

ゆめみのり

南島原市農業委員会だより



令和元年9月発行



残暑お見舞い申し上げます



まだまだ暑い日が続きます。
農作業される場合は、水分補給など行い
体調管理に気をつけましょう。

※写真は、西有家町「なばやま茶屋ひかり」のイチゴのかき氷。

農地の貸し借りは「農地中間管理事業」を活用しましょう！



出し手

貸出意向の表明

- 利用意向調査
- 出し手情報アンケート

受け手

公募への応募

- 借りたい農地の情報



- 農地の借り手が見つからない。
- 面積を減らして経営農地の一部を貸したいと考えている。
- 農業を引退したいので農地を誰かに預けたい。

- 経営農地の拡大を検討中の方！
- 分散した農地の集約化を検討中の方！
- 新規に農業を始めたい方！

地図情報整備・相談会（マッチング）実施

農地中間管理機構 （長崎県農業振興公社）

- 受け手が見込める農地を借り受け、受け手へ貸し付けます。
- 借受農地の中間管理（草刈、せん定など）を行います。

※対象は農業振興地域の区域内の農地です。
※市町等が機構の業務を受託して行いますので、まずはご相談下さい。

受け手は農業者であればどなたでも OK です

農地を国や県から取られたりすることはありません。
（お借りするだけです。）

A to A（自己所有地の貸付・借受）も OK です。

農地を貸す期間は要望があれば10年未満でも OK です。

賃料は地域の水準を基本とします。
平成29年から物納（米1俵など）も始めました。

～メリット～

- ◆ 農地の受け手が病気やケガなどで耕作できなくなった場合、機構が草刈や剪定など農地を荒らさない管理を、経費は機構持ちで最長3年間行います。
- ◆ 受け手側の都合で耕作できなくなった農地は、次の受け手を最長3年間探します。その間の地代も機構がお支払します。
- ◆ 賃料の納付先が機構にまとまるので振込手数料が節約できます。

お問い合わせは

農林課農業経営班

☎ 0957-73-6661

わがマチの農地利用最適化推進委員

一番の若手「地域の力に」先輩に学びつつ全力で活動
【南島原市農地利用最適化推進委員(有家町) 岡田 裕弥(29歳)】

岡田さん夫妻。愛犬のマロンとともに



南島原市農業委員会では、昨年8月に新体制に移行した。その中で20代の岡田農地利用最適化推進委員は一番の若手として委員活動に取り組んでいる。

岡田委員は、高校卒業後、いったん企業に就職し、3年後親元に戻り農業を始めた。現在、親子3世代で280aの葉タバコ栽培を中心に、裏作として、胡麻、メロンなどを栽培。認定農業者である父から技術指導を受けながら日々試行錯誤しながら頑張っている。

推進委員になったきっかけは、農業委員をしている伯父からの勧めもあり、また、周りに耕作放棄地が増えている状況を見て、自分も地域の力になれないかと決意。

いざ推進委員なってみると法律や制度など知らないことばかりで苦勞も多いが、先輩委員の方々から教えてもらいながら、毎月の総会、農地パトロール、年金加入推進などに全力で取り組んでいる。自分が地域や南島原市の将来の農業について何ができるか勉強中だ。

最近では、スナップエンドウの栽培を夫婦二人に任されることになり、妻の千華さんと2人で管理している。収入や支出など農業経営をリアルに感じることができ、その売り上げで北海道へ旅行し、リフレッシュもできて、とても楽しかったという。

「推進委員の仕事も農業経営もまだまだ勉強することばかり。まずはしっかりした農業の土台をつくり、家族を含め夫婦楽しく農業をやっていきたい」とそろって笑顔で話す。

(令和元年8月23日付け全国農業新聞記事転載)

「南島原市農業者年金加入推進大会」を開催しました

農業委員会では、島原雲仙農業協同組合の協賛を得て、毎年農業者年金加入推進大会を開催しています。今年は8月27日(火)に、農業委員会、農業者年金受給者協議会、農業者年金女性の会、農協各支店から約80人が参加しました。

この大会は農業者が安定してゆとりある老後生活を迎えるため、農業者年金制度の周知を図り、一人でも多くの農業者に加入していただくための推進活動です。研修では、農業者年金受給者協議会会長の横田 要さん(深江町)に「農業者年金の受給者になって」と題し、ご講演をいただきました。自由に使える年金があるからこそ、いろんなことに参加したり、好きなことができていると話され、豊かな老後生活について語っていただきました。



食育講座「親子でかんたんイタリアン」を開催しました

農業委員会女性部会では、地元のおいしい食材を使った親子料理教室を開催しています。今年、7月22日旧吉川小学校にて開催し、小学生の親子9組が参加しました。講師には元地域おこし協力隊の田中奈美氏を迎え、イタリアンを簡単にかつ楽しく調理することができました。また、南島原市でとれた食材を使うことで生産者を身近に感じ、たくさんの人と楽しく調理や食事をする事で「食」へ興味をもっていただけたと感じています。

《メニュー》

- トマトとかぼちゃのサラダ
- カラフルニョッキ
(じゃがいも・人参・ほうれん草)
- 鶏肉のトマト煮込み～猟師風～
- カステラ de ティラミス



※ニョッキのレシピはこちら・・・↓↓↓

かよこママのレシピ

～カラフルニョッキ(じゃがいも&人参&ほうれん草)～

《材料(4人分)》

★ニョッキ

- * じゃがいも 500g
- * 強力粉 150g～200g
(打ち粉に別で少量必要)
- * 塩 小さじ1
- * ほうれん草 30g
- * 人参 30g

★チーズソース

- * 牛乳 200cc～250cc
(お好みで)
- * とろけるチーズ 60g
- * コンソメ 1つ
- * 粉チーズ 20g
- * オリーブオイル 少々
- * こしょう 少々

《作り方》

- ① ほうれん草・人参を茹で、フードプロセッサーなどで潰す。(ペーストにしてもOK)
- ② よく洗ったじゃがいもを皮ごとゆでる。柔らかくなったら湯切をし、皮をむき、ボールに入れて熱いうちにマッシャーなどで潰す。
- ③ 潰したじゃがいもが少し冷めたら強力粉、塩を入れさっくり混ぜ合わせる。混ぜたら3等分して、①のペーストをそれぞれに合わせ混ぜる。(3色にする)
- ④ しっかりとまとまったら、打ち粉をした台に取り出し、直径1.5cmほどの棒状に伸ばし、包丁などでカット。カットしたら、くぼみを作るか、フォークの背を使って線をつける。出来上がったニョッキに軽く打ち粉をしておく。
- ⑤ 中火～弱火でフライパンを熱しオリーブオイル少々、牛乳、コンソメを入れる。溶けたら、とろけるチーズ、粉チーズを入れお好みで黒コショウを加え弱火で加熱。
- ⑥ 沸騰したお湯に塩を入れ、出来上がったニョッキを入れる。ニョッキが表面に浮いてきたらニョッキを取り出し、⑤のソースに入れて絡めたら出来上がり！

編集
後記

表紙写真のご協力いただいたのは「なばやま茶屋ひかり(土日限定・臨時休業有・10月上旬頃まで)」オーナーの楠田耕三農地利用最適化推進委員さんです。

ご自分が栽培されたイチゴのほか、南島原市農産品を使ったシロップがいろいろあります。甘くキンキンに冷えたかき氷をぜひご賞味ください。

発行

南島原市農業委員会

南島原市有家町山川58番地 TEL0957-73-6612

南島原市農業委員会

