

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.96

令和6年3月1日発行
広報アイデア委員会
3月号 2024

京野菜「えびいも」収穫

えびいもは、縞模様がエビに似ている里芋の一種。10月から1月頃まで収穫できる市の特産品です。きれいなえびの形は、高級京野菜として料亭などに出荷され、小さい孫いもは「こえびちゃん」の名称で、スーパーや道の駅などに並び親しまれています。

2ページ目に掲載

市特産品

「えびいも」

元からエビの形をしているわけではなく、土寄せという作業を何度も行い、しっぽを作っていきます。

草花で防寒

掘り出すまで自然の草花で霜よけをします。

今回のプレゼントクイズの景品は、京田辺市産の「朝採れたけのこ」を当日に直送します。

6ページ目に掲載



見たこと
ありますか？

海老芋

えびいも っていいです！

手間を惜しまない農家が
産んだ市特産品



村瀬 梓委員

③ 意外と身近な高級品

えびいもは京田辺市の特産品で、冬の高級食材です。特にえび形は等級が高く、全国の料亭などへ卸されるので、私も実物を見たのは初めてでした。

食べてみたいという方は、市内で「こえびちゃん(=写真左)」として、小さく丸い孫いもがお手頃価格で袋詰めされています。味は大きいものと同じです(孫の方がおいしいという声も!)。定番の煮物はもちろん、えびいもコロッケも絶品で、イベントなどではすぐに売り切れる人気商品です。

① 土盛りが「えび」にする

えびいも最大の特徴「えび反り」は、いもの成長にあわせて土を盛って形を調整します。暑い夏に汗だくになりながら、合計4回の土入れ作業で、反りすぎたり、大きくなりすぎたりしないように調整します。米田さんは「えびいもは土盛り作業が勝負」と言われていました。

収穫は、三又のくわで慎重に掘り起こします(=写真下)。踏ん張らないと腰を痛めそうな作業を10月から1月ごろまで続けます。掘って初めて結果が分かる作物なので、ワクワク感があって楽しいとおっしゃっていました。

市場のニーズに応えるための惜しまない努力が、高級食材である理由なんだと感じました。



直売所やスーパーで見かけます。

② 親ばなれで栄養を子孫に

畑は背の低い草花で覆われていました。これは、えびいもを凍結害から守る防寒具の役割だそうです。長いえびいもの葉柄(ずいき)は見当たりません。何うと、地面の上の部分は7~8月頃に切り、商品になる子、孫いもに栄養を届けます。その作業は「親ばなれ」と呼ばれ、えびいも栽培には欠かせない作業だそうです。



小さいも
えびの形をしたものはほぼこのいも。

親いも
種いもからいちばん最初に芽を出した1個のみ。

孫いも
えびの形にはならず、小さい。味は同じ。



えびいもを傷つけないように気を付けてます。



飯岡区にある、米田会長職務代理者の農地で収穫体験させていただきました。



海老芋豆知識

京都では、親いもをから頭いもと呼び、お正月のお雑煮に入れて食べる風習があります。諸説ありますが、子孫繁栄、人の上に立つ(頭)になれるように、

芽が出るようにといった縁起を担いで、昔は一家の主と長男だけが食べたとされています。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

大住小学校の西側に、ほ場整備(農地の形を整えて、道路や水路を整備すること)された西八区の農地が広がります。点在する農業用ハウスの一角で、京田辺市では非常に珍しい「しろ菜」を栽培する佐野さんにお話を伺いに行きました。(澤田康夫会長)

挑戦

伝統野菜
しろ菜

西八区
佐野 健次さん

西八



しろ菜は、アブラナ科アブラナ属で白菜の交配品種。別名「天満菜(てんまな)」などと呼ばれています。種まきから1~2か月間で出荷が可能で、10月から3月まで栽培できます。

取材に訪れた澤田会長と佐野さん。当日もご夫妻で収穫作業中でした。



農協の理事も務める佐野さん。話しやすい農家の先達として、いつも助言をいただいています。しろ菜がきれいに並ぶハウスは、管理が行き届いており清潔感がありました。

佐野さんは、地元西八区にある約2反(2,000㎡)の農地でビニールハウス2棟を使って、しろ菜を栽培されています。古くから関西で親しまれてきたしろ菜は、白菜と体菜たいなの交配品種で、結球する白菜とは区別されています。他の農家と競合しない農作物を作り、安定した出荷数や価格が期待できるため、しろ菜に焦点を当てたそうです。

主な出荷先は東京。関東では京都産というブランド価値がきます。シャキキとした食感と上品な甘味が特徴で、さっぱりした煮物・おひたし・漬物から、しっかりした味付けの油炒めまでおいしくいただけます。京田辺市内の出荷は試してみたものの、デリケートなしろ菜を安定出荷することが難しいということでした。たまに直売所などで見かける程度です。今回見学させていただき、ぜひ市内でも気軽にしろ菜が手に取れるような体制が整ってほしいと感じました。

西八区のほ場整備エリア



佐野さんは、京都府の伝統野菜である堀川ごぼうも栽培されています。



川端美恵委員

どちらも時短で手軽に栄養がとれます。
 春の野菜を存分に楽しんでください。

ほうれん草とリンゴの ポン酢和え



ハムとアスパラの キャベツロール



ほうれん草とリンゴの ポン酢和え

材料
 (2人分)

- ★ ほうれん草 50g (1/4袋)
- りんご 1/8個
- しめじ 1/4パック
- 卵 1個
- 乾燥わかめ 適量
- ポン酢 適量

- りんご 1/8個
- 卵 1個
- ポン酢 適量

作り方

- 1 りんごを5mm幅に切る。ほうれん草を3cm幅に切る。しめじの石づきを取る。
- 2 耐熱容器に★と水大さじ2杯を入れ、レンジで加熱する(600w 1分30秒)。加熱後水にさらして水気を絞る。

- 3 卵を熱したフライパンに流し込み、かき混ぜながらいり卵にする。
- 4 ①②③とポン酢を和えてできあがり。

ゆで豆、じゃこ、かまぼこ、ツナなど具材を追加してもOK!

ハムとアスパラの キャベツロール

材料
 (2人分)

- ★ アスパラガス 4本
- キャベツ 1枚
- ハム 2枚
- ごまドレッシング 適量
- チーズ 20g

- キャベツ 1枚
- ごまドレッシング 適量

作り方

- 1 キャベツとアスパラガスをゆでる。
- 2 キャベツを広げて★をのせて巻く。
- 3 食べやすい大きさに切り、盛り付けたらドレッシングをかける。

春キャベツなら、さらにおいしくなりますよ!

● 農業委員会活動報告 ●

【岡崎市農業委員会】
 岡崎市農業委員会は、委員が農地の状況を把握するためのデジタル化が進んでおり現地確認にあわせ、航空写真や農地情報タブレット端末で確認して

な環境だと感じました。
 【愛知県立農業大学校】
 農業大学校は、全国41道府県に設置されている、農業後継者や担い手などを育成する研修教育機関です。愛知県立農業大学校は男女全寮制で、野菜や花卉、畜産まで幅広く二次産業の担い手を育成する学校です。約14ヘクタールの農地を有し、最新の農業機械を保有されている、施設の説明を受



大型の農機具がきちんと整備・格納されていました。

ながら見学しました。農業の知識を得るには理想的な環境だと感じました。
 【郊外田園クラブ】
 日進市にある郊外田園クラブは、より快適に農業を体験できるように、トイレ・シャワールーム・休憩所などの施設も完備されている都市型市民農園です。駅近で、農機具なども用意されており、手ぶらで気軽に野菜を育てることが出来ます。
 また、育て方や調理法の指導も行っており、自分で野菜を育てたい方には最適な環境で、耕作放棄地の解消の手段のひとつだと感じました。
 今後、本市の農業振興のため、積極的に先進地で勉強したいと思っております。

【愛知県立農業大学校】
 11月9日から2日間、管外先進地視察研修のため愛知県を訪れました。県内の農業大学校や他市農業委員会を訪問し、農業施策への研鑽を深めてきました。
 いることでの農地をどう守っていくかを地域で話し合う地域計画の策定)についても、そのまま実施するのではなく、地域の状況に合わせて作業を変更することで成果をあげられていて、非常に勉強になりました。

【愛知県立農業大学校】
 農業大学校は、全国41道府県に設置されている、農業後継者や担い手などを育成する研修教育機関です。愛知県立農業大学校は男女全寮制で、野菜や花卉、畜産まで幅広く二次産業の担い手を育成する学校です。約14ヘクタールの農地を有し、最新の農業機械を保有されている、施設の説明を受

【愛知県立農業大学校】
 農業大学校は、全国41道府県に設置されている、農業後継者や担い手などを育成する研修教育機関です。愛知県立農業大学校は男女全寮制で、野菜や花卉、畜産まで幅広く二次産業の担い手を育成する学校です。約14ヘクタールの農地を有し、最新の農業機械を保有されている、施設の説明を受

管外先進地視察研修 愛知県で最新農業を学ぶ



農地情報のまとめ方を説明いただきました。



藤林弘義委員



1パック5個入りで販売。

11月3日、京田辺市民まつり「たなフェス」が開かれました。
 京田辺市の農業振興のため、農業委員会も例年中央体育館前にブースを設け、市内農産物を使った加工品を販売しています。



たなフェス当日の様子

農委ブースで
市内産米おもち販売



澤田 康夫 会長

京都の酒造好適米 100%
 さが「佐牙」
 じゅほう「壽寶」

近鉄三山木駅東側の山本区で、休耕田の対策として、京都府でのみ栽培される酒造好適米「祝」を使用し、純米大吟醸「佐牙」と純米吟醸「壽寶」を販売しました。

今年は、京田辺市でとれたもち米を使った無添加のおもち500パックを用意しました。前日まではパック数が多いのではと心配していましたが、予想以上にお客様が多く来場されたようで、おかげさまで午前中に完売できました。
 また、山本農家クラブがつくった京田辺の日本酒



日本酒の試飲も大好評でした。

「佐牙」と「壽寶」も同時販売。こちらも用意した全数が売り切れました。
 今後も京田辺の農業を知ってもらえるよう活動していきます。

農業施策への
意見書を提出



農業委員会は、市に対して農業施策等の意見を提出することになっています。
 11月17日、澤田会長・米田会長職務代理者から、京田辺市長へ

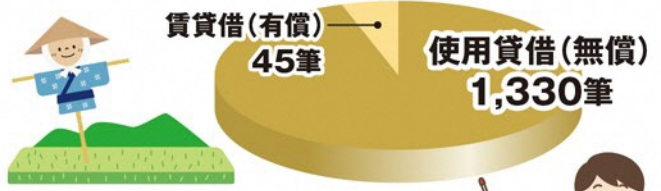
市農業の振興や委員会活動への協力依頼などをまとめた意見書を提出しました。

意見書の内容はコチラから▶



農地の貸し借り 状況報告
 京田辺市にある貸借権のお知らせをします

96%は無償の契約です



昨年は、1,375筆ありました。その内、約96%が使用貸借(無償)の契約です。

※農地法第52条の規定に基づき、農地法および農業経営基盤強化促進法による貸借の情報提供

貸借料は、農業委員会などが定めるものではなく、貸し手と借り手が話し合い、合意して決めるものです。

農地の貸し借りのご相談は、各地区の農業委員会の委員または農業委員会事務局までお問い合わせください。





東林区



東林区
石坂 清 委員

のどかな田園風景が残る東林

東林区は、市北部の大住地域にあり、4つある旧集落(三野・岡村・東林・西八)のほぼ中央に位置します。戸数65軒の小さな集落で、周辺は昔ながらののどかな田園風景が残っています。

東林区では、区内農家が農地の維持管理に努め、ほとんどの農地が耕作されていますが、都市化に伴って農地は減っていきます。区の北側には大住工業団地が広がり、高速道路が次々と開通し利便性があがったことで、新たに大規模な物流施設の建設が進んでいます。

区内農家はほぼ兼業農家です。農道が細く小さい不整形な田畑が6割以上を占めているため、ほ場整備(農地の形を整えて、道路や水路を整備すること)などの対策を考える必要があります。

東林区では、区内農家が農地の維持管理に努め、ほとんどの農地が耕作されていますが、都市化に伴って農地は減っていきます。区の北側には大住工業団地が広がり、高速道路が次々と開通し利便性があがったことで、新たに大規模な物流施設の建設が進んでいます。

集落の南側では城山・地内山が美しい村の景観を守り、東側には地区のシンボル「車塚(チコンジ山)古墳」が歴史を残しています。丘の上には大住小・中学校、大住こども園、北部住民センターが並び、子育てにも便利です。

昨年、農家組合長や若手農家が集まり、農地をどのように維持するかを話し合っています。農地所有者を含め全員が意思を共有することが大事ですので、引き続き区内で協議していきます。

散歩が趣味の方は、「水辺の散

物流施設建設中



チコンジ山古墳は東林のシンボルです。

プレゼントクイズ

新鮮!とれたて朝どり

たけのこ 3kg

市内産

3名様

今号のクイズ

今号で紹介した市の特産品は?

答え ○○いも

応募期限 令和6年3月24日(日)まで(当日消印有効)

当選通知時期 令和6年4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。



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面白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

編集後記

谷村 雅昭 委員



農業委員を拝命し、市農業・農地の課題に向き合う機会を得ることとなりました。微力ながら広い視野を持って、皆様にとって楽しく、ためになる情報を発信していきたいと思っております。

