

● 恵那市農業委員会だより ●



ええのお

第11号



「トマトの産中！」

恵那市の特産物のひとつに夏秋トマトがあります。五十年以上前に栽培が始まり、長い歴史があります。今年度の恵那市内のトマト生産者数は三十九件。栽培面積が約五haありますが、これはピーク時より減少しています。三十年ほど前から高齢化のため生産者は年々減少してきましたが、ここ十年程は微減から横ばいで推移しています。その理由は毎年若手の生産者が増えているためです。

新しい生産者を育成しているのが「研修農場」です。現在恵那市には上天作町に二カ所の研修農場があり、熱心な農場長の下で一〜二年みっちりトマト栽培を実習することが出来ます。これまでに多数の修了生が就農し、本格的にトマト経営に取り組んでいます。現在研修中の田中貢治さんは、来年度の就農に向け日々トマトの栽培管理に励み、技術と経営を学んでいます。

そう、正に「トマトに夢中！」。なお、来年度の研修生を募集中です。詳しくはJAひがしみの営農部へお問い合わせください。

令和三年夏頃

岐阜観光農園ぜんちゃんふぁーむ

吉村 悟 (岩村)

岐阜県恵那市岩村町富田大円寺にて、ぶどう約50品種、高台にある絶景のブルーベリー狩り、お米をこだわりの栽培している、岐阜観光農園ぜんちゃんふぁーむです。

卒業と同時に地元を離れ、農業とは別の仕事をしていましたが、インターネットを初めて見た時に、世界中に情報発信が出来る！どんな場所においても、仕事の分担が出来る！これから時代は変わる!!

ただ、仕事は忙しく、インターネットを活用して何か始めることもできず、今のような働き方改革の時代ではないので、副業、兼業はご法度。

ただ、地元には農業がある。兼業農家は、どんな職種でも認められている!

父は色々な農作物をこだわって作っている。でも、慣行栽培でないので、出荷は出来ない。

でも、こだわった農作物を欲しがる人は、少ないかも知れないが、世界中にはいる筈だ。その情報を発信出来るのが、インターネット。

農業と、インターネットは相性が良

頑張る農業者

ええのお



いと気付き、2003年、ホームセンターで、のぼり旗を2本買ってきて、ぶどう畑に立て、ホームページを開設し、週末起業でスタートしました。

何もない田んぼの真ん中に、登り旗を立てたので、かなり数奇な目で見られていましたが(笑)。

慣行栽培の出荷型ではないので、長期的視野で、化学農薬不使用、また農作物によっては、どうしても使う時でも出来るだけ削減し、昔ながらの方法や有機質による、土作りの農作物を作る。

そして何より、岩村町富田大円寺の、綺麗な空気、綺麗な水。これが、1番の宝。

そんな栽培に、共感した消費者を、日本中から集める。

まずは、家族の意識の改革。家族の意見は、そんなに農薬を減らした物で、形の悪い物は絶対に売れない。化学農薬を減らし有機質肥料に代えてコストをかけても、採算が合わない。傾斜地の山間部では、平野部のような大規模な農業は不可能、等々。では、どのようにして持続可能な農業にするのか。色々話し合い、方針を纏めました。

少しずつですが、素敵なお客様が集い始め、ここに来るのが楽しみ。美味しい物、これからも作ってと言う言葉で、お手伝いして頂ける方に助けられながらも、栽培をお願いしていた父も高齢になったため、一大決心をして、地元に戻った。

風変わりな観光農園です。で、経営的にはサラリーマン時代よりかなり厳しいですが、新しい出会いがあり、年配の

方のお知恵を借りたり、お手伝いに駆けつけて頂いたり、なにより、素敵なお客様と繋がれた事に、感謝しています。作る方も、お客様も、皆が楽しめる農園。笑顔いっぱい農園を、持続可能な農園にしていきます。



思いもよらずサラリーマンから 専業農家

養蜂業 額額 美由紀



思いもよらず主人が養蜂業を始めることになり、私も離職し一緒に農業経営をすることになったのは2017年末の事でした。

母親に「何か年金に加入した方がいいよ！」と言われていたが、「そうだね～」と、真剣に考えるまでには至りませんでした。

その1年後、縁あって農業委員さんから農業者年金の資料をどっさり頂いたのですが、何となく気乗りせず詳しい話を聞いてからと思いつつそのまま過ぎてしまいました。

またその頃、子供の受験の時期でもあり自分の事は後回し(自分が受験するわけじゃないのに)、進学先が決まったら世の中はコロナ禍、入学式無し、通学定期券を購入したら緊急事態宣言でオンライン授業開始、梅雨の長雨で収穫減と怒涛の時間が流れました。

そんなある日、農業女子の先輩から農業者年金に加入している事を聞き、私の心が一気に動かされました。ついにその日がやってきたのです。

「農業者年金」それはそれは農業者にとって、とても有り難い年金制度です。

加入資格も厳しくなく、積立て方式で保険料の控除あり。

保険料は2万円～と自由に選べて途中変更も可能。農業委員さんから申込み資料を頂いていたので手続きもスムーズでした。「老化」が気になる年ごろですが、「老後」も気になるこのごろです。農業者年金に加入したことで「専業農家になっても老後まで安心して暮らせるのか？」という不安が吹き飛びました。

【農業者年金制度の資料については農業委員、農業委員会事務局までお問い合わせください】

家族協定とは家族全員で農業経営について経営の方針や役割・就業条件や環境について取り決め、その内容を協定書として書面化するものです。

『家族協定調印式』を行いました。

経営者・榎本 草平さん
知里さん 夫妻

申原 新規就農

令和4年2月22日(火)、申原にて榎本家農業経営家族協定の調印式がおこなわれました。

経営主である榎本 草平さんは2020年夏に恵那市に移住し、主に生姜の栽培・加工、水稻栽培等を手がけています。地域資源を生かしたビジネスの仕組みを作っていきたいとの思いがあり、今後の申原の農業発展に貢献される方です。



第5地区担当農業委員／家族協定を結ぶ榎本さん家族

また、奥様の知里さんも一緒に農作業をおこなうとともに、販売の要であるHPの作成をはじめ、チラシのデザインを担当するなど、有機農家には欠かせない仕事を担っています。

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。

保険料の額は、2万円～6万7千円の間の千円単位で、自由に決められます。

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 ♪ /



西尾ひろみ
【岩村町在住】



梅本 信枝
【上矢作町在住】



曾我佳奈子
【武並町在住】



額額美由紀
【大井町在住】



井口 英博
【明智町在住】



小板 宏正
【大井町在住】

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

編集後記

コロナ禍での生活も2年が過ぎようとしています。こんな事になるとは誰も思っていないませんでした。経済にも人の流れにも大きな影響を与え、大変な思いをしてみえる方も沢山おられる事と思います。

ワクチン接種も進んでいて、終息に向けての期待が持てるようになってきました。

早くマスク不要の生活に戻れるといいですね!!

(三浦寿子)

◆編集委員◆

三浦 寿子・梅本 信枝
西尾ひろみ・曾我佳奈子
額額美由紀・土方明日香

恵那ばあちゃんの手料理帖

朴の葉が香る里山のお寿司

朴葉寿司

田植えの時期になると、朴の葉を摘んで朴葉寿司を作ります。具や味付けは家庭によってそれぞれありますが、へぼを入れる地域もあるまさに郷土食です。



材 料 (25個分)

朴の葉…25枚位

酢飯 { 米…5合、酢…125cc
砂糖…150g、塩…大さじ1/2

具材

さけフレーク…100g、玉子…4個
キャラベキ…200g、でんぶ…50g
しそ生姜…100g
小女子の煮付け…100g

作 り 方

- ① 前夜に米を洗い、炊飯器に水を入れてふやかしておく。米と同量より少しひかえめの水を入れて炊き上げる。
- ② 酢に砂糖と塩を混ぜ合わせて火にかけ、砂糖が溶ける程度まであたためる。炊き上がったご飯に酢を加えよく切り混ぜる。
- ③ 洗った朴の葉を酢水でよく拭き、ご飯を上のにのせる。(牛乳パックの底を1cmくらいの高さで切った型にご飯をつめるとちょうど良いサイズ)
- ④ ③に具をならべ、包む。

朴葉の保存方法

直径30cm以上の鍋に湯を沸かし、沸騰したら小さじ1.5杯の重曹を入れ、朴の葉を2～3分湯通しします。湯通しした朴の葉を、5分ほど冷水で冷やし、ザルにあげ水を切ります。10～15枚を重ねビニール袋に入れ、中の空気と水をよく出し袋の口を止めて冷凍庫で保存します。使う前にはもう一度湯通しして解凍します。