

米穀取扱事業者・農家の皆さんへ 「登録制」から「届出制」に！

主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律等の一部を改正する法律が4月1日より施行され、業者登録制度が廃止されました。

ただし、米不足等の緊急時に的確に対応する必要があるため、米穀の出荷又は販売の事業を行おうとする者(年間事業規模20精米t以上)は主たる事務所等を農林水産大臣へ届出することが義務付けられました。

- 旧食糧法に基づいて登録済みの事業者は届出事業者とみなされますので、改めて届出手続きをする必要はありません。
- 農家の方も直販等集荷業者以外に20精米t以上の売渡をする場合は届出が必要となります。

※問い合わせ先 関東農政局 千葉農政事務所 ☎0475-23-1205

《横芝町植物防疫協会からお知らせ》

一昨年、残留農薬や無登録農薬の問題に起因し、消費者の「食」に対する安全性への意識が急速に高まったことにより、政府は、「農薬取締法」を改正し(平成14年12月11日公布、平成15年3月10日施行)無登録農薬の製造禁止、使用規制、農薬使用基準の設定、違反に対する罰則の強化などを盛り込みました。

このため、昨年度から横芝町植物防疫協会では、ヘリコプターによる水稻への農薬空中散布事業を取りやめることになりましたが、『稲作の品質向上と農家の負担軽減』の一助とするため、新たに薬剤購入補助事業を実施したところ、生産者の農産物に対する安全意識は高く、293名の利用実績がありました。

このことから本年も引き続き協会で定める薬剤により、水稻への病虫害防除を実施した者に対して農薬購入額の一部助成を行いますので、本事業を有効活用していただき、農薬の適正使用と適期散布をお願いいたします。

※詳細については、農家あて回覧により周知いたしますので対象薬剤等を確認のうえ、ご利用ください。

※問い合わせ先 横芝町植物防疫協会事務局 ☎82-8825

普及センター だより

梅の加工あれこれ

年に一度、わずかな時期しか出回らないのが梅。季節の移ろいを感じさせてくれる貴重な存在です。
梅には、殺菌・解毒、疲労回復、老化予防等多くの効果があります。いろいろな加工法がありますので紹介します。

梅みそ

(材料)

青梅・みそ・砂糖

(作り方)

1. 材料を同量(好みによって砂糖を少し控えた方がいいようです。)で容器に入れ、冷蔵庫に入れておく。常温では発酵してしまうので必ず冷蔵庫に入れてください。できあがりはどろどろみそ状態です。
2. 梅みその中の梅はしわしわになっ

てしまったら取り出します。

3. 食べ方に決まりはありません。冷や奴、冷しゃぶ、サラダなど何にでも合います。

傷んだ梅でできる

梅のはちみつ漬

(材料)

青梅、はちみつ

(作り方)

1. 傷のある部分を削り清潔なビンに入れ、梅がかくれるまではちみつを入れてふたをします。



梅を選ぶポイント

梅酒・シロップなどには熟し始めの青くて硬く、実がくずれにくいものを使います。梅干しには黄色味をおびたものを用いるとよいでしょう。

山武農林振興センター

☎0475-54-0226