

秋田県農業共済組合広報紙

のーさい

NOSAI

2026

3

vol.35

備えの種をまこう。

特集

農家民宿

支所統廃合

新体制まもなくスタート!



県外から移住して就農

民宿と農産加工の二刀流

北秋田市阿仁 農家民宿「了月舎農園」
りょうげつしや



▲「田舎体験を目的に来るお客さんが多く、気持ちの優しい方々が訪れてくれる」と望さん◎

「田舎体験に興味のある人が滞在し、何かのきっかけ作りの場になったらうれしい」と話す北秋田市阿仁の木村望さんのぞみ（31）。農業体験や奥山の暮らしなど、自然が満喫できる農家民宿「了月舎農園」を令和5年から営んでいます。

山梨県で育った望さんは、大学生時代に野生動物の生態に興味を持ち、20歳で狩猟免許を取得。マタギの方と山歩きができる農村体験ツアーをインター



▲長年空き家だった古民家を自身で修繕しました

ネットで知り、山に入ったことが秋田の地を踏む最初の一步でした。

大学卒業後に同市へ移住し、築120年の空き家を譲り受けてリノベーション。秋田県の「若者チャレンジ応援事業」や中小企業庁の「事業再構築補助金」などを活用し、同農園を始めました。

望さんは「水道がなかったため、水源の整備に苦労した。自宅から1キロ離れた水源までホー



▲昔ながらの風情が楽しめる空間です



▲お菓子を満喫できる宿泊プランも計画中です



スを伸ばし、敷き詰めた細かい砂にゆっくりとした速度で水を流す^{かんそく}緩速ろ過を行った」と説明します。さらにおいしい水を飲むために、塩素滅菌機と塩素を抜くための浄水器を使う工夫をしています。

客層は県内外のほか、フランスやマレーシアなど海外のさまざまな国の方が訪れます。コミュニケーションは英語や中国語を話せる妻の張了了さん(33)が担当です。「妻がいなければ民宿は成り立たない」と望さんは信頼を寄せます。

に注力し、「紅あずま」や「紅はるか」など4品種を手がけます。作付けして5年が経過し、ようやく栽培の流れが定着しました。毎年苗は千本ほどを植え付けします。

焼き芋やお菓子に加工したところ好評で、ネット販売のほか、北秋田市コンベンションホール「四季美館」や道の駅あにて通年販売しています。お菓子は6種類あり、焼き菓子のビスコッティが一番人気です。今はキッチンカーでの販売も考えているといいます。

建物の全面修繕完了が目標の望さん。「お客さんが喜んでく

れることがありがたく、ネットでも高評価を得ている。なにより地域の人たちに受け入れてもらいながら運営できていることが一番うれしい。これからも地域の魅力を宿泊者に伝えていきたい」と意欲を見せます。

表紙の紹介



<望さん・了了さん夫妻のお子さん> 木村 すみれさん (3)



左から母了了さん、すみれさん、父望さん

サツマイモが大好きなすみれさん。特に芋けんぴは大好物です。

雪遊びが好きで、大自然を満喫し毎日元気に過ごしているそうです。

農家民宿「了月舎農園」

- ▼定員 4〜5人まで (一日一組限定)
- ▼宿泊料金 素泊まりで7千円 (朝夕2食付きで1万円)

加入申し込みが始まります 災害に備え、万全の準備をしましょう

水稻共済

近年、全国各地で異常気象による大規模災害が発生しています。県内でも大雨で河川の氾濫や圃場への土砂流入など、被害が多発しています。もしもの事態に備えて水稻共済に加入しましょう。

◆加入方式ごとの補償内容

加入方式	全相殺方式 ・青色申告型 ・白色申告型 ・全量委託型	半相殺方式	地域インデックス方式
支払対象となる主な事故	自然災害や病虫害、鳥獣害などによる収穫量の減少		自然災害などによる地域的な収穫量の減少
最高補償割合	9割	8割	9割
共済金などの支払条件 ※最高補償割合を選択の場合	農業者ごとに全耕地の収穫量割合が「個人の平年収穫量」の9割を下回った場合に共済金をお支払いします	農業者ごとに被害耕地の減収量合計が基準収穫量の2割を超えた場合に共済金をお支払いします	市町村の統計単収が当該市町村の平年単収の9割を下回った場合に作付け面積を乗じた減収量分をお支払いします

※全相殺方式は3つのタイプから選択できます

※被害が一筆だけでも支払対象になる「一筆全損特例」と「一筆半損特例（特約付帯）」があります

※上記方式のほか、品質を加味し生産金額の最高9割を補償する「品質方式」があります。ただし、生産量の全量をJ A等に出荷し、過去の数量や品位に関する資料を準備できる方が加入できます

帳簿型の全相殺方式加入者の方へ

令和7年産の共済金仮渡しを半相殺方式は11月28日に、インデックス方式、全相殺方式（全量委託型）については、12月19日に行いました。帳簿型の全相殺方式加入者については、6月以降にお支払いする予定です。

なお、帳簿型は申告の方法で提出書類が異なります。ご自身の加入内容を確認の上、下記の出荷実績が確認できる関係書類を提出してください。

白色申告者

- ・申告書の「令和7年分収支内訳書（農業所得用）」および2ページ目の「収入金額の明細」の写し
- ・収穫量が分かる書類（飯米・自家保有の分かる記録帳簿やJAなどからの取引明細書など）

青色申告者

- ・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2ページ目の収入金額の内訳の写し
- ・収穫量が分かる書類（飯米・自家保有の分かる記録帳簿やJAなどからの取引明細書など）

園芸施設共済



強風で根元から吹き飛ばされた水稲育苗ハウス（令和7年5月・仙北市）

春が近づく3月中旬ころから、水稲の育苗に向けてビニールを被覆するハウスが多くなります。この時期は、低気圧の影響で強風によるハウスの被害が頻発しています。もしもの備えに園芸施設共済へ加入しましょう。

◆補償期間（共済責任期間）

ビニールを張っている被覆期間とパイプだけの未被覆期間を1年間補償しています

- ・ビニールを張っていない期間の事故も補償します
- ・被覆期間が短いほど掛金は安いです
- ・被覆期間の変更は必ずご連絡ください

ずっと安心！ 通年補償！

※異動通知を行わないまま被害が発生した場合は、共済金をお支払いできないことがあります

【補償期間のイメージ】 ※ビニールの被覆期間が3カ月の場合

	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
被覆期間：3カ月		【被覆期間】 ビニール+ パイプの補償			【未被覆期間】 パイプの補償								
未被覆期間：9カ月													

◆掛金の目安

《条件》

- ・3間×10間
- ・ビニールの厚さ：0.15^{ミリ}
- ・パイプの太さ：31.8^{ミリ}未満
- ・経過年数：10年以上

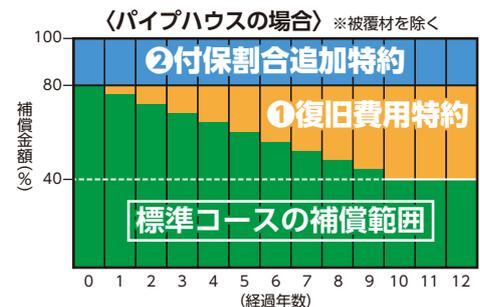
特約を2つ追加しても
被覆期間3カ月で掛金は… **2,080円**
全損すると… **484,000円**
お支払いします

※ビニールの種類で掛金は変わります

◆充実コース

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。

▼復旧費用特約と付保割合追加特約をセットで加入すると標準コースに補償が上乘せされるため、築年数にかかわらず新築時の資産価値（評価額）まで補償します。



農機具共済

4月から5月にかけて、トラクターの事故件数が増加します。事故対策に最も重要なのは転倒や転落防止です。使用前に必ず機械の点検・整備を徹底してください。運転の間隔が空いた状態で大型機械に乗る際は、感覚が鈍っている可能性があります。あぜ越えや圃場への出入りには慎重な操作を心がけましょう。

春の農繁期は注意不足になりがちです。無理のない作業計画を立て、安心して農作業ができるよう万が一に備え、農機具共済に加入しましょう。

◆加入要件（新規加入の場合）

- ・新品で購入した農機具
- ・【購入した時期から8年未満の農機具】
補償範囲 5万円から3千万円
(標準小売価格(税込)を上限)

- ・中古で購入した農機具
- ・【最終販売時期から16年未満の農機具】
付保割合条件付実損てん補特約を付けたうえで、購入した価格または時価額のいずれか低い額までの補償

気を付けていても
事故は起きて
しまいます！



横転し全損したトラクター（横手市）

◆掛金表（特約なしの場合）

種類		加入金額	100万円	500万円	1,000万円	3,000万円
掛金	火災共済		1,500円	7,500円	15,000円	45,000円
	総合共済	普通物件	4,000円	20,000円	40,000円	120,000円
		特殊物件	14,000円	70,000円	140,000円	420,000円

農機具の格納場所・型式変更・買い替えの際は速やかにご連絡を

農機具共済にご加入の農機具の格納場所や型式変更、買い替えの際は、お近くの支所までご連絡ください。連絡せずに共済事故が発生した場合、共済金が支払われませんのでご注意ください。

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。

収入保険



令和7年の確定申告終了後は 速やかに確定申告書類（写し）の提出を！

収入保険加入者は保険金等対象の有無にかかわらず、税務申告書類の提出が義務付けられています。確定申告が終わりましたら、下記の書類を提出してください。

	関係書類	個人	法人
1	【税務申告書類】確定申告書第1表	○	
2	【税務申告書類】青色申告決算書（農業所得用）の損益計算書と収入金額の内訳書（1ページと2ページ）	○	
3	【税務申告書類】法人税の申告書「別表一・別表四」農業部門に係る損益計算書		○
4	【税務申告書類】製造原価報告書		○
5	保険期間の棚卸表（棚卸計上がある場合）	○	○
6	事業消費帳簿（事業消費計上がある場合）	○	○
7	交付金等計算書等（数量払等の交付金等を受けている場合）	○	○
8	雑収入の内訳	○	○

※上記書類等の提出依頼については、令和8年1月中旬ころから各支所ごとに通知しています。管内各支所に提出してください（法人については事業年度の開始月で提出時期が異なります）

◆令和8年契約の収入保険加入者の方へ

- ・基準収入を上げる特例適用には、農地情報一覧の提出が必要です



提出しない場合は、特例が適用できません

- ・営農計画書の内容に変更がある場合は、農作物等の作付け後1カ月以内に通知してください
- ・収入が減少する事故が発生した際は、遅滞なく通知してください



通知が遅れた場合は保険金等の支払いが免責となり、減額されますのでご注意ください

新体制が始まります

令和8年4月1日から、本所・3支所体制で業務が始まります。将来にわたる農業保険事業の安定的な実施および運営体制の効率化・合理化を図るため、統廃合することとなりました。

現在の7支所が3支所となりますが、当面は各支所に出張所を置き、効率的な運営に向けた組合再編に取り組んでいきます。

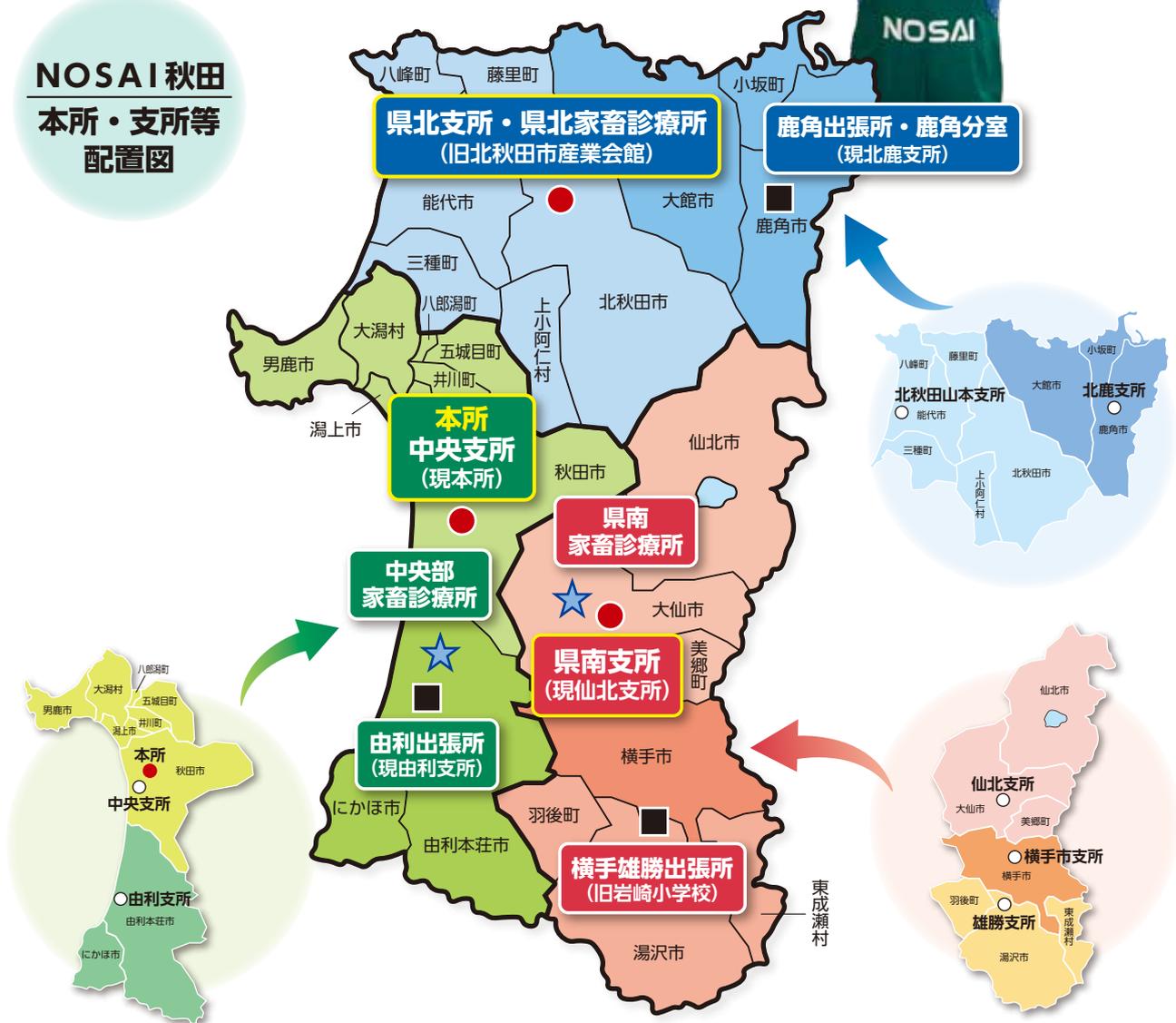
組合員の方々へのサービスが低下しないよう努力してまいりますので、ご理解をお願いします。

なお、新体制に関わる規則等の変更は3月の臨時総代会に諮られます。

農家ファーストで
安心を
お届けします!

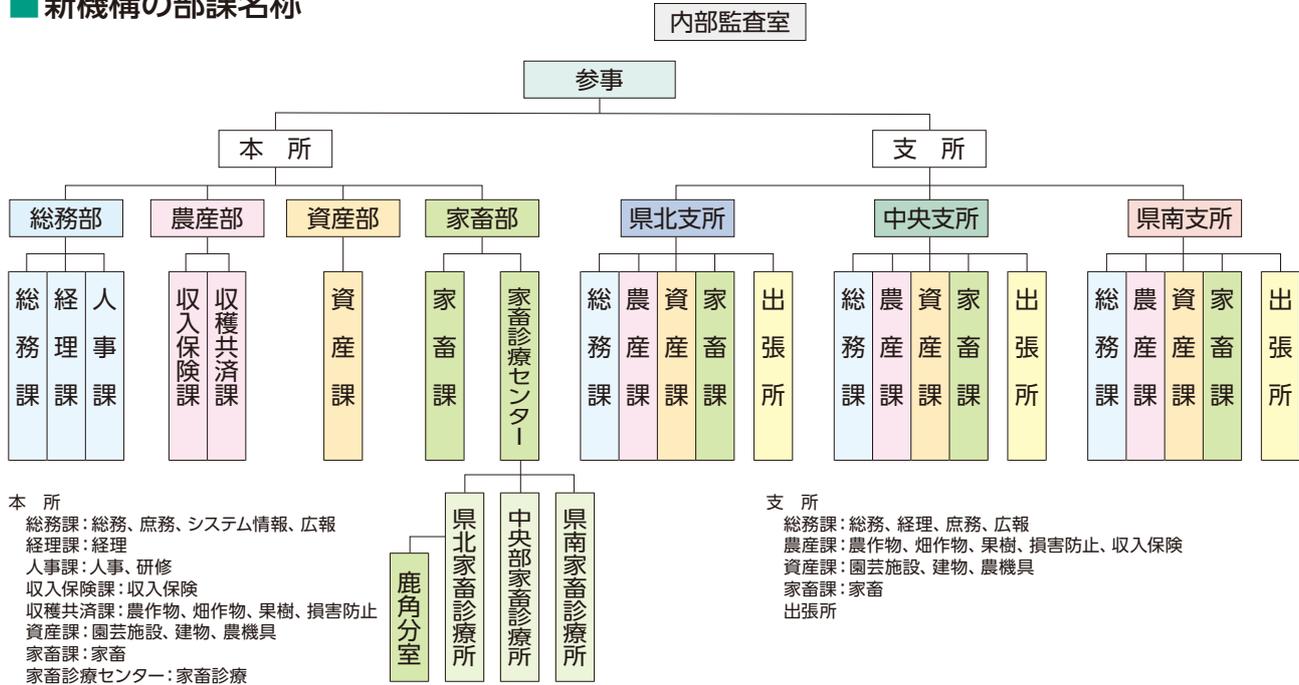


NOSAI 秋田 本所・支所等 配置図



支所統廃合により

■ 新機構の部課名称



■ 各支所・出張所所在地および電話番号一覧 ※本所、中央部・県南家畜診療所の電話番号は変更ありません

支所・出張所名	住所	回線名	電話番号
県北支所 県北家畜診療所	北秋田市住吉町12-18	総務課	0186-84-8375
		農産課	0186-84-8376
		資産課	0186-84-8377
		家畜課	0186-84-8378
		診療所	0186-62-0773
		FAX	0186-84-8370
鹿角出張所	鹿角市花輪字囀田66		-
中央支所	秋田市中通3-4-50 3階	総務課	018-874-7200
		農産課	018-874-7381
		資産課	018-874-7385
		家畜課	018-874-7389
		FAX	018-874-7390
由利出張所	由利本荘市尾崎17		-
県南支所	大仙市花館字西石田38	総務課	0187-63-1066
		農産課	0187-66-9111
		資産課	0187-66-9112
		家畜課	0187-66-9113
		FAX	0187-63-1033
横手雄勝出張所	湯沢市岩崎字寝連沢1-10		-

※出張所に電話機・FAXは設置しません

※電話する際は、組合員等コードや加入内容などを確認する場合がありますので、NOSAIから届いた書類を準備してご連絡ください

夏の栽培に注力 収穫増を目指す



大仙市 田口 良平 さん



ホウレンソウ栽培に携わり25年になる大仙市太田の田口良平さん(48)。ビニールハウス22棟(30坪×5棟、60坪×7棟、75坪×10棟)で生産するほか、水稲7・7畝、大豆6畝を手がけています。ホウレンソウは通年栽培していますが、気温が低くなる秋からが旬です。寒さに当たることのできまともまみが増します。田口さんは「春から秋にかけては、播種して40日ほどで収穫でき、冬は寒さによって変わるが、2〜3カ月で収穫できる」と説明します。

全部で10品種ほどを手がけ、春と秋は「イーハセブン」、夏は「サマーヒット」「ジャスティス」、冬は「スーパースーブ」「吉兵衛」などが主力。気温とタイミングを見計らって栽培する品種を決めています。

肥料をまいて耕起し播種をしていきますが、夏場は耕起後、土の上にビニールを被覆。太陽の熱を利用して土壌殺菌する太陽熱消毒を行います。その後、水をまき収穫1週間前までに葉や茎にも消毒。涼しいうちに作業しないと葉が焼けてしまうといえます。

収穫作業



▲根元を鎌で刈り取ります



▲根をはさみで切り落とします



▲余分な葉を取り除きます



▲根元に付いた土を優しく拭き取ります

包装作業



▲計量したホウレンソウを厚紙で包みます



▲包んだ状態で袋に入れ、厚紙を引き抜きます



▲きれいに包装できました！



▲売れ筋はMサイズ(25号)です

通年で安定した収穫を見据える

灌水作業を重要視する田口さん。播種してから1回、2週間ほどでまた灌水しますが、土の乾き具合と天候を見て判断します。また、収穫後に残った茎や根などの残渣は菌の発生源です。しっかりと取り除いてから肥料をまくよう注視します。「夏はホウレンソウに悪影響を及ぼす菌が大量発生するため、特に注意が必要」と話し、管理を怠りません。

秋から春の収穫は安定しているため、夏の生育と収穫量の向上が課題です。「夏のホウレンソウは出荷量が少ないので単価が高い。しかし、近年の異常な猛暑で、丈も短く株も細い状態になっ

てしまう。水管理や遮光ネットで温度抑制を徹底しているが、もっと別の対策も考えていかなければ」と模索します。

令和6年度、JA秋田おぼこの出荷量約67トのうち、田口さんは約20ト出荷しました。現在は、妻の恵美香さん(46)と両親で作業しています。収穫最盛期の10月は作業員を6人ほど雇います。同JAほうれん草部会(部会員70人の部会長を務める田口さんは「栽培農家が年々減少傾向にあるので、継続を心がけたい。品質の向上と1ハウスで収穫を5回転できるように取り組んでいきたい」と力を込めます。

16頁に関連記事

特産を共に守る



JA秋田おぼこ 営農経済部
なぎ ともなり
草薨 智成 さん

田口さんは、令和5年から部会長として活躍してくださっています。

ホウレンソウは暑さに弱いので、夏に作付けする農家さんが少ないです。田口さんは通年で安定した供給ができるため、市場からの信頼も厚いです。

期待の若手農家として、これからも高品質なホウレンソウを作ってほしいです。全力でサポートしていきます。

鹿角市



鹿角産りんごの
フィナンシエ

石川菓子店 花輪店

鹿角市花輪の石川菓子店花輪店（本店⇨同市尾去沢）では、同市内産の農作物を使った焼き菓子やケーキを数多く販売しています。花輪店を仕切る石川菓子店3代目の石川智啓さん（34）が家族と従業員合わせて4人で切り盛りします。

同市で取れたりんごをはじめモモやイチゴ、ブドウやサツマイモなどを使用。旬の食材を取り入れ季節感を大事に作っているといいます。

道の駅かづの「あんたらあ」で昨秋開催された「りんごフェア」に合わせ、花輪店では「鹿



▲りんご入りのフィナンシエ（右側二つ）とマドレーヌを手に石川さん

読者プレゼント
詳しくは14頁をご覧ください。



住所：鹿角市花輪下花輪54
TEL：0186・23・7216
営業時間：午前10時～午後6時半
定休日：木曜日

角産りんごのフィナンシエ」（税込み280円）を新発売。石川さんは「お客さまから大変好評で、試作を重ね苦労したかがあった」とほほ笑みます。花輪店は地場産食材のおいしさを周知するため、交流サイト（SNS）での情報発信に力を入れます。また、りんごを使った日持ちする商品を構想。「お土産用の新作を開発中。お菓子を通じ、鹿角産りんごを多くの人に知ってもらいたい」と張り切ります。

あきた村だより

由利本荘市



廃校を活用
「そば処・石沢学校食堂」

石沢学校食堂

地産地消の推進と地域を盛り上げようと特産「石沢そば」を提供する、由利本荘市の「そば処・石沢学校食堂」。地場産ソバを使用し、閉校した小学校校舎の食堂と調理場をそのまま利用。化学調味料を一切使わない手作りメニューが好評で、にぎわいを見せています。

食堂は尾身一人代表（60）が、農事組合法人石沢そば郷里の会



▲食堂を運営するスタッフら（左から2人目が尾身代表）

（井島市太郎代表⇨79歳、構成員130人）と共に地域活性化を目指して立ち上げました。令和4年8月にオープンし、同法人の構成員や元給食調理員など10人ほどで運営します。

石沢そばは、風味の良さとコシの強さが特徴。食堂では喉越しの良い二八そばを提供します。尾身代表は「お客さんの『おいしかったよ』の声が何よりうれしい。今後もたくさんの方がつながるコミュニティ創出の場にしたい」と展望を話します。



▲限定メニューの薬膳ヘルシーカレーつけそば



羽後町

カラフルな葉ボタンに染色 付加価値高める

池田 栄子さん

花きと野菜を施設栽培する羽後町床舞^{としまい}の池田栄子さん(66)。ストックを130坪、アスターを60坪、葉ボタン、トルコギキョウ、ホウレンソウをそれぞれ100坪で手がけます。高品質な生産と収入増加につながる工夫を怠らず、葉ボタンを染色して付加価値を高めるなど、単価向上を実践しています。



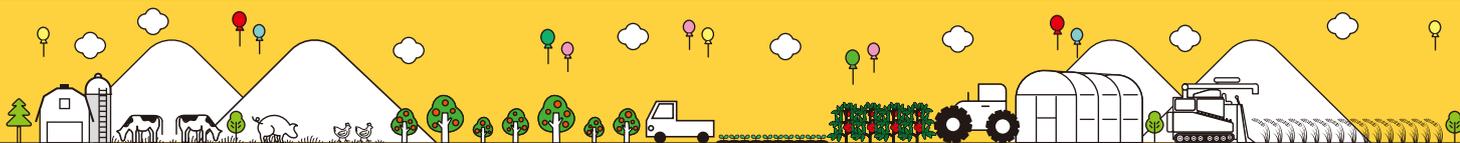
▶「花の直径と丈が出荷規格に合うよう栽培する」と池田さん

池田さんは8年前に葉ボタンの染色を知り、現在は作付けする4品種のうち白系2品種で取り組んでいます。収穫した葉ボタンの切り口を、切り花着色剤を入れた容器に1日浸して染めます。花の色はピンクやブルーなどさまざまです。

J-Aこまちの総会や講習会にも足を運んで情報収集する池田さん。「勉強に励み、より良い物を作りたい。規格外品を減らし、100%出荷を目指す」とほほ笑みます。



▶蒸散量が減ると着色剤が吸い上げられないため、温湿度に注意が必要です



横手市

いぶりがっこ研修生 ダイコン栽培と創作料理販売も

村岡 亮さん

横手市大雄の村岡亮さん(31)は「よこて農業創生大学校いぶりがっこコース」で研修して2年目です。製造方法やマーケティングについて学びながら生産や販売に励み、地域農業の活性化を目指しています。

自分自身で、応用や改善が図れる農業の発展性に奥深さを感じ、転職を決意。同市内地区の燻し小屋と漬物加工施設を借りて製造しています。

本年度はダイコンを2ヶで栽



▲漬け込んだダイコンをたるから取り出す村岡さん

培し700本を収穫。666本をいぶりがっこに加工しました。併せていぶりがっこの料理を創作し、各地で出張販売しています。

村岡さんはダイコンを県内産で賄いきれない現状を憂い、原料生産から加工、販売を一貫して行う6次産業化へ挑戦を決めました。「いぶりがっこを作りつつ、原料を供給する立場の両面で活躍する経営を目指す」と先を見据えます。



▲漬け終わったダイコン



消費税の申告等について

Q これまで米の年間の販売代金が1,000万円を超えたことはありませんでしたが、令和7年分で初めて超えました。1,000万円を超えた場合、消費税の申告が必要と聞いたのですが、どのような手続きになりますか。

なお、私はインボイスの登録はしていません。

A 課税期間の基準期間における課税売上高が1,000万円を超えた事業者は、消費税の「課税事業者」になります。基準期間とは、その年の前々年をいいます。

また、基準期間が課税事業者でなかった場合、その基準期間における課税売上高の計算時には、税抜き処理を行う必要はありません。

ご質問の場合、令和7年分の販売代金が1,000万円を超えていますので、令和7年分を基準期間とする令和9年分は消費税の課税事業者となります。

令和6年以前は、年間の販売代金が1,000万円を超えたことがなかったようなので、令和7年分は「免税事業者」になり、納税義務は免除されます。

基準期間の課税売上高が1,000万円を超えた場合、速やかに「消費税課税事業者届出書（基準期間用）」を提出する必要があります。

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）。

（秋田南税務署）

プレゼントクイズ

ハウレンソウ栽培する田口さんは、何年栽培に携わっているでしょう。（10頁参照）。正解者の中から抽選で9人の方に、12頁で紹介した「フィナンシェとお菓子の詰め合わせ」をプレゼントします。

85 **010-0001** 秋田市中通3・4・50

NOSAI 秋田

企画情報課

①クイズの答え

②3月号でよかった記事や感想、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3月13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「享保年間」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。

農家さんに頼られてやらい

キラキラこまち

まりん
加賀谷 海姫さん(20)
 ～ 潟上市 ～

JAでキクの営農指導などを担当して3年目です。キクは品種が200以上あり覚えることも多く、担当になった頃はとにかく勉強しました。

話すことが好きなので、毎日農家さんと会話できて楽しいです。最近は頼られることが増え、やりがいを感じています。農家さんを一番に考えて仕事ができるよう、これからも丁寧な対応を心がけていきます。

この職業をきっかけに、プランター菜園を昨年から始めました。夢中で育てたおかげで、大きな野菜ができて満足しています。

NOSAI からの お知らせ



果樹共済「総合短縮方式」・水稲共済 期限内に加入申し込みを

果樹共済「総合短縮方式」は3月20日、水稲共済は4月25日が入入申し込み期限です。申込書の提出は期限内にお願いいたします。

**農機具共済加入者向け
傷害保険のご案内**

事故やけがによる死亡、入院、通院などを補償する傷害保険のご案内が始まっています。申し込み期限は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。

一般職職員を採用します

組合では、令和9年4月1日採用予定の一般職職員を次のとおり募集します。

◆採用予定人員 5人程度

◆勤務地 各事業所のいずれかに勤務し、転勤することがあります（北秋田市・秋田市・大仙市）。

◆受験資格

平成8年4月2日から平成17年4月1日までに生まれ、大学、大学院を令和9年3月までに卒業見込みの方。

採用時まで普通自動車免許（A-T限定可）取得可能な方。

◆試験日および試験方法

一次試験 6月5日（金）
適性試験（SPI3）と作文
二次試験 6月19日（金）
面接

◆試験会場

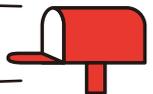
秋田県農業共済会館

（秋田市中通三丁目4番50号）

◆募集期間

4月1日（水）から5月22日（金）まで。詳しい内容は3月2日（月）からホームページに掲載します。

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。

- 本間さんの「土ネギ」を、とれたて旬菜館で購入しています。長持ちするネギでとても助かっています。（大館市・芳賀さん）
- 写真で見ると一年の被害がよく分かり、今年も心配になります。共済金はありがたいと、しみじみ思います。（五城目町・鳥井さん）
- 羽後町方面によく出かれますが、道の駅に行くといろいろな花があり、つい買ってしまいます。花を見ると心がいやされます。（由利本荘市・佐藤さん）
- 花き栽培する齋藤さん、丁寧な仕事ぶりに感激しました。今年の花作りの参考にしたいです。（仙北市・鈴木さん）
- 秋田でも落花生の栽培が出来るとは知りませんでした。今年チャレンジしてみたいと思います。（湯沢市・高橋さん）

税務署からのお知らせ

スマホとマイナンバーカードで//
e-Taxなら **確定申告は自宅で完結!**

マイナポータル連携で自動入力!
給与・医療費ふるさと納税などの情報

74%の方がe-Taxを利用

マイナンバーカードの機能をスマホに搭載!
忘れず、読み取り操作は不要!

24時間オンラインで申告可能!
コメント入力時間を短く

マイナンバーカードおよび電子証明書の有効期限にご注意ください。
詳細は、デジタル庁ホームページをご確認ください。

所得税および所得税の確定申告、給与所得 令和8年 3月16日(月)まで
消費税および地方自治税(法人除く) 令和8年 3月31日(金)まで
相続税、贈与税 令和8年3月16日(月)まで

所得税等の確定申告の相談および申告書の取付相談
令和8年2月16日(月)から同年3月16日(月)まで

e-Taxで確定申告をされる方へのサポート

動画で見る確定申告
申告書の作成手順を動画でご案内しています。

チャットボットふたば
確定申告に関するご質問にチャットボットが答えられます。

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

確定申告特集

税務署・都道府県・市区町村
携帯電話のご利用に際してはご注意ください。また、必ず天気がお確かめください。

**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



ホウレンソウ

J A秋田おぼこで生産されるホウレンソウは、「秋田まごころほうれんそう」として出荷されています。特に冬場は甘みが強く、鉄分が豊富で栄養価の高さが特徴です。



■10頁に関連記事



ホウレンソウと豚バラのみぞれ鍋

材料

ホウレンソウ1束、豚バラスライス肉100g、ダイコン100g、ユズの皮少々、かつお出汁500cc、醤油70cc、みりん30cc

作り方

- ①ホウレンソウは5cmほどにザク切りに、ダイコンは皮を剥いておろしておく
- ②かつお出汁、醤油、みりんを土鍋に入れて沸かし、豚バラ肉とホウレンソウを加える。肉に火が通ってきたら大根おろしを加え、すりおろしたユズの皮を散らして完成



ホウレンソウと干し柿の胡麻酢がけ

材料

ホウレンソウ1束、干し柿2個、胡麻酢（胡麻ペースト50g、醤油20cc、みりん20cc、酢15cc）

作り方

- ①ホウレンソウは熱湯で2分ほど茹でて水にさらしておく。水気をしっかりとしぼり3cmほどに切る。干し柿は1cm角に切る
- ②胡麻酢の調味料をよく混ぜ合わせる。ホウレンソウと干し柿をざっくりと器に盛り付け胡麻酢をかけて完成



ホウレンソウの真砂(まさご)和え

材料

ホウレンソウ1束、真鱈子100g、いぶりがっこ50g、醤油50cc、料理酒20cc、みりん20cc

作り方

- ①ホウレンソウは熱湯で2分ほど茹でて水にさらしておく。水気をしっかりとしぼり3cmほどに切る。いぶりがっこも3cmほどの長さで千切りにする
- ②真鱈子の皮を包丁の背でしごいて取り除く。水にさらして4~5本の箸でかきまぜてスジを絡ませて取り除く。2~3度水をとりかえてから漉し器など目の細かいザルにあげ、30分ほど水気を切る
- ③②に醤油、料理酒、みりんを合わせ、ホウレンソウといぶりがっこと和え、器に盛り付けて完成



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

