

4 平成30年度農業生産・農業所得増大(地域農業振興)支援対策

農業生産及び農業者の所得増大対策として、各生産部会の意見を踏まえ、平成30年度は次の生産対策助成を実施します。

(単位:千円)

助成名称	計画額	助成内容(基準)
土壌分析助成	2,000	土壌分析料1,000円/点以内
堆肥購入助成	4,000	ともぞう・土作(ゼオ入り)購入費500円/m ² 以内
にんにく線虫対策	3,000	ガスタード30kg/10a・クロールピクリン30ℓ/10a上限に事業費15%以内
ながいも種苗事業	1,200	園試系6号原種導入
にんにく種苗事業	3,700	白玉王原種導入
むかご助成	5,000	30年植付用ムカゴ購入費の20%以内
緑肥助成	700	だいこん・こかぶ・にんじん・ごぼう・ばれいしょ登録面積10a当り、ヘイオーツ10kg、ねまへらそう5kgを上限とし、緑肥購入額の15%以内
こかぶ助成	300	種子購入費の20%以内
こかぶ品質向上対策	300	ガスタード30kg/10aを上限に事業費の15%以内
キャベツ苗購入助成	800	キャベツ苗購入費の15%以内但し、10a当り48,000円上限
トマト種苗助成	200	種苗購入費の20%以内
精液購入助成	3,000	詳細については、酪農畜産営農課にお問い合わせください。
肥育素牛購入対策	1,800	F1・和牛素牛・スモールの購入助成、1頭当り3万円以内
和牛優良繁殖基礎雌牛群の整備	3,000	繁殖雌牛導入助成、1戸当り2頭までとし、助成額は外部導入の場合1頭当たり7万円、自家保留牛の場合1頭当たり3万円
乳用雌牛生産流通対策	1,000	乳用雌牛購買者へ1頭2万円以内の助成
牛群検定助成	700	1戸当り2万円以内の助成
乳用雌牛・繁殖和牛削蹄助成	4,000	1戸年1回の削蹄 助成額は1頭当たり1,000円以内
合計	34,700	

※助成内容等の詳細については、本所及び各営農センターの営農指導部署にお問い合わせください。

平成29年度の奨励金実績

○販売 耕種 33,473千円 酪農畜産 4,436千円 販売計 37,909千円
 ○購買 耕種 28,516千円 酪農畜産 5,627千円 購買計 34,143千円 奨励金総合計 72,052千円

自己改革は、地域の特性・実態をふまえて創意工夫を行い、組合員及び生産部会、女性部、青年部等とともに取り組んでいかなければならないと考えております。

第3次地域農業振興計画及び中期3カ年経営計画の実践を通じて、組合員の皆様方のご期待に応えることができますよう、役職員一丸となり、自己改革達成に向けて取り組んで参りますので、ご支援、ご協力をお願い申し上げます。

『JAゆうき青森の自己改革』 取組実践報告

JAゆうき青森は、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」「組織・経営基盤強化」を目標に掲げ、自己改革に取り組んでいます。

今回、平成28年度から平成29年度までの、主な取り組み状況をまとめましたので報告いたします。



農業・農協を取り巻く環境は大きく変化しており、取り組まなければならない課題が山積しております。優先しなければならない改善改革事項を見極め、迅速かつ着実に実践し自己改革に取り組んで参ります。



JAゆうき青森

1 「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」への取り組み

労働力不足解消対策の取り組み

労働派遣事業の新設及び農作業受託事業を拡充し労働力不足の解消を図るため、平成28年3月に子会社「アグリTASKEL(株)」を設立。農作業受託事業は、JAで行ってきた平成27年度と対比し1.2倍に拡大。

労働派遣においては、1万9千時間派遣し農家の労働力支援を実施。



農業所得向上の取り組み

ながいもなどの根菜類の輪作体系として、「加工用キャベツ」の契約栽培を開始。出荷に鉄コンテナを導入することで、出荷資材費75%、労働力30%のコスト削減を達成。

また、ごぼうの出荷資材を段ボールからポリ袋へ変更することにより、出荷資材費7割を削減し、生産者手取額を向上させることができました。



予約購買の対策の拡充

予約購買品の代金決済サイトを10月末までと2ヶ月延長。また、予約価格を11月から12月に引き取りした場合、当用価格から5%引きと1%引き下げ、予約注文を推進し生産コスト引き下げを実施。

大規模農家対応として、最大3%の奨励金を支出し、生産コストの低減を支援しています。

※平成29年度購買奨励金額 ○耕種 28,516千円 ○酪農畜産 5,627千円 合計 34,143千円

畜産クラスター協議会の設立

酪農・畜産農家の高齢化や後継者不足により、農家戸数が減少していることから、農家個々の負担を減らす「地域集約型酪農経営体」を育成し、持続可能な酪農経営を目指すため「ゆうき青森畜産クラスター協議会」を平成29年9月設立。

平成31年度から1団体が集約型酪農経営を開始することが決定。



機構改革による経済事業の強化

平成30年度から営農・経済と信用・共済事業を分離し、それぞれの業務に特化した体制整備と指揮命令系統を明確化することで、迅速な業務遂行と管理体制の強化を図ります。

また、六ヶ所営農センターに販売課を新設し販売事業の拡大に取り組むとともに、販売戦略室へ通信販売を集約し小売り販売の強化と契約販売の拡充により農業所得向上に取り組んでいます。

2 「地域活性化」への貢献

食育ソムリエによる食育活動の展開

管内小学校5校を訪問し地場産野菜を使った調理実習を行い、地場産野菜の魅力を伝えながら食育活動を展開。

また、各種イベントにおいて試食会を実施し、地産地消の取り組みや広報誌に食材の豆知識を連載し、食育活動に取り組んでいます。



女性部・青年部の地域貢献

各町村のイベントへの協力や保育所・小学校を訪問し、農業体験等を行い、地域貢献に努めました。

また、各地区を訪問し、ミニディサービスや伝統料理の継承活動を実施し、地域活性化に取り組んでいます。



3 「組織・経営基盤強化」への取り組み

女性大学の開設

女性が、農業や農村社会で重要な役割を果たしていることをふまえ、「JAゆうき青森女性大学ソレイユカレッジ」を平成28年に開講しました。元気の地域づくりと仲間づくり、そしてJAへの理解を深めてもらい、JAファンの拡大を目指しています。H29年までに23名が受講されました。



組合員からの意見を聴く場づくり

生産部会、女性部、青年部及び農政連等の役員とJAに対する意見要望を聴く場を設け、JAの事業運営に反映するよう努めています。

また、定期的集落座談会等を開催し、広く組合員からの意見を聴く場づくりをしています。



1. 農業者の所得増大への支援力発揮

取り組みの名称				
流通資材の見直しによるコスト低減				
取り組みの目的・コンセプト				
野菜の流通資材を見直すことにより、農家の生産コスト低減、農業所得の増大を図る。				
参集範囲	正組合員	○	職員	×
	准組合員	×	その他	○
	地域住民	×		
取り組み内容				
<p>○流通資材の見直し</p> <p>ごぼう 段ボール→ポリ袋</p> <p>キャベツ 段ボール→鉄コンテナ出荷</p> <p>農家が出荷する際の流通資材を見直すことで、資材コストを低減し農業所得増大へ。</p> <p>○出荷先（市場・契約業者）への出荷形態の変更交渉</p> <p>資材コストが割高な段ボールから、割安なポリ袋や鉄コンテナ出荷へ切り替えてもらうよう、市場・契約業者と交渉。資材コスト低減が農家所得増大に繋がり、結果、産地からの安定的な出荷量が見込めることを打診している。</p>				
実績（人数・経費等）、効果等				
<p>○流通資材の見直しによる効果</p> <p>ごぼう 段ボール→ポリ袋 約62%のコストダウン</p> <p>キャベツ 段ボール→鉄コンテナ出荷 約78%のコストダウン</p> <p>加工用キャベツはJAで産地化を目指すため生産者を募集し、生産者、作付面積ともに増加している。（H28 11人 6万円 / H29 22人 12.7万円 / H30 24人 16.8万円）</p> <p>○出荷先（市場・契約業者）への出荷形態の変更交渉</p> <p>ごぼう 市場出荷620トンのうち281トン（約45%）をポリ袋出荷に切り替え。（H28実績）</p>				

2. 地域活性化への貢献力発揮

取り組みの名称				
地域小学校での食の教育、調理実習（JAゆうき青森食育ソムリエ事業）				
取り組みの目的・コンセプト				
「食」に関する知識と、「地域の特産品」を使った料理の調理実習を通じて、地産地消による食文化の継承が目的。				
参集範囲	正組合員	×	職員	×
	准組合員	×	その他	○
	地域住民	○		
取り組み内容				
<p>JAゆうき青森食育ソムリエの会員が、JA管内小学校で「地域の特産品」を使った料理の調理実習を行い、「食の大切さ」「地域の特産品」「地産地消」を学習してもらう。</p> <p>※JAゆうき青森食育ソムリエの会：H25設立。職員がJC総研の試験を受け資格取得。</p> <p>H30.4月現在会員11名</p>				
実績（人数・経費等）、効果等				
<p>JA管内4町村（東北町・六ヶ所村・七戸町・野辺地町）の11小学校で実施。</p> <p>（H26年度3校／H27年度3校／H28年度3校／H29年度2校）</p> <p>JAの特産野菜である、ながいも、こかぶ、だいこん、トマトを使った料理を指導。</p> <p>主食、汁物、主菜、副菜とバランスを考えたメニューで特産野菜を使用。</p> <p>調理実習は高学年対象。その他、食の教育（クイズ形式紙芝居）を全学年対象に実施。</p>				