

平成31年 農作業標準賃金協定額

農業委員会は、町内各農業関係団体と協議の上、下記のとおり標準賃金協定額を定めましたので、お知らせします。

★消費税込みの料金です。

作業種類	単位	標準協定額 (消費税8%)	標準協定額 (消費税10%)	備考	
田 耕 起	10 a	※ 4,320 円	※ 4,400 円		
畑 耕 起	10 a	4,752 円	4,840 円	休耕状態の農地の場合は両者協議。	
水田転作田耕起	10 a	※ 6,480 円	※ 6,600 円	1回耕起の場合は 4,320 円。	
代かき(植代迄)	10 a	※ 6,480 円	※ 6,600 円		
く ろ つ け	10 m	540 円	550 円		
育 苗	1 箱	完成苗 648 円	完成苗 660 円		
		発芽苗 432 円	発芽苗 440 円		
直播(点播・条播)	10 a	4,320 円	4,400 円	種もみ代(コーティング含む)は委託者持ち。	
苗 運 搬	10 箱	540 円	550 円		
機 械 田 植	10 a	※ 5,400 円	※ 5,500 円	側条施肥は 1,080 円増し。薬剤散布については両者協議(参考価格 540 円)。	
一 般 農 作 業	1 時間	850 円	850 円	不課税。	
農 薬・肥 料 散 布	10 a	※ 1,080 円	※ 1,100 円	肥料単品につき(農薬資材は委託者持ち)。	
畦 畔 草 刈 り	1 時間	1,543 円	1,570 円	草の処分は委託者が行う。 トラクターによる草刈りは両者協議とする。	
コンバイン(刈取)	10 a	※ 18,360 円	※ 18,700 円	倒伏田・特殊田は両者協議とする。	
粃 運 搬	10 a	2,160 円	2,200 円		
粃 乾 燥 調 製	製品(玄米) 1 俵当り (60kg)	1,425 円	1,450 円	粃殻処理などを含む。 石抜・色彩選別のみの場合は両者協議とする(基準として1袋(30kg) 378 円)。	
	刈 取	10 a	6,480 円		6,600 円
そ ば	乾燥・調製	製品 1 袋当り	648 円	660 円	製品1袋当たり(22.5kg)。
	運 搬	10kg	108 円	110 円	地区外に運搬した場合。
麦 刈 取	10 a	10,800 円	11,000 円	乾燥・調製・運搬についてはそばに準ずる。	
大 豆 刈 取	10 a	10,800 円	11,000 円		
ヘイベラー(わら梱包)	1 個	270 円	275 円	ひも代とヘイメーカー代含む。	
ロールベラー	1 個	270 円	275 円	ひも代含む。わら製品価格1個 360 円。	
精 米	30kg当り	514 円	523 円		

- ※印の作業において、10 a 以下の圃場については、10%増しとする。
- コンバインによる倒伏田の料金については、倒伏率分を増額するものとする。
(例：倒伏率10% = 10%増し・倒伏率30% = 30%増し・倒伏率100% = 100%増し)
- 圃場条件や労働能力に差異があって、標準料金によりがたい場合は、当事者間でその都度、調整してください。
- 調整水田の田植・刈取作業については、作付け面積の料金とする。

平成31年 会津坂下町農地賃借料情報

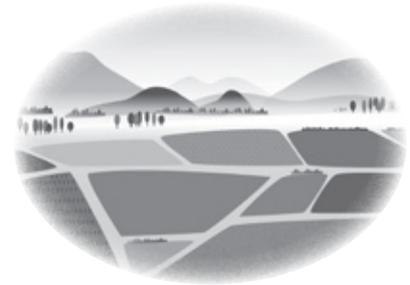
この「賃借料情報」は、貸し手と借り手の契約の際の参考として提供するものです。米価の推移や生産費、農地の形状などを考慮し、お互いの話し合いの中で賃借料を決めて契約してください。

1. 田の部

(単位:円/10a当り)

区分	賃借料	作物内訳
第1地域	23,000	水 稲
第2地域	19,000	
第3地域	16,000	

※水利費は、耕作者が負担することを前提とします。



2. 畑の部 : 賃借料を定めない。

3. 農地区分の内訳

区分	第1地域				第2地域	第3地域
水稻の収量 10a当り	600kg				550kg~ 600kg	550kg
地 区 (大字単位)	旧坂下	宮古	五香	気多宮	勝大	長井
	牛川	海老細	御池田	船杉	津尻	坂本
	樋島	新開津	三谷	大上 (第2地域以外)	大上 (県道の西側で栗村堰の北側の区域)	高寺
	五ノ併	束原	中泉	宇内 (第2地域以外)	宇内 (県道西側の区域および字馬場・字北川前の区域)	片門
	大沖	開津	合川			東松
	羽林	青木	八日沢			
	白狐	青津	見明			
	福原	沼越	塔寺			
	金上	立川	新館			

交通事故などでケガをした場合は届出をお願いします

国民健康保険の被保険者（加入者）は、第三者行為（交通事故など）によるケガや病気で医療機関を受診する場合にも国民健康保険の保険証を使用して受診することができます。その場合、「第三者の行為による被害届」を提出していただく義務がありますので、速やかに国保の窓口にお越しください。

届出の必要があるケガや病気は？

ケガ、病気に限らず他人の行動などが原因となったものです。
お互いに過失がある、加害者が親族、または不明な場合も該当します。



【対象となる主な例】

● 交通事故、スポーツ中の事故（相手がいる場合のケガ）、飲食店などでの食事が原因となった食中毒、他人のペットによるケガ、暴力事件などに巻き込まれてのケガなどが対象になります（あくまで一例ですので、少しでも疑いがある場合はご相談ください）。

ご注意ください！

- ① 第三者行為によるケガ・病気で医療機関を受診される際は必ず『第三者行為によるケガ（病気）で受診します』と病院の窓口で伝えてください。
- ② 加害者との示談が成立し、加害者から治療費などを受け取ると国民健康保険の保険証では受診が出来なくなります。示談の前にご相談ください。
- ③ 通勤中や仕事上の事故などによるケガの場合は国民健康保険の保険証は使用できません（労働者災害補償保険の対象となります）。
- ④ 交通事故の場合は、加害者の氏名や連絡先・勤務先などを確認し、必ず警察に連絡してください。警察署からの交通事故証明書が必要になります。

※会津坂下町役場から第三者行為の該当候補者にご連絡する場合があります。簡単な調査ですので、ご協力をお願いします。

平成30年度国保税の最後の納期は、2月末となっています。
最後の納期に限らず、納め忘れのある方は早めに納付してください。
未納があると、延滞金が発生し負担が大きくなるばかりでなく、高額療養費などの給付を受けられない場合がありますので、早めの解消をお願いします。

心を豊かに
からだを元気に



で育む **ばんげまち**

牛乳を使っておいしく減塩 ～ JA 会津よつば女性部みどり地区坂下支部の取り組み～

JA会津よつば女性部みどり地区坂下支部による「ばあばの伝承料理教室」が行われ、最近話題になっている「乳和食」に挑戦しました。伝統料理を継承しつつ、健康でおいしい料理を目指して新しい料理方法にも挑戦しているJA会津よつば女性部の皆さん。今回は、その取り組みと「乳和食」の魅力をお伝えします。



▲「乳和食」の魅力を教えてくださったJA会津よつば女性部みどり地区坂下支部の皆さん。

**■減塩できる！カルシウム豊富！
「乳和食」には魅力がいっぱい**

和食は、魚や野菜を中心とした健康的な食事ですが、塩分が多く、カルシウムが不足しやすいことが弱点でした。

この和食の弱点を補ってくれるのが牛乳です。牛乳にはカルシウムが豊富に含まれており、骨粗しょう症の予防に効果的です。また、だし汁を牛乳に代えたり、味の濃い調味料を牛乳でのばしたりすることで、食材本来の風味を損なわずに減塩できます。さらに、牛乳の旨みとコクが素材の味を引き立て、和食をさらにおいしくしてくれます。



▲カレー風味のかき揚げを作った。カレー粉の香ばしい香りが漂う。牛乳を加えることで、まろやかな味に仕上がった。香辛料を使うと、その香味が効いてさらにおいしくなり薄味が気にならなくなる。



▲炊き込みご飯は、牛乳を加えることで塩分控えめに作ることができる。牛乳の乳臭さはなく、きのこのいいにおいが辺り一面に広がった。

■料理の幅が広がる「乳和食」



▲できあがった料理は満足のいく出来栄え。

JA会津よつば女性部みどり地区坂下支部の皆さんは、「JA健康寿命100歳プロジェクト」の一環として「ばあばの伝承料理教室」を行っています。今回は高血圧症の予防・改善を目指して教室が行われました。

知らない人も多い、「乳和食」ですが、ポテトサラダやかき揚げなど、どんな料理にも合うため、料理の幅がさらに広がります。減塩でもおいしい「乳和食」作りに、皆さんも挑戦されてはいかがでしょうか？

🍲 「乳和食」を作ってみよう ～きのこ炊き込みご飯～

料理教室で作った料理のレシピを紹介します。牛乳を使ったことで、塩分控えめの優しい味になりました。



- 【材料 4人分】**
- 牛乳..... 400ml
 - 干しいたけ（細かく折る）... 8枚
 - レモン（スライス）..... 2～3枚
 - 麵つゆ..... 大さじ2
 - たけのこ（いちょう切り）... 150g
 - 米（洗って15分以上浸水）... 2合
 - 塩..... 少量（0.4g）
 - いんげん（盛り付け）..... 1本

〔1人分エネルギー 350kcal, カルシウム 127mg〕

【作り方】

- ①鍋に牛乳と干しいたけを入れもどす。
- ②①を火にかけ沸々としたらレモンを加え、牛乳が分離したらレモンを取り出し、麵つゆを加える。
- ③②に水分を切ったたけのこを加え、クッキングシートで落とし蓋をし弱火で10分煮る。具と水分を分けておく。
- ④米に冷ました③の煮汁と水を加え、2合の目盛に合わせる。③の具を表面にのせて炊き、炊きあがったら少量の塩をふりざっくり混ぜ合わせて器に盛り、茹でたいんげんを飾る。