

森林の恵みを次の世代へ

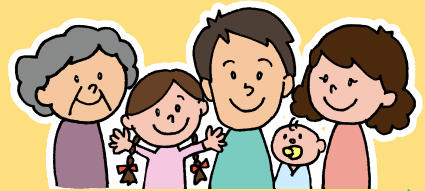
県政
スポット

私たちの暮らしは、たくさんの森林の恵みに支えられています。
この恵みを次の世代へと受け継いでいくため、県では「森林環境税」が導入されています。

森林環境税

県民税に上乗せする形で、個人からは年額500円を、法人からは均等割額の5%相当額を、それぞれ徴収しています。

集められた森林環境税は、「森林環境の保全」と「森林を全ての県民で守り育てる意識の向上」のために用いられています。



森林を守るためのさまざまな取り組み

施業放置林の整備

放置されて荒れた人工林を自然な森林に近づけるための手入れを行います。



里山づくり

ボランティアなどに協力を得て、身近な森林の手入れや再利用を進めます。



森林生態系の保全

増加の著しいニホンジカや病害虫などの悪影響の調査、対策を行います。



森林環境教育の推進

環境保全の啓発や指導者の養成を進め、森林や林業の大切さを広めます。

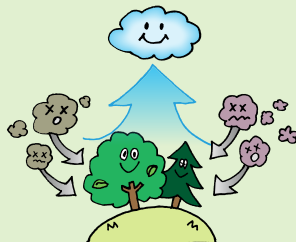


暮らしを支える森林の恵み

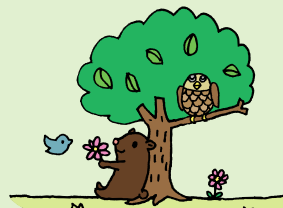
植物の根や落ち葉が土砂の流出を抑え、雨水がよく染みこみ穏やかに流れる柔らかい土壌を形成します。



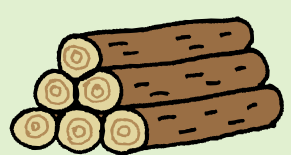
地球温暖化の原因とされる空気中の二酸化炭素などを吸収し、心地よく整った空気を作り出しています。



豊かな自然環境は多くの生きもののすみ処となり、私たちのところにも潤いや活力を与えてくれます。



古くから私たちの生活や文化を支えてくれている木材や食料、景観などの資源が生み出されます。



森林環境税を用いた取り組みは、平成28年度以降も継続を予定しています。
ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

問 税の仕組みについては県税務課
取り組みについては県森林整備課

☎0742-27-8363 ☎0742-27-7612

FAX0742-26-3674 FAX0742-22-1228

奈良県 森林環境税

検索

平成28年4月開校



なら食と農の魅力創造国際大学校

(NARA Agriculture and Food International College [通称 NAFIC : ナフィック])

NAFIC

Farm to Table 「食」×「農」新しい学び

これまでにない実学教育で、生産・調理・加工・流通などを担う次世代の「食」と「農」のトップランナーを育成します。



・フードクリエイティブ学科・

高度な調理技術と幅広い知識・実践力をもつ「食の担い手」を育成



平成27年10月竣工・安倍校舎

一般のお客様を迎えて営業を行う「オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井」を併設しています。

3/25にプレオープンキャンパスを開催。詳しくはP.23で。

特徴

オーベルジュ実習

オーベルジュで、料理の提供やサービスを学びます。世界トップレベルの調理技術ともてなしの心を、株式会社ひらまつの一流スタッフが直伝します。



カリナリーアート(調理実習)

1人1ストーブ(調理台)方式を採用し、調理の全工程を1人でこなす技術を身につけます。調理実習・理論は、辻調理師専門学校専任講師陣が担当します。



・アグリマネジメント学科・

高度な農業技術と農業経営センスの優れた「農の担い手」を育成



平成28年8月竣工予定・池之内校舎

農業研究開発センターに併設し、常に県の最先端の技術に触れることができます。

特徴

インターンシップ実践実習(校外)

先進的な農業経営に触れ、より確実な経営スキルを身につけるよう農業法人や指導農業士等のもとで実習し、地域農業への就農を支援します。



2年次にどちらかを選択

プロジェクト実践実習(校内)

営農目標に向けたプロジェクト課題を各自設定し、原則、1人1ほ場により実践的な実習で学びます。



Q 大学とは違うのですか?

A 学校教育法上の大学ではなく、2年制の県立教育研修施設です。カリキュラムは実技・実習が中心で、技術や経営の実践的な能力を修得できます。

Q 入学するのに年齢制限はありますか?

A 受験資格は、高等学校卒業生(見込の者)または同等以上の学力があると知事が認めた者で、年齢制限はありません。年齢や経歴に関わらず、意欲ある食と農の担い手を育成します。

問 県なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室 ☎0744-46-9700
アグリマネジメント学科については 県担い手・農地マネジメント課 ☎0742-27-7617