頑張る農業法人

㈲山国さきがけセンター

京都市右京区京北

伝統の納豆餅を継承

米や大豆作り加工で活力

「当地では正月三が日には、今でも納豆餅を食べて祝う習慣が残る。伝統の納豆やみそ造りを継承し、山国地域の振興に向け有限会社を設立した」。地域住民で立ち上げた京都市右京区京北塔町の農業生産法人・㈲山国さきがけセンター代表取締役の大栢隆さん（73）は地域での役割を説明する。

来年度には、加工室や店舗、料理体験交流室などの施設を開設して地域活性化の拠点とする他、遊休農地活用など農業振興に努める。

□　□

京北は市北部の山里。平安時代から愛用された、納豆の発祥地の一つとされている。

1991年に同地域内の比賀江、中江、塔、辻、鳥居、下の6集落で圃場整備が完了した。農地保全や伝統の納豆継承などを目指し、各農家組合が一緒になって「六ケ地域営農組合」を結成。転作で白大豆栽培に力を入れた。納豆餅の製造を始め、京北の特産として人気を集めた。

さらに農協合併に伴い、旧JA京北町が取り組んでいたみそ製造施設を引き継いだ。これを地域活性化の拠点とするため、また、遊休農地を活用するため、2001年6月に、山国自治会や同農家組合、町会などで有限会社を設立した。JA京都や行政も応援した。大栢さんは「全住民550戸の支援を受け心強い」と地域ぐるみの結束を喜んでいる。

役員は11人。忙しい時期には15人ほどのアルバイトを雇用する。

□　□

現在もち米、うるち米を2・7ヘクタール、大豆2・6ヘクタール、黒大豆、ソバなどを50アールに作付け。加工施設で納豆、納豆餅、白餅、みそ、漬物などを製造している。これをJA京都農畜産物直売所「たわわ朝霧」、道の駅ウッディ京北などで販売している。みそは、地元京北地域だけでなく、食農教育に熱心な、京都市内の多くの小学校の給食に使用されている。

一方、イノシシ、鹿が多く生息し、管理圃場に電柵などを張り巡らせているが、収穫時期の獣害対策も課題になっている。

□　□

行政の支援を受け、来年3月には、倉庫跡地に新たな加工施設を建設。製造拡大や新商品を開発して6次産業化や加工体験室での交流、観光農園設置など、新たな地域活性化拠点を目指す。大栢さんは「高齢化が進む中、農業担い手として地域活性化の役割を果たして、美しい景観を守り、地域の絆をより深める」という抱負を持っている。

▽法人所在地＝京都市右京区京北塔町宮ノ前32。電話＝075（853）0572

大豆畑を背景に、納豆餅やみそなどを手にする大栢代表取締役（左）と仲上泰夫専務