

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.18

Link

特集

- 手塩にかけた野菜が教えてくれること。
  住井さんと考える、これからの「農」の価値
- 手間を惜しまず、「真っすぐ」に。
  おいしい伏見とうがらしの育て方

JA京都市







特集

手塩にかけた野菜が教えてくれること。

住井さんと考える、これからの「農」の価値

京都市吉祥院の生産者、住井 陽さん。桂川の豊かな土壌の恵みを受けながら、こまめな観察と丁寧な水やりで育てる枝豆は、強いコクと甘みで高く評価され、全国へと届けられています。おいしさの秘密や、栽培のこだわり、そして地域とともに歩む農業についてお話を伺いました。

詳しくは Webで

#1 豊かなコクと甘みをもつ黒枝豆

吉祥院の桂川河川敷にある住井陽さんの畑では、早生品種の黒枝豆を栽培しています。実はふっくらとして甘く、もっちりとした食感が特徴。塩茹でにすると特有の芳醇な香りとコクが際立ち、冷えたビールにもぴったりです。

このおいしい枝豆を育んでいるのが、「砂でもなく土でもなく、水はけや水持ちがちょうどいい」河川敷ならではの土壌です。また枝豆の栽培においては、何よりも「最初が肝心」。植え付けからしばらくの間は、水が切れてしまうと実の出来が悪くなったり、枝ぶりが小さくなったりする一方で、「逆にやりすぎると、豆のできが悪くなる」という特徴も。生育具合をこまめに観察しながら水やりの量を調整するなど、繊細な手入れが欠かせません。





▲摘んだばかりの豆。従来の「白」タイプより、市場での人気が高まっています。

◀さやいっぱいにふっくらと膨らんだ実。見るからにおいしそうな、張りのある姿に育ちました。

#2 少量でも「良いもの」を。

前職は学習塾に勤め、小中学生を対象にした教室長として経営に携わっていた住井さんが、家業である農業を継いだのが30歳くらいの頃。父親が高齢となった現在は、実質1人で農作業を切り盛りしています。「人を雇って生産拡大を図る道もありますが、私は時間が許す限りこまめに手入れをしながら、少量でも良いものを作っていきたいですね」と、品質へのこだわりを語ります。

そのこだわりが結実する場の一つが、JA京都市主催の農産物品評会です。住井さんはほぼ毎年出品しており、これまでに枝豆で特別賞を2回受賞しました。「受賞できれば励みになるし、ダメだったら次はどうしようかと考える。何より、他の方の野菜を見て勉強できることがありがたいですね」。



京都では枝付きで出荷されることが主流ですが、住井さんは実を一つひとつ枝から摘み取って出荷。自動化できる機械もありますが、実に傷がつくおそれがあるため、手作業を貫いています。



品評会には、普段の出荷とは異なり「枝付き」の状態で出品。実の多さと膨らみには特に気を配ります。

#3 農業への思いが、人を惹きつける

品評会への出品にとどまらず、JA京都市吉祥院支部の青壮年部での活動にも積極的に取り組んでいます。現在は副部長を務め、品評会や組合員のレクリエーション、即売会やお祭りのお手伝いなど、多忙な農作業の合間に、多岐にわたる活動を支えています。

「例えば即売会をやると、不思議なくらいにたくさん買ってくれるんです。スーパーに行けばもっと安いものがたくさんあるはずですが。新鮮であることはもちろん、地域の生産者が頑張って作っているという事実が伝わることで、安心感があるのかもしれませんね」と住井さん。生産者と消費者が直接ふれあい、つながる場にこそ、これからの日本の農業を支える確かな未来があるのかもしれません。

おすすめの食べ方

一番のおすすめはシンプルな「塩茹で」。基本は採れたてが一番ですが「茹でてから2日目もおすすめ」と住井さん。「冷蔵庫でキンキンに冷やしておくと、豆の中まで塩味がしっかり染み込んでおいしいですよ」と教えてくれました。





JA京都市版GAP 承認取得

お話ししてくれたのは…

住井 陽 さん
JA京都市 吉祥院支部

学習塾の教室長を経て、30歳ごろから就農。京都市吉祥院で、なすび、枝豆、ほうれん草、ネギを中心に栽培する。JA京都市吉祥院支部青壮年部で副部長も務める。



特集

手間を惜しまず、「真っすぐ」に。

おいしい伏見とうがらしの育て方

京都市の深草地域の生産者である北村忠之さんは、40歳から専業農家として独立し、以来京の伝統野菜「伏見とうがらし」をはじめとする農産物を栽培してきました。繊細な手入れが求められる伏見とうがらしの栽培技術や、都市部での農業、地域との関わり方についてお話を伺いました。

詳しくはWebで

#1 深草の地で育まれる、希少な伝統野菜

京都市深草の市街地から、東山方面につながる竹藪の一画。このあたりは屋根瓦の材料になる良質な粘土の産地で、今も「深草瓦町」という地名が残っています。「祖父が所有していた竹藪の土を、父が瓦関係の業者に売却したあと、農地として整備したのがこの畑なんです」という北村さんは、現在きゅうりやオクラ、万願寺とうがらし、わさび菜などをこの地で栽培しています。

取材に伺ったこの日は、伏見とうがらしの出荷がピークを迎えていました。果実は10〜15cmの長形で、食物繊維、カルシウム、ビタミンCなどが豊富。「京の伝統野菜」「ブランド京野菜」にも指定されていますが、肝心の生産者は減少しており、希少な野菜になりつつあります。

#2 ストレスを遠ざけ、真っすぐに。栽培は子育てのように。

北村さんによれば、伏見とうがらしは、栽培中にストレスがかかると曲がってしまうため、ストレスを与えないための環境づくりが何より大切です。今年のように雨が降らないと、水やりは2日に1回が理想ですが「少しでもさぼってストレスがかかると、実が曲がりやすくなり、曲がる過程で辛み成分が出やすくなるらしいんです」と北村さん。また根を健全に育てることで、カルシウムを吸収しやすくする必要もあるのだとか。他にも暑さ対策や日々の手入れなど、手間を惜しむことはありませんが「それでも当たりはずれは出てしまうんです」と語る北村さん。正解の無い農業に取り組むその姿勢からは、子育てにも通じるような、粘り強さと愛情がうかがえました。





▲粘土質は水持ちが良すぎるため、このほ場ではあえて傾斜をもたせ、水の流れを良くしています。

◀「伏見とうがらしを選ぶときは、なるべく真っすぐなものを選ぶと、辛いものに当たる確率は下がると思いますよ」



密になりすぎないよう、茎の数を絞る「1本仕立て」で栽培。上を向いた葉を一つひとつ手で摘み取るなど、収穫作業と並行してこまめな手入れを行います。

#3 地域とつながる都市農業。先人から受け継いだ農地を未来へ

最近は地域の就労継続支援事業所の利用者さんが、梱包作業を手伝ってくれるようになり、また地域にある大手コンビニエンスストアで、北村さんの野菜が販売されています。こうした連携は、市街地からアクセスしやすい都市農業ならではの強みと言えます。「まだ20年ぐらいは農業を続けたい」と力強く語る北村さんの、次なる目標はほ場の整地です。「造成当時に比べると、今はゲリラ豪雨も多い。畑に急な傾斜があると土が流れやすいし、作業もやりにくいんです」と、農地を平らにならす計画を立てています。先祖から引き継いだ農地を、今の時代に合わせて形を変えながら続ける。その等身大の農業は、これからも深草の地で、確かな歩みを重ねていきます。



「町から近い距離ですが、猪や狸、キジ、きつねも見かけます」と北村さん。獣害対策をしても被害を完全に防ぐことはできず、都市農業といえども自然環境の変化と無関係ではいられない現実があります。

おすすめの食べ方

「やはり、かつおと一緒に煮浸しにするのがおすすめ。シンプルに焼いて、めんつゆをかけるだけでもおいしいですよ」と北村さん。

お話ししてくれたのは…

北村 忠之 さん
JA京都市 深草支部

現在64歳。園芸関連会社での勤務を経て、40歳ごろから専業農家へ。祖父の前の代から続く京都市の深草地域の畑で、伏見とうがらしをはじめ、きゅうり、オクラ、万願寺とうがらし、ピーマン、なすび、わさび菜、たけのこなどを栽培する。



JA京都市版GAP 承認取得

KEIMEN
岡田章吾さんが深掘り



農業のある日常は、
もっと軽やかでいい。

KEIMEN × JA KYOTO CITY

CROSS TALK

都市にいながら
土に遊ぶ。
農がひらく新しい暮らし

前回に続き、都市と畑を行き来する暮らしを提案するプロダクトブランドKEIMENを手掛ける岡田章吾さんが登場。今回は、都市の中で農の楽しさを受け取りながら生きる方法を、JA京都市の「都市農業」をキーワードに考えます。



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。

都市の畑はもっと自由でいい

「京都市では、農作業をする人の姿が街の風景として見えるんです」と話すのは荒木さん。京都では昔から都市の中に農地があることが当たり前で、だからこそ、畑にいる人の姿が農業のイメージそのものになるといいます。

「うちの畑にTシャツとデニム、ワークブーツで遊びに来る若い子たちがいて、それを見て“これでいいじゃん”と思った経験があります」と岡田さん。

「畑だから」と線を引かず、都市のスタイルのままふらっと来られること。農業や畑を特別なものとして切り離すのではなく、普段の暮らしの延長に置くこと。それは畑でも街でも着られる服をつくるKEIMENと、都市の農地を背景に農への多様な入り口を広げるJA京都市に共通する考え方です。

畑の楽しみは食料生産だけじゃない

「都市農業には、野菜を育てる以上の役割があります。JA京都市では、野菜を積み込めばそのまま店になる移動販売用の軽トラックを生産者へ貸し出しています」と荒木さん。駐車場など都市の隙間が、生産者と買い手をつなぐ小さな市場へと変わるのです。また、保育園のガレージを畑に作り替えた事例もあり、京都市動物園へロス野菜を届け、それを食べたゾウの糞から作った堆肥を再び農地へ戻す循環の仕組みづくりも進めています。「農に関わると、普段は見えない食べ物やエネルギーの循環が見えてきますよね」と岡田さん。

畑は食育の場であり、人と人をつなぐ場でもあり、さらには災害時の避難場所になるなど、防災面でも重要な役割があります。都市の中に畑があることで、暮らしの中に新しい学びや発見が生まれているのです。



遊びから始める、農のある都市生活

JA京都市では都市の中で初心者向けの「レクリエーション農園」を運営し、農具や苗まで用意し野菜づくりを体験できる環境を整えています。「まずは、畑の楽しさを知ってもらうことが大事です。京都の農地や伝統を守るためには、新しい入り口を作って関わる人を増やしていかないといけません」と荒木さんは語ります。

「農家になるのはハードルが高いと感じる方でも、遊びの延長で畑に来られたらいいですね」と岡田さん。服や道具にこだわり、自然の中で身体を動かし、育てた作物を味わう。そこにはアウトドアやキャンプにも通じる楽しさがあります。「都市の生活の中に普通に農や畑がある。そういう生き方の時代になっていくと思います」と榎本さん。

仕事か趣味か、都市か農村か。そんな境界を越えて軽やかに農と関わっていく。そんな新しい生き方が、京都市で少しずつ始まっているのかもしれません。

詳しくは
Webで

都市の中で農と遊ぶ入り口として
「京ベジFESTA」を開催します

日時 2026 11/14(土)
10:00〜16:00まで

場所 梅小路公園
梅小路京都西駅前エリア
京都市下京区観喜寺町56−3

詳しくは
JA京都市の
HP&SNSを
チェック！

KEIMEN（カイメン）

ウエア、帽子、軍手や靴下から鍬などの農具まで、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





JA京都市のおすすめ

RECOMMEND










京都・五条の静かな住宅街にひっそりと佇む創作居酒屋

京都・五条に佇む創作居酒屋。町家を改装した落ち着いた空間で、イタリアンをベースに和やアジアの要素を取り入れた自由な料理を提供します。アラカルト中心で日替わりメニューも多く、訪れるたびに新しい味に出会えるのが魅力です。ワインや日本酒など酒の種類も豊富で、料理とのペアリングも楽しめます。16時から営業しており、早飲みや軽めの食事にも使いやすい一軒です。
ぜひお越し下さい。

ハシヤとナカセ

Instagram

〒600-8402
京都府京都市下京区
大江町547-8
TEL:090-7452-7487
営業時間:16:00～22:00
定休日:Instagramをご確認下さい

STANDING OVATION
2号店
Instagram →

Link vol.18
2026年9月発行

JA共済の地域貢献活動

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

ecoクロインキ

FSC www.fsc.org
ミックス
紙 | 責任ある森林管理を支えています
FSC® C004288