

京都市 農林業だより

発行 京都市産業観光局農林振興室農政企画課
〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地 電話 (075) 222-3351



今年度は9月に襲来した台風18号で京都市内の農林業に多くの被害が出ましたが、それを乗り越え、丹精込めた立派な農林産物等を多数出展いただき、市内の農林家の底力を示すイベントとなりました。

また、開催直前の10月には京都市が新設した「京都をつなぐ無形文化遺産」の第1号に「京の食文化」が選定され、さらにユネスコの世界無形文化遺産に「和食」が登録されることが決まりました。開会式では「これらの文化を支えてきたのは京都



特設！九条ねぎPRコーナー



柱や梁に大きな木を使っている建物。定期的に修理をすれば何百年も使い続けられるんだって。



ヒノキの皮はお寺や神社の屋根を葺くのに使われているんだ。ロープ1本で上まで登っているんだよ。

東山の国有林で9月28日(土)、3回目となる落第忍者乱太郎「京都の森を守る」清水の舞台裏を探検(主催:京都市、京都伝統文化の森推進協議会、朝日新聞社、(株)京都市森林文化協会等)を開催しました。

このイベントは、「清水の舞台」に関する普段は見ることができない部分の見学等を通じて、森を守り育てることの大切さを親子で学んでもらおうと実施したもので、約200人が参加しました。

京の農林秋まつり 盛大に開催



去る11月9日(土)、平成25年度の「京の農林秋まつり」を「自然を実感 旬の秋 心ひとつに」をテーマに北区の上賀茂神社で開催しました。

を中心にくくから脈々と受け継がれてきた農林家の皆様方の努力と技があつてこそ」と、塚本副市長の力強い言葉でスタートしました。

訪れた約2万4千人の市民は、色づく木々と秋晴れの中、新鮮な旬野菜、美味しい加工食品、美しい木工品に触れ、農林業を身近に感じる機会となりました。

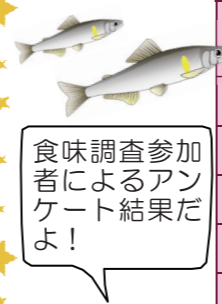
おいしいおすえ！
京都の天然アユの味

鴨川の天然アユ復活を目指し、京都市、京都府、漁業協同組合、研究者などが協働する「京の川の恵みを活かす会(略称:活かす会)」では、魚道設置や遡上数調査をはじめ、地元の食材として天然アユを活用することも視野に入れた様々な取組を行っています。

9月下旬には、京都大学防災研究所宇治川オーブンラボラトリー中庭を会場にして、鴨川を含む全国11産地のアユを一堂に集めての「天然鮎の味くらべ(食味調査)」を約80名の参加者により実施しました。アユは、川底の石の表面に生えた苔を食べて成長するため、川が違えばアユの味も違うと言われます。そこで、産地を伏せたうえでアユを塩焼きし、香り、身の味、食感、脂の乗り、わたの味、総合評価の6項目について参加者からアンケートを回収する方法で調査を行いました。

結果は下表に示すとおり、京都市内の天然アユ(上桂川、鴨川)も、各項目において好評価を得ることができ、地元京都のアユの味は、京の食文化に欠かせない市民の誇りの味と言えそうです。

| 項目 | 好評であった3河川(50音順) |
|------|--------------------|
| 香り | 上桂川, 日高川, 奈半利川 |
| 身の味 | 上桂川, 鴨川下流, 奈半利川 |
| 食感 | 宇治川, 鴨川下流, 鴨川上流 |
| 脂の乗り | 上桂川, 鴨川下流, 天竜川(養殖) |
| わたの味 | 鴨川上流, 日高川, 奈半利川 |
| 総合評価 | 上桂川, 鴨川上流, 日高川 |



※食味調査を実施した全国11産地(アユを採取した場所) 上桂川(右京区京北)、鴨川上流(雲ヶ畑川及び高野川)、鴨川下流(四条大橋より下流)、桂川下流(桂川久世橋より下流)、木津川、宇治川、由良川、天竜川(静岡県)、日高川(和歌山県)、猪名川(兵庫県)、奈半利川(高知県)



木材の需要拡大に向けて



今年9月に、「京都市公共建築物等における木材利用基本方針」を策定しました。

本方針では、①木の特性を活かし、計画的かつ継続的な木材利用を図ること、②利用する木材は、可能な限り市内産木材である「みやこ杣木」とすること、③平成30年度におけるみやこ杣木利用量の数値目標を、現状の2倍を基本として定めること、を掲げています。

本方針に基づき、公共施設や土木工事等へのより一層の積極的な木材利用に取り組みます。

また、地域における木材需要拡大の取組の一環として、本市の北西部に広がる京北地域の優良木材の展示即売等を行う「京都市京北林業振興展」が10月から12月にかけて実施されました。

今回は、木材のセリや加工場等の見学、木の家族づくりセミナーといったプログラムが同時に開催されました。

普段、なかなか見られない内容であったこともあり、当初募集定員数の2倍の方が参加され、木の魅力が存分に発信されたイベントとなりました。

京都市の農業や林業の現地情報、市民の皆様役に役立つ情報を随時紹介しています。

京のあぜ道 検索



キラッと輝く！青年・女性農林家グループの活動紹介

京都市農業青年クラブ

京都市農業青年クラブは、京都市内で農業に従事している担い手24名で構成され、栽培技術や農業経営に関する勉強会、先進地の視察、消費者交流イベントへの参画など様々な活動を展開されています。また、クラブの活動を通じて、地域や経営形態の枠を超えた会員同士の親睦を深めています。



先進地視察



消費者交流イベント



勉強会

今年度は、6次産業化の先進地視察も計画されており、農業担い手の経営にプラスとなるような取組が期待されます。

本クラブでは、随時、新会員を募集しています。「同世代の農家と交流を図りたい」「地域に農業青年がいない」など、興味をお持ちの方は、下記までお問い合わせください。

お問い合わせ先
京都市農政企画課
Tel.222-3351

女性林業グループ「樹々の会」

右京区京北地域で活動している女性林業グループ「樹々の会」は、結成以来15年にわたり、森づくりをはじめ、キノコ類や山菜などの「森の恵み」を栽培・収穫し、地域の暮らしに生かす活動を活発に続けてられています。



栽培中のマイタケ

例年、他の女性グループとの交流も行われており、今年度は、京都市域女性連合会伏見納所地区女性会を京北地域へ招待しました。当会で栽培したマイタケをふんだんに使用した特製弁当を試食し、取組報告と意見交換、また京北農業振興センターから生物多様性を守る森づくりの講演をおこない交流を深めました。

「農と酒蔵のあるまちづくり」はじまりました！

平成25年1月に公布された「京都市清酒の普及の促進に関する条例」を機に、京都の歴史の中で育まれてきた、伏見の「酒造り」と「農業」を大切にすまちづくりへの取組が始まっています。京都ならではの自然に寄り添い、環境と調和する産業や暮らしのあり方を、日本酒と京野菜をテーマに全国へ発信していきます。

現在、地元団体が中心となり、米から作るお酒造り体験や伏見産の野菜をPRできるイベントなどを順次進めています。今後、ますます賑わう伏見に大注目です！

サルの被害を防ごう！



サルが山間部や山際の農地に出没し、農作物を食害するなどの被害を及ぼしています。サルの特徴を知って、効果的に被害を防ぎましょう。

サルの特徴

- ・十数頭の群れを作り、安全な場所やエサのある場所などを行動圏として定期的に周遊しています。また、より快適な場所を探して行動圏を広げたり、変えたりします。
- ・記憶力が高く、試行錯誤を繰り返して、エサにありつけるなどうまくいったことを覚えます。
- ・木の芽や木の実、昆虫、野菜など様々なものを食べます。野菜や果実は栄養価が高く、美味しいので、農地や集落で容易に食べることができると、その場所や時期を覚え、出没するようになります。

対策

- ☑ 農地や集落から容易に食べられるエサをなくしましょう。
- ☑ 農作物残さの適正な処理
- ☑ 収穫しない果樹の摘果・伐採
- ☑ お墓のお供え物の持ち帰り
- ☑ 「農地や集落には危険がいっぱい」と覚えさせましょう。
- ☑ 電気柵の設置と適切な管理
- ☑ 地域ぐるみで追払う（花火等）

10年前に、京大式サル用電気柵を設置して以来、サルの侵入は防がれています。



(大原の農家 中辻さん)

伏見の酒米と酒蔵で100%伏見産の日本酒を目指して頑張ります！



平成25年産 米穀の需給調整実施状況

京都市内における、平成25年産の水稲作付面積が確定しました。京都市内では下表のとおり、配分された生産数量以下の水稲作付面積となりました。

| | 配分面積(m ²) | 作付面積(m ²) | うち | | 水稲作付率 |
|------------|-----------------------|-----------------------|---------|--------|-------|
| | | | 加工用米 | 新規需要米 | |
| 京都市(京北を除く) | 11,252,370 | 9,738,897 | 88,488 | 14,491 | 87% |
| 京北 | 3,161,030 | 3,117,816 | 27,641 | 0 | 99% |
| 合計 | 14,413,400 | 12,856,713 | 116,129 | 14,491 | 89% |

加工用米とは？

酒、レトルト米飯、みそ、米菓などに用いる米のこと。

新規需要米とは？

飼料、米粉、青刈り稲・わら専用稲、バイオエタノールなどに用いる米のこと。



新米

鬼は外 旬は内！ 「冬の京野菜 節分マルシェ」

市内の飲食店等と連携した、京の食文化と旬野菜を味わえるPRイベントを開催いたします。たくさんの御参加をお待ちしています。

日時 平成26年2月1日(土)
場所 ゼスト御池 河原町広場ほか



「おあがりやす！京の旬野菜」PR特設ホームページを開設！

京の旬野菜や認定農家、旬野菜を扱う飲食店等の情報を随時発信中。

<http://www.京の旬野菜.jp/>



京の旬野菜「時待ち食」歳時記③

「七草なぞな」

唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先に

七草なぞな(七草雑子)

一年の無病息災を願って、人日の節句(1月7日)の朝に食べられる「七草粥」。この七草粥の歴史は万葉の昔に遡り、正月最初の子の日に摘んだ七草を、呪いとして七草囃子を唄いながら作るとされています。「唐土の鳥」は害鳥を意味し、それを追い払う豊作祈願の意味も込められています。

春の七草の筆頭に数えられる「京せり」の歴史は「九条ねぎ」と並んで古く、「続日本後紀」承和五年(838年)に、洛中でのせり栽培について記されています。

