



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.15

Link

特集

- 今こそ必要な「大人の食育」。
野菜も、人も育つ岸本さんの畑を訪ねて
- 施設栽培で効率化を追求
若き兄弟が挑む「儲かる農業」

特集

今こそ必要な「大人の食育」。

野菜も、人も育つ岸本さんの畑を訪ねて

京都市・西賀茂の生産者岸本 亮則さんは、自身の畑を舞台に「大人の食育」活動を展開しています。活動を始めた経緯や背景にある思い、農業に対する危機感など、たくさんのお話をうかがいました。

料理人たちとともに汗を流しながら野菜づくりに励む岸本さん(左)



「顔の見える生産者」という言い方がありますが、私たち生産者とともに汗を流し、栽培した野菜はこの上なく安心できるもの。料理人さんにも自信をもって野菜の料理を提供してもらえと思っています。(岸本さん)

#1 農作業をともにする中で見えてきたこと

都市化の進行とともに、田畑に触れる機会が減る中、「大人の食育」活動を展開しているのが、京都市西賀茂の岸本 亮則さんです。ホテル業や飲食業関係者をはじめ、多くの人を畑に迎え入れ、土づくりから立立て、管理作業や収穫といった農作業をともにしています。最も長く取り組んでいるのが、大手グループホテルの調理・接客担当者を農地に定期的に迎え、栽培や収穫作業をともにし、採れた農産物を提供するプロジェクト。「料理人といえば食のプロ。野菜のことは何でも知っていると思いきや、意外に知らないことが多いことがわかりました。プロの料理人でさえこんなに知らないんだから、大人全体が学ぶ必要があると感じたんです」。

#2 プロが評価する鮮度の良さと「角の無い」うまさ

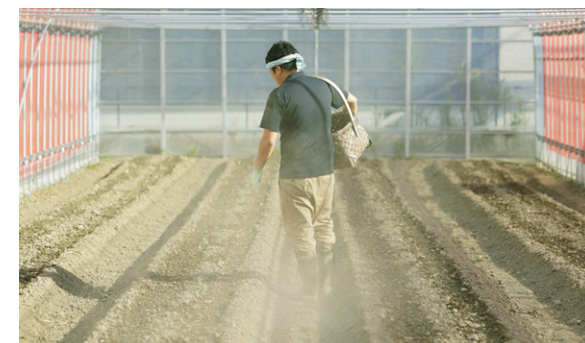
ほとんど初心者から農業を始め、周囲から教わりながらたどり着いたのが、化学肥料の使用を極力抑え、できるだけ上質な有機肥料を使う独自の土づくりです。「腐植酸肥料と、魚粉、骨粉などの動物系有機肥料、そして植物系有機肥料を自分で配合して土に撒いています。生育スピードは化学肥料に劣りますが、有機物や微生物の力を借りて「じっくり、ゆっくり育てる」方がえぐみがなく、味も良い野菜ができていると思っています」と岸本さん。プロの料理人にも提供しており、トマトやナスは鮮度が高く、味も「優しくて角が無く、うまみが強い」と高評価。「これは有機肥料のおかげだと思っています」と語ってくれました。



品質の高い新鮮野菜を大手グループホテルへ納品。食のプロから厚い信頼を寄せられています。

#3 国内の農業と食の現実に目を向けてほしい

近年では重い障がいをもつ子どもたちに対する食育活動や、近隣の老人ホームへの「振り売り」を行うなど、さまざまな人たちと交流しています。そのモチベーションの一つが、農業に対する危機感です。例えば米価の高騰や極端な雨不足など、国産の食べ物が簡単に手に入る「当たり前」がなくなる可能性を、強く感じるが増えたといえます。「そうならないためにも、国内の農業と、それを支える生産者に関心をもってもらう必要があります。自分の活動を通して現実に目を向けてもらい、さらにその先に『おいしい』『楽しい』という喜びも見出してもらえたら」と、食の「当たり前」や「豊かさ」が見直されることを目標に、畑での活動を続けます。



お話ししてくれたのは…

岸本 亮則 さん
J A京都市 大宮支部

大宮・西賀茂地区で京野菜を中心とする少量多品目を生産。販路は飲食店への卸販売や市内での振り売りが中心。冬期はすぐき漬けの加工・販売も行っています。

Instagram
[京都 岸本農園]



J A京都市版GAP 認証取得

若き兄弟が挑む 「儲かる農業」

京野菜の栽培が盛んな上賀茂地区で、トマトの養液栽培・レタスの水耕栽培を軸に営農規模拡大を目指す安井奎介さん・久登さん。地域農業の未来を担う兄弟に、実践する農業の特徴や、将来への思いについてうかがいました。

詳しくは
Webで



#1 トマト養液栽培のパイオニア

京都市左京区・静原。豊かな自然が残るこの地に、安井農園のハウスがあります。ここで実践するのは、トマトの養液栽培とレタスの水耕栽培です。特に、土を使わず、植物の生育に必要な水分と養分を溶かした培養液で育てるトマト栽培は約30年前から継続しており、上賀茂地区ではパイオニア的存在。代表の安井 博良さんは「上賀茂園芸研究会」会長を務めるなど、地域の農業の発展をけん引してきました。その博良さんを父にもち、安井農園を盛り立てているのが奎介さん、久登さんです。二人の就農を機に営農規模拡大を積極化させ、6年前からはレタスの水耕栽培もスタート。水稲や各種の露地野菜を含め、年間を通してさまざまな品目を栽培しています。



- ① トマト栽培では、高所にワイヤーを設置する「ハイワイヤー」栽培を導入。栽培管理がしやすいだけでなく、作業時にかがむ必要がないので、作業を任せるパートスタッフの腰への負担が軽減されるというメリットも。
- ② スタッフの手配も含む生産計画を立てやすい点も、水耕栽培の特徴。

#2 兄はトマト、弟はレタス それぞれの農法を確立

トマトの養液栽培を担当するのは、兄の奎介さんです。温度や水やり、肥料濃度などは自動制御されており、また培地には性質が安定しやすく、病気の広がりを防ぎやすい「ヤシ殻培地」を使用するなど、栽培の効率化を進めてきました。「品質を高めるには、まずは収量を上げること」という奎介さん。収量を増やすプロセスで、質も上がってくるといいます。レタスは弟の久登さんが担当。約300坪の専用ハウスで、リーフレタスと「サラノバ」という品種を栽培しています。品種管理が厳格な「サラノバ」は、限られた生産者だけに栽培が認められる希少な品種です。百貨店を中心に卸しており、さらなる需要を見込んで今後の増産も計画しています。



天候次第でタイミングが変わる収穫作業など、急を要する事態でも柔軟に協力し合える点は、兄弟・家族で農業をするメリットの一つ。「従業員にはできない相談も、兄弟なら遠慮せずできますね」(奎介さん・右)。農業人口の減少や高齢化といった逆風が吹く中でも、「農業はなくてはならない仕事」と胸を張る久登さん。『農業を諦めている』雰囲気を感じることもありますが、農業は食文化の中心。その将来を担えるように、頑張っていきたいと思います」(久登さん・左)。

#3 鮮度と日々の観察を何より大切に 同じ志のもと、見据える未来

それぞれの考え方や計画に沿って営農規模を拡大してきた二人ですが、農業へのこだわりには相通じる点も。特に野菜の「鮮度」を守ること、その妨げとなる生育不良や病気に気付くための「日々の観察」は、何より大切にしています。また、今後についても同じ目標を掲げる二人。「目指すのは儲かる農業。人手不足や資材高騰といった問題はありますが、まだまだ規模を拡大したい。将来は『野菜といえば安井農園』と言われるぐらい、名前を広めたい」(奎介さん)。「市内ではある程度の規模でやっていますが、全国に目を向けばまだまだ。今は情報を集めつつ、さらなる拡大を模索しています」(久登さん)。志をともにする若い兄弟が、地域農業の未来を支えていきます。



お話ししてくれたのは…

安井 奎介さん・久登さん
JA京都市 上賀茂支部
静原地区でトマト・レタスの水耕栽培を手掛けるほか、亀岡では水稲栽培も行う。2020年に「(株)安井農園」として法人化し、さらなる効率化、販路・規模拡大に取り組む。



JA京都市版GAP 認証取得



Instagram
[(株)安井農園]

JA KYOTO CITY NEWS

コンセプトムービーを 制作しました

映像で伝える、JA京都市の想い 「ふれあい、つながりを大切に」

JA京都市では組織の理念や活動の想いをより多くの方に届けるため、「企業コンセプトムービー」を制作し、ホームページおよび各種SNSで公開しています。

映像は「伝統文化が息づく都市農業」と「ふれあい、つながりを大切に」をテーマにしており、松尾大社の神饌田をはじめ、地域の風景や働く職員の姿を通して、JA京都市が77年間の歩みの中で築いてきた生産者や地域のみなさまとの絆を、美しい映像で描き出しています。

映像には、農家を訪ねる職員や、規格外野菜を京都市動物園へ届けるシーン、支店前のマルシェで地域の方と交流する様子など、日々の業務の中にある“つながりの瞬間”が数多く映し出されています。見る人の心に温かく響く内容となっており、職員にとっても自らの役割を再確認するきっかけになる映像です。

企画を担当した総務企画部・今井康光部長は「文字や言葉だけでは伝えきれないJA京都市の世界観を形にできた。変化の時代にあっても、地域に根ざす私たちの進むべき道を示す羅針盤になれば」と話します。

JA京都市では、今後も映像を通じて地域とのふれあいを大切にし、まちと農をつなぐ活動を積極的に発信していきます。



ふれあい、つながりを大切に



規格外のお野菜を
京都市動物園さんに寄付しています



しんせんてん
ここは神饌田という
神様のための田んぼです



普段は窓口業務や組合員さんへ
会いに行ったり幅広く担当しています



きょうを支えるしごと、JA 京都市



なんでも困ったら相談してください
と言ってくれるので頼りにしています



コンセプトムービーは
こちらから
ご覧いただけます

- YouTube -





和酒季彩ゆう餐(わしゅきさいゆうさん)

京都市下京区五条高倉通上ル亀屋町172 湯浅会館2F
 アクセス:地下鉄「五条駅」1番出口から徒歩4分
 TEL:070-1773-7793
 営業時間:17:00~24:00(L.O. 23:00)
 定休日:第一第三火曜日、毎週水曜日



Instagram

歴史ある町家で、和酒と旬の味を わしゅきさい さん 和酒季彩ゆう餐／五条

大正2年に建てられた「湯浅会館」が、2024年に飲食店が集まるスポットとしてリニューアル。その2階に登場した「和酒季彩ゆう餐」は、京都らしい町家の趣を残しながらもガラス張りの外壁と高い天井が開放感を生む和風ダイニングです。

天井までずらりと並んだ日本酒の瓶と、むき出しの梁が印象的な店内。料理を手がけるのは、日本料理店などで30年以上のキャリアを重ねてこられた中林優さん。メニューにはその日仕入れた旬の食材を使ったこだわりの料理が並びます。

京野菜を使ったおすすめの一品

この店で味わえるのは、旬の食材を使った本格的な料理ばかり。おすすめは「万願寺とうがらしとナスの焼き浸し」と「里芋のポテトサラダ」。特に「里芋のポテトサラダ」は、炊いた里芋に京都の漬物・すぐきを合わせた一品で、地元食材ならではの味わいが楽しめます。

サザンが流れる町家空間

お店を包むBGMは、まさかのサザンオールスターズ。歴史ある町家の空間で京野菜と日本酒を味わうのもいいかもしれません。「和酒季彩ゆう餐」では肩の力を抜いて過ごせる心地よい空間で、旬と酒を楽しめそうです。



Link

vol.15

2025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 明日のために

JA共済の地域貢献活動

