

# 京都市

# 市民版

# 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

## 左京区広河原地域

## 農産物加工施設が完成!!

施設全景



左京区北部山間地域に、この度「広河原里山加工グループ加工場」が完成しました。この加工場は、地元産の野菜を使った漬物・惣菜を加工できる施設です。本施設を整備した広河原里山加工グループは、左京区広河原地域の15戸の有志により平成26年4月に設立されました。

グループでは、加工研修や新商品の開発、加工原材料として新京野菜「京の花街みょうが」の栽培に新しく取り組むなど、施設整備後の本格的な加工・販売に向けて準備を進めてきました。本施設を拠点として地域資源の掘り起こしを図り、地域ならではの特徴ある加工品の開発を行うことで、地域の魅力を発信していきます。



問合せ先  
北部農業振興センター  
075-493-6660



# 木製の屋外広告物の 助成制度について

本市では、林業を活性化し、森林の健全な育成を図るため、市内産木材「みやこ杣木」の需要拡大に取り組んでいます。

平成27年度から新たな取組として、京都の町並みや風情に調和したみやこ杣木製の屋外広告物（看板）の設置に対する助成制度を開始しました。詳しい内容については、林業振興課までお問い合わせください。

問合せ先 075・2222・3346

## 《設置箇所の一例》



区分	補助額
木製の屋外広告物の設置	材料代（加工費含む）の9割（上限10万円以内）

※みやこ杣木とは、京都市内の森林で産出された木材を原材料とする製材品等の総称です。

平成28年度から始まります！

# 「豊かな森林を育てる府民税」

1Jの取組

平成27年12月の京都府議会において「京都府豊かな森を育てる府民税条例」が可決され、森林の整備・保全を進めるための新たな制度が創設されました。

府においては、この税収を活用して、①荒廃した里山での危険木伐採などの森林の整備・保全、②公共施設等の木質化、③木材に触れる機会の増加や森の大切さを学ぶ取組が進められます。

この新たな制度では、各市町村に税収の一部が交付される交付金枠が設けられています。

本市では、この交付金を活用して、京都の未来のために「効果的・効率的に生かす」ことを基本理念に置き、平成28年度から、

- ① 「災害」強い森づくりの推進
- ② 京都らしい森づくりの推進
- ③ 木のあるまちづくりの推進

の3つを柱とする京都の森林・林業の特性に応じた事業を実施し、森林の多面的機能の維持増進を図っていきます。

詳しい内容については、林業振興課までお問い合わせください。

問合せ先 075・2222・3346

## 京の旬野菜

### 「時待ち食」歳時記⑩

〜四月（卯月）〜

農家の人々は、春の桜の状態からその年の天候を予測してきたよう、桜の花が早く咲けば豊作、遅ければ凶作、「桜の花が一気に散るときは豊作」などと言われてきました。

現代において、ちょうど桜の花が散る頃に花粉症のピークを迎えますが、昔の人々は花の精霊が散布した疫神が疫病を流行らせると考えていました。その花の精霊を鎮めるため、桜の散る時期に「鎮花祭」を行い、疫病退散、無病息災を祈願してきたのです。

京都三大奇祭のひとつである「やすらい祭」も鎮花祭で、起源は平安時代と伝えられています。紫野の今宮神社では、桜や椿などで飾られた花傘を中心に、赤毛・黒毛の鬼たちをはじめ約20名の行列が、お囃子に合わせて踊り歩きます。

花傘の下に入ると一年間健康に過ごせると言われており、皆が競って入ります。農業が盛んな賀茂一帯で、やすらい祭は、今でも行われています。



# 伏見地域『水』でつながる

## プロジェクト



良質で豊富な水に恵まれた地域である伏見。まちの特色を活かし、地域に密着した取組を紹介します。

### 地元の米で地元の酒を

伏見の農家が作った米を原料に、京都独自の品種である「祝<sup>1</sup>」と「京の輝き<sup>2</sup>」を



米麴

使用した日本酒が株式会社山本家と招徳酒造株式会社により醸造されています。両社とも地域に密着した酒づくりが積極的に行われており、伏見の水で作られたお米が伏見の水とともに伏見のお酒へと姿を変えて地域の特産品を作り上げています。



### 伏見をより魅力的なまちへ

去る平成27年12月13日(日)に、今後の伏見を考える意見交換の場として「伏水がつなぐ酒蔵のあるまちづくりフォーラム」が、伏見区の御香宮神社にて開催されました。

フォーラムは、基調講演、トークセッション、交流会で構成され、参加者からは「伏見の魅力を再確認できた」などの声が寄せられました。また、おいしいおばんざいや日本酒とともに大勢の参加者でにぎわいました。



農家の話熱心に耳を傾ける参加者(交流会)

- 1 祝<sup>1</sup>:低タンパク質で酒造適性に優れる、吟醸酒向きの京都府独自の良質品種
- 2 京の輝き<sup>2</sup>:大粒で酒造適性に優れる京都府独自の掛米用品種

## 大原野小塩特産市開催!!



西京区大原野小塩地域では、地元特産品を活かした地域おこしとして、春と秋に特産市を開催しています。

小塩特産市実行委員会を中心に、地域一丸となって取り組み、春は朝掘りたけのこ、秋は新米をメインに、地元野菜やお餅の販売を行います。



女性部が作る春のたけのこ飯、秋の山菜おこわの弁当は毎年人気を博しています。旬の味覚を求めて大原野小塩地域へ足を運んでみませんか?

- 日時 平成28年4月23日(土) 午前10時~午後2時
- 場所 小塩集落センター

西京区大原野小塩町264

## 伝統産業品「北山丸太」の市売り



北山丸太は室町時代の頃から技術・文化が継承されてきた、本市の伝統産業品です。優美で光沢のある木

肌から、「床の間」の床柱を始めとした建築用材として重用されています。

この北山丸太の市売りは、毎年秋から翌年の春にかけて、北区中川地域と右京区京北地域を中心に行われます。市売りには数多くの優良丸太が出品され、競り人と仲買人との威勢の良い掛け声で活気に溢れています。

興味のある方は林業振興課までお問い合わせください。電話 075・2222・3346



市売りの様子

北山丸太の資料館や倉庫内等は見学可能です。

