

豊作に期待!!

嵯峨釈迦堂清涼寺

お松明式

嵯峨釈迦堂の名で知られる清涼寺では、毎年3月15日にお松明式が執り行われます。この例祭は、「五山の送り火」「鞍馬の火祭り」とともに **京都の3大火祭り** のひとつとしても知られています。



嵯峨大念仏狂言の観覧は、
2階を見上げる独特的スタイル



境内には、稻に見立てられた高さ8mを超す大松明が3基設置され、日の暮れに火が灯される松明の燃え方が、その年の水稻の豊作・凶作を表すと言われています。

当日は、恒例の嵯峨大念仏狂言も行われ、日中から多くの参拝者が、楽しんでおられました。



午後8時半に松明に火が灯され、観客の歓声とともに勢い良く燃え上ると同時に関係者が慌ただしく儀式を遂行します。

お松明式は、安全に万全を期した消防団員等が見守る中、真近で一部始終を観覧できることもあり、音と光と熱を発する松明の炎が見る者を圧倒します。

清涼寺へのアクセス

- 京都市右京区嵯峨釈迦堂藤の木町46
- 電話：075-861-0343
- 京都市バス・京都バス 嵯峨釈迦堂前下車すぐ

農地のこと
農業委員会へ！

所在地：京都市中京区寺町通御池下る下本能寺前町522 本能寺文化会館2階

TEL: 075 (212) 9050 FAX: 075 (212) 9084

京北窓口/所在地：京都市右京区京北周山町上寺田1-1 京北合同庁舎内1階

TEL: 075 (852) 1825 FAX: 075 (852) 1827

ホームページアドレス

[http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/32-11-0-0-0-0-0-0-0.html](http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/32-11-0-0-0-0-0-0.html)

京都第27号 農季だより



頑張っている農業者
おばた やすなり
小島 康成さん(右京区京北)



小島さんは、京北地域に1台しかない55馬力のトラクターを難なく乗りこなし、就農から約60年間、機械作業無事故で頑張つておられます。もちろん機械の整備には余念がありません。

(小林幸夫 編集委員)

- * がんばっている農業者（小島康成さん 右京区京北）··· 1
- * 農業委員会掲示板（農地の賃借料情報ほか）··· 2
- * 農業の6次産業化（中西義明さん 伏見区向島）··· 3
- * 清涼寺のお松明式（右京区嵯峨釈迦堂 清涼寺）··· 4

もくじ

◇農地の賃借料情報の提供◇

農業委員会では、平成21年度以降、標準小作料に代わる農地の賃借料情報を毎年提供しています。
なお、この情報は、平成24年1月から平成24年12月までの実勢集計値です。
実際の契約の際は、貸し手と借り手で十分に協議のうえ、契約を締結してください。

(金額は10a当たり)

地域区分		利用目的			
		水稻	野菜・果樹	たけのこ	
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	12,100円	16,600円	
		最低額～最高額	5,100円～19,800円	6,600円～30,400円	
		筆数	24筆	49筆	
	中山間 地域※	平均額	5,100円	—	
		最低額～最高額	4,000円～6,400円	—	
		筆数	64筆	—	
京北地域		平均額	7,600円	—	
		最低額～最高額	6,100円～9,600円	—	
		筆数	6筆	—	

※ 市街化区域及び一印の区分には実勢値がありません。

※ 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））

◇農地法第3条に規定する下限面積◇

京都市内の農地を取得するには、既に耕作している農地と新たに取得する農地の合計面積が30アール(3,000m²)以上必要であり、この面積を下限面積と呼んでいます。

ただし、下記地域では、新規就農者の参入促進や遊休農地の解消等を考慮して、下限面積を10アール(1,000m²)に緩和しており、平成25年6月10日に開催の農地部会で検討した結果、新たに西京区大原野石作町を含めることになりました。

北 区	中川、杉阪、真弓、小野、大森、雲ヶ畑の区域
左 京 区	花脊、久多、広河原の区域
右 京 区	嵯峨水尾、嵯峨檍原、嵯峨越畑の区域
西 京 区	大原野石作町、大原野小塩町、大原野畠町、大原野出灰町の区域
伏 見 区	醍醐一ノ切町、醍醐二ノ切町、醍醐三ノ切の区域



◇副市長との農業情勢に関する意見交換◇

去る6月13日（木）に中村安良会長をはじめとする8名の農業委員が、塚本副市長と農業情勢について意見交換を行い、とりわけ、次の5点について現状の課題報告と要望を行いました。

- 京都市農業を守り発展させ、市民の安全な食生活を守ることができる予算の確保について
- 担い手農家や新規就農者への支援の強化について
- 老朽化が進行する水路、農道等の計画的な改修に向けた予算確保について
- 京の旬野菜推奨事業をはじめとする野菜の生産・消費対策の強化について
- 深刻化する農作物への野生鳥獣被害に対する抜本的な対策の強化について



塚本副市長からは、次の発言がありました。

- 京都の料理は、京野菜によって築かれたものであり、京都の観光・文化の面からも、農業は大変重要であると認識している。
- 新京野菜の開発をはじめ、生産・消費対策に取り組んでおり、一生懸命やっている人をサポートしていきたい。
- 農業用施設を農家自らが管理するのが限界にきていたこと、そして老朽化により計画的改修が必要なことがよく分かった。



←左から
義明さん、義典さん、恭子さん、玲子さん
(中西さんが考案された茶の加工場内で。)

農業の6次産業化

“「茶」へのこだわり” 尽きること無し!!



なかにし よしあき
京都市内で数少ない茶生産を営まれている中西義明さん御一家を訪ねました。

中西さん御一家は、親子2世代で有機JASの認定を受けた伏見区向島の茶園や加工場で、てん茶を生産から加工、製品の販売まで手掛けでおられます。

義明さんは、息子夫婦は欠かすことのできない経営のパートナーであり、より良いモノづくりのための良きライバルでもあると語られます。

2世代4人の感性を活かしながら、時代と消費者のニーズを捉え、「抹茶とマドラー風の茶せんのセット」など魅力ある商品づくりや、インターネット販売などの販路開拓、更には、加工場の見学受け入れなどにも積極的に取り組んでおられます。

※摘んだ生芽を蒸し、茶葉が開いたままの状態で乾燥させたものを「てん茶」という。(てん茶を精選し、葉肉のみを石臼で挽いたものを抹茶、その他の機械で粉碎したものを粉末茶という。)

中西さんと共に茶園で茶摘み等に活躍されている皆さん



↓インターネットによる販売もされている
「石臼で挽かれた抹茶」



(藤田親正 編集委員)

