

雲南市木次町里方 521-1 TEL: 0854-40-1092 / FAX: 0854-40-1059



雲南市農業委員会

加藤かとう

一郎ちろう

農地パトロー

こざいます。皆様方におかれ 新年明けましておめでとう

迎えのこととお慶び申し上げ ましては、輝かしい新年をお ます。また、日頃より農業委

賜り厚くお礼を申し上げます。

農畜産物の消費減少や米価の下落など、農業

流出、

口を開けています。河岸はえぐられ隣接してい

山肌が田んぼに滑り落ち畦畔は大きく

昨年は新型コロナウイルスの影響によ

員会の活動に際しまして格別のご理解とご協力を

な場面が多々発生しますが、私たち農業委員会 農が多く、 南市へ提出し、 害により被害を受けられた農家の皆様には心より を取り巻く厳しい状況が続きました。さらに、当 おける活動の継続を意見書として取りまとめ、 お見舞い申し上げます。このような中、農業委員 未曽有の農地・農業用施設被害が発生し、この災 市においては7月から8月にかけての豪雨により 雲南市では、条件的に厳しい中山間地域での営 農業経営者の安定的な経営と中山間地域に 農地利用の最適化に向けた取り組みに加 集落やコミュニティ活動にあたり困難 施策充実を求めております。

農地パトロールとは

年のあいさつといたします。

き年となりますよう、

最後に、

新しい年が皆様方にとりまして実り多

心よりお祈り申し上げ、新

を今後も進めてまいります。

優良農地の保全と有効活用に向けた取り組み

かけがえのない農地を未来の世代に引き継

- ①遊休農地の実態把握と発生防止・解消
- ②地域の農地利用の確認
- ③違反転用発生防止・早期発見

を目的に毎年市内全域を農地パトロール(利用意向調査)し ています。この調査は農業委員会業務の必須業務とされてい る「農地利用の適正化」の位置付けで重要な取り組みの です。

地域内の農地を見回り「遊休農地 (荒廃農地)」になって いるかどうかを判断します。

遊休農地とは?

- ●1年以上にわたって耕作されておらず、今後も耕作がさ れていないと見込まれる農地
- ②周辺の農地と比べて著しく低利用となっている農地

なぜ調査が必要なの?

農地法では「農地を農業上適正、かつ効率的に利用するこ とを確保しなければならない」と農地の権利を有する者の責 務規定があります。

農地の適正な管理を怠ると雑草の繁茂や害虫の温床だけで なく、ごみの不法投棄や悪臭や汚水などの発生源となり近隣 農業者、周辺住民に大きな迷惑となる可能性がありますので

適正な管理をお願いしま す。

遊休農地と確認したら

農地の所有者などへ「利 用意向調査」で今後の利用 確認をします。



地図で農地の位置を確認する様子



雨災害が最も大きかっ

地域環境保全のため、

守るべき農地を選択

担当する三刀屋町飯

中野地区は7月豪

パトロールで被害の甚 たところの一つです。 象の影響を強く感じま り近年頻発する異常気 た時、地球温暖化によ 大さを眼のあたりにし



現地確認する奥田さん

られる支援体制づくり 組む必要があります。 を切望します。 援を最大限に取り入れ を要します。公的な支 し地域が連携して取り 復旧には体力と時間 農業委員 奥田 武

穫に向かう時期に大きな痛手となりました。 設を復旧していかなければなりません。 広がる中、これから被災した農地、 た水田を押し流していました。農家にとって収 高齢化・獣害被害などにより耕作放棄地が 農業用施



令和3年7月豪雨 農地·農業用施設災害状況

被災箇所の様子(農地パトロールより)



三刀屋町中野地内



掛合町掛合地内



三刀屋町六重地内

各町ごとの被災箇所数(雲南市農林振興部調査より)

(令和3年10月29日時点)

		大東町	加茂町	木次町	三刀屋町	吉田町	掛合町	合計
農	地	117	39	258	1,013	226	248	1,091
農主施	業用 設	77	25	138	549	134	156	1,079
合	計	194	64	396	1,562	360	404	2,980



吉田町吉田地内

詳しい支援策などについては 市報うんなん1月号をご覧ください。 【農地・農業用施設災害についての問い合わせ先】 農林土木課 農林災害復興チーム ☎ 0854-40-1081

空き農地バンク 登録状況



	令和3年11月22日						
登録番号	所在地	地目	面積 (㎡)	進入路	農地の状態	備考	
01	大東町下佐世	畑	496	有 道幅 2.5m	休耕中	01-02は隣接	
02	大東町下佐世	畑	31	有 道幅 2.5m	休耕中	01-02は隣接	
03	木次町東日登	田	694	有 道幅 3m	耕作		
04	木次町東日登	田	1,945	有 道幅 3m	耕作	03-06は隣接	
05	木次町東日登	田	825	有 道幅 3m	耕作	03-06は隣接	
06	木次町東日登	田	443	有 道幅 3m	耕作	03-06は隣接	
07	大東町西阿用	田	443	有 道幅 3m	耕作	07-11は隣接	
08	大東町西阿用	田	180	有 道幅 3m	耕作	07-11は隣接	
09	大東町西阿用	田	1,049	有 道幅 3m	耕作	07-11は隣接	
10	大東町西阿用	田	1,064	有 道幅 3m	耕作	07-11は隣接	
11	大東町西阿用	田	987	有 道幅 3m	耕作	07-11は隣接	
12	木次町新市	畑	293	有	休耕中	12-13は隣接	
13	木次町新市	畑	13	有	休耕中	12-13は隣接	
14	大東町新庄	田	364	有 道幅 3m	休耕中	14-16は隣接	
15	大東町新庄	畑	329	有 道幅 3m	休耕中	14-16は隣接	
16	大東町新庄	田	1,652	有 道幅 3m	休耕中	14-16は隣接	
17	大東町新庄	畑	136	有 道幅 3m	休耕中		
18	大東町新庄	田	2,602	有 道幅 3m	休耕中		

- *農業委員会ホームページでは農地の画像を掲載しています。
- *農地の詳細は農業委員会へ問い合わせください。





新年は雲南市で造られているお酒で楽しみませんか?

● お薦めの1本を紹介していただきました。● ●



酒木 木次酒造 造次 無濾過生原酒 純米吟醸 雲

吉田町で収穫された佐香錦と酒造の 倉に連なる岩清水を使い、ラベルは斐 伊川和紙で瓶以外は地元産にこだわり、 生産者の顔が見える地元に根差した酒 造りをされています。

辛口な「雲」のベストな飲み頃は、冷蔵庫から出して30、40分位置いてから

がおすすめで、燗であれば60~70度がおすすめです。少し酸味も感じられるこのお担性も良く、焼きさずしとも合います。



▲杜氏
かかもとやすひろ
川本康裕さん

(問) http://www.kisukisyuzou.com/

竹下本店 大吟醸 出雲蓍

島根県産山田錦と酒造りの井戸水と山からの湧き水を使い、35%の精米歩合で醸造され、150年の酒蔵で出雲蔵人によりゆっくり時をかけて仕込まれています。繊細で芳醇な香りの中に甘みと酸味が重なり、まろやかな味わいを楽しめます。冷蔵庫から出して30分くらいが飲み頃です。

砂糖などの甘みがあると酒本来の甘みが楽しめなくなるので、少し甘みの少ないものを合わせるのがおすすめで、天ぷら(魚介系)が一押しとのことです。



▲代表取締役 たけしたさぶろう 竹下三郎さん

(問) http://www.takeshita-honten.com/

爱。那

農事組合法人 すがや 純米吟醸 無濾過 生原酒 要四郎

標高300mの吉田町吉田の菅谷地区で収穫された佐香錦100%で造られた純米吟醸酒です。「要四郎」は菅谷たたら最後の村下、堀江要四郎さんが由来となっています。無濾過原酒で辛口な風味のこのお酒は、クラッ

シュアイスに水 と要四郎(1: 1)で割る飲み 方がとても飲み やすくておすな がよく合うそう です。



▲代表理事 『いこおり かつる 錦織 満さん

(問) ☎0854-74-0931

【ちょっと豆知識】

日本最古の歴史書といわれる「古事記」や「出雲風土記」での舞台の中心は島根県であったと言われています。

「古事記」ではあの有名な「ヤマタ ノオロチ退治」で登場する「やしおり の酒」が出てきます。

また「出雲風土記」でも全国の 八百万の神々が集まり、酒を造り、宴 会(直会)を行ったと記されており、 島根県は日本酒発祥の地とも言われて います。



想されま 皆さんにとって良い年であることを願っています た。 雲南市 年 業の ます。 は 百 奮起に期待 年 その ため ₹ 7 0 中 上 度 業離 担 価 月 害 れ 手 生 雨災害 拍車 幅 産 だ な下 著組 が かかかることも予一落の年でもあり 和4. 言 は 合の 多 大な被抗れていた 年、 頑 張りと、

Ronk® 尺の内農園

シャルドネ2020 (白)

令和2年に尺の内農園で初めて収穫されたブドウを醸造した限定600本のワイン「シャルドネ2020」。原料のブドウは、施設の通所者の皆さんが手作業で大切に育てられました。フルーティで少し辛口な白ワインは初めての方でも飲みやすく、魚介や前菜などにもよ

く合います。この ラベルのデザイン も社員の方が作ら れ、(福) あおぞ ら福祉会で手掛け ているお茶りばめ ノトリがちりばめ られたデザイン なっています。



▲法人理事 もりやま し ろう 森山史郎さん

(問) https://www.syakunouchi.com/



奥出雲葡萄園

<u> シャルドネ(白)</u>

令和元年にワインコンクールで賞を獲得した「シャルドネ(白)」。特徴は熟成方法にあります。通常は赤ワインのみ樽で熟成される中、このシャルドネは白ワインでありながら樽で熟成して造られています。フレッシュさがあり、樽の香りと共に味の膨らみも感じられ、時間の経過と共に楽しめるワインで

す。保管に最適な温度は 14.5度です。カマンベールチーズにはちみつが特に合うとのこと。チョコレートや焼き芋など、甘さが感じられるものとの相性も良いのでいろいろな楽しみ方を見つけてください。



▲スタッフ まとうけんいち 佐藤謙一さん

(問) http://www.okuizumo.com/