**∖の−さい**/ 秋田県農業共済組合広報紙 2025 11 NOSAI vol.33 備えの種をまこう。 特集 甘さたっぷり 「男鹿梨

### ジョイント仕立てで作業の省力化

### 男鹿市五里合中石





園地手前の道路端にある看板が目印です

4・5 診栽培する、 より、甘みが強く良質な果汁の | 男鹿梨」を育てます。 秋泉」「南水」を合わせて 「幸水」「豊水」「あきづき」 同地区の藤

ボク土で保水性や透水性がよ 北最大の日本ナシ産地です。

日本海が近いため寒暖差に

男鹿市五里合中石地区は北東

黒

み、 これからたくさんの作業を経験 ん(73)や姉の大谷純香さん原大将さん(27)。父・繁男さ ~5人雇います。純香さんは 「現在週に1回手伝っている。 30) と共に「大将梨園」を営 繁忙期にはアルバイトを4 いずれは本格的にナシの栽 携わりたい」と話します。 2<del>7</del>



▲収穫に励む大将さん

注力しています。大将さん 化するなど、作業効率の向上に とで、作業姿勢が楽になり軽労

「ジョイント栽培はコストがか

穫開始の早さはもちろんのこ 仕立て」を取り入れました。収 よりも下げた「ジョイントV字

主技高が70~80%になるこ

令和2年には、主枝高を従来

接する木の主枝を接木で連結作業の省力化を図るため、隣 これにより、樹形が短期間で完 てる「ジョイント仕立て」を、 10年以上前に取り入れました。 きるようになります。 通常より早く収量を確保で 木を一本の集合体として育 成園化までの期間が短

と収穫には細心の注意を払って す。収穫は9月から11月ころま 引。5月上旬に人工交配させ、 いる」と話します。 ての作業が重要だが、特に摘果 で行います。大将さんは「すべ 6月から8月末まで摘果しま 12月から2月末まで剪定を行 3月から5月にかけて誘







▲ジョイント仕立ては、樹勢の旺盛な部分と弱い部分がある主枝を接木で連結する技術 です。樹体間の養水分が移動し、個々の側枝の勢力が均一にそろいやすくなります

> ていて本当に助 大変だったが収入保険に加入し かった」と振り

の同 指す」と張り切ります。 来年は面積 今あ 園。 、さらなる規模拡大を目ある木から限界まで収穫。「なるべくロスを減らは面積を1診増やす予定

ています。令和3年と5年に降令和2年から収入保険に加入し真摯に取り組む大将さんは、

加入し

降

たは、

霜で結実不良となってし

ま

た。

「自然災害は防ぎようがない 金等を受け取りま 方法だと思う」

と説明

ま 7 が

ず。

規就農者が取り組みや

す

経営安定につな

ŋ





▲未熟なナシは、「果点コルク」という果皮にあるザラザラした点々の間隔が狭いです。 完熟に近づくと点々が広がり果皮がなめらかになります。芳醇な香りがし、熟して収 穫時期になったサインの一つです

### 表紙の紹介で

<藤原大将さんの

姉 大谷純香さんのお子さん>

が **梨桜**さん (4) 大谷 そら 想來<ん (2)

左から 梨桜さん、母 純香さん、 想來くん、大将さん

お母さんの実家のナシが大好き な2人。生で食べるのが一番おい しいといいます。撮影中は園地を 元気に走り回っていました。

梨桜さんはYouTubeチャンネ ル「しなこSinako/ASMR」を 見ること、想來くんは映画「カー ズ」に夢中だそうです。



# 加入申請受付中

よう、早めにお近くの支所へご連絡 末日(法人は事業年度開始月の前月 新規に加入を希望される方は、12月 険の加入申請を受け付けています。 ください。 の末日)までに手続きが完了できる 令和8年を保険期間とする収入保

業者の経営努力では避けられない収 気で収穫できなかった場合など、 をご検討ください。 入減少を広く補償します。ぜひ加入 ています。収入保険は価格低下や病 今年も大雨など自然災害が頻発 県内各地で甚大な被害が発生し

収入を設定します。 場合に、 収入が、基準収入の9割を下回った 保険期間の営農計画も考慮して基準 します 過去5年間の平均収入を基本に、 (最大の補償で加入した場 下回った額の9割を補てん 保険期間の販売

### 加入を検討されている方は、 左記の書類を過去4年分 (令和3~6年分)ご準備ください

※青色申告実績が5年未満でも1年以上あれば加入でき (令和7年から青色申告を始めた方も加入できます)

①確定申告書 第1表

②所得税青色申告決算書 (農業所得用)

③補助元帳(販売金額、 内訳が分かるもの) 雑収入、事業消費の

(精算金)

### 人 の 方

### 個

④米・麦・大豆などの配当計算書

### 人の 方

法

①法人税申告書 別表1、 別表 4

②損益計算書

③補助元帳(販売金額、 内訳が分かるもの 雑収入、事業消費の

④米・麦・大豆などの配当計算書(精算金)

# 付加保険料を割引

料が割引されます。申請書類の提出や事故 パソコンなどから収入保険の加入申請や保 作で利用可能です。 の発生状況を通知する場合なども簡単な操 険金請求などの手続きをすると、付加保険 ス 農林水産省が提供する「共通申請サービ (eMAFF)」を利用して、ご自宅の

すので、分からないことがありましたら、 お近くの支所へご連絡ください 登録手続きはNOSAIがサポートしま

	インターネット 申請利用の場合
新規加入者	4,500 円割引
継続加入者	2,200 円割引

	自動継続特約 利用の場合
継続加入者	1,000 円割引

	利用の場合	
継続加入者	1,000 円割引	
※継続加入者の方がインターネット申請と 自動継続特約の両方を利用した場合、		
<b>3,200円の割引</b> になります		

# 同色申告を始めましょう!

さんあります。は節税効果などメリットがたく件となっています。青色申告に収入保険は青色申告が加入要

を始めてみましょう。
令和8年から、ぜひ青色申告

# **青色申告の主なメリット**

## **▼青色申告特別控除**

されます。 所得から最高65万円が特別控除帳している場合、一定の要件で正規の簿記(複式簿記)で記

## ◇専従者の給与額を

青色申告を始めるには?

▼個人の場合

け出が必要です。す。ただし、事前に税務署へ届の給与を必要経費に算入できま者や親族で、専従している人へ書色申告者と同一生計の配偶

日までに「青色申告承認申請書

青色申告を始める年の3月15

を税務署に提出してください。

▼法人の場合

設立してから3カ月以内に申

# ▼純損失の繰り越しと繰り戻し

受けられます。
分に繰り戻し、所得税の還付をできます。また、損失額を前年年以降3年間で控除することが無損失を翌年に繰り越し、翌

どがありますので、詳しくは国事業年度によって異なる場合な請書を提出してください。また、

税庁ホームページをご覧になる

税務署へご相談ください



農林水産省公式 収入保険PRキャラクタ-「しゅうほちゃん」

青色申告をすると、 良いことがたくさんあるよ

# つなぎ融資について

収入保険に加入している方で、自然災害などにより収入がで、自然災害などにより収入がをぎ融資」を受けることができます。見込み額の8割まで受けられ、返済は保険金等の受け取りがられ、返済は保険金等の受けなできます。見込み額の8割まで受けられ、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されます。

# 受けられた加入者へ自然災害などにより被害を

8~9月の高温や豪雨で農作物に被害を受けた場合や、営農 計画に変更があった際は、忘れ 計画に変更があった際は、忘れ

意願います。

払いが減額されますので、ご注れは免責とされ、保険金等の支の変更通知や事故発生通知の遅

今年も強風や降雪による

ハウス

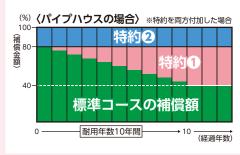
0)

被害

園芸施設 ても事故

### 園芸施設共済 雪の重みに耐え切れず潰れたハウス 令和7年2月・鹿角市 に注意が必要です。対策をしてい を完全に防ぐことはできません。

### 標準コースに特約を付ける ことで、より手厚い補償が 可能です



## わらず評価額の最大8割まで補償します。 ②付保割合追加特約

する費用を補償。

被災ハウスの

築年数に関

施設本体の復旧を条件に

修

理

再

建 に

①復旧費用特約

準コースで付保割合8割を選択した場合に 付加できます。 付保割合を最大2割上乗 せ L て補 償。 標

### 詩約をラ

小損害不てん補1万円特約

支払 が1万円を超えると共済金をお 済金が支払われますが、 (または共済価額 標 11 準 します。 - は損 害額が3万円以 の 5 % 損害 で共 額

### 附帯施設

気施設、 償します。 冷暖房施設、 力 テン施設などを補 か ん水施設、 換

補償で大切なハウスを守りましょう。 共済に加入し、 各種特約を付帯して手 厚 11

### 撤去費用特約

ます。 よび処分に要する費用を補償 を除く) 倒 壊したハウス本体 の解体や廃材の搬出お (被覆材

※①と②の特約部分の掛金に、国庫負担はありません



鬒

# 建物共済には、たくさんの補償が付いています

故内容によって各種費用共済金をお支払いは事故があった際、損害共済金に加え、事め、建物共済に加入しましょう。建物共済多発する突発的な異常気象に備えるた

します。

勧めします。
てん補特約と臨時費用担保特約の付帯をおまた、更なる補償の充実に、小損害実損

### ▼特別費用共済金

合は対象となりません。10%(200万円限度)をお支払いし水災等で全損のとき、加入金額の

# ◆残存物取片付け費用共済金

費の範囲内)。 10%を限度としてお支払いします(実損害を受けたとき、損害共済金の

各種費用共済金·

## ▼損害防止費用共済金

支払いします。要した費用(消火剤取替費用等)にお火災等の事故で損害の防止・軽減に

# \*地震火災費用共済金(火災共済のみ)

済金額の5%をお支払いします。 建物が半焼以上の損害を被った場合、共地震等に起因する火災事故によって

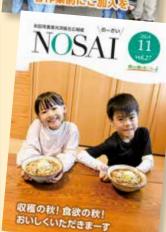
### 失火見舞費用共済金

害・臭気付着損害を除く)。舞費用共済金をお支払いします(煙損に損害が生じたとき、近隣への失火見・損害が生じたとき、近隣への失火見・場合のが発生した火災、破裂・爆発

# 水道管凍結修理費用共済金

補償します(1事故10万円限度)。 損害に対して、その復旧費用を実費で 水濡れを生じていない水道管の凍結







NOSAI



### 組合広報紙の表紙を飾って

県内在住の3歳から11歳 同居している父母(祖父母) 加入している方 業共済事業または収入保険に 別は問いません) が農業に携わっている方、農

\overline{\pi} 0 1 0 1 0 0 0 1 お子さまの名前・ふりがなと年 ②電話番号、③表紙に応募する 名前と年齢をご記入の上、 ハガキに①郵便番号・住所、 ④お子さまの父母(祖父母 秋田市·

NOSAI 2

IOSAI

通3

4 1 50

「NOSAI秋田

企画情報課」宛てご応募くださ

でくない

どに出向いて行いますので、保 護者の立ち会いをお願いします。 す。掲載号の希望はできません。 月に発行する計6回で掲載しま 撮影は、組合職員がご自宅な 令和8年5月から令和9年3

ださい。 数のときは、ご期待に添えない をお渡しします。また、応募多 場合は、 事前に連絡します。採用された 場合がありますので、ご了承く 域のバランスなどを考慮して選 ご応募いただいた中から、 お願いする際は組合から 撮影後に写真のデータ 地

性

令和7年12月5日 (金) 消印



# 営農と暮らしに役立

あきた 「おいしさ」多くの人に AI 管理システム活用

農業共済新聞は収入保険や農業共済をめぐる動き、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 する試し読みキャンペーンを 実施しています。この機会にぜひ 購読をご検討ください。

守りつなぐ個競野裏





◆発行日

賞品が充実しています。

内各地の

加工品など、

当選

プレゼント企画を実施。

県

3週号では魅力的な読

けしています。

毎週水曜 白 (月4回発行)

◆購読料

年間 5, 5 2 0 送料込み 円

◆申し込み

ご連絡ください。 方は、 購読や試し読みをご希 お近くの支所まで

### ▼紙面詳細

ます。 の特色ある農業情報をお届 東北版を発行し、 内の農業情報を発信し あきた版」を発行し、 毎月1週号 2週号と4週号では と3週 東北6県 号 て 県 11 で

### 放牧でストレスフリーに 地域ブランドの確立へ

### 大いたい! 秋田の特

<sup>みつ ゆき</sup> 実幸 さん 鹿角市八幡平 佐藤



撮影場所:秋田県畜産農業協同組合鹿角支所の畜舎

る。母牛のミルクと山の草だけで くると、最大で300㌔ほどにな は約30㌔あるが、放牧して戻って 部を肥育に残します。 佐藤さんは「生まれたての子牛

る鹿角市八幡平の佐藤実幸さん (4)。ほかにもWCS(発酵粗 牧草20灯を手がけてい

殖と肥育合わせて約11頭を飼育す 所に勤務する傍ら、かづの牛の繁 特産品として価値を高めています。

秋田県畜産農業協同組合鹿角支

保護制度への登録が完了。地域の -月30日にはGI (地理的表示)

下旬にかけ、市内の山にある4カ 所の放牧場に放牧します。佐藤さ で面積は88鈴ほど。 自然に近い状 んが使用する放牧場は標高約千㍍ かづの牛は、5月上旬から10

す。子牛は3月から4月に生ま態で飼育するため健康に育ちま

れ、5月まで畜舎で飼育。親子で

放牧し、子牛は市場での販売や、

NOSAI 10

て正式に品種登録された「かづの

て知られています。令和7年

は、

ミネラル

な牧草

粕약稲

戻ってから給餌

す

か

IJ

ゴ粕や醬

油

米ぬ

か  $\mathcal{O}$ 

料には



▲かづの牛は子育てが上手で、乳房も大きく乳量が多いです



▲放牧することで牛の行動が制限されず、自由に動き回ることで足腰が 鍛えられ、ストレスの少ない健康的な牛が育ちます



▲直売所「かづの牛工房」。ここ数年は赤身肉の需要が高ま り、東京のレストランや業者からの注文も徐々に増加して



▲地元産の副産物を活用し、粗飼料や配合飼料など餌を工夫することで肉質が 上がってきたといいます

物が好きなようで、

醬油 緒

粕

与えます。

「牛も人間と一

で、

た地元産の

副産物を混

ぜ

は

食

11

付きが良い

と佐藤さん。

### 特産を共に守る



秋田県畜産農業協同組合 鹿角支所 支所長代理 兼 課長 湯瀬 佳和 さん

佐藤さんは、小さい時からか づの牛と共に過ごし、一緒に成 長してきただけに「かづの牛愛」 に溢れています。

飼育者は減少していますが、 発信力を高め、歴史あるかづの 牛を全国にアピールしていきた いです。

風味が良くヘルシーで、さま ざまな料理方法でおいしくいた だけると思います。

は、 れ か 出 ると子牛が下痢をするなど体 す ま よす。 乳を飲 を徹 舎内 に大きく育つことが何 ベ 原因になるため、 て手作業で大変だが と笑顔を見せます 好きなの 特に子牛 0 底します。 む 衛生管理にも注意を払 際、 乳房 で苦では が生まれ 給餌 が汚 毎 Ħ たとき P れ な 0 3 調 根 掃 7 17 除

16 頁に関連記事

もつ 直売所 は同 在鹿 前を向きます。 する農家が増え、 7 きい 秋田 た県外 分が豊富で人気があります。 卸 7 か 17 低力口 出荷 角 うづの と牛に興味を持っ !組合と佐藤さんだけに 認知度を高め 食べ ま いう名前を覚えてほ ます 市の す。 ました。 牛を飼育する農家は、 かづの牛工 牛は地域全体で年 小坂地域 てみ ij 赤身肉で脂肪が 5割は関東を中 2割は地 てほし ŋ ル 「まずは、 気で約10 高タンパ Ú 肥育牛に 力 房 日 てく きたい 元スー 組合近くの 件。 で販売 わか 、ク質 間平 、れるよ なっ 関 か 者 0 離農 少 づ ば L が そ 0 7 7 現



### 元地域 おこし 3人が果樹 協力隊

合同会社やつほ f a r フ m۵

峰浜水沢の果樹園を引き継ぎ、 やっほーfarmを設立。 の3人が今年2月、合同会社 ナシ55㎡の栽培に取り組んでい 八峰町の元地域おこし協力隊 同町

贈答用のナシを届けています。 園地で直売するほか、県内外へ 培を志した勝さんが園主に就任。 ら就農を志望しました。 在任中に農業に関わった経験か も神奈川県から移住し、 菜々子さん 能代市出身の山田勝さん 市出身の越前谷淳さん 果樹園」 今年は天候不順に悩まされた ナシを主体に栽培する を継承したのは、 (37) 夫妻。 38 と、 協力隊 3人と ナシ栽 36

> 峰浜梨』の新たな担い手とし 会社の色も取り入れながら 同社代表社員の越前谷さんは

て園地を絶やさず守っていきた い」と力を込めます。

### 収穫に励む3人 (右から越前谷さん、 勝さん、菜々子さん)

選んだ」と振り返ります。

合っていると思い、

キュウリを

収穫できるスピード感が自分に

山さんは「植えてから1カ月で 露地2㎞で栽培しています。荻

# 移住先でキュウリ

東 **水成瀬村** 

と共にキュウリをハウス12㎡と 成瀬村田子内の荻山千春さん (29)。小田原紳吾さん 埼玉県から移住し就農した東 34

就農3年目を迎え、 「ニーナZ」、 を作付け。 JAこまちのほか、 11月中旬まで出荷を行 露地では 4月下旬に ハウスで 豊 村

内の直売所や小中学校に出荷し 定植し、 美1号] は います。



安堵の表情を浮かべます。

大玉が増えて、 たものの、

ほっとした」と

同康。

5月上旬のひょう害や今

大きさや見た目が心配されまし

勝さんは

「小玉傾向が続い

収穫期になってから

夏の記録的な雨不足で、

ナシの

▲村の産業に従事したいと農業を志した 荻山さん



▲荻山さんは小田原さん雹と共に農作業に 励みます

共に収量 荻 Ш

千

春 さん

ます。

います。 早くから始め、 時間配分を計算し作業を進めて た。現在はパート5人を雇い、 ライトを着けて作業していまし 1年目は収穫が追い付かず朝 夜遅くまで頭に

みます。 量の増加に努めたい」と意気込 ウスの棟数をさらに増やし、 栽培の規模を拡大。 は天候に左右されにくいハウス 地の収量が減少しました。 昨年は大雨の影響を受け、 「今後はハ 今年 収

### た 仏 市

# 地場産食材使ったランチ

### C a f e ネノリ ア

れています。

から購入するほか、 \_ \_ マ ザ \_ ァ \_ ァ \_ ス組合法人大地が運営する直売所 用。野菜は同市協和稲沢の農事 栽培する「あきたこまち」を使 います。米は田澤さん方で49~ 平日5食限定のネノリア御膳 使ったランチメニューがあり、 大仙市協和船岡の「Cafe ネ ノリア」。 MOTHER EARTH (56) と従業員2人で経営して (税込み980円)が人気です。 同店は、店長の田澤晃子さん 令和元年7月にオープンした 地場産野菜などを 田澤さんが

栽培した紅芯ダイコンも取りス

考案。 心がけています。 やかさを生かして調理するよう 洋食は娘の信太歩さん 和食は主に田澤さんが担当し、 新鮮な地元産食材の色鮮 (29 が

努め、 ば」と話します。 いる。 楽しんでもらえるお店になれれ やすさを発信し、幅広い世代に 田澤さんは「食品ロス低減に 食事を通して協和の住み 食べきれる量で提供して



▲料理は彩りと季節感を大切にしています

所:大仙市協和船岡合貝106-1 E L: 018 · 827 · 7207 営業時間:午前11時~午後4時

▲楽しく働き笑顔を心がける田澤さん闳と 信太さん

定休日:日·月曜日

 $\bigcirc$ 



 $\bigcirc$ 

Q

# クラフトビール醸造所立ち上

地元産ホップ

プを利用

株式会社うるかしこと

横手 市

brewery」を運 ァルッリー トビール醸造所「su

同社では基幹商品を持たず 少量ずつ開発。バーには6

在庫がなく

取締役 うるかしこと。津川渚奈於代表営する横手市田中町の株式会社 行っています。 たクラフトビール造りを追求 n a o 農産物を取り入れた商品開発を クラフトビー ホップやリンゴなど地場産 31 は、

た。 0020のタンク4基を備え、 後に帰郷し、同社を起業しまし トビールを醸造。 を開始。津川代表は都内で修業 醸造所は令和6年2月に操業 これまでに12種類のクラフ 発泡酒製造免許を取得し 醸造所には3 隣

地域に根差し います。 市内外の酒店などで取り扱って す。350㌔‰入りの缶ビール 種類ほどを用意し、 接するバーで提供します。 なり次第新たな商品を製造しま (税込み700円)

も展開し、

加え、 ビールを造りたい」と意欲を見 00%使用する、 津川代表は「市内産ホップに 麦芽も市内や県内産を1 オール秋田産

せます。



▲缶ビールは道の駅十文字や横手市の 高留酒店などで販売

▶津川代表は食事に合う個性の強過ぎない



(前号に引き続き)

△ 「必要経費」は、原則として、「売上原価その他総収入金額を得るために直接要した費用」および「販売費、一般管理費その他その年に農業に関して生じた費用」をいいます。

なお、必要経費の計上に関して、次の点に注意 してください。

① 家事費:食費や医療費などの家事上の費用 (家事費)は、必要経費となりません。 ② 家事関連費:電話・電気・水道などの料金、 固定資産税・組合費などの租税公課、損害保 険料、ガソリン代などの家事上と事業上の両 方に関わりのある費用(家事関連費)につい ては、家事上の経費と事業(農業)上の経費 とに区分し、家事用として使用している部分 は必要経費から除かなければなりません。家 事用に消費した金額を使用面積、使用時間、 使用回数などの適切な基準によって案分計算 をして必要経費から除く必要があります。

農業所得を含む事業所得の 計算等については、国税庁 ホームページ「タックスアン サー」の「事業主と税金」に 詳細な説明を掲載しています。



▲国税庁ホームページ 「タックスアンサー」

このほか、国税相談専用ダイヤル (0570-00-

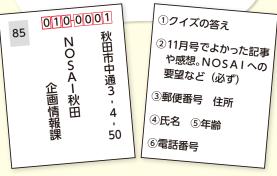
5901) にお尋ねいただくか、お近くの税務署へご相談、お問い合わせください。

(秋田南税務署)

### レゼント 2イズ

かづの牛がGI (地理的表示) 登録を完了したのは令和7年何月何 日でしょう (10頁参照)。正解者の中 から抽選で6人の方に、13頁で紹介 した「クラフトビール」をプレゼント します。味は選べません。

なお、アルコール商品のため、応募は20歳以上の方に限らせていただきます。



### 【応募締切】 令和7年11月14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 [62年] でした。

組合ホームページからも応募できます。必要事項と、「ご用件」欄に①答え②感想や要望③年齢を入力の上、送信してください。







齊藤 百花さん(23) ~ 由利本荘市 ~

農業にもっと関心を

農業に目を向 ŋ 世 過ごすことも 11 休 たり 添 間 白 印 は、 ってくれ 象 的 が Ĺ 姉 あ 7 第 て頑張 り、 いま と出 けてもらえるよう、 好きです たら 1 次産業は す。 か کے け 思 7 た り、 61 きた ま ŧ 理 ム よす。 「をし っと 張

会作物の仕 17 雰囲気で シ を見ることや、 ſĴ 61 ろ 日 4 ンが盛り す。 ζJ 月 、ろな話 事 か 5 職 携 んで仲 場 を聞けること わ Α は 農家 て 勤 が コミュ 良  $\mathcal{O}$ い務 皆さん ま 明 二が 亰

機具共済にご加入の物件に事故 近くの支所にご連絡ください が発生した場合は、 理後や損害部品 園芸施設共済や建物共済、 『の廃棄 速やかにお 後

を取得し、 補助金は、 ら令和7 ンのオペレーター資格に対する いを完了していること、 でに機体を購入し、 月1日から令和7年12月末日ま に対する補助金は、 産業用無人航空機の購 年12月末日までに資格 **人航空機に関する補助金** 費用を令和8年1月 令和7年1月1日か 費用の支払 令和7年1 ドロー

お近くの支所にお問い合わせく

### NOSAI からの お知らせ

すの 末を過ぎても届かない場合は、 合でも、 共済責任月日が上旬や中旬 人月の翌月末に発行してい 建物農機具共済の証 証券発行日のお知らせ ご理解願います。 証券は翌月末に届きま 券は、 が 場

注意願います。

金をお支払いできませんのでご

絡では損害を確認できず、

### NOSAI秋田 LINE 公式アカウント 友だち募集中

事故発生後の連絡はお早めに

▼ I D検索する方は

▼QRコードを 読み込む方はこちら

の要件です。

忘れずに申請して

末までに支払いすることが交付

@787hdbqx



### 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。

- ●菅原さんの作るグルテンフリーの焼き菓子がもっと流 通してほしいと思いました。 (鹿角市・兎澤さん)
- ●トマトを自分の畑で育てているので、レシピを参考に して作ってみましたが、とてもおいしかったです。

(にかほ市・越川さん)

- ▶ミニトマトを栽培する若い人が、どんどん増えること (にかほ市・渋谷さん) に期待しています。
- ▶表紙の女の子が、かわいくてお人形さんみたいです。 妹さんもまたかわいい!未来の子供たちのためにもおい いお米を作ってほしいです。 (大仙市・嵯峨さん)
- ●サキホコレの生産をしている柴田さん、息子さんが自 信をもって作付けしている姿に感動します。

(大仙市・伝農さん)

### 税務署からのお知らせ



NOSAIへの お問い合わせは

所 TEL 018-884-5222 北鹿支所 TEL 0186-23-7401 北秋田山本支所 TEL 0185-54-5540 TEL 018-865-1701 中央支所

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



### かづの牛

低脂肪の赤身肉が特徴 です。歯ごたえがあり、 かむほどに味わい深く、 うまみを感じられます。 ステーキや煮込み料理な ど多様な調理法で、その おいしさを楽しめます。



秋田県畜産農業協同組合

■10頁に関連記事



### かづの牛とナスと モロヘイヤの小鍋仕立て

### 材料

かづの牛バラ肉スライス100g、ナス1 本、モロヘイヤ半束、スープ(かつお出 汁250cc、醤油40cc、みりん20cc、お ろし生姜少々、おろし二ン二ク少々)

### つくり方

- ①ナスは5cmほどの拍子木切りに、モ ロヘイヤは3cmほどのざく切りにす
- ②小鍋に①とバラ肉スライスとスープ の調味料をすべて加え火にかける。 肉に火が通ったら完成



かづの牛と果実の サイコロステーキ

### 材料

かづの牛サイコロステーキ肉100g、洋 ナシ半個、完熟イチジク2~3個、パプ リカ半個、牛脂少々、赤ワイン30cc、醤 油20cc、バジル3~4枚

### つくり方

- ①洋ナシは皮を剥きスライス、完熟イチ ジクは四つ割りにする。 パプリカは種 を除き3cm角くらいに切る
- ②フライパンに牛脂を熱し、ステーキ肉 にしっかりと焼き色を付ける。パプリ カも加え一緒に軽く焼く
- ③器に②と洋ナシ、完熟イチジクを盛り 付ける
- ④フライパンに残った肉汁に赤ワインと 醤油を加え軽く煮詰め、肉に回しか けてバジルを散らして完成



かづの牛レバーの 南蛮漬け

### 材料

かづの牛レバー250g、タマネギ1個、 片栗粉適量、サラダ油適量、南蛮酢(水 200cc、純米酢180cc、砂糖30g、醤 油20cc、塩10g、タカノツメスライス 少々)

### つくり方

- (1)南蛮酢の調味料をすべて混ぜ合わせる ②タマネギをスライスして①に浸してお
- ③かづの牛レバーを一口大にスライスし て片栗粉をまぶし、180℃に熱したサ ラダ油で1分ほど揚げて引き上げる。 南蛮酢に浸し、器に盛り付けて完成







### 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

