

結城農業かわら版



第126号 R2年10月20日発行

TEL 0296-48-0184
FAX 0296-48-2682

HPへアクセス↑

第2回結城地域アグリ講座を開催しました

10月2日（金），結城普及センター主催の第2回結城地域アグリ講座を開催しました。今回は8名の生産者が参加し、近年農業生産現場で注目されている「GAP」について学びました。

「GAP」とは農産物の安全を確保し、よりよい農業経営を目指す取り組みであり、日本では農業生産工程管理とも呼ばれています。講義では、このGAPについてどのような背景で成立したのか、GAP実施と認証の違いについて、普及センター職員が説明を行いました。また、GAPにおける食品安全や環境保全、労働安全などへの考え方について具体例やチェックリストを用いて確認をしました。

講義終了後はJGAPを取得した生産者のほ場へ向かい、GAP認証までの流れや苦労した点についての説明を受けました。参加者からは多数の質問がなされ、GAPに対する関心の高さがうかがえました。

講座全体を通して、「GAP認証を取得する大変さが分かった」、「講座内容が分かりやすかった」といった声が聞かれました。

GAPについて知りたい方、認証をどのように取得したら良いのか分からない方がいらっしゃいましたら、普及センターまでご相談ください。



GAPの基礎講義



説明に耳を傾ける受講生

法人化促進講座を開催しました

10月2日（金），当普及センターにて、いばらき農業アカデミー法人化促進講座がスタートしました。初回の講師は倉持英雄税理士が当たり、合計4回の講座が予定されています。

講師から、①法人化の目的、②法人化のメリット、③税制上のメリット、④所得規模と法人化、⑤法人化と税・社会保険料の負担額、⑥法人化による新たな義務・負担などについて話をして頂きました。また、新型コロナウイルス等に対する支援策（持続化給付金等）についても活用事例を交えて助言がありました。受講生からは、「株式会社と農事組合法人の違いについて」等、活発な意見が出されました。



皆様熱心に講義を聞いていました

～農作物の盗難に注意しましょう～

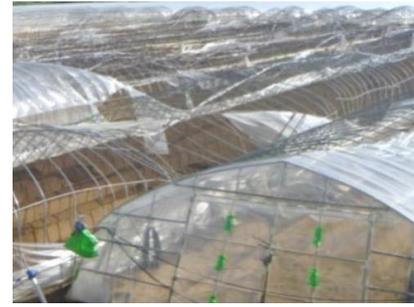


○農業用ハウスの強靱化を行いましょう！！

近年、農業用ハウスに甚大な被害を与える自然災害が多発し、農業経営に大きな影響を及ぼしていることを受け、県では風速36m/s以上に耐えられる強度のハウス(『強靱化ハウス』)の整備を推進していく方針を打ち出しました。

これに伴い、県では、農業用ハウスの補強対策等についてまとめた「茨城県農業用ハウス災害被害防止マニュアル」を作成し、農業者の皆さんに配布するとともに、今後、農業用ハウスの新設や再建等に当たっては、補強の対象を『強靱化ハウス』に限定して支援していくこととしております。

「茨城県農業用ハウス災害被害防止マニュアル」及び具体的な支援策については県西農林事務所企画調整部門ホームページ等をご参照ください(問い合わせ先：農業振興課(0296-24-9174))。



台風で被災したパイプハウス

○農作物の盗難に注意しましょう

近年、生産者の方々が丹精込めて作られた農作物が盗まれる被害が全国各地で起きています。生産者の皆様にとっては、営農意欲を失わせる深刻な事態です。盗難被害に遭わないよう、農作物の保管・管理に気を付けましょう！

～対策のポイント～

- ① 収穫物は畑等に放置せず持ち帰る。
- ② ハウスや保管庫等について、窓や出入口の施錠を徹底する。
- ③ 道具(収穫用コンテナや脚立等)は、盗難に利用されないよう園地からこまめに撤収する。
- ④ 侵入者を見分けるために、作業者は腕章、農作業車両にはステッカー等の目印を着ける。
- ⑤ 園地にネットや柵等を設置し、侵入しにくい環境を作る。
- ⑥ 園地に「盗難注意」「立入禁止」「農薬散布直後」等の看板やのぼり旗を設置する。
- ⑦ 防犯カメラ、センサーライト等を設置する。
- ⑧ 通行人から見える位置に「防犯カメラ作動中」等のステッカーや看板等を設置する。



防犯カメラの設置



ステッカーの貼り付け

参考：農林水産省のHP「農作物の盗難防止対策を実施しましょう」
URL：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/tounan.html>

やさいメモ やさいのちょっとした豆知識～ピーマン編～

ピーマンは中央～南アメリカの熱帯地域原産のナス科の植物です。トウガラシの仲間のうち辛味の少ないものがピーマンと呼ばれています。

カロテンやビタミンCを含むなど栄養豊富な野菜ですが、小さなお子さんには苦みから嫌われがちな野菜でもあります。赤・黄などのカラーピーマンやパプリカは、緑のピーマンに比べ苦みが少なく甘いのが特徴です。ピーマン嫌いの克服に、料理の彩りに、カラーピーマン・パプリカを利用してみてはいかがでしょうか？



～農薬の適正使用を心がけましょう～

