

農業委員会だより



今年3月に学校再配置により閉校となる豊栄小学校（丹後町）での米飯給食。配膳準備も児童が行い、全校児童52人による楽しい給食風景です。当日の献立は、ゆかりごはん・長崎ちゃんぽん・大根サラダ・牛乳でした。

● 目次 ●

農を語る「米酒交換」復活 丹後型米酒ファンド

2~3P

企画立案者 橋本 幸憲さん
白杉酒造(株)代表 白杉 悟さん

・事務局からのお知らせ

4~6P

京丹後市農業委員会の委員及び
農地利用最適化推進委員を募集します!!

・京丹後紀行／大宮^め売神社 ～大宮町一周枳～

7P

・第28回「京都府農業委員会広報コンクール」
銀賞受賞

・郷土料理／なつかしい味のとうふの混ぜご飯

8P

・農業者年金に加入しましょう

造さんをお願いします。

今回のご依頼の前からコシヒカリでの酒造りを行っていたこともあり、この企画はうちの蔵でしか出来ないと思ってお受けしました。

白杉酒造さんは食用米コシヒカリを原料として生産量ほぼ全ての酒を造られていると伺っています。他の酒蔵さんではあまり例のない形態と思うのですが、なぜコシヒカリで酒造りを行うようになったのかお尋ねします。

私は京都市内で生まれ育ち、丹後米のご飯がとても美味しく（こちらで生まれ育っていたら気付かなかったかも）この美味しいお米で酒が造れないものかという思いが大きくなり、加えて生産者の顔が見え、地元丹後の米を使つての酒造りがしたいと考えるようになりました。

コシヒカリを使つての酒造りは試行錯誤し、失敗もしながら5年をかけた現在に至っています。今は自信の持てる酒ができるようになりました。

今回の企画で出来たお酒「米人」はいかがでしょうか？

ひと口で言えば大変良い（旨い）酒になったと思います。この企画では各農家さんそれぞれ違う品質の米を用いるので、精米、洗米など造りの行程一つひとつに大変気を使いました。通常の酒造りよ



りもさらに気合を入れ、良い酒ができるよう心掛けました。

先日、外国の方を含めた8人くらいで飲み比べをしたのですが、数種類の酒の中で今回の「米人」が一番美味しいと絶賛の声を頂きました。

「米人」という名は多くの米農家の皆さんに関わつて頂いたことからこの名前をつけました。

今後の展望はいかがでしょうか？

「米人」の売れ行き次第で、最低でも毎年今年並みの量を醸造できればと思います。続けていくことが大事ですね。また、別の企画なのですが、数年続いている海に酒を沈めて熟成させる「海底

【米酒交換】とは（国税庁HP 米と酒の交換 より抜粋）

農民が自家生産米を酒造家に提供し、酒造家の造る酒と交換するもの。

明治31（1898）年に自家用酒税法が廃止され、密造防止と自造自飲の矯正を目的に「米酒交換」という手法が奨励された。

昭和12（1937）年の日中戦争に突入すると酒造米にも生産統制が布かれ、酒の配給という流通統制、酒の公定価格という消費統制が行われたことにより、昭和15（1940）年に廃止となりました。

取材：梅田 和男

熟成酒、竜宮浪漫譚」にこの酒も加えたいと思います。

最後に今回の企画で他に何かあればお願いします。

この企画に参加して頂いた皆さんが笑顔になって頂けたら大変嬉しいですね。

近江商人の教えで「三方よし」という言葉がありますが、農家よし。酒蔵よし。小売店よし。となれば最高ですね。

このお酒を飲んだ人も笑顔になれば、四方よしですね。

はい。この企画に関わつて頂いた全ての人が笑顔（幸せ）になって頂けたら素晴らしいです。

今日はとても良いお話をありがとうございました。ますますのご発展を期待しています。

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面白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）

農を語る

「米酒交換」復活 丹後型米酒ファンド

（京都府産コシヒカリ 100%使用）

橋本 幸憲さん(55才) ゆきのり 網野町木津、酒類販売店 企画立案者

梅田 和男(59才) 進行、農業委員長

白杉 悟さん(39才) 白杉酒造(株)11代目蔵元・代表 杜氏

2月7日に大宮町周枳の白杉酒造にて取材させていただきました。

米酒交換の内容は、米を生産している農家が「戸あたりコシヒカリ玄米30kgを提供し、その交換物としてこの米で醸造された原酒（一升瓶2本・四合瓶1本）を提供農家に配布するものと、一般参加で（お米農家応援）一〇五、〇〇〇円（一人2〇口まで）を投資して四合瓶3本の酒と交換される。（一般参加分の米は協賛農家から買入入れる（2〇で30kg））

今回は、農家参加玄米30kgが30口、一般参加20口（玄米300kg分）、合計コシヒカリ玄米1、200kgでした。そして、参画した方々の名前が酒瓶ラベルに表示されました。

昨年秋より始まった「米酒ファンド」ですが、待望の新酒が出来上がったということで、お話を聞かせて頂きたいと思っています。

まずこの企画を発案した動機をお聞かせください。

近年、農家を辞められる方が多いと聞いています。荒れていく農地が目につく中で、何か自分にもできることはないかと思いました。全国ではクラウドファンディング（出資を募る）を利用して酒米を作り、酒にする事例があることを知り、このことを参考に丹後産コシヒカリを使つて酒造りが出来ないか模索しま

した。

農家に負担が少ないように出資として米の提供を受け、その米で酒を造り配当としてお酒を返す、「米酒交換」の仕組みが出来ないか検討しました。

かつて日本では明治から昭和15年くらいまで農家が造り酒屋に米を持ち込み、見返りに酒を受け取る「米酒交換」の制度があったことが国税庁のHPに掲載されています。酒造免許を持つ造り酒屋が醸造することで現在でも「米酒交換」の仕組みが可能だと知りました。この制度を復活させ、丹後型米酒ファンドを企画立案しました。おそらく京丹後市での試み（復活）が全国でも初めてではないかと思っています。

酒造りについては、コシヒカリでの醸造ノウハウを持たれている白杉酒

◆公表について

▶応募者の状況は、4月18日頃から随時、京丹後市農業委員会ホームページで公表します。なお、応募に際し提出いただきました内容のうち、住所、生年月日と電話番号以外を公表します。

◆役割

▶農業委員

1. 農地の権利移動等、申請の許可や審査（毎月1回）
2. 農地利用最適化推進委員と連携し、遊休農地の発生の防止・解消の推進、担い手への農地集積の推進、新規就農の支援をするための活動、農地利用最適化の指針作成等
3. 農地中間管理機構との連携

▶農地利用最適化推進委員

農業委員と連携し、担当する区域の農地利用の最適化推進活動を行う。

1. 農地の利用状況調査や地主への農地の意向調査
2. 遊休農地の発生防止・解消に向けた農地パトロールや、農地所有者等への働きかけ
3. 担い手への農地集積を推進するため、農地の貸し手や借り手の掘り起こし活動

◆選任方法

▶農業委員

京丹後市農業委員候補者選定委員会により候補者を選定し、京丹後市議会の同意を得て、7月に京丹後市長が任命します。

・法律の規定等により、次のような条件に従って選定を行います。

1. 認定農業者が過半を占めなければならないこと。
2. 農業委員会の所掌する事務について利害の無い人を含まなければならないこと。

・法律の規定等により、選定にあたっては次のような条件に配慮します。

1. 男性、女性のどちらか少ない性別の委員が2名以上になること。
2. 青年就農者を含め、世代構成に配慮すること。
3. 委員の数が、地区別に偏りが無いこと。

▶農地利用最適化推進委員

京丹後市農地利用最適化推進委員候補者選考委員会により候補者を選考し、7月に京丹後市農業委員会が委嘱します。

◆任期

▶3年間（平成31年7月1日から平成34年6月30日）

◆報酬等について

	農業委員	農地利用最適化推進委員
報酬年額	年額 243,000 円	年額 195,000 円
旅費額	実費相当額（市条例による）	実費相当額（市条例による）

◆その他

▶農業委員、農地利用最適化推進委員の身分は、非常勤特別職です。

秘密保持義務がありますので、職務上知り得た情報は、在職中だけでなく退任後も漏らしてはなりません。

※市税（住民税、固定資産税、国保税など）滞納者は応募できません。

※農繁期と業務が重なります。

※農業委員と両方に応募できますが、兼務はできません。

事務局からのお知らせ

京丹後市農業委員会の委員及び農地利用最適化推進委員を募集します!!



任期満了に伴い、京丹後市の農業委員と農地利用最適化推進委員を募集します。農業に精通した方ならどなたでも自薦、他薦により候補者に応募できます。

◆対象者

▶農業委員

農業に関する識見を有し、農地等の利用の最適化の推進に関する事項その他の農業委員会の所掌に属する事項に関し、その職務を適切に行うことができる20歳以上（平成31年4月1日現在）の者

▶農地利用最適化推進委員

農地等の利用の最適化の推進に熱意と識見を有する者で、担当する区域内において、農地等の利用の最適化の推進のための活動ができる20歳以上（平成31年4月1日現在）の者

◆定数

- ▶農業委員 19人
- ▶農地利用最適化推進委員 33人

◆応募資格

- ・京丹後市に住所を有する方（職務の遂行等に支障がないと認められるときはこの限りではありません。）
- ・京丹後市暴力団排除条例に規定する暴力団等でない方
- ▶次のいずれかに該当する者は、農業委員及び農地利用最適化推進委員となることはできません。
 - ・破産手続開始の決定を受けて復権を得ない者
 - ・禁固以上の刑に処せられ、その執行を終えるまで又はその執行を受けることがなくなるまでの者

◆応募方法

▶自薦、または他薦（団体推薦又は推薦日に20歳以上の者3人以上の連名による推薦）による。所定の様式に必要な書類（推薦する法人若しくは団体の規約等の写しなど）を添えて持参または郵送により、P6記載の申込先に提出してください。

※所定の様式は、京丹後市農業委員会事務局、各市民局で用意しています。また、所定の様式は、京丹後市農業委員会ホームページからもダウンロードできます。

農業委員用 応募書類	農地利用最適化推進委員用 応募書類
推薦書もしくは応募書	推薦書もしくは応募書
同意書	同意書
承諾書 ※推薦の場合のみ (自薦の場合は不要)	承諾書 ※推薦の場合のみ (自薦の場合は不要)
住民票（推薦を受ける者、応募者のみ）	住民票（推薦を受ける者、応募者のみ）

◆応募受付期間

▶平成31年4月1日(月)～平成31年4月25日(木) 17時15分 必着

境内からは、弥生後期の遺物や古墳時代後期の祭祀遺跡を裏付ける遺物等が多数出土している。旧宮津藩主の別宅を移築したと言われる社務所の一部が資料館（郷土館）となっていて、これらの出土品が保存、展示されている。



筆者が興味をひかれたのは、京丹後市史料編「京丹後の美術」に掲載されている朝鮮風の木造のご神像二体（二軀）である。二軀の内一体は、装いも朝鮮風の左衽（ひだりま）になっている。日本は、古来より朝鮮半島と親交を結び、様々なものを取り入れて来た。往昔よりの朝鮮半島との関係を考えれば、現在の日韓関係の情勢は淋しく悲しい。

冬の季節、拝殿は、稲魂の宿る稲ワラで作られた「こも」で厚く覆われ、風雪から守られている。これも、神を敬い大切にする里びとの温かい知恵なのである。

絵手紙 田村晶代さん
文 鴨田忠司

京丹後紀行

大宮売神社

（大宮町）周枳

「古代祭祀史跡」と刻まれた碑、大鳥居に続き、老松茂る数十メートルの松並木が続く参道。その先に「延喜式神名帳」（927年）に載る古社、大宮売神社二座がある。拝殿前の左右にある石燈籠は国の重要文化財。また、秋祭りに奉納される笹ばやし・神楽・三番叟は、府の無形文化財となっている。

料編「京丹後の美術」に掲載されている朝鮮風の木造のご神像二体（二軀）である。二軀の内一体は、装いも朝鮮風の左衽（ひだりま）になっている。日本は、古来より朝鮮半島と親交を結び、様々なものを取り入れて来た。往昔よりの朝鮮半島との関係を考えれば、現在の日韓関係の情勢は淋しく悲しい。

【農地利用最適化推進委員を募集する担当区域一覧】

担当区域番号	地区名	人数	推進委員担当区域
1	峰山町	1	安、西山、小西、新治及び杉谷
2		1	長岡及び菅
3		1	久次及び鱒留
4		1	二箇及び五箇
5		1	新町、荒山及び内記
6		1	丹波、矢田、橋木、石丸及び赤坂
7		大宮町	1
8	1		奥大野、上常吉及び下常吉
9	1		三重、森本、谷内及び三坂
10	1		明田、延利、五十河、新宮及び久住
11	1		周枳及び河辺
12	網野町		1
13		1	島津、仲禅寺、掛津、遊及び三津
14		1	高橋、公庄、郷、生野内、切畑及び新庄
15		1	加茂川、岡田、中立、温泉、下和田、上野、俵野、溝野、浜詰及び磯
16	丹後町	1	間人、砂方、竹野、宮、牧ノ谷、願興寺、家ノ谷、筆石、乗原、此代三宅及び大山
17		1	徳光、成願寺、岩木、是安、吉永及び矢畑
18		1	平、井上、中野、井谷、畑、遠下及び鞍内
19		1	袖志、尾和、中浜、久僧、上野、谷内及び上山
20	弥栄町	1	吉澤、芋野及び堤
21		1	溝谷、外村、等楽寺
22		1	中山、中津、田中、野中、吉野、霰、須川、来見谷、大谷、味土野及び川久保
23	久美浜町	1	船木、黒部、小田、国久及び井辺
24		1	鳥取、木橋及び和田野
25		1	向町、十楽、仲町、土居、東本町、西本町、新町、新橋、栄町
26		1	神谷、河梨、口馬地、奥馬地、口三谷、奥三谷、甲坂及び栃谷
27		1	甲山、浦明、長柄、神崎及び鹿野
28		1	市野々、布袋野、畑及び金谷
29		1	市場、出角、須田及び新庄
30		1	油池、西橋爪、坂井、友重及び品田
31		1	橋爪、海士、新谷、谷、芦原及び島
32		1	尉ヶ畑、奥山、二俣、小桑、佐野甲、佐野乙、佐野丙、安養寺及び野中
33		1	郷、円頓寺、坂谷、長野、竹藤、女布、丸山及び永留
34	1	壱分、大井、関、三原、三分及び平田	
35	1	箱石、葛野、湊宮、大向、河内、蒲井及び旭	

問い合わせ・申込先

〒629-2501 京丹後市大宮町口大野 226 番地
 京丹後市農業委員会事務局 ☎0772-69-0040
 京丹後市農業委員会事務局ホームページ
<https://www.city.kyotango.lg.jp/top/soshiki/1/nogyo/index.html>

第28回「京都府農業委員会広報コンクール」



平成30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つ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。ご協力をよろしく願います。

銀賞受賞

郷土料理

なつかしい味の とうふの混ぜご飯



【材料】

- 米 …………… 5合
- しょう油 …… 80cc (薄口濃口半分づつ)
- もめんとうふ… 1丁
- 酒 …………… 40cc
- 鶏肉 …………… 100g
- 砂糖 …………… 大さじ 1
- ごぼう …… 中 1本
- サラダ油 …… 少々
- 人参 …………… 1本
- 油あげ …… 1枚

【作り方】

- ①米は洗って30分つけてザルにあげる。少し水を控えメモリが見えるくらいの水で炊く。
- ②とうふは湯煮をし、水気を切ってから炒りをする。
- ③ごぼうはさがぎにして、水につけてアク抜きをする。
- ④その他の具も細かく刻む。
- ⑤鍋に油を引き、肉を炒めて色が変わったら、から炒りしたとうふ・ごぼう・人参・油あげを入れて炒め、しょう油・砂糖・酒で味をつける。しょう油は一度に全部入れずに味を見ながら入れる。
- ⑥具をザルにあげて煮汁に残りのしょう油を入れておく。
- ⑦ご飯が炊けたら5～10分蒸らし(菜箸でつついて穴を開けるようにすると味がむらなくしみやすい)、この上に汁と具をのせてさらに10分蒸らす。



【ひとこと】
川瀬明美委員

炊き込みご飯は焦げたり、スが入りやすいですが、混ぜご飯は炊けてから味をつけるので失敗なく、多く炊く時におすすめです。また汁が多くなった時は初めの米と一緒にに入れて炊いてもよいです。

農業者年金に加入しましょう

- 1 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)
- 2 保険料は自分で選べ、いつでも見直しできます (月2万円～6万7千円の間で千円単位)
- 3 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)

私も入りました。



つほくら 坪倉 かずむ 知夢さん(21才)