

# 農業委員会だより



## 恵方巻き

恵方とは、その年の幸福を司る(年神様の別称)のいる方角のことです。今年もたくさんのご家庭で願い事を思い浮かべながら、巻きずしをまるかぶりされたことと思います。

(写真左から 岡田芽依ちゃんと、岡田 繕くん・岡田 龍くん・岡田 要くんの3兄弟です)

## 目次

2~3P **農を語る** 宇川加工所 代表 山口洋子さん

4P **視察研修レポート** 農業委員 谷口 光

- ・話し合い活動が急務!!
- ・農地は適正に利用しましょう!!
- ・農地中間管理事業が使いやすくなりました!

=京丹後アグリ瓦版=

- 6P ・農業委員会の「見える化」に伴う活動を行いました
- ・峰山町五箇で「お米の食べくらべ」が行われました!
- 7P ・京丹後紀行「山の神」～網野町一郷～
- ・農業者年金に加入しましょう
- 8P ・郷土料理／粗汁(あらじり)
- ・第27回「京都府農業委員会広報コンクール」銀賞受賞



左から増田昌代さん、山口さん、小谷明美さん

薬、減農薬にこだわって米作りをされている方の応援をしたいと思いい、安心・安全なミネラルたっぷりの米ぬかを使った美味しいケーキの商品化でした。そして休耕田を活用したエゴマ栽培です。お陰さまで、『エゴマキムチ』は人気商品となり、今年の作付けは大幅に増やしていきたいと考え、販路にも大きな手応えを感じてきた商品となっています。エゴマの実を入れたシフォンケーキ、エゴマ味噌、袖志棚田百選の玄米を使ったはったい粉。そこから生まれたはったい粉クッキー、はったい粉キャラメル。会員自らが採ってきた海の幸のごはんや惣菜、あおさ入りの磯クッキー、特に人気なのは『よもぎ餅』会員家族で春先から丹後町界隈のよもぎ摘みに精を出され、たっぷりよもぎの入ったお餅を提供して頂いています。どこにも負けない『本物のよもぎ餅』。宇川の国営農地で作られているピオーネを入れた『フルーツ大福』。旬のフルーツを入れ、地元の小豆にもこだわった絶品です。この様にひとつの素材から色々な商品が生まれました。次のステップはこの中から将来性を見

据えた商品に絞り、その商品のクオリティをどう高め、販路拡大を目指していくかという大きな課題があります。

32年度からは、商品表示も大きく変更され、より安心・安全な商品開発が求められています。私達の加工所は、小さな組織ではありますが、きちんと基盤を作り、何年後かには、若い世代へとつなげていける様な展開を考えていかなければと思っています。それと、宇川加工所が設立したことで、どんな地域で施設が空き家化する中、旧宇川保育所は、京丹後市や宇川連合区の皆さんのお力添えで『宇川アクティブライフハウス』となり、サロンや公民館活動も積極的に関わって大いに宇川の地を盛り上げて下さっています。

そして30年度に向けて、新たな試みとして、丹後半島のシンボルでもある、経ヶ岬燈台の所での営業を考えています。全国からいらっしゃる観光客の皆様に丹後の良さを景色と共に『食』を通じアピールしていけたらと考え、現在、『燈台を守る会』の方々と一緒に企画運営を進めている所です。

京都府最北端の地宇川から『元

気』を発信していきたいと会員一同願っています。

どうか皆さんも応援お願い致します。

\*\*\*\*\*

【取材を終えて】

「食」と書いて人に良いという。「良き人」と書いて「食」と読みます。

笑顔の素敵な宇川加工所のみなさん、私たちも応援していますよ。

取材…米田 春美委員  
鴨田 忠司委員



# 農を語る

## 宇川からの発信

宇川加工所

代表 山口洋子さん



山と海。豊かな自然に恵まれた  
京都府最北端の地「宇川」から、  
食を通じて『元気』を発信して  
いきたい。

32年ほど前に、夫の故郷である丹後町袖志に二人の子供と夫と共に帰郷しました。海を知らない岐阜で育った私にとっては、未知の世界であり、大いなる田舎暮らしの始まりです。京都市内の保育士だった私は、こんな自然に囲まれた場所、二人の子供を育てたいと思いました。そして、二人の子供が保育所へ入所と同時に、地場産業の西陣帯の代行店へ勤務。その後、バブル崩壊と共に地元宇川の保育所に勤めました。この2つの仕事の基盤が今思えば「海の見えるラベンダー畑の会」や「宇川加工所」へと繋がって行ったのだと思います。つまり、地元の方との大切な繋がりがそこで出来たのだと思います。

淀高原で10年以上続いたラベン

## “話し合い活動が急務!!”

農地利用最適化推進委員が地域の担い手や区長、農会長宅を訪問し、地域農業の状況や今後の農業のあり方について聞き取り調査を行ないました。  
結果は、771人中、672人から回答(回答率87%)をいただきました。

### 聞き取った内容は

#### 『地域の農業(人と農地)は、放っておくと10年後にどうなっていますか?』

約9割の方が地域を支える担い手が減り、または存在せず農家の高齢化が進み耕作放棄地が増加するという回答でした。

#### 『地域の農業(人と農地)を継続するために、今後どうしたらよいと思いますか?』

約6割の方が、地域の中心となる経営体(個人・法人・集落営農)に農地を集積し、そこに青年就農者(新たに就農する若い人)が参加していくことが必要とする回答でした。

#### 『あなた自身の経営(個人・法人・集落営農)を今後どうしていくおつもりですか?』

経営に対する考え方……10年以上経営する(56%)、5年以上経営する(24%)  
1～2年経営する(7%)、辞めたい(5%)

農地に対する考え方……現状維持(58%)、農地の出し手になる(13%)

後継者に対する考え方……後継者の目処はついている(34%)

後継者の目処はついていない(52%)

今後のご自身の経営に対する考え方……規模拡大を図る(16%)、生産コストの低減(38%)

経営の複合化(17%)、6次産業化(18%)、現状維持(48%)

結果につきましては、地域農業の継続が困難と考える回答が9割を占め、想像していた以上に深刻な状況に困惑しているところですが、農地利用を進め、農地の見張り番として役割を担う農業委員会としては、やはり法人や集落営農などの組織づくりをととして農地を守ることが必要であり、幸いにも区長、農会長さん方の大半が、地域農業の将来に向けての話し合い活動を必要としており、このことに農業委員や農地利用最適化推進委員が関わって行きますので積極的なご協力をお願いします。

### 農地は適正に利用しましょう!!

平成30年産から米の生産調整目標の配分が廃止されました。今まで生産調整目標を守るために、やむなく管理転作や調整水田として利用されていた農地があると思いますが、米の生産調整において作付けを控えていた農地についても栽培が出来ることとなりましたので、水稻をはじめ野菜などの作付けの拡大を行い、農地の荒廃化が進まないよう適正な利用をお願いします。

荒廃化が進むと害虫が発生しやすい環境や、動物の棲み処を増やす要因となりますので、農地の適正利用について、個人はもとより集落内で十分な話し合いを行いましょう。

### 農地中間管理事業が使いやすくなりました!

京都府農地中間管理機構では、平成29年度から通年でいつでも応募いただけるように改めました。併せて、一度応募いただければ、辞退されるまで借受希望者としての登録が継続することとしました。

また、これまで10年以上での契約を原則としていましたが、農地の出し手・受け手双方から「短縮してほしい」との要望をいただき、地域の事情に応じて5年以上も可能としましたので、みなさまのご応募をお待ちしております。

詳しい内容については、下記に問い合わせをお願いします。

●公益社団法人 京都府農業総合支援センター  
京都府農地中間管理機構 (☎075-417-6868)  
または、●京丹後市農林水産部 農政課  
(☎0772-69-0410)



## 視察研修レポート

農業委員 谷口 光

視察先は広島県東広島市の農事組合法人「ファームおだ」と岡山県高梁市の「地備栄倶楽部」でした。

東広島市では、法人化への歩みと実状を聞かせていただきました。どこにでもある山奥の田舎の村でしたが「10年後には農業をやめたい」と平成17年頃の地区は危機的な状況であったといひます。「先祖伝来の農地を守り、集落を維持発展させる方法はないものか」と連日夜中まで仲間と語り合ったそうです。「ファームおだ」の立ち上げに向けて動き出し、勉強会をはじめ、13集落で各々3回から4回の説明会、徹底した議論をへて現在103ha、組合員150戸。地区の世帯数213戸、全農家の95%が加入する農事組合法人「ファームおだ」が設立されました。国や県の補助金を使い、無駄(それぞれで保有していた150台のトラクター、コンバイン10台)をなくし、機械代も7億円から6000万円までカットされたそうです。また、平成24年からは、米粉パン工房「パン&米夢(パントマイム)」を開店し、年間3000万円を売り上げる人気店に成長。「農業で食べていけるなら」とUターンする人も増えているといひます。ちなみに近年は、6年ほど黒字であるとのことでした。

高梁市では、「耕作放棄地を活用した放牧による肉用牛生産の取り組み」を視察しました。「地備栄倶楽部」は岡山県の山深い町の生産組合で、地元の高齢者が楽しみながら日本短角種の放牧による肥育牛の生産に取り組んでいます。

高梁市の人口は約3万2千人、面積は5.4万haで、うち耕作放棄地が897haあり、基幹産業は農業(産出額90億円)となっています。市の人口約40%が65歳以上で県内では最も限界集落が増加しており、荒廃農地をどうなくすか検討が行われてきました。そこで市の担当者から牛を放牧し、耕作放棄地を解消する取り組みが発案されました。その事業を進める中で、不在地主への対応や集落への説明が行われてきましたが、地権者の同意がなかなか得られない中、農業委員による度重なる地域周りによって、承諾を取りつけ事業が進められたと言うことでした。

今回の視察は、集落営農からの法人化、荒廃農地の復元という点で、市の職員、農業委員の役割の大切さを痛感した研修でした。



「ファーム おだ」の概要など説明を受けました



放牧牛に餌を与える組合員

### 全国農業新聞を購読してみませんか?

# 全国農業新聞

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後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700円、年8,400円(消費税込み)



## 京丹後紀行

### 山の神

～ 網野町 ～ 郷 ～

正月恒例の「箱根駅伝」が人気の昨今、「山の神」と聞くと、五区山登りのスペシャリスト、東洋大の柏原竜二選手、青山学院大の神野大地選手らの快走が目につく。

「山の神信仰」については、山仕事をしている人びとと、農作をする人たちとは、多少の違いがある。農民の間で信仰されている山の神は、春に山から里

に降りて「田の神」となって田んぼの仕事を手助け、秋の収穫がすむと山に戻って「山の神」になるといわれる。

また、山の神は醜女<sup>しうにょ</sup>なので、奇妙な姿をする「おこぜ（鰐・虎魚）」を見せると、自分より更に醜いものがあると安心される。そこでおこぜをお供えすれば喜ばれるという。

十二月十日の

第一日曜日、山の神の祭りがあると聞き、事務局のM君と網野町郷の下垣を訪ねた。午前中、大人たちが集まって、祭用の棧俵<sup>さんばら</sup>、注連飾り、藁苞<sup>わらづと</sup>と青竹等を用意する。子どもは、当番宿に集まり、神の依代<sup>よりしろ</sup>である神紙垂<sup>しで</sup>をつけた棧俵をかむった最年長の男子を中心に、山の腹にある祠<sup>ほら</sup>めざし、「山の神さん、さんじょ（山女？）さんじょ。」と掛声をあげながら行列する。祠に着くと供物を供えお祈りをした後、藁苞の中の混ぜご飯のおにぎりを取り出して、ご飯粒を顔につけ、上と下に別れ投げ合う。終わって山を降りる。その時、後を振り返ることはタブーとされている。タブーを犯すと山女が男の子を取って食うのだという。また、男の子だけが参りするのは、可愛い女の子に、山の神がやきもちを焼くからだというのだ。八百万の神といわれ、日本には多くの神様がいらっしやるが、おこぜに安心したり、女の子に「やきもち」を焼いたり、如何にも人間くさい神様も御座すことに思わず微笑してしまう。

文 鴨田 忠司



## 農業者年金に加入しましょう

- ④ 農業従事者なら広く加入できます  
(60歳未満、国民年金1号被保険者、60日以上従事)
- ④ 保険料は自分で選べ、いつでも見直せます  
(月2万円～6万7千円の間で千円単位)
- ④ 税制面で大きな優遇措置があります  
(保険料は全額社会保険料控除の対象になります)
- ④ 積立方式、⑤ 終身年金、⑥ 保険料の国庫補助(要件有)

私も入ってます。



ながはま まさみ  
長 濱 正実さん(網野町小浜)

## 農業委員会の「見える化」に伴う活動を行いました



農業委員会では、昨年の12月17日に丹後王国食のみやこに於いて、「農地利用に係る相談」や、「農業者年金の加入促進」を行うとともに、お米の食べくらべも行ないました。

当日はあいにくの空模様でしたが、たくさんの来場者があり、丹後の農産物を知っていただくため、食べくらべに参加した方々にはくじ引きをしてもらい、各農業委員が栽培した米や野菜などを提供しました。

お米の食べくらべに使用した米

は、京丹後産コシヒカリ、南魚沼産コシヒカリ、北海道産ゆめぴりか、佐賀県産さがびよりの4種類で、美味しかったお米の順番は、ゆめぴりかに軍配が上がりましたが、京丹後産コシヒカリが南魚沼産を抑え2番目に美味しいと評価をいただきました。

くじの中には、「はずれ」も準備しており賞品を提供できなかった方々は申し訳ありませんでした。



## 峰山町五箇で「お米の食べくらべ」が行われました!



2月22日に「第3回 五箇米食味くらべ」が開催されました。この食べくらべは五箇酒米生産組合（組合長 中井敏博氏(農業委員)）が主催し3年目。五箇地区の食味の向上を図り、各生産者が統一した米作りを行い、五箇米の付加価値を上げるために行われています。

当日は生産者や地区の方々、JA、㈱クボタ、市農政課の職員も参加し、食味計での食味値の測定(2回測定)と官能検査(同じ条件でご飯を炊き、外観・香り・味・粘り・硬さの総合評価)により参加者によって審査を行いました。



香り、外観など評価を行う参加者

基準米は秋田県の「あきたこまち(食味値81点)」を使用し、五箇地区で栽培している4農家のコシヒカリを食べくらべました。どの五箇米も基準米より高評価で、食味計による測定値の最高が99点で田中三郎さんが、官能検査では総合評価により、安田喜一郎さん(食味値89点)のコシヒカリが一番おいしいお米で評価されました。安田さんの栽培方法は、水田が砂地であることから、基肥で一発肥料を10a当り55kg、土壌改良剤80kg、ようりん60kgを施し、追肥は行っていないとのことでした。

# 郷土料理

## あらじる 粗汁

### 【材料】

- タイ・ブリ・ハマチ 他の粗(頭、カマ、中骨)など
- 青ネギ1本
- コンブ10cm角1枚
- 味噌・酒・みりん・薄口しょう油・本だし少々

### 【作り方】

- ①魚をよく水洗いしウロコ、血合いをきれいに取りのぞく。
- ②食べやすい大きさに魚を切る。
- ③鍋に水とコンブを入れ沸かす。
- ④沸騰寸前にコンブを取り出し、火を弱めて粗を全部入れてアクや泡を丁寧にすくい取る。
- ⑤調味料を入れ味を調え弱火で10分～15分煮る。  
器に盛り、小口切りをしたネギをちらす。しょうが汁、一味も好みで。



川淵委員



### 【ひとこと】川淵 明美 委員

新鮮な魚を一尾買ひまたは、頭やカマだけ求めて料理します。

タイ、ブリ、ハマチなどの粗をせせっていただくと、それこそ頬が落ちる程の美味しさです。

その部分によって含まれる栄養素も違うそうですので、いろんな部位を合せて食べましょう。



## 第27回「京都府農業委員会広報コンクール」

# 銀賞受賞

平成29年発行の「京丹後市農業委員会だより」が昨年に続き銀賞の受賞となりました。

取材に際して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。今後引き続きより良い、親しみやすい広報活動を続けてまいります。ご協力をよろしくお願い致します。