

農業改良

普及センターだより

中丹



ごあいさつ

平成27年4月1日付けで、中丹東農業改良普及センター所長を拝命いたしました軽野豊一でございます。よろしくお願いいたします。中丹東及び西農業改良普及センターでは特産万願寺甘とうの振興、担い手育成など中丹地域で早急に解決が必要な7課題を取り上げ、これら重点課題を主に活動します。また、農業経営を飛躍的に伸ばしたいと、新しい事にチャレンジされる皆様の応援事業を創設しました。皆様の農業経営向上に向け支援したいと考えておりますので、今後とも御理解と御協力をお願いいたします。

普及センターが取り組む7つの普及重点計画



①新たな担い手の育成

「緊急すぎん新規栽培者講座」を栽培歴が2年目の方（定年後に農業を始めた方等）を対象に開催しています。講師に内田 修指導農業士、中田 義孝元指導農業士を迎え、栽培の基本技術習得を目的に作物の生育に合わせた作業のポイント説明と実習を行っています。受講生からは「説明だけでなく実習もあることで理解が深まり、大変参考になる」と好評を得ています。品目は検討中ですが、来年度も新規栽培者講座を開催する予定です。
（写真）作業を実演する内田講師



ごあいさつ

この4月1日に、中丹西農業改良普及センター所長に着任いたしました小宅でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

普及センターは農業技術や農業経営の支援を中心に、担い手育成、ブランド振興、6次産業化、安心・安全な農産物の推進などに取り組んでいます。

今後、皆様の農業所得の向上につながるよう、御支援・御協力をさせていただきますので、お気軽にお声かけください。

②若い担い手の育成

農村地域では若い担い手が求められる中、新規就農者が徐々に増えていきます。

就農10年未満の若い農業者の経営安定を図るため、経営計画の作成と実践、点検、見直しを、2年サイクルで支援します。また、平成26年に結成された「にのくに茶業青年団」の活動も支援します。

③地域農業を担う法人の経営支援

中丹地域には21の集落型農業法人が設立され、京力農場プランの中心的な担い手となっております。

これらの組織の経営では安定生産が重要です。栽培技術や品目間の作業競合の調整、作業従事者のスケジューリング管理が必要となります。これらの課題解決を総合的に支援します。

④京力農場プランの実現による地域農業の維持・発展

農業者の高齢化等により耕作放棄地が拡大しています。こうした中、集落の農地を担い手に集積するために各地域で話し合いが行われ、中丹3市で51件の京力農場プランが作成されています。

今後は新たなプランの作成支援に加え、プランの「実践」支援にも活動範囲を広げます。

⑤地域特産物の振興による地域の活性化

中山間地域では過疎・高齢化が進んでいます。このため、都市住民との交流や移住の促進、特産物の育成などによる地域の活性化が必要とされています。

地域の農産物や加工品等を活かした地域ビジネスの活性化や、特産物として山ブキの省力的生産を通じた集落活性化のモデル育成を図ります。

⑥「万願寺甘とう」「黒大豆枝豆」の産地強化

ブランド京野菜の「万願寺甘とう」と「黒大豆枝豆」は、中丹地域の重要な特産物で消費者の人気も高く、生産振興を図っています。両品目をブランド産地として安定生産していくために、栽培経験の浅い生産者を中心に栽培技術習得に向けた支援や規模拡大のための省力化栽培を検討します。

⑦特色ある米づくりの推進

近年の米価下落により特色ある米づくりが求められる中、酒造業界からは酒米「祝」「五百万石」、掛米「京の輝き」の増産・安定供給が求められています。

このため、栽培技術や生産・出荷量の安定、さらなる品質向上に向けて適正な管理や防除を支援します。また、省力的施肥の試験なども行っていきます。

京都府中丹広域振興局農林商工部

発行 2015年(平成27年)8月

中丹西農業改良普及センター

〒620-0055 福知山市篠尾新町1-9-1
TEL 0773-22-4901

e-mail:chushin-no-nishi-nokai@pref.kyoto.lg.jp

中丹東農業改良普及センター

〒623-0012 綾部市川糸町丁島10-2
TEL 0773-42-2255

e-mail:chushin-no-higashi-nokai@pref.kyoto.lg.jp



中丹地域農業基礎講座の受講生募集

就農希望者や就農して間もない方を対象に、農業基礎講座を開催します。

講座は、土壌・肥料の基本や病害虫防除、地域特産物の栽培・経営概要、先輩農家の話などを10月中旬～12月中旬に5回実施します。

- 募集期間
8月3日(月)～8月31日(月)
- 問い合わせ
最寄りの普及センターまで



磨きぬいた伝統技術を伝えていきませんか？ 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。

- 募集期間
8月3日(月)～8月31日(月)
- 問い合わせ
最寄りの普及センターまで



農作物の残留農薬基準が変わります

みなさんが使用されている登録農薬の使用基準が、今後変更になる場合があります。

これは残留農薬に対する評価の見直しがあり、「急性参照用量(ARfD)」を超えないかという点についても評価(「短期暴露評価」という)されることとなったためです。農薬工業会では変更の都度、その内容を公表することにしていますので、公表後は新たな使用方法に基づいて使用するようしてください。

詳しくは、京都府HPを参照下さい。
<http://www.pref.kyoto.jp/shokuanzenbosai/news/documents/tankibakurohyoka.html>



この秋も農作業安全で

府内で農作業死亡事故が発生しています。今一度、安全対策を重ねましょう。

- 1 集中力は続かないことを前提に、リラックスできるよう睡眠、休憩を十分にとりましょう。
- 2 「あの時もうちょっと注意すれば」が負傷者の第一声。手抜き動作(機械を止めずに手を入れる等)をしない努力を。
- 3 コンバインでの事故はバック時、ほ場への出入り、畦乗り越え時に多発。この時こそ安全の再確認と集中力を。

食育活動 小学校で「万とう」教室

平成17年に食育基本法が制定されて10年が経過し「食育」という言葉も徐々に耳になじんできました。中丹広域振興局農林商工部では7月、9月に、管内の小中学生の子どもたちを対象に、地域特産品である「万願寺とうがらし(万願寺甘とう)」を題材にした食育学習を行っており、普及センター職員も出前授業として講師を受け持っています。

授業では、京野菜の中での万願寺甘とうの位置づけなどについてスライドを使ってわかりやすく紹介しました。

今後も、健康な食生活を送るために、食品の選択や安全性、さらには農業との関係を学ぶ活動を支援してまいります。



クローズアップ 中丹 Vol.1

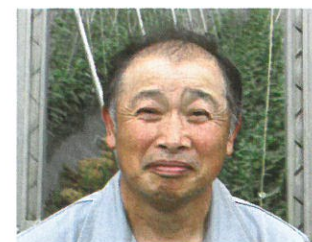
～様々な角度から頑張る方々を紹介～

地域で活躍する農業士

舞鶴市西方寺平で息子とともに、採卵鶏を中心に水稲、野菜を生産しています。特に採卵鶏では、自家生産の飼料米や赤く熟した万願寺甘とうなど安心・安全なエサにこだわった卵を直接配達しています。

近年、私の地域では、農家後継者や地域外からの若い担い手が定着して非常にうれしく思っています。これからも若い担い手の参入や定着を支援していきたいと考えています。

泉 金雄 さん
(舞鶴市西方寺)



京力農場プランではばたく地域

草壁集落 (綾部市上林地区)

現状 (26年度)
・中心となる担い手 5戸+1組織
・水田面積 8ha

集落の田を自分達で守るため、平成24年に5名で「草友会」を結成しました。また、関係機関から京力農場プランの策定を勧められ、「これは担い手のやる気次第だ!」と思い、草友会が中心となって将来像を検討しました。

「優良農地を守ろう!」を合い言葉に担い手への農地集積を進め、高収益作物として万願寺甘とうの栽培を始めました。集落の女性陣には赤ジソを作ってもらい集落内の梅を原料とした梅干しの販売を開始します。集荷場を改装し惣菜業の認可も得ており、住民一人一人の得意分野を活かした6次産業化による地域活性化を目指しています。



赤ジソの葉とり



草壁集落のみなさん

担い手養成実践農場 研修修了者に聞く

農大在学中は畑地での野菜栽培を学びましたが、研修先は水田転換畑でした。就農前2年間の研修中に排水対策を試行錯誤できたことが今に生きています。

平成25年就農
平田 将海 さん
(綾部市白道路町)

経営内容 (26年度)

- ・万願寺甘とう 12a
- ・ホウレンソウ 3a
- ・エビイモ 33a
- ・水稲 55a
- ・集落営農オペレーター



農業は収入の波が激しく大変ですが、経営の柱を増やせるよう新たな品目にもチャレンジして頑張ります!

〇〇さん家の お料理レシピ 「シャキシャキ 水菜のチヂミ」

綾部市生活改善グループの皆さんにお聞きしました。



材料(3~4人前)

- 水菜 150g
- 人参 100g
- ★薄力粉 100g
- ★片栗粉 50g
- ★卵 1個
- ★水 150cc
- ★塩 小さじ1/2
- ★桜エビ 大さじ1
- ★iriゴマ 大さじ1
- ゴマ油 大さじ1
- ポン酢 お好み

- ①水菜は2~3cm位の長さに切る。ニンジンは薄い千切りにする。
- ②ポウルに★の材料すべてを混ぜ合わせる。
- ③よく熱したゴマ油で、生地を焼く。返して、両面をこんがり焼く。



冷めてもおいしく、お好みでポン酢をかけてお召し上がりください