

きょうたなべ

のうぎょう委員会だより

11

農業委員会
ホームページ→



No.98

令和6年11月1日発行
広報アイデア委員会

月号 2024

新米「ヒノヒカリ」 今年も豊作

秋らしい青空が広がった10月の週末、田辺区の香村侃彦さんの水田では家族総出で稲刈りが行われました。お孫さんが慣れた手つきで操縦するコンバインで収穫されたお米は、乾燥・粳すりなど次の工程へ進みます。出荷まであと一息です！



今回のプレゼントクイズの景品は、
京田辺市産の新米「ヒノヒカリ」が当たります。

6ページ目に掲載

新米、たくさん 獲れました！



今年も新米のシーズンとなりました。京田辺市内の水田では早いところだと9月の中旬から稲刈りが始まり、猛暑に負けず実ったお米が収穫されました。

京田辺市内で栽培されるお米は、「ヒノヒカリ」と呼ばれる品種が多くを占めています。もちもちとした食べ応えのある食感が特徴で、冷めても美味しいことから、おにぎ

りやお弁当のごはんにもぴったりです。

京田辺市産のお米は、市内保育所・小中学校での給食に使われています。また、市内の直売所「普賢寺ふれあいの駅」にこのお米（JR三山木駅すぐや、JAやましろのホームページなどでも購入が可能です。ぜひ、地元産の美味しいお米をご賞味ください。



水取地域での稲刈り風景

ジャンボタニシ被害に注意！



被害箇所です！

京田辺市内でもスクミリンゴガイ(ジャンボタニシ)による水稻への被害が多発しています。被害に遭うと写真のように苗が完全に食い荒らされてしまい、まるで田植え前に逆戻りしたかのような状態に！

被害を防ぐには、①成体(貝)を見つけたらすぐに駆除する、②卵は水に落とす、③田植え後しばらくは水深を低く保つ等の対策が必要です。



知っていますか？「唐箕」



唐箕とは、風の力を使って籾(殻が付いた状態の米)と藁くすなどを分離する道具です。

現代ではコンバインなどの農業機械によって、稲刈りから脱穀まで一続きに行われるため、今ではあまり使われなくなりましたが、収穫した米から種籾(次回田植え時の苗になる米)を選り分ける時など、現役で活用される場面もあります。



日本遺産になった 京田辺市の玉露栽培

日本遺産・飯岡の茶畑



村瀬 梓 委員

京田辺市を含む山城地域の名産物といえば、お茶。山城産の茶は「宇治茶」として親しまれていますが、なかでも本市の飯岡（いのおか）地域では、最高級茶である「手摘み玉露」の生産が盛んです。京田辺産の玉露は、毎年多くの品評会で入賞する品質の高さを誇ります。

玉露栽培のための「寒冷紗（かんれいしゃ）」という遮光布に覆われた茶畑が丘陵の中腹に広がり、裾野には水田、そして丘陵上部には集落がある飯岡地域独特の風景は、日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」のひとつに選ばれています。



玉露のぼりと法被
(観光協会)

お茶の歌で有名な「八十八夜」は、二十四節気の立春から88日目。今の暦では5月1日～2日頃で、この時期になると茶摘みが始まります。市内の茶農家は多くが茶葉の手摘みにこだわり、4月頃には茶摘みのお手伝い募集も行われます。丁寧に集められた茶葉が、「蒸し」や「揉み」などの工程を経て、最高級の玉露として出荷されます。

市内には玉露やお抹茶を楽しめる施設やカフェがあります。茶葉

の販売もありますので、普段はあまりお茶を飲まれてない方も、京田辺産のお茶を召し上がってみませんか？

地場産食材を1つ食事に取り入れるだけでも、農家にとっては大きな力になります。色々な京田辺市の食材を楽しんでいただけるよう、私たち農業者も心を込めて生産しています。みなさんの食卓にその気持ちが届きますように。



市内産の玉露製品



京都府立 農業大学校 令和7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6年12月2日(月)～12月13日(金)
試験 日: 令和7年1月10日(金)

後期 願書受付期間: 令和7年1月20日(月)～1月31日(金)
試験 日: 令和7年2月14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 塩見 ☎ 0773-48-0321



農業大学校
ホームページ

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。





新米は、そのまま食べても美味しいです。実りの秋にはきのこ・芋・栗など、炊き込みご飯にしたい食材も沢山ありますが、今回はさっぱり美味しいこぶ茶ご飯をご紹介します。



川端美恵委員

材料(2人分)

米
2合

こぶ茶
大さじ1~1.5

油アゲ
2枚

大葉
適量

ごま
大さじ2

人参
1/3本

★みりん
大さじ2
酒
大さじ1

作り方

- ①油アゲ、人参は細かく切る。
- ②炊飯器に洗った米を入れ、油アゲ・人参・こぶ茶と★を入れていつもの様に水を入れる。
- ③出来あがったらごまを入れて混ぜる。
椀によそって大葉を散らす。

これから新たに農業を始めたいという方がいらつやいましたら、まずは地域の農業委員にご相談ください。



委員会での聴き取りの様子

令和5年4月に農地法が改正され、耕作を目的に農地を購入する場合の下限として定められていた「面積要件」が廃止されました。これにより、農業者と認められるために必要な最低限の田畑面積に関する要件はなくなり、貸し借りを希望する場合には、引き続き農地法が定める3要件「全部効率利用」「農地を全て効率的かつ適切に農業のために利用できるか」「農作業常時従事(農地の取得後、必要な農作業に従事できるか)」「地域との調和(周辺農地の利用に影響を与えないか)」を満たしているか、農業委員が審査を行います。

新規就農の審査を実施

去る8月29日に「農地農政委員会」を開き、新規就農希望者から今後の営農計画について聴き取りを行いました。

農業委員会 活動報告



米田五司
会長職務代理

「2025年農林業センサス」にご協力をお願いします

農林業センサスとは

農林業センサスは、農林業・農山村の現状と変化を的確に捉え、きめ細かな農林行政を推進するために、農林水産省が5年ごとに実施している統計調査です。

5年に一度の大切な調査です!

今回の調査は、令和7年2月1日現在の状況をもとに行われます。この調査の結果は、今後の農林業の政策立案などに活用する基礎資料となる重要な調査です。

令和7年1月中旬から2月中旬にかけて、農林業を営んでおられる皆様のところに調査員がお伺いし、調査票に農林業の経営状況などの記入を依頼します。

調査員がお伺いしましたら、調査にご協力いただきますようお願いいたします。

問合わせ先
総務部総務室(☎64-1337)



原材料は京田辺産！ 地元のお酒を楽しもう



小泉辰夫委員



京田辺市内産の原材料を用いた新しいお酒が誕生しています。
今回は2種類のお酒をご紹介します。

①清酒「佐牙」「壽寶」

本市山本地区で営農する農家で結成された「山本農家クラブ」が、市内の休耕田で栽培する酒造好適米「祝（いわい）」で造られた日本酒です。純米大吟醸酒・純米大吟醸原酒の「佐牙」、純米吟醸酒の「壽寶」の3種類があり、「佐牙」は山本地区の氏神である佐牙神社から、「壽寶」は同じく山本地区にある壽寶寺から命名されました。

いずれも冷酒として楽しむのがおすすめです。市内では、三山木八反坪の保田酒店で購入できます。また、市のふるさと納税の返礼品にもなっていますので、市外在住の方にも是非召し上がっていただきたい逸品です。



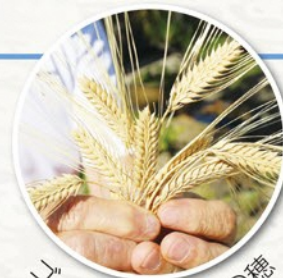
純米大吟醸



純米吟醸

②クラフトビール「京TANABEER」

本市で活動する「京田辺農福観地域づくり協議会」が大住地域で栽培する古品種大麦「ゴールデンメロン」と、普賢寺地域で栽培されるホップを使って造られたクラフトビールです。ゴールデンメロンは明治時代に日本へ輸入された品種ですが、本市と浅からぬゆかりがあります。（6ページ「我がまちの農村を知ろう企画③ 普賢寺地区」もご覧ください）。



ゴールデンメロンの穂

市内でのゴールデンメロン栽培は輸入大麦の増加により戦後まもなく一度途絶えましたが、遊休農地の解消を兼ねて2020年に復活しました。

「京TANABEER」の生産量はまだ少なく、今年7月に松井山手で開催された「京田辺クラフトビールまつり」で初めて一般向けに販売されました。今後は生産量の増加に合わせ、ビールを味わえる機会も増えていく予定です。



「おんごろどんセゾン」の愛称があります





ふ げん じ く
普賢寺区



普賢寺



普賢寺区
山下 明子 委員

美味しい水と普賢寺

それは水の話から始まりました。普賢寺の中心を流れる普賢寺川の北側の家では、敷地内に地下水が引き込まれ、自噴しています。普賢寺の地下水はとても綺麗で透明度が高く、ほどよいミネラル分の軟水です。

「水がおいしいなら、クラフトビールを作ってみたら?」

その一言から、普賢寺地域の営農組織「ルネッサ普賢寺」と、大住地域の「京田辺農福観地域づくり協議会(岡本和雄会長)」が連携し、まずは勉強会を開くこととなりました。その際お招きした先生のお話から、明治初期に大麦の国産化を呼び掛けた日本政府に比べ、栽培を開始した方が普賢寺地域の農業研究家・田宮龍太郎氏であったことが分かりました。

そして、両組織はクラフトビールの製造を目指して原料作りに取り組むこととなり、ルネッサ普賢寺はビールの原料として欠かせないホップ

プを、協議会は当時栽培されていた大麦「ゴールデンメロン」を、各地域の遊休農地を活用した栽培がはじまりました。

ホップ作りは獣害に悩まされ、何度もうけそうになりましたが、3年目にあたる令和6年にやっと収穫を迎えることができ、大住地域で栽培された大麦とともにクラフトビール「京TANABEER」の原料として活用され、今年7月には販売会を開催されるまでになりました。次のステップとして、この話の原点である、普賢寺の地下水を使ったビールを作る計画(夢)を模索中です。

「普賢寺のお米やお茶がおいしいのは当たり前で、お野菜に甘味があつておいしいのも、普賢寺のお年寄りが元気なものこの水があるからこそ!!」

普賢寺ふれあいの駅では、この水を使った水出し玉露と冷水をお客様に提供しております。ぜひお召し上がりください。



普賢寺地域の水田と京奈和自動車道

令和6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5日(火)	1月8日(水)	3月5日(水)
12月5日(木)	2月5日(水)	

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

香村 侃彦 委員



今年の夏には米の品薄が話題となりましたが、市内ではたくさんの新米が収穫されています。地元で育った美味しいお米をぜひ召し上がってみてください。

「美味しかった!」と食べていただけることが、私たち農業者にとっては励みになります。

プレゼントクイズ

京田辺市内でとれた

ヒノヒカリ 5kg

3
名様

今号のクイズ

とうみは漢字で?
(ヒントは2ページ)

答え 唐〇



応募期限 令和6年11月29日(金)まで(当日消印有効)

発送予定時期 令和6年12月

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

メールアドレスが読み取れます。➡

