

秋田県農業共済組合広報紙

＼の一さい／

# NOSAI

2026

1

vol.34

備えの種をまこう。⊕



特集 羽後町の花き

花をうつくしく育て  
新鮮なままで送り届けたい

備えの種をまき、  
地域とともに歩み続ける  
持続可能な組合運営を目指して

組合長理事  
齊藤 実



組合員の皆さまにおかれましては、希望に満ちた新春を健やかに迎えられましたことを心よりお慶び申し上げます。また、平素より農業保険事業の推進に格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

効率的かつ安定的に組合員の皆さまへ提供するため、組合では令和8年4月より現在の7支所を3支所（北秋田市・秋田市・大仙市）、3出張所（鹿角市・由利本荘市・湯沢市）の体制へ機構改革を進めております。

昨年は、県内各地で大雨などによる自然災害が発生し、水稻をはじめ多くの農作物に影響がありました。被害に遭われた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

農業は自然の恵みを受けながら成り立つ営みであり、気象の変化とは切っても

切り離せません。NOSAIは農業保険法のもと、共済事業と収入保険の両輪で営農継続の力強い支えとなるよう努めて参ります。

組合員が減少する中、業務効率化のさ  
らなる向上と、農業保険を将来にわたり

本年が災害の少ない穏やかな年となり、組合員の皆さまのご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。皆さまの努力が実り豊かな成果となつて、秋田の農業がさらに発展する一年となりますよう願いを込めて、新年のご挨拶といたします。

さらに、組合運営の透明性を高め、日々変化する環境の中でも安心して営農を続けるよう、これから時代にふさわしいNOSAIの方を追求しながら、地域とともに歩む姿勢を大切にして参ります。

# 高品質な花き栽培で 収益向上を目指す

羽後町 斎藤 伸一さん



収穫作業に励む斎藤さん

羽後町では平成30年に、花きをメインとした園芸メガ団地が始まりました。同町足田の斎藤伸一さん（48）は、平成31年に完成した第2園芸メガ団地で、

100坪のハウス20棟を使用。トルコギキョウとキンギョソウを栽培し、花きのほか、ブロッコリーとフクタチを手がけています。



中晩生品種「セレブクリスタルネオ」

整理作業に注力しています。「定植して1カ月すると、わき芽が出てくるが、茎の根本部分が特に多い。最初のわき芽を丁寧に行わないと、栄養分が

め、生育に影響が出ると考え、8月に入つてから定植。時期をずらしたことで、収穫は7月中旬から11月下旬まで行いました。斎藤さんは、わき芽を丁寧に取り除いています。

また、咲かせる花を決める芽整理も同じくらい重要で、1株5～6本出てくる枝を3本残します。余計な蕾を落とすことで、花のボリュームが増すといいます。「トルコギキョウは、色や形の種類が豊富で、他の品目にはない魅力を感じる。特にラベンダー色は仏花やブライダルに多く使われ、需要が増えてきている」と話します。

1本当たりの単価が高いトルコギキョウ。株から一度切れれば終わりですが、令和6年から試験的に、切り終えた株へ水をや

を占める斎藤さん。8月の盆出荷に間に合うよう、定植は3月20日頃から5月末まで10棟分、週1回のペースで行います。また、9月の秋彼岸出荷に向け、6月から7月で8棟分植えます。令和7年は7月が猛暑だったため、生育に影響が出ると考え、8月に入つてから定植。時期をずらしたことで、収穫は7月中旬から11月下旬まで行いました。斎藤さんは、わき芽を丁寧に取り除いています。

また、咲かせる花を決める芽整理も同じくらい重要で、1株5～6本出てくる枝を3本残します。余計な蕾を落とすことなくなる。最初が肝心だ」と説明します。



丁寧なわき芽かきを心がけます

り続けたところ、花が咲いたと  
いいます。丈は短かつたもの  
の、直売所に出荷し販売できま  
した。管理を徹底すれば2回收  
穫できることが分かった齋藤さ  
ん。令和8年も2度切りに挑戦  
する予定です。

キンギョソウは、9月4日か  
ら3棟に植えました。12月中旬  
以降の需要期出荷を目指しま  
す。比較的寒さや暑さに強い花  
で、収穫後、株元近くから伸び  
てくるわき芽を育てて収穫する  
2度切りができます。1株6~  
8本と多く採れるため、肥料は  
トルコギキョウより多めに施  
用。耕耘する前に粉剤を散布  
し、定植して活着したところを見  
る



「キンギョソウは、とにかく本数を探ることを心がけている」と齋藤さん



花の成長に合わせて定期的にフラワー  
ネットを上げ、倒伏を防ぎます

近年、温暖化の影響で開花が  
予定より早い傾向にあります。  
齋藤さんは平成30年に冷暖房を  
完備し、排水設備を整えた集出  
荷調製施設を建てました。人で  
はなく花の状態に合わせ、傷め  
ないよう室内は低温を維持して  
います。

また、保冷庫も備え、温度は  
花が凍る手前の1度に設定。2  
週間保管しても鮮度は変わらず  
に保つことができます。「以前

計らって液肥を与えます。「1  
株から多く採れるのがキンギョ  
ソウの魅力。黄色やピンクなど  
花の色がはつきりしていて、こ  
こ数年価格が上がっている」と  
話します。

は開花がずれると、安く売る  
か、捨てていた。保冷庫を設置  
したことでの、暑さや開花のタイ  
ミングを気にせず収穫できるよ  
うになった」と振り返ります。  
現在、夏場は妻の操さん(47)  
とパート従業員5人で従事。冬  
場は2人をシフト制にして週  
2~3回期間雇用しています。  
「本数を増やしていくが、  
人手が足りないと、収穫できず  
に捨てなければいけない。雇用  
を増やせるかが課題だ。まずは  
高品質な花を作り、単価を上げ  
ていきたい」と力を込めます。



室内は常に冷えた状態です。壁を鏡張りにし、一度で  
検品できることで、作業効率が上がります

## 表紙の紹介

佐藤 総祐くん(10)・生都くん(8)  
左から総祐くん、父 正和さん、生都くん

齋藤さんのハウスにお邪魔し、キンギョソウを抱えてパシャリ。野球が大好きな二人は、家の外でも中でもバッティング練習に励んでいるそうです。



# 生産者の所得向上へ

## 野望は尽きない

J Aうご営農販売課

課長 佐藤 重信さん



花の状態を確認する佐藤課長

花き栽培が盛んなJAうごでは、花きや青果物を保管する大型予冷庫を完備した集出荷施設を平成30年に導入しています。さらなる生産拡大と所得向上に向けた取り組みについて、同JA営農販売課の佐藤重信課長（52）からお話を伺いました。

### ◆集出荷施設導入のきっかけを教えてください

園芸メガ団地が建設することに伴い出荷量が増えるので、今までの集出荷施設では受けきれないことと、物流問題がきっかけです。特に輸送に関しては、生産者がJAに出荷しトラックに乗せ、次の日に輸送する「前日荷受け」が基本でした。県内では、大田市場に輸送した場合、セリの開始前日の午後10時までに到着しなければ遅刻だといわれていました。このような問題を解決するため、集出荷施設を導入しました。

### ◆導入してから、どう変わりましたか

予冷庫内は温度管理に加え、花の老化を進めるエチレンガスを低下させています

同年に、県内で「二日前輸送」に切り替わったことで、当JAでは農家から三日前に集荷する荷受体制を始めました。予冷庫は1度に設定し、低温で花を仮死状態にします。老化せず、品質を保ちながら保管できるようになりました。

以前は盆、彼岸、正月、母の日など忙しい時期が集中し、寝ずに出荷調整することが当たり前でしたが、毎日集荷できる体制になりました。労働力を均一化できることからも生産者と共に花き栽培を盛り上げていきたいです。



平成30年に導入した集出荷施設



### ◆今後の目標を教えてください

の人数が減ったなど人件費の削減にもなり、農家の作業体制が変わったと感じています。

現在「JAうご花卉園芸部会」の部会員は22人で、年間約100万本出荷しています。市場からの評価も高いです。県内外から生産者や関係団体が視察に訪れるようになり、さらには国が出荷体制に興味を示し、農林水産省主体で「低温貯蔵試験」を行っています。どの程度冷やして配達すれば、どういう状態になるかなどの、日持ち試験を行っています。この低温貯蔵の技術を、もっとほかの産地にも普及させたいです。

高く花を売ることが使命だと思っていますし、野望は尽きません。JAうごに出荷するのが一番利益になるといわれるよう努力し続けます。「1秒でも長く寄り添う花を」をモットーに、これからも生産者と共に花き栽培を盛り上げていきたいです。

# 令和7年産の被害状況と作柄について



▲8月の大雨で河川が氾濫し、圃場に土砂などが流入した（仙北市）



## 水稻

移植後に曇天や低温の日が多く、天候の悪い日が続きました。水温や地温の上昇が緩慢となり、初期分けつの発生が抑制され、茎数不足となりました。

また6月下旬から8月上旬にかけて雨が降らない日が続き、県内ほぼ全域で干害が発生。稻の枯れ上がりなど生育の停滞



▲河川の氾濫で、ゴミなどが流入した水田（能代市）

が見られました。一方で、8月に3回と9月2日の大雨により、一部地域では土砂流入などの被害が発生しています。

いもち病は県内のほぼ全域で発生が確認されました。開花期から登熟期の高温により、干害の影響と品質の低下が心配されました。9月30日現在の1等米比率は94.5%で、前年の同時期に比べても2.5%高い状況です。

穂数は平年と比べて少なかつたものの1穂当たりの粒数が多く、収穫量に影響はありませんでした。作況単収指数は103（10月25日現在）となっています。

損害評価会は半相殺方式と全相殺方式（施設型）および地域インデックス方式が1月下旬、全相殺方式（帳簿型）が5月中旬に開催予定で、国の認定後、速やかに共済金をお支払いいたします。



▲河川の氾濫で、泥水に浸かった水田（能代市）

## 大豆

田植えの遅れや、5月下旬に降雨の影響で播種作業はやや遅れ、播種始期は6月5日、播種盛期は6月16日でした。6月、7月は高温で経過したため、開花期は7月28日で平年より2日早まりました。7月の降水量がかなり少なく、葉の裏返りなど水分ストレス症状が確認されています。収穫期に入ると雨天の日が多く、収穫作業は遅れました。

主な被害は、高温少雨で干害が発生したほか、大雨による冠水や断続的な降雨による湿潤害などが原因の収量減少です。



▲泥水を含み、しわになった大豆（能代市）

損害評価会は半相殺方式が1月下旬、全相殺方式は全量検査終了後となり、地域インデックス方式の統計発表後に合わせて、6月下旬に開催予定です。国の認定後、速やかに共済金をお支払いいたします。



▲大雨で泥水に浸かり、枯れてさやもほぼ付いていない大豆圃場（能代市）

## 麦

播種後、9月下旬の降雨で、出芽が少ない圃場が見られたことに加え、11月の降水量が多くなり、茎数の増加が抑制されました。根雪期間は平年並みとなつたものの、雪腐病の発生は少なく、枯死株はほとんど見られませんでした。

3月下旬から5月上旬にかけて、曇りや雨の日が多く土壤が湿潤状態となつた圃場では、生育不良で収穫量に影響しました。

出穂期は平年並みで、6月に入つてから気温が高く、日照時間が多かつたため、登熟は順調に進みました。収穫期に入つてからも天候の良い日が続き、収穫作業も滞りなく進み、全体の収穫量は前年より増加しました。共済金の支払いは左表のとおりです。



▲干ばつで枯れたホップの穂花（大館市）



▲干ばつで葉が枯れたホップ圃場（大館市）

## ホップ共済金支払状況 (11月28日支払い)

支所	戸数	被害面積 (アール)	共済金(円)
北 鹿	2	127.0	1,055,700
横 手 市	2	89.0	397,800
合 計	4	216.0	1,453,500

7月上旬から8月上旬にかけて、高温少雨による干ばつの影響で、主づるが細く伸長量がそろわず、架線に到達しないつるも見られました。また、降雨不足により、毛花から穂花に移行しても、穂花の肥大が進まず、全体的に小粒傾向になりました。

た。8月上旬のまとまつた降雨で持ち直した圃場もあり、平年を1割程度下回る収量（作況指數…94・8）で、品質は一等花率100%となりました。共済金の支払いは左表のとおりです。

## オウトウ

開花期間中の低温や強風でミツバチ、マメコバチなどの訪花昆虫の活動が鈍化。結実不良による着果不足となつたほか、前年の猛暑の影響で「双子果」が発生しました。



▲降ひょうで果実への打撲痕が見られたナシ（男鹿市）



▲降ひょう発生時の氷の粒（男鹿市）

大館市中山地区、男鹿市、潟上市で4月26日、八峰町峰

浜で5月5日に降ひょうがありました。落花や花そう全体の落下、葉の裂傷、果軸や子房への擦過痕や打撲痕が確認されました。



▲猛暑の影響で発生した「双子果」（湯沢市）

## ブドウ



7月の高温少雨の影響によ



▲野鳥の食害を受けたリンゴ（湯沢市）

被害については現在取りまとめ中ですが、鳥の食害、熊による枝折れや果実の食害が顕著に見られる園地もあります。

## リンゴ



▶着粒过多で実割れが発生したブドウ（湯沢市）



▶日焼けで顆粒の水分が蒸散し、しぶんだブドウ（湯沢市）



り、一部園地で果実の肥大不足や日焼けが発生しました。

果樹共済（減収総合方式）と比較して収入保険は保険料が安く、幅広い補償に加え、個人の販売実績に応じた補償額が設定されます。気象災害による大幅な収入減少には「気象災害特例」を適用することで、基準となる収入を引き上げることができます。

収入保険の加入要件は青色申告です。白色申告の方は、青色申告へ切り替えの上、移行の検討をお願いします。

果樹は収入保険が  
おすすめ！

# 山内いものこブランドを 未来へ残したい

横手市 野中 長一 さん ちょういち



早生種「乙女」おとめ

「善光寺」と、

中生種「土垂」どたれを74ルアール栽培する同

地域の野中長一さん(72)。

いもこのほか、水稻6ダルクや70坪のハウス3棟でトマトを手がけます。いものこは連作障害になりやすく、3年でローテーションしています。

令和7年は、前年トマトを栽培した場所で、ビニールを張らない状態のハウス内部を活用しました。野中さんは「地力もあると思うが、水管理しやすい場所を選んだことで、少雨でも満足のいく収穫量になった」と話します。

横手市山内地域で、江戸時代の享保年間から栽培されているサトイモ「山内いものこ」。山間部を流れる川から運ばれて堆積した肥沃な土と寒暖差が生み出す養分が、独特な品質を育んでいます。まろやかなねばりと、きめ細やかな舌触りが特徴で、万人受けし高評価を得ています。同市では毎年「いものこまつり」を開催し、PRに積極的です。降雪前に収穫するため、暖地に比べ生育期間が短いことで、イモが柔らかいといわれています。



③



②



①



⑦



⑥



⑤



④

- 1 掘り起こす前に、草刈機で葉を細かく刈ります
- 2 葉を刈ってから、掘取機を付けたトラクターで掘り起こします
- 3 掘り起こした株は、とても大きな塊です
- 4 親イモから、子イモと孫イモを手で、もぎ取ります
- 5 もぎ取った後は作業場に集め、調整作業に移ります
- 6 土を落とし、根を取り除いてきれいに仕上げます
- 7 調整作業したイモを、子イモと孫イモに仕分けます（手前が子イモ、奥が孫イモ）

いものこ汁にすれば  
いもんめどお！



## 特産と共に守る



J A秋田ふるさといものこ部会  
部会長 小原 丑一さん

野中さんは、いものこ部会の会員として品質の良いいものこを生産しています。農業を営んでいる大先輩なので、後輩を指導し、引っ張っていってほしいです。

令和7年の「山内いものこまつり」では天気も良く、当初の予定個数がすぐに完売しました。根強い人気があります。今後も部会員一丸となって盛り上げていきたいです。

いものこ栽培は取り組みやすい！  
畠幅は135センチにし、株間を40センチ間隔で植えます。定植は4月下旬から5月上旬で、収穫は9月上旬から11月上旬まで。収穫後、親イモに付いている子イモと孫イモをもぎ取り、根を取り除いて調整作業を行います。時間がかかると切り口から傷んでしまうため、素早い作業が重要です。「子イモと孫イモを分けて出荷することも、山内いものこの特徴の一つ。適する調理方法が異なるので、分別して流通している」と説明します。

J A山内いものこ部会に所属する野中さん。部会員は約40人ですが、後継者不足が課題です。「山内いものこブランドを絶やしたく

ない気持ちは、部会員全員が思っていること。若手農家はもちろんが、定年退職後に農業を始めようと考えている人は、いものこ栽培をお勧めする」と話します。手作業が多いですが、掘取機はトラクターに取り付けて使うなど大型機械を購入する必要はなく、助成金制度も活用できます。山内いものこの一番おいしい食べ方は、いものこ汁だといいます。孫イモは、冷凍しても風味が変わらず年中おいしく食べられます。野中さんは「お客様に『おいしい』と喜んでもらえることが何よりうれしい。面積は現状維持だが、品質管理を徹底していきたい」と意気込みます。

■16頁に関連記事



秋田市

## 落花生に注力 新たな特産品へ

佐藤 晃平さん



▲収穫したおおまさりネオを手に佐藤さん



「温暖化に伴い、寒冷地でも落花生の栽培が可能になっている」と話す秋田市金足片田の佐藤晃平さん（28）。10年前から落花生を作付けし、安定した収量の確保に努めています。

15歳で「おおまさりネオ」「愛の香り」「はついいろ」の3品種を栽培。10月下旬から11月中旬ころ、合計約400kgを同市の中JA秋田なまはげ直売センター「いぶきの里」や井川町のJAあきた湖東農産物直売所「湖東のやさい畠」などに出荷しています。

根粒菌が窒素を取り込むため、減肥や土壤改良の効果がある落花生。佐藤さんは土作りに適し、新たな特産品として確立できると考えました。令和3年からは地元の大学と共同で、寒冷地向けの品種開発を目指して研究を行っています。

落花生用脱壳機や、マルチ張りなどの機械導入を考えている佐藤さん。「将来的には、現在手がけている水稻2畝の転作に加え、さらなる規模拡大を目指したい」と力を込めます。

## あきた村たより



大館市

## 根を付けた「土ネギ」 販売で収益増加

本間 優大さん



▲ネギを丁寧に引き抜く本間さん

関東の農業短期大学を卒業後、秋田県の農業試験場で「未修」を修了した大館市比内町中の本間優大さん（28）。就農6年目となる令和7年は、水稻30kgとトマト6kg、ネギ13kg、キャベツ10kgを作付けました。

トマトとネギは就農初年から栽培を続けている本間さん。5月末に定植後、薬剤散布と土寄せを丁寧に実施。大きな災害や病害のまん延もなく無事に収穫を終え、安堵したといいます。

道の駅ひないの直売所「とつ

と館」や「とれたて旬菜館」、イオンスーパーセンター大館店の直売コーナーに出荷。「根を付けたまま『土ネギ』として2kgずつ袋に入れて販売したところ、売り上げが伸びてきた」と笑顔を見せます。

本間さんは、補償内容の広さに魅力を感じ、令和8年から収入保険に加入しました。「加入了ことで、安心して農業に取り組める。いずれは実家の水稻栽培も引き継いで頑張りたい」と話します。



## にいがた市

# テイクアウト専門店 「おにぎりのなごみ」

## 株式会社 大日向建築

にいがた市三森の株式会社大日向建築（大日向賢治代表取締役、74歳）は、テイクアウト専門店「おにぎりのなごみ」を運営。由利地域産の「ひとめぼれ」を使用し、注文を受けてから握ります。作りたてのおにぎりが食べられ、リピーターが増えています。

おにぎりの米は、2種類をブレンドした塩と一緒に焼き上げ、味を均一化。炊飯時に水分を控えることで時間がたつてもふんわりとした食感が損なわれないように配慮しています。

「さけ」や「すじこ」など15種類を提供し、1個170円（税込み）から販売。従業員の菊地雄希さん（45）は「おにぎり2種とみそ汁、たくあんのセットが500円（税込み）でお勧め」と話します。購入者は地元住民が多いですが、写真共有アプリ「インスタグラム」を見て、市外から訪れる人もいます。

▼左から「さけ」「めんたいこ」「焼きおにぎり」。さけが一番人気



▲「『おいしい』の声がうれしい」と従業員の菊地さん㊁と鈴木洋子さん

菊地さんは「地元のお米を食べるきっかけや喜びにつながるよう、さらなる集客を目指したい」と張り切ります。

▶リキューるを手に米山社長。「サクランボ産地のPRに貢献したい」



読者  
プレゼント  
詳しくは14頁をご覧ください。

紅色の果肉で色鮮やかな仕上がりに。アルコール度数は12度▶



## 湯沢市

# 規格外品で サクランボのリキューる

## 株式会社 木村酒造

湯沢市田町の株式会社木村酒造では、同市三関地区産サクランボを使用した「Fukukko machi-sakurabonrikyu-ru」を製造。500円（税込み）1650円で、令和6年から販売しています。

規格外で加工用になつた「紅さやか」を、JAこまちから購入して原料にしています。早生種の紅さやかは「佐藤錦」と比べて色が濃く、酸味の強さが特徴的です。

紅さやかの果肉を本格焼酎に21日間漬けます。エキスを抽出しています。

米山忠行代表取締役社長（58）は「お客様から『ストレートでも飲みやすい』とのお声をいただいている。サクランボといえば山形というイメージが強いが、湯沢市もサクランボの産地であることを広めたい」と意欲を見せます。



## 収入保険に係る保険金等の取り扱い

**Q** 収入保険に加入し、保険料を支払った場合や、保険金を受け取った場合の課税関係はどのような取り扱いになりますか。

**A** 収入保険に係る保険金等の課税関係は、次のとおりです。

### 1 保険方式の場合

#### ①保険料および事務費

保険料および事務費は、保険期間の必要経費に計上します。

#### ②保険金

収入保険補てん収入として、保険金支払事由

が確定した保険期間の属する年分の雑収入に計上します。

### 2 積立方式の場合

#### ①積立金

預け金として取り扱われ、課税関係は生じません。貸借対照表の資産の部に計上します。

#### ②特約補てん金

特約補てん金は、農業者の積立金の返戻分と国庫補助金相当分からなるものです。

#### イ 農業者の積立金の返戻分

預け金の返戻として取り扱われ、課税関係は生じません。貸借対照表の資産の部に計上し、積立金を取り崩します。

#### ロ 国庫補助金相当分

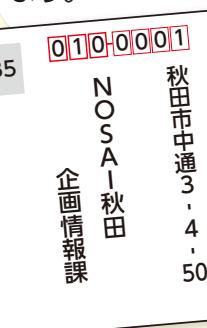
収入保険補てん収入として、保険金支払事由が確定した保険期間の属する年分の雑収入に計上します。

詳しくは、国税相談専用ダイヤル（0570-00-5901）にお尋ねください（国税局の電話相談センターにつながります）。

## プレゼントクイズ

山内いものこは、江戸時代のどの元号（いつ）から栽培されているでしょう。（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「Fukukomachiさくらんぼりキュール」をプレゼントします。

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。



#### ①クイズの答え

②1月号でよかったです記事や感想。NOSAIへの要望など（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8年1月16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「1月30日」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。



大好きな  
地元に住み続けたい



佐藤 恋さん(21)  
～大仙市～

ま  
ら  
か  
ま  
ち

雄物川筋土地改良区に入職して3年目です。主に事務を担当していますが、現場に同行して測量することもあります。今後は現場に出る回数を増やし、分水工や揚水機などの水利施設をしっかり覚えたいです。  
休日は自宅でパウンドケーキやクッキーなどのお菓子を作ったり、韓国ドラマを鑑賞したりしています。友人と県外へ出かけることもあります。北海道旅行を計画中です。  
進学や就職で秋田を離れる人が多く、寂しさを感じますが、私は生まれ育った地元に住み続けたいです。

# NOSAI からの お知らせ



## 年末年始の閉館日のお知らせ

12月27日～1月4日は閉館します。閉館中の事故連絡先や対応などは支所によって異なります。対応についての確認は、お近くの支所にお問い合わせください。

## 農機具共済加入者向け 傷害保険のご案内

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。申し込み期限は令和8年3月23日です。

※「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。詳しい内容や申し込み手続きについては、お近くの支所にお問い合わせください。

## 税務署からのお知らせ

個人の令和7年分の申告・納付期限は、次のとおりです。

・所得税	令和8年3月16日(月)
・消費税	令和8年3月31日(火)

申告は、自宅からマイナンバーカードを利用したe-Taxで、納付は便利な振替納税をご利用ください。振替納税の申込みもe-Taxから手続きが可能です。

例年、申告書作成会場や税務署窓口は大変混み合いますので、自宅からの申告や納付の手続きができるe-Taxをぜひご利用ください。

※入れ替えの通知がない場合、新しい農機具に事故が発生しても共済金をお支払いできませんのでご注意願います。

農機具共済にご加入している農機具の格納場所や型式変更、買い替えの際は、お近くの支所にお問い合わせください。なお、新しい農機具に買い替えた場合は、機体を入れ替えた日から14日以内にご連絡ください。

## 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。

●地域おこし協力隊が果樹園を継承してくれたことに、感謝したいと思います。峰浜に行った時は大好きなナシを直売所で買いたいです。頑張ってください。  
(三種町・袴田さん)

●キラキラこまちの百花さん。笑顔がとても素敵です。若いのに農業に関わり頼もしいです。  
(秋田市・佐々木さん)

●藤原さんの「男鹿梨」を育てる姿勢に感心しました。これからもおいしいナシを期待しています。  
(由利本荘市・菅原さん)

●建物共済の補償は、安心のためにますます大事になってくると思います。分かりやすい説明で助かりました。  
(大仙市・渡辺さん)

●今夏の豪雨災害で、園芸施設共済や建物共済は、とても大事なことだと感じました。  
(仙北市・草彌さん)

## NOSAI秋田 LINE 公式アカウント 友だち募集中

▼ID検索する方は  
こちら

@787hdbqx

▼QRコードを  
読み込む方はこちら



●Cafeネノリア、ぜひ食べに行きたいと思います。  
ご紹介ありがとうございます。  
(仙北市・小野寺さん)

●約30キロの子牛が、放牧で最大300キロほどになるという、かづの牛の生命力に感銘しました。  
(美郷町・高橋さん)

●かづの牛を育てる佐藤さんの研究心には感心させられます。牛肉はあまり得意ではありませんが、佐藤さんの育てた牛肉は食べてみたいと思いました。  
(湯沢市・長山さん)

## 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



## 山内いものこ

軟らかいのに、しっかりと歯ごたえがあり、とろけるようなまろやかさが特徴です。硬めな子イモは煮物などに、孫イモは、いものこ汁が最適です。



■10頁に関連記事



### 山内いものこと 鳥モツの時雨煮

#### 材料

山内いものこ500g、鳥モツ500g、生姜1片、ニンニク1片、山椒粉適量、白ネギ1本、調味料（醤油80cc、みりん80cc、料理酒80cc）

#### つくり方

- ①山内いものこの皮を剥き一口大に切る。水から茹でてスッと串が通るまで軟らかくなったら水にさらしておく
- ②鳥モツは火が通るまでしっかりと茹でて一口大に切る
- ③生姜、ニンニクを千切りにし、①②と一緒に鍋に入れ、調味料を全て加えて火にかける。汁気をからめながら煮詰める
- ④最後に山椒粉をまぶし器に盛り付け、細く刻んだ白ネギをあしらって完成



### 山内いものこの ポテトサラダ

#### 材料

山内いものこ500g、インゲン10本、ベーコン100g、ホワイトペッパー適量、マヨネーズ80g、食用ギク適量

#### つくり方

- ①山内いものこの皮を剥き、水から茹でてスッと串が通るまで軟らかくなったら水にさらしておく
- ②インゲンは熱湯で4分ほど茹でて水にさらし、1cmほどに切る。ベーコンも1cm角に切る
- ③②をフライパンで軽く炒め、ホワイトペッパーをかける
- ④①をつぶしてマヨネーズで和え③を加えて混ぜ合わせる。器に盛り付け、お好みで食用ギクを散らして完成



### 山内いものこと 山内にんじんチップス

#### 材料

山内いものこ5個、山内にんじん1本、サラダ油適量、塩適量

#### つくり方

- ①山内いものこの皮を剥きスライス、山内にんじんは皮付きのままスライスする
- ※薄くスライスし過ぎると焦げてしまうので注意
- ②170℃の油で5分ほどじっくり揚げて一度引き上げる
- ③油を200℃に熱して30秒ほど揚げ直してパリッとさせる
- ④器に盛り、塩を振って完成



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

