

農閑期に家族で農業経営の事、生活の事話しませんか

農業経営・育児・介護…今、気がかりなことはありませんか？
5 年先、10 年先経営の中心は誰ですか？その時家族は何歳ですか？

これらのことを考えると、家族の中でいろんな課題が見えてきます。家族で話し合っ、知恵を出し合い、解決のためにどう助け合っ、農業経営や生活をするか決めませんか？それを文書にして家族全員で実現できるように行動していく…この文書が「家族経営協定」です。家族経営協定により共同経営していることが分かれば、経営主の妻や後継者が受けられる政策支援もあります。

特に農閑期は、農業委員の皆さんと一緒に締結推進を行っていますので、興味のある方は、お近くの農業委員またはまつもと農村女性協議会地区会長までお声掛けください。

◎こんなきっかけで「家族経営協定」を結んでいます。

- 家族で認定農業者やエコファーマーの共同申請をしたい。
- 子供や子の妻が就農して、それぞれの能力を経営に活かしたい。
- 経営主が青色申告をしている認定農業者で、妻も一緒に就農しているため、2人で農業者年金に加入したい。(年齢等条件によりますが、保険料の国の政策的支援が受けられます。)
- 今度夫が退職して一緒に農業をするので、お互いの時間と農業の役割を明確にしたい。
- 農業経営にメリハリを持たせ、少しでも家族が自由になる時間を作りたい。

おすすりめレシピ

松本の旬の農産物を使った料理講習会から
☆ 小松菜とウィンナーのチーズチヂミ ☆

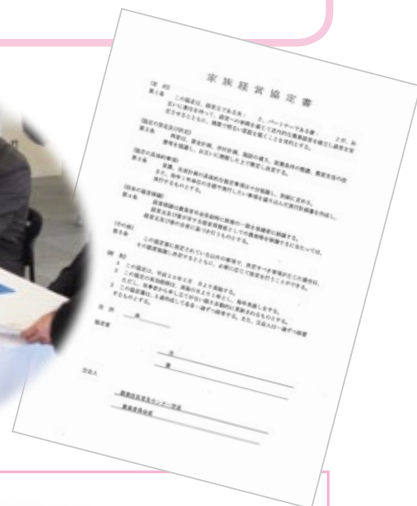
<材料>

- | | | | |
|--------|--------|----------|---------|
| 小松菜 | 200 g | 粗挽きウィンナー | 4 本 |
| 小麦粉 | 50g | | |
| 片栗粉 | 大さじ 2 | | |
| ① コンソメ | 小さじ 1 | | |
| ケチャップ | 小さじ 2 | | |
| ピザ用チーズ | 50g 程度 | | |
| 黒コショウ | 適量 | | |
| 水 | 100ml | サラダ油 | 大さじ 3~4 |



<作り方>

- ① 洗った小松菜の水気を切り、軸は長さ 1 cm、葉は細かく切る。ウィンナーは縦半分にしてから薄切りにする。
 - ② ボールに①と①を入れ混ぜる。小麦粉が全体になじんだら、水を入れてさらに混ぜる。
 - ③ フライパンを熱しサラダ油を入れてカリッと焦げ目がつくまで焼く。返したらギュッとプレスして薄くする。両面カリッと焼いて出来上がり。
- ※ ②で生地はもったりとした感じになる。サラっとしたら粉を足すとよい。



松本のお母さんの味いっぱい！

レシピ集「こだわって松本の味！！」

～松本市役所農政課窓口で頒布中～
(平成 18 年度発行 頒布価格 500 円)

キッチンで活用しやすいカード式で、次世代につなげた松本の味を集めました。リング式なので、旬の農産物を使った料理講習会レシピも入れられて、いろいろ増やしていくとあなたオリジナルの「松本の味レシピ集」が、出来上がります。

松本市役所農政課 (本庁舎 5 階) 窓口で頒布しています。
一家に一冊いかがですか？

