

平成25年度 京都府農山漁村伝承技能登録

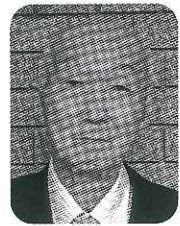
京都府では、豊かな経験と技により保持されている農・林・水産業の生産生活技術を広く公募し、登録基準により審査、認定しています。

氏名	市町村名	登録技能名
古川 美子さん	城陽市	こもの生産
杉本 昭さん	京田辺市	京田辺玉露の手もみ及び機械製茶の技術
出嶋 宏さん	京田辺市	京田辺玉露の栽培と製茶技術
上辻 儀一さん	宇治田原町	原木しいたけ生産
福井 靖さん	木津川市	ナスの高品質多収栽培

平成25年度 新規認定「農の匠」(京都府農山漁村伝承優秀技能)の紹介

登録された技能の中から、極めて希少価値が高く優秀な技能保持者の方々を認定しています。

「イチジク生産」^{はぎもと} 萩本 ^{せいじ} 誠二さん (城陽市)



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し、城陽特産イチジク栽培の基礎を築かれました。

「ブドウ栽培」^{とくやま} 徳山 ^{あきひろ} 昭洋さん (木津川市)



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月まで長期収穫されており、地域におけるブドウ栽培の草分け的存在です。

平成25年度 新規認定農業士のみなさんです

○指導農業士

氏名	市町村名	部門
澤田 康夫さん	京田辺市	野菜、水稻
堀江 幸和さん	京田辺市	野菜、花き、水稻
稲置 浩之さん	南山城村	茶、水稻

○女性農業士

氏名	市町村名	部門
西野 彰子さん	宇治田原町	茶、水稻、野菜

○青年農業士

氏名	市町村名	部門
小山 貴裕さん	宇治市	野菜、水稻
川嶋 裕貴さん	久御山町	野菜

注意!! 放射性セシウム汚染の疑いのある木質チップへの対応について

平成25年4月に滋賀県高島市の河川敷において木材チップの無断放置が発覚し、当該チップから放射性セシウムが検出されました。

このような木質チップ等の流通の恐れがあるため、農林水産省から事業者等に対して注意喚起さ

れています。

農業者の皆さんも、木質チップ等を購入したり譲り受けたりする場合には、放射性セシウム濃度について販売業者等へ確認するようにしてください。

お知らせ

○担い手農家養成塾を開講

京田辺市	ナス養成塾(第5期)	1月22日開講
木津川市	ナス養成塾(第4期)	1月8日開講
京田辺市	えびいも塾(第3期)	2月28日開講
全域	万願寺とうがらし塾(第3期)	2月26日開講
宇治田原町	キュウリ塾(第4期)	6月開講予定

○就農者基礎講座を開講

平成26年5月～12月(全13回予定)
山城管内の就農5年未満の農業者が対象

○アグリビジネス研修会を開催

平成26年5月～27年2月(4月頃募集予定)
農商工連携、6次産業化等に関心のある方

※ 詳細は、普及センターまでお問い合わせください。

～築いていこう 男女共同参画社会～

やましろ

2014年3月

第17号

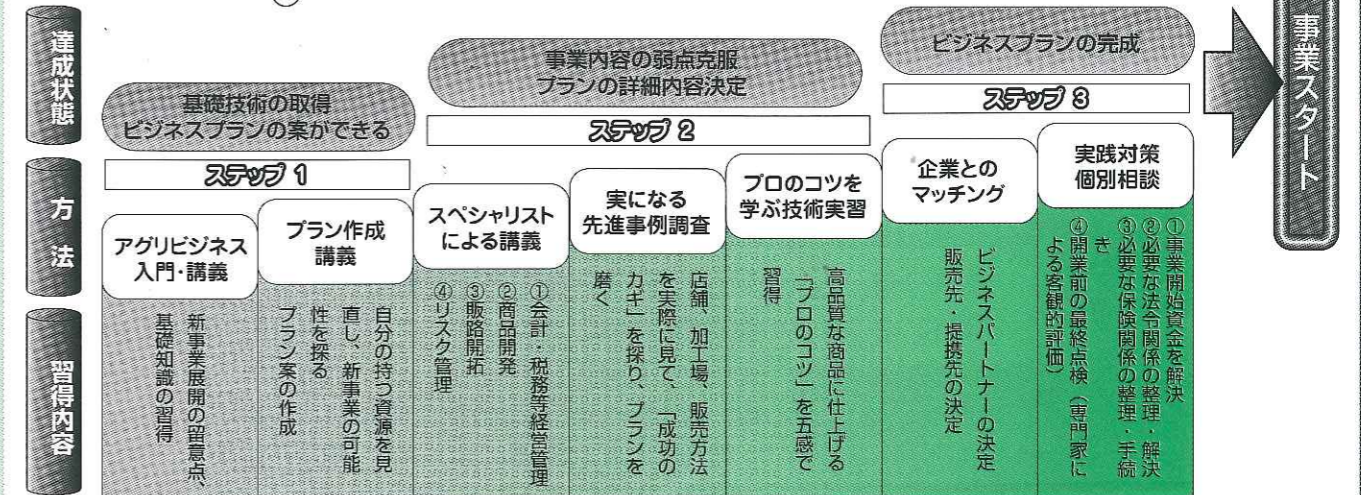


普及センターだより

アグリビジネスを始めてみませんか!!

農産物等の農業・農村資源を活かした新たなビジネスを農業経営の一つとして展開したい農業者を支援するため、24年度から研修会を開催しています。研修会では、下表のようなイメージで、アグリビジネス展開に必要な知識や技術を習得していきます。

アグリビジネス事業スタートまでの体系



このように学んでこられた受講生の中には、

- ビジネスパートナーとなる製造会社と連携して商品化した人
- 新たなアイデアで商品数を増やした人
- 加工場の建設を検討したり、加工機械を導入した人
- 販売方法を工夫し売上を伸ばしている人
- 人と人とのネットワークで販売先を増やした人



受講生の商品例

- 安定した商品づくりのために原料農産物の栽培を拡充させた人
- 既存商品を品質向上させた人等、多くの成功事例が生まれています。

来年度は4月頃から、研修会毎に参加者を募集しますので、少しでもアグリビジネスに興味のある方、バージョンアップさせたい方等、お気軽にご参加ください。



研修会で試作品に磨きをかける

京都府山城北農業改良普及センター

京都府山城南農業改良普及センター

〒610-0331 京田辺市田辺明田1 TEL.0774-62-8686

〒619-0214 木津川市木津上戸18 TEL.0774-72-0237

ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/fukyu/>からどうぞ

水害に備えた対応を!

近年は天候不順が続いており、特に山城地域では、2年続けて集中豪雨や台風による大きな被害に遭いました。日頃から気象情報に注意し、以下のような対策を早めに行い、被害を最小限にしましょう。

○茶

茶園周囲の排水溝や明渠が機能するように、日頃から点検して、詰まりや破損箇所を直しておきましょう。また、山側等、周囲から雨水等が流入する場所を確認し、いつでも土留め等を設けられるように、資材を用意しておきます。

茶園が浸水し、土砂が流入した場合は速やかに除去し、根が露出した場合は土を寄せます。また、速やかに茶樹や資材の汚れ、漂着物を除去します。土が締まった場合、中耕し、通気を促します。樹勢回復のために速効性肥料を窒素成分で8~10kg/10a施します。

気象災害時に限らず、茶園周囲の法面が崩壊したり、園内が陥没することがあります。小さなひびやへこみ等の兆候を見逃さず、転落等の事故に遭わないよう、十分に注意してください。

○水稻

秋の刈り取りも考慮すると、額縁状に大きな溝を、

条間に小さな筋溝を切っておくと水管理に効果的です。また、用排水路の点検を行い、特に排水路が詰まると浸・冠水の原因となるため、畦畔等の刈草は取り除いておきます。基肥の多窒素施用を避け、強健な稲を作ってください。

水害後は、一刻も早く排水に努め、倒状した場合は、早く株を起し、土砂流入がある場合は、土砂をできるだけ早く取り除き、稲の生育回復を図ってください。

○畑作物

排水溝の整備とともに、うねを高くして湿害を軽減し、高温・乾燥対策も兼ねてマルチ（かん水チューブも入れる）等を活用してください。

施設では、施設の周囲と排水溝をマルチで覆い、不要な水が内部へ入らないようにし、換気扇や循環扇を活用して施設内の過湿状態の軽減を図ります。

また、水害後、マルチ栽培でうねが乾かない場合には、マルチを除去して土壌を乾燥させてください。

京やましろ新鮮野菜の「生産者登録」をしよう!

昨年7月からスタートした「京やましろ新鮮野菜」!

現在、204名の生産者に登録いただいておりますが、今後も、山城産の野菜を多くの消費者に知ってもらい、たくさん食べてもらうため、更に多くの方の登録をお願いしています。

登録された生産者には、のぼり等のPRグッズや、生産物に貼るロゴマークシールを配布したり、鮮度保持技術や、出荷規格、調整出荷技術の研修会も実施し、技術向上等の支援も行っています。

☆生産者登録はJAへ!

進めよう京力農場プランづくり

地域の今後の農業を推進するため、農地と担い手を組み合わせ、地域や特産物の担い手の確保や農地の活用が必要です。このために京都府では「京力農場プラン」づくりを推進し、既に京田辺市や宇治田原町、木津川市、和束町、精華町、南山城村では地元で合意されたプランが作成されています。

みなさんの地域でも、今後の地域農業を考えるチャンスですので、積極的に取り組んでみませんか?



~農業を安全に正しく使いましょう~

やましろの頑張る担い手

特徴ある高品質茶の生産をめざす

たなか ようへい
田中 洋平さん
(和束町)



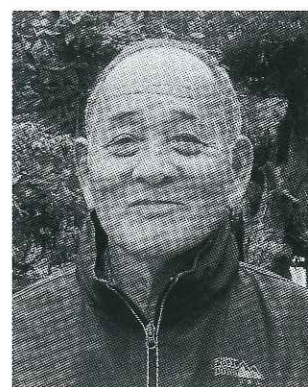
和束町釜塚の田中洋平さんは、両親とともに4.5ヘクタールの茶園を栽培管理し、もみ茶とてん茶の生産を行っています。

京都府育成品種「展茗」等の新品種への改植を積極的にすすめ、摘採適期の幅を拡大するとともに、二段被覆棚の茶園を増やすことにより、「特徴ある高品質な和束の茶を生産したい。」という思いを込めて、茶業に力を注いでおられます。

地元和束4Hクラブの副会長を務めるとともに、京都府農業青年クラブ連絡協議会の会長でもある洋平さんは、「若手農業者と切磋琢磨し、お互いの技術を高めることに加え、様々な場面で消費者や海外の方々との交流も深めたい。」との思いで日々活動されています。

えびいも塾を修了、本格的に栽培開始

こやま のぶよし
小山 順義さん
(京田辺市)



京田辺市飯岡の小山順義さんは、退職後専業で農業に取り組んで1年、昨年はJA京都やましろ京田辺市えびいも部会が主催するえびいも農家養成塾に参加し、実習と講義で栽培に必要な技術と知識を学ばれました。

「以前から少しは作っていたが本格的に栽培するのは初めて、塾で年間の作業手順や施肥・土寄せのタイミングなどのコツが解って良かった。」「えびいもは掘ってみないと解らないから、難しいし面白い。まだまだだが、今年は面積を増やして頑張っていきたい。まずは土作りから。」と意気込んでおられます。

また、「えびいもの味は里芋とは全然違う、この美味しさをもっと多くの人に知ってもらいたい。」とも語っておられました。

直売所紹介

うじちゃ さと 「宇治茶の郷」 安心・安全の発信

宇治茶の郷は、宇治田原町の玄関口に位置する直売所で、現在、会員約90名で運営されています。店頭には宇治茶の発信基地として地元産の種々のお茶が所狭しと並べられ、売上の約2割を占める大きな品目となっています。



野菜では季節を先取りする形で、夏は町特産の新鮮な胡瓜、施設のトマト、万願寺トウガラシ、冬は白菜、大根などが並び、



水菜やネギは周年を通じて出荷されています。また、「ほっこり一ふ」のうじたわら漬(胡瓜漬)やパン、「きらめき工房」の味噌加工品など、多くの加工品や花き等も販売されています。普及センターが提案した芽キャベツやスイスチャード等珍しい野菜も販売され、品揃えが年々豊富になってきています。

減農薬栽培や農薬散布記録の記帳もきちんとおこなわれており、安全・安心な農産物がたくさんあり、四季折々の旬の味が楽しめます。

~余裕のある作業で、事故を防ぎましょう~