



認定農業者になりませんか



認定農業者とは、現在の農業経営を見直し、改善を行うために作成・提出された『農業経営改善計画』を飯田市が認定した農業者の方のことです。対象は今後農業を頑張っていこうとする意欲のある方で、性別、年齢、規模、営農類型、組織形態は問いません。各種補助事業や融資制度等、認定農業者を対象とした支援策があります。

○農業経営改善計画の作成

1. 農業経営改善計画は次の4つの項目について、現状と5年後の目標を記載します。
 - ①農業経営の規模（作付面積、飼養頭数、作業受託面積 等）
 - ②生産方式の合理化（機械・施設の導入、新技術の導入 等）
 - ③経営管理の合理化（複式簿記の記帳 等）
 - ④農業従事の様態等の改善（休日制の導入 等）
2. 年間労働時間は 1,900時間～2,100時間 を目指します。
3. 5年後に目指す所得目標は次のとおりです。



★所得目標の基準

区分	主たる従事者(個人経営)	1経営体当たり(法人等)
標準経営	480万円以上	750万円以上
中山間地経営	300万円以上	450万円以上

※中山間地域は上久堅、下久堅、千代、龍江、三穂、上村、南信濃地区

○認定農業者が受けられる主な支援

- 1 **農地流動化促進事業** 農業振興地域内農用地区域の農地(青地)を借り受けた場合に補助金を交付(農業委員会事務局)
- 2 **農地移動適正化あっせん事業** 認定農業者へ農地の権利移動のあっせんを優先的に行う(農業委員会事務局)
- 3 **経営体育成支援事業(国補助)** (市 農業課)
経営体が融資を主体とした農業用機械・施設等を導入する場合、融資残額の自己負担分について補助を行う(補助率：事業費×3/10以内)
- 4 **農業用生産施設整備支援事業** (市 農業課)
新たに建設もしくは増設された一定基準の生産施設に対して、課税初年度から5年間の固定資産税について概ね1/2を補助
- 5 **スーパーL 資金の金利負担軽減措置** 貸付当初5年間の金利負担を軽減 (金融機関・市 農業課)
- 6 **農業近代化資金の金利負担軽減措置** (金融機関・市 農業課)
県の利子補給に加え、認定農業者特例として(公財)農林水産長期金融協会の利子助成により金利負担を軽減
- 7 **あぐりチャレンジ農業資金** (JA・市 農業課)
資金の貸付対象は認定農業者等。融資限度額は10万円～500万円、貸付当初5年間無利子。
- 8 **農業者年金の政策支援** (農業委員会事務局)
認定農業者で、青色申告者及びその者と家族経営協定を締結している配偶者や後継者を対象に、加入期間等の一定の要件に該当の場合は、2万円/月額保険料に対して国から2～5割補助

◎農業経営改善計画の申請、支援策等の詳細については下記の担当までお問い合わせください。

◎問い合わせ先◎ 飯田市農業課 農村振興係 担当：島田
TEL0265 21 3217(直通) FAX0265 52 6181



市田柿作業講習会を開催しました！

飯田下伊那を代表する農産物である「市田柿」の収穫・加工の時期を迎えるにあたり、作業の手助けをしてくれる方を対象とした講習会を10月16日（火）に開催しました。今年の柿の生育状況や、柿の収穫の仕方から加工の流れ、作業上の注意点等を学ぶとともに、皮むき機の使用方法などの実技講習を行いました。

市田柿は、国の地理的表示(GI)保護制度*に登録されており、地域のブランド製品として国が国内外で品質を保証することから、生産者の皆様のより一層の品質管理努力が求められます。市田柿のブランドを維持するためにも、市田柿加工時の衛生管理を徹底しましょう。

※長年育まれた特別な生産方法によって高い品質や評価を得ている農林水産物や食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するもの。

<市田柿加工施設衛生管理における主なチェック事項>

■施設

- ・施設の環境整備（周辺環境と通風等）
- ・施設の事前清掃がきちんとできているか。
- ・ペット・小動物の侵入対策を講じているか。

■機械・器具・資材

- ・機械類、器具、資材の衛生管理と破損等はないか。
- ・除菌用アルコールを具備しているか。

■従事者

- ・手洗いの励行
- ・帽子・マスク・手袋・白衣と作業場での上履きを用意しているか。

■出荷環境

- ・出荷作業場の整理整頓と衛生管理及び作業環境（照明等）のチェック。
- ・適正なはかりを使用し、重量を正確に計ることができるか。
- ・出来上がった製品は、衛生的で涼しい場所で保管しているか。

*日々、これらのチェックを行い、市田柿のブランドを守りましょう。



しなの食大

～家庭料理をひと工夫～

講師：波田野良定

家庭でよく作っている料理について、講師から美味しくなるひと工夫やコツを教えてもらい、実際に作ってみました。ポテトコロッケは、ジャガイモを加熱後、冷ましてつぶしたものと、熱いうちにつぶしたものを作り、味や食感をくらべてみました。冷ましてつぶしてみる方法も試してみたいでしょうか。

実習のほかに、煮物や揚げ物・味噌汁等の「家庭料理をひと工夫」についての話しを伺いました。

身近な食材なので、さっそく家族と味わってみたいと思いました。



～ひと工夫のポイント～

★かぼちゃの煮物★

だしは一晩水につけた煮干し(頭・ワタを取る)を使います
煮干しは取り出さず、カボチャと一緒に煮ています。

★ポテトコロッケ★

ふかしたジャガイモを冷まし、つぶして好みの形の
コロッケにします。

★きのこごはん★

舞茸・しめじを、細かく裂き熱湯かけてから使います。

★イワシのつみれ汁★

3枚におろし、中骨・腹骨を除いたイワシをフード
プロセッサーにかけ、つみれにします。

中骨は、水で洗ってから、汁のだしにします。

