

JA京都中央

No.66



全農

JA KYOTO CHUO

2018
1
SCHEDULE

みのりみのるマルシェ

京都府 京都中央の実り

2018/1/27(土)

銀座三越9階テラス 10:30～18:00

JA京都中央は、西暦784年に長岡京として遷都され政治・文化の中心となった長岡京市を中心に、北には京都市北部の山間地、南には宇治川流域の伏見区向島（巨椋池）、西には「山崎の合戦」で知られる大山崎町を含む自然豊かな地域です。特に管内は水が豊かで、西山山系の湧水を水源とした桂川・宇治川・木津川・淀川が流れ、古くから農耕や水運が発達し、人々の営みを育んできました。マルシェ当日は、ほろ苦さが特徴の「花菜」や「京みず菜」・「京壬生菜」、葉が肉厚で食べごたえ抜群の伝統野菜「はたけ菜」、冷涼な気候で育ち色鮮やかな「パンジー」など、旬の野菜、花、加工品などを銀座に直送し、地元JA担当者が美味しい食べ方などをご紹介・販売いたします。ぜひ、ご来店ください！

※取扱品目は変更になる可能性があります。

みのりみのる
マルシェの想い



2011年9月から始めたこの催しは、日本全国からJA（地域）を厳選し、その地域の特産物はもちろん、それを育む地域の歴史や文化、自然や生産者の思いなどを紹介しています。

マルシェ当日は、現地の田畠を日常的に訪問して生産者の農業生産・経営をサポートしているJAのコーディネーター（TAC）がやってきて、その土地ならではの本当に美味しい食べ方などを紹介します。

地域や産物の素晴らしさを知って、食べて、できればその地域を訪ねてください。

京みず菜



花菜



しろ菜



タケノコ



パンジー



葉ぼたん



サニーレタス



九条ねぎ



茄子



MAP
9F TERRACE

東京都中央区銀座4丁目6-16
銀座三越9F銀座テラス

みのる食堂

みのりカフェ

千年の都が選りすぐった 至極の食材

確かな伝統を背景に、日本を代表する文化を生み出してきた千年の都・京都。食文化においても、茶道の懐石料理や寺院の精進料理、貴族らにふるまわれた宮廷料理などが創られて今に伝わる。海から離れた内陸でその食文化を支え、貴族や天下人をはじめとした目と舌の肥えた人々を満足させる多くの食材を提供してきたのは、都近郊の農民たちであった。

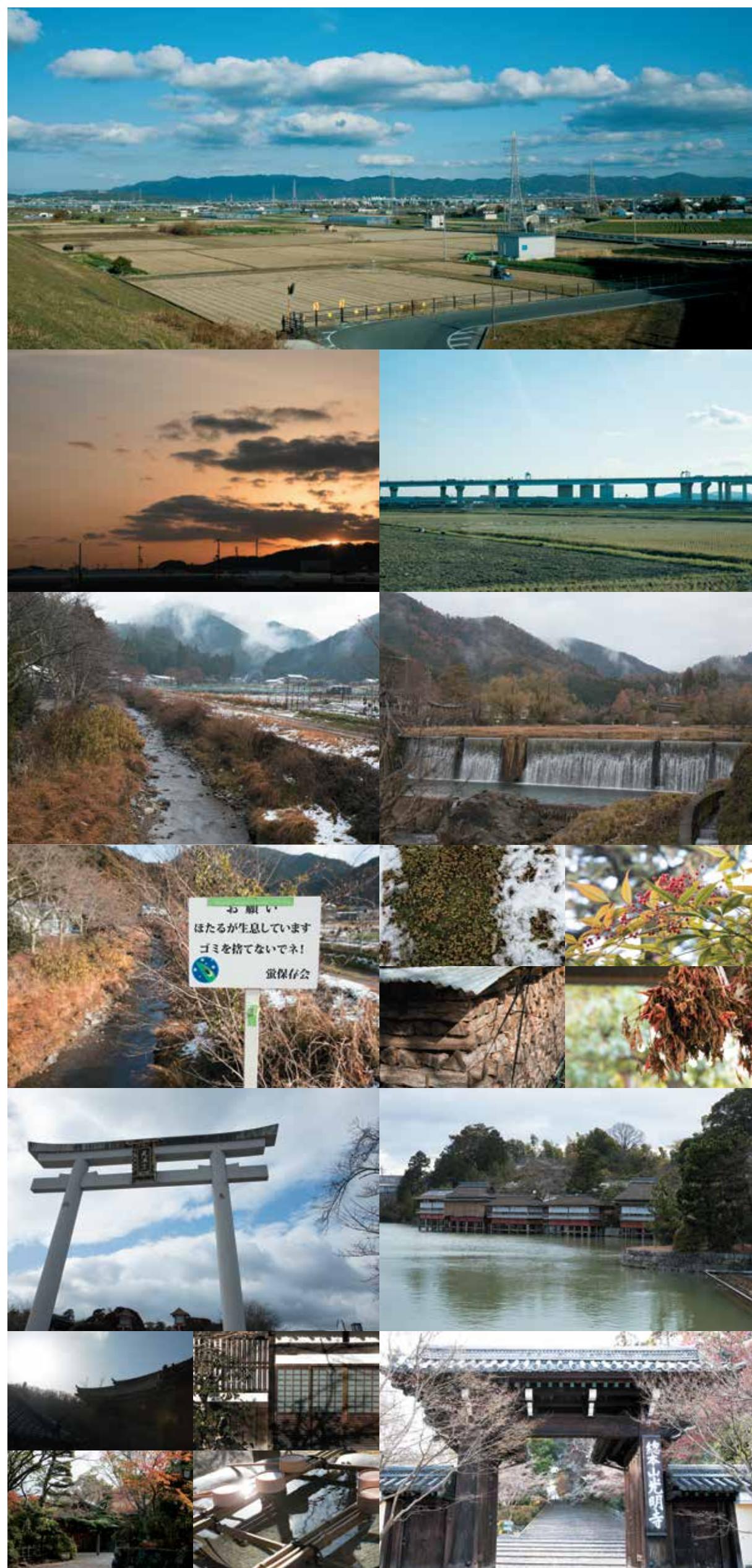
東の鴨川、西の桂川に挟まれた都の周辺は、京都盆地を囲む三方の山がもたらす肥沃な土壤と豊富な地下水に恵まれた農業の適地である。特に、鴨川・桂川・宇治川・木津川の四川が交わる盆地南部には、昭和初期まで、豊かな生態系を育む巨大な湿地帯・巨椋池が広がっており、その周囲で営まれる多様な農業は、京都・大阪の食卓を古くから彩ってきた。

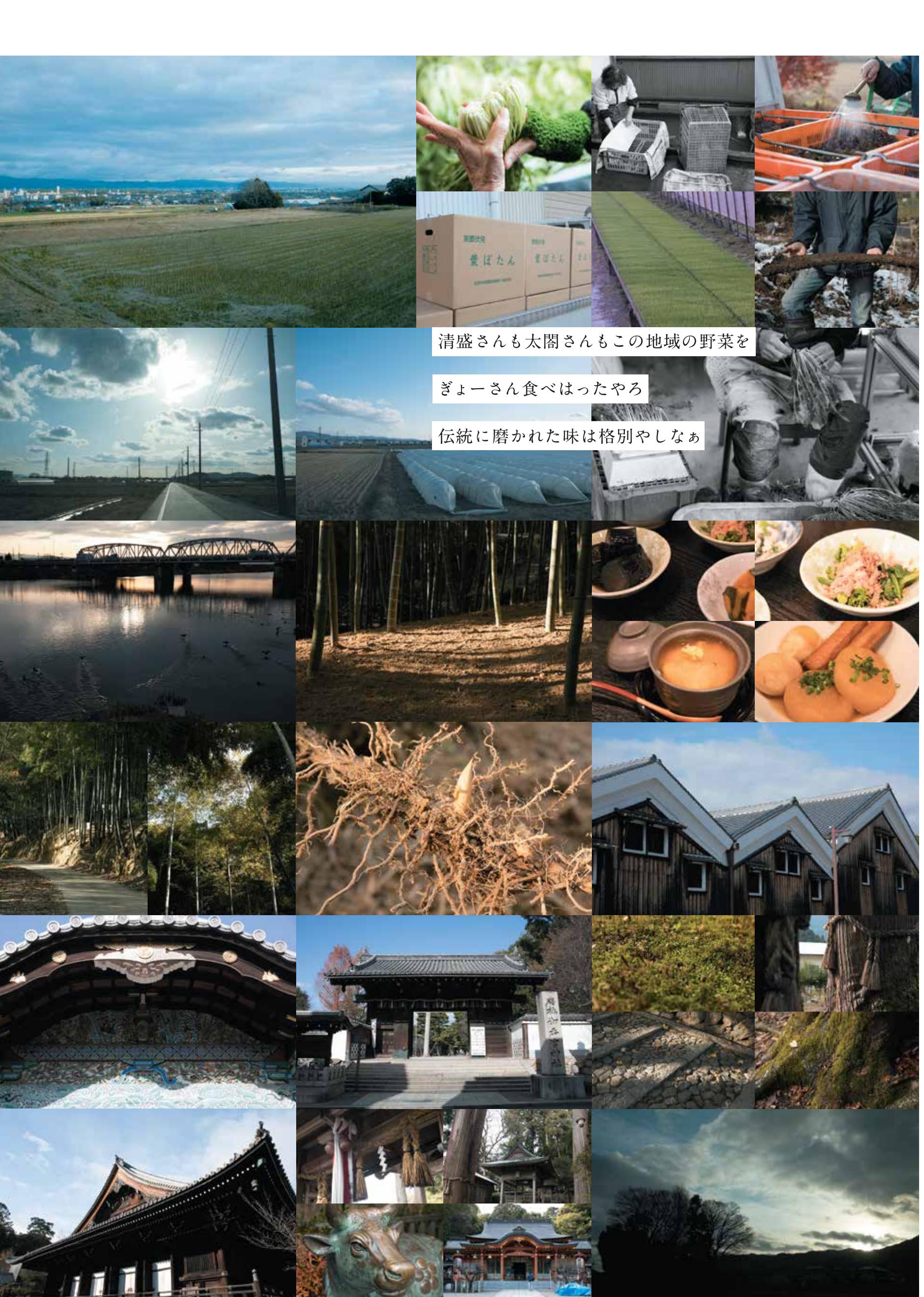
盆地特有の夏の暑さと底冷えする冬の寒さ、季節風の吹かない穏やかな気象条件のもと、「味よし」「質よし」「姿よし」の三拍子揃った作物栽培に励んできた農家の伝承こそが、トップブランドである現在の「京野菜」を育んだという。

全国的には後継者不足が深刻な問題となっているが、当地では農業を志す若者も増えており、先見性と行動力にあふれた生産者が数多い。地域の生産者とJAが連携し、地域農業を牽引する「営農者会」が新設されたのも最近のことである。先人から受け継いだ伝統に新たな挑戦を加えて、時代に合った京都らしい都市近郊型農業の可能性を、地域関係者が一丸となって追求しているのだ――。



* JA京都中央の管轄地域は、京都府京都市右京区、左京区、西京区、北区、南区、伏見区の各区の一部、向日市、長岡京市、乙訓郡大山崎町です。





清盛さんも太閤さんもこの地域の野菜を

ぎょーさん食べはったやろ

伝統に磨かれた味は格別やしなあ

平岡正弘さん(55歳)

善治さん(父)

政子さん(母)

京都市伏見区

京みず菜・京壬生菜・

京はたけ菜・千両茄子 ほか

AGRI VOICE

農業のホント ホンネ ホンキ

他の地域に真似されるだけの 良い作物を生み出す懐の深さが 京都の農業の強みです

他とは異なる水菜の味

我が家は当地で明治時代以前から続く農家で、色々な作物を手掛けってきたようです。水菜(京みず菜)は親父の代から本格的に始めて、私が就農してしばらく経った約30年前に京野菜としてブランド化されました。地域で良い水菜を選抜して種を取り、その種を元に各農家が自家採取で栽培を続けているんです。我が家でも100本程度を選抜して、他の花粉が混ざらないように種取り用の農場に植え替えて、自然交配させて種を取っています。F1(一代品種)とは異なり、どうしても畑菜や小松菜など、他のアブラナ科の花粉も多少影響してきます。その分、色々な味が混ざり合うので、この地域の水菜は世間一般的の水菜と違い、味が濃く、苦みも甘みも辛味もあるんです。繊維も柔らかくて、初めて食べる人は「知っている水菜のイメージとは全然違う」と決まって驚きますね。各家が自家採取しているので、自分好みの水菜を種用に選別するため、30年も経つと細かく見ると家ごとに個性があるんですよ。私は葉っぱの形が美しく、軸が白くて細いものを選んでいますね。

人気の出た京都の作物は他産地が目をつけ、全国に普及するケースがしばしばあります。

水菜も関東の大産地などで大量に作られるようになりました。水菜の生産量が増えたことで単価が下がり、私達にも影響がありました。しかし、良い作物を手掛けたいというのが農家ですからね。他産地がそれだけの価値を認めてくれたこと、食卓に定着したことは水菜を古くから手掛けってきた農家の一人として喜ばしく感じています。

出荷作業ができる幸せ

ただ、一時期に比べて水菜の単価が約半分になったのは事実です。減った収入は何かで埋めなければなりません。どうするかを地域の農家で話し合う中で、ほうれん草や目新しい洋菜などの栽培も候補に出ました。しかし、せっかく手掛けるなら私達が就農した当時に広く栽培されていた伝統の畑菜を、原点に戻ってやってみようとなり、約5年前から生産の拡大を始めました。京都の農業は少量多品目の生産体制の中で色々なものを作ってきた歴史があり、たくさんのストックがあるんですよ。この地域では水菜を基本とし、畑菜や壬生菜などを枝葉にして、ニーズと価格のバランスを見て生産量を変えながらやってきました。そういう臨機応変な農業を展開できるのが、京

都の農業の強みの一つだと感じます。

私は父が頑張っている姿を見て育ったので、農業の道を自然と選びました。父は私から見ると「そんなしんどいことがよくできるな」と感心するほど、大変なことを人に任せず、黙って自分で働くタイプの人です。「ああしろ、こうしろ」と、きつく怒られた覚えもありません。母は最近、大病を患ったのですが無事に家に戻ってきてくれて「水菜の出荷作業ができる幸せ」と言っています。両親や私もそうですが、農業は自分の意思=やる気がないと続かない生業だとつくづく思います。

これから農業はますます厳しくなるでしょう。この地域も私が就農した頃に比べれば宅地化が進み、農地は3割程度に減った印象があります。ただ、そんな状況でも京都市やその周辺では20・30代の若い生産者が増えているんですよ。2016年には地元のJA京都中央と生産者が一緒に地域農業の未来を築くことを目的とした農業者の組織「営農者会」が新設されました。私は会長として、やる気のある若い人たちが思う存分、農業で力を発揮できる環境を実現したいと思っています。



堀内真治さん(64歳)

京都市左京区

花壇苗 ほか

AGRI VOICE

農業のホント ホンネ ホンキ

人間は食べなければ生きていけません
食料を生産することは
社会の中で一番大事な活動だと思います

趣味が高じて花農家に

農業を人生の職業に選んだのは、自由業だからです。自分のやった分だけ結果が出る生き方をしたかったんですよ。この地で生まれ育ち、20代半ばで酪農を志して北海道の牧場で働きました。しかし、家の事情で帰郷しなければいけなくなり、実家に戻ってしばらくは会社員をしていたんです。働きながら趣味で花を育て始めて、大阪で行われた花博の時に花農家へ転職しました。

私がメインとしているのはパンジーの花壇苗で、家庭で使う鉢物とは異なり大量生産で利益を出すビジネスです。ただし質にもこだわっていて、苗を並べる間隔を広く取っています。そうすることで、1つ1つが伸び伸びと育ち、がっちりとして形も良くなるんです。この地域は京都市の市街地から車で約20分の中山間地で、冬の訪れる早い場所です。パンジーは元々涼しい場所の花なので、生産に適しているんですよ。30年以上、パンジーを育ててきましたが、品種改良が進んで色々な種苗メーカーがたくさんの種類を開発しているので、色も形も本当に多様になりました。その分、何を作るかの見極めがとても大事なんですよ。作ったら売れるわけでもなく、その時の流行もありますからね。

花も景気の良かったころに比べると売れ行きに陰りが出ています。私も7年ほど前から「花より団子」ということで野菜も始めるようになりました。京都市の南側であれば畑も砂ぼこりが舞うほどに乾きますが、この地域はたえず時雨れた状態で畑には常に水が溜まっているような状態です。水分を多く含むので日持ちはしないのですが、柔らかくて食べやすい、味の乗った野菜に育ってくれます。主な販売先は京都市左京区の北東部にある大原地区の朝市です。朝6時からお客様が行列を作る朝市で、料理人も多く買いに来ており、新鮮な野菜はなかなか好評ですね。

農業を選択する若者へ

息子が数年前から「野菜をやる」と言って農業を継いでくれました。農業は僕が好きで始めたことなので、息子に継いでくれとは言ったことはなかったんですけどね。本人は後を継がなければいけないという想いがあったようです。息子が農業を始めたことで、我が家の中も農業も変化していくと思います。ただ、楽しく自由に仕事をするという根幹だけは変えずにいたいです。

「農業離れ」が問題となって久しいですが、人間は食べなければ生きていけませんし、食料を生産するのは一番大事だと思うんですよ。

自分の生命を自分で維持するという考え方や生き方がモットーの私からすると、農業がなくなったら、みんなどうやって生活するんだろうと不思議なんです。輸入に頼るなんて…、日本人は農耕民族ですし農業はこの国の大命だと思います。でも、最近まで長い間、農業をないがしろにしておいて、今頃になって農地を維持しようとか言いだしても中々難しいですよね。農村の人口は減る一方で、この地域も過疎化が進んでいます。息子が農業を始めると決めたのも、地域の現状をどうにかしないといけないという想いがあるからだと思います。農業を支える地域に若者が残って生活できる環境を本気で作っていかないと——。京都市の市街地に程近いこの場所でも、地域の小学校は廃校寸前です。

農家の立場から日本の農業の将来を考えると、楽観視できる状態にありません。しかし、そんな中でも新たに就農しようとする若者が増えているんですよね。儲け以外の何かを農業に期待しているのだと思います。自分の人生観というか、人生をどう設計するか。子どもを畑で遊ばせて、家族で畑を耕すのも一つの人生ですよ。「農業って良いよね」では済まない厳しい現実や大変なこともあります、農業の価値に気が付いてくれた若者を私は全力で応援していきたいと思っています。



小野洋史さん(51歳)

長岡京市井ノ内

花菜・タケノコ・

茄子・水稻 ほか

AGRI VOICE

農業のホント ホンネ ホンキ

安定して作る、安定して売る

2つのバランスが

農家の永遠のテーマだと感じます

品質への絶対的な自信

品質にこだわる京都の料理店や生活者と、量を求める大阪の大きな消費地という2つのニーズに鍛えられているので、京都近郊の農家はレベルが高いと思います。限られた農地しかない中で質と量の両方を同時に追求するのはなかなか大変なことです。しかし、チャレンジを続けたおかげで、多様な農業が育まれました。例えば、エコファーマーなどはかなりの人数が取得しています。私も制度が始まった2001年に京都の第一期生として取得しました。他産地との区別化に熱心なのがこの地域の農業で、消費地が近いため安全安心には特に力を入れて取り組んでいますね。やっぱり農薬を減らして有機肥料を増やす農法で栽培した作物は、私たちの直接のお客さんになるスーパーなどでも反応は良いですね。

私は年間、40種類くらいの野菜を手掛けています。春のタケノコ、夏の茄子、秋には水稻や花菜、冬は雑煮大根などがメインです。市場出荷は1割ほどで、ほとんどがスーパー・や料理店などの直接契約になります。花菜に関しては質を求められる商品で、他産地の農家さんに見せても「凄い

な」とビックリされるほどの商品だと自信を持っています。この地域の花菜の特徴は、花のつぼみだけを収穫する点です。産地によっては花に加えて茎も一緒に出荷する場所もありますからね。よくある食べ方は「からし和え」ですが、我が家ではアレンジを加えた色んな調理法で食べていて、最近はパスタに混ぜて食べるのが私のお気に入りです。

この地域の花菜栽培は約50年の歴史がありますが、生産量が増えたのは30年前くらいからです。親父は以前、水菜を手掛けていました。今の水菜は200グラムでパックできるようなサイズですが、当時は大東で重量があったんです。年齢を重ねて体力的にしんどくなつたので、軽い品目を探していたみたいで花菜を選択したそうです。同じような人が地域で増えて、ブランド化されるまでに広がりました。

未来を感じる農業を体現

元々、私は農業を敬遠していました。いわゆる3Kというやつで、きつい汚い格好悪いという苦勞の割に儲からない印象が強かったです。でも、母親の病気をきっかけに33歳で会社勤めを辞めて就農しまし

た。農業は厳しいことも多いですが、ここまで続けてこられたのは、やっぱり単純に農業が好きなんでしょうね。

農家は作物を生産するのが一番の仕事ですが、作るだけではなく販売までケアしないと儲かりません。野菜の値段は株価みたいな部分があって、高かったり安かったりします。たくさん実れば単価は安くなり、今年のように台風で被害が出ると高くなります。安定して作ることと、安定して売るという2つのバランスが難しく、農家の永遠の課題だと感じます。この地域に農業を残し続けるには、とにかく儲けることです。若者が「農業で食べていける」と未来を感じる姿を今いる我々が体現して、後進を育てていかなければいけないわけですよ。

幸いこの地域では、農家とJAのつながりの強化を目的とした営農者会という新しい会ができました。発足したばかりですが、会議でも前向きな意見が交わされています。近い将来、営農者会のメンバーからJAの理事への登用も増える予定です。農家も地域農業もJAも、変化しなければいけない時期になっています。農家とJAが一緒になって戦っていけるよう、なんとか良い方向にもっていきたいですね。



生産者たちの声

JA 京都中央では、地域農業のさらなる発展を目指して、

2016年にJAと生産者で作る「営農者会」を設立しました。

この地域ではさまざまな生産者が、各々の想いを持って、多種多様な農作物を育てています。

今回は営農者会メンバーのホンネを紹介します。

京都市近郊で栽培される作物の一部



京みず菜



花菜



しろ菜



タケノコ



パンジー



葉ばたん



サニーレタス



九条ねぎ

茄子
and more...

山下貞夫さん

京都市南区 | ミニトマト・オクラ・米 ほか

都市近郊型農業の伸びしろを追求します

代々の農家で親の姿を見て大きくなりました。親の手伝い期、会社勤めの兼業期を経て55歳の時に将来を考えて専業になりました。この地での大規模化は無理なので、近隣農家と競合しない作物を多品種少量生産しています。多い時は年間約50種類を栽培します。農薬と化成肥料を限界まで使わない安全安心な作物栽培が私のモットーで、その延長で山羊を飼っています。雑草を食べてくれるし、粪は肥料になります。圃場にいると安全性のアピールにもなり、近所の子どもたちも喜んでくれています。都市化の波が押し寄せ、農地が狭くなり農家も減っているのが現状です。しかし、それを逆手に取り都市近郊という立地を生かした農業のビジネスモデルを作っていくたいんですよ。私は都市近郊型農業にもまだまだ伸びしろがあると思っています。



齋藤治喜さん　圭祐さん（息子）

京都市西京区 | しろ菜・タケノコ・トマト ほか

農業のおかげで楽しい人生です

農業を始めた頃、先輩から「歩いた時にスポンジのように感じる土を作れば良い作物が取れる」と教わりました。僕のこだわりはスニーカーで仕事のできる農場作りで、排水対策や土質改良に力を入れてきました。冬場は寒いので防寒として長靴を履いていますけどね。私の農場から見える洛西ニュータウンは竹藪を切り拓いてきました。大量の竹がなくなるのがもったいないという想いと、音楽が好きだったことから、竹で太鼓を自作して演奏するグループを、約35年前に先輩たちと一緒に結成しました。メキシコやヨーロッパへ演奏旅行にも行きましたよ。農業をやっていなかったらもっとつまらない人生だったと思いますね。後を継いでくれる息子と喧嘩もせずに仲良くやっていますよ。「老いては子に従え」です。



山本貴之さん　リサさん（妻）　麻湖ちゃん（娘）

向日市 | タケノコ・茄子 ほか

小さな子供にも農業はたくさんの恵みを与えてくれます

家が代々の農家だったので、少し外で働いてから自然な成り行きで家業を継ぎました。メインはタケノコと茄子の栽培です。この地域のタケノコ栽培の特徴は、春の収穫時に良いタケノコを選んで残し、親竹として成長させます。そして秋から冬にかけて、竹林に藁を敷き、その上に土をかぶせるという点にあります。冬の間、タケノコができるだけカクカクの土の布団で温かく過ごせるようにしてやるんです。昔からこの手法が継承されているので土が柔らかく、出てくるタケノコも柔らかいんですよ。農業は堅苦しさがなく、自由闊達なところが良い点だと思います。時間の融通もきくので子育ても参加できます。娘は私が育てた野菜を「美味しい」と言って食べてくれます。自分で作ったものを食べさせられるのは安心だし、ちゃんとした味覚を育てるにも良いと思いますね。



佐々木卓さん

京都市伏見区

葉ぼたん・クラジオラス・ヒマワリ ほか

頼りになるJAがあれば安心して生産に打ち込める

営農者会はJAと生産者がもっと密になって、次代を担う若手の育成をはじめ、地域農業を良い方向に進めようという目的で設立されました。この地域は都市近郊型農業になるため、生産者が個人で市場や小売り先へ販売できる環境にあり、JAと生産者のつながりが薄かったんです。しかし年々、情報をいかに掴んで市場ニーズを見極めるかが重要になってきています。特に私が手掛ける花はその傾向が顕著です。また、生産者も情報を発信していく時代になっていますが、作物の世話で忙しいため中々難しいんですよ。JAが「この地域にはこんな良い作物がある」と発信を担当してくれればありがたいわけです。他にも営農指導や販路の拡大、助成金の申請など、困った時に頼りになるJAがあれば、我々生産者は安心して農業に打ち込めます。



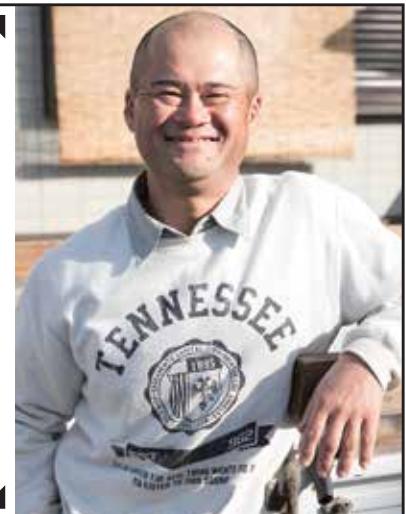
月本誠さん

京都市伏見区

葉ぼたん・ミソハギ・枝物 ほか

地域特産花きの魅力をもっと広めたい

この地域は広い農地や大掛かりな施設を用いた農業は営めません。そのため、露地や無加温のビニールハウスでも作れる品目を年間通して複数手掛けるという、小回りの利く農業が定着しています。地域を代表する花の品目のおどり葉ぼたんがあります。アブラナ科の多年草で、葉を牡丹の花に見立てたものです。この地域の葉ぼたん栽培は約50年前に、父親が京都生花に出荷したのが始まりです。父親は世の中のニーズを観察し、他にないものを見つけては挑戦する人で、真摯に農業に取り組む姿は私も尊敬しています。京都は生け花文化の都市です。葉ぼたんは生け花でも重宝されますが、近年は生け花をたしなむ人が減っており、少し寂しい気がしますね。



中嶋直己さん

京都市伏見区

キャベツ・サニーレタス ほか

農地を次につなぐのが僕の使命です

工業製品などとは異なり、一般的な野菜の値段は何十年と変わっていません。値段が高いと国民は食べるのに困ります。しかし、農家は高く売りたいわけです。この葛藤を自己の中で解消するために、「生きるための食」と「楽しむための食」を分けて考えるようにしました。前者を手掛ける際はコストカットを徹底します。一方で、後者の場合は手を加えて付加価値を高めていきます。この2つを両立しながら、僕の大きな目標である持続可能な農業を実現したいと考えています。僕の爺さんは「土地を自分のものと思ったことはない。預かったものを次につなぐ」とよく言っていました。僕もまさにその通りだと思います。農家として畠のために生き、今の時代にできることを精一杯行い、次につなぐのが自分の使命だと思っています。



家村友晴さん

京都市伏見区

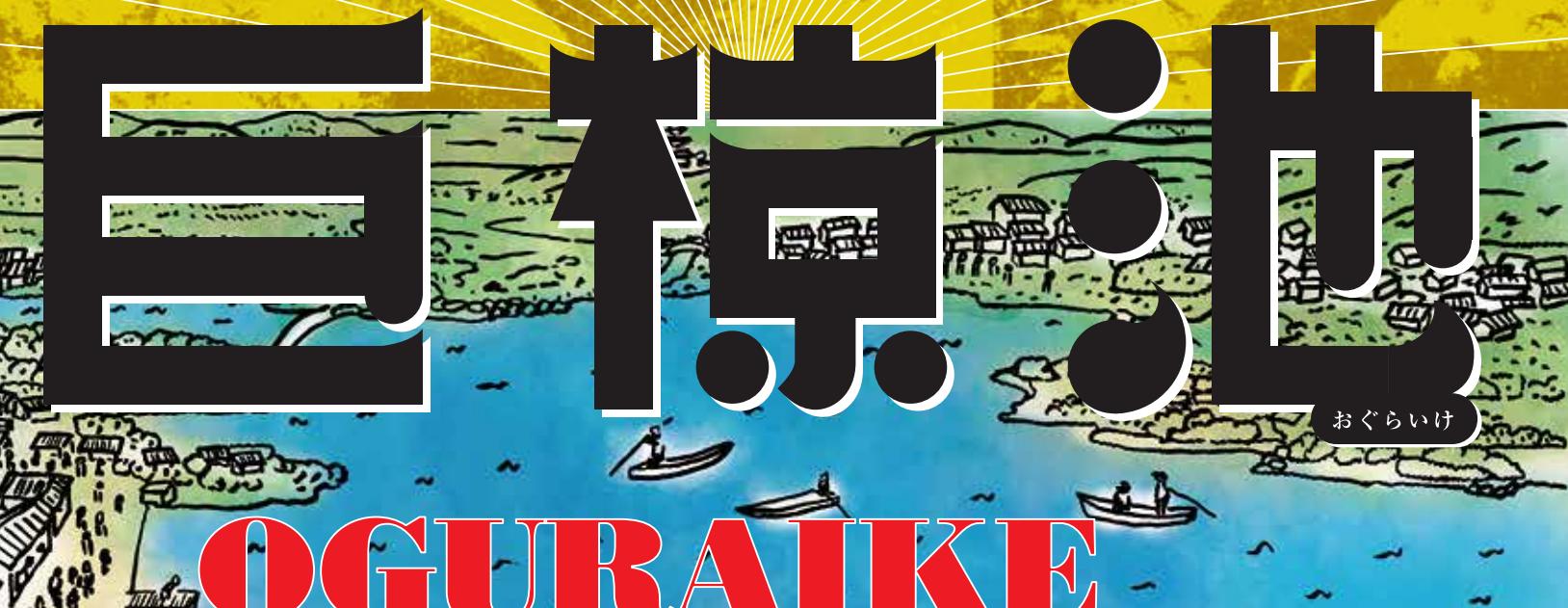
九条ねぎ・ほうれん草 ほか

地元の人に本当のねぎの味を知ってもらいたい

私の住む地域では世代交代が進み、九条ねぎを手掛ける30・40代の生産者がたくさんいます。若手が数多く定着したのは親世代が機械化を進めてくれた影響が大きいと思います。私も小さい頃から手伝いをしていましたが、腰をかがめて植え付けする必要がなくなり、作業はずいぶん楽になりました。最近では、地元の人にもっと九条ねぎを知ってもらいたいという想いから、若手が主体となって定期的に朝市を催すようになりました。近年はカップに入った刻みねぎが安価で出回っています。加工されてから時間の経ったねぎは味などなく食感だけです。ちゃんとしたねぎは味が全然違うことを知ってもらいたいわけですよ。朝市で生活者の方からの反応を見るたびに、やる気をもらえるんですよね。



王朝貴族が歌い 太閤が夢を描いた



OGURAIKE

京都市伏見区の南部には、昭和初期まで
周囲約16 km、面積794 haの
国内最大級の池が広がっていました。
池とその周辺は、風光明媚な景勝地として
人気を集めると同時に京都・大坂・奈良を結ぶ
交通の要衝として発展。巨椋池は多様な
動植物の生息する豊かな生態系を育みながら、
京阪エリアの人々の営みに深くかかわっていました。



古代

奈良・平安時代

中世

・古代・

海の一部だった京都盆地

太古の昔、京都盆地は瀬戸内海につながる海の一部でした。桃山丘陵から多数出土する生物化石がそれを証明しており、地球規模の気温の上昇や土地の隆起によって盆地が形成されるようになります。しかし、宇治川や木津川、桂川などが流れる京都盆地の南部（現在の京都市伏見区・宇治市・久御山町の一帯）には水が滞留し、巨大な池として残りました。これが戦前まで「国内最大級の池」と呼ばれた「巨椋池」です。縄文時代以前から人々は、巨椋池の水際に集落をつくり漁業や農業を営むようになりました。

・奈良・平安時代・

貴族が愛するリゾート地

奈良時代になると、都に近い巨椋池とその周辺は、水と土壤に恵まれた農業に適した場所として注目されるようになります。また、人と自然の共生する景勝地として貴族から愛され、万葉集の中にも「巨椋池」を舞台とした歌が納められています。

巨椋の入江 韶(とよ)むなり 射目人(いめひと)の 伏見が田居に 雁渡るらし

巨椋池の入り江付近で、雁が飛び立つ準備をしている
獵師が身を伏しているとも知らずに 伏見の田んぼへ渡っていくのだろう――



長岡京、平安京へと政治の中心が移ると、古都・奈良との間に位置する巨椋池は貴族たちの別荘地として人気となりました。特に平安時代の大ベストセラー「源氏物語」で舞台の一つとして描かれる、風雅の地として名声を上げます。巨椋池の近くには藤原文化の粹を集めた平等院をはじめ数多くの寺社や別邸が築かれ王朝文化を彩りました。

・中世・

巨椋池が育む多様な恵み

京都・大坂が政治経済の中心として発展していく中で、大河川が交差する巨椋池は水上交通の中継地として大きな役割を果たすようになり、池の周囲には陸上交通網と船着き場が整備されました。交通の要衝となつたことで、しばしば合戦の舞台ともなりました。

一方、池の北側には多くの島や洲が形成されており、横島や向島など当時の様子を物語る地名が今も残っています。浅瀬の湿地帯に生えるアシは京都御所の屋根やすだれ、宇治茶の玉露を作る際の覆いとしても用いられたといいます。池に自生するハス、ヒシ、マコモなどは周辺住民の副収入となるなど、巨椋池はたくさんの恵みを生んでいました。



・安土桃山時代・

大規模な治水工事で4つに分割

巨椋池の西にある山崎で明智光秀との天下分け目の戦いに勝利した豊臣秀吉は、巨椋池を見下ろす伏見に城と城下町を築きます。都市機能の充実のため、秀吉は巨椋池と宇治・淀川の整備に着手しました。宇治川の川筋を整え伏見城の南の外堀とともに、伏見城と大坂城の水運を効率化。また、巨椋池には大がかりな堤をいくつも造成し、堤の上に伏見城下町へとつながる道をつくり畿内の街道を再編します。堤によって巨椋池は大池、二の丸池、大内池、中内池の4つに分割され、江戸時代には大池と呼ばれていたといいます。



安土桃山時代

江戸・明治時代

昭和・現在

・江戸・明治時代・

豊かな漁業と洪水の被害

全面積の9割が水深1メートル以下の巨椋池では、栄養豊かな水質が多くの魚を育み、江戸時代には農業だけでなく漁業も盛んでした。周辺住民はこうした恵みを受ける一方で、巨椋池が淀川水系中流域の洪水調整機能を担うことによる水害に悩まされてもいました。

1868(明治1)年に木津川の堤防が決壊した際には、京都府と淀藩が共同で木津川と宇治川の合流点を下流側に付け替えます。しかし、それでも洪水の被害がたびたび起こったことから再び宇治川の付け替えが行われ、1910(明治43)年に工事が完了しました。ところが、これが巨椋池に生活・農業排水を滞らせる結果となり水質が悪化。漁獲量が激減し、周囲には蚊が大量発生するようになります。

・昭和・現在・

京阪エリア有数の農地へ

巨椋池の改善を望む地元の声を受け、政府は巨椋池の大変革に踏み切れます。水面面積794haを干拓するとともに、沿岸の既耕地1,260haの改良を計画したのです。1933(昭和8)年から1941(昭和16)にかけて行われたこの事業は国営第1号の干拓事業でもありました。これにより巨大な池は姿を消し、広大な農地が生まれたのです。

現在は、宇治川からポンプで汲み上げられた水を農業用水として利用し、田畠を流れた後は、巨椋池排水機場から宇治川へ戻されています。巨椋池干拓地は京都・大阪に近接した広大な農地として京阪エリアの食と農を支えているほか、渡り鳥の飛来地としても有名で、今も豊かな自然環境と生態系を育んでいます。



取材協力者 タック
TACの声!

( このコーナーでは今回の取材を
現地でコーディネートしてくれた、
JAのTACメンバーの声を紹介します。)



JA京都中央
経済部 営農販売課 TAC 担当

太いパイプ役となり地域農業を盛り上げる

JA京都中央は、平成8年に京都市と乙訓地域の13JAが広域合併して発足しました。管内は、米(主にヒノヒカリ)をはじめ、京たけのこ、花菜、九条ねぎ、夏秋ナス、キャベツ、レタスといった野菜から、葉っぱたんやバラ、パンジーといった花き類など、さまざまな農産物が生産されています。また、都市近郊地域で消費地が近いため、市場出荷のほかに生産者の直接販売やインショップ販売が盛んな地域でもあります。JA京都中央では、合併20周年を記念して管内統一の広域的な生産者組織「営農者会」が結成されました。この組織には個性豊かで農業にかける強い情熱を持った素晴らしい方々が揃っており、皆さんと共に地域農業を盛り上げていきたいと考えています。

現在、TACは2名で、訪問活動時の営農指導や部会対応に加え、販売業務なども行う兼任体制です。兼任としての強みを活かし、生産者の役に立てるよう「農家所得の増大」を一番の目的に日々活動を行っています。今後も、生産者とのコミュニケーションを大切にし、JAが生産者と生活者をしっかりと「つなげる」太いパイプ役となるよう、精一杯活動したいと考えています。

TACは生産者と生活者を「つなぎます」。

TACは全国各地のJAとJA全農が組織する農業コーディネートチーム(Team for Agricultural Coordination)です。2,000人を超えるTACが10万人以上の農業経営者を日々訪問し、農業経営に関するあらゆる相談に応えています。同時に、全国の田んぼや畑から「いま、本当においしいもの」を生活者の皆さんに紹介しています。



MARCHE INFO



旬の食材や、その土地ならではの食文化を地元のJA担当者(TAC)や生産者が紹介します。
地域や生産者の魅力を知って、食べて、できればその地域を訪ねてください。

群馬県たのふじの実り
2018/2/24(土)
銀座三越9階テラス 10:30~18:00



J Aたのふじは群馬県南西部に位置し、藤岡市、高崎市新町、高崎市吉井町、多野郡神流町、多野郡上野村からなります。この地域は水と緑に恵まれ、米、麦、園芸、畜産、花きなど、多様な農業が営まれています。マルシェ当日は、群馬県育成品種のいちご“やよい姫”や、トマト、キュウリなどの旬の農産物などを紹介・販売いたします。ぜひご来場ください。

編集
後記

AGRIFUTURE 編集長
小里 司



京都の食文化は卓越した料理人をつうじて語られることが多い。しかし、彼らを喰らせる食材と生産者にこそ、その伝統や文化が凝縮しているのではなかろうか。

この地に全国から幾多の品種が寄せられ、千年以上の年月と多く

の手と目と舌が選抜し、現代に伝承された京野菜。京の歴史と文化を育んだ巨椋池跡の農地で、それ(選抜)が今も続いていることを実感する。謙虚で研究熱心な農家の前で「京野菜は今も進化し続けているのだ」と感動したのでした。



AGRIFUTUREの取材で出会った
生産者の言葉や、地域の特産物の
生産風景などをWEB動画で紹介します。



JA全農
オフィシャル
アプリ

アプリの使い方や
ダウンロードはこちらく

全農グループの直営飲食店や
食のイベント情報をお届け!
お得な特典やクーポンも多数あり!



次号は群馬! 2/10(土)発行予定

2018年1月10日発行 AGRIFUTURE 66号

発行・編集: JA全農みのりみのるプロジェクト 小里司

〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル 電話 03-6271-8156

www.minoriminoru.jp

AGRIFUTURE 制作スタッフ

Copywriter, Editor / 小里司

Art Director / 藤沢厚輔 (NICE GUY) Graphic Designer / アトキンソン正見 (NICE GUY)

Writer / 平井健一 Photographer / ワタナベヒカル

EVENT INFO

土曜は 全農 ラジオの日

TOKYO FM / JFN系列38局で毎週放送中! (※一部地域により放送日が異なります)



みのりみのプロジェクト「AGRIFUTURE」などに掲載された生産者を現地で取材し全国へお届け!
週末の朝をおいしくそして、楽しくしゃいます!

パーソナリティ
川瀬良子(かわせりょうこ)

放送日: 毎週土曜日 9:30~9:50
(首都圏。地域により放送時間が異なります)

weekly アグリニュース

supported by 日本農業新聞



日本農業新聞に掲載された記事の中から農業情勢や市況情報、旬の产品情報、地域貢献活動などの注目の出来事をご紹介します。

パーソナリティ
高見恭子(たかみきょうこ)

放送日: 毎週土曜日 9:50~9:54
(首都圏。地域により放送時間が異なります)

全農 ZEN-NOH COUNTDOWN JAPAN



毎週、今もっとも「旬」なゲストを迎えて最新の音楽チャートを紹介! 音楽はもちろん、映画、本、DVD、舞台、イベントなど話題の最新エンタメを徹底フォロー!

パーソナリティ
ヨージ・ウィリアムズ/安田レイ(やすだれい)

放送日: 毎週土曜日 13:00~13:55
(生放送)

ニッポンの未来を元気にする
「農業応援プログラム」

あぐりすむ



あぐりすむ

ニッポン
おむすび便り



「おむすび」を通じて、お米の美味しさ、人のつながり心のつながりを届けます。日本中を取材しながら、「おすまし」に合うご当地食材の紹介、田植え体験やかまどでお米を炊いたりなど美味しい「おむすび」を食べるための情報を発信します。

パーソナリティ
川瀬良子(かわせりょうこ)

放送日: 毎週月曜日 15:50~16:00
(首都圏。地域により放送時間が異なります)

SHOP INFO

DINING



みのりるダイニング

フェザン

グリル料理を中心に、岩手県特産の牛・豚・鳥肉のうまみを最大限引き出した定食、丼もの、旬の逸品を提供します。南部鉄器の食器や、岩手県産木材とレンガを使用した「ナンブモダン」の内装で、カウンターチーク、テーブル席、個室(10名まで要予約)を完備しています。

岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡駅ビル フェザン1F TEL:019-601-7214

GRILL



TULL みのる

エスパル仙台

旬の東北産食材を、あつあつのグリル料理やなつかしい郷土料理で召し上がれ。昼はうまいごはんと新鮮な地場産サラダ、夜は地酒や地ビールと一緒にどうぞ。食材はもちろん、店舗の素材にも秋田杉や宮城県石巻市の雄勝石など東北の素材を使用しています。

宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台 東館3F TEL&FAX:022-742-1711

CAFE



みのりカフ

銀座三越

旬の野菜や果物を気軽に楽しめるカフェ。野菜のジェラートやケーキなどのおやつをはじめ、心も身体もほっとする国産野菜のスープやオリジナル米粉ベーグルサンドなどの軽食をご用意しています。また、店頭ではTACセレクトによるおススメ食材やオリジナルグッズも販売します。お天気のいい日には銀座テラスで風を感じながら、のんびりピクニック気分でお茶するのもぴったり。

東京都中央区銀座4丁目6-16 銀座三越9F銀座テラス TEL&FAX:03-5524-3127

CAFE



みのりカフ

Maker's Pier

愛知県を中心とした東海北陸地区の旬の野菜や果物を提供します。たっぷりのサラダボウルや素材の味を楽しめるジェラートをはじめ、ここでしか食べられない美味しい食材を手軽に楽しんでいただけます。また、物販品として同地区的農産加工品を取り扱い、国内外に「JAPAN BRAND」を発信しています。

名古屋市港区金城ふ頭二丁目2番地 Maker's Pier内 TEL&FAX:052-387-5772

CAFE



みのりカフ

高島屋京都

京都府内産の野菜や宇治茶、果実を気軽に楽しめるカフェ。京野菜のジュースやジェラートなど京都を感じて頂けるカフェメニューをお楽しみいただけます。

京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 京都高島屋3階 TEL&FAX:075-279-2880

CAFE



みのりカフ

福岡天神

旬の九州産食材を食事とおやつで提供するカフェ。九州各地の生産者が想いを込めてつくった四季折々の旬の食材を取り揃えました。福岡産果物と野菜を使ったフレッシュジュースや、熊本産採れたて果物と野菜のジェラートなど、みのりカフだけの九州の美味しいをお召し上がりください。また、店頭では季節のフルーツや農産物加工品も販売しています。

福岡県福岡市中央区天神2丁目11-1 福岡パルコ新館6階 TEL&FAX:092-235-7487

CAFE



みのりカフ

エスパル仙台

東北の海と山のおいしさを、まるごと気軽に召し上がれ。オリジナルの木ソトサンドやパンケーキ、旬の野菜を練りこんだスイーツ、東北産ストレートジュースを使ったドリンクをカジュアルに楽しめるカフェです。店内では東北各地から集めたスイーツやお菓子のほか、雑貨なども販売します。

宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台 本館2F TEL&FAX:022-216-5622

SHOP



みのりのるマルシェ

エスパル山形

JG全農が東北で初めて出店する「みのりみのるマルシェ」は、地元の旬の果物、野菜、お米、県産果実や野菜を使ったジュースなどの「YAMAGATA BRAND」を取り揃え、皆さまをお待ちしております。

山形県山形市香澄町1丁目1-1 エスパル山形1F TEL:023-687-0138

CAFE&GRILL



みのり みのる

LEXN 2

新潟県新潟市中央区天神一丁目12番地7 LEXN 2 1F TEL:025-256-8845

DINER



みのり 食堂

銀座三越

旬の国産食材を、馴染みのある和洋食メニューで楽しめる食堂。お昼ご飯に合う惣菜が並ぶ野菜たっぷりの定食風に、お茶の時間は玉露から和紅茶まで日本のお茶で、夜は御膳の他にアラカルトメニューを国産ワインやビールでゆったり楽しむことができます。仲間とご家族でおいしく、楽しくめしあがれ。

東京都中央区銀座4丁目6-16 銀座三越9F銀座テラス TEL&FAX:03-5524-3128

GRILL



みのり みのる

Maker's Pier

松阪牛や飛騨牛、みかわ牛など東海北陸地区的銘柄牛のステーキはもちろん、ダイナミックでジューシーなあいち牛のシェアステーキがお薦めです。ガツッとしたお肉とたっぷり野菜のサラダを、ご家族・仲間みんなでシェアしながら楽しいひと時をお過ごしください。

名古屋市港区金城ふ頭二丁目2番地 Maker's Pier内 TEL&FAX:052-387-5672

DINER



みのり 食堂

高島屋京都

京野菜はもちろん、京の肉、京都米をはじめ、府内各地の旬の美味しい食材を味わえる食堂。ランチからディナー、お酒までゆったりとお楽しみください。

京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 京都高島屋3階 TEL&FAX:075-279-2902

RESTAURANT



la Campagne

東京大手町

東京・大手町のオフィス街にあるフレンチレストラン「ラ・カンパニーニュ」。作り手の顔が分かる東京野菜や、全国から取りよせた旬の国産食材を使ったフランスの郷土料理が楽しめます。素材の味を活かした野菜料理や、シェフが一つひとつ丁寧に仕込んだ、田舎風バゲット・豚の頭のテリース・豚のリットなど「シャルルキュトゥリー」は、自慢の逸品です。全国各地で作られた日本ワインも数多く揃っています。ご友人やご家族と、四季折々の地域の食材をお楽しみください。

東京都千代田区大手町1-3-2 大手町カナルフレンスセンターB1(JAビル、経団連会館、日経新聞社の共通地下街)

TEL:03-5293-1171 FAX:03-5293-1172