



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.17

Link

特集

- 家族でつくる、理想の農業。
右京区・中村農園を訪ねて
- 泥臭く、まっすぐに。
桂川のほとりで育つ、元気ななすび

特集

家族でつくる、理想の農業。

右京区・中村農園を訪ねて

京都市右京区嵯峨野で、トマトやイチゴ、ブルーベリーなどを栽培する中村農園。最先端の自動環境制御システムと、自然の力を融合させた独自のハウス栽培を実践しています。そんな農園を支えているのは、それぞれの得意分野を活かして活躍する家族の存在です。3世代がそれぞれに関わりながら形作っていく農業のあり方をご紹介します。



詳しくは
Webで



① 大玉をメインに、中玉、ミニトマトを栽培。

② ココピートの培地から伸びる茎は垂直、水平方向に計画的に誘引。葉の数も、季節に応じて最も多く太陽光を吸収できるよう、緻密に枚数管理されています。

#1 自然の力と 緻密な環境制御

自然の力を知り、うまく取り入れることで農産物を生み出す。そんな農業という営みの奥深さを改めて教えてくれるのが、中村農園です。同園のトマト栽培ハウスは、上に伸びるトマトの特性に合わせて軒高を約3.5mに設定。内部環境は自動制御されており、天候や気温に合わせて換気やミスト、暖房やカーテンの開閉などを細かく制御しています。栽培には「養液栽培」を採用。水分と養分を溶かした液体を、チューブを通して与えることで収量の安定化や農作業の効率化を図っています。また、ハウス内には受粉を担うマルハナバチや、害虫の「天敵」となる虫を放ち、その住処となるクレオメも栽培するなど、虫や花の働きもうまく取り込んでいるのです。

#2 家族が関わり、 力を出し合う

代表の中村尚司さんとともに、中村農園をつくりあげてきたのが、家族の皆さんです。商品の梱包や直売所などを担当する妻の仁美さんはもちろん、三人の娘もそれぞれに農業に関わっています。中でも次女の美里さんは、「結婚・出産を経て、どこで子育てをしたいかを考えた時、自分が生まれ育ち、畑が身近にあるこの場所を選んだんです」と、生家に戻って農業を手伝い、ブルーベリーの栽培や、収穫体験事業を担当。夫のブライアンさんもハウスの自動制御の導入に携わり、現在は大学で教鞭を執る傍ら、主にマネジメントを担当。「農業には科学的な面白さもあるし、何より光と酸素にあふれたこのハウスは、私にとって最高のオフィスなんです」と語ってくれました。



▲農園で収穫したトマトやイチゴ、ブルーベリーは、主に直売所で販売。直売所にはキッチンも併設されており、定期的にパティシエを招いて料理イベントを開催しています。

◀「ここでの暮らしは、仕事とプライベートのバランスが良く、家族の近くで働けることはとてもラッキーですね」(ブライアンさん)

#3 農業への思いが、人を惹きつける

最近では、ブライアン・美里夫妻の子どもたちも、イベントを時折手伝っており、中村農園には家族3世代が関わるようになりました。それぞれができるときに、できることをやる。そんな風通しの良い家族農業のあり方は、とても新鮮なものに映ります。その代表である尚司さんは「最近はおちこち痛くて」とこぼしつつも、「ニュージーランド独特の、収量重視のリンゴ栽培法(FOPS)を知るとびっくりしますよ」「『できない』と言われている大玉スイカのポット栽培や、暑い京都でのりんご栽培に今チャレンジしています」など、農業について語る姿は誰よりもいきいきとしています。そんな純粋な情熱や探求心に引き寄せられるように、今日もこの場所には多くの人たちが集まり、温かい交流が生まれています。

おすすめの食べ方

おすすめレシピは「やっぱりそのまま食べるのが一番」と美里さん。まずは鮮度の良いモノを、サラダやスライスでお試ください。



お話ししてくれたのは…

中村 尚司 さん

JA京都市 太秦支部

中村農園代表。最先端の環境制御ハウスでトマトやイチゴなどを栽培。大人気の「イチゴ収穫体験」や特製トマトジュースなどの加工品販売のほか、直売所併設のキッチンで料理イベントも開催。



JA京都市版GAP 承認取得

泥臭く、まっすぐに。

桂川のほとりで育つ、元気ななすび

京都市西京区桂で、なすびを中心に栽培する日野裕也さん。紆余曲折を経た就農の経緯やなすびづくりのこだわり、農業に対する思いなど、自身が体現してきた「自分らしい農業」のあり方をご紹介します。



詳しくは
Webで



#1 すべての「元気な根」から。 日野さんのなすびづくり

キラキラとした夏の朝日を反射する桂川。河川敷に広がる農場では、西京区・桂の日野裕也さんが、早朝からなすびの収穫に汗を流していました。インド出身の妻ソナリさんと両親とともに、約2千本のなすびを栽培。畑のある桂川沿いの土壌は、保水と排水のバランスが良く、また水路も整備されているため水が不足することはありません。米の栽培にも適した土壌のため、水稲と輪作することで連作障害を防ぐこともできるのだとか。栽培の過程では、「地中にあるから普段は見えませんが、根の良し悪しが、実や茎に表れるんです」と、根の生育を重視する日野さん。耕起の方法や肥料の選択においても、根に十分な酸素が行き届くことを優先しています。



①収穫したなすびは主に生協に出荷。シーズンを通して出荷量を安定させることに気を配っています。

②「有機が慣行かといった違いより、野菜は鮮度が何より大切。そういう意味では、市場と生産地が近い都市農業にはメリットがあると思います」(日野さん)

#2 自分の考え、 自分のペースに合わせて

就農から3年間は思うように収入が得られない日々が続きましたが、若手生産者が集まる「京都市農業青年研究会」に参加し、勧められた「なすび」を栽培してみたところ、「これなら食べていける」という手応えを掴みました。こうして農業を軌道に乗せましたが、拠点とする西京・桂地域には生産者が少なくなっており、若手に限ればほとんどいないという課題があります。「すべてのことを自分の考えやペースに合わせて決められる農業が自分に合っているから続けているだけで、その結果として、地域の皆さんから感謝されているのなら、うれしく思います」。



夏場に収益が集中するなすび栽培を選んだ背景には、農閑期に妻のソナリさんをゆっくり里帰りさせたいという思いも。

#3 見えない「根」を張る、 真っすぐな生き方

次なる目標は、インドから技能実習生を招き入れること。来年にはソナリさんの弟をはじめ、親戚3人が農業を学びにやってくる予定です。「インドは厳しい競争社会で、残念ながら、他人を蹴落としてでも成功しようとする人がいることも事実。でも以前、インドの義父がここで一緒に農業をやったとき、『日本は真面目に頑張れば、それだけの対価が得られる国なんだ』と言ってくれました。だからインドの若者たちにも、コツコツやれば報われるということを、日本の農業を通して知ってほしいんです」。そう言っている日野さんを見ると、「根」という目に見えない部分が、目に見える部分に表れる」という言葉が、自然に思い出されました。



日本・京都での農業は「楽しい」というソナリさん。地域向けに本場インド家庭料理教室を開催しており、JAの活動としてカレー教室を開く計画も。



お話ししてくれたのは…

日野 裕也さん

JA京都市 桂支部

京都市西京区桂の生産者。学生時代はバスケットに打ち込み、卒業後は異業種を経て就農。現在は桂川沿いの農地でなすびを含む野菜を中心に栽培。大のインド好きで、ヒンディー語も堪能。



JA京都市版GAP 承認取得

KEIMEN × JA KYOTO CITY

CROSS TALK

都市の中心に 村をつくる、 JA京都市の「B面」

都市と畑を行き来するライフスタイルを提案するブランド「KEIMEN」を手掛ける岡田章吾さん。農を通してこれからの生き方を考える中で、今気になるのがJAの存在だそう。ということで、都市農業に力を入れるJA京都市を訪問。知られざる「B面」を深掘りします。



JA京都市
代表理事専務
荒木俊哉さん

京都市生まれ京都市育ち。平日はJAに勤務、週末は農家として京野菜を育て、年中無休で農的な暮らしを送る。趣味はおいしいお店巡り。



JA京都市
総務企画部課長
榎本貴文さん

淡路島出身。都市部にある農業に興味を持つ。「Link」の制作、「京ベジFESTA」の企画運営も担当。



KEIMEN
ディレクター
岡田章吾さん

東京でのモデルの仕事と山梨県での畑仕事を往復する暮らしを続け、2021年KEIMENを始動。街でも畑でも使える服やギアを制作する。

「JA京都市って、そもそもどんな組織なんですか？」



共同出荷をしない 「都市農業」という個性

「京都市は街の中に畑があるんですね」と驚く岡田さん。都の周辺で野菜を育ててきた歴史を持つ京都市は、街の中に畑が点在する「都市農業」の盛んな土地柄。畑の目の前に消費地があることから、農家自らがスーパーや飲食店へ直接野菜を卸すのが一般的です。平安時代から続く行商「振り売り」に代表されるように、生産者と消費者が直接つながる文化が古くからあります。

「農家それぞれが自分の販路を持っているんです」と荒木さん。「そうした背景もあって、多くのJAが担う野菜の共同出荷を、私たちはほとんど行っていません」と榎本さんは続けます。一般的なJAのイメージとは異なる一面に、岡田さんも興味を惹かれた様子です。JA京都市が大切にしているのは、農家の経営と地域の暮らしを支え、人と人をつなぐことです。「新人歓迎会を農家のみなさんが開いてくれるところもあるくらい、つながりは深いんです」と荒木さんは笑います。

儲けるだけではない 「残す農業」

「畑ではどんなものを育てているんですか？」と岡田さん。「九条ねぎや賀茂なすなど、京野菜を多品種育てる方は多いですね。私も伝統野菜の種を残しています。それ単体では商売にならなくても、歴史をつないでいくという大事な仕事がたくさんあります」と荒木さんは話します。そうした代々の営みや思いが、都市の中にありながら開発されずに残る農地と、そこで育まれる伝統の京野菜を守ってきたのです。



都市の中に村のつながりを生む

「農村では、お金だけではどうにもならないことが多いですね。人との関係の中で物事を進めるには時間もかかりますが、都市が忘れかけた大事な感覚がそこにあるように感じます」と岡田さん。荒木さんも深くうなずきます。

「飲みに行ったお店の方が『こんな野菜が使いたい』と言えば、生産者を紹介することもあります。それは個人的に好きでやっているだけですが、そういう生活の中にある人のつながりが、農業をやっているうれしいことのひとつです。目先の儲けだけで、そうした関係を蔑ろにはしたくないですね。京都の長い歴史も、人と人との関係の中でつくられてきたはずですから」

都市の中で畑を通じて歴史と人をつなぐ。共同出荷や販売だけでは見えない、そんなJA京都市の「B面」に、岡田さんも刺激を受けたようです。「都市の自由さの中に、村や畑で感じるような生きる実感を



どうつくるか。京都市にはそのヒントがある気がします」

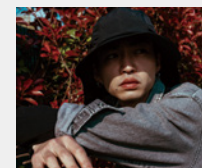
詳しくは
Webで



KEIMEN (カイメン)

ウエア、帽子、軍手や靴下から鞆などの農具まで、畑仕事の道具に都市的な感覚を融合させたプロダクトが支持を集める。不定期に発行する冊子では、農から見える日本文化の魅力とこれからの生き方のヒントを発信する。

SHOP





酒と御馳走、路地裏にあり

町屋居酒屋 BANSAN 京色

京都市場、柳馬場通りにひっそりと佇む「BANSAN 京色」。京色グループが手掛けるこは、通り過ぎてしまいうな入口の奥に京都らしい石畳が広がり、忙しい日常から離れ、少しだけゆっくりとした時間が過ごせる“大人の京町屋隠れ家”です。



季節の食材が織りなす至極の一品

ここでは繊細な技が隠れた豪快な逸品が味わえます。旬の鮮魚を毎朝中央卸売市場で仕入れ、京野菜をはじめとする全国の旬の野菜を使用。京赤地鶏を使用し備長炭で焼き上げる贅沢な焼き鳥は、地鶏ならではのしっかりとした食感とジューシーさが味わえる名物メニュー。料理に合った日本酒も提供され、料理の旨味を最大限に引き出しています。



京都に根付き、新しい“食”という色を生み出す

料理専門学校で出会い、「和」「洋」「居酒屋」、異なるジャンルの料理の道に進んだ3人が結束し誕生した株式会社 京色。京色グループでは「京都の飲食業界を元気に 料理と接客で訪れるすべての方を笑顔にする」をモットーに、それぞれの道で培った“本物”を提供しています。京都の情緒あふれる空間で四季を感じる料理を味わってみませんか？

Instagram

BANSAN 京色



京都市中京区柳馬場通四条上ル
瀬戸屋町473-1
営業時間：17:00～23:00 (L.O.22:30)
定休日：日曜日



株式会社 京色

企業サイト：https://www.kyosyoku.com/all_top/



Link

vol.17

2026年6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 環境のために 未来のために

JA共済の地域貢献活動

