

ふれあい



茅ヶ崎市 カトレア



藤沢市 レンゲ



鎌倉市 バラ



寒川町 スイートピー



3市1町の花々



| | | | |
|-------------------|-------|--------------------|-------|
| 表紙 3市1町の花々…………… | 1 | 食育活動の取組…………… | 12～13 |
| 新規就農者の紹介…………… | 2 | 地産地消活動の紹介…………… | 14～15 |
| 市民農園の開設事例…………… | 3 | 地場野菜を扱う料理店の紹介…………… | 16～17 |
| 遊休農地解消の取組…………… | 4～7 | 菜食健美…………… | 18 |
| 農地法違反についての取組…………… | 8 | 農地法についてのQ&A…………… | 19 |
| ニュース記事から…………… | 9 | 農業者年金、研修、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

鎌倉市ではこれまで、市が実施主体となった市民農園の開設を行ってきましたが、本市で初めて、農地所有者自らが実施主体となる「里山市民農園」が平成二十三年九月に今泉台に開設されました。

農地所有者が市民農園を開設するメリットとしては、利用者から直接利用料の支払いを受けるため、一定の収益を見込むことができることや、利用者の募集や開設までの手続きについて、市の協力が得ら



鎌倉市
特定農地貸付法による市民農園の
開設を行いました



れるため、比較的簡便な手続きで開設することが可能であることです。

この「里山市民農園」は、二十区画あり、農家である農地所有者から栽培の指導も受けられるため利用者からも大変好評です。

今後も適正な農地利用の一つとして、農地所有者自らによる市民農園の開設を、積極的に支援していきたいと思

市民農園の開設事例



藤沢市
用田にも開設しました



市民農園を開設するには、市民農園整備促進法と特定農地貸付法の二つの方法があります。

特定農地貸付法による市民農園は、平成十七年から個人でも開設できるようになりました。

藤沢市では、葛原に三つの農園があります。そして四つ目となった「そうてつスローライフガーデン藤沢用田」は、土地所有者が市と協定を結び、平成二十二年十二月の農業委員会総会で承認を受け、開設しました。管理は、(株)相鉄アーバンクリエイティブに委託しています。



一区画、三十平方メートルまたは四十平方メートルがあり、全体で七十四区画あります。

利用者は、好きな作物を自由に栽培することができます。



茅ヶ崎産野菜を
生産・販売しています！
茅ヶ崎市の河澄祐介さん

聞いてみました
Q 農業の魅力は？

A 平成二十年から農業に携わり、平成二十四年三月より茅ヶ崎市で新規就農しました。現在の面積での営農を考えた結果、個人や飲食店向けに販売するスタイルとなりました。個人のお客さんには、朝採りした季節の露地野菜七、十品目程度をセットにして届けています。お客さんに自分の野菜を喜んでもらえることが一番の楽しみです。

聞いてみました
Q 将来の夢はなんですか？

A 現在、農薬や化成肥料は使っていません。今後も丁寧に育てて、新鮮・安全な野菜を届けていきたいです。生産・販売の仕方は常により良いものを目指しています。良いものは見習いながら固執せずに、一生勉強というつもりでやっていこうと思います。良いものを作って売るということで、本当の意味で認められなければと感じています。

新規就農者の紹介



第二の人生は
農業で！！
藤沢市の窪川正幸さん

聞いてみました
Q 農業の魅力は？

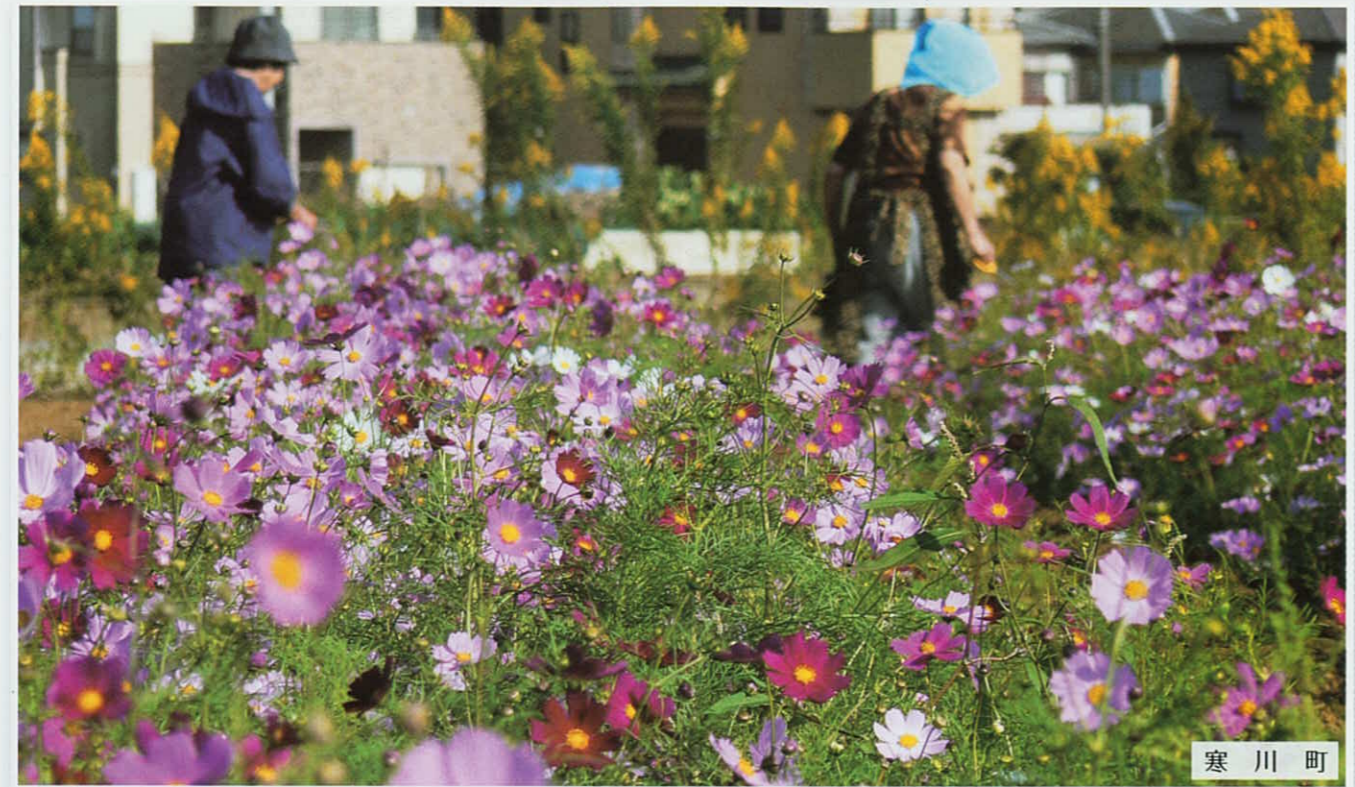
A 三十八年間の教員生活を経て、用田・瀬郷の土地を利用権で借り、平成二十二年五月に新規就農しました。実家が農家であったこともあり、第二の人生は自然を相手に農家をやりたいと考えていました。

野菜を苗ではなく種から作り収穫する楽しさ。また野菜をわいわい市藤沢店に出しており、よく売れたときが嬉しいです。

聞いてみました
Q 将来の夢はなんですか？

A 三年目になってからも、まだまだやってみたいと分らないことだらけです。借りた土地の周りが田んぼのため、定期的に水が出る場所もあり毎年試行錯誤です。少量多品目で作っていますが今より効率よく作れるようになりたいです。なるべく減農薬でよかつたと言ってもらえる商品を作ってみたいです。

遊休農地



寒川町

解消の取組



茅ヶ崎市



寒川町では、遊休農地対策として、様々な試みをしておりですが、ここ数年、毎年ご好評をいただいているのが、秋に花を咲かせるコスモスの作付けです。

J A さがみ寒川町青壮年部「大地会」（現会長・相原さん）に委託をして、八月末にはそれぞれで植えていた作物等をすべて取り除き耕して、九月上旬に種をまきます。台風の影響を受けたこともありますが、十月末頃には一面コスモスの花のじゅうたんとなります。

コスモス摘み取り自由です！

コスモス
摘み取り自由
寒川高校の南側
10月30日 から
JA さがみ 寒川町青壮年部「大地会」

期間中は、どなたでも自由に摘み取りができますので、左のポスターが掲示されましたら、皆さんでお越しください。
◀ 手作りのポスター



みんなで サツマイモ畑に！

茅ヶ崎市では平成二十四年度より、遊休農地の有効活用を図るために、サツマイモ作りに取り組んでいます。この活動では、市民（親子）の方の参加を募りました。農業委員が指導役にあたり、文教大学の学生の方々にも活動して頂いています。

五月十九日には、五組の親子と学生の皆さんとでサツマイモの苗の植え付けを行いました。三百六十五平方メートルの農地に鍬を使って畝をつくった後、参加者全員で協力して無事に千二百本の苗を植え付けました。

七月十四日には、畑の草取りを行いました。草取りの後は、つるがえしの目的と方法の説明を受け、参加者が実際につるがえしを行い、サツマイ



モのさらなる成長を願いました。さらにこの日は、サツマイモ横の残りのスペースを利用してネギの植え付けも試みました。

十月には収穫を予定しており、収穫したサツマイモは、参加者への配布等を予定しています。

遊休農地 解消の取組



**遊休農地で
芋焼酎づくり**

藤沢市農業委員会と農業水産課で組織する遊休農地対策委員会は、平成十七年八月に市内の遊休農地の解消を目的に、市内農地の適正管理を指導してきました。この委員が中心となり、遊休農地を活かして地産地消の芋焼酎を作ろうと他団体を加え「藤沢芋焼酎をつくる会」を設立しました。

今年で三年目となる焼酎づくりでは、亀井野の農地約二十アールで作付けしています。

焼酎の原料となるコガネセンガンは毎年五月ごろ定植、八月まで除草や肥培管理を行い、十月ごろ収穫をしています。収穫の際は、市民ボランティアを募集し、毎年多くの方に収穫していただいています。

収穫された芋は、長野

**復元した遊休農地で
学校給食等の食
材を栽培・収穫！**

平成十八年一月に発足した鎌倉市遊休農地解消対策協議会（構成団体・鎌倉市農業委員会・JASがみ・鎌倉市）では、長い間、遊休・荒廃状態にあった農地の復元作業を行っています。

今までに三カ所の農地復元を完了し、今年から四カ所目の遊休農地の復元作業を始めています。

五月に繁茂した雑草の刈り取り、堆肥投入、トラクターによる耕運などの作業を経て、ミニトウガン・カボチャ・サツマイモ苗の植付けを実施しました。

カボチャは七月の給食の夏野菜カレーの食材として使用してもらおうと作付けしています。昨年は約一反弱の遊休農地に、カボチャが約百二十

県佐久市の酒造会社へ運ばれ、醸造されます。

芋焼酎の名前は、平成二十三年七月に公募し、応募二百五十二件から選ばれた「藤沢日和 おこじゅう」となりました。

「藤沢日和」は、暖かい日差しの穏やかな藤沢をイメージしています。

「おこじゅう」は昔、農作業の合間に食べていた重箱のおやつのことです。

出来上がった焼酎は、わいわい市藤沢店や市内の酒屋等で売られています。



キロ収穫できました。サツマイモは、毎年十月下旬の収穫時に、地元の小學生等を招待し、子供たちは歓声をあげて大賑わいとなります。その後、野菜に関する質問コーナーを設けると、児童から熱心な質問が飛んでいました。

サツマイモの収穫量は、全体で千二百キロ程収穫でき、半分は芋掘りを体験した児童等を持ち帰ってもらい、残りの六百キロを給食食材として小学校・保育園に提供しました。調理員さんからは今年も昨年に引き続き、物の出来が非常に良いと、好評でした。

今後も遊休農地解消に積極的に取り組んでいきます。



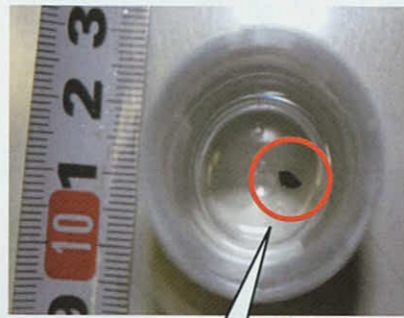
今すぐできる 事故防止対策!

「ちょっとだけだから」は危険!

トラクターが転落した事例や回転刃のチップソーで眼を負傷した事例がありました。が、**ちょっとの間だけだからと、左右ブレーキを連結しなかったり、防護メガネを装着しなかったことが原因の1つでした。**

「ちょっとだけ」でも、危険なものは危険です。**常に安全な操作や装備を心がけましょう。**

(刈払機での事例)
夕方30分だけ草刈りを
と思いつもは必ずして
いる防護メガネを「ちょ
っとの間だけだから」と装
着しなかったところ、作業
開始数分後にチップソー
が目に飛び込み、右目の
角膜を損傷し、3週間
入院した。



チップソーが
目に飛び込んだ



普段は着用している
防護メガネを着用せず、
刈払作業を開始

ちなみに、今回の負傷者は、
普段から安全カバーを外して
使用しているとのこと…これも危険!

機械作業を中断するときはエンジン停止!

刈刃やロータリ、ドライブシャフトなど危険な部分に接触する事例がありました。が、**機械での作業を一時中断するときに、エンジンをかけたままにしておいたことが原因のひとつでした。**

機械操作を中断するときは必ずエンジンを止める習慣を身につけましょう。

(刈払機での事例)
草刈り作業中、空き缶などを
拾うため、エンジンをかけたまま
刈払機を道路の縁石に置いて
いたが、エンジン振動で刈払機
がにじり寄り、回転していた
刈刃が作業者の足に接触し、
通院2週間のケガを負った。



いつの間にか
にじり寄り、
足に接触



縁石に置いていたが…

なお、スロットルレバーを握っている間は動力が伝達され、**手を離すとレバーが自動的に戻って動力が切れる(刈刃の回転が止まる)構造の刈払機が販売されています。**



農地法違反に対する是正指導!



是正前



是正後

鎌倉市の取組

●土地の状況・市街化調整区域 登記地目畑面積 千七百七十九平方メートル(公簿上)
●法令違反の内容・農地法違反、農業振興地域の整備に関する法律違反、都市計画法違反
●違反の内容・農地転用許可を得ないまま、五件ほどの建築物等を設置
昭和六十年頃に違反が発覚し、その後、再三に渡り是正指導を行いました。農業委員会では、平成十九年五月に是正勧告書を土地所有者、使用者双方に発送し、農業委員、関係機関が協力し、違反是正

に向けて粘り強く折衝を行いました。
このような積極的な働きかけの結果、土地所有者が違反の重大性を理解し、農業委員会と協力して是正に向けて使用者も建築物等を撤去しはじめました。
その後、平成二十二年五月にすべての建物の撤去に至り、地権者による農地復元が進み、平成二十三年九月に是正が完了しました。
現在は、ニンジン・サツマイモなどの露地野菜が作付けされており、元の農地に復元されています。

農地法違反について

～ 鎌倉市の取組 ～

鎌倉市農業委員会の重要な取り組みとして、平成二十二年九月に策定した実施計画に基づいて、日常的な見回りの他に、農業委員、市及び県の関係課による年四回の農地パトロールを実施しています。
目的は、優良農地を確保していくために、農地法違反地の状況の確認、農地への産業廃棄物などの不法投棄、農地の無断転用の発見、防止です。

農業委員会の取組「農地パトロール!」



農地パトロールは、市内開谷地域の農業振興地域内の農地法違反地を中心に巡回しています。現地では、違反者への是正指導も行っています。

「**農業者の皆様、農地をお持ちの方、農地を転用するには、許可が必要です!事前に農業委員会へご相談ください。**」

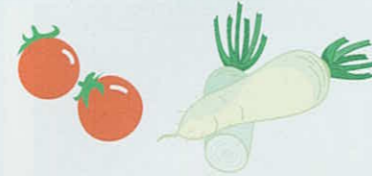
●藤沢市の農業について

農水省の2010年農林業センサスで、農業就業者数は二百六十万人と、五年前の調査より七十五万人減少したことが分かりました。藤沢市でもこの五年間で百十戸以上が離農し、耕作面積もこの十年間で百ヘクタール以上減少しています。

減少の主な要因は、農業を支えてきた世代の高齢化による離農と次世代への円滑な引き継ぎが進んでいないことであると考えられます。今までは農家後継者は当たり前のように農業に就業していましたが、



藤沢市農業委員会会長
齋藤義治さん



が、農業は選択せずに他産業へと流れています。これは農業を選択しないのではなく、しにくくなったというほうが正しいのかもしれません。

しかし、藤沢市のような都市農業はかなり魅力のある産業であります。消費者はすぐ隣にあり、ニーズもすぐ把握できます。経営感覚を研ぎ澄まし、今消費者は何を欲しているかを察知し、将来的に魅力ある農業経営の再構築が必要な時期にきています。

●鎌倉市の農業について

鎌倉の農業の特徴は、生産地と消費地が近い都市型農業であり、地産地消そのものといえます。鎌倉の野菜は「鎌倉ブランドやさい」として、市民はもとより近隣からも人気が高く新鮮でおいしいと評判をいただいています。

しかし一方では、農地の減少や農業者の高齢化、後継者不足等、



鎌倉市農業委員会会長
安齊清一さん



優良農地の確保が難しくなってきたというのも事実です。

このように鎌倉の農業をとりまく環境は多くの課題が山積しておりますが、優良農地の確保、遊休農地の発生防止と解消、後継者の確保、更には、農振地域内の農地法違反に対する是正について、皆様と頑張っていきたいと思っております。

農業委員のコラム

●寒川町の農業について

相模開拓の神として知られる寒川神社の周辺からは数多くの遺跡が発掘されましたが、それらを鑑定した結果から五世紀つまり約千五百年もの前から農耕が行われていたようです。

そうしたことから農業の近代化も早くから行われ、ガラス温室栽培も盛んとなり、石垣イチゴ（福羽イチゴ）等も寒川の特産でした。

しかし近年は都市化が進み、他産業との格差や、後継者・担い手不足



寒川町農業委員会会長
金子保男さん



足等の問題も生じてきております。

ここ数年は消費地に近い地産地消を利点とした「わいわい市」なる試みが成功しております。そこからは生産者と消費者のコミュニケーションが生まれる新しい発展の道になるかもしれません。

「農家を労すること多し」と言われておりますが、「田園の楽しみこの中にあり」と夢と希望の持てる農業を目指したいものです。

●茅ヶ崎市の農業について

近年、自然現象に関わる諸問題がより多くなってきたように感じられます。私たちが自然との関わりが深い農業者にとっては、より身近な問題ではないかと思っております。天候に大きく左右される農作業。自然とは仲良くお付き合いをしていきたいと感じてはいますが、なかなか思うようにはい



茅ヶ崎市農業委員会会長
新倉弘保さん



かないですね。

さて、消費者の方々を身近に控えた都市農業。様々な課題もありますが、新鮮な野菜を短時間にお届けできる利点もあります。この点を大いに活用しての取組が大事なのかなと思っております。産直市場のにぎわい、これからの農業をどうやっていくかの一策でしょう。

食育 育てて 学んで 食育



苗からお米になあれ

茅ヶ崎市立西浜小学校では、毎年五年生が総合的な学習の時間で米作りをしています。昨年度も地域の方の協力のもとに、苗からお米として食べるころまで、全てを体験することができました。裸足で田に入り、土を細かくする「しろかき」。まだ短い苗を植えていく「田植え」。自分たちが植えた苗がだんだん成長していき、お米が実っていく様子を子どもたちは毎日嬉しそうに観察していました。穂が実ってくると稲刈りはまだかと思えきれない様子です。

た。秋になると豊かな実りの時期を迎え、収穫と脱穀を行いました。昔の道具を利用して細かい石を取り除いたり、とうみを使ってお米をより分けたりすることを教えて頂きました。学校の精米機で精米していざ調理実習。白米に塩をまぶしただけのシンプルなおにぎりでしたが、自分たちが作ったお米のおいしさは格別だったようで、みんな笑顔で食べていました。

また、残ったわらで草履づくりも行いました。地域の人たちに教わりながら作ったわら草履は左右の大きさが少し違うけれど、みんなのお気に入りになったようです。米作りを通して、身近なお米には多くの人たちの工夫や努力がたくさん詰まっていることを知るとともに、生産者の人たちや自然に対する感謝の気持ちを持つことができました。



田植えからもちつきまで

寒川町立小谷小学校では、昭和五十五年の開校以来、米作り学習が続けられています。地元農家の大久保さんの指導のもと、苗作りから代かき、田植え、稲刈り、そして精米した米でもちつきを行うという、一年を通じた学習を行っています。

今年の田植えは雨にたたられ延期になったうえに、当日は六月下旬とは思えないほど寒



い日でしたが、児童たちは一所懸命、また手際よく苗を植えています。

昨年同様、秋には豊かに実った米を全校児童で収穫し、十二月にはもちつきをしておいしくいただくことを楽しみにしているようでした。





茅ヶ崎市赤羽根地区
古知屋健次さんの直売所

赤羽根地区の新湘南バイパス沿いに古知屋さんの直売所があります。

健次さんとハナ子さんご夫婦で朝収穫した新鮮な野菜を十種類ほど直売所に並べます。取材に伺った日は、この時期人気のあるエダマメ・ナス・キュウリ・ネギ・オカヒジキなどが並んでいました。十月になると人気の高い安納芋も並ぶ予定とのことでした。

「楽しみにしていきます」「いつも助かります」などの声を聞くことができました。また直売所は、お客さん同士で、野菜を使ったレシピを紹介し合う場にもなっているそうです。この日は「きゅうりのQちゃん漬け」のレシピがお店に貼られて紹介されていました。

古知屋さんは直売所を眺めながら、「朝採りの良い品物をそろえて、お客さんにおいしいと言って頂きたい」とお話しされていました。



寒川町岡田地区
後藤進さんの直売所

寒川駅北口の通りを東に一キロほど向かった農振地域内に後藤さんの直売所「後藤花園」があります。

ここでは、お盆の七月〜八月にかけて、ハスの花や実を盆花や生け花用に販売しています。

温室近くの水田をハス田にしていますので、遠方からわざわざ見に来られる方もいるそうです。

ハスに関して色々詳

しい後藤さんですが、以前、横浜三溪園のハスの生育が悪かった時に、指導に行かれたそうです。

ハスだけでなく、ペチュニア等各種花の苗は年間を通して販売しており、また、十一月中旬〜十二月はシクラメンの全国発送もしています。

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



横浜・伊勢原線の高鎌橋付近に自宅があり、庭先で直売所をやっています。午前中に収穫したものを毎週水曜日を除く午後二時から販売しています。



藤沢市高倉地区
秦野明さんの直売所

二十五年前ほど前に無人販売を始めたのですが、最初は商品を持っていかれたり、代金が少なかったりしたため、現在は奥さんが店番をしています。冬場のタマネギとジャガイモ以外は、すべて自家栽培で品数も少ない

鎌倉市玉縄小学校のすぐ近くの駐車場で「新鮮野菜かまくら水曜日」が開催されています。

玉縄地区の稲垣友芳さんを中心とした地元農家さんが持ち寄った旬な野菜を販売しています。野菜の他にも卵や花も販売しており、地元のお客さんが多く訪れています。販売を開始すると、お客さんが次から次へと訪れ、人気の商品などはすぐに売り切れになることもよくあるそうです。

稲垣さんは、地元の食材



鎌倉市玉縄地区
稲垣友芳さんの直売所

を地域の方々にもっと食べてもらおうとこの水曜市を始めたそうです。今では、遠方からもたくさんのお客さんが訪れます。「たくさんの人に買って食べてもらうのはうれしいことで、これからも地元の新鮮な野菜等を届けていきたいです」とおっしゃっていました。

興味のある方は、この水曜市をぜひ訪れてみてください。

「湘南ふじさわ産利用推進店」が多数あります

藤 沢 市

■湘南ふじさわ産利用推進店とは…

- 1.安全・安心に十分に配慮した料理・加工品等を通年で市民に提供する店
- 2.湘南ふじさわ産農水産物等を使用したメニュー等を提供する飲食店
及び湘南ふじさわ産農水産物を利用して加工品を提供する店で、
今後も工夫して、メニューや加工品を増やそうとする店
- 3.利用推進店であることをホームページや広報等で紹介されることを
承諾する店
- 4.市が実施する地産地消関連事業に積極的に協力しようとする店



目印はこちら



※利用推進店は、全ての食材について湘南ふじさわ産の農水産物を利用しているわけ
ではありません。

また、旬の食材や新鮮な食材、数量に限りがあるものなどを使った料理など、時期や
時間によっては湘南ふじさわ産の食材を提供できない場合もあります。

●利用推進店一覧

- ・ひなの 藤沢鵜沼店
- ・純米酒屋 酒屋しえんろん
- ・三笠会館 鵜沼店
- ・オアシス キッチンチャイナ
- ・餃子 升栄軒
- ・ちびムージャン
- ・志な乃屋
- ・(株)樽寿司 総本店
- ・(株)樽寿司 さしみ茶屋樽寿司
- ・(株)樽寿司 サンパール店
- ・(株)樽寿司 市場店
- ・味処 新勝丸
- ・海湘丸 湘南台店
- ・そば処 くま乃
- ・HA和伊料理 MAKAPUU
- ・食堂 いのうえ
- ・鵜沼バスタダイナー スプーン
- ・ピッツェリア チェッポ
- ・居酒屋 正栄丸
- ・湘南アンチョビ藤沢店
- ・風流亭
- ・焼き鳥 つばき
- ・丸だ い 仙水
- ・インドレストラン Joy&Moni's
- ・さつまや
- ・隠れ家
- ・NPO法人 地域魅力
- ・竹乃家
- ・トラットリア セラフィーノ
- ・Bistro 辻庵
- ・和風レストラン 山かつ
- ・へっつい庵 ごんばち
- ・そば処 旬彩房 貴乃家
- ・肉のホドシマ 本社売店
- ・株式会社 程島商店
- ・肉のホドシマ ライフピア店
- ・元祖 へっころ谷
- ・グランマーレ・リベロ
- ・藤沢市民病院内レストランピアン
- ・Dining Forty Four
- ・遊行茶屋
- ・スイーツマム湘南
- ・里のやきとり 朝日町店
- ・江ノ島小屋
- ・(有)寿司政
- ・市場食堂 大将
- ・浜野水産
- ・堀川網
- ・みーとほうす・KANEKO
- ・モンドール
- ・ロワール光月堂
- ・株式会社 茶の市
- ・居酒屋和食の店 まるま
- ・いとや
- ・そば処 鵜沼やぶ茂
- ・居酒屋 池ちゃん家
- ・89居酒屋 小鉄
- ・お食事・酒処 やしち
- ・Taste of Living Room
- ・地魚料理・海産物 舟善
- ・東峰ラーメン&コーヒー
- ・ベーカリー・ブラウン
- ・藤沢 喜びの里
- ・湘南朝市そば
- ・和
- ・中野養蜂園
- ・東家
- ・御菓子司 華月
- ・セルブ湘南
- ・ムギナミベーカリー
- ・湘南レストランあの熊のもり
- ・パン工房AOKI
- ・御菓子処 丸寿
- ・中村屋羊羹店
- ・御菓子司 松月
- ・四季菓庵 いわかめ
- ・御菓子司 昭和堂菓子舗
- ・(有)古美根菓子舗
- ・藤長製パン株式会社
- ・湘南台マルヤ
- ・社会福祉法人 光友会
ライフ湘南喫茶 茶房留
- ・社会福祉法人 光友会
神奈川ワークショップ 喫茶「のぞみ」
- ・Grill House GREEN Produce by naokichi
- ・フランス家庭料理とワインの店
フランスリー、シェ・イシカワ

地場野菜を扱う料理店の紹介

鎌 倉 市



焼き鯖と夏野菜の混ぜご飯(定食)



食堂店主:内堀敬介さん



卵かけごはん定食(朝食)

神奈川県鎌倉市小町1-13-15 〒248-0006
1-13-15 Komachi, Kamakura-shi, Kanagawa
248-0006, Japan
TEL / FAX : 0467-22-6131

COBAKABA 食堂コバカバ

COBAKABA
THE SHOKUDO FOR YOUR DELICIOUS & HEALTHY DAYS.

定休日: 水曜・第3火曜 鎌倉駅徒歩3分 JA市場スグ

鎌倉駅東口から南へ徒歩三分、若宮大路沿いに食堂「COBAKABA」さんがあります。お店は、平成十八年に小林カバン店から転身し、名前の由来もそこから来ています。店主の内堀さんは、毎日食べる家庭のご飯のように地元の食材を地域の人が食べてもらおうと食堂を始めたそうです。

お店の並びには、鎌倉市農協連即売所があり、そこで毎日仕入れられている野菜は、新鮮でおいしく、料理にも使いやすいそうです。メニューは日替わり定食と月替わり定食がメイン。その日仕入れた食材でその日の料理を作るのがコンセプトなので、仕入れてからレシピが変わることも珍し

鎌倉ブランドやさいを味わえるお店

くないとのこと。毎日違うものを提供するため、日替わり定食は今日食べたものは次回食べられるかわからない。それもこのお店の楽しみの一つです。

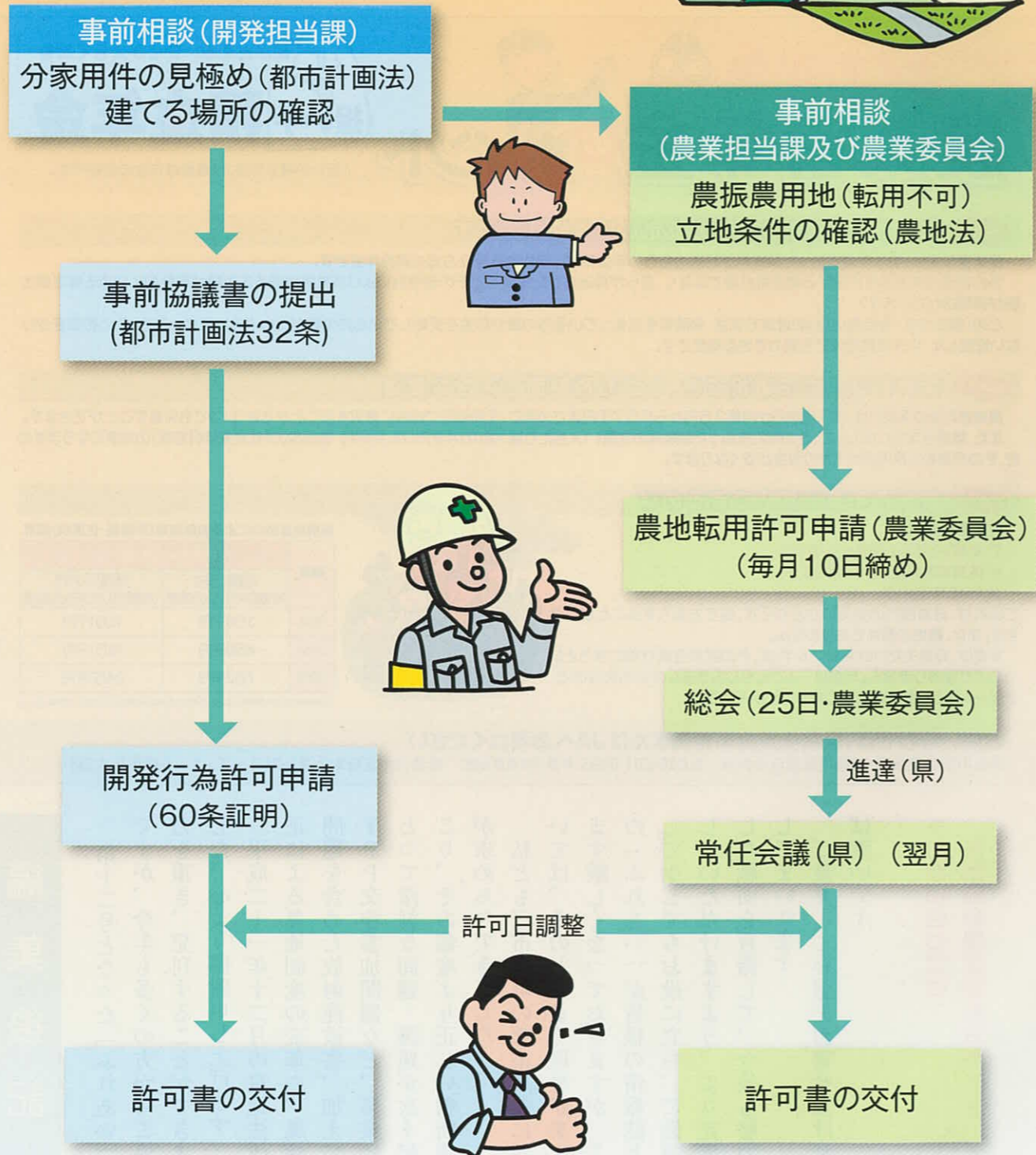
料理のレシピは聞けば丁寧に教えてくれますが、地元の方々や即売所の農家さんからレシピを教えるというところもあるそうです。食べる人、作る人がみんな「食」を共有できる場所がこのお店の魅力。今では、地元のみならず、観光客も多く訪れる人気店です。

「COBAKABA」さんで、鎌倉ブランドやさいを生かした料理を食べてみてはいかがでしょうか。



農地法についてのQ&A

—農地に分家を建てるには—



※総会の日程は前後する場合があります。 ※上記の流れは、基本的なものです。

菜 食 健 美

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四季を味わいましょう。

【材料・4人分】
もち米250g、サツマイモ70g、ちりめんじゃこ20g、
A(水150cc、しょうゆ小さじ1)
白ごま適宜、青のり適宜

- 【作り方】
- ①もち米は洗って30分ほど水に浸し、その後ざるに上げて水切りをする。
 - ②サツマイモは皮付きのまま1cm角に切り、水にさらす。
 - ③鍋(フライパン)にAを入れ、火にかけ、沸騰したら①を加える。
 - ④中火にして、木べらで水分をもち米にからませる。水分がなくなったら火を止め、②のサツマイモとちりめんじゃこを加え、さっと混ぜる。
 - ⑤蒸気の上がつた蒸し器にふきん(またはクッキングシート)を敷き、約20分蒸す。
 - ⑥器に盛って、ごまと青のりを適宜ふりかける。

※この料理は食生活改善推進団体のおこわをアレンジしています。
(茅ヶ崎市スポーツ健康課 管理栄養士 有田仁美さん)



茅ヶ崎市
さつま芋とじゃこのおこわ
おにぎりにしてもおいしい!



【材料・4人分】
ゴーヤ2本、卵4個、小麦粉2カップ、
サラダ油大さじ4、しょうゆ少々、
削り節少々

- 【作り方】
- ①ゴーヤは縦半分に切って種とワタを取り、3mmくらいの半月切りにする。
 - ②ボウルに小麦粉と卵を入れて混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。
 - ③フライパンを熱しサラダ油をひき、②を1人分ずつ広げ、両面を焼く。
 - ④焼けたらしょうゆを塗り、削り節をかける。

※「ゴーヤ」の苦みが苦手な人は、薄めにスライスしたり、
水でさらしてから調理すると苦みが和らぐそうです。
(JAさがみ さわやか倶楽部 寒川地区)



寒川町
ゴーヤのおやき
栄養価の高い食材を手軽に調理!

農業委員の研修会



研修会風景

藤沢市・鎌倉市・茅ヶ崎市・寒川町の農業委員会で構成する、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、農地に係わる法律や制度を学び、農業委員の活動に役立てています。

前回は、藤沢税務署と神奈川県農政課から講師を招き、相続税納税猶予制度や農地転用について学びました。質疑応答も活発に行われ、盛会に終わりました。

よくわかる 農業者年金のポイント

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。

POINT 1 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。

POINT 2 保険料は自由に選択でき、しかも税制面で大きな優遇

農業者年金の保険料は、加入者自らが月額2万円から6万7千円までの間で、千円単位で自由に選択することができ、いつでも見直すことができます。また、農業者年金に加入して、その年に支払った保険料の全額(1人当たり最大80万4千円)が、所得税・住民税の「社会保険料控除」の対象になりますので、その分課税対象所得が下がり税金が安くなります。

POINT 3 農業者年金に加入できるのは

農業者年金には、
ア 年間60日以上農業に従事する
イ 国民年金の第1号被保険者で、
ウ 60歳未満の方

であれば、経営部門の如何にかかわらず、誰でも加入することができます。また、農地の要件もありません。

年金は、経営主だけが掛けていれば、その家族全員が間に合うというものではありません。年金は一人ひとりにお支払いするものなので、家族一人ひとり準備しておくことが大切です。



保険料支払いによる節税効果(所得税・住民税)試算

| 税率 | 保険料の支払額が | |
|-----|----------------------|--------------------------|
| | 月額2万円 (年額24万円)の場合 | 月額6.7万円 (年額80.4万円)の場合 |
| 15% | 3万6千円 | 12万1千円 |
| 20% | 4万8千円 | 16万1千円 |
| 30% | 7万2千円 | 24万1千円 |

(注)保険料支払後も保険料支払前と適用される税率に変更がないものとして試算している。

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 Tel.045-201-0895(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)

編集後記

第十二号となった「ふれあい」ですが、今年も多くの方からご協力を頂き、発刊することができました。心より感謝申し上げます。

平成二十一年十二月の農地法改正による農地制度の変革や、風評問題を含めた放射能被害、加えてTPP交渉参加問題など、農業にとって深刻な問題・課題が次々起こり、その都度より正しい判断等が求められてきました。

私も三市一町の都市農業においては、そのとりまく環境がますます厳しくなっておりますが、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、ご愛読していただけますよう、より充実した紙面を目指して、今後も努力してまいります。

ご意見・ご要望をお寄せ頂ければ幸いです。

※お問い合わせは、
各市町の農業委員会へ