

農業者年金に加入しませんか

老後の備えは万全ですか？

現在65歳の農業者年金受給者の平均余命は、**男性が22年(87歳)、女性が27年(92歳)**です。
女性の老後は男性以上に長い道のりです。

日本人の平均余命は、男性84歳、女性89歳となっており、農業者年金受給者の平均余命の方が長くなっています。

女性農業者の長い老後を
しっかりサポートします

農業者の老後の生活の収入は、 国民年金＋農業者年金が基本です！

国民年金の支給額は月額最高6万5千円、夫婦お二人で約13万円です。
一方、高齢農家の家計費は夫婦お二人で23万8千円が必要となるデータがあります。

→月額約10万円不足！

国民年金の不足分を
しっかりカバーします

家族経営協定を結べば 保険料の国庫補助も 受けられます。

認定農業者で青色申告をしている方と家族経営協定を結んで農業経営に参画している配偶者も保険料の国庫補助が受けられます。

女性の農業経営への参画を
しっかり応援します！

農業者年金の加入には 農地の権利名義は 要りません。

ご主人だけが農業者年金へ加入していたとしたら、先にご主人が亡くなった時、あなたの**老後の支えは国民年金**だけに なってしまいます。

一人一人の備えが大切です。

自らの力で
老後に安心を！

農家の応援団
次世代の担い手を育成します

農業生産法人
有限会社

あした



〒668-0311 兵庫県豊岡市但東町出合150
TEL 0796-54-1133
FAX 0796-54-1134

我が町の郷土食、伝統食を次世代へつなげたい

すりやき



平成28年4月に改正農業委員会法が施行され、本年2月時点において、女性農業委員、女性農地利用最適化推進委員は全国で2612名となりました。今後は、優良農地の確保、活用や遊休農地の発生防止、解消、担い手育成、新規参入促進などの「農地利用の最適化」活動はもとより、食育の推進や農業者の良き相談役として、女性ならではの視点を活かして活動をしていくことが期待されています。

去る2月にひょうご農業委員会女性交流研修会（神戸市ラッセホール）に参加させていただき、各地域の特産物、郷土料理の持ち寄りという企画に我が豊岡市も2品目持参させて頂きましたところ、満場一致で「すりやき」が全国大会に兵庫県代表レシピとして出品することが決まりました。

春夏秋冬を通して、私の幼少期は、つばな、だんじ、しなと、につき、夏野菜は当たり前、はったい粉、桃、栗、柿、山ぶどう、団子、かき餅、げんた餅等々が一年を通してのおやつでした。その中でも少し、異彩をはなっていたのが「すりやき」です。祖母がよく作って食べさせてくれた懐かしいおやつです。

その歴史を少し紹介します。日高町国分寺地区には奈良時代に聖武天皇の命令により建立された但馬国分寺の法灯を受け継ぐ護国山但馬国分寺（浄土宗）があります。国分寺の御本尊様は平安時代の薬師如来像で、毎年7月にご開帳が行われていました。かつて、ご開帳は国分寺地区民を中心とした「ヨシミズ講」が取り仕切っていましたが、現在は寺（檀家）が主体となっています。なお、「ヨシミズ講」を構成する人達は「ケンケンの人」とも呼ばれていたそうです。その時に、お供えし、お茶菓子として、お参りする人々をもてなし、皆でいただくのが「すりやき」です。すりやきとは、そら豆の餡が入った団子^{みょうが}を茗荷の葉で包み蒸した後に、両面をかるく焼いたものです。茗荷の葉を使うのは薬師如来が薬の神様である事に由来したといふことです。レシピを紹介します。是非、一度、お試し下さい。

（農業委員 原 清美）

◆材料(10個分)

団子の分量

だんごの粉	125g
小麦粉	125g
砂糖	15g
水	180cc

そら豆餡の材料

干したそら豆	125g
砂糖	100g
塩	少々
茗荷の葉	20枚

◆そら豆餡の作り方

- ①そら豆を一晩水につける。
- ②圧力鍋でたく。ざるでこし、皮を除く。
こしたものを袋に入れて搾る。
- ③分量の砂糖を加えて煮詰める。

◆団子の作り方

- ①材料全部をこねる。耳たぶぐらいの固さになるようにする。
- ②10等分にして餡を包み、15分程度蒸す。
- ③茗荷の葉で包み、160～170℃に熱したホットプレートで焦げ目がつくくらい焼く。



ファーマーズ マーケット たじまんま

豊岡市八社宮490 TEL0796-22-0300
www.ja-tajima.or.jp/tajimanma

定休日：火曜日
(但し、祝日の場合は営業)



JAたじま