

<講演記録>

第 44 回京都産業学研究会

京都市の農業の現状

(2018 年 7 月 3 日開催)

京都市東部農業振興センター担い手支援係長
須蒲 央

司会者 それでは、時間がまいりましたので、研究会を始めさせていただきます。今回は第 44 回の京都産業学研究会になります。今日は「京都市の農業の現状」ということで、京都市東部農業振興センターの担い手支援係長の須蒲央さんにご講演いただきます。

京都産業学研究会なのですが、「京都の農業ビジネス」プロジェクトと共催というかたちで開催させていただきます。京都市の農業に関することを産業学研究会で取り上げることは、これまでにヨードクリーンの小石玖三主（くみす）会長にお越しいただいたことがあります。ヨードクリーンは堆肥の会社ですが、農業そのものということではないので、今日は文字通り農業のことについてお話をいただきたいと思います。

農業も京都の重要な産業ですし、ビジネスを展開していますので、その基礎にある京都市の農業の現状についてお話をしていただくのが今日の趣旨です。できましたら今後、農業に関わるさまざまなビジネスについての研究を深めていきたいということですので、そういう趣旨でご講演をお願いしております。

1 時間程度お話をいただいて、その後ディスカッションができたと思います。では、どうぞよろしくお願い致します。

講演内容

京都市東部農業振興センターの須蒲央と申します。東部農業振興センター、伏見と東山と山科の 3 つの区を管轄しているのですが、先生からの講演依頼では、京都市全体の農業の現状や特徴を教えてください、ビジネ

スの方にどう関係していくのかを知りたいということでした。広く薄い話になるかもしれませんが、お気軽に聞いていただければと思います。どうぞよろしくお願い致します。

私は平成12年に京都市に採用されまして、かれこれ18年農林行政を担当していて、本庁課や農業委員会とかも行き、今の東部農業振興センターに来ております。

今回は京都市の農業についてということですので、いままでの経験から少し個人的な見解も入っていますが、そういった内容で話を進めていきたいと思います。資料については、あまり時間のなかでつくっているのを見苦しい点があるかもしれませんが、どうぞよろしくお願い致します。

「京都市の農林業」に見る京都の農業

それでは最初ですけれども、こちらは京都市全体の地図です。お配りした『京都市の農林業』という冊子でも書いてありますが、この地図を見ていただいたとおり、京都市には町・場所があって、山の場所があるというかたちで、それぞれどの辺りでどんな農業の特産品をつくられているかが見ることができます。

いろいろ施設等もあるのですけれども、これはまた後で見ていただいたら、ここがその施設なのかというかたちにはなるかなと思います。

京都市域の山林がどの辺りになるかと考えたとき、日本は国土の7割ぐらいが山林地域になるのですけれども、京都市も同じように7割5分が山林地域となっております。ここにある3%が農地、あとは街で、北の山から南の河川敷といったところでその特性を踏まえた、さまざまな農業がされているというかたちになります。大きいことを言えば、日本をぎゅっと小さくしたような縮図的な農業が、山間地帯から街の中まで見られると思っていただけたらいいかと思います。

次に京都市の統計データ上の戸籍、人口、面積となっておりますが、一番上が京都市全体の世帯数であり、人口が147万人、面積が8万2783ヘクタールのうち、実際に農業者はどれぐらいおられるのかを考えると、農家戸数を見ていただいたら7122戸で、全体の1%の方が農業を支えている。人

口で言っても2%。面積にいたっては3%、先ほど申し上げたかたちです。これが京都市の現状となっています。

括弧の中につきましては、平成17年に合併した京北地域で、やはり山の中の自治体であり、そういったところで主要産業が農林業ですので、比率的には農業者が若干多く、合併したときには農家戸数がすごく増えたというかたちになっています。面積もその分すごく増えたのですが、ほぼ山林という感じでございます。

では、京都市の農業はどんなものをされているかですが、もちろん主食であるコメ、こちらの方はほとんどの農家で、3469戸となりまして、面積も生産量も次のようになっております。

続いて野菜です。野菜はコメよりも多く、これは後ほど分かってくると思いますが、野菜の方が多く、面積等にしても野菜の方が多くなっています。生産量についても野菜の方が多くなります。コメは、面積のわりに生産額がすごく小さくなっております。

続いて果樹ですが、京都市内で果樹をつくっているところは、どこかご存じでしょうか。この近くでいったら勧修寺のブドウがあります。ここは、もともとは違うところの農家さんを集めて、その農地を勧修寺に集めて何をしようというときに、果樹を始めましょうとなり、それでブドウを始めたらどうだということでブドウが始まりました。

歴史的背景でいったら、日本で岡山よりも前にブドウをつくっていたのは京都の山科の方だったということがあるので、今の農家とは直接つながりがないらしいですが、そういった結びつきとかも何かのいわれがあると。

あとは、大枝のカキです。カキは生産量が多いので、戸数的にも379戸となっています。この379戸には家でつくっているミカンとかも入っているので、主体になっているのは、この3分の1ぐらいの農家ではないかなと思います。

お茶。京都市内にお茶の文化はありますけれども、南の方、山城がやはりお茶の生産には適している場所ですので、市内では少ないのですが、実は京都市内でも6戸ございます。

これらの方は、京都市内だけでなく宇治の方に農地を持っておられる方も多いのですが、市内で言えば、伏見区の向島、醍醐、宇治の近くの農地の

ところで、かぶせ茶をされています。そのような農地がまだ見られるので、一度見に行っていたらどうかと思います。

また、お茶の農家さんも食育にも力を入れており、茶香服（ちゃかぶき）というお茶の飲み比べを小学校で体験させてあげたりして、このような茶文化は京都市にもあるのだよということを教えておられます。

次は花です。花につきましては、実は京都府下でも、すごく古い切花の産地が桃山にございます。桃山城廃城後の跡地にモモを植えて、そこから花屋さんが出てきて花をしてきたという歴史があります。

大原女といって花を摘んで売りに来ていたのは家用の花ですね。生け花用の花のように、町の中に持ってきたのは、桃山、伏見の辺りの農家さんが伏見から上に上がってきてやったといわれています。また花流通の拠点は、最初の花の市が御香宮で開催されたのち、いろいろと場所を変えながら、今は花市場のところに定着しているという歴史があります。

そういった経過もありつつ、京都市が、花博の少し前ぐらいだったと思いますけれども、花き団地を向島と大原野と静原に整備し、花苗の農家を育てていったという経過がございます。このような切花や花苗農家も含めて現在88戸がおられます。

続いて畜産業です。畜産業については、ほとんど廃業されていて、いまは1戸のみです。それも育成の方がおられるだけなので、実際に畜産業というよりは、ウシを預かっているような感じの方しかおられません。

養鶏、これは鳥インフルエンザのときにはすごく大変なのですが、一応100羽以上飼っている農家さんが10戸ぐらいはおられます。その他、家で2、3羽飼っていて卵を採っているという方もおられますが、ここにはカウントしていません。

全体的な農業については、このようなかたちになっています。

実際、先ほどの図の中で、京都市の主な農業地帯はどこになるのかというと、まず一つが、黒く塗られている町の中です。こういった町の中で野菜栽培などが進められ主な農業生産地となっています。

次に、少し見にくいのですが、北の静原や大原、西の大原野、南の淀や向島という町の周辺部になります。こういった地域は農業振興地域といって、

農業を盛んにするような地域に指定されているのですが、このような場所に
つきましては、町に供給するために水稻や野菜を併せて営まれています。

あとは平成になり合併した京北の地域、ここにつきましては、やはり水稻
が主体になっています。そこに丸があるのは越畑というところですけども、
行かれたことがある方がいたらいいのですが、棚田で隠れ里。落ち武者の
隠れ里みたいなのがずっと棚田で広がっていて、そこが景観的にもきれいで
すけど、一生懸命田んぼをやられている場所です。

だから山間部の方では田んぼが主体、一部野菜をされているような。町の
中は、やはり消費地が近いので野菜をつくっている。その周辺では田んぼと
畑、広い面積を生かしたコメと野菜がつくられているとイメージされたらど
うかなと思っています。

見ていただいたとおり、ほかのところもちろんされているのですが、主
な地帯というふうに位置付けていただいたら結構かなと思います。こうやっ
て見たとおり、山間部の北の方から平野部の南の方まで、それだけでもさま
ざまな農業がされているというかたちになります。

京都の「都市農業」

実際のところは、先ほどの図ですけども、通常、農業をイメージすると、
山間地の農村部とかでされているのですが、私が先ほどからも言っていま
すように、京都市は町の中で農業が営まれています。

農地面積 2,644 ヘクタールのうち実は 4 分 1 が市街化区域、先ほど言った
ように町の中でされています。そして、その市街化区域の中でも生産緑地に
指定されているのが 86% となっております。

生産緑地、実はこの 86% というのは、ほかの都市に比べて非常に高い数
値です。生産緑地に指定されると、緑地として維持していかなければいけな
いので、宅地にするとか転用が非常に難しくなりますが、京都市の場合
86% も指定されています。

京都市の戸数とか面積を考えたときに、よく似た都市形態の神戸とか横浜
を例に挙げてよく話をするのですが、横浜市の場合、生産緑地はだいたい
50% です。だから「京都市は何でこんなに高い値を示しているのや」と

ちょっと言われたりします。

では、ここで「都市農業」とは何でしょうという話をします。先ほど言ったように、市街化および周辺地域においてされているのが都市農業ですけれども、最近「都市農業基本法」が議員立法で策定されました。町の中に農地があることは非常にいいことだよ、これを守っていくにはどうしたらいいだろうというかたちで推進されていくような法律。今後どんな事業が出てくるかは、まだまだ分からない状態ですが、このような法律があって、いま都市農業を見直していこうという動きが事実あります。

ここで示されているのは「基本法」の中で規定されている都市農業の概念です。先ほど京都市の農地の4分の1は市街化区域と言いましたが、市街化区域以外の農地と比較すると農地の税制面にすごく差があります。

ですので、先ほど言いました生産緑地は、土地を緑地としてやっていく、農地であり緑地として管理していく、ほかのものには変えられないけれど、管理していくよという制度に乗ると税率が、通常市街化区域の場合は、農地であっても宅地並みの固定資産税が掛かるのですが、生産緑地にすれば、それが農地並みになります。路線価にもよるのですが、10分の1ぐらいにまで抑えられる。

けれども、他のものに変えられない。変えるときにはすごくハードルが上がるのですが、京都市の場合、町の中でも一生懸命、生産緑地としてやられている農家が多いんです。

この写真は見てもらったとおり、京都市の中の畑です。久我の方だと思うのですが、ミズナやミズナが栽培されています。でも見てもらったとおり、周りは全部家に囲まれています。

次の写真は、今度はナスが栽培されています。もっと近い、もっと狭いところで農業をされています。「ナスはいろいろ虫が付いて、薬をやるときも、すごく気に掛けるのや」と農家さんは言われます。

実はナスは、採り終わったら大きな木が残りますけども、田舎であれば、その場で燃やして、わっとやったらいいのですけど、ここで燃やしてしまうと、そのときは大丈夫だと思って隣の家を見たら、すすが付いているとか、そんなことがあって後で苦情があったらかなわんからといって必ず農地の外

へ出す。そういった重労働みたいなものはあります。

野菜ならすき込んだらいいと言われるかもしれませんが、ナスの場合は本ようになりますから、分解しにくいので、結構苦労されてやられているところがございます。

そういった中で、京都市の農業が実際にどのような面積でされているのかという話をします。

先ほど言った面積と違うではないかとなるかもしれませんが、これは経営耕地面積（属人）になるので、京都市内の農家さんがどれだけの経営面積でされているかになります。見てもらったとおり、市内の耕地に対して市外もあります。出作もかなりされています。やはり町の中は地価が高いし、農地も出てこないで、規模拡大するときは外に行くというかたちになります。

下段に京北地域の値があるのですが、京北の方は農地がいっぱいあるので地域内で経営されていますが、町の中に住んでいる農家さんは外に出ているということで、京北が出作が1ヘクタールしかないのに、街中は703ヘクタールも外でつくっているというかたちです。

ここで参考までに、田と畑の面積があるのですが、先ほど言った横浜市の総面積。これは農林業センサスの値から取らせてもらっているのですが、京都市と出典が違うではないかと言うのですが、京都市の統計上の値です。農林業センサスの場合、答えない人もいっぱいおられるので、これぐらいの面積になっているのですが、京都市の農林業センサスも同じぐらいの面積になっているのです。

地目の比率を見ていただいたら分かるのですが、田んぼと畑にだいぶ違いがありますよね。実は、都市農業であっても西と東で全然違うというのは、西は町の中であっても田んぼがある。東の方は関東ローム層で畑中心の都市の農地になっております。だから、京都市内であれば、この写真のように田んぼを町の中につくっている。

関東の方でこんなに町の中で田んぼをつくっているのではないと思いますが、先ほども言ったように、土地が少ない中で農業をしようとしたときに、コメは売り上げが上がらないという状況があります。ただコメの場合につき

ましては作業が楽という利点があります。

年間にやる仕事は、田植え、稲刈り、収穫、脱穀みたいな感じで、作業的には少ない。その基幹作業さえすればいいということで、兼業の方の場合は結構おコメをされています。だから昔からやっている農家でも「もうコメだけやっているんや」という農家も非常に多く残っている事実ありまして、それが町の中でもされています。

一方で、例えばこれを畑で経営しようと思ったら、この畑でだいたい1反弱だと思うのですが、これだけ畑をしようと思ったら兼業ではできない。それこそ種を植えて毎日見て、肥料をあげて、収穫して、調整作業とかをしていたら、とてもじゃないけども兼業ではできない。兼業ではなくて専業でやられている農家さんは、町の中で、もうすこし少ない面積で畑をやられているというかたちになります。

京都市の経営農家の状況

では実際、京都市内の経営農家がどれぐらいの面積を持っておられるのが上の部分で示しています。経営耕地面積という規模がございます。0.3ヘクタール、つまり30アール未満。ここで30アールとしてあるのは、まず新しく農地を買おうとしたときには30アール（3反）を所有しなければ農地を手に入れることができませんので、その3反というのは、通常農業経営するのに最低の面積であり、農業経営をしようと思ったら3反ぐらいなかったらできませんよという面積です。

そして、1.5ヘクタール以上まで京都市内の統計でさせていただいていますが、見ていただいたとおり、0.5ヘクタール、つまり5反以内でいたい京都市農家全体の7割となっています。

そして1ヘクタール、コメで農業経営をしていこうと思ったらこれぐらいの面積がなかったら経営が成り立たないと思うのですが、1ヘクタールまでの中に全ての農家の9割が入っているという状況でございます。

下の表は、経営体の売り上げを書いています。京都市と横浜市とを比較していますが、これは農林業センサスの値ですので、儲かっている農家は書いてないかもしれません。けども、だいたいこのように、ざっと比較してみ

ると、横浜市の方がすごくもうけているような感じがしますよね。中小は京都市の方が多いいという状況があります。

皆さんはビジネスの専門かもしれませんが、農業者の場合、国の方で大規模法人化とか、京都府でも法人化農業といって進めているのです。農業で法人化しているメリットという、農業所得が1千万以上を超えたら法人税の方が安くなるから法人化した方がいいよね、となるのですが、ここを見たら、そんなに多くない。

法人率を見たのですが、横浜市もそんなに高くないのですが、横浜市が44法人あるのに対して、京都市は20法人ぐらいしかない。およそ半分ですね。神戸市は、ちょうど間の30法人ぐらいある。つまり京都の農業者はそんなに法人化が進んでいません。

法人にするとしても、やはり家族経営が中心ですので、そのメリットをどこまで享受するかという部分が、まだまだ自分たちでは「家のことやし、ええわ」というような感覚でおられるのかもしれないですね。

そういった中で、京都市内の少ない面積の中で、どう売上を上げていこうかといったときに、山の方では田んぼが中心になりますが、都市の方であれば、先ほども言ったように、少ない面積の中で売上を上げていこうと思ったら野菜の専業農家になっていく。そうした理由からやはり京都市内は野菜が中心になってきているのですね。

このように京都の特産は野菜になってくると思いますので、ここで特徴を説明します。京都市内の野菜生産の特徴としまして、京都市内の野菜の生産額は、実は京都府下の4割もあります。市内は農地面積も大きいのですが、その4割のうち結構な面積が市街化区域の中でつくっていると考えてもらったらすごいことかなと思います。

そして、生産量は京都市民の年間の消費量の約3割。生産面積が多い野菜ですが、面積が大きいというのはややこしいのですが、タケノコの場合はすごく広くなかったらできませんのでタケノコの割合が大きくなります。ネギは、逆に詰まって栽培されているのでネギの生産量はすごく多いと思います。キャベツもある程度広さがある。

ホウレンソウ、コマツナというのは、実は夏野菜の裏作で使いやすいもの

で、そして何回も回転させるので、どんどん面積が増えていく。延べ面積になっていますので。そういうことで回転が多いので生産量が多いと見てもらったらどうかと思います。

そして、市内の伝統野菜生産量と書いてあります。ここで皆さん気になるかなと思うのですが、京野菜とは何だろうという部分があると思うので説明いたします。

「京野菜」の現状

では、京野菜とは何ですかと考えたときに、行政が言っている部分と皆さんが考えている部分にギャップがあったりするのですが、実は京野菜の定義は誰も決めていない。明確な定義はないというのがあります。

一般的な方は良く「京野菜は京都の特産品やし」と言うのですが、一般的な方は、伝統野菜を京都の特産品だと認識されているかもしれませんが、先ほどまで話をしていた野菜のほとんどは、実は一般の野菜なのです。ですので農業振興上の位置付けは、京都府下で生産された野菜は全て京野菜という話で進めております。

伝統野菜とは何だろうと考えたときに、「京の伝統野菜」は京都府がルールを決めています。明治以前の導入があって栽培の歴史を有するもの。京都府が決めているからなのですが、京都市域のみならず、府内全域を対象としています。私は京都市の人間なので、何でこんなのが伝統野菜に入るのだというのもちょっとあったりするのですが。あとは、タケノコは含むけどキノコは除きます。

絶滅したものも含むので、どんなものがあるかと考えたときに。京の伝統野菜は、実は現在 40 品目が指定となっています。ダイコン、カブ、ツケナ、ナス、トウガラシ、カボチャ、以降ずっといろんなものがありまして、この中でも生産量が多いのは、京都ではやはり九条ネギが多いです。九条ネギはいくら多くても、昔からの伝統野菜というかたちになる。

ただ、生産量が少ないものや、既に絶滅したもの、あと準じるものとしてある。これは伝統野菜に、来歴とかも含めて、ちょっと明確ではないけれども準ずるだろうなということでカウントされているものです。

こうやって見たときに、ああ、伝統野菜だなと思うのですが、実際、京都府下と京都市の中では振興策がちょっと変わってしまして。京都市内は昔からずっとつくっていたので、いっぱいつくっているものは、いっぱいつくっているし、少ないものは少ない状態ですけれども。

京都府下は、産地でないところへ新しく持って行って産地化したりしていたので、例えば賀茂ナスの産地はどこかといわれたら、原産地は上賀茂とか、そちらの方なのですが、京都府が賀茂ナスの産地はどこかといったら、亀岡だとなったり、エビイモも、ずっと竹田とかあちらの方でつくっていたけど、産地はどこかといったら山城南部の方となります。実は京都市産地というような、産地というものが無いというのが実情です。

この伝統野菜の中でも、なくなりそうな野菜につきましては、京都市の方が市内の農家さんにつくり方うんぬんも含めて委託をして守っていただいているという状況です。

ここはちょっと雑談で聞いていただいたらいいのですが。京都市の方も伝統野菜におんぶに抱っこではいけないということで、新たに新京野菜といって、伝統野菜は昔からつくって、明治以前の導入でずっと続けていたら伝統野菜になったということなので、今からずっと続けたら未来には伝統野菜になるのではないかという発想で、京都大学と連携して新京野菜というものをつくったりしております。

これは京都大学名誉教授の矢澤先生が中心になってつくっていただいたものを、京都市の中でつくれる農家さんでやっているものです。農家さんへの負担が少ないものとか、隙間を狙ったもの、珍しいものというコンセプトで、京都市の野菜振興施策の一つとして進めているものです。

「京てまり」というのは、中玉トマトです。伝統野菜にはないトマトです。「京唐菜」、こちらは夏場の葉菜として、一番旬のものを食べないといけないということで、葉を食べる用のトウガラシです。

「京ラフラン」は属間で組み合わせてつくった新しい野菜で、結構おいしいのです。これも端境期、もともと野菜の少ないときを狙ってつくろうというものです。

そして、こちらはミョウガですけれども、こちらはかなりぷっくりしてい

て色もきれいなので、しば漬けとか使えるように、もっといいものをつくったかどうかというかたちで出たものです。

京都市内産の野菜の流通

先ほど言った市内の野菜の特徴の中で、ほかの地域と明確に違う部分があるなと思うのは、市内の野菜の出荷先になります。こちらを見てもらったとおり、通常であれば農村地帯とかで、通常農協が集めて中央市場に出して、中央市場から全国各地に行ってお金を持ってくるというかたちですけれど、見てもらったとおり、ほとんど半分ぐらいが直売・振売ですね。

というのは、昔から大消費地である都があって、その周辺地帯で農業を続けてきた、そういった経過があると思います。なので、実は京都市内の農家さんは「代々俺のところは何代も農家が続いているのや」と結構言われる方がいるのです。僕は奈良の田舎の方ですけど、田舎の方でそんなことを言う人は誰もいません。ここは京都市、やはり京都のそういった伝統の中の一つということですよ。

そして、中央卸売市場が2割。こちらは地方卸売市場、「野市」といわれているもので、中央ではなくて、地方でその地域の八百屋さんとかが買ったりされる市場ですね。これも要は地元商品みたいなかたちです。そして、その他としてあります。

先ほど見たようなかたちで、出荷先で主なものということで、その2割を占める中央市場というのは京都市が開設しております。こちら写真が中央卸売市場第一市場、日本最初の中央卸売市場です。

ここが全国と違うのは、京都・滋賀専用の競り場があります。近郷商品だけを扱ったものがあります。遠地と近郷と別々で取り扱っています。

ここの近郷に、農家さんが自分で持って行くのです。農協さんを通さずに、俺の野菜はどうだということで、すごく少ない量でも持って行く市場であります。

次に地方卸売市場、こちらの南部総合市場というのは、伊勢田にある野菜の市場ですね。南の向島の方とかは、こちらに持って行って、ここのものは大阪の方に流れたりするのですけれども、中央市場とはまた客層が違うので、

そっちの方に持っていかれる方もおられます。

そこの下にあります、中芳青果、淀青果、京阪青果。京阪青果も伏見にあります。あるのですが、こちらが野市ということで、小さい。龍谷大学の近くにも、もう少し南の方に中芳青果があるのですが、ちなみにラーメン屋になっているところは、もともと山亀青果といって別の地方卸売市場さんでした。

地方卸売市場は、ここ何年かでどんどん廃業されて、いまは三つですけれども、昔はもっといろんな地域にあったと聞いております。山科にもありましたし、花園にもありましたし、梅津の方にもありました。でも、そういうものがどんどんなくなっているのが、いまの現状です。

通常、農業者が出されるもので、最近のはやりとして大規模な直売施設、よく道の駅とか、ああいったところがございますが、京都市の場合、道の駅と言えるのは「ウッディ京北」。これは京北なので、街の中の人がそんなところに持って行くわけがありませんので、京北の農産物を扱っています。

「里の駅 大原」。これは大原の方にあるやつですけれども、これも大原と静原と、あと上賀茂の方が持って行っておられる。この近くでいったら、「じねんと市場」というものがございますが、メゾネットという会社がやっていますけれども、これは市内の直売で、南の方の農家さんも持って行ったりされています。

こういった直売施設は、よそのところに行ったら結構いっぱいあるのですが、京都市内は、この三つしか大規模なものがないのが実情です。では、先ほど言った直売とかは皆さんどうされているのかということを次にお話します。

これもちょっと話がそれるかもしれませんが、何でこんなふうになっているのかといったときに、通常、田舎の場合は農協が一生懸命荷物を集めて、そこで卸を通じて中央市場に持って行ったりされているのです。

でも京都市内の農協がどれだけあるのか皆さんはあまりご存じないと思うのでお伝えしておきます。まず1つ目として、町の中を管轄している京都市農協。実際、出荷とかにはそれほど関わっておられない。

続きまして、京都中央農協。京都市農協と初め合併するつもりだったけど、

京都市農協が合併しなくなったため、周囲で合併されました。こちらは若干、営農というか、農家の指導とかに力を入れておられるのですが、こちらも一部の品目、ナスとキャベツを皆さんから集めて出荷しているぐらいで、それ以外のものは出荷に関わっていないというのが一つです。

最後に京北にある京都農協。これだけ見たら小さく見えるけれども、府内の京都市より北の部分は、ほとんど京都農協です。京都府下でも非常に大きい農協です。

府下では京都農協か京都やまし農協か、町の中のこの農協かというぐらいのイメージを持ってもらったらいかなと思います。あとは本当に小さい農協さんしかないのです。京都農協の場合につきましては、出荷に積極的に関わっています。

だから京北につきましては、農協出荷とかをしているのですが、京都市内の部分につきましては、中央市場では自分で持って行く。関与するところがないというのが農協さんの実情であるかなと思います。

野菜の直売の多様なかたち

そうしたら、皆さんがされている直売とはどういうかたちなのかということです。京都市内の農家さんは、やはり消費地に近いということで、いろいろなかたちで消費者に直接触れ合うようなかたちの出荷として農業経営を行っておられるというのがございます。その一つが振売です。

左の写真は大八車を押したおばちゃんになりますけど、こういったかたちでお得意さんのところをずっと回っておられる。いまは、それが軽トラになっています。

案外これは縄張りがかなり厳しいらしくて、何で勝手に俺のところに入るのだとか、買う方も、私のところは秘密だから教えない、ここに来るというのを教えないという、京都らしいといえば京都らしい売り方だと思います。

振売につきましては、なぜか知らないのですが、北区、左京区、山科区に色濃く残っています。北の方は昔からお公家さんとかに持っていたのかなと思います。山科につきましては、昔から天皇領（御料地）があって、その農家さんが宮中の警備に來たりしていたらしくて、宮中のお野菜を持って

きたり、そういった経過もあって、山科の方も振売に、山を越えて洛中の方に売りに来られていたと聞いております。

その次は直売所。こちらは本当に家の軒先販売であるとか、農小屋、農家さんの小屋のところで売ったりしている。これも一定のお客さんが付いていれば結構な売上になっているそうです。

横にあるのが、これはほかのところではあまり見ないかもしれませんが、野菜の自動販売機です。冷蔵もでき鮮度が保て、お金を入れると購入することができます。

農家さんからよく聞くのは、無人の直売所だと、100円ばかりのことなのですが、石だけ入れて帰られるお客さんとか、小銭の1円だけ入れて、音だけ鳴らして帰られるお客さんがおられるそうで困るのやということです。自動販売機だったら確実に収入がえられますが、80万ぐらいするときいてるので、どうするかというのは考えものです。

ほかにも、直接納品というかたちを取られている農家さんが多いと思います。スーパーとかそういったところに納品されている方とか、あと、これは有名な農家さん、樋口さん。横にレストランのシェフが写っているように、レストランに直接納めておられます。

もしくは、レストランが畑に取りに来るみたいな、農家はつくるだけだみたいな方がおられます。こちらの方も、水沢さんという大宮の農家さんですけど、この方もレストランのシェフがネギを買いに来られています。

このような直接納品される農家さんの配達につきましては、レストランを相手にしている場合、お店が終わった夜12時からずっと配達して回られるから、すごく夜型人間になっているというのがあります。

あとは、ただ、やはり個人では限界があるということで、農家グループで売っている部分も中にはございます。

「マルシェ大原野」というのは、大原野は農村地帯ですけど、農業を一生懸命やっているのですが、お金にならないならどうしようもならんし、もうちょっと農業である大原野を盛り上げようといって始められたもので、農協の支店の前で野菜の直売をされています。近くに洛西ニュータウンがございまして、ずっと続けていることによってそのお客さんが付いてきたか

たちです。

「羽束師ファーム」というのは、農家のお母さんたちが農協のサークル活動の一環で始めた直売で、結構これも人気です。

このように直接一緒になって法人化とかはしないけど、何か薄くくっついていてという、個人経営体の集まりというのが京都市内の農業の状況でございます。

農業ビジネスの新しい展開

都市農業でされている、それだけで本当に経営できるのかという部分があるんですけど、これはが町の中の農家さんのところを当たってみたんですけど、野菜をされている農家さんでも、市街地の農家さんでも、町の中に住んでいる農家さんは、不動産収入も結構あるというのが実情です。

本当に農業だけで生活されている方は結構少ないところもありますので、そんな中で危機感を持たれている農家さんは、何かしらいろんな動きをされています。不動産で何とかなるわと思っている農家さんは、そんなに動きがないという状況です。それにどのように後押ししていくのが我々の仕事になります。

今日はビジネス的な話ということで、私の知っている中で新しい展開をされているような方、いろんなニーズを集めてやられている方を紹介させていただきたいと思います。

こちらは有名だと思いますけど、「こと京都」です。山田さんという社長が脱サラをして家に帰ってきて農業を始めました。実家が農家だったから農業を始めました。その中で頑張るぞと思ったのですが、いろんなものをつくっていた中で、頑張っても300万円、サラリーマンのときに比べてすごく収入が少なくなった。それをどうにか1億円を目標に頑張りたいと言って参考にしたのが、京都市内の農家さんではなくて、「ネギ屋」さんです。

農家さんは、つくり捨ててみたいなかたちで畑だけをつくって、収穫と加工を全てネギ屋さんがする。ネギの商品を出していく。こういったネギ屋さんがあるのなら、それを参考にして生産とネギ屋を一緒にしたらいいと始めたのが「こと京都」で、ネギ屋の仕事を農家が始めたというものです。

しかも、サラリーマンをされていたので、そのときの営業経験を生かして、東京のラーメン屋さんを一軒一軒当たっていったといいます。時はラーメンブームだったので、ラーメンで九条ネギといったら、ネギがいっぱい乗っていますので、ブームに乗って、カットねぎとか、その他加工品とかがすごく伸びてきた。

こだわりとしては、カットねぎをラーメン屋さんの要望に応じて、幅を広くしたり、狭くしたりして、ニーズに合ったものを出荷しておられます。またネギの加工から鶏卵まで多角経営をしているというかたちです。

「こと京都」さんですが、就農されたのが1995年ですので、そこから20年ほどで、いま売上が12億円ぐらいになってきています。社員も増え、法人化もされて、それからかなり伸びています。

ネギの確保のために担い手育成にも取り組まれています。研修制度を設けて、作業を手伝わせたり、農業、農地の作業をやらせたりすることで将来のネギ農家を育て、独立したネギ農家からは、売れない間は俺が買ってあげるよということで全部商品を集めるかたちで、どんどん育成をしておられています。

九条ネギに収まらず、全国のネギの流通を一元化するといって「こと日本」というのを立ち上げて、九条ネギ以外のネギも取り扱っています。これが一農家から始められた企業です。

次は、農家さんがグループをつくって伝統産業である酒蔵と結び付いたビジネスです。京都限定の「祝」という酒米で伏見の酒蔵とコラボをして、おコメづくりから日本酒へ、酒米オーナー制度をされています。おコメづくりは農家さんの方でして、オーナーを募ってお金を出してもらって、田植えなどの体験をしてもらって、最終的には、できたお酒をその方々に売る。余分でできたお酒はそのまま売りたいなかたちでされています。

酒づくりの場合は、もともと昔は減反といって、おコメをつくりすぎたら、おコメづくりを減らしてくださいよという政策の中でした。酒米は加工米なので、作付けにはカウントしません、減反をする必要はないですよということで、田んぼをつくりたいということで始められたものです。いまやオーナーが年間200人ほどおられて、それだけで200万の収入が入っていると。

京都市の農業の現状

これが3、4人ほどのグループでやられていますので、その中でうまく回している。大変かもしれないけれども、うまく回しておられます。

次は越畑地域という、山の中のすごく棚田のきれいなところですよ。そこで農家さんがそばを打ったりしているんですけど、その越畑でも、棚田で「日本晴」というおコメでお酒をつくって、招徳酒造と連携して「越畑」というお酒をつくっています。

大原野では、先ほどのグループ販売の大原野地域でやっておられるのが、金鶏正宗と連携した「藤袴」というお酒をつくっておられます。

この付近でいいましたら、京都中央洛南の農家さんが山本本家と一緒にになっておコメづくり体験をしてお酒をつくっています。

こういうかたちで、いまおコメづくりから日本酒をつくるようなオーナー制度を募ったビジネスをされています。

また、先ほどの越畑へ行く途中にある水尾は、ユズの産地です。数あるユズの産地の中でも有名ですが、水尾のユズは何が違うかといったら、種からつくったユズで、実生のユズは少ないのです。

普通は苗から大きくするのですが、水尾は昔からの産地なので、実生のユズなので、すごく味がいい、香りがいいということで、そのユズを使い金鶏正宗と連携して「柚風」というユズリキュールをつくっています。このように酒蔵、伝統産業と結び付いた取り組みをされています。

農業と観光や体験との連携の試み

あとは、観光と連携した取組として、京都ならではの観光農業体験をということで大原野のタケノコ掘り体験があります。大原野の法人化した「株式会社京都義の」という方が、高級品の白いタケノコをつくっておられ、あの有名な星野リゾートさんと組んで「早朝たけのこ掘り体験」というのをされています。この「義の」さんはすごく儲けていると噂は聞きますが詳細はわかりません。

また同様の取組につきましては、伏見深草でも別の方が、星野リゾートではなく、JTBと組んだりして、「朝観光」をされているのがあります。

次に農家民宿です。山間部の方は、やはり人に来てもらわないとどうにも

なりません。町の中であれば民宿反対、民泊反対と看板があつたりしますが、山間部の農業者の方はみんな来てくださいますというかたちで、農家民宿がだんだん出ています。いまで4軒、5軒かあると思うのですけれども。

そういったかたちで、昔の田舎体験のニーズに合わせた対応をされています。写真は北山友禅菊というきれいな菊ですけど、これが一面にあるようなかやぶき屋根のところで1泊したり、この地域であれば、たいまつを投げ上げる「松上げ」という伝統行事がありますので、そういった文化に触れる機会を創出したりしています。

一方で、実際に農業を一生懸命やって、大規模な施設を導入されている地域もあります。上賀茂の方で賀茂ナスをつくっている方、トマトをつくっている方、こういった方は、補助金とかも活用しながら、大きな施設をつくって統一した規格で出荷されています。しかし、そんなに大きな施設をつくったとしても市場には出されていません。ほとんど個人とか専門店で商品は行っています。

京都市内は伝統野菜の産地ではあるけど、市場的に流通的という産地ではないんです。個人の農家の集まりであって、みんなで協力してこう進めていこうということではないようです。

これはちょっと趣が違うのですけれど、体験農園という経営スタイルです。こちらにつきましては、先ほど言った生産緑地などで相続が発生したときに相続税が掛かるのですけれど、納税猶予という制度があります。相続税につきましては、農地であっても固定資産税が宅地並みの評価で掛かってくるのですが、農業を続ける限り相続税を納めるのを待ちましようという制度です。けれどもその制度に乗ろうと思ったら、自分で農業をしないといけない。だから単なる区画貸しの農園ではなくて、自分がいろいろ指導するような農園を運営していかなければなりません。

こちらの方は「すこやかファームおとわ」というところですよ。入園料が高いと思われるかもしれませんが、いろんな道具とか苗は全部園主が用意してやられています。ここの農園に行くと、定年退職の方が自分の居場所がないときに、この農園に来たら誰かがいるわと、そのコミュニティーの中でいろいろ話し合ったりして、生きがいを持ってまた新たな発展をされています。

す。園主もこういった体験農園をどんどん広げていくべきだといって、情報収集を行って園主同士のネットワークを図ろうという動きもされております。

次は体験農園の簡単な説明をしますと、経営の主体が、区画貸しの貸農園は借りている人ですけど、体験農園の経営者は農家さんとなります。体験農園のメリットは、ここにある五つの条件を満たせば相続税、贈与税の納税の猶予の制度にのることができるので、都市部で農地を守っていくためには、このようなものを活用していくべきだと思います。

いろんな経営、そして法人化をされている農家さんなどを見てきましたが、新たなニーズを求めて個人的にいろいろ頑張っている農家さんもおられます。

「ひかり餅」さんは、伏見の方なのですが、親を早く亡くされて、自分のところの十分な農地を相続をできなかったのですが、いろいろ土地を借りたりしながらもち米をつくって、餅で海外、ハワイとかに餅つきをして売りに行っておられます。少し無謀な感じもするのですが、海外には餅という食べ物がないということで好評を得ているそうです。ただ海外に持って行く輸送料とか海外の人件費が高すぎて、この先どういう展開をしていこうかと考えておられるけれども、今も餅を前面に出してどんどん売っていこうと動いておられます。

次はお父さんの跡を継いで新規就農をされた方で。この方は民間のときの経験を生かして自分の商品をどれだけアピールできるかということで、いろんなことを考えながら、カフェとかとも連携しながらやられています。カレー屋さんと連携したグルテンフリーのカレー缶詰を開発しルックアで売ったりされています。この農家さんは、イチゴを昔からやりたかったと言って、プランターでイチゴをつくって保育園や幼稚園を対象に出張イチゴ狩りをしたり、福祉施設にも行って、おじいちゃん、おばあちゃんとかにもイチゴ狩りを体験してもらっておられます。他にも市内には、お父さんが野菜をつくって、息子さんが、その野菜でカフェをするとか、そのような取組をされています。

まとめ

京都市内の農家さんを見ているときに思うのは、家主に不動産収入があったりとか、お父さん世代が後継者に経営を譲らないとかがあり、切羽詰まっ
ていない感があります。新しいことを始める農家さんは、お父さんが早く亡
くなったりとか、お父さんが退いて、おまえに任せたわという方はすごく新
しいことにチャレンジされるのですが、それ以外の農家さんはすごく保守的
です。

これが京都の伝統的な農業のかたちで、農業者というのは、目立ったら、
あいつは何か変なことをしているわみたいな感じで見られるところもありま
すし、それが成功したら、みんなでこぞって後追いをしたり、非常に難しい
経営のかたちになっていますね。

ざっと様々なことを話させてもらったので、まとまっているわけではない
のですけど、まとめとして、京都市の農業の現状というか、特徴というのは、
やはりずっと昔から都があって、大消費地がそばにあった。その中で近郊農
業が発展してきた。それが今もずっと残り、都市農業として残っているの
ではないかなと思います。

そういう中、やはり古くからいろんな方の消費者ニーズに近いところにい
ましたので、消費者ニーズを捉えた農業が行われて、リスク分散もあります
し、各消費者の要望に応えたかたちで野菜の少量多品目栽培が盛んになっ
てきたと思われます。

東部の職場の中で意見交換をしたとき、都市農業のメリットは何だろうと
考えたときに、行政側が考えるメリットはいっぱいあるのです。防災のため
にもいいし、ふれあいのためにもいいというのはあるのですけれど。

農家さんがやるメリットは正直、本当はこれなのではないかというのは、
プライドであるとか、何代も続いたとか、京都人独自の気質という部分で
あり、ずっと歴史を守っていききたい、自分の農地を守っていききたい、そう
いう強い思いの中でやられ、こういった都市農業が守られてきたのではない
かなと思います。

京都は、伝統もあるけど、新しいことも始める土地であります。農業にお
いても、伝統を守ることも大事ですが、今はすごく生活スタイルが変わって

いて、一昔に比べて、八百屋とかもなくなってきていますし、近所の八百屋で買うよりイオンに買いに行くとか、このような生活スタイルの変化に対応できるような経営スタイルの変化が必要であるのですが、実際のところ、先ほども言ったように、上（親世代）がいるときは、「おまえ、こんなのでは駄目だ」というような保守的な部分もありますから、若い方とどう結び付いていくか、そして、どのような展開をしていくかというのが、われわれ京都市の農林業における課題の一つ、都市農業の課題の一つではないかなと思っています。

時間的にこれぐらいになるのですが、このスライドは京都市の事業の紹介です。京都市は旬野菜推奨事業を実施しています。京都市内の野菜をもっといっぱい食べようよという取組を進めています。

旬のものは、作りやすいからコストも低いし、農家側のメリットもありますし、旬のもの、地元のは新鮮で栄養豊富だから、食べる方もメリットがあるよということで進めている事業です。旬の品目を京都市が認定して、農家さんには、こういう安心・安全な方法でつくりなさいよという講習をしたりしています。

また消費者が見るときに、京都市が認定したから安心だねということで、京都市が農家を認定しており、平成 27 年で 700 戸おられます。旬のマークを付けているものは確実に京都市内産ですよと思ってもらえるよう販促キャンペーンや普及活動を進めています。

すみません、できれば意見交換の中で細かいことは答えられたらと思うので、ざっと流した説明ですが、以上でございます。どうもありがとうございます。