

－ 農の匠 －

福知山市：黒田登喜枝（くろだときえ）

〔真綿づくり〕

玉繭（たままゆ）やくず繭から良質の真綿を加工。繭がもつれて均一の真綿を作ることは非常に難しいが、中でも難しいくず繭を活用した真綿づくりに優れた技能を有している。

京田辺市：山下壽一（やましたとしかず）

〔玉露の栽培・製茶技術〕

最高級「玉露」生産の第一人者。玉露の品質は新芽のうま味分量が決め手。経験と科学的理論を組み合わせた独自の施肥、被覆技術を確立。手揉みで培った製茶技術を機械製茶に応用。

福知山市：柴山勇（しばやまいさむ）

〔肉用牛繁殖（放牧管理）〕

牛の放牧管理と的確な受精時期の把握による高い受胎率の達成とともに、地域特産物である黒豆の莢を粗飼料として利用する等の飼料給与体系を確立し、「天田牛」振興の牽引役として活躍。

南丹市：中野綾子（なかのあやこ）

〔納豆づくり〕

美山町において手づくり納豆の技能を継承している。特に、柔らかかな納豆づくりのため、湯たんぽや粃殻等で納豆菌が発酵する初期段階に温度を上げ、その後一定温度を保つ温度調整技術を保持。

城陽市：岩見良三（いわみりょうぞう）

〔水生花き栽培〕

水生花き栽培の第一人者で、電照によるかきつばたの冬季出荷技術を開発し、周年出荷を実現。葉の品質が重要となる華道向けかきつばたの栽培技術を確立。

井手町：阿辻好子（あつじよしこ）

〔しんこだんごづくり〕

綴喜地域では、上新粉を練って「しんこだんご」を作り、特別な行事の際のお供や出産祝いに添える風習があり、伝承の形に加えて色の

数を増やしたり、動物や野菜の形の細工をよりリアルに作るなど工夫を凝らし、高い技術を保持。

福知山市：加藤巳喜男（かとうみきお）

〔乳用牛飼育（河川敷飼料生産）〕

由良川河川敷草地で自給飼料（イタリアングラス）を生産。高い粗飼料自給率を実現することにより、低コスト化を図る。ふん尿は全て堆肥化し、循環型農業を実現させている。

京都市：辻禮子（つじみちこ）

〔とち餅加工〕

とちの実加工には手間のかかるあく抜き技術が必要であり、独自の熟練した技を確立した。イベント等でのとち餅販売が好評だったため加工場を整備。久多の特産品として「里の駅大原」で販売し、継承者に技術の伝承も行っている。

木津川市：宮木保雄（みやきやすお）

〔トルコギキョウの周年栽培〕

トルコギキョウを早期に導入し、府内産地を育成した。独自の土づくりで連作を可能にし、周年栽培を府内で初めて実現するなど高い技術を保持している。段ボールマルチ利用等環境保全型農業を実践。品評会等を開催し、地域の花き振興を推進している。

綾部市：梅原岩男（うめはらいわお）

〔自給飼料による和牛子牛育成〕

耕種農家と連携し、自給飼料の安定、多収栽培を実現し、子牛に最適な飼料給与体系を確立。足腰の強い子牛の育成管理技術に優れ、毎回のせり市で高い評価を得ている。

向日市：山本進（やまもとすすむ）

〔乙訓ナス（露地）栽培〕

高品質と多収を両立する整枝・剪定や施肥方法などの高度な技術を持つ。生育を見極める高い観察力と判断力を持ち、新しい栽培技術に挑戦し続けている。

八幡市：安田實（やすだみのる）

〔八幡梨の栽培〕

着果を確実にするため、人工授粉技術を早期に導入し、さらに、梨の花粉の自家採取及び冷蔵保存を行い授粉に用いるなど、先進的技術

を積極的に導入。優良品種への早期更新にも積極的に取り組んでいる。

南丹市：松本多美子（まつもとたみこ）

〔やまむろ団子加工〕

消えつつあった南丹市八木町の伝統食「やまむろ団子」を後世に残すため、各家毎に違う材料の配合割合等を数値化して、レシピに仕上げた。さらに、ツヤ、歯ごたえに必要な捏（こ）ねと蒸し時間等を改良、レシピに盛り込み伝承・普及。

舞鶴市：荒堀武男（あらほりたけお）

〔万願寺甘とう栽培〕

樹勢に応じた整枝・剪定技術、完熟堆肥や籾殻を用いた土づくり、輪作による連作障害回避、生育に合わせた手かん水など様々な技術を組合わせて栽培を実践。地域の農業者の整枝方法の手本となっている。

城陽市：菊岡政次（きくおかまさつぐ）

〔碾茶の栽培・製造〕

よしずやワラの天然被覆資材、ニシン等由来の有機質肥料を使用し、一番茶のみを手摘みする自然仕立てにより最高級碾茶生産技術を有する。優良品種の導入等に先進的に取り組み、地元に応じた。

城陽市：萩本誠二（はぎもとせいじ）

〔イチジク生産〕

保冷出荷技術や一文字整枝法など、先進技術の積極的な導入により、高品質なイチジクを生産。栽培から出荷調整まで、イチジクに関わる全てにおいて、研究・改良を重ねる。

木津川市：徳山昭洋（とくやまあきひろ）

〔ブドウ栽培〕

品種に応じたジベレリン処理法や剪定、肥培管理法を工夫し、良質な大粒ブドウを7月から9月まで長期収穫。栽培が困難な大粒系品種にいち早く挑戦し、栽培技術を確立。

京丹波町：細井百合子（ほそいゆりこ）

〔小豆利用の菓子加工〕

小豆と砂糖、塩の割合や、火加減、練り具合などの熟練した技術に

より、「光沢のある品質の良い小豆あん」の加工法を確立。菓子加工を組織的に行う企業組合を結成し、女性起業家の先駆けとして活躍。

宮津市：小長谷芳男（おばせよしお）

〔蜜蜂飼育〕

移動や管理がしやすい独自の7枚箱養蜂を実践し、温度や給餌などの的確な管理技術により高品質な蜂蜜を生産。作物に合わせた花粉交配用蜜蜂を長年にわたり耕種農家に貸出し、地域の野菜・果樹生産を支える。

京都市：鳥居美恵（とりいみえ）

〔納豆餅加工〕

京北地域に江戸時代より伝わる納豆餅の中に包む「つと納豆」を熟成時のきめ細やかな温度管理により高品質に仕上げる。焼いた餅の焦げや固い周辺部を中に入れ込みながら二つ折りにし、柔らかく納豆をこぼれにくく仕上げる工夫をしている。

南丹市：小寺茂一（こてらもいち）

〔春菊栽培〕

自家採種により地域に適した品種を選抜する取り組みを推進した。摘み取りのタイミングや位置等に改良を重ね、1株4本仕立てを確立し、高品質な春菊の長期出荷を実現した。

綾部市：細見恵美子（ほそみえみこ）

〔とち餅加工〕

とちの灰汁抜きに使用する灰の種類を選定、灰と水の調合、水につける時間、温度管理等の改良を重ね、美味しさを最大限引き出す灰汁抜きの方法を確立した。地元限界集落のむらおこしにおいて、特産品とち餅加工の中心的役割を担う。

福知山市：野村忠司（のむらただし）

〔養蚕〕

伝統的な養蚕技術を継承しつつ、稚蚕からの温度管理について、スムーズな脱皮や病気を防ぐための通風・換気技術に改良を重ね、高い飼育技術を確立した。蚕令に応じた桑葉の給餌に工夫を凝らし効率の良い飼育を実践している。

福知山市：桐村さゆり（きりむらさゆり）

〔繭工芸〕

自家産の繭を使い、非常に細かい細工を使い分け、造花や動物等様々な質感を表現する方法を確立した。人形の小物や衣装まで繭のみから作り上げ、立体感、躍動感にあふれる繭工芸作品を作り続ける。

長岡京市：宇津弘三（うつひろぞう）

〔バラ栽培〕

京都独自の夏切りバラ施設栽培技術（加温栽培：冬季一時休眠型）を確立した後、周年栽培に取り組み、切り花専用保冷庫、鉄骨ガラスハウス、細霧冷房装備等、先進技術の導入により京都のバラ栽培を先導。

南丹市：内藤定夫（ないとうさだお）

〔高品質トマト栽培〕

トマトの木箱出荷から段ボール出荷にいち早く切り替えた流通改革やビニールハウスの改良による品質向上と高段着果の安定技術の確立、土壌病害対策のための接木育苗技術導入等、地域の高品質トマト生産を牽引。

舞鶴市：由里譽（ゆりほまれ）

〔落花生栽培・加工〕

市特産の神崎落花生において、大粒で安定した収穫を得る技術を有するとともに、均一に熟が行きわたる工夫を始め火加減、塩加減等、落花生特有のうまみを引き出す加工技術を確立。

京丹後市：井上喜久治（いのうえきくじ）

〔良食味米生産〕

気象条件に応じたきめ細やかな水管理や有機質肥料のみによる施肥技術により良食味米を生産。丹後産コシヒカリ良食味米共励会で安定して高い評価を受け、特Aランクの丹後コシヒカリ生産を牽引。

京都市：荒木稔（あらかみのる）

〔もぎなす種子保存・栽培〕

京の伝統野菜「もぎなす」の栽培を約60年に渡り続ける中で、他家受粉の回避や病害虫防除、肥培管理の工夫等の高い採種技術を生かし、特徴ある形状や色沢を持つ系統を選抜し、伝統ある種子を守り続けてきた。

京都市：中西義明（なかにしよしあき）

〔てん茶の栽培・製造〕

伝統的なてん茶栽培技術に加え、点滴施肥システムの導入、ソルゴ一障壁による土着天敵の活用等の新技術を積極的に取り入れ、環境にやさしい有機栽培による高品質てん茶の生産技術を確立した。

綾部市：井上秀夫（いのうえひでお）

〔蜜蜂飼育〕

毎年変わる春の開花最盛期に蜜を十分収穫できるよう越冬明けから蜂の数を増やす飼養管理技術と、糖度が高く蜜源の特徴を有した高品質な蜂蜜の生産技術を有し、種苗用の花粉交配用蜜蜂の安定供給に貢献した。

綾部市：中田義孝（なかたよしたか）

〔茶栽培と製茶〕

中丹地域の立地条件に適した玉露・てん茶の栽培方法として、年1回一番茶のみの収穫と有機質主体の土づくりによる高品質・多収の栽培体系を確立し、高品質茶産地として地位向上に貢献した。

京都市：音川次清（おとがわつぐきよ）

〔堀川ごぼう高品質栽培〕

京の伝統野菜「堀川ごぼう」の栽培を60年以上続ける中で、連作障害回避のための輪作体系や良質堆肥の投入と排水対策を基本とした肥培管理技術等により、堀川ごぼうの高品質生産技術を確立した。

京都市：村田治夫（むらたはるお）

〔九条ねぎ生産技術〕

仮植した「九条ねぎ」を一旦堀上げ、干した後に再度定植する伝統的栽培法の継承と自家採種による種子保存に加え、赤色防虫ネット等の最新技術を積極的に導入し、良質な九条ねぎ生産に貢献した。

向日市：柴田光貢（しばたみつぐ）

〔京たけのこの伝統的生産〕

「京たけのこ」の京都式軟化栽培技術の実践者として、敷きわらや土入れ、独自のかん水技術等により、白くて柔らかく、えぐ味のない高品質生産と流通対策に尽力し、京たけのこの生産振興に貢献した。

綾部市：高倉清（たかくらきよし）

〔肉用牛飼育（繁殖）〕

牛の観察や母牛の飼料給与技術に優れ、1年1産の理想的な経営を
実践するとともに、子牛の分娩事故回避のための昼間分娩の技術実証
にいち早く取り組み、普及に尽力するなど、地域の先導的役割を担っ
た。

京丹後市：長砂廣一郎（ながすなこういちろう）

〔梨高品質生産〕

有機物の投入や敷き草による継続的な土壌改良による梨園の土づく
りにこだわり、高品質な「京たんご梨」を長年にわたり栽培している
他、丹後果樹研究同志会での活動を通じて、地域の果樹生産を牽引し
た。

京都市：田鶴隆司（たづるたかし）

〔天秤押し、炭火室による伝統的すぐき漬け生産〕

三百余年の歴史がある「てこ」の原理を利用した本漬け方法「天秤
押し」と、炭火を使用し30～40℃に保った室（むろ）で乳酸発酵を促
す唯一無二の「すぐき漬け」の伝統製法を守り現代に伝える。

京都市：百田宏（ももたひろし）

〔養液栽培による施設トマト生産〕

トマト養液栽培の草分け的存在で、ロックウール栽培等、現在普及
している多くの技術を独自の創意工夫により応用・改良を行うととも
に、種苗メーカーの品種開発に生産者の立場から助言を行うなど、全
国トップクラスの技能を有する。

京都市：林種男（はやしたねお）

〔九条ねぎの周年栽培〕

京の伝統野菜「九条ねぎ」の生産にセル成型苗育苗、全自動ネギ洗
浄機などを導入し大幅な省力化を実現、露地周年栽培体系を確立する
とともに、年間を通じた安定出荷につなげた。

城陽市：古川美子（ふるかわよしこ）

〔覆い下茶生産に用いる「こも」の生産〕

安土桃山時代から続く宇治茶の覆い下栽培法を行い、府内で唯一、
わらを編んだ「こも」で茶園全体を覆う遮光栽培を行い、独自の工夫
で耐久性と美しさを兼ね備えた「こも」の手編み生産を約70年間守
り続ける。

京田辺市：奥西龍男（おくにしたつお）

[えびいもの高品質安定生産]

京の伝統野菜「えびいも」の外観を向上させるための多回数土入れ等による高品質生産体系を確立し、高度な育苗管理により10月の早期から年明けまでの安定出荷を実現するとともに、「えびいも農家養成塾」の講師として技能伝承に努める。

亀岡市：原田雅之（はらだまさゆき）

[肉用牛肥育]

肥育素牛の血統と長年培った観察眼や最適な牛群編成による適切な飼料給与、牛房への収容頭数を抑えた牛の快適な飼養環境づくりにより、全国トップレベルの高品質な肉用牛を生産し、「亀岡牛」ブランドの確立に大きく貢献した。

舞鶴市：霜尾誠一（しもおせいいち）

[採卵鶏の飼育]

少羽数経営の強みをいかし、個体の状態を把握したきめ細やかな管理を行うとともに、飼料を自ら配合し「食の安全」にこだわっている。特に、地元産の飼料米と万願寺とうがらし赤色果を組み合わせた新たなブランド卵を独自の創意工夫で確立した。

京都市：月本誠一（つきもとせいいち）

[伝統文化を支える桃山の花木・切り花生産]

華道、茶道などの伝統文化を支える伏見桃山の花き生産において、花木10種類以上の生長を「蒸（ふ）かし」や冷蔵により調節し、四季を通じて出荷するとともに、地域のリーダーとして担い手を指導し技術伝承に努める。

木津川市：福井靖（ふくいやすし）

[ナス品種「艶姿（つやすがた）」の高品質多収栽培]

木津川市の特産ナス品種「艶姿」の栽培技術を地元の匠から継承・発展させ、収量と秀品率を両立する技術を確立するとともに、若手農家に積極的に伝承し、担い手育成や産地の発展に大きく貢献している。

南丹市：野間則夫（のまのりお）

〔肉用繁殖牛飼養管理技術〕

休耕田を活用した繁殖牛の放牧管理技術や牛に対する観察眼を磨きあげることにより、肥育農家からの評価が高い子牛育成技術を確立するとともに、その技術を若手農家へ伝承し、地域における和牛繁殖牛の管理技術及び子牛育成技術の向上に大きく貢献している。

京丹波町：片山郁夫（かたやまいくお）

〔京みず菜の周年栽培〕

ブランド京みず菜の創生期から、独自に開発した水管理技術による周年安定生産技術を確立するとともに、その高い技術力を持ってブランド京みず菜の産地形成と次世代の担い手育成に大きく貢献している。

京都市：松木照男（まつきてるお）

〔大枝の柿生産〕

摘蕾・摘果技術や幹の環状剥皮処理、授粉技術など、地域に新しい技術を先駆けて導入・普及するとともに、高い技術を有し、府内最大の柿産地の確立に貢献。地域のリーダーとして後進を指導し技術伝承に努めている。

京都市：山田良介（やまだりょうすけ）

〔こだわり鶏肉・鶏卵の生産〕

ゴマ、チベット岩塩や海藻など十数種類の原料を配合し、独自に飼料を工夫するとともに、平飼い鶏舎により鶏のストレスを軽減。その鶏肉や卵は農場独自の風味があるとされ、有名料理店からの評価も高い。

京丹後市：平林衛（ひらばやしまもる）

〔乳用牛飼育・乳製品製造〕

京都府で唯一のジャージー種専門の牧場を設立。餌の配合や給与量、病気予防など飼養管理技術を確立し、濃厚で風味あるおいしい生乳を安定的に生産。ジャージー牛乳特有の高脂肪分を活かしたチーズ等の加工乳製品は、複数のコンテストで受賞し、地域観光に貢献している。

京田辺市：加藤雅美（かとうまさみ）

〔一休納豆の製造〕

室町時代から伝わった技術を継承し、一休寺の他、地域で製造販売する唯一の継承者。現代の嗜好に合わせ、減塩製造の改良を行うとと

もに、地域の特産物として、一休納豆を原料にした調味料材料や和菓子を開発し、地域振興に貢献している。

京丹波町：軽尾一雄（かるおかずお）

[ホウレンソウの周年栽培技術]

高温対策として新たに開発された遮光資材を積極的に導入、また、夏場に新品目の京かんざしを取り入れた輪作体系を組み立てて土壌病害の発病抑制を図っている。

綾部市：内田修（うちだおさむ）

[京 夏ずきん・紫ずきんの栽培]

府栽培指針の施肥や防除方法等に工夫を加え、地域版栽培ごよみのモデルを作った。特に育苗に関して創意工夫を重ね、種子の吸水処理において独自の技術を確立している。

綾部市：大槻孝宏（おおつきたかひろ）

[万願寺甘とうの栽培]

様々な有機物を用いた土壌改良や、ネギの混植による土壌病害対策などにより、高い生産性を維持している。ネギの混植は地域で古くから行われてきた技術を利用したもので、活発な技術伝承活動により現在では万願寺甘とうの栽培体系として広く普及している。

綾部市：杉本賢（すぎもとただよし）

[肉用繁殖牛飼養管理技術]

転作田を活用した「日本型放牧」や、嗜好性が良く高品質な稲発酵粗飼料生産にいち早く取り組み、優秀な繁殖成績を維持し続けている。府内で転作田を活用した放牧は極めて少数である。

伊根町：三野悟（みつのさとる）

[こだわり鶏卵・鶏肉の生産]

幼雛のうちから、飼料米や地元の良質な魚粉・牡蠣殻を混合した餌や最適な飼養環境で鶏卵を生産している。鶏肉は採卵後の鶏を使用するが、比較的若いうちに販売している。

京都市：田口義藏（たぐちよしぞう）

〔京都大原の赤しそ栽培〕

大原の赤しその自家採種を繰り返す中で香り高い株を選抜し、地域の漬物業者と契約生産している。他所での同品質の赤しそ生産は、地理的条件等で困難であり、継承の必要性が高い。

木津川市：三宅要（みやけもとむ）

〔かぶせ茶の生産〕

土壌改良など農業生産技術や、防霜施設、灌水設備の設置など、かぶせ茶生産基盤の設備に工夫を凝らしている。府内でかぶせ茶を生産する産地は極めて限られており、貴重な技術である。

舞鶴市：山口宏和（やまぐちひろかず）

〔万願寺甘とうの栽培〕

万願寺甘とうの栽培において、IPM 技術を活用した農薬使用量の削減に取り組みながら、短期間で多収量を確保している。一般的に連作するため、その中で生産性を維持する技術は非常に重要である。

南丹市：湯浅洋次（ゆあさようじ）

〔平飼い採卵鶏〕

ごま油の絞りかすや古米等の国産の未利用資源を季節毎に調整し、自家配合した飼料を給餌している。快適な飼育環境づくりにこだわり、動物福祉に配慮して飼養された鶏の卵は、安全でおいしい自然卵としてオーガニック食品を求める消費者に認められている。

京都市：樋口義明（ひぐちよしあき）

〔転飼養蜂による高品質なはちみつ生産〕

気象条件を確認しながら各種蜜源植物の開花時期に合わせて蜜蜂を移動させ採蜜し、蜜源植物の特徴・風味を表す高品質なはちみつを生産している。

和束町：竹谷元也（たけたにもとや）

〔煎茶の栽培・加工〕

和東町石寺茶研究会を立ち上げ、干ばつに強い早生品種をいち早く導入、さらに独自の促成被覆技術を編み出すことで高品質な煎茶栽培を実現している。

京丹波町：上田正（うえだただし）

[高品質な瑞穂大納言小豆の栽培技術]

適期を逃さない土寄せや、倒伏防止など丁寧な栽培を長年続けている。また、採種用瑞穂大納言小豆を栽培しているただ一人の農家である。

綾部市：村上敏郎（むらかみとしろう）

[万願寺甘とうのトンネル早熟栽培]

通常より早い時期に定植しながら、トンネル開閉や被覆資材の検討等の工夫で安定した万願寺甘とうの露地栽培を実現している。さらに、管内の早期定植している数少ない露地栽培農家の中で露地反収1位を複数回達成している。

舞鶴市：山崎俊邦（やまざきとしくに）

[耕畜連携による地域農業の活性化]

酪農業において経営当初から環境保全型農業を目指し、環境保全型施設の建設整備によって良質な畜産の有機堆肥生産に尽力している。飼料用作物の栽培からWCSの調製までを一貫して取り組む数少ない農家である。

京都市：小南道子（こみなみみちこ）

[枳餅づくり]

枳餅づくりにおいて、灰汁を抜く時の湯の温度やかき混ぜる力の調整等、長年の経験が必要な作業により安定した品質を保っている。また枳の実の冷凍保存方法を究明し、一年を通じて質の良い枳餅を作っている。