



も く じ

- ▼精北小学校いも掘り体験風景 …………… P2
- ▼相楽地方農業委員会協議会感謝状の贈呈 …… P2
- ▼食卓に一品 「わさび菜」…………… P2
- ▼期待のファーマー 西村辰哉さん …… P3
- ▼全国農業新聞の案内 …………… P3
- ▼農業者年金の案内 …………… P3
- ▼地元のおいしいお米を食べよう…………… P4
- ▼田園風景 …………… P4

「わさび菜」

精華町の新たな特産品を目指す『わさび菜』です。冬から初春に旬を迎え、炒めもの・鍋・サラダなど、さまざまな食べ方があり、おいしいです。写真は収穫のお手伝いをする生産者のお孫さんです。P2『食卓に一品』でもわさび菜を紹介しています。

いも掘り 体験風景



10月17日、精北小学校でのいも掘り体験の様子です。
農業委員も手伝い・指導を行いました。



相楽地方農業委員会協議会 感謝状



米澤 貞幸さん

草嶋 邦子さん

藤村 絹子さん

この度、農業委員または農地利用最適化推進委員として在任され、長年にわたる功績が認められ、相楽地方農業委員会協議会から該当者の発表がありました。
精華町からは、藤村絹子さん、草嶋邦子さん、米澤貞幸さんの3人が該当で、10月4日の町農業委員会総会前の贈呈式において、相楽地方農業委員会協議会会長から、感謝状が贈呈されました。
おめでとうございます。

長年の功績
3氏に感謝状

食卓に一品 「わさび菜」

今、精華町でイチオシの葉物野菜「わさび菜」を紹介します。
少し辛味を感じる葉に、焼肉・ウインナー・おさしみを包んで食べてみました。（写真は焼肉と一緒に）
多めのわさび菜に包んでも、一枚の葉に包んでもおいしいからお好みに食べましょう。
お鍋で“しゃぶ”とするのもおすすめです。
お醤油味の鍋もOK、出汁のみでポン酢もOK、お好みでどうぞ！
茎を5mmぐらいに切ってチャーハンの具にしても歯ごたえがあっておいしいです。
また、オリーブオイルで炒めて塩コショウなら刺激的な味わいで、大人向きの辛さがひき立ちます。



(山本千恵子委員)

期待の

ファーマー

西村 辰哉さん(36)

〜農業は根気強く

工夫が必要〜

大学院を出てサラリーマンを2年半、農業歴9年目の36歳。西北地区で90アールを経営し、水稲、野菜を栽培。子どもの頃から農業が好きだった、という辰哉さん。将来は大規模経営目指し、がんばってほしいと思います。



西村さんと小松菜のビニールハウス

○農業を始めたきっかけは

小学校の卒業アルバムに「将来、農業がしたい」と書きました。亡き父が理科の教師だったことや小さい時から農業をしていた祖父の手伝いをした影響もあったと思います。

○どうやって習得したのですか

木津川市山城町の大規模農家の方に一から教わりました。それが僕の師匠です。今も信頼し、尊敬しています。

○現在の営農状況について

水稲55アール、小松菜を露地で25アール、ハウスで10アール栽培しています。周年野菜の小松菜は年3回ぐらい主に自分一人で作業、収穫しています。

○農業の魅力や嬉しかったことは

自分の育てた野菜が消費者から「おいしい」と言ってもらった時が一番やりがいを感じます。それから市場で高く売れた場合も同様です。去年の夏から学校給食に地元野菜の小松菜を出荷しており、子どもたちが喜んで食べてくれるのがうれしいです。

○苦労したことは

農業は天候に左右されるし、特に僕の場合は水はけが悪く、野菜作りには不向きなため、最初は失敗の連続で本当に苦労しました。しかし、周りの人や、師匠のアドバイスなどで品質のよい小松菜を収穫できるようになり、感謝しています。

○新しく農業を始める人にアドバイスは

同時期に新規就農した人は、栽培が上手いはず、1〜2年で辞めた方もいます。どう改善するか困ったときは家族や信頼できる人に相談するのが第一です。また、それ以上に農業は根気強くあきらめないで自分で考えること、野菜の栽培は工夫することが大切だと思います。

○将来の夢は

少子高齢化で農業人口が減るものの、将来は人を雇って規模を少しでも広げたいと思っています。そして、自分自身も師匠夫婦のように、高齢になってもバリバリ働ける農業者でいたいと考えます。

(取材・石本晋也委員)

今月から新企画「期待のファーマー」を始めました。精華町内で活躍する農業者を順次紹介します。

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カ月:700円

●申込みは

農業委員会事務局

TEL:95-1903

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
- ③ 20歳以上65歳未満
- ④ 農地を持っていない農業者や、配偶者や後継者など家族農業従事者の方も加入できます

さらに便利になります!!



農業者年金CM (税制メリット)

CMをご覧になりたい方はコチラから

<https://youtu.be/VlaVEE1mYGQ>



詳細・お申込み先は農業委員会事務局へ



山城産米「ヒノヒカリ」2年連続「特A獲得」



地元のおいしいお米を食べよう

「精華町のお米って、モチモチした食感で、冷めてもべたつかず、毎日食べても飽きないほどおいしい。」

毎年、新米収穫後に親せきや友人から必ずいただく言葉です。その言葉を聞いたたびに、私たち生産者は「よし、来年はもっと高みを目指そう」と励まされています。

JA京都やましろは良食味米生産の栽培技術向上に向け、2016年に特別栽培米部会を設立、府知事認定の116人の「エコファーマー」が環境に優しく、おいしい米づくりに取り組んできました。

そして令和3年、日本穀物検定協会が実施する米食味ランキングで、見事、山城産ヒノヒカリが最高位の「特A」に輝き、翌年も「特A」を獲得しました。2年連続「特A」の快挙は、私たち生産者にとって大変名誉なことであると同時に、今後の米作りに大きな自信になりました。

山城産「ヒノヒカリ」が全国の名だたる銘柄米と肩を並べたことに、今後「地元産米を食べよう」という機運が高まることと思います。



JA京都やましろの特別栽培米「やましろの恵」は農家が有機質肥料を50%以上使用した土づくりに加え、化学農薬を慣行基準の2分の1以下にして栽培された安全・安心なエコ米で、甘味、粘り・香り・ツヤよしの逸品です。ご賞味ください。

精華町では「JAグリーンマーケット精華店」と「愛菜館」で購入できます。なお、JAの厳しい品質検査を通り、特裁米（やましろの恵）と遜色なくおいしい「こだわり米」もあります。（石本晋也委員）

田園風景

秋おこしの時期の
僧坊地域の
風景です。



〈秋おこし〉
水稻収穫後の地温の高い
秋季に稲わらや稲株をす
き込むこと。



（澤田嘉之委員）

委員の つぶやき

年2回の発行ですが、精華町の四季や人々の動き、そして農業委員会の活動がよくわかる広報誌にしようと思っています。（田中吉照委員）

連絡先：精華町農業委員会事務局 0774-95-1903

農業委員会だよりは、精華町役場農業委員会窓口にあります。また、精華町のホームページでも公開しています。この印刷物は、不要になれば、「その他リサイクルできる紙」として古紙回収に出してください。