



山科区山小の「ニノ講」



山科川の起点に祭られる大蛇



勢いよく大蛇が進みます。

平成 24 年 2 月 9 日、山科区山小で今年も「ニノ講」が行われました。

「ニノ講」は、京都市の東の玄関に位置する牛尾山（音羽山）にまつわる伝説にいわれのある行事です。

鎌倉時代、それは、それは、大きな大蛇が牛尾山の山麓にいたそうです。村人や牛尾観音さまへの参拝者が、大蛇を大変恐れていたところ、ある日、力の強い武士が弓矢で大蛇を退治し、村人達は大蛇を焼いて供養しました。

以来、小山地区では毎年 2 月 9 日に、もち米の藁で作った大蛇を山科川の起点に奉納することで、大蛇の霊を慰め、山の安全と地域の安全、豊穡を祈り続けてこられました。



●今年の当番 鈴木さん（左端）と松本さん（右端）、大蛇をつくるもち米（藁）を育てておられる岩田さん（中左）、満川編集委員（中右）

もち米の藁で作られる大蛇は、口をまっ赤に塗られ、ダイダイで目を、シノブ竹、櫨と松の小枝で作った 12 本の足が付けられ、完成した大蛇には甘酒を飲ませて神事が行われます。

勢いよく運ばれる大蛇は、今にも牛尾山に登って行く様に見えました。

（満川 佳子 編集委員）

京都市農委だより 第23号



お馴染みの「ハリハリ鍋」以外にも「手軽にお味噌汁に浮かべたり、レンジで軽くチンしてドレッシングで食べたり、お好み焼の上に散らして食べるのも美味しいですよ！」とみず菜の魅力を語る岡田さん御一家。



がんばっている農業者

岡田 英次さん、知子さん（伏見区 羽束師）

羽束師地域では、地域で伝承されてきた在来の「みず菜」が活発に生産され、京都府のブランド産地にも指定されています。

岡田さん御夫婦も、地域で伝承される在来品種のみず菜をお母さんと一緒に栽培されており、昨年、生産量の拡大を目指して導入されたパイプハウスでは、みず菜とともに栽培している新京野菜の京唐菜にも、手ごたえを感じているとのこと。



作業場に清々しいみず菜の香りが満ちて、束にされるみず菜に凛とした雰囲気を感じます。「生で食べても美味しい」と言う声にも納得です。

● も く じ ●

- ・がんばっている農業者・・・・・・・・・・・・・1
（岡田 英次 さん、知子さん 伏見区 羽束師）
- ・委員会掲示板・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
（部会審議日程のお知らせ など）
- ・6次産業化事例の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・3
（山国さきかけセンター 右京区京北）
- ・ニノ講（山科区山小）・・・・・・・・・・・・・・・・・4

農地ことは
農業委員会へ！

京都市農業委員会

ホームページアドレス <http://www.city.kyoto.lg.jp/nougyou-i/>

所在地：京都市中京区寺町通御地下下本能寺前町522 本能寺文化会館 2 階
T E L：075 (212) 9050、F A X：075 (212) 9084

平成24年3月発行

◆農地・農政部会で審議する申請書等の受付期間と部会審議日程のお知らせ◆

平成24年10月までの農地部会・農政部会の申請受付期間並びに審議（部会開催）日程は次のとおりです。
なお、部会審議の日程は、変更になることがありますので、御了承願います。

		申請書受付期間	部会審議	証明書・許可書等の交付
				
5月	農地部会	3月22日～4月20日	5月14日	通常、部会審議後2日から4日程度で交付します。
	農政部会	3月27日～4月25日	5月17日	
6月	農地部会	4月23日～5月21日	6月11日	※注 農地法第4条、第5条及び第18条の申請は、部会審議後に委員会の意見を添えて許可権者（京都府知事）に申請書類を送付し、改めて京都府で審査後交付されます。
	農政部会	4月26日～5月25日	6月15日	
7月	農地部会	5月22日～6月20日	7月10日	
	農政部会	5月28日～6月25日	7月17日	
8月	農地部会	6月21日～7月20日	8月10日	
	農政部会	6月26日～7月25日	8月17日	
9月	農地部会	7月23日～8月20日	9月10日	
	農政部会	7月26日～8月27日	9月14日	
10月	農地部会	8月21日～9月20日	10月12日	
	農政部会	8月28日～9月25日	10月18日	

委員会掲示板

○農地部会で審議する主な申請

- ・農地法第3条（耕作目的の売買・貸借）の許可申請
- ・農地法第4条及び第5条（農地転用）の許可申請
- ・農地法第18条（小作の解約）の許可申請
- ・農地法に基づく許可申請の取消願／競売参加に関する買受適格者証明 など

○農政部会で審議する主な申請

- ・相続税及び贈与税納税猶予に関する適格者証明 など

注 市街化区域内の農地転用の届出や、相続税の納税猶予に係る「引き続き農業経営を行っている旨の証明（3年毎証明）」など、各部会での報告案件は、随時受け付けています。

◆農地の賃借料情報について◆

地域区分		利用目的			
		水 稻	野菜・果樹	たけのこ	
市 街 化 区 域	平均額	—	—	—	
	最低額～最高額	—	—	—	
	筆数	—	—	—	
市街化調整区域 及び 都市計画区域外 (京北地域除く)	中山間 地域除く	平均額	14,500 円	17,100 円	5,000 円
		最低額～最高額	6,800 円～21,000 円	9,100 円～30,000 円	4,900 円～5,000 円
		筆数	35 筆	45 筆	6 筆
	中山間 地域※	平均額	5,400 円	—	—
		最低額～最高額	5,000 円～8,700 円	—	—
		筆数	101 筆	—	—
京 北 地 域	平均額	7,700 円	9,600 円	—	
	最低額～最高額	3,800 円～10,300 円	8,700 円～10,400 円	—	
	筆数	9 筆	5 筆	—	

(単位：円／年／10a)

※－は実勢値のない区分。

※中山間地域：北区（大宮の一部（氷室）、小野郷、中川、雲ヶ畑）、左京区（大原の一部（百井）、花脊、広河原、久多）、右京区（嵯峨北部）、西京区（大原野の一部（小塩、石作、外畑、出灰）、伏見区（醍醐の一部（陀羅谷））、下線の地域は、全部又は一部が都市計画区域外



農業委員会では平成21年の農地法の改正によって標準小作料が廃止されたことに伴い、標準小作料に代わる農地の賃借料情報を提供することとなりました。

なお、右の情報は、平成23年1月から平成23年12月までの実勢の集計値になっていますので、実際の契約に際しましては、貸し手と借り手の両者で十分に協議のうえ、契約を締結してください。

6次産業化!!

「農業生産法人」有限公司 山国さきがけセンター

山国さきがけセンターで作られる「まごころみそ」は、地元産の大豆を用いて、手作業で仕込まれ丁寧に熟成されたもので、学校給食にも使われている安心の一品です。

「納豆もち」は、もちに納豆をつき込み、納豆の旨味が引き立つ塩味に仕上げられたもので、火を通せばとても柔らかく、美味しくなる人気商品です。

また、丸く延ばしたおもちを2つ折りにして納豆を包み込んだ「あみがさ（納豆もち）」は、京北地域でお正月に食されている伝統食の納豆もちを手ごろなサイズで再現したものです。

伝統食の納豆もちも、栄養面に優れ携帯にも適しているため、かつては、山仕事をする人などが、仕事中、体に巻いて携行し、体温で温めたものを弁当として食されるなど、重宝していたそうです。

平成23年に創立10周年を迎えられた山国さきがけセンターでは、地域の農地を借り受けて「みそ」や「納豆」や「もち」の原料となる水稻を2.7ha、大豆を2.5ha栽培されるとともに、積極的な商品開発をはじめ、参加者から好評な「藁つと納豆づくりの体験ツアー」の開催などを通じて、地域振興にも貢献されています。今後は、加工場設備の更なる充実にも取組まれる予定で、地域農業の担い手として活躍が益々期待されるところです。

(小林 幸夫 編集委員)



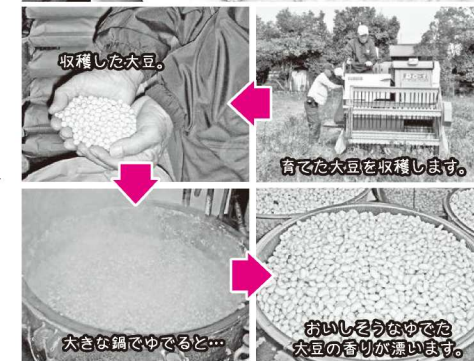
↑山国さきがけセンターで製造されている主な商品。

同センターの自信作は、電話やe-メールでの注文のほか、道の駅「ウッディー京北」などでも購入できます。郷土の味を是非ご賞味あれ！

編集後記

大震災から一年、尊い命と貴重な農地が失われました。科学技術が発達した現代においても、自然の力は偉大です。

個人主義が台頭し、人間らしさが薄れていく今日において、太古の昔から自然



左から、小林編集委員、大畑代表取締役、西河さん、吉田さん、南さん、澤田さん



○山国さきがけセンター○

所在地：右京区京北塔町宮ノ前32

連絡先：075-853-0572

HPアドレス <http://sakigake.net/>

「定休日：土曜日、日曜日、祝日」

の恵みを受け、営まれてきた農業こそ復興の力となり、みんなで助け合い協力していた地域農業の精神をもう一度見直したいと思いました。

(端 清隆 編集委員長)