

京の大麦端緒 ビール造り挑む

農業・福祉・観光関係者ら連携

京田辺市の農業従事者や福祉事業所、商工関係者らが、地域の魅力を発信しようと、クラフトビール造りに乗り出した。京都の大麦栽培の歴史とも関係が深い地域ゆかりの品種の大麦生産に着手。ビール製造までには約3年を要するというが、耕作放棄地の解消や障害者雇用の創出などに期待もかかる。

8日、同市内の農地で栽培した大麦を初めて収穫した。京田辺市観光協会や市商工会、聴覚障害者支援事業所「さんさん山城」など八つの団体で構成する「京田辺農福観地域づくり協議会」の岡本和雄会長（72）らが参加。わずか50粒の大麦の種を栽培し、収穫した穂から、実を落とす脱穀作業までおこなった。

協議会メンバーで地場産品を販売する「普賢寺ふれあいの駅」駅長の山下明子さん（58）は「さっと9千粒はあるかな。でもまだ道は遠い」と笑う。ビ



収穫した大麦の穂を脱穀する岡本和雄会長（中央）ら—いずれも京田辺市興戸



収穫した大麦の穂を持つ京田辺農福観地域づくり協議会のメンバーら

ール製造までには少なくとも種が20㌔必要で、大麦の生産量を増やすために種を増やしている段階だという。同協議会は昨年2月に発足。団体ごとの活動を一体化させて地域の歴史を伝え、農業や観光を盛り上げるのが狙い。

京田辺

放棄地活用しホップ 雇用創出期待

い。市内で地元の特産品や農産物を販売するマルシェなどを開催してきた。新たな特産品を作ろうと、協議会が地域の歴史を調べたところ、同市普賢寺出身の人物が明治時代に、京都における大麦栽培の端緒を開いたとされることが分かった。当時栽培されていたのは、大麦品種の一つ「ゴールデンメロン」。1950年ごろまで生産されていた。古い品種のため「農業生物資源バンク」から同じ品種の大麦50粒を分けてもらい、昨秋から栽培してきた。ビールができれば、昔ながらの味わいが楽しめるという。

協議会によると、1千粒のビールを造るには、大麦250㌔、ホップ4㌔を準備する必要がある。大麦の種を増やす一方、協議会はさらに普賢寺地区の耕作放棄地を活用。府山城北農業改良普及センターの指導を受けながら、約1㌔の農地でホップ作りにも取り組む。8月には初収穫の予定だ。大麦とホップの生産を軌道に乗せ、早くも3年後にはビールの試験製造に入りたいという。

茶農家でもある山下さんは「農地を守るために結束して協議会ができた。ビール製造の先は長いが、農業にも光が当たる取り組みにしたい」と語る。岡本会長は「まずは大麦の栽培ができ、次につながる第一歩。今後は耕作地をさらに増やし、障害者就労の機会も増やしていきたい」と期待する。

（甲斐俊作）

宇治田
元町理

宇治田原

事をめぐる
重取貯と官
反の罪に問
の光嶋隆被
職Ⅱに対し
田啓祐裁判
役2年執行
金20万円（
追徴金20万

い渡した。

判決によると
は2017年に
た町立保育施設
で、非公表の設
者に漏らして落

性の管理

連続講座

18日から

同志社大学入
所は、性の売買
の政策の歴史を
講座「性の管
代史—日本・ヨ
アメリカ—を
回にわたって開
同研究所の林

中小企業支援を強化



るため訪れ
イルスの影
行った。
をした松下
一つひとつ
います」と
「茶」で収穫
いう。
（富永鈴香）

鴨川見回り中
転落男性救助

4人の研究者が
州における公娼
と、19世紀末か