

京都市

市民版

農林業だより

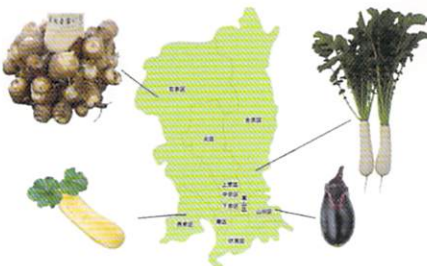
発行 京都市産業観光局農林振興室農政企画課

〒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

京の食文化を支えています！

京野菜 あっちこっち

希少な伝統野菜からニューフェイスの新京野菜まで、京野菜のことならおまかせ！北部・西部・東部農業振興センター及び京北農林業振興センターから、今、市内各地で注目の京野菜を御紹介します。



西京区 桂

お漬物からスイーツへ！？

「桂うり」



桂うりのムース

西部農業振興センター
宇佐美担当

「桂うり」ってご存知ですか？

一昔前までは、奈良漬と言えば桂うりと言うほど、漬物用に重宝されていました。しかし近年、桂うりよりも育てやすい品種の瓜が奈良漬に使用されるようになり、桂うりの栽培農家は1戸まで減少しました。

そんな桂うりが最近、再びスポットを浴びています。それはなぜか……実は、桂うりは完熟するとメロンの様な良い香りがするのです！この香りを活かし、現在、桂うりの完熟果を使ったムースケーキやゼリー、ジェラート等が開発されています。

桂うり完熟果の効率的な栽培方法の確立と桂地域での特産化を目指して、貴重な種を譲り受け、京都市では昨年、桂地域で農家さんと桂うり完熟果の試験栽培を行っています。皆さんも桂うりスイーツを見かけたら、是非食べてみてくださいね。

(西部農業振興センター Tel 075-321-0551)

小ぶりで下膨れした愛嬌のある形と、漬物にすると風味の良い茎葉。漬物用としてはもちろん正月の雑煮用としても重宝される「茎大根」は、300年以上の栽培の歴史を持つと言われる京都在来の大根です。近年、宅地化や他品種への移行に伴って生産量が激減し、京都市では市内の農家さんに種子と栽培技術の保存を委託しています。

この春、松ヶ崎の前任者から貴重な種を譲り受けて種子保存に取り組むのは、下鴨の西野明直さん。かつて御自身のお父様もこの大根を栽培されていたことを、懐かしそうに思い出されていました。

手から手へと、守り継がれる種と技術。和食や京の食文化が世界的に注目されるなか、その原点ともいえる京都の台所を支えてきた茎大根とその滋味深い味わいを絶やさぬよう、世代を超えて土と向き合う人がいます。

(北部農業振興センター Tel 075-493-6660)

左京区 松ヶ崎・下鴨

希少な伝統野菜を後世に

「茎大根」

西野さん(右)と北部農業振興センターの玉木担当
茎大根の畑を前に

右京区 京北 新京野菜で地域活性化！

「京北子宝いも」

「京北子宝いも」は、京都市が生産者や大学と連携して開発・導入を進めてきた、京北地域限定で栽培されているサトイモです。小芋が多く収穫できることから、高齢化が進み子供が少ない当地域が子宝に恵まれて活性化するようにとの願いを込め、一般公募により名付けられました。とろみが多くもちっとして美味しいうえ、調理時に手が痒くなりにくいといったメリットもあり、道の駅「ウッディー京北」や朝市等で人気です。



京北農林業振興センター
石田担当



京北子宝いもアイスクリームの試作品。

農家さん自ら栽培研究会を立ち上げて栽培技術の向上と出荷規格の統一に取り組んでおり、市場出荷を視野に入れて、作付面積の拡大を目指しています。今後、「京北子宝いもアイスクリーム」等の新しい食べ方も提案していきたいと考えていますので、御期待下さい！

(京北農業振興センター Tel 075-852-1817)

山科区 とろける食感が自慢

「山科なす」

「山科なす」のファン
大募集です！



東部農業振興センター
菅原担当

とろっとジューシーな味わいに、一度食べればとりこになること間違いなし！

山科地域で古くから作り続けられてきた「山科なす」は、かつて市内近郊で生産されるなすの大部分を占めた時期もあった、とても美味しいなすです。近年、見た目や取り扱い易さといった、市場流通性の良い品種がもてはやされるなか、薄い果皮が仇となって栽培面積が激減しましたが、軟らかく歯切れの良い食感とその愛らしい姿で、再び注目を集めています。

現在、山科区内の農家さんが中心となって PR 活動に力を入れており、昨年夏には地下鉄東西線山科駅で「山科なす」にオリジナルのレシピを添えて無料配布を行いました。今年も、「もっと多くの人に魅力を知ってもらいたい」と意気込む農家さんたちから、目が離せません。



大好評だった「山科なす」の配布は、開始 30 分で終了！

(東部農業振興センター Tel 075-641-4340)

米からつくるお酒づくり体験★

酒米の田植えや収穫だけでなく、最終的には伏見の酒蔵で醸造した日本酒が味わえる体験型イベントを、平成26年度に開催します。

今回の取組にあたって、酒米の栽培には伏見地域の5軒の農家が参画し、京都府のブランド産品である「祝」を約65a栽培します。「祝」は栽培が難しい品種ですが、酒造好適米の一種であり、酒造メーカーからの需要が多く、生産拡大を切望されています。

平成26年1月には、来年度の栽培に向け、「祝」の栽培研修会を開催しました。栽培農家をはじめとした関係者が集まり、栽培のポイントの講義を受けた後、今後の課題などを話し合いました。

「伏見の米で伏見の酒を」を目標に、まずは一歩前進です！



研修会の様子

★伏水日本酒れすとらん★

地元産の京野菜や伏見の日本酒を楽しめる料理店を「伏水（ふしみ）日本酒れすとらん」として認定します。「ミニ杉玉」を認定店の目印とし、地元農家から飲食店へ、新鮮な京野菜をたくさん提供いただく予定です。

地域の方々から観光客に至るまで、「食」の面でも楽しんでいただける伏見を目指します！



伏見はかつて伏水と記して「ふしみ」と呼ばれていたほど、良質な地下水に恵まれた地域で、街中で12もの名水が湧き出しています。その地下水がもたらした伝統産業である「酒づくり（日本酒）」と今なお活発な「農業（京野菜）」をテーマとしたまちづくりが展開されています。地元団体が中心となり、現在、次の2つの取組が進行中です。

★「農と酒蔵のあるまちづくり」進行中★

傷ついた野生動物の救護について

京都府内では、傷ついた野生動物が再び元の野生の中で生きていくことができるように、京都市動物園などで治療をおこなっています。

ただし、救護して野生へ復帰させることが広く社会の利益にならないなどの理由により、救護の対象外と定められている動物がありますので御理解ください。

京都府において野生動物救護の対象外としている動物

①鳥獣保護法の適用外の動物	ペット、家畜、野良犬、野良猫、爬虫類、両生類など
②特定外来生物※	アライグマ、ヌートリアなど
③農林水産業や生活環境に被害を与える動物	ニホンジカ、イノシシ、ニホンザル、タヌキ、アナグマ、ハクビシン、カラス、ドバト、キジバト、スズメ、ヒヨドリ、ムクドリ、カワウ
④ヒナや幼獣 (人間に育てられると野生の中で生きていく力を失ってしまうため)	

※特定外来種法に規定された、比較的新しい外来種のこと。

四季・彩の森復活プロジェクト

京都三山は、人の手が入らなくなったことに加え、ナラ枯れやシカの被害等により、生物多様性が損なわれつつあるほか、森林の土壌が流れやすい状況にあります。

そこで本市では、平成23年度から四季・彩の森復活プロジェクトを立上げ、景観面や防災面で重要と考えられる所で、生態系に配慮した森づくりを行っています。現在は、左京区鹿ヶ谷(大文字山の周辺)のナラ枯れ被害跡地において、苗木の植栽とその苗木を野生動物から守る対策を中心に実施しています。

植栽する苗木は、現地の自然条件に合わせて樹種を選ぶほか、生態系に配慮し、地域性苗木(遺伝子の地域固有性を守ることを目的に生産された苗木)を活用しています。これまで、約5.4haに48種、約2,200本を植えました。

その苗木をシカ等の野生動物から守るための柵も、景観や野生動物に配慮したものを使っています。

植えた苗木が大きく生長するまで、10年以上の長い年月が必要です。温かく見守ってください。



京の旬野菜「時待ち食」歳時記④

三月(弥生)

大御田のうるほふばかり堰かけて

井堰に落せ川上の神

(賀茂幸平)

雨は農耕にとって一番の恵みです。3月は田植への準備をはじめ、農作業が始まる時期。3月9日

に賀茂川水源の貴船神社で行われる雨乞祭では、御神水を榊で天地に振りかけ、雨乞いと五穀豊穡を祈願します。かつては奥宮に詣でて雨乞いの滝で和歌を奉納したと言われており、新古今和歌集にも、賀茂別雷神社の神主を勤めた賀茂幸平が奉納した歌が収められています。

貴船神社は、木生根の神と言われる様に、山林や植物を育てる神としても信仰を集めてきました。今でも、京都市内で最も樹木が育つ場所だと、林業関係者の間で言い伝えられているそうです。

大

京の見慣れた風景にみる歴史ある農業用水のルーツ

皆さんが普段からよく目にしている京都市の風景の中には、古くから利用されている農業用の施設があります。今回は、その風景の中にある歴史ある施設を紹介したいと思います。

一の井堰

景勝地嵐山の渡月橋上流に、かんがい用水の取り入れ施設である「一の井堰」があり、このあたり一帯は、我が国でも数少ない歴史的風土特別保存地区の指定を受けています。

「一の井堰」は古くは5世紀末頃に竹や石等により造られたといわれ、その後府営事業により現在の姿となり、今なお嵯峨、嵐山、桂等の田畑を潤す大切な役割を果たしています。

ここから取水された農業用水は、松尾大社の敷地内を流れ下流の農地へ水を運んでいますが、この用水路は大社が建設される前から存在していたようです。

風景に溶け込む一の井堰
(歴史的風土特別保存地区)



体で命の糧となる農業用水路を守ってきたからではないでしょうか。

松尾大社内に流れる農業用水



不法投棄を防止して
美しい農業用水を
地域全体で守りましょう！

春の京都を彩る

第45回花と緑の市民フェア

「花と緑の市民フェア」が今年も盛大に開催されます。

今年は「京・ゆめ・花文化」を都に咲く「花と緑の夢空間」をテーマに、今回は初めて、活け花の大装飾花やカルチャー教室を行うなど、内容を充実して開催いたします。

皆様、お誘いあわせの上、是非御来場下さい。

日時 平成26年4月19日(土)

5月20日(日)

両日とも10時～16時

場所 京都市勤業館

(みやこめっせ)



京都市の農業や林業の現地情報、市民の皆様役に役立つ情報を随時紹介しています。

【農林振興室ホーム】 <http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/32-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

京のあぜ道

検索

