

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.95

令和5年11月1日発行
広報アイデア委員会

11月号 2023

青空の下で新米収穫

京田辺市では、9月から11月にかけて
水稻の収穫が行われます。水取区の小南
孝夫さん(80)は、強い日差しの中、耕
作する田から約1100キロの新米を収穫。
「今年はイノシシの獣害も多かったが、ま
ずまずの収穫」とコンバインをフル稼働さ
せていました。



今回のプレゼントクイズは、米の食味ランキングで2年連続特Aに
選ばれた「山城産ヒノヒカリ」(京田辺産)が当たります。

6ページ目に掲載

今年も新米とれました！ 2年連続「特A」もとれました！

ヒノヒカリ
陽は西日本・九州を表し、お米が太陽のように光り輝くことから命名



近畿で唯一「山城産ヒノヒカリ」 最高位「特A」を2年連続で獲得

(一財)日本穀物検定協会こくもつが昭和46年から毎年、全国の産地・品種しよくみを食味試験して5段階のランク付けを行う「米の食味ランキング」。

令和4年は、全国152産地・品種がノミネートされ、特A40品種のうち、近畿では「山城産ヒノヒカリ」が唯一の特Aを獲得。昨年に続き2年連続の快挙かいきよとなりました。

山城産ヒノヒカリは、もちもちした食べ応えのある食感で、冷めてもベタつかず、毎日食べても飽きあきません。

JR三山木駅すぐにある直売所「にこにこ市」や、JA京都やましろのホームページでは、特別栽培米「やましろの恵」が購入かうにゆうできますので、地元のお米しよくみをご賞味ください。

「特A」ってどんな評価？

米の食味ランキング

20名の食味評価者が評価しています。炊飯した白米を20名の食味評価者が試食評価する「食味官能試験」で、基準となる米(複数産地のコシヒカリブレンド米)と比べてランキングされます。

■基準米との比較

特A	特に良好
A	良好なもの
A'	おおむね同等
B	やや劣る
B'	劣る

■評価基準

外観
香り
味
粘り
硬さ(やわらかさ)
総合評価



JA京都やましろ
特設ページ



農業委員会
市民稲作体験の
様子(水取区)



世界で愛される

花菜 HANANA



村瀬 梓 委員

11の裏作花菜?

みなさんは、京田辺市で花菜が盛んに栽培されていることをご存じでしょうか。

花菜は、市特産品の「京都田辺ナス」の収穫が11月で終わった後、1月から3月頃まで収穫できることから、裏作（時期外れの休耕農地を活用できる作物）として栽培されています。

食用は黄色い花が咲く前に収穫しますので、あまり目立たないかもしれません。

菜の花? 菜花?

花菜は、「菜の花」や「菜花」とも呼ばれます。特定の植物ではなく、アブラナ科の全ての花の総称で、つぼみはおいしく食べられます。白菜・小松菜・水菜などもアブラナ科ですので、どれも似たようなつぼみです。

品種も

たくさん!

- 江戸東京野菜「のらぼう菜」
- 北関東在来種「かき菜」
- アスパラガスのような味「アスパラ菜」
- 京田辺市の栽培品種「伏見寒咲花菜」

苦味が少ない!

シャキシャキした食感!

甘味よし!

元は観賞用



世界で人気! いろんな花菜

紅紫色の花茎が特徴で別名「紅葉花」ともよばれます。

花菜は世界中で人気の食材です。中国では「紅葉菜」という赤い花菜(=写真)や、イタリアでは「チーマ・ディ・ラーパ」というカブの花菜が親しまれています。

私たちの知らない花菜が、まだまだ存在しているかもしれませんね。



家庭菜園でも楽しめます

花菜は家庭菜園でも育てやすいお野菜です。紹介した花菜のタネは、インターネットなどで購入できますので、色々な品種にチャレンジされてみてはいかがでしょうか。



京都産として東京などに出荷されています。

京都府立 農業大学校 令和6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)〉

前期 願書受付期間: 令和5年12月1日(金)~12月13日(水)
試験日: 令和6年1月12日(金)

後期 願書受付期間: 令和6年1月19日(金)~1月31日(水)
試験日: 令和6年2月16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

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1万円から選択可能
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



規格外野菜を救う 同大生がカレーカフェ



山下明子 委員

京田辺市で栽培された規格外の野菜を使ったカレーを提供する「GOOD JOB cafe」が、近鉄三山木駅前にある南部まちづくりセンターで6月にオープンしました。



多くのお客さんで賑わうカフェ内



地元の新鮮なナスやじゃがいもなどをたっぷり使用

フードロスと向き合う 食育・地域交流の場に



「GOOD JOB cafe」は、同志社大学生6人がフードロスや食育、地域との交流を目的に、みんなに「GOOD JOB!」と言われるようなことをしようというコンセプトで始められた活動です。

プロジェクトの立ち上げ当初は、材料の野菜調達や衛生面など課題が山積

みで、地元農家や衛生管理担当の先生などに相談しながら、3か月の準備期間はあっという間に過ぎたそうです。カレーの材料は、規格外や傷がついた野菜、お米は市内各所にある福祉施設でフードバンクへ寄附されたものを使用。スタッフは朝の9時からカレーの仕込みをして、11時開店に備えます。



キッチン内も和気あいあい!



リーダーの
早川祐太さん

「農家の担い手が少なくなるなか、まずは将来の担い手である子どもたちに地域野菜のカレーを食べてほしいと思っています。今後は地域の農業にも参加しつつ、地域の子どもと大人をつなぐお手伝いをしていきたい。この活動を引き継いでくれる仲間もいるので、できる限り長く地域と交流できれば嬉しいです。」

地域農業のお手伝いも



気軽に食べられる 料金設定



試行錯誤を重ねた「たっぷり野菜カレー」は、季節の野菜をふんだんに使った自信作です。大人はひと皿700円。大学生から割引価格になっていき、小学生はなんと100円で食べられます。食後のコーヒーもこだわりの一杯だそう。お子さんの食育や交流の場として、カレーで気軽に地元野菜の美味しさを感じてみてはいかがでしょうか。

南部まちづくりセンター ミライロ

で営業中!

〈営業日時〉
毎月第1、第2
金曜日
午前11時～19時



ミライロ
(ホームページ)



※ミライロ前に駐車場(9台)あり



自慢のコーヒーを
飲みに来てください!



ち地 さい菜 キッチン
Kitchen
 京田辺をあじわうレシピ

鮭と芋と
 しめじを使った
**いため煮&
 バター香る
 ご飯**



川端美恵委員

材料は
 ほぼ同じ

秋を感じるほっこりした味覚です。
 具材は同じでも飽きずに食べられますよ。

いため煮

材料(1人分)

★だし
 しょうゆ 大さじ2
 みりん 大さじ2
 料理酒 大さじ1
 砂糖 小さじ2
 すりおろし生姜 小さじ1/2

秋鮭(生) 2切れ
 かたくり粉 大さじ1
 しめじ 1/4株
 さつまいも・里芋 お好みで
 ごま油 大さじ1
 大葉 適量

「いため煮」の作り方 ご飯の②炊飯ができればスタート!

- ① 鮭にかたくり粉をまぶす。
- ② いもは食べやすい大きさに切り、レンジで600w2~3分加熱する。
- ③ フライパンにごま油と鮭を入れ炒める。火が通りだしたら、しめじを加えてさらに炒める(トータル約5分)。
- ④ 追加でいもと★を入れ、全体に味がなじむまで炒める。
- ⑤ 汁気がなくなったら、器に移して最後に大葉を散らす。

**バター香る
 ご飯**

材料(4人分)

★だし
 しょうゆ 大さじ1
 みりん 大さじ1
 料理酒 大さじ1
 和風だし 小さじ1

米 2合
 秋鮭(生) 150g
 しめじ 100g
 里芋 100g
 さつまいも 100g
 料理酒 大さじ1
 バター 20g

「バター香るご飯」の作り方

- ① 耐熱容器に鮭と料理酒を入れ、ラップをかけてレンジで600w3分加熱する。
- ② 炊飯釜に、米・しめじ・①・★を入れ、水を2合の目盛りまで入れて炊飯する。
- ③ 炊き上がったら、バターを入れて混ぜ合わせる。

農 業 委 員 会 活 動 報 告



京都府農業会議の現地推進役から計画策定の説明を受けました。

地区連
**新区全域の
 地域計画進める**



新区 河村 信行 委員

現在、全国で地域農業の将来計画を策定するため、市町村単位でとりまとめが進められています。京田辺市では、5地域(大住・田辺・草内・三山木・普賢寺)を基準に、将来だれがどの農地を耕作・管理していくかを決めていきます。その基礎となる区単位で会議を開き、区内の農地・農業をどう守るか話し合います。

新区では、7月28日に新公民館で農家組合員や農業委員会の委員などが集まり、計画を策定する意味や具体的な作業方法などの説明を受けました。

年度内の完成を目標として、地域計画に必要となる「現状と目標を把握する地図」と「担い手リスト」を作製します。

新区は、もともと東新と西新、ふたつの集落が区となったことから、それぞれの集落の農地のことは把握できていますが、新区全体の把握は個人では難しいという課題があります。

そのため、地図で新区全域の状況を示しておくことで、東西を超えた担い手への引継ぎや統一した農地管理を進めるきっかけになると考えています。耕作者はもちろん、農地所有者の方々も関係者の一員として地域計画へ関心を持っていただければと思います。



興戸区



興戸区
北尾 清晴 委員

まちと農地が共存する興戸

興戸区は市のほぼ中央に位置し、西は同志社大学の北側、東は近鉄興戸駅周辺まで広がっています。

区の中心に防賀川が流れ、JRと近鉄の線路によって、東が農地エリア、西が住宅エリアに分かれています。

昭和61年に同志社大学京田辺校地が開校。学生マンションなどの住宅開発が進みました。現在、区内には約千八百世帯、三千七百人が暮らしています。旧集落は興戸公民館の周辺で、約80戸の農家が水稲、京都田辺ナス、えびいもなどを栽培出荷しています。

区内には、酒造りに縁のある酒屋神社が鎮座しています。木々に囲まれた境内では、納涼会や区民運動会が盛大に行われます。8月5日に開かれた納涼会には、約500人が参加(写真)。ヨー

ヨー釣りや輪投げの出しもの、盆踊り、お楽しみイベントの打ち上げ花火などを堪能しました。

現在、令和6年度秋を目標に、「田辺公園」の拡張整備事業が進んでいます。エリアを拡張すると、市役所の周りに広がる田辺公園が、田辺警察署の南側(興戸区)まで広がります。農福連携をテーマにした市民のいこいの場が誕生する明るいニュースだと思えます(写真)。

近年肥料や燃料の高騰で、農業を取り巻く環境も年々厳しくなっています。5年後、10年後の農地農業がどうなるのか、どう守っていくのかを地域として考えていく必要があります。農家だけでなく、地域のみなさんとも一致団結し守っていききたいと思っています。



東の農地エリアから同志社大学が見えます



自然環境を活かした農を遊ぶ公園ができます。



新型コロナ緩和で納涼会を再開できました。

令和5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。

11月6日(月) 1月9日(火) 3月5日(火)
12月5日(火) 2月5日(月)

総会に諮る許可申請等は、前月20日(土・日・祝日は前開庁日)までに提出されたものとなります。

編集後記 | 下村 茂樹 委員



本号より、広報アイデア委員長を務めることになりました。農業関連情報だけでなく、市の文化、風習、伝統行事、地理など様々な話題を提供してもっと京田辺を知って頂きたいと思えます。担当委員の記事もシリーズ化していく予定ですので、ご期待ください。

プレゼントクイズ

京田辺市産ヒノヒカリ

新米 5kg 3名様



今号のクイズ

京田辺市で栽培している花菜の品種は?

答え

ふしみかん〇〇はなな 伏見寒〇花菜

(ひらがなでも可) ヒントは3ページ

応募期限 令和5年11月26日(日)まで(当日消印有効)

当選通知時期 令和5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

メールアドレスが読み取れます。

