

豊かな老後に備えて

農業者年金

に加入しましょう!

1 政策支援を受けるとこんなにお得!

20歳から40年間単純に積み立てた場合

2万円×12ヶ月×40年間=960万円

20歳

60歳



以下の要件を満たせば、毎月の積立2万円が1万円の自己負担で済みます!

216万円も
お得!

国庫補助があるため960万円の積立が **744万円** の自己負担で実現

国庫補助 (1万円)	国庫補助 (6千円)	保険料 (自己負担) 2万円	+ 運用益 (保険料と国庫補助分を基金が運用) 直近10年間の運用利回りの平均は 3.47% (令和2年6月末現在)
保険料 (自己負担) 1万円	保険料 (自己負担) 1万4千円		
20歳	35歳	40歳	60歳

運用期間: 20歳~65歳

支援要件と月額保険料 ※支援期間は通算で最長20年間 (うち35歳以上の期間は最長10年間)

39歳までに加入し、農業所得が900万円以下で、以下のいずれかに該当する方は、通常2万円の保険料のところ、実際支払う保険料は、それぞれ以下のとおりとなります。

- (1) 認定農業者で青色申告している者
 - (2) 認定就農者で青色申告している者
 - (3) (1)又は(2)の者と家族経営協定を結んで経営参画している配偶者・後継者
 - (4) 認定農業者又は青色申告者で3年以内に(1)になることを約束した者
 - (5) 35歳まで(25歳未満は10年以内)に(1)になることを約束した後継者
- 1万円(35歳未満)、1万4千円(35歳以上)
1万4千円(35歳未満)、1万6千円(35歳以上)
1万4千円(35歳未満)

2 政策支援を受けない場合でも、納付された保険料は、農業者年金基金が安全性と一定の利回りの確保を目指して運用します。

※直近10年間の運用利回りの平均は3.47%です。ただし、これは過去のものであり、将来の運用成果を保証するものではありません。運用結果により、年金原資が保険料納付総額(元本)を下回る可能性もあります。

3 年間60日以上農業に従事し、60歳未満の国民年金第1号被保険者(国民年金の保険料納付免除者は除く)であれば、誰でも加入できます。

4 保険料は月額2万円~6万7千円の間で自由に決めることができます。

5 税制面で大きな優遇措置があります。 ※世帯員全員の保険料が社会保険料控除の対象となります。

農業者年金のご相談については、お近くの農業委員会かJAまたは農業者年金基金にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】独立行政法人農業者年金基金 専門相談員 (TEL:03-3502-3199)

詳しくは…

農業者年金基金

検索

<https://www.nounen.go.jp>



きばっとんなる人らあ④④

このコーナーでは、地域で頑張るみなさんを紹介しています。

伝統野菜を守り続ける

吉谷 俊郎さん (日高町赤崎)

地域に伝わる優れた伝統的な食文化の保護・継承に危機感を持った「吉谷農園」の吉谷さんは、長年受け継がれてきた、その地域に土着していた生物種(在来種)の野菜を守り続けています。

現在は、進美ナス(白なす)を始め、八代オクラ・赤崎芋(サトイモ)・大根・赤崎ネギ(白ネギ)・キャベツ・マクワウリ・九条ネギなどバリエーション豊かに種取りをされています。

これら在来種をはじめ、ほとんどの野菜に付加価値をつけるため、栽培期間中は農薬や化学肥料を一切使用しない徹底した有機栽培を追求し、15年ほどになります。平成20年頃には、「ひょうご在来種保存会」の会長はじめ、但馬の世話人さんが料理人などと共に農園に来園。こだわり農家としての存在が広まり、様々な料理人・仲卸人が毎年のように各地から、遠くは関東からも訪れています。

来園者の中でも大変驚きだったのは、東京から栄養学のカリスマ的存在の料理研究家が来られ、吉谷さんが目指す農業の理念に大変ほれ込み、以来5年半経った現在も使っているところなんです。

近年は健康志向を考える人たちが増加しており、農薬、化学肥料は使用しない、超安全で且つ美味しい野菜を提供し続けるのが自分の使命であると話されていました。

(農業委員 大坪 豊)



出荷された農家棚の野菜の前で

ヒョウタン飾り作り (遊休農地有効利用)

水嶋 明彦さん (日高町広井)



水嶋さん

水嶋さんは、水稻栽培のほか自宅近くのビニールハウスで多くの野菜を栽培されている専業農家です。近隣の栗山区にある遊休農地を利用して、ヒョウタンを栽培されています。遊休農地の解消のみならず、特産品を模索するきっかけとなればと、2年前から始められました。ヒョウタンには品種が5、6種類あり、大きさに応じて様々な飾りものを製作されています。

J A たじまと「ヒョウタン飾り作り教室」を企画され、講師として活動されています。今年新型コロナウイルス感染防止のため、教室の開催が延期となりましたが、珍しい飾りの製作教室の再開を期待されています。

秋に収穫されたヒョウタンの飾り作りは、

- ① 1か月から3か月の間、水の中に浸漬する。
- ② 中肉が腐敗したら、水を吹き込んで中身を完全に出す。
- ③ 十分乾燥させて、絵や装飾を施す。
- ④ クリアースプレー(ニス)を吹き付け、さらに乾燥させる。
- ⑤ 文字を書く場合は、鉛筆で下書きしハンダゴテで焼き付ける。
- ⑥ ひもで装飾して完成です。

ヒョウタンの植付けから飾りの製作まで、忙しい農作業の合間を縫って、地域の活性化に繋がればと熱心に取り組み、がんばっておられます。



ヒョウタン飾り

(農業委員 和田 敏明)