

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.91

令和4年7月1日発行
広報アイデア委員会

7

月号 2022

ぎよくろ しゅつぴん ちゃ ちゃつ 玉露出品茶の茶摘み

市内では、5月初旬ごろから茶摘みが始
まります。今年の全国茶品評会は京都府で
開催されることもあり、市特産である玉露
部門で最高位の農林水産大臣賞の受賞を
目指して、慎重に一番茶の
一芯二葉を摘み取ります。

めん しょうかい
2面で紹介しています



ふげんじ
普賢寺

こん かい
今回のプレゼント商品は、京田辺産米を100%使用した純米吟醸酒「壽寶」です。

6ページ目に掲載



京田辺 玉露

味わってみませんか

茶農家は
5月が最も忙しい

京田辺市は、高級茶「玉露」が
特産品です。毎年4月になると、
日光を避けるための覆いが被せ
られた茶畑が現れます。
立春(今年は2月4日)から数
えて八十八夜(今年は5月2日)



山下氏の茶畑。手前が新芽を摘み取った後、奥の覆いはまだ摘む前です。

が、茶農家の最も忙しくなる時期。茶葉の生長と天候を常に気にかけてながら、茶摘みと加工を昼夜問わず繰り返し返します。



玉露は
甘みの強い一番茶

玉露は、最初の新芽、一番茶のみを使用。覆いを被せて育った茶葉は、渋みがなく甘みを感じます。

この甘みが、玉露の風味を生み出します。摘み終えた茶畑から覆いが取りはずされていき、5月中には茶摘みが終わります。二番茶以降は、来年に向けた茶の木の整形で刈り取られ、番茶になります。

こだわりの
加工技術で高評価

手摘みされた茶葉は、経験豊かな職人の蒸しと揉みの工程を経て玉露となります。京田辺市の玉露は全国で毎年高い評価を得ており、令和3年度は、全国・関西の品評会ともに二等席農林水産大臣賞を受賞しています。



玉露も販売しています。



観光協会へのアクセス

令和4年5月にリニューアルされた観光協会「休品販売スペース」玉露庵」。



山下 新貴さん
令和3年関西茶品評会で農林水産大臣賞を受賞。名工山下新一氏を祖父に持つ担い手であり京田辺玉露生産組長。

まずは
飲んでみてください

京田辺玉露は、京田辺ブランド「休品」にも指定され、市内の茶専門店や市観光協会販売スペース「玉露庵」でも購入できます。茶器を持っていない初めての方でも、おいしく玉露を淹れられる「冷たいお茶」でも風味を楽しめます。まずは京田辺の玉露を飲んでみてください。

詳しくは
各ウェブサイトをご覧ください



山下新壽園



玉露の淹れ方



冷たいお茶の淹れ方

昭和30年代の三山木駅・上田辺駅



(出典:国土地理院ウェブサイト)

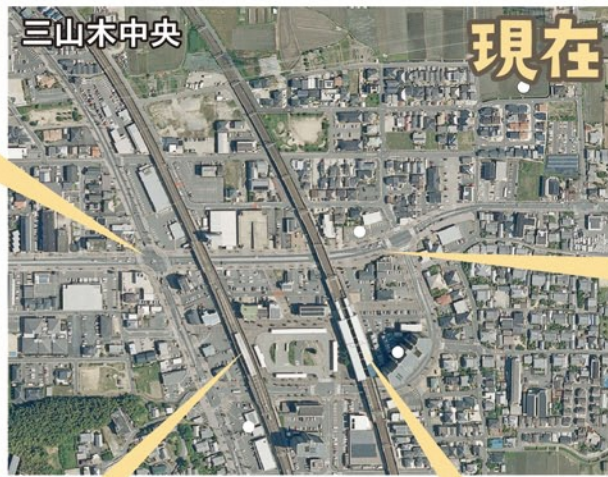
①〈昭和40年代〉二又交差点

JR三山木駅の西側にある「二又交差点」。道路が拡幅され、広い歩道もできました。奥に見える山の形は、当時からそのままです。



②〈昭和27年〉国鉄上田辺駅

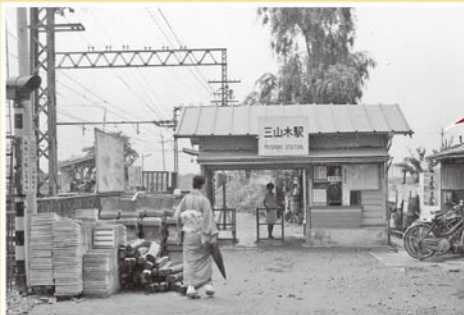
現在はJR三山木駅。上田辺駅の位置からは、西側に線路ごと移動し、八幡木津線に近くなっています。当時の航空写真と見比べてみてください。



(出典:国土地理院ウェブサイト)

③〈昭和30年代〉近鉄三山木駅

昭和38年、合併により近畿日本鉄道の駅に。以前の駅入り口は生駒井手線沿いにありましたが、現在はバスロータリーが設けられ、少し南側に移動しました。



道は広く、駅は高架に

三山木地域は、昭和時代に2つの駅が誕生し、大きく発展しました。

昭和3年、近畿日本鉄道と合併する前の奈良電気鉄道「三山木駅」が、昭和27年にはJR三山木駅の前身である国営鉄道「上田辺駅」が新設。駅を中心に人が集まり、駅前には商店などが立ち並びました。

現在のJR・近鉄三山木駅前には、住所が「三山木中央」となり、東西を分断していた両駅のホームが高架化。安全・安心で整然とした町並みになりました。

④〈昭和50年代〉近鉄三山木駅東側

駅の東側から撮影。区画整理によって道路も整備され、飲食店・コンビニなどの店舗や住宅地も駅近な、コンパクトシティになりました。





オクラは温めても、
冷やしてもおいしい
食材です。

とろみが胃腸にも
優しく、夏バテ防止
になりますよ。



川端 美恵 委員

みなさんのご意見で、レシピ記事が
好評でしたので、今回は2品紹介します。

なすとオクラの
梅肉和え

材料(2人分)

- なす 2本
- オクラ 5本
- うめぼし 1個
- めんつゆ 適量
- かつおぶし 適量

【2品共通】
オクラの下ごしらえ

①オクラに塩をふり、まな板にのせて
手のひらで転がし産毛を取る。

- ②塩を洗い流し、爪楊枝で複数穴
を開け、電子レンジで1分程度加
熱する。
- ③加熱したオクラを水にさらす。

「なすとオクラの梅肉和え」の作り方

- ①うめぼしの種を取り、叩いてつぶす。
- ②なすを電子レンジで3分程度加
熱し、皮をむいて細切りにする。
- ③オクラを小口切りにする。
- ④材料を混ぜて、めんつゆで和え、
かつおぶしをかける。

コツ オクラは生でも食感が楽しめますよ!



オクラ
つくね

材料

- 鶏ひき肉 200g
- オクラ 6本
- 長ねぎ (みじん切り) 1/2本
- 片栗粉 大さじ2
- 料理酒 小さじ1
- すりおろし生姜 小さじ1
- 塩 ひとつまみ
- タレ(しょうゆ、みりん、料理酒) 各 大さじ1

「オクラつくね」の作り方

- ①オクラ・タレ以外の材料をボウル
に入れて、粘りが出るまでこねる。
- ②こねた材料を6等分に分ける。
- ③肉だねでオクラを包み、形を整
える。タレを混ぜて用意する。
- ④中火で熱したフライパンにサラ
ダ油を引き、中に火が通るまで
5分程度焼く。
- ⑤火が通ったらタレを追加して、
照りが出たら完成。

コツ ひき肉は、豚ミンチでもおいしいですよ。
お弁当のおかずにもなります。



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頁
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

家族・非農家も
楽しめる新聞。



全国農業
新聞

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



大住東林区:人口207人(84世帯)

地区連
農家の皆さんへ
農地の「見える化」を



東林区
石坂 清 委員

現在、国が「人・農地プランの実質化」を求めています。その過程で、各農地の耕作者年齢を「見える化」する地図を作成します。東林区では、5月に40代以上の農家10人が集まり、地区連絡会議(地区連)を開きました。

全員で地図を囲み(写真)、耕作者の年齢別で農地に色を塗る作業。「この辺の農地は若手が多い」「あの世帯は担い手いないから注意」など、色塗り中にもどんどん意見が飛び交います。結果として、どの農地が今

後担い手不足になるか「見える化」でき、これまで知らなかった地元の細かな情報を共有する機会になりました。今回は、地図上に耕作者の情報なども書き込み、誰が見ても地域の状況が分かるようにする予定です。

この地図は若い担い手への引き継ぎ資料です。担い手が地区の農地・農家を知るために、団塊の世代が現役のうち「見える化」することは、とても有効であると感じます。各区の農業委員会の委員から声が掛かったら、地区連に参加してください。



情報を共有するため、年齢別に色を塗ります。

人・農地プラン

農家の高齢化や担い手不足が深刻化されるなか、5年後、10年後の地域農業のあり方や地域の担い手(中心経営体)を明確化するもの

プランの実質化

集めたアンケートや作った地図を活用することで、地域の状況や将来の課題を地域で共有化し、農地の集約につなげる取り組み

広報アンケート
皆さんが
気になっている

Q&A No. 10

本紙で、質問のあった内容にお答えします。

高船区
森田 三彦 委員

Q 高船農産加工センターでは、どんな加工品を作っていますか?

A 高船区では、農家組合で「高船農産加工センター」を運営しています。

メンバーは女性9人、男性6人で、地域の特産物を使った加工品はすべて手作りです。

商品は、普賢寺ふれあいの駅やJR三山木駅前のにこにこ市、JR京田辺駅前のアルプラザ、近鉄新田辺駅内の



地場野菜をひとつひとつ丁寧に加工します。

駅ナカ販売所、枚方市の産直「よってって」などで販売していますので、ぜひ一度ご賞味ください。



ほのぼの味噌
高船産の米を使用し、10カ月間熟成させた手作り味噌。無添加、無着色。



かぶらっ娘など漬け物各種
標高300mにある高船の気候と雨水で育った野菜を、丁寧に漬け込んだ手作りの漬け物。無添加、無着色。

ふれあいの駅 にこにこ市



三木山本区



山本区
小泉 辰夫 委員



歴史古き肥沃な土地

山本区は、近鉄三木駅の東側から木津川の間を東西に広がる集落です。駅周辺の住宅地を過ぎれば、木津川の恩恵を受ける肥沃な農地が並んでいます。

この地はたいへん歴史が古く、大化の改新後の律令時代には「山本駅（現在の道の駅のような要所です）」が設けられました。大和・飛鳥時代から、山陰地方や近江へと通じる街道の分岐点であり、多くの人々が集う要所でした。その後の鎌倉時代には、村をお堀で囲う環濠集落だったそうです。

区内には、重要文化財の十二面千手千眼観世音菩薩立像が収められた「壽寶寺（＝写真）」があります。また、その南側には、山本駅跡である佐牙神社の御旅所があり、100種類以上の穀類・豆類・野菜などを神に供え五穀豊穡を祈願す



壽寶寺



佐牙神社

る「百味」と、熱い神水で無病息災を祈願する「湯立て」の行事が毎年10月に行われます（＝右下QR）。地元農家の高齢化が進み、休耕する農地が増えつつあるなか、担い手へ農地をつなぐことが課題です。そのひとつの手段として、山本区の有志が集まり、休耕農地等を活用して京都府限定の酒米「祝」を栽培しています（＝右下QR）。山本区の新しい活路として、その米を使った日本酒「佐牙」「壽寶（＝プレゼントクイズの賞品です）」をつくりました。地元の酒店で販売していますので、ぜひご賞味ください。



木津川の堤防から西へ向かって撮影



酒米「祝」

「祝の酒」

「百味」

編集後記 | 喜多 義治 会長 |

第28回「農業委員会だより」全国コンクール 特別賞を受賞しました



令和3年度、京都府農業委員会広報コンクールで金賞を受賞しまして、全国コンクールにノミネート。結果、特別賞をいただき表彰を受けました。みなさんのご意見・ご感想により育てられた紙面を、今後も成長させていきたいと思っています。

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

3名様



純米吟醸酒「壽寶」

今号のクイズ
京田辺市の特産品で
旨みや甘みが強い高級茶は？
答え ○露 (ヒントは2ページ)

応募期限 令和4年7月24日(日)まで(当日消印有効)
当選通知時期 令和4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。➡



きょうたなべのうぎょう委員会だより 2022年7月号(令和4年7月1日発行) 編集/広報アインテック委員会 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