

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成21年3月

〒627-8570

京都府京丹後市峰山町丹波855

京都府峰山総合庁舎内

京都府丹後農業改良普及センター

電話 0772-62-4308

FAX 0772-62-5894

<http://www.prefkyoto.jp/tango/no-tango-nokai/index.html>

e-mail:tanshin-no-tango-nokai@prefkyotolg.jp

第10号

食に対する消費者の関心は、おいしい農産物や環境にやさしい安心・安全なものへと変わっています。

こうした中、普及センターでは生産者とともに、消費者からの信頼を得られるように努めており、食味向上の技術普及や化学合成による農薬や肥料の使用量を減らす取組を進めています。また、地域の特徴ある農産物を使った地産地消の加工食品の開発などの支援を行っています。



生産者・関係機関が一体となり、おいしい丹後コシヒカリ
の生産に向けた現地実証活動を進めています。



食の安心・安全を支える～普及の現場から～

環境にやさしい農業の実践



多くの消費者の皆さんには、安全で安心できる農産物を求めていきます。

この期待に応えるため、作物が育ちやすい土づくりを基本として、化学農薬に代わる技術を取り入れた生産の支援を行います。

講習会や実証活動による技術の普及



「ほかし肥づくり」の実習。この後、温度の急上昇を抑える「切り返し作業」が大変です。



環境に優しい農業を実践する場を巡回し、技術のポイントや取組の状況を学びます。

土づくり講習会



真夏の太陽熱を利用してマルチ内の温度を高温にする消毒方法です。作業が天候に左右されて、予定どおりできませんでした。

マルチを利用して太陽熱消毒した生産者の声

「9月はだいこんの種まきと稻刈りが重なり、作業が天候に左右されて、予定どおりできませんでした。この技術によって予定どおり種まきができます。今年は取組の面積を拡げたいと思っています。」

国営開発農地だいこん準備ほ場

販売促進活動と生産物



消費者ニーズを知るために、生産者と一緒に販売促進活動を行いました。



国営開発農地で生産されただいこんは、京都市内の大手漬物メーカーに出荷され、京漬物として加工されました。丹後産野菜を原料とした様々な商品は、全国の消費者へと届けられています。



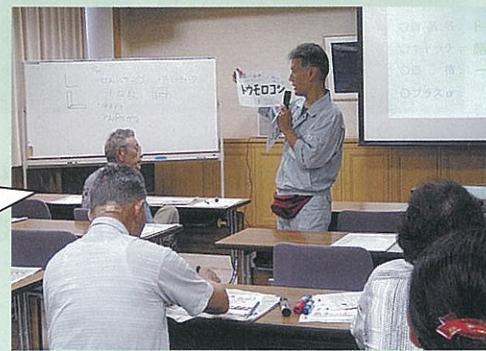
地産地消に地域の特色を生かす

加工・直売セミナーで売り上げアップ

地域の特色を生かし、暖かみのある「オンリーワン商品」に向けた支援を行います。



加工セミナーでの冷凍ぶどうを使ったジャムづくり実習と広告づくりの演習



丹後地域の農産物や加工食品等をより魅力のある商品として提供できるよう「加工・直売セミナー」を開催しました。このセミナーへの参加をきっかけに新商品が開発され、売り上げを伸ばした加工グループや直売所が現れました。



出張セミナーをきっかけに新たに開発されたぶどうジャム

丹後地域での加工品の数々。「自慢の逸品」



おめでとうございます

豊かなむらづくり全国表彰 農林水産大臣賞を受賞

岩木営農組合(京丹後市丹後町)

機械の共同利用や農作業受託、団地的な農地利用をはじめ、水稻作業を合理化することによってみず菜ハウスの生産拡大にも大きく貢献した取組が高く評価されました。

芳賀時太郎組合長は表彰式で「皆でこの栄誉を分かち合いたい。今後も農業や農地保全を通じて地域に貢献したい。」と述べられました。



表彰式で記念を撮影

近畿農政局男女共同参画 優良事例表彰を受賞

和田 房子さん(京丹後市久美浜町)

男女共同参画社会の実現が21世紀の重要な課題となっている中、女性農業者として、農業・農村の担い手として、経営に参画されています。

また農業委員会・指導農業士会の女性の理事として活躍されたことが高く評価されました。



パネリストとして討論に参加する和田さん

全国担い手育成総合支援協議会 会長賞受賞

梅本 修さん(京丹後市弥栄町)

平成11年に国営開発農地に新規就農され、多くの環境保全型農業技術を実践し、野菜づくりをされています。

京丹後市の認定農家(個人)として初めて有機JAS認定を取得されました。

安心・安全な野菜を有利販売する担い手として「個人・土地利用型部門」で受賞されました。



有機栽培について熱く語る梅本さん

京都府農山漁村伝承優秀技能者 「匠」に認定

農山漁村地域において伝統的に受け継がれてきた生産・生活技能に優れた方々を「匠」として認定しています。丹後管内からは平成20年度に2名が認定されました。

「農の匠」

京丹後市弥栄町和田野
上田 英志さん



しめ縄、お祝い用の俵、手ぼうき等幅広いレパートリーがあり、わら細工の優れた技術を保持しておられます。また、わら細工の装飾品として珍しい「花」を考案し、独創的な技術は高く評価されました。

「海の匠」

宮津市漁師
河岸 昭三さん



京都府内で初めて動力機桁網曳きによるトリガイ漁を導入されました。また、宮津とりがい組合の設立や漁獲個数制限の仕組みづくりに尽力されました。