

その1 農業経営に関する相談窓口

農業経営に関する悩みについて「山梨県農業経営相談所」にご相談ください！
ちょっとした悩みでも結構です。お気軽に各出先農務所へご相談ください。

その2 専門家派遣(無料)

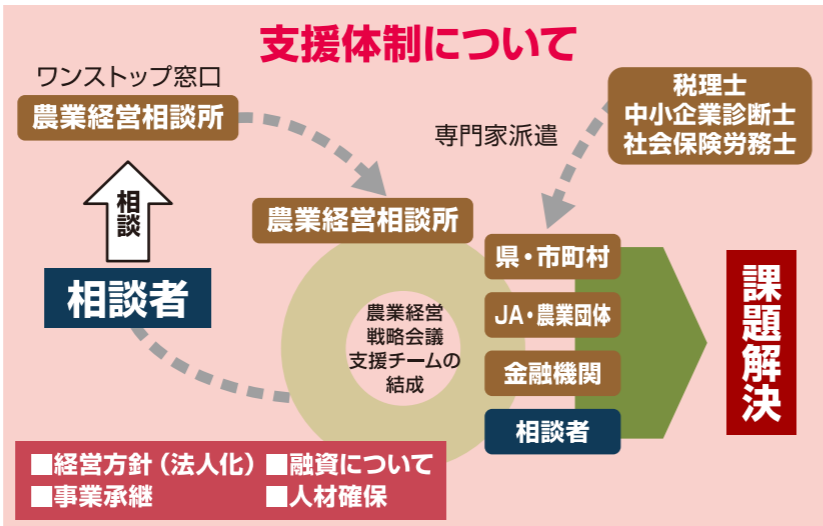
農業経営について、無料の専門家によるアドバイスが受けられます！

農業経営相談所では各分野の専門家(税理士・中小企業診断士・社会保険労務士等)を登録しています。課題解決に向けてサポートします。

その3 法人設立に要する経費の助成

法人化した場合に定額で助成します！

複数戸の個人経営農家によって設立された法人に対して法人設立の経費として定額40万円を助成します。



農地中間管理事業をご活用ください！

農地中間管理事業とは、中間管理機構(県農業振興公社)が農業のリタイアを考えている方々等から農地を借り受け、農業経営の規模拡大や新規就農希望者等へ橋渡しする事業です。

「農地を貸したい」「農地を借りたい」「制度を詳しく知りたい」という方はお気軽にご相談ください！

「農地中間管理事業」の仕組み

農地を貸したい人 (出し手)

- ・高齢等の理由から農業をリタイアしたい
- ・耕作面積を縮小したい
- ・農地を相続したが、農業ができない 等

(貸付)

山梨県 農地中間管理機構
(山梨県農業振興公社)

(貸付)

農地を借りたい人 (受け手)

- ・農業経営の規模拡大をしたい
- ・新規に就農したい 等

貸し手の方へ ★確実に賃料が支払われます！
★国の協力金が支払われる場合があります！

借り手の方へ ★必要な場合は、使い勝手の良い農地へ整備し、貸し付けます！
★賃借地が複数の場合でも賃料支払先が一つで済みます！

相談窓口

- ・各市町村(農政担当又は農業委員会)
- 山梨県農政部担い手・農地対策室 055-223-1596
- 中北農務事務所(地域農政課) 0551-23-3078
- 峡東農務事務所(地域農政課) 0553-20-2708
- 峡南農務事務所(地域農政課) 055-240-4113
- 富士・東部農務事務所(地域農政課) 0554-45-7825

- 北杜市農業振興公社 0551-25-2885
- 中央市農業振興公社 055-269-2411
- JAふえふき 055-265-1607
- JA南アルプス市 055-283-7134
- JAフルーツ山梨 0553-22-3101
- JAふじかわ 0556-22-6311

試験研究 成果発表会が 開催されます。



総合農業技術センター 日時:平成31年2月26日(火) 時間未定
場所:甲斐市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31年3月5日(火) 時間未定
場所:甲州市民文化会館(甲州市塩山上塩後240)

畜産酪農技術センター 日時:平成31年2月27日(水) 時間未定
場所:北巨摩合同庁舎 101会議室(韮崎市本町4-2-4)

※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
(作物)

水稻新品種「つや姫」が奨励品種になりました

本年は、猛暑の影響で、一部の地域、品種では高温の影響による品質低下が見られました。

当センターでは、こうした高温に耐性のある品種「つや姫」について場内で栽培試験を実施し、良好な結果が得られたことから、平成28~29年の2カ年にわたり、数カ所で現地試験を実施し、検討を行ってきました。

その結果、生育・収量・品質について、良好であると認められたことから、本年3月に奨励品種として採用されました。現在、「つや姫」として販売するための産地品種銘柄の指定に向けた申請を行っています。

「つや姫」の栽培にあたっては、特別栽培米(化学肥料・化学農薬を半分に減らして栽培)として栽培するなどの制約がありますので、関心のある方はお近くの普及センターまたは農協にお問い合わせ下さい。



「つや姫」栽培ほ場



現地検討会



農業革新支援
スタッフ
(畜産)

県内におけるめん羊生産「ふじさん牧場のとりくみ」

富士吉田市にあるふじさん牧場は、県内では珍しい羊肉生産を行う観光体験型牧場です。放牧主体で約70頭のめん羊を飼養していましたが、国内産めん羊肉の需要の高まりを背景に、飼養頭数の拡大と生産体制の高度化を図るため、畜産クラスター事業を活用して、平成30年3月に500頭飼養を目指しためん羊舎の整備と飼養管理の効率化を図る機械の導入を行いました。

事業実施により、独自ブランド羊肉「富士山ワインラム」の品質向上と生産拡大、地域の観光資源ともなる加工品生産(6次産業化)を進めながら、県内めん羊農家の新たな経営モデルとして、仲間の育成や情報発信も積極的に取り組んでいます。



ふじさん牧場のめん羊



新しいめん羊舎



視察への対応

ピラミッドアジサイの新品種導入を目指して!



展示ほの開花状況

近年、山梨県内では新たな花き商材であるピラミッドアジサイの生産が増加しています。ピラミッドアジサイは夏に円錐状の白い花を咲かせ、秋になり赤く色付き「秋色アジサイ」となるまで、長い期間出荷できることから、他県でも生産は増加しています。

そこで、県では他産地との差別化を図るため、早期に花がピンクに着色し、開花終期には鮮やかな赤紫色になる特性を持った新品種「山梨24-1」（商品名：あかね）を育成し、平成28年に品種登録の出願を行いました。



秋色アジサイ

中北地域普及センターでは、新品種の秋期の出荷に向けた現地適応性を確認するため、南アルプス市築山地区に現地実証ほを設置しました。その結果、5月上旬に株元から切り戻しを行うと、切り花需要期の9月下旬に開花し、10月中旬に着色することが確認できました。今後も中北地域への普及を目指し産地発展のため支援を行います。

「甲斐のくろまる」高品質安定生産に向けた剪定方法の検討

山梨県果樹試験場が育成した県オリジナル品種のブドウ「甲斐のくろまる」は、成熟期が早く大粒で着色と食味が優れていますが、若木のうちは樹勢が強く、特に結果母枝先端の新梢が強くなり、粗着果房になりやすい傾向がありました。そこで峡東地域普及センターでは、果樹試験場・管内JAと協力しながら現地実証ほを設置して、早期に樹勢を落ち着かせるための新梢管理や剪定方法の検討を行っています。



生育が揃い着粒が安定してきた



車枝を活用した結果母枝の配置
(副梢は芽枯れ防止の目的)

この剪定方法は原則にとらわれず、充実した結果母枝を短めに切り、車枝を活用して多く配置することで萌芽を揃えています。これにより、粗着果房の改善にも一定の効果が認められ、早期からの着粒安定が期待できるものと考えています。今後は毎年安定した着粒が得られるよう、引き続き効果を検証し、高品質安定生産による所得向上と経営安定に向けて支援していきます。

あけぼの大豆の産地維持・発展に向けた支援

峡南地域普及センターでは、身延町の特産物である「あけぼの大豆」の産地維持・発展に向け、担い手の育成や生産安定技術の導入支援を行っています。近年、生産者の高齢化が進む中、労働力や生産量の確保が課題になっています。

今年度は、身延町及びJAふじかわと連携して、栽培経験が浅い人を対象に栽培講習会を開催し、新たな担い手の育成に取り組んでいます。7月には土作り・播種後の管理、8月には病害虫防除、10月には枝豆の収穫調整、12月には大豆の収穫調整など12月までに4回開催し、退職帰農者を中心に33名が参加しました。

今回の講習会を通し、退職後の就農を考えている潜在的な担い手の発掘や土作り・病害虫対策など生産者ごとの課題の把握ができました。

今後は、栽培経験が浅い人を中心に今年度の栽培状況について聞き取りを行い、次年度の生産に向け、栽培技術や機械化などの個別課題の解決に向けた支援を行っていきます。



栽培講習会の様子



枝豆脱莢機の実演

「富士山やさいを使用した料理教室・試食会」を開催しました。



「富士山やさいの料理教室・試食会」

富士山野菜生産者協議会では、8月31日の「やさいの日」に伴い、「富士山やさい」を手軽に美味しく消費者に食べて貰えるレシピ（料理メニュー）を検討するため、会員を対象とした「富士山やさい 料理教室・試食会」を、8月27日に開催しました。

当日は、野菜ソムリエコミュニティ山梨の方に指導をいただきながら、家庭料理向けの「さっぱりマーボなす」、アウトドア向けの「スイートコーンといんげんのケーキサレ」など、富士山やさいの特徴や素材を活かした料理を全部で10品作りしました。出来上がった料理は、参加者で試食をし、外観や味などについて意見交換を行いました。参加者からは、「素材の良さを活かした料理でとても美味しかった」「意外な調理方法を知り、参考になった」などといった感想のほか、「また次回も開催してほしい」との意見も聞かれました。

今後は、今回の料理レシピを活用しながら、「富士山やさい」の美味しさを消費者に伝え、販売促進に繋げていきます。



「富士山やさいでの試作品」