



暮らしと農がリンクする
都市農業の今を伝えるJA京都市メディア

vol.6

Link

特集

- 行列のできるブドウ直売所
多くのファンを生む勸修寺観光農園の取組み
- 市内生産者の技とプライドの結晶を審査する
JA京都市の農産物品評会



特集

行列のできるブドウ直売所
多くのファンを生む
勸修寺観光農園の取組み

京都有数の農産地である山科では、京野菜と並んでブドウ栽培も盛んです。今回は複数の生産者が共同で運営し、切磋琢磨しながら品質を高め続けている勸修寺観光農園の取組みを紹介します。

勸修寺観光農園
直売所 INFO

京都市山科区勸修寺
南大日町204
電話:075-571-2580
営業:8時30分~17時
※無くなり次第終了
※ブドウシーズンは無休
駐車場:50台(無料)

公式
サイト



#1 京都の山科で採れる
シャインマスカット

多品目のブドウを栽培し、併設する直売所などで販売する勸修寺観光農園。中でもその名を一躍広めたのがシャインマスカットです。種がなく、皮ごと食べられるシャインマスカットは、濃厚な甘みと香りが最大の特徴。同園のシャインマスカットは大粒で鮮度が高いことで知られており、「デパートクラスの品質がリーズナブルに買える」と、遠方から足を運ぶ人も少なくありません。他にも藤稔やBKシードレスなども人気ですが、売れ行きによらず品質にこだわりたいという林さん。「わざわざ買いにきてくれたり、大切な方への贈答品に指名してくれるというのは本当にありがたいこと。妥協だけはいないようにしています」。



#2 | 6軒の地元農家による共同運営

同園があるエリアはもともと山林や竹林が広がっており、約50年前の開発によって、観光農園事業がスタートしました。当時から芋掘りやいちご狩り、ブドウ狩りが楽しめる場所として、京都市民に親しまれてきました。現在は約5haの敷地内で、6軒の地元農家からなる組合によって共同運営されています。「以前は生産者によってブドウの出来にバラつきがあって、クレームになることもありました。腕のある人が揃っていましたが、品質に対する考え方はなかなか一致しなかったんです。でも世代交代が進んで、現在は私たち40~50代が中心。意識改革も進んで、仲間であっても『良くないものは良くない』と言い合える雰囲気が出てきましたね」。



#3 止まったらあかん。
ブドウづくりへの尽きない思い

こうした取組みが評判を呼び、今年の夏も忙しくなりそうな同園ですが、林さんからは現状に満足している様子はうかがえません。「今はシャインマスカットが人気ですが、トレンドが変わればどうなるかわかりませんよね。幸いうちは栽培から販売までを一貫してできますから、新しい品種を試すなど、チャレンジしやすい環境があります。私は経営について詳しいわけではないのですが、とにかく『止まったらあかん』ことだけは確かです。これからも、毎年楽しみにしてもらえるようなブドウを作り続けるために、できる限りのことをやっていきたいと思っています」。

7月 下旬~	8月 上旬~	8月 中旬~	8月 下旬~	9月 中旬~
あづま しずく	マスカットベリーA 藤稔	バイオネ	BKシードレス クイーンシーナ	瀬戸ジャイアンツ
	シャインマスカット			

▲ 勸修寺観光農園のブドウ収穫カレンダー

詳しくは
Webで

お話ししてくれたのは...

林 利彦さん

JA京都市山科南支部
祖父の後を継いで勸修寺
観光農園組合長に。ブドウ
栽培だけでなく、品質の統
一や経営の透明化など、組
合運営の改善にも尽力。

JA京都市版GAP
認証取得





特集

市内生産者の技と プライドの結晶を審査する JA京都市の農産物品評会

毎年夏になると学問の神様を祀る北野天満宮で、JA京都市が主催する「夏季農産物品評会」が開催されています。生産者自慢の農産物が数多く出品されるこの品評会を中心として、京都市内で開催されているさまざまな品評会がこれまで果たしてきた役割について紹介します。



専門知識を持つ審査員が細部にわたりチェック

#1 生産者同士が栽培技術高め合う 農産物品評会とは

生産者が腕によりをかけて育てた野菜や果物を審査する「農産物品評会」。JA京都市の管内で開催される品評会は、規模、回数ともに他地域よりも抜きんでいます。起源は定かではありませんが、昭和23年の京都市農業協同組合の設立時には市内各地で実施されていました。現在JA京都市が主催する品評会は、7月に北野天満宮で開催する「夏季農産物品評会」と11月に平安神宮で開催する「秋季農産物品評会」の2回です。加えて、行政区単位やJA京都市の支部単位で行う品評会もあります。京都市内では品評会が生産者の栽培技術を競い、互いに高め合う貴重な場となっています。

#2 市内生産者がこぞって出品する JA京都市の「夏季農産物品評会」

「夏季農産物品評会」は、京都市の品評会の中でも「秋季農産物品評会」と並び、特ににぎわいを見せる催しです。出品される野菜は約1,000点（多い年には約1,500点）。優秀な農産物には京都府知事賞、京都市長賞などの賞が贈られます。審査基準にも京都市の農業の特徴が現れています。例えば京の伝統野菜である賀茂なすは、表面の色艶だけでなく「ガクの部分が大きく、三角形を保っているか」が審査上の重要なポイントになります。市場では、産地からの輸送を考慮したコンパクトな形状や、消費者が使いやすいサイズであるかといった点が高く評価されるのに対して、伝統野菜をつくり続けてきた京都市では「品種の特性がしっかり守られていること」も重視されているのです。



伝統野菜「賀茂なす」なども数多く出品される



#3 生産者の競争意識の 発露の場として

京都市は市街地と農地が隣接している分、一つひとつの農地の面積は限られていますが、生産者は自ら売り先を開拓し、自家で育てた農産物を販売してきました。そのため生産者の間に競争原理が働き、それが結果的に農産物の品質を向上させてきました。

市内で農産物品評会が盛んな背景にも、こうした京都の農業ならではの歴史や風土が強く関係しています。残念ながら品評会への出品数は近年減少していますが、ひたむきに品質を追求する市内生産者が技術を競い、高め合う場を提供し、また伝統野菜の特性を後世に残す役割をも果たす農産物品評会は、今後の京都市の農業を発展させるためにも、途絶えさせることのできない農業文化なのです。

詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…

久世 務さん

JA京都市営農経済部 営農支援課にて営農相談アドバイザーを務める。京都市における農産物品評会の運営にも長年携わってきました。



普段の食育授業とは違う地域貢献活動
「第1回上鳥羽支部甘藍(キャベツ)の通信簿」



JAが食育授業の場に! 地元小学生が上鳥羽の「農業」を学ぶ

6月8日、地元で生産されたキャベツの出来栄を競う審査会「第1回上鳥羽支部甘藍の通信簿」を上鳥羽支店で開催しました。

当日は京都市立上鳥羽小学校の6年生を招き、JAが食育授業の場となりました。児童たちはキャベツを手にとって重さや葉の形の違いを見比べて審査したり、栽培についての話を生産者から聞いたりしてお気に入りのキャベツに投票しました。投票用紙には「形がお花みたいできれいだから」、「緑色が濃く虫食いがなかったから」など小学生らしい理由が添えられていました。

今回の取組みの狙いは野菜を作る過程を学ぶ普段

の食育授業とは違い、生産者との対話や野菜をじっくりと観察することで児童の知的好奇心を高め、地域の農業をより身近に感じてもらうことです。地域に農業を残すため次世代のこども達に「農」の大切さを伝えることは、私たちJAが果たすべき役目です。上鳥羽支店では今後も生産者や地域と連携し、地元の農業を学ぶ機会を提供する地域貢献活動を展開していきます。



上鳥羽小学校での食育授業をご紹介します



JA京都市の
挑戦

地域と繋がる「しみずの郷マルシェ」開催



6月11日、伏見区深草にある京都市リハビリテーション病院の駐車場で「しみずの郷マルシェ」を開催しました。

生産者と地域の方との交流を目的に深草産の新鮮野菜の販売や、人気の焼き立てパンの販売、身体力測定などが行われました。医療・介護・福祉を提供し地域社会への貢献を目指す京都清水メディケアシステムと地域の農業の魅力を発信したいJA京都市伏見支店の思いがリンクし、今回のマルシェ開催が実現しました。

当日はあいにくの雨でしたが、多くの地域の方に地元野菜を通して地域の農業を知ってもらったイベントとなりました。

次回は10月22日(日)に開催を予定しております。JA京都市のイベント情報はLINEで発信しておりますので、ぜひ友だち登録をお願いします。

JA京都市LINE友だち登録はこちらから



▲JAの枠を超え、地域を巻き込んだイベントとなりました。





おすすめ!
8~11月限定
シャインマスカット
パフェ

シャインマスカットは、
本誌で紹介している
勤修寺観光農園のものも
使用されています。
ぜひご賞味ください!

※写真はイメージです。
商品名や盛り付けは変更になる場合があります。



旬の国産果実たっぷり みのりカフェ京都ポルタ店

みのりカフェ京都ポルタ店は、JA全農京都が運営するレストランです。
人気メニューは、四季折々の国産果実や宇治茶を使ったスイーツや
ドリンク、京小麦を使ったパスタやホットサンドなど。季節ごとに替わる
国産果実スイーツは、果物がたっぷりですSNS映え間違いなし!
テイクアウトコーナーにも、国産果実を使ったスイーツがズラリ。お家で
気軽に季節の国産果実を味わっていただけます。



MINORI CAFE
KYOTO

みのりカフェ 京都ポルタ店

京都市下京区烏丸通塩小路下る東塩
小路町902番地 京都ポルタ駅前地下街
営業時間11:00~22:00
TEL: 075-344-2881

Instagram
@minoricafe_kyoto →



Link vol.6 2023年8月発行

Link web



HP



Instagram



発行/ JA京都市 総務企画部 地域振興課
〒615-0046 京都市右京区西院西満崎町24
TEL: (075) 314-0898

農産物に 地域産品に 産地産品に
JA共済の地域貢献活動

