

きょうたなべ

のうぎょう委員会だより

11

農業委員会
ホームページ →

No.101

令和7年11月1日発行
広報アイデア委員会

月号 2025

新米「ヒノヒカリ」 今年も収穫

9月後半から11月にかけて、京田辺市は
水稻の収穫期を迎えます。

田辺区の下村茂樹さんの田では、今年も順
調に稲刈りが行われました。

〈ヒノヒカリ栽培歴15年〉

お父さんから伝授されたノウハウを活かし
て約7反（約7,000㎡）の米づくりに奮闘さ
れています。

詳細は次のページにて

稲刈り作業の様子 下村 茂樹 さん（田辺区）



今回のプレゼントクイズの景品は、
京田辺産酒米「祝」で醸造した日本酒が当たります。

6ページ目に掲載



下村 茂樹 委員

私の米作り歳時記

12月 田起こし

土づくりの肥料（ようりん）散布後、トラクターで1回目の耕運。



5

3月 春耕運

雑草が目立ってきたら、トラクターで2回目の耕運。（写真1）代掻き前にも最後の耕運。



1

4月 畦シート配置

隣接する田の方が低い場合、水漏れを防ぐために畦シートを挿入する。（写真2）



2

4月 もみまき準備

育苗箱に土を入れたり（写真3）、種物の消毒と浸種など。



3

5月 代掻き

田植え数日前に基肥散布。その後田に水を張って、トラクターで土を平らにする。サギに見守られて（写真6）



6

5月 ハウスで育苗

もみまきから田植えまで約25日。この間は温度管理や水やりで遠出禁物。苗半作！（写真5）



4

5月 もみまき

育苗箱に種物をまき、土を被せて保温用ハウスに置く。三日ほどで芽が出る。（写真4）

5,6月 田植え

軽トラに田植え機積んで圃場へ。今年の豊作を祈りつつ四隅は手植え。（写真7）



7

6月 ジャンボタニシ駆除

田植え後から中干しまでの間、バケツと火ばさみ持参で田の周囲を歩く。稲の生育も観察しながら。（写真8）



8

11月 地均し

高いところの土を低い場所へ運ぶ。（スコップと運搬車で）田植えの頃に高低をスケッチしておく。



10

10月 乾燥～籾摺り

稲刈り終了後すぐに籾を乾燥機へ。乾燥終了後ホッパーに移して籾摺りと米選。最後は玄米袋詰め。（写真10）



9

10月 稲刈り

最大の重労働。しかし、秋晴れの中朗らかに作業。これに備えて、日頃より週2回ジムで筋トレ。



7月 中干し

稲の生育調整などの目的で、10日間ほど注水止めて土壌を乾かす。この時期は連泊旅行可能だが。

7～9月 夏の作業

畦の草刈り（写真9）、雑草抜き、穂肥散布、出穂期の水管理など結構忙しい。

令和の米騒動

昨年「令和の米騒動」と称される事態が続いており、米の販売価格の高騰、政府備蓄米の放出など、日本人の主食「米」についての話題に事欠かない日々が続いています。ロシアのウクライナ侵攻は肥料の高騰を、夏の酷暑は作物の高温障害を招き、農業を取り巻く情勢は厳しさを増しています

本市の学校給食には100%地元産米を提供しております。ご家庭でも、是非地元産の美味しいお米をご賞味ください。



澤田 康夫 会長

一口メモ

◇馬鍬（まぐわ・まんが）

トラクターにつけて、田植え前に土を平らにするための農機具です。

昔は、馬や牛に引かせて使っていました。



耕運作業の様子
こうろん



牛を使い耕す（提供：郷土史会）



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!

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!

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窓口が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!!

京都府立 農業大学校

令和8年度
学生募集

収益性の高い京野菜や宇治茶の生産と経営を学び、農業に従事する意欲ある学生を募集しています。〈募集人数20人程度（推薦入学を含む）〉

一般入試日程

前期 願書受付期間：令和7年12月1日（月）～12月12日（金）
試験日：令和8年1月9日（金）

後期 願書受付期間：令和8年1月19日（月）～1月30日（金）
試験日：令和8年2月13日（金）

くわしくは京都府立農業大学校までご連絡ください。

〈☎ 0773-48-0321〉

農業大学校
ホームページ



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、ご家族や非農家も楽しめます。
■毎週金曜日発行 ■B3版8ページ ■月額700円（送料、消費税込） ■購読の申し込みは、農業委員会事務局へ ■発行所：全国農業会議所

家族・非農家も
楽しめる新聞



全国農業
NATIONAL AGRICULTURAL NEWS
新聞



チーズ入り 里芋のいももち & 里芋とゆで卵の ごまマヨサラダ



ごまマヨサラダ 材料（2人前）

里芋 200g	塩 小さじ2	しお	ゆで卵 1個
★ マヨネーズ 味噌 白すりごま	大さじ2 小さじ1 大さじ1	味噌 白すりごま	万能ねぎ 適量



川端 美恵 委員

里芋のいももち 材料（2人前）

里芋 250g	ベビーチーズ 2個（30g）	バター 10g	小ねぎ 適量
A 片栗粉 牛乳	大さじ3 大さじ1	B しょうゆ 砂糖	大さじ1 大さじ1

作り方（ごまマヨサラダ）

- ① 里芋は、洗って皮をむき、食べやすく切ったあと、塩をまぶしてよくもみ、ぬめりを水で洗い流します。
- ② 鍋に里芋とたっぷりの水を入れて強火で煮て、竹串がすっと通るまで10分程茹でて、水で洗って水気を切っておく。
- ③ ゆで卵は半分に割って白身と黄身を分け、白身は食べやすく切ります。
- ④ ボウルに★をよく混ぜて、②と③を加えたら出来上がり。万能ねぎを散らす。

作り方（里芋のいももち）

- 里芋は、皮をむいて、4等分に切ります。
- ベビーチーズは、半分に切ります。
- 耐熱ボウルに入れラップをかけて600Wの電子レンジで柔らかくなるまで4分～10分熱します。
- 熱いうちにフォークで滑らかになるまで潰します。
- Aを入れて4等分にし、チーズを包み丸く成形します。
- 中火で熱したフライパンにバターを溶かし入れて両面に焼き色がつくまで3分程焼きます。
- Bを入れ味が馴染むまで中火で加熱し、火から下ろして器に盛り、小ねぎを散らして完成です。

就労継続支援B型事業所「三休」

「三休」は、2019年に大住の地に開設された、主に農業に取り組む障がい者への就労支援事業所です。



日々の農作業だけでなく、マルシェや音楽イベントなども開催されています。

ここに通う一人ひとりが自分のペースで、楽しく働ける場を目指されています。

「畑づくりは、地域づくり、人づくり」、働く喜びを分かち合うをモットーに、活動されています。



村瀬 梓 委員



えびいもほ場で作業するメンバー



今月のレシピでつかう
”さといも”を”えびいも”にされると、
さらに美味しくなります。

京野菜のえびいもは、さといもの一種です。
縞模様（しま）がエビに似ており、11月から2月頃まで収穫できる京田辺市の特産品です。きれいな形のえびいもは、高級京野菜として京都の料亭などに出荷され、丸くて小さい孫いもは「こえびちゃん」の名称で、スーパーや農産物直売所などに並び親しまれています。



京田辺のお米でできた日本酒！

地元のお酒で今夜も乾杯

今回も、京田辺市山本地区で栽培している酒米を使った、日本酒をご紹介します。

もうすでにご存じの方もおられると

と思いますが、京田辺産のお酒が誕生しています。もともとは、
休耕田の活用を目的に、農業委員の小泉辰夫さんたち6人で「山
本農家クラブ」を結成。この地で、酒造好適米「祝」を皆さん
が手がけられました。今回は、このお酒をご紹介します。



小泉 辰夫 委員

純米大吟醸原酒「佐牙」・純米大吟醸「佐牙」・純米吟醸
原酒「壽寶」の3種類があり、「佐牙」は山本地区の氏神である
佐牙神社から、「壽寶」は同じく山本地区にある壽寶寺から命名
されました。いずれも冷酒として楽しむのがおすすめです。市
内では、三山木駅東側の保田酒店で購入できます。また、市の
ふるさと納税の返礼品にもなっていますので、市外在住の方にも
是非召し上がっていただきたい逸品です。



じゅうほうじ さがじんじや ぜんけい
壽寶寺と佐牙神社の全景

京都府京田辺市産酒造好適米「祝（いわい）」を100%
使用し醸した純米大吟醸原酒と純米大吟醸と純米吟醸
原酒です。平成28年（2016年）から京田辺市三山木の
農家6人が協力し、休耕田において「祝」を作り始めて6
年。令和2年に京都市伏見区の葛藤酒造の協力で産声
を上げました。商品名「佐牙（さが）」、「壽寶（じゅうほう）」は京
田辺市三山木の山本・江津両地区の地元の人達から親し
まれ、歴史のある神社と寺院にちなんだ名前です。京田辺
市のふるさと納税返礼品にもなっています。大切に育てた酒
米「祝」でできた香り豊かな日本酒を味わっていただき、これ
からも住みよい京田辺市を造る活動にご賛同を賜ります様
お願いいたします。

京田辺市 山本農家クラブ一同

佐牙（さが） 純米大吟醸原酒

販売価格：4,400円（税込）
容量：720ml
酒質：純米大吟醸原酒
原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
原料米：京都府京田辺市産「祝」
精米歩合：40%
アルコール分：16度
お酒の甘辛濃醇/やや辛口や
お薦めの飲み方：冷たくひやして
※化粧箱入り

壽寶（じゅうほう） 純米吟醸原酒

販売価格：2,750円（税込）
容量：720ml
酒質：純米吟醸原酒
原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
原料米：京都府京田辺市産「祝」
精米歩合：55%
アルコール分：16度
お酒の甘辛濃醇/やや辛口普通
お薦めの飲み方：冷たくひやして
※化粧箱入り

佐牙（さが） 純米大吟醸

販売価格：3,850円（税込）
容量：720ml
酒質：純米大吟醸
原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
原料米：京都府京田辺市産「祝」
精米歩合：40%
アルコール分：15度
お酒の甘辛濃醇/やや辛口や淡麗
お薦めの飲み方：冷たくひやして
※化粧箱入り

取扱店：保田酒店
〒610-0313
京都府京田辺市三山木八反坪 39-1
☎ 0774-62-0704

*20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
*妊娠中、授乳期の飲酒はお控えください。
*飲酒運転は絶対にやめましょう。

地図QRコード

お酒のチラシ 農業委員会に配架しています

農業委員、農地利用最適化推進委員の推薦・応募を受け付けます

京田辺市は、現在の農業委員・農地利用最適化推進員の任期満了に伴い、農業委員及び農地利用最適化推進委員の推薦・応募を受け付けします。 ※最新情報は、市ホームページにて掲載しますのでご確認ください。

募集期間：令和8年1月5日（月）～同年2月4日（水）〔必着〕

募集方法：募集要項をご確認いただき、指定の推薦書または応募書に必要な書類を添えて提出してください。指定の様式は、市ホームページまたは農業委員会事務局（市役所内）に用意しています。両委員は、重複して推薦・応募することができます。ただし、兼職はできません。

募集人数：農業委員 14人 農地利用最適化推進委員 11人

任期：令和8年7月20日～同11年7月19日（3年間）

■農業委員

毎月開催される農業委員会総会等に出席し、法令に基づく許認可等の裁決をします。農地最適化推進委員と共に農地の利用状況調査、担い手への農地のあっせん、荒廃農地の発生防止・解消、新規就農者の掘り起こし等を行います。

【資格】農業に関する見識を有し、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者。ただし、①破産手続き開始の決定を受けて復権を得ない者、②禁固以上の刑に処せられてその執行を終わるまで又はその執行を受けることがなくなるまでの者は除きます。

【報酬】京田辺市特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例に基づく額

【区域毎の定数】なし

■農地利用最適化推進委員

毎月開催される農業委員会総会等に出席し、農地の最適化に関することについて意見を述べるすることができます。農業委員と共に農地の利用状況調査、担い手への農地のあっせん、荒廃農地の発生防止・解消、新規就農者の掘り起こし等を行います。

【資格】農地等の利用の最適化の推進に熱意と見識を有する者で担当地区内において、農地の利用の最適化の推進のための活動ができる者。ただし、①破産手続き開始の決定を受けて復権を得ない者、②禁固以上の刑に処せられてその執行を終わるまで又はその執行を受けることがなくなるまでの者は除きます。

【報酬】京田辺市特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例に基づく額

【担当区域と募集人数】（区域は町村合併前の旧村単位）

大住、田辺、草内、三山木、普賢寺（各地区毎の人数は要項に定める）

〈推薦及び応募の状況の公表〉 受付期間の中間及び期間終了後に、市ホームページで提出のあった推薦及び応募に係る書類の内容のうち、住所・生年月日・電話番号以外を公表します。

〈問合せ〉農業委員会事務局 ☎0774-64-1368

〈提出先〉〒610-0393（住所不要）農業委員会事務局



三野区・岡村区



三野・岡村

三野区
澤井 良和 委員

岡村区
村瀬 梓 委員



押寄せる開発のうねりから農地を守る集落

岡村・三野地域の特色と農業の未来

「先祖代々の土地を自分の代で終わらせるわけにはいかない」

その思いを胸にこの土地を守り継いで来た農家の方々をみなさんはご存知ですか？

岡村・三野の地域の歴史は古く、江戸時代には大住村として存在しており、昭和26年以降、大住村から、現在の岡村、三野と行政区名として名前を残しています。その当時から農業が盛んに行われており、大住の桃や他にもスモモも生産されていたと記述が残っています。現在はというと、三野区は兼業農家が多く、米と茄子の生産に力を注いでおり、良質なお米や野菜を生産することで地域の誇りを築いています。一方、岡村区は、同じく兼業農家が主となり、市民農園が開設され、多くの市民に親しまれています。自ら土に触れ、作物を育てる喜びを味わえる場として大変人気を集め、都市と農村の交流の拠点となっています。

時代とともに、農地のあり方についても今大きく変わろうとしています。世間では、

「農家は儲からない」と言われるのは、

小さく区切られた農地では生産性が上がらず、後継者もない、まさにこの地域が抱えている問題の一つで、金銭的な負担が大きくなっていることから、隣接する工業地帯の発展と共に、手に余る農地が産業繁栄のために活用できるとなれば、と手放される方も少なくありません。現在、地域計画の中でやる気のある農家に農地を集約し、農地を守る取り組みが進められています。圃場整備を進め、大規模な農場運営が可能になれば、食料自給率も上がり、「儲かる農業」が可能になると言われています。実現するためには、多くの人の協力が必要です。これからの農業はこの「協力」が大きなキーワードになると確信しています。岡村区の様なら、市民参加型の農業か、三野区の様なら生産型の農業か、どちらにしてもそれぞれの個性を保ちながら、「今までにない新たな土地の守り方」を考える時期に来ていると感じています。これからの力強く、その強い思いとその努力を受け継ぎ、次の世代へと広がっていくことを願っています。



編集後記 | 中川 陽司 委員 |

今月の編集会議は、草内区の谷村委員が開かれている喫茶店で行いました。

住宅地の中のこじんまりとしたお店ですが、気さくなマスター（谷村委員）と語らいながらこだわり

のコーヒーで一服。
至高の時間ですよ。
農業の相談もOK
です。



お店の
ホームページ

プレゼントクイズ

京都の酒造好適米「祝」
京田辺産100%の日本酒
純米吟醸酒「**寿寶**」

3
名様



今号のクイズ

○ 鋤

「まぐわ」や
「まんが」と
読みます

○ に入る動物は？

昔の農家は牛や馬を使い、今では
トラクターを使い土の破碎やならし
(代掻き)を行うための農具

(ヒントは3ページ)

応募期限 令和7年11月28日(金)まで(当日消印有効)

発送予定時期 令和7年12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

プレゼントクイズ応募用フォーム ➡

