



今年も開催!! 「はじめての農機具取り扱い講習会」

女性農業委員グループ「チームあゆみ」の企画として毎年行っている「はじめての農機具取り扱い講習会」も今年で4回目を迎えました。

トラクターや管理機、草刈機に加え、今年はチェーンソーの取り扱いも人気で、多くの方にご参加いただきました。



農地パトロールの実施について（8月から）

お知らせ

農業委員会では、毎年、遊休農地の実態把握と違反転用発生防止のため、市内の農地をまわり農地パトロールを実施しています。パトロールにより不適切な利用が確認された所有者などに対し、今後の農地利用について利用意向調査を行います。

地域計画の話し合い

農地利用の将来像を描く「地域計画」について、市内の各地区で話し合いが行われています。進捗状況を2面で詳しく紹介しています。

5/29

全国農業委員会会長大会・ 栃木県選出国会議員への 要請会に参加して

東京都文京シビックホールで開催された全国農業委員会会長大会に、荒井会長とともに参加しました。大会では国に対する政策提案等の議案が審議され、すべて原案通り議決されました。参加者からは遊休農地が増えることで農地が減少し、将来の食糧問題を危惧する意見などが出されました。

また、大会前に栃木県選出の国会議員に対して、栃木県農業会議団長から政策提案を要請しました。農業委員会では農地利用の集積・集約に向けた活動を行っています。集積しても米価が安いと後継者や若い担い手が非常に少ない状況にあります。これからも後継者が活躍できる環境整備の推進を国や県に要望していきます。
(文：鈴木賢一)



「地域計画」策定に向けた 話し合いを進めています

●第3回の地域計画話し合いを行っています

農業者の高齢化や後継者不足が課題となる中、地域の農業を持続していくための方針となる「地域計画」策定に向けた話し合いを昨年10月から進めています。

第1回は、地域農業の現状や課題について話し合いました。第2回は、地域における耕作者について話し合い、将来の農業の担い手を見出しました。

現在、第3回の話し合いを行っています。将来、地域の農地をだれが耕作していくか話し合っています。遊休農地にならないように一筆でも多くの農地を次の世代へ引き継いでいきたいと考えています。

「地域計画」の策定は、これまで耕作し、守り続けてきた農地を次の世代へ引き継ぐための第一歩です。本年度末までに計画を策定することとしており、引き続き話し合いを続けてまいります。地域の皆様の参加をお待ちしております。
(文：事務局)

●地域計画話し合いに関するホームページ
→QRコード



6/22

はじめての農機具取り扱い講習会

農業委員会では、昨年に引き続きJAなすの、JAなすのサービス(株)、農機メーカーの協力のもと「はじめての農機具取り扱い講習会」を開催しました。今年で4回目となった講習会では、農業に興味のある女性16名、男性7名に参加していただきました。

毎年行っているトラクター、管理機、刈払機の講習に加え、昨年好評だった刈払機の刃の交換方法や今年はチェーンソーの操作も学びました。

参加者からは「使い方を丁寧にわかりやすく教えてもらって、勉強になった」「実際にやってみるとコツや難しさがあって体験できてよかった」などの声も聞かれました。

皆さん真剣に取り組みながらも、楽しそうな笑顔も垣間見え、充実した様子で講習を受けられた様子を見ると、私も頑張ろうという気持ちになり、また来年も開催したいと思います。
(文：唐橋洋子)



今年はチェーンソー講習も！



管理機の説明を受ける参加者



トラクターの講習の様子



今年は色々な所へバイクで出かけたい

金田地区

農業委員 津久井 勝之

農業委員となって3期目になります。地域計画の話合いも最終段階に入りました。10年後の自分の住む地域がどんな姿になるのか、その将来像を決めることが出来るのが、農業を営んでいる私達自身です。大切な農地を守るよう、皆様のご協力を頂きたいと思いません。



アスパラ栽培に励んでいます

湯津上地区

農業委員 植竹 裕子

今期 (R5.7) から農業委員として活動しています。地域農業の振興や活性化に寄与するとともに男性、女性共に意欲をもって農業に取り組んでいけるよう努めていきたいと思えます。地域計画作成の年、皆さん将来の農業について一緒に考えていきましょう。ご協力よろしくお願いします。



久々の野菜作りです

須賀川地区

推進委員 屋代 隆

推進委員に就任して、今年の7月で1年が経過しました。委員活動をするに現在の農業には、たくさんの課題があることに気づきました。特に後継者問題は深刻です。地域計画策定の話合いも佳境に入りました。10年後の農地を守るため、皆様、ご協力をお願いします。誰もが前向きになれる農業にしていきたいと思います。



家庭菜園が趣味です

野崎地区

推進委員 大久保 俊一

定年退職後、地域の農業法人にお手伝いに行っています。推進委員となり1年が経ちました。まだまだ分からないことが山積みです。地域や人のつながりを大切に、微力ではありますが、地域のために少しでも農業の活性化に貢献できるよう努めてまいります。

連載 産直情報

道の駅那須与一の郷「農産物直売館」(よいち産直会)



道の駅那須与一の郷はオープンして20年を迎え、10月19日には20周年記念イベントを開催します。また、「農産物直売館」は、よいち産直会の会員が心を込めて育てた新鮮野菜や果物のほか、大田原のお米、農産物加工品、お花などを販売しています。8月上旬からは梨の販売もスタート。8月11日から13日の3日間、お盆切花をご提供させていただきます。地元で生産された旬の果物や野菜を使った手作りジェラートもおすすめ♪ぜひお立ち寄りください。(文：農政課)

- 所在地：南金丸1584-6 ● 電話番号：23-8641
- 休館日：年始(1月1日~1月3日)、12月から翌年3月第2週までの毎週月曜日
- 営業時間：農産物直売館及び加工・物産品館9:00~17:00 (冬季は営業時間が異なります。)



よろしくお願ひします 第11回 ひらやま たいせい 平山 泰誠さん（中田原）

今回は、大田原市中田原にお住まいの「平山泰誠」さん(23歳)をご紹介します。

私の家では代々、兼業農家で水稻栽培をしていました。私は兼業ではなく、施設園芸で専門的農業をしたいと思うようになり、宇都宮にある栃木県農業大学校へと進学を決めました。農業大学校では農業の基礎的な勉強をし、同じような目標を持つ、たくさんの仲間たちと出会い、多くの刺激を受けました。

農業大学校で勉強をしていくうちにアスパラガス栽培に興味を持つようになり、自分で栽培をしてみたいと思うようになりました。卒業後は、2年ほどアスパラガス栽培の研修を受け、去



年の4月にアスパラガスを定植しました。いざ自分で栽培管理すると今までと違った景色が見え、思うようにいかず、難しいこともありますが、それ以上に楽しく、面白い将来性のある作物だと思っています。

現在20%ほど栽培しており、自分の土地にあった栽培方法を模索し、他のアスパラガス農家の方の圃場をよく見て、先輩たちの話を聞き、日々精進していきたいです。

農業を通じて、たくさんの方との関わりも増え、毎日楽しく仕事できています。それも、たくさんの方のサポートがあってこそ今の自分があるので、感謝を忘れずに農業を通じて、地元大田原の街を盛り上げていきたいです。

(取材：助川悦夫)



農業者年金で豊かな未来を

あ く つ きよたか
阿久津 清尚さん(23)(中田原)

栃木県農業大学校を2021年に卒業し、就農しました。2022年にはJA那須野ネギ部会に入り、露地ネギを作りはじめました。叔父である藤田推進委員に勧められ、将来のことも見据え、農業者年金政策支援(2万円のうち1万円は国庫補助金)に加入しました。



若いうちから農業者年金に加入するとメリットがあります。皆さんも加入しませんか？

加入のご相談は、農業委員会事務局またはJA窓口まで

編集後記

本号の編集に際し、ご協力いただいた方々へお礼申し上げます。また、農地に関する地域計画策定のための話し合いも各地で3回目を実施中です。地域農業の将来のため、今後ともご協力をお願いします。本年も半ばを過ぎ、夏の暑さが厳しい時期となりましたが、熱中症など体調には十分にお気を付けてください。

(編集委員 越沼 良)

【農業委員会だより編集委員会】

(農政班) 助川悦夫・阿見芳・渡邊和子・笹沼保治・屋代幸子・津久井勝之・植竹裕子・越沼良

地産地消レシピ紹介♪ トマトを使った ハヤシライス

生のトマトの水分だけで作る無水ハヤシライスです。トマトの甘みと酸味がきいていて、辛くなくお子様にもぴったりの一品になって

います♪これから暑くなる夏に元気が出ます。ぜひお試しください。

材料(4人分)

トマト……………400g
玉ねぎ……………300g
牛肉切り落とし……………300g
小麦粉……………大さじ2
酒……………50cc
サラダ油……………大さじ1
にんにく……………2かけ
トマトケチャップ……………大さじ2
中濃ソース……………大さじ3
コンソメ……………1ヶ
塩……………小さじ1/2



作り方

- 1 トマトを湯むきし、1cm角に細かく切る。玉ねぎは繊維にそって薄切りに切る。牛肉は食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、にんにく、玉ねぎ、牛肉を順に入れ、中火で炒める。
- 3 玉ねぎが透明になったら火を止め、小麦粉を振り、具材とよく混ぜる。トマトと酒を加え、蓋をして10分弱火で煮る。
- 4 トマトケチャップ、中濃ソース、コンソメ、塩を加え、5分くらい煮て、塩味が足りなければ、味を見て、調味料で味を調えたら出来上がりです♪ (レシピ・文：屋代幸子)