

那須塩原市

令和元年9月20日発行

農業公社だより 第3号



(市内八郎ヶ原牧場にて撮影)

	目 次	
P 2 … 認定農業者の会 事業報告		
P 3 … 道の駅 「明治の森・黒磯」 イベント情報・ お知らせ		
P 4 … 情報局		



認定農業者の会事業

本会で視察研修を行いました



猪苗代町役場での研修の様子

7月9日に福島県猪苗代町を訪問し、町の農業概要、豊かな自然に育まれたブランド米「いなわしろ天のつぶ」や「いなわしろ里山のつぶ」のブランド化や販売方法、中山間地域ならではの集落ぐるみによる鳥獣被害対策などについて視察を行いました。



10月からの増税に備え、認定農業者を対象とした消費税対策セミナーを8月22日に「いきいきふれあいセンター」で開催しました。講師に高根沢町で税理士事務所を経営する傍ら、農業者でもある大戸孝男先生をお招きし、軽減税率の対応、留意点、請求書の保存に関するなどのお話をいただきました。

農政懇談会を行いました



8月19日に柳原会館にて認定農業者と渡辺市長を始めとする市幹部職員との農政懇談会を実施しました。

当日は市内各地区を代表する認定農業者16名が参加し、鳥獣被害対策や後継者問題、生乳生産額本州一位のPR方法など、各地区における農業の現状や課題、要望など活発な意見交換が行われました。認定農業者からは、有意義な時間を過ごせたとの感想が寄せられました。

認定農業者とは…

農業経営基盤強化促進法に基づく農業改善計画の認定を市から受けた農業経営者・農業生産法人のことです。



認定農業者になると下記のような支援が受けられます

- ① 経営所得安定対策（ゲタ・ナラシ対策）に加入できます
- ② 農業経営基盤強化資金（スーパーJ資金）の金利軽減を受けられます
- ③ 青色申告時に積み立てた交付金を必要経費に計上できます
- ④ 経営体育成支援事業を受けられます
- ⑤ 農業者年金の保険料支援が受けられます

現在、那須塩原市には630名の認定農業者さんがいます。

道の駅「明治の森・黒磯」

夏の感謝祭を開催しました



8月4日暑さの厳しい中、夏の感謝祭を開催しました。当日は野菜やジェラートの値引き販売、限定カレーパンの販売、抽選会、オカリナコンサートなど様々な催しを行いました。特に今回はアート369プロジェクトの一環として小学生を対象とした「アートワークショップ風船たまごづくり」を行い、参加した小学生は作品作りに苦戦しながらもアートを楽しみました。



大森さんの作品

アートワークショップに参加して

わたしは、道の駅できょうりゅうの卵を作りました。初めてやったので、とてもワクワクしました。むずかしかったのは、石こうと水をませた物を風船にいれてやさしく、くるくると回したことです。途中、ひびが入ってしまったけどきれいにわれたので、結果、成功となりました。

わるときはすごくこわかったです。できたときはすごくおもしろかったです。またやってみたいです。

おおもり いちか
大森初花さん（小学5年生）

新規就農見学会・説明会を開催します！

・日 時

令和元年10月14日(祝・月)9:00～

・場 所

西遅沢公民館（那須塩原市西遅沢118番地）

・内 容

- ①農家圃場見学（2ヶ所）
- ②就農に向けた説明会

・参加資格

農業に興味ある方、就農を考えている方

※事前申し込みとなります。

農業を始めませんか？



道の駅イベントスケジュール

- ・11月 2日(土) 田園ウォーキング
- ・11月 10日(日) 秋の感謝祭
- ・12月 22日(日) クリスマスイベント
- ・1月 4日(土) 初売り

団体出店スケジュール

認定農業者の会

- ・10月 20日(日) 産業文化祭農業祭
- ・10月 26日(土) 卷狩まつり出陣式
- ・11月 10日(日) 道の駅「明治の森・黒磯」秋の収穫祭

生活研究グループ

- ・10月 20日(日) 産業文化祭農業祭

出店しますので是非お越しください！

農家のみなさんへ

農作物には登録農薬を使用し、使用基準を遵守しましょう！



身支度も
万全にして
まる～

- ①農薬容器のラベルをよく読み正しく使う（※）
- ②農薬の飛散防止を徹底する
- ③農薬の使用状況を正確に記帳する

※既に購入されている農薬について、ラベルどおり使用できない場合もありますので、メーカーのチラシや県のホームページ等、最新の情報をご確認ください。

栃木県農業環境指導センター

検索

CLICK!

農家紹介

まえがき のぶゆき 前垣伸行さん

今回は新規就農者として頑張っている前垣伸行さんを紹介します。

前垣さんは平成28年、結婚を機に妻の実家のある本市で就農し、現在4年目を向かえています。現在はJAなすの「なす部会」に所属し、主に夏秋なすを栽培。その他、トウガラシやお米も作っています。なすはJAの他、三区町にある「そすいの郷直売センター」にも出荷をしています。



日の出とともになすの収穫、袋詰め、出荷、管理と忙しい日々を過ごしています。

現在は家族の手伝いをもらしながら作業を行っており、今後については「なすの品質を上げ、栽培面積を増やしていきたい」と語る前垣さん。これからますます活躍を期待しています。

農村生活研究グループでは地元農産物を使った地産地消オリジナルメニューの開発をしています

みかんのレアチーズケーキ

考案者…久留生とも子さん

作り方

- 耐熱ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、電子レンジで1分加熱し、よく混ぜる。
- なじんだら、生クリームとヨーグルトを入れ、混ぜ合わせる。
- ゼラチンを80℃のお湯100ccでふやかし、2に加え、ミカンと一緒に混ぜ合わせる。
- 3をカップにゆっくり流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



材料 10個分

	分量
クリームチーズ	200g
砂糖(グラニュー糖)	100g
生クリーム	200cc
ヨーグルト(脂肪ゼロ)	400g
みかんの缶詰め	1缶
ゼラチン	10g
水	100cc

牛乳の話

ガンコじいさんの牛乳



濃厚な甘みと風味



牧場で大切に育てられた牛から搾乳された生乳100%の牛乳を使用しています。遺伝子組み替えをしていない飼料を使用して健康な牛から搾乳した生乳を低温殺菌で処理した牛乳です。びん入りなので紙パック特有のにおいもなく、濃厚な甘みとすっきりした中にコクのある牛乳が味わえます。

発行：公益財団法人那須塩原市農業公社

住所：那須塩原市共墾社108-2

(那須塩原市役所東庁舎2F)

TEL 0287-60-1283 FAX 0287-60-1284

HPアドレス <http://www.nasushioagri.or.jp/>

野菜の話

第3回（塩原高原大根）



那須塩原市では大根の生産が盛んです。特に塩原地区で生産される大根は「塩原高原大根」と呼ばれ、首都圏の市場でも高い評価を得ており、本市を代表する野菜となっています。塩原の大根栽培は土壌改良などの工夫をこらして60年も続いています。塩原は火山灰土壌と冷涼な気候であり、標高が高いので気温の寒暖差があり、甘い大根ができます。とくに秋からの大根は寒さから身を守るために糖分を蓄えるので甘くなります。「肌はツヤツヤ、肉質は柔らかく、独特の瑞々しさで口当たりが良い」と評判です。

塩原の清涼な空気と農家の愛情たっぷりと受けて育った塩原高原大根をぜひご賞味ください！

