きょうたなべ のうぎょう委員会だより

No.83
11月号 2019
令和元年11月15日発行
広報アイデア委員会

農業委員会ホームページ➡

京田辺市産業祭で加工品販売
同志社女子大学とのコラボも

農業委員会では、耕作放棄地の解消と、未来の特産物を生み出す活動「レモンプロジェクト」の活動報告として、今回、加工品(6次産業化)のモデルケースを作りました。この活動に、同志社女子大学の学生も参画し、コラボ商品も実現しました。加工品は、11月17日に開かれる京田辺市産業祭2019で販売予定ですので、農業委員会ブースへお立ち寄りください。

詳しくは2ページ目へ

今回のプレゼントクイズの商品は、京田辺産新米と奉祝田祈念米のセットです。

4ページ目に掲載

6次産業化へのモデルケース発表

農業委員会では、耕作放棄地の解消と、未来の特産品を生み出すためレモンプロジェクトの活動を行ってきました。今回、京田辺市産業祭2019で、目標のひとつであった加工品(6次産業化)をつくり、市内の農家へ儲かる農業のモデルケースを提案します。

▼京田辺市産業祭で発表します!

産業祭限定

model case 01

かんきつ香る なすジャム

旬の京都田辺なすをふんだんに使用し、プロジェクトで採れたレモンとジャバラで香り付け。京田辺の味がつまった一品です。

産業祭限定

model case 02

令和元年極米

市内で栽培された米の中から厳選した、令和新米ヒノヒカリ100%。

手のひらサイズの2合(300g)で京田辺産の「うまみ」をお試しください。

非売品

産業祭で限定配布予定

model case 03

奉祝田祈念米

令和元年大嘗祭で、京都府綴喜地域の候補田として京田辺市が選ばれました。

10月19日に行われた「抜穂祭」で祈念・収穫された米をパッケージング。京田辺市の歴史の1ページとして、限定配布を予定しています。

レモンプロジェクト 活動報告

同志社女子大学バーチャル企業

ふれっ旬 活動記録

社長 乾 加奈さん

加工の前にレモン畑で収穫しました。

収穫したレモン・ジャバラは、ポン酢とジャムになりました。

レモンを使ったドーナツやジュースも作ってPRしました!

参加します&しました!!

- 10/30 同志社女子大学スポーツフェスティバル
- 11/17 京田辺市産業祭2019
- 11/22 同志社女子大学EVE(大学祭)

副社長 坂本 星奈さん

ふれっ旬 コラボ商品 京田辺市農業委員会

これからの季節、お鍋のお供にいかがですか?

model case 04

ジャバラレモンポン酢

農業委員会とふれっ旬がコラボ。女子大学生6人が、収穫したレモンとジャバラを中心に、ほどよく酸味のきいた味に仕上げました。

大嘗祭・奉祝田

抜穂祭の様子

「大嘗祭」は、新天皇即位に伴う祭祀です。令和元年、京都府が大嘗祭で使われる米の生産地「主基(すき)」に選ばれました。「奉祝田」は、大嘗祭に使う米を提供する「斎田」の候補田として、京都府神社庁が選定した府内25カ所の水田を指します。奉祝田では、豊穣を祈念する「清祓式」を執り行います。収穫期には「抜穂祭」にて刈り取った稲を、11月に府神社庁が開く「大嘗祭奉祝祭」に供えます。京田辺市の抜穂祭では、地元の子ども29人の手によって稲が神前に供えられました。

※掲載した商品は試作品です。産業祭などに並ぶ商品には若干変更が生じる可能性があります。価格・販売数などは産業祭当日発表となります。

ある農業者年金の加入相談を随時受け付けています。お気軽に農業委員会事務局まで!

農業委員、農地利用最適化推進委員の募集について(お知らせ)

京田辺市では、現在の農業委員、農地利用最適化推進委員の任期が、令和2年7月19日で満了となります。農業に関する知識と農地等の利用の最適化の推進に熱意を持ち、農業委員会の職務を適切に行うことのできる農業委員及び農地利用最適化推進委員を募集します。

■募集要件

□**農業委員**
農業に関する識見を有し、農地など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関する事項に関しその職務を適切に行うことができる者

□**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

※破産手続開始の決定を受けて復権を得ない者、禁固刑以上の刑に処せられ、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、京田辺市暴力団排除条例第2条第4号に規定する暴力団員等またはこれらと密接に関係を有する者は除きます。

■主な職務内容

□**農業委員**
- 毎月開催される農業委員会総会等に出席し、法律に基づく許認可等に関する審議
- 農地利用最適化推進委員と共に荒廃農地の発生防止・解消、担い手への農地のあっせん、新規就農者の掘り起こし等の農地利用の最適化の推進

□**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、農地利用の最適化の推進の観点から許認可等に関する審議にあたって意見を述べる
- 農業委員と共に荒廃農地の発生防止・解消、担い手への農地のあっせん、新規就農者の掘り起こし等の農地利用の最適化の推進

■任期

□**農業委員**　令和2年7月20日～同5年7月19日
□**農地利用最適化推進委員**　令和2年7月20日～同5年7月19日

■募集人数

□**農業委員**　11名
□**農地利用最適化推進委員**　14名
※担当区域(区域は町村合併前の旧村単位)
大住(3名)、田辺(2名)、草内(1名)、三山木(2名)、普賢寺(3名)

■報酬

□**農業委員**　月額21,600円
□**農地利用最適化推進委員**　月額21,600円
※京田辺市の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

■選任方法

□**農業委員**
京田辺市において、推薦を受けた者及び応募した者の中から、意見聴取委員会の意見を参考に農業委員候補者を決定し、市議会の同意を得て市長が任命します。

□**農地利用最適化推進委員**
農業委員会において、意見聴取委員会の意見を聴いたうえで、推薦を受けた者及び応募した者の中から選考を行い、総会の議決により農業委員会が委嘱します。

■募集期間

令和2年1月中旬頃～同年2月中旬頃のおおむね1ヶ月を予定しています。詳細につきましては、今後、市ホームページ及び窓口でお知らせします。

■推薦または応募の方法

農業者や区・農家組合などから推薦を受けて申し込む方法と自ら応募する方法があります。募集要項をご覧の上、指定の様式に必要書類を添えて提出してください。募集要項、様式等につきましては、今後、募集期間の告知に併せて市ホームページ及び窓口で入手できるようにいたします。

■その他

- 農業委員及び農地利用最適化推進委員は特別職の地方公務員となり、その職務には守秘義務が生じます。
- 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。

■問い合わせ先

京田辺市農業委員会事務局　☎0774-64-1368

広報アンケート Q&A No.7

皆さんが気になっている

本紙プレゼントクイズでよせられた感想の中で、質問のあった内容にお答えします。

Q1 “のうぎょう委員会だより”を手元に置いておきたいのですが、配布はしていますか?

A1 本紙は、市内全区に回覧しています。また、市役所、北部・中部住民センター、中央公民館、中央図書館、普賢寺ふれあいの駅、にこにこ市に設置していますので、ご自由にお持ち帰りください。

また、市ホームページでは、データをダウンロードできますので、ご活用ください。

Q2 農産物直売所“にこにこ市”がどこにあるかわかりません。

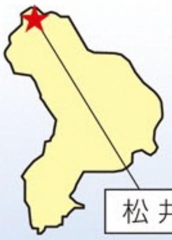
A2 にこにこ市は、JA京都やましろの農産物直売所です。

JR・近鉄三山木駅から徒歩圏内で、新鮮な農産物が集まります。

我がまちの農村を知ろう企画㉔

村

松井地区



松井地区
前川 義一 委員

古代の人々が暮らした村

松井地区は、京田辺市の最西北部に位置しており、面積は約3㎢あります。北は八幡市、西は枚方市に接し、北東にはほ場整備(農地の形を整えて、道路や水路を整備すること)された整形な農地が広がっています。地区北東部の低地と、地区南西部の丘陵地の接するところに、旧村二百世帯余りが暮らしています。「松井」の由来は、むかし地区内に雄松と雌松の大木と、そのそばに井戸があったことから「松井村」となったそうで、昔から街道が交わる交通の要衝であったといいます。

地区北東部の低地は、縄文時代には満々と水をたたえる一大湖沼で、沖積層(河の地盤等により土砂が堆積した)です。地区南西部の丘陵地は洪積層(地球上に人類が出現した時期にできた)で、人々はこの丘陵地で狩猟生活をしていたようであります。集落が形成されたのは弥生時代。このころには米作が行われていたと思われます。現在は、低地で米作、丘陵地では竹林でタケノコを生産しています。

松井地区においても、農業従事者の高齢化は例外ではありません。先人たちが残してくれた美しい風土・郷土を後世に継いでいくために、地域で担い手を育て、農地を守り、さらなる農業の発展のため、微力ながらも頑張りたいと思います。

豊かな老後生活のために 加入しませんか 農業者年金

国民年金に上乗せする公的な年金制度です

1. 農業者なら広く加入できる
2. 積立方式・確定拠出型で安定した年金財政
3. 保険料の国庫補助
4. 保険料は2万円から自由に選択可能
5. 税制面で大きな優遇
6. 80歳までの保証がついた終身年金

くわしくは農業委員会事務局まで

プレゼントクイズ

普賢寺地域 特別栽培米5kg ＋奉祝田祈念米 限定ボトル

3名様

今号のクイズ

産業祭で農業委員会が出品する加工品は?

答え 京都田辺 な〇ジャム

応募期限 令和元年12月15日(日)まで(当日消印有効)

発送予定時期 令和2年1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。

編集後記

香村 侃彦 委員

近年希に見る台風・豪雨被害により全国各地で多大な被災がありました。被災された方々へ、心よりお見舞い申し上げ、1日も早い復興を祈念致します。本市も、防災・減災に努めていかなければと考えさせられます。

きょうたなべ のうぎょう委員会だより 2019年11月号(令和元年11月15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

普賢寺小学校の5年生ライスセンターを見学

10月7日、水取のライスセンターに普賢寺小学校5年生の生徒さん9人が見学に来られました。

ライスセンターは、収穫した米を、乾燥から出荷まで、加工工程を機械の流れ作業で行える施設です。この時期になると、コンバインで脱穀された米が毎日集まってきます。

この日は、オペレーターの山本さんの説明で、機械一つひとつの役割や作業風景を、小学生のみなさんに学んでもらいました。

普段、食卓に並ぶ白米しか知らない子どもたちにも、このような機会に現代の米づくりを体感してもらい、食の大切さを考えてもらえればと思います。

▲この施設では、ほぼ全ての工程が機械でできるようになっています。

堀江 幸和 委員

▲室内には穀物乾燥機や、色の悪い米を選別する機械などが並びます。

▼機械の説明を受け、実際に出荷を体験。

山本の百味と湯立

熱い神水で無病息災を祈願

10月14日、山本の御旅所（三山木地域）で無形民俗文化財の祭礼行事である「百味と湯立」が行われました。

「百味」は、祭礼の5日前から100種類以上の穀類・豆類・野菜を神に供え、五穀豊穣を感謝します（＝写真）。

もともと仏前の行事でしたが、神仏習合で取り入れられ、現在に至っています。

「湯立」は百味の前で執り行われる神楽で、御湯神楽ともいわれるものです。巫女が煮立った釜の湯の前で、鉦と太鼓の音にあわせて舞います。熱い神水を魔除けの笹ですくい、激しく振りまいた湯滴を集まった人々にふりかけることで無病息災を祈願します（＝写真）。

この行事が行われると、慌ただしい年の瀬の始まりが近づくのを感じます。健康で健やかな年越しを迎えたいものです。

熱い神水が激しく舞い散ると、視界がまっ白になるほどの湯気がおどります。

林 善嗣 会長

祭 棚倉孫神社 瑞饋神輿巡行

2年に一度現れる 農作物で飾るみこし

澤田 康夫 委員

田辺地区にある棚倉孫神社では、2年に一度、農作物で飾る神輿が姿を現します。今年は、10月14日に氏子や子どもたちが神輿と共に地区内を巡行し、農作物収穫と五穀豊穣に感謝しました。

瑞饋神輿は、京田辺市指定文化財に登録されていて、高さ約2.6m、重さは約380kgあります。収穫されたずいき、なす、豆、とうがらしなど、約30種類の農作物で飾り付けられ、完成までには約20日間を要します。

巡行後は、棚倉孫神社の境内に鎮座します。誰でもいつでも見られますので、訪れてみてはいかがですか。

地区内の子どもたちも神輿と共に巡行。

地菜Kitchen キッチン 京田辺をあじわうレシピ

減塩レシピ えびいも磯辺あげ

プレゼントクイズの感想で、塩分控えめレシピの要望がありましたので、この時期にぴったりの減塩レシピを紹介します。（中本数子委員）

材料（4人分）

- えびいも 350g（小いも8〜10個）
- 天ぷら油
- 青のり粉 大さじ3
- 天ぷら粉 100g
- 水 約150〜160cc
- 小麦粉 適量
- ★ だし汁（減塩だしの素） 300cc
  - 酒 大さじ2
  - みりん 大さじ2
  - 減塩しょうゆ 大さじ1

作り方

1. えびいもの上下を切り落とし、皮をむき、食べやすい大きさに切ってボウルで水につける。
2. 鍋に水を張り、えびいもを入れて強火にかける。沸騰後、弱火で約10分ゆでる。
3. えびいもに竹串が刺さるくらいゆでたら、水につけてぬめりを取る。
4. ★を混ぜ合わせただし汁に、えびいもを30分程つける。
5. 天ぷら油を温めておく（170〜180℃）。
6. 青のりと天ぷら粉を水で混ぜ合わせ、衣を作る。
7. えびいもに小麦粉をまぶし、6を付けて油で揚げる。

コツ 衣を厚めに揚げると、青のりの風味が美味しい磯辺あげになりますよ!!