

きょうと女性農業委員の会だより

宇城久綴喜ブロック版

# あゆみ

Vol.9



## 八幡市



### 第2回「婚活畑」が大成功！

八幡市農業委員会では、昨年10月に第2回目の婚活サポート事業「婚活畑」を開催しました。メリーゴーランドのほか、農業体験として、畑で待っている男性の前に女性が自由に並び、向かい合わせになって、さつまいも掘りをしてもらいました。結果、10組ものカップルが誕生しました。今回もスタッフ一同「やってよかったね!!」。

アンケートでは、「良い人と出会いたい」「出会いの機会が少ない」という回答のほか、「畑作業もあり、気軽な感じがした」「農作業ができる機会があると嬉しい」「八幡市の活性化のためにも良い」など、私たちにとって嬉しい回答もありました。多くの参加者が、「このよ

うな婚活があれば、知人や友人にも教えてあげたい」と言ってくれました。

元気が出た所で、ただいま第3回目に取り組んでいます!! ひょっとしてすてきなニュースが……??

八幡市/谷口委員・岡田委員



## 京 田辺市



各委員から一言 任期まであと1年、5人で頑張ろう

残す所1年となり、ジャバラやレモンプロジェクトに果実収穫後の加工6次産業に向けて頑張っています。



木村委員

2年間、これと言って何もできず。残り1年間に何をすればいいのか、レモンプロジェクト加工品にも挑戦したいです。

遊休農地の有効活用や、京田辺の新しい特産品づくりを目指し、活動しています。近い将来、特産品になりますように。



森田委員

あと1年。広報・農地・農政部会に参加した経験を、この1年で何かに役立てたい。頑張ろう。

京田辺市のレモン・じゃばらプロジェクトは、私たち女性も積極的に参加しています。綴喜地方で、女性農業委員のいない宇治田原町さん、どうぞ女性にも活躍の場をつくってあげてください。



山下委員



奥西委員



中本委員

### 京都市で女性委員4名を維持！

改正農業委員会法の施行に伴い、4月1日、京都市農業委員会は、府内の先陣をきって新体制に移行しました。

京都市では、条例改正により、農業委員の定数が39名から21名に減りましたが、女性委員は前期と同じ4名を維持し、女性委員の比率は約2割となりました。

その結果、中村委員・小島委員・満川委員と私(乾)の4名は、引き続き、本会の会員として活動します。

全市町村で複数の女性委員が選任されるように、会員みんなで力をあわせて頑張りましょう！

京都市農業委員会/乾委員

# 久御山町



## 久御山ブランドの発信基地 「旬菜の里」

平成16年8月にイオン(旧ジャスコ)久御山店駐車場内にオープンし、平成20年4月には、売場面積を拡大した新店舗がオープンし、久御山ブランドの発信基地として、更なる発展を目指しているのが、久御山町農産物直売所「旬菜の里」です。

お米・トマト・なす・ねぎ・小松菜・水菜・玉ねぎ・



切花・観葉植物など、久御山の農産物を扱い、生産者はベテランの農業者から、女性、若者など幅広いみなさんが自慢の農産物を納入しています。

女性農業委員のひとりも、多くの女性たちと一緒に農産物を納入し、また、運営委員のメンバーとして活動しています。

久御山町/吉川委員・三宅委員

# 城陽市



## 農業委員になって

昨年10月に農業委員になりました。田畑広がる城陽市で育ちながら、今まで農業に興味や関心を持って地域で活動することがなかった私です。農業委員になってから、城陽市の農家の皆さんにお話を伺う機会が増えました。先日、地元をゆっくり歩いてみました。



桃の木を手入れされていた方は、「昔はこの辺りは全部桃の木だった。だいが減ったなあ。後継ぎがなくて」と話されていました。その桃畑を越え梅林を歩いていくと、また農家の方と出会いました。「山手の桃は、地が乾くからおいしい桃になるんやで。観音堂の桃は美味しいよ」と教えてもらいました。桃の実に丁寧に袋がかけられ、愛情たっぷりの桃が育つことでしょうか。私は農業のノウハウはわかりませんが、農家の方の日頃の苦労や努力に触れ、城陽市の農業がこれからも元気で継続できるよう、私にできることを考えていきたいと思っています。

城陽市/河村委員

# 井手町

## そうめんとなすのけんちん

### 材料【2人分】

- そうめん……2束
- なす………2本
- 油揚げ……1/2枚
- しょう油……大さじ2
- サラダ油……大さじ1
- 薬味(お好みで) 青じそ・ねぎ・七味唐辛子・みょうが

### 作り方

- ①そうめんを固めにゆでる。冷水にとってよく洗い、水気をよく切る。
- ②なすを一口大に切り、油揚げを短冊切りにする。
- ③フライパンに油を熱し、なすを炒め、全体に油が回ったら、油揚げを加えて炒める。なすに火が通ったら、そうめんに加えて炒める。
- ④しょう油で調味しカラカラに汁気がなくなるまで炒り上げる。

(農山漁村文化協会「うかたま vol.40 レシピ」参考)

### 農業委員のおすすめポイント

地域特産のなすを使い、忙しいみなさんでも、簡単につくられて、美味しいところが、おすすめポイントです。

井手町/奥田委員

# 宇治市



## 野菜を見る幸せ、訪ねる幸せ

農業委員として活動を始めて、丸2年。多くの農業関係者の方々からお話をお聞きしたり、さまざまな視察を通して、ますます野菜を見たり買ったりすることが大好きになりました。女性農業委員で視察した直売所『おうみんち』は、すっかりファンになり、友人を案内して何度も行きました。日常の食材の買い出しでも、お店の方にトマトの種類や見分け方を尋ねたり、珍しい野菜の扱い方をよく教えてもらっています。



幼児期を過ごした北海道では、家族総出で山菜採りに行くのが遅い春の決まりごとで、いちばんの楽しみでした。子どもの頃に苦手だった『行者にんにく』(昔は『アイヌねぎ』と呼ばれていました)は、大人になってから、その美味しさに驚きました。季節の野菜だけが持つチカラの素晴らしさ。そして宇治に住まいする今、山吹が咲き誇る季節の茶畑の美しさに圧倒されます。新茶の季節、全国各地にいる親戚、友人たちにこの宇治の最高のおもてなしを広く、末永く伝えていかなければと決意しています。

宇治市/長野委員