



農業委員会だより



農作業サポーターによるリンゴの摘果作業

● 主な内容 ●

- ・ 農業功績者表彰…………… 2
- ・ 春の風物…………… 3
- ・ がんばる農業者…………… 4～5
- ・ 農地の賃借方法が変わります…………… 6
- ・ 農業者年金に加入しましょう…………… 7
- ・ 家族で作ろう簡単スイートポテト…………… 8

発行日／令和2年7月8日（水）

編集と発行／安曇野市農業委員会

安曇野市豊科 6000 番地

tel 0263(71)2497

農業委員会事務局ホームページアドレス

[http://www.city.azumino.nagano.jp/](http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html)

[gyosei/kakuka/nogyo/index.html](http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html)

申請書、届出書のダウンロードができます。

元年度 農業功績者表彰をいただいて

令和2年2月19日松塩筑安曇農業委員会協議会主催『農業活性化推進研修会』の席にて、農業功績者表彰を受賞され、当日「土地利用型農業における新たな挑戦」をテーマに事例発表された齋藤彰久さんの後継者齋藤岳雄さんにお話をお聞きしました。

(有)齊藤農園で専務として活躍されている岳雄さんは、現在47歳、ご両親と奥さん、妹さん、従業員3人と共に、延べ面積約60haで水稲、麦、大豆、そば、ホップの栽培や食堂の経営をされています。

栄えある受賞は、皆様のおかげと感謝されながら、海外から日本を見てみようとしてスイスで1年間、地元農家に住み込み、酪農や穀物栽培の経験を積まれた後、26歳で就農されたとお聞きしました。土地利用型の農業を実践される中、5年前に



表彰を受ける齋藤彰久さん

市の農政課からホップを作ってみないかとの誘いを受け、農家有志など7人で同好会を設立し、近くの遊休荒廃地を再生しながら(株)エイワ穂高ブルワリーと連携して「安曇野市地域資源活用型農商連携推進事業」にてホップ生産にも取り組みました。

長野県は、栽培適地のはずなのに、初めての栽培で知識や技術もなく、1年目には150本の苗の半分以上が駄目になるなどの苦労の中で、ほぼ付きつきりとなって取り組まれても、ようやく生ホップ8kgの収穫量であったのが、今では栽培技術も確立することができ、昨年には160kgの収穫量になったそうです。

また、ビールといえば二条麦ですが、寒さからこの地での栽培は無理との声も聴かれるなか、耐寒性のある小春二条を導入し、今では、平均反収500kgの収穫ができるまでになりました。

そして今年3月にはついに、ホップ・麦芽・水と、全て安曇野産にこだわった



今年も美味しいビールになりますように……
ホップの手入れをする齋藤岳雄さん

ビール「安曇野エール」が完成し、190本が完売しました。
現在も2回目として200本を作り販売されているそうです。

さらに、安曇野りんごを使ったビールがないか検討されているそうで、ブドウやイチゴなども使った新たな安曇野商品を売り出せばと夢見られています。

周辺で実施された圃場整備により作業効率が著しく向上したそうで、今後も土地利用型農業を充実させながら、新たな加工事業やドローンを使った農薬散布などによる農作業の省力化など、新たな挑戦をこれからも続けていきたいと熱く語られました。

春の風物

無人で田植えができる時代になりました。
さらに未来はどうなるのか。。。

GPS 付田植え機を体験する高校生
(写真提供：南安曇農業高校)



無人で田植えを・・・
(写真提供：JAあづみ)



農業委員も参加した豊科南小学校（４年生）の田植え



珍しいミニロメインレタスです。是非一度

がんばる農業者

三吉 雅子さん（堀金 三田地区）

経営面積等 野菜 約1ha

「小さなレストラン」専門農家・信州ゆめクジラ農園代表の三吉さんは、北海道函館市のご出身で、小さい頃からお母さんに、健康的な食事がとても大切と教わっていたそうです。やがて料理に興味があったこともあり、農

家民泊でその日に採れた野菜を見てメニューを考え、食事を提供する仕事をされたとき、ナスやキュウリが山のように採れ、野菜のフルコースのようなメニューになっても、お客様に言葉を添えて料理をお出しすると喜んで食べていただけのを目の当たりにされて、無条件に人間は笑ってご飯を食べることが大事だと気づき、農業者になろうというスイッチが入ったそうです。

三吉さんが栽培したいのは、あまり世に出回っていない珍しい野菜であり、農園のイン스타그램には様々な写真が並んでいます。その価値を解ってくれるレストランのシェフ達と栽培と購入を互いに約束し、時期や量なども相談しながら、食を通じて笑顔を作り出す農家になろうと試行錯誤されて、ようやく3年前に今のスタイルが完成したそうです。

それまでは、失敗の連続であり、今年も新型コロナウイルスの影響で、一時は取引先の9割以上が休業し出荷できないということも経験されたそうですが、皆がやらないこと、大変なことを大変と思わないで楽しくやることをもつとくに頑張っておられます。

130種類以上の作物を栽培しておられ、シェフも時々様子を見に畑を訪ねて来られる



サラダでどうぞ。レッドマスタードフラワー

そうで、取引が約束されたお客様を見て作ることは、農家やシェフにとってとても大切なことあり、お客様の顔が見えるので種を蒔くのが楽しいと微笑んでいらっしやいました。

一人で始めた活動も生産者仲間はやがて13人となり、さらに徐々に増えていて、声をかけると皆さん手伝いにも来てくれるそうです。

いつかはシェフがお客さんをこの畑に連れてきて、現地でサラダなど味わってもらえるような、食育体験の場にもなりたいという夢を描いておられました。

がんばる農業者

洞山 弘子さん (穂高 有明地区)

経営面積等 畑85a・田36a



トウモロコシ畑にて

お父様に少しづつ教わりながら手伝い程度に農業をやっていたが、4年前にそのお父様が突然倒れ、その後お亡くなりになりました。そこから本格的に農業を始めるようになり、トラクターなどの作業もやつと自分で行えるようになったそうです。

収穫時期は、休むこともできないので大変ですが、嫌いじゃないからやっていられるのかな。今は、楽しく毎日農作業をしていますと、おっしゃっています。ただ、孤独な仕事なので、生産者同士の交流がもっとあればいいかなと、感じることはあるそうです。

それでも『あそこの野菜は、美味しいね』



洞山さんの直売所

と言ってもらえることが嬉しく、農作業の糧にもなっています。そのために、小さいながら道路沿いの自宅の庭に『直売所』を作り、野菜の販売も始めました。

特に、子どもに安心して食べてもらえるように、農薬は最小限の使用にしているの、これからの時期は、除草剤を使わないため、草との戦いになりますと、話されました。最後に、洞山さんは、大切に育てた野菜を地域の皆さんにたくさん食べていただきたい、沢山買ってください。そして、やっぱり『美味しかったよ』と言ってもらいたいな、と話されました。

令和2年4月1日からJAを通じた農地の貸借の方法が変わりました！

- ☞ JAを通して貸借を行ってきた農地は、令和2年4月1日以降に契約期間が満了したものから随時、次の①か②の方法により貸借を行うこととなります。
- ☞ 令和2年4月1日以降は、新たにJAを通じた農地の貸付・借受はできなくなりました。

今後、期間が満了する契約は次の農地貸借の方法から選択していただくこととなります。

①中間管理事業を利用する

長野県農業開発公社（農地中間管理機構）を介して農地の出し手と受け手が契約する「農地中間管理事業」へ移行する。管理機構が農地を借受ける年数は、10年以上または5年となります。

②地権者と耕作者が相対で契約する（利用権設定等促進事業）

農地の貸付人（所有者）と借受人（耕作者）が直接契約を行います。

※今、JAを利用している皆さん

- ・令和2年4月1日以降に契約が満了するときは、上記①②のいずれかの方法を選択していただくこととなります。
ただし、令和2年4月1日以降も現在の契約が満了するまでの間は、そのまま貸借することができます。

農業者年金で安心・豊かな老後を

～農業者の老後は国民年金だけでは不安です～

◎農業に従事する方の老後の安心に役立ちます。

国民年金 + 農業者年金

◎こんな方が加入できます。

- ①国民年金第1号被保険者
- ②年間60日以上農業に従事
- ③20歳以上60歳未満の方



◎**積立方式**だから自分がかけた金額は年金として**生涯もらえます**。(仮に80歳前に亡くなった場合でも、死亡一時金が遺族に支給されます。)

◎保険料は **いつでも変更** できます。

月々2万円から6万7千円まで

◎支払った保険料は全額社会保険料控除となり、所得税や住民税等の **節税** になります。

◎**政策支援** (保険料の国庫補助) が受けられます。

例：認定農業者等で青色申告者で35歳未満の人は10,000円(5割)補助

問い合わせ先 安曇野市農業委員会事務局
TEL.0263-71-2497

独立行政法人農業者年金基金
専門相談員 TEL.03-3502-3199

私のおすすめ

簡単スイーツポテト
をご紹介いたします

狭間 雅代さん

材料(9個分)

- ・さつま芋(中1本) 300g~400g
- ・バニラアイスクリーム 100g
- ・(さつま芋の重さの3割~5割)
- ・卵黄 1個

作り方

- ①さつま芋は、蒸すか電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。
 - ②さつま芋の皮を剥き、熱いうちに潰す。
 - ③バニラアイスクリームを入れしっかり混ぜる。
- 甘みが足りないときは砂糖を加える。バニラアイスクリームを加えてもよい。ただしアイスクリームを入れすぎると柔らかくなり、まとまりにくくなるので注意。
- ※バター少々を加えるとコクがでます。
- ④好きな形に成形し表面に卵黄を塗る。
 - ⑤焼き色がこんがりつくまでオーブントースターで焼く。



旬の一句・一首

安曇野や

水の豊かに

稲の花

三郷 降旗 幸子さん

青蛙

子どもに追われ

水しぶき

豊科 丸山 弥代 委員

田植え済み

コロナ規制の

仲間入り

穂高 コマさん

圃場整備なりて刻こくと

変りゆく田に

今更の投資余儀なし

堀金 大池 良子さん

「コロナ禍」で

外出ひかえ畑仕事

作る野菜の

彼は決めて

明科 内川 長弥さん

編集後記

新型コロナウイルスがこの様に何もかも奪ってしまつとは、今までの何もかも出来た自由行動の有難さ、拘束されない毎日、当たり前のことが当たり前に出来ない日常生活。小さな子供たち程ストレスは想像を絶するものがあると思います。小さいながらも、我慢しおもしろい遊びたい時に制限され、学校すら通学できない現実。

新型コロナウイルスが無かったならば、昨今の今頃のように農家民泊の開村式が終わって各農家へ。知人のイチゴハウスで、自分で初めて採った採り立てのイチゴの味わい感激！

桃袋掛け、玉ねぎ収穫、ニンニク掘根切。農家さんの商品を扱う大切さに触れ野菜を食べる時は「大切な体験を思い出して食べます。」と言っていた子供たちの笑顔。大自然の豊かな信州安曇野、温泉の広々とした大浴場を味わい、夕ご飯のバーベキューの時の自家製野菜ソース。100%リンゴ人参ジュース。お肉とご飯がチョー美味しかったと、必ずお礼状に書いて送ってくれました。

北アルプスの山々がきれいだったこと、大人になったら、必ず遊びに来ますとお礼状に書いてくれる子供たち。

新型コロナウイルスが終息して、往来ができることを願っております。農家は田畑があつて救われますね。新鮮な野菜、果物、お米などに感謝！

【農業委員会より編集委員会】
編集委員長 河上 賢

- 委員 安田 洋子・委員 北林 澄子
- 〳 長崎 要・〳 佐原 悦司
- 〳 小澤 守・〳 猿田 久雄
- 〳 藤原 秀二