

農と子どもたちをつなぐ活動

『畑の学校』

西京区
松尾小学校

京都市 第32号 農委だより

市民版



大きくな〜れ
大きくな〜れ

どれだけ水をあげればいいのか？



どれを
抜く？

"還暦を迎える前に生まれ育った地域で恩返しをしたい"という想いから西京区松尾地域の農家を含む6名の同級生が、農業体験を通じた「畑の学校」を始められました。

6名が先生となり、松尾小学校の子どもたちが農作物の栽培を体験する「畑の学校」。9回目となる今回の授業（体験）は、青首大根の栽培体験で、小学3年生、116名が種まきから収穫までを体験しました。

はじめての体験の中で、子どもたちからは、「どれだけ水をあげればいいのか？」「どうして布を被せるといいの？」「どうしてお店の大根と違って先が2つや3つに割れているの？」など、次から次へと「不思議」「なぜ」が湧いてきます。理屈だけでは理解できないことが、体験と先生たちの手ほどきを通じて実感（理解）できるのも「畑の学校」の醍醐味のひとつではないでしょうか。

自然に触れ、農家の知恵、農業体験を通じて、野菜の生長や収穫の喜びを感じることで、子どもたちが心豊かに育つことを願い、また地域の素晴らしさを伝える活動が農家の有志のもとで取り組まれていることをとても心強く感じました。

今年で10年目を迎える「畑の学校」では、また新しい生徒たちが農業体験を通じて大きく成長してくれることでしょう。

(取材委員：小島喬子委員)

間引き菜も
食べられるよ

大きく育てるために大切な間引き作業



どれだけ
伸びたかな

いつになったら食べられるのかな？



ようやく収穫！うれしい瞬間！！
大根と共に子どもたちも成長しましたよ！



畑の学校の先生たち



代表の荒木源造氏（左）と
小島編集委員（右）

がんばっている農業者
伏見区向島 やまふじ農園
山本武宏さん

ひとつずつ手作業で縞模様を出します



左から
後：武司さん（父）、多恵子さん（母）、
藤田委員、
前：武宏さん、有花さん（妻）

冬の代表的な京野菜「えびいも」を生産して10年目となる伏見区の山本武宏さん。料亭等からの需要が多い「えびいも」は、大きさ、形とともに縞模様のはっきりしたものが好まれるため、収穫後の選別や白と茶色の縞模様を磨き出すような調整作業がとても重要だそうです。

昨年は、作付面積を拡大したことで、調整作業に追われ、納得できる出荷が出来なかったそうです。「えびいも栽培は、1年間のスケジュール管理が不可欠。最近、京都府下で新たな産地ができて、ライバルが増えるなど、大変ですが、栽培経験だけでなく、丁寧な作業、頑張り市場評価に直結するので、やり甲斐のある作物。今後は、栽培規模を見極め、調整作業にも十分手間を掛けて、良質のえびいもづくりを目指したい。」と目標を語ってくださいました。

京野菜の中でも、作業が大変で生産者の少ない「えびいも」ですが、京料理に欠かせない食材です。これからも京都の食文化を支える生産者として更なる御活躍を期待いたします。

(取材委員：藤田編集委員)



農地のごことは
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.html>

この印刷物が
不要になれば
「雑がみ」として
古紙回収等へ！



も < じ

- * がんばっている農業者（山本武宏さん 伏見区向島） 1
- * 農業委員会の掲示板（農地の利用状況調査ほか） 2
- * 美味しく食べてね京野菜～旬の野菜をひと工夫～（森田啓子さん 北区上賀茂） 3
- * 農と子どもたちをつなぐ活動『畑の学校』（松尾小学校 西京区松尾） 4

農業委員会の掲示板

～大切な農地の荒廃を防ぎ未来につなぐために～

農業委員会では『農地の利用状況調査』、『農地パトロール』に取り組んでいます。

農地をとりまく状況

農地は、米や新鮮な野菜などの生産だけでなく、農業の営みを通じて、緑地のある良好な都市空間を形成し、温暖化の抑制、ゲリラ豪雨の一時的な貯水などの機能を果たしています。更に最近では、子供たちの農業体験・食育やレクリエーションの場として多様な役割を担っています。

しかし、山間地域では、農家の高齢化や野生鳥獣害の進行、また、市街地では、開発による生産環境の悪化や農地への不法投棄、犬や猫の糞尿害などによる生産意欲の減退や労働力の減少のため農地の遊休・荒廃化が問題となっています。

農地の利用状況調査

こうした中、農業委員会では、165名の農地調査協力員と連携し、管内の全ての農地の利用状況調査に取り組んでいます。

平成26年度の調査では、約1ヘクタールの遊休荒廃農地の耕作再開が確認された一方で、新たな発生もあり、市内には、現在、約16.8ヘクタールの遊休荒廃農地があります。

この調査結果を受けて、利用改善を働き掛けると共に、貸付意向のある農家については、地域の担い手等との貸借の仲立ちなども進めています。

農地パトロール

また、農地法の許可を受けて売買や転用した農地の追跡調査などを行う、農業委員による農地パトロールにも取り組んでいます。

調査対象となった130件のうち、15件が不適切な状況であったため、利用改善の指導を行っています。

かけがえのない農地を守り、未来につなぐため、農地の有効利用や、遊休荒廃化の未然防止の取組は、農業委員会の大切な仕事の一つとなっています。



現状をしっかりと把握



適正利用を共に考える



荒廃農地の発生を未然に防ぐ



農地と人をつなぐ

「農地」を相続で取得したら???

農地を相続した場合には、農地のある市町村の農業委員会に届出が必要です。

例えば、伏見区の農地と亀岡市の農地を相続で取得した場合には、京都市農業委員会と亀岡市農業委員会のそれぞれに届出を行うことになります。

最近では、相続によって、農業経験が無い方や遠方にお住まいの方が、農地を取得されるケースも増えてきています。相続後は、雑草繁茂等により周辺の農地や住民に迷惑を掛ないように、農地として適正に管理していただく必要があります。

なお、御自身で適正管理が難しい場合には、農地法や農業経営基盤強化促進法等の法律に基づいて、担い手農家などに貸し付ける制度もありますので、お気軽に御相談ください。

〇〇農業委員会



京都市農業委員会に提出いただく届出書はホームページからダウンロードできます。

京都市 農地法第3条の3第1項 検索

美味しく食べてね京野菜

～旬の野菜をひと工夫～



京野菜のレシピを考案・公開されておられる上賀茂の農家森田啓子さんを紹介します。森田さんのレシピは「旬の野菜を使う。簡単にできる。」の2つをモットーに作成しておられるそうです。

安価で栄養価の高い「旬の野菜」は、季節の香りや味覚を堪能できる一石二鳥の食材で、身近な生産者が育てる「こだわり野菜」を多くの人に美味しく、楽しく食べて欲しいとの思いがレシピに込められています。

旬の京野菜のおいしさを熱く語り、「先入観を持たず、食材を美味しく食べる工夫」にチャレンジする精神を大切にされている森田さんの情熱は、生産者としての向上心にもつながり、最近では、近くの大学とコラボした色々なプロジェクトにも挑戦されています。

かんたん花菜漬



材料(4人分)

花菜(菜の花) 約50g 焼酎(酒でも可) 大さじ1
塩 大さじ1 密閉できるナイロン袋 1

<作り方>

- ①切り口を約5mm程切り捨てる。
 - ②①を熱めのお湯で洗い、ペーパータオルなどで軽く水分を取る。
 - ③ナイロン袋に②を入れ、塩と焼酎をふる。
 - ④袋の口を軽く閉め、押しながらもみほぐす。
 - ⑤袋の中に水分がたまりだしたら、袋の中の空気を抜き、全体を平らにならす。
 - ⑥袋を折り曲げるなど、水分の中に花菜が浸かるようにして冷蔵庫で2～3時間おけば出来上がり。
- ※そのままでも、刻んでご飯に混ぜてもおいしいです。



筍のかわり揚げ



材料(4人分)

筍(中1本) 300g かつくり粉 適量
生米 適量 サラダ油 適量
あられ 100g だししょうゆ 50cc

※ひなあられや醤油おかきでもOK!

<作り方>

- ①筍の皮をむき、縦に2等分し、大きめの鍋に並べる。
- ②①の上に多めの水を入れ、生米を1つまみ入れ、約30分ゆがく(はしが通れば、OK)。
- ③あられを袋に入れ、上から叩き、細かく砕く。
- ④②の筍を穂先から縦に5mm位の厚さに切る。
- ⑤④にかたくり粉をまぶし、だししょうゆにくぐらせ、③のあられ衣をまんべんなく付ける。
- ⑥⑤を天ぷらを揚げる温度より低め(約160℃)のサラダ油でゆっくり揚げる。

今回の紹介いただいた旬の野菜のレシピ以外にも、上賀茂特産のすぐき漬を使ったカルパッチョや大福餅も"かなりいける!"とのことでした。

また生食用としては流通しない「すぐき」ですが、かぶの部分は鶏の出汁と相性が良く、炊いて食べても美味しいそうです。(※時期が合えば、直売所で入手できることもあるそうです。)



おいしく食べて欲しいと願いを込めたレシピ入りの大根葉

直売所に並ぶ野菜は、数に限りがあることや、「そろそろあの(野菜の)季節ね」と季節ごとに旬の野菜を楽しみに待っている馴染みのお客さんも多いため、森田農園直売所においでの際は、事前に電話でお問合せいただくのが安心とのことでした。

森田農園直売所

左京区岩倉西河原町 322
電話 075-722-3536

※旬の野菜を販売しています。事前にお問い合わせください。

