

京都市

農林業だより

NO. 101
市民版

目次

- 花脊の三本杉
- 新京野菜「京ラフラン」ってなあに?
- 特定生産緑地の指定に向けて~準備編~
- 農地中間管理事業をご活用ください
- 京北の伝統を受け継ぐ! 山国さきがけセンター

- 1 千原池護岸改修工事が完了
- 1 ふるさと森都市フェスティバル開催しました
- 2 京都の花の产地、ご存知ですか
- 2 京の米で京の酒を

3
3
3
4



公共交通機関によるアクセス

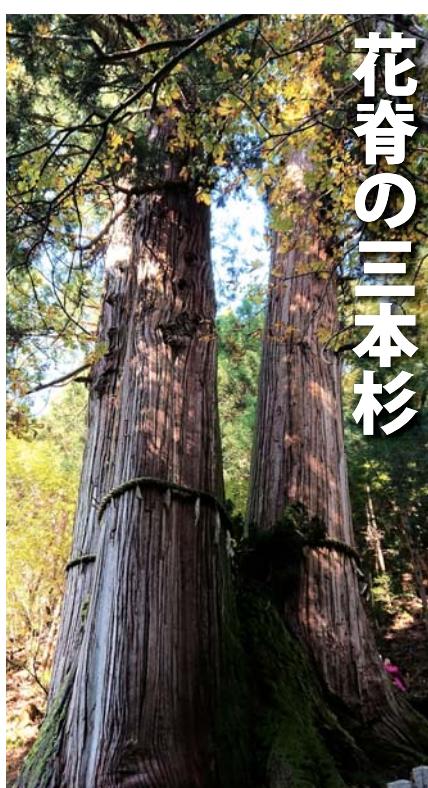
「京都バス」大悲山口停留所下車。
大悲山口停留所から徒歩約60分。
※国有林内へイベント等で団体で
入林される際は、林野庁京都大阪森林管理事務所(414-9822)
へ届出が必要です。

林業振興課 (222-3346)

この木は背が高いだけでなく、一つの根本から三本の杉がそろつて天に向かって伸びる大変珍しい形をしています。東幹の樹高が62.3mで日本第一位、北西幹が60.7mで第二位、西幹が57.2mで第五位となっています。

江戸時代中期から既に大木であったといわれており、三本の幹が寄り添って天高くそびえる様子は迫力があり、非常に美しく神々しい姿を見せてくれます。また、自然豊かな北部山間地域の魅力を感じていただけの癒しのスポットでもありますので、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

左京区花脊の大悲山国有林にある樹高日本一の「花脊の三本杉」をご存知ですか。



花脊の三本杉 だいひざんぶじょうじ
大悲山峰定寺の御神木

農業振興整備課 (222-3352)
京都の新しい野菜「京ラフラン」
をぜひご賞味ください。

主に右京区京北地域や南区上鳥羽
地域などで栽培されており、「道の
駅ウツディー京北」や伏見区の直売
所である「じねんと市場」などで購
入できます。

主に右京区京北地域や南区上鳥羽
地域などで栽培されており、「道の
駅ウツディー京北」や伏見区の直売
所である「じねんと市場」などで購
入できます。

新京野菜は、京都市と大学等が連携して開発し、京都市が認証している新しい品種の野菜で、生産者団体である「新京野菜の会」の会員が中心となって生産しています。

その一つである「京ラフラン」は、野菜の少ない春先に旬を迎えます。

茎と葉はみずみずしく、生で食べると「だいこん」のような味で、湯

がくとより甘みが引き立ちます。

栄養価は、ほうれんそうに比べて、

総ビタミンCが約2.9倍、カルシウムが約1.7倍と豊富です。

「京ラフラン」
つてなあに? ?



京ラフラン



京唐菜

京てまり



新京野菜



みづき菜



京北子宝いも



さや葉月



京の花街みょうが



京唐菜



京てまり

特定生産緑地の 指定に向けて

第3回
準備編

農地の貸借は 農地中間管理事業 をどう活用ください



京都市では、生産緑地所有の皆様（全所有権者）

宛に、「特定生産緑地制度について」のお知らせを4月頃に送付する予定です。同封する生産緑地指定箇所一覧を確認いただき、特定生産緑地地区指定の準備をお願いします。

★特定生産緑地地区は、生産緑地指定から30年が経過する申出基準日までに指定を受ける必要があります。また、税制優遇措置がある一方で、生産緑地地区と同様に土地利用が規制されることから、事前に御家族等と十分に御相談いただくようお願いします。

★なお、特定生産緑地地区の指定を希望される場合は、左記を参考にしてください。

○ 農地等利害関係人（所有権・賃借権※・抵当権等）全ての方からの同意が必要です。

○ 一筆のうち部分的に特定生産緑地に指定する場合は、分筆する必要があります。

○ 生産緑地指定以降に登記変更等をしている場合は、変更届を都市計画課へ提出してください。

○ 適正に管理されていない農地は、特定生産緑地に指定できない場合があります。

都市計画局都市計画課（2222-3505）

農地に関する各制度の相談先

※特定生産緑地については京北農林業振興センターへ

北部農業振興センター（北区、左京区、上京区）（493-6660）

西部農業振興センター（中京区、下京区、南区、右京区（京北地域除く）、西京区）（321-0551）

東部農業振興センター（伏見区、山科区、東山区）（641-4340）

京北農林業振興センター（右京区京北地域）（852-1817）



山国さきがけセンター



京都府
農地中間管理機構

貸し手

借り手

平安時代の奥州攻めの際、山国の農兵が持参した豆が納豆になったという話が伝わる京北地域は、納豆発祥の地といわれています。そんな京北の地で同センターが加工・販売する「納豆もち」や「まごころみそ」には、自社生産の大豆が使用されています。

これらの商品は、山国さきがけセンターをはじめ、道の駅ウツディー京北やインターネットでも御購入いただけます。歴史ある京北伝統の味を、あなたも味わってみませんか。

（有）山国さきがけセンター（853-0572）

京北の伝統を受け継ぐ！ 山国さきがけセンター



西京区大原野 千原池護岸改修工事が完了

世界文化自由都市宣言40周年事業
ふるさと森都市フェスティバル
開催しました！



西京区大原野南春日町の千原池は、地域の農地約30ヘクタールをかんがいする重要な農業用ため池です。昭和62年に一部改修工事が行われ、約30年が経過しました。このたび、豪雨等により、ため池護岸が徐々に沈下していることがわかり、漏水等が危惧されていました。

そこで、大原野土地改良区が、平成29年から護岸改修工事を行い、平成31年2月に工事が完了しました。近年自然災害が多発する中で、京都市では水路やため池の点検を行い、随時改修等への支援を行っています。



左京区北部山間地域（久多・広河原・花脊・別所・百井）では、一年を通じて各地域の魅力を発信するイベント「ふるさと森都市フェスティバル」を開催しています。平成30年度は、年間通して計10回開催し、2千2百人を超える来場者がありました。

地元集落が主体となって、新鮮な野菜、イタドリや山椒の佃煮、漬物などの加工品の販売のほか、野菜の植付け・収穫体験やいたけ狩り、木工体験、魚釣り、音楽まつりや花脊の三本杉と紅葉を楽しむ散策など、イベント内容を工夫し、都市農村交流の機会として、来場者に地域の魅力を満喫していただきました。

※文化による世界平和の実現のため、昭和53年に本市が行った「世界文化自由都市宣言」から40周年の節目事業。「宣言」の理念を市民ぐるみで共有し、国内外に発信しました。

北部農業振興センター（493-6660）

皆さんは、伏見区桃山の地が京都の切り花の产地であることをご存知でしょうか。
「桃山」の名は、江戸時代初期の伏見城廃城の後、その城の庭師たちが城跡一帯を開墾し、桃や椿の木を植え始めたことから名付けられたとも言われています。その後、伏見には花き組合が設立され、明治から昭和にかけて花の生産が盛んに行われてきました。

現在、伏見区内では、桃山地域等の切り花農家が四季折々の花を栽培しており、春は、桃の花や菜の花などを、皆さんの手元に届く頃に咲くよう出荷しています。

心や暮らしを豊かにしてくれる花。お祝いや記念日に皆さんの家族や友人に花を贈ったり、身の回りを季節の花で彩るなど、花のある生活をぜひお楽しみください。

東部農業振興センター
(641-4340)



地元産の花を使った
嵯峨御流久保嘉壽甫社中による活け花

大原野小塩特産市

地元産朝割りたけのこ等が販売されます。ぜひお越しください。

日 時：平成31年4月20日(土)
午前10時～午後2時

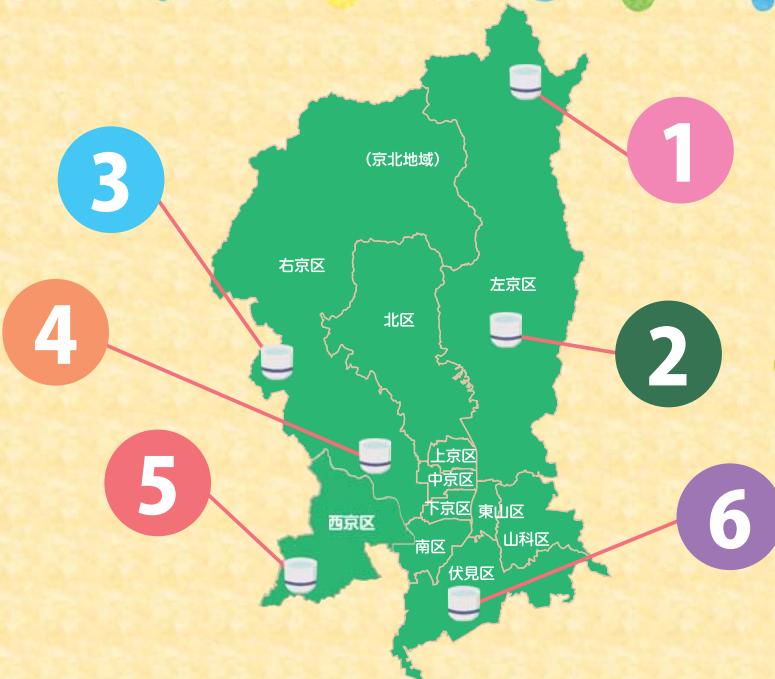
場 所：小塩集落センター
(京都市西京区
大原野小塩町264)

問合せ：西部農業振興センター
(321-0551)

特集

京の米で京の酒を！

京都市内の各地では、地元産の米を使った酒造りが行われています。これらの取組は、地産地消の推進や地域が活気つく契機となるほか、取組が拡大すると遊休農地の発生防止にもつながります。本号では、各地のこだわりのお酒をいくつか紹介します。これらのお酒を飲んで、各地の酒造りや京都市の農業と一緒に応援していきましょう。お酒の入手方法につきましては、それぞれの問い合わせ先までご連絡ください。



1 久多地域 どぶろく「久多日和」

平成29年5月に左京区北部山間地域が国から『おこしやす「京」のどぶろく特区』の認定を受け、平成30年3月から久多で京都市内初の「どぶろく」の製造が始まりました。原料の米の栽培をはじめ、仕込みから販売までのすべてを農家民宿開設者の奥出一順さんが自身で行い、丁寧に造られたこだわりの「どぶろく」です。

- ・味の特徴: お米のふくよかな甘さや旨味
- ・問合せ先: 農家民宿「蕎麦打ち おくで」(TEL075-748-2024)



2 静原地域 日本酒「京春雅（きょうかすが）」

株エフエム京都(α-STATION)の開局25周年を記念して、地元の老舗酒蔵・松井酒造とのコラボレーションで造られた日本酒。

松井酒造杜氏の松井成樹社長の「地元の酒米を使った日本酒を造りたい」という思いと、地域の生産農家の思いがマッチングし、平成30年から、左京区静原地域産の酒米「祝」を原料として造られています。

- ・味の特徴: 米の味が生きており、華やかでフルーティー
- ・問合せ先: 松井酒造株式会社 (TEL075-771-0246)



3 嵐嶽越畑地域 純米酒「越畑」

原料の酒米「祝」は農事組合法人越畑フレンドパークが、オーナー会員とともに生産しています。会員は、「越畑」を製造する招徳酒造での酒蔵見学会や試飲会にも参加できます。会員へのプレゼントと、販売場所が「越畑フレンドパークまつばら」等に限られた希少なお酒です。

- ・味の特徴: やや辛口、すっきりした味わい
- ・問合せ先: 越畑フレンドパークまつばら (TEL0771-44-2700)、招徳酒造株式会社 (TEL075-611-0296)



4 嵐嶽地域 純米大吟醸「げっしょう」

「嵐嶽酒づくりの会」の農家メンバーと市民オーナーが、愛情を注ぎながら酒米「祝」を栽培しています。手作りの「かかし」にも見守られつつ収穫された酒米は、伏見の酒蔵の齊藤酒造によって純米大吟醸へと醸造されます。

- ・味の特徴: フルーティで優雅
- ・問合せ先: 嵐嶽酒づくりの会 代表 山田 耕司 (TEL075-871-2130)



5 大原野地域 純米吟醸「藤袴」

酒米「祝」100%で作られたお酒です。西京区大原野地域で1998年に発見された原種の秋の七草、「藤袴」に因んで命名。ラベルは藤袴に飛来する渡り蝶をあしらった、大原野在住の書道家(文字は竹筆を使用)とオーストラリア出身デザイナーとの合作。オーナー制にも取り組み、オーナーと農家が一緒に作業を行っています。浪漫と大原野の魅力満載のお酒です。

- ・味の特徴: 香りさわやかな甘口
- ・問合せ先: キンシ正宗株式会社 (TEL075-611-5201)



6 洛南・向島地域

京の酒どころとして多くの酒蔵が集まる伏見区内では、各酒蔵((株)山本本家、(株)増田徳兵衛商店、招徳酒造(株)など)で地元産のお米を使った様々な取組が行われています。酒蔵と農家が連携したオーナー制の酒づくりをはじめとし、高校や酒屋とも結びついた取組も行われ、連携の幅は広がっています。

- ・問合せ先: 東部農業振興センター (TEL075-641-4340)



【酒米「祝】 淡麗な味と独特的の芳香を特徴とする京都独自の酒造好適米。一度栽培が途絶えたものの、京都独自の酒造りの機運が高まり、平成4年に栽培が復活しました。それ以来、京都の蔵元での醸造に用いられています。

農林業だより No.100 の掲載内容に誤りがありましたので、お詫びして、以下のとおり訂正いたします。

3ページ 平成30年産米穀の作付状況 表中 作付面積(前年対比)

	主食用水稻	加工用米
京都市(京北を除く)	正 885.4ha (98.3%) 誤 874.7ha (92.0%)	正 1.5ha (11.1%) 誤 12.9ha (96.5%)
京 北	正 283.8ha (99.7%) 誤 283.8ha (93.2%)	
合 計	正 1,169.2ha (98.6%) 誤 1,158.5ha (92.4%)	正 17.1ha (56.0%) 誤 28.6ha (93.3%)



この印刷物が不要になれば
「難がみ」として古紙回収等へ！

