

平成25年度  
京都型農林業プロジェクト  
有識者会議について

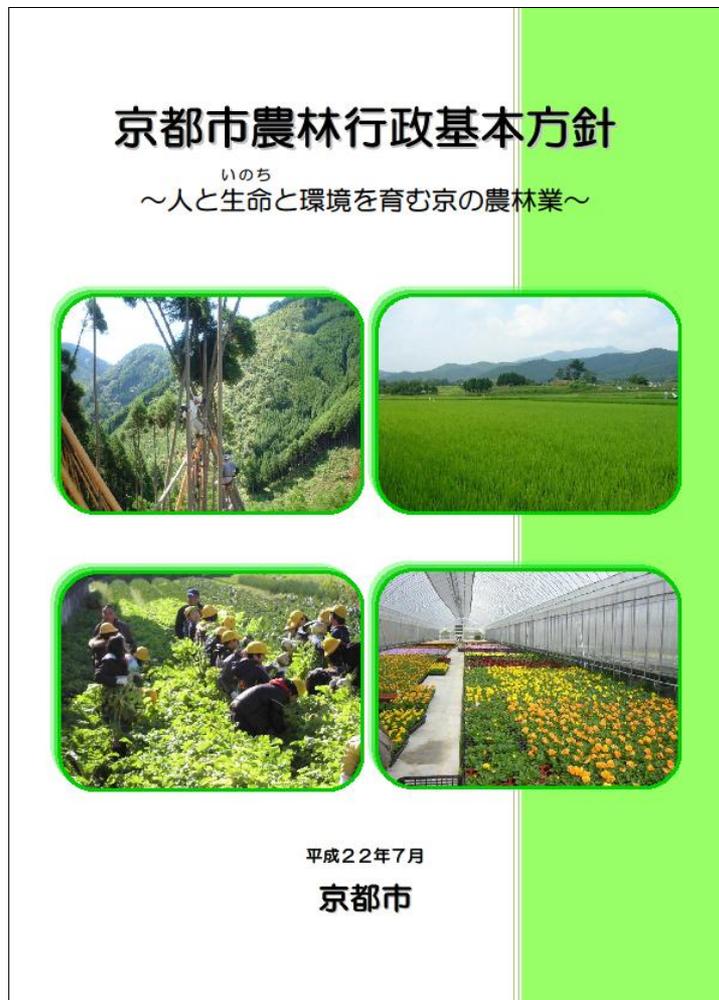
京都市産業観光局農林振興室  
農政企画課

# 京都型農林業プロジェクトの目的

## ○ 京都市農林行政基本方針の3つの重点項目

- 1 産業として魅力ある農林業の構築と担い手の育成
- 2 環境や社会に貢献できる農林業の育成
- 3 市民との共汗で築く農林業

## ○ 京都型農林業プロジェクト有識者会議では、京都市の強みを生かした新たな地域農林業振興施策を具体化していくための検討を行う。



# これまでの取組（平成23年度）

## 平成23年度の検討テーマ

黒大豆

- ・ 中山間農業地域（右京区京北）  
⇒ 農産物の生産拡大と商品化
- ・ 都市的農業地域（西京区大原野）  
⇒ 農産物販売戦略
- ・ 北山林業地域（北区中川）  
⇒ 林業と文化・観光との連携



北山杉

# これまでの取組（平成24年度）

## 平成24年度の検討テーマ

市内の市民農園の運営について

- ・ 市民農園大森の里（北区大森）
- ・ 久我・食農ふれあいの杜体験農園（伏見区久我）



大森



久我



# 平成25年度は・・・

市内で生産される農産物（食材）は、

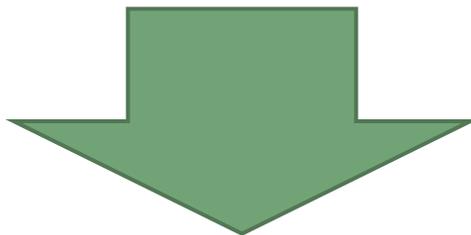
田：水稲

畑：京野菜（賀茂なす，九条ねぎ，みず菜，他）

樹園地：果樹（かき，ゆず，ぶどう，他）など

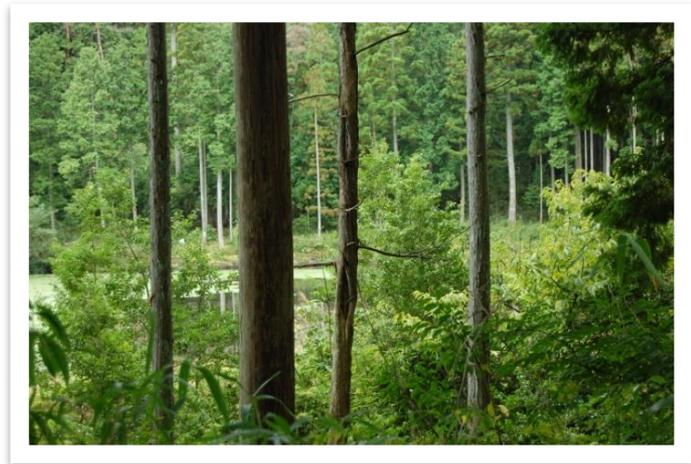


これらは京料理をはじめ，漬物などの加工品へ，  
身近で貴重な食材として，京の食文化を支えてきた。  
さらに，**山**や**川**にも利用されてきた食材があるが...



# 平成25年度は・・・

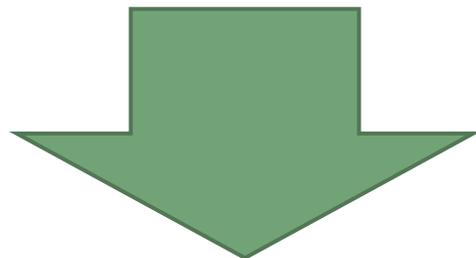
地域の過疎化・高齢化に伴う労働力の減少  
環境の変化に伴う資源量の減少  
などが原因で利用されなくなった。



山 や 川 の資源（食材）を有効活用する方法は？

# 平成25年度のテーマ

市内の潜在的な農林水産資源（食材）を活用し、新たな郷土食の創出・再生による地域農林水産業モデルを検討



地域農林水産業の振興，農山村地域の活性化  
また，  
京都の新たな郷土食が生まれ，  
京都の里山・里川の良い管理にも繋がる。

# 農林水産資源の活用に向けて

- こういった資源の活用に着目するべきか，例えば，
- ・以前は利用されていたが，利用されなくなったもの
  - ・活用の方法次第では，特産加工品になり得るもの

今回は，モデル的に，  
これまで資源として埋もれていた

山



林産資源

川



水産資源

から「活用検討モデル」をそれぞれ1種類抽出する。

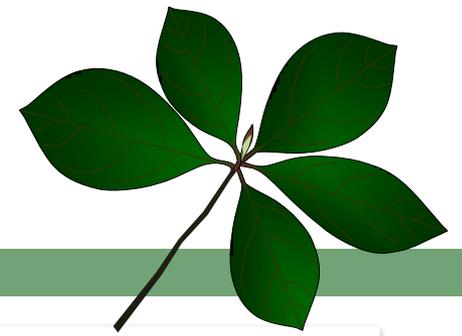
# 農林水産資源の活用検討モデル

京都の山（林産資源）からは、樹木の葉に着目して、  
「茶葉」としての活用が期待できる  
「京北産クロモジ」を活用検討モデルとして取り上げる。

京都の川（水産資源）からは、アユ以外の魚に着目して、  
歴史ある「佃煮“鷺知らず”」としての活用が期待できる  
「鴨川産小魚」を活用検討モデルとして取り上げる。

これらの活用検討モデルを中心に課題を整理し、  
「はっば」や「じゃこ」をうまく活用した  
農山村地域の具体的な活性化策を検討する。

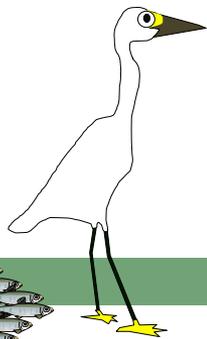
# 「クロモジ」について



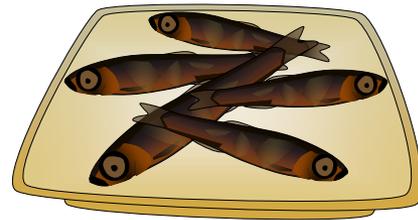
- ・クスノキ科の落葉低木
- ・枝や葉に芳香がある。
- ・油分が多い。
- ・薬用植物
- ・香水や石けん，入浴剤などの香料として利用
- ・材は楊枝に利用
- ・枝葉は茶葉として利用



# 「鷺知らず」について



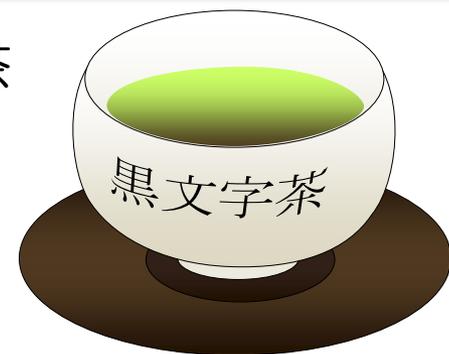
- 鷺でさえも見逃すくらい、小さな鴨川産ハエの稚魚を佃煮にしたものを、京都では古くから「鷺知らず」と呼ばれ食されていた。
- ハエ（オイカワ）はコイ科で、鴨川に多く生息し、冬に旬を迎える魚である。



# 「クロモジ茶」に関する活用実証調査

実施中

- 1 京北「合併記念の森」におけるクロモジの資源量
- 2 クロモジ茶葉の生産
- 3 クロモジとのブレンド茶の検討
  - ・ 黒大豆×黒文字
  - ・ 桑×黒文字
  - ・ 紅富貴（べにふうき）×黒文字
  - ・ 飲みやすく健康を売りにできる京北ブレンド茶
- 4 試飲アンケート調査（50名以上）
- 5 商品化に向けての課題整理
- 6 その他林産資源の活用の可能性



（委託先：樹々の会）

# 「鷺知らず」に関する活用実証調査

実施中

## 1 「鷺知らず」の歴史や販売状況の情報収集

- ・ 組合員や料理店への聞き取り

## 2 鴨川流域におけるハエやゴリの資源量

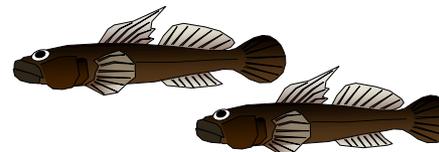
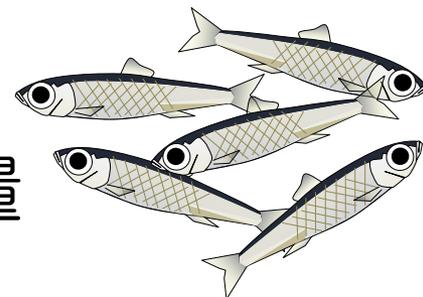
- ・ 漁獲可能な資源量の把握など

## 3 鴨川産小魚の佃煮の生産

## 4 試食アンケート調査（50名以上）

## 5 商品化に向けての課題整理

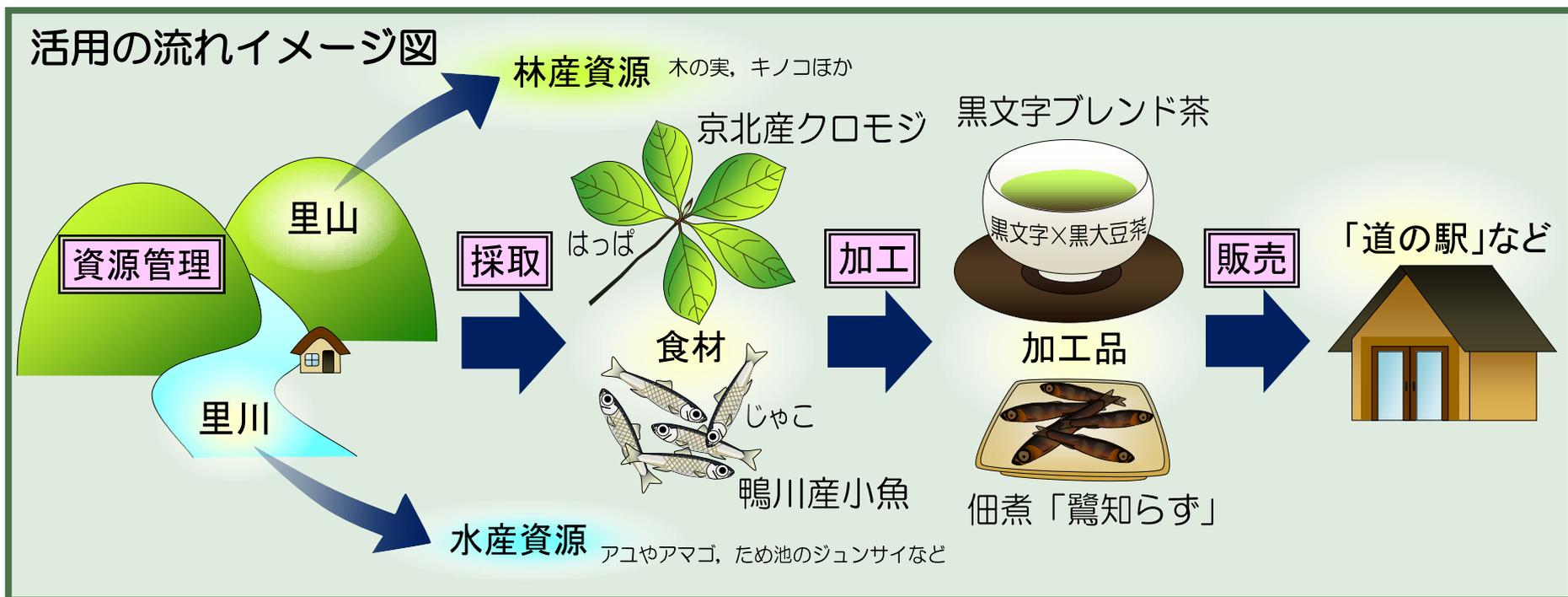
## 6 その他水産資源の活用の可能性



（委託先：賀茂川漁業協同組合）

# 有識者会議の検討内容

- ・ 地域農林水産資源（食材）の活用による地域活性化の具体的な施策はどうあるべきか。



# 第1回有識者会議の検討事項

第1回では加工⇒販売を中心に，地域活性化の具体的施策を検討

※ 活用実証調査の中間結果を受けて

※ 第2回では，資源管理⇒採取を中心に一連の流れを検討



# 今後のスケジュール

- 1～2月 現地視察

- 京北「合併記念の森」に自生するクロモジ
- 市内唯一の「道の駅」ウッディー京北
- 鴨川の小魚の生息状況
- 佃煮「鷺知らず」の試食アンケート現場などを想定

- 3月 第2回有識者会議

- ※ 現地視察及び活用実証調査の結果を受けて