

農業委員会だより



どんど焼き(左義長) 今年3月に学校再配置により閉校となる川上小学校(久美浜町)では1月14日、全校児童45人により、それぞれの書き初めを燃やし、字の上達や無病息災・五穀豊穡を願って行われました。

● 目次 ●

- | | | | | |
|------|---------------------------|--------------------------------|-----|--------------------------|
| 2~3P | 農を語る
法人訪問 | 竹野酒造有限会社
代表取締役 行待 佳平さん(弥栄町) | 7P | がんばってます・狩猟免許取得 |
| 4~5P | ぼいす 一声ー | 農事組合法人 田吾作
川澁 明美 委員 | 8P | 京丹後アグリ瓦版 |
| 6P | 視察研修
全農地利用状況調査 | | 9P | 京丹後紀行『金剛童子山(熊野山)』 |
| | | | 10P | 丹後の郷土料理 ーきゃあ餅ー |

農 を語る

竹野酒造有限会社

代表取締役

ゆきまち
行待

よしへい
佳平さん

(弥栄町溝谷)

みぞれ降る1月17日(金)、丹後の蔵元のひとつ、竹野酒造(弥栄鶴醸造元)を取材しました。創業は昭和23年。佳平さんは4代目の当主です。

「亀の尾蔵舞」がおすすめ

丹後は人口の割に地酒の消費が多い地域で7社の蔵元があり、酒づくりが盛んな土地です。今では30年前のピーク時の製造量と比べると3分の1くらいに落ちてきています。

そういう中で、私の蔵では地元産の酒米を使ったこだわりの酒づくりを進めています。現在、力を入れているのは、明治時代に山形県庄内地域で生み出され、その難しさから栽培されなくなった「亀の尾」、この種もみを古代米を栽培していた芦田行雄さんからいただき、栽培面積を増やして亀の尾を使用したお酒「亀の尾蔵舞」です。



事務所には賞状が沢山飾られており、その中に「亀の尾蔵舞」のものもあり、「2010年度全国酒類コンクール純米酒部門1位」「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012・金賞」と記されていました。

良い水とお米が大切

良いお酒を造るには、まず良い水です。私のところでは、軟水で非常に柔らかな酒に仕上げてくれる、霊山金剛童子山の地下水を仕込みにつかっています。

次に良いお米を確保すること。地元のお百姓さんと協力して取り組んでいます。

良いお米を生かすも殺すも人の



精米の技術が格段に向上しています。その米を洗う、秒単位の洗米技術が大切になりお酒づくりを左右します。洗米したお米の顔を見ながら酒づくりを進めています。

**地元産のお米で
お酒を造りたい**

現在は、一部を京丹后市以外からも酒米を仕入れていますが、将来は全て地元産のお米を使いたいと思っています。地元でいいお米を作っていたら、そのお米で良いお酒を造りたいです。そのためには、地域の農家の方々との繋がりが大切になってきます。造り手の

技術です。日々杜氏として研究し技術を高めていきます。それは

顔が見えるお酒づくりと農家とのつながりが、農地を守ることと深く関係しています。

地域の農家の方と一緒に取組みも行っています。弥栄町小原の休耕田を地域の方と協力して耕作できる田に戻し、25aの田で山田錦(商品名「錦蔵舞」)を作りました。今、和食が無形文化遺産となり世界で注目されています。それに伴い日本酒への関心も高まっている今日、地元産100%使用にこだわったおいしいお酒を、弥栄から世界に発信していきたいです。

● **一言・感想**

渡された名刺には「酒造技能士」と書かれていました。酒造技能士とは国家資格である技能検定で、清酒製造に関する科学および実技試験に合格した者を言います。行待さんの酒造りは正確な知識に基づいた信頼感を強く感じました。

これからも杜氏の息子さんと一緒に世界に誇れるお酒を丹後の弥栄から発信してください。期待しています。

取材／大場耕作委員
吉岡茂伸委員



▲(左)ご子息で杜氏の佳樹さんと(右)佳平さん親子

全国農業新聞を購読してみませんか?



全国農業新聞は公的機関である農業委員会系統組織が発行する週刊の農業総合専門紙です。「週刊」ということから日々の報道には限界がありますが、むしろ週刊の時間を活かし、大切な情報をわかりやすくまとめています。

また、多くの読者の皆様に満足して頂けるよう、家族全員が楽しめる記事も充実しています。さらに、全国47都道府県にある支局の充実により、地域の元気で特徴ある明るい話題や地域独自のイベント情報などの提供に努めています。

購読の申込みは京丹后市農業委員会へお気軽に連絡ください。
週刊 金曜日発行 月600円、年7,200円(消費税込み)

法人訪問



農事組合法人 田吾作

久美浜町布袋野の「田吾作」代表の笹倉惇壹さん(71)を訪ねました。

設立は平成2年に4戸8名で立ち上げました。

もともとのきつかけは、2戸でのトラクターの共同利用と、稲刈作業を共同で始めたところ、新たに2戸の参加があり4戸の農家で話し合いをして、新規にコンバインを購入したことによ

ります。

しかし、4戸中3戸が勤め人であり、機械を使いたい時が同じ時期で個々の水田が点在していたため効率が悪かった。

そこでこの際、思い切って「農事組合法人」を設立しようという事で、話し合いを重ね組合員8

名でスタートしました。

当初は、あくまでも組合員の土地での営農でしたが、年々作業受託も増えています。

現在の栽培面積は約9haで特栽培や無農薬の水稲栽培を行っています。

転作としてハウスでの水菜の周年栽培をはじめ、黒大豆・小豆・学校給食用の野菜などを作っています。

刈り取った米は当初90%をJAのライスセンターに持ち込んでいましたが、平成6年、川上南部地区営農組合のミニライスセンター(以下RC)が完成してからは、RCを利用しており、法人独自のRCの設置は考えておりません。

経営と言うことを考えれば、このRCがあることで田吾作もあると思っています。

水稲9haのうち、約2haは環境にやさしい農業の取り組みとして無農薬・無化学肥料栽培を行っています。草を生やさないよう有機酸で対応していますが、コナギやマツバイなどの草の対応に大変苦労しており、除草だけでも普通栽培の10倍位の労力

がかかっています。

消費者の皆様に「安全・安心な農作物」を提供することをモットーとしております。注文を受けた水菜や給食用野菜は女性スタッフが毎日対応しています。

今、農業は大変な岐路にあると思いますが、私たちの思いは、皆が住みやすい集落を作ることです。集落が良くなるからこそに住む人々の生活も良くなり、農地を有効に活用すること、仕事が生まれ、少しでも地区の人々の生活が良くなればと思います。

取材／瀬戸牧男委員





▲餅つきを楽しむ参加者ら



「婚活を取材して」

川畔 明美 委員 (久美浜町箱石)

私は農業委員の仲間入りをして三期目になります。我が家は砂丘農業と果樹で生計を立てています。多くの委員さんが稲作農家で、初めて耳にすることが多く戸惑いましたが、根本は同じと分かっ

てきました。私自身勉強しなければと、仕事・趣味その合間に新聞をよく読む様になったことは、私にとって大きな成果です。地方新聞は勿論ですが、全国農業新聞で、全国で頑張る農家、委員会のノウハウ、女性の活動の記事を目にし、生活に追われ何も出来ない自分に気付き、私でも出来るようなことは何だろうかと考えました。農業を営むには、女性の労力も欠かせないものと思い「婚活」を思いつきました。

そんな折、昨年12月7日天女の里で「丹後 de ai・会・愛」実行委員会（丹後地域農業士会）主催の婚活交流イベントが開催されることを知り、さっそく取材に行ってきました。

男性は舞鶴市以北在住の農・漁業者12名、女性は京都市内又は、遠くは奈良県より11名。



スタッフの細やかな配慮で進行。自己紹介が始まり、ブリの解体、牡蠣の身むき、餅つき。その食材で夕食・宿泊・懇親という流れ。餅つきの頃になると声を掛けあったり、拍手をしてはしゃぐ場面も見られ、私もホッと安心。一組でも心通じ合えたカップルが誕生して欲しいと思いました。

以前から思案しておりましたが、このイベントを取材したことにより、いつそう心強く、京丹后市農業委員として、婚活に取り組んでみたいと思いを強くしました。

女性編

農業者年金 ここがポイント！

- 農業者の女性は、平均的に92歳頃まで受給されています。男性より5年ほど長いこととなりますが、国民年金だけでは、残された時に、大変、苦労することになります。
- 一人ひとりが公的年金の枠の中で、2階部分にあたる農業者年金に加入することが大切です。
- 義理で加入しているような民間保険等より、まず自分の将来の生活費を確保することが大切です！
- 子育てで養育費が大変な方は、夫が認定農業者で青色申告者であれば、家族経営協定を結ぶだけで、保険料（2万円固定）に国庫補助が受けられます。



女性農業者の長い老後をサポートします。

京田辺市農業委員会を研修して

昨年、任期満了により、農業委員会も市発足から四期目を、新人四割というフレッシュな顔ぶれで、新たにスタートしました。

八月の管内農地パトロールに続き、11月25日には、京田辺市農業委員会の活動と、耕作放棄地解消に向けた取り組みについて研修してきました。

研修内容は、市独自の遊休農地の発生防止制度ということで、京田辺市空き農地情報登録制度（農



▲京田辺市の取り組みを研修する委員ら

地バンク制度）として広報誌等でPRして、活動を展開している。又、「農地耕耘作業委託制度」も併せてきめ細かく実施され、成果をあげられていることに、京丹後市農業委員会も、参考になる面が多々ありました。

なかでも、私が一番注目して耳を傾けたのが「遊休農地をレモン畑に」というアイデアから委員メンバーが、新興住宅地である市の目立つ土地で遊休農地にレモンの苗木60本を3月に定植、食の安心、安全を基本に減農薬と有機栽培指針を心がけ、沢山の实がつく数年後に「農地有効利用モデル」のシンボルとして、市の産業祭で住民に販売するという取り組みです。残念ながら、大雨が降る天候で、実際に現地を見ることはできませんでしたが、私の管内でも何かと取り上げてやってみたいものです。

以上、京田辺市農業委員会事務局担当の方、会長さんから貴重なお話を聞き、意見交換させて頂く中、充実した研修内容でした。

山副孝雄委員

全農地利用状況調査を行っています。

京丹後市農業委員会では、各集落の荒廃農地調査を行っています。

この調査は、平成21年に「農地法」が改正されたことにより、農地の利用状況調査が農業委員会の業務として法律上定められたことによるものです。

農家の高齢化や獣害による被害の拡大等から、年々荒廃農地の増加が予想されますが、大切な農

地をこれ以上荒廃させることのないよう、荒廃した農地をふたたび再生させる事業も活用しながら規模拡大を図る農家への農地の集積を図ることにより農地の保全に努めています。

農業委員が現地に赴き状況を確認のため農地に立ち入っていますが、皆さま方のご理解をお願いします。





▲こんにゃく芋とのんばらこんにゃく



が ん ば ら つ づ っ て ま す !!

”手造り”のんばらこんにゃく

才本 和子さん

(丹後町乗原)



乗原は丹後町の「依遅ヶ尾山(540m)」の麓にあり、昔からこんにゃく芋の栽培とともに、こんにゃく造りが行なわれて来ました。

「大正時代から引き継いで来た手練りの手法で、薪を使った釜戸でじっくりと茹で上げ、茹でた芋は一晚蒸らすことによりアクが抜けます。」

手造りのため形は少し悪いですが、時期、温度、数品種の芋の配合など考慮して生芋100%使用の伝統製法で丁寧に練りあげることにより、気泡がたくさん含まれ、プリッ

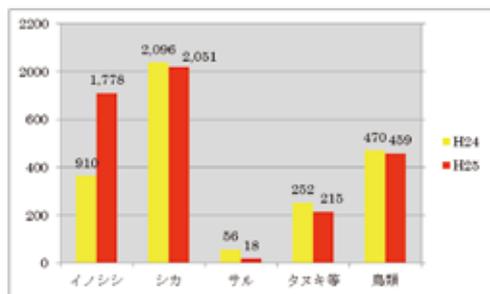
とした弾力と、サクツとした食感が味わえる」と和子さん。「こんにゃく芋の栽培は病気が出やすく難しいですが、猿やイノシシなどの獣害に遭わないというメリットもあり、栽培面積を増やしていきたい」と夫の茂さん。

乗原のこんにゃくを今後も残していきたいと、ご夫婦でがんばっています。

取材／鴨田 忠司 委員

狩猟免許を取得しましょう

京丹後市では京都府猟友会中郡支部、竹野郡支部、久美浜支部猟友会と協力してイノシシ、シカなどの有害鳥獣を捕獲しています。平成25年度は中間集計(11月時点)で、イノシシは昨年度を大きく上回り、シカは既に昨年度並みの頭数を捕獲しています。しかし、農作物被害は年間5000万円にのぼり、防護柵の設置とともに有害鳥獣捕獲は重要な対策となっています。本市では捕獲の担い手を確保するために狩猟免許の取得奨励事業を行っています。農作物等の被害を減少させるために狩猟免許を取得しましょう。



平成24・25年度捕獲実績(平成25年度は中間実績)

狩猟免許試験の実施時期、場所等の詳細については平成26年5月発行予定の「京たんごおしらせ版」に掲載予定です。

●問合せ／農林整備課電話6910430



▲島津小学校(網野町島津)

網野神社(網野町網野)

各地でどんどんど焼き



▲多久神社(峰山町丹波) どんど焼きの側で「メンコ」や「コマまわし」をする児童ら(写真提供/藤村 信行さん)

親子で体験

1月26日、掛津の明日を考える会(会長・岡田政雄さん)主催により、「防災」をテーマとした親子チャレンジクラブ「長寿食作りと防災マップ作り」が網野町の掛津区民センターで行われました。「長寿食」と「防災マップ」を参加者自身が作ることで防災意識の向上を目指し、網野町内の児童や保護者15人が、ポリ袋に米と水を入れてお湯に浸す炊飯や昔の火おこしなど、災害時にも役立つ体験をしました。



▲火おこしを体験する子供たち 写真提供/松尾信介さん

まるごと京丹後食育の日

11月7日、京丹後市内34の小中学校で「まるごと京丹後食育の日」が開催されました。

この取り組みは、児童・生徒の健康な発育を願うとともに、農業と食の大切さを知ってもらおうと市内の農業者で組織する京丹後市農業経営者会議(野木武会長・56農家)が中心となり、この日に合わせ、20農家が新鮮な野菜や魚、新米など11種類の食材を学校給食に提供しました。

また、農家が講師となり、米や野菜の作り方、苦労話などについて講話を行ったほか、京都府、京丹後市、京丹後市議会から関係者も参加し、農家や児童・生徒と一緒に給食を食べる交流給食も行われました。



▲地元産食材を使った給食

京丹後紀行

『金剛童子山(熊野山)』

— 弥栄町 —

弥栄の人達にとって、竹野川が母なる川だとすれば、金剛童子山(六一三・四メートル)は、父なる山であろうか。

さんと崇められた修験者(山伏)達は、密教の行を通して人々の世の苦しみを救ったのである。

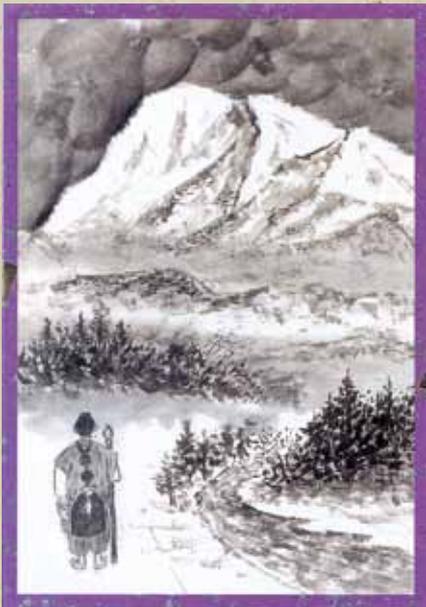
金剛童子とは広辞苑に「密教の護法童子の一つ」とあり、「丹哥府志」(丹後旧事記と並ぶ丹後の歴史や地誌を記した歴史資料)にも、この山は古くから修験道の行場として栄えたとある。役行者(本名: 役小角・えんのおずぬともいう)が開創といわれており、山頂のお堂には、今でも役行者の像が祀られている。行者

の像が祀られている。行者さん、丹後弁で書かれた絵本、やさかの昔話「吉津の穴地藏」にも、浅茂川の漁師がでてくる。金剛童子山から見えるお地藏さんの光で船が動かなくなつて困つた漁師達は、『地

蔵さんをおのまんにしてえたら、浅茂川の中から地藏さんのご光が見えて、また漁がでけんようになるで。(「丹後弁—原文の一節」)とお地藏さんを穴に埋めてしまう。その後、掘り出され大切に祭られたお地藏さんは、靈験あらたかであると、今でも敬

われている。金剛童子山南東のふもと味土野は、戦国武将細川忠興の妻であり明智光秀の娘でもあつた絶世の美女、玉(洗礼名ガラシヤ)が、本能寺の変の後、幽閉された地としても知られる。金剛童子山への登山道は、ふるさとを愛する人々によつて整備されており、一度登つてみては如何?

文/鴨田忠司
画/(京丹後市いろは歌留多より)



蔵さんをおのまんにしてえたら、浅茂川の中から地藏さんのご光が見えて、また漁がでけんようになるで。(「丹後弁—原文の一節」)とお地藏さんを穴に埋めてしまう。その後、掘り出され大切に祭られたお地藏さんは、靈験あらたかであると、今でも敬



つきが行われまして。たくさんのお客さんが見守るなか、大きな杵を振りかぶり、狙いを定めてついたお餅は、格別の味になつたことでしょう。

大宮町上常

吉にある「つね

よし百貨店」で

は年の暮れに餅

地元で根付く赤米栽培

約20年前から吉野小学校(弥栄町)では赤米の栽培を続けています。これは故芦田行雄さんの指導で5年生の授業の一環として始まつたということです。現在は芋野の郷赤米保存会(会長 藤村政良さん)により継承され、今回、稲刈りや脱穀作業などが行われました。

5年生児童たちが収穫した赤米のおにぎりとお汁を作りました。藤村さんは「美味しく嬉しかった」と満面の笑みで語られました。



▲脱穀作業を習う児童



丹後の
郷土料理

きやあ餅★

【原材料】

- *もち米
- *うるち米
- *よもぎ(蓬)
- *小豆
- *砂糖
- *塩

【作り方・食べ方】

- 製粉した米粉によもぎを混ぜて、蒸し器で30分程蒸して、つきます。
 - つき上がったたら、適当な大きさにとって、あんこを入れて丸めます。
 - あんこを入れないものは、砂糖醤油や味噌をつけて食べても美味しいですよ。
- ※あんこを入れない物は『カンコ餅』『ヒコ餅』『ゆる粉餅』等と呼ばれています。

【きやあ餅の由来】

米が貴重品であった頃、クズ米を加工して、ご飯の代用食として食べられていました。材料を掻き混ぜる時に、きやあ」と混ぜることや、あんこを入れると貝の様な形になり、『貝』が、きやあ」となったと言いう説もある。

執筆協力／山口 強子さん



山口 強子さん

(弥栄町黒部)

京都府農山漁村伝承技能者の山口強子さんは20年ほど前からくず米を

使ったきやあ餅を作り始め、ご主人と役割分担をしながら頑張っておられます。

他にも曲がったキュウリなど野菜を加工したものを、アミテイ丹後の朝市に出品されています。

朝市に参加をして12年、多くの顔なじみのお客さんができ、「いつも来られる方の姿がないと病気などされていないか心配です」とのこと。

強子さんは人との繋がりを大切にされ、「お客さんとの交流により元気がもらえる」と言っておられました。



『きやあ餅』

米田 春美 委員

昔から受け継がれて作られている『きやあ餅』は、

おやつにもなりますし、ご飯がない時には、貴重な代用食として取り扱われてきた郷土食です。

よもぎが入っておりますので、健康のためにも良く、今では若い人から年配の方々と幅広い範囲の方々に重宝されております。

昔の人の料理は、知恵を絞って作られた料理なので、大切にしてこれからの未来を託する子供達にも伝えて行きたいものです。



第23回「京都府農業委員会広報コンクール」

平成25年に発行した「京丹後市農業委員会だより」が金賞を受賞しました。

平成18年から8年連続の金賞受賞となり、色々な方々のご協力により成り立って得たものであります。今後も引き続きより良い広報活動を続けたいと思っておりますので、ご指導ご協力をよろしくお願い致します。