

どんどん
広がれ!

未来につなぐ京都の食材

食育の輪!!



教える側も教わる側も
真剣そのもの!!



身近な農地、地域に根ざした京都の野菜、そして安心で安全な食の大切さを次世代を担う子供たちに伝え、感じてもらう！というもので、農業関係のイベントや地域活動の中で、子供たちと一緒に京都野菜をはじめとする地域の食材を用いた料理、スイートポテトや大学いもなどのお菓子づくり（写真左下）、更には田植えや稲刈といった米づくりにも取り組んでいます。



スイートポテト&
大学イモ
上手にできたかな？



子供同士あるいは地域の大人と子供をはじめ、人とひとのつながりが希薄化する中、農業体験を通じ、農業の大切さを伝える機会や食育の輪がどんどん広がっていくことを期待したいものです。

小島香子編集委員



完成した
みず菜料理の
素朴な味に
笑顔がこぼれます。



ボリューム満点の京野菜(みず菜)の
収穫に大はしゃぎ!!



**農地のことば
農業委員会へ！**

<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/32-11-0-0-0-0-0-0-0.html>

京都市 第29号
農委だより

市民版

若い力で未来を拓く!

頑張っている農業者
(西京区牛ヶ瀬地域)

林 明治さん（25歳）

清水洋人さん（32歳）

※ 2面に2人の抱負を掲載

もくじ

*がんばっている農業者（清水洋人さん、林明治さん 西京区牛ヶ瀬）	・ ・ ・	1	2
*委員会の掲示板（農地の賃借料情報）	・ ・ ・ ・ ・		2
*農業の6次産業化（モモタ農園 山科区四ノ宮）	・ ・ ・ ・ ・		3
*農業委員会活動（食育の取り組み）	・ ・ ・ ・ ・		4

高い志を抱く2人の担い手の活躍に期待!!

大学卒業後、2年間の海外農業研修を経て就農された清水洋人さんが、農業を職業に選択したきっかけは、「農業は、“やりたい”という気持ちだけで始められる仕事ではなく、農地や栽培技術を習得できる環境が不可欠。自分には農業を職業として選択できる恵まれた環境がある。」と気付いたからだそうです。

今の目標は、自分の栽培した商品（野菜）が、市場などで“人に認められること”と“信頼関係を築くこと”とのこと。

一方、林明治さんは、農業を取り巻く情勢が厳しさを増す中で、これからの農業経営のあり方を考え、たどり着いたのが経営の法人化。最近運営を始めた農業生産法人では、将来的に生産から販売まで一環して行う計画を進めており、地域の生産者の高齢化が進む中、作り手のない農地を法人で借り受けて、地域の農業を守っていききたいそうです。

取材の最後に「牛ヶ瀬地域をもっと活性化していきたい！ 地域に若手が少ないからこそ、自分たちがもっと頑張って、地域を盛り上げていきたい！」という決意と熱い思いを語ってくださったお二人の、今後、益々の御活躍を期待いたします。



収穫したねぎとほうれん草を出荷に向けて調整作業中の清水さん（左）と林さん（右）



取材：端清隆 委員

農業委員会の掲示板

◆農地の賃借料情報の提供◆

農業委員会では平成21年以降、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。この情報は、平成25年1月から平成25年12月までの実勢集計値となっています。実際の賃借契約の際は、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。なお、農地の貸し借りには、農業委員会等における農地法等の手続きが必要となりますので、御注意ください。

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)	中山間地域を除く	平均額	14,600円	14,500円
		最低額～最高額	6,700円～20,000円	4,900円～5,000円
		筆数	41筆	69筆
	中山間地域	平均額	5,300円	3,000円
		最低額～最高額	4,400円～9,600円	2,900円～3,000円
		筆数	28筆	3筆
京北地域	平均額	8,200円	—	—
	最低額～最高額	6,500円～11,400円	—	—
	筆数	8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））

(金額は10a当たり)

農業の6次産業化

『お客様の笑顔を見たくて愛情こめて育てています。』



山科区で施設イチゴ栽培をされているモモタ農園の百田寛史さんを訪ねました。



百田寛史さんは、専業農家で育った奥様とご結婚され、その後就農されました。

百田さんのお宅では、農業は世帯で分担されており、祖父母は露地野菜、父母は施設トマト、寛史さん夫妻は施設イチゴ栽培をされています。

就農して14年、イチゴを始めて12～13年になるそうです。

イチゴを始めるときは、義父の宏さんと、静岡県等イチゴ生産農家を視察し、勉強されたそうです。

現在は、酸味が控えめで食べやすい『章姫』を栽培され、イチゴ狩りや直売等での販売、また加工も行っておられます。

施設内では、誰もが食べやすいようにと、地面よりも高いところに、畝に相当するベッドがある「高設栽培」という栽培方法で生産されています。



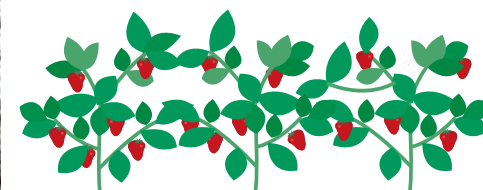
自家栽培のイチゴを加工した人気のジャム(上)
パック詰中のイチゴ(左)

加工（イチゴジャム）は、終期のイチゴを原材料に加工業者に生産委託されています。

加工を始められて6～7年。加工にもこだわりを持っておられ、採れたての美味しさをそのままにと、保存料などの余計な添加物を使わず、常に「安全と安心」を心掛け、お客様に製品を届けておられます。



満川佳子編集委員(左)と
百田寛史さん(右)
イチゴの施設内で



◆お問い合わせ先◆

モモタ農園

住所 京都市山科区四ノ宮奈良野町34
(名神東インターすぐ)

電話番号 075-582-3128

アクセス ●JR山科駅より京阪バス47番西大津行、48番藤尾小金塚行で緑が丘バス停すぐ
●京阪電鉄京津線四宮駅徒歩10分