



恵那市農業委員会だより

# ええのお



第14号

「新感覚からすみ」が

農業と食をつなげる

昔から桃の節句に食されてきた郷土菓子「からすみ」。米粉と砂糖の素朴な味わいで世代を問わず好まれてきたが、食生活の変化から若い世代からは積極的に選ばれなくなってきている。

そんな中、現代の若もの向けに開発された「新感覚からすみ ぶちえある」が話題となっている。従来のからすみと違い、一口サイズとなっており、味もチーズやカレー、イチゴやオレンジといった若者に好まれるものが揃っている。見た目も色とりどりでかわいい。ぶちえあるは、まちなか市や栗フェスなど市内で行われるイベントに合わせて販売されている。

11月17日に恵那文化センターで行われた『清流の国ぎふ』文化祭2024では、「新感覚からすみ ぶちえある作り」として料理教室が行われた。この教室では、手軽なレシピと様々なトッピングが用意され、自分だけのオリジナルからすみを作ることができる。ぶちえあるは、小さな子どもから従来のからすみを知る大人にまで好評だった。用意された主原料の米粉は恵那市産。ドライイチゴやコーンなどの具材もできる限り市内産を選び、からすみを通して市内で生産される農産物のピールに努めた。

からすみは恵那の豊かな自然から生まれた郷土食。大切な食文化を次世代につなぐとともに、ぶちえあるを通して恵那市産の食材の魅力に気づききっかけになってほしい。

ぎふ伊藤農園

伊藤好寛 [笠置町]

僕のご先祖様は笠置町で代々農業に務めてきました。僕はその18代目です。

いつか家業の農業を継ぎ、自分も農業をする事になると思っていた所に、新型コロナウイルスが全国を襲いました。

奇しくもその時、17代目の父が腰痛を発症、農業が困難になりました。幸い父は見事回復しましたが、これを機に、僕は就農準備を始めました。

この地区で農業を専業で行なっていくために調べていくと、夏秋トマトに出会いました。研修制度を通して、1年間上矢作町で修行した後、昨年より笠置町姫栗でトマトの栽培をスタートさせました。

農業をしていて思うのは、自分は色々な方に恵まれており、多くの方に助けて頂いていると言つ事です。家族、いつも応援してくれる地域の皆さん、師匠や他の生産者さん達、農協や普及課や農政課の皆さん、関連業者の皆さんに助けて頂き心から感謝しています。

まだまだ未熟で、思った成果に届いていませんが、規模拡大も見据えながら、地域の皆さんに恩返ししつつ、地域を盛り上げていける、そんな農業経営者になりたいと思います。



頑張る農業者

ええのお

## 女性ネットワーク会議

# フードドライブの拡がりとお米どころの想い

額額美由紀

空が高く感じる秋の晴れた日、岐阜市まで車を走らせ「ぎふ農業委員会女性ネットワーク総会・研修会」に参加しました。

現在（R6.10.21時点）、岐阜県の女性農業委員は101名。岐阜県農業委員に占める女性の割合は15.4%、恵那市では26.3%です。政府の目標は30%なので、未達成なのが現状です。

地域農業において性別や年齢に偏りがなく、また役職が固定されないことが今後の課題だと感じました。

その中で農業を始める女性が増えているのは確かです。自然が好き、食べ物の品質や安全性に興味がある、自分のペースで仕事ができる、会社勤めよりストレスが少ない等が就農の理由にあげられます。今後さらに恵那市農業委員として活躍する女性も増えて欲しいです。

研修会では、秋田県の女性農業委員が取り組んでいる「フードドライブ」について学びました。フードドライブとは、食料支援が必要な方へ支援をする活動です。また、家庭で使いきれない賞味期限内の食品を有効活用することで食品ロスを減らすこともできます。

秋田県のある市では、女性農業委員の発案で農業委員が新米の時期に各々10kgの玄米を持ち寄り、フードバンクへ寄贈しているとのことでした。秋田県と言えば米どころ、ただただ頭が下がる思いです。

女性しかねない母親の想いからでしょうか、秋田県では女性農業委員の率先した活動取組により温かい支援が広がっているようです。



## 農業委員会からのお知らせ

# 「習うより慣れよ」タブレット操作！

「習うより慣れよ」とよく言われますが、本当にその通りだと感じています。

農業委員会では今年度よりタブレットを使い、農地情報を確認しながら農地パトロールを行っています。

タブレットにはGPS機能が、調査する農地を正しく把握することができます。さらにその場でカメラ機能を使い、現状の写真撮影もできます。そのため、耕作中である、又はきれいに草刈りがしてある、長い期間手入れをされていない等、農地情報の記録もできるようになりました。



タブレットを配布された時は、どうなることかと思いましたが、何回かタブレット操作の研修を受けてきました。「習うより慣れよ」の心意気で老いも若きも皆で奮闘しております。

タブレットを配布された時は、どうなることかと思いましたが、何回かタブレット操作の研修を受けてきました。「習うより慣れよ」の心意気で老いも若きも皆で奮闘しております。

## 農業者年金推進部長からのお知らせ

### ご存じですか？ 農業者年金!!



#### 加入要件

- ① 20歳～60歳まで
  - ② 年間60日以上、農業に従事（農地の保有要件はありません）
  - ③ 国民年金第1号被保険者（保険料納付免除者は除く）
- ▲この3つの要件を満たしている方は加入の対象となります。

さらに、年間60日以上農業従事する60歳～65歳未満の国民年金の任意加入者も加入できます。

保険料の額は、2万円～6万7千円の間で、自由に決められます。

一定の要件を満たす35歳未満の方は1万円から選択できます。

しかも、支払った保険料は全額、社会保険料控除の対象になり、所得税、住民税の節税につながります。

将来受給する年金の原資として積み立てていく積立方式（確定拠出型）の終身年金です。

認定農業者等の農業の担い手には、国庫補助制度もあります。

是非、ご加入を検討してみてください。

私たち、  
農業者年金推進部長は、  
農業者年金を推進しています。  
気軽にお声かけください♪



土方明日香  
【東野在住】



瀬瀬美由紀  
【大井町在住】



曾我佳奈子  
【武並町在住】



梅本信枝  
【上矢作町在住】



仲田菜那  
【明智町在住】

**お問い合わせ先** 農業者年金推進部長、またはお住まいの地域の農業委員、恵那市農業委員会まで  
恵那市農業委員会／0573-26-6854

## 作ってみよう!



家庭にある食材で  
作ってみました

### なすとトマトの甘酢おろし

#### [作り方]

- ①米なす … 一口大の乱切りにし、5分ほど水にさらしてアクを抜いた後、キッチンペーパーで水気を拭き取る。  
トマト … 一口大の大きさに切る。  
大根 …… すりおろし、軽く水気を絞る。  
細ねぎ … 小口切りにする。
- ②フライパンに油を入れて熱し、なすを入れてしんなりするまで炒めた後、取り出して、キッチンペーパーで余分な油を吸い取る。
- ③ボウルに大根おろしと①を入れて混ぜ、トマト・ナス・細ねぎを入れて、全体をさっくりと混ぜ合わせる。

#### [材料] (4人分)

- |      |      |   |        |        |
|------|------|---|--------|--------|
| ・なす  | 2本   | ① | ・砂糖    | 大さじ2   |
| ・油   | 大さじ1 |   | ・塩     | 小さじ1/2 |
| ・トマト | 1個   |   | ・五倍酢現液 | 小さじ2   |
| ・大根  | 200g |   |        |        |
| ・細ねぎ | 1本   |   |        |        |

編集委員：梅本信枝・曾我佳奈子・瀬瀬美由紀・土方明日香・仲田菜那