

ゆめみのり

南島原市農業委員会だより 令和4年9月発行

～小さき花

秘する万粒の実～

防風林を適切に管理しましょう！！

適性に管理されていない防風林は幹や枝が伸びすぎて、日照不足などにより作物の収量に影響を及ぼすため、隣接する農地の耕作者はたいへん困っております。

このままでは、せっかくの優良農地が使えなくなり、耕作をやめてしまえば遊休農地化し、やがては荒廃農地となってしまう、地域に深刻な影響がでてきます。

防風林として今後も利用する場合は、不要部分を伐採、もう利用していない場合は、これ以上伸びないように全部伐採など適正な管理をお願いします。



【浅田 修弘 推進委員】

①有家町 下中山第1
②ブロッコリー
③人材育成事業など、自分も利用してすごく助かったので他の人に勧めるなど、いづらか恩返しができればと思った

ため。有家地区だけじゃなく、北有馬地区に少し縁があったので、市全体として考えられると思った。

④農業者が農業をしやすい環境に整えていく。農業者が利用しやすい補助事業制度など、市と意見交換しながら取り組んでみたい。



【本田 勝彦 推進委員】

①北有馬町 八石
②びわ マメ
③先輩であった委員さんから、最適化推進委員の再応募があるのでどうかと誘われ、他にいないならいいですよと引き受けた。

④地区は高齢化が進み、後継者も少ない。また、中山間地域で大きい圃場もなく遊休農地が進んでいる。これ以上極力増やさないため、イノシシ等の被害で不耕作にならないよう、ワイヤーメッシュなど既存補助利用をもっと利用しやすいようにできればと思っている。

こんにちは！ 農地利用最適化 推進委員です。

農地利用最適化推進委員のうち、はじめて委員になられた方を順番に紹介しています。

- ①町名及び自治会
- ②主な栽培作物
- ③委員になるきっかけ
- ④今後委員として取り組んでいきたいことなど



【飛永 敏博 推進委員】

①北有馬町 田中
②畜産（繁殖牛）
③委員さんから勧めがあり、最適化推進委員の業務内容はよくわからなかったが実家も農家であり、長年農業関係の仕事

をしてきたので、自分でもできることがあればと思い引き受けた。

④自分の住んでいる地区は、中山間・山間地域で基盤整備が難しい。その地区の風土や自然に沿った、たとえば遊休農地解消に「放牧」とか持続可能な農業ができないか勉強していきたい。

農家相談所を
開設しています

★令和4年10月6日(木)・11月10日(木)・12月1日(木)★

(場所：南島原市役所 加津佐支所 時間：午前9時～正午)



農業者年金が さらに便利になります！

～より加入しやすく・生活設計に応じた年金受給～

ポイント

1

令和4年1月から

若い農業者が加入しやすいよう 保険料が引き下げられます

(35歳未満で要件を満たす方は、月額1万円から加入できます)

ポイント

2

令和4年4月から

農業者年金の受給開始時期の 選択肢が広がります

(年金の受給開始時期を、ご自身で選択できます)

農業者老齢年金：65歳以上75歳未満

特例付加年金：65歳以上(年齢上限なし)

(昭和32年4月2日以降に生まれた方が対象)

ポイント

3

令和4年5月から

農業者年金の加入可能年齢が 引き上げられます

(60歳以上65歳未満で国民年金の任意加入の方も加入できます)

ぷらすあるふぁ

- 保険料は、全額が社会保険料控除の対象となり、経営者が生計を一つにする配偶者やその他の親族の保険料を納付した場合も対象となります。
- 保険料は、毎月納付と前納納付があります。前納納付は、翌年1年分をあらかじめ一括して納付するため、割引(各月の保険料額を年0.1%の複利現価法による割引)があります。また、前納分は、納付した年の社会保険料として申告するか、前納した年の翌年の社会保険料として申告するか選ぶことができます。

※但し前納納付への変更手続きは、前年の11月15日までです。

南島原市農業者年金女性の会学習会



7月28日、有家保健センター調理室において、くちのつ菴珈琲焙煎所の寺門夏樹さんを講師にお招きし、コーヒーについて学習しました。

コーヒー豆は、南国特産の農作物で、赤道付近のコーヒーベルト（アフリカや中東、アジア、中南米など）の涼しい高地で栽培されており、寺門さんは、様々な国のコーヒー豆を準備してくださいました。

美味しいコーヒーとは、「良い生豆」を選び、「適正に焙煎」し、「挽きたて」の豆を「新鮮なうちに正しく抽出」したもので、抽出時には、コーヒー豆の粉の粒の均一さや計算した粉の分量・お湯の温度・抽出時間・抽出量が大切であることや、コーヒーの旨味成分を抽出するための大事な技術である「蒸らし」を学びました。

会員の皆さん、それぞれに個性的なコーヒーが出来上がり、飲み比べをして楽しみました。

コーヒー豆は、くちのつ菴珈琲焙煎所さんと今回サポートして下さった金子焙煎所さん（島原市）で手に入りますので、みなさんも足を運ばれて、自分がいちばん美味しいと思うコーヒーを見つけてみては、いかがでしょうか？



かよママの
押し

夏の疲れを取る、夏野菜と鶏肉のシナモン風味スープ

体の熱をとり、体内の水分調整をしてくれる夏野菜をたっぷり使用したレシピ。疲労回復作用のある鶏肉、毛細血管を強くするシナモン、巡りを良くする生姜が入った、夏の体に嬉しいスープです。

【材料】2人分（1人分91kcal／塩分0.6g）

鶏むね肉（皮なし）……………80g
酒……………大さじ2
玉ねぎ……………小1/2個
冬瓜……………150g
なす……………1/2個
パプリカ（赤）……………1/2個
オクラ……………2～3本（10g）
生姜（皮つき）……………1片
水……………500ml
シナモンスティック……………1本
鶏ガラスープの素……………小さじ1/2
塩……………小さじ1/5
こしょう……………少々



【作り方】

- 1 鶏肉は表面を流水で洗って水気を拭き、一口大のそぎ切りにして、酒大さじ1をまぶす。
- 2 玉ねぎは千切りに、冬瓜は皮をむいて食べやすい大きさに切る。なすとパプリカは一口大の乱切りに、オクラと生姜は薄切りにする。
- 3 鍋に水とシナモン、生姜、玉ねぎを入れて火にかける。沸騰したら冬瓜、残りの酒、鶏ガラスープの素を加えて3分ほど煮てからなすとパプリカを加える。
- 4 3.の野菜が煮えたら1.を加えて火が通るまで煮る。塩、こしょうで味を整え、オクラを加えてひと混ぜしたら火を止める。

★アドバイス

・シナモンには体を温める作用がありますが、熱がこもるため、夏はとりすぎに注意しましょう。のぼせやすい人や汗をかきにくい人、アレルギー体質の人は風味付け程度にすると良いでしょう。

出典： 養命酒製造株式会社 ホームページ「楽しむ・学ぶ」

URL… <https://www.youmeishu.co.jp/health/3972/>

発行

南島原市農業委員会

南島原市農業委員会



南島原市有家町山川58番地1 TEL 0957-73-6612