

古賀市 農業委員会 だより

2022.3.20
古賀市農業委員会だより
春号
vol.37



写真上：2年ぶりに開催された、農家直売！軽トラ市。農業委員会からは鉢物・観葉植物などを出店しました。
写真下：舞の里小学校1年生による芋掘り体験・収穫祭の風景です。

- おもな内容
- 農事組合法人ついて ● 農地改良について
 - 古賀の食材こだわりのお店(創作イタリアン 三日月とほたる) ● 古賀の農の匠たち
 - レポート(芋掘り体験、軽トラ市) ● ほか

わたしのレシピ 『味付け自慢!』 ブロッコリーの唐揚げ



古賀市で作られた美味しいブロッコリーを使って、いつもと少し変わったブロッコリーレシピはいかがですか。
少し濃い目の味付けなので、ご飯にも、お酒にもぴったりです！
ブロッコリーが苦手なお子様にもぜひ！

【材料】(2~3人分)
ブロッコリー…1株 溶き卵…1個
しょうゆ…大さじ1杯
にんにく(すりおろし)…小さじ1/2杯
片栗粉…大さじ4杯 薄力粉…大さじ4杯
サラダ油…適量

【作り方】
①ブロッコリーは小房に分けます。茎の硬い部分は取り除き乱切りにします。
②ボウルに溶き卵、しょうゆ、にんにくを入れて混ぜ合わせます。そこに薄力粉、片栗粉を加えてさらに混ぜ合わせてブロッコリーを衣にくぐらせます。
③フライパンにサラダ油を引き170度に熱します。ブロッコリーを入れてカリッとするまで揚げたら完成です。

● レポート ● 舞の里小学校「さつまいもを育てよう」

舞の里小学校1年生による「さつまいもを育てよう」の学習で芋掘りが昨年11月に行われました。
食物を育てることでのちの大切さを学んでほしいという思いや願いから、平成9年から開校以来25年間市内農家の方の畑を借りて体験活動を実施しています。
5月から7か月に渡って苗植え、草取り、水やり、そして収穫まで児童自ら行っています。
後日行われた収穫祭では、収穫した芋を使ったふかし芋を美味しく食べていました。その時子どもたちは「草もいのちがあるけれど、草取りや水やりのおかげでこんなに大きく美味しいお芋ができた」と感想をもっていました。



農家直売！軽トラ市

昨年12月に2年ぶりとなる農家直売！軽トラ市が古賀市役所正面駐車場で開催されました。
寒い中ではありましたが、約1,000の方が来場され、農家直売のお米やお花、冬野菜などたくさん購入していただきました。
また、イベントコーナーではもちつき体験、ガラポン抽選会、古賀寛成館高校によるステージなどが行われ、大盛況に終わりました。
軽トラ市は、大切に育てた農産物を農業者自ら販売することで、農産物の販路拡大や地産地消の推進、消費者との交流を図ることを目的に開催されています。



古賀産農産物

今回はミカンについてのクイズです。
古賀市でもたくさんの美味しいミカンが作られています。あまいミカンの選び方のポイントで正しいのは次の①~③のうちどれでしょう？

- ①ヘタの真ん中が大きいミカン
- ②皮のツブツブが粗いミカン
- ③横から見て平たいミカン

ハガキにクイズの答え・氏名・住所・電話番号・「だより」の感想(いちばんよかった記事など)をご記入のうえ応募ください。正解者の中から抽選で3名に「古賀産農産物」をプレゼント。正解は次号でお知らせします。
【締切】 令和4年4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)



当選おめでとうございます。

古賀市 農業委員会 だより

令和4年3月20日発行
編集/古賀市農業委員会だより編集委員会

発行元/古賀市農業委員会：古賀市駅東一丁目1番1号(古賀市役所・農林振興課内) TEL 092-942-1140 FAX 092-942-3758

編・集・後・記

8月、新委員に選任されて初めての農業委員会だよりとなりました。私
たち農業委員会は、遊休農地の解消や農地の集積・集約化のための活動が緊急の課題となっています。これからも農家に役立つ情報や農業委員会の活動をわかりやすくお伝えできるよう誌面作りに取り組んでまいります。皆様のご理解、ご協力をお願いいたします。(池見編集委員長)

これが谷山方式
楽しい農業
働く仕組みづくりを
めざして

「農事組合法人 アグリたにやま」

農事組合法人とは、農業協同組合法の規定に基づいて設立される法人で、農作業や農産物の販売などを組合員が共同で営むための法人です。

危機感が法人設立の動機

「農事組合法人アグリたにやま」は、小野南部地区(粟王寺・小山田・谷山)基盤整備事業をきっかけに、平成27年10月に設立されました。

谷山地区では、農業従事者の高齢化や耕作放棄地の増加が深刻な問題となっており、農地の保全や耕作利用率、認定農業者の増加など、基盤整備事業の採択要件達成には個人農家の対応では困難であることから法人化の話がまとまり、28人の組合員で「アグリたにやま」は歩き始めました。

農作業に使用する機械は、組合員が所有する農機具等を借用。また、国の経営継続補助金や古賀市農業担



い手機械導入支援事業補助金などを活用して機械を購入し、農作業の負担軽減に役立っています。組合員28人中専業農家は1人で、他は兼業農家です。全員農業の経験があり「アグリたにやま」の即戦力となっています。

楽しい農業づくりの裏技とは

12月中旬、ブロッコリーの収穫が最盛期を迎える現場を取材しました。この日の収穫作業はわずか30分で終了。

農作業は、孤独と長時間労働でストレスが蓄積されていきます。「アグリたにやま」ではそんな辛さを解消するため、作業時間は午前中で終了。午後は自由で家族と過ごす時間です。農作業中の休憩はお茶やお菓子を用意して楽しい「たまり場」。作業が終わった後の昼食時間は弁当を持ち込んで「語らいの場」になります。これが谷山方式「楽しい農業づくり」をめざす裏技。

「アグリたにやま」は、法人発足から日も浅く発展途上ですが、より高く「楽しい農業づくり」をめざしています。



「農地改良」には届出が必要です

「農地改良」とは、「農地の保全や農業経営の改善を目的とした行為で、農地の所有者などが行う農地の盛土や堀削の行為」のことをいいます。具体的には、農地を埋め立て田から畑に転換したり、上質の土に入れ替え土壌改良したりすることをいいます。

農地改良には、届出などの手続きが必要となりますので、工事着手前に農業委員会へご相談ください。

※工事残土等、耕土以外のものを処分するための単なる埋め立てや土砂の採取は「農地改良」にあたりません。これは、「農地を農地以外のもの」にする行為になりますので、農地法による農地転用(一時転用)の許可を得る必要があります。



古賀市産の食材を楽しめるお店を紹介しします。

古賀の食材 こだわりのお店⑤



創作イタリアン 三日月とほたる

古賀市米多比にある古民家の創作イタリアンのお店。

自分のイタリアンレストランを開きたいという思いでお店を探していたところ、ご縁があり現在の場所へ6年前に開店。

古賀市で採れた新鮮なお野菜、自家製のベーコンやソーセージなど化学調味料を使わず、なるべく無農薬の食材を使用したお料理を楽しみに定期的に通われる方も多くいます。



ステーキコース 3,500円(税込)

る方も楽しむことができます。夏には手作りのスイーツコーンシロップやアスパラガスシロップを使った珍しいいかき氷も提供しています。お祝い事や法事、また、オードブル、ピザ、お弁当、パンなどのテイクアウトもぜひご利用ください。

創作イタリアン 三日月とほたる

09276922448

営業時間:

平日ランチ 12:00~14:30 ※予約推奨

日祝 12:00~15:00 ※2,3組限定

夜 18:00~21:00 ※1日1組限定

定休日: 木曜日(不定休あり)

駐車場: 敷地内に約10台

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。

0929421140 FAX09294213758

トピック

古賀市の渡公利さんが、「全国土地改良事業団体連合会長賞」を受賞されました。

この賞は、長年にわたり、土地改良事業に尽力され功績が認められた土地改良関係者に表彰されるものです。

渡さんは、小野南部土地改良区の設立運営に際し、中心となって耕作放棄地寸前の農地を優良農地に整備、また裏作の麦栽培の技術も工夫し地元農家のモデルとなり活動されています。

土地改良事業の推進と地域農業の発展に努めた功績は大きく、令和2年度には「福岡県土地改良功労者」も受賞されています。



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」を紹介しします。

「第5回」古賀の農の匠たち



有限会社

木村養鶏場

農業経験・23年

生産物・たまご

「木村さんちのたまご」でおなじみの有限会社 木村養鶏場を、ご紹介しします。木村善徳さん、真砂子さんご夫婦で経営をされています。

◆農業をはじめたきっかけは?

両親の後を継ぎ、夫婦で23年前にはじめました。両親の代からおおよそ55年の歴史があります。20年前に鶏舎を増築し、現在は全長90mほどの広い鶏舎で赤、白の二ワトリ合わせて約1万羽を飼育しています。

◆大変なことは?

キツネやタヌキなどによる被害で100羽程が犠牲になることもあり、大切に飼育している二ワトリのためにも対策を徹底していかなければなりません。また、ヒナの時は寒さに弱く、大きくなると暑さに弱くなるため温度・湿度等の管理が重要となってきます。

そのため、1年中ほとんど休みを取ることができません。反対に毎日働けることが楽しみでもあり、農業のおもしろさでもあります。



「木村さんちのたまご」はコスモス広場や市内店舗などで買い求めいただけます。

◆こだわっていることは?

エサについては、二ワトリの成長を見ながら配合を変え、うま味成分を持つ海藻や、たまご特有の臭みを消す酪酸菌等、様々な種類を試しながら二ワトリに合ったエサになるよう追求しています。二ワトリに合ったエサを使うことで、鶏舎の中もほとんどにおいはありません。

◆若い農業者に伝えたいことは?

仕事をしていると辛いこともあるかもしれませんが、そんな時は、お客様が喜んでる姿を想像することで仕事も頑張ることが出来ます。みなさんもぜひ、お客様の喜んでる姿を思い浮かべながら農作業に励んでください。



「木村さんちのたまご」はコスモス広場や市内店舗などで買い求めいただけます。