

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



外観



6次産業食提供室



味噌加工室



主な農産加工品

* 第6次産業とは、1次産業である生産、2次産業である加工、3次産業である流通・販売の3つの要素を総合的に取り組む事業形態のこと。1×2×3で「6」次産業となります。

去る4月24日には、竣工式が開催され、塚本副市長をはじめ地域内外から多くの方が訪れました。
今後は、地域活性化の拠点施設として、地域の特産品を活用した新たな加工食品の開発と商品化を目指します。

右京区京北山国地域において、この度「山国水・土・里の館」が完成しました。
山国地域の農山村振興を図るために、地元産大豆を使った味噌加工及び熟成・貯蔵施設と併せて、観光客などの都市住民を対象とした農産品加工体験室や、食の地産地消を促進するための6次産業食の加工及び提供スペース等が整備されました。
当施設は、(株)きょうと京北ふると公社が設置し、(有)山国さがけセンターが管理・運営を行っています。

大豆の里京北「第6次産業」化拠点施設 山国水・土・里の館が完成

(有)山国さがけセンターは、平成13年に山国自治会の呼びかけにより設立された会社(平成20年に農業生産法人に認定)で、自ら生産した大豆を用いて、「まごころみそ」や地域の伝統加工食品である「納豆もち」を製造・加工・販売しており、今回の施設の完成により、一層の生産拡大が図られる見込みです。



テープカットの様子

ふるさと 森都市フェスティバル

豊かな自然と伝統文化が受け継がれている左京区北部農林業地域を多くの市民に知ってもらい、『第2のふるさと』として身近に感じてもらうため、都市農村交流を通じて地域の活性化を図ります。

子どもに人気の魚つかみや木製遊具に加え、地域ならではの特産品販売やトウモロコシ収穫体験などが行われます。また、米粉を使った料理を試食審査する「山味一体コンテスト」では、新たな地域特産物の商品化を目指した作品が出品される予定です。たくさんの方の御来場をお待ちしています。



日時 平成25年8月4日(日)
午前10時～午後3時
場所 山村都市交流の森
(左京区花背八桝町250)



で今回初めて実施した「花の甲子園デモンストレーション」は、高校生が15分で作品をいけこみ、3分半で作品紹介を行うもので、高校生のいけばなに込める思いや真剣な姿に対し、観客は手に汗を握り、そして感動に包まれました。
他にも、「茶かぶき」や「母の日フラワーアレンジメント」など、市民が楽しめる体験型イベントが開催され、充実した2日間になりました。



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/32-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

京のあぜ道

検索

第44回花と緑の市民フェア開催

4月20日(土)・21日(日)に、京都市勧業館みやこめっせで盛大に開催され、4月にしては肌寒い日ではありましたが、おかげさまで、約2万2千人の市民の皆様が御来場いただきました。
今回は「京・ゆめ・花文化」花開く個性キラリ」をテーマとし、会場はキラリと光る個性を感じさせる大装飾花や展示であふれていました。
中でも、(財)池坊華道会の協力

京の農林 秋まつり

本催しを通して、京都市の農林業を市民の方々に身近に感じていただき、京都市の農林業の魅力を、PRしましょう！

今年度も御協力をお願いいたします。



日時 平成25年11月9日(土)
午前9時45分～午後3時
場所 上賀茂神社
(北区上賀茂本山)



総合的な病害虫防除について

病害虫の発生は、病原菌や害虫の存在だけでなく、気温や湿度といった環境条件や作物の性質によっても左右されます。従って、病害虫防除には単に農薬を用いるだけでなく、様々な防除方法を組み合わせて実施することが大切です。

耕種的防除

輪作や適切な肥培管理、除草などを実施し、良好な栽培環境を整え、病気を予防する方法。

物理的防除

べたがけによる病害虫の侵入防止や太陽熱を利用した土壌消毒など、光や熱、資材を利用する方法。

生物的防除

天敵生物やフェロモン剤の利用など、微生物や昆虫、植物などの生物や、その性質を利用して防除する方法。

化学的防除

殺菌剤や殺虫剤などの農薬を用いて防除する方法。（植物の抵抗性を誘導するタイプの農薬もあります）

農薬の使用履歴や肥培管理などを記録点検することで、より効果的な病害虫防除につながります。

栽培履歴の記録に努めましょう。



久我堰平成の大改修工事が完了

桂川に架かる祥久橋上流に位置する久我堰は、昭和39年に現在のコンクリート造の取水堰として災害復旧事業により築造され、伏見区久我・羽束師・淀地域の150ヘクタールの農地を潤す重要な取水施設です。

しかし、堰の老朽化等により、洪水時に適正なゲートの操作が行えないことが危惧され、全面的な改修が求められていました。

そこで、平成21年度から京都府営事業により全てのゲートとシリンドラーを取り替える工事が行われ、平成25年4月末に工事が完了したところでした。これにより、農業用水を安定して取水できるようになり、洪水時の安全も確保されました。

農業用水を安全に取水できるようになりました



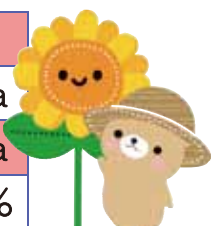
加工用米の作付を進めよう！

消費者の安全・安心志向等による、加工業者の国産米志向の高まりに加え、京都には伏見等地元酒造会社が多いことから、京都府産の加工用米（清酒、みそ、菓子用等に用いる米）に対する需要量は年々増加しています。下表のように、京都府全体の作付面積は増加傾向にありますが、まだまだ必要量が確保できておらず、平成24年度は京都府酒造組合から全農京都に対する希望数量795tの内、出荷実績は537tでした。

水田の有効活用方法の一つとして、加工用米を作付けてみてはいかがでしょうか。

＜加工用米の作付実績＞ ※京都府調べ

	平成21年産	平成22年産	平成23年産	平成24年産
京都府全体	6,671 a	7,696 a	12,671 a	13,970 a
京都市	940 a	772 a	667 a	1,183 a
京都市産の割合	14 %	10 %	5 %	8 %



ツキノワグマとの遭遇に注意！

京都府内のクマは約500頭と推定され、京都府レッドデータブックでは絶滅寸前種とされています。そのため、京都府特定鳥獣保護管理計画に基づき、個体数維持のための保護を図りつつ、人身被害の回避、農林業被害の軽減を図っています。自然豊かな京都市ではクマの出没は避けられません。クマとの遭遇による被害を防ぐために以下のことに注意してください。

オオムラサキ放蝶会

左京区大原地域は、準絶滅危惧種として指定されている国蝶のオオムラサキが生息する京都市内では数少ない地域の一つです。

この地域では、オオムラサキが飛び交う大原の里の創生を目指し活動する「大原里づくりトライアングル」が、大原学院や「大原のオオムラサキを守る会」と連携して保護活動を行っています。

※「大原里づくりトライアングル」は農地・水保全管理支払交付金の受託組織です。



☆人里にクマを引き寄せないために

- ・戸外に生ゴミなどを置かない。匂いがもれないように密閉する。
- ・住宅地の近辺に養蜂箱を置かない。また、ハチの巣は取り除く。（ハチミツが大好物です）
- ・庭先のカキやクリは放置しないで早めに収穫する。
- ・隠れ家となりそうなやぶを除去する。

☆山でクマに会わないために

- ・入山しようとする地域に出没情報がないか確認する。
- ・複数人で行動し、鈴やラジオを鳴らして自分の存在をクマに知らせる。クマが活発に行動する朝夕は特に注意する。
- ・子グマを見ても絶対に近づかない。（近くに親グマがいます）

☆クマに出会ったときは

- ・興奮させないために騒がず、あわてず、そっと逃げる。

【ツキノワグマの成獣】
体長 120 ～ 140 cm、
体重 60 ～ 80 kg、黒色

クマの出没情報等は、京都府ホームページに掲載
アドレス <http://www.pref.kyoto.jp/shinrinhozen/13000017.html>

京の旬野菜「時待ち食」歳時記② 〳八月（葉月）〳

はつきく

「八朔」の起源は稲の豊作「たのみ」から

八朔とは八月朔日（一日）の略語で、8月1日を意味します。

新暦の8月1日、京都祇園一帯の花街では芸舞妓が黒紋付の正装で、日頃お世話になっていた芸事の師匠やお茶屋へ挨拶まわりをします。それが今の京都における八朔の風景となっていますが、元々は稲作と深く関係しています。

また、旧暦の8月1日は立春から数えて「二百十日」前後にあたります。雑節の「二百十日」は台風、松尾大社などで9月の第一日曜日に行われる八朔祭には、暴風無難祈願の意味合いもあるとされています。

旧暦の8月1日頃（新暦9月1日頃）は、早稲が実る時期であることから、稲の初穂を御所へ献上する日となっていました。また、農家の間では、稲の豊作を願ってお世話になった方などに早稲米を送る風習があり、これを「田の実の節」といっていました。「田の実」が「頼み」に通じることから、公家や武家でも日頃頼っている人や恩人に感謝して贈った物をするようになったと言われています。

伏見・力の湯に 大型農産物直売所オープン！ 出荷者募集！

緊急雇用対策事業の一環で実施していた京の街角・時待ちマルシェが、バイキングレストランを併設した大型農産物直売所を11月にオープンします。ただ今出荷者を募集していますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先
京都市伏見区竹田青池町 130
TEL：070-6687-6044（担当：長谷川）

