

農業委員会の掲示板

農地の買換えを予定している方へ

農地を譲渡（売却）した場合に得た所得は、所得税の課税対象となりますが、**認定農業者**及び**認定就農者**が、以下の場合で農地の買換えをしたり、交換をした場合には課税の軽減を受けることができます。

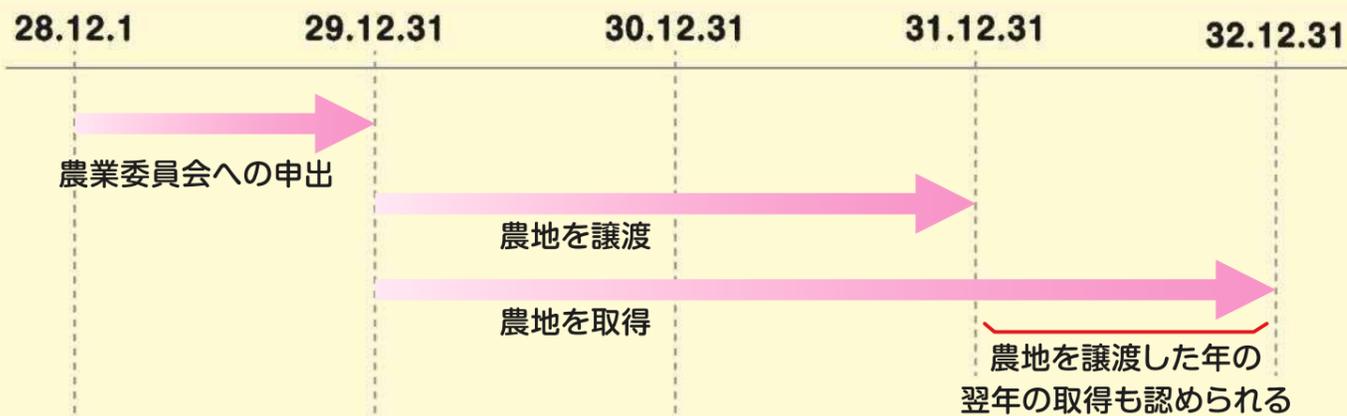
- ①市街化区域等の農地を譲渡し、市街化区域外の農地を取得する場合
- ②農振農用地区域の農地を譲渡し、農振農用地区域の農地を取得する場合

この特例は、平成29年3月末をもって廃止されておりますが、一定期間に農業委員会に対して申出をすることにより、今後概ね2年間、特例適用の経過措置が設けられました。

経過措置の概要

1. 平成29年12月31日までに譲渡した資産は、特例が適用されます。
2. 平成28年12月1日から平成29年12月31日までの間に農業経営基盤強化促進法第15条第1項の規定により所有権の移転を受けたい旨の申出又はあっせんを受けたい旨の申出をした個人が平成30年1月1日から平成31年12月31日までの間に譲渡した資産は、特例が適用されます。

※法人の経過措置は、申出期間が終了しています。



本特例の適用要件等、詳細については、
<http://www.maff.go.jp/j/aid/zeisei/nou/attach/pdf/index-2.pdf>で御確認下さい。
 特例の活用を御希望の方は、農業委員会事務局までお問い合わせ下さい。

所在地:京都市中京区寺町通御池下下本能寺前町522本能寺文化会館2階
 TEL:075(212)9050,FAX:075(212)9084
 京北窓口/所在地:京都市右京区京北周山町上寺田1-1京北合同庁舎1階
 TEL:075(852)1825,FAX:075(852)1827
 ホームページアドレス:<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/32-11-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!

京都市 第39号 農委だより

がんばっている農業者

大宮 原田 遼さん

今回は、平成29年度京都市北区農林産物共進会で見事に京都府知事賞を受賞された原田遼さんをお訪ねしました。

遼さんは、4人兄弟の長男で会社員をされていましたが、3年前に就農され、御両親とお祖父さま、お祖母さまと大宮地域にあるハウスや露地で多品目の野菜を作っておられます。

代々受け継がれている農業技術は高く、振売り先のお客様からも「原田さんの野菜は美味しい。」と喜ばれています。

最近では少なくなってきた振売りの伝統をお祖母さまから受け継がれた遼さん。直接聞くお客様の生の声は、今後の野菜作りに活かされます。

地域の担い手の皆様が、5年前に立ち上げた大宮野菜研究会にも積極的に参加され、情報交換やコミュニケーションを大切に、地域の仲間とともに技術を学ばれているとのこと。就農されて良かったことは、御家族と一緒にいる時間が増え、御家族の大切さが実感できたことだと笑顔でお話いただきました。



左から小島委員、原田さん、水澤委員



知事賞受賞品 いろいろや揃いが見事

これからも、お客様の声を大切にされ、御家族や大宮の皆様とともに質の高い野菜作りに専念されますことを期待します。

(取材委員 小島 喬子委員)

もくじ

- *がんばっている農業者(原田遼さん 北区大宮)..... 1
- *農業の6次産業化(奥田しば漬本舗 左京区大原)..... 2
- *地域の話(農家民宿 北部山間地域・左京区久多)..... 3
- *農業委員会掲示板..... 4

農地のことは農業委員会へ!



7月27日

漬け込み真っ最中の

「奥田しば漬本舗」に

おじゃましました!

左京区大原は昼夜の寒暖差が大きく、朝霧が発生します。代々守っている種とその気候風土により鮮やかで香り高い「大原の紫蘇」が育れます。(奥田さんは1ha栽培され、すべて、しば漬に使われます。)

代表の奥田和義さんは昭和20年頃から続く「奥田しば漬本舗」の3代目で、息子の充(たかし)さん、奥様や従業員の皆様で6月から8月いっぱいまでしば漬の漬け込み作業が続きます。

お訪ねした時は、漬け込みの真っ最中でしたが、丁寧にお話しして下さいました。

「京都の土と水で育てた紫蘇となすが、京都で「しば漬」になり、京都で食べていただく。これが一番美味しい食べ方」と京都へのこだわりがあふれている奥田さん。

特に、紫蘇は自分の畑で栽培したものしか使われないそうです。そんな奥田さんの思いや技術を充さんがしっかりと受け継いでおられるようにお見受けし、頼もしく思いました。

以前は、奥田さんのように漬け込みをされるお家が大原には何軒もあったそうですが、今では専門でされているのは2,3軒になってしまったそうです。

京都を代表するお漬物の「しば漬」の伝統の技をこれからも代々受け継いで大切に守っていただきたいと思います。

(取材 中村富美子委員)



なすは、JAを通して100%購入されています。



朝4時に収穫した紫蘇やなすを洗います。



味決め手は、息子さんの塩加減。「計ったらだめ。すべて勘。」には驚きです。



樽の中で皆様の食卓に上るのをじっと待っています。既に美味しそうな香りがしていました。

しば漬の「しば」の語源は紫蘇の鮮やかな紫蘇となすなどの夏野菜を漬けたものが「しば漬」とされるそうです。



左から小島委員、中村委員、奥田充さん、岡本委員、奥田和義さん

京都の静かな山あいに農家民宿が誕生

京都市では平成27年3月に政令指定都市で初となる農家民宿開業の規制緩和の運用を開始しました。そうした中で、北部山間地域に続々と誕生している個性豊かな農家民宿を訪ねました。

現在、京都市内では、10軒の農家民宿が開業されていますが、今回は、この4月に開業した久多地域の3軒の経営者の方にお話しを伺いました。



農家民宿は、ただ泊ってもらうだけでなく、農業や農村生活の体験をしてもらう必要があります。野菜作りや米作りなど私たちの普段の暮らしをお客さんに体験してもらって喜んでもらえることにやりがいを感じますね。

農家民宿
「治良吉」の常本さん

お客さんに体験してもらおうとすると、自分自身ももっと勉強しないといけないという刺激を与えられます。どんな体験がお客さんに喜んでもらえるか、今は、それを日夜考えています。

農家民宿
「ゆるり」の中坊さん

儲けるのは、難しいかもしれませんが、体験の取り組みを通じてお客さんと交流が深まるところが旅館にはない農家民宿の良さだと思います。お客さんと色々な話ができてふれあえるところが楽しいです。

農家民宿
「げんのしん」の岩淵さん

鮮やかな緑の山々と透明な水が豊かな川のほとりで話しを何うと皆さんがこの土地を本当に愛しているんだなあと感じました。だからこそ、ここを訪れた方が喜んで帰られるのだと思います。こうした取り組みが広がることで地域が発展することを期待します。

取材担当の
農業委員 明田さん

※農家民宿、体験民宿とは

宿泊客に農林漁業に関する作業体験や郷土料理づくりなど農山漁村体験を楽しんでもらう宿泊施設のうち、農林漁業者が経営するものを「農家民宿」、非農林漁業者が経営するものを「体験民宿」と称しています。

開業に向けての事前相談及び規制緩和の対象資格等の事前確認は各農(林)業振興センターが行います。