

ただし、平成25年以内に、この準備金を活用して、農業経営改善計画等に基づき、準備金制度の対象となる農業用固定資産を取得し、事業の用に供した場合には、平成25年の事業所得の計算上、必要経費（法人は損金）に算入され、課税対象となりません。

すでに農業経営基盤強化準備金を活用されている方で、平成19年に積み立てた準備金の残高がある方は、このことに留意され、本制度をご活用いただきますようお願いいたします。

- 本制度を活用したい、または具体的な手続きをお知りになりたい方は、最寄りの農政局または地域センターまでお問合せください。以下の農林水産省HPでもご紹介しています。

→ <http://www.maff.go.jp/j/aid/zeisei/nou/pdf/24040109.pdf>

- ご意見・ご質問は下記へお願いいたします。

→ <https://www.contact.maff.go.jp/maff/form/3bb4.html>

◆◆◆人・農地プランの事例紹介◆◆◆

～地域農業の将来を考えた有志が自発的にプランを作成（新潟県佐渡市新穂北方地区（にいぼきたがた））～

人・農地プラン作成の取組が始まり、まもなく1年となり、各地でプランの作成が進んできました。その中から、今回は、地域農業の将来を考えた農業者の有志が自発的にプランを作成した事例を紹介したいと思います。

新潟県佐渡市は、世界農業遺産に認定された佐渡島の中央部に位置する平地水田地帯です。稲作中心で、シイタケ、イチゴ等との複合経営も行っています。また、佐渡島は、トキの生育地であることから、生き物を育むため、化学合成農薬5割減・化学肥料5割減の「5割減減栽培」に取り組み、ブランド化を図っています。

新穂北方地区では、以前より集落の農業者の高齢化に危機感を持っていた15名の農業者が、人・農地プランの取組が始まるという話を聞き、「自分達でプランを作ろう！」と23年12月に作成委員会を発足しました。作成委員長は、「どうしたら集落として農業を維持できるか、話し合う必要があるとずっと考えていた。」と言います。

さまざまな疑問が出る度に、農水省や市に相談しながら、委員会の会合を12回行い、24年4月にプランを作成しました。そこには、作成委員の15名（中心経営体6名、連携農業者7名、その他農業者2名）を含め、28年度に40代、60代、70代になる7名を中心経営体、83歳以上になる農家9名を農地の出し手として位置づけ、現在の耕作地を合わせ、地区内の約93%に当たる75haの農地を集積する計画としています。

プランを作成した今、作成委員の方々は、「プランを作ることで、地域の農地を誰が守っていくのかという認識を共有することができた。しかし、中心経営体も高齢化していく中で、28年度以降の見通しが立っていない。今後もプランを見直しながら、新たな担い手を育てていかなければならない。」という思いを持っているとのこと。

人・農地プランは、人と農地の問題を解決するための未来の設計図であり、一度作成すれば終わりではありません。すでにプランを作成した地域の皆様においても、今後も話し合いを重ね、プランの見直しを行いながら、人と農地の問題の解決に向けて取り組んでいただきたいと思います。

■ 人・農地プランの事例はこちらをご覧ください。

→ http://www.maff.go.jp/j/keiei/koukai/plan_jirei.html

◆◆◆事業活用のポイント◆◆◆

～「農の雇用事業（平成25年6月研修開始分）」の事業参加者を募集しています～

農業分野での雇用を創出し、新規就農者の確保・育成を図るため、農業法人等が青年の就農希望者（正社員としての採用日時点で原則45歳未満の方）を新たに雇用し、農業技術等を習得させるために実施する実践的な研修（OJT）に対して助成を行う「農の雇用事業」を実施しています。この度、平成25年6月からの研修助成を対象として事業参加者の募集していますので、ご活用ください。

< 助 成 額 > 年間最大120万円、最長2年間

< お問合せ先 > 全国農業会議所、各都道府県農業会議

< 募集期間 > 平成25年6月1日研修助成開始分

平成25年3月8日（金）～平成25年4月15日（月）

< 今後の予定 > 今後の募集については、平成25年7月～8月、同11月～12月を予定しています。

■ 詳細については、下記ホームページをご覧ください。

→ <http://www.nca.or.jp/Be-farmer/nounokoyou/original/>

◆◆◆担い手のための耳寄り情報◆◆◆

～ソフトタイプの米菓製造に適した低アミロース水稻新品種「亀の蔵」～

近年、米粉や米菓等の加工用途向けの原料米生産に対する期待が高まっています。

米菓には、うるち米を原料とするせんべい等と、もち米を原料とするかきもち等があり、ソフトタイプのせんべいは、うるち米を主原料として作られます。

しかし、通常のうるち米では、口当たりの良いソフトタイプのせんべいは出来ません。そこで、もち米とうるち米の中間となる低アミロース米の性質を持つ「亀の蔵」を用いることで、口溶けが良好で、米の風味、甘味が強い、新しいソフトタイプせんべいの製造が可能となります。

「亀の蔵」の育成地（新潟県上越市）での出穂期・成熟期は、「あきたこまち」と同等かやや早く、収量は「あきたこまち」より多収です。精白米のアミロース含有率は3%程度で、もち米に近い低アミロース品種です。

「亀の蔵」は、農研機構中央農業総合研究センターで育成され、2012年9月12日に品種登録出願公表されました。また、製菓会社との共同研究でソフトタイプせんべい

