

「昔ながらの味と京野菜の魅力を伝えたい!!」 ～女性農業委員の力結集～

11月7日(土),京の農林秋まつりが上賀茂神社で開催され,京都市農業委員会では,食育の一環として女性農業委員を中心に,手作りのお雑煮とおでんのブースを開設しました。

お雑煮は,「京都の昔ながらの白味噌雑煮を味わってもらいたい」との思いから,女性農業委員が白味噌から手作りし,自家製の丸餅と頭芋等の京野菜を使ったこだわりの一品で,行列ができるほどの盛況ぶりでした。

この日に合わせて自ら栽培した大根のおでんも好評で,お雑煮と合わせ,1,000食以上が完食されました。

女性農業委員らは,「今年は準備が大変だったけど,京都の昔ながらの味や,京野菜の魅力をたくさんの方々に楽しんでもらえて良かった。」と笑顔で語っていました。



主な材料は他の農業委員からも調達!!

豊かな老後の備えに 農 業 者 年 金 をご検討ください

農 業 者 年 金 の 魅 力

- 少子高齢化時代でも安心な積立方式・確定拠出型の年金です。
- 終身給付で80歳までの保証付きです。
(80歳までに亡くなられた場合は遺族に一時金が支給されます。)
- 保険料を月額2万円から6万7千円の間で自由に設定・変更できます。
- 保険料は全額社会保険料の控除対象として計上できます。

加入要件

国民年金第1号
被保険者

20歳以上
60歳未満

年間60日以上
農業に従事

農 業 者 年 金 受 給 者 の 声

私は35歳の時に農業者年金に加入し,現在は年金を受給しています。

毎月の保険料負担はありましたが,今はとても喜んでいます。

自営業であり,厚生年金に加入できない農家にとって,安心して低リスクな農業者年金は,老後のゆとりある生活を支える良い制度だと思います。

若い担い手の皆さんには,ぜひ農業者年金に関心を持ってもらいたいですね。



北区 日下部知史さん

農地のことは
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/32-11-0-0-0-0-0-0-0-0.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!

京都市 第34号 農 委 だ よ い



なおき えりの
尚樹さんと衣理乃さんご夫妻

がんばっている農業者

北区上賀茂 戸田尚樹さん(38歳)

京の伝統野菜の一つである「賀茂なす」の種子保存を,京都市から委託されている上賀茂の戸田尚樹さんに,採種作業を見せていただきました。

以前はそれほど賀茂なすに興味がなかったという戸田さんですが,地域の若手農家が集う上賀茂特産野菜研究会に入会し,先輩農家の作業に魅せられて,「我々の世代で地域の伝統を潰してはいけない」と気持ちに変化し,今では種子保存を担っておられます。トマト,すぐき等も栽培されていますが,伝統を守る使命感と,本場として他産地に負けられないという気持ちから,現在は賀茂なすに一番心を砕いているそうです。

今も「振り売り」や特産の「すぐき漬け」など,地域ならではの農業が残る上賀茂で,“伝統”を強みととらえ,がんばっておられる戸田さんに,今後,益々の御活躍を期待します。



種取用の賀茂なすは完熟するまで樹上におき,収穫後さらに乾かします。



包丁を入れる瞬間まで,種子が十分入っているかわからず大変緊張するそうです。



1個の実からおよそ1,000粒程度の種が取れます。



水に沈んだ物だけを選別します。発芽率は100%近くにもなるそうです。



形のつぶれた物や茶色い物など除き,陰干しして乾燥させます。

ここがポイント

賀茂なすの実生苗は病気に弱いため,万ーに備え採種用に3カ所の農地で,全部で10本程栽培。1本に2個程残した良い実から,さらに艶のある黒紫色で大型で肩が張り,がくが三角形のものを選びます。

もくじ

- *がんばっている農業者(戸田尚樹さん 北区上賀茂) 1
- *農業委員会の掲示板(農業委員会・農地制度改正) 2,3
- *女性農業委員の活動(京の農林秋まつり) 4
- *農業者年金 4