米「祝」の収量向上の取組

「祝」は、京都独自の吟醸酒向け品種として、酒造業者から高い評価を受け、生産の拡大が要望されています。普及センターでは、J A、府農林水産技術センター等と協力し、生産者への聞き取りや試験結果から低収の要因を分析し、改善策を検討しました。現地では、巡回指導を中心に講習会等を開催し、収量・品質向上の取り組みを支援しました。

夏には豪雨や日照不足もありましたが、平均反収は昨年より一割程度向上、一等米比率も改善され、需要を概ね満たす量を生産できました。今後は、他品種も含めた酒米の生産安定に向けた活動を行っていく予定です。



「祝」の現地講習会

安心・安全づくり

直売所の安心・安全をレベルアップ！

昨年11月に中丹農産物直売所安心・安全講習会を開催しました。舞鶴で開催されている直売所の代表者から「加工食品製造は保健所の指導を受けながら取組んでいる、農業履歴記帳もしっかり取り組みたい」と安全対策が力強く報告されました。

普及センターからは、加工品の誤りやすい表示を実例を交えて講習するとともに、春先の直売所を賑わせる品目として山ぶき栽培を提案しました。山ぶきはアンケート結果から供給が足りていない状況が見てとれました。山ぶき栽培では雑草対策がカギになりますが、お盆明けの草刈りや雑草対策が効果的に行うことを紹介しました。

また、各直売所に職員が出かけて講習する「出張講座」も開催しました。



直売所講習会

中丹地域の茶が農林水産大臣賞と産地賞を受賞！



大島詔治さん夫婦

11月1日に宮崎市で第68回全国茶品評会の褒賞授与式が開かれました。かぶせ茶の部に全国から101点の出品がある中で、綾部市豊里町の大島詔治氏が1位の農林水産大臣賞を受賞されました。

同部の産地賞も1位舞鶴市、2位綾部市、3位福知山市と中丹が独占。また、中丹3市の農林水産大臣賞受賞は4年連続、産地賞1位は7年連続です。生産現場では早くも来年度のおいしいお茶づくりに向け、スタートしています。

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!

松下 重憲 さん
(福知山市長田)



指導農業士

下六人部地区で水稲中心の経営をしており、水稲苗も生産しています。

地域では高齢化が進み、同世代の農業仲間が少ないので、仲間作りをしたいと常々思っています。必要であれば、若い農業者の方に自分の知識や経験を出し惜しみせず伝えたいと思っています。

よろしく申し上げます。

吉川 直人 さん
(福知山市大江町千原)



指導農業士

大江地区で万願寺甘とう、紫ずきん、水稲を生産しています。

若い農業者の方は、夢は持ちつつも着実な経営を行った方が良いと思います。農業は気象や市場動向などに左右されることを理解して取り組んで欲しいと思います。つらいことや厳しいことも多いですが、いかに楽しくできるようにするかが大切と感じています。

和田 健 さん
(福知山市大江町尾藤)



指導農業士

大江地区で万願寺甘とう、壬生菜を生産しています。

基本的に農業は持続してやっていくことが大事だと思います。農業には気象災害や市場価格の暴落など不測の事態が起こることがあります。そのため、所得確保を農業1本に絞らず、融通の利く経営を行い、リスクをなるべく分散するよう考えた方が良いでしょうと思っています。

米原 浩朝 さん
(舞鶴市今田)



指導農業士

担い手養成実践農場の研修を経て、今年で就農11年目を迎えます。

現在は、万願寺甘とうの栽培に加え、地元の池内作業受託組合で水田管理を行っています。

また、昨年からは、担い手養成実践農場の技術指導者を務めています。舞鶴で1人でも多くの若手農業者を育て、その方が地域の担い手や新しい指導者になってもらえることを期待しています。

櫻井 喜仁 さん
(綾部市館町)



指導農業士

農外から新規参入し、現在、玉露、碾茶を経営の柱として、その他多品目の野菜を栽培しています。

これからは、地域の人から教えてもらった知識や自分で得た知識・技術をあらゆる機会に地域の人や次世代へ伝えていきたいと思っています。

若い農業者には、何事にも挑戦してみる積極的な姿勢、常に向上心を持ち続ける姿勢を期待しています。

芦田 久子 さん
(福知山市榎原)



女性農業士

上豊富地区でキュウリ、シイタケを生産しています。

大自然に抱かれながら仕事ができることは贅沢であり、人間らしい生き方であると思います。若い農業者の方には、そのことに自信と誇りを持って前向きに頑張ってもらえたらと思います。また、無理をしないよう身の丈に合わせて経営を考えてもらえたら良いと思います。

退任される農業士 お世話になりました。

中田 義孝 さん (綾部市)
片岡美恵子 さん (福知山市)
和久由紀子 さん (福知山市)

塩見 幸三 様 (福知山市)
謹んでご冥福をお祈りします。

新たに認定された中丹地域の『農の匠』・『山の匠』の皆さまです



<p>農の匠 野村忠司さん (福知山市)</p> <p>「養蚕」</p> <p>稚蚕からの温度管理や桑葉の給餌などに改良を重ね、高い飼育技術を確立、実践しています。</p>	<p>農の匠 桐村さゆりさん (福知山市)</p> <p>「繭工芸」</p> <p>自家産の繭を使い、造花や動物、人形などの繭工芸作品を作り続けています。</p>	<p>農の匠 細見恵美子さん (綾部市)</p> <p>「とち餅加工」</p> <p>とちの実の灰汁(あく)抜き技術を習得し、とち餅加工を行っています。</p>	<p>山の匠 岡本嘉明さん (福知山市)</p> <p>「漆掻き」</p> <p>漆の植栽から漆掻きまで、高い技術を持ち、丹波漆の伝統文化を伝承しています。</p>
---	--	---	---

農業・林業・水産業に関する伝統的で、優れた生産・生活技能の持ち主を、京都府農山漁村伝承技能者として登録を行っています。その中でも極めて希少価値が高く優秀な技能を持つ方々を、京都府農山漁村伝承優秀技能認定者『匠』として認定を行っています。

このたび中丹地域からは、『農の匠』3名、『山の匠』1名が認定され、11月29日の京都府農林水産フェスティバルで表彰されました。

新たに4名の
『農の匠』・『山の匠』が
認定されました

“盗難が多発!! 農機は倉庫に保管し、カギをかけましょう”