

# なんたん

No. **19**

農業委員会だより

平成24年11月号



枝豆から  
黒豆になるの？



地域農業を支える	2~3
食と農業 その8	4~5
お知らせ(人・農地プラン)	6
まちかど通信	7
なんたんあっちこっち	8
委員ぶらり旅	8
レシピ紹介	8
編集後記	8

発行 南丹市農業委員会

編集 南丹市農業委員会広報委員会

TEL.0771-68-0067 FAX.0771-63-0654

〒622-8651 京都府南丹市園部町小桜町47

E-mail: [co-nougyo@city.nantan.kyoto.jp](mailto:co-nougyo@city.nantan.kyoto.jp)

URL <http://www.city.nantan.kyoto.jp/www/resource/nougyou.html>

地域農業の再生を目指して、人と農地をテーマに、個人やグループで力強く農業を営む農業者シリーズを掲載します。

### 「八木町神吉を就農の地に！」

八木町神吉地域は、標高360mと高く、周囲を山々に囲まれた盆地で、昼夜の温度差が大きく、野菜の栽培に適した優良農地が多くあります。

昔は、丹波神吉「松茸」、神吉「トマト」の産地として京都府下でも有名でした。

平成5年度に圃場整備工事が完成し、営農がしやすい環境になると、ビニールハウスによる周年栽培の取り組みが始まりました。その後、ハウスは増加していき、現在は神吉地域の農家数の1割に当たる19人が「みず菜」「九条ねぎ」「トマト」「トルコギキョウ」を栽培しています。

最近では、京都府の研修制度を利用して就農を希望する研修者を受け入れて、認定農業者による技術修得の指導など、地域の多くの人々の理解と協力を得て、農地を守る取り組みが行われています。

そうした中で、神吉に新規就農を希望され、将来が楽しみな若い担い手候補を紹介します。

(取材：小川幸雄委員)

# 地域農業を支える

## あの人この団体!



中辻文隆さん

### 生まれ育った神吉で

中辻 文隆さん  
なかつじ ふみたか

私の父は造園業をしており、私も父と同じ道に進もうと高校で造園を学びました。高校を卒業後、京都市の造園会社へ修行に行き、4年間勤めて実家に戻り、父を手伝っていました。しかし、この不況下で年々仕事が減ってきて、将来に不安を覚えてきました。

このままではいけないと考えた時に、この自然豊かで空気が綺麗で魅力ある農村の神吉で農業をしたいと強く思うようになりました。

神吉には、以前から京野菜のビニールハウスが多く建っていたのですが、高齢化により後継者が少なく空きハウスが目立ってくるようになり、何とか地域の農地やハウスを守ること地域活性化に寄与できないだろうかと考え、地域の先輩農業者や地区担当の農業委員の調整や協力により、昨年から就農に向けて農業の研修をしています。

みず菜や九条ねぎの栽培をやっていると、今までと全く違う分野なので、わからないことが多くて失敗ばかりでしたが、研修指導者に様々な技術を教えてもらいながら、ようやく

く1年が過ぎました。

残りの研修期間が終わって、就農してから経営が安定するようになれば、規模拡大をすることにより、地元の人を雇用して、地域に貢献できるようにになりたいと考えています。

また、新しい農産物も検討していきます、「神吉ブランド」と呼ばれるものを作っていけるように日々精進していきたいと考えています。今後は、栽培技術や経営のノウハウをもっと学んで、早く1人前になりたいし、この生まれ育った神吉を盛り上げていきたいと思っています。

### 神吉の温かさにふれ

大川 倫正さん  
おおかわ りんせい

私が農業を始めようと思ったきっかけは、人が生きていくうえで「食」は無くてはならない大切なもの。社会人になって間もなく、そんな大切なものを作る農業に直接携わりたいと思うようになったからでした。

農業に興味を持ち始めた当初は京都市内に住んでおり、週末になると近くの農家のところに体験を兼ねてお邪魔していました。就農への思いが強くなり、その方から八木町神吉



大川倫正さん(左)と技術指導者の綿井幸二さん

地域の農家を紹介していただいたのが最初の縁です。

八木町神吉地域は、空気が澄んでいて、山々に囲まれた景色も美しいところですが、何よりも、地域の方々が温かく、親切に接してくださるのがとても嬉しいのです。

当面の目標は、約15a、11棟のパイプハウスで、みず菜と九条ねぎの栽培ができるようになることです。が、そのために少しでも早く、みず菜と九条ねぎの栽培が軌道に乗るよう頑張りたいと思います。将来的には規模拡大を図り、他の作物にも挑戦していきたいです。

また、このたび農業を始めるに当たって、右も左も分からないなか、本当にいろいろな方のお世話になりました。いつの日か、今度は自分が少しでも就農希望者の力になればと思います。

### 神吉に転居して

田中 昭巨さん

子供の頃から自然が好きだったことと、実家（兵庫県川西市）が花屋をしていることもあって、自分で経営をするということに興味がありました。実際に農業を一生の仕事にしたいと考えたのは、4年前（平成21年）、まだ東京で会社員をしていた時でした。

当時、交際中だった今の妻が市民農園を借りており、自分も野菜の栽培を手伝っているうちに、次第に農業を趣味ではなく生業としていきたいと感じるようになっていきました。

生まれも育ちも東京である妻も、田舎暮らしにずっと憧れていたようで、反対はしませんでした。

神吉にたどり着くまでには、紆余曲折がありました。

東京で会社員をしていた時に、できるだけ早く実践を通じて農業を本当に一生の仕事にできるかどうかを見極める必要があると感じ、平成21年に神奈川県の花弁農家に6ヶ月間、毎週土曜日に通っていました。しかし、慣れてきた頃に、将来を考えると、花だけで食べて行けるだろうか、食べ物の方が良いのではない

かと思うようになりました。早めに関心を持って自分達の作りたい作物、就農地、農業のスタイルをもっと突き詰めていかなければならないと考え、北は岩手、西は島根までいろんな地域の農家（野菜、米、果樹、花卉）を全部で20軒程見学しました。昨年11月、京都府の就農相談窓口を通して、みず菜と花を作っている八木町の農家にお話を伺いました。

みず菜の価格が他の地域より比較的高かったり、他にも新規就農した方がいらっしやることなどがわかり、ここで就農したいという気持ちになりました。何より、今まで何軒も農家を訪ねましたが、どこに行ってもあまり歓迎されなかったのですが、この農家は私達に「何でも聞いて」と笑顔で言ってくれました。こういう人の指導のもとで勉強できたらいいなと思いました。

しかし就農地は一生の事と思い、冬の厳しさも知っておこうと、1月に再度、農家のお宅で農作業をさせていただき、最終的に神吉に決定しました。

研修では、みず菜、九条ねぎで基本技術を取得し、積極的に他の農家の方のお手伝いなどして、いろんな技術、知識、経験を積みたいと思います。

将来はこの2品目を経営の柱と

し、トルコギキョウ、リンドウを加えて、規模を広げていきたいと思っています。また他の花（ユリ、ケイトウなど）、そして他の野菜も挑戦したいと思っています。

農業以外にも村の人達に貢献できるように、積極的に交流を深めたいです。

農業経営者として、家族が不自由なく生活ができることが一番です。

今までたくさんの人に出会って、お世話になりましたので、その方々に自分達で作った農産物を届け、ゆくゆくは、インターネット販売など販路の拡大ができたらと思います。



田中昭巨さん



地域活性化を目指して

新鮮野菜直売所

ふるさと丹波路

組合長 畑 八六さん

地元農産物直売所「ふるさと丹波路」は、国道372号線沿いの園部町埴生地内にあります。

今、食の安心安全が最も重要視されている中、「ふるさと丹波路」は地域のコミュニティと地産地消で「CO2排出量削減」などを目指して活動しています。

地元住民45名あまりが加入する組合員組織で、平成22年7月に開店した直売所です。

地元の採れたて新鮮野菜や四季

食を支える  
あの人この団体!

南丹市農業委員会は、農業の果たす役割と、食の大切さを多くの市民の方に知っていただくために、食と農業に係わる人や団体のシリーズを掲載しています。

(取材:吉田陽子委員・下間久子委員)

折々の食材を使って巻き寿司やよもぎ餅などの加工品の販売を行う直売所のほか、近くにサツマイモや落花生などの観光農園をもち、子どもたちの食育・食農に取り組む農園体験活動を行っています。

課題はたくさんありますが、笑顔を忘れず、男女ともに協力し合い、健康で私たちのふるさとを大切に思う気持ちでこれからも頑張っていきたいと思っています。

お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

直売所開設日

毎週火・木・土・日・祝祭日

午前9時から12時30分



元気で楽しく

三色ちまきグループ

代表 塩貝 きみ代さん

私たちの会が誕生したのは京都国体が開催された昭和63年です。

知人のお祝い事で白・よもぎ・しその三色の「ちまき」を作ったのがきっかけとなり、その名のとおり、三色ちまきグループと名付けました。



三色ちまきグループの皆さん

元で取れた新鮮な材料で、黒豆や小豆、ジャガイモは会員の畑や近所で分けてもらったも

発足当初は会員数も多かったのですが、年齢とともに少しずつ少なくなり、現在は6名で活動しています。全員70歳以上ですが、週1回仕事場に来ておしゃべりをして物づくりをするのはとっても楽しいし、認知症の予防にもなると思います。

でも、私たちも高齢になり、有名なザイラーさんのコンサートでも人気の、小豆と丹波栗の甘煮を餅で包んだ「笹栗」や「ちまき」で使う笹を山に取りに行くのも大変な仕事で、気力はあるものの体力がついてこなくなり、今では大きなイベントの時にだけ作るようになっていました。

今は、毎週土曜日の午前9時から11時にJR胡麻駅前で開催している朝市用の黒豆コロッケと今川焼きが主体となっています。

す。もちろん、地元で取れた新鮮な材料で、黒豆や小豆、ジャガイモは会員の畑や近所で分けてもらったも



肉コロッケと今川焼き

笹栗



JR 胡麻駅前の朝市

のを使っています。

皆さんも一度、黒豆コロッケと今川焼きを食べに朝市に足を運んでください。朝市では、お客さんのおしゃべりはもちろん、買ってもらった時のうれしさや喜び、後で聞く「おいしかったわ」の一言は最高の癒しになり、次回への活力にもなります。

現在、廃園になった保育所の調理場をお借りして活動していますが、いつまでもここで続けられることを願いつつ、後5年は何とか頑張りたいと苦笑いをしています。

それまでに後継者も欲しいし・・・。いろいろ思うことはありますが、今は元気で楽しくそして安心安全でおいしいものを皆さんに届けられたらと思っています。

いただいた賞状が数点。私たちの結晶であり励みになっています。

取材メモ

朝市にもお邪魔してきました。朝冷えしたこの日は、9時から開始とともに次々とお客さんが訪れ、出来たての温かい肉コロッケ40個と今川焼き30個あまりが、1時間程度で完売しました。

『人と農地の問題』  
を解決しましょう!

# 人・農地プラン

高齢化や後継者不足、耕作放棄地の増加などで、5年後、10年後の展望が描けない集落・地域が増えています。皆さんの集落・地域はいかがでしょう?

## 1 人・農地プランは、人と農地の問題を解決するための「未来の設計図」です。

☆集落・地域が抱える「人と農地の問題解決」のため、  
集落・地域における話し合いによって、

- ◎今後の中心となる経営体（個人、法人、集落営農）はどこか
- ◎中心となる経営体へどうやって農地を集めるか
- ◎中心となる経営体とそれ以外の農業者（兼業農家、自給的農家）を含めた地域農業のあり方（生産品目、経営の複合化、6次産業化）などを決めていただきます。

〈集落における話し合いにあたって〉  
○人・農地プランの範囲は、集落や自治会等のエリアが基本ですが、地域の実情に応じて複数集落やもっと広いエリアでも可能です。  
○地域の将来に関する話し合いですので、経営主だけでなく奥さんや息子さんも積極的に参加してください。

## 2 人・農地プランには、様々なメリットがあります。

☆人・農地プランに位置付けられると、

- ◎青年就農給付金（経営開始型）  
（原則45歳未満で独立・自営就農する方）  
※準備型（研修中）は、人・農地プランと関係なく給付します。
- ◎農地集積協力金  
（中心となる経営体に農地を提供する方）
- ◎スーパーL資金の当初5年間無利子化（認定農業者）  
といった支援を受けることができます。

〈早期の人・農地プラン作成が重要〉  
○新規就農は、時期を問わないので、支援を受けるためには、早めに人・農地プランの作成に向けた話し合いを始める必要があります。

## 3 人・農地プランは、随時、見直すことができます。

☆最初からパーフェクトなプランにする必要はありません。

☆一旦プランを決めても、

- ◎新規就農者が新たに出てきたとき
- ◎集落営農・法人を立ち上げ、中心となる経営体となるとき
- ◎引退を決意して農地集積協力金をもらおうとするとき  
などは、見直せば、2のメリットを受けられます。

〈新規就農者の人・農地プランへの位置付け〉  
○新規就農者は、人・農地プランに位置付けられることが見込まれば、青年就農給付金の支援を受けることができます。

お問い合わせ先：南丹市農林商工部農政課 TEL0771-68-0060

### 農業者年金に加入しましょう

農業者年金は、国民年金の第1号被保険者である農業者が、より豊かな老後生活を過ごすことができるよう国民年金（基礎年金）に上乗せした公的な年金制度です。

◎農業に従事されている方は誰でも加入できます。

（60歳未満の国民年金第1号被保険者で年間60日以上農業に従事している方）

◎保険料は自分で選べ、いつでも見直せます。

（月額2万～6万7千円の間で千円単位）

◎終身年金で80歳までの保証付です。

◎税制面で大きな優遇措置があります。



新しい農業・農村・農政の動き、農業経営と経済、暮らしの情報がてんこ盛りの情報誌、「全国農業新聞」をぜひお読みください。

発行所 全国農業会議所

発行日 毎週金曜日

購読料 月額600円





## 長老山のふもとで フキの生産に取り組む！

美山町三桠（川谷区）  
大棚 勤さん

標高917m、丹波地方の最高峰長老山から湧き出る水が、戸数39戸の川谷区を形成しています。その集落の農事組合長を務めている大棚勤さんが、少しでも地域の活性化に活用して、特産の「野フキ」の生産を始めました。集落内では、谷川沿いのいたる所に「野フキ」が群生しています。



4月から6月にかけては、生鮮野菜として直売所に出荷。生産量が多くなるにつれ、娘さんと二人で加工食品にします。生産量は1000kg、経営面積は約6000㎡。湿地で少し日陰の場所が適しているようで、農地の有効利用を図っておられます。後継者が育たないのが今、一番の悩みとか。生産者は10人で、集落では「野フキ」の採取は関係者以外禁止です。

地域では長老山の標高（917m）にちなんで、毎年9月17日に長老登山が実施され、老若男女、大人子どもを問わず、多くの参加者があります。山頂では若狭湾が一望できます。

（取材 梅津義明委員）

## 手づくり市 吉富村

代表 金本 伸子さん

手づくり市 吉富村（きつとみむら）は、毎月第二日曜日に行われている、農産物、手工芸品、加工品などの販売を中心とした活動です。手づくり市が開かれる場所は、八木町室河原。吉富駅に近い国道9号線沿いの広場です。毎回盛況で、地域の人たちにも広く知られています。

この活動は、金本伸子さんを代表とした同級生三人が、手づくりの品をとおして、人と人が触れ合い親睦を深めながら、地域に貢献できないものかと考え、始めた活動です。地域の人に呼びかけ、農作物、加工品、手工芸品などを持ち寄り、平成19年4月に最初の手づくり市を開催しました。その後、多くの地域の方々がボランティアの参加などもあり、月一回の活動が現在も続いています。毎年4月の開催日は、踊りや即興漫才などの記念行事も行われています。

農産物は、地域で栽培された野菜が主なものですが、開催場所の近くにある城山共同作業所が栽培したニンニクなども販売されています。

加工品は、昔ながらのおかきなど、米を材料としたものや、キムチ



なども販売されます。活動には、加工品の開発や特産品の開発も含まれており、発起人の一人である西田明美さんを中心に活動されています。フリーマーケットでは、農家が直接販売する野菜や花などのほか、ケーキ、ドーナツ、アクセサリー、陶器、木工品など多彩な品が並び、無料のお茶などもあります。

吉富村は、毎年3月に行われる京都丹波地域交流フェスティバルにも積極的に参加しています。これらの活動を通して、地産地消に寄与し、農業をはじめとした地域産業の発展の一助になるよう、また、人と人のふれあいを少しでも深めることになろう願っているという三人です。今後もさらに活躍され、地域が活性化するよう期待しています。

（取材 市原松司委員）

なんたん

# あっちこっち

とにかく広い南丹市。

南丹市のあちらこちらでは、その地域ならではの面白く、楽しい、また興味深い取り組みがされています。

そんな南丹市の、あっちこっちのできごとを紹介します。



至園部  
JR吉野駅  
R9  
雪印メグミルク  
穴地蔵

(取材 市原松司委員)

八木町室河原にある穴地蔵です。山の岩肌をくりぬいた中に、北向きに地蔵様が祀られています。貝原益軒がここにお参りしたという伝承が事実なら、三百年も前から受け継がれていることとなります。

毎年8月23日に地蔵盆が行われてきましたが、昨今、日曜日に変更する意見も出ています。いずれにせよ、続けていくことが、次の三百年への道のりです。



穴地蔵



かやぶきの里で  
収穫祭



9月23日(日)美山かやぶきの里で、第3回収穫祭が開催されました。学生、子供、一般応募者合わせて、17名の方を迎え、鎌での稲刈り、昔ながらの稲木作り、稲架けなど、先人がしてきた作業を地元スタッフとともに行いました。

5月の「お田植祭」、12月の「迎春祭」とともに三つの祭を「お米祭」として実施しているもので、都市の方との交流を深めることを目指しています。

農業の楽しさ、大切さ、しんどさ、そして喜びを理解していただき、農業の振興に少しでも役立てばうれしいと実行委員長さんは笑顔で語ってくれました。

(取材 中野 貞一委員)

## 委員ぶらり旅

市原松司  
委員 編



吹田市にある国立民族学博物館で、11月27日まで「世界の織機と織物」という展覧会が行われています。

織物を織るための糸の材料は、世界的に見れば多くが植物です。そのひとつが「わら」で、ムシロ、ワラジ、コモなども展示されていました。

おそらく50年ぐらい前までは、南丹市の農家でも、これらのわら製品が作られていたと思います。

現在、六次産業化が提唱されていますが、昔から多様な製品化が行われていたといえるのではないでしょうか。



求美味  
真味

### ☆かんたん海老ピラフ☆

《材 料》(1人分) 小海老(12匹)、人参(適量)、玉ねぎ(適量)、エリンギ茸(適量)、シメジ(適量)、卵(1個)、レタス(適量)、米(150g)  
調味料  
塩(適量)、こしょう(適量)、淡口しょう油(適量)

ワンポイント

いり卵とレタスを仕上げに入れることで、サクサクの食感を味わうことができます。



編集後記

今回は日吉町で一番早くから加工食品を手掛けられたグループの紹介をしました。高齢で大変と言いつつも頑張っておられます。(広報副委員長 吉田 陽子)