

化学農薬・化学肥料の低減に取り組む生産者や、代替する生産資材を広域的に供給する事業者の設備投資を後押しします

本年度創設された**みどり投資促進税制**は、化学農薬・化学肥料の低減に取り組む**生産者（その団体を含む）**や、化学農薬・化学肥料に代替する生産資材を広域的に供給する**事業者（畜産農家も含む）**が、みどりの食料システム法に基づく計画の認定を受け、一定の設備を取得した場合、

- ◆ 機械等 ⇒ **取得価額の32%**
- ◆ 機械等と一体的に整備した建物等 ⇒ **取得価額の16%**

の特別償却の適用が受けられるというものです。

化学農薬・化学肥料の低減に向けた取り組みを検討されている生産者や事業者の皆さま、本税制の活用を、ぜひご検討ください。

○みどりの食料システム法に基づく計画とは

- ◆ 農林漁業者の場合：環境負荷低減事業活動（特定環境負荷低減事業活動を含む）の実施計画
- ◆ 事業者の場合（畜産農家も含む）：基盤確立事業の実施計画

○税制特例の対象となる機械・設備の主なイメージ

①環境負荷低減事業活動実施計画（都道府県が基本計画に基づき認定）

※ 化学農薬・化学肥料の使用量の低減に効果のある設備・機械等が対象



可変施肥田植機



乗用型除草機



抑草ロボット



色彩選別機



ピンポイント
農薬散布ドローン



紙マルチ田植機



畦畔草刈ロボット



マニュアルスプレッド



自動灌水施肥装置
（環境制御装置）

税制特例の対象となる機械設備等の名称、型式、型番等は農林水産省Webサイトで公表します

②基盤確立事業実施計画（国が基本方針に基づき認定）

※ 化学農薬・化学肥料の代替となる資材を製造する専門の設備等が対象



堆肥製造装置
（家畜排せつ物の強制発酵）



堆肥の
ペレット化装置



バイオコンポスター
（食品残さの堆肥化）



種子温湯消毒装置



天敵農薬製造設備

○本税制の適用は、令和6年3月31日までの間に、認定実施計画に基づき対象設備等を取得し、当該事業の用に供した場合に限られます。

なお、環境負荷低減事業活動実施計画の認定は、地方自治体による基本計画の策定後、基盤確立事業実施計画の認定は、国の基本方針の公表後となります。

○基本方針等の策定状況は、東海農政局の特設サイト「みどりの広場」でご確認ください。



詳細はコチラ↑

「ノウフク・アワード2022」を募集しています

農福連携とは、障害者をはじめとする多様な人材が農業分野で活躍することを通じて、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組みです。

農林水産省は、農福連携に取り組んでいる優れた事例を選定する「ノウフク・アワード2022」を募集しています。募集期間は**10月3日（月曜日）まで**です。たくさんのご応募お待ちしております。



みんなで耕そう！人・地域・未来の豊かな価値

2022
ノウフク
アワード
NOUFUKU AWARD
2022

ノウフク・アワード2022 エントリー受付中!

2022年8月3日(日)～10月3日(日)

noufuku.jp/award

応募対象者

地域において、農業（林業や水産業等も含む）と多様な人の連携を推進し、地域活性化への貢献や、新たな価値の創出をしている団体や企業、個人など

選定方法

応募者の中から「人を耕す」、「地域を耕す」、「未来を耕す」といった視点から審査を行い、以下の賞を選定し、表彰します。

- ◆グランプリ ◆準グランプリ ◆優秀賞
- ◆フレッシュ賞、チャレンジ賞

応募方法

- ①「ノウフク・アワード2022募集サイト」から応募用紙をダウンロードしてください。
- ②応募用紙に必要事項を記入してください。
- ③募集期間中に「エントリーフォーム」ページへ応募用紙をアップロードしてください。



お問合せ先 農村振興部 農村計画課 TEL 052-223-4629

東海学院大学との連携に関する包括協定を締結しました

東海農政局は、7月27日、東海学院大学と包括連携協定を締結しました。本協定は、双方が緊密な協力関係を築き、持続性、発展的に連携を深めることにより、未来を担う人材の育成ならびに東海地域の食料の安定供給の確保、農業農村の振興に寄与することを目的とするものです。

署名式終了後、東海農政局長から「最近の農政をめぐる情勢」と題し、東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科の学生100名が参加する講演を行いました。学生からは、気候変動による農業への影響やウクライナ情勢に伴う物価の高騰などのさまざまな疑問や意見が寄せられ、活発な議論が交わされました。



東海学院大学 神谷学長(左)、東海農政局 小林局長(右)



講演の様様

お問合せ先 企画調整室 TEL 052-223-4610

家族で営む小さな茶園から世界へ

事例
紹介

いしかわ製茶（愛知県豊田市）は、日本で最初に抹茶の有機JASを取得し、こだわりの栽培で生産したお茶の大部分を、オーガニック需要の高い海外へ輸出しています。家族経営で単一品種・単一農場でつくる「ISHIKAWA MATCHA」は、品質や理念からも海外のバイヤーの目を引き、高く評価されています。

◆いしかわ製茶の紹介◆

- 愛知県豊田市で主に有機栽培茶の製造・加工・販売までを一貫して取り組んでいます。
- 家族4人の小さな経営体で、常時雇用者を持たずに繁忙時のパートタイマー雇用のみで営農しています。
- 標高650mにあるほ場は、1978年に山を開拓し、茶を植え付けたときから農薬を一切使用せず、日本初の有機JAS認証オーガニック抹茶を実現しました。
- 海外での日本食・抹茶の知名度の高まりと、世界的なオーガニック商品の需要拡大を好機と捉え、2013年から国内業者を通さない直接輸出に取り組んでいます。
- ブログによる情報発信も奏功し、令和3年は直接輸出による輸出量・輸出額ともに前年の約2倍となりました。
- いしかわ製茶ブログ
<https://ishicha.booo-log.com/>



いしかわ製茶の皆さま



海外向け有機茶紹介パンフレット

◆代表：石川 龍樹さんの紹介◆

- 茶生産農家の3代目。大学卒業後、家業である茶畑農家の面白さに気づき後を継ぐ。
- 子供たちに「将来の夢は農業」と言ってもらえる社会にしたい。
- 受賞経歴ほか
 - ・2019年度日本農業賞大賞、2022年第50回愛知県茶品評会 東海農政局長賞など数々の賞を受賞。
 - ・2022年 NIPPON FOOD SHIFTトークライブ出演（東海農政局主催）

こだわりの農林水産物を買う、味わう、体験する「VISON」

事例
紹介

令和3年7月、三重県多気郡多気町にオープンした大型商業リゾート施設「VISON（ヴィソン）」。
スペイン・バスク州の本場の味を提供するバルや、人気パティシエのスイーツ店、ホテル、産直市場など、海外リゾート地を旅した気分を味わえます。「地域とともに」を合言葉に、デジタル地域通貨の導入など利便性向上につながる先進的な取り組みを進め、中南勢地域の観光拠点を目指しています。



産直市場「マルシェヴィソン」の様子

買う

VISON内の産直市場「マルシェ ヴィソン」には三重県産のこだわりの農林水産物などが並び、多くの来場者で賑わっています。

マルシェに出品する生産者の多くが、栽培期間中、農薬を使用せずに栽培しています。有機JAS認証を取得した野菜や茶なども並んでいます。

味わう

レストランでは、出品された農産物を食材として積極的に活用しており、こだわりの逸品を味わうこともできます。また、マルシェで新鮮ながら売れ残った野菜をスープの材料として使用するなど、SDGsを実践しています。

体験する

農園エリアでは、令和4年9月に農泊施設がオープンします。サステナブルでオーガニックな農園で、農園長の話聞き、農作業体験を通して、自然農法を学ぶことができます。

秋の農作業安全確認運動がスタートします

近年、農作業中の事故で年間300人前後の方々が亡くなっています。また、乗用型トラクターなどの農業機械による交通事故（H27～R1）では、シートベルトを着用していない場合、およそ4人に1人が亡くなっています。

秋の農作業が本格化する9月、10月を重点期間として、農業機械作業の事故防止に向けた農作業安全確認運動がスタートします。

トラクターでの死亡事故を防止するため、運転時にはシートベルトを締めましょう。

重点推進テーマ：「しめよう！シートベルト」

詳細は農林水産省Webサイトをご覧ください
https://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/



お問合せ先 生産部 生産技術環境課 TEL 052-746-1313



あれば安心！災害に備えた食品の家庭備蓄のすすめ

大きな災害が発生し、物流機能が停止した場合、スーパーやコンビニで食品が手に入りにくくなります。また、電気・水道・ガスなどのライフラインが停止した場合、日常生活とかけ離れた環境で生活しなければなりません。

このため、最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄が望ましいといわれています。

緊急時に備えて、まずはここから食料品備蓄をはじめましょう

備蓄食料品は主食(炭水化物)+主菜(たんぱく質)の組み合わせで最低でも3日分、できれば1週間分程度を確保しましょう。

【水】



飲料水として、1人当たり1日1リットルの水が必要です。調理などに使用する水を含めると、3リットル/日程度あれば安心です。

【カセットコンロ】



熱源は、食品を温めたり、簡単な調理に必要です。ボンベも忘れずに。

【米】

〈エネルギーおよび炭水化物の確保〉



備蓄の柱！

2kgの米が1袋あると、水と熱源があれば、(1食=0.5合=75gとした場合)約27食分になります。

【缶詰】

〈たんぱく質の確保〉



缶詰は調理不要で、そのまま食べられるものを選ぶと便利です。

詳細は、農林水産省Webサイトをご覧ください <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>
お問合せ先 企画調整室 TEL 052-223-4610



<編 集> 東海農政局 企画調整室 TEL 052-223-4610

<Webサイト> <https://www.maff.go.jp/tokai/>

東海農政局



「食・農びっくあつぷ」メールマガジンの登録はこちら