

なら農業委員会だより

第50号

平成22年9月1日発行
発行・編集 奈良市農業委員会
〒630-8580
奈良市二条大路南一丁目1番1号
☎0742-34-4776(ダイヤル)

平城遷都
1300年祭



奈良市農業委員会
©Nara-Agi 1999, 2010

奈良市役所ホームページアドレス <http://www.city.nara.nara.jp/> ※ホームページからもご覧いただけます。
奈良市役所コールセンター TEL 0742-36-4894 年中無休 午前8時～午後9時

●農業に魅せられて… 大和の伝統野菜「大和丸なす」

【関連記事4・5面】



●古代米にロマンを求めて…

【関連記事6・7面】

黒米の栽培



主 な 内 容

- 農業委員会7月定例総会……………2面
- 農地・農政部会別農業委員の紹介……………2面
- 農業経営に関する意向調査結果……………3面
- がんばるファーマーNo.10、No.11……………4～7面
- 農業者年金、大和の伝統野菜、編集後記……………8面



平城遷都1300年記念事業を応援しています。

平成22年奈良市農業委員会7月定例総会開催

平成22年7月23日、午後2時から奈良市役所において、定例総会が開催され、平成23年度農業施策に関し、その場において市長へ要望いたしました。

- 建議要望事項の主な内容は、本年3月に実施した農家への意向調査の結果や地域農業者の意見を踏まえ、拡大する鳥獣被害への対策強化と、地産農作物の利用拡大を図り、地産地消を推進するなどの
- 1 有害鳥獣対策の強化
 - 2 地産地消の推進
 - 3 農業農村の活性化
 - 4 グリーンツーリズムの推進
- 以上の4つの項目となっております。

市長に要望書を提出



続いて役員改選が行われ、次の方々が役員となりました。

農地部会長 萩原 征二
 農政部会長 萩田 充宏
 副部会長 岡田 邦彦
 副部会長 田島 俊秀

農地・農政部会の互選会も併せて開催され、部会委員も互選されました。



農地・農政部会別農業委員を紹介します

農地部会 部会長 萩原 征二
 副部会長 岡田 邦彦

農政部会 部会長 萩田 充宏
 副部会長 田島 俊秀

地区	氏名	住所	電話番号
奈良	萩原 征二	南京終町四丁目232番地の1	61-8396
	大西 崇夫	法蓮町654番地の1	22-5093
都跡	南城 敏雄	六条町293番地	33-1851
平城	岡田 邦彦	中山町西一丁目761番地	41-6588
富雄	北川 博晴	学園新田町3028番地	45-2868
辰市	吉岡 輝美	杏町347番地の1	61-2359
帯解	岡田 善至	今市町333番地	62-2819
	森川 幸男	今市町336番地	61-2062
田原	徳西 利和	杣ノ川町671番地の2	81-0966
柳生	福岡 裕行	丹生町1402番地	94-0048
大柳生	大西 衛	大慈仙町459番地	93-0371
狭川	岡田 嘉文	狭川東町175番地	95-0195
月ヶ瀬	杉野 文隆	月ヶ瀬月ヶ瀬195番地	0743-92-0227
並松	中西 日出男	藺生町1889番地の2	0743-82-0996
都祁	尾城 義弘	針町1448番地	0743-82-1149
	橋詰 昭美	都祁馬場町587番地の2	0743-84-0353
	中西 吉日出	杏町76番地の1	61-0805
	森田 一成	四条大路三丁目1番40号	33-3328

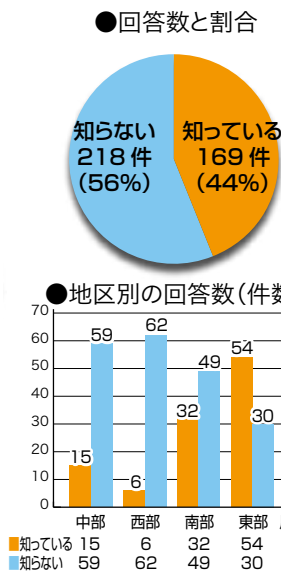
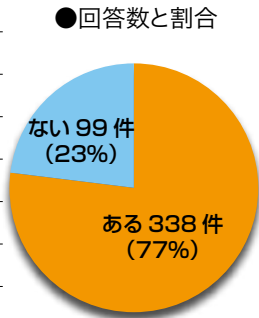
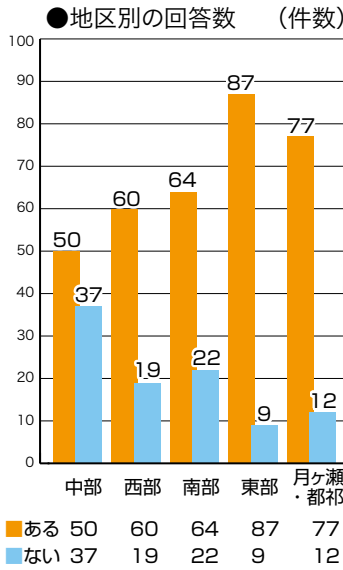
地区	氏名	住所	電話番号
奈良	息田 昌次	奈良阪町2308番地	22-1396
大安寺	中島 信男	大安寺五丁目10番17号	61-8253
都跡	森田 達司	四条大路二丁目3番65号	33-3996
平城	吉村 元志	歌姫町1379番地	33-6654
伏見	松本 勝	西大寺野神町二丁目1番11号	43-4128
富雄	奥谷 勝紀	大和田町462番地	45-2034
明治	林 宇平治	神殿町321番地	62-1931
東市	萩田 充宏	横井三丁目168番地の1	63-3999
精華	宮下 明弘	高樋町957番地	61-8320
田原	大西 英征	中貫町100番地の1	81-0608
大柳生	田島 俊秀	大柳生町3739番地	93-0341
東里	中北 誠	東鳴川町457番地	95-0150
月ヶ瀬	久保田 清隆	月ヶ瀬桃香野4461番地	0743-92-0858
都祁	福井 栄遠	都祁白石町198番地	0743-82-0027
六郷	右原 正卓	下深川町600番地の1	0743-84-0417
	巽 一孝	中畑町401番地	62-9375
	梅森 昭雄	菅原町624番地の2	46-6922
	西本 守直	五条一丁目15番33号	44-5182
	高橋 克己	三条松町32番8号	34-4167

平成22年3月

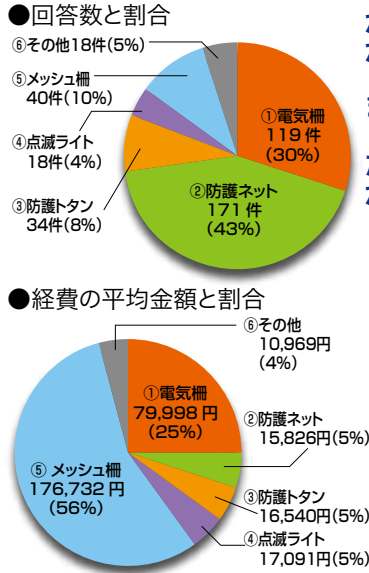
農業経営に関する意向調査結果

今後の農業振興を図るため、農業経営に関する意向調査を行い、行政への要望事項の資料として、活用を図っています。市内を5つの地域に分け、各地域の中から無作為に100世帯、合計500世帯の農業経営者を抽出し調査を行い、437人(87%)から回答をいただきました。調査実施にあたっては、JAならけん奈良地区各支店、及び自治会等の皆様にご協力をいただき、誠にありがとうございました。

◆現在、有害鳥獣による被害はありますか。
 本年は、遊休農地・耕作放棄地の発生原因の1つになっている、有害鳥獣の被害の現状と、今後の対策への基礎資料とするため、意向調査を実施いたしました。その内容について、一部を抜粋して掲載しております。



◆奈良市の有害鳥獣防除施設(電気柵や防除網)設置補助事業を知っていますか。



◆「知っている」とお答えの方にお尋ねします。有害鳥獣の被害防止対策に係る経費はいくらかかりましたか。

◆有害鳥獣の被害防止対策をしていますか。

◆まとめ

回答のあった農家の77%が、有害鳥獣の被害を受けています。特に、東部、月ヶ瀬・都祁地域で割合が高い状況でした。また「アライグマ」による被害が、「イノシシ」、「鳥類」の次に多い結果となりました。

被害のあった農地の今後については、「今後、作付けしない」とする意見が多数ありました。対策をしていない理由として、「経費に係る」、「人手が足りない」、「維持管理が困難」となっており、コストと労力の問題に加え、農業従事者の高齢化と後継者不足が何え、農地の遊休化の一因と考えられます。

その他の意見では、「コストや効率を考えた時、個人より集落単位での取り組みが必要」、「設置補助額の増額」といった意見が多くみられました。

また、奈良市の有害鳥獣防除施設設置事業について、「知らない」とする回答が56%を占め、特に中部・西部地域では80%〜90%と高い割合でした。

今後、更に有害野生獣による農作物被害が進むと農地の遊休化が、益々増加するものと思われれます。行政・関係機関が中心となり、抜本的な鳥獣害防止対策への取り組みが求められます。

農業委員会は、これらのことについて行政機関への支援を求めるとともに、関係機関と連携し地域農業の活性化と発展に努めて行きます。

(農政部会 第一部門担当委員)



このコーナーでは、地域でがんばっておられる農業者を紹介します。



阪原町の畑では、大和の伝統野菜の一つ「大和丸なす」が栽培されています。早速、畑で作業をされている大西さん(55歳)にお話を伺いました。

大西さんは、エコファーマーの認定を受け、環境にやさしい農業への取り組みをされており、10品目の野菜の栽培をされており、また、奈良県エコファーマー連絡会幹事をされており、奈良市の農業委員でもあります。

自分にしかできないことを…



大慈仙町

大西 衛さん

大和丸なすは…

「大和丸なす」はつやがあり、肉質もきめ細かく柔らかく、あくが少ないと言われているんです。この辺りでは、約7反の畑で栽培されています。

伝統野菜のノウハウ

大和の伝統野菜として、他にも「祝だいこん」や「大和まな」などを栽培しています。伝統野菜は栽培している農家も少なく、その地域で守り育てられてきた伝統があり、その地域にしかない独自のノウハウがあります。奈良県では、3つの地域で丸なすを栽培されています。どの地域においても、それぞれ伝統のノウハウをもって栽培され、今日まで引き継



▲大和丸なす「丸かろう うまか郎」

がれ、そう簡単に伝統のノウハウは得られません。そういった意味では、栽培が難しいと言えるかもしれませんね。

地域ブランド…

「大和丸なす」の県内の主な産地は、奈良市、大和郡山市、斑鳩町などで、このあたりでは、私も所属している、大和高原野菜研究会の4人が、エコファーマーの認定を受けて栽培し「丸かろううまか郎」のブランド名で出荷しています。ホテルや料亭などで高級食材として、主に京阪神方面に出荷しています。



何か大事なことを…

ある時、何か大事なことをやり残したまま、人生を過ごしてきたことに気がつき、これからの人生は、自分にしかできない仕事を農業の世界でやっていきたいと思い、21年間勤めた信用保証機関を退職し、専業農家になったんです。

当初は、家族や親戚にいろいろ言われました。私は、農業が発展しないことには、国の発展はありえないと確信していましたので、なんとか説得をして理解を得ました。農業を始めた頃は、最初は右も左もわかりませんでしたね。新たに技術を習得するため、農業大学で養成講座を受講して、奈良市農業研究会連合会の研修を受け

たり、北部農林振興事務所や近所の先輩から、技術や経営指導していただいたり、とにかく基本どおりにやることを心がけてやってきました。

元気な作物を作るため…

「原産地に習え」、「適地適作」、「土づくり」が一番大事ですね。それは、いつも心がけています。元気な作物、病気と虫に強い作物を作るためには、土づくりが大切になってきます。肥料にEM菌の入った「おから」を使用したり、海水を薄めて散布したりと、いろいろ試しています。

虫との闘い…

消毒を少なくするため、虫への対策として、ラッキーソルゴーという品種の草を、畑の周囲に植えて、そこに付く益虫により害虫を駆除しているんです。毎日が虫との闘いですね。

この草のお陰で農薬を減らすことができています。



▲ラッキーソルゴーの草

良い物を作っていくための…

野菜の販売については、市場出荷を原則としています。マーケットは経済の先端をいっていると思いますし、また、大量の商品の中で自分の作った農作物の値打ちを知ることができません。時には、値段に落胆することもあります。

消費者ニーズにあった良いものを生産していくためのものさしになり、しばらく続けるつもりです。

毎年一年生…

「農業は、毎年一年生」とベテランの先輩方が言うように、毎日が勉強ですね。

これからも「食べたら美味しかったよ」と言ってもええ、地産地消してもらえような野菜や作物を育てていくため、常に探究心をもって取り組んでいきたいと思っています。



お忙しい中、いろいろとお話を聞かせていただき、ありがとうございました。

様々な栽培技術を積極的に取り入れて、エコファーマーの認定を受け、安全・安心の野菜作りをされ、更に、伝統野菜作りにも挑戦されている大西さんを頼もしく感じました。

人と環境に優しい、エコロジ的な取組みをされており、この取組みが次への大きな一歩につながるのだと思います。

是非これからも、新しいことに挑戦し続けていただきたいと思います。

(農業委員 尾城義弘)

丸なすの一口揚げ

《材料(5人分)》

- 丸なす……………1と1/4個
- 卵……………1個
- 小麦粉……………大さじ2
- 粉チーズ……………大さじ2
- コンソメ……………大さじ1
- 揚げ用油……………適量

《作り方》

- ① 丸なすを一口大に切り分け、水にさらします。
- ② ボールに卵、粉チーズ、小麦粉、コンソメを入れてよく混ぜます。
- ③ 丸なすの水気をよく切り、②をつけて油で揚げます。
- ④ 好みてチリパウダーをつけていただきます。





このコーナーでは、地域でがんばっておられる農業者を紹介します。

今年、平城遷都1300年を迎え、県内の

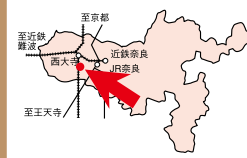
各地で記念事業が開催され、連日多くの方が奈良を訪れ賑わいを見せています。催し会場では、当時の建築物再現したものや、当時の主食である古代米(注)を使用した食品も提供されています。また、古代米は、他に市内のホテルやレストランでも、食材として使用され提供されています。

日本では、古くから米を主食としてきました。古代米は、現在食べている米とは異なっていたようです。その古代に食されていた古代米が、健康ブームもあって注目を集め各地で栽培もされています。

今回は、奈良市で黒米の栽培をされている藤井さん(59歳)を訪ね、お話を伺いました。

藤井さんは、19年前より、農業にたずさわるようになり、退職後は本格的農業をされています。今では、約1町(1万㎡)あまり耕作されており、水稻以外にも黒豆やスイカなどの野菜も栽培されています。過去には、黒米以外に赤米や緑米、新品種などの栽培も手掛けておられました。

楽しんでですね…



尼辻中町

藤井 昭さん



土の香りが…

農業を始めた頃は、一生懸命やっているつもりでも、まだまだだったのでしょうね。私の見えないところで、両親が、いろいろと手助けしてくれていました。

当時、田んぼに行くと、土の香りがし、何か落ち着いた気分になったのを覚えています。

古代米は、今から約10年ほど前に知人から種をいただいたのがきっかけで、興味を持ちました。それから黒米、赤米、緑米を栽培するのが最初です。

ススメが…

いろいろな色の古代米を植えた時は刈り取り時は、作業がたいへんでした。古代米以外のお米が混ざってしまいますから。乾燥機に入ると、他のお米と混ざってしまうので、はさ掛けし乾燥させていますので、その分、手間が多かかりますね。

黒米は、稲自身が丈夫で、肥料も半分以下で済みます。ただし、品種改良された現在のお米と違い、収量は少なく半分くらいになりますね。

昨年は、早生種の黒米を栽培したため、他の水田より早く実り、ズズメが集中的に集まってしまう、稲穂を食べられてしまいました。最後に収穫できたのは、いつもの収穫量の3分の1程度でした。

また、赤米は、穂が長い分風に弱く、倒れやすいため育てるのが難しかったですね。

古代米は、手間はかかりますが、毎年「今年はどこに植えるの?」と尋ねてくださる方もいて、やめようと思った時もありましたが、楽しみにしてくださる方もおられると思うと、励みになって現在も続いています。

農作業がしやすいように…

最近、遊休化した農地が多く見受けられるようになってきました。自分たちが高齢になって農業ができなくなった時のことを考えると、できるだけ農作業がしやすいように、農道や水路の整備をしておく必要があると感じていま



す。少しでも作りやすい環境にすることで、遊休農地も少しは減るのではないのでしょうか。また、この農地の周辺は、社寺などが多くあり、県の風致保全地区の指定を受けています。垂仁天皇陵や唐招提寺など歴史的な史跡や社寺がたくさん存在し、歴史的景観が良いところです。田園風景と調和した景観は、奈良の宝でもあります。遊休農地が景観へ与える影響を考え、景観が保全されるよう考えていく必要があると思っております。

ところが、最近ではアライグマが出没するようになって、畑の農作物が荒らされて困っています。昔はいなかった動物ですので、何か防除する良い方法があったら良いのですが…。一生懸命作った農作物が被害に遭うのは辛いですからね。

楽しんで…

古代米以外にも、珍しい品種のもち米を作ったり、いろいろ挑戦しています。

仕事だと思っただけだと、しんどいこともありますが、楽しんでしているのが、毎日やりがいがあります。もちろん楽しい、面白いだけではできないこともあります。

今は、古代米は黒米しか作っていませんが、赤米も作りたいたいと思っています。販路があれば、出荷もしたいですね。



お忙しい中、取材させていただきありがとうございました。快くいろいろとお話を聞かせていただき、ありがとうございます。お話をされている藤井さんからは、本当に楽しんで農業をされている様子が伺えました。

春日山を背景に古代米の稲穂がゆれている田園風景が、古代にもあったのかと思うと、古代へのロマンを感じずにはいられませんでした。

これからも、藤井さんの挑戦を応援したいと思いました。

(農業委員 南城敏雄、森田一成)

(注)古代米について

古代米(稲)とは、稲の原種である野生稲の特徴を受け継いでいる米(稲)のことで、糠ぬかの部分に赤い色素(タンニン)を含んでいる米が「赤米」、紫黒の色素(アントシアニン)を持つ米が「黒米」、緑の色素を含んでいるものが「緑米」です。

栄養素が多く含まれているため、健康食品として見直されてきています。

特徴としては、生命力が極めて強く、荒地で無肥料・無農薬でも丈夫に育ち、干ばつ、冷害などにも強いとされています。

黒米は、玄米の色が黒色で果皮・種皮の部分には、ブルーベリーにも含まれている紫黒色素のアントシアニンを含んだ米で、おはぎの起源で古くからお祝いの米として珍重されてきたという説もあります。薬膳料理にも古くから使われていることから薬米の別名もあります。

赤米は、玄米の色が赤褐色で果皮、種皮の部分に赤色系色素のタンニンを含んだ米です。米のルーツであり、赤飯の起源と考えられています。縄文時代、日本に初めて伝わった米はこの赤米で、邪馬台国や大和朝廷への献上米も赤米が主だったといわれています。

弥生時代には、一部の地域で米が主食として、食され、奈良時代には常食とされるようになっていたと言われています。白米は身分の高い人が食べ、庶民はもっぱらウルチ米(黒米)を食べ、アワやヒエに混ぜることもあったそうです。

メリットがたくさんある農業者年金に加入して、老後に備えましょう。

加入要件は

- ①年齢要件…60歳未満
- ②国民年金の要件…国民年金第1号被保険者
- ③農業上の要件…年間60日以上農業に従事

上記3つの要件を満たす人は誰でも加入できます。農地を持っていない農業者、配偶者、後継者などの家族従事者も加入できます。



POINT 1

保険料の国庫補助

特定の要件を満たす農業者には、一定の条件の下で保険料の国庫補助が受けられます。

POINT 2

税制上の優遇措置

- ①支払う保険料は全額社会保険料控除の対象
- ②受けとる年金は公的年金等控除が適用
- ③運用益も非課税

POINT 3

80歳まで保証

仮に加入者や受給者が80歳前に亡くなられた場合でも「死亡一時金」をお支払いできます。

全国農業新聞



経営とくらしに役立つ
情報をお届けします！
農家のための情報誌

『全国農業新聞』

- ◆発行日 週一回(金曜日)
- ◆発行元 全国農業会議所
- ◆購読料 月600円(送料、税込み)

○お申込みは、農業委員会事務局
☎34-4776まで

『大和の伝統野菜』を

ご存知ですか？

大和丸なす

奈良のブランド「大和野菜」には大きく分けて「伝統野菜」と「こだわり野菜」に分けられます。今回は伝統野菜の「大和丸なす」をご紹介します。

〔来歴〕：正倉院文書に「天平勝宝2年(750年)6月21日藍園茄子を進上したり」とあり、我が国のナス栽培は、平城京の時代には行われていた。

奈良、和歌山、京都で栽培されている「丸なす」は、つやのある紫黒色でヘタに太いとげのあるのが特徴。肉質はよくしまり煮くずれしにくく、焼いても炊いてもしつかりとした食感がある。

〔収穫時期〕：6月～10月



●大和の伝統野菜とは？：戦前から本県での生産が確認されている品目で、地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培法等により、「味、香り、形態、来歴」などに特徴を持つもの。

編集後記

委員会だよりは、昭和59年の第1回発行より、第50号を迎えることができました。これまでに、ご協力いただきました皆様、本当にありがとうございました。奈良市では今、平城遷都から1300年を迎え、記念すべき年であります。メイン会場の平城宮跡では、いにしへのロマンを体感することができる工夫や、せんとくん人気もあり大変好評を得ています。

今回は、古代米や伝統野菜の栽培について取材をさせていただきましたが、先人の知恵と工夫を知り、伝統を守っていくことの大切さを感じる取材になったと思います。

農業委員会では、役員改選され、新たに農業委員会活動に取り組み、新体制が整いました。本誌も50号の区切りとなり、今後、100号へとつながる一層親しまれる広報誌づくりを目指してまいります。皆様のご意見・ご感想・情報等をお待ちしております。

(農業委員 森田 一成)

お知らせ

◆農地パトロールを実施します

農業委員会では昨年に引き続き、農地の利用状況の調査を実施します。実施にあたりましては皆様のご協力をお願いいたします。
〔実施予定日時〕：平成22年10月中旬

