

秋田県農業共済組合広報紙

のーさい

# NOSAI

2023

11

vol.21

備えの種をまこう。

秋の味覚を  
おいしく丸かじり  
—鹿角市のリンゴ—



古くからリンゴ栽培が盛んな鹿角地域。昼夜の寒暖差が大きく、味の良い実が育ちます。リンゴ1畝を手がける鹿角市花輪の佐藤志峰さん(43)に、園地でお話を伺いました。

# リンゴの食味の良さを追求 技術向上を目指して

佐藤 しほう 志峰 さん・鹿角市



## 栽培している品種を教えてください

「ふじ」「秋田紅あかり」「シナノスイート」「昂林」など8品種を栽培しています。ふじが一番多く、全体の3割ほどを占めます。

10月から11月末まで収穫し、地方発送のほか、JAや道の駅かづのに出荷しています。昨年は15トンを収穫しました。

## 栽培する上で重要な作業は何ですか

剪定と樹相診断を重要視してい

ます。剪定は、おいしいリンゴを実らせる良質な花芽を作るための大切な作業で、特に力を入れて取り組んでいます。

今年は雨が少なく、暑い時期が続きましたが、葉が残るように考えながら剪定しているため、果実の日焼けなどもなく順調に育っています。

樹相診断では、一本一本の樹がどのような状態であるかを観察します。葉の色や厚さ、枝の伸び具合などを確認し、状態によって作業内容を変えるなど、栽培管理に反映させています。

## 栽培で工夫していることはありますか

丸葉（普通）栽培では肥料は使わず、わい化栽培では通常の3分の1程度しか肥料を施しています。樹の自然に伸びる力を生かすようにしています。肥料を使わない分、技術でカバーして良品質なリンゴを生産しています。

## 今後の目標を教えてください

今までよりもおいしいリンゴを作ることです。自分より、はるかにおいしいリンゴを作っている人に出会ったときは面白さを感じます。他の生産者や昨年の自分より良いリンゴを作れるように、栽培技術の向上に努めたいです。



樹の持つ力を活かして作ったリンゴ。肥料を使わないことで、リンゴ本来の味を引き出すことができます

## 表紙の紹介

<志峰さんのお子さん>

はるかぜ  
佐藤 春風くん (6) 右  
ふたば  
二葉さん (5) 左

お父さんのリンゴを皮ごと丸かじり。撮影中も夢中で味わっていました。



左から 祖父文隆さん、二葉さん、祖母由紀子さん、春風くん、父志峰さん、母綾子さん



「もしも」にそなえる、  
あなたへのエール。

収入保険

収入保険 加入申請受付中

幅広いリスクをカバーします



今年も大雨で土砂流入被害を受けた圃場が多く確認されました

令和6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。新規加入を希望される方は、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。  
近年は各地で自然災害が頻発するなど、自分の力では防ぎきれない収入減少の事例が多発しています。さまざまなリスクに対応する収入保険への加入をぜひご検討ください。

「収入保険に加入して良かった」の声を多数頂いています



野菜価格安定制度とは違い、自然災害で野菜が出荷できない場合も補てんしてもらえた。（八峰町・Kさん）



補償範囲が水稻共済よりも広く、損害評価が無いので自分のタイミングで刈り取りができる。米価下落の影響を受けたが、無利子でつなぎ融資を受けられた。（三種町・Kさん）



これまで花きを補償する保険は無く、収入保険制度が始まったときに「これだ」と思った。コロナ禍で需要が減った際、補てんされて助かった。（由利本荘市・Mさん）



病気による治療が長期にわたり、予定面積を作付けられなかった。つなぎ融資の迅速な支払いで、生計を維持できた。（大仙市・Wさん）

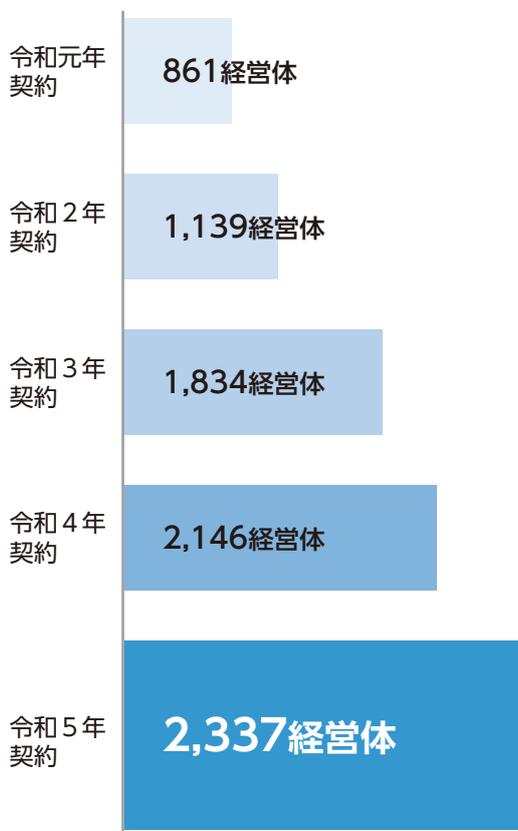


ハウス作物が大雪により施設倒壊し、露地作物にも降ひょう被害を受けた。つなぎ融資を受けて資材費の支払いに充てることができた。（横手市・Sさん）

長雨で圃場が冠水し、補償の対象となった。規模拡大して、新たな作物への挑戦で不安を感じることもあるが、収入減少を補てんしてくれる安心材料として魅力的な制度。（にかほ市・Sさん）

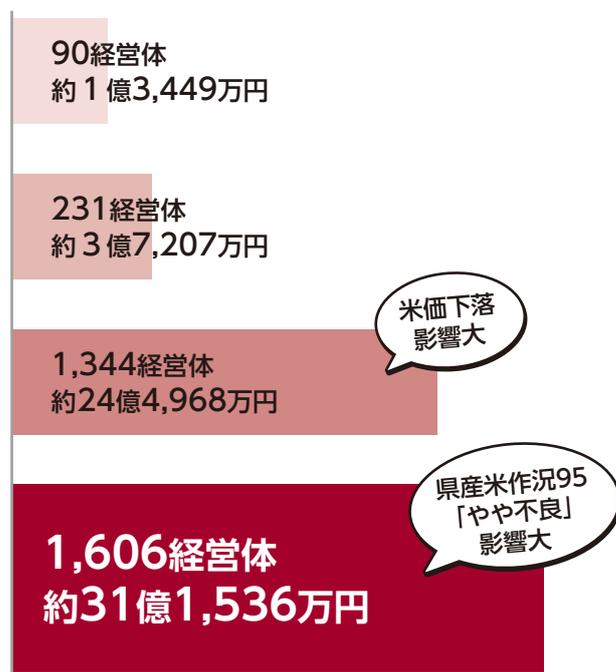
## 秋田県内の収入保険加入者・保険金等支払額が増加しています

### 加入経営体数の推移



発足時から約**2.7倍**に増えています。

### 保険金等支払額の推移



近年は、米価下落や豪雨などの自然災害により、多くの経営体が支払対象となりました。令和4年契約では、加入者の約75%が支払対象となっています。

※令和5年契約の保険金等支払いは、同年分の青色申告書提出後となります。

すでに  
加入されている  
皆さまへ

## 収入減少が見込まれる場合には 「事故発生通知」をお忘れなく！

保険期間中に収入減少（見込農業収入金額の9割を下回る程度の減少）が見込まれる事故などが発生した場合は、「事故発生通知」をお願いします。事故の種類が「気象災害」で、翌年の保険契約に「気象災害特例」を適用希望する場合にはこの通知が必須となります。

特に、本年は7月中旬の大雨の影響による農作物への被害や、猛暑による高温障害など気象災害が原因となる収入減少が懸念されています。

令和5年契約期間中の販売収入の減少が見込まれる場合には、お近くの支所にご連絡ください。

事故発生通知は電話やメールでも可能です



農林水産省公式キャラクター  
「しゅうほちゃん」



## 冬の大雪や強風から ハウスを守る



急激な積雪で潰れたハウス  
令和3年1月（横手市）

### 過去3年の雪害

冬季は、積雪や爆弾低気圧による強風などでハウス被害が多発しています。令和2年から3年にかけては記録的な大雪で、急激な積雪によってビニール未被覆でも倒壊する被害が県南を中心に相次ぎました。昨冬は平年に比べて降雪量が少なく、雪害事故は少なく推移しましたが、強い冬型の気圧配置の影響で暴風雪が吹き荒れ、風害が目立ちました。

2年度	被害棟数 3,639棟
	支払共済金 約5億8,634万円
3年度	被害棟数 210棟
	支払共済金 約6,384万円
4年度	被害棟数 57棟
	支払共済金 約1,964万円

※罹災年度別の雪害支払い状況

### 特約とオプションで補償アップ

園芸施設共済では、損害を受けたハウスの撤去や復旧に要する費用を補償対象に追加できるので、もしもの時の再建も安心です。冬が来る前にパイプの点検や補強を行い、万が一に備えて園芸施設共済に加入しましょう。

### 古いハウスも満額補償

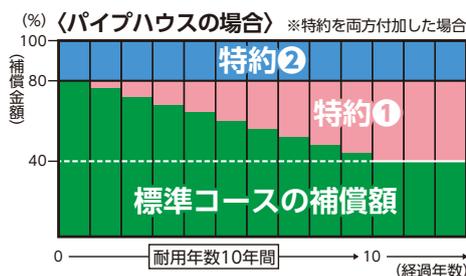
2つの特約を付加することで、築年数にかかわらず新築時の資産価値まで補償できます。

#### 特約① 復旧費用特約

復旧を条件に最大8割まで補償  
ただし、被覆材は対象外

#### 特約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



### 補償対象の選択が可能

ハウス本体の補償に加え、補償対象を選択して追加できます。

**施設内農作物** ハウス内で栽培している農作物（育苗中を除く）

**付帯施設** 冷暖房施設・カーテン装置・灌水施設・換気施設・遮光施設

**撤去費用** ハウス本体の解体・搬出・処分  
などに要する経費



# 建物共済



## 害に備えるため

# 総合共済の選択を



雪の重さで倒壊した農作業場  
令和3年1月（羽後町）

### 過去3年の雪害

近年、雪による甚大な建物被害が発生しています。令和2年度と3年度の大雪では、倒壊や軒折れなどの被害が多発しました。昨冬は、強い冬型の気圧配置の影響で観測史上最低の気温となった地域もあり、水道管の凍結事故が増加しました。

2年度	被害棟数 1,449棟
	支払共済金 約6億518万円
3年度	被害棟数 695棟
	支払共済金 約2億2,228万円
4年度	被害棟数 173棟
	支払共済金 約5,351万円

※罹災年度別の雪害支払い状況

### 給排水設備の事故も安心

建物共済では、給排水設備の破損に伴う水濡れ損が発生した場合、共済金をお支払いします（蛇口の締め忘れ、老朽化、自然災害などを除く）。水濡れ損が無くても、水道管が凍結により破損した場合は「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（限度額10万円。費用共済金不担保特約を除く）。

### リスク回避の賢い選択

総合共済は、火災共済の対象事故に加え、雪害などの自然災害も対象になります。多くのリスクに対応できる総合共済に加入しましょう。

### 総合共済

#### 火災共済



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



風害・水害・雪害などの自然災害



土砂崩れ・地滑り



地震・噴火・津波  
限度額：共済金額の50%

# お子さまの笑顔で 表紙を飾りませんか



令和6年度に、組合広報紙の表紙を飾ってくれるお子さまを募集します。

## 掲載号

令和6年5月〜令和7年3月に発行する計6回で掲載します。掲載号の希望はできません。撮影は、基本的に組合職員が自宅などに向いて行いますので、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（性別は問いません）のお子さま1人または2人
- ・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①郵便番号・住所、②電話番号、③表紙に応募するお子さまの名前・ふりがなと年齢、④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」宛てにご応募ください。

## 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、お願いする際は組合から事前に連絡します。採用された場合は、撮影後に写真のデータをお渡しします。

## 応募締切

令和5年12月1日（金）消印有効

# 農業経営のノウハウや地域の情報を

## 「詳しく!」 「分かりやすく!」 お届けします



**農業共済新聞**はブランケット版（大判）8ページに、収入保険や農業共済を巡る動き、農政、営農技術、資材、流通など、幅広い分野の情報を掲載しています。

2カ月間無償で新聞をお届けする**試し読み**も実施していますので、この機会にぜひ購読をご検討ください。



最終ページでは「あきた版」や「東北版」を掲載。組合職員が取材した身近な話題を分かりやすく紹介しています。



### ◆ あきた版 ◆

1週号と3週号で掲載。3週号では魅力的な**読者プレゼント**企画もあります。

### ◆ 東北版 ◆

2週号と4週号で掲載。東北6県の特徴ある農業情報をお届けします。

### 読者の声

- ◆ 多方面で活躍する方を知ることができ、参考になっています。
- ◆ 若手農家の記事が好きです。若者の頑張る姿は良いですね。
- ◆ 秋田で熱意を持って農業に取り組んでいる人々の記事に、毎週感動しています。
- ◆ あきた版は限られた紙面の中で身近な情報がてんこ盛り。大変読みやすく、興味深いです。

### 申込み

購読や試し読みをご希望の方は、お近くの支所にご連絡ください。  
(電話番号は15項参照)

### 購読料

年間5,520円  
(税・送料込み)

### 発行日

毎週水曜日（月4回発行）

# 地域で守るイチジク栽培 食文化とともに若い世代へつなぐ

にかほ市大竹 須藤 秀昭さん

知りたい!  
秋田の特産

Vol.9 イチジク



にかほ市大竹地区で栽培が盛んなイチジク。令和2年には「大竹いちじく」が地理的表示（GI）登録されました。「北限のいちじく」とも呼ばれ、加工用として流通しています。

同地区では昭和10年ごろから栽培され、50年の減反政策を機に本格的な生産が始まりました。53年には牧草地を開拓して「いちじく団地」を造成。現在は4診ほどの団地を10戸ずつ区分けして、生産者ごとに管理しています。

にかほ市いちじく研究会（会員46人）では約17診を手がけ、昨年は47診ほどを出荷。会長を務める須藤秀昭さん（60）は、1診で「ブルンスウィック」650株を栽培しています。

「実に栄養を集中させるため、剪定と芽かきを大切にしている」と須藤さん。9月中旬から11月上旬まで収穫を続け、JA出荷のほか、にかほ陣屋本店や道の駅象潟の直売所で販売しています。

団地では、毎年3月に地元畜産農家の堆肥を施しています。「今年は2ト車42台分をまいた。自分の区画まで一輪車で運ぶのは大変

▶ 広大ないちじく団地。積雪が少なく、冬でも気温が高い気候を生かして、耐寒性に優れたブルンスウィックを生産しています。



▶ 午前5時から収穫を始め、8時過ぎからは出荷作業に取りかかります

須藤さんのイチジクで作る

甘露煮とドライフルーツ



須藤さんオリジナルのレシピで作った甘露煮はきれいな黄色が特徴。通常より砂糖の量を少なくして、さっぱり食べやすいです



加工用で出荷できない柔らかい実で作る「ドライいちじく」。50g税込み600円で販売しています。クリームチーズと食べるのが須藤さんのお勧めです

特産を共に守る



佐藤勘六商店

代表 佐藤 玲さん

須藤さんは、イチジクのことを一生懸命に考えている方です。私も団地で栽培していますが、須藤さんはリーダーシップと頼りがいがあり、とても心強い存在です。

当店では、大竹地区のイチジクを使った甘露煮など、多くの加工品を手がけています。加工品製造の立場からイチジク栽培を支えるため、積極的な宣伝に努めていきたいです。

須藤さんは食文化を守るため、簡単な工程で甘さを抑えたレシピを考案。直売所やスーパーで配布

が、県内では甘露煮文化が根付いています。市内では各家庭で作られるほか、学校給食でも提供されますが、甘露煮を作る人の高齢化が進み、食文化の継承が課題となっています。

だが、堆肥を多くして化学肥料を抑えている」と話します。近年は天敵のカミキリムシによる被害が拡大。成虫の適期駆除と幼虫の小まめな駆除で被害を防ぎます。また、今年は猛暑と少雨で樹の枯死や落葉が発生。「収穫量は平年の半分以下になるかもしれない」と苦労を話します。

■16頁に関連記事

イチジクは生食が一般的ですが、県内では甘露煮文化が根付いています。市内では各家庭で作られるほか、学校給食でも提供されますが、甘露煮を作る人の高齢化が進み、食文化の継承が課題となっています。

「私のイチジクとレシピで甘露煮を作った人から『おいしくできた』と連絡をもらったときはうれしかった。イチジクを待っている人の存在がやる気につながっている」とほほ笑みます。

同研究会の会員は60代以下が数人しかおらず、高齢化で離農する生産者も増えています。収穫期の人手不足も問題で、後継者育成を目標に掲げています。「にかほ市いちじく振興会主催のいちじく小学校では、30〜60代の25人ほどが管理方法などを学んでいる。イチジクや甘露煮の食文化に興味を持つ人が増え、後継者になってもらえたら」と期待します。



秋田市

## 両親の背を見て就農 農とともに歩み続ける

星 容子さん

「幼い頃の両親との思い出が就農のきっかけ」と話す秋田市河辺の星容子さん(44)。両親とタマネギ1・3畝や長ネギ30畝、ハウス1棟4×25間でピーマンを手がけています。

「幼い頃、両親は深夜から早朝までピーマンの出荷準備をしていた。大変なはずなのに楽しそうに作業していたことが印象的だった」と振り返ります。以前は県外で働いていましたが、両親と一緒に野菜を作りたいとの思いから帰郷。平成28年に就

農し、現在はタマネギ栽培に注力しています。当時の同市では秋植えが大半だったため春植えに着目し、収益を上げられるように工夫。代わりに秋は赤タマネギを作付け、差別化を図っています。

食育活動にも取り組み、地元保育園でジャガイモやサツマイモの定植・収穫を手伝うほか、市内の子ども食堂へ野菜を提供しています。「子どもたちにはいつも満腹でいてほしい。子ども食堂を父と開くことが夢の一つ」とほほ笑みます。



▶化学肥料は極力使わずに地元養鶏場の鶏ふんを施すなど、自然に近い栽培を心がけます

子育てと農業を両立する星さんは「野菜作りと子育ては似ている、相手が求めるものを考えることが大切。今の大変さは次へつながる良いきっかけだと思っただけ」と前向きです。

# あきた村だより



大仙市

## 果樹・野菜栽培に注力 労働力シェアで規模拡大へ

熊谷拓哉さん・弥生さん

果樹と野菜を手がける大仙市豊岡の熊谷拓哉さん(32)と妻の弥生さん(32)。拓哉さんは祖父が急逝したことを機に平成28年に就農し、翌年からは夫婦で農業に携わっています。

祖父から受け継いだ園地0・8畝を1・2畝まで拡大し、「ふじ」「シナノスイート」などのリンゴ20品種以上や「幸水」「あきづき」などのナシ20品種を栽培。弥生さんは「果物はほとんど自宅での直売だが毎年完売する。うれしい言葉が何よりもうれしい」と笑顔を見せます。

冬場の収益確保のため、ハウス1棟でリーフレタスとニンニクスプラウトの水耕栽培にも取り組んでいます。野菜はタカヤナギやいとくなど約30店舗に卸しますが、熊谷さん夫妻は客層の違いに着目。「店舗によって

若年層やファミリー層、高齢者が多いなどの違いがある。1袋に入れる野菜の量と値段を店舗ごとに変えて販売したところ、売り上げが伸びた」と話します。

農繁期は同級生の農家と労働力をシェアして人手不足を補う拓哉さん。「農業を面白いと思ってくれる人を増やすことが目標。効率的に労働力をシェアして規模拡大を目指したい」と展望を抱きます。



▶「地域農業の発展に尽力したい」と熊谷さん夫妻



## 横手市

# 地元産ソバを使用 道の駅オリジナルコーヒー

## 株式会社ウツディさん

横手市山内の株式会社ウツ

ディさん(村田清和代表取締役、60歳)では、道の駅さんないを運営する傍ら、地元農産物の販売や加工品開発などを手がけています。今年5月からは同道の駅オリジナルの「特産玄そばコーヒーとデカフェ」を販売し、好評を得ています。

オリジナルコーヒーは、山内産の玄そば100%とエチオピア産などのコーヒー豆をブレンド。ワンドリップタイプで、上にそばコーヒー、下にカフェインを取り除いたデカフェを入れる

た2層構造です。

販売担当の高橋佳太主任(40)は「カフェインを95%以上カットしている。カフェインが気になる方や就寝前にコーヒーを飲みたい方にお薦め」と話します。お湯を注ぐと焙煎されたソバの香りが引き立ち、後味はコーヒーの香りがするよう

に工夫されているといます。村田代表は「ソバとコーヒーの味を一度に楽しめる商品になっている。今後も地元農産物のさらなる消費拡大につなげていきたい」と意欲的です。



▶「優しく飲みやすい味に仕上がっている」と高橋主任

**読者プレゼント**  
詳しくは14頁をご覧ください。



▲道の駅さんない限定販売で1袋(1杯分)税込み250円



## 羽後町

# 秋田弁で昔語り 農業の大切さ伝える

## 中川文子さん

保育所や小中学校、公民館などで秋田弁を使った民話を語っている羽後町貝沢の中川文子さん(65)。農家に生まれ育ち、農家だからこそ伝えられる「農業の大切さや楽しさ」を、昔語りを通して発信しています。

秋田に伝わる昔話は7千話ほどあり、中川さんのレパートリーは約300話。依頼があった際は、時節や聞き手の年齢に合わせて、依頼先の地域に伝わる話を語るようにしています。「秋田の民話は陽気で明るい話が多い。わらべ歌や唱え言葉が

入った話も多く、聞き手が話に入ってきたり」と特徴を話します。間の取り方や声色の使い方を工夫し、観客との掛け合いを大事にしているといいます。

中川さんは、あきた伝統野菜「貝沢ふくだち菜」0・3坪の栽培もしています。「農業の形態は変化し続け、秋田弁は使う機会が少なくなっている。秋田の大切な産業である農業や秋田弁を残していきたい」と中川さん。「コロナが落ち着いてきたので口演の機会が増えてくれたら」と期待します。



▶猿倉人形野中吉田人形芝居の演じ手でもあるため、人形芝居を口演に取り入れています



▲自作のエプロンを舞台に見立て、人形劇(エプロンシアター)も披露します



## 電子帳簿等の保存について

**Q** 電子帳簿等保存制度とは、どのような制度ですか。

**A** 電子帳簿等保存制度は、税法上保存などが必要な「帳簿」や、領収書・請求書・決算書などの「国税関係書類」を、紙ではなく電子データで保存（電子保存）することに関する制度です。

具体的には、会計ソフトで作成した帳簿をプリントアウトせずにデータのままで保存する、

経費の領収書やレシートをスマートフォンやスキャナで読み取った電子データで保存するといった方法があります。

なお、この制度は、納税者の国税関係帳簿書類の保存に係る負担の軽減などを図るために、電子保存の方法を定めているものですが、記録の改ざんなどを防止する観点から、保存時に満たすべき一定の要件が電子帳簿保存法で定められています。

また、これから電子保存を開始する場合は、事前の手続きは必要なく、任意のタイミングで始められますが、原則、課税期間の途中から適用することはできません。

電子データの保存方法や要件など、詳しくは、国税庁ホームページをご覧くださいか、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

「大竹いちじく」が地理的表示 (GI) 登録されたのは、令和何年でしょうか。(10頁参照)

正解者の中から抽選で9名様に、13頁で紹介した「特産玄そばコーヒーとデカフェ」5個をプレゼントします。

【応募締切】  
令和5年11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「1600株」でした。

63 0110-0001  
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

キラキラ  
ごまち

白神山地の  
魅力を伝えたい

**白鳥 万里さん(25)**  
～ 藤里町 ～

白神山地の広大なブナの森に引かれ、昨年2月に静岡県小山町から移住しました。「白神山地世界遺産センター(藤里館)」に勤務し、自然アドバイザーとしてブナの森の魅力と価値を伝える活動をしています。

幼い頃、富士山ガイドの父と山へ行き、麓の大きなブナの周りで遊んでいました。昔からブナには特別に強い親しみを感じています。

手付かずの貴重な自然が残るこの地ならではの面白い要素を発見して、たくさんの方に白神山地の魅力を伝えていきたいです。

# NOSAI からの お知らせ



## フォークリフトも 農機具共済へ加入できます

農機具共済では、新たにフォークリフトの加入が始まっています。詳細はお近くの支所にお問い合わせください。

## 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、速やかにお近くの支所へご連絡ください。買い替えの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。

## 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4年12月1日から令和5年12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。

## 共済金の仮渡を行いました

令和5年産水稲について、7月14日以降の大雨による被害を受けた加入者のうち、希望された方へ共済金の仮渡しを行いました。

### 令和5年産水稲 (9月6日支払い)

支所	戸数	金額(円)
北秋田山本	48	18,063,446
中 央	18	13,833,768
合 計	66	31,897,214



河川が氾濫し、土砂や流木が流入した水稲圃場

## 来年度水稲共済の 加入方式をご検討ください

今年7月の大雨や8月以降の高温が影響し、減収した圃場が多くありました。半相殺方式に加入している方は、より自身の実績に応じた補償が可能な「全相殺方式」への加入をご検討ください。全相殺方式に加入している方は、今年の出荷明細や税務申告書類の整備・保管をお願いします。

## 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。

## お世話になりました

令和5年9月30日付けで職員が退職しました。  
本所 沢谷 衣純  
(総務部経理課主任)



## お詫びと訂正

2023年9月号「特産を共に守る」(11ページ)において、氏名の誤りがありました。

誤) 佐藤 信二さん  
正) 佐藤 真二さん

関係者および読者の皆さまにご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

## 税務署からのお知らせ



私の納税が、  
私たちの生きる  
未来をつくる。

税を考える週間  
国税庁  
https://www.nta.go.jp

スマホで	通勤先で	キャッシュレスで
確定申告	年末調整・確定申告	納付
オンラインで 納税証明書	経理もデジタル化 電子帳簿保存	チャットボットで 相談

NOSAIへの  
お問い合わせは

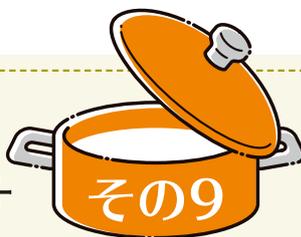
本 所 TEL 018-884-5222  
北 鹿 支 所 TEL 0186-23-7401  
北秋田山本支所 TEL 0185-54-5540  
中 央 支 所 TEL 018-865-1701

由 利 支 所 TEL 0184-24-3301  
仙 北 支 所 TEL 0187-63-1066  
横 手 市 支 所 TEL 0182-32-4150  
雄 勝 支 所 TEL 0183-73-7131

秋田の特産品で

んめ!

をお届け



### イチジクと秋野菜のオイル焼き

#### 材料

イチジク2個、赤ピーマン2個、甘唐辛子3本、青く硬い洋ナシ1個、塩適量、オリーブオイル適量

#### 作り方

- ①イチジクは4等分、赤ピーマンは種を除いて4等分、甘唐辛子はヘタを落として半分、未成熟の青く硬い洋ナシは皮を剥いて芯を除き一口大に切る
- ②洋ナシはグリルで5分ほど焼く。熱したフライパンにオリーブオイルをひいて、赤ピーマン、甘唐辛子を両面しっかり焼いて取り出す。イチジクは皮側片面だけフライパンで焼く
- ③それぞれ器に盛り付け、塩を振って完成



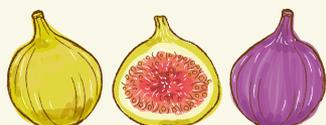
### 生ハムとスモークサーモンのイチジク包み

#### 材料

イチジク2個、生ハムスライス20g、スモークサーモンスライス20g

#### 作り方

- ①イチジクを縦に4等分に切る。生ハム、スモークサーモンでイチジクを包んで完成



### イチジクと秋の実の白和え

#### 材料

イチジク2個、剥きぐるみ15g、ミズのこぶ15g、白和えの衣(木綿豆腐400g、塩7g、砂糖25g、胡麻ペースト50g、酢7g)

#### 作り方

- ①木綿豆腐を粗く切って小鍋に入れ、水を加えて沸騰させる。ザルにあげて軽く重しをして、粗熱がとれるまで水気を抜く
- ②白和えの衣の調味料と①をフードプロセッサーでよくすり潰して混ぜ合わせる
- ③ミズのこぶは2cmほどに切り、熱湯で30秒ほど塩茹でして流水にさらして冷やす。イチジクは1cm角程度に切る
- ④白和えの衣100gほどとイチジク、剥きぐるみ、ミズのこぶを和えて器に盛り付け完成



### イチジクと生姜のミルクティー

#### 材料

イチジク500g、生姜30g、紅茶ティーバッグ2袋、砂糖300g、シナモンパウダー2g、牛乳適量、水500cc

#### 作り方

- ①イチジクは4等分、生姜は皮を剥いて千切りにする
- ②500ccの水を沸かして火を止め、ティーバッグを入れ紅茶をつくる。ティーバッグを取り出して①と砂糖とシナモンパウダーを加えて火にかけ、沸騰したら弱火にして5分ほど煮込む
- ③②を冷ましてから冷蔵庫で冷やし、グラスに牛乳と②を同量程度入れ、混ぜ合わせて完成

## イチジク

にかほ市大竹地区で盛んに栽培されています。「北限のいちじく」とも呼ばれ、加工用として流通しています。



■10頁に関連記事

監修



隠家あわい 店主  
富岡 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