



秋田県農業共済組合広報紙

NOSAI

あきた

2026

vol.3

9

備えの種をまこう。



特集

水稲とネギ良品生産 炊きたてご飯おいしいね

豊かな風景残したい ネギと水稻実直に

由利本荘市矢島町
柴田 貴司 さん



▲「ひとめぼれ」の生育を観察する貴司さん。覚実さんと協力して農作業を迅速に進めます

由利本荘市矢島町の柴田貴司さん（45）は、父の覚実さん（75）と共に水稻11畝、ネギ40畝を手がけます。水稻は「ひとめぼれ」「コシヒカリ」を70筆で生産し、ネギは「大地の響き」「項羽一本太」「ホワイトソード」を露地で栽培。主な出荷先は「A秋田しんせい」です。覚実さんが水稻、貴司さんがネギを担っています。

4月下旬に種をまき、5月中旬から下旬に田植え。9月下旬に稲刈りをします。子吉川に近く水量が豊富なため近年の猛暑には、かけ流しで対応します。

繁忙期は限られた時間を大切にしながら、丁寧な作業を心がける貴司さん。産業用無人ヘリコプターで防除する際は、周囲に迷惑をかけないようにドリフトに配慮し、散布します。

菌を生かした土作り

ネギは4月半ばから7月初めにかけて、4回に分けて定植。8月下旬から12月末まで収穫しま

▲畝ごとに差をつけて定植し、収穫時期の長期安定を図ります

カキ殻発見！



す。貴司さんは「太くてバランスの良いネギに育つとやりがいを感じる。2Lサイズがたくさん出荷できるとうれしい」とほほ笑みます。

土作りでは、微生物の生かし方を重要視。定植時、ネギの根に共生する菌根菌の資材を投入します。また、にかほ市産の力キ殻を仕入れて洗浄。乾かして粉碎し、圃場にすき込んでいま



▲「大地の響き」の圃場で管理機を操作する貴司さん

インターネットで情報収集

近隣にネギの生産者があまりいないため、インターネット上

です。産業廃棄物になってしまいう
カキ殻を活用した、循環型農業
を実践します。
貴司さんは以前、会社勤めの
傍らで農作業を手伝っていまし
た。専業農家を志し、同JAの
支援を受けながらネギについて
研修。今年、就農して10年目を
迎えます。

で情報を集め、参考にします。
小まめに管理機で中耕し、雑草
の繁茂を防止。そのほか、緑肥
としてヒマワリを導入し輪作し
ています。

病害の発生を未然に防ぐため、
天気予報や気温を確認し適期防
除に努めます。夏場はネギ褐色
腐敗病が発症しないよう速やか
に調製。「扇風機を使って冷風
を当てたり、早急に冷蔵庫に入
れたりして温度を下けている」
と話します。

一方で、手間をかけても出荷
量には簡単に直結しないもどか
しさがあり、労働力不足が課題
です。「作業しに来てくれた方
へ十分に賃金を払えるくらい、
規模を拡大できれば雇用を生み
出せるのでは」と模索します。

耕作放棄地増やさずに

ネギは乾燥に強いものの、昨
年のような極端な少雨で干ばつ
が発生した場合、どのように乗
り切るか悩むといえます。灌水^{かんすい}
のタイミングを誤ると、ネギ軟



表紙の紹介

△貴司さん・ゆきさん夫妻のお子さん△

柴田 りのさん(9)
るかさん(4)



左から、るかさん、父 貴司さん、りのさん

お米は塩おにぎりに、ネギは鍋の具材にするのが大好きな2人。
シール集めや、スクイーズで遊ぶことに夢中な仲良し姉妹です。盛り
付けたご飯は、撮影後おいしくいただきました。

腐病の発生につながってしまう
ので注意が必要です。収入保険
に加入し、経営努力では避けら
れない不慮の減収に備えます。
今後は経営を統合し、将来的
には覚実さんから継承する貴司

さん。「今の景色を保ちたいの
で、自分にできることを考えて
いる。耕作放棄地が増えないよ
う、適した品目を見定めながら
営農を続けたい」と先を見据え
ます。



水稻 共済

損害評価が始まります
被害のある方は申告をしましょう

風水害

干害

病害

稲刈りの時期が近づいてきました。水稻共済加入者の皆さまは圃場を見回り、被害の有無を確認の上、減収が見込まれる方は被害申告をするようお願いいたします。

！被害申告4つの注意点

- ①被害申告は刈り取り前に
収穫後の損害評価はできません。被害申告は、必ず収穫前にお願ひします
- ②減収見込みは必ず被害申告を
圃場を確認して、減収が見込まれる場合は加入内容に関わらず、必ず被害申告をしてください
- ③どの方式でも被害申告が必要です
全相殺方式・地域インデックス方式に加入している場合でも、被害申告をしていなければ共済金をお支払いできません
- ④受付期日のご確認を
水稻共済加入者の方には、被害申告の受付月日をお知らせします。期日までに申告をお願いします

水稻共済について、詳しくは各支所農産課へお問い合わせください。

・ 県北支所農産課 0186-184-18376
・ 中央支所農産課 018-1874-17381
・ 県南支所農産課 0187-166-19111

加入方式別共済金支払いまでの流れ



◆水稲共済金(半相殺方式・全相殺方式・地域インデックス方式)

引受方式	戸数	被害面積(アール)	金額(円)
半相殺	351	60,366.8	89,081,496
(施設型)	379	51,400.3	59,789,337
(帳簿型)	524	179,832.4	206,651,478
全相殺計	903	231,232.7	266,440,815
地域インデックス	6	517.7	1,120,240
合計	1,260	292,117.2	356,642,551

◆大豆共済金(半相殺方式・全相殺方式)

引受方式	戸数	被害面積(アール)	金額(円)
半相殺	20	11,597.8	3,959,039
全相殺	137	48,218.5	28,786,669
合計	157	59,816.3	32,745,708

令和7年産水稲の生育は、6月下旬から7月にかけての記録的な高温少雨で早期化しましたが、圃場内に入水できず干ばつが発生。支払共済金の67%が干害でした。一方、8月5日および19日から、9月2日からの大雨により一部圃場へ土砂の流入や冠水が発生し、減収となりました。

また、大豆についても干害が発生し、着莢の減少や株の枯死が確認されました。9月上旬から下旬にかけての豪雨で、停滞水のあった圃場では生育が抑制。収穫量が減少しました。

共済金をお支払いしました

令和9年の 加入申請受け付け中



令和9年を保険期間とする収入保険の加入申し込みが始まります。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末）まで、お近くの支所へご連絡ください。

収入保険は、制度の充実に図るため常に見直しが進められています。また、近年は経験したことのない甚大な被害が発生しています。安心して営農ができるよう、収入保険への加入をお勧めします。

加入を検討されている方は、青色申告決算書など税務申告書類の写し（令和4～7年分）が必要です。また、青色申告実績が1年からでも加入できます。詳しい内容を知りたい方は、お近くの支所までお問い合わせください。

ご加入者の皆さまへ

**保険期間中に下記の事由が発生した場合は、
各支所農産課へ速やかにご連絡をお願いします**

◆営農計画の変更

・作付面積や栽培作物を変更したときは、作付け後1カ月以内に！

◆事故発生

・収入が減少する事故（被害）が発生したときは、被害が確認できるうちに！

※被害が分かる写真撮影をお願いします

※価格低下など、目に見えない減収要因も把握した時点でご連絡ください

※加入者の「病気やけが」の場合は、組合までお問い合わせください

連絡が遅れた場合、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

◆その他、契約に関する変更

・契約者の死亡による承継や、個人の法人化、法人への経営譲渡、法人の事業年度変更や変更予定がある場合は、ご連絡ください



青色申告 研修会を開催します

NOSAIでは、これから新たに「青色申告」を始めたいと考えている農業者を対象とした研修会を開催します。この機会に参加して青色申告を始めましょう。

これまでに多くの方々から「分かりやすい内容だった」「青申の疑問点が解消できた」などの声をいただきました。今回もたくさんのご参加を、お待ちしております



農産部 農産部長 石田 稔明

- ◆日 時 11月20日(金) 午後1時～3時半
- ◆対象者 これから青色申告を始めようとしている方
- ◆研修内容
 - ①税理士による研修
「青色申告を始めましょう」
～青色申告の手続きと実務などについて～
 - ②農業簿記ソフト会社による研修
「農業簿記ソフトを活用した青色申告書類作成の流れ」
- ◆開催場所 各支所、出張所（参加人数により、開催場所が変わる場合がありますのでご了承願います。テレビ会議システムによるリモート受講です）
- ◆受講料 無料
- ◆申込期限 10月30日(金)
各支所までご連絡ください。お電話番号は下記の通りです
 - ・ 県北支所 農産課（0186-84-8376）
 - ・ 中央支所 農産課（018-874-7381）
 - ・ 県南支所 農産課（0187-66-9111）

昨年の研修会は91人の方々にご参加いただき、
以下のような質問が出されました

- ☒ 青色申告をするメリットについて教えてほしい
- ☒ 事業所得がいくらあれば、青色申告にするメリットがありますか
- ☒ 電気料など、農業用と家庭用はどのように案分したら良いですか
- ☒ 法人化するメリットは何ですか



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」

どんな質問も受け付けますので、ぜひお気軽にご参加ください

農機具共済に加入して
農作業を安全に進めよう

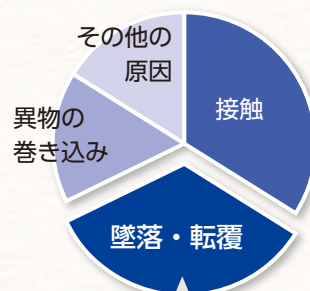


格納中の事故を補償する「火災共済」と、一部自然災害や稼働中の事故に対する補償を加えた「総合共済」があります。特約を付けない場合、100万円当たりの掛金は火災共済で1,500円、総合共済では普通物件が4,000円、特殊物件が14,000円です。

◆掛金表

種類		加入金額	500万円	1,000万円
掛金	火災共済		7,500円	15,000円
	総合共済	普通物件	20,000円	40,000円
		特殊物件	70,000円	140,000円

令和7年度共済金内訳



906台のうち24台にもかかわらず、支払共済金は全体の約3割を占めました

昨年度は農機具の転覆と墜落事故が24台発生し、16台が全損認定されました。機械が高額化し、買い替えは大きな負担です。繁忙期は気持ちが焦りますが、性能を過信した無理な運転は危険です。収穫前には畦畔の草を刈って見通しを良くし、安全に農作業を進めましょう。併せて農機具共済への加入をご検討ください。

農機具を買い替えた方は
すぐにご連絡ください！

農機具を入れ替えた際は、速やかに（14日以内）ご連絡をお願いします。事故発生後に型式の変更はできませんので、忘れずにお知らせください。

中古で購入された方へ

中古で購入、または購入（販売時期）から8年以上経過した機体は、入れ替えの際に

●売買契約書または領収証の写し

が必要です。ご準備できない場合は、次のいずれかの書類を用意してください。

●メーカー直営販売店、JA農機具販売店が発行した販売証明書

●請求書＋引き落とし通帳（写し）

●販売業者への振込用紙（領収印があるもの）

※最終販売時期から16年以上経過した農機具はご加入いただけません

詳しくは、各支所資産課へお問い合わせください。

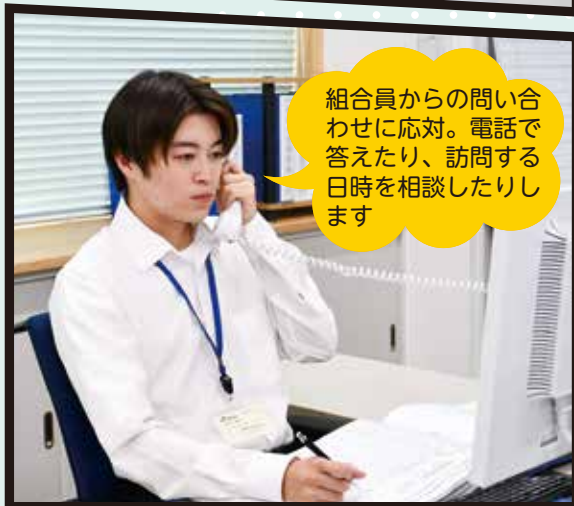
- ・ 県北支所資産課 0186-84-8377
- ・ 中央支所資産課 018-874-7385
- ・ 県南支所資産課 0187-66-9112

一般職職員採用試験について



令和9年4月1日からNOSAI秋田で働く仲間を募集します。
詳細は組合ホームページをご覧ください。

採用予定人数	5人程度	
業務内容	農業保険法に基づく業務（事務・現地調査・損害評価・保険の推進など）	
勤務地	本所・各支所（北秋田市・秋田市・大仙市）	
待遇関係	初任給の目安は右のとおり。職務経験がある場合は、経験年数を勘案して初任給を決定します。通勤手当、期末勤勉手当、扶養手当、住居手当等はそれぞれの要件により支給します。	高校卒：208,343円 短大卒：224,369円 大学卒：239,488円
受験資格	①平成8年4月2日から平成21年4月1日までに生まれ、高校卒業以上の学歴（令和9年3月卒業見込みを含む）を有する者 ②普通自動車免許を取得（採用時までには免許取得見込みを含む）している者。AT限定可	
申込方法	申込書類を郵送または持参。様式はホームページまたは本所・各支所で受取可	
募集期間	令和8年9月11日（金）まで（必着）	
試験日時	令和8年9月24日（木） 適性試験（SPI3）・作文 令和8年9月25日（金） 面接試験 ※受験者数によっては、面接試験を24日作文終了後に実施します。	
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）	



若手職員 活躍中

NOSAIは、地域農業の発展に貢献できる仕事です。意欲的でチャレンジ精神にあふれ、農家から信頼される方をお待ちしています！





vol.3 行者菜

知名度アップを目指して 高品質を追求し続ける

仙北市 田沢湖行者菜会

作り手の物語
A Maker's Story



行者ニンニクとニラを交配させ、宇都宮大学が開発した行者菜。寒冷な気候が適し、北海道と東北5県の生産者グループ「全国行者菜研究会」によって栽培されています。硫化アリルが豊富で、強い香りが特徴です。

県内では「田沢湖行者菜会（会員4人）」が組織され、行者菜の普及に取り組んでいます。会長を務める仙北市田沢湖生保内の田口正幸さん（68）は、平成25年に導入しました。現在の作付面積は2㌥です。

土壌改良剤と堆肥を投入して、6月中旬に苗を定植します。ビニールをマルチングして養成し、翌年から収穫を開始。収穫し過ぎると株が弱まるため、4月末から9月末のうち、3回までにとどめます。4年経過したら改植し、株を更新します。

75センチ幅の防草シートを張り、通路を確保。条間は55センチ、株間は35センチにしました。田口会長は「株が混んでくると葉がこすれてしまう。刈るためにかがんだ際、体が当たって葉が折れると傷みの原因になる」と話し、作業効率を考慮した畑作りを行います。



▲後ほど切り落とすことを考慮し、110gに計量します



▲収穫後、傷んだ葉や薄皮をエアブローガンで吹き飛ばします



▲刈り取り時期に差をつけ、安定出荷します



▲「毎日食べているから元気だよ」とほほ笑む田口会長



▲葉が折れないように袋詰めし、出荷準備完了です



▲50gにカットします（ちょうど100gになります）



▲根元をテープで結束します



作り手を支える



丸果秋田県青果株式会社
野菜部 課長兼第3グループ長

田村 智さん

田口会長が生産した行者菜を、いとくやジェイマルエーなど県内のスーパーに卸しています。

ニラに比べて傷みが少なく棚持ちが良いため、お客さまから好評です。田口会長の丁寧な仕事ぶりの賜物で、一度食べると品質の高さをご理解いただけます。

現状は、まだ行者菜を知らない人が多いです。流通面からサポートし、たくさんの方に魅力を伝えたいです。

2年目以降は、雪消えと同時に石灰や炭、ゼオライトなどを圃場に投入。保水力と保肥力を高めまします。堆肥でマルチングし、化成肥料は使用しません。堆肥を過剰に与えると倒伏してしまうため、量の見極めが重要です。越冬し、養分を十分に蓄えた初物は、葉が厚く色と味が最も濃いといえます。病害には強い一方、ネギコガの幼虫が新芽を食い荒らす虫害に注意が必要です。田口会長は、除菌用アルコールにトウガラシの粉末を加えて忌避剤を作成。葉面に散布し、被害を防ぎます。

気温が上がると葉が広がり扱いにくく、手間がかかってしまいま

■16頁に関連記事

す。葉がピンと立ち上がり、鮮度の良い未明から収穫を開始。包丁を使って株元から刈り取ります。袋詰めの際には加工した塩ビパイプを活用し、作業効率を向上しました。

丸果秋田県青果株式会社に出荷するほか「駅前物産館田沢湖市」などで販売。加えて飲食店への営業活動を行い、販路開拓の努力を惜しみません。

行者菜の認知度向上と、生産者数増加を目標に掲げる田口会長。

「個人の面積は拡大せず、良質なものを安定して作り続けたい。行者菜に興味のある方がいれば、指導に尽力したい」と前を向きます。

土作りを重要視し品質高める



あきた白神大豆を使用 甘み強く、大豆本来のうまみ

元祖檜山納豆株式会社

能代市檜山の元祖檜山納豆株式

会社社（15代目庄右衛門、西村

省一代表取締役、69歳）が製造

する「檜山納豆」。原料には地

元産「あきた白神大豆（リュウ

ホウ）」を100%使用します。

大粒で甘みが強く、納豆にした

際のふっくらした食感と大豆本

来のうまみが特徴です。

商品の中で象徴的なのは、稲

わらで包む「わらづと納豆」。

近年は機械化が進み、良質な長

わらの確保が難しくなっていま

すが、能代山本地域などできい

がけし、天日干しされた稲わら

ます。

を中心に製造を続けます。

わらづと作りは現在も、人の

手による作業が欠かせません。

一本一本わらを選び、形を整え

ながら包み込む工程には、熟練

の技術が求められます。西村代

表がお勧めする食べ方は、塩で

味わうこと。大豆の甘みとうま

みが際立ちます。

西村代表は「地域の農家が育

てた大豆だからこそ、檜山納豆

は成り立つ。農業と食文化が結

び付いた伝統を守り、次世代に

つなげていきたい」と力を込め

ます。



▶「薬味に『あきた白神ねぎ』を添える
のが定番」と西村代表



読者
プレゼント
詳しくは15頁を
ご覧ください。

▲県内各スーパーのほか、東京都の
アンテナショップなどで販売中

あきた村だより



「リュウホウ」100%で豆腐作り 地産大豆の味守る

佐藤豆腐店

羽後町貝沢で3代続く佐藤豆

腐店。同店を運営する佐藤栄勇

代表（68）は妻の恵子さん（72）

と、パート従業員1人と共に製

造を行います。

売れ筋は「寄せとうふ」で、

900㌔入り税込み480円。

店頭のほか、マックスバリュ西

馬首内店や道の駅うごなどで販

売しています。いずれの商品も

地域住民から人気が高いです。

約12年前に輸入大豆から切り

替え、現在はJ-Aこまちから年

間9千㌔の大豆を仕入れます。

地元産「リュウホウ」を100

%使用しているのが特徴です。

佐藤代表は「みそ造りに適す

るリュウホウを豆腐にしようと

は、当時誰も考えなかった。満

足のいく出来になるまで何度も

試行を重ねた」と振り返ります。

同J-A管内で生産された大豆

の品質が良いことを知っていた

という佐藤代表。取り扱いは難

しいものの、その分おいしい豆

腐になるため自信を見せます。

「健康を第一に、これからも地

元産大豆の味を大切に守り続け

ていきたい」と話します。



▶作業に励む佐藤代表



▲商品は木綿豆腐と絹豆腐、油揚げ、
寄せ豆腐があります



自家産花きを活用 ドライフラワーの制作や体験も

石井 南さん

秋田市上新城で花工房Field Canvas（フィールドキャンバス）を運営する石井南さん（42）。自身が栽培した花を使った体験企画や、ドライフラワー作品の制作などを行っています。

りするなど用途は自由。子供を中心に人気があります。

また、生産した花の1割を乾燥加工。10色ほどに染色し、インテリアフラワー作品の制作に励みます。ハンドメイド用の花材も販売中です。

石井さんはハウス11棟を使い、家族で花苗を栽培。パンジーやビオラを中心に、30〜40品種を年間約15万株生産します。

インテリアフラワーの制作体験で講師を務めるなど、自家産の強みを生かして活動を続ける石井さん。「近年は花の需要が減り、花き農家の高齢化も進んでいる。花を絶やすことなく続け、触れてもらえる機会を長く提供したい」と話します。



▲「自然に触れ、花を身近に感じてほしい」と石井さん。イベントや作品の情報はホームページで公開中



▲インテリアフラワー作品に使うドライフラワーの数々



高温対策やコスト削減 工夫凝らし安定生産

佐藤 頌也さん

露地で輪ギク60㍗や小ギク40㍗を栽培するほか、ハウス1棟5㍗でスプレーギクを手がける横手市十文字町の佐藤頌也さん（41）。5月上旬から6月中旬にかけて定植し、7月下旬から10月中旬まで収穫を行います。

し、白熱電球から発光ダイオード（LED）へ切り替えました。電気代が高騰する中で「少しでも費用を抑えられれば」と期待を寄せます。

盆や秋彼岸向けの最盛期には、1日当たり約1万本を収穫。所属するJA秋田ふるさと花卉総合部会を通じ、県内のほか仙台市や首都圏の市場へ出荷します。

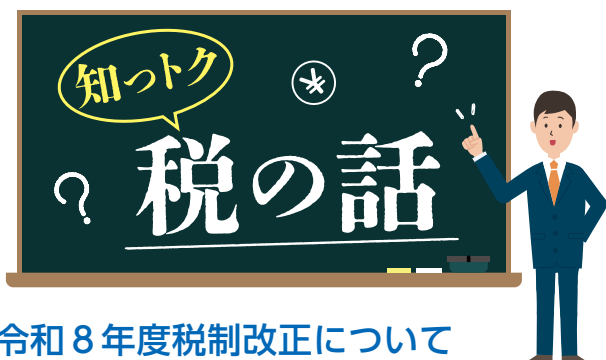
また、遮光ネットの導入や「アイスバリア」「グリーンシステム」など高温対策資材を取り入れるほか、労働力を確保しながら灌水作業にも力を入れます。

人工的に光を当て、開花時期を調整する電照栽培を行う佐藤さん。昨年は県の助成を活用

佐藤さんは「安定して高収入を継続していくことが一番の目標。需要が高まる時期に合わせ品質の良いものを消費者に届けていきたい」と張り切ります。



▲「精菱」の花芽決めをする佐藤さん



令和8年度税制改正について (所得税)

Q 令和8年度税制改正で青色申告特別控除が変わると聞きましたが、どのように変わるのでしょうか。

A 令和8年度税制改正において、青色申告特別控除は、次の改正がなされました。なお、この改正は、令和9年分以後の所得税について適用されます。

(1) 請求書データなどとの自動連携や訂正削除履歴の記録など、一定の条件を満たす電子帳簿を作成および保存している納税者を対象として控除額の上限を引き上げる(65万円→75万円)。

(2) 簡易簿記による控除(10万円)の適用は、①事業所得もしくは不動産所得に係る前々年の収入が1,000万円以下の納税者、または②事業としての規模に満たない不動産所得者などに限定する。

(3) 複式簿記による控除((1)を除く。65万円)の適用は、電子申告を条件とする。

＜改正前＞

条 件	控除額
複式簿記+イ～ハのいずれか	65万円
イ 優良な電子帳簿(訂正削除履歴)	
ロ 請求書データなどとの自動連携	
ハ 電子申告	55万円
複式簿記(上記イ～ハを満たさず≡書面申告)	
簡易簿記	10万円

＜改正後＞

条 件	控除額
複式簿記+電子申告+イ・ロのいずれか	75万円
イ 優良な電子帳簿(訂正削除履歴)	
ロ 請求書データなどとの自動連携	65万円
複式簿記+電子申告	
複式簿記(書面申告)	10万円
簡易簿記【対象を限定】	

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。

(秋田南税務署)

「北限の桃」ジュース飲んでね

地元J.Aに勤めて5年目です。職場はアットホームで親しみやすく、安心して働いています。女性部などイベントの企画をしています。参加してくださった皆さまから「楽しかった」といわれると、とてもうれしいです。

鹿角市の特産「北限の桃」のジュース販売も担当しています。おいしさが詰まった人気のある商品です。これからもたくさんの方に飲んでいただきたいと思っています。

日本刀鑑賞が好きなので、全国の神社や美術館を巡り実物を見てみたいです。



川上 華月さん(26)
～ 鹿角市 ～

キラキラ
こまち

NOSAI からの お知らせ



台風シーズン前にご加入を

台風は毎年各地で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。余裕をもった申し込みをお願いします。

事故発生後の連絡は

お早めに

県内では近年水害が多発しています。園芸施設共済や建物共済、農機具共済にご加入の物件に事故が発生した場合は、速やかにお近くの支所資産課へご連絡をお願いします。修理後や損害部品の廃棄後の連絡では損害を確認できず、共済金をお支払いできませんのでご注意ください。

県北支所資産課

0186-84-8377

中央支所資産課

018-874-7385

県南支所資産課

0187-66-9112

農業共済新聞を

購読しませんか



2カ月間の無料お試し購読もできますので、試読を希望される方は、お近くの支所へご連絡ください。

・発行日 毎週水曜日
・年間購読料 5520円

農業版BCPを

策定しましょう

BCP（事業継続計画）とは、自然災害や感染症、大事故が発生した場合においても中核となる事業を継続させたり、可能な

限り短時間で事業を復旧させたりするための方法、手法などをあらかじめ取り決めておく計画のことです。
農林水産省では、農業者が経営のリスクに備えるための取り組みの一環として、農業版BCPの策定を推進しています。新たに農業者向けパンフレットが作成され、同省のホームページで公表されました。掲載事例を参考に、BCPを策定してみよう。



プレゼントクイズ

行者菜は、行者ニンニクと何を交配させた野菜でしょう(10頁参照)。正解者の中から抽選で5人の方に、12頁で紹介した檜山納豆をプレゼントします。

010-0001

85

秋田市中通3・4・50

NOSAI秋田

総務課

①クイズの答え

②9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
9月18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「難しい」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。



NOSAIへのお問い合わせは

■本 所 TEL 018-884-5222
■中央支所 TEL 018-874-7200

■県北支所 TEL 0186-84-8375
■県南支所 TEL 0187-63-1066



その3



行者菜

■10頁に関連記事



行者菜味噌の 焼きおにぎり

材料 行者菜1束、ご飯適量、調味料（味噌500g、日本酒100cc、水100cc、砂糖150g、卵黄2個）

- 作り方**
- ①調味料を全て鍋に入れよく混ぜ合わせる。火にかけフツフツと味噌が沸いてくるまで焦げ付かないよう木べらで混ぜ続ける
 - ②行者菜を細かく刻み①に混ぜ合わせ、一煮立ちしたら火を止め冷ます
 - ③バットにクッキングシートを敷き、おにぎりを握ってのせる。グリルかトースターで両面を軽く炙ってから②を片面に塗り、再度炙って味噌に焼き色が付いたら完成



行者菜入り 和風スンドゥブ

材料 行者菜1束、豆腐1丁、豚バラ肉100g、卵1個、かつお出汁500cc、調味料（醤油40cc、味噌40g、みりん20cc、豆板醤10g、ラー油少々、おろしショウガ少々）

- 作り方**
- ①かつお出汁を鍋に入れ調味料を全て加えて混ぜ合わせる。豆腐を4等分ほどに大ぶりで切り、鍋に入れ火にかける
 - ②沸いてきたら豚肉を加え広げて火を通す。3cmほどにざく切りした行者菜を加え、卵をそのまま割り入れ2～3分煮込む
 - ③器に盛り付け、半熟の卵を割りほぐしながらいただく



行者菜と 馬肉の煮込み

材料 行者菜1束、煮込み用の馬肉500g、焼酎300cc、ショウガ1片、こんにゃく1袋、ダイコン1/3本、醤油45cc、味噌60g、みりん60cc

- 作り方**
- ①馬肉は一口大に切り、水から茹でて沸いてきたら茹でこぼし、アクを抜いておく
 - ②馬肉と焼酎を鍋に入れ、かぶるくらいの水を足す。千切りにしたショウガを加え、落とし蓋をして火にかける。沸いてきたら弱火にし、適宜水を足しながら1時間ほど煮込む
 - ③ダイコンは皮を剥いて一口大に切る。こんにゃくも一口大に切って下茹でする。②の鍋に加えて10分ほど煮込んだら醤油、味噌、みりんを加える
 - ④最後に細かく刻んだ行者菜をたっぷりと加え、2～3分煮込んで完成



誠からの一言アドバイス♪

加熱し過ぎると風味が損なわれるため、行者菜は調理の終盤に加えます。生のままでも細かく刻めば薬味として重宝します。醤油漬けにしてたれの材料にもおすすめ！



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

