

# 農業委員会

だより

## おもな内容

- 今こそ、人・農地プランの話し合いに参加しましょう
- 農業経営者のみなさん、青色申告を始めましょう！
- 古賀の食材こだわりのお店
- 古賀市の農の匠たち
- イベント報告 など

ほか

第33号



大盛況！農家直売！軽トラ市

写真上：12月15日に古賀市役所駐車場で開催された「農家直売！軽トラ市」

写真下：お目見え ブロッコリーの森

## クイズ

古賀市が発祥地となる大玉で紅がかった美しい色が特徴で甘みと酸味のバランスがよく口あたりが優しいのが特徴のネーブルの品種の名前は①～③のうちどれでしょう？

- ①青柳ネーブル ②石瓦ネーブル  
③山見阪ネーブル



はがきにクイズの答え・氏名・住所・電話番号・“だより”の感想をご記入のうえご応募ください。正解者の中から抽選で3名様に、「古賀産農産物」を差し上げます。なお、正解は次号にてお知らせいたします。

締切 令和2年3月30日 必着  
応募先 〒811-3192 古賀市駅東1-1-1  
古賀市役所 農林振興課内  
農業委員会事務局(092-942-1140)

【前号の正解】 ①

【当選者】 左から 牧野さん、杉山さん、瀬戸さん



当選おめでとうございます！

## 農家直売！軽トラ市レポート



古賀市役所正面駐車場で「農家直売！軽トラ市」が開催されました。毎年大人気のイベントで、今回は約1,000人の来場者でにぎわいました。軽トラコーナーには米やみかん、冬野菜などを積んだ軽トラックが18台集結し、イベントコーナーではブロッコリーを山積みにした「ブロッコリーの森」(表面参照)やもちつき体験、ガラボン抽選会などが行われました。

農業委員会からは地産地消研究会が赤カブ、白カブを使ったバラ型の漬け物の作り方を講習する「インスタ映え！つけもの教室」を開催しました。講習には約50人が参加し古賀産農産物の品質の良さをPRすることができました。

参加者からは「かわいくて、おいしい漬け物ができた。家族に作って自慢したい！」などの感想が聞かれました。

## ふるさとの味

## 古賀流鶏すき(鶏のすきやき)

材料(4人前)

- 鶏肉…800g、豆腐…1/2丁、糸こんにゃく…1袋  
白菜…1/4カット、春菊…1把  
さつまいも(軽く茹でる)…1個  
白ネギ…2本、ごぼう(ささがき)…1本  
玉ねぎ…1玉 砂糖…200g  
醤油…140cc、そうめん(固くゆでる)…2束



### 【作り方】

- ①砂糖を鍋にしき、その上に鶏肉を並べる。
- ②火をつけ、砂糖が溶けたら鶏肉を炒める。
- ③醤油をさし、鶏肉に火が通ったら、味をみる  
※ここで「甘い!」「辛い!」を言い合い好みの味に調整する。
- ④玉ねぎ、さつまいもなど火が通りにくい野菜や豆腐、糸こんにゃくなどを入れる。
- ⑤次々に野菜を入れ、煮えたものから、お椀にといた生卵につけて食べる。
- ⑥煮汁が増えたら茹でたそうめんをさっと入れて食べる。野菜や鶏肉を追加するときは砂糖や醤油も適宜追加する。

レシピ提供：九州鶏すき学会

## 編集後記

私たち農業委員会が今、力を入れているのは、古賀市の環境問題です。荒れた農地がないか調査し、地権者に改善を促し環境美化に努力しています。また地域開発では地元住民との合意を基本とし、地域にとってふさわしい開発かどうかを審議しています。よりよい生活環境を守るためには住民が地域に関心を持つことが大切です。

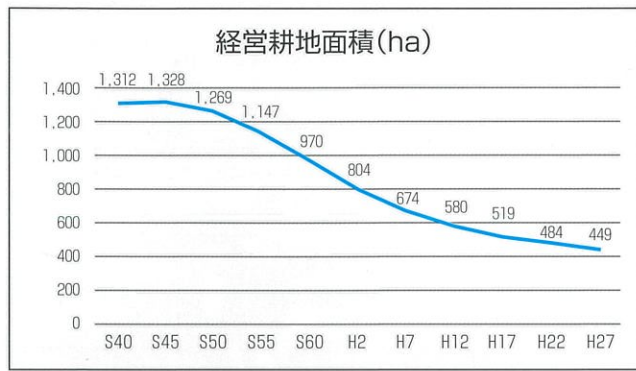
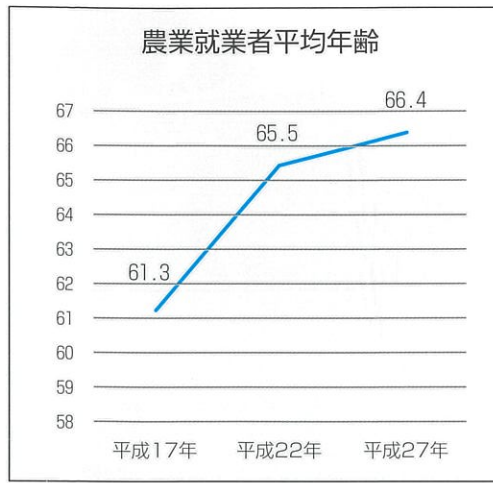
(井上編集委員)

# 今こそ「人・農地プラン」の話し合いに参加しましょう

## 古賀市の農業の現状は？

古賀市では昭和40年に2490人いた農業人口が平成27年には520人と約5分の1に減少し、また経営耕地面積も1312haから449haへ約3分の1に減少しました。一方、農業者の平均年齢は、平成17年から平成27年までの10年間で5歳も高くなり、現在は66.4歳と一般的なサラリーマンの定年年齢を上回る水準となっています。

このままでは農業集落を維持することができなくなるとい声が多く、地域で聞かれるようになってきました。



出典：農林業センサス

## 人・農地プランとは？

人・農地プランとは、地域が抱える農業者の高齢化や後継者不足、耕作放棄地の増加などの問題を解決するため、それぞれの地域での話し合いを行い、今後の農業のあり方などを明確にする「農の未来の設計図」です。

現在、市及び農業委員会では古賀市の人・農地プランを地域の徹底した話し合いに基づく「実質化」したものとするため、集落単位での説明会や座談会を開催しています。

地域の皆さんがこれまで営々と築き上げてこられた地域の農業・農地・伝統や自然を守っていくため、人・農地プランの話し合いにぜひ参加しましょう。

**話し合いの参加者の声**

- ◆みなで集落の抱えている問題を共有できてよかった。
- ◆農地の改良など必要なことが見えてきた。
- ◆集落でも担い手の育成が急務と感じた。

## 農業経営者のみなさん、青色申告を始めましょう！

- 青色申告のメリット**
- ①青色申告は、自分の経営を客観的につかむことができる。
  - ②青色申告を行う農業者(個人・法人)は収入保険に加入できる。  
※収入保険は、すべての農産物を対象に自然災害や価格低下などによる収入減少が生じた場合に補償する保険です。詳しくは福岡県農業共済組合へ。
  - ③青色申告特別控除を受けられる。  
「正式な簿記→65万円控除可能」「簡易な方式→10万円の控除可能」
- ※新たに青色申告を始めるためには、個人の場合、**令和2年3月15日までに所轄の税務署に「青色申告承認申請書」の提出が必要です。**この申告を行えばその年分の所得から青色申告を行うことができます。(申告時期は令和3年2～3月)

**【問い合わせ】** ●青色申告について…香椎税務署 ☎092-661-1031  
●収入保険について…NOSAI福岡 筑前福岡支所 ☎092-624-2211

## 古賀市産の食材を楽しめるお店を紹介！

**古賀の食材 こだわりの お店①**

**みんと**

古賀市役所から市立図書館へ向かうと左側に見えてくるのが「みんと」です。食を通じて社会の責任を果たしたいという思いから地元の主婦が中心に約30年前に開業しました。

地産地消を心がけており、お米は古賀市内の農家から直接仕入れていきます。またたくさん野菜をとることができるのが「みんと」のウリですが、野菜も農産直

売所コスモス広場から旬のものを仕入れていきます。塩分控えめですが、野菜の自然な甘味が引き出され、薄味でも美味しく食べられます。栄養バランスにもこだわっています、ヘルシーさも「みんと」の魅力のひとつです。お店での食事以外にも古賀市内であれば、お弁当を1食からでも配達してくれます。

**【みんと】**  
☎092-94213134  
住所：古賀市駅東2-11-43

古賀市産の食材を使用している飲食店様の情報を募集しています。自薦他薦を問いません。情報を農業委員会事務局にお寄せください。  
☎092-9421140 FAX092-94213758

**トピックス PIC**

古賀市の渡公利さんが、令和元年10月30日に実施された「令和元年度福岡県麦作共励会表彰式」において、「農家の部 優良賞」を受賞されました。この賞は、生産技術あるいは経営改善の面から創意と工夫を持ち、先進的で他の範となる麦作農家が表彰されるもので、受賞は粕屋地区では初めてのことです。

渡さんは平成30年度の「第2回九州のお米食味コンクールin菊池」においても「個人チャレンジの部 特別賞」を受賞されており、米と麦の2品目で2年連続の受賞となりました。

## 高い技術力を持ち、古賀市で高品質な農産物の生産に取り組む「農の匠」を紹介します。

### 【第1回】古賀の農の匠たち

**青柳栄一さん**  
農業経験：52年  
生産物：温州ミカン、デコポン

#### ◆農業をはじめたきっかけは？

高校を卒業後、実家の農業を継ぎミカンの生産をはじめました。昭和40年代にミカンの価格の大暴落があり、古賀市でも多くの人がミカンの生産から離れていきました。自分は日本のミカンは世界を相手にできる高い品質があるということを信じていたのでミカン一筋で頑張ってきました。

#### ◆農業のおもしろさは？

自分が思ったとおりに生産ができるときはうれしいし、おいしいと褒めてもらった時は最高の気持ちになります。ただ、自然が相手なので思ったとおりに行かないことがほとんどです(笑)。

#### ◆農業へのこだわり？

デコポンとは糖度13度以上、クエン酸1.0%以下という厳しい基準をクリアしたもののみ名乗ることができるとの基準をクリアするために「デコポン研究会」を立ち上げました。糖度と酸味が絶妙なバランスのデコポンを生産するため、水や肥料

#### ◆若い農業者に伝えたいこと

農業の世界も変化し続けていますが、すべての業界でも同じことです。ずっと勉強や研究を続けていくことが大切だと思います。

