

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成24年3月
 〒627-8570
 京都府京丹後市峰山町丹波855
 京都府丹後広域振興局農林商工部
 丹後農業改良普及センター
 電話0772-62-4308
 FAX0772-62-5894
<http://www.pref.kyoto.jp/tango/no-tango-nokai/index.html>
 e-mail: tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp
 第16号

～与謝野町～

京の豆っこ部会員が全員エコファーマーに認定されました!



浅水代かき



大豆栽培

「京の豆っこ米」エコファーマー認定証交付式



研修会



循環農業

与謝野町の「京の豆っこ米生産部会」(64名)では、今年度会員全員がエコファーマーに認定されました。これほどの大所帯の生産組合が全員エコファーマーを取得したのは、管内はもとより京都府内でも先進的な取り組みです。「京の豆っこ米」は、100%有機質の「京の豆っこ肥料」で栽培されたお米(コシヒカリ)です。生産者は化学農薬を慣行の半分以下に削減し、「阿蘇海」を汚さないように「浅水代かき」に取り組むなど、安心安全で環境にやさしい栽培方法を実践しています。

普及センターでは青空教室や研修会、エコファーマーの取得支援など、今後も「京の豆っこ米」の生産を支援していきます。



丹後産コシヒカリ 『特A』復帰！

丹後産コシヒカリは、味と粘りが高く評価され、平成23年産米の食味ランキングで通算9回目の特A評価を獲得しました。皆さん、おめでとうございます。記念すべき10回目の獲得に向けて、24年作もガンバリましょう。

そのためにも、是非、生育診断によって良食味米を生産する技術の導入を検討してみませんか。

生育診断で穂肥量を決定して、 良食味米生産を実現しましょう！

おいしいお米は、米粒中の「タンパク質含有率が低い」ことが分かっています。

2回の穂肥のうち、1回目の穂肥量を増減することによって、コシヒカリのタンパク質含有率を制御する技術が、研究所の現地試験で実証されました。

この技術を活用すれば、良食味米の指標ともいわれるタンパク質含有率6.5%以下のお米を収穫することができます。

適正な1回目の穂肥量を求めるには、イネの生育調査による「生育診断」を行うことが必要ですが、この方法を24年度に普及する機会を持ちたいと思っています。

技術の詳細については、普及センターに是非お問い合わせください。

丹後産コシヒカリ
イメージキャラクター
「こしたん」



現地実証ほを設けて、調査・実習・検討会を開催



実証農家と研修会を開催

平成23年度トピックス

小学生を対象としたお茶の食育活動を展開

京丹後市内の小学校3校の児童37名を対象に、「私たち、僕たちのお茶を作って飲もう!」と題し、ホットプレートを使った簡易製茶で、できたてのお茶を味わい、お茶に親しむ食育活動を行いました。



ホットプレート製茶を行う児童たち

地元温泉旅館とタイアップした茶摘み体験ツアー

地元温泉旅館と京丹後製茶(株)がタイアップし、一般消費者を対象とした「茶摘み体験ツアー」を開催しました。5月末～7月上旬にかけて京阪神から320名の参加がありました。お茶の摘み取りや工場見学のほか、ホットプレートでの製茶を体験したのち、丹後産茶を使用した懐石料理に舌鼓を打ちました。



ホットプレート製茶実演

起業家セミナーを実施しました!

当普及センター初の試みとして「目指せ! 起業家スタートアップ支援セミナー」を実施しました。起業家を目指す生産者の方たちが具体的なイメージを持てるように先進的な取組みの紹介や現地視察、マーケティングやインターネット販売の講演など、4回にわたって開催しました。参加者からは「今後の地域おこしのためのヒントになった」、「自分で農産物や加工品を販売していく気持ちが高まった」などの感想をいただきました。



酪農からアイスクリーム事業へと拡大された経験をお話する野村拓也さん

VS カラス・サル

丹後果樹研究同志会では、鉄製パイプを骨組みにしたカラス捕獲檻を作成・設置しました。7月から4か月間の稼働期間で117羽のカラスを捕獲し、周辺農家からはカラスの被害が減少したと、好評を得ています。



完成したカラス捕獲檻と丹後果樹研究同志会

また、伊根町の小豆ほ場では、サルによる被害防止対策として「電落君」を設置し、高い効果が認められました。

久美浜町甲坂地区、龍谷大学との共援活動継続

久美浜町甲坂地区では、「ふるさと共援活動推進事業」(平成20～22年度)終了後も龍谷大学と第2次活動協定書を取り交わし、地域資源を活用した特産品づくりに、大学生の若い力と知恵をかりて意欲的に取り組んでいます。



学生といっしょに小豆の選別

小ギク・新規栽培者確保の取組み

盆花の小ギクは、ここ数年、出荷量の減少により、市場価格の高値が続いています。普及センターでは、JA京都と協力して新規栽培者の募集や、苗の斡旋、育苗方法の普及などを行った結果、23年度には7名の新規栽培者が誕生しました。



良質苗の確保に向け育苗研修会を実施

京都府農山漁村伝承技能登録に
10名の方を登録しました。

京都府の農山漁村には、豊かな経験と実践により磨かれてきた伝統的な生産・生活技能が数多くあります。このような優れた生産・生活技能を次世代に継承していくため、下記の方々の技能を「京都府農山漁村伝承技能」として登録しました。

梅本	花枝	宮津市	餅加工
中村	喜代乃	宮津市	餅加工
平野	八重乃	宮津市	シソ加工
松田	一郎	宮津市	ゴボウ栽培
谷川	美代子	京丹後市	漬け物加工
徳田	徳治	京丹後市	ケイトウ栽培
小中	彰雄	伊根町	施設園芸(野菜)
和田	稔	伊根町	小豆栽培(薦池大納言)
市田	純子	与謝野町	米こうじ、みそづくり
山崎	保	与謝野町	ころ柿加工



平成23年秋の褒章で
野木 武さんが黄綬褒章(業務精励 農業)

地域資源(カニ殻、カキ殻、米ぬか、粕殻等)を有効利用し、化学肥料や化学農薬の低減はもとよりアイガモ農法や化学農薬不使用栽培にも取り組



まれるなど、環境に配慮した地域循環型農業の先駆者として活躍をされ、その功績が評価されました。

新しい農業士さんが認定されました。

農業士は、京都府知事から認定され、農村のリーダーとして地域農業の活性化や後継者育成など地域の発展のため御尽力いただいています。今年は指導農業士として小幡恵津男さん(京丹後市大宮町)が認定されました。



退任される農業士さんお疲れ様でした。

長年御活躍いただいた指導農業士の白須定義さん(与謝野町)と女性農業士の和田房子さん(京丹後市久美浜町)が退任されました。



「環境にやさしいコンクール」で
エチ工農産が知事賞を受賞



機械除草で雑草対策

平成23年度「京都府環境にやさしいコンクール」において、京丹後市久美浜町の株式会社エチ工農産が最高賞の京都府知事賞を受賞され、さらに全国の「第17回環境保

全型農業推進コンクール」では優秀賞に輝けました。

エチ工農産の環境にやさしい農業の取組みは、「家で取れた米ぬかや粕殻を捨てずに堆肥や肥料として使いたい。」という思いから始まりました。現在では野菜、水稲は全て特別栽培農産物として生産され、水稲栽培の一部は有機JAS認定を受けられました。

また、特別栽培米生産を集落全体の取組みに広められるなど、地域貢献も含め総合的に評価されました。

京都「丹後・食の王国」便

大豆とじゃこのあめ煮

豆のタンパク質、じゃこのカルシウムが豊富で健康的な常備菜としていかがですか。

材料・分量

大豆(乾燥)	1カップ
じゃこ	50g
片栗粉	大さじ1 1/2
砂糖	大さじ5
しょうゆ	80cc
揚げ油	

作り方

- ① 大豆はよく洗って、一昼夜、水につける。(完全にふくれるまで)
- ② 大豆に片栗粉をまぶし、170度の油でからりと揚げる。
- ③ じゃこを素揚げする。
- ④ 鍋に砂糖としょうゆを入れ煮立てて、大きな泡になったとき、②③を入れ、からめる。

