

農 業 委 員 会 だ よ り



# よさの

第31号 H30.9発行

編集発行

与謝野町農業委員会

広報編集委員会

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)



7月14日に京都与謝野ホップ生産者組合  
主催で行われたホップ収穫体験の様子



## 【目次】

赤とうがらしを与謝野で！！…………… 2

第6期与謝野町農業委員会がスタートしました…………… 3

六次産業化に取り組む若手農業者…………… 4

与謝野町産ホップで作ったクラフトビール…………… 4

編集後記…………… 4



8月3日(金)に事業説明会を開催しました。

## 赤とうがらしを与謝野で！

## Part2



### 新たな一歩がスタート

平成30年3月号の農業委員会だよりでも紹介した(株)真田による与謝野町での「赤とうがらし」の取組について、8月3日、与謝野町農業技術者会の主催により、元気館にて事業説明会を開催しました。

町内で新規事業に興味のある農業者21名が参加しました。水稻に代わる比較的手間のかからない新たな農業振興作物として、町としても注目しています。



### まだまだ協議が必要？

説明会では、事業の展望、とうがらしの産地化、栽培の概要を中心に説明が行われました。一般的な収穫の方法は赤い株を手作業で収穫しますが、今回の事業では根元からバツサリと切つて青も混じつたとうがらしを工場で買い取る方法を提案されています。農業者にとっても収穫の省力化が期待できます。

しかしながら具体的な買取価格の提示が無いことや新たな作物という不安もあり、今後も農業者と(株)真田との間で深い協議を進めていく必要があるようです。



### 与謝野をとうがらしの産地にしたいという想い

今回の説明会で(株)真田からは、町内で興味を持っていている農業者を掘り起し、栽培・収穫の方法や事業に関する詳しい説明を寄り添った形で進めていき、産地化を目指したいという熱い想いを聞かせてもらいました。

今後は経営指標などを農業者と共に模索しながら進めていく予定です。

町としても農業所得向上に向けて、あらゆる可能性を模索し、農業者に情報提供していきます。



### “京とうがらし”は150品ある商品の内のひとつ

<株式会社真田の概要>

社名：株式会社 真田（屋号：山城屋）

創業：明治37年

代表取締役：真田 英明

本店：京都府京都市東山区八坂塔上田81-2

本社・工場：京都府宇治市模島町目川21

資本金：4,000万円

売上：2017年12月期 25億円



赤とうがらしを栽培してみたい。どんな栽培方法が教えてほしい。など少しでも興味がある方は右の問い合わせ先までご連絡ください。

農林課 農業振興係

TEL：43-9023 FAX：43-2194

# 第6期与謝野町農業委員会がスタートしました

農業委員会等に関する法律の改正により、8月1日から農業委員14人、農地利用最適化推進委員11人の総勢25人の体制でスタートしました。また、同日に開催された初総会において、会長に山崎 信之氏、同職務代理者に太田 豊氏が選出されました。

新しい委員の顔ぶれは、現職12人、新人13人で、任期は平成30年8月1日から平成33年7月31日までの3年間です。



前列右から

戸田 准也(三河内)

小長谷 秀彌(上山田)

矢野 憲一(滝)

太田 豊(石川大宮・中地)

山崎 信之(下山田)

和田 徳雄(与謝)

小田 則子(滝)

木村 有紀子(温江)

中列右から

上田 哲生(岩滝)

野口 道男(算所)

細見 和生(加悦)

水口 俊彦(石川亀山)

山崎 康則(下山田)

番 晃(香河)

宮本 浩司(温江)

成毛 義信(市場)

細井 昭(後野)

後列右から

大内 裕揮(岩屋)

河邊 悟(石川川上・上地)

小田 行雄(石川下地・堂谷)

渋谷 周一(明石)

細井 保伸(加悦奥)

廣野 伸一(石田・弓木)

三田 耕嗣(男山)

左上

森垣 剛(金屋)

あいさつ

与謝野町農業委員会

会長 山崎 信之

平成28年の「農業委員会等に関する法律」の改正を受け、本年8月1日から農業委員14名と、農地利用最適化推進委員11名、合わせて25名の新しい体制での「与謝野町農業委員会」がスタートすることとなりました。

これまで以上に、農地の利用集積や担い手の確保・育成、遊休農地の発生防止など、農地利用の最適化の推進について、農業委員会の主体的業務として活動していくことが求められ、農業委員、農地利用最適化推進委員の活動に期待が寄せられるところです。

与謝野町でも農業者の高齢化、有害鳥獣被害などの理由で耕作放棄地が増加する傾向にあります。一方で新規就農を目指す若い人たちも徐々に増えてきています。

本町の農業者の期待に沿えますよう、与謝野町の農地を守り、農業を守るべく委員全員で取り組んでいきたいと考えていますので、皆様方のご理解ご協力をよろしく願っています。

## 六次産業化に取り組む若手農業者を取材しました。

今回は平成25年から石川亀山地区で新規就農した浪江寛資（ともよし）さんを木村委員、小田委員が取材しました。

地域の担い手として活躍している浪江さんは、以前からたこ焼き店を経営していたが、亀山地区で農業を営んでいる奥さんの祖父が高齢ということもあり、浪江さんが跡を継ぐようになり、日中は農業、夕方からは自身が経営するたこ焼き店で働くようになった。

京丹後市にも店舗を出店しているが、今年の6月には、亀山地区で朝市をしているさみどり会の建物をリフォームして「たこ焼き焰(ほむら)」の2店舗目となる与謝野店をオープンした。与謝野店では、自分で栽培し



た自慢のコシヒカリを店の製粉機で米粉にして、小麦粉の替わりに米粉でたこ焼きを作り、お客さんに提供することで六次産業化※を確立している。小麦粉を使用しない100%米粉のたこ焼き専門店は全国初とのこと。また、他の材料も町内産のネギや丹後産の卵・タコを使用するなど材料にこだわっていて、今後は天かすや紅シヨウガも自家製にし、将来的にはキッチンカー等を利用した移動販売も視野に入れた活動をしていきたいと話されていた。

※六次産業化とは、第一次産業である農林水産業が、農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を生かしたサービズなど、第二次産業や第三次産業にまで踏み込むこと。

## 今年も与謝野町産ホップで作ったクラフトビールが販売されました！

京都与謝野ホップ生産者組合では、平成27年からホップ栽培に取り組み、今年で4年目を迎えました。昨年まではアメリカやヨーロッパの品種を栽培していましたが、今年には国産ホップの品種にもチャレンジしています。栽培を始めた頃は全体で100kgほどの収量でしたが、年々収量を増やすことができ、今では全国各地のクラフトブルワリーに出荷され、醸造されたクラフトビールが飲まれています。

また、昨年の8月には与謝野町内の小売店にて町内産ホップを使った「クラフトビール」[与謝野絶景ビール]が販売されましたがすぐに完売となったため、今年も限定醸造されました。昨年とは違ったビスタイルの「与謝野アンバーラガー(※)」という名前前で町内の小売店で販売されています。

※名前の由来：アンバーとは琥珀という意味で、琥珀色をしたラガービール



### 編集後記



暑くて長かった夏も終わり収穫の時期となっています。今年は梅雨明けが早く最高気温を更新する暑さが続きました。また台風18号、7月豪雨、台風21号と立て続きに丹後地方を災害が襲い、大きな被害が発生しました。自然災害の猛威は近年多くなるとともに激しさを増しているように感じます。このような状況の中で収穫は喜びがひとしお大きく感じられますが、農家の皆さんが来年以降も農業を頑張ろうと思っていただけるよう災害が無くなることを祈っています。

8月より農業委員会の体制が新しくなったことに伴い、編集委員も新たな女性委員二人を加えて委員会だより作成に取り組んでいきますので、今後ともよろしくお願いたします。

(水口俊彦委員)

### 広報編集委員

委員長 水口 俊彦  
副委員長 木村有紀子  
委員 矢野 憲一  
〃 廣野 伸一  
〃 小田 則子