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 11
vol.15

ー冬がやってきますー

だまこ鍋はいかが？

“だまこ鍋”で温まろう

五城目町が発祥とされる郷土料理「だまこ鍋」。ご飯をすり潰して丸めた「だまこ」が入っていて、各家庭でよく食べられています。

新米が出回り、これからの季節にピッタリのだまこ鍋。家庭でも作ることができますので、ぜひ召し上がってみてはいかがでしょうか。

だまこの歴史

※諸説あり

だまこは、山林で働く人々が、ご飯を木の切り株に乗せ、斧の背ですり潰して丸め、山の沢水で溶いた味噌汁に付けて食べたのが始まりです。「だま」は丸める（秋田弁で「だまける」）ことを意味します。

だまこ鍋は、きりたんぽ鍋より歴史が古いとされています。

だまこ鍋を作ってくださるのは…

五城目町米消費拡大地域活動推進委員会の皆さん

（上段左から）
猿田静子さん（67）
齊藤妙子会長（78）
猿田善子さん（71）
柴田嘉譽子さん（75）
（下段左から）
石井邦子さん（78）
坂谷晃さん（88）
齊藤通子さん（80）
（取材日欠席）
一関ヒロ子さん（76）

昭和56年、米の消費を目的として25人で結成。現在は８人で活動しています。

町のイベントや、学校の給食・食育活動で、たくさんのだまこ鍋を振る舞ってきました。平成23年に京都府で開催された「全国ご当地鍋フェスタ」では、委員会で出品しただまこ鍋が準グランプリを受賞。近年はコロナ禍で鍋を振る舞う機会が減っていますが、取材当日はおそろいのエプロン・Tシャツで楽しく調理してくれました。

作り方

スープ

①鶏ガラで出汁をとる
②別の鍋を使い、煮干し・昆布・かつお節で出汁をとる
③①②を混ぜ合わせる
④醤油、味噌、みりんで味付けする（4人分で醤油70cc、味噌大さじ1、みりん40cc）

だまこ

①炊き上がった米を温かいうちにすり潰す
②米をピンポン球ほどの大きさにちぎる
③手のひらで丸める

具材の準備

①鶏肉は内臓もあると、より一層おいしくなる
②ゴボウはささがきに
③シイタケは石づきを切り、食べやすい大きさに切る　飾り切りもすると華やかに
④マイタケは石づきを切り落とし、手でほぐす
⑤糸こんにゃくは湯通ししてから切る
⑥ネギは斜め切りにする
⑦セリを食べやすい大きさに切る

鍋に投入

①鍋にスープを移し、鶏肉、ゴボウを入れる
②ひと煮立ちしたら、シイタケ、マイタケ、糸こんにゃく、ネギ、ゼンマイを加える
③さらに煮立たせて、だまこを加える
④最後にセリを入れ、ひと煮立ちすれば完成

表紙の紹介

委員会メンバー・
猿田静子さんのお孫さん
小野　蒼依（あおい）さん(2)、颯太（そうた）くん(4)

だまこ鍋が好きだという2人。猿田さんの家に遊びに行くと、よくごちそうになるそうです。撮影後もおいしくいただきました。

2年連続 大雪による被害多数
ハウスの備えは万全ですか

上：ビニールを外した状態でも倒壊します（横手市）
下：天井が圧迫され一気に潰れたハウス（鹿角市）
ともに令和３年１月撮影

過去２年の被害

- **令和２年度発生分**
  被害棟数3,775棟
  支払共済金
  約5億8,570万円
- **令和３年度発生分**
  被害棟数210棟
  支払共済金
  約6,343万円

令和2年度・3年度と2年連続で、記録的な大雪が県内全域を襲いました。県南部を中心に降雪量が過去最大となった地域があり、園芸施設でも甚大な被害が発生しました。

今シーズンも安心はできません。爆弾低気圧による強風などにも注意が必要です。パイプがサビで傷んでいないか、接合部分で部品が正しく設置されているかなど、冬シーズン前に、今一度、ハウスを確認しましょう。

また、対策をしていても事故を完全に防ぐことはできません。園芸施設共済に加入し、備えを万全にしましょう。

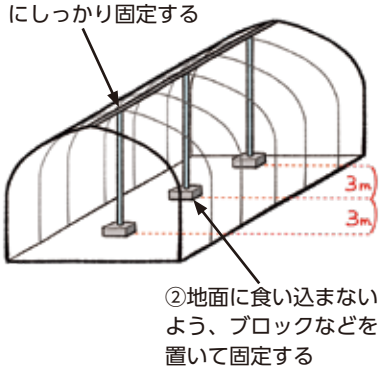
雪害・風害の原因と対策

ハウスの雪害・風害はどのようにして発生するのでしょうか。渡辺パイプ株式会社の直営班として、パイプハウス組立工事を行っている三種町の加賀谷誠さん（63）、翔さん（27）親子にお話を伺いました。

ハウスの組み立ては
私たちにお任せください

まずは中柱で補強

ハウス倒壊で最も多い原因は、雪の重みで天井部分が圧迫され、肩の部分が外側に開いて潰れるものです。まずは中柱を立てましょう。木の柱でも構いません。



除雪に工夫を

ハウスが左右から雪に覆われている場合、両方からバランス良く圧迫し、倒壊せずに保てていることがあります。この状態で、片方を先に除雪すると、もう片方の雪の重みで傾き、潰れる可能性があります。近くの農家さんなどと協力し、2人がかりで左右同時に除雪しましょう。

こんな雪害も

ビニールの張りが弱いと、歪んだ部分に雪がたまりやすくなります。ビニールを張り替える場合は、暖かい日に、十分に伸ばしてから張りましょう。

雪が多い県南部では、ビニールを外している場合も注意が必要です。パイプに雪がくっつき、さらに積もることで、重圧がかかり倒壊します。地面から積もった雪がパイプのてっぺん（背骨）にくっつき、雪解けの際に下方向に引っ張られて潰れる事故も発生しています。

また、遠方の業者さんに建設をお願いする方は、雪国の仕様か必ず確認してください。

風害を防ぐために

ハウスバンドは、強風でハウスが飛んだり傷ついたりするのを防ぐのに重要なアイテムです。緩むと効果が半減しますので、設置する際は、緩んでいないかチェックし、しっかり張りましょう。

このほか、防風網や地面に埋め込むスクリューアンカーも風害対策に役立ちます。導入をご検討ください。

こんな風害も

風通しを良くするために、ハウスの扉を開けたり側部のビニールを巻き上げたりすることがあると思います。ただし、強風の場合は開いた部分から入る風がハウス全体を持ち上げて、飛ばされてしまうことがあります。風が入らないように閉じておきましょう。

また、ハウスが並んで建っている場合、横からの強風が風上のハウスの上方に吹き上げ、ダウンバーストのように2、3棟目のハウスを直撃することがあります。ビニールがかかっていないハウスでも倒壊した例がありますので、油断できません。これからハウスを建てる方は、風上に向かって真っすぐ建てることをお勧めします。

それでも起きてしまう事故は

園芸施設共済で安心

ビニール未被覆期間も補償

園芸施設共済は、ビニールを被覆していない期間も含めた通年加入となっています。育苗ハウスなど、被覆していない冬期間に損害を受けた場合も、パイプの補償があるので安心です。

近年は、パイプだけの状態であっても雪で倒壊するケースが多数発生しています。この機会に加入をご検討ください。

加入者の声をご覧いただけます

組合ホームページでは、園芸施設共済の制度内容に加えて、加入者の声を掲載しています。ぜひご覧ください。

建物被害に注意
大切な家屋を守りましょう

上：令和４年２月・北秋田市
下：令和３年１月・美郷町

毎年、雪の影響により、家屋の倒壊が発生しています。屋根の雪下ろしが必要になった場合は、周りの方と声を掛け合いながら安全に作業を行い、転落事故を防ぎましょう。地上での雪寄せは、屋根から落ちてくる雪に十分注意して作業してください。

また、これからは暖房器具を使用する機会も増え、火災の発生も心配されます。暖房器具や火の扱いには十分に注意してください。

事故防止だけでなく、もしものために建物共済に加入し、冬を乗り切りましょう。

火災を防ぐためのポイント

①家の周りに燃えやすい物を置かない
②ガスコンロを使った調理中はその場から離れない
③たばこの投げ捨てや寝たばこをしない
④強風時や乾燥時は、たき火をしない
⑤子どもに火遊びをさせない。手の届くところにマッチやライターを置かない
⑥ストーブに燃えやすい物を近づけない
⑦たこ足配線をしない。コンセントや差し込みプラグをきれいに保つ

ともに「一般財団法人 秋田県消防協会」ホームページより抜粋

屋根の雪下ろしのポイント

①２人以上で作業する
②命綱、滑りにくい履き物、ヘルメットを着用する
③携帯電話を身に着ける
④屋根にかけたハシゴをしっかりと固定する
⑤屋根の下に人がいないか確認する
⑥屋根の雪は軒先からではなく、上の方から下ろす。建物の周りに雪を残す
⑦晴れの日は雪がゆるんでいるため特に注意する
⑧低い屋根でも油断しない
⑨疲れたら慎重に作業をする。無理をしない

今一度、建物共済について確認を

総合共済の補償範囲

地震・噴火・津波

※限度額：共済金額の50%

火災共済の
補償範囲に加え

土砂崩れ・地滑り

自然災害

火災共済の補償範囲

火災・落雷

破裂・爆発

物体の落下・衝突

給排水設備の
事故による水漏れ

盗難によるき損・
汚損

騒じょうに伴う暴行

総合共済は自然災害や地震など、幅広い被害を補償！

火災共済では、雪害などの自然災害は補償の対象となりませんのでご注意ください。

給排水設備の事故もご安心ください

火災共済でも対象になります

水道管が凍結・破損
しました

費用共済金をお支払いします

水道管が凍結によって破損した場合、火災共済に加入している場合でも、「水道管凍結修理費用共済金」として復旧費用を補償します。（上限10万円）

※費用共済金不担保特約は対象外

水道管の破裂で台所が
水浸しになりました

損害共済金としてお支払いします

水道管の破損で水漏れの損害が発生した場合、火災共済に加入している場合でも共済金をお支払いします。

（蛇口の締め忘れ、老朽化、自然災害等を除きます）

Let's 青色申告

収入保険の加入には、青色申告の実績が必要です。
この機会に始めてみてはいかがでしょうか。

青色申告のメリットは？

1 経営状況を詳しく把握できる

日々の取引を残高まで記帳する必要があるため、経営状況を詳しく把握でき、今後の作業の改善・効率化につなげることができます。

2 最高65万円の特別控除

▶青色申告　複式簿記で最高65万円、
　　簡易簿記で最高10万円の控除
▶白色申告　特別控除なし

3 専従者の給与を必要経費に

▶青色申告　給与を必要経費に算入
▶白色申告　配偶者は86万円、それ以外は
　　50万円を上限に控除
※白色申告の場合はいくら働いても控除額に上限がありますが、青色申告では適正金額であれば全額経費に算入できます。

4 赤字の繰越し・繰戻しができる

翌年以後３年間の繰越し、または、前年も青色申告の場合は、損失額を前年分の所得金額に繰戻しすることができます。

青色申告を始めるには？

令和５年から青色申告を始める場合は、青色申告の帳簿へ１月１日分から記帳してください。また、３月15日までに所轄の税務署に「青色申告承認申請書」をご提出ください。

Q 令和５年から青色申告を始めた場合、収入保険に加入できるのはいつ？

A 令和７年から加入できます

１年目	令和5年	青色申告
	6年	<2、３月>５年の税務申告手続き <12月まで>７年の収入保険加入手続き 手続きをする時点で１年分の青色申告実績が必要です
補償スタート	7年	収入保険補償期間

収入保険 加入申請 受付中

現在、令和５年を保険期間とする収入保険の加入申請を受け付けています。

頻発する自然災害や新型コロナウイルスなど、農業を営む上で様々なリスクへの備えが必要です。今年も８月の大雨被害をはじめ、予期せぬ収入減少が見込まれる加入者が多く、申請された方へ「つなぎ融資」をお支払いしているところです。

全ての農産物を対象に収入減少を補償する収入保険へぜひ加入しましょう。新規加入を希望する個人の方は、12月末までお近くの支所へご連絡ください。

表紙を飾ってみませんか

令和５年度、組合広報紙「NOSAI」の表紙を飾ってくださるお子さまを募集します。ぜひご応募ください。

掲載する号

令和５年５月～令和６年３月に発行する計６回で、各号１人または２人。掲載テーマや掲載号を希望することはできません。

撮影は基本的に組合職員がご自宅などに出向いて行います。（保護者の立ち会いをお願いします）

募集要件

・秋田県在住の４～８歳（男女は問いません）
・同居している父母（祖父母）が農業共済事業または収入保険に加入している
・元気いっぱいの笑顔を見せてくれる

応募方法

ハガキに
・郵便番号と住所
・電話番号
・表紙に写りたいお子さまの名前と年齢
・お子さまの父母（祖父母）の名前と年齢
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。

選定方法

ご応募いただいた中から、地域のバランスなどを考慮して選定します。お願いする際は、組合から事前に連絡します。

なお、ご期待に添えない場合がありますのでご了承ください。

応募締切

令和４年12月23日（金）消印有効

肉の消費拡大へ 知識伝承で未来につなぐ

由利本荘市　株式会社ゆりファーム

知りたい！秋田の特産

Vol.3 秋田由利牛

ＪＡ秋田しんせいのブランド黒毛和牛「秋田由利牛」。引き締まった肉質とすっきりとした脂が特徴です。

平成19年に地域団体商標に登録され、現在は秋田由利牛肥育部会（堀内忠部会長、66歳）に所属する16戸が飼育。今年度は同ＪＡ管内で２７６頭の出荷を予定しています。

秋田由利牛として流通するためには、あきた総合家畜市場に上場された子牛であること、出荷６カ月前から米を１日１キロ以上食べさせることが条件とされています。さらに、肉質が４等級以上であること、３等級の場合は月齢30カ月以上であることが基準となっています。

堀内さんが代表取締役を務める株式会社ゆりファームでは、牛舎３棟で２４０頭を飼育。９～10カ月での導入と、29～30カ月での出荷を、毎月12頭ずつ行っています。

齋藤喜良（よし）専務取締役（68）は「米を給与することで、すっきりとした甘みのある脂になる。脂の融点が低く、口に入れたときに溶けやすいのも特徴」と話します。

毎日の作業は、午前８時の牛舎

1　左から堀内代表、佐藤涼さん、奥山輝里さん、齋藤専務、佐々木琴さん。現在育休中の社員も含め、役員２人と社員４人で管理しています
2　月齢に応じて牧草と稲わらの量を調整し、１日に４回ほど給与します
3　「ステーキには醤油とワサビが一番合う。スライス肉は火を入れすぎないのがお勧め」と齋藤専務
4　月齢ごとに牛舎を分けて管理。全て株式会社秋田県食肉流通公社を通して出荷しています
5　自社で生産するＴＭＲ。給与することで、肉質の向上につなげています。ゆりファームが出荷する９割以上が、肉質４等級以上と評価されています

の見回りから始まります。健康状態や餌の残り具合を確認し、餌箱などを掃除。その後、牧草と稲わらの給与に取りかかります。５カ月までは牧草を、それ以降は稲わらを多く与えているといいます。

牧草と稲わらを与えた後は飼料を給与します。その後も牛舎を見回り、牧草と稲わらを追加で給与し、午前の作業は終了。午後も同様の作業を行い、午後５時ごろに作業を終えます。

同ファームでは、飼料用米などを用いたＴＭＲ（完全飼料）を生産・給与しています。「牛は胃袋で常に牧草などを発酵させている。繊維を多く含むＴＭＲは胃袋作りには重要な飼料」と説明します。

ＴＭＲを一番多く与えるのは導入後10カ月ごろ。１頭当たり１日８㌔給与します。このほか、導入から５カ月間は粗飼料を、５カ月以降は穀物配合飼料を多く与えます。

「穀物配合飼料を消化できる胃袋を作るために粗飼料を与えている。繊維がないと胃袋が正常に機能しないので、ＴＭＲ同様、粗飼料も大切」と齋藤専務。出荷前の２カ月間は穀物配合飼料を徐々に少なくし、脂を落として引き締まった肉質にしていくといいます。

「肉の消費量が増えると畜産農家はうれしい。自分たちの知識を若い人に伝承して、畜産業をつないでいきたい」と話します。

■16頁に関連記事

特産を共に守る

秋田由利牛　繁殖農家
齋藤　喜仁 さん(40)

私たち繁殖農家は、分娩時の事故に最大限の注意を払い、健康で丈夫な子牛を育てています。由利地域で生まれ育った子牛が、由利地域で肥育され秋田由利牛として出荷されています。

肥育農家の皆さんには、さらなるブランド力の向上と安定出荷に努めてほしいと思います。

あきた村だより

能代市

白神ねぎ　品質の向上へ害虫防除に注力

柴田 将光さん

「高品質なネギをより多く出荷したい」と柴田さん

就農して6年目を迎える能代市鰄渕の柴田将光さん（35）。現在はネギ1・5ヘクタールを手掛け、「白神ねぎ」としてJAあきた白神に出荷しています。

以前は県外の農機具メーカーに勤務していましたが、生まれ育った地域で農業に携わりたいという思いから帰郷。地元ネギ農家の下で1年間の研修を受けました。

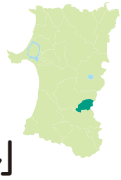
栽培品種は「大地の響き」。襟部の締まりが良く、品質が優れているのが特徴です。2月上旬に播種し、7月上旬から収穫が始まります。収穫や出荷の時期は、午前5時の根葉切り作業から一日が始まるといいます。

柴田さんは、ネギハモグリバエなどの害虫防除を徹底しながら栽培に取り組んできました。「今年8月の大雨で冠水被害を受けたが、収入保険に加入していたので良かった。安心して栽培を続けられる」と話します。

今後の目標については、「現状では規模拡大は考えていない。品質の向上と収量を上げることを一番に考えて、今以上に研鑽を積み、努力していきたい」と意欲を見せます。

丁寧に出荷作業を行います

美郷町



地場産黒毛和牛の「牛（べこ）テール」

美郷づくし研究会

「２年かけて開発した」と佐藤会長

美郷町の有志で構成する美郷づくし研究会が「食で美郷を元気にする」をコンセプトに開発した「牛テール」。同町産黒毛和牛のテール（尻尾）部分の骨付き肉をニンニクや生姜、醤油、みりん、砂糖などで濃いめに味付け、食べ応えがあると評判になっています。

研究会のメンバーで株式会社斉藤牧場の斉藤雅季専務（45）は「牛肉そのものを味わえるように作った。骨の中にあるコラーゲンもうま味にするため、カットの仕方なども工夫した」と話します。

牛乳パック型のパッケージにレトルト加工した牛肉が入っていて、湯煎すると食べられます。そのままかぶりつくだけでなく、ほぐしてご飯と一緒に食べたり、おつまみとして食べたりするのもお勧めです。

研究会の佐藤和仁会長（52）は「レトルト加工は専門業者へ依頼し、パック詰め作業は障害者福祉施設から協力を得るなど、地域の活性化にも貢献している」と話します。

商品は1パック400グラム。美郷町名水市場湧太郎内の美郷屋、道の駅美郷、イオンスーパーセンター美郷店で販売しています。

1パック2,000～2,300円で販売しています（税込み価格。販売場所によって価格は異なります）

読者プレゼント

詳しくは15頁をご覧ください。

横手市

ベテラン農業者
大雪に負けず果樹作り

髙橋　澄（きよし）さん

横手市大屋寺内の髙橋澄さん（90）は、農業歴75年のベテラン果樹農家です。「ふじ」や「シナノスイート」などのリンゴ1・7ヘクタールを中心に、ナシやブドウも栽培。JA出荷のほか、直売所や贈答用で販売しています。

髙橋さんは「これまで大きな病気はしたことがない。脚立に乗ることが多いから、安全には十分気を付けている」と話します。昭和58年からは果樹共済の損害評価員を務め、長年、地域の農業に貢献してきました。

県南部は積雪が多く、「印象的なのは四八豪雪。3・6メートルを超える積雪で、雪掘りがとても大変だった」と振り返ります。枝折れで復旧を諦める農家が多い中、髙橋さんは2カ月間、毎日園地を除雪。無事に収穫期を迎えることができたといいます。

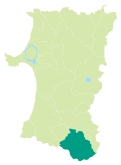
昭和60年の種苗交換会では「王林」を出品し1等賞を受賞。「周りの人には負けないようにと思って頑張ってきた。リンゴ栽培で最も重要なのは摘果。中心果をしっかり見極めることに努めている」と基本を忘れません。

「『おいしかった、また来年も頼む』と言われると、作って良かったと思う。趣味の庭木の手入れで息抜きをしながら元気に頑張りたい」とほほ笑みます。

高さ2.4メートルの脚立に乗り、リンゴの生育状況を確認する髙橋さん

今年収穫したナシとブドウ

湯沢市



乳酸菌を活用
玄米の良さ広める

株式会社 鈴木又五郎商店

肥料や農薬、米を扱う湯沢市大町の株式会社鈴木又五郎商店（鈴木達夫代表取締役）では、乳酸菌成分が含まれた「あきたこまち」の玄米と白米を2対3で配合した「HAPA（ハパ）RICE（ライス）」を発売し、評判になっています。

商品を開発したのは、ハワイでセラピストとして働いた経歴を持つ鈴木アヒナ麻由専務取締役（34）。ハワイで「ハパ」は混ぜるを意味し、ハパライスが親しまれていました。鈴木さんは「健康や美容を意識して玄米を食べる人が多かった。日本では敬遠されがちだが、栄養価が高く、おいしいものだと広めたかった」と話します。

帰郷後、商品化に向けて4ヘクタールであきたこまちを作付け。「収穫までに乳酸菌を4回散布する。ぬかを柔らかくし、玄米特有のにおいを軽減する効果がある」と説明します。

レトルトパックには、コレステロールを下げる効果のある乳酸菌パウダーを追加で添加。レトルトの開発では、玄米と白米の配合量のほか、乳酸菌含有量や水分量、蒸す時間を変え、55種類試作したといいます。鈴木さんは「もうかる農業のビジネスモデルを作り、秋田の米を盛り上げたい」と意欲的です。

「玄米や健康食に興味がある人の入り口になれたらうれしい」と鈴木さん

レトルトは3パック税込み990円です。横手市のスーパーモールラッキーやインターネットで販売しています

キラキラこまち

奈良　弥玖（みく）さん（22）
～ 大館市 ～

新しい挑戦で視野を広げたい

保育士になり３年目です。市内の認定こども園で３歳児を担当しています。園児たちのできることが増えると、自分のことのようにうれしく感じます。

園内では野菜を栽培しています。私の祖父母が野菜を栽培しているので、アドバイスをもらいながら育てています。

特技は空手で、毎週道場に通っています。今は黒帯２段ですが、来年は３段昇段を目指したいです。

苦手なことでも、挑戦すると面白いと感じることが多くなりました。新しいことに挑戦して視野を広げたいです。

税務署からのお知らせ

知っトク税の話

減価償却費について

Q 私は稲作農家です。今年の２月に２００万円のコンバインを購入しました。減価償却の概要と計算方法（定額法）について教えてください。

A 建物や機械、車両など、１年以上の長期にわたって使用する目的で所有する資産で、取得価額が10万円以上のものについては、その支出した年の一時の経費としないで、法律によって定められた年数に応じて計算した金額を必要経費とすることになります。この手続きを減価償却といいます。

なお、年の中途で業務の用に供した資産の減価償却費は、その資産を業務の用に供していた期間に応じて、月割で案分し、一月に満たない端数があるときは、これを一月とします。

また、減価償却資産の取得価額から１円を控除した金額まで償却します。

質問では、本年、コンバインを２００万円で購入したので、本年の必要経費に２００万円を計上するのではなく、法律で定められた農業用設備の耐用年数である７年にわたって必要経費に計上します。なお、本年分の計算例は次のとおりです。

２００万×０・１４３×11／12×１００％＝２６万２１６７円
（取得価額×償却率×償却期間×事業専用割合＝減価償却費《※１円未満端数切上げ》）

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、お問い合わせください。

（秋田南税務署）

産業用無人航空機に関する補助金

産業用無人航空機の購入費用とドローンのオペレーター資格に対する補助金は、令和3年12月1日から令和4年11月末日までに機体を購入・資格を取得したことが交付の要件となります。忘れずに申請してください。

家畜診療費が変わります

家畜診療所では、令和元年度から経営収支の赤字が続いています。収支改善に向け、診療点数1点あたりの価額を10円から12円に変更することになりました。

家畜共済加入者の皆さまには、これまで診療費の1割を負担いただきましたが、令和5年1月1日の初診から負担額が変更となります（詳細は前号掲載）。

家畜診療所が将来にわたって安定的に獣医療を提供するため、皆さまのご理解とご協力をお願いします。

プレゼントクイズ

郷土料理「だまこ鍋」発祥の市町村はどこでしょう（2頁参照）。正解者の中から抽選で5名様に、12頁で紹介した美郷づくし研究会の「牛テール」をプレゼントします。

63
010-0001
秋田市中通3・4・50
NOSAI秋田
企画情報課

①クイズの答え
②11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11月17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「1位」でした。

＼＼収入保犬の名前が決まりました／／

前号で名前を募集していたこちらのワンちゃん。42通の応募ハガキの中からＮＯＳＡＩ職員が選定し、「マモル」君に決定しました。農家の皆さまやＮＯＳＡＩを「守る（マモル）」番犬としての活躍にご期待ください。たくさんのご応募ありがとうございました。

名前の由来　農業者を災害などから守ってくれる
命　名　者　由利本荘市・菅原さん、仙北市・鈴木さん、美郷町・髙階さん、横手市・高橋さん、横手市・福田さん（後ほど賞品をお送りします）

会えるかも？

マモル君はＹｏｕＴｕｂｅで放映されている収入保険のＣＭ広告でも活躍中です！
農業や収入保険に関する動画を見ていると、しゃべるマモル君に会えるかも…？

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

秋田の特産品で「んめ！」その3をお届け

秋田由利牛

引き締まった肉質とすっきりとした脂が特徴です。多くの基準を満たした牛が、ブランド牛として出荷されています。

■10頁に関連記事

豆腐の秋田由利牛巻き照り焼き

材料

木綿豆腐200g、秋田由利牛薄切り70g、タレ（酒30cc、みりん30cc、醤油20cc、生姜しぼり汁少々）、片栗粉適量、粉山椒適量、白胡麻適量

つくり方

①豆腐は縦長4等分にして、キッチンペーパーにかぶせて軽く重しをし、2～3時間水切りする
②秋田由利牛薄切りを伸ばして片栗粉を振り、豆腐を巻き付けていく
③フライパンで両面を焼いて軽く焦げ目をつけたらタレの調味料を入れ1～2分煮詰める
④一口大に切って盛り付け。お好みで粉山椒、白胡麻を振って完成

和出汁かけ秋田由利牛

材料

出汁（水1L、昆布15g、かつお節60g）、塩大さじ1杯ほど、秋田由利牛薄切り100g、醤油適量、ミツバ適量

つくり方

①昆布を水に入れて火にかけ、沸騰寸前で昆布を取り出す。かつお節を加え10分ほどおいて、静かにこして出汁をとる
②出汁に塩と醤油を加え、お好みで味を調える
③お腕などの器に秋田由利牛薄切りを広げて沸騰させた②を注ぎ、ミツバをちらして完成

トマト入りすき焼き

材料

秋田由利牛すき焼き用100g、トマト1個、甘唐辛子3本、焼き豆腐200g、長ネギ1～2本、白滝100g、シメジなどのキノコ80g、割下（酒70cc、みりん70cc、醤油50cc、出汁150cc、砂糖10g）、牛脂適量、卵1個

つくり方

①熱したすき焼き鍋に牛脂を溶かし、ぶつ切りにした長ネギと甘唐辛子、秋田由利牛を軽く焼き付ける
②割下の調味料を加え、煮立ったらその他の具材を加え3～4分煮込む。器に盛り、お好みで溶き卵をつけていただく

秋田由利牛甘酒味噌漬け焼

材料

秋田由利牛焼き肉用カルビ200g、甘酒80g、味噌40g、万能ネギ適量

つくり方

①甘酒と味噌をよく混ぜ合わせ、秋田由利牛をもみこみ一晩おく。甘酒の酵素の働きでタンパク質が分解され柔らかくなる
②フライパンまたは網焼きにして、刻んだ万能ネギをちらして完成

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