

古賀市

農業委員会

だより

おもな内容

- 農業委員会会長挨拶
- 新規就農者インタビュー
- 農業体験事業
- ふるさとの味
「カーリーケールの和風パスタ」
ほか

第31号

農業委員会だより



笑顔がいっぱい！！古賀の農業！！

写真は冬に行われた「農家直売！軽トラ市」と古賀市女性農業者協議会主催の「農業体験事業」の風景です。

会長挨拶



会長 西 茂太郎

近年、毎年のように自然災害が発生しており、昨年は、西日本を中心として平成30年7月豪雨が発生し、農業関係者にも多大なる被害をもたらしました。一日も早い復興・復旧を祈念します。

さて、農業を取り巻く環境におきましては、農業者の高齢化、遊休農地の増加、有害鳥獣による作物被害の増加などに加え、昨年の夏は気温も非常に高く、農作物の成長にも影響を及ぼすなど気候条件の変化も農業経営に大きな影響を与えているところです。

そのような中、昨年8月に新体制としてスタートいたしました農業委員会では、改正農業委員会法に必須業務として位置づけられた「農地の利用の最適化の推進」に重点をおいて取り組んでいくこととしております。そのため、「古賀市農業委員会農地等の利用の最適化に関する指針」を定め、次の3つの目標達成に向け、古賀市農業委員会一丸となって活動して参ります。

1 遊休農地の解消面積	9 ha
2 担い手への農地利用集積	156 ha
3 新規参入の経営体	3 経営体

※いずれも3年後の目標値

農業者をはじめ市民の皆様方のご支援とご協力をお願い申し上げます。

新規就農者インタビュー

主な営農地：古賀市筵内

平田 拳也さん 39歳



Q 農業を始めたきっかけは？

A 叔父が農業を営んでいて、その姿を見て徐々に農業に興味が湧いてきました。そして農業を本格的に始めたい気持ちが強くなり、平成30年1月から農業の世界に飛び込みました。ブロッコリー・スイートコーンを中心に露地野菜を作付しています。

Q 農業の魅力は？

A 努力した相応の成果が返ってくるからです。



また、「美味しい！」という言葉をいただいた時は一番やりがいを感じます！

最後にPRを！

農業を始めて間もないですが、古賀の一次産業を盛り上げていけるような農家になりたいです。

これからも、古賀の農業をどうぞよろしくお願いたします！！





古賀市女性農業者協議会主催

農 | 業 | 体 | 験 | 事 | 業



古賀市女性農業者協議会では、女性農業者の農業生産及び農業経営の能力向上や、農業経営への積極的な参画を促進、また、古賀市農業の振興を推進させるため様々な活動を行っています。

今年度の事業は、市民の方を募って農業体験として種まきから草刈、収穫と圃場の整備まで農業に欠かすことのできない一連の作業を行いました。平成30年8月にブロッコリーと白菜の種まきをパレットを使って行いました。ブロッコリーと白菜の種は非常に小さく、指でつまんでパレットに入れようとすると上手くできないので、ハガキと割り箸を用いてパレットに一粒ずつ丁寧に入れ、発芽までは参加者の自宅で育苗してもらいました。



そして、9月上旬に参加者の皆さんが育てた苗を持ち寄って、苗植えを実施しましたが、上手く苗までになったものが数個しかありませんでした。

聞いたところによると水撒きをしなかった日があったこと、真夏の暑さで苗が枯れてしまった等と農業の難しさを参加者のみなさんは実感されていました。上手く苗にできなかった参加者には、古賀市女性農業者協議会で育てた苗を配布して苗植えを実施しました。

その後、参加者と一緒になって草刈を実施し、11月に無事収穫を迎えることができました。

農業者年金に加入して安心で豊かな老後を

農業者年金に加入すれば ～農業者年金の支給額の試算～

加入年齢	納付期間	保険料 納付総額	年金額（年額）		想定される受給総額	
			男性	女性	男性	女性
20歳	40年	960万円	77万円	65万円	1,645万円	1,742万円
30歳	30年	720万円	51万円	43万円	1,092万円	1,156万円
40歳	20年	480万円	30万円	25万円	646万円	684万円
50歳	10年	240万円	13万円	11万円	288万円	305万円

国民年金の支給額は
一人、月々約6万5千円
(40年加入の場合)

※上のケースは、通常加入で保険料月額2万円で加入し、65歳までの運用利回りが2.5%、65歳以降の予定利率が0.35%となった場合の試算です。
受取総額は65歳での農業者年金加入者について想定している平均寿命を考慮し、男性86.5歳、女性92歳まで生存した場合の金額です。
※運用利回りは、加入後の経済変動により上下します。制度発足以降の15年間（平成28年度まで）の運用利回りの平均は、年率2.77%です。
※予定利率は毎年度、農林水産省告示により定められ、平成30年度は0.35%となっています。
※各金額は単位未満を四捨五入により表示しています。

Q 脱退は自由にできるとのことですが、脱退した場合は保険料はどうなるのですか？

A 脱退した場合、脱退一時金は支払われません。それまでに積み立てた保険料は、将来、年金としてお支払いします。脱退後も積み立てた保険料の運用状況を毎年基金からお知らせします。

Q 少子高齢化時代なので将来の年金が不安ですが…

A 現行の農業者年金は、加入者の積み立てた保険料とその運用益を合わせた額（年金給付原資）により将来受け取る年金額が事後的に決まる積立方式・確定拠出型を採用しています。この「積立方式・確定拠出型」の財政方式は保険料を支払っている方の数や年金を受給している方の数がどのように変化しても、その影響を受けない財政的に安定した制度ですので、少子高齢時代でも安心できる制度です。

クイズ③①

今回は「レタス」についてのクイズです。

植物学でレタスを「科」で分類すると何科に分類されるでしょうか？①～③のうち、正しい分類を選んでください。

- ①キク科 ②アブラナ科 ③セリ科

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 平成31年3月29日(金) 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】 ③

【当選者】 左から 檜山さん、安武さん、田中さん



当選おめでとうございます！

農林水産省九州農政局 福岡県拠点からのお知らせ

農業者のみなさん、青色申告を始めましょう！

青色申告は、自分の経営を客観的につかむための重要なツールです。

青色申告を行う農業者（個人・法人）は収入保険に加入できます。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。最寄りの福岡県農業協同組合の各支所にご相談ください。

また、新たに青色申告を始めるためには、個人の場合、3月15日までに所轄の税務署に「青色申告承認申請書」を提出する必要があります。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。

編集後記

今回、農業女性の活動として野菜づくり体験の募集をかけ10組の方が集まりました。種まきから草取り、収穫まで一連の作業を行いました。この体験を通じ農業に対する考えだけでなく、楽しみとして農業をはじめられる方がいれば嬉しいです。何かあればお気軽にどうぞ！（原編集委員長）

古賀市農業委員会視察研修レポート



平成30年11月8日、9日の2日間で新規就農者支援、イチゴの新品種「ゆうべに」の栽培技術の取組をテーマに掲げ、視察研修を行いました。

新規就農者支援では、農業・経営に関する技術や知識習得に向けた研修を行う、農業研修施設「JAふくおか八女就農支援センター」を訪問し、JAを中心に市・市農業委員会・普及指導センターが一体となって就農希望者の支援を行っていると同いました。新規就農は、農地の取得や設備投資、技術の習得、資金などさまざまな問題があり、それらに対し、各団体が連携した支援は非常に重要なことであると感じました。

また、イチゴの新品種「ゆうべに」の栽培技術の取組では、「玉名地域振興局」を訪問し、高品質栽培技術の定着や天敵を利用したIPM技術による病害虫防除など農家の所得向上のための取組を学んできました。

今回の視察研修で学んできたことを今後の農業委員会活動の中で、少しでも農業者のみなさまや本市の農業施策として実現できるよう努めてまいります。

ふるさとの味⑦

カリノーケールの和風パスタ

☆古賀市内では珍しい農産物も作っています。
そんな珍しい農産物のレシピを今回掲載しました☆

【材料】（2人分）

- ・パスタ …… 200g
- ・カリノーケール …… 3枚
- ・ベーコン …… 3枚
- ・舞茸 …… 100g
- ・玉ねぎ …… 100g
- ・オリーブオイル …… 大3
- ・和風だしの素 …… 大1
- ・醤油 …… 小1
- ・塩胡椒 …… 少々
- ・パスタのゆで汁 …… お玉3杯



【作り方】

- ①パスタをゆで始めます。
- ②ゆであがる間にベーコン・カリノーケール・舞茸を食べやすい大きさに切り、玉ねぎは薄くスライスします。熱したフライパンにオリーブオイルを入れベーコンを炒めます。少し熱が入ったらカリノーケール・玉ねぎ・舞茸を入れ、塩胡椒・和風だしの素をふります。全体に火が通りカリノーケールの色が鮮やかになったら、パスタのゆで汁とパスタを入れ火を止めます。
- ③最後に醤油を回し入れ、よく絡ませたら完成です！！