

せいか

農業委員会だより 39号

2014年3月発行
 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



大きな洛いも、みつけた!!

2013年11月12日(火)、ほうその保育所5歳児約30人が、まちの新たな特産品を目指す「洛いも」を収穫した。イモは同年5月に植えられたもので、収穫したイモの中には、1キロを超えるものもあり、歓声があがっていた。収穫したイモは、お好み焼きなどとして試食。子どもたちは口々に「甘い」「やわらかくておいしい」などと喜んでいました。

も

く

じ

- ▼会長の挨拶 P2
- ▼ここに「この人」 P2
 なごみ農園利用者 富田 佳孝さんインタビュー
- ▼せいかの旬を販売中です P2
- ▼農地パトロールの結果 P2
 是正が必要な案件は0でした
- ▼農委活動をパネル展示で紹介 P3
- ▼農業委員おすすめの風景 P3
- ▼農業者年金に加入しよう P3
- ▼おんごろどん P3
- ▼特産品開発 P3
 ゆずジャム



- ▼洛いも P4
 作ろう プランターで作ってみよう
 食べよう とろ熱”洛いも”グラタンのレシピを紹介
- ▼全国農業新聞 P4
- ▼農業委員のひとりごと P4

会長の挨拶



精華町農業委員会会長

尾崎 平宏

日頃は、本町の農業委員会活動に格別のご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

今般、食品表示偽装や冷凍食品への異物混入など、度重なる問題で、消費者は食品に対する安心・安全に不安を感じておられるのではないのでしょうか。「食」や「農」に対する関心が高まっている今こそ、農業の重要性を再認識してもらおう絶対の機会だと思っております。京都府のエコファーマー制度や精華町のブランド認証制度への取組みを推進し、さらなる食品の安全性と品質の向上を目指し、消費者の信頼を確保する必

要があります。地産地消や食育という観点からも、安心・安全・新鮮・おいしい地元農産物を、生産者の顔の見える農産物を食べていただきたいと思っています。また、農業のおかれている状況は、時代が流れ大きく変化する中で、厳しさが増しております。農業者の高齢化、担い手不足、鳥獣被害など問題は山積みです。農業委員会は、この現状を踏まえつつ、諸問題に取組み、精華町農業を守り、さらなる発展の一助となるよう取り組んでいる所存でございますので、皆様方のご指導ご支援をお願い申し上げます。

「なごみ」



なごみ農園利用者
富田 佳孝さん

Q. 貸農園を借りはじめたきっかけは何ですか。

A. 家庭菜園をしたいと思い、近くで探していたところ、家から程よい距離のところに看板を見つけ、即決しました。散歩の距離としても良く、歩いて通っています。

Q. 農業の経験はありますか。

A. 家でプランター程度はやっていましたが、畑での野菜作りは経験がありませんでした。野菜作りについて分からないことがあると、貸農園を経営されている岩里さんに教わっています。種から挑戦したり、どれだけ収量を増やせるか工夫したりすることが楽しみの一つです。

Q. 農園には頻繁に来るのですか。

A. はい。農作業として以外にも、仕事で

疲れた時にちよつと来たりもします。頭を切り替えたい時にはもつてこの場所だと思えます。

Q. どのような時に喜びを感じますか。

A. スーパーではあまり見かけない野菜を作るようにしており、孫が遊びに来た時に、嬉しそうに収穫したり、食べたりしているときの笑顔に喜びを感じます。健康のためにも、続けていきたいです。

せいかの旬を販売中です

町の特産品を広く周知するため、地元農家、精華町特産品開発協議会（華工房）、精華町商工会（パンや和菓子等）、JA花き部会が連携して、「せいか市」を毎月開催しています。町内でとれた旬の新鮮な野菜や花、それらを使った加工品やパン、和菓子などの販売をしています。

販売場所は「アピタけいはんな精華台店の東館入口付近」で、毎月第2土・日曜日の午前9時から午後5時まで開催しておりますので、お気軽にお立ち寄りください。

※時期によっては、開催日時を変更する場合がありますので、ご了承ください。

農地パトロールの結果

～是正が必要な案件は0でした～

2013年12月に農地パトロールを行いました。このパトロールでは、前年度に審議した案件を対象に、営農状況等を確認するために毎年実施しています。

今後とも適正な農地利用が図られるよう、引き続き実施しますので、農家の皆様のご理解をお願いいたします。



おんごろどん(中区)

2月3日の節分の日、おんごろどんが行われた。これは、昔から受け継がれている伝承行事だ。子どもたちが藁で作った棒状のもの(横槌)を持って、各家庭の玄関先に行き、下のかげ声とともに横槌を地面にたたきつけてモグラを退治する。その後、退治してもらった家の方から、ご褒美のお菓子をもらう。

おんごろどんは、子どもたちに伝承行事を伝える一方、楽しみを与える行事としても親しまれている。

「おんごろどん*うちましょか、まんまんちゃん**のお祝いだ。もう一つおまけにどっこいしょ」

*おんごろどん…モグラのことを指す。

**まんまんちゃん…神様のことを指す。

農委活動をパネル展示で紹介

2013年11月17日、せいか祭り2013がけいはんな記念公園で開催され、農業委員会として、3回目の出展をしました。農業体験指導や農地利用状況調査等、農業委員会の活動を紹介するため、パネル展示を行いました。また、アンケートやクイズを実施し、回答頂いた方には、抽選の結果、精華町産の米等を景品として渡しました。



農業委員おすすめの風景

早春の時期、けいはんな記念公園にある水景園では、青葉、若葉の色合いが日々濃くなっていきます。青く澄みきった水面に映り込む風景に心が癒される思いです。

国民年金 第1号 被保険者は
 上乗せて『**農業者年金**』が基本です。

老後の備えは…

終身年金で
80歳までの
 保証付き。



月々、
 2万円～6万7千円の
 保険料が選べます！
 しかも、いつでも
 見直せます。

20～59才で
 年間60日以上農業に
 従事されている方は、
 どなたでも加入できます。



J A直売所の
 グリーンマー
 ケットや愛菜
 館、また3～5
 月には精華町川
 西観光母園でも
 販売している。



他にも、いちご、いちじく、ブルーベリー、梅、人参、カボチャ、万願寺等いろいろな農産物を加工、販売している。どのジャムも添加物を使わず、糖分も控えめなため、果物や野菜そのものの旨味、香りが楽しめる。

精華町特産品開発協議会のジャム部会では、ゆずジャムを製造、販売している。販売のきっかけは、「ゆずがたくさんあるので何かできないか。」と言われたことだった。ゆずに砂糖、レモンで煮あげたシンプルなものだが、お客様に愛される商品となった。パンに塗ったり、ヨーグルトに入れたりするのはもちろんおいしいが、おすすめは、お湯を注ぐだけでおいしいゆず茶だ。香りがひきたち美味である。

ゆずジャム



SEIKA

特選品開発

洛いも



食べよう



とろ熱“洛いも”グラタン

■ 材 料

(4人分)

- 洛いも 250g
- エダムチーズ 100g
- 牛乳 200cc
- 玉ねぎスライス 100g
- ホワイトシチューのルー 約23g
- ブロッコリー(お好みで) 適量

■ 作り方

- ① 洛いもは適当な大きさに切ってスライスし、グラタン皿に並べる。
- ② 玉ねぎを少量の油でいため、香りが出れば牛乳を加えて少々煮込み、シチューのルーを加えとろみが出れば①にかける。
- ③ ②にチーズをふりかけ、オーブンで焼いてグラタンにする。
- ④ (お好みで) ブロッコリーを散らして完成

料理レシピ監修: 薬膳レストランあわさい(木津川市兜台)

作ろう



■ 準 備

苗2本、土、大型プランター、野菜用肥料、ヒモ、2メートルほどの支柱2本

- ① プランターに土を入れ、肥料をよく混ぜておく。
- ② 5月末～6月中旬に苗を定植する。一番下の葉を土に埋めるくらい深く植え、十分に水をやる。
- ③ 10日ほど経ったら、支柱を立て、縦・横にひもを張りネットにする。
- ④ 夏はほぼ毎日水やりをし、成長に併せて適宜追肥をする。ただし、9月末には肥料の効果が切れるようにする。
- ⑤ 管理としての芽かき、摘芯、土寄せ等は基本的に行わない。
- ⑥ 8月末から蔓が繁茂し、11月初めから収穫できます。
- ⑦ イモの保存は、寒さに弱いため、新聞に包んで、15℃以上の暗所に置く。ただし、水分がイモについたままだと腐りやすいので、表面が硬くなるまで1週間ほど陰干しする。

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

農業委員のひらびと
農業委員会副会長 有山 泰宏

精華町では平成24年度から農産物ブランド認証制度が始まり、直売所にも認証シールが貼られた農産物を見かけるようになりました。

消費者の皆様方にブランドの価値をご理解いただき、私たち農業者も仲間と栽培管理技術などの情報を交換しあい、ブランド認証を受け、生産・販売と一貫した流れで推進して行くことではありませんか。

