

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.99

令和7年3月1日発行
広報アイデア委員会

3

月号 2025

冬の特産物「花菜」^{はな な}

「田辺なす」の収穫が一段落する冬場に、市内で多く収穫されるのが「花菜」です。

1月下旬、東林区の本林千治さんの畑では、冬の寒さに負けずに育った花菜が収穫を待っていました。

ていねいに手摘みで収穫された花菜は京阪神地区だけでなく、東京(首都圏)方面へも出荷されるそうです。

本林 千治さん(50)

緑肥の活用など土作りにも工夫を重ね、より高品質な花菜を多く栽培できるよう日々研究されています。冬の時期でも朝から畑に出て、花菜と向き合う毎日だそうです。



今回のプレゼントクイズの景品は、
京田辺産の「朝掘りたけのこ」を当日に直送します。

6ページ目に掲載



京田辺市では冬場になると「花菜」の栽培が盛んに行われます。まだ寒い1月頃から収穫の様子をご覧ください。今回は花菜農家の橋本昌子さん（西八区）にお話をお伺いしました。



橋本さんは花菜栽培を始めて5年目。「栽培を始めた頃は試行錯誤の繰り返しでしたが、今では冬の主力作物として安定した収穫・出荷ができるようになりました」と、収穫作業をこなしながら花菜について教えていただきました。

元は切り花!?



青々とした花菜の畑

市内で栽培される主な花菜の品種名は「伏見寒咲花菜」^{ふし み かん ざきはな}。菜の花の一種で、つぼみの状態で収穫します。そのまま成長すると開花しますが、咲いた花は観賞用の切り花や畑の肥料として利用されます。

京田辺の冬の味覚 花菜

はなな



旬の時期は? おいしい食べ方は?

1～3月頃が出荷の最盛期。シャキシャキとした食感を生かすため、さっと茹でた後に和え物やお浸しにするのがオススメだそうです。4ページの「地菜キッチン」も是非ご覧ください。



手摘みで収穫中

どこで買えるの?



山城産はこのパッケージ!

JR三山木駅すぐの農産物直売所「にこにこ市」や、普賢寺にある「普賢寺ふれあいの駅」などで購入できます。

山城産の花菜は、パッケージにある「京」の文字が目印です!



「ていねいに育てた花菜を、ぜひ手に取っていただきたいです!」と橋本さん。生産者の思いが込められた花菜を、皆さんも召し上がってみてください。

竹林から 春の味覚!

たけのこ



村瀬 梓 委員

「朝掘り」が美味しい理由

春の訪れを感じることも増える3月。朝掘りたけのこを求めて市内の直売所が多くの人でにぎわう姿は、春の風物詩ですね。たけのこといえば「朝掘り」が人気です。たけのこの成長は早く、地表に出る頃には1日数cm、竹になる頃には1日1m以上伸びることも。より美味しく柔らかい状態で収穫するため、多くの生産者は早朝から手作業で収穫にあたります。足腰への負担も大きく、後継者不足も深刻ですが、そのような中でも生産を続ける皆さんには頭が下がります。



防災の役割も!? 竹林管理とたけのこ

たけのこ生産が実は防災にも役立っていることをご存知でしょうか? 竹は5年を過ぎると成長能力が衰えるため、古い竹を伐採し土に肥料を与え、新しい竹が成長できる環境を整える必要があります。「竹林の近くは地盤が強い」とも言われますが、ていねいに管理された竹林は根がしっかり土壌をつかむ一方、管理されず放置されてしまうと竹は弱り、地すべりなどの災害が起きやすい場所となってしまいます。美味しい

たけのこが採れるのは、日々の手入れのたまものなのです。そう考えると、たけのこの味が一層美味しく感じられませんか?



農業はただ育てるだけではなく、
その土地を守ることに繋がると私は感じています。
農地を守ることは食べること。
その時々旬の食材を楽しみながら、
京田辺市の農業を
盛り上げていきましょう!





花菜にたけのこ、京田辺には春の名物がたくさん！
今回は旬の食材を美味しく食べられるレシピを2つ
ご紹介します。

焼きたけのこと菜の花の
おろししょう油炒め

材料
(2人分)

- 茹でたけのこ 1/2本(200g程度)
花菜 1束(100g)
サラダ油 大さじ1
しょう油 大さじ4
大根おろし 少々
かつお節 少々

豚バラ肉と菜の花の
おろし煮

材料
(2人分)

- 豚バラ(薄切り肉) 200g
花菜 1束(100g)
大根 1/4本(250g)
【調味料】
水 200cc
ポン酢 50cc
みりん 大さじ1

豚バラ肉と菜の花の
おろし煮

作り方

- ① 大根をすりおろし水気を切り、しょう油と合わせておく。
- ② たけのこは穂先をくし切り、軸はいちょう切りで7～8mm厚にする。
- ③ 花菜は色よく茹で、半分に切る。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、強めの中火でたけのこを焼き色

- ⑤ 中火にしてから③を加え、①をからめながらさっと炒める。
- ⑥ かつお節を散らして完成。

たけのこは
香ばしい焼き色がつくまで
しっかり焼きましょう！

作り方

- ① 花菜を半分に切る。
- ② 大根をすりおろし、軽く水気を切る。
- ③ 鍋に【調味料】を入れて、中火で一煮立ちさせる。

お好みで「追いポン酢」を
しても美味しいです。

- ④ 豚バラ肉と菜の花を加えて、さっと煮る。
- ⑤ 全体に火が通ったら②を加え、完成。

今年度は、11月3日開催の「たなフェス」と、12月7日開催の「JAまつり」にて、京田辺産のもち米を使った無添加のおもち、そしてあんこ入りの草もちの2種類、計500パックをそれぞれ用意しました。会場では大変なご好評をいただき、まとめて買われるお客様も多く見られ、午前中には完売となりました。

農業委員会では農業振興のため、市内で開催されるイベントで京田辺産農産物を使った加工品を販売しています。



沢山の方にお越しいただきました。

農業委員会ブースで
京田辺産もち米の
おもちを販売！



澤田 康夫 会長

また、「たなフェス」では山本農家クラブが作った京田辺産の酒米「祝」を使った清酒「佐牙」「壽寶」の試飲販売、「JAまつり」では遊休農地を活用し栽培した京田辺産フレスコレモンの販売を実施。どちらも全て完売する盛況ぶりでした。

今後も京田辺の農業を知っていただけるよう活動していきます。



一休さんも
登場してPR!



管外先進地視察研修
岐阜県下呂市

令和6年11月11日・12日の2日間、管外先進地視察研修として岐阜県下呂市を訪問しました。各訪問先では先進的な事例や取り組みの説明を受け、農業政策への研さんを深めることができました。

下呂市農業委員会

下呂市は合併後20年で人口の1/4が減少するなど過疎化が進行しており、農業委員は農地にまつわる問題をきっかけに地域のまとめ役・地域振興の旗振り役となることを目標とされています。先進的な取り組みとして、リモートセンシングによる農地判定や、タブレット端末の導入による委員活動の省力化も進められ、農業委員会本来の活動目的である「農地を活用した地域づくり」に委



南ひだ羽根ファームの倉庫を見学

南ひだ羽根ファーム

下呂市羽根地区では、地域の水田を農事組合法人「南ひだ羽根ファーム」が管理されています。「羽根」は「一家」を合言葉に、法人で農地の管理を集約することで耕作放棄地・遊休農地の発生を防ぎ、用排水路の維持管理や鳥獣被害対策なども法人として取り組み、農業を続けやすい仕組み作りをされています。収穫した米を保管する倉庫や、農作業に使用する大型機械も法人で保有・管理されています。こうした農業の集約化は、今後農業従事者の減少が見込まれる中、持続的に営農していく方法として、とても参考になるものでした。

員・事務局とも専念しやすくなったそうです。

本市の農業委員もこれまでの地域の皆さんと一緒に地域計画の策定等を進めてきましたが、より深化した先進的な取り組みは大変勉強になりました。

天領酒造



谷村 雅昭 委員



清酒「ひだほまれ」の醸造現場

天領酒造は下呂市萩原町にある造り酒屋で、1680年創業と長い歴史があります。同じ町内で作られた酒米「ひだほまれ」を使用した清酒が看板商品で、商品名も品種名と同じ「ひだほまれ」と名付けられています。本市においても京田辺産の酒米「祝」を使った清酒「佐牙」(「壽實」があることから、そのPRや販売方法について考える良いきっかけとなりました。

今後も本市の農業振興を図るため、先進地へ伺って積極的に勉強していきたいと思えます。

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22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

97%は無償の契約です

賃貸借(有償) 40筆

使用貸借(無償) 1,389筆



昨年は、1,429筆ありました。その内、約97%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

賃借料は、農業委員会などが定めるものではなく、貸し手と借り手双方の合意によって決定されるものです。農地の貸し借りのご相談は、各地区の農業委員または農業委員会事務局までお問い合わせください。



山崎区



山崎区
中川 陽司 委員



歴史ある丘陵にある集落

山崎区は、JR三山木駅と近鉄三山木駅の西側にある高い丘陵地を中心とした地域です。三山木という地名は、地名に「山」の文字が入る山崎・山本・南山の3区と、「木」の文字が入る高木区を合わせた4区の総称として使われるようになったことが由来とされています。

2つの駅の間には大きなロータリーが整備され、通勤・通学の便利さからマンションや商業施設も立ち並ぶようになりましたが、田園の中にもぽつんと駅があった頃を知る者からすると、隔世の感があります。

こうして地域が発展していく一方で、農地や山林の減少も著しく、農家の数も減少の一途を辿っています。農業委員として地区が守るべき農地を見定め、次の世代へ託していけるように頑張っていきたいと思っています。

丘陵の頂上には地域の信仰を集める山崎神社と三寶寺さんぼうじがあります。特に山崎神社は奈良時代までさかのぼる古い歴史を持ち、また古墳跡を神社としていたことも特徴です。また、地区内の遺跡からは多くの弥生式土器が出土していることから、このあたりは遙か昔から人々が暮らす集落として成り立っていたことが伺えます。



山崎神社の入口には、古墳跡であることを伝える説明文があります。



JR三山木駅から見た山崎地区

プレゼントクイズ

新鮮!とれたて朝掘り

たけのこ 3kg

京田辺産

3名様

今号のクイズ

竹は1日何メートル伸びる?
(ヒントは3ページ)

答え ○m

応募期限 令和7年3月31日(月)まで(当日消印有効)

当選通知時期 令和7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。➡



家族・非農家も
楽しめる新聞。



全国農業
新聞
NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

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

藤林 弘義 委員



米農家は稲刈りが終わった後、田植えまでの間は暇になると思われがちですが、この間に次の米作りに備えた土づくり、畔や水路などの改修、機械の整備など様々な作業があります。これから次の収穫に向けて忙しい毎日が始まります。おいしいお米を食べてもらうため、ひとつひとつの作業を丁寧に進めていきたいと思っています。

