

農業委員会掲示板



●農地・農政部会で審議する申請書等の受付期間と部会審議日程のお知らせ

平成28年3月までの農地・農政部会の申請受付期間並びに審議（部会開催）日程は、次のとおりです。
なお、部会審議日程は、変更になることがありますので、御了承願います。

		申請書受付期間	部会審議	証明書・許可書等の交付
11月	農地部会	9月25日～10月20日	11月11日	通常、部会審議後2日から4日程度で交付します。
	農政部会	9月28日～10月26日	11月17日	
12月	農地部会	10月21日～11月20日	12月10日	※注 農地法第4条、第5条及び第18条の申請は、部会審議後に委員会の意見を添えて許可権者（京都市知事、京都市長）に申請書類を送付し、改めて許可権者の審査後に交付されます。
	農政部会	10月27日～11月25日	12月17日	
1月	農地部会	11月24日～12月21日	1月19日	
	農政部会	11月26日～12月25日	1月21日	
2月	農地部会	12月22日～1月20日	2月10日	
	農政部会	12月28日～1月25日	2月16日	
3月	農地部会	1月21日～2月22日	3月11日	
	農政部会	1月26日～2月25日	3月17日	

○農地部会で審議する主な申請 ●農地法第3条（耕作目的の売買・貸借）の許可申請 ●農地法第4条及び第5条（農地転用）の許可申請 ●農地法第18条（小作の解約）の許可申請 ●農地法に基づく許可の取消願／競売参加に関する買受適格者証明など	○農政部会で審議する主な申請 ●相続税及び贈与税納税猶予に関する適格者証明など
---	--

注 市街化区域内の農地転用の届出や、相続税納税猶予に係る「引き続き農業経営を行っている旨の証明」など、各部会での報告案件は、随時受付付けています。



●農地の賃借料情報の提供

農業委員会では、平成21年以降、標準小作料に代わる農地の賃借料情報を毎年提供しています。
この情報は、平成26年1月から平成26年12月までの実勢集計値となっています。
実際の賃借契約の際は、貸し手と借り手で十分に協議のうえ契約を締結してください。
なお、農地の貸し借りには、農業委員会等における手続きが必要となりますので、御注意ください。

地域区分			利用目的		
			水稻	野菜・果樹	たけのこ
市街化調整区域 及び 都市計画区域外 (京北地域除く)	中山間 地域除く	平均額	13,100円	14,800円	5,000円
		最低額～最高額	5,300円～21,000円	6,800円～22,800円	5,000円
		筆数	33筆	58筆	6筆
	中山間 地域	平均額	5,100円	6,900円	—
		最低額～最高額	3,500円～9,900円	4,300円～15,900円	—
		筆数	79筆	10筆	—
京北地域		平均額	5,100円	—	—
		最低額～最高額	3,800円～7,100円	—	—
		筆数	4筆	—	—
市街化区域		実勢値なし			

※市街化区域及び一印の区分には実勢値がありません。
※中山間地域：北区（大宮の一部（氷室）・小野郷・中川・雲ヶ畑）、左京区（大原の一部（百井）・花脊・広河原・久多）
右京区（嵯峨北部）、西京区（大原野の一部（小塩・石作・外畑・出灰））、伏見区（醍醐の一部（陀羅谷））

●新たな会長職務代理者と、新たに選任された農業委員の紹介

京都市農業委員会会長職務代理者の梁川伊一氏が、平成27年6月30日にご逝去されたことに伴い、新たに南区上鳥羽の大橋宗治さんが農業委員として選任されました。
また、農業委員会総会（8月18日開催）において、戸田秀司委員が会長職務代理者に就任しましたのでお知らせいたします。

●農業委員の選出方法等が変わります！

農業委員会等に関する法律が改正され、平成28年4月1日から施行されます。
この法律改正により、農業委員の選出について、従来の公選制を廃止し、市町村長による任命制を導入するため、今後は、農業委員の選挙は実施されないこととなりました。
京都市農業委員会の委員は、平成27年11月1日に任期を満了する予定でしたが、法律改正の経過措置として、平成28年3月31日まで任期が延長されます。
なお、平成28年4月1日以降の農業委員の定数や選出方法等については、今後、政省令を踏まえて条例等で決めていくことになりますので、改めてお知らせいたします。

は な つけ
～親から子へ伝統の味を～松ヶ崎の花菜漬



中川助嗣（父）さんと理恵（娘）さん

左京区松ヶ崎で長年、畑菜を栽培し、花菜漬に加工されている中川さん親子。
松ヶ崎の花菜漬は、お公家さんが菜種油用の畑菜を漬けたのが始まりで、
当時は、お公家さんだけが食すことができたそうです。
漬け込みから完成まで30日程でびわ色に仕上げる松ヶ崎の花菜漬は、各家ごとに漬け方や味が異なるのも魅力のひとつだと話してくれました。
漬け込み作業の師匠でもある母親が早くに亡くなり、伝統の味の継承には御苦労も多かったそうですが、今では、理恵さんが天候等の諸条件に合わせて臨機応変に漬け込み作業をこなし、父 助嗣さんも納得の味に仕上げておられるそうです。
代々、女性の手でしっかりと受け継がれてきた伝統の味。これからも花菜漬が地域の農業とともに後世に受け継がれることが期待されます。



「手なり」といって、手の幅の長さに収穫して漬けています。

花菜漬に特有のびわ色（べつ甲色）が出てきたら完成。

淡いほろ苦さが、やみつきに。