

指導・青年農業士と農業大生との意見交換会



農業士と農業大生との意見交換会
(意見交換の様子)

山梨県指導農業士会と山梨県青年農業士会は、新規就農者の育成指導を積極的に取り組むべき課題と捉え、平成27年度から会の事業活動として、専門学校山梨県立農業大生との意見交換会を合同で開催しています。

今年度は、11月9日に、新規就農者の育成指導に活かすことを目的として北杜市長坂町にあるキャンパスにおいて、農業士12名と農業大生17名が参加し、開催しました。

意見交換会は、始めに指導農業士会会長、県立農業大生校長から挨拶

があり、それぞれ農業士の活動、農業大生の概要の説明がされ、その後、3班のグループに分かれ、1時間余りに渡り、和やかな雰囲気の中で、活発な意見交換が行われました。

その中では、参加した農業大生一人ずつからの就農地域、専攻品目、就農にあたっての課題や将来の夢等の話のあと、農業士からは一人一人に対してアドバイスが行われ、特に、地域で農業を行っていくには、人との繋がりが重要であることなどが話されました。

農業士会では、今回の意見交換の他にも、就農相談会の開催や就農希望の研修生の受入などの取り組みを行っており、今後も、地域農業の担い手対策に積極的に取り組んでいきます。



農業士と農業大生との意見交換会
(農業士会会長挨拶の様子)

平成31年産から 収入保険制度がはじまります 農業者のみなさまへ、経営を守る新しい安心を

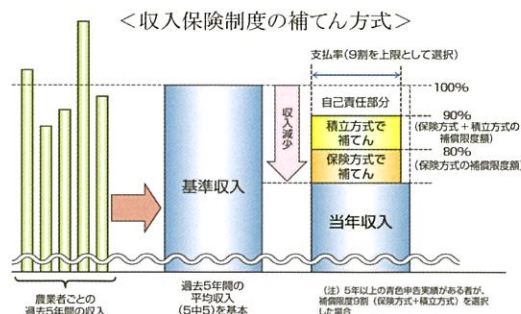
収入保険制度のポイント

- ✓ 自然災害だけでなく、価格低下なども含めた収入減少をサポートします
- ✓ 品目の限定は、基本的にありません
- ✓ 国は、保険料・積立金の助成や政府再保険により支援します
- ✓ 対象者は青色申告を行っている農業者(個人、法人)です

青色申告を始めましょう

自らの経営状況が把握しやすくなるだけでなく、税制上のメリットがたくさんあります。現在、白色申告している方が、青色申告を始めるためには、始めようとする年の**3月15日**までに最寄の税務署に「**青色申告承認申請書**」を提出する必要があります。

※平成30年分の所得から青色申告を始める方は、平成32年産から収入保険制度に加入することができます。(加入申請時に1年分の青色申告実績が必要です。)



収入保険制度については、NOSAIまでお気軽にお問い合わせ下さい!

安心のネットワーク
NOSAI 山梨 山梨県農業共済組合
本所 TEL:055-228-4711

試験研究 成果発表会のお知らせ



- 総合農業技術センター** 日時:平成30年2月22日(木) 時間未定
場所:甲斐市役所双葉ふれあい文化館(甲斐市下今井230)
- 果樹試験場** 日時:平成30年3月2日(金) 時間未定
場所:山梨市民会館(山梨市万力1830)
- 畜産酪農技術センター** 日時:平成30年3月7日(水) 時間未定
場所:北巨摩合同庁舎 101会議室

※悪天などの事由により日時が変わる場合がありますので、最新の情報をご確認ください。

●詳しくは→
山梨県農政部農業技術課 農業革新支援スタッフ TEL:055-223-1619 まで



山梨県普及センターだより

Yamanashi Agricultural Extension Service Information

編集/発行 山梨県農政部農業技術課 住所 〒400-8501 甲府市丸の内一丁目6-1
Tel.055-223-1619 Fax.055-223-1622
URL:http://www.pref.yamanashi.jp/nougyo-gjt/
E-mail:nougyo-gjt@pref.yamanashi.lg.jp

農業革新
支援スタッフ
(野菜)

早出しスイートコーンの低温障害軽減対策に取り組みましょう

スイートコーンのトンネル栽培では、春先の遅霜等による低温障害をいかに軽減するかが大きな課題です。

総合農業技術センターでは、平成25及び27年度の成果情報として発表した「早出しスイートコーンの低温障害を軽減するためのトンネル管理技術」を普及するため、JAと連携して現地実証ほを設置しています。

一重トンネルに透光性の高い透明フィルムを用いて、本葉5枚時(3月下旬)



現地検討会の状況



透明①の方が梨地②より初期生育が旺盛

旬)以降千鳥で昼夜部分開放することにより、分げつの発生を促進します。

分げつを複数発生させることで、万が一、低温障害を受けた場合にも、収量の減少や先端不稔などの品質低下を軽減することができます。

また、夜間開放したままなので、朝夕の換気作業が省力化されます。技術の詳細は、総合農業技術センターの成果情報をご覧ください。最寄りの普及センターへお問い合わせください。

農業革新
支援スタッフ
(畜産)

第45回山梨県肉畜鶏卵共進会が開催されました!

開催日:「肉牛の部」8月3日、「肉豚・鶏卵の部」9月27日



肉牛の部 金賞



表彰状授与



鶏卵の部 金賞

本共進会は、品質の優れた牛肉や豚肉及び鶏卵の生産を推進するとともに、農家の経営意欲の向上と安定した経営の推進を図るため、また県産畜産物への消費者の理解を深め消費拡大を図ることなどを目的として開催され、出品物の審査は畜産酪農技術センターの職員などが行っています。

その結果、肉牛の部では北杜市の甲州牛生産農家、肉豚の部では韮崎市の甲州富士桜ポーク生産農家、鶏卵の部では甲斐市の採卵鶏農家の生産物がそれぞれ金賞となる山梨県知事賞を受賞しました。

また、当日は肉豚部門において、枝肉勉強会が開催され、市場価値の高い枝肉の特徴や日頃の飼養管理について、生産者を交えて意見交換が行われました。

また、当日は肉豚部門において、枝肉勉強会が開催され、市場価値の高い枝肉の特徴や日頃の飼養管理について、生産者を交えて意見交換が行われました。

『アグリマスターによる新たな担い手の育成』

中北地域への就農定着を目指し、今年も4名の研修生が、就農定着支援制度推進事業を活用し、管内のアグリマスターのもとで研修に励んでいます。

特に、南アルプス市では、市内の指導農業士を含む農家3名が、本年度新たにアグリマスターグループ「百々っ子クラブ」を結成しました。地域の若手農業者を育成し、産地を振興したいという思いから、当地域に就農を希望する2名の研修生を受け入れ、果樹栽培の技術指導を行っています。研修生は、アグリマスターの協力により、技術の習得だけでなく、地域の農業者と親睦を深めることで農地の紹介を受けるなど、就農に向けた準備にも励んでいます。

今後も、中北地域へ就農を目指す研修生が円滑に就農できるよう、各市・JA等の関係機関と連携し、積極的に取り組んでいきます。



アグリマスターによる研修生への指導の様子

『やまなしGAP』の取り組みスタート!!



認証証書授与(農政部長を囲んで)

7月1日に創設された「やまなしGAP」について、この度、JAフルーツ山梨春日居支所果実部会が第一号として認証されました。果実部会では、平成19年度からGAP(農業生産工程管理)の導入について検討を行い、平成21年度から独自のGAP基準書を作成して部員全員で取り組んできました。独自GAPを実施していたこともあり、円滑に「やまなしGAP」の申請を行うことができました。

果実部会では、これからも安全、安心、高品質な「かすがい」ブランドの推進と併せて、経営の効率化、日々の農作業安全、環境の保全に取り組み、産地全体を盛り上げていきたいという意識を更に高めているところです。

普及センターでは、今後もJAの部会を中心に「やまなしGAP」の取り組みが広がるよう支援していきます。



整理して保管されている農薬

身延町あけぼの大豆産地維持・発展に向けた支援



枝豆定植機を用いた省力化検討



あけぼの大豆の栽培講習会

峡南地域普及センターでは、昨年度より身延町の特産品である「あけぼの大豆」の産地維持・発展を普及活動計画に位置づけ、支援を行っています。

今年度はこれまでに、生産者の栽培技術向上に向けた栽培講習会の開催、町試験ほ場において品質・収量向上技術の実証、枝豆定植作業の機械化や鉄砲噴口を用いた病害虫防除作業等の省力化技術の検討、土壌伝染性病害(白絹病)の体系防除の確立、採種ほ場の異種株及び病害株の抜き取り指導などを行っています。

今秋、身延町あけぼの大豆拠点施設が整備され、枝豆及び大豆の集出荷場や貯蔵・加工施設の利用が始まりました。品質の統一等により生産者の収益増加が期待されます。

今後も、担い手の確保、優良種子の供給体制や高品質安定生産技術の確立、地理的表示制度の取得支援などに、関係機関と連携を図りながら取り組んでいきます。



農畜産物の加工品開発に向けて

富士・東部地域普及センターでは、農業の6次産業化に取り組む農家を支援しています。

今年度は、県の「美味しい甲斐開発プロジェクト」を活用して、「ラム肉のワイン煮」、「ラム肉ジャーキー」、有機栽培のタマネギをベースにした「バーベキューソース」の開発を支援しています。食品加工の専門家やデザイナーと連携して、レシピやパッケージの検討を行い、商品化を目指しています。農畜産物は加工品として販売することで、付加価値がつくだけでなく、生産物そのもののPRやブランド力の強化にもつながります。今までに、ビオラの焼き菓子やルバーブアイス等、地域の



農産物を活用した加工品が数多く商品化されてきました。

今後も、関係機関と協力しながら6次産業化の推進に向けて、支援を行います。



(試作品)左:ラム肉ジャーキー 右:ラム肉のワイン煮



美味しい甲斐開発プロジェクト事業による商品の検討会