

きょううたなべ のうぎよう委員会だより

農業委員会
ホームページ →



No.100

令和7年7月1日発行
広報アイデア委員会

月号 2025

7

京田辺特産手摘み玉露

京田辺市は、お茶の産地です。お茶のなかでも玉露は、優雅な香りとまろやかな旨みを持つ最高級のお茶です。さらに、京田辺玉露は、茶葉を人の手で摘み取る「手摘み玉露」として、唯一無二のお茶として生産されています。

玉露の仕上げ揉み作業の様子
米田 五司さん（飯岡区）

今回のプレゼントクイズの景品は、
京田辺市産の季節の野菜セットが当たります。

6ページ目に掲載

玉露のうま味

新芽が出る4月初旬頃から、茶畠に「寒冷紗(写真)」と呼ばれる黒い覆いが被せられる風景が見られます。およそ20日間日光(紫外線)を遮ることで、茶葉に苦味の成分タンニン(カテキン)の生成が抑えられ、うま味成分(テアニン)が茶葉に行きわたり、玉露独自の風味が生れます。



寒冷紗をかける作業風景

表紙の京田辺玉露製茶作業風景

茶摘み唄で有名な「八十八夜」を迎えた5月初旬。玉露生産農家のお一人である米田五司さん(写真の方)は、ご自身の茶畠でていねいに手つみされた茶葉を、ご自宅内にある茶工場でいくつもの作業を経て、「玉露」茶をつくられています。市内には3箇所の玉露製茶工場があり、米田さんの工場はその一つです。

多くの茶摘み子さんがお茶の葉の新芽をていねいに摘み取ったものを、工場内で蒸します。蒸し上がった茶葉を、荒もみ・中もみ・仕上げもみを経て最後に乾燥させて、玉露ができあがります。

かつては、すべて手作業でされていたことを、今では機械でされていますが、おいしい玉露に仕上げるには、製茶する人の経験と感覚はいまでもとても大切な要素です。



米田 五司
会長職務代理者



一芯二葉

この「芯」と、その下の2枚の葉の部分を「一芯二葉」といいます。生まれたてで、とても柔らかい部分です。まだ若く、紫外線をあまり浴びていないので、苦みのものとなるカテキンが少ないため、甘みの強いおいしいお茶になります。玉露は、このちょっとぴりしか取れない「一芯二葉」を含むやわらかい新芽だけでつくる、とても貴重でぜいたくなお茶といえます。

お茶の木の枝は、先端にはまだ葉として開いていない「芯」があり、その下から互い違いに葉がついています。

手もみ製茶風景



京田辺市の「京田辺茶手もみ技術保存会」に任せられており、手もみ製茶は、普賢寺にある「京田辺玉露製茶技術研修工場」(代表 山下新貴さん)で行われています。



雄徳山茶園での茶摘み風景

【雄徳山茶園】

八幡市にある石清水八幡宮。多くの参拝者で賑わう境内に茶園があるのをご存じでしょうか。

毎年、ここで栽培されたお茶を、天皇陛下への献上茶としています。八十八夜の時期に茶摘みと手もみ製茶が行われています。茶園の管理は、

石清水八幡宮境内地の茶園 皇室への献上用お茶

京田辺で育つ、万願寺とうがらし

万願寺とうがらしといえば、京都府を

代表する伝統野菜のひとつ。その中でも、

京田辺市産の万願寺とうがらしは、肥沃な

土と穏やかな気候、そして生産者の丁寧

な手仕事に支えられた、確かな味わいを

持っています。

京田辺市は、木津川の水系と丘陵地の

両方に恵まれた、野菜作りに適した土地

柄。昼夜の寒暖差も大きく、野菜の甘み

を引き出すのに理想的な環境です。そん

な土地で育つた万願寺とうがらしは、ひ

と口かじると驚くほどみずみずしく、ほ

んのりとした甘みと柔らかな果肉が特徴。

焼くと香ばしさが立ち、炒めれば旨味が

増し、揚げればとろりとした食感になります。



収穫風景（写真提供 就労支援事業所「三休」）



村瀬 梓 委員

家族・非農家も
楽しめる新聞

全国農業新聞は、農業の最新情報を提供。農業全般の情報や地域の明るい話題なども紹介し、こ家族や非農家も楽しめます。

■毎週金曜日発行 ■B3版8~10ページ ■月額700円（送料、消費税込）
■購読のお申し込みは、農業委員会事務局へ ■発行所：全国農業会議所



全國農業新聞

税制優遇措置を活用！

支払った保険料は…

節税効果大！

全額社会保険料控除

農業者年金に加入すれば
—農業者年金の支給額(年額)の試算

加入年齢	加入年数	保険料月額 2万円の場合	保険料月額 6万7千円の場合
40歳	20年	男性 30万円	101万円
		女性 25万円	85万円
50歳	10年	男性 13万円	45万円
		女性 11万円	38万円

※この試算は、65歳までの運用利回りが2.5%、65歳以降の予定利回りが0.20%となった場合の試算です。制度発足以降17年間（H30まで）の運用利回りの平均は、年率2.82%です。

予定利回りは、毎年度農林水産省告示により定められ令と2年度は0.20%です。

※各金額は単位未満を四捨五入により表示しています。

60歳未満の農家のみなさんへ

農家のための公的年金制度です！

月々 2万円～6.7万円まで！

いつでも自由に掛け金変更可能！

農業者年金
に加入を!!

積立方式
確定拠出型



要件を満たせば60歳～65歳も加入できます。

農業者年金は、国民年金保険加入者が対象です。

くわしくは、JA窓口か農業委員会事務局まで

豚ひき肉と
万願寺の
味噌そぼろ



川端
美恵
委員

材料 (2~3人分)

豚ひき肉
150g



万願寺
100g



生姜
1カケ



★ 砂糖
酒
みりん
味噌

大さじ1
大さじ1
大さじ1/2
小さじ1.5~2



ご飯にのせて
紅生姜を添えて
どんぶり

おにぎりの
中に入れてもOK



作り方

①万願寺とうがらしは半月や
5ミリ角など小さく切る。
種は入ってもOK。
生姜は、すりおろす。

②豚ひき肉、万願寺、生姜を
混ぜながら炒める。

③火が通ったら★の調味料を
入れ、煮詰める。



ひややっこ
の上にのせて
OK

地域の自然と子どもたちを未来につなぐ



私が子どもの頃、春になると
田んぼ一面に咲く蓮華の風景
肥料の普及とともに、次第に
その姿は見られなくなっていました。
きました。

現在、改めてこの農法が注
目を集めています。蓮華をす
き込むことで土壤の微生物が
さうに、これらの農業活動
いう地域の子どもたち向け
は「おおすみ農育クラブ」と
いう体験学習プログラムとし
ても展開しています。田植え

は当たり前でしたが、化学
肥料の普及とともに、次第に
その姿は見られなくなっていました。
きました。

私が子どもの頃、春になると
田んぼ一面に咲く蓮華の風景
肥料の普及とともに、次第に
その姿は見られなくなっていました。
きました。

その一つが、蓮華を緑肥と
取り組みが始まっています。



立を目指す
京都府京田辺市・大住岡村
地区の小さな農場から、持続
可能な農業と次世代育成の両

の少ない栽培が可能になりました。
さらに、この蓮華を観光資源として活用し、今後増える予想される遊休農地の再生手段として広げていくこと

「おおすみ農育クラブ」の取り組み



村瀬 梓 委員



こうして育てたお米は加工品にも展開しており、なかでも無添加・ノンアルコールの甘酒は、ふるさと納税の返礼品としての出品をきっかけに、販路を少しずつ拡大中です。素材の良さを活かした自然な甘みは、健康志向の高い消費者からも好評をいただいている。

本取り組みは、地域内における農と食の循環を生み出すだけではなく、農業への理解と関心を深める教育的価値の高い活動として、今後のさらなる展開が期待されています。

さうに、これらの農業活動は「おおすみ農育クラブ」という体験学習プログラムとしても展開しています。田植え



多々羅区



多々羅

田中 和雄 委員



都市化の波にさしかかながらも原風景を残す集落

昭和30年の多々羅区にタイムスリップしてみましょう！

緑豊かな山々に囲まれた地域の中央部には普賢寺川が流れ、その左右には田んぼがあり、水の恵み

の力を借りて農業が活発に行われていました。田植えの時期には種出で手植えをしていました。秋に稲が実ると鎌で刈り取り、出荷していました。この頃は、農家の手中には牛を使って大きな鋤を引かせて田起こしや代播きに精を出す姿も見られました。

竹藪に目を向けると、柔らかで白く美味しい筍が取れるよう山に入つて土のひび割れたところを探し、筍掘りの鍬で掘り起こしていました。

茶畠では甘く美味しい玉露を作るために、お茶の木の上に杭と竹で屋根を作り、その上には藁を編んで作った「こも」をかけて太陽が

当たらないようにしていました。八十八夜になると大勢の茶摘み子さんが畑に出て、手摘みした新芽を竹籠に入れる風景が思い出されます。

現在の多々羅は北に同志社大

学、東に山手幹線道路、西に京奈和道路と、昭和30年に比べると地域の風景もずいぶん変わりました。地域の南側にはかつて多々羅区のグラウンドもありました。現在は同志社山手となっていますが、1980年代には普賢寺地域三世代ゲートボール大会が開かれていました。180名の参加者が楽しい時間を過ごしましたが、このときの参加者には後に京都府代表として大会に出場し、全国優勝を勝ち取ったチームもありました。

地域の風景や人々の暮らしが変わった今でも、農家の皆さんがあなたの農業をする姿が多く見られます。こうした風景を次の世代へ繋げていきたいと思います。



令和7年度 農業委員会総会日程

今年度の総会日程(予定)は以下のとおりです。

令和7年7月7日(月)	8月5日(火)	9月5日(金)
10月6日(月)	11月5日(水)	12月5日(金)
令和8年1月7日(水)	2月5日(木)	3月5日(木)
いずれも 15時開始 場所: 305会議室		

総会に諮る許可申請等は、前月20日(土・日・祝日は前開庁日)までに提出してください。

編 集 後 記

下村 茂樹 委員

昭和58年に第1号が発行された本誌、節目の第100号を迎えました。奇しくも今令和の米騒動で米価は高止まり状態。

これを契機に若者らにも米作りの機運が高まり遊休農地の拡大に歯止めがかかり、逆に農地復活が各所で話題になることを期待しています。



プレゼントクイズ

フレッシュ！とれたて 京田辺市産季節の 野菜セット

3
名様

今号のクイズ

○に入る
数字は?

最高級京田辺手摘み玉露は、
お茶の葉の一芯○葉を摘んで
製茶します。(ヒントは2ページ)

応募期限 令和7年7月25日(金)まで(当日消印有効)

発送予定期 令和7年8月

郵送先 農業委員会事務局 〒610-0393(住所不要)

✉ nougyo@city.kyotanabe.lg.jp

件名:「農業委員会クイズ」

記入内容 ■クイズの答え ■住所 ■氏名

■年齢 ■電話番号 ■ご意見・ご感想

メールアドレスが読み取れます。▶

