秋田県農業共済組合広報紙

NOSAI

のーさい

2023
9
vol.20

備えの種をまこう。

特集　ご当地カレー
お米をたくさん食べよう

秋田県産のお肉を使った
ご当地カレー

全世代から人気の定番メニュー“カレー”。一般的にはジャガイモやニンジン、タマネギなどの野菜とお肉が使われていますが、家庭によって具材や隠し味が違い、それぞれの慣れ親しんだ味があります。

近年は、地域の特性を生かしたご当地カレーが全国各地で誕生し、地域おこしにつながっています。秋田でも、豊富な農畜産物を使ったご当地カレーを数多く展開。道の駅などで販売するほか、ふるさと納税の返礼品としても人気です。

ぜひ、お気に入りのご当地カレーを探してみてはいかがでしょうか。

八幡平ポークカレー

鹿角市・(農)八幡平養豚組合

上質な脂肪を含む高品質な八幡平ポークをふんだんに使ったカレー。直売所「とことんとん八」八幡平本店の近藤立樹店長（30）は「おいしい八幡平ポークをいつでも食べてもらいたいという思いから開発された商品」と説明します。

味は中辛、辛口、キーマ。幅広い年齢層に食べてもらうため、辛さや肉の大きさを変えた3種類を用意したといいます。中辛と辛口はゴロゴロと大きめの肉が入っていて、食感を楽しむことができます。ひき肉を使ったキーマは、辛さを抑えた味で子どもにもお勧めです。

一番人気は中辛（写真）。程よい辛さが後を引くと評判です。「いつもの食卓や非常食としてはもちろん、お土産や贈答品としても人気」と話します。

「本格派レトルトカレーをぜひ味わってほしい」と近藤店長

読者プレゼント
詳しくは15頁をご覧ください。

価格 1個200グラム・税込み400円（3個セットは1,100円）

販売場所 とことんとん八（八幡平本店、花輪店、大館店）

ジャージーヨーグルトカレー

にかほ市・土田牧場

価格 1箱 250グラム・税込み 862円

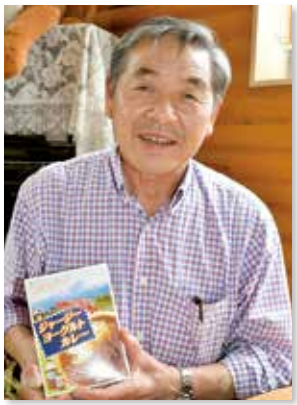
販売場所 土田牧場

仁賀保高原で放牧されて育ったジャージー牛の肉とヨーグルトを使った商品。ジャージー牛は国内での飼育頭数が少なく、小柄な体格のため搾乳量も少ない希少な乳牛です。

肉は赤身で、繊維がしっかりしていながらも噛むとホロホロと崩れる柔らかさ。ヨーグルトのおかげでカレーの辛さは残らず、さっぱりとした後味で子どもでも食べやすく仕上げています。

使用するヨーグルトはコーヒー味で、酸味と苦さが特徴。土田雄一牧場長（74）は「商品開発の際、カレーの隠し味にコーヒーや牛乳、ヨーグルトを使うことを知った。全てがそろっている牧場の商品『J．ヨーグルトコーヒー』が使えると思った」ときっかけを話します。

内容量は一般のレトルトカレーより多い250グラム。若い世代にはちょうど良く、少食な人は2人でシェアできる量です。「ジャージー牛の柔らかな肉質とコク、ヨーグルトのまろやかな味わいを楽しんでほしい」と話します。



「鍋にあけて5分ほど煮込むとより一層おいしい」と土田牧場長

美郷町産黒毛和牛のキーマカレー

美郷町・あきた美郷づくり（株）

価格 1箱 200グラム・税込み 580円

販売場所 道の駅美郷、町内スーパーや温泉施設

美郷町産黒毛和牛を使ったキーマカレーで、独自にブレンドしたスパイスが味の決め手です。辛さの中に、牛肉のうまみと野菜から溶け出すほのかな甘みが楽しめる味わいとなっています。

カレーは、道の駅美郷のレストランで提供している味を忠実に再現。荒田直樹駅長（46）は「地元の食材を使って町を盛り上げようと企画した。レストランの味に近付けるため試行を重ねた」と話します。

開発にあたっては、牛肉の量と販売価格のバランスを取ることに苦労したといいます。「手頃な値段で黒毛和牛を味わってもらうため、ひき肉を使ったカレーにした」と振り返ります。

パッケージデザインは、令和元年に公募して一新しました。荒田駅長は「魅力的なパッケージで、地元の人はもちろん、県外のお客さんにも購入してもらっている。幅広い年代の方に楽しんでもらえる味になっているので、ぜひ購入して味わってほしい」と勧めます。

商品を手に荒田駅長

水稲共済

損害評価が始まります

水稲の収穫時期が近づいてきましたが、今年の作柄はいかがでしょうか。ご自身の圃場を見回り、生育状況や被害の状態をよく確認して、共済金の支払い基準を超える減収が見込まれる場合は必ず被害申告をお願いします。

全相殺方式
9割（8割・7割）補償

耕地全体の合計が基準収穫量の９割（８割または７割）を下回ると見込まれる場合。
※増収分も加味します

出荷データ調査・申告書類等調査

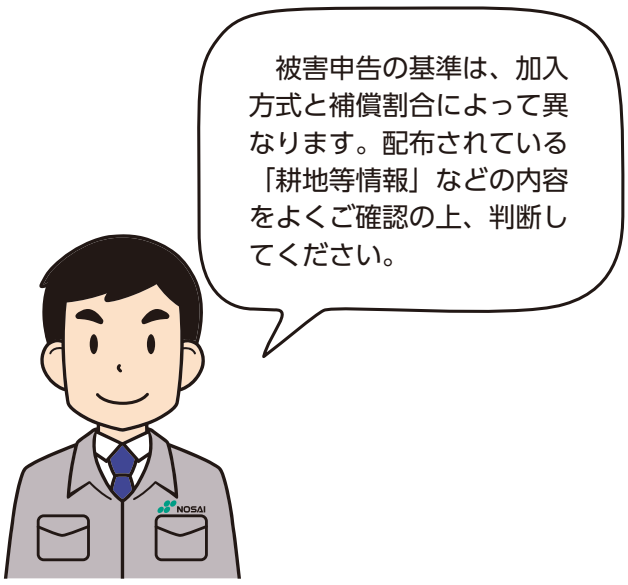
現地確認と乾燥調製した計量結果または税務申告された書類などを調査します。

半相殺方式
8割（7割・6割）補償

耕地全体の合計が基準収穫量の８割（７割または６割）を下回ると見込まれる場合。
※増収分は加味しません

農家申告抜取調査

被害耕地の一部を任意に抽出し、検見または実測により調査します。



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（耕地の属する市町村）の単収が過去の平均単収の９割（８割または７割）を下回ると見込まれる場合。

市町村別統計単収の確認

現地確認と国が公表する統計データの単収を用いて調査します。

被害申告の注意点

決められた期日に申告を

加入者の皆さまには、被害申告の日時や受付場所をお知らせしますので、決められた期日に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。

立札は目立つ場所に

立札は、被害耕地の確認や評価で必要になります。立札が配布された場合は、調査前までに道路側の分かりやすい位置に設置してください。

刈り取りは損害評価後に

収穫前の現地調査で、被害の程度や減収量などを把握します。刈り取り後の被害申告では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。損害評価が終わるまで刈り取りはしないようにお願いします。

局地的な被害には

通常は、一部の耕地だけ大きな被害があっても共済金の支払いとならない場合がありますが、「一筆半損特約」を付けると、一筆単位で基準収穫量の5割以上の減収があると見込まれるときに、最大で2割の共済金をお支払いできます。

また、収穫皆無となった耕地に対しては最大7割の共済金を支払う「一筆全損特約」が全方式に付いています。被害の大きい耕地がありましたら、被害申告の際にお知らせください。

一部の圃場のみ被害があったとしても、特約を付けていれば補償されます

半相殺方式にご加入の方へ

被害申告の際に、耕地ごとに10アール当たり見込み収穫量の申告が必要です。圃場を確認する際は、見込み収穫量をメモするなどして申告に備えてください。

組合では、被害耕地から一定数を任意に抽出して調査します。申告いただく見込み収穫量は損害評価の重要な基礎となりますので、適正な申告をお願いします。

全相殺方式（白色申告・青色申告）の加入者または6年産から加入を検討中の方へ

本年の収穫量を確認しますので、出荷実績が確認できる関係書類を大切に保管してください。

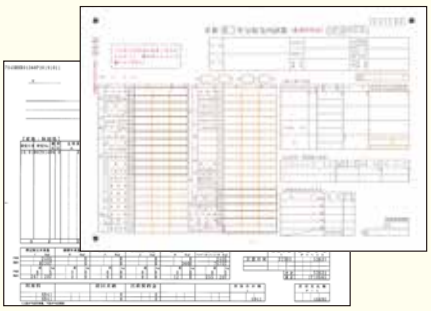
【白色申告関係書類】

- 申告書の「収支内訳書」の写し
- **収穫量が分かる書類**（記録帳簿やJAなどからの取引明細書など）

【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）の損益計算書および収入金額の内訳の写し
- **収穫量が分かる書類**（記録帳簿やJAなどからの取引明細書など）

令和5年の確定申告後は、以下の書類（収支内訳書）などをしっかりと保管してください



＼収穫後の農産物を守る／

保管中農産物補償共済

補償対象は？

農作物共済、畑作物共済、果樹共済に加入している品目のうち、加入者が選択した農産物に限ります。ただし、他人から預かった農産物は対象外となります。

補償範囲は？

収穫後、農作業場や倉庫などに保管中の事故のほか、保管場所や出荷先への運送中に生じた偶然な事故による損害も補償します。ただし、運送業者による運送中の事故は対象外となります。

対象の事故は？

保管中は、水害や風害、雪害、火災・落雷、地震、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、盗難による盗取などが対象となります。

運送中は、火災、破裂・爆発、衝突、墜落、転覆（荷崩れを除く）が対象です。

補償期間は？

収穫後に一時的に保管する期間を補償するＡタイプ（連続した120日間）と、年間を通して補償するＢタイプ（１年間）の２種類があります。１品目１口当たり100万円を補償します。掛金はＡタイプ2,500円、Ｂタイプ6,500円です。

共済金はどれくらい受け取ることができるの?

例
米袋30キロ入りの玄米300袋（9,000キロ）を倉庫に保管中、水災により全てに損害を受けた場合
・補償タイプ：Ａタイプに加入
・単位当たり共済金額：202円
※令和５年産水稲共済の１キロ当たり共済金額の最高額

損害額

被害数量 9,000キロ ×単位当たり共済金額 202円
＝ 181.8万円

共済金支払額

加入口数	１口の場合（掛金 2,500円）	２口の場合（掛金 5,000円）
補償金額	100万円	200万円
支払共済金	100万円をお支払いします	181.8万円をお支払いします

注意点

共済事故により損害額が１万円を超えた場合に、実損害額を共済金としてお支払いします。

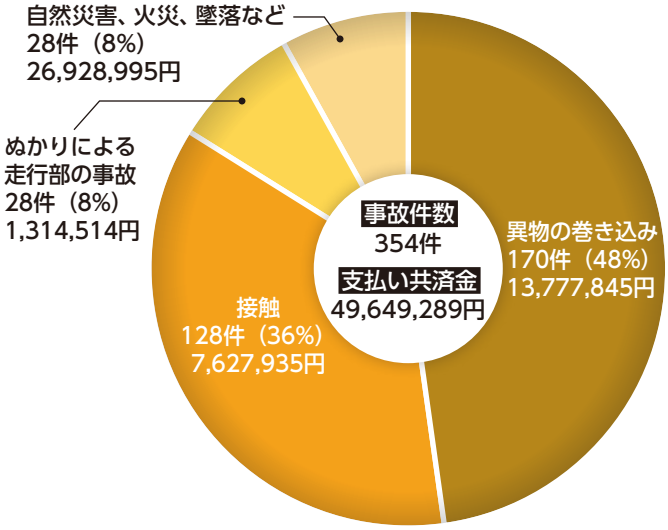
なお、地震の場合は実損害額の30％をお支払いします。

無事故で収穫作業を進めよう

まもなく実りの秋を迎え、水稲や大豆の収穫でコンバインを使用する機会が多くなります。毎年この時期は、天候に左右されて時間や気持ちにゆとりがなくなり、注意がおろそかになって事故が多く発生しています。

令和４年度のコンバインの事故では、異物の巻き込みによる事故が半数ほどを占めました。農繁期の事故で作業が停滞しないように作業前のチェックを徹底しましょう。

令和４年度　コンバイン
原因別事故件数と共済金支払額



POINT! 事故を防ぐチェックポイント

✓圃場周辺の状態を確認

８月から９月にかけては台風シーズンです。大雨や突風が吹いた後は、圃場に異物が落ちている可能性があります。コンバインの進行方向や機体の死角に障害物がないか、小まめに確認しましょう。

✓異音がしたらすぐに停止

作業中に異音が聞こえたら、すぐにエンジンを停止してください。そのまま作業を続けた場合、さらなる故障につながる可能性があります。異音の原因と安全を確認してから作業を再開しましょう。

農機具共済への加入で安心して農作業に取り組もう

農機具総合共済では、異物の巻き込みや衝突・接触などの稼働中の事故も補償の対象になります。大切な財産である農機具の事故に備えて、加入をお勧めします。

令和６年　加入申請スタート

収入保険制度の仕組みが変わります

令和６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）まで、お近くの支所へご連絡ください。

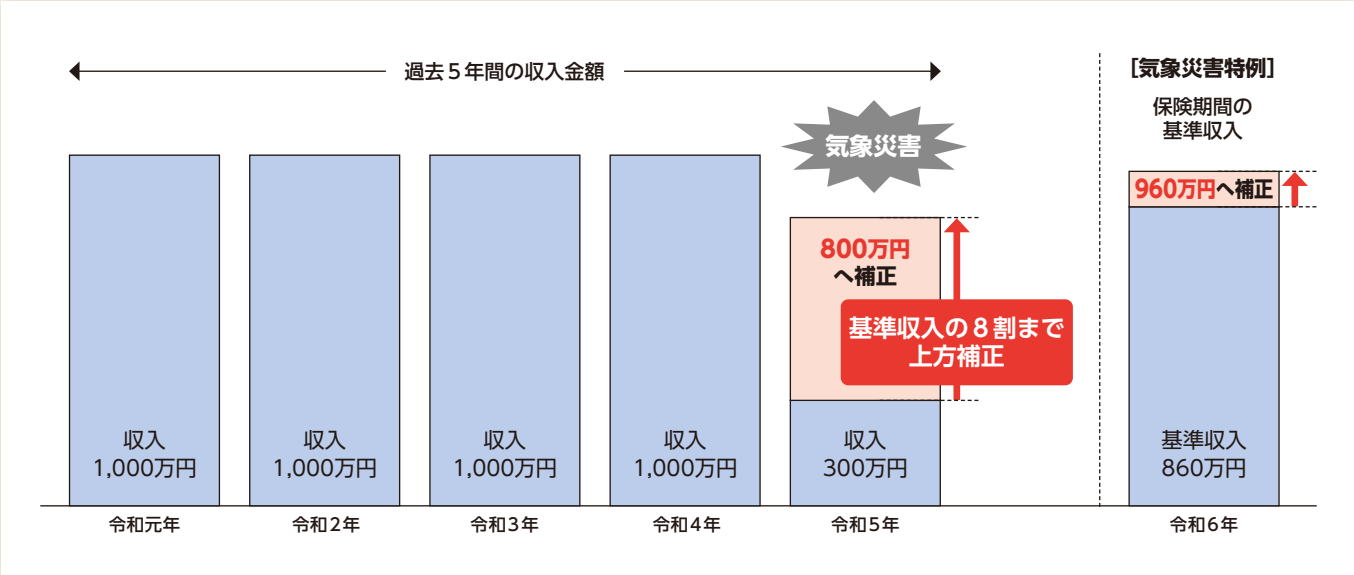
収入保険制度は施行から今年で５年目となり、６月末現在で2,338経営体が加入しています。加入者が年々増加している中、制度の充実を図るため、見直しが進められているところです。令和６年加入分から新たに導入される３つの仕組みを紹介します。

農林水産省公式
収入保険PR キャラクター
「しゅうほちゃん」

1　甚大な気象災害を受けた年の収入金額を補正

収入保険の基準収入は過去５年の収入金額から算定するため、大災害で収入が減少した年があると、保険期間の基準収入が下がります。

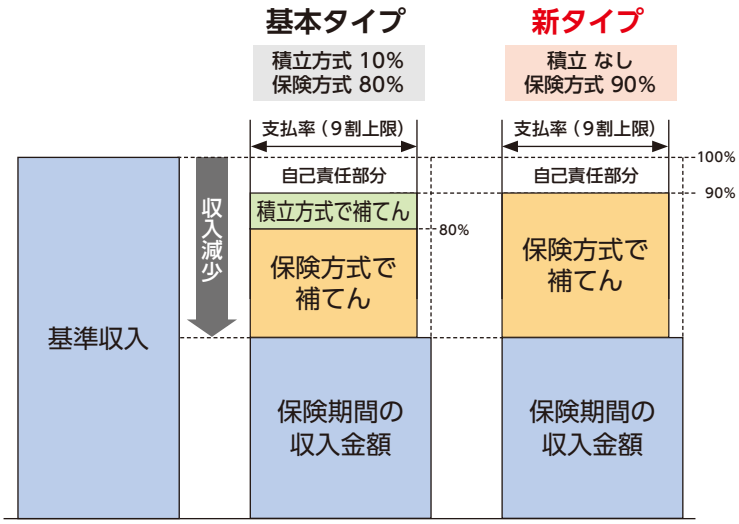
このことから、甚大な気象災害を受けた方について、被害年の収入金額を翌年の基準収入算定の際に補正する「気象災害特例」を新設しました。補正された収入金額は翌年以降も適用されるため、基準収入が大きく下がらず、補償水準を保つことができます。



2 保険方式のみで９割補償のタイプを新設

これまでは、掛け捨ての「保険方式」80％補償＋掛け捨てではない「積立方式」10％補償の90％タイプが基本となっていました。

令和６年より、積立方式の負担軽減措置として、保険方式85％（＋積立方式５％または０％）または保険方式のみで90％のタイプが新設されます。掛け捨てとなる保険料は高くなりますが、全額を税務上の必要経費として取り扱うことができるため、所得税・法人税軽減のメリットがあります。

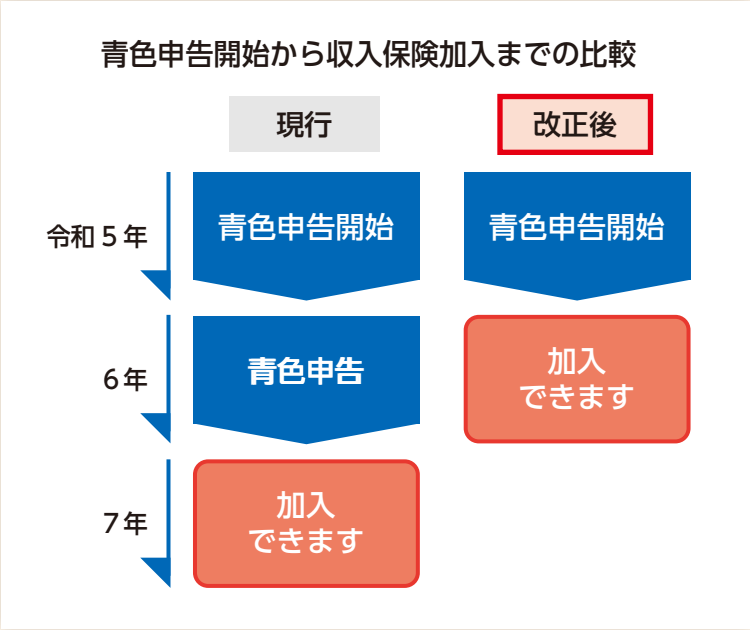


保険料等の比較
（基準収入金額1,000万円、支払率９割）

	〈基本タイプ〉保険 80% 積立 10%	〈新タイプ〉保険 90% 積立 なし
保　険　料	8.5万円	17.7万円
積　立　金	22.5万円	－
付加保険料	2.2万円	2.2万円
合計	33.2万円	19.9万円

3 青色申告実績が１年分あれば加入OK

収入保険に加入するには２年以上の青色申告実績が必要でしたが、１年分の実績があれば加入できるようになります。令和５年分の青色申告をしている方であれば、６年から加入できます。



知りたい！秋田の特産 Vol.8 ホオズキ

甘酸っぱい黄金の果実 “楽農”で安定多収を目指す

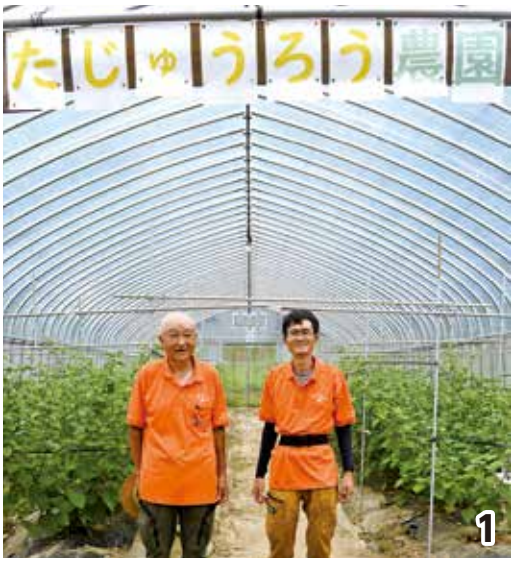
上小阿仁村　たじゅうろう農園

フルーティーな香りと甘酸っぱい味が特徴の食用ホオズキ。全国でも珍しい栽培を上小阿仁村では30年ほど前から始め、いち早く産地化に取り組んできました。

現在、村では10軒ほどが生産。そのうちの1軒、たじゅうろう農園では露地80アールとハウス3棟で「ゴールデンベリー」1600株を手がけています。鈴木孝明代表（69）が専従で管理し、妻や息子の大樹さん（44）も作業に携わっています。

収穫最盛期は8月から10月末ごろまで。「コアニ・スイーツホオズキ」のブランド名で、県産素材を生かした菓子を製造する秋田市の株式会社ゆう幸に出荷します。焼き菓子やゼリーに加工され、仙北市に本店を構える菓子店「くら吉」が、秋田市や首都圏の百貨店で販売しています。

鈴木代表は「栽培では土づくりが重要。農薬や化学肥料、除草剤を使わないように徹底している」と説明。有機飼料養鶏農家から調達した乾燥鶏ふんや北海道から取り寄せた酵素の搾りかすなどを施します。病害虫対策では、虫を寄



1　鈴木代表と大樹さん。大樹さんは今年帰郷し、平日は農業試験場の研修生として栽培技術を学び、休日はホオズキ栽培に携わっています

2～4　ホオズキの花がしぼんだ後に、がくが発達して袋状になり、緑色から黄色へと変化します

5　収穫期には殻がベージュ色になります。ハサミで一つずつ丁寧に収穫します

6　「冷やしてそのまま食べたり、ヨーグルトと一緒に食べたりするのがお勧め。冷凍すると糖度が増すのでアイスもおいしい」と鈴木代表

せ付けないようにコーヒーの搾りかすをまくといいます。

種は自家採取し、乾燥して保存。2月に播種し、露地では5月中旬に80～85㌢の間隔を空けて定植します。株は180㌢ほどまで成長するため、支柱立てや誘引、剪定を行います。「大切な作業だが、とても手間がかかる。いかに効率的に作業するかが課題だ」と苦労を話します。

花が咲いてから50日ほどで実がなります。殻を外して、糖度15度前後の丸くて色が良い実を出荷。今年はJAや道の駅かみこあにへの出荷も予定し、ふるさと納税の返礼品にも採用されます。

「今年は収穫量とゆう幸への出荷ともに1㌧以上を目指している。毎日が実験・研究・改善の繰り返し」と話します。栽培農家が少なく、相談先も少ないため、ほぼ全ての管理を自身で考えて実践しています。

鈴木代表は農業体験の受け入れや農家民宿の経営もしています。「この村は県内で最も人口が少なく、高齢化率がトップ。収穫体験などを通して魅力を感じてもらい、移住・定住、交流人口の増大につなげたい」と意欲的です。

大樹さんが就農したらスマート農業に取り組んでもらいたいという鈴木代表。「楽しく、楽をする農業”楽農“という言葉を大切に、高品質なホオズキの安定多収に励みたい」と張り切ります。

■16頁に関連記事

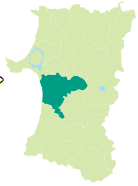
特産を共に守る

上小阿仁村商工会
会長　佐藤　信二さん

鈴木さんは、高品質なホオズキ生産を目指す研究熱心な方です。鈴木さんの圃場近くをよく通るので、日々成長するホオズキの様子を観察しています。

特産の宣伝や販売のために商工会として助言し、ゆう幸やくら吉との農商工連携が実現しました。これからも経営の安定に寄り添い、鈴木さんにはホオズキ栽培を頑張ってもらいたいです。

あきた村だより



秋田市

ーターン就農 野菜作りに手応え

田口晃平さん

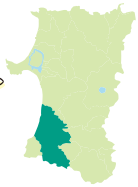
「野菜の背丈が伸び、日々の成長が見えることがとてもうれしい」と話す秋田市添川の田口晃平さん（31）。露地栽培55㌃とハウス1棟でスナップエンドウやネギ、ホウレンソウなど16品目の野菜を栽培しています。

以前は群馬県で建築関係の仕事をしていましたが、秋田県の農業人口の減少や高齢化の情報をテレビで目にし、自分が農業の担い手になろうと令和3年に移住。同市園芸振興センターの新規就農研修を受講して昨年就農しました。

現在はスナップエンドウの栽培に注力。研修や視察などに積極的に参加し、栽培技術を磨いてきました。田口さんは「一連の作業を1人でこなすのは大変だが、自分のアイデアをすぐに実践できることや自分のペースで時間を使えることが農業の魅力だ」と話します。

野菜はインターネットで販売。今後は面積を増やす予定です。「作業に余裕ができたら直売所を造りたいし、観光農園にも魅力を感じる。たくさんの人に自分の野菜を食べてもらいたい」と目標を見据えます。

▶「新鮮な野菜を収穫する喜びがたまらない」と田口さん



由利本荘市

自社産サツマイモで干し芋

株式会社 秋田ニューバイオファーム

今年4月に由利本荘市西目町の道の駅にしめ敷地内にオープンした「あきたおいもさんち」。同市の株式会社秋田ニューバイオファームが経営する直売所で、自社産サツマイモを使って製造した干し芋などを販売しています。

同社は「べにはるか」「シルクスイート」「ベニアズマ」を作付け。鈴木拓也常務取締役（47）は「サツマイモは水分が大敵。天気の良い日に従業員総出で収穫している。機械で収穫しても1日20㌃ほどしか作業できない」と苦労を話します。

干し芋は、糖化させて乾燥機で均一な甘さに仕上げ、色や形が良いものを手作業で選別して袋詰め。規格外の干し芋は菓子などに加工します。

「県産のおいしい干し芋があることを県民に広く知ってもらいたい」と鈴木常務。「昨年は1・2㌧に作付けて25㌧ほどを収穫したが、今年は3㌧で80㌧を目指す」と意気込みます。

▶「秋田の新名物として発信したい」と鈴木常務

▲干し芋は250㌘1,080円、80㌘432円（ともに税込み）。パイも販売しています

住　　所：由利本荘市西目町沼田字新道下1125
営業時間：午前9時～午後5時
定 休 日：月曜日

大仙市

地元産小麦や米などを使ったクラフトビール

大沢郷地域おこし組合

大仙市西仙北地域の大沢郷地域おこし組合では、クラフトビール「大綱麦酒」を令和2年から販売。香り豊かですっきりとした飲み口が特徴です。

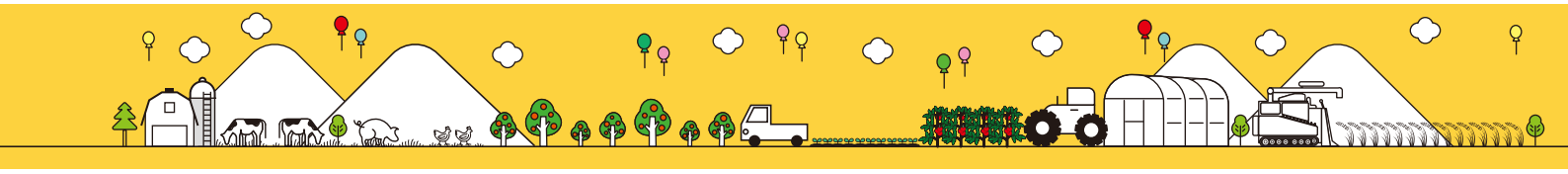
原材料は、県産のホップや地元で作られた酵母や小麦、米など。仕込み水には同地域の雄清水（おしず）、雌清水（めしず）の湧き水を使います。今田秀俊会長（70）は「地元の湧き水を活用したビールを売り出して、地域の特産にしたかった」と振り返ります。

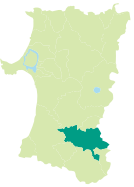
製造は秋田市の秋田あくらビールに依頼。同地域の酒販店や市内のスーパーなどで330ミリリットル590円（税込み）で販売しています。「他のクラフトビールとは違い、フルーティーで飲みやすいビールができた」とほほ笑みます。

今年は2千本限定で販売します。「ビールは毎年製造する予定。地元のビールができたので、ぜひ一度飲んでもらえたらうれしい」と今田会長。「大綱麦酒を知ってもらい、地域の活性化につながれば」と期待します。

▶「西仙北地域を知るきっかけになってほしい」と今田会長

▲雄清水、雌清水は延命の水として言い伝えられています





横手市

地元産リンゴの発泡酒

OK（オーケー），ADAM（アダム）サイダリー&タップルーム

リンゴの発泡酒「ハードサイダー」の製造を手がける横手市十文字町の株式会社杢（もく）が、今年4月に醸造所「OK，ADAMサイダリー&タップルーム」をオープン。今まで他社に委託していた醸造を自社で行い、地元農産物を生かした新商品開発や販路拡大を視野に入れています。

醸造所には500リットルのタンク3個を設置。年間1万2千リットルを製造できます。阿部円香代表（33）は「今年は6千リットルを計画している」と話します。

定番商品は地元産リンゴ「やたか」のハードサイダーと、「ふじ」や「紅の夢」「紅玉」に同市大雄産ホップの風味を加えたハードサイダー。サクランボやモモを副原料として加えた期間限定商品も製造予定です。

また、樽から搾りたてを飲むことができる飲食スペースを併設。国内外のハードサイダーやクラフトビールを楽しむことができます。「地元の取扱店を増やすとともに、アジア圏へ販路を拡大したい。ハードサイダーの本場アメリカへの進出も目標」と目を輝かせます。

▶「魅力的な商品を生み出して新しい文化を創りたい」と阿部代表

▶やたか味（左）とホップ風味。税込み880円で販売

消費税のインボイス制度について

Q　令和５年10月から始まる消費税のインボイス制度の改正が４月にあったそうですが、どのような内容ですか。

A　令和５年度の税制改正に伴う消費税のインボイス制度に関する主な改正を紹介します。

①インボイス制度を機に、免税事業者からインボイス発行事業者として課税事業者になられた方については、負担軽減措置として、仕入税額控除の金額を特別控除額（売上税額の８割）とすることができる特例（２割特例）が設けられ、この特例を適用した場合、売上税額の２割を納付することとなります。

なお、この特例の対象期間は令和５年10月１日から令和８年９月30日までの日の属する課税期間となっておりますのでご注意ください。

②令和５年９月30日までに登録申請書を提出した場合は、制度開始日である令和５年10月１日から登録を受けることが可能となりました。

登録の通知が制度開始日までに届かない場合であっても、さかのぼって登録を受けたものとみなされます。

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いただくか、インボイスコールセンター（専用ダイヤル：０１２０－２０５－５５３）にお尋ねください。

（秋田南税務署）

表紙の紹介

髙野（こうや）　徹馬（てつま）くん（8）
達馬（たつま）くん（5）

<湯沢市稲庭町の髙野さんご家族>
左から
祖父 芳郎さん、徹馬くん、達馬くん、
父 孝健（みつとし）さん、母 千春さん、祖母 良子さん

祖父の芳郎さんは稲川有機米研究会の会長を務め、水稲65㌃を栽培しています。徹馬くんと達馬くんは田植えや稲刈りの応援で田んぼに行くそうです。２人ともお米が大好きで、納豆ご飯がお気に入りです。

キラキラこまち

大好きな地元に貢献したい

石垣　真子さん（20）
～ 大館市 ～

ＪＡあきた北の支店窓口に勤務して２年目になります。優しい人が多い地元が大好きです。地元に貢献するために現在の職場に就職しました。職場は明るい雰囲気で、毎日楽しく仕事をしています。

趣味は小学生の時に始めた陸上です。長距離選手として高校まで続けました。今は退勤後に、８キロほどを約40分かけてランニングするのが日課です。

休日は友人と秋田市や弘前市のカフェ巡りをしています。今年はディズニーランドが40周年なので、東京方面へ旅行したいです。

NOSAIからのお知らせ

台風シーズン前にご加入を

8月から9月にかけて発生する台風は、各地で毎年甚大な被害を引き起こしています。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。余裕をもった加入申し込みをお願いします。

農機具の事故や格納場所・型式変更の際は速やかにご連絡を

農機具共済にご加入の農機具に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。事故の報告が遅れ、修理後や損害部品の廃棄後だった場合は損害を認定できず、共済金をお支払いできません。

格納場所を変更した場合や農機具を買い替えた場合もご連絡をお願いします。

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。

- ●ババヘラアイス、夏に一度は食べています！（北秋田市・藤嶋さん）
- ●アスパラガスを栽培している横山さん一家。大家族の円満さが伝わってきました。このことが現役で元気で働く省三さんの源なのですね。（八郎潟町・佐藤さん）
- ●サクランボ大好きです。栽培の大変さを知りました。（井川町・佐藤さん）
- ●アスパラガス農家の横山さんの記事、とても温かく和やかな雰囲気が伝わりました。これからも頑張ってください。（由利本荘市・菅原さん）
- ●サキホコレの米粉を使用し、苦労しながらも満足のいくタルトを作った齊藤希恵子さんに感激です。ぜひ秋田の土産品として友人に贈りたいと思います。（仙北市・鈴木さん）
- ●十文字の直売所でサクランボを購入しました。大きくて味のバランスが良く、品種もいろいろで、生産者のご苦労も大変だと思いました。（大仙市・佐々木さん）
- ●レシピを見て、アメリカンチェリースカッシュを作ってみました。とてもおいしかったです。（横手市・杉山さん）
- ●ババヘラアイスに歴史あり！ですね。どこも人手不足と高齢化、そして物価高ですが、あのすてきなバラのアイスはずっと続いてほしいです。（湯沢市・佐藤さん）

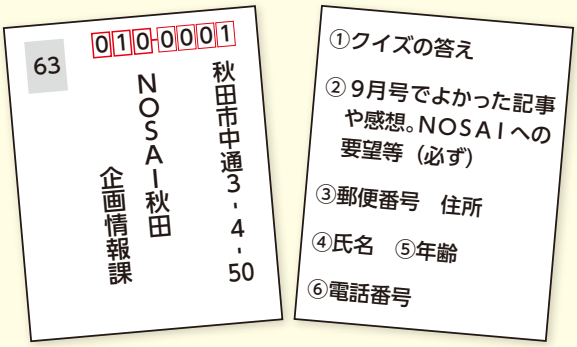
プレゼントクイズ

上小阿仁村のたじゅうろう農園は、食用ホオズキ「ゴールデンベリー」を何株手がけているでしょう。（10頁参照）

正解者の中から抽選で9名様に、2頁で紹介した「八幡平ポークカレー」3個セット（中辛、辛口、キーマ）をプレゼントします。

【応募締切】
令和5年9月13日（水）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「佐藤錦」でした。



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 9 vol.20
◆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！〟をお届け

その8

ホオズキ

上小阿仁村の特産で、フルーティーな香りと甘酸っぱい味が特徴。ビタミンが豊富に含まれています。

■10頁に関連記事

ホオズキの味噌漬け（左）

材　料 ホオズキ20個くらい、味噌100g、みりん20cc

つくり方
①味噌とみりんをよく合わせ、半分量をタッパーかバッドの底に伸ばして敷く
②味噌の上にクッキングペーパーを敷いてホオズキを並べる。ホオズキの上にまたクッキングペーパーを敷いて残りの合わせ味噌をその上に敷く。冷蔵庫で保管する
③3日ほど漬けて完成

ホオズキのペッパークリームチーズ（中）

材　料 ホオズキ100g、クリームチーズ100g、粗挽きのブラックペッパー適量

つくり方
①ホオズキとクリームチーズを和えて粗挽きのブラックペッパーをたっぷりかける。器に盛り付け完成
※クリームチーズは常温に戻しておくと和えやすい

ホオズキのピクルス（右）

材　料 ホオズキ200g、ピクルス液(酢100cc、ハチミツ20g、塩3g、刻んだタカノツメ少々、ローリエ1枚)

つくり方
①ピクルス液の材料を全て合わせて瓶などの容器に入れ、ホオズキを漬け込んで1日ほどで完成

ホオズキ入り焼きプリン

材　料
ホオズキ150g（白ワイン50cc、砂糖30g）、全卵2個、卵黄2個、砂糖50g、牛乳400cc、カラメル20cc

つくり方
①ホオズキを小鍋に入れて白ワイン、砂糖を加え、落とし蓋をして火にかける。沸いたら弱火にして3分ほど煮て、火を止め冷ましておく
②全卵、卵黄、砂糖をよく混ぜて、50℃くらいに温めた牛乳を加えてさらに混ぜ合わせる。こし器を通してダマや泡立ちを除く
③耐熱の器や容器に①のホオズキを3～4個ずつ入れ、②を流し入れて深さのあるバッドに並べる
④器の半分くらいの高さまで熱湯をバッドに入れ、160℃に熱したオーブンで20～25分焼いて固まったら、上からカラメルをかけて完成

ホオズキの簡単ドーナツ

材　料
ホオズキ200g、ホットケーキミックス200g、牛乳100cc、卵1個、サラダ油適量

つくり方
①ホットケーキミックス、牛乳、卵を混ぜ合わせ、ドーナツ生地をつくる
②生地にホオズキを包み込むように丸く形づくり、170℃のサラダ油で揚げていく。しっかりと揚げ色がついたら完成

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