きょうたなべ のうぎょう委員会だより 11月号 2026

農業委員会ホームページ
No.104
令和８年11月１日発行
広報アイデア委員会

京田辺市農産物直売所
普賢寺ふれあいの駅

京田辺市普賢寺地域の農家の方々が、地域の活性化を願って運営されています。

地元の野菜や農産物加工品を、収穫されたその日に並べて安価に提供しています。

お味噌、おもち、お寿司などの農産物加工品もよりどり取りそろえています。ご休憩だけでも大歓迎です。毎日、多くの方にご来店いただいています。（山下駅長より）

2ページ目に掲載



向かって左から　駅　長　山下　明子　委員
スタッフ　山下　優希　さん
〃　鈴木　良江　さん
〃　安川　久美子　さん



今月のプレゼントクイズの景品は、京田辺市産のお米が当たります。

6ページ目に掲載



京田辺の特産品が並ぶ直売所

普賢寺ふれあいの駅へ

生産者こだわりの農産物が大人気！

普賢寺や近隣地域の農家が大切に育てた、季節の旬の野菜が並ぶ京田辺最大級の直売所。始まりは平成14年、地元の農家が集まり、仮設テントで販売。24年が経った現在では幅広い世代の農家が集まり、他にはない魅力ある直売所になった。お茶を使ったお菓子や人気の蜂蜜、ナッツ等京田辺特産品が揃う。



お待ちしてます

普賢寺
fugenji

65歳から本格的に農業を始める白菜作りのプロ

中冨さんの野菜は京田辺内学校給食にも使われています。お米は田んぼでの完熟を見極め、稲刈りを行うため、米の旨み、甘みは完璧！「ふれあいの駅で味わえるおむすびに使っています。」



中冨　忠則さん

栽培野菜
白菜・大根・玉ねぎ・青ネギ
ブロッコリー・キャベツなど季節野菜と水稲





木の温もりを感じる店内には旬の野菜の他、手作りのお寿司や和菓子など昔ながらのおいしいものが並ぶ。木箱に野菜が並べられ、黒板に手書きで書かれたポップも。

京田辺で貴重な有機JAS認証取得者

有機栽培で限られた資材でどれだけ品質の良い野菜を作り続けられるか、試行錯誤しながら少量多品種栽培している

栽培野菜
玉ねぎ・ピーマン・九条ネギ
ほうれん草・菜花・蕪など、
年間通じて旬の野菜を栽培



金子　淳さん

地元の食材を味わってもらう場所





普賢寺米や一休みそを使った週末限定おむすびセットや地元野菜を使った手作りサンドウィッチなどが店内のカフェスペースで味わえ、気候の良い季節には屋外でのんびり過ごすことができます。





京田辺産100%
フローズンが人気
ほうじ茶/抹茶

地域と人を結ぶ場所

■普賢寺地域の活性化
■耕作放棄地の対策
■新しい直売所を目指して

常に人の集まる場所を目指し、ここに来ることが目的となるような地域のための直売所作りを進め、野菜だけにこだわらず、季節の花や人気の陶器、紙文具などの雑貨、セレクト本なども並べ、子供から若い世代も楽しめる空間作りに取り組んでいます。これからも人と人、地域と人を結ぶ他にはない直売所を目指して成長していきます。

本が並ぶ直売所！





多くの人に普賢寺を知ってもらう為、マルシェやワークショップなど開催。

近隣地域だけでなく、大阪や奈良からも訪れる。

人気店が販売に来ることも！





今年初めて普賢寺内の耕作放棄地を活用し、水稲の自然栽培に取り組む。

プロの農家の指導のもと、日々の水量の確認、ひえとり、草との戦い！

もうすぐ収穫！





山下 明子 委員

農業委員として、長年本誌の編集に携わってこられ、現在「普賢寺ふれあいの駅」の駅長として、直売所の運営を取り仕切っておられるのが山下明子さんです。山下さんは、普賢寺区から選ばれた農業委員会の委員です。

普賢寺地域は京田辺市南部に位置する中山間地区からなる地域で、本市で最も農業の盛んな地域です。この地域の農産物を直接取り扱っておられるのがここ「普賢寺ふれあいの駅」です。

ここでは、普賢寺地域130戸の農家さんが出品されています。



普賢寺ふれあいの駅

京田辺市普賢寺小田垣内62-1
TEL 0774-62-4250
営業時間 8:00-15:00
定休日／水
駐車場／有



地菜キッチン Kitchen
京田辺をあじわうレシピ



こんにゃく「手作りこんにゃく」を使った料理



川端 美恵 委員

こんにゃくはぜひとも『手作りこんにゃく』をお使いください。

① 手作りこんにゃくの唐揚げ


こんにゃく


醤油


酒 又は みりん


おろし生姜 適量


おろしにんにく 適量


片栗粉 適量

作り方

1. こんにゃくを手で一口大にちぎる。さっと下茹して、しっかり水気を切る。
2. 醤油、酒（みりん）、おろしニンニク、おろし生姜〔適量〕で 30 分程漬ける。
3. 片栗粉をたっぷりまぶして、180°の油で表面がキツネ色になるまでカリッと揚げる。

※市販のこんにゃくだと水分が抜けて硬くなります。ご注意ください。

② 手作りこんにゃくと鶏肉とレンコンのケチャップ炒め


こんにゃく


鶏肉 250g

玉ねぎ 1/2個


れんこん 1節(200g)


にんにく 1片(みじん切り)

材料Ⓐ


バター 15g


オリーブ油 小さじ2

材料Ⓑ


トマトケチャップ 大さじ3


醤油 小さじ1

作り方

1. こんにゃくは沸騰したお湯に入れて3分程ゆで、ザルに上げて粗熱をとったあと、一口大にちぎって水気を拭く。
2. 鶏肉は一口大に切り、塩小さじ 1/3 を振って、小麦粉小さじ 2 をまぶす。
3. れんこんは1cm の厚さでいちょう切り。玉ねぎは 1cm 角に切る。
4. フライパンに材料Ⓐを熱し、にんにくを炒める。香りが立ったら 1 と 2 を入れて中火で焼き目がつくまで炒める。
5. 焼き目がついたら 3 を加えてさっと炒め、酒大さじ 1 をふって蓋をして、弱めの中火で 6 分蒸し炊めにする。
6. 材料Ⓑを加えて煮たてながら、全体にからめる。仕上げに粗びきコショウを少々ふる。

PICK UP

“手作りこんにゃく”の特徴は、「ぷるぷる感」と「味のしみ込みやすさ」です。普賢寺ふれあいの駅やJAにこにこ市でお求めください。

山下尚弘さんの 手作りこんにゃく




山下　尚弘さん

父はお茶農家でした。60 歳の頃に目の病気で失明し、お茶作りをやめました。

その頃会社員だった私は休日に父を手伝っていました。手作りこんにゃくに興味を持ったのは三重県の温泉で手作りこんにゃくを食べたことがきっかけです。

市販品とは違う味の染み込みや歯ごたえの良さに驚き、何度もこんにゃく作り体験をして、作り方を学びました。

定年後の１つの仕事になればと思い、販売するには何が必要かも調べ、時間はかかりましたが、商品として販売できるようになりました。

刺身用はワサビや酢味噌などで食べると美味しく、煮物用は味がよくしみこみます。

今では芋から作った手作りこんにゃくはおいしいと言って頂けることが何よりの喜びです。

農業委員会活動報告

福岡県みやま市視察

令和8年6月23日・24日に、本市女性委員の3名は府内女性農業委員の方々と一緒に、福岡県みやま市などを視察しました。特に注目したのは、みやま市バイオマスセンター「ルフラン」です。家庭から出る生ごみやし尿などを資源として活用し、発電や液肥を生み出す循環型施設で、液肥は市内農家へ無償提供されており、その結果、令和6年度には約2,000万円の肥料コスト削減につながったとの説明があり、農業経営と環境保全を両立する取組として大変参考になりました。さらには、一般市民へも家庭菜園用に液肥を提供するなど、まち全体で資源循環に取組む姿勢も印象的でした。今回の視察では、現地の女性農業者とも意見交換を行い、女性のハツラツとしたパワーがこれからの農業の未来を明るくすると実感したところです。



バイオマスセンター「ルフラン」


福岡県みやま市資源活用施設


村瀬 梓 委員

税制優遇措置を活用!

節税効果大!!

支払った保険料は…

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

新制度になって安心の終身支給

農業者年金に加入を!!

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窓口か農業委員会事務局まで

京都府立 農業大学校 令和9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）〉

願書受付期間：令和8年11月2日（月）～12月4日（金）
試　験　日：令和8年12月18日（金）
願書受付期間：令和9年1月4日（月）～1月29日（金）
試　験　日：令和9年2月12日（金）

高校、大学、市町村、JA等の推薦出願可能

くわしくは京都府立農業大学校までご連絡ください。
担当 森田〈☎ 0773-48-0321〉

農業大学校ホームページ

全国農業新聞

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8～10ページ■月額900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

きょうたなべ のうぎょう委員会だより
2026年11月号（令和8年11月1日発行）
編集／広報アイデア委員会
発行／京田辺市農業委員会（京都府京田辺市田辺80）
電話／0774-64-1368
ホームページでもご覧いただけます。
京田辺市農業委員会 検索

我がまちの農村を知ろう企画㊺

村 高木区（たかぎく）

昭和二六年、高木・南山・山本・山崎の四村が合併し三山木村が誕生し、その後の町合併と市制施行を経て現在に至ります。

私の住む高木地区は元々、日本の原風景でした。幼少時は川遊びやクワガタ、カブトムシ等の虫取りをしたり、田畑が広がり農作物を耕すといった姿でした。昭和後期に同志社大学京田辺キャンパスが開校し、公共交通機関が発達し都市部への移動も容易になりました。通常、開発工事により水質や自然破壊が進むと懸念されますが、この地区では普賢寺川の整備も施工され、今では夏に蛍やカワセミを見かけることがあります。



南山義塾の碑

歴史的には、同志社大学創立者「新島襄」が関わった「南山義塾」が高木周辺で開講式を行ったとされ地域の教育・文化の発展において重要な役割を果たしてきた地区です。

京田辺市の水辺の散策路を巡り、自然と都市が共存しどこかホッとできるお気に入りの風景をぜひ見つけに来てください。

さて、地区内の農業と言えば、西はＪＲ学研都市線、東は近鉄京都線、北は普賢寺川に囲まれているところが、主な農作業場になります。高木地区も高齢化や後継者不足、農業機械のトラブルのため農業継続が難しい農家も多くなり、現在、農業従事者は五軒程度と少なくなりました。残念なことに遊休農地が目立つようになってきており、今後は、この遊休農地と新たな就農希望者との対応の必要性を感じています。



高木区
植城 康雄 委員

編集後記

藤林 弘義（ふじばやし みつよし） 委員



農作業中の藤林委員

のうぎょう委員会だよりは、京田辺市の農業関係者だけではなく、農家でない方にも 回覧等で見ていただいています。

どうしても 農業に関して専門的になりわからない用語や仕組みの話が出てきます。読んでいただいて農業委員会関連の話だけではなく 農業全般についてご質問やご提案があれば、郵送やメールでお知らせください。宛先は 右のプレゼントクイズの送り先にお送りください。件名は「意見」、「提案」等でお願いいたします。のうぎょう委員会だよりの中で答えさせていただきます。

プレゼントクイズ

3名様



私、下村（広報アイディア委員長）が作った
京田辺市産 お米（白米）5kg



今号のクイズ

○に入る漢字は？

『普賢寺地域にある農産物直売所は、普賢寺ふれあいの○です。』（ヒントは1,2ページ）

応募期限 令和8年11月22日（日）まで（当日消印有効）
発送予定時期 令和8年12月初旬
郵送先 農業委員会事務局 〒610-0393〈住所不要〉
メール 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