

特集

平成22年度

戸別所得補償モデル対策の概要について

農業所得の激減、農業従事者の減少・高齢化などにより危機的な状況にある我が国の農業を、意欲のある農業者が継続できる環境を整え、国内農業の再生を図り、農業の有する多面的機能が将来にわたり十分に発揮されることを目的に、平成23

年度から導入予定の戸別所得補償制度の円滑な実施に向けて、平成22年度に全国規模で実証を行うモデル対策の概要が決定されました。対策の内容は、①米戸別所得補償モデル事業、②水田利活用自給力向上事業の2本立てとなっています。

① 米戸別所得補償モデル事業について

恒常的に生産に要する費用が販売価格を上回る米に対して、所得補償を直接支払により実施します。

(1) 交付単価 (10a当たり)

定額部分	15,000円(標準的な生産に要する費用と標準的な販売価格の差額相当分の助成となります)
変動部分	当年産の販売価格が標準的な販売価格を下回った場合、その差額を交付することになります。

(2) 交付対象者

米の「生産数量目標」に即した生産を行った販売農家・集落営農のうち、水稲共済加入者又は前年度の出荷・販売実績のある方となります。

(3) 交付対象面積及び不作付地の取り扱いについて

- ・主食用米の作付面積から一律10a(飯米分など)控除して算定します。
- ・調整水田等の不作付地をもって生産数量目標を達成するためには、作物の栽培ができない理由と期限を定めた改善計画の認定を受けることとなります。

② 水田利活用自給力向上事業について

食料自給率の向上を図るため、水田を有効利用して、麦・大豆・米粉用米・飼料作物等の戦略作物の生産を行う販売農家に対して、主食用米並の所得を確保し得る水準を直接支払により交付します。

(1) 交付単価 (単位:円/10a当たり)

作物	単価	備考
麦・大豆※1	35,000円	戦略作物
飼料作物	35,000円	戦略作物
新規需要米 (米粉用・飼料用・バイオ燃料用、WCS用稲)	80,000円	戦略作物
そば、なたね、加工用米	20,000円	戦略作物
その他作物	10,000円	都道府県単位で単価設定が可能
二毛作助成	15,000円	主食用米と戦略作物又は戦略作物同士の組み合わせ

※1 麦・大豆は上記単価に加えて、水田経営所得安定対策加入者には、生産条件不利補正交付金が支払われます

(2) 交付対象者

米の「生産数量目標」の達成にかかわらず助成対象とします。

(3) 激変緩和措置

現行の産地確立交付金に比べて助成額が減少する地域における影響をできる限り緩和するため、激変緩和措置を講ずることとしております。

『40年ぶりの農政の大転換』と言われる戸別所得補償制度を含めた新しい施策は、今後詳細な内容が示されることとなります。水田農業の経営安定を図るためには、新しい施策を十分に活用し相双地方にあった効果的な取組が重要となります。



農商工連携で意見交換!!

トピックス

安全・安心でおいしい“ふくしま”がいっぱい!!

～食彩ふくしま地産地消推進店～

去る12月18日(金)、南相馬合同庁舎で相双地方農商工連携等のための懇談会を開催しました。

懇談会は、農商工連携等を推進するため、課題の共通認識を図り解決の方向性を協議するとともに、農商工連携等の積極的な方々の人的な連携を推進することを目的に実施し、商工会、市町村等約50名の参加がありました。

懇談会では、県より農商工連携等の現状と取り組みについて説明した後、(有)高ライスセンター会長佐々木教喜氏より、取組事例が発表されました。その後、福島大学地域創造支援センター副センター長の丹治惣兵衛氏を座長に、農林水産関係者や商工関係者等12名による意見交換が行われ、出席者からは、連携を進めるうえで必要な情報の収集や共有化、業種間のマッチングの場の必要性について意見が出され、県としてもそれらを支援していくことで意見交換会は終了しました。

この懇談会を契機とした、相双地域における農商工連携等のますますの推進が期待されます。(企画部)



県では、福島県産農林水産物を利用したメニューを積極的に提供し、消費者へ地産地消をPRしている飲食店を「食彩ふくしま地産地消推進店」として認定しています。(相双地方認定数24店舗)

推進店は、県産米100%使用のほか、県産の食材を50%以上(品目数)使用しているメニューがあるなど、福島県の食材を使用した料理を積極的に提供し、地産地消に意欲的に取り組んでいる飲食店です。

福島県の安全・安心で豊富な農林水産物を知り、食べられる絶好の機会ですので、是非お立ち寄りください。(企画部)



この看板が目印です
(地元スギ間伐材使用)

店舗名	所在地	特徴
農家レストラン 菜の花	相馬市 原町区	お食事処 食彩庵
割烹 やました	相馬市 原町区	食事処 にしき
創作和食 浜作	相馬市 原町区	串焼 アンカー
食事処 たこ八	相馬市 原町区	野馬追の里のイタリアンな店
まる久	相馬市 原町区	インフォ・メッセだいこんや
齋春	相馬市 原町区	農家レストラン 翠の里
珈琲亭いこい	相馬市 原町区	ミラノ
旬の魚菜 旭亭	相馬市 原町区	木蔭茶寮
新田川温泉 はらまちユツサ	相馬市 原町区	

(★印は、平成21年度に認定された店舗)

お知らせ

～定年帰農者・新規就農者園芸セミナーを開催します～

浜通り地方の気候を生かし、県では、園芸作物の周年供給産地として浜通り全体を園芸地帯(グリーンベルト)に育成することを目指しています。

現在、アスパラガス、ブロッコリー、キャベツ、ホウレンソウの産地づくりのための新たな栽培方法の確立、病害虫防除、経営の安定化支援等を課題化し、専門の担当職員を配置して生産者に支援を行っています。

しかしながら、園芸産地としての規模はまだ小さく、さらに産地を活性化していくには、定年退職予定者等の新たな担い手が必要不可欠です。

そこで、双葉農業普及所では、双葉郡内で新たに野菜や

花き栽培を始めようと考えている方々向けに、園芸セミナーを開催します。園芸品目の説明会や現地研修(施設ハウレンソウ)等、就農に向けて基礎知識が得られる内容となっておりますので、興味のある方はぜひご参加ください!

～定年帰農者・新規就農者園芸セミナー～

日時:平成22年2月14日(日)9:30～15:00

会場:JAふたば北部営農センター(双葉町)

内容:説明会および現地研修(自家用車での移動です)

申込み:1/25～2/10双葉農業普及所(☎:0240-22-3159)

受講対象者:双葉郡内に居住する方



コラム 燻製づくり 双葉農業普及所長 永山 文夫

本格的に燻製を作り始めて25年になります。

スタートはベーコンでした。市販のベーコンでベーコンエッグを作ってもカリカリのベーコンにならず、ただ焦げるだけ、そうなんです市販のベーコンの表示を見てください。植物タンパク、乳タンパク等がインジェクション(注入)されています。これではベーコンの加工品「蒲鉾」です。安価な食品を提供するためにはやむを得ないのですが、本物の味をだれも知らなくなってしまうのが心配です。

家族に本物を食べさせたいとの思いで始めました。

年間を通してベーコン、ハム(ロース、ポーンレス)、ソーセージ等の肉類は温燻で、冬期間はサーモン、ホタテ、カキなどを冷燻で作成しています。

燻製は元々保存のための加工技術です。塩漬け、乾燥で食材の水分含量を低下させ、煙の成分を付着させて防腐効果を高めたのが燻製で、風味も良くなります。

燻製の方法には熱燻、温燻、冷燻の3種類があり、熱燻は調理の一部として燻製するものでカモ肉、川魚などに使われます。温燻の代表的なものがベーコンです。豚バラ肉の塩

漬け(1週間)→塩抜き→乾燥→燻煙→加熱殺菌の工程で作ります。冷燻の代表的なものはスモークドサーモンです。サーモンのフィレのソミュール液への漬込み→乾燥→オイル塗布→燻煙(5℃以下)→乾燥→燻煙→乾燥の工程で作ります。完全な生ですので調理器具を消毒しながら全工程(8日間)を5℃以下で管理する必要があります。スモークウッド(燻材の粉末を接着剤で固めた物で線香のように少しずつ煙を出す)のおかげで比較的簡単に作れるようになりました。それでも作成は冬期間に限られます。

自家製の燻製は材料・工程が判っていますので安全で安心、それと美味しさが違います。初めて食べた方は「ベーコンやハムはこれが本物なの!」、「今までスモークサーモンとして食べていたのは何?」と感想を持ちます。

燻製は道具仕立てが大変と思われるかもしれませんが、段ボール箱とスモークウッドがあれば誰でも簡単にできます。一度お試しください、きっとはまりますよ。



ご意見・ご感想・PRしたい情報などをお寄せ下さい。 福島県相双農林事務所 企画部

〒975-0031 福島県南相馬市原町区錦町一丁目30番地

TEL:0244-26-1153 FAX:0244-26-1181

ホームページアドレス <http://www.pref.fukushima.jp/norin-sousou/>



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙をリサイクルできます。