

いま、
京都与謝野の米と田んぼが、
面白い。

京都祐喜

2020.12/11 農業生産法人京都祐喜株式会社

香山喜典

岐路 に立つ日本の食の未来(特に稲作)
食に関する心配事が後を絶たない

二十数年前、京都与謝野町は
美味しい米を実らせる為に
有機質肥料から
作る事に着目する



素材、原材料に関する豊富な知識を20数年かけて蓄積している。
それがこの町の強み

実践的なマニュアルで完結出来る町

与謝野町で肥料を作り・与謝野で実り・乾燥・保管・精米・出荷

この町の
風景・自然・田畑
を守れるのは
京の豆っこ肥料が
全て



自然循環農業の概要

与謝野町では、豆腐工場から出る「おから」を主原料とし、「米ぬか、魚のアラ」を加えた有機質肥料「京の豆っこ」を製造しており、「大地→大豆→豆腐→おから→肥料→大地へ還元」といったサイクルを構築し、これを実践する農業を「自然循環農業」と位置づけて推進しています。

おから肥料

京の豆っこ

大地再生計画

疲れた大地に恵みを与えましょう。

安心の
天然肥料
100%

天然素材100%で発酵させてありますので、肥あたりの心配がありません。

植物の
根張りが
ちがう!

土中において微生物が活発に働き、土壌の団粒化を促進させますので植物の根張りが良くなります。

あらゆる
植物に
使えます!

野菜、果樹、花、花木、庭木、芝草などに効果的です。

アミノ酸
たっぷりの
秀品!

アミノ酸を豊富に含んでいますので、色、つや、味、香りの良い秀品を栽培することができます。

GN菌効果

3つの厳選原料で農産物のおいしさアップ

米ぬか

おから



<粉体>京都産422号



<ペレット>京都産423号



「京の豆っこ」は加悦町有機物供給施設で生産されるアミノ酸たっぷりの良質な天然肥料です。



<製造元> 加悦総合振興株式会社

本社 / 〒629-2403 京都府与謝郡加悦町字加悦1060
工場 / 〒629-2401 京都府与謝郡加悦町字加悦奥1045-1

TEL・FAX 0772-42-6956

疲れた土壌に 活力をあたえます!

驚きの京の豆っこパワー



GN菌効果

3つの厳選原料で農産物のおいしさアップ

米ぬか

おから

+ 効果と特徴 +

「京の豆っこ」をご利用頂き、ありがとうございます。十分に効果を発揮するために、特徴、用法をご理解頂き、ご使用頂きますようお願い申し上げます。

特徴

- 「京の豆っこ」はおからと米ぬかと魚から生まれた100%有機質の循環型固體肥料です。
- 「京の豆っこ」には「GN菌(6種類のバチルス菌)」が1g当たり数億単位とたっぷり含まれており、有機質の分解促進や土壌団粒化など生物学的な土壌改良効果と、善玉土壌菌の増殖促進機能が高まり、作物が健全に育つことにより、耐病性、耐線虫性が向上する働きがあります。
- 「京の豆っこ」に含まれる「GN菌」は土壌の残留チッソを菌体内に取り組みアミノ酸に置き換える働きがあり、塩基障害を軽減します。また組成成分や微生物合成のアミノ酸をたっぷり含んでいるため、糖度が向上し、色艶に優れた高品質作物を作ります。また、堆肥の発酵促進にご利用されますとアミンなどの悪臭を軽減し、熟成を促進します。
- 「京の豆っこ」は100℃の高温で12時間処理を行っていますので、大腸菌などの有害菌は死滅しています。

ご使用方法

以下の使用方法、注意事項をご理解の上、「京の豆っこ」栽培を行ってください。

障害土壌	標準	播用量	用法	
		果菜、葉菜、花卉	300kg~700kg/10a	散布後継込み、灌水
		果樹、水稲	100kg~150kg/10a	散布後灌水

※上記播用量は黒ボク土を基準としています。砂状土、粘土は標準の1割程度多めに施用してください。

土壌改良	播用量	障害土壌	播用量
初年度3月以降300kg/10aを投入し、7月再度300kg/10aを投入。翌年3月に300kgを一回投入。以降年一回300kg投入。		初年度3月以降に500~700kg/10aを投入し、7月再度300~500kg/10aを投入。病害状況確認し、改善が見られる時の翌年以降は土壌改良と同じ。軽減傾向が見られない時は初年度と同様とする。	

用法及び注意事項

- ※発酵促進のため、通気性の無いフィルム(ポリマルチ、農ビ、農PO等)で覆わないでください。発酵条件が変わることにより根腐れ等生育障害を起こす事があります。
- ※灌水: 施用後、直ちに充分灌水して下さい。
- ※灌水目安: 灌水直後、土で手を強く握って、水がたれる程度の水分が必要です。水分が少ないと発酵がまばらになり、土壌菌の軽減効果が発揮出来ない事があります。

直播きは発酵途中で行いますと、発酵熱により発芽不良や生育不良になることがあります。

京の豆っこ

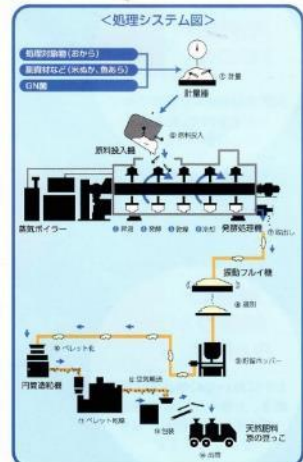
肥料成分(原料:おから・米ぬか・魚あら)

	粉体	ペレット
窒素全量	4.5%	3.5%
りん酸全量	5.0%	4.0%
カリ全量	1.7%	1.5%
炭素率 (C/N)	10	12
PH値	7%	12%

※日本肥料協会の分析方法

※不足肥料成分は分析を行い、単肥で補われる方が経済的です。

施用例 (10a・約1反あたり)	
畑作物(葉菜・果菜・根菜類)	250~300kg (25~30畝)
水稲(基肥)	130~150kg (13~15畝)
果樹類	150~300kg (15~30畝)
芝	80~100kg (8~10畝)



行政自ら地域資源を生かした有機質肥料を作る町

ここ数年全国各地から、取組の視察・見学があとを絶たない

13年6月町有機物供給施設稼働



設備が一新された工場内



31年 生産設備を一新

本年度より肥料は粒状となり撒きやすく使い勝手が格段に向上。

肥料の生産能力も上がり安定供給が可能となる

与謝野町指定管理者の元、乾燥施設・低温倉庫・精米施設も完備



①有機質肥料「京の豆っこ」を使用しましょう。
自然にやさしい循環農業は【京の豆っこ】の使用ならではの夢と希望に満ちた農法です。

②田んぼの濁り水を川に流さないようにしましょう。
水田整地では濁り水防止や漏水を極力少なくするためには少ない水で整地する【浅水代かき】という農法を行っています。

③天橋立を守り育てる取り組みに参加しましょう。
天橋立を守り育てる取り組みに参加しましょう。
浄化や環境学習に取り組んでいます。

与謝野町は
自然循環農業で
天橋立を守り育てたい。

与謝野町では、当町の下流にある阿蘇海・天橋立の環境を守るための取り組みを始めています。
農業分野では、自然循環農業により環境に与える負荷を少なくした農薬を進め、化学肥料から有機質肥料に転換することや浅水代かきの実施、除草剤を使わない畦畔除草等により、野田川・阿蘇海の水質改善に努め、農業分野からも「天橋立」を応援しながら、環境に配慮した米づくりを進めています。

自然にやさしい循環農業は「京の豆っこ」の使用ならではの夢と希望に満ちた農法です。

川から海へ流れた水は空へ舞り雲になりやがて雨や雪となり再び大地へ還ります。

水田整地では濁り水防止や漏水を極力少なくするために少ない水で整地する【浅水代かき】という農法を行っています。

3つの努力目標を掲げています

- ①有機質肥料「京の豆っこ」を使用しましょう。
- ②田んぼの濁り水を川に流さないようにしましょう。
- ③天橋立を守り育てる取り組みに参加しましょう。

与謝野町・天橋立を守る会等が連携して阿蘇海近辺の環境浄化や環境学習に取り組んでいます。

朝焼けの美しい天橋立。与謝野町からの展望です。

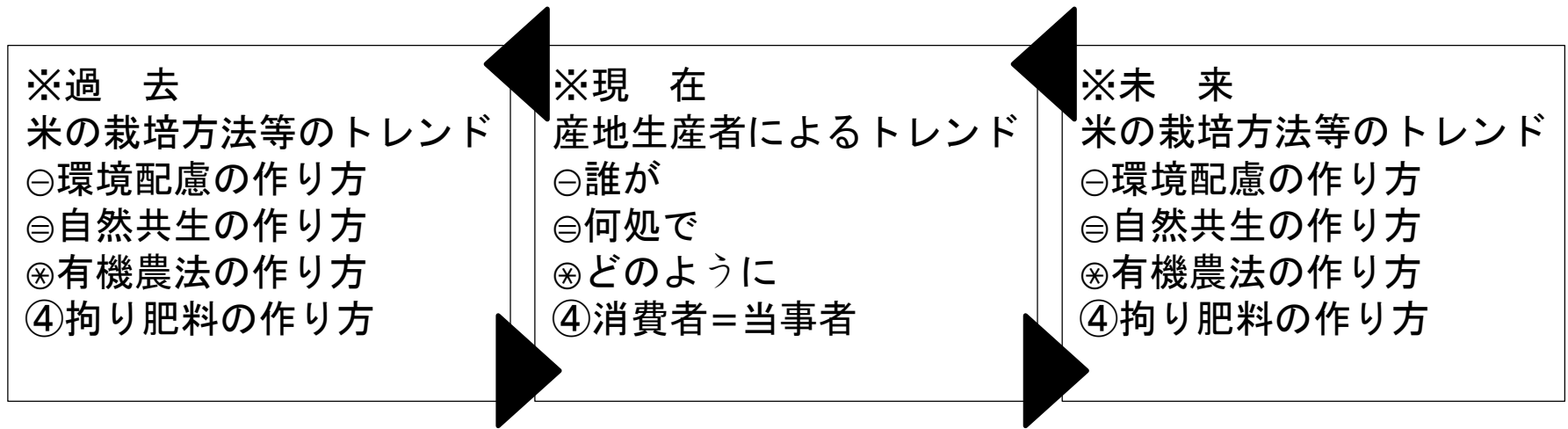
日本三景
天橋立

発行：与謝野町 農林課
〒629-2498 京都府与謝野町与謝野町字加悦433番地
TEL 0772-43-2191 URL <http://www.town-yosano.jp/>

宮津湾

自然循環の取り組み二十数年

過去と未来をつなぐ為に、今後の与謝野町は

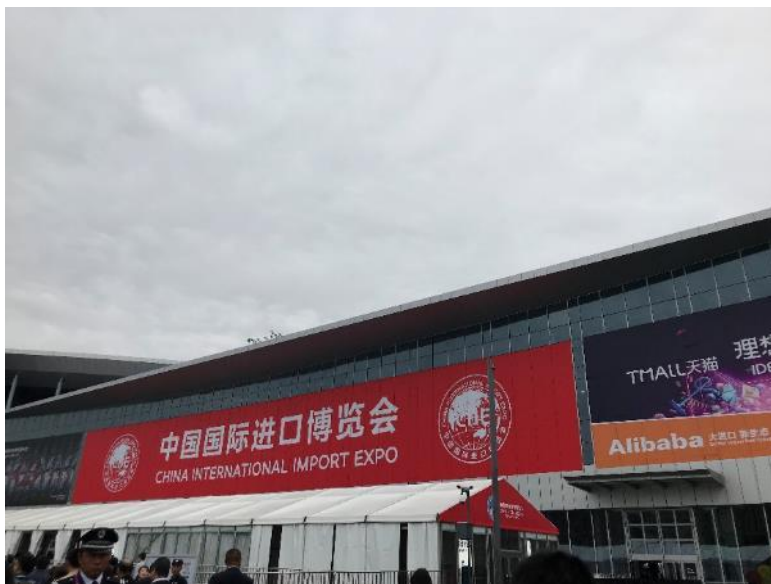


与謝野米も輸出へと取組を始め数十年かけて準備を整えた中、
2017年秋より「中国」への輸出に向けた準備が始まる



2018年 6月中国に向けて初出荷

2018. 11月 中国博览会日本米ブースでは京都米が人気



★京都のブランド力は世界でも通用する★

一人一人に京都米の印象を与える



★各国からの注目度は日本米の中で一番★



日本産米をおにぎりで味わう「瀛之粮品」が10月31日、上海梅龍鎮伊勢丹地下1階食品館内にオープンした。日本の食品貿易会社グループが経営する、日本産米販売と料理提供で「日本米の魅力を中国に広めるためのアンテナショップ」。18年夏より市内3店舗で展開するジェラート店「瀛之涼品」の伊勢丹店が、初の料理も出す店として生まれ変わった。

主役は何と言っても日本の米。物販では日本産米14種を揃える。その米を日本の高品質な炊飯器を使って店内で炊き、提供。各28元のおにぎり6種は「エビカツ」「とんかつ」「炭焼き鶏」「ハンバーグ」「白身魚」「スパム」と、現状中国の人の好みに合わせた構成。食品商社ならではの目で厳選した、安心具材のうまみを米がしっかり受け止める。具たくさん、適度な塩気と脂分の豚汁と一緒に「豚汁定食」（38元）で食べたら、すっかり満腹のボリュームだ。「中国各地の料理に合う日本米の品種」などの研究に余念がなく、新味も随時投入予定。

大きなニンジン、ジャガイモが入った甘みのあるオリジナルカレーは25元で提供。おにぎりの具各種を12元か15元でトッピングできる。米が入った爽やか、滑らかなジェラートも30元で用意。米が存在感を主張する乙な味だ。日本人駐在員から好評の米は2kg単位で販売し、市内はもちろん上海以外の都市にも無料で宅配する。



日本米＝安心＝安全＝美味しい
海外のお客様を、
どんな気持ちにさせるか？

映像に京都与謝野町の四季折々の
美しい田園風景、新米収穫迄の経過は**効果大**



中国に続き輸出先としてスペインがSTARTする

2019年5月初出荷＝2019新米から数十トン輸出開始



ヨーロッパは特に日本食ブーム・健康志向の高い国でもあり
ヘルシーな日本食は人気である。
また、グルテンフリーに対する意識が物凄く高く米粉も人気

輸出に合わせ、2019年6月、2020年1月に現地へ
炊飯指導、市場調査、和食店訪問

現地での炊飯指導、日本米(与謝野米)、生産者とシェフとの意見交換はこれまで実現出来ておらず、今後スペインは楽しみな輸出先の一つである。



スペインでの京都与謝野米 現地調査



実際に現地に出向き、米の味を確かめる事は一番大事。
日本と違い、ヨーロッパの方々に適した米の炊き上げ方、
食感、酢、魚、日本米と合わせる食材のバランスは異なる。

現地に出向き、シェフとのコミュニケーションは
世界一美味しい日本米を輸出する上で重要である

2020.1月ヨーロッパ(Madrid)最大食の祭典



ヨーロッパ全土から食に関わる関係各社が一同に。
特にヘルシーな「寿司」は絶大なる人気を誇るスペイン。
京都与謝野米が多数の「ミシュラン店」で取り扱いが、
スタートし今回、ステージで大きく発表される。

マスコミ各社からもお多くの取材を受け日本米の
可能性を肌で感じる

昨今、行政＝生産者が一体となった「与謝野町自然循環農業の取組に」
海外からの来客が後を絶たない
中国 香港 イギリス スペイン アルゼンチン



実際に京都の料亭で
使用されている与謝野米を
食べて頂く事は重要である



世界各国から京都与謝野町の各施設を視察



京都与謝野町が管轄する、精米施設、保管倉庫、肥料施設、冷凍米飯、行政との意見交換等々、「町」と「生産者」の一体となる「特化」した取組は、海外輸出をするに辺りとても大きな力となり心強い。

海外輸出から更に特化した最終目標の取組も S T A R T

海外から産地へ・・・海外の方を対象にした田んぼオーナー制度実施

2019初年度は、5名が与謝野田んぼオーナーに
「香港」「ニューヨーク」から京都与謝野米を求めて
オーナー看板設置・実際に田植えと日本の美しい田んぼ、風景を感じてもら



田んぼの様子は、毎週日曜日にオーナー皆様へSNSを通じて配信する
生育状況と与謝野の四季折々の風景が更に好奇心を呼ぶ




田植えたの後は、
風光明媚な与謝野の施設で夕食

実際に、与謝野米を炊き食べる事の満足感と
達成感は感動を与えます



美しい日本の田んぼは、海外の皆様にも品質保証契約であり誠実さであり信頼と安全であり＝記憶の蓄積であります。

日本の米をどう見ているか？



昨今、与謝野町の米が海外で注目される中、
更なる輸出用米の取組強化を図るためにも、与謝野町と協定を結ぶ

山口徳松

山本孝市

山添藤真町長

香山喜典

西川誠司

成毛義明

2019.2/4与謝野町役場本庁にて調印式



「京の豆っこ米」を中心とした輸出用米の振興を目指して

京都祐喜株式会社と包括的連携協定を締結

☎ 農林課 ☎ 43-9023



京都祐喜株式会社代表取締役・香山喜典さん（中央右）と生産部会4名が来庁され協定書を交わしました

2月4日、与謝野町は町内の農地所有適格法人である京都祐喜株式会社と「輸出用米の振興に関する協定書」を締結しました。

国では年々減少するコメ需要に対応するため、品質の良い国産米の輸出に力を入れており、同社においては全国でもその先駆けとして、昨年から生産部会とともに、町の特産品である「京の豆っこ米」の中国への輸出に取り組んでいきます。今回締結した協定で



中国における「京の豆っこ米」の評価の高さについて話す香山さん

は、「京の豆っこ米」を中心とした与謝野町の自然循環農業を推進することを目的に、輸出用米の品質向上、生産振興、流通販売、生産者支援、生産部会の運営、町内への情報伝達等の項目について、両者の役割を明確に

しながら連携・協力して取り組むこととしています。

今後、この取り組みが進むことで農地の維持保全が図られ、いつまでも与謝野町の美しい田園風景が保たれることを願っています。