



中学生が職業体験にやってきた!!!

5月15日から17日にかけて、精華西中学校の生徒が職業体験を行った。この体験は、働くことの意義や仕事の大切さを理解すること、地域で働く人々の素晴らしさを知ること、コミュニケーション能力を育成することを目的としている。

今年は、2年生259名が64か所の職場に分かれて職業体験を行った。このうち9名は花き部会で、農家の指導の下、肥料まき等を体験した。

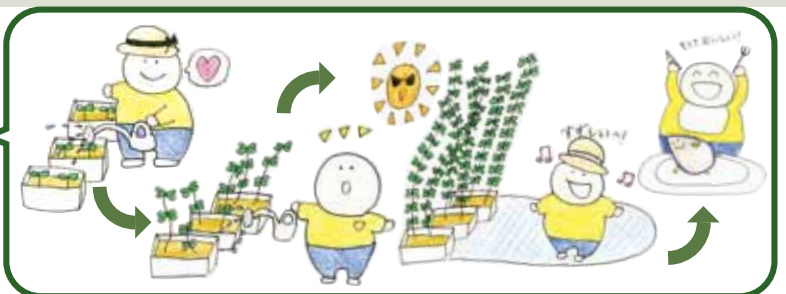
参加した中学生は、「農家は、なりたい職業の1つ。自分で作ったものを食べることができるなんて、かっこいい。」と、農業に興味を持っていた。

も

く

じ

- ▼ここに「この人」…………… P2
乾谷ファミリー農園の利用者にインタビュー
- ▼洛いも～おいしい緑のカーテン～ …… P2
涼しくておいしい洛いもって知っていますか？
- ▼農業用廃ビニール制度 …… P2
- ▼農業委員おすすめの風景 …… P3
松尾委員おすすめ!!収穫時期の田園風景を紹介
- ▼農業者年金に加入しよう …… P3
- ▼稲植神社のぎおんさん …… P3
精華町にも祇園祭りがあるんです
- ▼特産品開発 …… P3
一石二鳥の玉ねぎジャムを紹介



- ▼伏見甘長とうがらし…………… P4
作ろう プランターで作ってみよう
食べよう マリネのレシピを紹介
- ▼全国農業新聞…………… P4
- ▼農業委員のひとりごと…………… P4
精華町農業の将来を考える

「洛いも」

おいしい緑のカーテン



精華町と京都府立大学による産学公連携事業として誕生した「洛いも」は、京都市役所や保育所等で緑のカーテンとして育てられている。この洛いもは、京都府立大学が系統を選別・保管して特別の種芋から育てられた南方系ヤマイモの一種「ダイシヨ」を、大学発のブランド品「洛いも」として普及させることになり、技術移転を行った。5月17日に第1号苗の授与式が行われ、緑のカーテンとして、6月3日に役場に植えられた。大きなハ-



6月3日に植えられた洛いも(右)
9月初旬の洛いもの様子(下)



ト形の葉を持ち、つるが最大10mにも伸びるため、節電対策として注目されている。また、いもは畑で1個最大5kg、プランターでは最大2kgに育つ。長芋より粘りが強く、くせのないほのかな甘みがあるのが特徴で、とろろやお好み焼きのつなぎ等に使用される。町内では、J A京都やましの精華町花き部会が苗を育成・販売した。今後、地域の特産化をめざす。

「ふたご」



乾谷ファミリー農園利用者
谷川 幸春さん

Q. 乾谷ファミリー農園で、野菜作りを始めたきっかけは何ですか？

A. 会社を退職し、何かをしたいと思い探している中、乾谷ファミリー農園の看板が見え、興味を持ちました。作り始めて6年になりますが、ほぼ毎日来ています。

Q. どれくらいの規模で作っているのですか？

A. 4区画、60㎡を借りています。

Q. 主に何を作っているのですか？

A. トマト、なす、きゅうり等、様々な種類を作っています。

Q. 収穫した野菜はどう使われているのですか？

A. 家ですべては食べきれないので、以前に働いていた会社の人にあげたりしています。おいしく食べてもらえると、作る喜びを感じます。

農業用廃ビニールの処理に補助金が出ます

農業者が使用した農業用廃ビニールの適正な処理を推進するため、排出に要した処理経費に対し、補助金を交付しています。

対象者

- ①町内に住所を有し、農業を営む者
- ②町内農業者により構成される生産組合又は団体等

対象となる経費

- ①京都やましろ農協精華町支店が行う廃ビニール等を回収した際に係る経費
- ②農業者及び農業生産団体が扱う廃ビニール等を処分する際にかかる経費

補助金の交付額は10円/kg以下で、毎年1月から2月末日の間に交付申請が必要です。①については、JAが一括して受け付けるため、交付申請は必要ありません。詳しくは、役場産業振興課(TEL95-1903)まで。



Q. 今後も野菜作りを続けていけるのですか？

A. 乾谷ファミリー農園は、空気も良く、環境も良いので、少しでも汗をかいて、気持ちよく、楽しく健康づくりをしていきたいです。体の続く限りは、続けたいと思っています。

～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

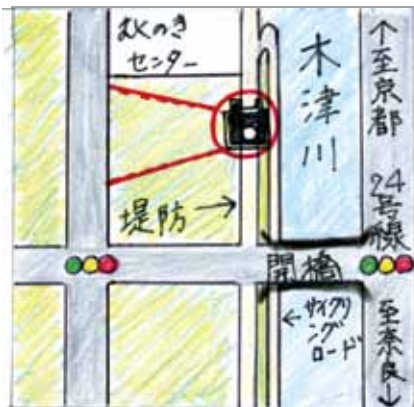
- ①積み立て方式で、安定した財政運営
- ②認定農業者には保険料の助成
- ③保険料は自由に選択
- ④税制面でも大きな優遇
- ⑤80歳までの保証がついた終身年金



農業委員おすすめの風景

美しい風景を町内で見られることをご存じだろうか？黄金色の稲が太陽の光を浴びて輝いている。農家が精鍛こめて作った水稲だ。育苗は4月に始まり、6月には田植え、それ以後は水の管理を行う。夏は水不足や台風に気を配らなければならない。田植えと収穫だけではないのだ。

写真は、木津川沿いの堤防から撮影した。朝は朝日に包まれてきらきらと輝き、夕方は夕日に照らされて赤く染まる。同じ場所



だが、まったく違う絵を見せてくれる。美しい田園風景に興味がある方は、散歩がてら、見に行ってみてはいかがだろうか。



稲植神社のぎおんさん

植田にある稲植神社は、5世紀頃建立されたと言われており、元祇園(京都八坂神社の元)とも言われるほど、古い歴史を持っている。

稲植神社の祇園祭は、「ぎおんさん」と呼ばれ、屋台も出て、多くの人でにぎわう。毎年7月14日にあり、悪病疾病退治を祈願する。

もともとは、疾病の流行により朝廷が神泉苑で御霊会を行ったが、疾病は収まらず、牛頭天王を祀り、再び御霊会を行って無病息災を祈ったと言われている。

御神得

造船技術の神、縁結びの神、農耕の神、日本短歌の祖先、日本で最初に植林を教えられた神

うだろうか。探してみても入りの使い方をしている。お気に



玉ねぎジャムのポイントは、多様な使い道だけではない。毎日食べることで、血液をサラサラにする効果も期待できる。ジャムは、いろいろな使い方ができるので、毎日おいしく続けることができるのも魅力の1つだ。

料理に甘味を出すためによく使われる玉ねぎ、きつとジャムにも合うはずだと、玉ねぎジャムが考案された。玉ねぎジャムは、朝食のトーストに、ヨーグルトによく合う。他にも、いろいろな料理に使うことができる。焼き肉のたれ、つけ焼きのたれ、カレー…。ミモザグループで販売中のキムチにも、甘味を出すための隠し味に使われている。使い道は、様々だ。

SEIKA

特選品開発

玉ねぎジャム

はじめました!

伏見とうがらし

食べよう



伏見とうがらしのマリネ

■ 材 料

(4人分)

- 伏見とうがらし……20本
- トマト……1個
- 玉ねぎ……1/4個
- 市販のドレッシング……適量

■ 作り方

- ① 伏見とうがらしに竹串で何箇所か穴をあける。
- ② コンロに焼き網を置き、伏見とうがらしを弱火でじっくり焼き上げる。
- ③ 焼けた伏見とうがらしを、熱いうちにドレッシングにつけて冷やす。
- ④ 玉ねぎはみじん切りにして水にさらして辛みを抜き、水気を切っておく。
- ⑤ トマトは輪切りにする。
- ⑥ 器に盛り付ける。

■ 栄 養

カロリー	たんぱく質	脂 質	塩 分
約60kcal	約1.0g	約4.3g	約0g

作ろう



■ 準 備

伏見とうがらしの苗2本、プランター、土、支柱4本、糸、牛糞、苦土石灰、BMようりん、肥料

- ① プランターに土を入れ、牛糞、苦土石灰、BMようりんを土によく混ぜる。
- ② 苗を定植する。定植後、肥料を施し、十分に水をやる。
- ③ 苗が伸びてきたら、支柱を4隅に1本ずつ立てる。その時、根を痛めないように、根の部分から離して立てる。
- ④ 木が大きくなれば、各支柱に糸を張り、とうがらしの枝をV字型になるようにする。
- ⑤ 収穫時期になったら、収穫開始から2～3週間に1度くらいのペースで追肥する。
- ⑥ 第1次分枝以下のわき芽は摘除する。必要に応じて、こみあった枝、元気のない枝を間引きする。

農業経営とくらしに役立つ

全国農業新聞

地方版には身近な情報が満載。

■ 毎週金曜日発行 ■ 購読料1ヶ月：600円

● 申込みは

農業委員会事務局

TEL:95-1903

農業委員のひょうたん

農業委員 白井 明

稲刈りが始まり、今まで保管しておいた農業新聞を取り出し読んでみた。将来、日本の農業はどうなるのかを考えた。ハイペースで人口減少、高齢化が進む日本。50年後には、65歳以上の人が4割となる。この事態に、農村はどのように対処したらよいか、お互いに考えても良いのではないだろうか。

農業従事者の高齢化に伴う担い手問題や、土地持ち非農家所有の耕作放棄地の増大等の様々な問題に対して、農地集積を計画的に行い農業経営の合理化を図ろうとか、6次産業による生き残りを探ろうとか多くのことが言われているが、これらが精華町に本当に合うのかどうか、検討が必要であろう。農業の将来について、皆で考え、話し合うときが来ていると思う。

