

農業委員会だより



愛宕神社例祭

7月24日網野神社境内社の愛宕神社で、昨年約半世紀ぶりに復活した「マンドリ」が、今年も地域の防火・防災を祈願し行われました。(マンドリとは、麦わらを束ねたものに点火し、回転させる行事)

● 目次 ●

- | | | | | |
|------|------------------|------------------------------------|-----|---------------------------|
| 2~3P | 農を語る | 農事組合法人 日本海牧場
代表理事 山崎 高雄さん (網野町) | 7P | 農地中間管理機構・獣害対策 |
| 4P | 法人訪問 | 京丹後BF株式会社 | 8P | 京丹後アグリ瓦版 |
| 5P | ほいす 一声 | 永美 安幸 委員 | 9P | 京丹後紀行『浦島伝説 (網野町)』 |
| 6P | がんばってます!! | 的場 美智子さん (久美浜町) | 10P | 私と煎茶 大同 良子さん (大宮町) |

一番早かった島根県の資料を取り寄せ活用もしています。稲のサイレイジ、飼料米など将来的に7割ぐらいは地元産のエサにして、生産コストを下げ、価格競争にも勝ち残って行きたいと思っています。

建設業や製造業などにもISO規格があるように、牛肉にも規格が必要だと思いい、平成19年に生産情報公表JAS規格(牛肉)を取得し、出生から出荷までの間のエサや病気などの履歴管理が必要だと考えたものです。

また、販路ですが、交流会、勉強会などで多くの人と出会うこと



▲肥育中の京たんくろ和牛

に心掛けています。加古川の業者の方から紹介も受け、いろんなイベントに出席します。今、京都北山の和牛焼肉「南山」と京たんくろ和牛のほぼ全頭を1頭買いで取引しています。赤身の肉の味が大変好評との評価を受けています。焼肉といえば、野菜はもちろんですが、おいしいご飯も付き物です。うちでとれた米もおいしいと京丹後の米が評判になっていきます。

昨年、飼料米について、滋賀県の近江八幡に飼料米を使った牛肉のブランド化と題して講演に行きました。近江牛の本場なので、荷が重かったですが、やらせていただきました。

今、オーストラリア和牛も評価が高くなっているため、日本の和牛も更に国際的に評価が高くなればと思っています。また、京都にイスラム系の観光客が増加し、肉を食べない国々の人たちの為にハラル認証を取得して、ブランド和牛を宣伝し食べてもらう事も大事

TPPについては農業問題のように語られますが、競争力のある大きな農業法人はあまり気にしていないような気がします。それより保険・金融・建設業など他の分野での影響がどれくらいあるのか心配しています。

建設業で今以上の規制緩和が行われたとき、地域を守るといった役割が果たせるか非常に危惧しています。

農業は自給率が何パーセントとかだけの話ではなく、水田を考えても治水や景観、教育や安全保障などたくさんさんの役割があります。是非、今後の議論を総



▶放牧中の母牛

TPP交渉について、交渉が妥結するようにならなければ日本の農業はつぶされると言われていますが、山崎さんはどう思われますか。

だと思っています。京たんくろ和牛を育て広めたいですね。観光に来てもらい、和牛を育てる現場を見ていただく、いかに安心安全な飼育をしているかがわかれば、市場はもっと大きく開けるんじゃないかと思っています。

合的なものにして頂きたいと思いません。

インタビューして、人の話をしっかり聞かれ、何でも受け入れる大きな器。そして何事にもチャレンジしていく人だと感じました。

取材/谷口 光委員

京たんくろ和牛とは
和牛間交雑種で短角和牛を母に、黒毛和牛を父に持つ、旨味の強い赤身と口溶けの良いサシの双方を兼ね備えた和牛です。

農を語る



農事組合法人
山崎 代表理事
やまざき

日本海牧場
たかお
高雄さん (51)
(網野町生野内)

『先代から受け継いで』

- ▼和牛/肥育：90頭
繁殖：90頭
 - ▼米/1.8haうち食用：1ha
WCS用稲：0.8ha
 - ▼牧草栽培：7ha
 - ▼にんにく：40a
 - ▼塩の製造販売
- を経営されている。
農業に係わる従業員は6名です。

社長の山崎さんは、牧場を11年前に先代から引継ぎました。

先代は色々な事をやっていたから、それを自分が引継いだ時は農業でどれだけの収入があるのか分かりませんでした。例えば、牛をどこに出し、どんな値で取引されているのかも分からず、これではだめだと思いい、取引先からみんな洗い出し、整理をすることが出発点でした。

和牛へのこだわりは、霜降りだけではなく、美味しい赤身の肉をいかに作るかということで、和牛と日本短角種を掛け合わせた「京たんくろ和牛」を生産し、程よいサシの入った肉になるよう心掛けました。エサも輸入のものだけでなく、日本で出来るエサを使って、美味しい肉を作りたい。今は外国産の牧草や配合飼料が中心ですが、飼料米の活用も考え、取組が

山陰海岸ジオパークに認定された美しい海岸と日本海が眼下にせまり、環境的にはとても素晴らしい水田で米づくりをしています。誰が見ても水の豊かな田園風景に見えますが、しかし祖先より水には大変苦労をしていました。山の谷水での稲作りは渇水期には、非常に少なくなり、十分に田を潤すことが出来ませんでした。昭和33年頃、地区の圃場整備が完成すると同時に、周辺の6集落で尾和用水の計画を立て、清流宇川の下流よりポンプによりくみ上げ、はるばる4km先のこの地まで送水をしています。この用水により、今では渇水期になっても水が安定して得られるようになっていきました。春5月から秋口の8月の終わり頃までの4ヶ月間です。しかしこのありがたい水には、高負担の電気代がかかります。1シーズンに反当り18,000円です。冗談ですが、家の水道代より高く付くなあ」とよく



「宝の水で環境にやさしい米づくり」
永美 安幸 委員 (丹後町尾和)



話します。また、この貴重な水を一滴も無駄にしてはならないと、期間中は毎日耕作者が、交代で水当番に当ります。当番日数は、公平に田んぼの耕作面積で割り当てられます。当番は、どの田んぼもまんべんなく公平に水をあてます。このようにして一滴の水も、日本海に流さないほどの管理をしています。先人達が考えた「田んぼを守り水を守る」精神が脈々と今の私達に受け継がれています。

現在この地区では、23戸のうち15戸がこの「宝の水」により、美味しい米作りをしています。私も数年前から環境にやさしい米作りをしています。あまり収穫量にはこだわらず、自然に近い環境で作っています。極限まで肥料を減らし、減農薬にこだわり、手作業で出来る事は、手作業で行っています。このこだわった農法が、環境を守り豊かな海を守ることにだと思っています。

私の楽しみは、この美しい日本海に入り、農作業で疲れた身体を癒すことです。「素もぐり」で海の漁も楽しんでいますが、「いつも思うことですが、この恵まれた自然をいつまでも守る為にもこだわった環境に優しい農法を続けたいと思います。」

丹後国営開発農地などで、営農を展開しています。



京丹後BF株式会社
京丹後市で
起業しました。

チップ材を利用した
循環型農業を目指して
私たちは、土作りから
始めました！



京丹後野菜のブランド化を目指して！

小松菜の栽培

京丹後BFのマスコット「たんご姫」

玉ねぎの収穫風景



昨年、90万粒の播種をし、85万株を7.5haに移植し、おかげさまで、全体平均400gオーバーの玉ねぎが収穫できました。

山林の未利用材を活用し、乾燥棚を1,000枚作りました。収納約30トン



収穫した玉ねぎを、作業場に運び込み、延144名のシルバー人材センターにお世話になり、サイズ仕訳と出荷加工を行いました。

私たち、「京丹後BF株式会社」は、昨年8月1日設立いたしました。

【会社概要】

本社 京丹後市大宮町口大野小字家下430
連絡 電話.0772-68-9900 Fax.0772-68-9800
営業部 福知山市土師宮町一丁目38番地 エコビル3F
連絡 電話.0773-20-3322 Fax.0773-20-2244
資本金 1,000万円

株主構成 伏見クリエイティブ(株) 井木商事(株) (株)アグロ北岡 (株)近畿環境開発
役員 代表取締役 中垣浩二
取締役社長 北岡博樹
取締役副社長 文 盛厚
取締役専務 井木宏光
監査役 和田和子

従業員 6名



丹後姫です～
丹後蔵(いもたん焼酎) 一からのオーダー

昨年、10月に丹後蔵(株)と、甘藷の原料供給契約に調印いたしました。「いもたん焼酎」は、当初青果で扱われない原料を使用し、焼酎造りを始めたのですが、近年は生産者の減少・生産量減で、困っておられました。一般企業参入者として地元貢献も果たしたく、J A 京都の組合員資格も取得し「京かんしょ」の栽培に着手しました。原料の安定供給はもとより、青果の販売拡大を目指して丹後国営開発農地で取り組んでいます。



BF スタッフは、赤いユニフォームで作業しております。

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600円、年7,200円(消費税込み)

京都府農地中間管理機構が始動

平成26年度から新たに農地の利用推進を図るため農地中間管理事業が始まりました。京都府では、公益社団法人京都府農業総合支援センターが農地中間管理機構として府知事の指定を受けて7月からスタートしました。この事業は、機構に貸し付け、公募で募った借受けを希望する者の中から受け手を決定するものです。



①地域集積協力金

対象者：京力農場プランに基づき、農地中間管理機構にまとまった農地を貸し付けた地域
※地域とは、集落など外縁が明確な区域
要件：地域内の農地の一定割合以上が、各年の12月末時点で機構に貸し付けられていること。

②経営転換協力金

対象者：●経営転換する農業者 ●リタイアする農業者 ●農地の相続人
要件：経営している全農地を機構に10年以上貸し付け、かつ、機構から受け手に貸し付けられること。(農業振興地域内の10a未満の自作地や、機構が借り受けなかった自作地は除く)

③耕作者集積協力金

対象者：受け手の耕作地の団地化に協力するため、自ら耕作する農地を提供する者
対象となる農地：
●機構が借り受けている農地に隣接する農地
●公表された借受希望者の経営農地に隣接する農地
●一連の農作業の継続に支障が生じない2筆以上の農地
要件：対象となる農地を機構に10年以上貸し付け、かつ、機構から受け手に貸し付けられること。

事業についての詳しい内容は、京丹後市農林水産環境部農政課 (69-0410) または京都府農地中間管理機構 (075-417-6847) へお問い合わせください。

～“獣害対策” 私たちにできること～

鳥獣害が常態化している昨今、何故こんなことになったのでしょうか？

山野の荒廃により鳥獣の住処が集落に近づいたこと、狩猟者の減少に伴う鳥獣の増加などが一般的な原因と言われています。

鳥獣の目線で見るとどうでしょう。身を隠せる茂みがおいしい農作物のすぐそばまで存在し、山へ帰る必要がなくなった。天敵である狩猟者と遭遇する機会が減り、安心しておいしい農作物を食べることができるようになったと言ったところでしょうか。鳥獣を捕獲し数を減らす取り組みも大切ですが、知らず知らずのうちに鳥獣の餌場となる環境を作り出していないか今一度私たちの周りを見渡してみることがあると思います。

作物が被害を受ければ栽培者は怒り心頭ですが、規格外品や野菜クズを放置したものを食べられてもあまり怒りませんね。野菜クズ、残飯などを肥料になるからと畑に放置することも同じことです。獣に餌付けしているような状態になり、これらの事も獣害発生の一因かと思われまます。

畑を柵で囲うことも重要ですが、田畑のすぐ隣が「草木が生い茂った藪」といった場合が多いように見受けられます。大変なことですが藪を刈り払い、田畑との間に緩衝帯を設けたいものです。

鳥獣から見て、人間は怖いぞ、捕まるかもしれないぞ、隠れる所がないぞ、柵があつて近づきにくいぞ、エサなんて食べられない」という状況を作ることも大切だと考えます。



京丹後市農業委員会

がんばっています!!

自慢のメロン

7月25日(金)に的場美智子さんを訪問しました。メロン・スイカが所狭しと並んでいる作業場兼直売所でお話を聞かせて頂きました。



的場 美智子さん (55)
(久美浜町鹿野)

「新芳露メロン」

的場農場の特産果物である、「新芳露メロン」に力を入れています。このメロンは昔ながらのメロンですが、特徴は甘い香りと、とろけるような食感です。他では味わえない味です。と自信を持って言われました。しかし、おいしいメロンを作ることは大変なことで、3月から8月までの半年は、忙しすぎて人間の生活でないような毎日を送っています。しかし、苦勞して育てた果物が「おいしい」と言っていた時、幸せを感じます。また、一生懸命世話をしている姿を見ているのも楽しいです。

「スーパーマン」

主人は「スーパーマン」です。「どこのスーパーマンですか」と尋ねると、「体力(睡眠が少なくても元気)、責任感、弱音を吐かない」やさしくて思いやりのある人です。

そのスーパーマンの良一さんが研究され、学んだことを教えてもらいながら、手早く効率的に作業を進めることが美智子さんの仕事です。

「後継者」

子供ができるだけ早く帰ってきて、お父さんの元気なうちにその

技術を修得して、的場農場を受け継いでほしいです。

明るくて笑顔のかわいい美智子さん。熱い思いを聞かせてもらい、帰路に就きました。

帰る時、「新芳露」で作ったアイスを頂きました。香りの良い新芳露でしかできないそうです。とってもおいしかったです。ありがとうございました。

取材/大場 耕作委員

国民年金 第1号 被保険者は 上乗せで『農業者年金』が基本です。

老後の備えは...

終身年金で 80歳までの保証付き。

20～59歳で年間60日以上農業に従事している方は、どなたでも加入できます。

月々、2万円～6万7千円の保険料が選べます！しかも、いつでも見直しできます。

農業者年金 ここがポイント！

一般編

- 農業者年金は終身年金です。
- しかも、80歳までの保証付きです。80歳までに亡くなった場合は、80歳までに受給できたであろう額が遺族への死亡一時金として支払われます。
- 保険料は2万～6万7千円まで、千円単位で自由に設定できます！任意脱退もできますし、それまで積み立てた額は将来受給できます。
- 積立型ですから、自分の保険料は将来、自らの年金として受給できます。
- 運用は、農業者年金基金がまとめて行っていますが、公的年金の中では、安定した実績を残しています。(運用のプラス、マイナス幅が小さい。ローリスク、ローリターンで地道に原資を増やしていきます)。



▲浅茂川の水無月祭にて (平成24年7月撮影)

「♪むかしむかし浦島は、助けたカメに連れられて♪」と文部省唱歌に歌われ、昔話として親しまれてきた「浦島太郎」。丹後には、この「浦島」を神として祀る神社が二ヶ所ある。伊根町本庄の「宇良神社」と京丹後市網野町浅茂川に存する「島児神社」がそれである。

浦島伝説は、北は北海道から南は沖縄まで、全国様々な地に残っている。中でも有名なのが、木曾山中の「寝覚ノ床」と香川県庄内半島、愛知県武豊町、そして丹後の「伊根」と「網野」。

浦島伝説の起源は諸説あるが、八世紀の「日

京丹後紀行

浦島伝説 ～ 網野町 ～

本書紀、「丹後国風土記」が最も古く、「浦島太郎は浦嶋子」、「竜宮城は蓬莱山」、「玉手箱は玉笥(化粧箱)」と呼ばれ、現在の「浦島太郎伝説」は、「丹後国風土記」の逸文によるものとも言われている。

一般的に知られる浦島太郎は、カメを助けた太郎が竜宮城に行き、楽しい日々を送る。

月日がたち、いとまをいする太郎に乙姫は「決して開けてはならぬ。」と玉手箱を与える。故郷の浜に帰った太郎は、竜宮城で過ごしている間に、地上では何百年もの歳月が流れていたことを知る。悲しみのあまり玉手箱を開けると中から煙が発生し、太郎は老いた翁となるというものである。しかし、私たちが知らないラストミステリーがあった！

実は、太郎が竜宮城から帰る際、玉手箱と一緒に飛行自在の秘術と長寿延命の秘薬の製造方法が書かれている『万宝神書』と『弁財天像』を渡されていた。太郎は(玉手箱を開ける前に)『万宝神書』を読み飛行自在の術を会得し、諸国を巡る旅に出る。そして、行き着いたのが、先ほど出てきた木曾の「寝覚ノ床」。太郎は、そこで玉手箱を取り出して開き、三百歳の翁に老いたのである。太郎の「弁財天像」を小社に納め、寺を建てて弔ったのが寝覚山臨川寺の縁起である。

浦島伝説で有名な二カ所が、実はつながっていた。なかなか素敵なミステリーだと思いませんか？

文/鴨田 忠司



田植え

5月31日網野町島津保育所保護者会親子行事で古代米やコシヒカリの田植えが行われました。当日は田植え日和で、子供たちも大はしゃぎ！泥んこになりながら、田んぼ中央には緑の苗で星形をあしらい、周りは赤米の赤い苗を植えました。秋が楽しみです。



花郷OKADA

平成21年から網野町岡田地区で遊休農地を活用し再生利用が図られた「花郷OKADA」では、平成25年に観光農園として開設され、今年も色とりどりのチューリップや芝桜が咲き、多くのお客さんと賑わっていました。



桜の苗木生産

丹後町宇川の国営農地で桜の苗木生産が始まりました。

これは、桜の名所で知られる世界遺産「京都醍醐寺」のブランドで「醍醐の不動明王桜」と名付けられ、6月25日には醍醐寺の僧侶4人により苗木へのご祈祷祭が行われました。

苗木の生産は山形県で生産していた石井重久さん(丹後町井谷に移住)が行い、(株)スピンドル(東京都)が販売を行います。



車座ふるさとトーク

6月7日市役所峰山庁舎で農業生産者や6次産業化などに取り組んでいる経営者が参加し、江藤拓農林水産副大臣と意見を交わしました。この「車座ふるさとトーク」は地方の声を直接聞いて国の政策に役立てる場として、全国的に行われているものです。

当日は、農業委員の米田春美委員も参加し「後継者・新規就農者が自立しやすい制度の更なる支援」などお願いし、他の参加者からも色々な取り組みや意見が出され、江藤副大臣は「中山間地域を切り捨てるような事は絶対にしない」「定住政策も伴った支援が必要だと思っている」等、回答を頂き、懇談が行われました。



▲意見交換する江藤副大臣(左から5人目)と右隣が米田委員

煎茶



【材 料】約17個分

- ジャガイモ…600g (男爵芋が良い)
- グラニュー糖…200g ○あん…約270g
- 食紅…少々

【作り方】

1. ジャガイモは皮をむき乱切りにして茹で、柔らかくなったら湯を捨て、熱いうちに潰して裏こし器にかける。
2. 厚手の鍋に入れ滑らかになるまで練り、グラニュー糖、食紅を加えて手につかなくなるまで更に練る。
3. 乾いた布巾をバットの上に広げ、その上に少ずつ広げるように置く。少し冷めたら布巾を持ってみ混ぜる。同じことを3回ほど繰り返して生地を滑らかにする。
4. 生地が出来上がったら、あんを包んで茶巾絞り風や、型容器に入れ完成。

ジャガイモを使った和菓子

お茶に合う和菓子を作ってもらいました。

昔はお客様のお膳物と言えば必ず菓子碗が付き物。それに戦時中は物資がないので注文してもお菓子屋さんが作ってくれないので、型を借りてジャガイモで牡丹の和菓子を作りました。今回、これを再現してみました。(大同良子さん)

『私が煎茶を愛し、煎茶道を広めていきたい夢と希望』

大宮町谷内 大同良子さん

(二條流煎茶道正師範 大同雅照)



私は若いとき裏千家の門を叩き修得させていただきましたが、日常に釜を据えお茶を点てる時間もとれず、略点前でするにしてもお客様次第になるので、日常茶飯事に飲用する煎茶の美味しい点て方を修得したいことが夢でした。幸いにも煎茶道の二條流のお家元と連繋が出来、ご指導を受けることが実現し、お茶を点てる事の精神については抹茶も煎茶も同じであるにも関わらず、煎茶を易く見られているような気がして残念です。煎茶道は二條流の他に、小笠原流、黄檗売茶流などの流派があり、お家元によってお点前が違います。

○お茶は健康にも良く、心を癒してくれます。

○子供の時から日本のお茶の美味しさを知って欲しい。

○煎茶サークルを通じて、日常親しまれている煎茶をより美味しく、健康やかに快適に、豊かな心を育むことが出来るような楽しい一時を作り、忘れかけている日常的な作法、お点前を通じて喫茶の作法等々親しんで欲しいと思います。

川瀬明美委員



お寺の周囲の木々の葉の間から、吹き抜ける風にも落ち着かせ、ゆったりとした時間を過ごさせていただきました。

先生のお茶道のお話を伺いながら、一煎目に冷煎とお猪口より少し大きいくらいで、絵柄は龍柄。和菓子を頂く前に一口、甘さが際立つ煎茶。和菓子を食べてからまた一口。今度は渋みのある煎茶に変化。同じお茶がまるで別の物に。

次いで二煎目、アラレ茶。器にアラレがパラパラと入り煎茶を注いだ瞬間、香ばしい香りが広がりました。

三煎目は桜茶。桜の花を酢漬けにしたもので、お湯を注ぐと「ばあー」とピンクの花びらが開き、花の香りで心穏やかに、何とも幸せな香味が口の中に広がりました。

失礼でしたがお年をお聞きし八十五才、には見えない若さ。日々、お茶と共に生きいきとお過ごしなのですね。人生・人間としてのお話もお聞きできた数時間でした。