



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.14

Link

特集

- 農地に咲く花のように。
石田尚子さんが地域に広げる、ふれあいの輪
- 見慣れた田畑に見つけた
新しい生き方、新しい農業



特集

農地に咲く花のように。

石田尚子さんが地域に広げる、ふれあいの輪

夫の早期退職を機に、農業の世界に飛び込んだ石田尚子さん。独自に取り組む「見て楽しい畑」「味の濃いおいしい野菜」づくり、また地域の人たちをつなぐ農業への思いについて、うかがいました。

詳しくは
Webで



#3 | この風景を、未来につなぐ

近年は海外からの移住者が近隣に増えていることから、空心菜や紅葉苔(コウサイタイ)、パクチーやイタリアナスなどの外国野菜にもチャレンジ。垣根を感じさせないオープンな人柄は、自身がつくるほ場のように、周囲の人たちの気持ちを明るく、穏やかにさせてくれます。この日の取材中も、多くの近隣住民が立ち寄り、石田さんに声をかけていく姿が見られました。「義父によれば、このあたりは一面の田んぼだったそうです。住民の方はかつての風景を憶えていて、うちの作物や、ここで暮らす生き物たちがどう育っていくのかを楽しみにされています」と石田さん。受け継いだ農地と地域の文化、そして種を未来へとつなぐため、今日もほ場へと出かけます。

生産者おすすめレシピ [イタリアナスのチーズ焼き]

1cm幅輪切りにしたイタリアナスを塩水でアク抜き。オリーブオイルを熱したフライパンで両面を焼いた後、耐熱皿に並べてミートソースとチーズをかけて230度のオーブンで10分焼いたら出来上がり。



材料や
詳しい
作り方は
コチラ▶



#1 | 見て楽しい畑、味の濃いおいしい野菜

京都市西京極にある石田尚子さんの農地は、ほとんどが手作りだというエクステリアや、ところどころに配されたガーデン調の愛らしい風情が特徴。思わず足をとめて眺めていたくなる、優しい雰囲気を醸し出しています。ほ場にはトマトやほうれん草、サトイモや大根といった四季ごとの露地野菜と水稲、さらに色とりどりの花を栽培。ひまわりやマリーゴールド、カモミールといった花々は、可憐な見た目でも楽しませてくれるだけでなく、「コンパニオンプランツ」として、ともに植える野菜を病虫害から守り、生育を助ける役割も果たします。『見て楽しい畑』と『味の濃いおいしい野菜』を両立させることが、石田さんの目標です。

#2 | 畑にいる時間が何よりも楽しい

石田さんの屋号「京ベジガーデン にしまご」は、夫の生家であり、400年以上の歴史をもつ石田家に伝わる屋号「西京極の孫左衛門」からとったもの。もともと保育園の調理師として各地で働いていた石田さんは、夫の早期退職を機に京都へ移住。義父や義母の農作業を手伝ううちに、「これだけ長く続いた農地を残さなければ」という思いが高まり、農家に転身しました。生活パターンは大きく変化し、雨の日以外は朝から畑に出るという毎日。「でも自分で時間の都合をつけられるので以前より自由な時間が増えましたし、土を触っているとストレスが溜まることもありません」と石田さん。現在は休むよりも、畑で作業をしている時間が、何よりも楽しいといえます。



現在は絶滅した「郡だいこん」に代わる地区の特産品をつくることも、石田さんの目標の一つ。

令和6年度京都市農業協同組合秋季農産物品評会で「京文化担い手奨励賞」を受賞するなど、地域農業の未来を支える人材としても注目されています。



お話ししてくれたのは…

石田 尚子さん

JA京都市 西京極支部

2021年頃から西京極で農業に従事し、四季の露地野菜や水稲を栽培。「にしまご」の屋号を受け継ぎ、直売所を運営するほか、嵐山「うまいもん屋」でも販売。日々の活動はInstagramから発信。



Instagram [京ベジガーデンにしまご] @kyo_vegegarten_nishimago



#1 疲れた心身を癒す故郷の農地

「この野菜はやばい」。味に厳しいプロの料理人から高く評される生産者が、京都市松尾地区で農業を営む山口泰さんです。春の筍、夏の茄子を中心として、水稲やブロッコリーも生産。美しく整えられたほ場が、野菜作りに対する真摯な姿勢を物語ります。山口さんが農業をはじめたのは今から約9年前のこと。それまではショコラティエやケーキ職人として活躍していました。しかし深夜に及ぶ勤務がたたたり、1か月の入院生活を余儀なくされます。身体を休めるために生まれ育った京都に戻り、リハビリを兼ねて農業を営む父母の田畑を手伝うように。心身が回復すると同時に農業への関心が高まり、心機一転、農業生産者への転身を決意しました。

#2 基礎的な理論を学び 実践を重ねる

「種のまき方も知らない状態」からのスタートを切った山口さんは、まず農業の基礎を正しく理解すべく、週末を利用して農業学校に1年間通いました。土中の微生物の働きから有機栽培のノウハウに至るまで、座学を通して農業の基礎を学習。幅広い知識や理論を理解した上で、さまざまな実践を重ねていきました。父母や周囲の生産者からもアドバイスを得ながら品質を追求していく一方で、「できたものをいかに売るかを考えることも、つくることと同じくらい重要であることに気がきました」と山口さん。市場出荷だけでなく、小売りや独自の卸売ルートなど、営農の規模や形態に適した販路を見つけることが、農業を続けるうえでは欠かせないといいます。



直売所をメインに、飲食店向けの卸販売も徐々に拡大。また、地域の保育園向けにも販売するなど、独自の販路を確立しています。

「天気だけではどうにもなりません、それは皆同じですから諦めもつくんです」と笑顔を見せます。



#3 百人いれば百通りのやり方 農業の奥深さに触れて

山口さんは勉強会などを通して市内各地区の若手生産者と知り合い、交流や情報交換を行っています。「皆さんとてもオープンで、互いに助け合う雰囲気がありますね。同時に勉強熱心な方ばかり。キャリア的には私が一番浅いので、何とか先輩たちに追い付けるようにしたいですね」と抱負を口にします。現在は徐々に農地を拡大させており、質と量の両方を追求する日々。「農業は本当に奥が深く、百人いれば百通りのやり方があるといわれますから、これから京都で農業を始めたいという人も、ぜひ自分なりのやり方を確立させてほしいと思います。私たちも押し付けにならないように気を付けつつ、全力でサポートしていくつもりです」。

生産者おすすめレシピ[白茄子のステーキ]

1/3に縦に分厚くカットした白茄子に隠し包丁を入れ、油を敷いたフライパンで両面にしっかり焼き色をつける。仕上げにバターを入れ、醤油orポン酢で味付けを。



Web
レシピは
コチラ▶



特集

見慣れた田畑に見つけた 新しい生き方、新しい農業

京都市松尾地区の山口さんは、パティシエから農業生産者へと転身し、プロの料理人とうならせるまでに品質を高めてきました。人生の大きな転機となった就農のいきさつや、農業に対する思いについてうかがいました。

詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…



山口 泰さん
JA京都市 松尾支部

松尾地区で筍、茄子、ブロッコリー、水稲などを栽培。10年間のパティシエ経験を経て就農。ゼロから学んだ理論をもとに、高品質を実現する農業を追求しつづけています。

直売所 京都市西京区山田畑町2-1
営業時間：9時30分-11時30分 / 営業日：月・水・金・土

JA KYOTO CITY
EVENT

秋の味覚とふれあいが満載!

京ベジFESTA2025 ～秋の大感謝祭～

日時

2025年**11月15日**(土)
午前10時～午後4時(予定)

場所

梅小路公園(京都市下京区)
入場無料・雨天決行(一部内容変更あり)

秋の京都を彩るJA京都市主催の恒例イベント「京ベジFESTA2025 ～秋の大感謝祭～」が、11月15日(土)に梅小路公園(京都市下京区)で開催されます!今年も、地元で育てられた新鮮な野菜の販売を中心に、親子で楽しめる体験ブースが勢ぞろいします。

地元農家さんの「とれたて野菜」がずらり!

会場の目玉は、京都市内の農家さんが丹精込めて育てた旬の野菜販売です。普段スーパーではなかなか手に入らない、採れたて野菜が生産者から直接購入できるチャンスです。



秋季農産物品評会・特別賞受賞農産物を展示!

イベント前日に平安神宮で開催される「秋季農産物品評会」で選ばれた特別賞の農産物が会場で展示されます。「形」「色」「艶」プロが認めた美しさと品質を、ぜひ間近でご覧ください。



スタンプラリーで京ベジFESTAをもっと楽しく!

会場内の各ブースでは、農業や食にまつわる体験型ミッションが用意されています。野菜クイズに挑戦したり、野菜スタンプを作ったりと、子どもから大人まで楽しめるスタンプラリーを実施予定!すべてのスタンプを集めると、ちょっとしたプレゼントがもらえるかも…?



地元とつながる、秋の1日

農業をもっと身近に感じてほしい——そんな想いがつまった1日限りのイベントです。地域の「食」と「農」の魅力を再発見できるこの機会に、ご家族やお友達とぜひお越しください!

詳細はJA京都市ホームページやSNSで随時発信予定!
秋の思い出に、「京ベジFESTA2025」で「地元の農」をたっぷり味わってみませんか?



NEWS

未来へつなぐ、新しい拠点の誕生 西京支店オープン!

7月14日、JA京都市に新たな店舗^{にしきょう}「西京支店」が誕生しました。西京支店は「開かれたJA」をコンセプトにしており、これまで以上に気軽に立ち寄っていただけるよう、組合員はもちろん、地域住民も気軽に集える交流スペースを設けています。「開かれた、地域とひとつになれる店舗へ」。そんな想いを込めた新店舗についてご紹介します。



店内紹介

1階 家具や照明、デザインで地域とのつながりを表現。



竹のデザインパネル



桂離宮 市松模様のデザイン

ロビーは、京都市西京区を象徴する植物である竹を用いたデザインパネルをハイカウンター腰部部分へ、桂離宮のふすまの市松模様をイメージしたデザインを施しています。大枝産の竹を用いた京銘竹(白竹)で作られています。



購買事業エリア



エントランス



ロビー

2階 組合員の皆さま、地域の皆さま、JA職員がさまざまな用途において快適に利用できることを目的としています。



執務スペース



ミーティングルーム

◀ 地域の方々にもご利用いただきやすいようカフェライクな空間となっています。職員との商談に限らず、休憩時などに利用いただけます。



バルコニー



交流スペース

西京支店INFO

京都市西京区
山田畑田町24-7
075-391-6000



京都・北白川に広がるスペインの香り

スペイン料理店「Tio pepe (ティオ ペペ)」

京都・北白川の閑静な住宅街に佇む、スペイン料理店「Tio pepe」。スペイン人シェフ・マヌエルさんが営む本格的なスペイン料理のお店です。

2022年に現在の場所へ移転し、地域に根ざした温かな空間を育んでいます。

「皆様との絆が、私たちの宝物です。日々のお会いを大切に」

そんなマヌエルさんの想いが込められた店内は、本格的なスペイン料理を味わえるだけでなく、一乗寺の農家さんと一緒に育てた「パドロンピーマン」を使ったレシピも提供しています。スペインでも定番のこのピーマンを、素揚げやフリットに仕上げ、素材そのものの旨みを引き出しています。

テーブルを囲みながら、心まであたたかくなるようなひとときを。

「Tio pepe」で、京都にいながらスペインの風を感じてみませんか？

Tio pepe (ティオペペ)

京都市左京区北白川東久保田町6番
TEL:075-724-3440

営業時間

ランチ 11:30～15:00
(オーダーストップ14:30)
ディナー 17:30～22:30

(食事のオーダーストップ21:30、
ドリンクのオーダーストップ22:15)
※変更する場合もございますので
ご確認の上のご来店をお勧めいたします。

Instagram



Link

vol.14

2025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



農業のために 地域のために 明日のために

JA共済の地域貢献活動

