

とよおか



農香だより

No.42
2019.

3



- 頑張ってます!農地利用最適化推進活動 2P
- 特集 伝統農産物・特産農産物の紹介 3P
- シリーズ きばっとんなる人らあ 4P
- 農地の賃借料情報・遊休農地パトロール結果 .. 5P
- 視察研修レポート・農業者年金加入について .. 6P
- 地産地消・食農教育「ダイコン収穫祭!」 7P

八条・豊岡地区 (豊岡地域)



コウノトリとともに

背丈以上もあるセイタカアワダチソウが生い茂る九日市上町字永長の遊休農地二十五ヶを、平成二十七年十月ビオトープにしました。その後、平成二十九年に三十六ヶ、平成三十年に一ヶと管理地を拡げています。

都市化が急速に進み、住宅地の中に農地が点在する現状は、諸々の事情で米作りがままなりません。地区内の耕作者、中間管理機構、他地区の大型農家への利用調整も進まない中、放置すれば遊休農地になるのは必然です。幸いコウノトリ大空を翔る豊岡です。コウノトリが舞い下りるビオトープは、多くの皆様に喜んでいただいています。市道三坂納屋線(空港線)の車の中から、JR山



宮村推進委員
八条・豊岡地区



西沢農業委員
八条・豊岡・中筋地区

陰線の車窓から見られる大きなコウノトリが羽ばたく光景は感動ものです。一昨年発足した八条コミュニティの場でも、平成二十九年七月三十日に第一回ビオトープ八条まつり、平成三十年七月一日に第二回ビオトープ八条まつりを開催し、多くの地域の皆様に参加をしていただき、コウノトリの学習や生き物調査・ザリガニ釣りなどで楽しんでいただきました。ただ単に遊休農地の解消にとどまらず、昔のふるさとの風景を少しでも取り戻し、結果として自然環境の整備と保全・子ども達の遊び場・地域コミュニティの場等多くの役割を担っていけるものと考えています。本来は米作りの場である田んぼですが、時代に合わせて遊休農地とならぬように様々な取り組みをしてまいります。

(推進委員 宮村 吉一)



水田ビオトープ

日高東地区 (国府・八代・日高地域)



平野推進委員
八代地区



植村推進委員
国府地区



安岡推進委員
日高地区

日高東地区(日高・国府八代の三地区)を農業委員二名、推進委員三名が担当しています。水田面積は約五百八十三畝で、国府平野や主要幹線道路沿いで主に稲作栽培がされています。集落営農や大規模農家による積極的な耕作が行われる中、有効利用されている農地は集落の入り口付近までで、集落より奥(山沿)や、谷間などは荒廃がひどく、原野化するなど、作物栽培が困難な状況にあります。遊休農地面積は水田面積の約二・三%(十三・二畝)に及んでいます。農地の減少のみならず景観・環境面や耕作農地にも悪影響を与えない状況です。これ以上、遊休農地の拡大を防止し、次世代に受け継げるようしたいものです。一方、儲かる農業を目指して規模拡大し、機械化により労働生産性は上がるものの、広域的農地を効率よく管理できなくなり、土地生産性の低下が見られます。その差を埋めるためさらに面積を増やし、

生産性の低下が見られます。その差を埋めるためさらに面積を増やし、



遊休農地の状況

ますます管理不足による水田の潜在能力の低下を招く悪循環が各地で散見されています。今後は、現状維持を最低条件とし、集落農地は集落で守る、守ろうという認識や意識改革が必要だと思います。集落営農が可能な地区は別として、小規模の個人農家も地域農業へ役立っていると思います。新規就農、担い手育成及び集落営農など早急にできない中、少しでも前に向かうことが大切です。地域事情を良く知る多くの個人農家の中には、支援制度の利用を望むもの、その方法を知らない方が多いと思います。数人又はグループなど仲間作りが必要と考えます。農地を守るのに規模が大きい、小さいは関係なく、みんな守らなくてはならないと思います。これ以上、遊休農地を増加させないことが、先人や次世代に対し、今ある土台に立つ私たちに課せられている責務ではないだろうかと考えます。

(推進委員 安岡 平夫)



上坂農業委員
国府・八代地区



宮岡農業委員
日高地区

昔から農家や地域で大切に守られてきた多くの伝統農産物や特産農産物等を皆さんに知ってもらい地域農業の振興に役立ててもらうため、平成28年度にマップを作成しました。(No.36農委だより)特集で農産物等を紹介していきたいと思ひます。今回は「イチゴ」と「コウノトリ育むお米」です。

美味しい豊岡の「イチゴ」

豊岡市八社宮 西沢和代さん

豊岡の「イチゴ」は、昭和三十年代から「幸玉・ダナー」の品種で露地栽培からはじまり、四十年代にはトンネル栽培からビニールハウスに、品種も宝交早生が一世風靡となり、植物成長ホルモンの使用することにより、年内出荷ができるようになりました。

五十年代には「麗紅・女峰」とよのか」という休眠が短い、連続出蓄性の品種が出現し、収穫期も十一月下旬から五月下旬へと拡大して、六十年代には「とよのか」主流の美味しいイチゴ栽培が定着しました。

現在では、大粒で酸味が少なく甘い食感の柔らかさが特徴の「章姫」、果皮は薄い橙赤色で比較的可たたく、果肉は白色、甘味、酸味のバランスがよく、上品な香りが楽しめる「かおり野」、果皮は鮮赤色果実は大きく甘味と酸味とのバランスがよくコクがある「紅ほっぺ」の三品種が栽培されています。



夫婦仲良くイチゴ栽培

十一月上旬より収穫が始まりますが、いつ、美味しいのかって？それは年末から二月



きれいな空の下でイチゴ栽培

下旬にかけてで、寒くてなかなか着色が進まず、その間に味がのってくるのです。

収穫の期間、十一月上旬から五月下旬までは栄養成長と生殖成長が同時に進むため、味がころころ変わっていきます。

一期(イチゴ)一会、「この前頂いたイチゴが美味しかったから」といつても同じ味に出会うことはありません。

収穫をしながら三月には育苗ハウスで親株定植、収穫後、六月には土壌の太陽熱消毒、施肥などの土作り、九月には苗の定植、十月ビニールハウスの張替え、開花の頃はミツバチを放飼し、そして十二月からの収穫が始まります。

マイナス四度を下回ると凍害が発生するため、厳寒期にはストローを使用し、常に温度を気にしながらの栽培管理が一年を通して続きます。

今シーズンは冬の天候がよくて育ちがよく、甘さは抜群とのこと。毎朝、甘い香りが漂うハウス内でイチゴの様子を見ながら、誰もが美味しいといつて食べていただけ、つややかで新鮮な豊岡の特選品「イチゴ」の出荷に向けての作業をされていました。

(農業委員 水嶋義彦)

安全・安心で環境に優しい「コウノトリ育むお米」

J A たじまコウノトリ育むお米生産部会

コウノトリ育むお米は、①コウノトリ育む農法の要件を遵守して栽培していること②J A たじまコウノトリ育むお米生産部会員が登録された圃場で栽培していること③コウノトリ育むお米栽培を遵守して栽培していること、が必要要件であり、J A たじまのブランド産品です。

平成三十年豊岡市での栽培面積は、約三百七十九畝(内無農薬栽培は約百二十二畝)で二百三十七人が取り組んでいます。

この米の特徴は、化学合成された肥料は一切使用せず、有機肥料を使用し、化学合成された農薬は、七十五%以上慣行より少なく使用するか、全く使用しないかどちらかを選択しており、安全・安心であることです。更に冬みず田んぼ、早期湛水、深水管理、中干延期など、田んぼの湛水期間を長くし、水生生物や昆虫など、より多くの生きものを育み、環境に優しくコウノトリ野生復帰にも大きく貢献していることです。しかし、環境を大切にするため、やや収量が少なく、水管理や無農薬栽培における雑草対策に多くの労力が必要等、経済的なデメリットも

あります。

そのため、一般米に比べ安全・安心で環境にやさしいことが理解され、高価格で販売されています。地元但馬をはじめ、関西、関東、沖縄等で販売されており、スーパーでの販売や消費者との交流等を通じて販売促進に努めています。

また豊岡市では、安全・安心でおいしいことから学校給食にも使われています。最近では海外への販売にも力を入れており、米だけでなくその取り組みにも関心が高まっています。さらに日本酒や焼酎等、高付加価値商品の販売にも取り組んでいます。(農業委員・J A たじまコウノトリ育むお米生産部会長 大原博幸)



子ども達による生き物調査



消費者との稲刈り交流会



スーパーでの販売促進

天候に負けない強い農業を目指して!

豊岡市福田 小川 恭弘さん(29歳)



ミニトマト ちゅう果

小川さんは高校卒業後、一度大阪でスポーツ関連の活動を始めて、外から見ることで、改めて出石・但馬の魅力を感じ、興味と共感を持たれたそうです。

豊岡農業スクールに入校し、作物を作る楽しさとやりがいを感じ「土からしっかり作る」ことを

念頭に、年間計画をたて、土壌分析、肥料設計を基に微生物資材を積極的に活用し、生育環境を整えるとともに育生中も作物の声を聴くように心掛け、今作物が何を求めているかを知るようにしているとのこと。

自信を持って育てた野菜を「美味しい」と言ってもらえることが嬉しいし、原動力になると言っておられました。

平成28年秋に認定新規就農者となり、出石町日野辺でハウス4棟と露地栽培を併用して春から夏にかけてトマト、キュウリ、トウモロコシ、レタス等を、秋から冬にかけてはホウレンソウ、キャベツ、白菜を中心に多角経営をされています。又、イタリアン系のトレビスやピーズなども手掛け、京阪神をはじめ東京の百貨店、スーパーやレストランに出荷を行っているそうです。もちろん但馬の各店舗や市場等にも出荷をされています。

これからもJA青年部や機械共同利用部会など但馬で活躍している同世代の仲間と共に、天候などに負けない強い農業を目指したいと意気込んでおられます。



キャベツの出荷

このような若い世代の農業者が増え、地域の農業が発展することを期待しています。

(農業委員 井谷 勝彦)



家族と一緒に農作業

環境にやさしい農作物 (赤花そば等)の栽培

但東町中山 岡本 知賢さん(35歳)

岡本さんは、長年大阪に暮らしていましたが、都会の生活を一変したく、6年弱オーストラリアに移住され、日本に帰国後も、都会よりも田舎暮らしの方が自身の性格に合っていると思い、あてもなく新しい住居を探していたところ、豊岡市で地域おこし協力隊の話があり、移住を決められました。



地域おこし協力隊の活動では、レストラン『赤花そばの郷』にて、500年以上この地域で守り継がれている希少な在来種『赤花そば』の栽培、生産、販売をしておられます。



そばの花

レストラン『赤花そばの郷』では、つなぎ無しの十割のおそばを打ち立てで提供しており、お店のHP管理、宣伝活動、オンラインショップの管理等も担当されています。

また、そば以外にも、コウノトリ育む農法による無農薬タイプのお米も作っておられます。

人生初めての農業のため、農家の常識も何も知らない一からの事ばかりで大変ですが、それが返って新鮮で毎日楽しく過ごしているとのこと。

今後も、お店を更に沢山の方々へ広めていき知ってもらうために、宣伝活動などを行っていきたい。お店が繁盛することによって、その周りに人が集まりはじめ、地域おこしになると考えていると話されていました。

本当に美味しい十割のおそばです。そば湯も他ではなかなか味わえない一品となっておりますので、是非一度足を運んでいただければと思います。

(農業委員 永井 辰正)



赤花そばの郷

農地の賃借料情報

平成30年1月から12月までに締結(公告)された賃貸借(借賃が有料のもの)における賃借料水準(10aあたり)は、以下のとおりです。

この金額はあくまで参考事例として表示していますので、これを目安に圃場条件等各種条件を考慮し、賃貸借当事者間で決めてください。

平成31年2月25日 豊岡市農業委員会

■田(水稻)

締結(公告)された地域名	平均額(円/年)	最高額(円/年)	最低額(円/年)	抽出筆数 (借賃が有料のもの)	使用貸借筆数 (借賃が無料のもの)
豊岡地域(旧豊岡市)	9,100	10,000	6,000	53	36
城崎地域(旧城崎町)	—	—	—	—	4
竹野地域(旧竹野町)	6,000	7,100	2,500	18	56
日高地域(旧日高町)	7,100	10,000	3,000	81	45
出石地域(旧出石町)	6,200	10,000	2,000	105	35
但東地域(旧但東町)	8,000	10,000	5,000	6	30
(参考)豊岡市全域平均	7,100			263	206

【この表の見方】

- 抽出筆数は、賃貸借が設定されたもののうち、借賃が有料のもの筆数です。標準的な賃借料を算出するため、全賃借料の平均値±(平均値×70%)を超えるものを除いています。
- 借賃を現物で定めている場合は、60kg当たり14,200円で換算しています。
- 平均額は、算出結果を四捨五入し、100円単位としています。
- 参考のために使用貸借(借賃が無料のもの)の筆数もお知らせします。
- 畑については事例が少ないため算出していません。
- この水準は、あくまでも情報提供ですので、土地の広さ、形状、水利等の条件に応じて、貸し手と借り手の双方で十分協議してお定めください。

平成30年度 遊休農地パトロール結果

【12月末現在】

(単位：㎡)

	29年度 遊休農地	増 加	減 少	30年度 遊休農地
豊 岡	62,083	76	3,323	58,836
城 崎	43,476	462	3,210	40,728
竹 野	189,316	0	1,688	187,628
日 高	177,537	80,224	1,999	255,762
出 石	173,180	2,020	6,775	168,425
但 東	115,056	9,002	4,067	119,991
合 計	760,648	91,784	21,062	831,370

※「増加」は不耕作地や1年以上管理されていない農地で、「減少」は耕作再開や自己保全などで解消したものと非農地判断を実施したもの。(非農地判断した農地は減少面積の内5,755㎡)

昨年度から、遊休農地の増加に減少が追い付かない状況が続いています。

農業委員会では、農地の利用調整の他に、遊休農地の発生を未然に防止する活動にも力を入れています。耕作できなくなった農地があれば、お早めに地元の農業委員・農地利用最適化推進委員にご相談ください。

視察研修レポート

島根県松江市農業委員会

平成三十年年度 豊岡市農業委員会の行政視察は、平成三十年十一月十五～十六日に実施し、農業委員、推進委員合わせて二十八名、事務局二名、計三十名が参加しました。

初日、十五日は島根県松江市農業委員会を訪ねました。松江市は島根県の県庁所在地で、豊岡市に比べ人口は多いのですが、農業の規模はあまり変わりません。

主な農産物は米ですが、島根県最大の消費地を抱え野菜や花卉の生産も多く、地産・地消も盛んです。

農業委員会は、農業委員十九名、推進委員四十五名の計六十四名体制でした。

活動の特徴は、農地利用最適化に向けた地区別会議への取り組みです。市内十六地区に別れ、それぞれの地区の農業や農地の実態に合わせた活動を推進するため、地区内農業関係者から課題や提案を集約し、地図に落とし、地区の活動方針を作成します。これを全参加者で共有するとともに、進行管理していることで

構成員は市、県、JA関係者、集落代表者、土地改良区、認定農業者等で、会議は農業委員が進行しています。地域の提案や意見の収集、会議を進行するのは大変のようですが、地域との一体感を醸成するのには有効かと思われました。

農地有効活用シンポジウム

十六日は兵庫県篠山市に戻り、「ひょうごの農地有効活用シンポジウム」に参加しました。食料・農業・農村の動向と農地の有効活用について、近畿農政局神山修局長の基調講演の後、四人から事例発表がありました。基調講演では、食料・農業・農村をめぐる情勢、それを踏まえた基本計画や農業の担い手の状況、農地中間管理機構等について示唆に富んだ話でした。事例発表では、人・農地プランを活用した農地の有効利用、基盤整備事業と集落営農の法人化に

よる農地集積の促進、地域農地管理事業を契機としたふるさとの農地保全の他、加古川市農業委員会から、「農地を守り隊」の活動を通じて遊休農地の解消などに取り組んでいることが報告されました。

二日、豊岡市から松江市、篠山市への移動は強行軍でしたが、農業委員と推進委員の連携も図れ、意義のある研修になったと考えています。



国が支える。安心が大きくなる

担い手積立年金

農業者年金に加入しませんか

農業者年金の特徴・メリット

- 農業者の方なら広く加入できる
- 少子高齢化時代に強い積立方式（確定拠出型）の年金
- 保険料の額は自由（月額2万～6万7千円）に決められる
- 終身年金で80歳までの保証付き
- 保険料の全額社会保険料控除など税制面の優遇措置
- 認定農業者など意欲ある担い手には保険料の国庫補助あり

For Earth, For Life
Kubota

東海近畿クボタは
農業に一番近い存在として、
日本農業の未来を
切り開きます！

株式会社 東海近畿クボタ

本社：兵庫県尼崎市浜1丁目1番1号
TEL:06-6491-6633

クボタの挑戦 × 技術の結晶



これからもお客様とともに一歩先へ

但馬地区

- 和田山営業所 電話(079)672-3471
- 八鹿営業所 電話(079)662-2487
- 出石営業所 電話(0796)52-3036
- 日高営業所 電話(0796)42-2628
- 豊岡営業所 電話(0796)22-5141
- 浜坂営業所 電話(0796)82-1809
- 香住営業所 電話(0796)36-2554



地産地消・食農教育「ダイコン収穫祭！」

…前号の続き

12月10日。園児たちが待ちに待った「収穫祭&大根クッキング」の日です。果たして大きくなるかと心配していた大根も大きく立派に育ちました。

くじら組(5歳児)、いるか組(4歳児)は、マスク、三角巾、エプロンをつけて調理室へ。岩本推進委員は「大根は寒くなればなるほど甘くておいしくなる」こと、「食事の時みんなで『いただきます』と手を合わせるの、お肉や魚、野菜の命をいただくことに感謝をするため」と大切なお話をしていただきました。

さあ！いよいよクッキング開始！

今回のメニューは「大根めし」「大根ぎょうざ」そして「だいこんのミネストローネ風スープ」。子どもたちは3つの班に分かれて順番に包丁で野菜切りに挑戦。「家でもお手伝いしてる」と手慣れた様子で刻む子もいれば、おっかなびっくり包丁を握る子も。

餃子の皮はスライスした大根です。具には、大根の葉と葉っぱを刻んだものや梅干し(これも子ども達が夏に作ったもの)などたくさん入れました。



いただきます(園児1人前)

丸いカブや赤い大根など、ダイコンの仲間がたくさんあるという話の後、大根、ニンジン、リンゴの名前を当てる「目隠し味比べクイズ」にも挑戦しました。やがていい匂いにつられて、別室の年少組の子どもたちも様子を見にやってきました。

テーブルと椅子が用意され、「一緒に食べよう」と農業委員たちを誘ってくれます。「おいしいね」と、中には4回もおかわりを求める子も。同じ大根がいろいろな味で楽しめることもあって、大根が苦手だった子もしっかり食べることができました。

自分たちでタネをまき、水をやり、3か月間大切に育てた大きな大根を収穫し、調理し、みんなでおいしくいただくことの楽しさも学んでくれたと思います。「次はどんな野菜を作りましょう？」と園の先生方と次の計画について相談していきたいと思っています。



おいしい大根スープができますように

(農業委員 高尾 利美)

農地の売買、転用には許可が必要です

1 農地の売買等(農地法第3条)

- ①農地の売買・賃貸借等による権利移動には、農地法第3条の規定による農業委員会の許可が必要です。
- ②買い手、借り手について、農地を効率的に利用するかを審査するため、要件があります。(全部効率利用、農作業常時従事、下限面積40アール等)

参考

農地を貸し借りする場合は、農業経営基盤強化促進法による利用権等設定促進事業を利用する方法もあります。

2 農地転用(農地法第4条・第5条)

- ①農地に住宅や倉庫を建てるなど農地以外に転用する場合(農地法第4条)、農地を買ったり、借りたりして転用する場合(農地法第5条)には、農業委員会を経由して兵庫県知事の許可が必要です。
- ②場所によっては、転用できない場合があります。
- ③違反転用には罰則があります。

3 農地改良届

田を嵩上げて畑にするなど、農地の形状変更を伴う農地改良を行う場合は、農地改良届出書を提出する必要があります。

4 手続き

- ①申請受付は、毎月1日から5日です。(最終日の5日が休業日の場合は翌営業日) 今年の5月の申請受付日は、5月7日(火)のみとなるため、4月26日(金)を受付日として追加します。
- ②許可通知は、農地法第3条は申請後約1か月後、第4条・第5条は申請後約2か月後となります。(農地改良届の受理通知は提出後約1か月後)
- ③各申請、届出は事前に農業委員会事務局にご相談されることをお勧めします。
- ④これらの申請、相談は行政書士に依頼することもできます。

5 新制度のご紹介

- ①底面の全部がコンクリート等で覆われた農業用施設の取扱い
農作物の栽培のため、農業用ハウス等を農地に設置するに当たって、農業委員会に届け出た場合には、内部を全面コンクリート張りとした場合であっても、農地転用に該当しないことになりました。要件がありますので、設置前にご相談ください。

②相続未登記農地等の利用の促進

所有者不明農地について、農業委員会の検索・公示手続きを経て、不明な所有者の同意を得たとみなし、相続人の一人が農地中間管理機構に貸付できるようになりました。耕作希望があるのに、所有者が不明で困っている農地がありましたらご相談ください。



床親そば

〒669-6344 兵庫県豊岡市竹野町椒641-1
TEL 0796-48-0406 FAX 0796-48-0444
営業時間 10:30~ 定休日 正月三日

表紙について 但東の山うど

但東の山うどは約40年前から栽培していて、現在は有あしたを含め7人が約2.6ヘクタールを栽培し、年間約6トンを生産しています。3月から4月にかけて主に京阪神市場に出荷しており、地元ではファーマーズマーケット たじまんなどで提供しています。

とっても美味しい「うど」のおすすめレシピ

うどは、三杯酢、酢味噌、ごま酢などお酢を使った料理がスタンダードですが、いろんな料理でおいしく食べられる山菜です。天ぷら、きんぴらも手軽にでき、独自のシャキッとした歯ごたえとほろ苦感が、お料理のアクセントに。普段のご家庭レシピにちょこっと「春の香り」をプラスしてみましょう。

野趣あふれる香りの山うど。しっかりと歯ごたえ、ほろ苦味。但馬・但東町から春の香りを届けます。



うど(独活)は、日本原産で茎や葉を食用にする春の山菜です。日当たりのよい傾斜地や、雑木林、林道の脇などに自生するウコギ科タラノキ属の多年草。太い茎が伸びて、葉が少し開き始めた若芽の頃が食べ頃です。食物繊維が豊富で、ビタミンC、カリウムなどを含み、強い抗酸化性で体を守ると言われるヘルシーな食材です。シャキッとした歯ごたえと、ほんのり苦い味わいが、春の訪れを感じさせてくれます。



酢のもの

うどと三杯酢を和えるだけ!簡単でおいしい酢のものの完成です。お好みでわかめ、甘エビなどを添え、木の芽など青菜をのせると彩りもきれいで立派な一品の出来上がり。



うどの酢味噌和え

うどを厚めに皮をむき、お好みの厚さ、幅に切りそろえます。白さと味わいを活かすには、切ってすぐ酢水にさらします。三杯酢などを作り、盛り合わせ、酢味噌を上からかけていただきます。



うどのてんぷら

天ぷらなら皮ごと、葉先もぜんぶ食べられます。お好みに切り、衣をつけて、カラッと揚げてください。天つゆでいただくのもいいですが、ぜひお塩を少し振りかけてうどの豊かな風味をお楽しみください。



うどのきんぴら

うどは皮までおいしく食べられます。酢のものなどでむいた皮を使ってピリ辛きんぴらが超オススメ!お肉と炒めてもグー。炊きたてのご飯にかけて食べたらそれはもう最高です!



- ・お吸い物…細切りや松葉切りにして浮かべて。
- ・サラダ…中華風、胡麻ドレッシングでもおいしい。
- ・ちらし寿司…お刺身に薄切りにして乗せてちょっと贅沢に。
- ・ポトフ…大胆に切って煮込み料理もおすすめ。



出典：「但東山うど部会」パンフレットより

(農業委員 永井 辰正)

全国農業新聞

全国農業新聞を購読してみませんか!

農業の最新情報を提供

週刊(毎週金曜日発行) 月 700円 (送料、消費税込)

*お申し込みは
農業委員会
事務局へ



農業委員会だより第42号は私たちが担当しました。
後列左から 井谷勝彦、尾口正信、北垣裕次、水嶋義彦
前列左から 大原博幸、永井辰正、高尾利美

私は農家に生まれ小さい頃から農業の手伝いをしていました。機械もなく全て手作業で辛い思いをしたことも今では懐かしい思い出となっています。行政経験四十年でほとんど農政を担当していました。農業も今日では高齢化と若者の農業離れによって放棄田が年々増加しており、大変深刻な状況にあります。早急な対策が不可欠な状況になっています。農業生産法人等、組織営農にも効果的な支援①獣害対策②農地の整備③機械の購入助成等課題が山積しています。農業委員として、地域農業の振興を農家の皆さんと一緒に取り組んでいきたいと思っております。ご支援ご協力を心よりお願いいたします。

(編集委員長 永井辰正)

編集後記