



市田柿特認生産者認定制度の申請受付について

平成31年度の申請を受け付けます。下記の申請者要件を満たし、審査基準を達成できる見込みのある方は期日までに申請書の提出をお願いいたします。

■制度の概要

市田柿特認生産者認定制度は、市田柿の生産量確保と品質向上を図り、市田柿ブランドを維持しようとする規模拡大生産者を育成支援するための制度です。認定者は、市田柿生産振興補助金の優遇措置が受けられます。

■申請要件

1. 飯田市に住所を有し、市内で現在農業経営を営んでいる方（組織経営体にあっては農業生産法人）
2. 市田柿の栽培と加工を行い、市田柿の出荷量（干上量）1.0 t以上で、市田柿栽培面積 10a 以上の方

■認定

- ・ 飯田市市田柿特認生産者認定審査会に諮問した上で認定の可否を決定します。
- ・ 認定の有効期限は5年とします。
- ・ 認定の更新を希望する方は原則として認定有効期間満了の2ヶ月前までに更新申請書を提出してください。

■審査の基準

1. 5年後の市田柿の生産目標は、市田柿の出荷量（干上量）が2.0t以上、栽培面積20a以上であり、確実に目標を実現できる見込みがある方
2. 市田柿生産の規模拡大や改善に積極的に取り組む意欲と能力を有し、地域の中核として先導的な立場で取り組み、地域における市田柿の振興を図ることが期待できる方
3. 市田柿の魅力や価値を高めるための取り組みを行うとともに、市田柿ブランド推進協議会等の市田柿のブランドを高める取り組みに参画する方

★平成31年度 審査会の開催について

- ・ 今年度の審査会は8月を予定しています。

★申込書の提出について

- ・ 申請を希望される方は、令和元年6月28日（金）までに提出をお願いします。

※市田柿生産振興補助金の申請は、認定後に提出をお願いします。



問合せ先：飯田市農業課 生産振興係 0265-21-3217



農薬は適正に使用しましょう！



農薬の使用は、病害虫を防除する有効な手段のひとつですが、その使用方法を間違えれば、農作物のみならず、人や周囲の環境に害を及ぼす可能性があります。農薬を使う時は、以下の点に留意し、適正に使用しましょう。

1. 農薬のラベル等に記載されている使用方法等を守り、農作物や人畜、水産動植物へ害を及ぼさないこと。
2. 周囲に飛散しないよう、十分注意して散布すること。
3. 農薬を取り扱う際は、防護衣やマスク等を着用すること。
4. ほ場の面積等を勘案し、薬液は余らないよう必要量を調整すること。
5. 散布後は防除機具等洗浄を十分行うとともに、洗浄水は河川等へ流出させないこと。
6. 誤飲・誤食を防止するため、農薬を飲食物等の別の容器に絶対に移し替えないこと。
7. 不要となった農薬は放置せずに、専門の業者に処理を依頼する等、適切に処分すること。
8. 最終有効年月を過ぎた農薬は使用しないこと。
9. 防除日誌を記帳するよう努めること。

問合せ先：飯田市農業課 Tel 0265-21-3217



2019年度 しなの食大学（旬の一番料理教室）



～飯伊調理師会会員の調理師が講師となり、地元の農畜産物を活用した料理等を学びます。

飯伊調理師会と飯田市農業振興センターが共催により実施する講座です～

	期日時間	開催場所	講義内容
1	6月13日（木）10：00～13：00	竜丘公民館	①開講式 ②講話：かたつむりの会と交流 ③実習：旬の野菜を使った料理
2	6月27日（木）13：15～16：15	飯田合同庁舎 講堂	「食を考えるつどい」 事例発表：寺所あすなろ保育園、食改 ほか 講演：奥原 秀子氏・・・小学校栄養教諭 （バドミントン選手 奥原希望さん母）
3	7月18日（木）10：00～13：00	上郷公民館	菓子作りに挑戦 菓子作りのプロ職人さんから・・・
4	9月12日（木）10：00～13：00	上郷公民館	秋の食材を使って手軽にできる料理 魚をさばく・包丁研ぎ
5	10月2日（水） 終日	長野市	料理コンクール見学（会場：ホテル信濃路） 善光寺宿坊で会食
6	11月14日（木）10：00～13：00	鼎公民館	伝統野菜の料理 （千代ねぎ等々・・・）
7	1月23日（木）10：00～13：00	上郷公民館	風神のホテルの板長の料理を味わう
8	2月20日（木）13：00～16：00	竜丘公民館	技術研修会に参加しよう
9	3月5日（木）10：00～14：00	柚木元	修了式・反省会 柚木元 萩原幸夫氏（名誉師範）より和食マナー を学びます 食事をしながら、お話を聞きます

- 持ち物 エプロン・三角巾・筆記用具・必要な方はマスク
 - 会 費 前期：5,000円 後期：5,000円（テキスト代含む）
 - その他 調理実習以外の講義では別途集金（実費徴収あり）
- 講義内容は講師の都合により変更があります



受 講 申 込

ふりがな	
氏 名	
住 所	〒 TEL FAX

*ご記入いただいた個人情報等は、しなの食大学（旬の一番料理）のみに使用し、本人の同意なくして第三者に提供いたしません。

★申込方法 封書かFAXでお願いします。（※電話での申込みは不可）

*送付先 : 〒395-0034 飯田市追手町 2-678 飯田合庁 飯田保健福祉事務所内 飯伊調理師会宛て

FAX：0265-23-0303 問合せ先 0265-23-0303

*申込期限 : 2019年5月31日（金）必着

*募集人数 : 40名 応募多数の場合は抽選になります。