

農業委員会の掲示板

若いうちから！女性にも！節税対策にも！

確保しよう！老後の収入 農業者年金

●加入要件は3つだけ

国民年金
第1号被保険者
(国民年金保険料
納付免除者を除く)



60歳未満

年間60日以上
農業に従事



- ▶ 女性も単独で加入できます！
- ▶ 農地を持たない農業従事者も加入できます！

●少子高齢化に強い積立て方式

自ら積み立てた保険料総額とその運用収入を原資として年金が支給されます。

運用利回りの平均は、年率**3.41%**
(直近10年間)です。

農業者年金は少子高齢化が進む中でも安心して加入することができ、税制上の優遇措置など魅力ある制度となっています。京都市では昨年4名の方が新しく農業者年金に加入されました。まだ加入されていない方がいらっしゃいましたら、ぜひご検討ください。

詳しい内容やご相談については…
農業委員会やJAにお問い合わせください。

農業者年金基金ホームページ

農業者年金基金

検索

<http://www.nounen.go.jp>



●税制面で大きな優遇

支払った保険料の**全額**が社会保険料控除の対象となり、所得税・住民税等の節税につながります。

保険料控除分の節税額(所得税・住民税)の目安

課税対象所得	税率	保険料月額4万円 (年額48万円) の場合	保険料月額6万7千円 (年額80万4千円) の場合
195万円以下	15.1%	7万2千円	12万1千円
195万円超 330万円以下	20.2%	9万7千円	16万2千円
330万円超 695万円以下	30.4%	14万7千円	24万5千円

※保険料支払分で控除される+復興特別所得税+個人住民税の額の試算です。
保険料支払後も保険料支払い前と適用される税率に変更がないものとして
試算しています。

●担い手には手厚い政策支援

一定の要件を満たした若手農業者は保険料の国庫補助が受けられる場合があります。

京都市 第43号 農委だより

京北は、いろいろな
可能性が育つ地域
だと思います。

農業や林業が連携
することで京北がまるごと
活性化するように考える
のが楽しいです。

がんばっている農業者

京北 はまちえ農園 安井 千恵さん

今回は、京北地域の安井千恵さんを紹介します。

京都の中心で育った千恵さんは、ドイツ留学中に見聞きされた経験と卒業後に研修をしたドイツのNGO団体(ドイツ国際平和村)や授産施設等での経験から、「食」と健康や食を育む「土」がいかに大切かを感じ、京都府の担い手養成実践農場での研修を経て、昨年、京北で就農されました。

小さなお子さんを育てながらも、農業をできるだけ使わず、堆肥を施行錯誤しながら、農業に真摯に向き合う姿には、感心させられます。

安井さんの人柄の賜物でしょうが、たくさんの友人や先輩に恵まれておられます。

今後もますます、元気に笑顔で、みんなが健康になる農産物を育てていただき、グリーンツーリズムなどの夢をかなえていってください。応援しています。

(取材委員 明田肇)

農地ことは
農業委員会へ！

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.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！



もくじ

- * がんばっている農業者(安井千恵さん 右京区京北).....1
- * 農業の6次産業化(すぐきの漬け込み 北区上賀茂).....2
- * 農業委員会活動報告(レッツ！農婚パート4、京の農林食文化フェア).....3
- * 農業委員会掲示板.....4

京都に冬がやってきました。



11月21日に上賀茂のすぐき漬け込み作業を見学しました。

「少し遅れ気味なんだ。」と忙しそうに作業されながら、藤井一弘さんに丁寧に対応していただきました。

8月末ごろに藤井さんは約50aの農地にすぐきを播種されます。そして、11月から1月にかけて大原、上高野、上賀茂と順に大きくなったすぐきを収穫し、冬は漬け込み作業に追われる毎日だそうです。

肥料等を工夫しながら育てたすぐきは真っ白で柔らかく果実のように甘いそうです。

平成30年は、地震や連日の猛暑、7月の豪雨、そして相次ぐ大きな台風と農家だけでなく市民のみなさんにとっても大変な年でした。

しかし、こうして真っ白なすぐきが次々と漬け込まれ、樽が並んでいる様子を見せていただくと「お正月が来るなあ。」「良い年にしようなあ。」と希望を強く持てました。

今後も御家族元気で伝統的なすぐき漬けを守っていただきたいと思います。

(取材委員 藤田親正)



左から安井俊子さん、藤井祥子さん、藤井昇三さん、藤田親正委員、藤井一弘さん



面取り、皮むきしたすぐきを荒漬けします。



すぐきの上にすぐきの葉を敷き詰めます。



樽に漬け込みます。

藤井さんの所の荒漬けは昔ながらの天秤を使います。(約1日)



本漬けは、プレス機が活躍。40~50台で1週間ほど漬け込みます。



本漬けが終わると樽ごと40度に保たれた室に入れ1週間ほど乳酸発酵し、出荷します。もうすぐ上賀茂特産のおいしいすぐきが食卓に…。

活動報告(女性農業委員活動)

●レッツ農婚 パート4を開催!

秋日和の穏やかな11月3日に山科区にある農業体験農園「すこやかファームおとわ」(溝川農業委員ご夫妻経営)で農業後継者を対象にした婚活パーティーを開催しました。

第4回目となる今回は、参加者23名。



私たちが栽培したさつまいも掘りを頑張っていた後、バーベキューや広い農園を散策していただいたりと楽しい時間を過ごしていただきました。今回は、2組のカップルができました。残念ながらカップルにならなかった方々も男女問わずアドレスの交換をされたり、交流を深められていました。(報告委員 小島喬子)

●京の農林食文化フェアに参加しました!

12月8日(土)、北区上賀茂神社で開催された「京の農林食文化フェア」に京都市農業委員会から女性農業委員が参加しました。当日は、この冬一番の寒い日になりました。



会場には、農家の方が丹精込めて栽培された野菜や花が並び、京野菜のおばんざいも準備され、フェアが始まりました。私たちは、手作りした白味噌とお餅を入れた京風お雑煮と、手作りしたこんにゃくを入れたおでんを出店しました。食べてくださった方の「ああ、おいしい。」の声をきくとホッとしました。寒い日だったので、ほかほかのお雑煮やおでんはたくさんの人に喜んでいただけ、都市農業と京の食文化を啓発することができたと思います。(報告委員 溝川佳子)



こんにゃくも作りました。



今年も門川市長さんに召し上がっていただきました。