

普及センターだより

第68号 令和2年9月発行

～さらなる高みを目指して 日々研究中！～

うずまさのうじけんきゅうかい
太秦農事研究会

右京区太秦地域の農家で構成される「太秦農事研究会」(会員数20名)。研究会員の皆さんには、都市近郊の地の利を活かし、消費者の方々に新鮮でおいしい農作物を届けておられます。

太秦農事研究会では、長年、夏野菜の持寄り品評会や、太秦地域の夏の主要品目であるナスの立毛講習会、冬期には技術講習会等を開催し、栽培技術や販売技術を磨いておられます。

今年から、4名の研究会員が黄色LED照射によるナスの害虫防除技術を導入し、さらに環境にやさしい農業や食の安心・安全への取り組みを進めておられます。

今後も地域を盛り上げる担い手として、さらなる活躍が期待されます。



九州のホウレンソウ農家を視察



ナスほ場へ黄色LEDを設置

今は With コロナ…

今年に入り、農業にも新型コロナウイルス感染症拡大の影響が出ています。
今回の苦境を乗り越えるべく様々な工夫・取組をされている農業者を紹介します。

密を避ける取組

藤木 清さん(京都市北区)



藤木さんは、北区大宮地域の住宅地に囲まれた中で、野菜・果樹栽培と直売所の運営をされています。

本格的な農業は、退職後にご夫婦でスタートし、現在24年目になります。販売方法は、市場出荷と直売で、特に、直売用に施設(キュウリ、トマト、トウガラシ他)と露地(エンドウ、ダイコン、キャベツ他)を組み合わせて周年栽培され、現在30数品目を販売されています。

今年は、新型コロナウイルスの影響により、直売所の売り上げが減少しました。そのため、野菜自動販売機を導入し、お客様からは『人との接触が避けられ、24時間購入できる』と好評を得ています。

今後も、体力の続く限り、地元への新鮮な農産物の提供の場として、直売所の運営を続けていかれます。

新品目の产地化を目指す

J A京都中央 京あくら出荷部会が発足

オクラは天敵温存植物であり、機能性野菜としても注目されています。京都市場の府産入荷量は0.1%で、昨年度にJA京都中央が必要拡大を見込み2aの試験栽培を委託したところ、出荷調製労力の割合は高いものの、同じ長期収穫果菜のナスに比べ省力的で風害も少ない結果となりました。

今年度は、管内5地区の9戸が24aで栽培されており、7月3日に、袋詰め荷姿や様々な収穫果について目合せを行い、出荷規格を創り上げると共に、JA洛南支店の生産者ほ場で現地検討会を行い相互研鑽を積みました。



同日、JA京都中央では初の広域野菜部会が発足し、部会長に平井章司氏(大山崎町)が、副部会長に西田昌嗣氏(西京区大原野)が選出され、平井部会長は「昨年の試験栽培で良い感触を得た。若い部会員が多く、共に技術向上や経営改善につなげたい。」、西田副部会長は、「軽量、軽作業で長期収穫が出来る。新型コロナ禍の影響を受けず好況となり、部会員が増えるよう挑戦する。」と抱負を語られました。

農薬を適正に使用しましょう

でも前を向き、頑張る農業者

新品目に取り組む

新井 遼さん(京都市右京区京北)



新井さんは平成27年に右京区京北で栽培を開始され、無農薬無化学肥料で多品目の野菜栽培に取り組んでおられます。丹精込めて栽培された野菜は、宅配等で消費者に届けたり、飲食店に卸したりされています。

しかし今年は新型コロナウイルスの影響で飲食店向けの出荷が止まってしまいました。いつまで続くか分からない中、収入減を補うため、以前から考えていた新たな品目、レンコンに取り組むことにしました。

栽培は桶を使用した方法で、他県で若い農業者がこの方法で栽培していることを知り、やってみることにしました。

5月に植付け、11~12月に収穫予定です。植付け後の高温で種が腐ってしまったものもあり、試行錯誤が続きますが、お正月用の新たな品目として出荷することを目指しておられます。



ほ場直売を始めた

高木 淳さん(京都市西京区)

高木さんは、退職後に西京区大原野地域で就農され、トマト、ナス、トウモロコシ、ピーマン、トウガラシ、風鈴カボチャ、ニンニク、ブルーベリーなど、多品目の野菜を栽培して、地域の直売所などに出荷されています。今回、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、主な出荷先が4月中旬から5月上旬まで休業となったため、経営に大きな影響が生じました。そこで、販売チャネルを多様化して、リスク低減を図るため、ご自身の畠で直売を開始されました。

7月中旬、梅雨の晴れ間にお伺いした際には、見通しの良い場所



に設置された木製の直売台に、ご自慢のトマトやピーマン、トウガラシなどが並び、高木さんの新鮮な野菜を求めて来られるリピーター客も既にいらっしゃる様子でした。今後も、少量多品目の利点を活かされ、ラインナップ豊富で新鮮な商品が並ぶ直売所として定着していかれることを期待しています。

あなたの地域から広がる農作業安全

地域で大活躍

「頼れる農業士さん」

齋藤圭祐さんは、西京区大原野地域で、シロナをはじめ、ホウレンソウ等の軟弱野菜からトマト、タケノコまで幅広い品目を取り入れて営農されています。特に、施設栽培のトマトは栽培から販売までの全てを担当され、生育診断のデータ等も参考にしながら、高品質な生産を追求されています。

また、オリジナルの出荷袋で高島屋洛西店の「大原野のおやさい」コーナーへ軟弱野菜を中心に毎日出荷されており、自家農園のみならず、大原野地域の知名度アップに貢献されています。さらに、エコファーマーとして環境にやさしい農業にも取り組まれています。

青年農業士としては、平成25年度からご活躍されています。「なんやかんや大原野」など、地域振興に係るイベントの企画・運営に積極的に参画されたり、指導農業士である父・治喜さんと共に研修生を受け入れ、農業の担い手育成に努められており、地域で頼りにされている農業士さんです。

齋藤 圭祐さん(西京区)



農山漁村伝承技能登録

白味噌・仕込み味噌づくり

湯川 周子さん(長岡京市・平成27年度登録)

湯川さんは、嫁がれてからお母さんに習われた代々伝わる製法で味噌づくりを行っています。白味噌づくりは、少しの麹で多くの味噌が作れるよう、おひつの中に麹が上と下になるよう冷ましたご飯をサンドイッチ状に入れて保温し、一晩寝かせる『だき合わせ法』で行われています。手作りの米麹に下級米の「中米」を用い、水田畦畔を有効に活用した「畦豆」を味噌用に利用するといった無駄の無い先人の知恵を尊重され、畦豆への田土上げや

早生ダイズに害虫を引き寄せる『おとり作物』の利用など、栽培にも丹精を込められています。

所属する乙訓地域生活研究グループ連絡協議会の方々に、毎年、味噌づくりを指導されると共に、テレビ出演や地域の方々への講習会を重ねてこられ、同会に新規会員が多く入会され3つのグループが育つ等、湯川さんの伝承活動は着実に実を結んでいます。



秋の農作業安全運動!!

秋の農繁期となり、農業機械を使う機会が多くなります。日頃から安全意識を持って作業し、以下の重点事項に注意しながら地域での農作業事故ゼロを目指しましょう。

【重点事項】

1. 無理をせず休憩しながら余裕のある作業を心がけましょう。
2. 死角なども十分に安全確認し、後進時にはより慎重に運転しましょう。
3. 農業機械の点検整備・清掃の際は、簡単な作業であっても



4. ほ場の出入りや段差に十分注意して、転落・転倒による事故を防ぎましょう。
5. 安全キャブ・フレーム付きトラクターではシートベルト・ヘルメットを着用しましょう。
6. 給油の際は必ず機械を停止させてから行い、こぼれたらすぐに拭き取り、余った燃料は適正な場所で保管しましょう。
7. クラッチをつなぐ時はエンジンの回転を下げ、ゆっくりとクラッチをつなぎましょう。
8. 作業環境を改善し、危険箇所をなくしましょう。

ロータリー・トレーラー等の作業機を装着・けん引した状態のトラクターが一定の条件を満たせば公道走行が可能になりました！ただし、灯火器類、作業機の幅、運行速度、運転免許などの条件を必ず確認してください。

詳しくは、右記ホームページをご確認ください。https://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/kodosoko.html

発行 京都府京都乙訓農業改良普及センター

〒615-0846 京都市右京区西京極徳大寺団子田町15 TEL 075-315-2906 FAX 075-315-2909
mail : kyoto-nokai@pref.kyoto.lg.jp HP : <http://www.pref.kyoto.jp/kyotootokuni-f/index.html>



QRコード