



安曇野市

第10号

# 農業委員会だより



### 写真の記事

明科七貴の渡辺正芳さん宅では毎年果樹園で収穫した柿1万2千個程の干し柿を作りますが、今年は夏の猛暑等の影響で4千個ほどしか収穫にならなかったそうです。



## ● 主な内容 ●

耕作放棄地再生利用の取り組み	2
企業組合「Vif 穂高」施設紹介	3
がんばる農業者	4～5
楽しみながら土と生きる組合	6
農業者年金加入推進について	7
おふくろの味・旬の一句	8

## 農政の動き

会長 板花 守夫

収穫の秋、農作物の作柄動向が心配。高温障害の影響が出ている現状です。こうした中、新農水大臣が就任し、これからのわが国農政の推進キーワードは『環境産業』『コミュニティ産業』『ヒューマン産業』の三つを上げ国民共通の認識に立つて運動を展開していかなくてはと云っておりますが、現状の問題点は農政の転換となる戸別所得補償制度の拡大への対応や、農業生産基盤等の水利施設整備による自給率向上の方策、又生産充実強化による農畜産物価格安定支援の推進及び農地集積や耕作放棄地鳥獣害等、国の政策が我々現場の状況では担い手不足、高齢化、遊休荒廃農地等による生産力の減少であり水田果樹畜産園芸等農業への持続的な発展が確立できるかが課題であります。それには農作物の付加価値対策や消費者ニーズにあった関係機関の支援と技術指導及び販売戦略が急務と思えます。

あづみ野は最も恵まれた地域、農地と農業の保全、地域に根ざした生活の場としての自然豊かな人間らしい農業であってほしいと希望するものです。

発行日／平成22年12月1日  
 編集と発行／安曇野市農業委員会  
 安曇野市三郷明盛4810番1 tel0263(77)3111  
 農業委員会事務局ホームページアドレス  
<http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html>  
 申請書、届書のダウンロードができます。





# 企業組合 Vif 穂高



理事長 河村 佳次

## ◎施設の誕生と紹介

**安** 曇野を一望する穂高温泉郷の入口、山麓線沿いに平成15年7月、農産物直売所「いち番館」や地元農産物を使った加工食品の製造施設や食堂「味彩館」その他様々な体験ができる「ふれあい体験館」など、ふれあいと交流の場が誕生しました。

**農** 産物直売所は地元で育った新鮮な野菜、果物、特産物、それらを使った加工品等を販売し、又、地元食材をふんだんに使った郷土色あふれる和・洋料理や信州手打ちそばなど、独創的なメニューの数々を提供し、その他「ふれあい体験館」多目的ホールは各種研修や団体、グループのパーティ、イベント、宴会等に利用できます。

体験メニューでは、そば打ち、豆腐や湯葉作り、おやき作り、わさび漬、やしうま作りなどの体験を楽しむことができます。  
(体験メニューは要予約)

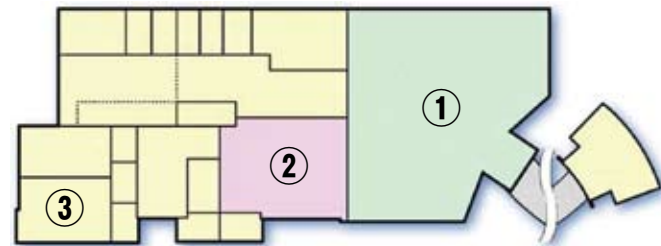
## ◎施設の概要

### 農産物直売所

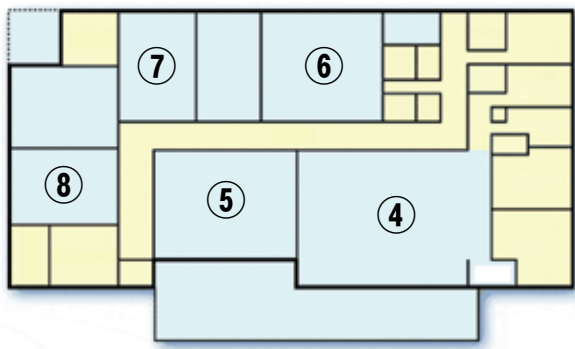
- ①直売所
- ②食堂
- ③漬物加工室

### 農産物加工・体験施設

- ④多目的ホール
- ⑤体験実習室
- ⑥パン・餅・菓子加工室
- ⑦惣菜加工室
- ⑧豆腐加工室



農産物直売所



農産物加工・体験施設

## ◎Vifの役割と今後

Vif穂高は農業活性化施設として地元農家の繁栄とさらなる活力が養われる大切な拠点であることを願っています。そのため地元農家の人々との密接なつながりを構築し地元産の特産物や伝統野菜を中心に新鮮な朝どり野菜を消費者に提供することを使命としています。又地元食材を使った加工品は地域の人達はもとより県内外の多くの人達からも喜ばれています。とりわけ地元大豆を使った豆腐や味噌、自然酵母を使った種々のパン等は特に人気の高い商品となっています。又惣菜班の知事賞受賞の「母ちゃん弁当」が好評を博しており、小会議から敬老会までの各種弁当の注文も着実に増加しています。

Vif穂高は開設して満7年、今後とも顧客、生産者、従業員の三者が一体となる直売所として益々の努力、即ち新商品の開発と新鮮野菜の品揃えの充実を図るとともに、更に地域社会の活性化に貢献できるように願っています。

# 耕作放棄地再生利用の取り組み

三郷温 小松 万人



事業実施前の荒れ果てた畑

当面の課題として耕作放棄地対策と農地利用について地域の農業生産者と協力して再生に取り組み農地利用を図ってゆくことにしました。

温地区中部においては一昨年前には約2haの農地が原野のごとく荒れていました。

もともとこの土地は度重なる黒沢川の氾濫で小石混じりの土地で桑畑一面でした。



抜根作業の様子

衣類の変化によって絹物がなくなり蚕を飼う人がいなくなり又、野菜を作るにしても農業用水が無く、定植してもすぐ枯れてしまう状態でした。そこで、昭和40年からの中信平総合開発事業でスプリンクラー等の設置により全国屈指の食料供給産地に一変いたしました。

その後、年月が過ぎ現在では高齢化が進み耕作放棄地が増加してきました。

一昨年前に小倉地区の遊休荒廃農地再生を見て、私の地域でも取り組みをしようという事で農業生産法人の㈱かまくら屋さんを紹介していただきました。丁度、



以前の形状を取り戻した畑

国の支援事業である「耕作放棄地再生利用緊急対策」が始まり補助金を利用して二期作によるそば栽培をおこなっていただいております。私どもの地域で約80aの農地を利用して再生をおこなっております。夏そばは草害、秋そばは鹿の食害、又は最大の課題は果樹農家の方々の共生で、消毒によるドリフト対策を地域の方々と一緒に考えて耕作放棄地の解消のため頑張っていると思えます。



# がんばる農業者

# がんばる農業者



## 循環型農業を続けてみて

安曇野に就農して14年。特に大成功を収めた訳でもなく、毎年、失敗と反省と試行を繰り返しながら土と付き合ってきました。近所の先輩農家の寛大さにつくづく頭が下がります。

それでも答えは出ないまま。自然のおおらかさと恐ろしさに対して、早いうちに敗北を宣言したものですから、無闇に畑にいる菌や虫や草などは排除できません。収量の2割は彼らへの援農報酬として積極的にあきらめています。さて、お日様にお任せのお気楽農作物が、どこまで生活を支えられるのか、どこまで消費者の皆さんに満足してもらえるのか。



定年退職後、農業を始めて12年、教えを受けた多くの方々に感謝しています。父は教員で5a程の田畑を耕し、幼時から手伝いをして興味はありましたが狭い土地、私も教員を選びました。農学部も考えましたが、当時の情勢から就職を考慮し理学部生物学科に進みました。卒業時、長野県に生物科教員の募集がなく神奈川県に勤めました。定年後は花を作る、鉄砲百合が第一候補だということは早くから考えていました。

定年前年、農協と相談し、アドバイザーを受け鉄砲百合、リンドウ、アスパラガスから始めることにしました。退職辞令を受けた翌日から定植準備を始め、ようやく間に合ったという綱渡りのような毎日でしたが、順調に生育しました。2年目から規模拡大と、毎年1棟

**鈴木 達也さん(44)**  
三郷明盛 (一日市場)

経営面積

水稲	200 a
加工用トマト	20 a
大豆	30 a
麦	20 a
野菜類	30 a

るのか。これからも挑戦していきます。私が、無農薬無化学肥料にこだわっているのは、こんな程度の理由からなのです。

環境に優しいとか、持続可能な農法とか、健康のためにとか、どれも人のおごりが臭う気がします。どの道、生きていく以上環境に負担をかけていくに決まっているし、殺生も続けていくのです。でしたら、自分の未熟さを知り、地球に許しを請いながら謙虚に一生を終わりたいと、最近思えるようになりました。自分の今を満たすことが一番大事。そのために社会や将来を考えながら生きて行きたいと考えます。できるだけエネルギーの発散しない方法で。

**丸山 忠彦さん(71)**  
豊科南穂高 (踏入)

経営面積

ビニールハウス(9棟)	15 a
露地花卉類	16 a
アスパラガス	21 a
野菜類(新鮮市場出荷)	15 a
水稲	73 a

を目標にパイプハウスの組み立てを始め、3年目からストック栽培を取り入れ、現在の中心となっています。

農協の花弁専門委員長や中信ストック協議会長を仰せつかった時、多くの知識や体験を会得しました。その中で市場の意向に沿った出荷の重要性を知り、自分なりに実践しています。

ストックは中信が県生産量の52%を占めますが出荷期が集中して安値になりがちです。市場では7・8月以外は欲しいというので他県の動向から、春ストックを暖房機を使わずに四月中旬から(普通は連休明け)、秋ストックを9月中旬から(普通は10月)出荷できるように栽培法を工夫し、広めたいと思います。半月早くする難しさと取り組んでいます。昨年娘婿が農業をしたいと脱サラして



一家で東京から越して来ました。仕事量が少ないので農協へ勤め、手伝いながら覚えています。今、アスパラの増殖、ハウスの増設、バラの接木苗の生産等を考え仕事量を増やしつつあります。バラは今年から始め、接木はほかの仕事の少ない冬なので来年は倍増するつもりです。接木技術、育成技術を向上させ、ゆくゆくは所属する「踏入ゆい倶楽部」の生産品のひとつにしたいと勝手に考えて努力しています。



教育ファームで三郷小学校の生徒に指導中

とりあえず子供の食の環境を整えていくことが一番大事なことだと思っているので、地域の方々に支えられながら農とからめて少しでも活動しています。私が主催するバジルクラブというグループは、教育ファームや料理教室やマルシェや保存食作りなどを企画して、楽しみながら食の見直しを提案させていただいています。



# 楽しみながら土と生きる組合

岩原楽農生産組合 組合長 尾日向 重隆

組合の名前、何とつけようか…。組合設立の直前、準備委員会は最後の詰め作業として、組合名検討の段階に入っていました。  
米価の低迷や担い手の高齢化等、農業をとりまく厳しい環境にあつて、皆で明るく楽しい組合作りをしていこうとの願いを込めて、『岩原楽農生産組合』に決まり、



平成21年2月に設立されました。岩原100戸余の農家で組織する岩原営農組合（農用地利用改善団体）を母体に、40戸の農家が加入、経理の一元化面積は約21haのごく小規模組合でのスタートでした。組合の初年度の作付品目は、稲、小麦に加えてジューズ用トマトを

手がけてみました。そして2年目の今年に更に採種玉ネギに挑戦してみました。「取らぬ狸の皮算用」的決断ではありませんが、何とか赤字にならない程度の成果は得られました。  
このように、組合としての収支のほどはソコソコでしたが、何よりも評価出来たことは、ジューズ用トマトにしても採種玉ネギにしても稲や小麦のような機械化作業と一線を画す文字通りの手作業であるため、役員を中心とした組合員に協力を呼びかけ、皆で力を合わせた共同作業を実現できたこと。そして、共同作業を通して組合員同志の絆を強めることができたことです。  
「石の上にも三年」次年度は組合設立3年目、ヨチヨチ歩きの日ヨッコ組合も卵の産めるニワトリへの成長が求められます。その為に、全組合員が知恵と力を出し合



い、楽しみながら土と生きていく逞しい組合作りを心がけていきたいと思えます。  
(事務局長 尾日向洋 記)



## 明日の農業を支えている農家の皆さん 農業者年金に入りませんか

農業者の方なら広く加入できます。

(配偶者・後継者・農地を持っていない農業者もOK)

- ① 国民年金の第1号被保険者（ご自分で国民年金保険料を支払っている方）で
- ② 年間60日以上、農業に従事している
- ③ 60歳未満の方でしたらどなたでも加入できます。

### 農業者年金ちょっと教えて？コーナー

Q. 保険料の納付期間が3年未満でも受給できるか？  
A. 納付期間が1ヶ月の方でも60歳直前でも少額ですが受給できます。

Q. 保険料は、途中で増額・減額変更できるって聞いたけれども…。  
A. 月額2万～6万7千円の範囲内で千円単位の変更可能です。

Q. 国保補助の分（政策支援）は必ずもらえるか？  
A. 農業経営を廃止（経営継承）した後に一定の受給要件を満たせば、特例付加年金として受給できます。



Q. 途中で脱退した場合保険料は返ってくる？  
A. 将来、65歳（原則）に達したときに老齢年金として支給になります。60歳からの繰上げ請求することも可能です。

Q. 老齢年金の支給の繰上げ、繰り下げは、どうなるだい？  
A. 原則65歳到達により受給となりますが、希望により60～64歳の間で繰り上げ請求できます。繰り下げ受給はできません。

Q. 毎月の保険料は、いつまでにどのように納めりゃいい？  
A. 毎月の保険料は、翌月の23日に加入者が指定されたJA口座から自動振替します。

### 年金 積立 手 担







みなさんの購読のお申し込みをお待ちしております  
— 全国農業新聞を購読してみませんか —

**発行日・購読料**  
毎週金曜日発行  
月600円「送料、税込み」  
**申し込み方法**  
農業委員会で随時受付を行っていますので、問い合わせてください。  
**問い合わせ電話番号**  
☎ 0263-77-3111  
(内線 1282 ~ 1284)

### 全国農業新聞は

全国農業新聞は農業者の公的代表機関である農業委員会系統組織が発行する農業総合専門紙です。

「週刊」の時間を生かし、情報がわかりやすいよう解説的にまとめています。また、多くの読者の皆様に満足して頂けるよう、家族全員が楽しめる記事も充実しています。

さらに、全国47都道府県にある支局の県版・地方版の充実により、地域の元気で特徴ある明るい話題や地域独自のイベント情報などの提供に努めています。

## あみくろの味

### いも干し

自家製いも干しを作ってみませんか

#### 材料

さつまいも (いも干し用)  
なければ普通の芋でも可  
なれば普通の芋でも可

#### 作り方

- ① 芋はよく洗い、皮をむき、水につけおくをとる。
  - ② 蒸し器で丸のまま一時間ほど蒸し、やわらかくする。(大きな芋は半分又は四等分してもよい)
  - ③ 火を止めたら二、三十分蒸らす。
  - ④ 芋を簾の上に乗せ冷ます。
  - ⑤ 芋が冷めたら一センチの厚さに縦に切り簾の上に重ならないよう並べる。
  - ⑥ 二、三日干したら裏返し、又二、三日干す。
- この作業を繰り返し、好みの硬さになったら取り込み、一回に食べる分ずつ袋に入れ、冷凍庫で保存すると、一年中食べられます。
- いも干し用の芋は、大白、玉ゆたかがあります。

横川委員



## 編集後記

米トレスサ法  
今年の十月から一部施行された米トレスサリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)により生産者も含めた米穀事業者の米、米加工品の取引移動、廃棄などの記録保存が義務化される。来年の七月からは米穀などの産地情報の伝達も必要となる。二〇〇八年に発生した事故改米問題を契機に〇九年四月に成立した米トレスサ法。流通の透明化が期待される一方で私たち生産者にとって新たな負担となるが米の安全性を確保することは私たち生産者のメリットにもつながるはずだ。

編集委員長 望月 和榮

## 旬の一句

こいのぼり 我が家に男子 ここにあり 山崎委員	冬晴に たまねぎ並び 背伸びする 小澤委員	健康に 自己野菜でも 役立たせ 中嶋委員	社へと 稲穂の海を 山車(ふね)が行く 矢口委員	子供等と 昔ながらの 稲刈りを 中野委員
----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------