秋田県農業共済組合広報紙

備えの種をまこう。

[のーさい]

NOSAI

2022 5
vol.12

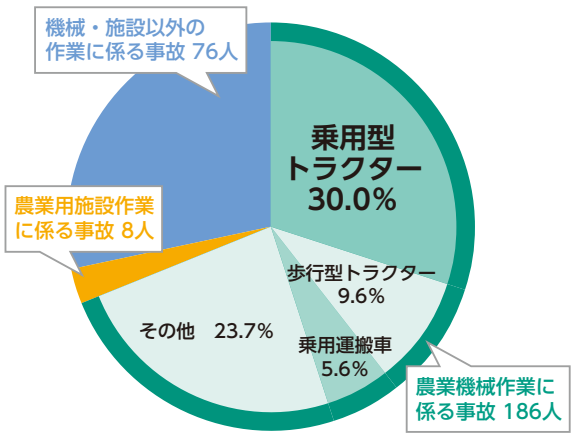
トラクターの事故を防ごう

トラクター操作

安全確認で事故を防げ！

田植えに向けて春作業が本格化し、トラクターを使用する機会が増えます。農林水産省の調査によると、令和2年は農作業中に270人が死亡し、中でも乗用型トラクター操作中の事故が3分の1を占めました。油断せず安全操作を心掛け、事故を防ぎましょう。

令和２年の死亡事故発生状況
〈農林水産省の資料をもとに作成〉



事故防止の安全策3選

① 乗り降りに注意

トラクターから降りる際は、機体側を向きましょう。また、物を抱えたままの状態や靴に泥が付いたままの状態では滑って転落する恐れがありますので、注意しましょう。

② 転倒・転落を防ぐ

乗用型トラクターの事故で最も多いのが転倒・転落によるものです。

・畦道を運転する際は畦際を確認し、カーブはスピードを出さない。
・圃場での作業以外はブレーキペダルを連結する。
・圃場に対し直角に進入する。

など基本の操作を、改めて見直しましょう。

③ シートベルトを装着する

運転中にシートベルトを装着することで、機体が転倒・転落した際に身を守ることができます。追突時にトラクターの外に放り出される事例も発生していますので、必ず着用しましょう。

公道走行は決まりを守って

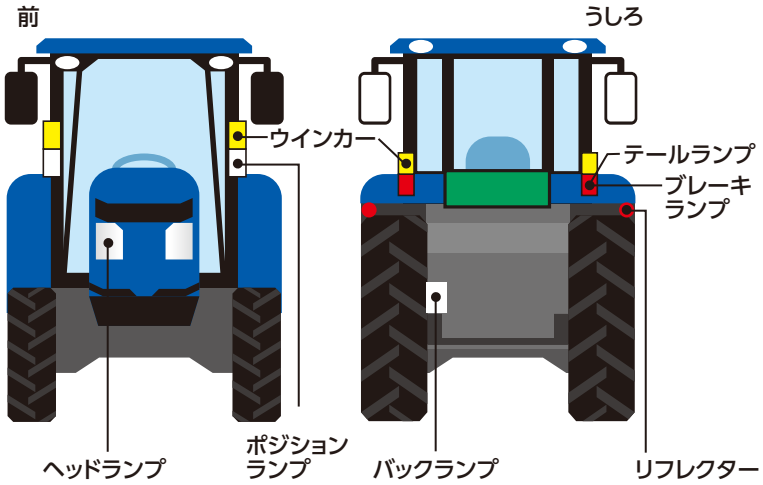
令和元年度から、トラクターに農作業機を装着した状態での公道走行が可能になっています。道路交通法により決まりが設けられていますので、事故を防ぐためにも必ず守るようにしてください。

① 灯火器類の確認

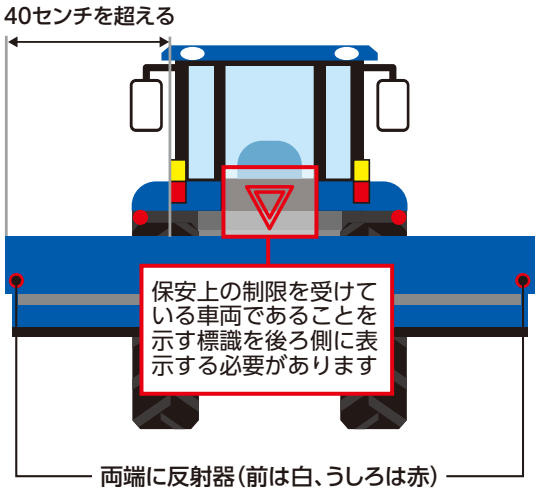
農作業機を装着した状態で、灯火器類が確認できることが条件です。見えない・付いていない場合は、別途設置する必要があります。（トラクターが長さ4・7メートル以下、幅1・7メートル以下、高さ2・0メートル以下、最高速度15キロ以下の場合は取り付け義務がありません）

灯火器類が見える場合でも取付位置が作業機の端から40センチを超える場合は、両端に反射器を設置します。

▽必要な灯火器類



▽端から40センチを超えた場合



② 幅の確認

1・7メートルを超える場合、農作業機の両端に反射器、トラクターの左側にサイドミラーを設置します。

※2・5メートルを超える場合は、特殊車両通行許可を得る必要があり、幅の表示板の設置など、さらに条件が増えます。

③ 免許の確認

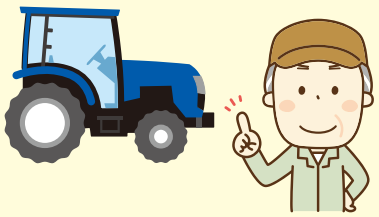
農作業機を装着した状態で幅が1・7メートル以下の場合は、小型特殊免許・普通免許での運転が可能です。

1・7メートルを超える場合は大型特殊免許が必要です。

操作に気を配っていても、不慮の事故は発生します。農機具共済に加入し、安心して作業を行いましょう。

詳細はお近くの支所へお問い合わせください。

農機具共済に加入している方へ



買い替えたらご連絡を

農機具共済にご加入の農機具を買い替えたときは、速やかにお近くの支所へご連絡ください。

通知なく事故が発生した場合は共済金をお支払いできないことがあります。

事故報告は速やかに

共済金請求の際は、機体の損害箇所や損害部品等の写真が必要になります。修理後や部品等を廃棄した後では損害を認定できず、共済金をお支払いできません。

事故発生後は、お近くの支所まで速やかにご連絡ください。

①大雨の影響で土壌に滞水した圃場　②冠水により泥が付着　③６～７月の降雨で生育不良となり着莢数が減少　④紫斑粒が混入した大豆

大豆共済

補償の高い全相殺方式がオススメ！

加入申し込みは５月25日まで

令和４年産の大豆共済の加入申込期限は５月25日です。期限内に申込書の提出をお願いします。

一筆方式が廃止となりましたので、他方式への移行をお願いします。未加入の方は、頻発する自然災害に備えて加入をご検討ください。

対象となる事故は？

自然災害に加え、病虫害、鳥獣害などによる収量の減少

補償期間は？

発芽期（移植する場合は移植期）から収穫期まで

補償内容は？

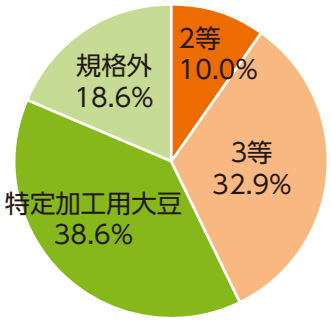
加入方式	補償内容
全相殺方式	農家ごとに収穫量（増収分も加味）が基準収穫量の９・８・７割（選択制）を下回った場合に共済金を支払います。
半相殺方式	農家ごとに収穫量が基準収穫量の８・７・６割（選択制）を下回った場合に共済金を支払います。
地域インデックス方式	農家ごとに被害があり、市町村の統計単収が基準統計単収の９・８・７割（選択制）を下回った場合に共済金を支払います。

昨年の被害は？

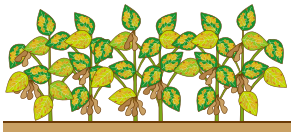
７月の断続的な降雨で土壌湿潤害が発生し、生育不良となったほか、７月下旬からの高温・少雨による干害や10月から11月に降雨が続いて雨害湿潤害が発生し、汚損粒により減収しました。

被害申告を受け、実測調査を行った圃場から抽出した70点の試料について、日本穀物検定協会による品質検査を行った結果、特定加工用大豆と規格外が６割近くを占めました。

令和３年産の品質調査結果
（実測調査圃場）



※1等はなし



①豪雪によりブドウ棚が倒壊した園地　②春先の降霜により、つる元から広がるサビが多いリンゴ　③6月の降ひょうで傷ついたリンゴ　④春先の降霜により、着果不足が目立ったナシ

果樹共済

冬期間も補償！

減収総合一般方式・地域インデックス方式

加入申し込みは6月15日まで

令和5年産の果樹共済減収総合一般方式・地域インデックス方式の加入申込期限は6月15日です。期限内に申込書の提出をお願いします。

両方式は大雪による減収も補償できます。統計単収から補償額等を決める地域インデックス方式は、安い掛金で加入できますので、この機会にぜひご検討ください。

対象となる事故は？

冬期間も含めた自然災害に加え、病虫害、鳥獣害などによる収量の減少

補償期間は？

花芽の形成期（本年7月）から収穫期（翌年）まで

補償内容は？

加入方式	補償内容
減収総合一般方式	農家ごとに収穫量が基準収穫量の7・6・5割（選択制）を下回った場合に共済金を支払います。
地域インデックス方式	農家ごとに被害があり、県等の統計単収が基準となる単収の9・8・7割（選択制）を下回った場合に共済金を支払います。

※発芽期から補償期間となる「減収総合短縮方式」は、加入申込期間が来年となります。

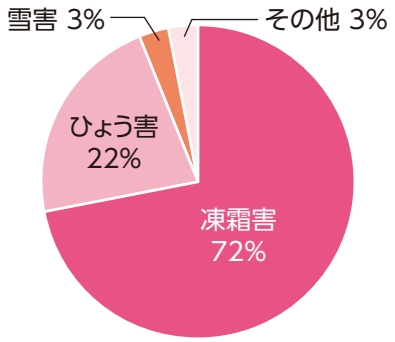
昨年の被害は？

一昨年末からの豪雪で、県南部を中心に枝折れが相次ぎ、着果不足が確認されました。

リンゴやナシは4月の低温による降霜被害、オウトウは開花期の低温に加え強風の日が多く訪花昆虫の活動が鈍ったため、結実不良につながりました。

また、リンゴやブドウは4月から6月に複数回の降ひょう被害を受けました。

令和３年産果樹共済の被害状況



令和4年度 職員配置

参　事
木村　雄司

本所

参事　木村　雄司
副参事　藤原　勉

総務部

部長　柏木　宏道

総務課
課長　三浦　悟志
主査　佐々木和浩
主査　樋口　惇
主事　近間華奈子
嘱託　渡部　博幸
嘱託　齊藤　宏
臨時　石井　華奈

経理課
課長　加藤　健吾
主幹　金沢　吉起
係長　小林　克成
主任　沢谷　衣純

企画情報課
課長　佐藤　一芳
副主幹　八木香奈子
主査　青柳　嘉克
主任　佐々木香里
主任　木村　知里
専門指導員　佐藤　隆

農産園芸部

部長　鈴木　重明
次長　石田　稔明

農産課
課長（兼）　石田　稔明
主査　門間　翔紀
主事　田口　翔太
専門指導員　小林　寿
嘱託　菅原美代子

果樹園芸課
課長　佐藤　範和
主幹　金子　誠
副主幹　丸谷　信夫
嘱託　田口　穂高

収入保険部

部長　福岡　修

収入保険課
課長　藤原　聡
主幹　嵯峨　寿
副主幹　佐藤　清博

家畜建物部

部長　武藤　昭則
次長　伊藤　栄耕

家畜課
課長（兼）　伊藤　栄耕
副主幹　國松　建
主査　佐藤　祐介
嘱託　松本美香子
臨時　畑中こずえ

建物農機具課
課長　加藤　陽一
審査役　武藤百合子
主幹　渡辺　拓弥
主事　菅原　隆寛
嘱託　藤田　凱
　　坂本　祥子

家畜診療センター

センター長　太田　和広

内部監査室

室長　櫻庭　友巳
主査（兼）　樋口　惇
専門指導員　高橋　通祐
専門指導員　近藤　正輝
嘱託（兼）　齊藤　宏
（NOSAI全国連へ出向）
業務第1課長　加藤　豊和

北鹿支所

支所長　太田　昭博
次長　佐藤　一吉

総務課
課長（兼）　佐藤　一吉
主査　成田　浩生

農産課
課長　近藤　征裕
主幹　五十嵐さおり
主幹　渡部　鋭幸
専門指導員　大森　悟

収入保険課
課長　中嶋　義晴
係長　安保　敏浩
専門指導員　齊藤　武良

家畜果樹園芸課
課長　虻川　秀樹
主幹　薮田　雅俊
係長　髙田　斉
係長　初澤　友香
専門指導員　橋本　斉

建物農機具課
課長（兼）　中嶋　義晴
係長　戸舘　雅美
主事　安部　尚季
嘱託　九嶋　良一

北秋田山本支所

支所長　田中　寿
次長　杉山　一博

総務課
課長（兼）　杉山　一博
副主幹　齊藤麻里子
主査　長門　歩
嘱託　本城谷　茜

農産課
課長　三浦　雅善
主査　田村　慶太
係長　舘岡　優那
主事　永井　丈斗
専門指導員　佐藤　之彦

収入保険課
課長　柳沢　宏俊
副主幹　八木　健太
専門指導員　小林　文行

家畜果樹園芸課
課長　萩野　正樹
審査役　佐藤　泰人
主査　佐藤　彩
主任　飯塚　貴大

建物農機具課
課長　伊藤　功
係長　鈴木　健聖
主任　山谷　淳子
専門指導員　近藤　直人

中央支所

支所長　池内　広紀
次長　畠山　勝美
次長　田村　和憲

総務課
課長　千田　悟
主幹　長坂　当
副主幹　佐藤　宏樹
主任　東海林美菜子

農産課
課長　鈴木　智里
主幹　渡辺　研美
副主幹　大堤　渉
主査　成田　紘美
主査　澤口　孝弘

収入保険課
課長（兼）　田村　和憲
主幹　堀井　純
主幹　金野　正人
係長　金平　晃輔
専門指導員　湊　供日児

家畜果樹園芸課
課長（兼）　畠山　勝美
主幹　三浦　保仁
主幹　嵯峨　英人

主幹　渡部　智和
副主幹　伊藤　将俊
主任　猿田　和恵

建物農機具課

課長　佐藤　紀章
主幹　鈴木　貴幸
副主幹　門間亜希子
係長　児玉　貴史
主任　齊藤なつみ
主事　玉尾　奏汰

由利支所

支所長　佐々木　透

総務課

課長　井島　淳
副主幹　村上　隆好
主査　熊谷　裕美

農産課

課長　伊藤　雄飛
主幹　熊井　公成
主幹　伊藤　玲
係長　堀田　翼
主事　佐藤　尽望
専門指導員　菊池　和幸

収入保険課

課長　佐々木　豊
主幹　加藤　幸

家畜果樹園芸課

課長　齋藤　宏樹
主幹　尾形　靖之
副主幹　高野　裕
副主幹　齋藤　巧

建物農機具課

課長　半田　純一
主幹　佐藤　正人
係長　鈴木愛希恵

仙北支所

支所長　進藤　勉
次長　富樫　佳典
次長　山藤　准

総務課

課長　佐藤　典子
主幹　佐藤　和恵
係長　佐々木弘信
臨時　守澤　有香

農産課

課長　飯塚　秀樹
主幹　髙階　充
主幹　富樫　和章
主任　伊藤　聡美
主事　草薙　大喜
主事　熊田　結人
専門指導員　今野　幹雄

収入保険課

課長　照井　智重
審査役　藤川　和之
主幹　高橋　聡
主査　田口　浩
主任　六郷　秀太
専門指導員　石山　一行

家畜果樹園芸課

課長　加藤　薫
審査役　高橋　輝一
主幹　冨岡　喜龍
副主幹　大島　正嗣

主任　千葉　彰広
主事　藤澤　太希
専門指導員　鈴木　成人

建物農機具課

課長　金　康也
審査役　近江　太
主幹　戸澤　秀幸
主事　小松　尚樹
主事　伊藤奈菜子
主事　瀬田川真也

横手市支所

支所長　高橋　隆男
次長　石田坂　努

総務課

課長　堀江　博明
主任　石山奈津美

農産課

課長　松井　和信
主幹　丹　立子
主幹　髙橋　剛
主事　菅原　一哉
主事　佐藤　克樹
嘱託　泉川　国子

収入保険課

課長　淀川　博之
副主幹　小棚木　徳
主査　佐藤　鈴子
主任　伊藤　綾美
専門指導員　上田　晴也

家畜果樹園芸課

課長　藤田　信明
副主幹　佐藤　大樹

主任　高村　星哉
主事　石川　竜司
専門指導員　麻生　昭一
嘱託　佐藤　礼子

建物農機具課

課長　千田　美久
主査　高橋　宏希
係長　飯野　訓昌
主任　加藤　慧悟
嘱託　安藤　郁子

雄勝支所

支所長　小野寺茂良
次長　藤原　嘉幸

総務課

課長　奥山　昌輝
専門指導員　岩井　丈夫
嘱託　石田　聡子

農産課

課長（兼）　藤原　嘉幸
審査役　伊藤　進
主事　髙橋　紀貴
専門指導員　髙橋　晃

収入保険課

課長　渡部　進也
嘱託　臼井　肇
臨時　新山　慶子

家畜果樹園芸課

課長　赤川　正和
主査　藤原　俊彦
主任　麻生慎之介
専門指導員　藤原身佳子
佐藤　隆志

建物農機具課

課長　鈴木　誠喜
審査役　加藤　利博
主事　藤原　和聖
専門指導員　麻生　清実
嘱託　伊藤千恵子

県北家畜診療所

所長　鈴木　要一
副所長　笠松　一夫
主査　品田　文枝
技師　伊藤　岳文
技師　青木　祐歌
嘱託　佐藤百合子

中央部家畜診療所

所長　今野　誠
主任　加藤　英恵
技師　椿　馨
技師　富樫　哲也
嘱託　佐藤美紀子

県南家畜診療所

所長（兼）　太田　和広
係長　真田慶之助
技師　伊藤　理子
嘱託　冨山　絢子

家畜診療センター

技師　茂木真紀子

■関連15頁

NOSAI秋田で一緒に働きませんか

職員採用試験のお知らせ

採用年月日	令和５年４月１日	
採用予定人数	２名程度	
業務内容	農業保険法に基づく業務（事務・現地調査・損害評価・保険の推進など）	
勤務地	本所・各支所（秋田市・鹿角市・能代市・由利本荘市・大仙市・横手市・湯沢市）	
勤務体系	初任給の目安は右のとおり。職務経験がある場合は、経験年数を勘案して初任給を決定します。通勤手当、期末勤勉手当、扶養手当、住居手当等はそれぞれの要件により支給します。	大 学 卒：181,928円 大学院卒：195,319円
受験資格	①平成４年４月２日から平成13年４月１日までに生まれ、大学卒業以上の学歴（令和５年３月卒業見込みを含む）を有する者 ②普通自動車免許取得者。AT限定可	
申込方法	申込書類を郵送または持参。様式はホームページまたは本所・各支所で受取可	
募集期間	令和４年５月31日（火）まで（郵送の場合は消印有効）	
試験日時	第１次　令和４年６月17日（金）　適性試験・作文 第２次　令和４年７月上旬　面接試験	
試験会場	秋田県農業共済会館（秋田市中通三丁目４番50号）	

職員に聞きました

NOSAIの仕事って？

雄勝支所　農産課
主事　高橋　紀貴（令和２年度採用）

保険の加入推進や被害発生時の現場確認、契約書類の管理などを行っています。デスクワーク中心の仕事だと思っていましたが、実際は外勤もあり、１日の約３割を外で過ごしています。

担当地区では稲がイノシシに食い荒らされる被害が急増していますが、共済金を受け取り、「これで農業を続けられます」と安堵する農家さんを見ると、この仕事をしていて良かったと実感します。

先輩はとても優しく、フレンドリーな職場です。待遇面も万全でワーク・ライフ・バランスのとれた生活を送ることができますよ。

とある1日のスケジュール

8:30	出勤～課内ミーティング
9:00	大豆圃場で病害虫や生育状況の調査
12:00	昼休憩
13:00	農家さんを訪問して保険内容の説明
15:00	事務所で資料整理
17:15	退勤

採用試験の詳細は組合ホームページをご覧ください。
※他の職員の仕事内容も詳しく掲載しています。
採用に関する問い合わせは、本所　総務部総務課まで　（☎ 018-884-5222）

青色申告研修会を開催します

NOSAIでは、**令和５年１月から新たに「青色申告」を始めたいと考えている農業者**を対象に研修会を開催します。この機会に参加して青色申告を始めましょう。

第１弾　青色申告研修会

▶**日　時**　7月7日（木）午前10時～正午
▶**講　師**　税理士ほか
▶**内　容**　青色申告のメリット、白色申告からの切り替え手続き、記帳方法、青色申告書類作成の流れ等
▶**対象者**　令和５年１月から青色申告を始めようとしている方

第２弾　農業簿記ソフトを活用した青色申告研修会

▶**日　時**　第１回：7月14日（木）
第２回：7月21日（木）
第３回：7月28日（木）
※時間は各回とも午前10時～正午
※内容は各回とも同じです
▶**講　師**　農業簿記ソフト会社担当者ほか
▶**内　容**　農業簿記ソフトを活用した青色申告書類作成の流れ等
▶**対象者**　令和５年１月から青色申告を始めようとしている方で、ノートパソコン等を当日持参いただける方（準備できない場合は要相談）

▶いずれか一方の参加も可能です。
▶開催場所はNOSAI各支所。テレビ会議システムによるリモート受講となります。（受講料は無料です）
▶**申込期限**　6月10日（金）
お近くの支所（電話番号は15頁参照）または本所収入保険課（018-884－5254）までご連絡ください。

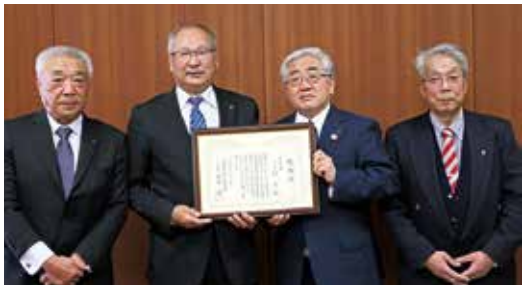
収入保険加入者に対する助成を行っています

鹿角市、横手市、湯沢市、大潟村

地域農業の維持安定を目的として、収入保険の加入拡大を支援するため保険料等の負担助成を行う行政が増えています。令和３年から付加保険料の一部補助をしている横手市に続いて、新たに鹿角市、湯沢市、大潟村が令和４年度加入者に対して助成を行うこととしています。

行政によって交付対象や助成内容が異なりますので、詳細はお近くの支所までお問い合わせください。

なお、加入促進へ寄与することに感謝の意を表し、各市村には全国農業共済組合連合会より感謝状が贈られています。



3月28日に鹿角市で伝達授与を行いました（左から兎澤理事、齋藤組合長、関市長、木次谷筆頭副組合長理事）

甘みと柔らかさが特徴 雪の下で冬を越すネギ

伝統をつなぐ Vol.11 亀之助ねぎ

大仙市 石橋 暎祥（てるよし）さん 庸宏（ようこう）さん

4月下旬に収穫する亀之助ねぎ（「あきた郷土作物研究会」提供）

「春に収穫する分が一番おいしい」と暎祥さん

通常のネギより柔らかく、甘みがあるのが特徴の伝統野菜「亀之助ねぎ」。大仙市四ツ屋にある石橋家の3代目から受け継がれ、屋号「亀之助」から名付けられました。現在は5代目の暎祥さん（82）、息子の庸宏さん（59）が家族で栽培しています。

石橋家では、亀之助ねぎを3月に播種し、3回のシーズンに分けて収穫します。1回目が播種した年の秋で、見た目は通常のネギより細くて短い状態です。残りのネギは雪の下で冬を越し、春に2回目の収穫シーズンを迎えます。3回目は、その数カ月後の夏。成長して大きく硬くなった状態です。

暎祥さんは、「亀之助ねぎは甘みが強く、雪の下で冬を越した後はさらに甘みが増しておいしくなる。鍋やみそ汁に入れて食べるの

本来の春の収穫は雪が解けて時間がたった４月中旬ころから始まりますが、雪が残る３月下旬の取材日に雪の下から掘り起こしてくれました。
①雪を寄せて　②土を掘り起こし　③亀之助ねぎを抜きます
④雪解け後すぐの亀之助ねぎは葉が少なく、黄色がかっています
⑤緑色の葉が増えてきたころに収穫します（「あきた郷土作物研究会」提供・４月下旬撮影）
⑥収穫した亀之助ねぎを持つ庸宏さん（右）と次男の陽平さん（30）

が好き。味噌に付けてそのまま食べるのもおいしい」と話します。

「受け継いだ当時は、ネギの中では亀之助ねぎが主力で20アールほどの作付けだったが、主力が他のネギに変わった」と暎祥さん。傷みやすいため流通に向かないことや一般的なネギの需要が増えていることが規模縮小につながったといいます。現在は、亀之助ねぎ5アールと「夏扇パワー」などの一般的なネギ30アールの他、野菜10品目以上を1ヘクタールほどで手掛けています。

亀之助ねぎは市内のわずかな農家が自家用に少しずつ手掛けている状態で、「栽培できるところは限られていて、特に土壌が栽培条件に関係しているようだ。粘着力が少ない砂質系の土壌が亀之助ねぎに合っている」と話します。

亀之助ねぎは、「よねや・とまき店」などのスーパーや直売所に出荷する他、秋に収穫する分を仙北市田沢湖のレストラン「ＯＲＡＥ」に届けます。

石橋家では、亀之助ねぎだけでなく、伝統野菜「石橋ごぼう」も手掛けています。今後は庸宏さんの息子２人が後を継ぎ、伝統野菜の栽培を長く続けていく予定です。

■16頁に関連記事

つながる輪

よねや・とまき店
店長　大木　祐介 さん

当店では、数年前から石橋さんの亀之助ねぎを販売しています。それまで私は亀之助ねぎを見たことがなく、珍しいネギだと感じました。

石橋さんの野菜は、よねやにとって無くてはならない存在です。指名して買いに来るお客さまも多く、すぐに売り切れてしまいます。

あきた村だより

大館市

人と機械を大切に
佐藤ファーム

佐藤謙一代表と従業員で息子の靖伸さん（43）

大館市川口の佐藤ファームでは、佐藤謙一代表（71）を中心に、水稲73ヘクタールとエダマメ35ヘクタール、雪の下キャベツ1・5ヘクタールを栽培。従業員に対する慰労や機械のメンテナンスを小まめに行い、効率的な農業経営をしています。

同ファームは、佐藤代表と妻、息子夫婦が専従するほか、繁忙期に従業員35人ほどを雇用します。従業員への気遣いを心掛ける佐藤代表は、息抜きとして新年会や忘年会などの年間行事を欠かしません。また、休暇取得に融通を利かせるなど働きやすい環境を整えることで、作業効率や機械技術の向上につなげます。

オペレーターは年間で約10人雇用し、それぞれが常に同じ機械で作業します。「使用する機械を固定することで機械にオペレーターの癖が付くし、責任をもって大切に使ってもらえると考えた」と佐藤代表。

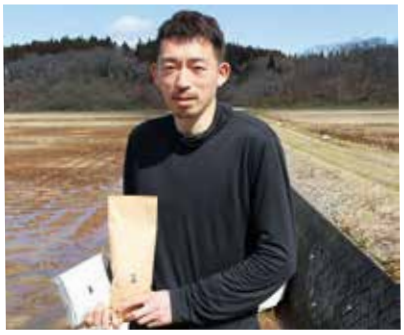
また、機械の寿命を延ばすために点検・整備を徹底しています。

「圃場を貸してくれる人や従業員、機械を大切にしながら、自分たちのためだけではなく、人のため地域のためにこれからも頑張りたい」と話します。

「人も機械も大切に扱うことが農業を長く続ける秘訣」と佐藤代表

男鹿市

自家焙煎コーヒーと男鹿産小麦のパンが好評
珈音（かのん）焙煎所


17年前にカフェを始めた佐藤さん。周りには田園風景が広がります。

男鹿市五里合琴川のカフェ「珈音焙煎所」では、店主の佐藤毅（たけし）さん（47）が、自慢のコーヒーや男鹿産の小麦から作った食パンなどを提供し、人気となっています。

コーヒー豆は、本場ブラジルやコロンビアから輸入しています。佐藤さんは、「焙煎機でガスや空気の量を調節して絶妙な火加減にすることで、まろやかな香りのコーヒー豆が出来る。気温の変化や熱の伝わり方で味が変わるので、毎回調整が必要」と話します。

また、男鹿産の小麦を全粒粉にして焼き上げた食パンも好評です。毎週木曜日に焼き、金曜日にオンラインショップや店頭で販売。すぐに売り切れるほどの人気ぶりです。

数年前から水稲と小麦、黒大豆を作付けし、今後、食パンや黒豆茶に利用していきたいと考えています。「自家栽培を始め、山からの綺麗な水や土の大切さに気付いた。荒れた山林などを手入れして、山をどんどん活用していきたい。薪でパンを焼くことが理想」と話します。

店頭やネットショップでは、コーヒー豆なども販売しています

▶住所＝男鹿市五里合琴川前田109
▶TEL＝0185・34・2470
▶営業時間　午前11時～午後4時
▶営 業 日　木・金・土曜日
▶オンラインショップURL=https://kanon-coffee.com/

読者プレゼント
詳しくは15頁をご覧ください。

にかほ市

旬の食材を使ったメニューを提供

食育工房「農土香（のどか）」

農業や食育に親しんでほしいとの思いから店をオープンした渡辺夫妻

▶住所＝にかほ市院内字ヒシカタ201−2
▶TEL＝0184・36・2509
▶営業時間　午前11時〜午後2時
▶定 休 日　火曜日・金曜日

渡辺勇さん（83）、広子さん（78）夫妻がにかほ市院内で経営する食育工房「農土香」。地産地消、自給運動の普及をモットーに、旬の野菜や山菜をふんだんに使った料理を提供しています。

お勧めは、平成17年のオープン当初から作り続けてきた自家製粉の米粉ピザ。もちもちの口当たりで、季節の野菜がたっぷり乗っていて食べ応えがあります。高齢の利用客から、「普通のピザは食べられないが、ここの米粉ピザはおいしい」と好評を得ているといいます。

昨年、手打ちそばを主体としたメニューから、米粉ピザランチとそば団子汁定食（ともに税込み千円）に切り替えました。勇さんは、「米粉ピザは手打ちそばよりも手間がかからないし、パンよりも簡単に作ることができる。おにぎり感覚で食卓に並んでくれたら米の消費につながるのに」と話します。

広子さんは、「年齢と新型コロナの影響でこれまで通りにはいかないが、感染対策をして、農村の素晴らしさや農業の大切さを発信していきたい」と意欲を見せます。

店は完全予約制で、人数制限があります。希望日の2日前までに電話でお問い合わせください。

人気の米粉ピザランチ

横手市

ウインナーなどの詰め合わせ「ちょい食べセット」を販売

株式会社田園

商品を勧める阿部代表

▶TEL＝0120・56・4186
▶ホームページURL＝https://den-en86.co.jp

食肉加工品を数多く製造する横手市雄物川町の株式会社田園は、ウインナーなどの詰め合わせ「ちょい食べセット」を昨年1月から販売。宅飲みの需要拡大を受け、自宅で気軽に食べられる商品として好評を得ています。

商品は、ウインナーのほか、ハラミの燻製、スモークタンなどの食肉加工品8種を小分けに包装したもの。宅飲みはもちろん、バーベキューでも楽しむことができます。

阿部千賀子代表取締役（62）は、「原材料となる肉は県内または岩手県から調達し、職人が丹精込めて製造している。また、保存料や着色料、膨張剤は使用していない。毎日の食卓に安心でおいしいものをお届けする姿勢で取り組んでいる」と説明します。

地元の会社という認知度が低いため、たくさんの人に商品を知ってもらいたいと考えている阿部代表。「これから常温保存の商品を開発し、多くの人の手に取ってもらえるようにしたい」と話します。

商品は、県内のスーパー、県南の道の駅、酒のやまやのほか、インターネットで購入できます。

ちょい食べセットは税別1,500円。冷蔵で30日間保存できます

知ってトク 税の話

委託費について

Q 私は稲作農家です。JAや市場（以下、「JA等」）に出荷した際、収入金額から出荷手数料などが天引きされますが、その場合の収入金額は天引き後の金額になるのでしょうか。また、消費税の取り扱いはどうなるのでしょうか。

A 収入金額には、JA等で天引きされる出荷手数料などの委託販売手数料を含めます。

なお、天引きされた委託販売手数料は、その内容に応じて必要経費として計上します。ただし、天引きされる各種金額の中には、単なる積立金で、必要経費とはならないものが含まれている場合がありますのでご注意ください。

消費税の取り扱いについては、資産の譲渡等の金額に係る消費税率は軽減税率となります。また、JA等へ支払った委託販売手数料等は、仕入税額控除の対象になり、これに係る消費税率は標準税率となります。

【参考】JA等への資産の譲渡等の金額から、委託販売手数料を控除した残額を計上する、いわゆる「純額処理」は、軽減税率制度実施に伴い適用することができなくなっています。

詳しくは、電話相談センター（最寄りの税務署の電話番号におかけのうえ、音声案内で1番を選択）にお尋ねいただくか、お近くの税務署へご相談、お問い合せください。

（秋田南税務署）

キラキラこまち

菊地　春奈さん（32）
～ 八峰町 ～

良品質のシイタケにしたい

知人の紹介で菌床シイタケ栽培の仕事に就き４年目になります。ハウス２棟で２万1,280菌床からシイタケを収穫しています。

栽培経験がなかったので、覚えることがたくさんあり大変でしたが、適期収穫と素早い作業で品質の良いシイタケにすることを心掛けています。

農業は高齢化で年々、離農者が増えていると聞きます。同世代の女性農業者が増え、食を支える農業が活気に満ちあふれるように願っています。

表紙の紹介

藤原　永愛（とあ）さん（10）　下段右
幸愛（さちあ）さん（8）　中段
優希愛（ゆきあ）さん（3）　下段左

<湯沢市松岡の真奈美さん（写真上段）、孝司さん夫妻のお子さん>

美人姉妹とお母さまが表紙を飾ってくれました。

乳牛を70頭ほど飼養し、子供たちは牛の餌やミルクをあげる仕事を手伝います。

牛乳を毎朝飲んで元気いっぱいです。

収入保険加入者増加中

頻発する自然災害や長期化する新型コロナウイルスの影響に備えるため、多くの農業者が収入保険に加入しています。

令和３年度収入保険加入実績

支所等	個人	法人	合計
北鹿	185	32	217
北秋田山本	277	53	330
中央	298	41	339
由利	282	25	307
仙北	233	63	296
横手市	276	38	314
雄勝	199	35	234
（大潟村）	102	7	109
合計	1,852	294	2,146

（令和４年３月31日現在）

よろしくお願いします

令和４年４月１日付で職員を採用しました。（関連６頁）

◆北鹿支所
建物農機具課　安部尚季

◆北秋田山本支所
農産課　永井丈斗

◆由利支所
農産課　佐藤尽望

◆仙北支所
農産課　熊田結人
建物農機具課　瀬田川真也

◆横手市支所
農産課　佐藤克樹

◆雄勝支所
建物農機具課　藤原和聖

◆中央部家畜診療所
獣医師　富樫哲也

お世話になりました

令和４年３月31日付で職員が退職しました。（関連６頁）

（　）内は旧所属　※は再雇用

近藤正輝（本所参事）※
上田晴也（本所副参事）※
湊供日児（本所収入保険部大潟村担当部長）※
菊池和幸（本所家畜部長）※
大野正美（本所内部監査室長）
大森悟（北鹿支所支所長）※
齊藤武良（北鹿支所次長兼収入保険課長）※
石井勝利（中央支所支所長）
根新栄（中央支所次長）
今野幹雄（仙北支所支所長）※
鈴木成人（仙北支所次長兼総務課長）※
佐藤哲司（横手市支所支所長）
佐藤勉（横手市支所次長）
岩井丈夫（雄勝支所支所長）※
佐藤隆志（雄勝支所家畜果樹園芸課長）※

お便り ありがとうございます

前号にお寄せいただいた
お便りの一部をご紹介します

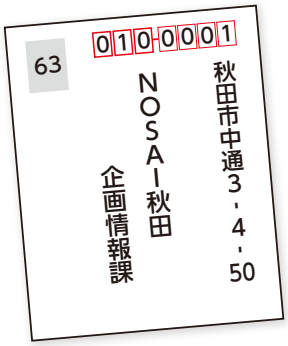
シンビジウムは大好きな花です。コロナ禍でも奮闘して栽培している小松さんの記事に感動しました。品種が20種類も超えるのも驚きです。高価な花ですが、心を癒してくれるのでこれからも栽培を頑張ってほしいです。買い求めて飾りたいと思います。
（湯沢市・藤原さん）

三関せりは何気なく食べていましたが、出荷までの流れを見て、商品化に向けて一本一本丁寧に手間をかけていることに頭が下がる思いです。千葉さんこれからも頑張ってください。
（秋田市・深井さん）

セリは鍋に入れるものと思っていましたが、根をからあげにしたり、味噌押しにしたりする方法に驚きました。ぜひやってみたいと思います。
（大館市・加賀谷さん）

プレゼントクイズ

大豆共済の加入申し込みは何月何日まででしょう（４頁参照）。正解者の中から抽選で10名様に、12頁で紹介した珈音焙煎所のドリップバッグコーヒーをプレゼントします。



①クイズの答え
②５月号でよかった記事や感想。NOSAIへの要望等（必ず）
③郵便番号　住所
④氏名　⑤年齢
⑥電話番号

【応募締切】令和４年５月23日（月）消印有効
当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。
前号の答えは「7棟」でした。

NOSAIへのお問い合わせは

本所 TEL 018-884-5222
中央支所 TEL 018-865-1701
横手市支所 TEL 0182-32-4150
北鹿支所 TEL 0186-23-7401
由利支所 TEL 0184-24-3301
雄勝支所 TEL 0183-73-7131
北秋田山本支所 TEL 0185-54-5540
仙北支所 TEL 0187-63-1066

NOSAI 2022 5 vol.12
◆発行／秋田県農業共済組合 〒010-0001 秋田県秋田市中通三丁目４番50号 ◆電話／018-884-5222

あきたの伝統野菜をおいしく

その十一

亀之助ねぎ

大仙市四ツ屋で栽培されていて、甘みと柔らかさが特徴。雪の下で冬を越したものは特に甘みが増します。

■10頁に関連記事

亀之助鴨葱スープ

材料

亀之助ねぎ10本、生姜少々、合鴨肉スライス100g、水500cc、醤油40cc、コショウ少々

つくり方

①亀之助ねぎを薄く小口切り、生姜はすりおろす。ごま油をひいた鍋で5分ほどじっくり炒めて亀之助ねぎの甘さを引き出す
②合鴨肉を加えて軽く炒めて焼き色をつける
③水、醤油を加えて、沸いたらお椀に盛り付けてコショウをちらす

ホタテの稚貝と亀之助ねぎの酒蒸しバター風味

材料

亀之助ねぎ２～３本、ホタテの稚貝10枚くらい、バター5g、醤油5cc、料理酒50cc

つくり方

①亀之助ねぎを5cmほどの長さに切る。フライパンを熱してバターを溶かし、亀之助ねぎを軽く焼き目がつくくらいに炒める
②ホタテの稚貝と酒を加え醤油を回しかけ、蓋をして3分ほど蒸す
③ホタテの旨味エキスを亀之助ねぎが吸うので、蒸し汁ごと器に盛り付ける

牛すじ肉と亀之助ねぎだけのすき焼き

材料

牛すじ肉500g、生姜１片、ニンニク１片、タマネギ1個、亀之助ねぎ７～８本、焼酎500cc、醤油80cc、卵人数分

つくり方

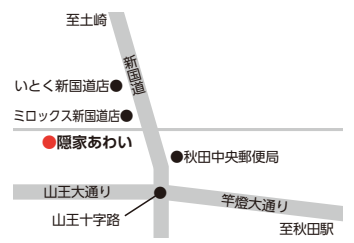
①牛すじ肉を水から茹でて一度茹でこぼし、お湯で脂とアクを洗い落とす。一口大に切り鍋に戻す
②タマネギは薄くスライスして、ニンニクと生姜はすりおろす。牛すじ肉と一緒に鍋に入れ焼酎を注ぎ、落とし蓋をしてコトコト煮る。焦げ付かないよう適宜水を足しながら1時間半くらい煮込む
③５cmほどに切り分けた亀之助ねぎを加えて煮込み醤油を加え、やわらかくなったら溶き卵をつけて食べる

監修

隠家あわい
店主　冨岡　誠さん

伝統野菜や旬の食材を使った料理を提供する小料理店「隠家あわい」店主。「あきた郷土作物研究会」会員

秋田市高陽幸町５-15
☎018-823-3251

営業時間
17:30～22:30
※昼は要予約

定休日
日曜日