

# 京都市 農林業だより



発行 京都市産業観光局  
農林振興室農業計画課  
〒604-8571  
京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町  
488 番地 電話(075)222-3351

[http://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/soshiki/7\\_4\\_0\\_0\\_0\\_1.html](http://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/soshiki/7_4_0_0_0_1.html)

## 森林の健全育成による地球温暖化防止を！

「市内産木材の需要拡大を目指して」  
人類の未来を脅かしかねない地球温暖化問題ですが、京都市では、京都議定書発行の地として、全国に先駆けて平成17年4月に「京都市地球温暖化防止条例」を施行し、地球温暖化対策の取組を進めています。

二酸化炭素の吸収源として本市域の4分の3を占める森林の役割は非常に大切ですが、木材需要の低迷から、手入れが行き届かず、地球温暖化防止に貢献できない森林が増えています。

そこで、市内産木材の需要拡大を目指して、「認証マーク「みやこ楠木（そまぎ）」表示を行う制度を始めることになりました。京都の森林で産出された木材に、品質や性能、



さらに環境貢献の一環として炭素貯蔵量などの情報を明示することにより、消費者や工務店の皆様に安心かつ積極的に利用して頂くことを目指しています。現在、京都市立花背小中学校や宇多野ユースホステルで、本認証材を利用した取組がすでに始まっています。

また、市内産木材の需要を拡大し、京都の山を守るうと、本市が平成17年度から取り組んでいる「京の山杉人工林事業」において、本年度新たに右京区、南区、西京区の3行政区にモデル工房がオープンしました。これで、市内9行政区にモデルルームが設置されたこととなり、これらを拠点に市内産木材「みやこ楠木」の普及を進めていきます。更に、平成18年度から

### 平成19年度設置モデル工房



右京区 嵯峨・木のこいろ風



南区 こだまの森



西京区 京北の木で家をつくらうネットワーク

実施している、市民等が所有する自宅等のリフォームに対して助成する「市内産木材供給事業」についても、平成20年度も引き続き実施し、「みやこ楠木」に認証された市内産材の提供を行っていきます。今年度の募集は6月以降に本市のホームページ等でお知らせします。

# 農業経営の改善を目指す

## 農業者を応援します！

これまでに「農家の税金」「インターネットによる販売戦略」「農業情勢と農業施策」「経

営コンサルティング」に関する講習会や意見交換会などを実施してきました。今後も講習会や意見交換会で出された御意見やアンケート調査結果等を参考に、様々な取組みを企画していく予定です。

国の施策においても、これらの意欲ある農業者を積極的に応援すべく、水田経営所得安定対策（下記参照）や、農業制度資金における無利子化措置（期間限定）をはじめ「農業の担い手」に対する支援策が次々に制度化されています。

京都市では、これらの担い手向け支援制度のメリットをより多くの農業者に活用していただき、また、自らの農業経営の改善に役立てていただく



ため、関係機関と連携して各種講習会の開催や情報発信に努めています。

京都市内の農業関係機関で構成する京都市地域担い手育成総合支援協議会では、農業者からの要望を踏まえ、

米価下落時の収入補てん

**水田経営所得安定対策のお知らせ**

これまでの品目横断的経営安定対策が名称変更し、水田経営所得安定対策として加入要件が変更されました。

名称：品目横断的経営安定対策  
加入要件：  
・農業経営基盤強化促進法に基づく認定農業者  
・経営面積 2.6ha 以上

名称：水田経営所得安定対策  
加入要件：  
・農業経営基盤強化促進法に基づく認定農業者  
・経営面積 2.6ha 以上  
**市町村特認：**  
・2.6ha 未満でも、地域水田農業ビジョンに記載された農業経営基盤強化促進法に基づく認定農業者であれば加入できる。

講習会や各種制度など認定農業者支援活動に関するお問い合わせは、お近くの農業指導所又は京北農林事務所におたずねください。

農薬が付着する可能性があるもの	どのように	対応策
収穫・調整作業に使用する鎌、はさみ、出荷箱	農薬保管場所に置いたため、こぼれた農薬が付着する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬保管場所には保管しない。</li> <li>・農薬がこぼれた可能性のあるところで調整作業を行わない。</li> </ul>
衣服、長靴、手袋	農薬散布時に着用したものをそのまま収穫・調整作業で着用する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な洗浄</li> <li>・農薬散布専用のもを用意し、保管時も区別する。</li> </ul>

収穫・調整作業で付着した農薬は、濃度が高い可能性があり、注意が必要です。もう一度農薬保管場所や収穫・調整作業を確認し、安全な農産物の生産に心がけましょう。

シリーズ ポジティブリストへの対応  
**農薬の適正使用／収穫した後**

これまで、ポジティブリスト制度への対応として、農薬の倍率や回数確認の確認、飛散対策を中心にお知らせしてきましたが、散布後の収穫から出荷するまでも、左記表のように衣服・道具から農薬が収穫物に付着する可能性があり、細心の注意が必要です。

# 京都伝統文化の森推進協議会設立

～東山国有林の森づくりを通して～



平成19年12月26日、京都市と林野庁が協力し、宗教学者 山折哲雄氏を会長とする、京都伝統文化の森推進協議会が設立されました。

本協議会は、学識者や民間団体等、広範な関係者が参加し、京都東山の国有林での森作りを通じて、京都に根付いた自然と共生する本来の日本の伝統文化を復活し、全国へ発信するために、京都の貴重な歴史的・文化資産を継承し、自然力・文化力・人間力を再創造して、日本文化を再生する森づくりを進めていきます。

具体的な活動としては、京都東山の有する文化的価値について、イベントの開催やパンフレットの作成を通じての情報発信を行うとともに、日本を代表する景観について、長期的な森林作りの方向を議論し、それに基づいた具体的な森林整備の実施を予定しています。

今後は、協議会の活動に賛同して労力や資金の提供をしていただける支援協力者を募り、森林整備・景観対策に取り組んでいく予定です。

# 森の収穫祭 京都市京北林業振興展

毎年恒例となった「京都市京北林業振興展」が10月から12月にかけて開催されました。

本振興展は、「木材まつり」、「桁原木まつり」、「磨丸太まつり」の3部門に分かれ、磨丸太等のせり売りを行う展示即売会と優良品の審査、表彰を行うことにより、地域の林業振興を図っています。いずれも「森の収穫祭」に

相応しい優良品が出品され、盛況のうちに終了しました。表彰式は、12月13日の「磨丸太まつり」にあわせて行われ、部門毎に賞状が手渡されました。

また、11月11日には、市民の方に磨丸太の良さを知ってもらおうと「京北発！磨丸太体験ツアー」が開催されました。本ツアーは、磨丸太に模



しば巻き体験

様をつける「しば巻き」や水圧を使った「皮むき」など生産、加工の工程を体験でき、参加者は、巧みな技や手間を惜しまない作業などを磨丸太の素晴らしさを改めて感じておられました。

**京都市長賞**  
素材の部  
比賀木材  
桁原木の部  
井本木材  
磨丸太の部  
大下木材

# 京北の特産物 納豆もち

京北地域には、農産加工の振興と農業所得の向上及び女性・高齢者の生き甲斐を目的に旧京北町が主体となり3箇所の加工所が設置されています。現在女性グループ等9団体が利用しており、加工所ごとに協議会を組織して、利用・施設の管理運営ルールを定め、特産品づくりに励んでおられます。今回は多くの商品の中から京北地域の伝統食である『納豆もち』を紹介します。

京北地域では昔からお正月の三ヶ日は納豆もちで過ごす食文化があります。山村で不足する冬のタンパク源で、畑の肉と言われる大豆を稲藁に包んで数日寝かせ、納豆を作り、もちで包んで食べました。また、山仕事や学校への弁当にも腰に納豆もちを下げて出かけるほど昔は日常食になっていました。

現在でも、変わらぬ素朴なおいしさで京北の味を伝える人気商品となっています。



## 羽束師支店・淀支店女性部 料理コンクール開催

2月7日に、JA京都中央羽束師支店・淀支店の女性部による合同料理コンクールが催されました。今年で29回目を迎える当コンクールは、地域の重要なイベントとして定着しています。今回は、地元特産野菜のアピールや消費拡大を目的に、「地場産の野菜を使った料理」をテーマとして聖護院大根や水菜など旬の野菜を使った作品が多数出品されました。

両支店の女性部では、取組内容を市民に紹介したり、過去の料理コンクールの入賞作品をまとめたレシピ集を発行するなど、幅広い啓発活動が積極的に行われています。

また、羽束師支店女性部長の乾さんを中心に、「食農教育」の一環として、地

域の小学生に地場産の野菜を使った料理講習も行うなど、食への関心を高める活動も行われています。

京都市長賞「冬瓜の聖護院大根寄せ」



## 「京の旬野菜」が

## 秋・冬の販売促進 キャンペーン試食会



去る1月30日、京都市内のホテルで、京の旬野菜の試食会を開催しました。この催しには、京の旬野菜推奨事業で実施した「京の旬野菜・秋冬の販売促進キャンペーン」に応募された約四千五百通の中から、抽選で選ばれた40組（80人）が招待されました。

試食会では、生産農家が考案した京の旬野菜レシピの講習会も開催され、JA京都中央羽束師及び淀支店の女性部から8人に登壇していただき、同女性部が実施している料理コンクール入賞作品をもとに作成したレシピ集を活用しながら、生産農家の立場から旬野菜の料理方法や、野菜を選ぶ際のポイントなどが紹介されました。

参加者は、命の源である「食」に欠かすことのできない野菜を作る農家の貴重な話に熱心に耳を傾けていました。

## 「京の食」を育む!

食の多様化が大きく進展し、肥満や生活習慣病など、健全な食生活や食文化が失われつつある中、食の安全・安心も含め、わが国の食を巡る現状は危機的な状況を迎えています。私たちは今一度生命の根源である大切な食について、見つめ直していかなければなりません。

そうした中、ここ京都では、日本一とも云える多種多様で美味しい野菜が、四季折々に生産されており、それら京の旬野菜を主役とした、健康で美味しい「京の食」の普及・啓発を、京都から発信していくことを目的として、2月27日に京都大学大学院農学研究科と京都市産業観光局が「食」協定を締結しました。

この協定締結を契機に、京都大学と連携し、「京の旬野菜」を主役として、「京の食」を評価、創造し、世界に誇れる日本型食生活の復活と定着を目指す活動を推進します。

なお具体的には、昨年秋に農家女性の皆様に御協力頂いた、聞き取り調査結果を踏まえた活動を展開していく予定で、こうした取組みが京の旬野菜の生産振興や地産地消の推進、ひいては食料自給率の向上に繋がっていくことが期待されています。

## 京都から日本の食を創生