



京都ならではの「都市農業」の魅力を伝える
JA京都市メディア

vol.10

Link

特集

- 人と地域、信仰をつなぐ神饌田
松尾大社の米作りが示す、都市農業の可能性
- 生産者が高める食農教育の質
地域ぐるみで取り組む檜原小学校の米作り体験



#3 | 農地がつなぐ松尾のコミュニティ

松尾地区は京都市内でも特に都市開発が進んでおり、住宅地の需要が増すにしたがって農地の転用が進み、専業農家の数は減少。さらに高齢化や農業離れの影響から後継者が不足し、相続のタイミングで農地を手放す人も少なくありません。一方で農地を残し、農業を続ける生産者も少数ながら活動を続けています。専業農家のように収益を目標としていなくても、人々をつなげ、コミュニティを維持することは、特に都市部の農業に期待される大切な役割なのです。「保存会のメンバーも機械を手放したり、農作業を外注するなど、年々水稻に携わる人が減っていることは事実ですが、今後もなんとかメンバーを増やして、活動を続けていきたいと思っています」。



神饌田を通して、世代を超えた松尾大社とのつながりが生まれます。

特集

人と地域、信仰をつなぐ神饌田

松尾大社の米作りが示す、都市農業の可能性

「まつのをさん」の名で地域の信仰と親しみを集める松尾大社では、境内にある神饌田で毎年お米作りが行われています。この神事をサポートする神饌田保存会の荒木会長に、松尾大社との関りや地域の農業のあり方についてうかがいました。



普段は静かな神饌田も、御田植式や抜穂祭の日は運動会のような盛り上がりを見せます。

#1 | 松尾大社で行われる米作り

平安遷都より古い歴史をもつ、京都最古の神社の一つである松尾大社。毎年6月には「御田植式」という田植えが行われ、7月の「御田祭」を経て10月の「抜穂祭」で刈り取られた稲は、松尾大社に供えられます。「できたお米は松尾さんの新嘗祭やご祈祷の際に使われています。神饌田をもつ神社は限られていることもあり、平成から令和に代わった際の大嘗祭でも、ここの神饌田のお米が使われたと聞いています」と教えてくれたのは、「神饌田保存会」の荒木秀治会長です。神饌田保存会には、現在地域の生産者を中心とする19名が在籍。いずれも松尾大社の氏子で、神饌田で行われる一連の神事・農作業をサポートすることが主な役割です。

#2 | 生産者の手で神饌田を復活

松尾大社の神饌田は戦後の農地改革によって一時姿を消していました。復活を願っていた松尾大社から相談が寄せられると、生産者や造園業者といった地域の人たちの手によって敷地の整備や土の入れ替えが行われ、約60年ぶりに復活を遂げました。この大切な神饌田を守り続けるべく発足した「神饌田保存会」で、現在会長を務める荒木さん。自身の農業との両立やスケジュール調整などの苦労がありながらも続けられるのは、松尾大社への信心と親しみがあるからに他なりません。「松尾さんは松尾地区だけでなく、洛西全体の氏神さんのような存在です。自分たちで作ったお米が新嘗祭で神様に供えられることが、私たち保存会の最大の喜びなんです」。

詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…

荒木 秀治さん
JA京都市 松尾支部

松尾大社神饌田保存会2代目会長。華厳寺(鈴虫寺)とも古いゆかりがあるという荒木家では、水稻のほか野菜類、果樹類を栽培する。





特集

生産者が高める食農教育の質 地域ぐるみで取り組む檜原小学校の米作り体験

京都市西京区において、伝統的に食農教育活動に注力してきた檜原小学校。その一環である米作り体験を現場で支える地域の若手生産者、出雲与一さんに、地域の食農教育や子どもたちへの思いをうかがいました。

#1 地域ぐるみで取り組む 檜原小学校の食農教育




京都市西京区にある檜原小学校が行っている田植え体験では、今年も5年生の児童たちが慣れない農作業と格闘していました。食農教育の重要性にいち早く目を向けてきた同校では約30年前から米作り体験を続けており、近年では「総合的な学習」の一環として取り組んでいます。4年生で「バケツ稲づくり」を経験し、5年生になると校区内にある水田に向いて6月の田植え、10月の稲刈り、12月の粃摺りを体験。合間には「お米クイズ」を行い、お米の育て方や地域の農業について学びます。食農教育は全国の学校に取り入れられるようになりましたが、檜原小学校では学校だけでなく、地域生産者と手を取り合っており、本格的な食農教育活動を展開している点が強みです。



田植えに参加した保護者は「普段食べているお米が、身近にある田んぼで作られていることを、授業を通して学んでほしい」と期待を寄せます。

「お米クイズ」は事前に子どもたちが調べ、疑問をもったことを中心に構成。大人にとっても学びにつながる有意義な内容。

Q5. お米学習で使っている田んぼからお茶碗何杯分のお米が収穫できるでしょうか？

1. 約100杯 
2. 約1000杯 
3. 約2000杯 

#2 生産者が食農教育に関わる意義

現在、3代目として同校の米作り体験を担当しているのが、出雲与一さんです。米や野菜作りに対しては実直な姿勢を貫く一方、持ち前の明るさとコミュニケーション能力を活かして有名ホテルをはじめとする販路を開拓。食農教育においてもこれまで自ら工夫を重ね、より良い授業をつくってきました。「生産者にとっては当然の農作業も、子どもたちは初めて見聞きすることばかりです。なるべくかみ砕いて説明すると、子どもたちが関心を深めてくれるんです」。さらに食農教育で使用していたほ場が使えなくなった際には、自ら近隣の地主と交渉し、使用許可を得たことも。地域からの信頼を得る生産者だからこそできることといえます。



話し上手で常に場の雰囲気明るくする出雲さんですが、授業では子どもの話を聞くことを重視しています。「こちらが答えに詰まるような鋭い質問をされることもあるんです」。

#3 米作りから感じ取ってほしいこと

米作り体験の中では、「プロセス」と「結果」の両方に学べる要素があるという出雲さん。「自分が植えたときは小さかった苗が、しばらく経つと大きく育ち、やがてお米をつけるようになる。また毎年できるお米の量は300kg以下、大人にすると5〜6人が1年に食べる量です。大勢の人間が田植えや収穫に汗を流して、やっとそれだけの量ができる。そんなことも、子どもの頃から身をもって知ってほしいんです」。「育てる」だけでなく、その先にある「食べる」ことについても考えてほしい。さらには、それを支える生産者の努力にも思いを馳せてほしい。生産者と学校が同じ方針を共有する食農教育活動は、今後も地域に豊かな実りをもたらしてくれるはずだ。

詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…



出雲与一さん
JA京都市 川岡支部

西京区檜原地域で水稲や筍の栽培、また農作業請負などを行う。日々の栽培の様子や食農教育活動、京都の生産者同士のつながりはInstagram (@izumoyoichi) で発信中。

EVENT REPORT

地域のコミュニティにJAを「しみずの郷マルシェ」

伏見支店と京都清水メディケアシステムによるイベント

6月30日、伏見支店は京都リハビリテーション病院で「しみずの郷マルシェ」を開催しました。

同支店の地域貢献活動として昨年度からスタート。深草地域の農家さんとともに夏と秋で2回開催しています。ブースでは地元野菜の販売と、お米すくいゲームを出店しました。



双方の想いが合致した地域貢献活動

イベントは「地域に根ざした都市農業の実践」と協同組合としての役割発揮を目指す当JAと、生命の尊厳と人間愛を基本に、より良い医療・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」との想いが重なり実現しました。

イベント開始直前。ブースには長蛇の列が

ブースには深草地域の農家さんから、トマトやキュウリ、伏見とうがらしなどの野菜が並び、その数は1135点になりました。開始直前にはブースに長蛇の列ができ、農家さんからは「地元の方に深草の野菜を買っていただける場所を提供できて良かった」と笑みがこぼれていました。



次回は11月に開催予定！

詳細については、当JAのHPやSNSなどを通じて発信します。

主催者の想い



JA京都市 伏見支店
森下 講平 支店長

地元住民に深草産の野菜を食べていただくきっかけになったと思います。これも農家さんの協力があってこそ。今後も地域のコミュニティにJAの存在感を示し、農家と地域住民が進めていきたいです。



JA京都市 深草支部
辻井 永雄 支部長

あいにくの天気でしたが、深草産の採れたての新鮮な野菜をたくさんの方に購入いただくことができて良かったです。農家として、一人でも多くの方に野菜を提供し、JA、京都清水メディケアシステムさんと一緒にイベントを盛り上げていきたいです。



JA KYOTO CITY



TOPIC

農家さんの日常や活動にフォーカス

“アグリスナップ”

当JAでは農家さんの日常や活動を紹介する「アグリスナップ」をスタートしました。

「こんにちは!今なにしてるんですか?」と職員が農家さんのもとに出向いて、日常や活動を動画で紹介しています。動画は公式InstagramとYouTubeで公開しており、ビルに囲まれる中で農業を営む農家さん、暑い時も寒い時も野菜作りに励む農家さんの姿に迫ることで農業理解に繋げることを目指しています。

JA京都市
Instagramは
こちらから



JA京都市
YouTubeは
こちらから





昼間からちょいのみでできる、
ナチュラルワインショップ。

有機/無農薬栽培されたぶどうを使って、天然酵母を用いるなど極力人的介入の少ない醸造工程を経て作られた、ナチュラルワインを専門に取り扱う太秦のワインショップ [Maenota] です。

ヨーロッパで暮らしていた経験を持つ夫婦〈藤田哲弥さん(夫)、朋美さん(妻)〉が、2022年11月にオープンしました。

帰国後にワインインポーターで経験を積んだ奥さんが、好みの味や産地などを聞いておすすめを紹介してくれるので、誰でも気軽にナチュラルワインへの扉を開くことができます。取り扱いは95%がヨーロッパで、フランスを中心にイタリア・ドイツ・オーストリア・ハンガリーやチェコなど東欧までセレクトしています。

店内ではボトルワインの購入の他、グラスワイン(750~1,200円)を片手に、農業を営むご両親が作る野菜を使ったおばんざいなどで乾杯することができます。

厳選ワインと採れたて野菜、どちらも気軽に楽しめる [Maenota]、ぜひお立ち寄りください。



Instagram



朝採れ野菜の
販売も
しています!



Maenota

京都市右京区太秦八反田町2-3

TEL:075-334-5392

営業:午後0時~午後8時(火曜休、他不定休有)

Link

vol.10

2024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溝崎町24
TEL:(075)314-0898



農産のために 地域のために 環境のために

JA共済の地域貢献活動

