

関係者に肥料高騰対策事業説明会が実施される

2008年時の申請作業より簡便化

農水省農産局技術普及課は8月4・10・12日に行政、農業団体、肥料関係者向けに肥料高騰対策事業についてWEB説明会を実施した。本事業の予算は令和4年度コロナ対策予備費の枠で787億7,700万円となっており、化学肥料2割低減の取組を行う販売農家に対して肥料コスト上昇分の7割を補助するというものだ。本補助制度を利用したい場合、化学肥料2割低減を実現するために15ある取組メニューの中から2つ以上を実施すること、取組は2年間行う事（取組初年度は10%化学肥料低減取組でも可）、今まで取り組んできた化学肥料低減作業を強化・拡大することで対象となる。対象となる肥料費補助については令和4年秋肥と令和4年春肥（秋肥：令和4年6～10月、春肥：令和4年11～令和5年5月）を分けて申請する必要がある（北海道など年1本価格となっている地域や、都道府県協議会が独自で春肥と秋肥の年2回に分けないとする場合もあり注意が必要）。補助金受給対象者は「化学肥料の使用量の2割低減に向けて取り組む農業者のグループ」で5戸以上がひとつとなった販売農家、新たに「農業者の組織する団体」を設立する場合となっており、規定や代表者の定め、補助金が振り込まれる新たな銀行口座の開設が必要だ。支援金の内容は下図の通り。図にある価格上昇率とはその地域の農産局長が定めるが、統計データをもとに各地域の物価高騰額の算出額を基に決定される（春肥価格においてはまだ公表されていないため後日発表）。申請に必要な書類として秋肥や春肥として購入したものがわかるもの（価格が記載されている注文票等）でも可となっており、請求書や領収書、化学肥料低減

「化学肥料低減取組メニュー一覧」

ア	土壌診断による施肥設計
イ	育成診断による施肥設計
ウ	地域の低投入型の施肥設計の導入
エ	堆肥の利用
オ	汚泥肥料の利用（下水汚泥等）
カ	食品残渣など国内資源の利用（エとオ以外）
キ	有機質肥料（指定混合肥料等を含む）の利用
ク	緑肥作物の利用
ケ	肥料施肥量の少ない品種の利用
コ	低成分肥料（単肥配合を含む）の利用
サ	可変施肥機の利用（ドローンの活用等も含む）
シ	局所施肥（側条施肥、うね立て同時施肥、灌注施肥等）の利用
ス	育苗箱（ポット苗）施肥の利用
セ	化学肥料の使用量及びコスト削減の観点からの施肥量・肥料銘柄の見直す（ア～スに係るものを除く）
ソ	地域特認技術の利用

$$\text{支援金} = \text{当年の肥料費} - \left[\frac{\text{当年の肥料費}}{\left[\frac{\text{統計データを元に決定}}{\right]} \div \left[\frac{\text{使用量低減率}}{\right]} \right] \times 0.7$$

計画書が必要だ。本補助金は申請した個々の農家に直接支払われる形式ではなく取組実施者に支払われる仕組となっている。各農業者へ支払う際にかかる振込手数料については取組実施者と農業者が合議のうえ決定することが重要だ。（基本的に取組実施者に対して直接国から代行手数料等が発生しないため振込手数料は農業者負担と考えるのが相応）また、取組実施者は取組実施報告書を令和5年4月頃までに都道府県協議会に報告、令和5年12月末までに中間報告書、令和6年12月末までに申請参加農業者の低減実施報告書を取りまとめ、取組実施状況報告書を都道府県協議会に提出する業務を負う事となっている。2008年に実施された肥料高騰対策事業と比較すると、一連の申請に対する販売農家の負担度については前年の肥料を購入した領収書等の購入証明を提出しなくてもよい点、化学肥料低減のために取組むメニューを2つ以上選択し、○や◎を書き込むだけで良くなった点については申請

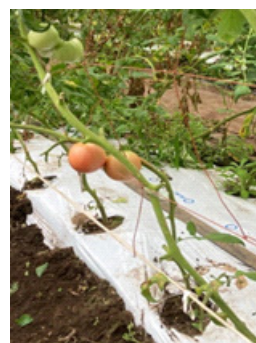
（次ページへ続く）

(前ページより続く)

者の負担度は軽減されている。また、既に土壌診断に基づいた使用肥料の変更や側条施肥や局所施肥等の施肥法の改善に取り組んでいる方や堆肥や緑肥、畜産排泄物、食品残渣や下水汚泥などの国内有効資源の活用、有機栽培や化学肥料50%削減した特別農産物栽培に取り組んでいる方も該当者とされており許容範囲は広がっている。また、不正受給を防止すべく申請数に対して5%の抜き打ち調査が実施される。今回の事業は販売農家の負担軽減策を講じるべく申請手続きが簡素化された点については評価できるが、実際に前作よりも化学肥料の低減が行われたか等の証明確認が申請者だけしか知り得ることができない点が悩ましい。よって、取組実施者は国民の血税活用を肝に銘じながら法の番人となるべく申請者のリーダーとなって指導・協力することが求められている事は言うまでもないだろう。

「夏野菜 トマト」

夏野菜といえばトマト。「夏トマト」と言われるほどトマトで夏を味わうことができるだろう。筆者の実家は栃木県小山市でトマト農家を営んでいることもあり、この時期になると頻りにトマトが送られてくる。色や大きさも豊富で、栄養価の高いトマトは、市場の取扱いでも人気を誇る野菜である。皮が薄く酸味が少ないピンク系と、皮が赤くうま味強い赤系のトマトがある。



筆者実家栽培のトマト・かれん

◆トマトの栄養について

トマトが体に良いということは、皆様も周知のことであろう。赤い色はリコピンという色素成分によるものである。リコピンはカロテノイドという色素成分の一種で、がんや老化を予防する抗酸化作用がある。リコピンの吸収率は、生よりもペーストのように物理的処理や加熱料理された加工品の方が高いことが知られている。また、油脂と合わせると、吸収率が上がるので、オリーブオイルなどと一緒に摂ると良い。さらに、ビタミンCやカリウムも豊富で、疲労回復効果が期待されるクエン酸や便秘改善に役立つペクチンも含まれている。

◆夏トマトについて

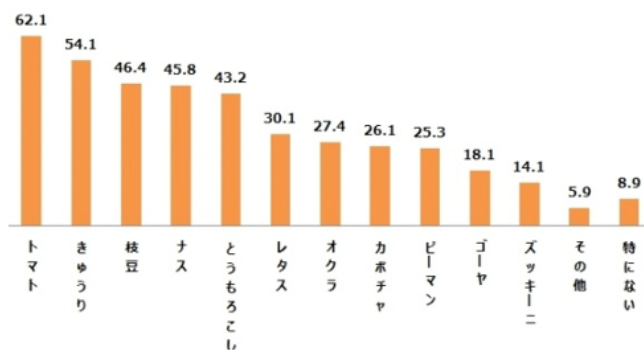
トマトは春から初夏よりも夏の時期の方が生育が早いという特徴がある。実が大きくなるスピードが早いので、糖度が上がる前に収穫することで春から初夏のものに比べると比較的水分が多く、味が薄いものが多くなる。となると、甘みがあって本当に美味しいには実は春から初夏にかけてのトマトである。トマトといえば夏。そのような印象は誰でもあるが、春から初夏のトマトは生育がゆっくりで実の糖度が上がるまで待てるので甘みが強く、濃い味のものを収穫することができる。ただ現在は技術や農機具が進歩し温室栽培が増えて品質改良も進んだため、日本各地でそれぞれの品種に合った栽培ができるようになった。それぞれの季節に各地で栽培された最も美味しいトマトを選べるようになってきている。

◆夏野菜トマトの人気

右の表には誰もが知る人気の夏野菜が挙げられている。その中でもトマトが圧倒的に人気である。夏トマトは夏の料理にぴったりなのである。「さっぱりトマトそうめん」や「冷やして食べるトマトサラダ」など夏に食べたい料理がまだまだ沢山ある。体にもよく夏バテにも効果的な最強の野菜である。

(輸入原料部)

あなたが好きな「夏野菜」をお選びください



出典：全国の男女、約 12,000 人が回答した「夏野菜に関するアンケート」

2017 http://nou-ledge.com/2017/08/30/170830_press_release2/

夏の暑さも峠を越え、日が暮れるのが早くなったと感じる様になりましたね。編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>