


平成30年度		
氏名	たまだ てるゆき 玉田 照幸	
生年	昭和26年生	
住所	京都府京都市	
品目	京都名産すぐき（きょうとめいさんすぐき） ・ 京都三大漬物の一つで、上賀茂地域に古くから伝わる漬物 ・ 「酸莖」とも書くように乳酸発酵による酸味が特徴で、かぶの一種すぐき菜と塩のみを原料として、生産農家が「むろ」と呼ばれる加温室を用いて製造 ・ 生産農家は種を代々受け継ぎ、早晩性などの性質が家ごとに異なる ・ 平成18年12月に地域団体商標登録を取得	
技術	すぐき菜の系統保存と製造工程の効率化による高品質な「すぐき」製造 ・ 高品質な「すぐき」製造に必要な良質なすぐき菜の生産と種の採種・保管 ・ 漬物加工における手早く葉を落とさない皮剥き、塩加減、乳酸発酵促進のための温度管理、漬け上がるタイミングの見極め等 ・ 電熱線等を利用した乳酸発酵の促進やプレス機の導入に加え、フォークリフトの導入やサイズを揃えた漬け込み等による製造の効率化	
活動状況	・ 30歳で就農し、フォークリフト等を利用して効率的な作業ができるよう加工場を更新、現在は後継者に経営を委譲 ・ 2世帯4名に加えて夏と冬の繁忙期に2名を臨時雇用して1.4ha（作付延べ面積：すぐき70a程度）の他、振売り用に多品目の野菜（露地・施設）を経営 ・ 京の上賀茂すぐき倶楽部等で地域の農家と情報交換して、すぐきの栽培・製造に係る技術を維持・向上、後継者に技術を伝承	
相談に 応じられる 分野・内容	・ すぐきの紹介 ・ すぐき菜の栽培及びすぐきの製造（内容は要調整） ・ ほ場等の視察受け入れ（要調整。大人数、繁忙期は不可）	
受賞歴等	京都市北区農林産物共進会（野菜の品評会）等で以下を受賞 ・ 平成8年 京都市長賞 ・ 平成6年 京都市農業協同組合 組合長賞	
主な役職	・ 平成3年～平成6年 JA京都市青壮年部長	
H P	https://ameblo.jp/tamachofuspecial/entry-11971291985.html 京都上賀茂・玉田農園のブログ（申請者の後継者作成） http://www.kyokamoyasai.jp/index.html 京賀茂野菜	



皮向き



皮むきされたすぐき



荒漬け



本漬け



本漬けの様子(てこの原理を利用)



すぐき



本漬けの様子
(プレス機)