

ふれあい



表紙	1	直売所の紹介	12～13
新規就農者の紹介	2～3	地産地消について	14～17
遊休農地解消の取組	4～7	菜食健美	18
違反・利用状況調査	8	新たな農業経営指標について	19
農地中間管理事業のしくみ	9	研修、年金、編集後記	20
農業委員のコラム	10～11		

編集・発行 湘南地区農業委員会連合会（藤沢市・鎌倉市・茅ヶ崎市・寒川町）

事務局 藤沢市農業委員会 藤沢市朝日町1-1 藤沢市役所内 TEL0466-25-1111 内線 3442

新規就農者の紹介



茅ヶ崎市



地域の食を守りたい！

茅ヶ崎市の市川慎一郎さん

市川さんは平成26年7月より
茅ヶ崎市で新規就農しました。



以前から自然の中で過ごすのが好きでした。地元である茅ヶ崎で暮らしながら、身近な自然が少しずつ減つて様子が変わってきたことを実感するようになり、農業に興味を持ちました。

そのような折に東日本大震災が起き、商店から食品がなくなる光景を目の当たりにしました。その時に、地域の食を守る重要さに気付き、就農を決意しました。

現在は有機栽培でナスやトマト、ズッキーニなど食卓に並ぶ野菜は何でも作り、直売しています。種をまいてから育てて収穫する

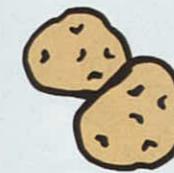
までの全過程を見られることが農業ならではの醍醐味と感じています。

現在、他の新規就農者の方々と合同で野菜の直売をやっています。直売所でお客様から直接「おいしかったよ」となどと声を掛けただいしたり、お客様に野菜の味や調理方法を説明できるところに直売農家ならではの喜びを感じます。これからも安心して食べられる安全な野菜を食卓に届けていきたいです。

将来は農業を通して、地域だけでなく人と自然、人ととのつながりを考えていきたいと思っています。



藤沢市



「自分の野菜」を届けたい！

藤沢市の加藤なつみさん

加藤さんは平成27年3月より
藤沢市で新規就農しました。

小学生の時、芽が出てしまつたジャガイモを庭に植えてみたら収穫でき、感動しました。以前は農業とは全く関係のない日用雑貨の販売の仕事をしていました。しかし、「好きなことを仕事にしたい！」という想いが強くなり、就農を決意しました。

農業の一番の魅力は野菜の成長を間近で見られることです。芽が出て、育ち、収穫し、食べるという一連の流れを追えることがとてもうれしいです。

農業は時間が自由なので、いかに効率的に作業ができるかを常に頭に置いています。

さらに、特徴や想いを込めた「自分の野菜」とは何なのかを追及していくたいです。



遊休農地 解消の取組



大地会の皆さんには普段農業に従事しており、忙しい中、時間を作つて遊休農地の草刈りや耕うなどの作業を行います。年間を通して

JAさがみ寒川青壯年部・大地会（根岸健太会長ほか七名）と寒川町産業振興課で、遊休農地解消対策事業として、様々な取り組みが行われています。秋を身近に感じられる場所として、人気があるコスモス畑。取り組みは八年目を迎え、すっかり定着し、十月になると「今年はいつ頃咲くですか。」という問い合わせを多く頂きます。色とりどりの花に癒やされようと、写真撮影や摘み取りを楽しみに毎年たくさんの人が訪れます。例年の開花予想は十月下旬です。



色とりどりの コスモス畑

て、トウモロコシやサツマイモなども作付け、収穫が終わった作物をすきこみます。これにより、土作りができ、見応えのある花畠になります。

色鮮やかなコスモスを、友人やご家族とぜひ見に来てください。



は、かつて遊休農地でした。畑作業を体験する圃場は、かつて遊休農地でした。農業委員の実演や指導のもと、親子でクワを使って耕し、マルチ張り、種まき、植え付けにチャレンジしました。慣れない作業でしたが、みんなで協力して三時間ほどでトウモロコシ、エダマメ、サトイモ、サツマイモの植え付けを無事に行

いました。このプロジェクトは、JAさがみと茅ヶ崎市農業水産課とともに、「農業・漁業体験プロジェクト」を行っています。このプロジェクトは、市内の親子を対象に田植えや畑作業、稚魚放流といった体験を通じて、農業・水産業の大切さを楽しく学んでいただくことを目的としています。

**遊休農地で楽しく
農業体験！**

うことができました。今年の収穫祭では、サトイモのフライ、豚汁などを作つて、みんなで味わいました。昨年もおいしい野菜を作つて食べられるように、このプロジェクトでは、植え付け後も草刈りなどの圃場管理に取り組んでいきます。参加者に畑でおいしい野菜が採れる喜びを体験していただき、遊休農地の活用につなげていきます。



遊休農地 解消の取組

藤沢市



▲ブルーベリー観光農園にて



定着する地域の行事 れんげの里まつり

この行事を主催するの
は、地域の活性化と荒廃地
の解消を図ろうと平成十四
年に発足した地域の農家な
どで構成される宮原耕地検
討委員会です。

今年のレンゲの花は昨年
の台風や春先の多雨の影響
でまばらでしたが、初めて
まいたクリムゾンクロー
バーの赤い花がきれいに咲
いて、そのなかを子どもた
ちが遊びまわり、人気と
なつてきました。

当日は豚汁の無料提供や
地元産野菜・花の直売、子
どもたちへカブトムシの幼

虫のプレゼントなども行われ、無償提供された約六十四匹のこいのぼりが青い空を優雅に泳ぎ、多くの親子が楽しんでいました。

また、当委員会は他の荒廃地、八十三アールにブルーベリーを植栽して観光農園を開設しており、毎年夏に摘み取り体験を行っています。

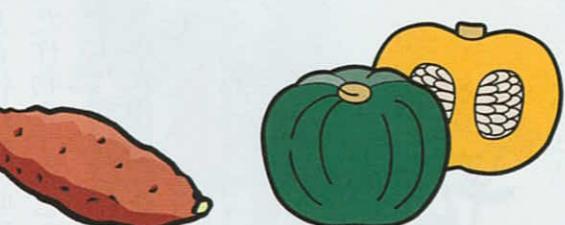
宮原耕地検討委員会の長嶋喜満委員長は、「多くの方々に喜んでもらえる地域の行事になればうれしい。」と語っていました。



また、復元作業の過程で生産される作物は、市内の小学校、保育園の給食食材として提供し、地場の野菜の新鮮さやおいしさを子どもたちに知つてもらう機会にも繋がり、給食現場からも好評です。

こうした活動が評価され、今回、全国農業新聞賞

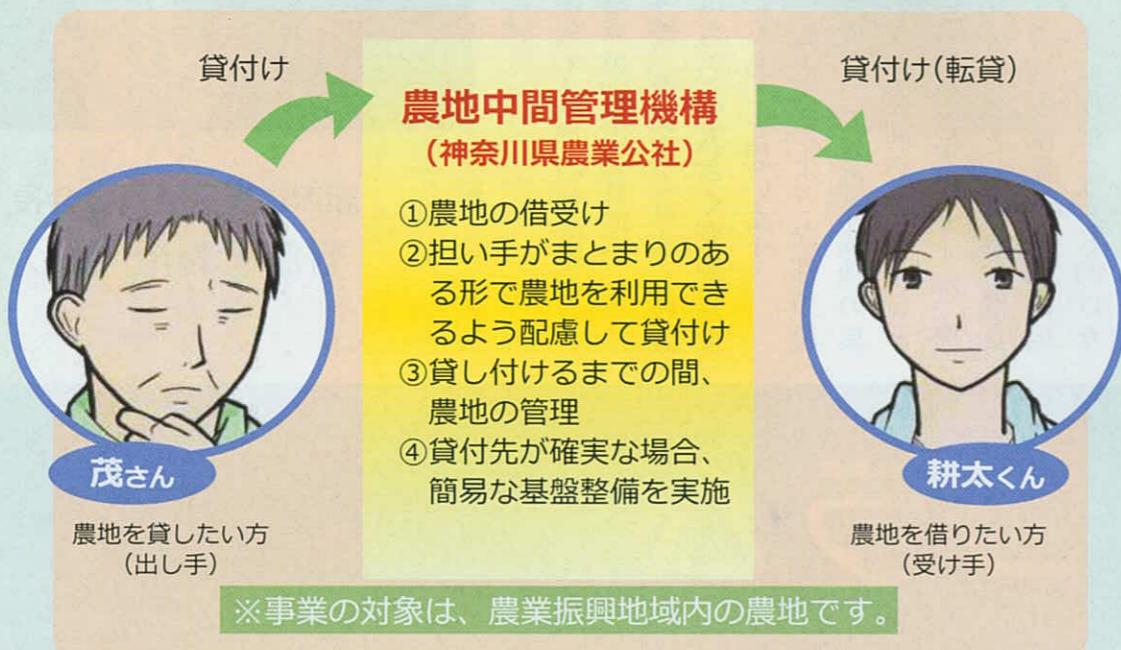
鎌倉市遊休農地解消対策協議会が表彰されました！



農地中間管理事業(農地の貸し借り)のしくみ

農地中間管理事業とは…

担い手への農地集積・集約化を推進し、農地の有効利用や農業経営の効率化を図るために、農業経営の規模を拡大したり、農業に新たに参入する方(受け手)に、農地中間管理機構が農地を貸し付ける事業です。



農地を貸したい場合

- 公社又は市町村の窓口に相談のうえ、「貸付希望申出書」を公社に提出してください。
- 公社が農地の状況(現状、面積、権利関係、希望賃料など)を確認のうえ、借受けを決定します。
- 公社は、借り受けた農地について、所有者や市町村の意向を踏まえて貸付先を決定します。
- 贈与税・相続税の納税猶予を受けている農地については、当該農地を公社へ貸し付けても納税猶予は継続されます。(ただし、公社に貸し付けた日から2か月以内に税務署への届け出が必要。)

農地を借りたい場合

- 公社が行う「借受希望者の募集」に応募してください。
- 貸付期間や賃料などの諸条件を調整のうえ、借受希望内容に適合する農地について、貸付けに向けた協議を行い、貸付けを決定します。
- 農地を借り受けた方は、毎年、公社へ農地の利用状況を報告してください。

お問い合わせ先

【農地中間管理機構】 公益社団法人 神奈川県農業公社

〒231-0021 横浜市中区日本大通5番地2 アーバンネット横浜ビル2階

TEL 045-651-1703 FAX 045-651-1760 E-mail kn-kosha@joy.ocn.ne.jp

農地法違反に対する是正指導!

鎌倉市では、農業振興地域内の農地を中心、違反地の是正状況の確認や指導を行うとともに、農地への産業廃棄物の不法投棄、農地の無断転用の発見、防止のため、農地パトロールを年四回実施しています。

パトロールでは、農業委員、市の開発審査課などの関係職員と神奈川県横須賀三浦地域県政総合センター農政部門と合同で違反地の状況調査を行っています。

違反地にはそれぞれ、違反に至るまでの経過がありますが、土地使用者だけでなく、土地所有者にも違反していることをきちんと認識してもらうことが重要であることを年数回、面接などを実施しています。

今後も、農地パトロールを継続するとともに、土地使用者と土地所有者が話し合う場を設け、解決が見込めない事例については、法的手段も視野に入れた対応を検討していくことがあります。



利用状況調査を実施しています!

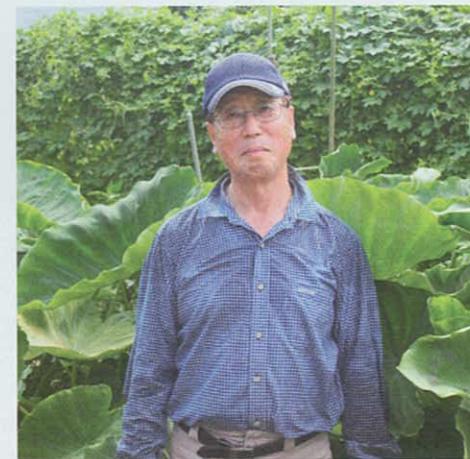
寒川町農業委員会では、町内全域の農地を八地区に分けて担当農業委員を定め、農地パトロールを行っています。昨年度は統一選挙により全員が新委員に替わったため、九月から十二月にかけて全員で各地区を巡回しました。

今回重点的に巡回したのは、全農地の約二九五ヘクタールのうち、農業振興地域の農用地区域約一三五ヘクタールです。町内では水田のほか、花き園芸や施設園芸が盛んで、露地野菜なども生産されています。農業委員は、農地として適正に管理されているか一筆ずつ確認します。さらに遊休農地は、町外の非農家が相続し管理されている状況が多く、周辺の優良な農地への影響が心配されます。そのような悪質なケースについては、県と連携して所有者や使用者に指導する場合もあります。今後も、農地の利用状況をまとめ、農地の意向を調査して、農地の有効活用を促す、遊休農地の解消に努めています。



鎌倉市の農業は温暖な気候を活かし、年間を通して様々な野菜が作られており、その品種は約六十種類といわれ、色とりどりの野菜が生産される畑の風景は七色畑と呼ばれています。昨今、鎌倉やさいは、マスコミに取り上げられ全国的なブランド野菜として定着しており、市内、市外のレストランやホテルから西洋野菜の注文を受けるなど、農家の方々は限られた農地の中で少量多品目の野菜をニーズに合わせて生産しています。

鎌倉市の農業委員会は、人気を得たことは大変ありがたいことですが、鎌倉やさいを次世代に引き継いでいくためには、様々な課題があります。特に生産基盤である農地の保全は重要であり、鎌倉市ではこれまで農業委員会が中心となつて遊休農地解消対策に取り組んできましたが、今後は、地域全体の問題として考えていく必要があります。農地の利用集積や農地中間管理機構の制度を活用するなど、地域の実情にあつた農地の保全を検討していきたいと考えています。



鎌倉市農業委員会会長
安齊 清一さん

超高齢社会が進展する中、特に農業者の高齢化率は高く、農地の減少や耕作放棄地の増加にもつながっています。私たち農業者は、消費者に安全・安心でおいしい農産物を生産するとともに、多面的な機能を持つ農地を守り、次世代へつなぐ役割を担っています。

今、国では、農業者と密接な関係のある農協や農業委員会の仕組みを抜本的に見直し、農業への企業参入や農地の集約化による大規模化を目指すなど、今後、農業をとりまく環境はさらに大きく変貌していくものと思います。



藤沢市農業委員会会長
斎藤 義治さん

農業委員のコラム



茅ヶ崎市農業委員会会長
加藤 俊明さん

茅ヶ崎市の農業は「(茅)産(茅)消」ともいうよう、生産者と消費者が隣り合わせの都市農業です。近年、農業者の高齢化などにより農地の遊休化が問題となつており、茅ヶ崎市も例外ではありません。農業委員会では毎年夏から秋にかけて農地の利用状況調査を行い、遊休農地の適正管理を指導しているほか、遊休農地を営農意欲ある農業者や新規就農者へ貸し付けるための一助

としています。市では毎年新規就農者を受け入れており、今後の新たな担い手として活躍が期待されています。

また農業・漁業体験プロジェクトにも取り組み、遊休化を解消した農地にて、農業委員が親子の農業体験の指導役を務めています。これらの活動を市内の農地の遊休化を防ぐことにつなげなければ

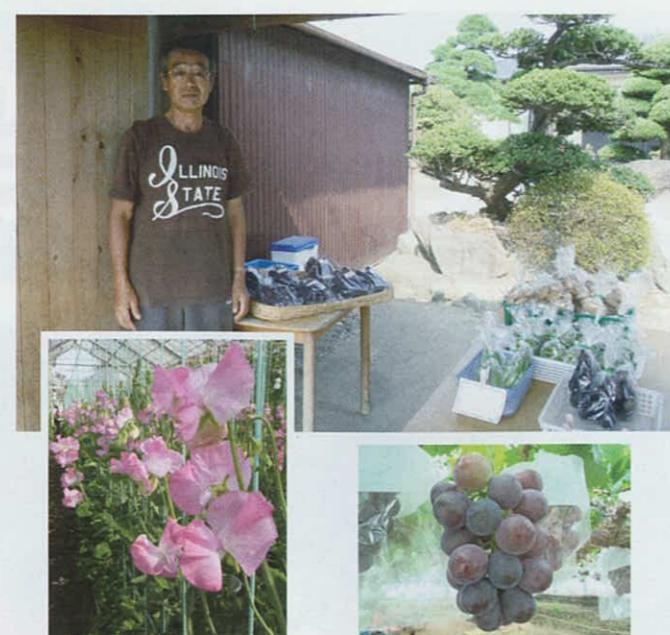
寒川町では、スイートピーなどの花き園芸や露地野菜、施設園芸やナシなどの栽培が行われています。今年三月、圏央道が開通したことで、流通もスピードアップし、新規就農者も注目している立地といえます。古来、五穀豊穣や無病息災を願い、獅子舞巡りという風習があり、「寒川獅子舞の会」を結成しています。私も温室でペチュニアなどを栽培していますが、地域の行事の際には、寒川神社

や幼稚園、老人ホームを慰問し、皆さんに大変喜ばれています。祈願が通じてか近年豊作が続いているが、農業者の高齢化や、遊休農地の増加などは深刻な問題です。今、農業委員会では、遊休農地解消対策事業として花畠作りに取り組んでいます。この活動で農地が再生し、新たな担い手の活躍の場が増えたり、子ども達が、農業を身近に感じてもらえる場になることを期待しています。



寒川町農業委員会会長
後藤 進さん

石井さんはスイートピーと果樹などを生産し、主に宅配販売されていましたが、平成十年ごろより西久保地区で直売も始めました。十一月から春ごろまではメインで生産しているスイートピー、六月初旬から七月中旬まではホウレンソウ、八月にはブドウとナシが始まり、十月初めからは太秋(たいしゅう)というカキが出始め、十一月には次郎柿、富有柿が並



茅ヶ崎市西久保地区
石井基久雄さんの直売所

JR相模線宮山駅を下車し左手へ歩くこと約五分。看板を左折すると右手に常盤園芸さんがあります。天井の高いハウスに入ると、逆さまに伸びる枝に驚かされます。ハウスで販売している「空中栽培」キットで、ドラム型のバッグに土と好きな苗を入れれば、ベランダなどで野菜を栽培できます。

以前は花苗も作っていましたが、圈央道の整備の際にハウスの規模が六割に。

今は約九十種類の野菜苗を作っています。イタリア野菜などに興味があり、人と違った物を作ることが好きとのことで、野菜作りの楽しさにはまっていました。調理法なども説明しますよ。珍しい野菜苗でも気軽に聞いてください」と言う常盤さん。笑顔で接客する姿が印象的でした。



寒川町宮山地区
常盤賢国さんの直売所



新鮮さが売り物です!

直売所

J Aさがみ鵠沼支店の隣にある米ディハウスくげぬまは、今年四月にリニューアルオープンし、より明るい雰囲気に生まれ変わりました。

取材に伺った日は年に一度の「夏やさい祭」の開催日。特設のスペースには生産者自らが立ち、地元鵠沼で採れたナスやエダマメなどの新鮮な野菜が所狭しと並べられていました。午前九時の開店前からすでに約



藤沢市鵠沼地区
JAさがみ 米ディハウスくげぬま

二十人の行列ができるおり、開店と同時に店内はとてもぎわってきました。「この時期の新鮮でおいしいトマトが楽しみで今まで来ました。」という熱心なり。ピーターもいて、「お客様の笑顔や自分が作った野菜をおいしかったという声がとても励みになります。」と生産者は笑顔で語ってくれました。営業時間：朝九時～夕方五時（水曜定休）

雅裕さんは、父親の時雄さんと手広地区のバス通りから一本入った住宅地で直売所を開いています。毎週日曜日、直売が始まる十四時になるのを待つて子供連れや主婦などの多くの方が長い列をつくります。獲れたての野菜の他にも新鮮な果物や花などたくさんの商品が並べられ、お客様は和田さん親子と会話を楽しみながら商品を次々と手に取っていきます。初

めて買いに来たという夫婦は「いつも車で前を通るたびに、大勢のお客さんでにぎわっていて気になっていた」とお話ししてくれました。雅裕さんは就農して十年目。以前は時雄さんが作っていた野菜を、今では雅裕さんが作るようになってきている。そこで、親から子へ野菜作りの技術が引き継がれています。皆さんもぜひ足を運んでみてください。



鎌倉市手広地区
和田雅裕さんの直売所

おいしく楽しく 地産地消!

寒川町

ジャージープリン▲
350円(税抜)

宮山ロール▶
180円(税抜)

宮山カステラ
900円(税抜)▶

【住所】
高座郡寒川町宮山923-7
【TEL】0467-74-6141
【定休日】水
【営業時間】10時~20時

さむかわ中央公園

湘南ラメール

寒川町役場

湘南信用金庫→

北口 ロータリー

JR 寒川駅

店内には、約八十種類の焼き菓子・ケーキが並び、二階で食べることもできます。その中に、宮山地区の養鶏農家小菅隆志さんの卵を100%使用した「宮山ロール」「宮山カステラ」「ジャージープリン」があります。毎朝8時に、小菅さん自らが納品した新鮮な卵で、その日に売るケーキは作られます。「宮山

意味する店名「ラメール」は、さむかわ中央公園の東側の通り沿いに移転し九年が経ちます。オーナーの大関博之さんが「公園の自然と共にありたい」という想いから、お店の建築を依頼し、「海・木・石・土」がそろった素敵なお店になりました。

幸せな気持ちが広がります
～湘南ラメール 洋菓子店～

ロールは生クリーム、チョコ、あずきの三種類。地元の学校の卒業式などでは特注で紅白ロールとしてベリーのクリーム入りも作られるそうです。大関さんしか焼くことができない「宮山カステラ」はきめが細かく黄金色で、卵黄を多めに使つてコクを出しています。「ジャージープリン」は希少なジャージー牛の生クリームにより、濃厚な味に仕上がっています。その味を生かすために瓶の底にキャラメルソースは入っていません。

ロールは生クリーム、チョコ、あずきの三種類。地元の学校の卒業式などでは特注で紅白ロールとしてベリーのクリーム入りも作られるそうです。大関さんしか焼くことができない「宮山カステラ」はきめが細かく黄金色で、卵黄を多めに使つてコクを出しています。その味を生かすために瓶の底にキャラメルソースは入っていません。

勤めていた葉山のお店の頃からのお付き合いで、飯田さんの生産した色鮮やかな野菜は、頭山さんがつくる料理との相性も良く、お客様からも大好評です。

「これからも飯田さんが丹精込めて作った野菜を多くのお客様に楽しんでいただき、地域の方にも気軽に来ていただけるようなお店にしていきたい。」と頭さんは言います。

北鎌倉の落ち着いた街並みの中に佇む和モダンの平屋で「鎌倉やさい」を活かしたおいしい料理を味わってみませんか。

【住所】鎌倉市山ノ内1384
【TEL】0467-23-7355
【定休日】火
【営業時間】12時~14時
(土・日・祝日)
18時~22時
～14時30分)

タケル
クインディチ
★ 卍東慶寺
至 鎌倉
JR北鎌倉
卍円覚寺



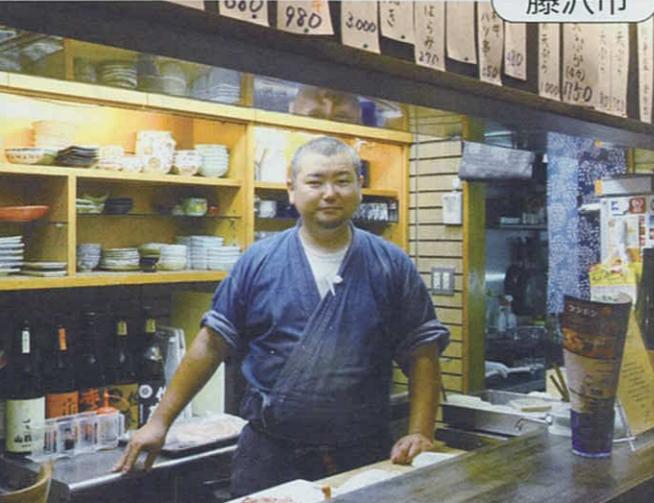
左上：農家の飯田の頭山さん

和モダンの平屋で
いたなく薪釜焼
ナポリピッツア！

おいしく楽しく



▲季節の野菜の天ぷらととうもろこしのかき揚げ



藤沢市



▲冬瓜の海老そぼろあんかけと夏野菜の焚き合せ



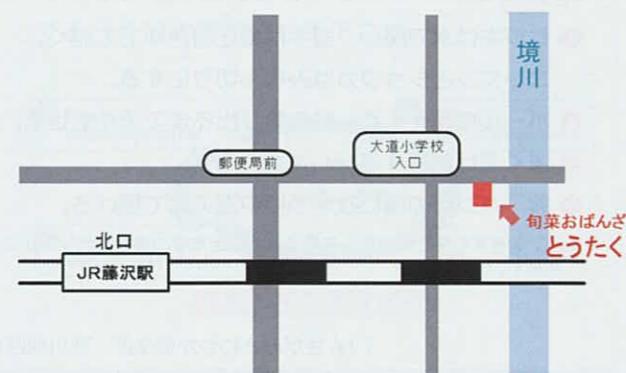
▲焼茄子と焼甘長とうがらし

しています。もちろん料理はわいわい市などで仕入れた藤沢産の野菜や相模湾の魚介がふんだんに使われ、おいしい藤沢がぎゅっと詰め込まれています。

野菜は新鮮なものが一番おいしいという店長の三木さん。地元の野菜がこんなにたくさんあること

歩八分にある「旬菜おばんざいとうたく」さんは、藤沢産の野菜や相模湾の魚介を提供している和食店です。

「お店で藤沢を表現したい」



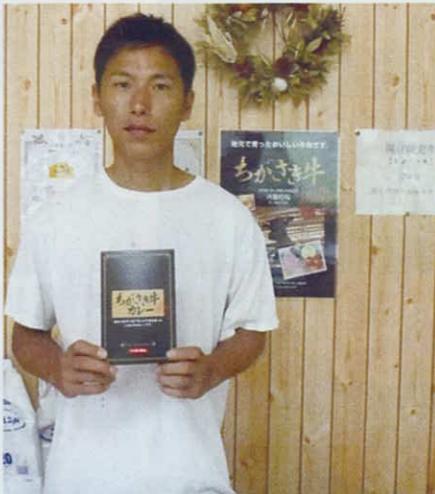
【住所】
藤沢市朝日町
9-4 朝日ビル1F
【TEL】
0466-50-1155
【定休日】水
【営業時間】
17時～23時

じており、多彩な食材を地元の人たちにもつと知つてほしいという強い想いでお店に立っています。

地産地消!



冷凍商品には
ローストビーフ
パストラミビーフ
味付けホルモン
コロッケ等
があります。



茅ヶ崎市

The image consists of three separate photographs. The first shows various packaged meat products like sausages and steaks. The second shows raw meat in black plastic trays with labels. The third shows cattle in a pen with a person in a white coat nearby.

月二十九日のイイニケの日に「ちがさき牛カレー」の販売を始めました。既存の加工品は冷凍商品が多かつたため、冷凍庫がなくとも常温で販売できるものをと模索し、考案されたのがこのカレーでした。

開発中最も苦労した点は、生産希望に合う工場を探すことでした。齋藤さんは三十～四十種類のレトルトカレーを試食し、レトルト独特のにおいに気が付きました。そこで家庭の味に近づけるために、一般的な加工方法のスチーム加熱ではなく、手作り感が出

茅ヶ崎市芹沢の㈱ちがさき牛齋藤牧場さん（齋藤忠道取締役）では、茅ヶ崎育ちの「ちがさき牛」という牛肉および加工品を生産、販売しています。そして平成二十六年十一

ちがさき牛がカレーに！
お肉が主役のカレーです

直火調理ができる工場を千葉県で見つけ出しました。この工場は、五百食という希望する発注数にも対応が可能であり、商品化が実現しました。

一食二百グラムのカレーには、ゴロっと大きな「ちがさき牛」が五十グラムも入っています。シャクシ（肩肉）を使っており、ジユーシーな味わいです。「今後は茅ヶ崎産の野菜やシラスなどの海産物を使つたカレーも開発したい。」と齋藤さん。

「ちがさき牛カレー」は牧場内の直売所をはじめ、茅ヶ崎市観光協会、スープ・バークリーンにて一箱六三〇円（税込）で販売しています。

もうかる農業をめざしませんか 「新たな農業経営指標について」



農林水産省がインターネット上に開設した経営改善実践システムを使って、ご自身の農業経営の現状把握と改善をしてみませんか。

このシステムは、同省が平成24年度に「新たな農業経営指標」を作成し、農家の皆さんのが自己チェックをするためのツールとして供用されています。

農業を営む方は、どなたでもご利用になれます。特に認定農業者を目指す方や認定を受けられた方は是非ご利用下さい。

【利用方法】

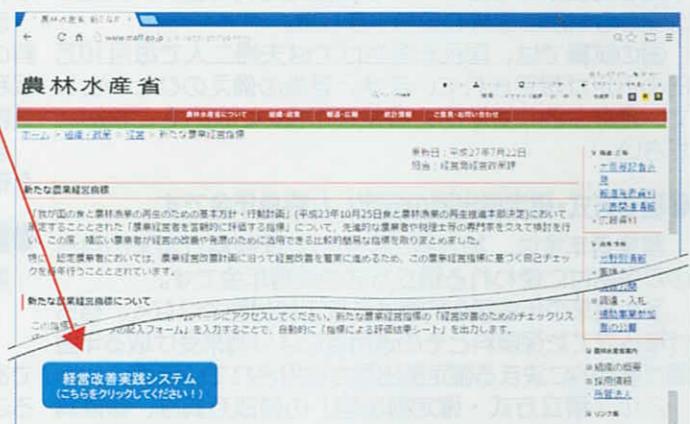
① 農林水産省の「新たな農業経営指標」のウェブページにアクセスし、「経営改善実践システム」をクリックします。

② 利用者の情報(パスワード)を設定する
とともに、氏名、在住市町村名、営農類型など必要事項を登録する。

③ 「経営改善のためのチェックリスト
(14項目)」に取組状況等を入力します。

④ 農業経営改善計画書や青色申告決算書の数字を
「経営データ」(労働力、農地、生産・販売、財務)に入力します。

⑤ 入力が完了すると、技術水準や財務状況等の各種項目について、評価結果シートが出力され、同じ営農類型の全国の農家や篤農家と呼ばれるような上位20%の農家の平均値が示される等、ご自分の経営が健全であるかを評価できるようになっております。ぜひこの機会に、経営状態をチェックし、経営方針を検討するうえでの参考にして下さい。



<http://www.maff.go.jp/j/ninaite/shihyo.html>



問い合わせ先

藤沢市: 農業水産課 農政担当
寒川町: 産業振興課 農政担当
鎌倉市: 産業振興課 農水担当
茅ヶ崎市: 農業水産課 農業担当



おいしくて素敵なお料理・食品を紹介していきます。ご家庭で旬のものを使って味わいましょう。

菜食健美

寒川町

自家製豆乳とおから

豆のパワーをまるごと摂取!



材料 (豆乳 約 500cc・おから 150g分)

大豆 100g
水 4カップ

作り方

- 大豆は10時間以上、水に浸す。
- 大豆を水ごとミキサーに入れ、20秒混ぜる。
- 鍋に移し、焦がさないようかき混ぜながら10分程度煮る。
- さらしななどの袋でこす(絞る)。

★添加物が入っていないためくせがなく、とても飲みやすい豆乳です。
賞味期限は冷蔵庫で2、3日です。
★おからは煮物だけでなく、味噌汁や卵焼きにまぜて食べても美味しいです。



(寒川町倉見 栗田洋子さん)

寒川町

サトイモとヒジキのコロッケ

さっぱり衣でおいしい!



材料 (4人分)

A	サトイモ 5個
	乾燥ヒジキ 20g
	ニンジン 1/2本
	ショウガ 1かけ
	ゆず味噌 小さじ1~2
	卵 1個
	パン粉適量 (すり鉢で細かくしておく)



味噌	小さじ1~2
みりん	小さじ1~2
ゆずの皮、汁	少々

作り方

- ヒジキは水で戻し、里芋は皮をむきゆでておく。
ニンジンとショウガはみじん切りにする。
- ボールにAを入れ、粘り気が出るまでよく混ぜる。
- よく混ぜたら4等分して丸める。
- 卵、パン粉の順に衣をつけ中温の油で揚げる。

★パン粉をすり鉢で細かくして使うと、口当たりの良いコロッケが出来ます。

(JAさがみさわやか俱乐部 寒川地区)

農業委員会の研修会



藤沢市・鎌倉市・茅ヶ崎市・寒川町の農業委員会で構成される湘南地区農業委員会連合会では、定期的に農業委員の研修会を開催しています。

今年は農業委員会組織・制度改革等をめぐる情勢、遊休農地の指導について、それぞれ全国農業会議所、神奈川県農業会議から講師を招き、学びました。

研修会風景

よくわかる 農業年金のポイント



国が支える。安心が大きくなる

担い手 積立年金

「担い手積立年金」は農業者年金の愛称です。

農業者年金は、サラリーマンの厚生年金に当たる、農業者の公的な上乗せ年金です。

この農業者年金は、昭和46年に発足し、平成13年の抜本的な制度改正を経て、少子高齢化時代に強い、安定した安心な制度に生まれ変わりました。

国の試算では、国民年金だけでは夫婦二人で毎月10万円の不足が想定されています。老後の備えのひとつとして、是非公的年金である農業者年金のご加入をご検討ください。

●積立方式・確定拠出型の安定した終身年金です

農業者年金は、加入者の支払った保険料が将来の自らの年金給付に使われる積立方式の終身年金です。

予め将来の年金額を約束する確定給付型ではなく、自らが積み立てた保険料とその運用益により将来受け取る年金額が事後的に決まる確定拠出型が採用されています。

この「積立方式・確定拠出型」の財政方式は、保険料を支払っている方の数や年金を受給している方の数がどのように変化しても、その影響を受けない安定した、少子高齢時代でも安心できる制度です。

しかも、早くに亡くなってしまった場合でも、掛け損を防止するための「80歳保証」という仕組みも備えられています。

お問い合わせは、農業委員会事務局または JA へお尋ねください

神奈川県農業会議・神奈川県農協中央会 TEL045-201-0895(神奈川県農業会議) 横浜市中区日本大通5-2(アーバンネット横浜ビル2階)



※お問い合わせは、
各市町の農業委員会へ

この「ふれあい」が皆様の情報誌として少しでもお役に立ち、ご愛読いただけるよう今後も努力してまいります。

この夏の記録的な猛暑など、農業を取り巻く状況は変化を続けていますが、取材にご協力頂いた方の情熱を持つて仕事に取り組む姿勢を見て、私達もパワーを頂きました。

国会では、農業委員の選出方法や農業委員会の体制の見直しなどが成立しました。また、この夏の記録的な猛暑など、農業を取り巻く状況は変化を続けていますが、取材にご協力頂いた方の情熱を持つて仕事に取り組む姿勢を見て、私達もパワーを頂きました。

編集後記