

農業振興活動

(1) 担い手対応の強化と支援

地域農業を支える担い手農家や集落組織への支援を行うため、営農経済渉外担当係（TAC）を中心に訪問活動を行い、農業経営相談や先進事例の紹介、生産資材の情報提供等相談機能の充実につとめました。

(2) 京のブランド産品、地域特産物の生産振興への取り組み

京都米については、「KOS-180」運動の徹底をはかるため、南丹・亀岡では「京都丹波米良食味推進協会」、福知山では「中丹米改良協会」、丹後では「丹後米改良協会」が情報誌の発行や携帯メールによる情報発信を行い品質の向上と良食味生産に取り組みました。

また、京野菜については、生産者部会活動を重点においた活動支援を行い、販売促進活動や視察研修による情報収集と京都ブランドの品質向上と安定生産につとめました。

特産品の黒大豆については、増収技術や一斉収穫等の試作を行ない安定生産に向け取り組みました。

(注)「KOS-180運動」とは、「緩効性肥料(K)の施用、遅植え(O)、疎植(S)を組み合わせ、1等米比率を80%以上にしよう!」という運動により、安心して美味しい京都産米づくりを目指すものです。

(3) 生産資材と営農施設の利用

営農、購買事業が一体となり生産コスト低減に向け、低コスト・省力化資材を利用した栽培こよみを作成し、統一注文書による資材の共同購入を提案しました。

共同乾燥調製施設では、広域的な運用と、計画的な施設改修を行い事故のない安全な稼働につとめました。

(4) 食の安全・安心対策の徹底

農業生産工程管理手法（GAP）の取り組みモデルとして地域ごとに品目を選定し、5品目において実践を開始するとともに、指導担当者の養成と取り組む農家のための研修会を開催しGAPへの理解を深めました。

従来より取り組んでいる生産履歴の記帳指導と合せ、残留農薬検査による生産履歴の検証を行い安全・安心な農産物の提供につとめました。

(5) 生産農家と消費者を結ぶ取り組み

地産地消の拠点とする農畜産物直売所「たわわ朝霧」では、京都ブランドの優位性を最大限活用した新鮮で安心な農畜産物の供給と今搗き米の対面販売を行い、「食」と「農」を結ぶ掛け橋、消費者との交流の場として地域をはじめ府外からも多くの方にご利用いただきました。

(6) 健全な食と農を伝える取り組み

JAKらしの活動に取り組むなかで、組織活動により地域の活性や心豊かな暮らしの支援をすすめるとともに、食農教育活動として、子どもたちに農業や食に関する学習活動を実施しました。

酪農センターでは牛乳の加工販売事業を行っており、地元の保育園や小学校へ牛乳の供給を通じて、児童の発育や健康増進に貢献しています。