

かみまち 農業委員会だより

加美町農業委員会

加美町字長檀75番地2 (☎ 67-5411)

第8号

平成24年2月15日発行



01/22/2012

「負けないぞ」全体重とあいつけた力の力を込めて…
最終ラインを超えるまで、「絶対にあきらめない。」

旭小学校の子どもたち

「人・農地プラン」の作成を

会長 兎原伸一

今、農水省は「人・農地プラン」を、
JA全中は「集落営農ビジョン策定・実践運動」をスタートさせました。平地の水田農業では20〜30軒の一集落一担い手経営体を育成する内容です。

「人・農地プラン」は、集落・地域が抱える人と農地の問題解決のため、今後の中心となる経営体（個人、法人、集落営農）は誰か、その経営体へどうやって農地を集めるか、その経営体とそれ以外の農業者を含めた地域農業のあり方（複合化・6次産業化）などを話し合い、それを受けて市町村が原案を作成・決定するものであります。

「人・農地プラン」に位置付けられると、「青年就農給付金（経営開始型）」や「農地集積協力金」、「スーパールー資金」の当初5年間無利子化（認定農業者）」といった支援を受けることができます。

震災復興はじめ、TPP問題等厳しい現状を抱え、今まさに岐路に立たされている時、地域農業の将来像をどう描くか、女性参画も考えて大いに話し合うことが重要であると思います。

優良農家を表彰

農業委員会では、平成十五年から町の農業振興に大きく貢献された個人を毎年表彰しています。今年は、去る一月二十七日、農業委員会総会時に、中新田地区から上多田川上の道塚浩喜さん、小野田地区から味ヶ袋の西塚恵喜さん、宮崎地区から東川北の今野 功さんが、その功績を認められ表彰されました。

上多田川上 道塚浩喜さん（51歳）

道塚さんは、水田4畝、畑1畝、繁殖牛3頭を経営する一方で、広原えのき茸生産組合で経理全般を担当し、その他に集落営農組合の組合長もする認定農業者だ。

高校卒業後、中新田農協に勤務していたが、平成2年に家庭の事情等で退職。ちょうどその頃、中新田町が掲げた『きのこ王国構想』の補助事業を受け、地域の仲間と広原えのき茸生産組合を発足した。

当初は100g100円で取引されたものが、今では200g70〜80円と半分以下の安値で推移している。そのため、生産コストがかかりすぎる夏場は生産調整で休み、1個のポットから300g採る等の努力をしている

がなかなか厳しい。今後は、JAのえのき部会一本での出荷や加工にも取組みたいと話していた。

「牛もいるし、えのきも生きものだから自由な時間が取れなくてね。いつか、妻と二人で旅行でもできる日が来ればいいね。」と、笑っていた。



味ヶ袋 西塚恵喜さん（54歳）

西塚さんは、酪農（成牛17頭・育成牛10頭）を主体に、水田7・7畝、畑10畝を経営する認定農業者だ。高校卒業後一年間は勤めながら家業の稲作を手伝っていたが、普及センターの勧めで、北海道十勝の牧場で一年間酪農の研修をし、20歳で牛舎を建築、乳牛10頭を導入して酪農を開始した。20歳の自分が莫大な借金をして酪農を始めたと言った時に、父貞吾さんは、「よし。酪農はお前がやれ。」とすべてを任せてくれたという。今後の目標を尋ねると、「そろそろ息子に任せようと思う。責任を持たせないと大人にならないので。」と、笑いながら父への感謝を込めて話してくれた。

趣味は走ることと読書。毎日15kmを走り各地の大会にも出場している。最近は温泉好きの奥さんと一緒に大会に臨むことが多くなったそうだ。「ヘルパー制度を取り入れているので月に一回は休みが取れる。仕事を頑張るためにも楽しみが無いとね。」と家族一致の意見だった。



東川北 今野 功さん（42歳）

今野さんは、水田12畝、畑1畝、繁殖牛23頭を経営する認定農業者だ。高校卒業後実践大で農業技術と販売について学び、小牛田のくみあい化学に就職した。農薬を扱う会社で、農業を営む自分には大変プラスになったと話してくれた。特に無人ヘリ防除では、最初に免許を取らせてもらい、農薬試験のために各地で研修を受けることができた。今も水田の防除はヘリで行い、昨年は試験的に直播をヘリで行なったという。

子どもの頃から漠然と農業を継ぐという思いだったが、父の病気で退職し専業農家になった。「労働力が無いので機械に頼っています。特に忙しい春と秋に有休を貯めて取ってくれる妻には頭が上がりません。」と笑っていた。

今後の夢は…、「息子には農業を継いでもらいたいけど、無理強いはしたくないし、世の中の厳しさも経験してほしいんです。そしていつか二人で農業をする時には、地域の担い手として、水田と牛を部門分けした農業経営にしたいですね。」と、語ってくれた。



報告1

エコファーマー取得の

お手伝いをしています！

農業委員会では、大崎農業改良普及センターのご協力のもと、女性農業委員の取り組みの一つとして、産直に係わる方、また、女性農業者を対象にエコファーマー取得のお手伝いをしています。



エコファーマー取得の

ための勉強会を開催

宮城県の女性農業委員の会「アグリレディース21」では、女性農業委員の活動をバックアップする勉強会や報告会、交流会を開催しています。

その活動の中で、「一期3年で自分なりのテーマを設けて活動する」というものがあります。加美町の2名の女性委員は、①家族経営協定締結の推進、②エコファーマー取得の推進、③食と農に関することをテーマに掲げて活動しています。

その中で、平成23年度は、産直に係わる方や女性農業者を対象にエコファーマー取得のお手伝いをしてきました。11月2日と21日にエコファーマー取得のための勉強会を開催し、1月23・24日の二日間で申請書を記入、土壌調査に基づいた今後の肥培管理等の指導を受け、2月10日に申請書を提出しました。3月に認定を受け、春の作付けからエコファーマーとして、土作りと化学肥料や農薬の低減を行なう生産活動に取り組みます。

今回は、土産センターの15名の方が申請しましたが、今後もエコファーマー取得のお手伝いを続けてまいります。

報告2

「男性のための料理教室」

に参加しました

農業委員の仕事に啓蒙活動があります。食と農に関すること「食育」もその一つと考えます。今回、加美町食生活改善推進員会からお誘いを受け「男性のための料理教室」に参加しました。



合鴨とサボイを使ったローカルキャベツ等地場産野菜をふんだんに使った料理5種に挑戦しました。

料理教室に参加して

中新田地区 工藤義也

エプロンに三角巾の決して似合うとは言えない姿で、加美町食生活改善推進員の指導のもと、「男性のための料理教室」に参加しました。

はじめに、活動の状況と料理教室の目的、バランスの良い食事とは？さらに健康づくりのための適塩のすすめなどの研修を受けてから、いざ、料理の実習に取り掛かりました。普段仕事で包丁を使っているのですが料理のためとなると戸惑いを覚えました。

何やかんやと言いながらも推進員さんの手助けを受け時間内に料理を完成させることができました。

できあがった料理は、普段私たちが食している味より薄味で物足りなさもありましたが、健康のためにはやむをえないのかなと感じました。

はじめはどうなるものかと案じましたが、最後は心地よい緊張感を覚え、食生活改善推進員の方々には感謝・感謝です！



加美町農地賃貸借情報

平成23年1月から12月までに
締結(公告)された賃貸借におけ
る賃借料水準(10a当たり)は、
以下のとおりとなっております。

(平成24年 1月)

田(水稻)の部

締結(公告)された地域名		支払方法	平均額	最高額	最低額	データ数
中新田 地 区	基盤整備地域	金 納	17,758 円	18,000 円	14,000 円	33
		物 納	— kg	— kg	— kg	0
	未整備地域	金 納	12,647 円	22,000 円	10,000 円	149
		物 納	76 kg	91 kg	57 kg	49
小野田 地 区	基盤整備地域	金 納	13,950 円	20,000 円	12,000 円	217
		物 納	71 kg	90 kg	55 kg	45
	未整備地域	金 納	14,576 円	20,000 円	5,000 円	51
		物 納	79 kg	91 kg	57 kg	42
宮 崎 地 区	基盤整備地域	金 納	13,287 円	18,000 円	10,000 円	54
		物 納	61 kg	61 kg	61 kg	5
	未整備地域	金 納	12,939 円	20,000 円	10,000 円	33
		物 納	97 kg	97 kg	97 kg	6
加 美 町 平 均		金 納	13,800 円			537
		物 納	76 kg			147

畑(普通畑)の部

締結(公告)された地域名	平均額	最高額	最低額	データ数
中新田地区全域	3,000 円	3,000 円	3,000 円	1
小野田地区全域	— 円	— 円	— 円	0
宮崎地区全域	3,538 円	5,000 円	2,500 円	6
加美町平均	3,500 円			7

* データ数は、集計に用いた筆数である。

* 金額は、算出結果を四捨五入し100円単位としている。

* 「加美町平均」の額は、各区分の平均値(四捨五入前)をデータ数により加重平均した値である。

農活雑感

中新田地区

青砥 昭義

『食と農の思い』

「お正月えくも
んだ。雪のような
『まま』食って」

みなさん、明けましておめで
とうございます。今年は平凡な
一年でありたいと思います。

子どもの頃の主食は、麦飯が
毎日でした。「白いご飯を食べた

い。」そう思っていた自分が
思い出されます。

先日、関西・関東方面へ行
く機会を得ましたので、デパ
地下をのぞいて見てびつく
り。数多くの食材・加工品、
特にスイーツ類の多さ。金さ
えあれば何でも買えるそう
いう思いでいっぱいでした。

これらの商品を下支えす
る農業、昨年は大変な年でし

た。TPP問題、3・11の
大震災、原発による目に見え
ない敵との戦いが色々な形
で出てきています。

未来を担う子どもたちを
はじめ、皆様に安全な物を届
けることが自分たち農業者
の役目であると痛感しまし
た。

凍み大根



登喜ちゃんと明美ちゃんの
知恵袋

大根は、凍って解けてを繰り返し
甘みを増します。今回は、花袋天王
の加藤重子さんに教えていただい
た「凍み大根」の作り方とレシピを
紹介します。

○作り方

- ①大根の皮をむき、2〜4つ割に
し、長さも適当に切る。
- ②大根の上下を間違えないよう
に上に糸を通す穴を開ける。
- ③10分ほどゆで、大根が透き通っ
てきたら湯から上げ風通しの
良い所で3週間ほど干す。仕上
げにストーフのある部屋で3
日ほど干す。

◆凍み大根と身欠きニシンの煮物

- ①凍み大根を6〜8時間以上ゆ
るき湯でもとす。
- ②身欠きニシンをもとす。
- ③もとした凍み大根・人参・ごほ

う・こんにゃくを切る。

- ④もとし汁で凍み大根を10
分ほど煮てから他の材料を入
れ、醤油・砂糖・みりんを入
れてじっくり煮込む。

◆凍み大根の甘辛煮

- ①もとした凍み大根の水気を切
り、食べやすい大きさに切っ
て片栗粉をまぶし、揚げる。
- ②醤油・水・砂糖・みりん・唐
辛子を入れて煮立て、揚げた
凍み大根を入れて煮込む。

※こげやすいので注意

◆凍み大根の酢物

- ①もとした凍み大根をさっとゆ
でる。
 - ②細かく切って、酢・砂糖・塩
で味付けする。
- 非常食としても便利な凍み大
根。ぜひ挑戦してみてください。

登喜子

編集委員

委員長 一條 寛
副委員長 板垣 文一
委員 工藤 義也
青砥 昭義
伊藤 登喜子
畠山 明美