農業会議の現地推進役が地域の取り組みを応援

活動日数の増加に対応
条例改正で委員報酬を改定
八幡市





農業委員・推進委員、担い手農家、農家実行組合役員が参加する地区連絡会議

改正農業経営基盤強化促進法が昨年4月に施行され、地域計画策定に向けた耕作者の把握や目標地図の素案作成など、農業委員会の活動日数が大幅に増加した。農業委員会をあげて農地利用最適化活動に取り組んできた八幡市では、委員の業務量増加に見合う報酬に改善する必要があると判断し、このほど市条例を改正して、農業委員と農地利用最適化推進委員の報酬を引き上げた。

その結果、八幡市では本年度から農業委員と推進委員の報酬が京田辺市や宇治市と同額の年40万2千円に改善され、「早く近隣市と同様に委員報酬を引き上げてほしい」という委員全員の強い要望が実現した。

新メンバー迎え活動

「地域計画」策定など各地域の取り組みを推進するため、京都府農業会議の「現地推進役」（右チラシ）が新メンバーで現場の活動を支援する。

新たな推進役（担当地域）は、岡本泉（京都市・向日市・長岡京市・大山崎町）、石川久仁洋（笠置町・南山城村）、大橋善之（舞鶴市）、太田雅也（京丹後市）、堀野康平（全域、農地整備を担当）の5人。

農業委員会の「地区連絡会議（＝地区連）」に参画し、農業委員・農地利用最適化推進委員とともに、担い手農家や地域リーダー、関係機関と協力して取り組みを推進する。



農業委員会の元事務局長や京都府の元職員など、経験豊富な60～70代で構成

京都府農林水産技術センター ほっとニュース

良食味米「京式部」の最適な栽培方法を確立　農林センター

農林センターは、京都府独自の水稲品種「京式部」の安定生産に適した栽培方法を確立した。

「京式部」は、耐暑性と食味に優れた水稲新品種で、夏の高温による品質低下や産地間競争に対応するため京都府が農研機構と共同開発した。

農林センターでは、「京式部」の特性を最大限発揮するため、移植時期、栽植密度、施肥体系、収穫時期が収量や品質に及ぼす影響を調査した。

その結果、5月下旬に移植し、1平方メートルに18・5株以下で疎植、基肥・中間追肥・穂肥3回で窒素成分計10アール当たり9キロ、黄化籾率80％前後で収穫すると最も高品質で安定生産できることがわかった。

現在、この栽培方法に基づく栽培暦を普及するとともに、省力的な一発型肥料の開発や5月上中旬植えの栽培技術確立に向けた試験を行っている。

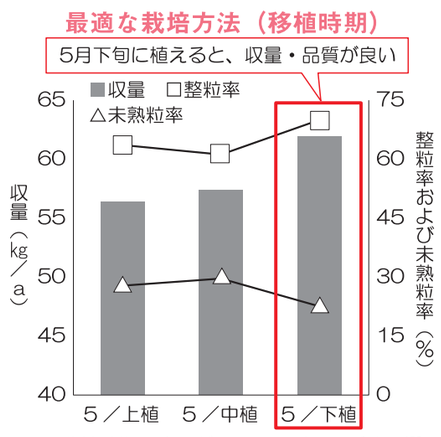


図　移植時期の違いが収量・品質に及ぼす影響
※栽培技術開発部（亀岡市）・丹後農研（京丹後市）の2020-2022データを平均

「大山崎町いきいき朝市」会長に就任
小山農園　小山 悦弘さん



スナップエンドウを栽培する小山さん

大山崎町いきいき朝市実行委員会の会長に今春就任した小山農園の小山悦弘さん（45）。特産たけのこや新鮮な季節の野菜を朝市で直売するほか、地元のスーパーや飲食店などに出荷している。

家族3人で約30種類の野菜を生産する小山農園では、近年の気候変動や猛暑に対応するため、「夏野菜の栽培時期をずらすなど、高温障害が出ないように工夫している」といい、地元の消費者や取引先を大切にした〝地域に根ざした経営〟を心がけている。

「家族で農園に来た子どもが、おいしい野菜を食べて、農業に興味を持ってくれたらうれしい」と笑顔で話す小山さん。地域農業をけん引する若いリーダーとして、今後も一層の活躍が期待される。

◆小山農園では、公式インスタグラムで収穫や販売の情報を発信している。（ID：@farm_koyama）

（大山崎町農業委員会）

農deきらきら

城陽市　萩本農園　萩本 卓也さん



いちじくを販売する萩本さん

完熟いちじくの魅力をPR

城陽市（観音堂地区）でいちじく、万願寺とうがらしを栽培する青年農業士の萩本卓也さん（38）。城陽いちじくマルシェの一員として、城陽のいちじくをPRするため、鴻ノ巣山運動公園（ロゴスランド）などでの直売に力を入れている。

「来場客から城陽の完熟いちじくはおいしいと言われるのがうれしい。今後も直売イベントで城陽の農業の魅力を発信していきたい」と元気に話す。

卓也さんは、父の指導を受けながら栽培技術を磨き、将来を見据えた生産性向上に励んでいる。

万願寺とうがらしは、反収を上げるためスマートフォンでハウス内の温度管理を行い、温度調節にかかる時間を短縮。今後は、自動かん水を利用した液肥の追肥作業の軽減にも取り組み、さらなる労働時間の短縮をめざしている。

「農業者の高齢化に伴い、農地の保全と有効利用が課題になる。若い世代の農業者仲間たちと、城陽農業の将来像を考えていきたい」と熱く語る。

（城陽市農業委員会）

つないで発信
女性委員が〝つないで発信〟
加工部会で地産地消と規格外の野菜活用を推進



「くみやま味噌」「とまとけちゃっぷ」「なすの佃煮」などの商品を紹介する石塚委員

久御山町で夫と共に農業を継いで30年になります。水稲のほか、ハウスでコマツナ、夏は露地でナスも栽培しています。野菜作りに勤しむ中で、食育への関心が高まり、14年前からJA女性部で活動しています。

女性部の加工部会では、久御山町産ヒノヒカリの麹を使った味噌を手作りして、直売所や催事で販売したり、町内の学校給食用に供給するなど、地産地消に取り組んでいます。

近年は、廃棄野菜をなくすために、規格外の野菜を使った「とまとけちゃっぷ」や「なすの佃煮」なども加工・販売しています。

これからもイベントなどで久御山町の野菜や農産物の魅力を広く発信していきたいと思います。

（久御山町農業委員会・石塚加津美委員）

京都
京都府支局
京都府農業会議
京都市上京区出水通油小路東入丁子風呂町104-2
府庁西別館内
075・441・3660