



2019年（令和元年）
9月27日 金曜日
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する
農業委員会ネットワーク機構

発行所 全国農業会議所
〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130
©全国農業会議所2019
ホームページ <https://www.nca.or.jp/shinbun>
お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ

やっかいな
センチュウ退治に!
殺虫剤
ネマトリンエース 殺剤
石原産業株式会社
石原バイオケミカル株式会社

地域に伝わる棚田を守る 10



昔ながらの水口かんぴょう 4



大型囲い罟でサル群捕獲 10



認定農業者
応援宣言!

シルバー人材センター

独自事業で農業に参画

会員のやりがいと地域貢献目指す

直売所が活動拠点

近年、シルバー人材センターが「独自事業」として農業分野に参画するケースが増えている。農作物の生産にとどまらず、直売所や加工所を独自に設置した6次産業化の取り組みや、地域住民を対象とした「体験型農場」の運営など、特色ある事業も数多く見られる。

福井県の（公社）大野市シルバー人材センターは、18年度の独自事業の収入が約5500万円、全国第2位の実績。同センターに併設した喫茶コーナー「ねんりんの里カフェ」では、直売所の野菜を使った総菜や軽食を提供している。スタッフは会員がシフトを組み、交代で就業している。

福井大野市シルバー人材センター

全国で1300法人、会員71万人

2019年9月末現在、

全国のシルバー人材センター数は1299（法人）数。会員数は71万3640人（男性47万5120人、女性23万8520人）、日本60歳以上の人口の約2割を占める。

「独自事業」とは、発注者からの請負や受託で行う事業ではなく、シルバー人材センターが自ら立ち上げ、会員や職員が主体的に企画実施する事業だ。ここ数年は農業関連の独自事業を実施するセンターの数が



直売所「ねんりんの里本店」は会員や地域住民の憩いの場

農地借り受け、会員が指導

新潟 柏崎市シルバー人材センター



「みんなの農場」で学ぶ会員と講師の石黒さん（前列右端）

耕作放棄地で体験型農園開設

や加工場の物流も支える貴重な存在だ。14年度には廃校になった小学校の給食室を同センターが市から借り受け、「蔵生加工場」を設け、ふるさとの味を後世に

みんなの農場を開設するきっかけになったのは、同センターが06年にオープンした直売所やまゆりだ。直売所に出品できるレベルの野菜の作り方を学びたいという会員の要望が生まれた。やまゆりは、約150人の会員がボランティアで運営する。会員が栽培した野菜や手芸品などを販売し、年間約1千万円を売り上げた。07年の中越沖地震の際には、存続が危ぶまれた時期もあったが、無事に復旧を果たした。

新潟県の（公社）柏崎市耕作放棄地約50㏍に利用権を借り受け、同センターが設定し、同センターが借り受けた。野菜作りを学びたい会員や一般市民を対象に、有機野菜の栽培方法を基礎から教える。

講師は会員の石黒信行さん（88）が務め、週に2日ほど前駐する。石黒さんは「多い日には20人以上が参加してくる」と話す。

同センターでは、12年度に独自事業として体験型農園「みんなの農場」を開設。加して、高齢者が社会に参加する優れた取り組みとして14年内閣府の「社会参加章章受章した。同センターの青木健事務局長（57）は「行政が直接介入しにくく、民間企業が採算が合わない。そういう分野こそ、シルバー人材の独自事業が果たす役割は大きい」と強調する。

独自事業（農業分野）の実績推移



出典：全国シルバー人材センター事業協会

自慢の伝統作物

かんぴょうはウリ科のユウガオの果肉を帯状にむき、乾燥させて作られる。滋賀県甲賀市水口町は「かんぴょう発祥の地」といわれ、400年以上前から続く伝統野菜「水口かんぴょう」の産地である。

諸説あるが、この地でかんぴょう作りが始まったのは1600年頃。水口岡山城主・長束正家が栽培を奨励したのがきっかけとされる。東海道の5番目の宿場町「水口町」として栄え、歌川広重の錦絵「東海道五十三次」にも、かんぴょうを天日干しする女性が描かれている。水口かんぴょうは肉厚で柔らかく、だしを長く含むのが特長。昔ながらの天日干しにこだわ

滋賀・甲賀市水口町 水口かんぴょう

り、二酸化硫黄などによるくん蒸は行わない。郷土料理の「宇川ずし」の具材としても親しまれている。毎年7月中旬〜8月上旬に、朝早く収穫したユウガオを会員が持ち寄り、果肉を専用の機械で帯状にむいていく。それを一つ一つ丁寧にサオに掛けて、約1日半、天日で乾燥させる。あ

活させよう」と、2005年かる会員は「雨が降ると、全部屋

昔ながらの天日干しにこだわり



① スルスルと帯状にむかれていく果肉
② かつては夏の風物詩だった天日干し

内に移すから大変」と笑みをこぼす。この取り組みを提唱した会員の岡村長太郎さん(80)は「若い人にも食べるだけでなく、伝統的な作り方を知ってもらえるようにPRしていきたい」と語る。◇次回は10月11日付