

# なんたん

No. **16**

**農業委員会だより**

平成23年10月号



## 美味しい神吉トマト



八木町神吉地区は昼夜の温度差が大きく、トマトなどの露地栽培に適しています。戦後まもなくトマトの栽培が始まり、大量に生産され京阪神の市場に出荷されてきました。適地適作により「神吉のトマトは美味しい」と大変な人気で、生産が拡大されましたが、近年は生産者の高齢化や後継者不足などで、一時期生産が途切れる時期もありました。しかし、最近になって若手の後継者が現れ、再度トマトの大産地化を実現するための活動が始まりました。(関連記事 8面 なんたんあっちこっち)

農地の法律手続あれこれ その1	2
農業委員会のうごき	3
食と農業 その5	4～5
いきいき南丹の農業 その11	6～7
農業者年金	7
なんたんあっちこっち	8
南丹市の給食レシピ紹介	8
編集後記	8

発行 南丹市農業委員会

編集 南丹市農業委員会広報委員会

TEL.0771-68-0067 FAX.0771-63-0654

〒622-8651 京都府南丹市園部町小桜町47

E-mail: [co-nougyo@city.nantan.kyoto.jp](mailto:co-nougyo@city.nantan.kyoto.jp)

URL: <http://www.city.nantan.kyoto.jp/nougyou.html>

# 農地の法律手続あれこれ その1

農地の法律手続で、農地の売買・貸借、農地以外への転用などについて3回にわたって解説します。1回目は耕作目的の農地の権利移動について解説します。

## 耕作目的の農地の権利移動とは

一般に土地を買ったり、借りたりする場合には売主(貸主)と買主(借主)が売買(貸借)契約を締結し、土地の所有権(貸借権)を取得することになります。

しかし、耕作目的で農地を売買又は貸借する場合は、農地法第三条により許可を受ける必要があり、許可を受けないでした売買(貸借)は効力が生じないとされています。

## なぜ権利移動の統制が必要なの？

農地面積が少なく、食料自給率の低いわが国において、農用地を確保し、その効率的な利用を促進することは、食料の安定的な供給を確保するため必要不可欠です。

仮にこの規制がなかったとすると、農地の資産保有目的、投機目的などによる取得を誘発し、農地価格の高騰をもたらし、農業経営の規模拡大や農地の効率的利用を阻害することになります。

## 権利移動の具体的な手続は？

農地法第三条により許可を受ける

場合は、農業委員会に申請いただくこととなります。

南丹市農業委員会では毎月20日(閉庁日の場合は直前の閉庁日)に受け付けを締切り、翌月5日前後の農地部会で審議しており、申請から申請者への結果通知までの標準処理期間を40日と定めています。

なお、申請書様式については、当委員会のホームページからダウンロードでき、記載例についてもご覧いただけます。

## 許可の判断基準は？

権利を取得しようとする者は、耕作などの事業に必要な機械の所有の状況、農作業に従事する者の数、農業技術などからみて、農業経営に供すべき農地のすべてについて、効率的に利用し耕作すると認められない場合は原則として許可されないこととなっています。

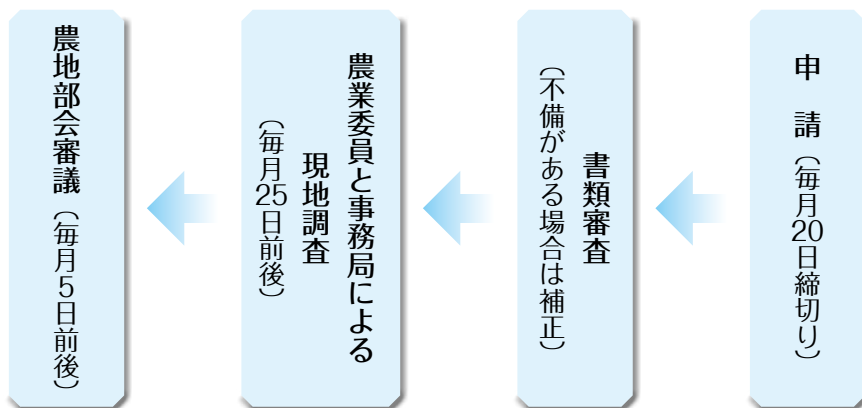
また、権利を取得しようとする者が農作業に常時従事すると認められない場合や権利取得後の経営面積が10アールに満たない場合(南丹市の場合)なども原則として許可されません。

なお、解除条件付貸借の場合は、農作業に常時従事しない個人でも許可される場合があります。

※右に示した判断基準は概略ですので、農地の権利移動をお考えの場合は、事前に事務局までお問い合わせください。

TEL 0771-68-0067

### 審議までの流れ



## 農業委員会委員選挙に係る手続について

農業委員会委員選挙の選挙人名簿は、有権者からの申請に基づいて毎年1月1日現在で調製することとされています。選挙権及び被選挙権は、農業委員会法第8条第1項に定められており、南丹市内に住所を有し、年齢が満20歳以上の者で、10アール以上の農地につき耕作の業務を営む者か、その耕作の業務を営む者の同居の親族またはその配偶者であって、年間おおよそ60日以上耕作に従事していると農業委員会が認められた者であることが要件となっています。(農業生産法人の構成員などについては別に定めがあります)

この10アール以上の農地の耕作の業務については、所有権、賃借権、使用貸借による権利などで、農業委員会などの許可を得て適法な権限に基づいている必要がありますので、手続がまだの場合はお早めに手続をお願いします。なお、手続がされておらず、10アール以上の農地につき耕作の業務を営む者であると認められない場合は、その同居の親族も含めて選挙権及び被選挙権が付与されない場合がありますので、ご注意ください。

# 農業委員会のうごき

平成21年12月に改正農地法が施行され、農地保全や耕作放棄地対策をはじめ、従来に比べ農業委員会の担う役割が格段に増大してきました。

許認可業務だけではなく、農業者の公的代表的機関としての農業委員会の取り組みの一部をご紹介します。

したが、11月には南丹市内の全農地を対象に利用状況調査を行い、耕作放棄などで適正に管理されていない農地についても指導することとしています。

## 里山を整備して有害鳥獣をブロック

管内視察研修を実施

8月11日に、美山町北集落と江和地区を視察しました。

この地域では、近年深刻化する有害鳥獣の被害の軽減を図るため、鳥獣が住む山と農地の間に里山を整備し、農地に鳥獣が下りにくくする取り組みが行われています。

また、江和地区にある江和ランドでは、獣害駆除で捕獲された鹿肉を有効活用するため、鹿肉解体処理施設が整備されています。

これらの取り組みを視察し、事業をすすめる上での苦労などをお聞きしたり、実際に鹿肉で調理された鹿カレーを試食しました。

今回の視察で学んだことを参考に、特に里山の整備に関しては、農政部会で補助制度を研究し、より実効性のある制度の構築を当局に建議する予定です。

## 農業委員会のうごき 番外編

### 農業委員有志が被災地支援に

東日本大震災の発生を受け、「農業者としてなにかできることはないか」と農業委員から声が上がリ、6月29日に福島県会津美里町の避難所で炊出しボランティアを行うことになりました。

避難所の状況を聞くと、お肉が不

足しているということで、朝食は味噌汁にごはん、昼食は丹波牛入りカレーライス、夕食は丹波牛の焼肉がメニューとして決まりました。

発起人の大沢職務代理からの呼びかけで6名の委員が現地入りすることになりましたが、現地入りしない委員からも多くの寄附が集まりました。肉牛肥育を行っている委員からは全食分の高品質な丹波牛が提供されるなど、支援の輪は委員会全体に及びました。

現地では、6名の委員にバスの運

転手も加わって、丹波の食材をふんだんに使った料理が調理され、被災者の方々に振舞われました。高齢の方でもおかわりをされる方が多く、一時は足りなくなるのではと思われるほど好評で、「また来てください」という声が多く聞かれました。

また、炊出しの合間を縫って会津美里町農業委員会との懇談も実現し、今後求められる支援内容や大震災時の農業委員会としての取り組みなどについて聞くことができました。

## 適正に利用されているかを確認

（農地パトロールを実施）

本年7月11日から15日にかけて、集落ごとに18班体制で農地パトロールを行いました。

今回の対象地は、平成22年度中に農業委員会で許可された農地など235筆で、申請の内容どおりに適正に利用されているかについて確認を行いました。

今回の確認で、耕作目的で農地を取得しながら適正に利用されていない農地など27筆について要指導対象とし、指導を行っています。

なお、今回の確認は平成22年度中に許可された農地などを対象にし





地域とのつながりを求めて

京都府立農芸高等学校  
副校長 中井 順市さん

京都府立農芸高等学校は、南丹市の南端にあり、亀岡市の西方に近いところに位置しています。古い歴史と実績を持つ園部高等学校定時課程（船南分校）と、亀岡農学校を前身とする亀岡高等学校農業科、農業土木科との統合により、昭和58年4月1日に農業専門の高等学校として開設されました。

「質実剛健」を校訓として、動物の飼育や植物の栽培を通して、命あ

食を支える  
あの人この人!

南丹市農業委員会は、農業の果たす役割と、食の大切さを多くの市民の方に知っていただくために、食と農業に係わる人や団体のシリーズを掲載しています。  
今回は、地域とのつながりを大切にする京都府立農芸高等学校の取り組みを紹介します。（取材：塩貝 洋一委員）

るものを慈しみ、自然への畏敬と恵みへの感謝を、そして自然との共存を学び、「食や緑を大切にすること」や「一人に対する思いやりの心」などを育むことを目的の一つとしています。

また、創立から29年間に渡り農業専門高校が持つ農業や環境に関する人的あるいは施設設備など物的な資源を活用して、地域とのつながりを大切にしながら様々な学習活動やボランティア活動を展開することにより、生徒が社会の一員として貢献し、自信と誇りを持たせることも目的としています。

「地域」「つながり」「食」「環境」をキーワードとして、関係の方々のご支援とご協力を得て様々な取り組みを進めています。

みを進めています。

農芸祭を通じて

校内で活動する生徒の姿を披露して、地域社会からの理解を得るため、学校行事である「農芸祭」を広く住民の方々に公開しています。

学習内容に関する展示や体験、生産物の収穫や食に感謝する取り組みなども行っており、例年3000名近くの来校者でにぎわいます。実習生産物の即売も行い、安価で高品質なことから来校者に大変好評を得ています。

生産から販売を通じて「食」に携わることができる自信と誇り、感謝の気持ちを持つようになり、農業・食の専門学習に興味や関心を持つことに繋がっています。（農芸祭は毎年11月下旬に開催し、今年は11月19日（土）に開催予定です。）

小学校との交流を通じて

南丹市立摩気小学校、西本梅小学校、富本小学校において、本校生の指導のもとで夏野菜の栽培活動や農業体験・実験を行い、農業や食への理解を深めてもらうとともに、交流

を進めています。学習活動で学んだ知識・技能を小学生に伝えることにより、本校生にとっても、農業・環境学習への自覚を高めることに繋がっています。

また、近隣の小学校から提供されたPSD（ペーパーシュレッダーダスト）と本校の畜産動物資源（ふん尿など）を活用して堆肥を製造し、その堆肥を小学校の植物栽培の肥料にする取り組みも行っており、資源のリサイクルや活用など環境に関する意識の高揚を目指しています。

地域の環境整備を通じて

地域の老人福祉施設やJRの駅、保育所・小学校での庭園の整備、花壇の草花の植え付けなどの環境整備事業を展開しており、草花や造園を学習してきた生徒にとって、専門教科に関する視野を広げ、学習意欲の向上に繋がっています。

これら以外にも草花苗、グリーンカーテンとして栽培されるゴーヤ苗を提供するなど新たな「つながり」を求めるとともに、生徒達が生き生きと活動できる場を活用することにより、魅力ある学校づくりに邁進していきたいと考えています。



農芸祭の来場者に好評の実習農産物葉牡丹(はぼたん)の即売会

伝統が感じられる校舎



老人福祉施設での庭園整備  
実際に使われている施設を整備することで視野も広がる



小学生を招いての環境学習  
知識・技能を伝えることが学習への自覚を高めることに

全国農業  
新聞



水田経営所得安定対策など、農業を取り巻く環境が大きく変わろうとしています。

こうした中、情報の先取りがこれからの農業経営を左右するといっても過言ではありません。

新しい農業・農村・農政の動き、農業経営と経済、暮らしの情報がつんご盛りの情報誌、「全国農業新聞」をぜひお読みください。

申込みは農業委員会事務局まで  
Tel 0771・68・0067



発行所 全国農業会議所  
発行日 毎週金曜日  
購読料 月額600円



特集  
いきいき  
南丹の  
農業 7の11

～ 障害者支援施設 ～

## あしたーる工房

「今日もつづく 明日がある がんばりすぎず あきらめず ほどほどに ほどほどに 一歩ずつ 一歩ずつ」をモットーに、米づくりや野菜づくりなど様々な活動をする「あしたーる工房」の活動をレポートします。

(取材:塩貝洋一委員)

### スタートは野菜づくりから

「あしたーる工房」の野菜づくりは、工房の設立と同時期である平成17年2月に、園部町内の工房近隣の農家の方のお手伝いをするところから始まりました。

その後、平成18年10月に自然豊かな日吉町上胡麻で、休耕田を開墾した小規模な畑で野菜づくりの体験を行うことになり、平成22年には、同じ上胡麻で、米づくりの体験も行うことになりました。

米づくりでは、1年間を通して苗植えや草刈り、収穫までを体験し、野菜とはまた違ったかたちで収穫物を得る喜びを感じることができま

### 本格的な実習農場を開設

こうした体験を行う中で、本格的に農地を所有して野菜づくりや米づくりを行いたいという思いから、平成23年1月に農地法の許可を得て約60アールの農地を教育実習農場として取得しました。

知的障害のある方にとって、屋外作業は欠くことのできないものであり、一定面積のまとまった農地を取得したことで、実習の科目に広がり

が出てきました。

### 実習農場で生き生きと作業

今年から本格的に農作業に取り組むことになり、利用者12名と職員5名が試行錯誤をしながら、毎日汗を流しています。

取得した農地の内、約30アールには水稲を作付けており、残りの約30アールには玉ねぎや丹波黒豆を中心に、季節の野菜を作付けています。地元の農家の指導を受けながら、種まき、苗植え、草取りなどに取り組んでいます。仕事がたくさんあって大変ですが、みんな生き生きと作業に取り組んでおり、収穫した作物を目の前にしたときの喜びは大変大きなものとなっています。

### 収穫物は販売も

収穫した野菜は、施設で給食の食材として利用していますが、一部は市内のスーパーマーケットなどで販売しています。

身体に優しい野菜づくりを目指しており、曲がったりして見た目は悪い野菜もありますが、安くて新鮮なものばかりですので、ぜひお買い求めください。

「あしたーる工房」とは？

「あしたーる工房」は、市街地から離れた園部町横田に、地域の知的障害者と多くのご家族の要望を受けて平成17年2月に設立されました。18歳以上の知的障害者で一般企業での雇用が困難な人たちが通所し、職業を得て自活することを目的として、障害者自立支援法に基づく福祉サービスを行っています。

平成18年10月には、更なる活動の場として、日吉町上胡麻にグループホーム「あしたーるホーム」あしたーる風和里（ふわり）を開設し、さらに平成20年1月には、同じ上胡麻に「あしたーる希楽里（きらり）」も開設しました。

様々な職業訓練・作業訓練を通して、利用者の一般企業への就職による自立を目指すと同時に、一



丹精込めて作られた野菜をぜひお買い求めください

定賃金を保障する福祉就労の場にもなっています。  
 自家製のパンが有名で、園部保健所（月曜日）、農芸高校（火、水曜日）須知高校（火、木曜日）、カタリナ高校（木曜日）、南丹市役所（金曜日）で販売しています。また、水曜日には、「あしたーる工房」で地域向けに販売している他、要請によって各種イベントでも販売しています。

## 農業者年金に加入しましょう!

### 農業者年金ってどんな制度？

農業者年金は、国民年金の第1号被保険者である農業者がより豊かな老後生活を過ごすことが出来るよう国民年金（基礎年金）に上乗せした公的な年金制度です。

### 具体的には？

60歳未満の国民年金第1号被保険者で60日以上農業に従事する方なら誰でも加入することができます。

加入者・受給者数に左右されない少子高齢時代に強い積立方式となっており、月額2万円から6万7千円までご自身のライフプランに合わせて保険料を自由に選択できます。

### メリットは？

認定農業者など一定の要件を備えた意欲ある担い手に対して、保険料（月額2万円）の2割、3割又は、5割の政策支援（保険料の国庫助成）があります。

税制面でも大きな優遇があり、保険料は最大80万4千円の社会保険控除（収めた保険料の15から30%程度の節税）がありますし、支払われる年金にも公的年金控除が適応されます。

また、年金は終身受給でき、加入者や受給者が80歳になる前に亡くなった場合は、80歳までに受け取ると仮定した金額を死亡一時金として遺族が受け取れます。

まずは農業委員会にご相談ください TEL 0771-68-0067

なんたん

# あっちこっち

とにかく広い南丹市。

南丹市のあちらこちらでは、その地域ならではの面白く、楽しい、また興味深い取り組みがされています。

そんな南丹市の、あっちこっちのできごとを紹介します。



## 八木町 神吉集落をトマト の大産地に



今から23年前、八木町神吉集落で新規に就農を始めた綿井幸二さん（61歳）は、この地では珍しいイチゴ、チンゲンサイの水耕栽培を始められました。その後、仲間と共に京のブランド産品のみず菜栽培に取り組み、神吉に大きなハウス団地ができました。

息子の綿井庸祐さん（29歳）は、大学を卒業後、実家でみず菜栽培の手伝いをしていました。昔に神吉で大産地だったトマトに思いをさせ、集落の若い人達のリーダーとして桃太郎トマトの栽培を始めました。減農薬の有機栽培で約2000株を作付けし、安心・安全なトマトを多くの消費者に届けようと頑張っています。

みず菜で大きなハウス団地を成功させた親の背中を見て、若い後継者は親とは違う品種での成功を目指します。

（取材 秋田武委員）



## かやぶきの里に 稲木干しが復活



日本の原風景が広がるかやぶきの里では、数年前から稲木干（いなきぼし）の光景が見られます。集落内にできるだけ昔の風景をよみがえらせようと、里山の整備、虫の繁殖、案山子の設置、そして稲木干しの復活が徐々に取り組みられています。きれいな水で丹精込めて育てた稲を天日干しにして、美味しいお米に仕上げていきます。手間や経費がかかりますが、このような取り組みがより魅力あるかやぶきの里につながることを夢見て、地道な取り組みがなされています。

（取材 中野貞一委員）



## 《《南丹市の給食レシピ紹介》》

### ☆にんじんごぼん☆



貝を煮て、ごぼんに混ぜるだけで手軽に作れます。貝だくさんの汁物をそえると、朝食や昼食におすすめです。カルシウムや鉄などのミネラル、カロテンなどのビタミンもたっぷり摂れます。



- 〈材料〉2人分
- ・ にんじん 60g
  - ・ 油揚げ 25g
  - ・ 水 50cc
  - ・ ちりめんじゃこ 大さじ2
  - ・ みりん 小さじ1/3
  - ・ 濃口しょう油 小さじ2
  - ・ 酒 小さじ1/2
  - ・ かつお 小さじ1/2
  - ・ 白ごま 小さじ2
  - ・ ごぼん 350g

〈作り方〉  
にんじんは皮をむき、短めのせん切りにする。油揚げは、長さ2cm、幅5mmぐらいのほそ切りにする。（油揚げは少量の場合、切ってから水をかけ軽く握るようにして水気をしぼると、油ぬきができる。）小鍋に、にんじんと油揚げ、ちりめんじゃこ、水、調味料を加えフタをし、煮汁が蒸発しないように気をつけながら煮る。にんじんがやわらかくなったら火を止め、煮汁ごと温かいご飯に混ぜ込む。香ばしく煎たごまも混ぜる。

～南丹市栄養教諭部会～

## 編集後記

一人でも多くの人たちに手作りの料理を食べていただき、市の学校給食の現場から料理レシピを提供して頂きました。次回もお楽しみに！

（広報副委員長 梅津義明）