

なんたん

No. **17**

農業委員会だより

平成24年 2月号



八木小学校の2年生が
餅つきにチャレンジ!



おいしかったよ!

農地の法律手続あれこれ その2	2
農業委員会のうごき	3
食と農業 その6	4
いきいき南丹の農業 その12	5~7
なんたんあっちこっち	8
南丹市の給食レシピ紹介	8
編集後記	8

発行 南丹市農業委員会

編集 南丹市農業委員会広報委員会

TEL.0771-68-0067 FAX.0771-63-0654

〒622-8651 京都府南丹市園部町小桜町47

E-mail: co-nougyo@city.nantan.kyoto.jp

URL: <http://www.city.nantan.kyoto.jp/nougyou.html>

農地の法律手続あれこれ その2

農地の法律手続で、農地の売買・貸借、農地以外への転用などについて解説します。2回目の今回は、農地を農地以外に転用する行為について解説します。

農地を転用するとは？

農地転用とは、人為的に農地を農地以外にすることをいいます。「農地以外にする」とは、耕作の目的になつていない土地を耕作の目的に供される土地以外にする全ての事実行為をいいます。

つまり、形質変更を加えず資材置き場にする場合や養魚池とする場合にも農地転用ということになり、規制の対象となります。

なぜ転用の規制が必要なの？

農業生産の基盤である農地は、食料の安定供給を図る上で重要な役割を担っており、農地法に基づく農地転用許可制度は、良好な営農条件を備えている農地を確保する一方、社会経済上必要な土地需要にも適切に対応するために設けられています。

農地転用の具体的な手続きは？

農地法に基づき転用の許可を受けるとは、農業委員会を窓口として

府知事に申請いただくこととなります。

南丹市農業委員会では毎月20日

(閉庁日の場合は直前の閉庁日)に受け付けを締切り、翌月5日前後の農地部会で審議しており、許可相当・不許可相当の意見を決定して京都府知事宛に意見書を提出しています。

なお、市街化区域内の農地の場合などは、許可申請ではなく届出を提出いただくことで足りる場合があります。

許可の判断基準は？

農地転用の許可の基準は、大きく分けて、農地が優良農地か否かの面から見る「立地の基準」と、確実に転用事業が行われるか、周辺の営農条件に悪影響を与えないかなどの面からみる「一般基準」からなり、これらの基準により許可の可否が判断されます。

「立地基準」

(優良農地か否かで判断)

×農用地区域内農地⇨原則不許可

許可

- ×甲種農地⇨原則不許可
- ×第1種農地⇨原則不許可
- △第2種農地⇨第3種農地に立地困難な場合などに許可
- 第3種農地⇨原則許可

※甲種農地、第1、2、3種農地の判断は、農地法施行令に基づき、土地改良事業の実施状況や市街化の状況などを照らし合わせて行います。

「一般基準」

- ×転用の確実性が認められない場合(他法令の許認可の見込みがない、関係権利者の同意がないなど)は不許可
- ×周辺農地への被害防除措置が適切でない場合は不許可
- ×一時転用の場合に農地への原状回復が確実と認められない場合は不許可

無断で転用すると？

転用許可を受けずに農地を転用した場合には、農地法に違反することになり、農地などの権利取得の効力が生じないのみならず、府知事は、

特に必要があると認めるときは無断転用者に対し、工事などの中止、または原状回復その他違反行為の是正のために必要な措置を講じることができるほか、罰則を適用することができるものとされています。

また、無断転用者が原状回復その他違反を是正するための措置命令に従わなかったときなどは、府知事が自ら違反者に代わって原状回復などを行い、これに要した費用は行政代執行法を準用して徴収することができますとされています。

①違反転用	3年以下の懲役または300万円以下の罰金(法人は1億円以下の罰金)
②違反転用における原状回復命令違反	



農業委員会 の うごき

平成23年12月5日（月）に、南丹市長に対して建議書の提出を行いました。

建議書の内容は、農政部会で審議を重ね、3つの項目に絞った内容となっています。

農業委員会が提出した南丹市農業施策に関する建議書の内容（要約）

1. 中山間地域の農業について

中山間地域の農地は、農業生産の面だけではなく、水源かん養、洪水の防止や景観形成など多面的な機能を有していることや、平場地域と比べて農業生産性が低いことなどからも、他の地域と比べてより手厚い支援策により守っていく必要があるといえる。

中山間地域等直接支払い制度などにより条件不利地に対する施策はあるが、平場地域との格差の是正ができたとするには程遠いのが現状であることから、国、府に対してさらなる制度の拡充を要望するとともに、全国一律の制度では細やかな支援に限界があることから、地域性を考慮した市独自の施策の創出や構造改革特区の設定などにより、中山間地域の農業の再生を図りたい。

2. 農地利用集積円滑化事業について

農地利用集積円滑化団体（注1）が調整を行えば、農業経営の規模拡大を目指す農家は、多数の農地所有者と交渉することなく面的な集積が可能となり、自ら耕作者を捜せない者の農地についても、公的機関が受け手を捜すことで農地の耕作放棄化が防げるなどのほか、要件を満たせば農業者戸別所得補償制度による規模拡大加算を得られるなどの利点があることから、農家が制度の恩恵を最大限享受できるように、本制度の周知と事業を積極的に実施するための体制の整備を図りたい。

3. 有害鳥獣対策について

鳥獣被害が頻発する要因の一つとして、人と鳥獣を隔てる緩衝地帯としての里山が荒廃したことが挙げられることから、農地近くの山林の伐採、下草刈りなどの共同作業などによる里山の整備・管理を行う事業に対して、農林業の予算や組織の枠を超えた支援体制を確立し、市の重点施策として取り組まれない。

注1：農用地の利用の集積の円滑化を図る目的により規程を定め、その規程を市町村が承認した団体。南丹市では、園部町は（財）園部町農業公社、八木町・日吉町・美山町は南丹市が農地利用集積円滑化団体となっています。

注2：建議書の全文は南丹市農業委員会のホームページでご覧になれます。



都市部から訪れる観光客に、“こだわり”を提供する「北村きび工房」



食を支える あの人この人!

南丹市農業委員会は、農業の果たす役割と、食の大切さを多くの市民の方に知っていただくために、食と農業に係わる人や団体のシリーズを掲載しています。

今回は、「観光」をテーマに地場産物の生産から加工、販売に積極的に取り組み、地域の活性化を支えている「北村きび工房」を紹介いたします。(取材：梅津 義明委員)

かやぶきの里に味の彩りを

北村きび工房

代表 中野 秀代さん

美山町のかやぶきの里を訪れる観光客は、年間27万人にも及びます。その観光客に評判を得ているのが、きび餅、あわ餅、よもぎ餅、三色だんご、ちまきなどの加工食品です。

こうした食品を生産して販売するのは、かやぶきの里と府道を挟んで隣接する「北村きび工房」です。「北村きび工房」は、平成元年に国の施策である「ふるさと創生事業」に後押しされて設立され、地元の男性4人、女性11人が地域振興のために活動を始めました。男性は主に原材料となる農産物の生産に携わり、女性は主に加工と販売に携わっています。

「こだわり」を大切に、原材料は全て地元産を使用し、原材料の生産から加工までの過程を一貫して地元で行い、本物の味に仕上げます。

餅は全くの無添加のため、2日もすればすぐに固くなってしまいう短所もありますが、「こだわり」を貫きます。このため、土産として持ち帰った観光客からクレームが来ることがありますが、日々ミーティ



昔ながらの製法で手間暇かけて作られる餅

ングを重ね、説明の徹底などで対応しています。

販売は、直売所「かやの里」での対面販売が主で、その場で食べて頂いたお客さんの声を大切にして商品に反映しています。対面販売の他は、美山町内の売店での販売や京都市内を始め全国各地からの注文に宅配で対応しています。

設立して20年以上経過し、黒字経営とすることができましたが、その年輪の積み重ねにおこる事なく、後継者の育成にも全員で取り組みたいと考えています。



小島 完さん一家



～ これからの南丹市の農業を担う ～

新規就農者特集

これからの南丹市の農業を担っていく、新規就農者を旧町ごとに1人ずつ紹介します。

園部町は小島完さん、八木町は堀悦雄さん、日吉町は吉田辰男さん、美山町は三崎幸夫さんを紹介합니다。

生産者と消費者 顔の見える農業を目指して

園部町大西にお住まいの小島完さん(38歳)は、平成22年3月に、妻の麻希さんと農業を使わない農法による農園「コバタケファーム」を立ち上げました。

小島さん一家の所有する農地約1・2^{ヘクタール}で、父母も加わり4人が合鴨農法による米づくりを中心に、麦・野菜・果物などの栽培の他、食品加工・養鶏・乳用山羊飼育・狩猟なども行っています。

小島さんは、「できることは自分たちの手で」を信条に農園を営んでいる。「これらは昔の農家さんが普通にしてきたことで、特別なことをしているわけではありません」と言います。

また、直売所や無人販売、インターネットでの販売は一切行わず、生産者と消費者のお互いの顔が見える販売にこだわ



雑草を取る役割も担う山羊

り、約50件の食卓を支える小さな規模の農業を目指しています。「スーパーマーケットと同じように全ての食材を提供することは難しいですが、旬の食べ物を一番美味しいときにお客様の手に届けられるように」と日々研究を重ねています。

「このような小さな農家が増えていくことが、これからの日本の農地を守る方法の一つではないでしょうか」と小島さんは言います。

中山間地域において大規模な営農を展開することは難しいため、小島さんのような農家が増えることで、農地が保全されていくことが望まれます。

取材 北 和憲委員



堀 悦雄さん

田んぼにかけの思い

堀悦雄さん（59歳）の農業は、17年前に八木町室河原で2枚の田んぼを借りたときから始まります。

当初から無農薬、無化学肥料で栽培を行い、「田んぼに草が生えてご近所に迷惑をお掛けしたこともあった」と言います。それでも耕作を頼みに来られる方があり、少しずつ経営面積が増えてきて、今では約6畝になりました。

数年前までは未整備の圃場ばかりで、獣害が酷いこともあり、なかなか思ったような結果が出なかったのですが、続けていくうちに徐々に地力が回復し、管理のコツもつかむようになつたことで、無肥料でもある程度、稲が育ち実ってくれるようになったそうです。

安全でおいしいお米に育てることを最優先に取り組み、それを理解したうえで買い、食べてもらえるお客さんを探することで、生産を継続することが可能になり、「お客さんにも本当に喜んで食べてもらえるようになりました」と堀さんは言います。

また、「真面目に取り組み、農の現場をありのままにお話ししています」ということで、消費者に理解してもらおう姿勢を大切にしています。

その一環として、営農を始めた当初からお客さんやご縁のあった方々に田植えや稲刈りを体験してもらい、日々自分の食べているお米が育つ環境や状況を知ってもらおう取り組みもしています。

また、地元の小学校でも、数年前から「たんぼの学校」として田植え、稲刈り、学校のグラウンドで干した稲の脱穀を体験してもらい、冬には自分たちの育てたお米を給食で食べたり、餅つきをしたりすることで、地元の農業や農産食品への関心を高めてもらう活動をしています。

社会の流れとして、これまでのように、農業者、農業関係者だけでなく、日本の農業が守りきれなくなるわけではなく、「こんなときだからこそ、地元産品を食べることで、農業という産業が守られ、日本の食が守られ、ふるさとの環境が守られていることを、消費する人たちに理解していただく必要がある」と堀さんは言います。また、消費者と生産者は協力者でありたいという考えから、「私も命の限り皆さんに安心でおいしい食を提供できるよう努力しますので、消費者である皆さんは、買うことで、食べることでふる里を守る人であっていただきたい」と力強く語っていました。

農業と村おこしに かける夢

吉田辰男さん(60歳)は、長年会社員や自営業をしていましたが、今から4年前に妻千鶴子さんの父親が亡くなられたために、日吉町中世木の千鶴子さんの実家に1ターンして農業を始めることになりました。

中世木は50戸余りの集落で、高齢化が進み限界集落になりつつあり、耕作面積も11畝と少なく、獣害の多い地域でもあります。

このような集落で、吉田さんはハウス4棟でアスパラガスを栽培し、露地栽培では水稻の他に、ナスや九条ネギ、ミニ白菜、トレビス、ニンニク、チンゲンサイ、ダイコン、ブルーベリーなど多種多様な品目を作付けています。ブルーベリーについては70本を栗林に植えましたが、鹿とイノシシに荒らされ、全滅した苦い経験もあります。

農法については、近隣では合鴨農法にチャレンジしている人もいますが、吉田さんはEM自然農法(※)を行っています。「どちらも安心・安全というコンセプトであれば、す



吉田 辰男さん

ばらしい村おこしができると思っています」と吉田さんは言います。

吉田さんは、「地域の人たちがマイナス思考になることが一番心配。何事もプラス思考で考え、責任世代が一丸となってビジョンを持って村づくりができれば」と力強く語りま

す。吉田さんが一番好きな言葉は、「農は国の基なるぞ」だそうで、「農林業に誇りを持ち、中世木ならではの特産品の開発や観光産業化までできれば」と夢は膨らみます。

同じ夢を持つ同志とともに、郷土の歴史や資源を調査、研究しており、中世木ブランドの立ち上げに向けて、夢は現在進行形です。

※有用微生物群(EM)を土の中に多く存在させて健康な土壌を作り、丈夫な作物が育つようにする農法

取材 中川 輝男委員

農業に興味を持ち、一念発起

三崎幸夫さん(37歳)は、大阪の高校を卒業後、会社勤めをしていましたが、妻正子さんの実家が美山町内久保の専業農家だったこともあり、だんだん農業に興味を持つようになり、家族といつも一緒に食事や会話ができる喜びや、手を抜かず頑張り

ば結果に結びつく仕事のやりがいなどをみるにつけ、その思いは強いものになりました。

その思いを実現するため、一念発起して、平成17年に会社を退職し、美山町内久保で就農することになりましたが、最初は経営として成り立つか、家族の協力が得られるかなど、不安な思いを抱えながらのスタートとなりました。

幸いにも、正子さんの実家に大型の農業機械がそろっていて、手入れされた農地や住居もあり、初心者にとって賢い環境の中で、無心に取り組むことができたとおかげで、不安は徐々に取り除かれて

いきました。

就農から6年経った現在、約1.5畝の農地で、万願寺トウガラシ、みず菜、小カブ、ネギ、水稻を生産し、安心・安全な野菜を家族や地域社会に届けることができ、経営的にも軌道に乗っています。

また、後継者の少ない地域のなかで少しでも役にたとうと、消防団活動などの地域の活動にも積極的に取り組み、美山町内久保になくてはならない人材となっています。

家事や農業の手伝いを笑顔で頑張る正子さんと保育園に通う2人の娘の笑い声に支えられながら、豊かな自然環境のなかで、三崎さんは農作業や地域の活動に、充実した毎日をご

取材 梅津 義明委員



三崎 幸夫さん一家

なんたん

あっちこっち

とにかく広い南丹市。

南丹市のあちらこちらでは、その地域ならではの面白く、楽しい、また興味深い取り組みがされています。

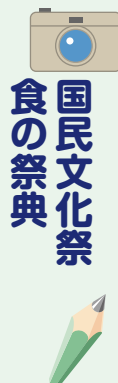
そんな南丹市の、あっちこっちのできごとを紹介します。



(取材 塩貝 洋一委員)

国民文化祭の催しの一つとして南丹食の祭典が、10月29日、30日に国際交流会館前の特設テントブースで開催されました。農産物の加工グループや鹿肉を使った料理を提供する団体などが出店し、多くの人で賑わいました。

また、加工食品コンテストには、地元食材を用いたアイディアいっぱい10品が出品され、味や商品性、地域性を活かしているかなどの審査を経て、菓子工房「みもぎ」の「南丹彩りクッキー」が最優秀賞を受賞しました。



国民文化祭
食の祭典



(取材 塩貝 洋一委員)

日吉ダムに隣接するスプリングスひよしが、平成23年10月に国土交通省により道の駅に登録されました。

日吉町の特産品を販売する農産物販売スペースも約500㎡に拡大され、会員約40人がその日の朝に採った安心・安全な野菜が数多く並びます。

この他にも、レストラン・温泉・温水プール・体育館・グラウンドゴルフ場などがありますので、お近くを通られたときにはぜひお立ち寄りください。



スプリングスひよし
道の駅に登録

《《《南丹市の給食レシピ紹介》》》

☆マーボー大根☆

旬のだいこんを中国風の味付けでいただきます。若い人にも好まれるごはんの進む一品です。

〈材料〉2人分

- | | | | |
|----------|--------|-----------|----------|
| ・豚ミンチ | 45g | ・にんじん | 60g |
| ・だいこん | 180g | ・たけのこ水煮 | 45g |
| ・たまねぎ | 90g | ・酒 | 小さじ1 |
| ・さとう | 小さじ2 | ・濃い口しょう油 | 小さじ1 |
| ・ごま油 | 少量 | ・オイスターソース | 小さじ1/2 |
| ・水 | 200cc | ・かたくり粉 | 小さじ2 |
| ・トウバンジャン | 小さじ1/4 | ・赤みそ | 小さじ2と1/2 |
| ・にんにく | 1/2片 | | |



〈作り方〉①だいこん、にんじんは厚めのいちよう切り、たまねぎはひと口大に切る。②たけのこは短冊切りにして、下ゆでする。③鍋に少量のごま油をひき中火にかけ、にんにくのみじん切りを入れ、香りが出たら、豚ミンチを炒める。④たまねぎ、にんじん、だいこんも加えてさらにいため、たけのこ酒、オイスターソース、さとう、水を加え弱火にして煮こむ。⑤だいこんがすき通ってきたら、みそ、しょう油、トウバンジャンを加え味を含ませる。⑥かたくり粉を小さじ4の水(分量外)で溶いて加え、しばらく煮こんでトロミをつける。

※野菜は皮をむいた後の重さで表示しています。 ※きざみネギをのせると彩りがよくなります。

～南丹市栄養教諭部会～

編集後記

現広報委員にとって最終号となる今回は、新規就農や定年帰農で新しく農業を始めた方々の抱負や現状を特集しました。農業を取り巻く環境は厳しいですが、皆さんにとって実り豊かな一年となることを祈念します。

(広報委員長 塩貝 洋一)