

# 農林漁業のうごき

京都府 No.174 平成27年 なつ号

## 新商品が続々誕生しています!

### ～京都6次産業プロジェクト～

(6ページに関連記事)



水出しの手摘み碾茶  
「京都宇治碾茶『The Uji』」



「The Uji」試飲会



「京みそ焼鯖寿し」



桂うりエナジードリンク



オール伏見「祝」の日本酒

## 主な内容

特集 1	春の黄綬褒章受章者にさく	2
特集 2	人づくり・組織づくり	3
	・「海の民学舎」始動! ・大切な農地を残すため、「京都府農地中間管理機構」がひと仕事します!	4
特集 3	ものづくり・販路づくり	6
	・産地と企業が連携した新商品の開発を応援します!	6
	・山城産九条ネギ、築地市場に出荷開始!	7
	・黒大豆産地の維持・拡大を目指して ・山の幸を使って地域活性化	7
特集 4	安心・安全づくり	8
	・「京都府有機農業アドバイザー」&「有機農業相談窓口」	8
	・京都府立中丹支援学校で「きょうと食いく先生」の授業!	9
	・食品表示法に関する疑問にお答えします ・京都府農林災害京力隊が発足	9
特集 5	海の京都	10
	・丹後王国「食のみやこ」がオープン!	10
	・京のこだわり畜産物を丹後王国「食のみやこ」で味わう!	11
	・海の京都 丹後うまいもんフェアの開催	
	・海の京都博を、丹後王国「食のみやこ」で開催中!	
シリーズ	第3回 第40回全国育樹祭(平成28年秋)に向けて	12

日本最大のレシピサイト  
クックパッド

# 京都府 公式キッチン OPEN!

## 特集1

## 春の黄綬褒章受章者にきく

平成27年春、京都府で長年農林水産業に従事してこられた方々が黄綬褒章を受章されました。この度受章されたのは小長谷道子さん、谷尻順一さん。各分野のプロフェッショナルである皆さんのこれまでの御苦勞やこれからにける熱い思いなどを語っていただきました。

## 出会ったたくさんの人に育てられて、今の自分がある

おぼせ みちこ  
小長谷 道子さん ~元 宮津市府中きらめきグループ代表~

「農業従事者の半分は女性であるはずなのに、農業社会は男性社会で、女性の意見はなかなか表には出てこなかった。そんな中で、女性にしかな言えないこと、わからないことを、自分がやらなければとの思いで取り組んできた」と、これまでの思いを振り返る小長谷さん。

小長谷さんは、自らも花きや果樹栽培をしながら、地域の女性リーダーとして、地元の農産物を活用して、地元の女性たちと協力して減塩味噌「きらめき味噌」を開発し、減塩による地域の食生活の改善に取り組むほか、地域の女性を代表して女性の声を発信し、女性が積極的に活躍できる場を広げてられました。

「家族の理解を得て、積極的に色々なところに飛び込んでいったお陰で、多くの人に出会うことができ、その都度自分の視野が広がり、育ててもらえた。これからの若い人にも積極的に社会進出して多くの人と出会い、勉強して行って欲しい」と、後進への熱い思いを語っていただきました。



「新しいものが好き。物怖じすることなく新しい世界に飛び込んで、勉強してきた」

## 牛乳屋さん、人を育む商い

たにじり じゅんいち  
谷尻 順一さん ~現 有限会社たにじりや代表取締役社長~

「私は生まれた時から牛乳に携わって育ってきたので、『牛乳（取り巻く環境も含めて）を次の世代に伝えていかなければ』という思いはぶれたことがない。どのように伝えていくかを常に考えてきた」と語る谷尻さん。

谷尻さんは京都府牛乳普及協会会長として、お客様に牛乳・乳製品を売るだけの「販売だけの刈り取り式」にとどまらず、もっと牛乳を消費者に知って好きになってもらうための「下地づくり」を先々代の時代から大切にされてきました。「特に次代を担う若者には、できるだけ良い物を食べて育ててほしいとの願いから、お母さんに牛乳の美味しさ、取り巻く環境、栄養の知識を身につけていただくことが重要」と、保育園・小中学校に出向いて骨密度測定や牛乳を飲んでいただいたり、妊産婦を対象に京の牛乳・京の食材を使った料理やトークショーなどのイベントを開催するなど、時代ごとのニーズに沿った様々な手法により、産地や品質にこだわった牛乳・乳製品を伝える活動を続けてられました。

昨年には息子さん御夫婦が、産地の異なる牛乳の飲み比べができるカフェを京都市内にオープン。「家族の理解や周囲の乳業者の協力があったから、今回の受章がある」と語られました。



「朝2時起床夜10時就寝の毎日でも、最新のニーズを把握するための情報収集は欠かせません」

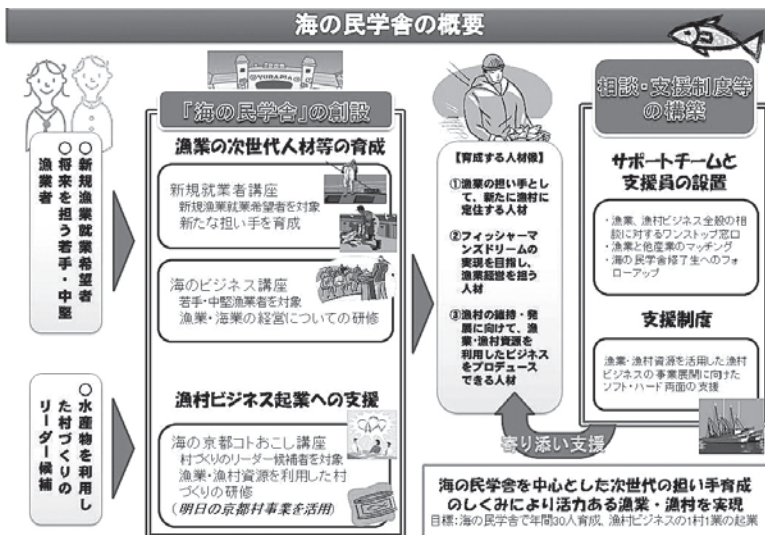
特集2 人づくり・組織づくり

# 「海の民学舎」始動!

## ■「海の民学舎」を中心とした漁業・漁村づくり

農林漁業者の減少や高齢化が進む中、プロの力を身につけた人材の育成が求められています。そこで、豊かで魅力ある京都府の海を守り、将来の漁業や漁村を支える人材の育成拠点として、漁業団体及び地元自治体と京都府が共同して海洋センター（宮津市）内に「海の民学舎」を設立、4月に漁師を目指す第1期生10名を迎え、船出しました。

「海の民学舎」では、漁業就業を目指す若者に対し、「新規就業者講座」をはじめとしたカリキュラムにより、研修から就業・定住までをトータルで支援するとともに、既存の若手・中堅漁業者の経営力向上を目指す「海のビジネス講座」を設け、人材育成を目指します。



## ■一日も早く一人前の漁師に

現在、学舎生が漁業者としての基本的な技術や知識を学ぶ「新規就業者講座」を受講中です。学舎生は、法律や制度に関する座学研修や、各浜での漁業者との意見交換、漁業技術の実習に真剣に取り組み、更に漁師としての経験や暮らしを学んでいきます。2年間の研修を経て、一人一人が新たな漁業の担い手として活躍することが期待されます。



漁業実習 (さざえ漁)



漁村への定住を目指す第1期生達



日々の奮闘ぶりを学舎生自らフェイスブックで発信!

## 特集② 人づくり・組織づくり

### 農地の管理、お困りではありませんか？

## 大切な農地を残すため、「京都府農地中間管理機構」がひと仕事します！

### 1 農地中間管理事業とは？

地域ぐるみで話し合っまとめた農地を、農地中間管理機構が借り受け、農業経営の効率化や規模拡大を進める担い手農家等へ貸し付ける制度です。

京都府では、(公社)京都府農業総合支援センターを農地中間管理機構に指定し、担い手の確保・育成や農地の集積・集約化を推進しています。



### 2 農地中間管理事業の活用メリット

#### (1) 京都府農地中間管理機構がお約束する「5つの安心」

- ① 担い手の協力を得て、お預かりした農地は良い状態で保全します。
- ② 契約の満期が来ればキッチリと農地をお返します。
- ③ 所有者の御意見も踏まえ、市町村等と協力して担い手を決めます。
- ④ 万が一受け手が耕作しない等のトラブルが起きても、別の担い手に貸し付け直すなど、市町村等と協力して解決します。
- ⑤ 農業振興地域内の相続税納税猶予の特例農地もお受けできます。

#### (2) 機構集積協力金制度

以下の要件を満たせば、農地の出し手や地域に協力金を交付します。

	対 象	要 件	単 価 (平成27年度)
地域集積協力金	京力農場プランに基づき、機構にまとめた農地を貸し付けた「地域」	地域内の農地の2割以上の農地が各年の12月末までに機構に貸し付けられること	10aあたり 2万円～ 3万6千円
経営転換協力金	・経営転換等をする農業者 ・リタイアする農業者 など	機構に全ての自作地（10a未満の自作地等を除く）を10年以上貸し付け、かつ機構から担い手に貸し付けられること など	1戸あたり 30～70万円
耕作者集積協力金	機構が借り受けている農地に隣接する農地等を自ら耕作する所有者又は利用権を有している者	対象となる農地を機構に10年以上貸し付け、かつ機構から担い手に貸し付けられること	10aあたり 2万円

### 3 農地を借り受ける基準

- ① 農業振興地域内にある農地等であること。
- ② 機構が公募する担い手の借り受け希望者がいること。
- ③ 貸付希望農地の賃借料が適切であると判断されること。
- ④ 農地中間管理事業により担い手の営農効率が上がると認められること。
- ⑤ 再生不能と判断される遊休農地などでないもの。

#### 4 相談窓口

お問い合わせは、お住まいの市町村又は京都府農地中間管理機構まで

京都府農地中間管理機構（公益社団法人 京都府農業総合支援センター）

TEL 075-417-6868

HP <http://www.agr-k.or.jp/~kyoto-j/farmlbank/>

#### ●これまでの取組実績と今後の取組●

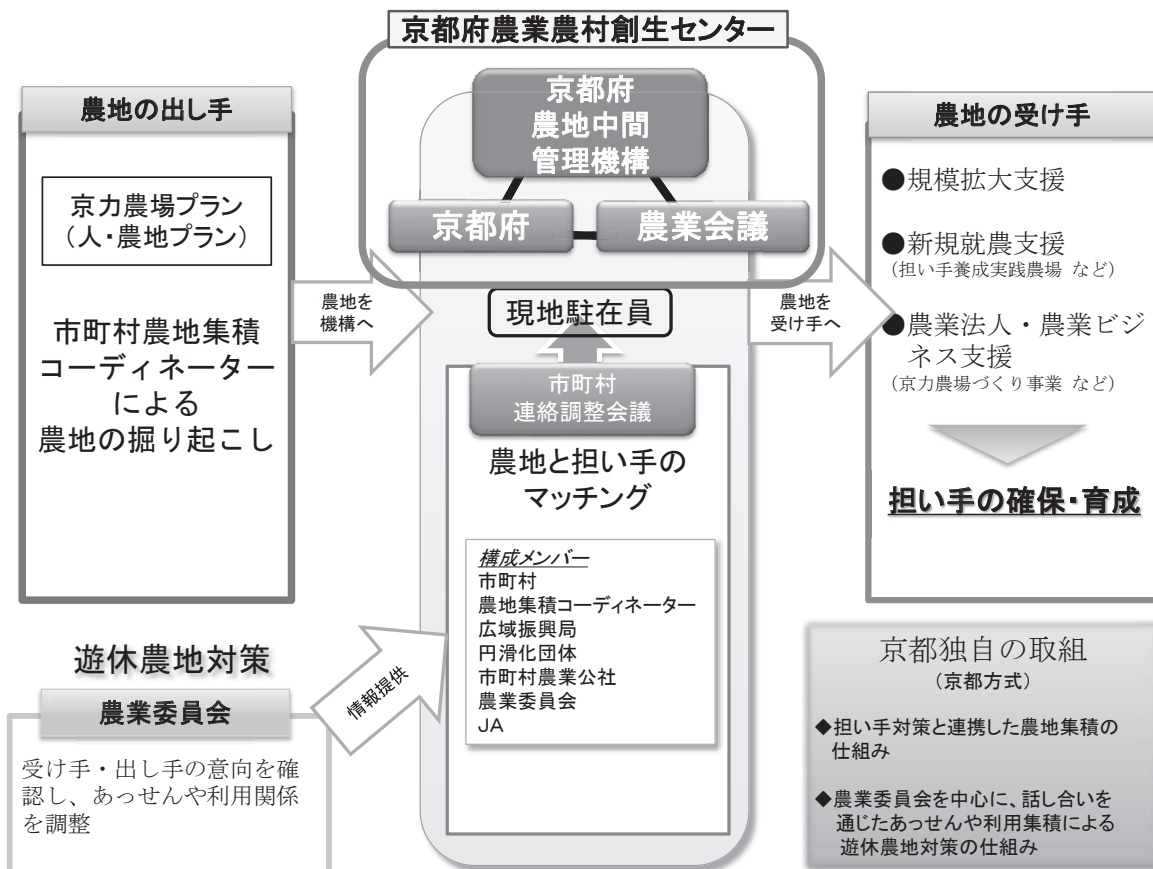
農地中間管理事業は、平成26年度から開始した新しい制度です。

京都府では平成26年7月から事業を開始し、平成27年3月末までに、155.3haの農地を借り受け、そのうち106.4haを貸し付けました。また、農地をまとめて機構に貸し付けた地域や個人に、約4,000万円の機構集積協力金を交付しました。

平成27年度には京都府・（公社）京都府農業総合支援センター（農地中間管理機構）・農業会議による「京都府農業農村創生センター」を設立し、関係機関との連携により、農地中間管理事業を加速的に推進します。

##### ■目標（平成27年度）

- 農地中間管理事業による貸付面積 1,000ha
- 京力農場プラン作成集落 800集落
- 耕作放棄地の解消 50ha



### 特集3 ものづくり・販路づくり

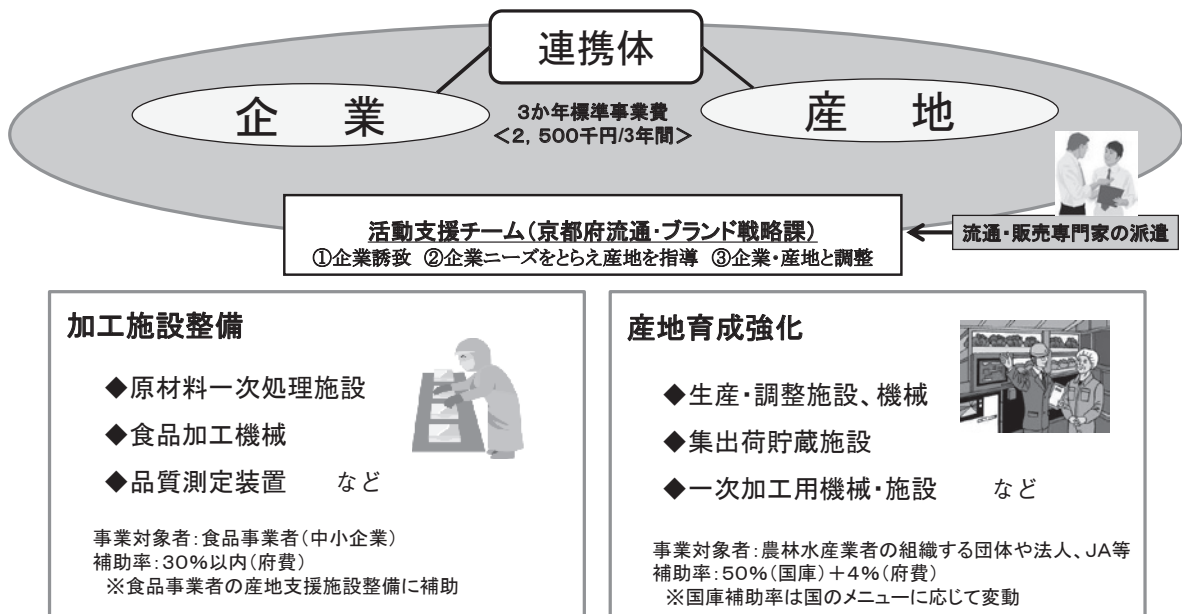
## 産地と企業が連携した新商品の開発を応援します！ ～京都6次産業プロジェクト～

農林水産業の産地が食品製造業や流通業、外食産業等と連携して京都府産農林水産物の流通拡大を目指しています。

これまでに14のプロジェクトが立ち上がり、京都府産農林水産物を使った新商品やサービスの開発が進んでいます。

### 京都6次産業プロジェクト戦略事業パッケージイメージ

～H26からH28までの3年間で30の『プロジェクト』を立ち上げ、加工品市場を新たに90億円拡大～



### ■これまでに開発された主な商品

「京みそ焼鯖寿司」	与謝野町産コシヒカリと大豆を使用した味噌焼鯖寿司
「抹茶入りケール青汁」	製茶技術を応用した新製法による山城産ケール青汁
オール伏見「祝」の日本酒	伏見の農家が作った酒米「祝」と新開発の酵母を用いた日本酒
京都宇治碾茶「The Uji」	山城産手摘み碾茶を独自製法で水出ししてワインボトルに充填した、高級茶飲料
桂うりエナジードリンク	桂うりの機能性に着目して開発した栄養ドリンク

京都府では、農業者の経営発展段階に応じて「小さな経営革新チャレンジ支援事業」「農企業者育成事業」「きょうと農商工連携応援ファンド」などの支援により、農業ビジネス・6次産業化の取組を応援していきます。

京都6次産業プロジェクトについては下記までお問い合わせ下さい。

流通・ブランド戦略課 農業流通・販売戦略担当 TEL: 075-414-4964



## 特集4 安心・安全づくり

# 京都府で有機農業を目指す方に朗報！ 「京都府有機農業アドバイザー」&「有機農業相談窓口」

### ■全国初！有機農業者と普及センターが連携した相談体制

農業改良普及センター（府内7か所）では有機農業相談窓口を設置し、有機JAS認定を受けている経験豊富な有機農業者（京都府有機農業アドバイザー）と連携して、技術や経営に関する御相談をお受けしています。

### ■京都府有機農業アドバイザー

有機農業を目指す方、お力になります！







	(株)播磨園製茶	畑 廣道	(株)丹波西山	梅本 修	(株)エチ工農産
主な対象作物	茶	茶	水稻	野菜	水稻、野菜
普及センター (担当窓口)	山城北	山城南	中丹東	丹後	丹後

#### ●相談内容

- |                              |    |
|------------------------------|----|
| ① 栽培技術：栽培方法、病害虫対策、除草方法、土づくり  | など |
| ② 経 営：経営、マーケティング、営農計画、販路、販売  | など |
| ③ 就 農：有機農業による就業や生活、営農希望地域の環境 | など |

### ■まずは有機農業相談窓口にご相談ください！

各地域の窓口である普及センターが、依頼者（有機農業を目指す方等）の御相談に応じます。より専門的な技術や経営に関する御相談にもお応えできるよう、内容に相応しい京都府有機農業アドバイザーと依頼者をおつなぎします。

#### 有機農業相談窓口（各農業改良普及センター）

京都乙訓	075-315-2906	山城北	0774-62-8686	山城南	0774-72-0237
南 丹	0771-62-0665	中丹東	0773-42-2255	中丹西	0773-22-4901
丹 後	0772-62-4308				



## 京都府立中丹支援学校で「きょうと食いく先生」の授業！

京都府では、五感を使った学習を通じて子どもたちに食の大切さや農林水産業の役割などを伝える「きょうと食いく先生」を派遣しています。

この度、府立中丹支援学校中学部の生徒6名を対象に季節のお菓子「かしわ餅」の調理実習を行いました。郷土料理のお話

もあり、生徒たちはグミの実を見たり柏の葉の香りをかいだりと楽しく学習できました。

今後は、学校で栽培している万願寺とうがらし・黒大豆・人参を使ったオリジナル料理作りを目指します。



お餅は蒸せたかな？



郷土料理の話に興味津々  
(平成27年6月8日)

中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室 総務企画担当 TEL：0773-62-2508

## 食品表示法に関する疑問にお答えします

食品表示に関する法律の規定を一元化する食品表示法の施行（平成27年4月1日）に伴い、アレルギー物質や栄養成分の表示方法等が変更されました。

食の安心・安全推進課では、電話や来庁による表示相談のほか、直売所のみなさん等を対象に講習会を開催し、食品販売の取組を応援しています。

詳しくは、下記までお問い合わせください。



食品表示講習会の様子

食の安心・安全推進課 食の安全担当 TEL：075-414-5654

## ベテランOBがサポート!!～京都府農林災害京力隊が発足～

災害発生時の迅速な対応は、被災地の早期復旧にとってたいへん重要です。

そこで、迅速な現地調査等の初動体制を確保するために、災害対応経験の豊かな農林技術系の京都府退職者（45名）による「京都府農林災害京力隊」が発足しました。大規模災害発生時には、市町村の要請を受け、京力隊員がボランティアで支援する取組がスタートします。

近年、府内では豪雨等の大規模災害が多発していますが、今後も市町村と連携し、府民生活の安心・安全を守ります。



農林水産部長から隊員登録証を交付  
(平成27年6月10日)

農村振興課 計画基盤担当 TEL：075-414-5048  
森林保全課 森林土木担当 TEL：075-414-5028

特集5 海の京都



丹後王国「食のみやこ」がオープン!

海の京都

平成27年4月19日(日)、「丹後あじわいの郷」が「丹後王国『食のみやこ』」として生まれ変わりました。

- ①丹後食材をふんだんに使ったレストランで本物の「食」を提供する
- ②丹後食材を使ったオリジナル特産品開発（6次産業化）や「食」に関わる人材育成（4次産業）を行う10次産業化拠点とする
- ③園全体を入園無料の「道の駅」化（西日本最大級）し、丹後地域の総合観光拠点とする

これらの3つの新たなコンセプトで展開してまいります。

地元の農家や企業が出店し、自慢の料理や特産品でみなさんの御来園をお待ちしております。



オープニング式典での鏡割  
(平成27年4月19日)

丹後の地で、海の京都が誇る本物の食文化を楽しんでみませんか？

メインゲートで丹後七姫がお出迎え



フードコート「七姫殿」で海の幸を御堪能いただけます



イルミネーションは毎日点灯中！  
7月18日からさらにバージョンアップ



愛菜館(農産物直売所)  
丹後の農家から直送のとれたて新鮮野菜が勢揃い



Gracia (グラシア)  
その日に仕入れた魚介を最高の形のお料理として御提供する地中海式タンゴ料理レストラン



丹後茶寮(福喜農園株)  
京丹後産のお茶や、丹後野村牧場自慢のアイスクリームが楽しめる和カフェ



京つけもの西利 風土食品  
丹後の名産「へしこ」を使ったお漬物は、ここでしか買えない逸品



山と海 with 日本海牧場  
熟成肉ステーキや丹後の新鮮野菜等を楽しめるレストラン

## 京のこだわり畜産物を 丹後王国「食のみやこ」で味わう！

丹後王国「食のみやこ」に、「京のこだわり畜産物生産農場」の直営店やチーズ工房がオープン。

丹後野村牧場のミルクで作るアイスクリームは園内の「丹後茶寮」で、チーズは「丹後匠庵」でお求めになれます。チーズ工房は外から見学可能！

また、農林水産大臣賞の受賞歴をもつ日吉ファーム直営の「トン'sキッチン」では、自慢の「京丹波高原豚」のバーベキューが楽しめます。

丹後王国「食のみやこ」で、京都のこだわり畜産物を御賞味下さい。



日吉ファームの  
トン'sキッチン



丹後野村牧場の野村さん

畜産課 畜産振興担当 TEL：075-414-4981

## 海の京都 丹後うまいもんフェアの開催

平成27年6月26日（金）から30日（火）までの5日間、イオンモール京都桂川にとって初の本格的催事となる「海の京都・丹後うまいもんフェア」が開催されました。

期間中は、琴引メロンなどのフルーツや丹後産コシヒカリ、新鮮な魚から、丹後ばら寿しなどの加工品まで「丹後のうまいもん」が大集合。連日多くのお客様で賑わい、丹後の美味しい食のPR・販売をすることができました。

「丹後に行ってみたくなった」「“海の京都”を初めて知った」などの声もいただき、「海の京都」の魅力発信につながりました。



「丹後のうまいもん」に集まる人たち  
(平成27年6月28日)

丹後広域振興局 農林商工部 企画調整室 農業振興担当 TEL：0772-62-4305



## 海の京都博を、丹後王国「食のみやこ」で開催中！

8月16日(日)	夏の「月例祭」
8月30日(日)	丹後半島ラリー（園内のギャラリーステージからラリーカーの疾走を観覧できます）
9月20日(日)	京もの祭～ええもん市
10月18日(日)	食と文化の祭典
11月15日(日)	秋の「月例祭」

平成27年7月18日(土)の京都縦貫自動車道の全線開通に合わせて、地域の力を結集し、歴史文化、海の魅力、まちの魅力、農林水産業などを旅の楽しみとして全国に発信する大博覧会「海の京都博」を府北部の各地で開催しています。丹後王国「食のみやこ」でも数々のイベントを開催し、夏から秋にかけて「海の京都」を盛り上げます。

経営支援・担い手育成課 新規就業・人材育成担当 TEL：075-414-4902

シリーズ 第3回

第40回全国育樹祭(平成28年秋)に向けて



キックオフイベントで育樹祭を体感しよう

全国育樹祭の開催まであと1年。大会の気運を高めるため、府内各地でキックオフイベントが開催されます。この機会に、もっと森の文化に親しみませんか?!

この秋、あなたも  
森の人になる!!

**9月27日** 育樹祭 in 宇治&国民参加の森林づくりシンポジウム(太陽ヶ丘、宇治市文化センター)  
育樹祭のお手入れ会場周辺での育樹体験・ウォークラリーや、モデルフォレスト運動をはじめ幅広い人々が関わる森林づくりを考えるシンポジウムを開催

**10月4日・10月18日**

丹波広域基幹林道  
ウォーキング

林道ウォーキングや林道沿線でのクイズラリーなどで豊かな自然を満喫した後、木工や餅つきなどを体験



**10月~11月**

モデルフォレスト DAY

府内に広がるモデルフォレストの森、誰でも参加できる府民の森づくり



**10月25日**

育樹祭 in 南丹  
(府民の森ひよし)

高性能林業機械を間近に見られるほか、育樹活動、木工体験など森に触れる行事が盛りだくさん



物産品販売や、フリーマーケットも!

モデルフォレスト・全国育樹祭推進課 育樹祭事業担当 TEL: 075-414-5013

広告

**Acacia Farm**  
京都丹後 野村牧場 アケシアファーム

毎朝搾りたての生乳や、京丹後産の食材を使用して作るアイスクリームや牧場プリンなどの製造販売をしております

京丹後の自然がギュッと詰め込まれたアイスクリームを、ご自宅でもお楽しみいただけます  
<http://www.acacishop.jp/>

京丹後の自然を満喫できる店舗にもお越しください  
網野本店: 京都府京丹後市網野町小浜24-1  
TEL: 0772-72-5588  
営業時間: 10:00~17:00 (定休日: 水曜日)  
◆アクセス◆  
最寄駅: 網野駅(北近畿タンゴ鉄道・KTR)  
\*網野駅より車で10分

広告

宇治茶本来の味をスマートに  
ボトル入り宇治茶飲料  
「京都宇治てん茶 The Uji」

【内容量】750ml  
【定価】5,500円(税別)

京都府産手摘みてん茶を水でじっくり抽出することでデリケートな味わいが実現しました。  
本物の宇治茶のおいしさを多くの方にお届けします。  
お求めは、JA京都やましろまでお問い合わせ下さい。

JA 京都やましろ 〒610-0255 京都府綴喜郡宇治田原町郷之口中林 12  
Tel.0120-2005-30 Fax0774-88-5800  
茶業部加工販売課 <http://www.ujicha-navi.com>

▶ 広告について 京都府においては、府民の皆様からお預かりしている大切な府有資産等(ホームページ、印刷物、施設等)を有効活用して得られた収入を、府の政策実現に活用し、府民満足の向上を図るため、平成19年12月から広告事業に取り組んでいます。本冊子についてもホームページを通じた公募を行い、応募いただいた民間企業等の広告を本冊子に掲載しております。

発行/平成27年7月

編集/〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 京都府農林水産部農政課 TEL: 075-414-4946 E-mail: nosei@pref.kyoto.lg.jp

世界人権宣言65周年キャンペーン「お互い支え合うことの大切さ」をイメージした人権啓発イメージソング「世界がひとつの家族のように」ができました。歌い広め、「いま、わたしたちにできること」を考えてみませんか  
公式ホームページ <http://www.jinendo.co.jp/sekaigahitotsunokazoku/>