



トマトを作っている ビニールハウス

トマトに含まれるリコピンは抗酸化作用や、抗がん作用があることが分かっています。1世帯当たりの年間支出金額が野菜の中で最も多いのは、トマトです。

せいか

も く じ

| | |
|--------------------|---|
| 農業体験学習を実施…………… | 2 |
| 万願寺とうがらし農家養成塾…………… | 2 |
| 農業者年金に加入しよう…………… | 2 |
| 楽農体験ツアー…………… | 3 |
| せいか農業塾第4期生始動…………… | 3 |
| 特産品開発…………… | 3 |
| ここに「この人」…………… | 4 |
| 料理アラカルト…………… | 4 |
| 全国農業新聞…………… | 4 |
| 編集後記…………… | 4 |

農業委員会だより 36号

2012年8月
編集発行／精華町農業委員会
〒619-0285 京都府相楽郡精華町南稲八妻北尻70
TEL：0774-95-1903



トマト栽培作業

農業委員が小・中学校等で 農業体験学習を実施

農業委員会は、町内小学校5校、中学校3校、南山城支援学校の各学校に手分けして、米作りや、季節の野菜作りを実際に体験する農業体験学習を行っています。子どもたちは農業委員の実演を見ながら、苗を植え付けて



いきました。

各学校で、農業体験学習の結果、収穫した作物を自分たちで料理し、給食等で味わっています。この体験を通して、農業の大切さ、自然食品とのかかわりに関心を持ってもらう目的で実施しています。



万願寺農家養成塾 開講

万願寺とうがらしは、新たな担い手の確保が大きな問題となっています。山城地域の都市近郊としての立地条件等を活かし、農業に就きたいと希望する都市住民が新たな担い手として期待されています。そこで、やましろ地域の万願寺とうがらしの新たな担い手確保を図るため、5月23日、万願寺とうがらし農家養成塾が開講されま

した。1期生となる今年は、14名が塾生として入塾し、1年間学びます。塾生は開講式の後、第1回目の講習で、注意事項等の説明を受け、現地を確認しました。塾生は、これから1年間、万願寺とうがらし農家指導員の今西和男さんのハウスで整枝や収穫等を見学し、栽培に必要な実践的な知識・技術の習得を目指します。

～農業者年金に加入しよう～

加入要件

- ①国民年金の第1号被保険者
- ②年間60日以上農業に従事
- ③60歳未満である

農業者年金の5つのメリット

1. 積立方式で、安定した財政運営
2. 認定農業者には保険料の助成
3. 保険料は自由に選択
4. 税制面でも大きな優遇
5. 80歳までの保証がついた終身年金





楽農体験

平成24年6月9日(土)、乾谷ファミリー農園と山田荘農場づくり協議会の共催で、「楽農体験ツアー(田植え体験)」が開催されました。

この取り組みは、遊休農地の活用と都市農村交流を目的として、平成5年から始められたもので、

今年で20回目を数えます。天気は、あいにくの曇空でしたが、一般募集による参加者は、裸足で田んぼへ入り、初めての田んぼの泥の感触に戸惑いながらも苗を植えていきました。

その後、サツマイモの苗の植付の作業を行い、また子供たちは、田んぼ周辺の生き物を探し、カエルやアメンボ、蝶を見つけるたびに歓声を上げていました。

せいか農業塾 第4期生始動

せいか農業塾は農業ボランティアの有志で、平成21年10月に開講いたしました。塾長に中谷幸孝さんを迎え、土づくりから収穫までの農業技術の基礎の習得を目指し、2年間学びます。今年度は第4期生が入塾し、塾生30名とスタッフで活動しています。耕作放棄地や担い手不足を解消することに期待されています。

《塾生の声》

私は4月に入塾し、家族4人で参加しています。普段、なかなか土に触れる機会がありませんが、子供たちは手を泥んこにしなが

種まきや、水遣りを手伝い、野菜の成長を楽しみにしています。ピーマンの花が咲いたことなど、発見したことをうれしそうに話してくれます。せいか農業塾に参加して、農家の方のご苦労を知り、自分たちで安心・安全な野菜を作る喜び、子どもたちの食育にも役立っています。



特産品開発

塩麴は、江戸時代の文献にも記載されている伝統食品ですが、今新たに全国でブームとなっています。

「華工房」を中心に活動する精華町特産品開発連絡協議会の味噌部会では、味噌作りの時にも使用する麴を使い、塩麴や米麴といった新商品を昨年より製造販売しています。

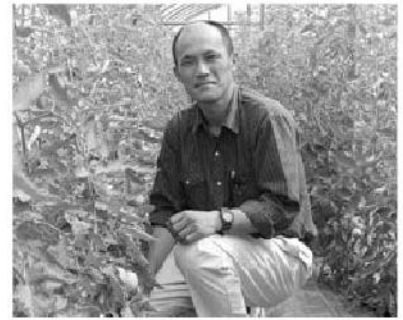
味噌部会の塩麴は、精華町産の米から作られており、JA直売所で販売され、人気商品となりました。浅漬けや魚・肉などの漬けたれ、様々な料理の味付けなど多くの場面で活躍する万能調味料です。

現在は、味噌作りの時期ではないため、塩麴も店頭には並んでいませんが、10月末頃から再び直売所に並ぶ予定です。その時には、是非お買い求めいただき、手軽で美味しくて体にも良い万能調味料を味わってください。



ここに「この人」

中川 高志さん



耕作面積
田「水稲」 78a
畑「トマト栽培」 11a

Q サラリーマンを辞めて、農業を始められたきっかけは何ですか？

A 退職して、農業法人に就職するつもりでしたが、家が農家で、いつかは農業を継ごうと思っていたこともあり、やるのであれば、農業大学に行つて基礎を学んで農業を始めようと思いました。

Q 精華町でハウス栽培というと、万願寺とうがらしや萓が多いですが、どうしてトマトを選ばれたのですか？

A 農業大学では、多数の野菜を一通り学びましたが、トマトが一番合っていました。また、大玉のトマトは栽培が難しいですが、難しいからこそ挑戦することで、技術を磨けると考えたからです。

Q 今後、主にトマト栽培を考えておられるのですか？

A はい。「トマトのおっちゃん」と呼ばれるくらいトマトで頑張っていきたいと思っています。今後の夢は何ですか？

A 菱田の田園風景が好きなので、この景色を守っていききたいです。また、地域の担い手として頑張りたいと考えています。

農業経営とくらしに役立つ

全国農業新聞

を購読しませんか！

毎週金曜日発行
購読料 1ヵ月
600円

申し込みは
農業委員会事務局へ
☎95-1903

地方版には、身近な情報が満載。

農業経営とくらしがさらに充実します。



料理アラクルト

夏野菜 たっぷりそうめん と 豆腐の和風サラダ



材料

(2人分)

そうめん…… 50g (1束)
豆腐……… 100g (1/3丁)
レタス……… 20g
きゅうり…… 80g
赤玉ねぎ…… 100g
トマト……… 50g
ゆで卵……… 60g
みょうが…… 2g (1個)
青しそ……… 2g (2枚)

(和風つゆ)

だし汁……60cc
みりん……18g
(大きじ1)
しょうゆ…18g
(大きじ1)

花かつお
いりごま
きざみのり } 適量

作り方

- ①レタスは洗って切っておく。
- ②きゅうり、みょうが、青しそは千切り、赤玉ねぎは薄くスライスしておく。豆腐はさいの目に切る。トマト、ゆで卵も適当な大きさに切っておく。
- ③そうめんをゆですぎないようにゆでる。
- ④器にレタスをしき、そうめん、豆腐、きゅうり、赤玉ねぎ、みょうが、青しその順で盛り付ける。(かつお、ごま、のりはお好みで)
- ⑤トマト、ゆで卵を飾り付け、和風つゆをかける。

編集後記

外に目を移せば青田が広がり、秋の収穫まで何事もなく順調に育つことを祈るばかりです。

さて、美しい自然のもとで人々が支え合い、心豊かに暮らし続ける営みを育むためには、農業者をはじめとした関係者が力を合わせて、この国のかたちに合った農業の構造改革を着実に進め、その過程でしっかりと農地を守って、おいしくて安全・安心な農産物を生産・供給し続けることが前提です。不断の努力のもと“豊かな国日本”を作っていきましょう。

広報編集委員一同