

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成25年3月
〒627-8570
京都府京丹後市峰山町丹波855
京都府丹後広域振興局農林商工部
丹後農業改良普及センター
電話0772-62-4308
FAX0772-62-5894
<http://www.pref.kyoto.jp/no-tango-nokai/index.html>
e-mail:tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp
第18号

「九条ねぎの産地づくり」京野菜プロジェクトチーム



「九条ねぎ」は京のブランド製品の主要品目です。管内では京丹後市、与謝野町及び伊根町がブランド産地に指定され、新たに栽培を始める農家も増えつつあります。

また、昨年JA京都久美浜支店にねぎ洗浄機が導入されたのを機に、一層の産地規模の拡大と有利販売への取組が求められています。

普及センターでは、関係機関と連携しながらブランド出荷量の拡大に向けた活動を展開しています。

～知ろう、守ろう、考えよう、みんなの人権～

お茶の生産と6次産業化の取り組みを応援しています！



乗用型摘採機による収穫



茶摘み体験ツアー



定植7年目の茶園



抹茶入り蒸しきんつば

開発農地での茶栽培は9年目を迎え、成園化が進んでいます。24年度は荒茶生産量37t、販売額4,400万円と過去最高で、今後も増加することが見込まれます。

荒茶加工を担う京丹後製茶(株)では、茶市場への出荷に加え6次産業化にも力を入れています。主な内容は、丹後産100%の煎茶、番茶、焙じ茶等を商品化し、直売所12店舗で販売する他、地元温泉旅館と提携し、京阪神の消費者を対象に「茶摘み体験ツアー」を開催するなどの取組をしています。

また、新たな取組として、PETボトル茶「うまいっちゃ〜」を試作開発しました。原料は、一番茶(煎茶)で、さわやかな風味と口当たりの良いお茶に仕上がっています。商品名は丹後弁をもじり、パッケージデザインには茶園近くに営巣したコウノトリの図柄を用いています。イベントなどで試飲調査を行い、25年度の製品化を目指しています。

更には、抹茶の生産にも力を入れており、管内の菓子製造業者(4社)へ原料を供給して、和菓子やシフォンケーキ、アイスクリームなどに利用されています。

普及センターでは、「丹後・食の王国」づくりに向けて、お茶が地域産業の一つとなるよう支援していきます。

6次産業化による地域活性化 「健康で楽しく暮らせるよい田舎をめざして」 宮津市日ヶ谷地区

宮津市日ヶ谷地区では、農業後継者の不足に加え、猪や猿の獣害により生産活動の維持が困難になっています。

そんな中で、地域農業の活性化のため地域の5自治会の相互協力や外部協力者との連携により、ゴボウやサトイモ、小豆、コンニャクなどの特産品づくりが進められています。特に、コンニャクは、女性グループ「日ヶ谷の味工房」が、イモの栽培から加工、流通、販売まで実践しており、地域資源を活用した6次産業化のモデルとして注目されています。

生産量の拡大により、当初から使ってきた加工場が手狭になったため、昨年12月に里の地域活力再生事業を活用し「日ヶ谷の里センター(農産加工施設・農産物集出荷場・福祉送迎拠点施設)」を新たに開設しました。現在ここで、コンニャクや味噌、漬物、山菜の佃煮などの加工生産が行われています。グループ員は、「原料を確保して生産量・収益を拡大し、地区に人を増やしていきたい」と意欲満々です。

特産品づくりによって、遊休農地の解消、女性・お年寄りの生き甲斐や地域のスモールビジネスづくりなど、地域の活性化に繋がっています。



日ヶ谷の里センターでのコンニャクづくり

丹後産コシヒカリ、特A獲得おめでとうございます

(財)日本穀物検定協会が発表した、平成24年産米の食味ランキングにおいて、昨年に引き続き、丹後産コシヒカリが「特A」ランクを獲得しました。この10年間で7回目の獲得となり、西日本最多の記録を更新中です。

特A獲得は高温少雨の夏季にも水田を乾かさない水管理に励むなど、生産者の皆さんの努力が実った結果と言えます。

普及センターは栽培こよみの作成、状況に応じた適期作業励行の呼びかけ、講習会の開催、良食味米共励会の開催など、丹後米改良協会の活動を技術面で支援してきました。



生育診断を行い、食味向上に役立てます

京力農場プラン 進んでいますか？

皆様、京力農場プランの作成は進んでいますか？

京力農場プランは、国の定める人・農地プランを包括するもので、集落の5年後に、「誰が、どこに、どのようなものを作付けするのか。」を明確にし、担い手への農地集積や産地づくり計画、必要な機械・施設導入などを具体的に記入していくプランです。25年1月時点で、丹後地域では8地区で作成されました。

集落全体の意見をまとめることは大変なことですが、プランを作成することで、集落全体が共通認識に立ち、持続可能で力強い農業構造を目指すことが可能になります。

まだ作成されていない集落では、是非皆様が協力をしていただき、よりよいプランを作成していただきたいと思います。



KOMO I KEあずきの会が結成される



伊根町筒川こもいけの薦池地区では、諸説あるものの、久美浜から持ち帰った小豆を栽培したところ、地域の風土で年々変化し、大型で長粒・俵型の特徴を示す「薦池大納言」として定着したとされています。しかし、近年は鳥獣害や農家の高齢化などにより、生産量が減少していました。

そこで、普及センターでは「薦池大納言」を復活させるため、農業者、伊根町、JA京都などと協力し、平成21年度から3年間、「薦池大納言小豆復活支援事業(丹後広域振興局予算)」に取り組んできました。

平成24年9月には、「KOMO I KEあずきの会」が結成され、農業者主体で安定生産や販路の拡大に取り組んでいます。

なお、栽培希望者(伊根町内に限定)や、加工等による薦池大納言の活用を希望される方は、事務局の伊根町地域整備課(電話:0772-32-0505)へ連絡願います。

～守りましょう！ 農薬の適正使用であなたの農業～

丹後農業基礎講座でいちから農業を学んでみませんか？

普及センターでは、「丹後農業基礎講座」の平成25年度受講生を募集中です。

講座は4月から12月(8・9月を除く)の第3水曜日の午後に計7回開催し、水稻や野菜の栽培、肥料の効き方や病害虫の防除法など、農業の基礎知識を解説します。また、一定以上出席された方には修了証を差し上げます。

なお、この講座は、農業の初心者の方や、これから出荷販売に取り組もうと考えている方を対象としますので、家庭菜園を志向されている方やすでに一定以上農業の知識や技術をお持ちの方は、個別にご相談ください。

詳細については、最寄りの市町農業関係課やJA支店生産課に置いてある募集案内、もしくは、丹後広域振興局のホームページをご覧ください。普及センターに直接お問い合わせください。たくさんの方のご応募をお待ちしております。



京都の日本酒を支える酒米「祝」の増産を目指す

酒米「祝」は、平成4年から京都府独自品種として栽培されています。

20周年を記念して、昨年「祝」100%で作られた「祝の酒」のPRに力が入れられ、消費量が拡大したため、酒造業界からは酒米「祝」の増産が強く求められています。



しかし、コシヒカリなど他の品種と比べると単位面積当たりの収穫量が少ないという課題があります。

普及センターでは、栽培方法を見直して増収できるように農家の皆さんを支援していく予定です。

京都「丹後・食の王国」便 ～大根の梅肉あえ～

材料(4人分)

大根	500g
あれば大根の葉	適宜
塩	少々
梅干し(大)	2個
みりん	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1/2
鰹節(小パック)	5g



作り方

- ①大根は皮をむいて長さ4cmの短冊切りにし、塩少々をふり入れしんなりさせ、水気を絞っておく。あれば大根の葉は小口切りにし、塩少々を加えた熱湯でさっと茹で、ざるに上げて水気をきる。
- ②梅干しは種を取り除いて包丁で細かく叩き、その他の梅肉だれの材料とともにボウルに入れて混ぜ合わせる。大根と大根の葉をボウルに加え、あえる。

～環境にやさしい農業は土づくりから～