

加賀市 農業委員会 だより

No.11

2022.11 発行

加賀市農業委員会
〒922-8622
加賀市大聖寺南町二 41
加賀市市役所別館 4 階
TEL 0761(72)7915
FAX 0761(72)7991



記事

- 献穀田抜き穂式
- 人・農地関連法が成立 基盤強化法などの改正実施
- **特集** 農業委員会の仕事 農地所有適格法人
- コラム「米は飯だけではない!!」

献穀田御拔穂式おんぬきほしきが開催

新嘗祭へ刈乙女（かりめ）が収穫

前回、宮中行事の新嘗祭で用いる新米を栽培する「御田植式」をお知らせしましたが、9月19日に御拔穂式が同南郷町、津川与三衛さんの「献穀田」で営まれました。

式典では馳浩知事、宮元陸加賀市長、向出勉県議、稲垣清也市議会議長が祝辞を述べました。続いて4人の刈乙女が、黄色に実った県産米「ひやくまん穀」の稲穂を丁寧に抜き取りました。

そして、収穫した米は11月23日の新嘗祭で宮中に供えられます。



抜穂式の儀を行う「刈乙女」

人・農地関連法が成立

基盤強化法などの改正

令和5年4月1日に農地関連法の改正がありました。各自治体が公表している地域農業の将来計画であるこれまでの「人・農地プラン」は「地域計画」と名称を変えます。

改正の背景として、担い手の高齢化や就農者の減少があります。その中で「地域計画」を見直して、生産の効率化、ITを駆使したスマート農業の推進、農地の集約化・集積化を進めていきます。そのためには、人材の確保・育成が必要なのです。

改正の柱

- 地域計画の策定
- 農地の集約化等
- 人の確保・育成

農業委員の役割・「地域計画」とは

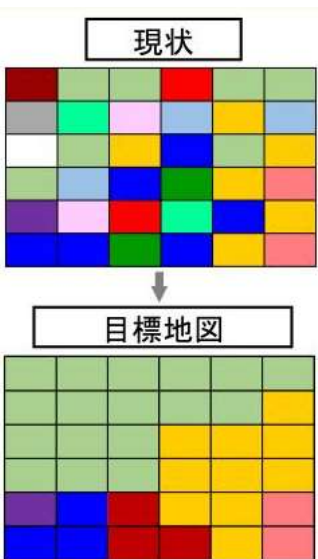
地域計画の策定のため、関係者が話し合い、農地利用を示した10年後の「目標地図」を作成します。

各地区農業委員会は、次の3点を勘案して「目標地図」の素案を作成します。

①	区域の農用地の保有及び利用状況
②	当該農用地を保有し、又は利用する者の農業上の利用の意向
③	その他当該農用地の効率のかつ総合的な利用に資する情報

具体的には、各地区農業委員会はアンケートや戸別訪問を行い、各地区農業者の意向を把握します。さらに調査した「所有者の意向」や「耕作者の年齢」等で地図を色分けしていきます。このように関係者との話し合いの中で、10年後の「目標地図」を完成させるのです。

目標地図のイメージ



農業委員会の仕事

農地所有適格法人

今回は、農業委員会の仕事のひとつとして、農地所有適格法人のお話です。

農地所有適格法人とは

法人が農地の権利を取得する際に、満たさなければならぬ要件です。

但し、解除条件付貸借の場合は、要件を満たす必要があります。これについては農業委員会だよりの9号でもご説明したとおりです。

農地所有適格法人制度は、以前は農業生産法人制度と呼ばれていました。

そのため法人の多くは、名刺や看板に農業生産法人という肩書きをつけ、その後法人の種類として株式会社や有限会社、農事組合法人〇〇と名乗るケースがよく見られました。

平成27年の農地法改正後、法人名を変更した法人もありますが、農業委員会が農地法3条に基づいて審査する際の要件

に過ぎませんので、法人名を変更する必要はありません。

農地を所有するための要件の一つ

農地所有適格法人であることは、農地の権利を取得する際の要件の一つに過ぎません。

そのほかの要件として、農地法第3条でも説明しましたが、全部効率利用、下限面積（令和5年度より撤廃の予定）、地域調和の要件も同時に満たす必要があります。

継続的な確認が必要

要件は、農地の権利を保有している間、継続的に満たしている必要があります。

毎年その法人の事業年度が終わったから3か月以内に農業委員会に報告書を出す必要があります。農業委員会がこれを確認します。農業委員会は、農地所有適格法人の要件を満たさなくなる恐れのある法人に対して勧告するなど、農地所有適格法人の要件適合性を担保するための措置を講じます。

農地所有適格法人の要件

要件	概要
法人形態	農協法の農事組合法人、会社法の株式会社（ただし株式を公開していないこと）、合名会社、合資会社、合同会社のいずれかであること。
事業	主たる事業が農業と関連事業で、売上げの50%超であること。
議決権	総議決権の50%超が「農業関係者」が保有していること。 なお、「農業関係者」とは、農地提供者、法人の常時従事者、主な農作業を委託している者、アグリビジネス投資育成会社や中間管理機構を通じて農地を貸している個人、JAなど。
役員	過半が原則として150日「農業（関連事業含む）」に従事する「構成員」であること。また、「理事等」又は「農業について権限と責任を有する使用人（地域との調整役として責任をもって対応できる者）」のうち1人以上の者が原則として年間60日以上「農作業」に従事していること。

コラム「米は飯だけではない!!」

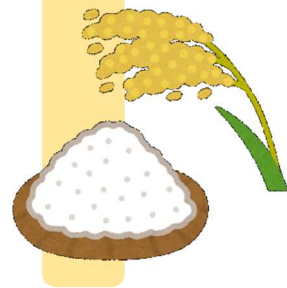
残念なことに二〇一〇年から、一世帯の米購入金額が、パンのそれに負け始めました。小麦消費量の13%は、国産ですが、米は、ほぼ一〇〇パーセント自給出来ています。現在、狭い国土の日本で一〇〇パーセント自給出来る農産物は米ぐらいです。在庫米を悪物のように言う風潮がありますが、貿易が困難になった時に頼りになるのは米です。

しかし、前述したように日本では、米の消費が伸び悩んでいます。食生活の変化に伴って根本的に消費者が、米を使わないのです。これは残念と、米粉に挑戦したのですが、実に何にでも使えます。

米粉というのは、料理の小麦粉、片栗粉の代わりになります。さらに、米粉の方が扱い易かったです。しかし、一般家庭で、米を粉に挽くのは、困難です。そこで、米から、スイーツを作ったらと思いい立ちました。確かに米や米粉のスイーツやパンの本はありますが、若干時間も掛かり、難しい場面もあります。米を食べてもらうには、「美味しさ」も大切ですが、忙しい現代では、「簡単」・「早い」も大きな要素です。今回、拙宅にあ

る玄米（加賀若美谷産）で、台所にある普通の道具を使って手早く作ってみました。今回、玄米ですが、白米でも、同じです。

野菜のケーキサレ



【材料】

- ① 玄米一合を一晩浸水させたもの
- ② 豆乳か牛乳か水を一〇〇cc
- ③ 米油50cc
- ④ 塩小さじ6分目
- ⑤ 胡椒好み量
- ⑥ 玉ねぎ中一個をみじん切りにして六〇〇Wで3分レンジしたものを
- ⑦ ベーキングパウダー6g

【作り方】

- ①②⑤をなめらかなになるまでミキサーにかける。
- ⑥⑦を加え軽くミキサーを回す。
- ③油を塗ったケーキ型に②を流し入れる。
- ④オーブントースター二〇〇度で25分焼く。焦げそうになればアルミで覆う。

チョコケーキ

基本的にケーキサレと同じです。

【材料】

- ④を蜂蜜大さじ3、⑤をココア大さじ3、⑥を卵2ケに変えるだけです。

【作り方】

- ⑦以外を滑らかにした後、⑦を加え軽くまわし、ケーキ型に入れ、焼きます。

（田端委員）

編集後記



今年の夏は荒天続きで、8月の農地パトリール出発式の中止もあり、献穀田御抜穂式の日にも目掛け、台風が接近してきたので、開催できるかハラハラしましたが、台風がやってくる前に開催できました。ところで、9月末からは、各委員が担当エリアを、恒例となった農地パトリールを行いました。

今般、国がタブレット端末を調達してくれることになり、今後パトリールのやり方も変わってゆくことになりそうです。