

阿見町農業委員会だより

第3号

発行者
阿見町農業委員会
編集者
編集委員会

茨城県稻敷郡阿見町中央一丁目1番1号
電話 029-888-1111
E-mail:nogyojimukyoku-ofc@town.ami.lg.jp

農業委員会では、毎年、子どもたちを対象とした農業体験事業を実施しています!!



昨年のじゃがいもほりの様子です。

品種はメークインです。

じゃがいもは、3月に作付けして6月から7月に収穫となります。

「阿見町農業委員会だより（第3号）」の発行にあたり一言ごあいさつ申し上げます。

農業委員会等に関する法律の一部改正により、阿見町農業委員会では平成28年度から農業委員10名並びに新たに設置された農地利用最適化推進委員10名の合計20名の新体制でスタートいたしました。

役割分担においては、農業委員はこれまでどおり定例総会における農地法の審議・議決等や町全体における活動を担い、農地利用最適化推進委員は担当地区における活動を担い、農地集積の推進や遊休農地の発生防止・解消等を担うということになりますが、両委員が相互に連携協力し、一丸となつて取り組むことが大事であります。そして、昨今、農業を取り巻く情勢は大きく変化しておりますが、農業委員、農地利用最適化推進委員ともども、まずは世間話から農家の話し相手となり、そして良き相談者となることが望まれます。

関連事業では毎年、「さわやかフェア」において町内産の芋煮や赤飯の販売を行っています。また、遊休農地を再生し、児童を対象とした「農業体験事業」を実施しています。

「さわやかフェア」では、売上の一部を寄付していましたが、今年度で寄付金が一定額を超えたと考えておりますので、今後とも町民皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

阿見町農業委員会
会長 山崎 久司

ごあいさつ

「阿見町農業委員会だより（第3号）」の発行にあ

り多大な貢献をしたとして、町社会福祉協議会様より感謝状をいただきました。今後も引き続き貢献できるよう努めてまいります。

「さわやかフェア2016」では、毎年恒例の芋煮と赤飯の販売を行いました。当日は天気も良く、芋煮と赤飯は「安くて・おいしい」と、大変ご好評をいただき、長い行列ができるほど大盛況でした!!

相続等により農地を取得した場合は、農業委員会にその旨の届出が必要となります。農地を相続したけれども、耕作を行うことが難しい場合等については、農業委員会へご相談ください。

「さわやかフェア2016」では、毎年恒例の芋煮と赤飯の販売を行いました。当日は天気も良く、芋煮と赤飯は「安くて・おいしい」と、大変ご好評をいただき、長い行列ができるほど大盛況でした!!

阿見町農業委員会だより
さわやかフェアに参加しました



「第10回阿見町福祉大会（平成29年1月28日開催）にて、社会福祉事業に多大な貢献をしたとして、町社会福祉協議会様より感謝状をいただきました。今後も引き続き貢献できるよう努めてまいります。



感謝状が授与されました

阿見サンクラブ

締集後記

次世代の農業を担う若手の農業後継者や新規就農者が集まつた団体です。仲間同士の交流や情報交換などをもとに、お互いに農業経営のサポートを行っています。



まいあみまつり、さわやかフェア等のイベントへの出店、東京都港区での野菜直売会、子どもたちへのさつま芋掘り体験の提供など様々な活動を行っています。

興味のある人、入会を希望する人、農業委員会事務局までご連絡ください。

阿見町農業委員会だより

畑の土ぼこりを減らしましょう!

毎年、春先になると強風が生じ、畑からの土ぼこりが通行人や近隣の住宅を悩ませています。農業委員会では、畑からの土ぼこりを減少させるために麦の種を無料配布しています。

6月に申込の受付を行っていますので、ぜひご利用ください。

農地を相続した場合、届出が必要です

全国農業新聞では、農業を取り巻く様々な情報のかか、これから農業経営に役立つ新しい知識や先進的な事例などをわかりやすくお伝えしています。ぜひご購読ください。お申込みは、農業委員、農地利用最適化推進委員または農業委員会事務局までご連絡ください。

全国農業新聞を購読しましょう

購読料 月700円（送料、税込）
月4回金曜日発行



編集委員会	委員長 吉田 勉
藤平清子	中山進

内線番号 186

【お問合せ先】

阿見町農業委員会事務局

029-888-1111

この時期、春への通過点として、土埃を巻き上げる春嵐。各農家も農地の土埃対策に麦をまくなど地道に取り組んでいる。それが過ぎれば農家は繁忙期を迎える。

農産物直売所をのぞくと、何種類かの旬の野菜が出回っている。野菜について「最も生育条件が揃った環境で育てられ、最も成熟している時期」が旬。旬に収穫した野菜は、味もさることながら、栄養分は、季節外れの野菜と比べて、同じ量を食べたとしても栄養価が倍もしくはそれ以上だそうである。もうじき地場産タケノコの季節、タケノコを食用としているのは日本や中国、韓国など東アジアの限られた国だけらしいが、季節をいただける幸せがある。