

農業委員会の掲示板

お得な農業者年金への加入をお勧めします

自分の保険料は自らの年金として受給できます。
(安心の積立型)

終身年金で
80歳まで補証つき

認定農業者は保険料の国庫補助が
受けられる場合があります。

八方美人の農業者年金って？

保険料は
全額控除対象

さらに、家族全員の
保険料も全額控除
対象

保険料は自由設定が
できます。(2万～6.7万まで)
変更も自由です。

なんと!!
運用利回りは
2.73% (現在平均)

興味を持たれた方や加入の要件に当てはまる方は、
一度、説明を聞いてみませんか？

加入の要件

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

あなたの地域で、 年金の説明をします！



農業委員会では、担当職員
を派遣し、農業者年金の説
明会を開催しています。
農業委員会事務局まで
お声かけください。

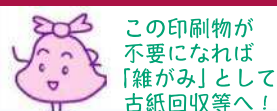
収入保険が始まります！

青色申告を行っている農業者対象に農業者ごとの農産物全体の収入減少を補償する「収入保険制度」が始まります(受付は平成30年秋から)。加入条件や補償内容など詳しくは NOSAI京都 京都支所 南丹市園部町小山東町溝辺21番地2(電話0771-63-2951)にお問い合わせください。

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.html



京都市農業委員会 平成29年12月発行

京都市農委だより 第40号

自分で作ったものを売って
感想をすぐ聞けるところに、
農業の面白味を感じます。
出来る限り直売所での販売をしたいと
思います。
ダメなときは泣きたくなるけれど、京北
はカブラに適した気候なので良いも
のがとれ、やりがいがあります。

まだまだ、勉強中です！
地域の諸先輩方に助けていた
だきながら、美味しい野菜を皆さん
に食べていただけるようにがん
ばっています。

がんばっている農業者

京北 谷口 歩さん

今回は、京北地域の若手のホープ、谷口歩さんを
紹介したいと思います。

林業を営んでおられるお家に生まれた歩さんは、
高校を卒業後、「農業をしたい。」という一念のもと、
タキイの専門学校で2年間野菜作りを学び、
2年前に就農しました。



現在は、ハウス10aと露地25aでカブラを中心に
野菜の栽培をしています。

減農薬や有機肥料での栽培に挑戦し、地域の先輩方から学んでいる
姿を見て頼もしく思っています。

将来の目標は、カブラで生計が立てられるように経営面積を100aに
増やしていきたいとのこと。
歩さんの今後の益々の御活躍を期待します。

【取材委員 明田 肇】



明田委員 谷口さん

もくじ

- *がんばっている農業者(谷口歩さん 右京区京北)..... 1
- *農業の6次産業化(水尾特産品加工組合 右京区嵯峨水尾)..... 2
- *地域の話(フジバカマ祭り 西京区大原野)活動報告..... 3
- *農業委員会掲示板..... 4

「水尾の柚子の香り」を届けたい

水尾の柚子は、実生から育てるため、
実を結ぶには20年近くかかります。
そのかわり、接ぎ木の実とは比べものにならないほど
香り高い実が100年以上も収穫できます。

嵯峨野から細い山道を車で20分、山肌に寄り添うように
「柚子の里」水尾の集落があります。

今回、6次産業化の取組みの取材で、水尾特産品加工組合を訪ねま
した。お話を伺ったのは、代表の松尾史弘さんと組合員である奥様の
修子さんです。水尾では、昔から愛宕参りの方々や山里の癒しを求めて訪れる方々を家々のとり鍋
と柚子風呂で、もてなしてこられました。集落が高齢化する中で、何か地域を活性化する取組みが出
来ないかとの思いから加工組合を立ち上げられ、使われていなかった加工場を復活させて、ぼん酢や
ジャム、ゆず塩など個性豊かな商品を開発されています。

柚子の木は大きなトゲがあり、傾斜がきつい畑での作業は大変だそうです。待っている皆さんの
ために「香りの贈り物」をこれからも末永く続けていただきたいと思います。



乾委員 松尾史弘、修子ご夫妻 松尾育子さん 田中いく子さん 小島委員

11月7日にジャムを作られると伺い、
訪問させていただきました。
大きい台風の爪痕がまだまだ残る中、
温かく迎えていただきました。

【取材委員 小島喬子】



秋の一日、フジバカマに誘われて

「大原野で面白いことやってるで〜。」と齋藤治喜農業委員に誘われて西京区大原野小塩町
に出かけました。なんやかんや大原野推進協議会※のムラサキチームが休耕田を活用し、
市民の方々に喜んでもらうためにフジバカマを育てておられ、当日はフジバカマ祭りの最
終日でした。

この日は、アサギマダラ蝶も飛来し、大勢の来場者でとても賑やかでした。チーム代表の武唾
さんが「大原野に愛着をもってもらい、地域が賑やかになるように色々な取組みを頑張っていま
す。」とおっしゃっていました。

私の地域の向島でも参考
にしたいと思いました。楽し
い秋の一日でした。

【取材委員 藤田親正】



フジバカマ…万葉の時代から日本で
親しまれてきた花ですが、生息に適し
た環境が減少したため、今では「準絶滅
危惧種」（環境省）「絶滅寸前種」（京
都府）に指定されています。



当日、大原野を訪れたアサギマダラ

※大原野に住んでいる人や訪れた人に大原野をもっと
好きになってもらうことを目指して活躍する団体。
フジバカマの保全以外に、ひまわり畑や直売所・小学
生達とのかかし作り・よもぎ・ごまの育成・加工品開
発などに取組む。



ムラサキチームの代表武唾さん
(後段右から3人目)と皆さん
藤田委員(後段右から2人目)、齋藤委員(後段右端)

活動報告

11月18日(土)、岡崎公園で開催された
恒例の「京の農林秋まつり」に、私たち女性
農業委員は自家製の白味噌に地元産頭芋を
使った「京風雑煮」、三年かけて育てた芋か
ら作ったこんにゃくや地元産大根を使った
「おでん」を出店しました。

朝からあいにくの雨で出足が心配されましたが、観光地ということもあり、大勢の国内外のお
客様に食べていただきました。

お雑煮は、一足早いお正月の気分を味わっていただき、また手作りのこんにゃくは、「やっぱり、
おいしいね」と皆さんに好評でした。

京都の冬の食文化や農業の良さを楽しんでいただけたと思います。



【報告委員 中村富美子】