

「農業災害補償制度」は、うまれてからすでに十年をすぎた……最近では農家からの批判も少くない。その問題はどこにあるのだろうか……?

不評の原因はどこに

農家の皆さんは御存知のように、農業災害補償制度は米、麦、蚕繭が不時の災害をうけた場合や、牛馬などが死んだり病気になる場合、けがをした等という場合その損害補償をする制度である。だから農家からは当然歓迎されるはずであるにも拘らず、最近嫌われはじめ、一部では不要論の極端な意見さえも出ている……その原因はなぜであろうか？

- 1 農業技術の進歩によつて、天候に左右されることが比較的少なくなった。
2 農業が進歩したので、農作物を病虫害から守り得るようになった。
3 「防災営農」が進み、凶作になることが殆んどなくなつてきた。

このように、毎年きまつて共済金ももらえる農家とし掛金がいづも掛け捨てに

災害→減収→補償金

農業災害補償制度の現状は？

はたして掛け捨てか？

なる農家とがあるということも不評の原因になつていようである。また、自分ではかなりの減収と思つて

はたして掛け捨てか？

あんがい多い被害率

では次に、共済引受面積即ち共済掛金を払込んでいる面積のうち、どれ位が被害を受けて共済金をもらつていのかを見

「水稲」は昭和二十五年から二十九年までの五カ年間の平均は約二〇%程度であつたが、最近五カ年間は全国的豊作のため、僅かに九%程度に下つてい

「麦」は水稲や陸稲にくらべ、被害率はもつと高く、十年間に支払われた共済金は十六億九千万円以上で、毎年の支払額は掛金額の二倍から十一倍にも上つて

軽くなる農家負担

農家の掛金負担もなか／＼大変だとの声もあるが、これは年々軽減され、逆に政府の負担が年々増加している。例えば、昭和二十五年に政府三一・四%農家六八・六%という負担区分であつたものが、現在では五二・二%対四七・七%というように農家負担はずつと軽く

も、受取る共済金が極めて少かつたり、或は法で定められた三割以上の減収という線が出ず、被害農家と認定されなかつたために、共済金ももらえなかつたという例もあるようである。これも不満の原因の一つであろう。

役立つ共済金

役立たないといひながら、それでも県全体を眺めた場合には、農家の想像もつかない程巨額の共済金が被害農家の手に渡つてい

「水稲」では、昭和三十年以来五カ年間の連続豊作といわれながらも、なおかつ風水害や病虫害をうけた農家に対しては、二十五年から三十四年までの十年間に、県内だけで驚くべき八億八千八百円以上の共済金が支払われている。

カビの殖える条件

湿度がちやうど梅雨どきの二十五度から三十度位が最も具合のよい温度で、その他、空気、水分、栄養物があればどんなに繁殖する。殖える速さは長さに換算すると五日間で三五〇米近くになる。

衣類のカビと予防

糊気のあるものには着きやすいから、しまふ前に洗濯するか、汚れを取り去り風を当てて干し、容器や用紙も乾してから使う。

食物のカビと予防

穀類は缶や内側をタン張りにした容器にしまふ。いも類はよく乾燥して、風通しのよい涼しい場所に。しょうゆは市販品はカビどめ剤が入れてあるから処置する必要はないが、自家製のものには一、八リットルについて、カラン粉を小さじ一杯入れるとよるしいみそにはよく生えるから、一カ月分位をまとめてポリエチレンかビニールの袋に入れて詰め、残りの大樽の分は表面を平らにならして、上側にビニールをピツ

があるので、専門家に点検してもらつと。又電線と共に水道・ガスも危険防止上点検しておくこと。

⑥ 床下の換気にも注意を。雨季になると湿度が高くなり、床や畳が痛みやすくなる。特に台所や浴室の通風は注意を要する。

⑦ 長雨で水害も考えられるから、建物の補強も大切。木土台のポルト脚固め等十分点検し、又方杖、筋違、火打材等も目を通しておくこと。

⑧ 敷地の排水は十分注意し、建物の基礎周辺は土盛りをして雨水が床下に侵入しないよう。

⑨ 崖上・崖下に建つている住宅は地すべりによる災害も考慮しておかなければならない。そのため崖上に溢れた雨水が何処に吸い込まれるか、又崖の中腹から滲み出ていないかを調査して、危険な箇所は共同作業で杭や土のうを用いて土留めをしておくこと。

梅雨どきの生活の敵



カビ

梅雨どきのくらしとカビとは切つても切れぬ宿命のようだ。カビの多いこの時

梅雨どきの食べ物

梅雨どきになると、食べ物がすぐ腐つたり、よくカビたりして、食中毒シーズンの前哨線とも云える。食中毒を月別にみると、四月から増えはじめて、五月から六月へと目立って多くなり、梅雨あけの七月に急増し、八月から九月が頂点。

梅雨どきは特に注意を

食べ物

- ① 手洗を励行すること。
② 食べ物を扱う業者は健康診断を。
③ 炊事場は清潔に。消毒、洗浄を励行。
④ 食物や材料を永く保存しないこと。
⑤ 塩辛、干物、塩漬など保存性の高い材料を用いること。