

農業委員会だより



よさの



第27号 H29.9発行

編集／発行

与謝野町農業委員会
広報編集委員会

〒629-2498

与謝郡与謝野町字加悦433番地
(加悦庁舎2階)

TEL:0772-43-9023 (直通)



金屋地区にあるゴマ畑とゴマの花

第27号もくじ



与謝野町マスコットキャラクター
「まめっこまいちゃん」

【目次】

2ページ・・・ひまわりフェスティバル、桑苗の植樹
若手農業者と農業委員の意見交換会

3ページ・・・黄綬褒章受章、与謝野ホップ収穫体験
与謝野絶景ビールの販売

4ページ・・・「よさの野菜の駅」再開、郷土食の紹介
編集後記

ひまわり フェスティバル

今年も与謝野の夏の恒例イベント「ひまわりフェスティバル」が、8月4日から8月11日までの8日間、リフレかやの里北側の畑で開催されました。

今年は、イベント期間中に台風の影響で2日間中止されましたが、それ以外の日は天候に恵まれたおかげで、京阪神などから観光客や家族連れが多く訪れ、ひまわり畑はとても賑わっていました。



イベント期間中は、巨大迷路やひまわり畑が一望できる見晴台が設置され、子どもから大人まで楽しんでいました。

また、ドローン（小型無人機）を使った記念写真の撮影が行われたり、ひまわり畑横の日陰では、「木陰カフェ」が開かれていて、訪れた人は「涼」を楽しんでいました。



桑苗4千本を植樹

与謝野シルクプロジェクト推進協議会の主催により、5月に石川大宮地区の町有地で関係者やボランティアアら約70名が参加し、4千本の桑の苗木が植樹されました。

苗木は関係者による日々の水やり等の管理によって、暑かった夏を乗りきり順調に生育しているようです。この事業は、今では珍しくなった国内産の桑栽培や養蚕に挑戦し、織物業での活用だけにとどまらずシルクを商材とした新産業の創出を目指しています。



桑畑の様子

若手農業者との意見交換会



意見交換会の様子

6月26日に役場加悦庁舎で若手農業者と私たち農業委員で意見交換会を行いました。

若手農業者9名が参加し、現状の報告や今後の地域農業のあり方などについて活発な意見交換の場となりました。

「販売先を確保しておかないと厳しい」農業者同士の横の繋がりが大事。高齡化により今後増える離農者の農地を若手に回せる仕組みづくりが必要」といった意見が出され、若手農業者の熱い想いを聞く事ができ、とても有意義な意見交換会となりました。

黄綬褒章 受章おめでとうございます

温江で50年近く農業を営んでいる 千賀 誠八郎さんが、黄綬褒章を受章されました。千賀さんは、高品質な「コシヒカリ」（京山間地で斜面の多い地域で草刈グループを結成したり、温江川に桜の木約200本を植えるなどの環境保全への取組も積極的に行われてきました。また、京都農業協同組合の理事、農業委員会委員等を歴任するなど、地域農業の振興と発展に貢献されたことが高く評価されての受章となりました。千賀さんの今後益々のご活躍を祈念いたします。



千賀 誠八郎さん (左)

与謝野ホップ収穫体験

京都与謝野ホップ生産者組合の主催によるホップの収穫体験が8月6日に行われ、地元の方をはじめ、京阪神などから約90名が参加されました。

参加者は、高く伸びたツルに実ったホップを手で積み、ホップ独特の風味を満喫していました。

摘み取りの後は、参加者に町内産のホップを使った缶ビールがお土産として配られ、皆さんとても満足そうにされていました。



“与謝野絶景ビール”販売

平成27年から町内でビールの原料となるホップを生産している京都与謝野ホップ生産者組合が、町内産ホップを使ったビールを飲みたいという町民からの要望にこたえるため、3千本の缶ビールを作られました。

このビールは“与謝野絶景ビール”と名付けられ、8月からイベント等で販売され完売しました。



農業者年金に加入しましょう!!

■加入要件

- ①20歳以上、60歳未満である国民年金第1号被保険者（国民年金保険料納付免除者を除く）
- ②年間60日以上農業に従事している方

■保険料

月額2万円から6万7千円まで千円単位で加入者が自由に選択できます。また、保険料の額はいつでも見直しができます。

■80歳までの保証付

年金は原則65歳から生涯受け取ることができます。仮に80歳になる前に亡くなられた場合でも、80歳までに受け取れるはずであった年金額に相当する額が遺族に死亡一時金として支給されます。



農産物直売所「よさの野菜の駅」として再開

今年の4月から閉鎖されていた滝地区にある道の駅「シルクのまち かや」が、地元で採れた新鮮な野菜や加工品などを販売する農産物直売所「よさの野菜の駅」として営業を再開しました。

従来の直売所は、道の駅の閉鎖と同時に閉鎖されていましたが、地元農業者などで組織する「滝・金屋農業振興会」が町と協議を行い、6月10日から営業再開となりました。

店内は、トマトやキュウリなどの夏野菜をはじめ加工品なども販売され、新鮮な野菜を求める買い物客で賑わっていました。

営業は、午前9時から午後3時。水曜定休。



店内の様子

～郷土食の紹介～

今回は、夏から秋によく作られる“酢ずいき”の作り方を紹介します。

◆作り方

1. ずいきの皮をむき、5cmぐらいの長さに切って水洗いする。
2. 少しの油で炒って、柔らかくなってきたら砂糖と酢で味付けをする。
隠し味として醤油を少々かける。
3. 仕上げにゴマをふりかける。



編集後記

年々深刻になる暑さ。

外出する時、農作業をする時、こまめに水分補給をして熱中症にならないよう。

稲刈もそろそろ終盤を迎えようとしています。

もうしばらくの間、事故が無いように心に余裕をもって、作業に心がけてください。

(西川千榮子 委員)



広報編集委員

土井 義弘	委員 長
太田 豊	副委員 長
木崎 博	委員
水口 俊彦	委員
西川 千榮子	委員
西原 文代	委員