

京都市

農林業だより

NO.104
市民版

“柚子の里 水尾”に 新たな柚子加工施設が完成しました！

柚子栽培発祥の地といわれ、香り高い柚子の産地として有名な右京区嵯峨水尾地域に、昨年12月「水尾特産品加工組合加工施設」が完成しました。

本施設では、水尾産の柚子を使用した加工品が製造されています。柚子は種を播いてから実がなるまで15〜20年程かかるため、一般的に栽培期間を短縮できる接ぎ木で栽培されます。しかし、種から時間をかけて育てる「実生栽培」の柚子は香りが高いといわれており、本施設の加工品には希少な実生栽培の水尾の柚子のみがふんだんに使用されています。

加工品の製法にもこだわりがあり、柚子の苦みが出るのを抑えるため、果汁は一つ一つ丁寧に手作業で搾られています。また、柚子ゼリーは1個につきまるごと柚子1個分の果汁を使用、柚子ぼんずは水や酢を一切加えないなど、実生栽培の柚



完成した加工施設

子ならではの豊かな香りと上品な酸味を楽しむことができます。

本施設を整備した水尾特産品加工組合は、平成22年に水尾地域の農家8戸の有志により設立されました。

同組合では、加工施設の建設にあわせて、製品の改良を行い、商品ロゴマークやデザインを一新するなど、施設整備後の本格的な加工・販売に向けて準備を進めてきました。

また、1月15日に開かれた加工施設のお披露目会では、松尾史弘組合長から「本施設を拠点として、特色ある加工品を生産することで、水尾の柚子のさらなる魅力発信と水尾地域の活性化に寄与していきたい。」と力強いお言葉がありました。



施設で製造されている加工品
左から順に柚子果汁、柚子ゼリー、
ゆず塩、柚子マーマレード、柚子ぼんず

【問合せ先】

西部農業振興センター
(321-0551)



現在は、受注生産やイベントでの販売が主になっていますが、増産や販路開拓に取り組まれており、百貨店などへの出荷が期待されます。

柚子の形をシンボルマークにし、「京都水尾の柚子」と見てわかるようにシンブルに構成。水尾の柚子ならではの特長「皮が肉厚」、「香りが際立つ」を意識し、柔らかい雰囲気で見やすいうマークにしています。

商品ロゴマーク



生産緑地を所有する皆様へ 特定生産緑地の 指定に向けて 第6回 手続編①

昨年4月下旬に、京都市から生産緑地所有者の皆様へ、特定生産緑地制度についてのお知らせをお送りしました。皆様の中には、相続や分筆による登記変更届の提出や、特定生産緑地の指定に同意が必要となる権利者との話し合いなど、事前準備を進めている方もいらっしゃると思います。

さて、連載6回目は、特定生産緑地の指定申請について、今後の予定をお知らせします。

なお、詳細については、京都市から4月下旬にお送りする特定生産緑地の指定に係る申請案内（対象者＝平成4年に指定を受けた生産緑地所有者の皆様）を御確認ください。



申請期間
令和2年6月～令和4年3月（予定）

申請場所

北部・西部・東部農業振興センター、都市計画課
※申請期間中に集中受付日を設定してJA各支店などで受付を予定

申請に必要な書類

申請書、同意書、土地登記簿謄本、印鑑登録証明書などその他必要書類

生産緑地法において、特定生産緑地の指定は生産緑地の指定を受けた日から起算して30年を経過するまでに行うことと規定されており、以降の申請（指定）はできませんので、申請案内の内容をご確認いただき、指定を受ける場合は必ず申請いただきますようお願いいたします。

今回は、特定生産緑地の指定に向けて（手続編②）を掲載する予定ですので、御確認ください。

【問合せ先】

都市計画局都市計画課
(222-3505)

農地の貸し借りに

農地中間管理事業を 活用してみませんか



農地中間管理事業は、京都府農地中間管理機構が農地（※）の中間的受皿となり、担い手農家への農地集積を推進するために実施しているものです。

事業の流れとしては、所有者（貸し手）の貸付希望条件と、担い手農家（借り手）の借受希望条件を登録し、双方の希望が一致した場合、農地中間管理機構が仲介して、農地の貸借が行われます。

また、要件を満たす場合には、貸し手などに対して、協力が支払われる制度もあります。

制度について詳しく知りたい方は、各振興センターまでお問合せください。

※対象農地は令和2年3月末までは農業振興地域内に限られていましたが、令和2年4月以降は市街化区域以外となり、対象が拡大されます。

【問合せ先】

北部農業振興センター（493-6660）
西部農業振興センター（321-0551）
東部農業振興センター（641-4340）
京北農業振興センター（852-1817）

令和元年度産水稻の作付状況

京都市内における令和元年度産水稻の作付面積をお知らせします。
市内で作られた身近なお米やお酒などを、是非御賞味ください。

※1：酒、レトルト米飯、みそ、米菓などに用いる米
※2：飼料、米粉、バイオエタノールなどに用いる米

	水稻作付面積（前年対比）		
	主食用水稻	主食用米以外	
		加工用米※1	新規需要米※2
京都市（京北を除く）	864.0ha（98%）	1.1ha（75%）	7.9ha（106%）
京 北	278.6ha（98%）	18.1ha（115%）	作付無し（0%）
合 計	1,142.6ha（98%）	19.2ha（112%）	7.9ha（103%）

米に関するマンスリーレポート [検索](#)

売れるコメ・売れる量の生産・販売に役立つ情報が、農林水産省ホームページにて毎月更新されていますので、是非御参考ください。

京北産のお米が 学校給食に登場しました



1月24日、本市や京北地域の団体などで構成する「京都京北・農山村未来かがやき創生推進協議会」が教育委員会事務局と連携し、市立全小・小中学校（163校、約6万7千人）において、京北産のお米を使った米飯給食を実施しました。

学校給食での京北産のお米の提供は、京北地域以外の学校では初めての取組で、地域の魅力発信や地産地消、食育の充実を図るために実施したものです。



当日は、ご飯が進む和食献立が用意されました。また、給食指導の教材は、低学年の小学生にもわかりやすいよう、アニメーションを用いて作成されました。



きょうと農林 Special Weekを 開催しました！



1月14日から18日までの5日間、ゼスト御池にて「きょうと 農林 Special Week」を開催しました。

本イベントは、市内の農林業の特色や魅力を広く市民や観光客の皆様知っていただくことを目的に実施したものです。

期間中は伝統野菜を解説した展示や「名栗」といわれる伝統的な木材加工技術の紹介、生花で作るフォトスポットの設置、地域特産品の販売やワークショップなどを

各校では、栄養教諭と協議会のメンバーが共同で作った動画による給食指導を行い、京北の自然の豊かさや生産者の方々の想いを学びました。

また、南区の凌風小中学校では、小学2年生の児童が協議会のメンバーと一緒に給食を食べる交流も行われ、京北のお米の育て方などの話をしながらお米を味わいました。

児童からの「京北のお米はモチモチしている。」「甘くて美味しい。」といった声に、協議会の京都京北ふるさと公社の谷村正治部長は、「美味しいという声を皆さんから聞くことができ、本当に嬉しい。これからも京北での米づくりを頑張っていきたい。」とお話しされていました。

実施しました。また、市内各地で開催された農産物の栽培技術を競い合う品評会で優秀な成績を収め、「市長賞」「京文化担い手奨励賞」を受賞された方へ、賞状を授与いたしました。

期間中、日によって内容を変えながら開催し、約5千人の方々に御来場いただくことができました。今後も引き続き、市内農林業の情報・魅力の発信に努めてまいります。



ステージイベントでは、ブロッコリーなど旬の野菜と花を使ったアレンジメント制作を実施！完成した作品は観客の方々へ抽選でプレゼントされ、御好評いただきました。



京の森づくり

市民・地域・企業との協働による森づくり

京都盆地を囲む京都三山（東山、北山、西山）には、山紫水明ともいわれる景観をつくり、宗教行事や伝統産業を支えてきた、京都になくてはならない森林があります。

しかし、電気やガスが普及し、生活に必要な柴や薪などの採取に伴う手入れがなくなり、鬱蒼とした暗い森林が増加しているほか、シカによる被害も拡大しており、森林の状況は激変しています。

この問題に向き合うため、平成19年12月に、地域、寺社、企業などが協働して、京都伝統文化の森推進協議会を設立しました。

現在は、京都三山の文化的価値の発信や高台寺山国有林において、京都の価値を高める美しい森林景観の形成に向けて、増えすぎたシイの木を伐り、花や紅葉が美しい木を植える森づくりを行っています。



市民の皆様と協働して植栽活動を行い、美しい森林景観を目指し森づくりを行っています。

市民の皆様と進める森の手入れや植栽等の活動も実施しておりますので、HPからイベント情報を御覧いただき、是非御参加ください。

協議会のHPはこちら↓



自然と先人の知恵に

学ぶ森づくり



京都市では、土の状態や日当たり、地面の小さな凹凸などから森の状態を見極め、その場に合った樹木を選択して植える適地適木の原則にのっとり、50年先、100年先を見据えた森づくりを実施しています。この森づくりには、それぞれの樹木の性質を活かしながら組み合わせる植える、先人の技術が用いられています。また、植栽する苗木は、京都に自生する樹木の種子から育てた「京の苗木」を使用し、地域に固有の遺伝子の保全にも配慮しています。

この取組により、景観として美しく、生物多様性に富み、何より台風などの災害に強い、古京都に相応しい森を目指しています。昨年11月には「針葉樹人工林の風倒木被害地における森林再生の指針（平成30年台風21号被害）」を策定し、風倒木被害地の復旧においても、京都らしい森づくりに取り組んでいます。京都が誇る美しい森林を将来に引継いでいくため、皆様も森の変遷を温かく見守ってください。



京の森づくりの実施地では、徐々に森が再生しつつあります。

地域のNewFace! 第11回

高橋一誠さん（北区上賀茂）



高橋さんは、ご自分でも「何代目になるかな？」と考えてしまうくらい歴史のある、明治以前から続く農家の後継者です。

大学を卒業後、小さい頃から慣れ親しんできた農業の道を迷いなく選び、1.2haの農地で野菜づくりに勤しむ毎日をごさされています。

経営の中心は賀茂なすとねぎ、そしてイチゴ。振売りを販売の中心に置きながらも、関西圏の料理屋さんとLINEを活用した取引を拡大してこられました。

農業の一番の先生は父親の和生さん。高橋さんは、「父親の技術は勿論素晴らしいと思うが、それ以上に『地域のつながりが一番』という言葉が強く心に響いている。」と笑顔でお話されます。

これからは、さらに様々な団体と関わって仲間を作り、情報交換することで栽培技術を向上させ、消費者に喜んでもらえる京野菜を提供することを目指しておられます。