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 9
vol.14

“ごはんのおとも”で
白米をおいしく食べよう

↑〝おとも〟の正体が気になる方は次のページへ

秋田の農産物を使用した

ごはんのおともを紹介!

桃豚おかか

小坂町・ポークランドグループ

自社ブランド「桃豚」のほか、地域産の原材料を生かした一品。味は「しょうゆ味」と「みそ味」の2種類です。

桃豚はひき肉に加工し、味付けは鹿角市にある浅利佐助商店の商品を使用。しょうゆ味は県産の大豆と小麦で仕込む「百年蔵みそ」がベースとなっています。さらに白神こだま酵母と白神乳酸菌で作った米発酵調味料「塩もろみ」とおかかを合わせました。

商品を手にする直売所「こもも」の店員

「コクがあり、白米によく合う」と石川室長

ポークランドグループ・マーケティング室の石川保室長は「おにぎりの具材や、うどんなどの麺類に合わせてもおいしい。開封後は冷蔵保存し、なるべく早く食べてほしい」と話します。

価格　1瓶100グラム　税込み648円

主な販売場所

- 直売所「こもも」／小坂町・鹿角市
- 道の駅＜ふたつい・たかのす・おが・みねはま＞
- 【ネット】公式ネットショップ

ぶたのきわみ 豚極

能代市・(株)白神屋

豚なんこつを主原料として、「白神ねぎ」「白神にんにく」、大豆、オリーブオイルを秋田味噌で仕上げた肉味噌の缶詰「豚極」。園部精一郎代表取締役（47）の「地域のブランド農産物である白神ねぎと、地元能代で古くから愛される豚なんこつを組み合わせた商品を開発できないか」という思いから製造し、平成30年から販売しています。

「使用している豚なんこつは、豚1頭から500グラムしか取れない希少部位なので豚極と名付けた」と園部代表。白神ねぎを加えたことで、豚なんこつから出たコラーゲンがよりまろやかになったといいます。

商品は、農林水産省が取り組む「スマイルケア食」の「青」マークの利用許諾も得ています。健康維持上、栄養補給を必要とする人向けの商品で、化学調味料は無添加。常温保存が可能です。

商品の説明をする園部代表

価格　1缶80グラム　税込み660円

主な販売場所

- 道の駅＜ふたつい＞
- 【ネット】
  公式ホームページ
  （3個入での販売）

あきた村だより 特別編

しいたけと秋田由利牛のうま煮

JA 秋田しんせい

「菌床しいたけと『秋田由利牛』をベースに、ミニトマトの酸味を加えて甘辛く煮込んでいる」と話す、JA秋田しんせいAgri・Food未来企画課の佐々木晃平さん。商品には同JAのブランド牛・秋田由利牛を使用し、菌床しいたけとミニトマトは、管内で栽培されたものを活用しています。

商品を勧める佐々木さん

米の消費拡大につなげるため、白米に合う一品を売り出そうと販売されたのがこの商品。規格外のしいたけとミニトマトを使うことでフードロスを削減でき、農家の所得向上にもつながるといいます。

製造は管内の業者に委託。辛口と通常の味付けの2種類を販売しています。佐々木さんは「ごはんだけでなくお酒にも合う商品。温めて食べてほしい」と話します。

価格　1箱200グラム　税込み700円～
（販売場所により異なります）

主な販売場所
- 同JA本店（支店の場合は注文）
- 同JA管内のAコープ
- 【ネット】ネットショップ MAMAKE

ばっけみそ

湯沢市・小町の国手づくり工房

地元秋ノ宮や院内の山の麓から採ってきた新鮮なばっけ（フキノトウ）を使った商品。県産「あきたこまち」の米麹と大豆「リュウホウ」を使用して同社で製造した「天然醸造味噌」を組み合わせています。工場担当の菊地まゆ子さん（46）は、「ほのかな苦みと麹たっぷりの味噌でおにぎりに最高」と話します。

ばっけは春に仕入れ、洗って刻んだ状態で冷凍。一度に大量に作らず、注文に合わせ、作りたてを出荷しています。

ばっけに含まれる成分「ペタシン」がガンの増殖・転移を抑制するという研究結果を岐阜大学が昨年発表し、「それまでは春ごろの注文が多かったが、一年中注文が届くようになった」と話します。

県内だけでなく、首都圏にも出荷。秋田県出身者は懐かしい味を求めて購入するといいます。

「売れ筋の天然醸造味噌を使用している」と菊地さん

価格　1パック100グラム　税込み270円

主な販売場所
- 道の駅<おがち・うご・十文字>
- 秋田ふるさと村ふるさと市場／横手市

読者プレゼント
詳しくは15頁をご覧ください。

水稲共済

損害評価が始まります

圃場をよく見て 収穫前に申告を

まもなく水稲の収穫時期を迎えます。今年は田植え後の低温や日照不足等の影響で茎数が平年を下回る圃場が多くなっています。また、これからは台風シーズンに突入するほか、イモチ病などの発生も心配されます。ご自身の圃場の状態をよく観察し、支払い基準を超える減収が見込まれる場合は必ず申告してください。

被害申告の目安

被害申告が必要かどうかは、加入方式と補償割合によって異なります。「耕地等情報」などで加入方式・割合などをご確認いただいた上で被害申告をしてください。

半相殺方式 8割（7割・6割）補償

耕地全体の合計で、基準収穫量の8割（7割・6割）未満になると見込まれる場合

※基準以上となる田んぼの増収分は加味しません

全相殺方式 9割（8割・7割）補償

耕地全体の合計で、基準収穫量の9割（8割・7割）未満になると見込まれる場合

※基準以上となる田んぼの増収分も加味します

地域インデックス方式 9割（8割・7割）補償

減収があり、かつ地域全体（市町村統計データ）の単収が基準統計単収の9割（8割・7割）未満になると見込まれる場合

品質方式 9割（8割・7割）補償

耕地全体で、基準となる生産金額の9割（8割・7割）未満になると見込まれる場合

申告日の確認を

加入者の皆さまには被害申告受付の日時や場所などをお知らせしますので、ご確認の上、被害申告をしてください。申告が遅れた場合は、刈り取りをお待ちいただくことがあります。

被害申告された耕地は、組合が現地調査を行います。調査前に刈り取ってしまうと被害状況が分からないため損害評価ができず、共済金をお支払いすることができません。収穫前に圃場を確認し、損害評価が終わるまで刈り取りせずにお待ちください。

収穫後の補償は

保管中農産物補償共済

補償範囲

倉庫等に保管中の事故、集荷施設や出荷先に輸送中の事故（運送業者の運送は除く）

対象の事故

保管中の火災、地震、盗難などのほか、風害、水害、雪害等の自然災害。運送中においては火災、破裂、墜落、衝突、転覆など（荷崩れを除く）

補償金額とタイプ別共済掛金（1口の場合）

補償金額	共済掛金	
	120日間補償タイプ	1年間補償タイプ
100万円	2,500円	6,500円

全相殺方式（青色・白色申告）について

加入者または加入を検討されている方は必要書類を準備してください

補償の基礎となる基準収穫量を設定しますので、過去の出荷実績を確認できる関係書類を大切に保管してください。

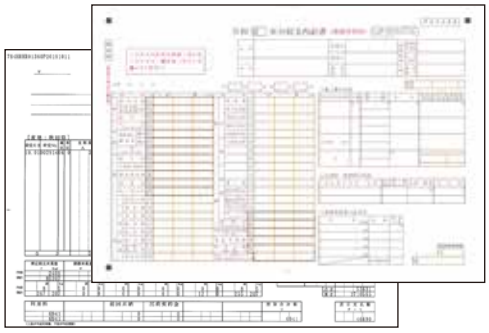
【青色申告書関係書類】

・確定申告書（第一表）の写し
・青色申告決算書（農業所得用）の損益計算書及び収入金額の内訳の写し
・収穫量が分かる書類（帳簿や伝票等）

【白色申告関係書類】

・申告書の「収支内訳書」の写し
・収穫量が分かる書類（帳簿や伝票等）

損害評価や引受に必要となります（提出時期・方法などは後ほどご連絡します）



加入検討中の方必見

収入保険のあれこれ

加入申し込みが始まります

令和5年を保険期間とする収入保険の加入申請が始まります。新規加入を希望する方は、12月末日（法人は事業年度開始月の前月の末日）までお近くの支所に申し出てください。

令和5年契約から新規加入する方のスケジュール

令和4年

9月　加入申請

必要書類は？ ※個人の例

・加入申請書
・令和5年の営農計画書
・青色申告決算書等の税務申告書類の写し（過去4年分）（平成30年～令和3年）

12月　保険料等の納入

分割で納入できる？

1回目（12月26日）の納付後、保険期間開始後8カ月（令和5年8月分）までの間で分割払いが可能です。

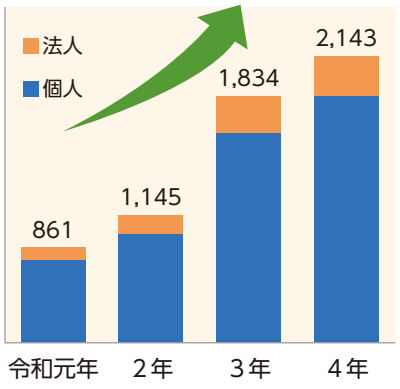
重要事項をチェック

- ☑ 加入申請時に青色申告実績が1年以上あれば加入できます
- ☑ 保険料は50%、積立金は75%の国庫補助があります
- ☑ ほぼ全ての農産物が対象です
- ☑ 自然災害だけでなく、価格低下、けがや病気、新型コロナの影響などさまざまなリスクに対応します
- ☑ 保険期間の収入が基準収入の9割を下回った場合に、下回った額の9割を上限に補てんします
- ☑ 青色申告書等をもとに保険金等を算出するため、実態に合った補償を受けることができます

加入者が増加中

6月末現在、収入保険に加入しているのは個人・法人合わせて2143経営体です。毎年増加しています。

加入経営体の推移（秋田県）



助成する市町村が増加中

鹿角市、横手市、湯沢市、大潟村に続き、秋田市で令和5年1月以降の契約から保険料等を助成することが決定しています。詳細はお近くの支所までお問い合わせください。

各市町村へ全国農業共済組合連合会より感謝状が贈られています。（写真は湯沢市の伝達授与。左から佐藤市長、齋藤組合長、伊藤理事）

令和５年（保険期間）

令和６年

2月

税務申告書類等を提出

手続きは？

確定申告後、令和４年分の税務申告書類等を提出。基準収入金額や保険料等を確定させます。

2月

こんな時は連絡を

営農計画が変わったら？

作付品目や面積等の計画が変わる場合は、速やかに支所へご連絡ください。

事故が発生したら？

保険金等の受け取りが見込まれる事故が発生した場合は「つなぎ融資」を受けることができます。見込額の８割まで融資を受けることが可能です。

2月

保険金等の支払い開始

支払いまでの流れは？

①確定申告後、令和５年分青色申告決算書等を提出
②収入減少がある場合は保険金等を請求
③承認後、支払い

つなぎ融資を受けた方は、保険金等の支払時にご返済いただきます。（相殺して保険金等を支払います）

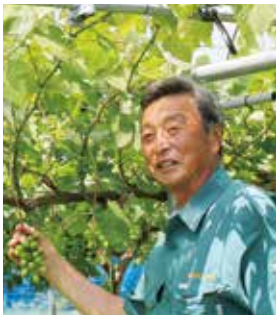
令和４年から収入保険に加入しました

横手市
丹　貴史 さん(40)
小ギク 61アール、
輪ギク 34アール（ともに露地）

昨年６月、局地的な降ひょう被害を受け、盆用の輪ギクが全滅しました。その後、彼岸用の管理に努めましたが、昨年の出荷量は一昨年より４万本減少してしまいました。

キクは価格を補償する制度もありますが、出荷できない場合は補償の対象になりません。それまで大きな被害を受けた経験がなく、保険の必要性を感じていませんでした。昨年の被害を受け、保険による備えが大切だと思い、収入保険の加入を決めました。

今年も既に天候に悩まされています。春のキクの定植後、少雨により畑が乾燥し、圃場管理にかなり苦労しました。しかし、収入保険が心の支えになり、加入前よりも安心して営農できています。



大仙市
農事組合法人はちまんの里
鈴木　正雄 代表(68)
水稲 45ヘクタール、大豆 29ヘクタール、
野菜 90アール、ブドウ 50アール

平成29年７月に近くの川が氾濫し、水稲と大豆に大きな被害を受けました。当時は水稲・大豆共済で補償されましたが、近年は農業共済事業で補償されない品目の栽培が増えています。再び水害が起きることを考えると不安ですが、収入保険では栽培品目が全て補償されますし、それぞれの保険に加入するより掛金が安くなるため、収入保険を選択しました。

最近は出荷直前の果物が盗難に遭ったニュースを聞きますが、この場合も補償されますので、安心してブドウを栽培できます。また、土壌が合わず、ニンニク栽培に失敗した経験があります。新たな作物の栽培はリスクがありますが、収入保険のおかげで恐れずに挑戦できると思います。

家畜診療所

病傷家畜の診療や損害防止に奔走

獣医師の一日に密着

診療職職員が勤務するNOSAIの家畜診療所では、農業保険法に基づく診療業務のほか、疾病の予防と病傷事故の低減のための損害防止活動に取り組んでいます。

医薬品の積み込み

治療に必要な医薬品が不足しないように診療車に積み込みます。

往診先の割り振り

広い管内を効率的に回るため、獣医師間で往診先の割り振りをします。

8:30

往診の受付

午前８時半から１時間は、農家からの往診依頼を受付します。

9:30

往診開始

いざ出発！

10:30

牛舎に到着

荷台から治療に必要な医薬品を取り出します。

子牛を診療

臍帯炎の子牛に化膿止めの注射をします。

16:30

カルテの作成

この日の往診件数は９件。診療所に到着後、カルテを作成して業務は終了。

診療内容の説明

診療内容を農家へ説明します。

母牛を妊娠鑑定

妊娠が遅れている牛をエコーで確認します。

中央部家畜診療所
富樫 哲也 技師
（令和４年４月採用）

主に管内の東由利・鳥海・矢島・由利地区を担当

家畜診療料金を変更

来年1月から1点12円へ

家畜共済の制度改正により、掛金の一部を家畜診療所の運営費に充てることができなくなったことから、家畜診療所勘定は赤字構造が顕在化し、令和元年度から毎年約1500万円のマイナス収支が続いています。

組合では収支改善に向けて、先の通常総代会において、家畜診療所の診療点数1点あたりの価額を、これまでの10円から12円に変更する案を提出し、承認されたところです。

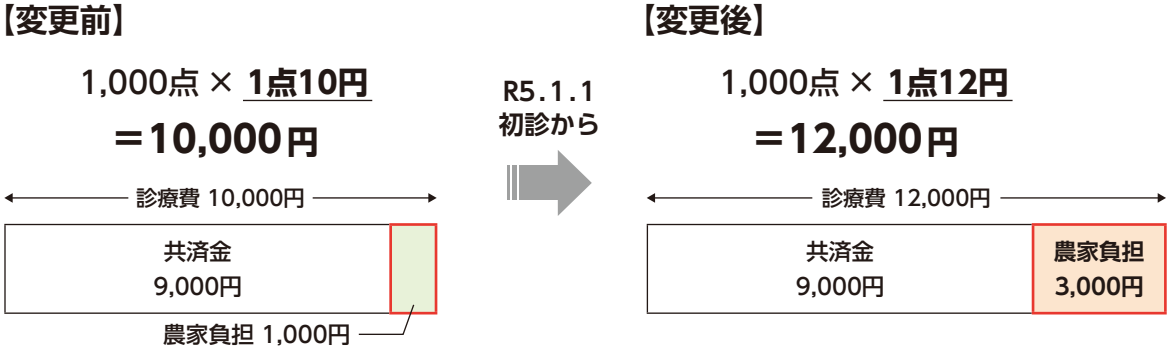
家畜診療所を利用している家畜共済加入者の皆さまには、これまで診療費の1割をご負担いただきましたが、来年1月1日の初診からは加入者負担額が下図のとおり変更になります。

県内の産業動物獣医師の高齢化が進む中（※）、NOSAIの家畜診療所が将来にわたって安定的な地域獣医療を担うため、皆さまのご理解とご協力をお願いします。

なお、全国のNOSAIが運営する家畜診療所では、令和元年度で26道府県、2年度で20道県がマイナス収支となっていて、6府県で診療料金を改訂しています（令和2年度現在）。

※県内の産業動物に関わる開業獣医師の平均年齢は65．4歳（令和3年現在）。組合獣医師の平均年齢は38．9歳（令和4年現在）。

腸炎の診療で診療点数が1,000点だった場合の比較



（注）共済金は、診療所の診療料金が１点あたり12円に変更後も、１点あたり10円（農林水産大臣が定める価額）×９割で計算されます。

病傷名ごとの比較例

病傷名	診療点数 ①	共済金 ②（①×10円×9割）	【変更前】診療所の診療料金 ③（①×10円）	【変更前】農家負担 ④（③－②）	【変更後】診療所の診療料金 ⑤（①×12円）	【変更後】農家負担 ⑥（⑤－②）
	点	円	円	円	円	円
腸炎	1,000	9,000	10,000	1,000	12,000	**3,000**
肺炎	1,250	11,250	12,500	1,250	15,000	**3,750**
急性乳房炎	1,500	13,500	15,000	1,500	18,000	**4,500**

（注）診療点数は、同一の病傷名であっても個別の診療内容によって異なります（表では平均値を使用）。

作業効率の向上と海外進出を目標に

五城目町 佐々木　雄幸さん

知りたい！秋田の特産 Vol.2 キイチゴ

現在、キイチゴ出荷量1位の秋田県。一翼を担う「五城目町キイチゴ研究会」は、佐々木雄幸会長（63）を中心に、会員24人が年に1トン以上を生産しています。

研究会は平成20年に設立。当時、町で新たに取り組む特産品としてキイチゴが挙がり、同時期にキイチゴを研究する秋田県立大学から声が掛かったことが始まりです。佐々木さんは設立当初から携わり、7年前から会長を務めています。

息子の一朗さん（27）とともにハウス12棟で栽培する佐々木さんは、3月下旬ころ、苗を増やすための株分けを始めます。根に付いた小さな芽を鉢に入れて育て、6月にストロング土嚢袋に定植。「土嚢袋はポットよりも費用がかからない。5年ほどで新しい苗に変える」と話します。

収穫は7月から11月まで続きます。夏採り3品種と、一番力を入れている秋採りの「ヘリテージ」を栽培。全て味や色、大きさが異なります。

「キイチゴは果皮が薄く、雨に当たると灰色カビ病になる」と佐々木さん。9アールで水稲を栽培しているため、育苗ハウスを活用し

▶収穫に加え、除草や誘引などの作業も行います

◀土嚢袋を並べて栽培します

佐々木さんの奥様が作る 恋地ベリージャム

千佳子さん（61）が規格外のキイチゴで作るジャム。道の駅五城目や道の駅あきた港「セリオン」などで販売しています。（税込み1,600円）

◀収穫の基準となるカラーチャート

◀生鮮の場合は鮮度を保つため軸を付けたままにし、傷まないよう専用のパックに入れて出荷します

た雨よけ栽培をしています。また、高温障害を防ぐため黒の寒冷紗で日光を防ぎます。「キイチゴ栽培の適温は15度から25度。暑すぎても寒すぎても育たないため、注意している。冬は枝折れを防ぐため、雪寄せを欠かさずにしている」と話します。

キイチゴは生鮮または冷凍で出荷。病害虫に侵されていないか、汚れや傷が無いかを一つ一つ確認します。生鮮では、潟上市の「パティスリーパルテール」や秋田市の「マダムコロー」など、洋菓子店を中心に提供。その他、五城目キイチゴ販売会を通して注文に応じた出荷をしています。

佐々木さんは、県内で菓子製造・販売に取り組む業者と連携し、3月に「農商工等連携事業」を開始。商品の開発や販売を通して県外へキイチゴを広める取り組みで、5年後には個人で1トンを出荷する予定です。「昨年の出荷量は700キロ。1トンを達成するため、除草の機械を取り入れるなど、効率的な栽培を確立したい。将来的には和菓子として海外にも発信するのが理想」と話します。

■16頁に関連記事

夏採りの3品種

赤：酸味が強い「チルコチン」
黄：甘みが強い「イエロー」
黒：酸味と甘み両方を持つ「ハノーバー」

特産を共に守る

五城目町キイチゴ研究会
副会長　猿田　稔 さん(75)

キイチゴに限らないことですが、栽培から販売までさまざまな規制があり、商品として売ることは大変だと感じます。

田んぼを9アール作付けし、キイチゴも栽培することは容易ではないと思いますが、キイチゴ研究会の未来のために、これからも頑張ってほしいです。

職員採用試験のお知らせ

令和５年４月１日からNOSAI秋田で働く仲間を募集します。
詳細は組合ホームページをご覧ください。職員の声も掲載しています。

採用予定人数	２名	
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（鹿角市・能代市・秋田市・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。	高校卒：149,610円 短大卒：162,396円 大学卒：181,928円
受験資格	①平成４年４月２日から平成17年４月１日までに生まれ、高校卒業以上の学歴（令和５年３月卒業見込みを含む）を有する者 ②普通自動車免許を取得（採用時までに免許取得見込みを含む）している者。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９月13日（火）まで（郵送の場合は消印有効）	
試験日時	第一次　令和４年10月３日（月）　適性試験・作文 第二次　令和４年10月下旬　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）	

僕たちと一緒に働こう

令和４年４月採用の職員にNOSAIの好きなところを聞いてみました

①
横手市支所
農産課
佐藤　克樹
地元で働くことができる。

②
仙北支所
建物農機具課
瀬田川　真也
先輩方が優しく、職場の雰囲気が良い。

③
北鹿支所
建物農機具課
安部　尚季
土地勘と新しい知識が身につく。

④
雄勝支所
建物農機具課
藤原　和聖
分からないことを職員や農家さんに丁寧に教えてもらえる。

⑤
北秋田山本支所
農産課
永井　丈斗
地元の農家さんと繋がることができる。

⑥
仙北支所
農産課
熊田　結人
農業の知識が身につく。

⑦
由利支所
農産課
佐藤　尽望
地元の農家さんと密接に関わりながら仕事ができる。

僕の名付け親になりませんか

名付け親にはプレゼントがあります

プロフィール

名　　前：しゅうほ君（仮）
犬　　種：収入保犬
生年月日：平成31年１月１日（ワン　ワン）
性　　別：オス
性　　格：穏やか、風・雷・雨の音に敏感
好きな四字熟語：一日一善、豊年満作
好　　物：肉
特　　技：お手、つなぎ融資
癖　　：軽トラや農業者を見つけると駆け寄る
日　　課：ラジオで天気予報を確認する
散歩コース：
畦畔を歩く→牛舎に行って牛と会話
→川沿いで風を浴びる

こちらのワンちゃん、広報紙やポスターなどでご覧になった方がいらっしゃるのではないでしょうか。NOSAIや農家の皆さまを守ってくれる番犬として活躍中です。このたび、名前を募集しますのでぜひご応募ください。

応募方法

ハガキに①犬の名前　②名前の由来　③応募者様のお名前、年齢　④郵便番号と住所　⑤電話番号　をご記入の上、〒010-0001　秋田市中通3-4-50　「NOSAI秋田 企画情報課」宛てご応募ください。

応募締切

令和４年９月15日(木) 消印有効

選定方法

ご応募いただいたネーム案の中からNOSAI職員が選定します。命名者に選ばれた方には、賞品をお送りします。

キラキラこまち

津川　千穂さん(26)
～ 横手市 ～

横手の情報発信に力を入れたい

昨年３月からＮＰＯ法人Ｙｏｋｏｔｔｅｒ（ヨコッター）で、市推奨アプリ「ＭＩＮＥＢＡ（みねば）」の企画・運営のほか、ネット新聞「横手経済新聞」の記者や交流サイト（ＳＮＳ）運営などを担当しています。

今年の春に初めて取材先で田植機の運転を体験しました。収穫までの農家の営みを市外の人にも発信したいです。

自分が携わるメディアへの「見たよ」「使っているよ」という声が励みになります。さらに便利で楽しいアプリにし、情報発信に力を入れていきたいです。

表紙の紹介

高橋　葉月（はづき）さん（9）　右
　　克気（かつき）くん（6）　左

<美郷町金沢の侑宏さん、由香里さん夫妻のお子さん>

２人ともお米が好きでよく食べるそうです。葉月さんはから揚げ、克気くんは目玉焼きをおともにして食べるのがお気に入り。お茶碗のごはんは撮影後においしくいただきました。

知っトク税の話

消費税について

Q　私は果樹と野菜を栽培する専業農家で、主な出荷先は地元のスーパーです。消費税の確定申告を毎年していますが、令和５年10月から適格請求書保存方式（インボイス制度）が始まると聞きました。この制度の概要を教えてください。

A　消費税は、商品の販売やサービスの提供などの取引に対して公平に課される税です。事業者が販売する商品やサービスの価格に次々と転嫁され、最終的に商品を消費した者やサービスの提供を受ける者が負担します。事業者は売上に係る消費税額から、仕入れに係る消費税額を差し引き（仕入税額控除といいます）、納税額を計算します。

令和５年10月から事業者が仕入税額控除を行うためには、原則、仕入先から適格請求書（インボイス）を発行してもらい、保存しておく必要があります。

このインボイスは、税務署長の登録を受けた課税事業者のみが発行できます。登録を受けるには、登録申請手続きが必要です。

例えば、令和５年10月１日から登録を受けるためには、原則、令和５年３月31日まで登録申請手続きを行う必要があります。

なお、ｅ－Ｔａｘをご利用いただくと、登録申請書の作成から提出まで行うことができます。

詳しくは、国税庁ホームページのインボイス制度特設サイトをご覧ください（左のＱＲコードから手続方法をご覧になれます）。また、インボイスコールセンター（専用無料ダイヤル：０１２０－２０５－５５３）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）

台風被害に備えましょう

台風の接近などで事故の発生が見込まれる場合は、園芸施設共済や建物共済への加入申し込みはできません。余裕をもった申し込みをお願いします。

また、ご加入の物件に事故が発生した場合は、お近くの支所まで速やかにご連絡ください。

強風でつぶれたハウス

秋の農機具事故に注意

秋の収穫作業では農機具の事故が多く発生します。作業前の点検と農機具共済への加入で、安全・安心の作業を心掛けましょう。

農機具共済にご加入の農機具を買い替えたときや事故が発生したときは、お近くの支所まで速やかにご連絡ください。買い替えの通知がなく事故が発生した場合や、事故の損害部品等を廃棄した後のご連絡では共済金をお支払いできない場合がありますのでご注意ください。

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

表紙の写真が素敵ですね。３人兄妹の未来が明るい気がして良い気持ちになりました。
（能代市・田中さん）

キラキラこまちを毎回見ています。若い人がもっと農業に興味を持ってくれたらうれしいですね。
（五城目町・伊藤さん）

スーパーでひばり野オクラを見かけると、岩村さんの記事を思い出し、購入しています。暑い毎日、お体に気を付けて頑張ってください。
（美郷町・鈴木さん）

Q　ひばり野オクラの記事を見て、水のやりすぎでイボができるのを初めて知りました。オクラが好きでよく食べますが、イボは食べても大丈夫ですか。
（由利本荘市・髙橋さん）

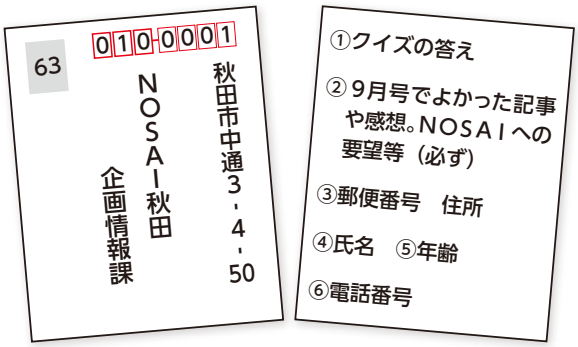
A　見た目が悪くなるためイボが出ないように気を付けていますが、食べても問題ありません。
（生産者・岩村さん）

Q　ひばり野オクラの「ひばり野」は地名でしょうか。
（仙北市・千葉さん）

A　昭和51年にオクラ栽培を始めた７人の農家が住んでいた地域が「ひばり野」です。この地域にはひばりが生息し、ひばりが元気に飛ぶ姿とオクラの未来を重ねて「ひばり野オクラ」と名付けられました。
（岩村さん）

プレゼントクイズ

秋田県のキイチゴ出荷量は全国で何位でしょう（10頁参照）。正解者の中から抽選で10名様に、３頁で紹介したばっけみそと、工房の人気商品「梅ざんまい」のセットをプレゼントします。



【応募締切】
令和４年９月15日（木）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「昭和51年」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 9 vol.14
◆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

秋田の特産品で んめ！ その2 をお届け

キイチゴ

秋田県のキイチゴ出荷量は全国１位。主要産地は五城目町です。品種によって味や色、大きさがそれぞれ異なります。

■10頁に関連記事

キイチゴとトマトの冷やしあんかけ

材料

冷やしあん（かつお出汁80cc、醤油15cc、片栗粉3g、生姜しぼり汁少々）、トマト、生キクラゲ、キイチゴ、セリの葉またはミツバそれぞれ適量

つくり方

①あんの材料を鍋に入れ火にかける。片栗粉を溶かすように混ぜながら一煮立ちさせ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく
②トマトは皮を湯むきして一口大に切り、生キクラゲはちぎって軽く茹でて冷水にとる
③トマト、キクラゲ、キイチゴを器に盛り付けて冷やしあんをかけ、セリの葉またはミツバをちらして完成

エダマメとキイチゴの白和え

材料

白和えの衣（木綿豆腐400g、胡麻ペースト50g、砂糖30g、塩7g、酢7g）、エダマメ適量、キイチゴ適量

つくり方

①白和えの衣の豆腐を鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れて火にかけ、沸いてから2分ほど弱火で茹でる。ザルにあけて重石を乗せる
②3～4時間水気を抜いたら裏ごしてその他の調味料とよく混ぜ合わせる
③エダマメを茹でてサヤから出し、キイチゴと一緒に適量の白和え衣で和えて器に盛り付け完成

キイチゴの天ぷら

材料

小麦粉100g、卵1個、冷水150ml、サラダ油適量、キイチゴ適量、塩適量

つくり方

①小麦粉、卵、冷水をさっくりと合わせて衣を作る
②180℃の油で衣をつけたキイチゴを揚げる。15秒ほどでサッと揚げるのがコツ
③そのままでもおいしいが、ほんの少し塩を振って甘さを引き立てても良い

ベビーホタテとキイチゴのサラダ

材料

丸ナス、バジル、ボイルベビーホタテ、キイチゴそれぞれ適量、ドレッシング（ワインビネガー15cc、塩3g、オリーブ油5g）

つくり方

①丸ナスは一口大に切り、7分ほど蒸してすぐに風をあてて冷ましておく。バジルは食べやすくちぎっておく
②ワインビネガーと塩をボウルに入れよく混ぜる。オリーブ油を垂らし入れながらさらによく混ぜて乳化させる
③器に丸ナス、バジル、ベビーホタテ、キイチゴを盛り合わせ、ドレッシングをかけて完成

監修

隠家あわい　店主
冨岡　誠 さん

秋田の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