秋田県農業共済組合広報紙

NOSAI

のーさい

2023
7
vol.19

備えの種をまこう。

アスパラガス 仲良し３姉弟でお手伝い

特集
1 太くて甘いアスパラガス
2 第3回通常総代会
3 秋田のご当地アイス「ババヘラ」

太くて甘い！ アスパラガス

大仙市　横山　省三 さん

アスパラガス16・6アールを露地で手がける大仙市長野の横山省三さん（86）。栽培を始めて20年ほどになります。

現在は「バイトル」を栽培。今年は4月から収穫期を迎えました。1日2回、早朝と夕方に約27センチのゲージを使って長さを測り、ハサミで収穫します。横山さんは「確認のためにゲージを使うが、長年続けているから目で見て大体の長さが分かるようになった」と話します。収穫は9月まで続き、JAに出荷します。

▶収穫の際に使うゲージ。表紙の子どもたちもゲージで長さを測っています

栽培では排水対策を徹底するほか、アスパラガスが曲がらないように土中の石を取り除くなど、丁寧な作業を心がけます。「どうしても曲がってしまうアスパラガスもあるが、近所の人に配っている。味は変わらないので、皆さん喜んでくれる」と笑顔を見せます。

「栽培は手間がかかるけど面白い」と横山さん。「健康に注意して、これからもアスパラガス栽培を頑張りたい」と前向きです。

横山さんイチオシの食べ方

① とれたての新鮮なアスパラガスの根本の硬い部分を少し切り落とす。根本から5センチほどの皮をピーラーなどで剥く
② 沸騰したお湯で50秒ほど茹でる。完全に火を通さずに半生の方が栄養があっておすすめ
③ お好みの調味料でいただきます

表紙の紹介

横山　結南（ゆな）さん（10）
聖矢（せいや）くん（8）
陸斗（りくと）くん（5）
<横山さんのひ孫>

前列左から
曾祖父 省三さん、聖矢くん、陸斗くん、結南さん

後列左から
母 智子さん、父 将希さん、祖父 之広さん、祖母 智美（さとみ）さん

曾祖父の省三さんが育てたアスパラガスが大好きな3人。よく畑に遊びに行くそうです。

「マヨネーズとしょうゆで食べるのがお気に入り」と結南さんが話してくれました。

第3回通常総代会

提出された12議案全て可決承認

第3回通常総代会が6月9日、秋田市のホテルメトロポリタン秋田で開催されました。新型コロナウイルスが5類相当に引き下がり、合併して初めて対面での開催となりました。総代総数202名のうち、本人出席111名、書面出席88名で出席率は99％でした。

開会に先立ち、齋藤実組合長が「昨年8月の大雨で被害に遭われた方々に心よりお見舞い申し上げる。今年は4月下旬に強い霜が降り、中央支所管内のナシが壊滅的な被害を受けた。生育状況を注視しながら万全な体制で損害評価にあたっていく」と報告。今年度の事業推進体制などについて述べ、「農業者のリスク管理意識を高め、安定した生産体制を築くよう加入推進活動を展開する。ガバナンスおよびコンプライアンス態勢の強化に努めつつ業務運営の効率化を図り、役職員一丸となり推進に努めていく」と挨拶しました。

議長には能代市の平川義市総代が選任され、令和4年度事業実績報告や令和5年度事業計画など12議案を審議し、全議案が可決承認されました。

齋藤　実　組合長

議長
平川　義市　総代

提出議案

議案第1号　令和4年度事業報告書、財産目録、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案及び不足金処理案について

議案第2号　令和5年度事業計画及び収支予算について

議案第3号　令和5年度事務費賦課額、賦課方法及び徴収方法について

議案第4号　役員、顧問、損害評価会委員及び共済部長に対する報酬について

議案第5号　特別積立金の取崩しについて

議案第6号　借入金最高限度額について

議案第7号　余裕金の運用先について

議案第8号　定款の一部変更について

議案第9号　事業規程の一部変更について

議案第10号　諸規則の一部変更について

議案第11号　秋田県農業共済組合における実施体制の改善計画について

議案第12号　附帯決議について

令和４年度 事業報告

農業共済事業実績

総共済金額　1兆1,145億円　　**支払共済金　13億2,730万円**

事業名		引受数	共済金額（千円）	事故数	支払共済金（千円）
農作物	水　稲	47,185ha	41,805,664	1,506ha	198,080
	麦	69ha	2,480	7ha	55
家　畜	死亡廃用	135,447頭	14,224,272	930頭	109,751
	疾病傷害	18,552頭	210,165	11,632件	125,721
果　樹	りんご	241ha	419,947	6ha	3,248
	ぶどう	7ha	22,751	0.6ha	544
	なし	42ha	150,684	0.1ha	282
	おうとう	9ha	42,948	4ha	12,500
畑作物	大　豆	2,767ha	785,921	296ha	11,622
	ホップ	18ha	71,393	0ha	0
園芸施設		29,744棟	17,171,268	359棟	53,755
建物		86,532棟	906,952,310	1,463棟	690,257
農機具		42,264台	132,578,420	1,074台	121,485
保管中農産物補償		58口	58,000	0口	0
合　計			1,114,496,223		1,327,300

収入保険事業実績

令和３年加入経営体	令和４年度支払実績　※1				令和４年度加入実績　※2			つなぎ融資実績　※3	
	件数	保険金	特約補填金	支払計（千円）	個人	法人	計（経営体）	件数	融資額（千円）
1,834	1,344	953,279	1,496,389	2,449,668	2,010	330	2,340	166	518,830

※１　令和３年加入経営体が対象。支払月を令和４年３月～令和５年３月で集計
※２　令和４年４月～令和５年３月で集計
※３　融資月を令和４年７月～令和５年３月で集計

主な質疑応答

Q 未処理不足金（家畜共済勘定と家畜診療所勘定）を法定積立金または繰越剰余金により補てんするようですが、両方を使うということですか。（梅津総代）

A 家畜共済勘定は法定積立金で補てんします。家畜診療所勘定には制度上、積立金がありませんので、前年からの繰越剰余金により補てんします。なお、家畜診療所勘定は補てん後も約８００万円の繰越不足金となります。

梅津　克義　総代
（横手市）

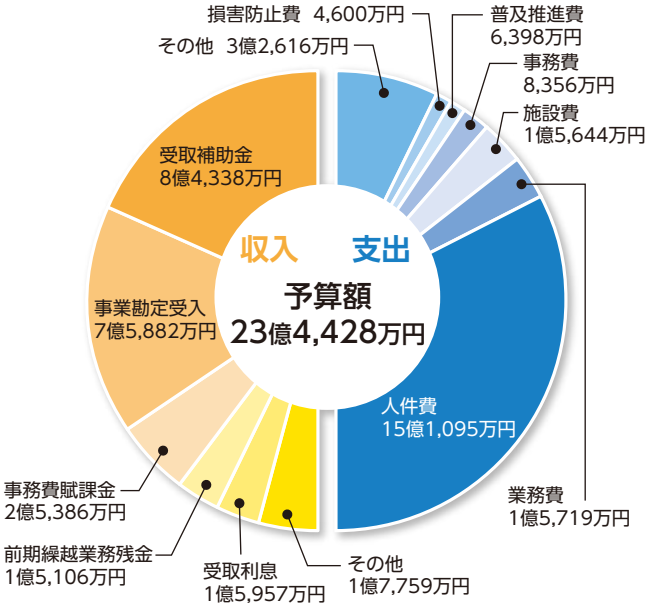
Q 昨年もさまざまな災害がありましたが、組合として制度上対応しきれなかった部分を教えてください。（鈴木総代）

A 農業共済制度の補償には自己責任部分として足切り割合があり、最高補償割合の全相殺

令和５年度 事業計画と予算

業務収支予算

¥ 予算額　23億4,428万円



収入の部

- ●受取補助金…国から交付される事業運営費
- ●事業勘定受入…建物・農機具・保管中農産物補償共済の事務費賦課金、損害防止事業のための特別積立金を取り崩した金額
- ●事務費賦課金…加入者からいただく事務費

支出の部

- ●人件費…役員報酬、職員給与、法定福利費など
- ●業務費…共済部長手当、会議に要する費用など
- ●施設費…事務所管理のための光熱費、公用車燃料代など
- ●事務費…通信費、図書印刷費、口座振替手数料など
- ●普及推進費…広報紙の製作費、事業推進奨励金など
- ●損害防止費…無人航空機の購入補助など

事業計画

¥ 総共済金額　1兆1,039億円

新型コロナウイルス感染症の５類引き下げにより国内の社会経済活動が徐々に活気を取り戻しつつありますが、農業を取り巻く情勢は依然として不安定な状況にあります。組合では、農業者の皆さまが安心して営農いただけるよう、経営形態に合った補償プランをご提案し、セーフティネットとしての役割を果たしていきます。特に、あらゆるリスクに対応できる収入保険は、より一層の推進活動を行っていきます。また、業務経費の節減、効率化により、引き続き安定経営に努めます。

事業名		引受数	共済金額（千円）
農作物	水稲	48,891ha	46,298,000
	麦	65ha	2,354
家畜	死亡廃用	136,727頭	13,484,840
	疾病傷害	18,066頭	207,735
果樹	りんご	207ha	364,800
	ぶどう	7ha	20,000
	なし	35ha	124,200
	おうとう	9ha	51,000
畑作物	大豆	2,851ha	790,300
	ホップ	17ha	69,700
園芸施設		30,450棟	17,392,300
建物		81,850棟	892,470,000
農機具		41,060台	132,580,000
保管中農産物補償		75口	75,000
合計			1,103,930,229

収入保険	2,450経営体

９割方式であっても１割の足切り割合があります。収入保険も同様に９割が最高補償です。いずれも10割補償ではないため、その部分については対応できておりませんが、制度的な要因ということで、ご理解いただきたいと思います。

鈴木　耕悦　総代
（大仙市）

Q 生産資材費が過去に経験がないほど高騰しています。収入保険や農業共済は経費の増大分には対応できていません。農家の負担軽減になるよう制度改正に向けた働きかけを本県から全国に行ってほしいです。（鈴木総代）

A ご要望につきましては現状の制度では対応できておりません。行政や国への働きかけなど別角度からのアプローチが必要と考えます。組合としては、保険の加入率を伸ばし、無保険者を出さないことが、組合員に対する使命と考えておりますのでご理解いただきたいと思います。

収入保険

令和４年契約者のうち

76.4%

が保険金等の支払対象に

令和４年契約の2,141件のうち、令和５年５月末現在で1,965経営体が保険金等の算定を済ませました（176経営体は今後算定となります）。そのうち７割を超える1,501経営体が保険金等の支払対象となっています。

また、**保険金等の支払額は26億円以上**で、昨年の24億円を超える金額となっています。水稲の生育初期の低温や８月の大雨の影響（県平均作況指数95）が収入減少の主な要因となりました。

保険金等・つなぎ融資の支払状況（令和５年５月末現在）

支所名	加入経営体数	算定済み経営体数	保険金等支払実績		つなぎ融資実績	
			支払件数	支払額	融資件数	融資額
	経営体	経営体	経営体	円	経営体	円
北　　鹿	219	208	162	348,280,163	25	111,040,000
北秋田山本	327	309	245	555,462,058	38	127,150,000
中　　央	337	310	230	388,365,308	26	97,820,000
（大潟村）	111	109	96	286,127,291	5	14,640,000
由　　利	303	279	258	378,209,265	20	50,510,000
仙　　北	294	252	191	292,234,035	28	57,590,000
横　手　市	316	280	166	186,709,253	12	30,390,000
雄　　勝	234	218	153	232,026,153	12	29,690,000
合　　計	2,141	1,965	1,501	2,667,413,526	166	518,830,000

＼令和６年契約より／

制度拡充に向けて準備中です

❶ 新規加入に必要な青色申告実績が２年分から１年分に短縮
❷ 積立金の負担軽減と、保険方式での補償を充実する新たなタイプを新設
❸ 甚大な気象災害を受けた年の収入実績を補正する特例を新設

詳細は後ほどお知らせします。

建物共済

特約付帯のススメ

建物共済では、加入申し込み時に各種特約を追加できます。手頃な掛金で補償が手厚くなる２つの特約をご紹介します。

特約１　小損害実損てん補特約

◆共済事故による損害額が30万円以下の場合、損害共済金として実損害額をお支払いします。

◆建物１棟の共済金額が1,000万円以上の契約に限り、特約を付けることができます。火災共済と総合共済を同時に申し込み、共済金額の合計が1,000万円以上の場合でも付帯できます（この場合、火災共済か総合共済のどちらかに付帯することになります）。

掛金は？

別途掛金が必要になります。
◆火災共済：1,260円
◆総合共済：2,980円

さらに詳しく！

例：雪害で屋根が被害を受けた場合
（共済金額1,000万円、再建築価額3,000万円）

損害額が30万円以下の場合は
損害額をそのままお支払いします

◆損害額15万円の場合の損害共済金

特約なし　（15万円－1万円）× $\frac{1,000万円}{3,000万円}$

≒４万６千円

10万４千円 お得！

特約あり　**15**万円

損害額が30万円を超える場合は
30万円をお支払いします

◆損害額50万円の場合の損害共済金

特約なし　（50万円－1万円）× $\frac{1,000万円}{3,000万円}$

≒16万３千円

13万７千円 お得！

特約あり　**30**万円

特約２　臨時費用担保特約

◆損害共済金が支払われる場合、追加で損害共済金の10％、20％、30％（加入時選択）をお支払いします（限度額250万円）。ただし、地震などの事故は除きます。

◆火災などの事故で加入者などが200日以内に死亡または後遺障害を負った場合、1名ごとに共済金額の30％をお支払いします（限度額200万円）。

掛金は？

一般造で30％選択の場合、1,000万円当たりの基本の掛金へ
◆火災共済：1,900円
◆総合共済：4,100円
が追加で必要になります。

秋田の夏の風物詩

ババヘラアイス

男鹿市 有限会社 進藤冷菓

秋田県民に長年愛され続けている「ババヘラアイス」。ピンク色と黄色のアイスは優しい甘さとシャリシャリとした食感で、年齢問わず親しまれています。道の駅やイベント会場などで見かけるビーチパラソルが目印で、売り子さんとの会話を楽しみながら、ヘラでアイスを盛り付ける様子を見ることができます。

県内では、男鹿市を中心に複数の企業が製造・販売を行っています。創業72年になる進藤冷菓では、昔ながらの味を守りながら、ババヘラの魅力発信に力を入れて取り組んでいます。

進藤 博永（ひろえい） 社長

進藤冷菓の歴史

代表取締役社長の進藤博永さん（50）は同社の三代目。進藤社長の祖母が戦後まもなくアイスの販売を始めました。販売当初から、味はピンク色のイチゴ味と黄色のバナナ味の2つ。進藤社長は「当時はフルーツが高級品で、一般家庭では手に入らなかった。本物は食べられなくても、氷を使って味を再現して食べてもらえるようにこの味になったようだ」と説明します。

アイスの特徴

アイスの原材料は創業当時とほとんど同じです。「懐かしさを感じてもらうため、味を変えないように守り続けている」と進藤社長。特徴であるシャリシャリ感は、原材料の配合割合で決まるため、特に気を使っています。

アイスの販売

アイスは3月下旬から販売が始まります。花見シーズンの4月から本格的に売り出し、紅葉シーズンの10月末まで営業。年間でアイスの缶800個分を売り上げます。ベテランの売り子さんは1日500個ほどのアイスを盛ることもあるといいます。

基本的には土日祝日に営業。男鹿市のなまはげ館や道の駅おが、秋田市のセリオン、横手市の秋田ふるさと村で販売しています。

売り子さん

平均年齢60～70代の売り子さん20人ほどが活躍しています。「売り子のお母さんたちは、お客さん目線で仕事をしていてプロ意識が高い。人と接することが楽しく、忙しくても面白さを感じて続けてくれている」と話します。

現在は人手不足と高齢化が課題となっています。「実際に働いている生き生きしたお母さんたちを見て、魅力を感じて売り子を始めてくれる人が増えてほしい」と進藤社長。売り子さんに元気で長く働いてもらうため、体調確認の声かけを欠かしません。

今後の目標

社長就任後、ユニフォームやバラ盛りカップアイスなどを考案してきた進藤社長。「ババヘラを全国の人に知ってもらいたい。カップアイスも販売しているが、ぜひ秋田に来て本場のシャリシャリとした食感と、売り子さんとの会話を楽しんでほしい。地元の特産を使ったアイスも製造してババヘラを盛り上げていく」と意気込みます。

たくさんの種類のアイスが楽しめます。バラ盛りカップアイスは、社員さんが一つずつ丁寧にバラ盛りしています

売り子歴20年のベテランさんにインタビュー

登藤　トミ子さん（82）

「どちらからお越しになりましたか？」と、アイスを盛りながらお客さんに声をかけて、会話を楽しんでいます。秋田名物として知名度が上がり、ババヘラを求めて秋田に来てくれる県外のお客さんも増えました。これからも売り子を続けるために、健康に気を付けて毎日笑顔で頑張りたいです。

登藤さんのバラ盛り。写真左はピンク色と黄色のアイスを混ぜたマーブルの花びらになっています。

「コーンを回しながら、膝を屈伸させてリズム良くアイスを盛るときれいに仕上がる」とコツを教えてくれました。

知りたい！秋田の特産 Vol.7 サクランボ

着色管理に注力 良品質な果実で地域を活気付け

横手市十文字町　小国　淳児さん

横手市十文字地域を代表する果実「サクランボ」。十文字のサクランボは、高い糖度と食味バランスが優れていることが特徴です。

明治初期に導入され、昭和30年代から40年代頃までは缶詰加工に適した「ナポレオン」が多く栽培されました。その後は生食用の「佐藤錦」へと主流が変わり、栽培が続けられています。

生産者の一人、小国淳児さん（70）は30アールで作付け。主力品種の佐藤錦のほか、「紅秀峰」や「高砂」、アメリカンチェリーなどを手がけ、6月中旬から7月初旬にかけて1トンほどを収穫します。

今年産の佐藤錦は4月21日に満開を迎えました。佐藤錦は自分の花粉で受粉して実を付けることができないため、交配の相性が良い紅秀峰を受粉樹としています。8分咲きの時と満開の時、満開の翌日の3回に分けて、ダチョウの羽根の毛バタキを使って授粉作業を行います。

栽培では着色管理を重要視。小国さんは「一番気を使う作業は新梢管理。日光が当たって実がきれいに色づくように、翌年枝にした

▲サクランボの果実の大きさを計測するゲージ。選果機や目視で大きさを判断しています

▲ダチョウの羽根の毛バタキ。「3㍍ほど長さがあるので、脚立に乗らずに高いところの授粉もできる」と話します。受粉樹の紅秀峰の花粉を毛バタキに付け、佐藤錦の雌しべに花粉を付けて授粉させます

▲パック詰めの様子。収穫最盛期は6人ほどで作業します

▲佐藤錦の花。花が散った後は緑色の小さな実が育ちます。開花から45日ほどで収穫を迎えます

いもの以外を摘芯している。剪定や枝の誘引も、着色のことを考えて作業している」と説明します。

収穫は午前5時～7時に行います。日中は果実の温度が上がって日持ちが悪くなるため、早朝の涼しい時間帯に新鮮な果実を収穫しています。サクランボはJAへ出荷するほか、自身で経営する直売所で販売。「お客さんは味の良いサクランボを求めている。最近は、程良い酸味がある佐藤錦よりも甘さがある紅秀峰の方が人気だ」と話します。味を良くするため、園地に米ぬかをまき、化学肥料は極力使わずに堆肥や有機肥料を施しているといいます。

収穫時期に開催される「十文字さくらんぼまつり」では、サクランボ狩りや直売が行われ、協賛イベントとしてサクランボの種飛ばし大会なども開催されます。「祭りで地域がにぎやかになる。直売所に買いに来てくれるお客さんの反応を見られることがうれしく、『おいしい』という言葉が励みになる」とほほ笑みます。

現在、妻や息子とともに園地を管理する小国さん。収穫や箱詰め作業は人手が足りないため、5人ほどを雇用しています。「課題は人手不足。地域の若者や息子には栽培を続けていってほしい。十文字のサクランボの良さを知ってもらうために今後も良いものを作り続け、祭りを通して地域を活気付けていきたい」と張り切ります。

■16頁に関連記事

特産を共に守る

十文字町桜桃生産者協議会
会長　高山　昭信さん

小国さんは協議会の会員として、品質の良いサクランボを生産しています。優れた栽培技術と向上心があり、真面目な方です。会員それぞれが努力を重ね、今後も良質なサクランボを作っていってほしいです。

昨年は祭り50周年の記念の年でしたが、コロナのためイベントは中止となりました。今後はイベントを復活させて地域を盛り上げていきたいです。

あきた村だより

大館市

長ネギ休耕の田畑で作付け

農事組合法人山館ファーム

長ネギ2・7㌶を手がける大館市の山館ファーム（構成員31人）。令和3年に作付けを始め、丁寧に作業することで予想以上の収穫量を達成しています。

長ネギは4月から11月が露地、12月から2月がハウス3棟で栽培。品種は夏取りの「夏扇パワー」と秋冬取りの「夏扇4号」です。

藤原勝美代表（75）は「構成員全員が長ネギ栽培初心者だったため、JAの指導を受けながら取り組み始めた。小さくて規格外になるのを防ぐため、防除や土寄せ、除草作業を徹底している」と話します。10㌃当たり収量3㌧を見込んでいましたが、基本的な作業を忠実に行った結果、初年度から3・5㌧を達成しました。

次世代につなげられる環境を目標に掲げる同法人。近年は若手が構成員に加わりました。「若い人が入ってきたのは本当にありがたい。勉強熱心で将来が楽しみ」と藤原代表。「作業面でも経営面でも、若手が安心して取り組める土台作りをしていきたい」と意気込みます。

▶「さらなる技術向上を目指して勉強を続けたい」と藤原代表

▲チェーンポットを利用して播種します

北秋田市

酪農と農機具修理の二刀流

佐藤幸生さん

乳用牛50頭の飼養と牧草40㌶の栽培を手がける北秋田市鷹巣の佐藤幸生さん（73）。県内外問わず依頼された農機具修理も行い、酪農と農機具の両方へ熱を注いでいます。

佐藤さんは家族で牛舎を管理しています。「餌寄せをしながら牛の行動を細かく見ると、少しの変化に気付くことがある。状態を見ながら、今どう対処するべきか考えている」と説明します。

一方で、有限会社サトウとして農機具の修理も請け負っています。会社設立前から趣味でトラクターの収集や修理をしていたといいます。現在のトラクターは昔よりも性能が良くなり、作業効率が上がりましたが、「基本の管理・操作をしないと故障につながる」と強調します。

「ありがたいことに修理の相談をいろいろな所から受けるが、農機具メーカーや販売店とのつながりを考え、そちらに相談することも大切だと考えている。メーカーと農家、そして自分が共存して信頼関係を築ければ」と話します。

▲「さまざまな価格が高騰する中でも健康な牛を育てていきたい」と佐藤さん

▲これまでに約300台のトラクターを収集

潟上市

「サキホコレ」の米粉を100％使用したタルト

パティスリーパルテール

潟上市飯田川のパティスリーパルテールでは、県産米の新品種「サキホコレ」と地元産フルーツを使った「米米フルーツたると」を製造。今年産サキホコレ収穫後の本格的な販売に向け、試行を重ねています。

タルトはサキホコレの米粉を100％使用して焼き上げます。タルトの中身はサキホコレのパフとドライ加工したフルーツにチョコレートを組み合わせています。取締役常務の齊藤希恵子さん（48）は「独自開発したお菓子で、フルーツによって水分量が違うため乾燥具合の調整に当初は苦労した。仕上がりには満足している」とほほ笑みます。

商品は3個入り1200円（税込み）で、味は5種類。取締役専務の齊藤裕亮さん（40）は「まずは地元や秋田の人に食べてほしい。秋田の土産品として購入いただけるよう気持ちを込めて作りたい」と意欲を見せます。

▶「軽い食感が楽しめるタルト」と希恵子さん

読者プレゼント
詳しくは14頁をご覧ください。

▲味は「ブルーベリー」「キウイ」「りんご」「木苺」「キャラメルバナナ」

住　　所：潟上市飯田川飯塚字家ノ越47-3
T　E　L：018・893・5085
営業時間：午前10時～午後6時
定 休 日：火曜日

由利本荘市

醸造用白ブドウのジュース

トヨシマファーム

自社農園で栽培したワイン醸造用の白ブドウだけを使ったジュース「ソムリエの休日は、白葡萄と」を製造・販売する由利本荘市矢島町のトヨシマファーム。砂糖や水、酸味料などを一切加えずに搾ったストレートジュースで、爽やかな飲み口が人気です。

使用する白ブドウは生食用に比べて糖度が高く、一粒の中に酸味とともに香味成分や甘みが濃縮されています。豊島昂生代表（33）は「濃厚な甘さと酸味のバランスが一般的なブドウジュースやノンアルコールのワインとは違って爽やかな飲み口。アルコールが飲めない方や贈答品などにお薦め」と説明します。

ジュースは720ミリリットル1620円（税込み）で販売。同市の発酵小路「田屋」や木島酒店、酒のまるけんのほか、秋田市の秋田県産品プラザ（アトリオン地下1階）で購入できます。「試行を重ねてようやく今年完成した。年齢問わずに飲んでもらえるすっきりとした味わいに仕上がっているので、ぜひ飲んでほしい」と話します。

▲「透き通ったきれいな色に仕上げた」と豊島代表

オンライン販売は完売。現在は店舗のみで販売▶

必要経費について

Q 農業所得の必要経費の範囲について教えてください。

A 農業所得の必要経費には、販売費や一般管理費など収入を得るために必要な費用のほか、貸倒損失など所得税法上特別に定められたものがあります。

農業所得者などの個人事業者は、事業経営によって自己の所得を得ると同時に、家事上の消費活動を行いますので、その支出には、①事業上の必要経費、②家事上の経費、③事業上の経費および家事上の経費が一体となって支出される家事関連費があり、必要経費としての原則的な取り扱いは次のとおりとなります。

①は必要経費に算入できますが、②は必要経費に算入できません。③は業務の遂行上必要である部分を明らかに区分することができる場合に、その必要である部分に相当する金額を必要経費に算入できます。②と③の具体的な内容として、②は自己または家族の生活費、医療費、娯楽遊興費、住宅にかかる地代、家賃、修繕費、租税公課、火災保険料などがあります。③は居宅兼作業場にかかる地代、家賃、修繕費、租税公課、火災保険料、事業・家事共用の電気代、ガス代、水道光熱費などがあります。

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）

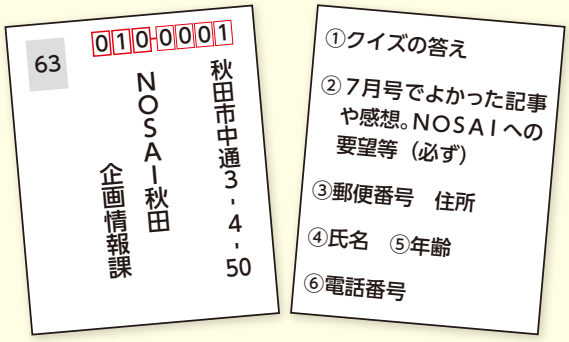
プレゼントクイズ

サクランボを栽培する小国淳児さんの主力品種は何でしょうか。（10頁参照）

正解者の中から抽選で８名様に、13頁で紹介した「米米フルーツたると」３個セットをプレゼントします。

【応募締切】
令和５年７月21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「平成７年」でした。



キラキラこまち

大好きな地元に恩返し

髙橋　あかねさん（29）
～ 湯沢市 ～

湯沢市の特別養護老人ホーム「シャイントピアみなせ」の調理員として勤務し、９年目になります。仕事の合間に独学して、調理師免許を取得しました。

地元が大好きで、お世話になった方々へ恩返しをしたいと思い、今の職場を選びました。

持ち前の明るさで、誰とでも分け隔てなく接しています。

趣味は愛車・ヴェゼルでのドライブです。遠出もしますが、自分の布団以外では眠れないので、必ず日帰りになってしまいますね。コロナが落ち着いたら、いろいろな所へ行きたいです。

NOSAIからのお知らせ

無人ヘリコプターやドローンを購入された皆さまへ

今年度も損害防止事業として、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を取得した費用の一部を助成します。詳細は支所にお問い合わせください。

畜舎消毒機を貸し出しています

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ています（薬剤などの購入は利用者負担）。詳細は支所にお問い合わせください。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。

共済金をお支払いしました

水稲共済金（全相殺方式：青色申告書・確定申告書類調査）

支所	戸数	金額(円)
北鹿	61	16,598,706
北秋田山本	22	8,271,235
中央	58	22,481,844
由利	37	5,629,190
仙北	9	6,611,304
横手市	21	5,319,065
雄勝	73	15,716,260
合計	281	80,627,604

大豆共済金（全相殺方式）

支所	戸数	金額(円)
北鹿	0	0
北秋田山本	7	3,085,084
中央	128	26,601,642
由利	13	170,110
仙北	24	8,059,205
横手市	12	5,698,198
雄勝	31	2,268,016
合計	215	45,882,255

支払日　水稲、大豆…令和５年５月24日

獣医師を募集しています

牛や豚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。詳細は組合ホームページをご覧ください。

農機具を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。

農業共済新聞を購読しませんか

農業共済新聞では、農業保険や営農技術などの役立つ情報をお届けしています。「あきた版」や「東北版」では、県内の身近な話題を紹介しています。

毎月３週号では魅力的な読者プレゼント企画を実施しています。２カ月間の無料お試し購読もできますので、購読を希望される方は支所へご連絡ください。

・発行日　毎週水曜日
・年間購読料　５５２０円

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。

●レシピが毎回楽しみで、孫と一緒に料理しています。（小坂町・佐々木さん）

●今年は太くて甘みのあるアスパラが取れました。あきた村だよりの加賀谷さん、ハウス栽培は経費がかかり大変だと思いますが、頑張ってください。（三種町・袴田さん）

●桃豚の飼育方法には驚かされました。２つの技術で食の安全を守り、消費者へおいしい桃豚を届けてくれることに感謝したいです。（由利本荘市・菅原さん）

●今年の病害虫防除の注意点、農業初心者にはありがたいです。（大仙市・佐藤さん）

●羽後町の菜の花畑、春は見事でしょうね。すてきな情報をありがとうございます。（湯沢市・佐藤さん）

NOSAIへのお問い合わせは

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

NOSAI 2023 7 vol.19
◆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！をお届け その7

サクランボの道明寺手毬寿司

材料
サクランボ（お好みの品種）適量、道明寺粉100g、桜の葉塩漬け10枚

つくり方
①道明寺粉を同量の水に浸して30分ほど置き、蒸し器で30分ほど蒸す
②サクランボの種を太めのストローを使ってくり抜き、蒸し上がって粗熱の取れた道明寺粉でサクランボを包み、丸く成形する
③桜の葉の塩漬けをサッと洗って半分に切り、②を包んで完成

アメリカンチェリースカッシュ

材料
アメリカンチェリー150g、赤ワイン150cc、ハチミツ100g、氷、炭酸水、ミントそれぞれ適量

つくり方
①アメリカンチェリーの種をリンゴの芯抜き器でくり抜き、赤ワイン、ハチミツとともに小鍋で一煮立ちさせて冷ましておく
②グラスに氷を入れ、①と炭酸水を1：1の割合で入れてミントを飾って完成。お酒の好きな方はジンやウォッカなどを入れてもおいしい

サクランボとハーブの天ぷら

材料
卵1個、水150cc、小麦粉100g、サクランボ（お好みの品種）、ミント、タイム、ディル、サラダ油それぞれ適量

つくり方
①卵をよく溶いて水と合わせ、小麦粉をさっくりと混ぜ合わせて天ぷらの衣を作る
②サクランボの種を太めのストローを使ってくり抜く。ミント、タイム、ディルなどのハーブとサクランボを一粒ずつ抱き合わせ、180℃の油で30秒ほどサッと揚げる。お好みでほんの少し塩を振って完成

アメリカンチェリーのプチチーズケーキ

材料
カップケーキ型16個分、全粒粉ビスケット100g、溶かしバター80g、クリームチーズ350g、ギリシャヨーグルト150g、生クリーム150g、グラニュー糖150g、卵（全卵2個、卵黄1個）、レモン汁1個分、アメリカンチェリー適量

つくり方
①ビスケットを細かく砕き、溶かしバターと混ぜる
②クリームチーズ、ギリシャヨーグルト、生クリームを撹拌し、グラニュー糖、卵を入れて混ぜる。最後にレモン汁を加えて混ぜ合わせる
③グラシン紙を敷いたカップケーキ型に①を敷き、②をたっぷり流し入れ、最後に種を取ったアメリカンチェリーをトッピングする
④180℃のオーブンで焼き色を見ながら25分ほど焼いて完成

サクランボ

横手市十文字地域を代表する果実。十文字のサクランボは、高い糖度と食味バランスが優れていることが特徴です。

■10頁に関連記事

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