

きょうたなべ のうぎょう委員会だより

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

7 月号 2025

てづぎょくろ 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、茶畑に「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



一芯二葉

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生えています。

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、苦みのもと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、このちよっぴりしか取れない「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。

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、ご自身の茶畑でていねいに手つまされた茶葉を、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

手もみ製茶風景



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、京田辺市の「京田辺茶手もみ技術保存会」に任されており、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。



おとこやまちゃん
雄徳山茶園での茶摘み風景



石清水八幡宮境内地の茶園
皇室への献上用お茶

【雄徳山茶園】
おとこやまちゃん

京田辺で育つ、万願寺とうがらし ―地力と人の手が育む、夏のやさしい味わい―

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。そんな土地で育っ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。

家庭菜園をされている方で、万願寺と鷹の爪のような辛い品種を植えると交雑して、実が辛くなると聞いたことはありませんか？実はこれ、間違いで、辛くなるのは水切れや肥料ぎれなどの、ストレス

スが原因なんです！

ただ注意したいのが、今年なった実の種を翌年以降に撒いた場合は辛くなる可能性があります！

万願寺が甘いのは大切に育てられた証拠なんです！

これからが美味しい季節！是非食卓でお楽しみください。



収穫風景（写真提供 就労支援事業所「三休」）



村瀬 梓 委員

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	性別	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歳以降の予定利率が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。
予定利率は、毎年度農林水産省告示により定められ令和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!

毎月 **2万円~6.7万円**まで!

いつでも自由に掛け金変更可能!

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

新制度になって安心の終身支給
農業者年金に加入を!!

事務局へ ■発行所…全国農業会議所

■毎週金曜日発行 ■B3版8~10ページ
■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、ご家族や非農家も楽しめます。

家族・非農家も
楽しめる新聞



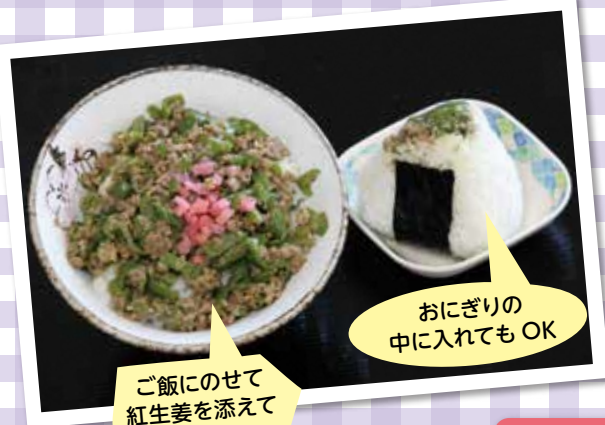
新聞

全国農業

豚ひき肉と
万願寺の
味噌そぼろ



川端 美恵 委員



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。

③火が通ったら★の調味料を入れ、煮詰める。

②豚ひき肉、万願寺、生姜を混ぜながら炒める。



ひややつこの
上にのせても
OK

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



地域の自然と子どもたちを未来につなぐ



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壌の微生物が

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。

その一つが、蓮華を緑肥として活用したお米作りです。

取り組みが始まっています。



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立を目指す

蓮華を活かした米作りと「おおすみ農育クラブ」の取り組み

さらに、これらの農業活動は「おおすみ農育クラブ」という地域の子どもたち向けの体験学習プログラムとしても展開しています。田植え

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ます。

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

も視野に入れています。

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

自然の力を活かした環境負荷の少ない栽培が可能になります。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がっていくことも視野に入れています。

や稲刈りなどの農作業だけでなく、自分たちが育てた農産物を販売する実践的な活動も行い、お金や経済の学び、主体性の育成にもつながります。年間を通じた活動の中で、自然とふれあいながら、食と命のつながりを実感する機会を提供しています。



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。

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。

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。



村瀬 梓 委員

獣害対策

普賢寺地区水取区の水取区



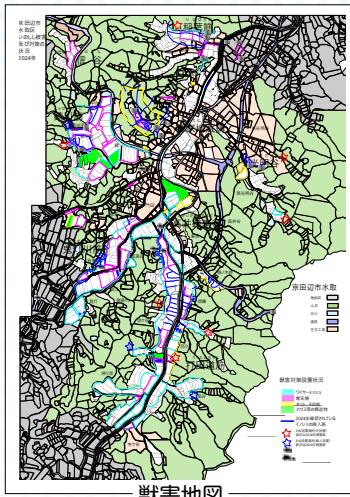
藤林 弘義 委員

「イノシシ」被害が増加

水取区では2023年より急激に「イノシシ」の被害が増え、水田への被害に加えて畔や農道への被害が拡大。金属柵は15年前には耕作地を囲むように設置されていましたが、メンテナンスが出来ていないため破られ、不耕作地がイノシシの生息地と化していました。



まずは、現状を把握するための獣害地図を作成しました。区内を巡回してイノシシの被害を調査しました。



獣害地図

獣害対策に時間とお金を費やす

そこで水取区では2024年から1年かけて水取農家組合を中心にイノシシの獣害対策を実施しました。

獣害対策勉強会を実施

勉強会には区内の耕作者、土地所有者、区外の耕作者にも参加していただきました。

講師にNPO法人里地里山問題研究所の鈴木氏をお招きして対策の問題点や基礎知識の講演を開催しました。

勉強会では知識に加えて獣害対策は個人で防ぐ以上に地域全体で取り組む事が大切であることも再確認しました。

地域ぐるみで金属柵を補強

取り組み対策として区内を七つのエリアに分けて世話人を決め、金属柵の補強を実施することも決めました。

2024年稲刈りが終了次第、金属柵の周辺の草刈を実施しました。



金属柵の補強用鉄筋と強化用杭を用意し金属柵の補強作業を実施。



捕獲されたイノシシ

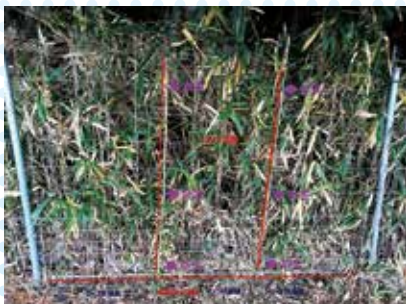


草刈や補強作業には耕作者が主体に土地所有者にも参加していただきました。慣れない作業で翌日の仕事に影響がでた人や夢の中でも杭を打ち込んでいる人もいたようでしたが皆さんの協力です。3.6kmに渡る金属柵の補強作業は3月には終了しました。

獣害対策の結果

2025年冬から春にかけてはイノシシの耕作地への侵入は激減、金属柵を破られた箇所も分かるようになっていきますのですぐに補修を行えるようになりました。

今後は侵入の激しい箇所へのさらなる集中した対策や金属柵の周辺の整備を持続できる体制の維持が大切と考えています。



補強後



多々羅区



多々羅

多々羅区
田中 和雄 委員



都市化の波にさらされ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よう！

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もみから育てた苗を束ね、家族総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、農家の中には牛を使って大きな鋤を引かせて田起こしや代掻きに精を出す姿も見られました。

当たらないうようにしてしまいました。八十八夜になると大勢の茶摘み予さんが畑に出て、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名の参加者が楽しんでいた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。

竹藪に目を向けると、柔らかなで白く美味しい筍が取れるように山に土入れを行い、朝早くから山に入っ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。

茶畑では甘く美味しい玉露を作るため、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

地域風景や人々の暮らしが変わった今でも、農家の皆さんが農作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っています。



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)

発送予定時期 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。➡

