

子ども達が発酵を体験 味噌の仕込みを実習

神崎・米沢の両小学校と両保育所で味噌づくり体験が行われました。味噌づくりの工程は、茹でた大豆を手でよくつぶして、塩と糶を混ぜ合わせてよく練ってから丸めて樽に仕込むまでを行いました。小学生が仕込みに使った大豆は、自分たちで7月に種をまき、12月に収穫したものです。

味噌づくり作業で一番大変なのは、茹でた大豆を粒が無くなるまでつぶす作業です。力と根気のいる作業ですが、子ども達はグループに分かれて楽しみながら大豆をつぶしていました。作業は1時間半程度で終了しましたが、味噌がおいしくなるまで1年位はかかります。今回仕込んだ味噌は、1年後には給食で使用される予定です。



仕込み作業の前には、「手前みそのうた」が踊り付きで披露されました。この歌は味噌づくりの作業工程が歌詞にうたわれ、楽しく簡単に味噌づくりが学べます。「手前みそのうた」はNHKの番組でも紹介され、インターネットでも見ることができ、リズムカルで覚えやすい歌になっています。



国が支える、大きな安心“担い手積立年金” 農業者年金でゆとりある老後を

農家の皆さんへ、あなたの老後生活への備えは十分ですか？老後の備えは国民年金プラス農業者年金が基本です！平成14年に積立方式（確定拠出型）年金として再構築されました。メリットいっぱいの制度に是非ご加入ください!!

- ① 国民年金の第1号被保険者（自営業の方）で、60日以上農業に従事されている方は誰でも加入できます。
 - ② 積立方式で年金額は加入者・受給者の数に左右されない、少子高齢化時代に強い制度です。
 - ③ 月額2万円から6万7千円までご自身のライフプランに合わせた保険料を自由に選択できます。
 - ④ 認定農業者の方には年齢により保険料の手厚い国庫補助があります。
 - ⑤ 公的年金ならではの税制上の優遇措置があります。支払った保険料は全額が社会保険料控除の対象となり、所得税・住民税の節税につながります。支払われる年金にも公的年金控除が適用されます。
 - ⑥ 途中で脱退しても積み立てた保険料に応じ年金が受けられ、加入者、受給者の方が80歳までに死亡された場合には、80歳までに受け取れるはずであった年金を死亡一時金として遺族の方が受給できます。
- 加入の申し込みやご相談については、(独)農業者年金基金企画調整室(☎03-3502-3942)、または神崎町農業委員会(☎2114)、JAかとり神崎支店(☎2131)までお問い合わせください。