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

2023 3
vol.17

ハウスの補償 今一度確認を！

特集　横手市雄物川町の菌床シイタケ

菌床シイタケ

温度管理に気配り 品質向上を目標に

杉山　洋志（ひろし）さん・横手市

シイタケの生産が盛んな秋田県。関東方面へ多く出荷され、令和３年度には、京浜地区にある中央卸売市場への出荷量、販売額、販売単価が３年連続で全国１位となりました。

中でも横手市は県内有数の産地として知られています。原木栽培と菌床栽培がありますが、温度調節しながらハウスで管理でき、年間を通して収入を得られる菌床栽培が多くを占めます。今回は、家族で収穫作業に精を出す同市雄物川町の杉山洋志さん（48）を紹介します。

杉山さんの経営規模

▶菌床シイタケ　ハウス６棟（うち培養専用１棟）
　冬：「北研705号」や「北研607号」の菌床１万5,000個
　夏：「北研607号」や「北研73号」の菌床8,000個
▶水稲　５ヘクタール

シイタケの生育の流れを教えてください

まず、菌床ブロック（有限会社沼館きのこセンターが製造したもの）をハウスで3～4カ月培養します。その後、ブロックを刺激してビックリさせると約1週間で芽が出ます。叩いたり、水に浸して日中と夜の温度差による刺激を加えたりするのが効果的です。

一斉に生えてくるので、シイタケ同士がぶつかって変形しないように、7個ほどを残して間引きます。傘が500円玉大以上になったら収穫です。

1つの菌床ブロックから何回収穫できますか

8～9回収穫できます。ただし、1回収穫が終わるごとにブロックを休ませる必要があるので、水をかけて芽が出ないようにします。1週間ほど休ませた後、叩いて強めの水圧で洗うと、また発生します。

10回目以降は、肉厚に育たないので、ブロックは廃棄します。

▲「良いシイタケをたくさん収穫できるとうれしい」と杉山さん。年間約14.5トンをJAへ出荷します

1日の作業の流れを教えてください

午前9時半の出荷に合わせて収穫し、その後は菌床ブロックへの水かけや刺激の作業を行います。シイタケは数時間で成長するため、午後3時には2回目の収穫をします。

栽培する上で気を付けていることは何ですか

ハウス内の温度管理です。日中20℃、夜間13℃にしています。集中発生すると手に負えないので、平均的に収穫できるように棚ごとに温度を管理しています。刺激や水かけも棚ごとに管理し、いつ刺激して何回目の発生か記録しています。

湿度は70～80％に保っています。それより高いと水分を多く含んで品質が下がりますし、低いと傘が開くタイミングが早くなり、傘の裏の膜が無くなります。

▲左のように傘の裏側に膜があり、形が丸いものがA品と呼ばれる良いシイタケ。右のシイタケには膜がありません

ハウスの災害対策を教えてください

積雪が多い地域なので、冬は雪でハウスが潰れないように、ハウスの周りに地下水を流して、小まめに除雪を行っています。また、ハウスの高さを抑えることで風害に備えています。

今後の目標を教えてください

同年代のシイタケ農家が周辺にたくさんいるので、情報交換し、良いと思ったことは積極的に取り入れるようにしています。電気料金の値上げや資材高騰が続いていますが、現在の規模を維持して、家族で協力しながら品質の良いシイタケ生産に励んでいきたいです。

表紙の紹介

洋志さんと妻・順子さんのお子さん

杉山　瑛登（えいと）くん（11）　写真中

陽登（はると）くん（9）　写真下

２人で収穫の手伝いをしています。「シイタケの軸を傷付けないように収穫するのが難しい」と話していました。

お家の食卓には、塩焼きや天ぷらなど、シンプルなシイタケ料理が並ぶそうです。

春の突風に注意

園芸施設共済で事故に備えよう

春は突風や強風などで園芸施設の事故が最も多くなります。水稲の育苗を始める時期になりますので、園芸施設共済に加入して風害に備えましょう。

爆弾低気圧の接近などで被害の発生が見込まれる場合は、加入の申し込みはできません。農繁期に入る前に、余裕を持って加入をご検討ください。

掛金は？

3間×10間のハウスの場合
（建築後10年経過、被覆期間2カ月）

1,167 円

から補償を選択できます！

NOSAI秋田の番犬
マモル君（4歳）

園芸施設共済のお得なポイント

① 補償内容が幅広い
自然災害に加え、火災や地震、車両の衝突も補償できます。

② 古いハウスも補償額を据え置き
耐用年数経過後は、新築時の資産価値の４割まで補償します。

③ 附帯設備や撤去費用も補償
附帯設備や損害を受けた施設の撤去費用も補償の対象に追加できます。

④ 特約で小さな損害も補償
特約を付加すれば、損害額が１万円からの補償が可能になります。

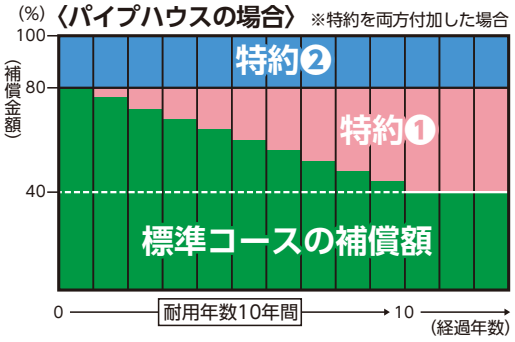
⑤ 掛金がお得
掛金の半分は国が負担。無事故の年が続けば掛金がお安くなります。

さらに！

特約を付加すれば、築年数にかかわらず、新築時の資産価値まで補償します。

① 復旧費用特約
復旧を条件に最大８割まで補償（被覆材は対象外）

② 付保割合追加特約
新築時の資産価値の最大２割を補償



入ってよかった！ 園芸施設共済

細部　欣一さん(76)
(秋田市)
水稲 5.3ヘクタール

充実の補償内容で安心経営

一昨年の春、強風でハウスが飛ばされました。共済金を受け取り、保険の必要性を改めて思い知らされました。

被害を確認したのは、種まき作業を終えた翌日。夜中に強風が吹いていたので、翌朝ハウスを見に行くと、パイプの根本から飛ばされ、田んぼの真ん中にハウスが落ちていました。衝撃的な光景に驚きましたが、復旧費用特約と撤去費用特約を付けていたため、不安なく再建することができました。

現在はハウス内に2本の支柱を立てて補強しています。小損害不てん補1万円の特約も付けていますし、充実した補償に加入しているので、安心して農業に取り組めています。

被害当時の写真

①田んぼの真ん中に飛ばされたハウス
②ひっくり返った育苗箱
③ハウスがあった場所は跡形もない

収入保険　つなぎ融資

令和４年は４億７千万円を支払い

収入保険に加入している方は、無利子の「つなぎ融資」を受けることができます。令和４年は１５５経営体に４億７３１４万円をお支払いしました（１月31日現在・左表）。主な支払い要因は、春先の低温や日照不足、長雨・豪雨などによる減収です。

令和４年つなぎ融資の支払い状況

支所等	件数	融資額（千円）
北　　鹿	24	107,350
北秋田山本	33	106,100
中　　央	21	76,870
由　　利	20	50,510
仙　　北	28	57,590
横　手　市	12	30,390
雄　　勝	12	29,690
（大潟村）	5	14,640
合　　計	155	473,140

保険金等の支払いは確定申告後ですが、保険期間中に自然災害や価格の低下などにより保険金等の受け取りが見込まれる場合は、つなぎ融資の対象となります。保険金等見込みの８割まで受けることができ、返済は保険金等支払い時につなぎ融資の貸付額を差し引いて精算することになります。

つなぎ融資を受けた後に、収入が回復して保険金等支払いの対象にならなかった場合や保険金等支払額が融資額を下回った場合は、確定申告後に貸付額またはその差額を返金していただきます。

神田　脩丞さん（35）鹿角市
水稲75アール、イチゴ25アール

イチゴも補償対象で安心

令和３年から収入保険に加入しています。昨年は７月と８月の豪雨でハウス内のイチゴが冠水し、実割れなどの被害に遭いました。圃場の状態が悪く、収穫機械がぬかるみに取られて思うように作業が進まず、熟し過ぎて未収穫になるなど、平年の約３割以上も減収しました。

市場価格もやや低めで、収入が減り、今後の出費をどうするか悩んでいました。そこで、被害確認に来た職員に相談し、つなぎ融資を申請しました。早急に経費支払いの目途が付いたので、「入ってて良かった」と安心しました。

収入保険に加入するまでは、イチゴ農家向けの保険は無く、無保険状態で経営するのが当たり前でした。今後も収入保険に継続加入して、いつ起こるか分からない災害に備えていこうと思います。

加入者のみなさまへ

令和４年の決算書等をご用意ください

収入保険の加入者は、新規、継続を問わず、令和４年分の確定申告後に税務申告書類などを提出していただき、基準収入金額を再算定します。

確定申告後に提出が必要な書類は、以下のとおりです。

〈個人の場合〉

- 令和４年の所得税の確定申告書第一表
- 令和４年の「所得税青色申告決算書（農業所得用）」

〈法人の場合〉

- 令和４年の法人税の申告書の別表一及び別表四
- 令和４年の農業部門に係る損益計算書

作付品目や面積などが当初の計画と変わる場合は、その都度速やかに支所までご連絡ください。事故が発生した場合も連絡が必要です。

渡部　良太郎さん（72）　大仙市
水稲16・2ヘクタール、ソバ3・7ヘクタール、ダリア3アール

病気で収入が減少

稲作を中心に、プール栽培やドローン防除の導入など、省力化・効率化に取り組んできました。少人数でも作付面積を広げられるように努力してきた一方で、個人の事情による労働力の低下が減収に直結する不安があり、職員の勧めもあって収入保険に加入しました。

一昨年病気を患い、農繁期に手術を行うことになりました。事前にできる限りの準備を進めていたものの、治療が長期に及んだことで予定面積を作付けることができず、収入が大きく減少しました。

作業労賃や農機具のローン返済などの支払いが続くため、つなぎ融資を申請しました。職員の全面的なサポートと迅速な支払いのおかげで、生計を維持することができました。これからも安心して農業を続けられます。

小笠原　昌さん（47）　北秋田市
水稲13ヘクタール、ヤマノイモ57アール、インゲン2アール

水稲圃場が土砂で埋没

収入保険発足時の平成31年から加入しています。昨年は8月の豪雨で水稲圃場に土砂が流入したほか、野菜も大きな被害を受けました。過去に無いほどの甚大な被害で、収入が大幅に減少しました。

そんな時につなぎ融資を知り、早速手続きをしました。職員に迅速な対応をしてもらい、大変助かりました。無利子で融資を受けられるのは、収入保険の大きな強みだと思います。

近年は、昨年の豪雨のような自然災害が頻発しています。異常気象でなかなか先が読めませんが、自然災害や価格低下、けがや病気など、さまざまなリスクに対応している収入保険は、魅力的で心強い保険です。万が一に備えることで、安心して農作業に励むことができます。

家畜共済の疾病傷害共済

4月加入から

掛金設定方法が変更

共済金受取額に応じた金額へ

疾病傷害共済の掛金は、これまで選択する補償額によって変動していましたが、令和5年4月の加入（継続含む）からは補償額にかかわらず、過去の共済金の受け取り状況に応じた金額となります。

掛金の水準（掛金率）は、過去の疾病傷害共済の共済金の受取額が基準になりますが、加入者は本来の掛金の約半分で加入できます（残りは国が負担）ので、疾病傷害共済に加入することにより、治療費の大幅な削減が期待できます。

補償額を上げても掛金は上がりませんので、万が一の場合に備えて最高補償額での加入をお勧めします。

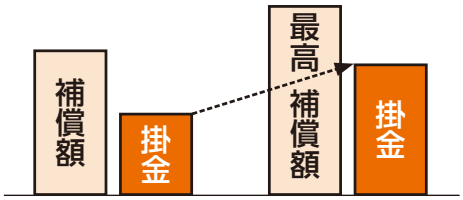
疾病傷害共済の加入者には、契約更新前に詳細について説明いたします。

なお、今回の掛金設定方法の変更は疾病傷害共済のみに適用されるもので、死亡廃用共済は従来通りの設定方法となります。

●補償額と農家負担掛金のイメージ図

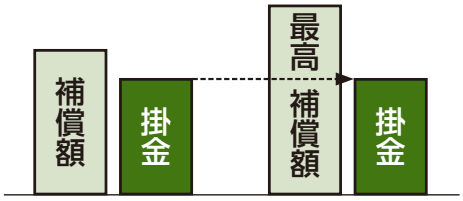
令和5年3月加入まで

最高補償額を選択すると掛金も増加

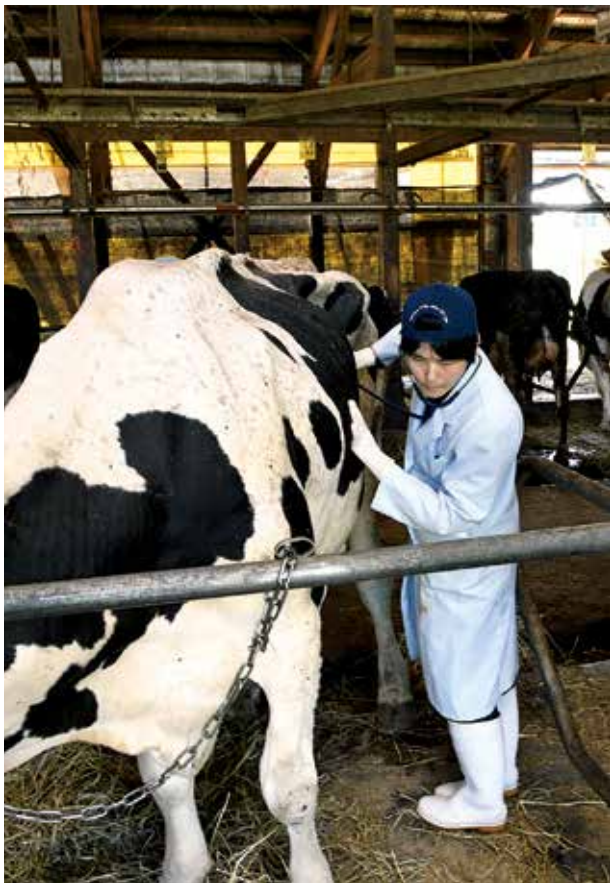


令和5年4月加入から

最高補償額を選択しても掛金変わらず



※過去の共済金の受け取り状況に応じた掛金となります。



畜舎消毒機を貸し出し

伝染性疾病の発生予防と病傷事故低減のため、家畜共済加入者を対象に畜舎消毒用煙霧機3台を無料で貸し出ししています（薬剤などの購入は利用者負担）。

お問い合わせは支所まで。数に限りがあるため、ご希望の日程に添えない場合があります。

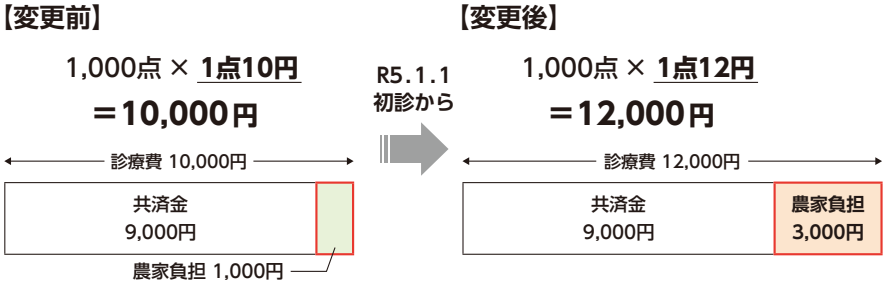
貸し出している高性能ジェット煙霧機「プルスフォグ」

家畜診療料金を変更

令和5年1月1日の初診から負担額が左図のとおり変更となっています。詳細は広報9月号に掲載済み（ホームページで閲覧可）。

皆さまのご理解をお願いします。

腸炎の診療で診療点数が1,000点だった場合の比較



秋田県の畜産を一緒に支えませんか？

獣医師を募集

組合では、牛などの産業動物の診療業務を行う診療職職員（獣医師）を募集しています。

診療職職員が勤務する家畜診療所では、農業保険法に基づく家畜診療業務のほか、県畜産試験場や家畜保健衛生所と協力して各種畜産事業に携わるなど、地域に必要とされる獣医療の提供を行っています。

募集についての詳細は組合ホームページをご覧ください。

NOSAI秋田のホームページ
https://www.nosaiakita.or.jp/~akita/

知りたい！秋田の特産 Vol.5 比内地鶏

日本三大地鶏 ストレス与えず肉質キープ

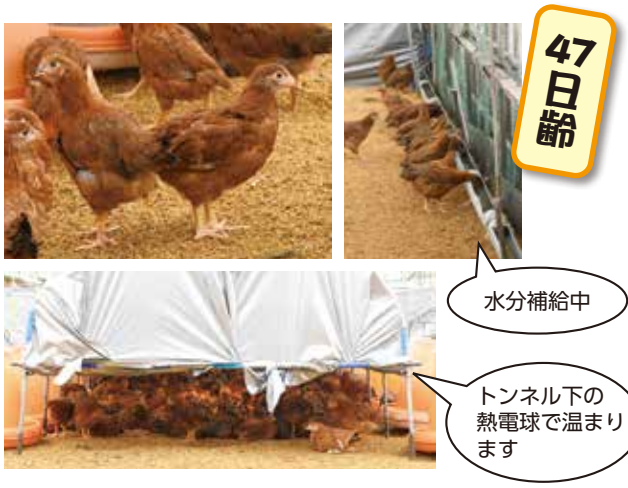
大館市比内町　千葉　忠孝（ちゅうこう）さん

日本三大地鶏として知られる「比内地鶏」。赤身が多く、噛むたびに増すうまみが特徴です。天然記念物に指定されている「比内鶏」の雄と「ロードアイランドレッド種」の雌を掛け合わせて生まれた一代交雑種のみが比内地鶏として認められます。

ＪＡあきた北管内の飼育者24人が所属する比内地鶏生産部会では、雛を生産する有限会社黎明舎種鶏場や秋田県農業公社、出荷先の株式会社本家比内地鶏などと協力して飼育体制を確立。飼育日程や羽数、飼料などを話し合い、年間18万羽ほどを出荷しています。

ハウス15棟で飼育する大館市比内町片貝の千葉忠孝さん（73）は、昭和62年、部会の立ち上げメンバー（当時7人）として飼育を始め、基準に忠実な生産に努めます。

雛を仕入れてから出荷するまでは１６０日。飼料の切り替えやワクチン接種、ビークトリミングなどを指定された日に行い、決められた羽数を出荷します。「ワクチンや出荷時に1羽ずつ捕まえるのがかなり大変。暴れると鶏も自分



十和田石と撹拌された藁

半年に1回、1～5ミリに砕かれた十和田石（写真の青っぽい石）3～4トンを交換します。使い終わったものは千葉さんのダイコン畑に撒いて再利用します

も傷付いてしまう。傷付いた部分は商品にならない」と話します。

比内地鶏はストレスが大敵で、「肉質が悪くなるため気を付けている。気性が荒くなり、他の鶏を傷付けやすくなる」と千葉さん。音に敏感なため、クラシックの音楽を流して音に慣れさせ、リラックスさせています。

さらに、同市で産出される十和田石（緑色凝灰岩）をハウス内の藁の下に撒いています。海底火山の火山灰が凝固した岩石で、脱臭や土壌改良などさまざまな効果があり、農畜業界でも注目を集めているといいます。「糞尿の臭いが強すぎて鶏にもストレスがかかっていたが、気にならなくなった。石を食べる習性があるため、撒いた十和田石を食べることで消化能力が良くなり、糞自体の臭いも薄くなっている」と話します。

近年は、コロナ禍の影響で出荷羽数が大きく減少しています。「2カ月間出荷が無い時期もあった。コロナ前は個人で1万2千羽ほどを出荷していたが、9200羽まで減った」と千葉さん。また、昨年の大雨の影響で部会全体の出荷羽数が減り、比内地鶏の流通が不足しているといいます。

「何があっても80歳まで続けると決めている。自然条件などどうにもできないこともあるが、質を落とさずに頑張っていきたい」と意欲を見せます。

■16頁に関連記事

特産を共に守る

比内地鶏生産部会
部会長　高橋　浩司さん

千葉さんは、部会設立当初から先頭に立って活躍しています。比内地鶏で利用した十和田石を畑作に利用するなど、循環型農業に取り組み、地域のお手本となる存在です。

千葉さんにはこれからもレジェンドとして頑張ってもらいたいです。互いに情報交換し、比内地鶏の魅力をたくさんの人に発信していきたいです。

あきた村だより

能代市

地域ブランド「白神山うど」収穫期

桜田和浩さん

「程よい苦みとシャキシャキした食感が高評価を得ている」と桜田さん

JAあきた白神管内で栽培され、収穫時期を迎えている「白神山うど」。ハウス3棟で手がける能代市二ツ井町の桜田和浩さん（58）は35年ほど前から栽培を続け、現在は部会長として産地をけん引しています。

桜田さんは「東武鯉玉2号」と「紫芽の白」の2品種を栽培。4月から11月まで畑で養成した株を12月からハウスで伏せ込み、45日前後に収穫します。「軟白と緑化部分をきれいに出すために、生育期間中の小まめな被覆管理を心がけている。土の下に熱線を入れているが、熱くなりすぎると腐るので、温度管理にも注意している」と話します。

白神山うどは山うど部会32人が生産し、JAを通して関東や大阪などにも流通。部会長を務めて10年になる桜田さんは、イベントなどを通して特産を守る活動にも力を入れています。「ウドの栽培は難しく、手作業で時間がかかる工程が多い。その反面、掘る作業の楽しさを知ってほしい。白神山うどの栽培を盛り上げるために、イベントが一助になっていればうれしい」と笑顔を見せます。

手作業で掘り起こして収穫する

男鹿市

県産原料でどぶろく製造

白山慶幸（けいこう）さん

商品を手に白山さん。どぶろくは720ミリ1,760円、甘酒は500ミリ680円（ともに税込み）

男鹿市脇本で白山酒造を経営する白山慶幸さん（73）は、県産の原料を使用し、「どぶろく寒風山」を製造しています。

原料となる米は、白山さんが1・2ヘクタールで栽培する「あきたこまち」。寒風山に降った雨が約20年かけて地表に湧き出た「滝の頭湧水」と、強い甘みとすっきりとした味わいが特徴の県オリジナル麹「あめこうじ」で仕込んでいます。

白山さんは、「地域で受け継がれてきたどぶろく造りを守りたい」との思いから製造免許を取得し、県醸造試験場で製造方法を学びました。「おいしいどぶろくを造るためには温度管理が大切。温度を調整して糖分を増やし、発酵を促進させている」と話します。

数年前からは、どぶろくと同じ原料の甘酒や「どぶろくまんじゅう」も製造し、道の駅おがやネットショップ「あきたづくし」で販売。現在は年間800トンを製造していますが、注文は年々増えているといいます。「今後は1・5倍の製造を目標にしたい。売り上げ状況によっては、酒蔵を建てて規模拡大を目指す」と意欲を見せます。

どぶろくまんじゅう（6個入り税込み660円）も販売する

大仙市

剣道の面を模したもなか

酒と菓子の店おおくぼ

「剣道関連の記念品として購入されている」と大久保さん

▶住所＝大仙市角間川町東本町77
▶TEL＝0187・65・3003
▶営業時間　午前7時半～午後7時
▶定 休 日　年中無休

大仙市角間川の「酒と菓子の店おおくぼ」では、剣道の面の形を模したもなか菓子「最中剣道の街」を製造。角間川銘菓として親しまれ、剣道界でも知られる商品です。

考案したのは店主の大久保勉さん（71）。「角間川といえば剣道というところから商品を思い付いた」と振り返ります。

もなかの皮は石川県の業者に製造を委託し、香ばしくて軽い食感を楽しむことができます。あんは横手市の株式会社佐藤良吉商店の生あんこを使用。「粒あんとこしあんをブレンドして丁寧に練っている。最近は控えめな甘さが好まれるが、砂糖には防腐効果があるため、日持ちが効くように配分を考えるのが大変」と話します。

商品はふるさと納税の返礼品に採用されているほか、月刊誌「剣道日本」のオフィシャルサイトで販売。店では電話やホームページで注文を受け付けています。「インターネットを活用して全国に菓子を広めたい。地元はもちろん、より多くの人に愛される店をこれからも目指す」と意気込みます。

ごま味（左）と小豆味の２種類を販売。どちらも税込み170円

読者プレゼント
詳しくは15頁をご覧ください。

羽後町

地元産果実でジャムを製造

ジャム工房のら

「全部で何種類あるか分からないくらい、いろいろなジャムを作ってきた」と斉藤さん夫妻

▶TEL＝090・2367・7238

羽後町明治地区の斉藤亮さん（47）、朋美さん（45）夫妻が経営する「ジャム工房のら」では、ブドウやリンゴ、かぼちゃバターなど多種のジャムを製造しています。

使用する果実は、同町や横手市など地元の農家から仕入れます。「大量の果実を2人で一つ一つ皮剥きするのは大変」と朋美さん。素材の味を生かすため、ジャム製造によく使われるレモン果汁やクエン酸を使用していないのも特徴です。

昨年は横手市の増田高校とコラボ。農業科学科が栽培し、傷が付いて販売できない果実をジャムとして売り出しました。亮さんは「今年も予定しているので、捨てるしかない果実でも利益が生まれることを生徒さんたちに教えたい」と話します。

工房ではジャムのほか、納豆昆布といぶりがっこを使った卵かけご飯専用の粒マスタード「ＰＴＫＧ」（プレミアムたまごかけご飯）などの加工品も製造。道の駅うごや横手市のスーパーモールラッキー、大仙市のしゅしゅえっとまるしぇなどで購入できます。

ジャムは300円～、ＰＴＫＧは500円で販売しています（ともに税込み）

キラキラこまち

佐藤　慧典（えでん）さん（20）
～ にかほ市 ～

農業に携わる人が増えてほしい

にかほ市にある農業関係の会社に勤めて１年になります。高校で楽しく農業を学ぶことができたので、今の仕事を選びました。社員同士の仲が良く、明るい職場です。

仕事では、米や野菜の生産・販売などを担当しています。就職後に大型特殊免許を取得し、トラクターの運転もしています。

休日は大好きなドライブを楽しんでいます。いつか自分の車で遠い所へ旅行したいです。

若い人に農業に興味を持ってもらい、携わる人が増えてほしいと思います。

税務署からのお知らせ

知ってトク 税の話

年の中途からの青色事業専従者の取り扱いについて

Q 私は農業を営み、青色申告をしています。会社勤務をしていた子供が昨年８月に会社を退職し、農業を手伝うようになったので、青色事業専従者給与を支給したいと考えています。昨年は、農業に従事する期間が４カ月ほどでしたが、青色事業専従者にすることはできますか。

A 生計を一にする親族が年の中途から農業に従事する場合には、従事可能期間を通じてその２分の１に相当する期間を超えて農業に専ら従事していれば、青色事業専従者として取り扱われます。ご質問の場合、８～12月の間の２分の１を超えて農業に従事すれば、青色事業専従者となり、青色事業専従者給与を必要経費に算入することができます。

なお、この場合、農業に従事した日から２カ月以内に納税地の所轄税務署長に対し「青色事業専従者給与に関する届出・変更届出書」を提出する必要があります。

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、お問い合わせください。

（秋田南税務署）

共済金をお支払いしました

大豆共済金（半相殺方式）

支所	戸数	金額(円)
北鹿	1	98,044
北秋田山本	17	1,550,670
由利	8	631,444
仙北	7	2,141,743
合計	33	4,421,901

りんご共済金（半相殺方式）

支所	戸数	金額(円)
北秋田山本	1	320,400
中央	2	497,150
横手市	9	1,624,680
雄勝	7	806,140
合計	19	3,248,370

水稲共済金

支所	半相殺方式		全相殺方式		地域インデックス方式	
	戸数	金額(円)	戸数	金額(円)	戸数	金額(円)
北鹿	51	5,716,125	4	323,988	1	144,739
北秋田山本	265	93,828,811	14	5,372,801	7	2,504,208
中央	33	5,980,334	79	27,123,236	−	−
由利	−	−	97	10,210,088	−	−
仙北	90	28,189,120	11	2,297,960	−	−
横手市	21	2,864,127	19	1,637,398	−	−
雄勝	27	2,754,393	81	9,085,062	1	47,299
合計	487	139,332,910	305	56,050,533	9	2,696,246

※全相殺方式の青色・白色申告（帳簿型）については、現在とりまとめ中です。

支払日
水稲……令和４年12月27日
大豆……令和５年１月31日
りんご……令和５年２月24日

果樹共済「総合短縮方式」・水稲共済　期限内に加入申し込みを

加入申し込み期限は果樹共済「総合短縮方式」が３月20日、水稲共済が４月25日です。期限内に申込書の提出をお願いします。

建物総合共済で幅広い補償を

「総合共済」で補償対象となる風水害・雪害や地震、土砂崩れなどによる事故は、「火災共済」では補償できません。

近年は予測できない自然災害が多発しています。幅広い補償が可能な総合共済に加入しましょう。

農機具共済加入者向け　傷害保険が始まります

事故やケガによる死亡、入院、通院などを補償する傷害保険のご案内を開始します。申し込み期限は３月24日です。詳細については、広報紙と一緒に配布されるチラシをご確認ください。

※「農機具共済加入者向け」の名称ですが、組合員とその家族であればどなたでもご加入いただけます。

お便り　ありがとうございます

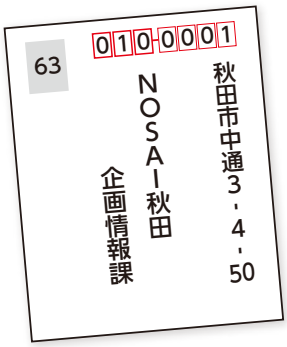
前号にお寄せいただいたお便りの一部をご紹介します

４年度の被害状況の記事を見て、順調だった作物の生育が８月の大雨で一変し、苦労したことを改めて思い出しました。今年は穏やかであることを祈るばかりです。（小坂町・小林さん）

戸澤さんのジャンボうさぎ・あずさ１号ちゃんがとてもかわいかったです。うさぎを見る機会があまり無く、品評会も初めて知りました。次回は見学に行きたいです。（横手市・奥山さん）

プレゼントクイズ

比内地鶏生産部会に所属する飼育者は何人でしょうか（10頁参照）。正解者の中から抽選で10名様に、13頁で紹介した「最中剣道の街」を含む菓子セットをプレゼントします。



①クイズの答え
②３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５年３月17日(金)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「あずさ1号」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 2023 3 vol.17
◆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 いんめ！ その5 をお届け

比内地鶏

日本三大地鶏と呼ばれるおなじみの地鶏。赤身が多く、噛むたびに増すうまみが特徴です。

■10頁に関連記事

みぞれ地鶏

材料

比内地鶏もも肉1枚、塩適量、みぞれダレ（ダイコン200g、タマネギ半個、ニンニク小1片、醤油70cc、酢70cc、みりん40cc）

つくり方

①みぞれダレをつくる。ダイコン、タマネギ、ニンニクの皮を剥いてすりおろし、醤油、酢、みりんとよく混ぜ合わせておく
②もも肉の厚みがあるところは火が通りにくいので、軽く包丁を入れ、塩を振ってグリラーで両面焼く
③皮がパリッとなるまで焼けたら一口大に切り、みぞれダレをかけて完成

地鶏せんべい

材料

比内地鶏むね肉適量、片栗粉適量、塩適量、山椒の粉適量、サラダ油適量

つくり方

①むね肉を薄くスライスして片栗粉をたっぷりとまぶす
②まな板に片栗粉を敷いてむね肉を並べ、ラップをかぶせる。ラップの上からすりこぎ棒などで叩き、薄く伸ばしていく
③薄く伸ばしたむね肉を180℃に熱したサラダ油で1～2分揚げる
④盛り付けて塩、山椒の粉を振って完成

比内地鶏の酢モツ

材料

比内地鶏のモツ（肝臓、腸、キンカンなど）200g、醤油60cc、酢40cc、みりん30cc、レモン汁20cc、ごま油適量

つくり方

①比内地鶏のモツを沸かしたお湯に入れ、アクをすくいながらしっかりと火を通す
※茹で汁は比内地鶏の卵スープに使う
②ボイルしたモツを一口大に切り、醤油、酢、みりん、レモン汁に漬け込む
③1日おくと味がなじむので、器に盛り付けごま油をかけて完成

比内地鶏の卵スープ

材料

比内地鶏のモツを茹でた汁500cc、醤油60cc、比内地鶏の卵1個、ホウレンソウ半束、片栗粉10g

つくり方

①モツの茹で汁に醤油を入れて沸かす
②洗ってざく切りにしたホウレンソウを入れて一煮立ちさせ、比内地鶏の卵を溶き入れる
③片栗粉を同量の水に溶き、スープに混ぜ合わせとろみをつけて完成

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