



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.11

Link

特集

- 大枝の柿はなぜおいしいのか
生産者に聞く、知られざる歴史とこだわり
- 太秦、変わりゆく街と変わらぬ思い
「街中にある田畑」をつくってきたもの



特集

大枝の柿はなぜおいしいのか。

生産者に聞く、知られざる歴史とこだわり

果肉がトロトロに熟すまで待っても、しゃりとした歯ごたえを残したままでもよし。秋の恵みの代表格である柿の食べ方に、こだわりをもつ人は多いのではないだろうか。今回は京都市随一の柿の産地である大枝の松木さんを訪ね、地域における栽培の歴史や、おいしさの秘訣についてうかがいました。

#1 大枝にブランド柿ができるまで

京都市西京区大枝でつくられる「大枝の柿」は大ぶりで甘みが強く、筍とともに地域の特産品になっています。大枝の柿生産者、松木照男さんによれば、大枝の柿づくりが始まったのは昭和のはじめ頃。「ここはもともと米づくりが難しい土地で、山でとった薪を売ったり、出稼ぎで生活している人が多かった地域。昭和のはじめに国のパイロット事業で柿や桃、すもも、栗が栽培されるようになりました。現在も30～40軒の生産者が柿栽培を続けています。毎年10月下旬になると府道10号(大山崎-大枝線)沿いの通称「柿街道」には生産者がそれぞれに直売所を出し、自慢の柿を販売。選りすぐりの秋の恵みを求めて、市内・外から多くの人々が足を運びます。

#2 この道一筋55年。松木さんの柿づくり

松木さんの柿づくりのキャリアは55年に及びます。現在はふゆうがき 富有柿やだいしろがき 代白柿に加えて、早生品種で濃厚な色・甘みが特徴の伊豆柿を含む約600本の柿を栽培。農法への造詣も深く、これまで品質が良く、且つサイズの大きい柿を栽培するため、さまざまな技術を導入してきました。「剥皮はくひ」という農法もその一つ。これは実のなつ枝の基部の皮を、刃物ではぎとるといふ技術。実は根からくる養分や水分を受取りますが、剥皮をすることで葉の中で生成された養分が根などに逃げださず、実が大きく育ちます。「剥皮は柿の木を傷めるという人もいますが、冬ではなく夏の間に剥皮することで、癒合組織(植物の切口を塞ぐ組織)が働きやすくなるから大丈夫なんです」。



分散しておらず、一か所に集約されている点も松木さんの圃場の特徴。柿の味にばらつきが出にくく、市場関係者からも高評価。

#3 よりおいしく、より甘く。 生産者の意識と最大の努力

松木さんの圃場のように、大枝の粘土質をもつ土壌は柿の肉質を柔らかくし、苦みを抑え、クセのない甘味を出します。「私の柿を初めて口にした人はだいたい驚きます」と笑います。「若い頃は夕方まで収穫して夜の11時に市場に出して、翌朝6時には畑に出ていましたが、今は無理ですな」という松木さんですが、柿の樹高を下げる、樹木の間隔を見直すなど、「どうすれば品質の良い柿を作り続けられるか」を考え続ける姿勢は、今も若い頃と変わりません。昨日より今日、今日より明日。常に品質向上を目指し続ける姿勢こそが、「大枝の柿」を育てる最大の力になるのです。



詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…

松木 照男さん
JA京都市 大枝支部

大枝西長町を拠点に昭和44年から農業を続け、柿と筍、なすといった地域の名産品の栽培に尽力。現在はぶどうや桃、スモモ、各種野菜など多品目を栽培。とれたてを販売する直売所は奥さまと娘さんが切り盛りしています。



直売所「千安農園直売所」※4月から12月まで
京都市西京区大枝西新林町6丁目2-7/TEL:075-331-5948
営業時間:午前9時30分～午後3時(季節によって変更あり)
店休日:日曜日 ※4月・11月は無休/5月・6月・9月・10月は不定休



特集

太秦、変わりゆく街と変わらぬ思い

「街中にある田畑」をつくってきたもの

市内中心部からほど近い右京区太秦は、ファミリー層を中心に人気を集める住宅地。

変わりゆく太秦の街で長く農業を営んできた生産者、芦田貞克さんに、自身が確立してきた無農薬農法や、地域農業の歴史についてお話をうかがいました。

詳しくは
Webで



#1 京都の無農薬農法のパイオニア

京都市右京区太秦。住宅街として人気を集めるこの地域の一角に、芦田貞克さんの圃場があります。芦田さんは、京都でもいち早く無農薬農法を実践した生産者の一人です。長男が幼少の夏よりアトピー性皮膚炎になったことがそのきっかけ。無農薬農法での生産は当初は「とても順調」に進んだものの、土中に残留していた農薬や肥料の効果が消えた3年目以降は、虫対策や除草の難しさに悩まされました。

それでも数少ない関係者に話を聞いては、虫よけ剤や土壌づくりを続け、徐々に無農薬農法を形にしてきた芦田さん。今ほどの情報がない時代だけに大変な労力が伴ったはずですが、「嫁さんの協力があってからできたこと」と、家族への感謝を口にします。

#2 農事研究会を立ち上げた
地域農業への思い

太秦は京都でも農業への意欲が特に高い地域です。味はもちろん、「少しでもきれいにしんならん」と農産物の見た目、荷姿まで徹底してこだわることが特徴。「例えば藁で野菜を束ねるとき、藁を水に通して、ピシッとさせてから束ねました。カゴに盛るにしても高く、美しく見せるやり方があるんですよ」と教えてくれました。こうしたこだわりをもちながら出荷を続け、さらに、今から60年前に「農事研究会」という、農業技術の研鑽や情報交換を目的とした若手生産者の組織を設立しています。「私たちがやりだしたときは若かったですからね、『京都市民の胃袋はわしらに任せておけ』という気概だけで動いていたように思います」と当時を振り返ります。



生産者として農業に向き合い、技術と品質を高めるという純粋な目的意識は、会のメンバーに着実に受け継がれています。



#3 農地と生産者の背景にある
ストーリー

大きな功績を重ねてきた一方で、おおらかで、飾らない人柄を感じさせるのも芦田さんの特徴。「この前も米の収穫をしていた時に、通りがかった子どもから『おっちゃん、お米つくるのは簡単やな』と言われてね(笑)、『コンバインで収穫するだけやない、他にも色々やってお米ができさけ、いっぺん見においでや』と誘っておきました」と目を細めます。少年の目には一生産者としてしか映らなかった芦田さんが、地域農業の発展に長年尽力してきたように、都市部の農地やそこで汗を流す生産者のそれぞれに、固有のストーリーがあるはず。そんなストーリーを想像する人が増えることで、都市と農業のより良い関係が見えてくるのかも知れません。



お話ししてくれたのは…

芦田 貞克さん
JA京都市 太秦支部

京都太秦芦田農園にて64年間農業に従事。「農事研究会」の立ち上げや、JA京都市 太秦支部の支部長として地域農業の発展に尽力。

直売所「芦田農園」(無人直売所)
京都市右京区太秦戸ヶ尻町10
TEL:075-871-3339/営業時間:10時-18時/店休日:なし

第14回

西京農業まつり

日時

令和6年12月7日(土)
午前10時～午後0時30分(雨天中止)

場所

松尾大社境内
(京都市西京区嵐山宮町3)

12月7日に「第14回JA京都市西京農業まつり」が松尾大社で開催されます。

西京農業まつりは近年急速に市街化が進む西京区内で、西京区産農産物PRと地域活性化を目的に西京区内の生産者が中心となって始まったイベントで、例年多くの家族連れでにぎわいます。イベントでは地元で採れた新鮮な農産物の販売や、生産者が丹精込めて育てた農産物の出来栄を競う品評会などを開催し、消費者が地域農業に直接触れることができます。

他にも西京消防署をはじめ、地域の関連団体のブースもあり、家族で楽しめるイベントになっていますので、ぜひ、お越し下さい。



※写真は過去の開催風景です。



REPORT

#食農教育 #社会貢献 #農業体験

JA京都市の絆づくり

京の伝統野菜「九条ねぎ」について学ぶ

「ねぎ仙人」が地域の歴史を継承する活動

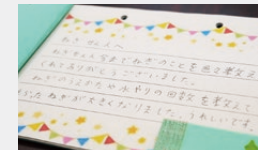


京都市立凌風小中学校3年生の「総合的な学習の時間」では、京の伝統野菜「九条ねぎ」について学びます。地元生産者である今井一博さんと藤原良治さんが講師となり、九条ねぎの魅力・歴史・生育の様子・生産者の思いを伝えています。



同校は京都駅やイオンモールなど商業施設や京都タワーが近くにあり、辺りに農地はほとんどありません。そんな中で、地元の特産品を学べる授業は、児童にとって農業理解を深める貴重な時間となっています。今井さんと藤原さんは児童から

「ねぎ仙人」と呼ばれ親しまれています。今井さんは「活動を続けることが大切。九条の生産者もわずかだが、魅力を伝えていきたい」と話しています。



同校での活動以外にも、生産者たちは食農教育活動を通して、地域と農をつなぐ役割を担っています。



京産京消がコンセプト
JA全農京都がプロデュースする
京都駅直結のレストラン
「みのるダイニング京都ポルタ店」

「みのるダイニング京都ポルタ店」は、JA全農による直営飲食店舗です。店舗はJR京都駅前地下街ポルタ西エリアにあり、旬の「京野菜」や「京の肉」「京都米」「京都の地酒」など京食材にこだわったメニューを提供しています。一番人気のメニューは「みのる膳」。京都府産や国産の食材にこだわって作られた様々なおばんざいを少しずつお楽しみいただけます。また、旬の京野菜を旬の時期に味わうことができる月替わりメニュー「季節の膳」もおすすめてなっています。期間限定も販売しており、11月からは上鳥羽で作られた「九条ねぎ」を使ったメニューが登場します。京都の酒米を使った地酒と一緒にぜひお楽しみください。



みのるダイニング京都ポルタ店

京都市下京区烏丸通塩小路下
東塩小路町902番地
京都ポルタ駅前地下街西エリア

TEL: 075-344-2891

営業: 午前11時～午後10時
(ラストオーダー午後9時)

HP



Instagram



Link

vol.11

2024年11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



農産物のために 地域のために 環境のために

JA共済の地域貢献活動

