安心のネットワーク
NOSAI

令和4年1月号 | NO.38

和み（なごみ）

1
2022
新年号

特集●冬を味わう

- 地域の話題　大和町、美里町、七ヶ宿町
- 絆レター　名取市
- さわやかさん　栗原市
- ちょこっとぶらり　登米市
- われらNOSAIサポーターズ　大崎市、登米市
- わが家の味レシピ　石巻市

※本紙掲載写真は、撮影時のみマスクを外しています

備えの種をまこう。

令和4年　新年のご挨拶

「備えあれば憂いなし」の農業生産体制の幅広い構築に向けて

宮城県農業共済組合
組合長理事　佐藤　敬

新年あけましておめでとうございます。

組合員の皆さまには、輝かしい新春を迎えられましたこと、心からお慶び申し上げます。

昨年を振り返りますと、2月に福島県沖を震源とする最大震度6弱の地震が発生。さらに3月と5月にも宮城県沖を震源とする震度5弱の地震が頻発し、県内全域で被害が確認されました。また、4月上旬には県南部を中心とした果樹において降ひょう、凍霜害の深刻な被害が発生しております。全国的にも「災害レベル」の自然災害が頻発し、各地で建物、園芸施設、農作物等に甚大な被害が発生しました。

被災された皆さまには心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧・復興をお祈りいたします。

一昨年来より世界的に流行した新型コロナウイルス感染症による影響で厳しい状態が続き、日本経済は大きな打撃を受け、予断を許さない状況です。

農業をめぐる情勢は、外食等の業務用向け農産物や高級食材、祝賀イベント自粛等による花卉等の需要減少、農家レストランや観光農園等の利用者減少などでその影響は大きくなっております。

このような状況において、4年目を迎える収入保険制度については、自然災害や新型コロナウイルスの影響などの収入減少の補てんやつなぎ融資で、被災された農業者の経営再建に、十分なお役立ちになれたものと確信できたところであります。これからも関係機関団体の皆さまと連携を強化し、一層の普及に努めていくこととといたします。

また、本組合が全ての農業者に対してセーフティネットを提供すべく、将来にわたって安定的に事業を継続し得るよう改善計画を策定し、現在の8支所から3支所に統合することで、合理化、効率化を目指すこととしております。

今後もNOSAIでは、農業者の皆さまへ足を運び、一人一人の理解を得ながら「備えあれば憂いなし」の農業生産体制の構築に向けて、農業共済と収入保険の普及推進に取り組んでいく所存であります。一層のご理解ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

新しい年が皆さまにとりまして健康で希望に満ちたすばらしい一年になりますよう、心より祈念いたしまして新年の挨拶とさせていただきます。

◆謹賀新年

組合長理事　佐藤　敬
副組合長理事　津嶋　敏光
筆頭理事　品川　忠夫
理事　佐藤　幸一
　　高橋　東五
　　大関　陽悦
　　髙橋　勝
　　勅使瓦　幸一
　　佐々木　英俊
　　松本　俊彦
　　本田　昭彦
　　加藤　治
　　佐々木　郁郎
　　菅原　芳夫
　　大場　照彦
　　庄子　嘉和
　　日下　徳彦
　　佐藤　崇
　　藤原　賢治
　　鈴木　俊通
　　齋藤　俊一
　　武田　康範
　　岡﨑　祐一
代表監事　門間　等
監事　富田　幸三
　　脇門　政喜

新春特集

冬を味わう

～食材王国、宮城のおいしさ実感～

宮城県は、地理的な特色からさまざまな食材が手に入るため、それぞれの地域で収穫された食材を使った四季折々の食文化が発展しました。冬に収穫される作物は、寒さを乗り越えるための栄養やうま味がぎっしり詰まっている上、甘みが増すなどのおいしさが魅力です。特に、風邪予防や美容効果が期待できる野菜や健康維持に欠かせない食物繊維が豊富な根菜類など、冬の食材をたっぷり使った鍋物は、体を温めてくれるこの季節には欠かせないものになっています。

お正月に食べられるお餅は、宮城のおいしいもち米で作られています。お餅の食べ方は地域や家庭によっても異なり、昔からお正月には欠かせない食べ物です。郷土料理のずんだ餅は、今や全国的にも有名になっています。

今回は、これらの冬を代表する宮城の食材を特集し皆さまにご紹介します。ぜひ、ご家庭でも宮城の食材を味わって、冬の食卓を楽しんでください。

もち米

宮城県で推奨品種に採用する際、他県の「こがねもち」と区別するために、「みやこがねもち」と命名されました。ねばり、コシが強く、食味もいいことから「特A」という最高位に位置づけられています。

セリ

春の七草に数えられ、正月料理にはかかせないセリ。宮城県は、収穫量全国一位です。

近年は根まで食べる「せり鍋」が有名で多くの飲食店で食べることができます。「仙台せり」、「河北せり」はブランド化に向けた動きが進んでいます。

大友さんが栽培するセリ

レンコン

レンコンを切ってみると、複数の穴が開いていることに気が付きます。この穴から向こう側が見通せることから、「今後の見通しがきく」という意味で古くから縁起物の野菜とされ、正月や祝い事の日に食べられてきました。

千葉さんが栽培するレンコン

ネギ

伝統野菜「仙台曲がりねぎ」は、白い部分を曲げることで食感が柔らかくなり、加熱すると甘みとうま味が増します。昔から殺菌作用があることで知られ、風邪の予防にもなる万能野菜です。

順位は「宮城県の農林水産業の概要」(農林水産省)より

食文化の継承みやこがね

営農歴3年です。父の実家宮崎南永志田地区で伯父・鎌田守さん宅の水稲8㌶（うるち米5㌶、もち米3㌶）を手伝いながら、もち米加工に携わっています。販売先は、直売所を中心に11店舗まで拡大しており、昔から伝えられてきた伝統料理の作り方や食文化を繋いでいくため、昔ながらの「餅」をたくさんの人に味わって欲しいです。また、食品ロスゼロを目標に、規格外の地場産野菜を使って、ポテトチップスや野菜の焼き菓子などを「ちえこちゃんシリーズ」として商品化し販売しています。

おすすめの食べ方

お正月は定番のお雑煮。切り餅はホットプレートなどで焼いて納豆や醤油につけて海苔で巻くとおいしいです。

今年の抱負

今年はキッチンカーでの営業も検討しており、加美町の米や野菜を使った加工品をより多くの人に届けたいです。

加美町

千恵子製菓 代表

岡田　千恵子（おかだ　ちえこ）さん（40）

岡田さんは加美町産みやこがねを使用した切り餅、大福、きな粉餅などを直売所（どどんこ館、やくらい土産センター）、近隣や大崎市古川の直売所で販売しています。

「伊豆沼のレンコン」を食卓へ

親の残した13㌃の蓮根田がきっかけで、趣味でレンコン栽培を始めました。おいしいレンコンを栽培したいと定期的に先進地で研修し、地域に合った栽培方法を模索している内にレンコンの魅力に取りつかれ、レンコン農家に転職しました。

レンコンは5～6月に耕起・元肥散布し種レンコンを手植え、7～8月の手作業による除草等を経て、9～4月まで収穫します。繁忙期が12月と寒い中での作業ですが、昼夜の寒暖差によるほのかな甘みが特徴の「伊豆沼レンコン」として消費者に親しまれています。

おすすめの食べ方

シャキシャキ感が好きであれば酢の物やサラダ、きんぴらなど。モチモチ感が好きであればすり下ろしたレンコンを焼いたレンコン餅や筑前煮がおいしいです。レンコンを粗目のみじん切りにし、ひき肉と混ぜ込んだレンコンハンバーグが家族に好評です。

今年の抱負

今年は、レンコンに付加価値をつけ総菜や水煮などの加工品を商品化するなど、栗原市のレンコンを消費者にアピールし、地域の活性化につなげていきたいです。

栗原市

千葉農園 代表

千葉　仁（ちば　じん）さん（59）

千葉さんは家族4人でレンコン2.7㌶、水稲50㌃を栽培し、県北のスーパーや直売所、元気くん市場仙台南店・富谷店で販売しています。

ホームページ

日本一の生産量を支える名取のセリ

セリは、近年「せり鍋」が人気です。8月末から4月末まで出荷しています。増田地区でのセリ栽培は、約400年の歴史があり、その中でも下余田地区は200㌧以上の県内一の出荷量を挙げています。

セリは高値安定の作物で収益が高く、年末にかけて高値が付きますが、高すぎると消費者が離れてしまうので、適正な価格で流通することが大切です。

令和3年度から名取市の事業として新規セリ栽培者への支援事業が始まり、後継者育成のために、地元の栽培農家も技術指導で支援しています。

おすすめの食べ方

せり鍋で食べるほかに、セリ根を天ぷらにして食べるのもおいしいです。

今年の抱負

セリ栽培は作業のほとんどが手作業で機械化による効率化ができないので、量より質を追求していきたいです。現状を維持しながら、より香り高い、おいしいセリを届けていきたいです。

名取市

大友　智義（おおとも　ちよし）さん（56）

大友さんはセリ31㌃、トマト10㌃、水稲5.8㌶を栽培し、セリは県内のスーパーをはじめ全国に出荷しています。

伝統の「仙台曲がりねぎ」を伝承

両親が約40年前から曲がりねぎを栽培していて、5年前に後を継ぎました。

年末年始の需要に合わせて、11月上旬からやといをハウスで行います。露地と比べて葉が青々として、見た目がきれいに仕上がります。やといとは30度の角度になるようにネギの白い部分に土をかけ、曲げることでネギにストレスが掛かって甘味が増します。手作業で大変ですが、この地道な作業が曲がりねぎのおいしさには欠かせません。

おすすめの食べ方

ネギは、鍋料理になくてはならない野菜です。また、そのまま焼いて食べても絶品ですが、牛肉や豚バラと一緒に炒めたり、串焼きなどにしても肉の味をひきたてます。

今年の抱負

今年は、肥料の研究をしてより大きなサイズのネギを作るなど、消費者のニーズに合わせた曲がりねぎを作ることを目指したいです。

仙台市

関場　淳（せきば　じゅん）さん（51）

関場さんは曲がりねぎ約20㌃を栽培し、市場や青果物専門店に出荷しています。

役員（理事・監事）任期満了による選任のお知らせ

新しい役員の任期は、令和4年6月1日～令和7年5月31日まで

本組合の役員（理事・監事）は、令和4年5月31日で任期満了となります。令和4年5月開催の通常総代会において選任することになりますのでお知らせいたします。

選任の方法

本組合の役員選任方法は、役員選任規程、役員推薦会議運営規則および役員推薦委員協議会運営規則に基づき、役員推薦委員が役員候補者を決定し、総代会の議決により役員を選任することになります。役員推薦委員は、支所ごとに開催する「役員推薦委員選出に係る地区選考委員会」（構成員＝総代）で選出します。

役員の資格年齢

役員の定年制を導入しておりますので、就任日（令和4年6月1日）における年齢が満70歳未満の方（生年月日が昭和27年6月3日以降の方）となります。

選任する役員の数
理事16人　監事3人

役員推薦会議の構成員数

地区名	構成員数
県南地区	2人
宮城中央地区	2人
亘理名取地区	2人
六の国地区	2人
大崎地区	2人
栗原地区	2人
迫地区	2人
石巻地区	2人
計	16人

選任の手順

1 役員推薦委員選出に係る地区選考委員会
令和3年10月までに各支所で開催しました。

2 役員推薦委員協議会
令和3年11月12日に開催し、手続きの確認を行いました。

3 役員立候補の届出

(1) 届出方法
役員に立候補する方は、役員立候補届を各支所に提出していただきます。

(2) 届出期間
令和4年2月14日(月)～2月28日(月)
午前9時～午後5時
土曜日、日曜日および国民の祝日を除く
※用紙は各支所に準備してあります。

4 役員推薦会議
令和4年4月上旬に開催し、推薦すべき理事または監事の候補者を決定します。

5 通常総代会
令和4年5月開催の通常総代会で役員を選任します。

園芸施設共済

ハウスの備えは万全ですか

冬から早春にかけ、降雪や季節風など園芸施設には自然災害による被害が多く発生します。育苗前の大切なハウスを守るため、ハウスの点検や整備、補強を行い、自然災害に備えましょう。
併せて、万が一被害に遭った際の備えとして、園芸施設共済の加入をご検討ください。

ご注意ください！

- ビニール等に被覆期間を設定している場合、被覆期間以外で被害に遭った場合は、補償の対象外となりますのでご注意ください。
- 損害防止のためにビニールを切除する場合は、事前にご連絡ください。連絡がない場合は補償の対象外となる場合がありますのでご注意ください。

収穫共済

令和4年産から水稲共済、畑作物共済（大豆）、果樹共済の一部の引受方式が廃止になります

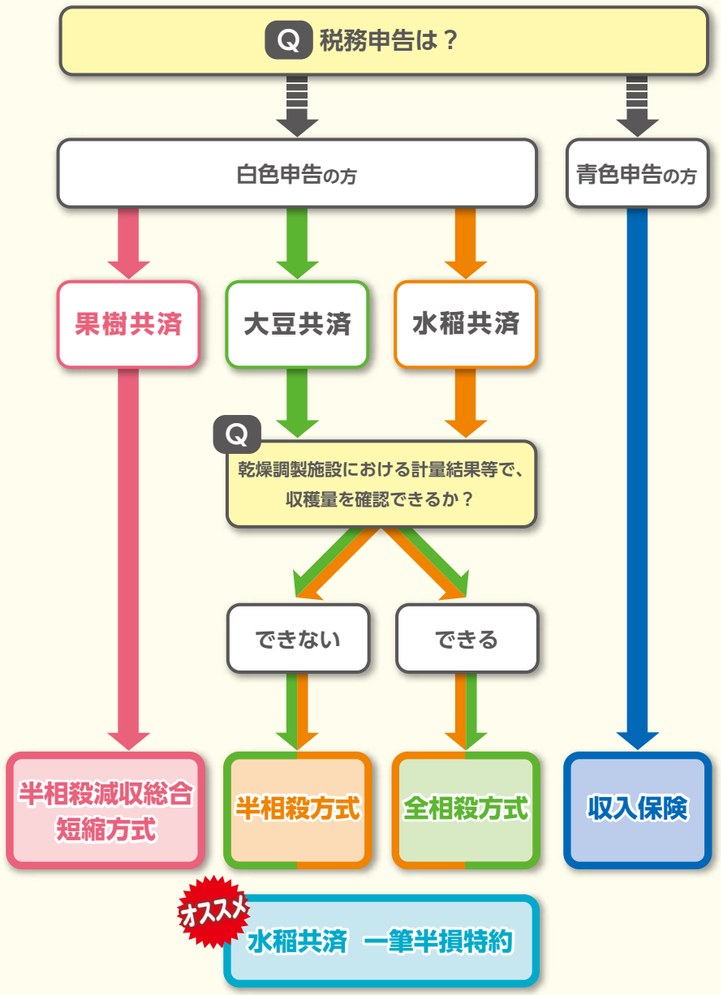
◉廃止となる加入方式

水稲共済、大豆共済
- 一筆方式

果樹共済
- 特定危険方式
- 樹園地方式

NOSAIでは、さまざまなリスクに対応した収入保険（青色申告者が対象）への加入をおすすめしています。
白色申告の方は、【図1】をご検討ください。

【図1】令和4年産からおすすめする加入方式



※一筆半損特約は、果樹及び畑作物共済には適用されません。

方式等	補償内容
収入保険	保険期間の販売収入が、基準収入金額の9割を下回った場合に、下回った額の9割を上限に保険金をお支払い。
全相殺方式 ※	加入者ごとの減収量（その加入者の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量）が、その加入者の基準収穫量の1割（2割、3割）を超える場合に共済金をお支払い。
半相殺方式	加入者ごとの減収量（その加入者の被害耕地の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量）が、その加入者の基準収穫量の2割（3割、4割）を超える場合に共済金をお支払い。
半相殺減収総合短縮方式	果樹共済の方式の一つで加入者ごとの減収量（その加入者の被害樹園地の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量）が、その加入者の基準収穫量の3割（4割、5割）を超える場合に共済金をお支払い。

※白色申告の方でも関係書類により収穫量が把握できる方は、水稲共済の全相殺方式に加入できるようになりました。

特約	水稲共済 一筆半損特約 オススメ	水稲共済のそれぞれの方式に特約として付加いただきますと、ほ場ごとに5割以上の減収量が見込まれる場合に共済金をお支払い。

家畜共済

尿石症対策で収入アップを

牛の尿石は、尿道や膀胱から剥がれ落ちた細胞や老廃物を中心に、リンやマグネシウムが周囲を少しずつコーティングして、まるで真珠のように徐々に大きくなっていきます。

やがて大きく成長した尿石は尿道を傷つけ、じわじわと尿道炎や包皮炎などを引き起こし、ついには尿閉、腎不全という生命を脅かすような大病へとつながります。

尿石症による事故は一般に夏よりも冬から早春に多く、メスよりもオス（去勢）に深刻な状況をもたらします。

なぜなら、夏には牛がたくさん水を飲み、多量の尿を何度もするので少々の脱落細胞は洗い流されてしまうからです。

また、メスの尿は膀胱から大きな尿道口を通ってすぐに体外に放出され、脱落細胞が溜め込まれないのに対し、オス（去勢）の尿道は細く長く曲がりくねっているため、尿が排出されるまでに脱落細胞の集積やリンやマグネシウムのコーティングが生じやすくなるのが原因です。

尿石症を回避するためには、一年を通じてよく水を飲み、尿道の粘膜が健康で必要以上に脱落しない、特にオス（去勢）は尿道が太い牛を目指すことが重要です。

収入アップのツボ

1. 鉱塩を設置して、冬でも飲水欲が上がるように、お湯を給与しましょう。
2. ビタミンAを投与して、粘膜の強度を上げましょう。
3. ふすま、米ヌカ等のリンを多く含む濃厚飼料を過給しないようにしましょう。
4. 睾丸からオスのホルモンを充分に分泌させ、尿道を戦略的に太く成長させましょう。資質系統の牛や発育不良の牛、特に秋生まれの子牛を早期に去勢するのはさけましょう。
5. 頻繁な尾上げ、包皮の乾燥、陰毛に粒の付着が見られる時には、早急に治療を開始しましょう。

白くなった陰毛
ちぎっても治りません▶

市場の下見で購買者の方が腹の下の陰毛を覗き込んで、確認されているのをお見掛けします。

陰毛に尿石が付いている、陰毛がちぎれているということは、その牛に対してバランスの悪い濃厚飼料が過給されていた。または、ビタミンAを多く含む飼料や水、ミネラルの給与不足、それまでの体幹発育、飼養環境や畜主の観察状況を推察できるからです。

つまり、子牛市場においては陰毛も商品の一部、商品アピールの絶好の機会ということですね！

建物共済

火災への備え万全に

火災事故の多いシーズンです

空気が乾燥し火災が発生しやすい時季になります。これからの季節は火を使う機会が多くなりますので火の取り扱いに注意しながら、NOSAIの火災共済で万一の事態に備えましょう。

二つ合わせて1棟1億円まで補償

火災共済

火災や落雷などによる損害を補償

6,000万円まで 加入できます

総合共済

火災や落雷などに加え、**地震、台風などの自然災害**による損害も補償

4,000万円まで 加入できます

※火災共済では、自然災害や地震などに起因する損害は、共済金支払いの対象になりません。総合共済への加入が必要となります。

小さな掛金で大きな補償！

一般的な木造建築の場合、補償額**1,000万円**あたり

火災共済	総合共済
年間掛金 9,500円	年間掛金 26,400円

※物件の構造や特約の付帯によって掛金が異なります。
詳しくは最寄りのNOSAIへお問い合わせください。

住宅以外の建物も加入できます

そういえば、農作業場は加入してたっけ？

漏電などで出火するケースがあります

家具類の補償は大丈夫だろうか？

落雷による電化製品の損害にもお役に立ちます

収入保険

青色申告相談会を開催します

NOSAIでは、収入保険の加入要件である「青色申告」の普及を目的に、白色申告者を対象とした青色申告相談会を開催します。青色申告は税制上のメリットがあります。この機会にぜひ取り組んでみましょう。

参加される際は、ご都合のよい会場にマスクを着用のうえお越しください。

青色申告相談会日程表

開催日時	会場	申込み先電話番号（フリーダイヤル）
1月20日（木）午後1時30分	蔵王ございんホール	県南支所 0120-059-431
1月24日（月）午前10時	県南支所	
1月24日（月）午後1時30分	亘理名取支所	亘理名取支所 0120-503-175
1月25日（火）午前10時	大崎支所	大崎支所 0120-832-141
1月25日（火）午後2時	宮城中央支所	宮城中央支所 0120-283-070
1月26日（水）午前10時	若柳多目的研修センター	栗原支所 0120-556-892
1月26日（水）午後2時	栗駒みちのく伝創館	
1月28日（金）午後2時	栗原支所	
1月27日（木）午後1時30分	石巻支所	石巻支所 0120-072-336
1月28日（金）午前10時	六の国支所	六の国支所 0120-641-380
2月 4日（金）午後1時30分	迫支所	迫支所 0120-818-413

※事前の申込みが必要となりますので電話で申込みください。

Pick Up News 地域の話題

1 横山さん(左から1番目)、早坂美代子取締役(左から3番目)と従業員の皆さん　2 七ツ森前菜とみすじ肉のグリル(税込1,650円)　3 陽が差し込む明るい店内
4 自社ブドウ園に囲まれたダイニングからの壮大な眺め　5 自社ワインや食べ合わせのおつまみが購入できる

大和町

自社産ワインと地元産料理のマリアージュを堪能

了美(りょうみ) wine(ワイン) & dine(ダイン)

「標高330㍍の高台から望む七ツ森とブドウ畑を眺めながら料理を楽しんで頂きたい」と話すブランディングマネージャーの横山京子さん(48)。令和2年4月にオープンした「了美 wine & dine」は、地元産の食材をふんだんに使用した料理と自社で醸造するワインを堪能できます。

「地産地活のワインと料理のマリアージュ」をコンセプトに、七ツ森をイメージした7つの前菜と仙台牛のシチューや、県産ブランド豚「JAPAN X」のグリルなど5種類から選べるメインディッシュをセットとした「マリアージュランチ」(1650円から)があります。石窯で焼いた自家製ピザ(1650円)や仙台牛ハンバーガー(1320円)はテイクアウトもできます。

店舗では、プレミアムなワインと料理を堪能できる「メーカーズディナー」を年4回開催するほか、生演奏を聴きながらワインを楽しめる音楽イベントなどさまざまな催しを行い、お客さまへのおもてなしを欠かしません。

横山さんは「3月までの期間は無料バスを用意しています。非日常的な空間で、自分へのご褒美ランチを楽しみにぜひ足を運んでください」と来店を心待ちにしています。

お問い合わせ／了美 wine & dine
電話　022(725)2106
住所　大和町吉田字旦ノ原36-15
営業時間　午前11時から午後3時まで(ディナーは貸し切りのみ受付)
※ショップは午前10時から午後5時まで
定休日　火曜日
※12月から3月まではイズミティ21前から無料バスを運行(要予約)

美里町

地元産食材にこだわり農業をアピール

禾食(かじき)や　齋藤(さいとう)　貴浩(たかひろ)さん
夕香理(ゆかり)さん

美里町北浦の齋藤貴浩さん(49)は、実家の加工場を改築した「禾食や」で、妻の夕香理さん(45)と野菜の栽培から、総菜の調理・販売をしています。

料理人として、10年間レストランで勤務していた経験を持つ齋藤さん夫妻。当時から地元の農家が栽培した野菜を多く使用していたことから「農家の皆さんには感謝の気持ちでいっぱいです」と話します。

就農後は、農業をしながら自分たちにできることをしたいと思い、平成27年にテイクアウト専門の同店をオープン。

齋藤さん夫妻が栽培した野菜と、地元産の食材をたくさん使用したキッシュやタルトなどが店頭に並びます。

「子どもたちが将来地元を離れたとき、『地元にもこんなおいしいものがあったな』と印象に残ってくれたらうれしいですね」と貴浩さん。「今後は地元産の食材をもっと使った総菜や料理を作り、より深く農業と関わっていきたいです」と話します。

▲「豊富なメニューを用意しお待ちしています」と齋藤さん夫妻

◀地元食材をふんだんに使用したキッシュ

お問い合わせ／禾食や
電話　0229(34)3865
住所　美里町北浦字中組4
営業　毎週金・土曜日
午前11時～午後4時(臨時休業有)
※お取り置き可能です。
オンラインショップでも注文受付中。
※最新情報はフェイスブックやインスタグラムでご確認ください。

七ヶ宿町

雪室で農産物の品質維持

七ヶ宿雪室(しちかしゅくゆきむろ)

七ヶ宿町滑津地区には、積雪地域の気候を生かした農林産物保管庫「七ヶ宿雪室」があります。

平成26年4月に開設した雪室は、1年を通じて低温高湿度なため、農林産物の品質維持に加え、熟成し甘みが増すメリットがあり、町内外の生産者から人気を博しています。

360平方㍍の雪室は貯蔵庫と貯雪庫に分かれていて、野菜や果樹の貯蔵には、雪の冷気を室内で対流させて温度2℃、湿度90%で管理。米やソバは空気を循環させながら温度10℃、湿度60%に管理します。毎年2月には、貯雪庫の雪入れ作業を行っています。

11月から3月までの利用料金は、米1袋(30㌔)であれば町内在住者は1日1円、町外在住者は1日2円で利用できます。

同町森林組合・平賀総務課長は「雪室で保管した野菜は、熟成されて甘味、うま味が増すと好評をいただいているので一度食べてもらいたい」と話します。

雪室の農林産物は、隣接する「旬の市七ヶ宿」や道の駅七ヶ宿で販売されています。

▲温度・湿度管理を徹底した貯蔵庫

毎年雪入れ▶作業を行う

▲七ヶ宿雪室

お問い合わせ／七ヶ宿町雪室管理運営組合事務局(七ヶ宿町森林組合)
電話　0224(37)2314

四季の畑

春の果菜類栽培管理
ーナス栽培を例に②ー

タキイ種苗

果菜類栽培について、ナスを例に定植および栽培管理を前回から引き続き特集します。

ナス栽培カレンダー

側枝の剪定方法

①収量重視の場合

側枝をある程度放任とし、花数を増やして収量の向上を図ります。整枝は細めの側枝を間引くように随時行いますが、梅雨明け後には過繁茂による成り疲れから、秀品率が低下しがちなので、更新剪定ないし強剪定で秋からの収穫に備えます。

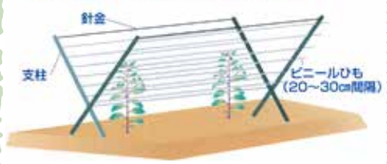
②品質重視の場合

Ⓐ1次側枝の1花目の先端に葉を1枚残して摘芯し、収穫の際、下の図のように主枝に近い2次側枝を1芽残して切り戻します。

Ⓑ残した2次側枝が伸びたら同じように摘芯、収穫、切り戻しを繰り返します。こうすれば着果負担が少ないので、栽培後半まで草勢が安定し、品質のよいものが収穫できます。

誘引の例

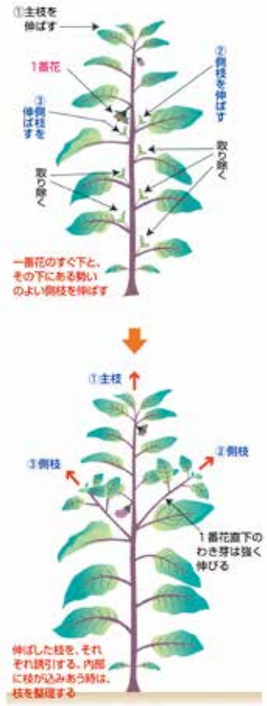
枝が垂れないように、支柱とひもを使い誘引します



ナスおすすめ資材

野菜の充実肥料　バイオダルマ

仕立て方（3本整枝）



追肥と潅水

●追肥

追肥は1番果の収穫時期に、速効性の化成肥料を10㎡当たりチッソ成分で30g施します。その後は10～14日間隔を目安としますが、草勢に応じて追肥間隔を調整します。10㎡当たりチッソ成分で10gの液肥を潅水代わりに、5～10日おきに与えてもよいでしょう。

●潅水

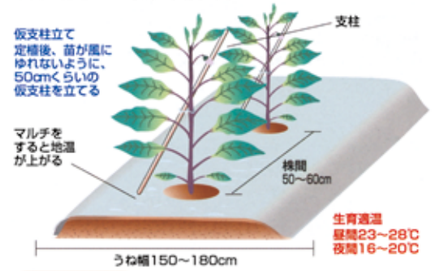
梅雨明け後の高温と乾燥は、ナスにとって好ましくありません。敷きワラなどをして地温の上昇とうねの乾きをやわらげるとともに、乾燥したときはうね間に水をたっぷり与えます。うね間潅水は夕方に行い、翌朝には水がうね間にたまっていないようにします。

ホルモン処理

初期の草勢のバランスをとるためには、まず1番花を着果させることが大切です。定植後6月上旬までは、まだ夜温が低くて着果しにくいので、3～5番花ぐらいまではホルモン処理（トマトトーン）50倍で着果させます。1～3番果ぐらいまで順調に着果させると草勢が落ち着き、成りぐせがついて、その後はホルモン処理をしなくても着果していきます。

ナスの定植

定植時期の目安は、晩霜の心配がなく最低気温10℃以上、最低地温15℃以上になったころです。一般地の露地栽培では5月上中旬ごろ、トンネル栽培では4月中下旬ごろになります。老化苗定植や植え傷みで活着不良になった場合は、薄めの液肥を数回あたえるか1番果を摘果して、草勢の回復を図ります。



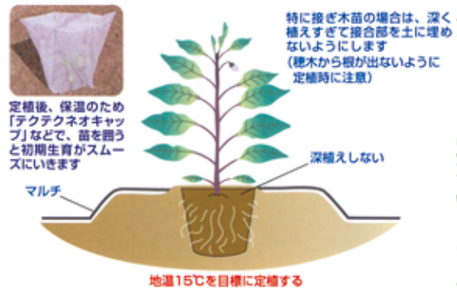
施肥量

元肥の量は目安として10㎡当たり成分量でチッソ、リン酸、カリとも200～300gを施用します。ナスは多肥を好むので、肥効が長い期間続く「野菜の充実肥料」を使うとよいでしょう。また、肥料と併用して「バイオダルマ」を施用すると品質のよいナスが収穫できます。

定植のポイント

活着の良否がその後の生育に大きな影響を及ぼすので、定植は晴天の午前中に行います。あらかじめ鉢に十分潅水しておき、植え穴にもあらかじめたっぷりと潅水しておきます。

水分と地温を確保するためにマルチを利用すると効果が高くなります。マルチングは植え付け7～10日前に行って、十分に地温を確保しておくと定植後、苗の根の伸張がよくなります。



更新剪定

真夏には暑さと乾燥で品質が低下しがちです。そこで、枝を切り戻して新しい枝を出させると、秋ナスの収穫をすることができます。各主枝を強い芽が残るように3分の1から2分の1の長さに切り戻します。

更新剪定は7月中旬～8月上旬までの間に行い（時期が遅くなればなるほど緩く切り戻し）、追肥と潅水を十分施すことで枝を更新させます。剪定後、半月ほどで馬力のある花が咲き、1カ月後には品質のよい秋ナスの収穫が始まります。

■資料提供・協力　タキイ種苗株式会社　東北支店：TEL（022）238-6111㈹　https://www.takii.co.jp

きずな絆レター

がんばっているおとうさんへ

名取市愛島　松浦 葵

松浦 葵ちゃん(7)　茜ちゃん(4)
歩くん(2)　旭くん(4ヶ月)
お父さん 正博さん　おじいちゃん 正則さん
お母さん 麻希さん　おばあちゃん 博子さん

わたしのかぞくは8人です。みんなでお米やいろいろな野菜をつくっています。

わたしはおとうさんがトラクターにのって、おしごとをしているところがすきです。おとうさんのつくるお米とやさいはとてもおいしくて、まいにちたくさん食べています。

これからもおいしいお米とやさいをつくってね。

さわやかさん

栗原市
熊谷 はるかさん

農家の方との距離感を大事に

専門学校を卒業後、栗原市役所へ勤め5年目になります。これまでは税や教育部署を担当してきましたが、今年度から農林畜産課で、認定農業者の受付や補助金申請を担当しています。

気軽に相談してもらえるように、方言を織り交ぜながら親しみやすい雰囲気づくりを心掛けています。

職場の仲間とはとても仲が良く、休日には皆で栗駒山を登ったこともあります。アウトドアに興味があるので、キャンプなどにも挑戦してみたいです。

NOSAI INFORMATION

令和4年度から現金集金を廃止します

組合では掛金等について現金の取り扱いを無くし、口座振替に移行するよう農林水産省および宮城県から指導を受けています。事故防止の観点から令和4年4月1日以降は、共済掛金等の現金集金を行わないこととしました。

口座振替の利用にご理解とご協力をお願いいたします。

書類等への組合印を廃止します

農林水産省の指導によりNOSAIから組合員の皆さまに通知する農業保険関係書類等への押印は、左記の書類を除き原則廃止してまいりますのでご了承願います。

事業	※公印が残る書類
家畜	加入証
園芸施設 建物 農機具	共済証券
農作物 麦災害収入 果樹	加入承諾書兼共済掛金等払込通知書
畑作物	加入承諾書および共済掛金等払込通知書兼内容通知書

※一般的な法律（保険法）において押印規定が存置されるものは引き続き押印します。

農業共済新聞を購読してみませんか

営農と暮らしに役立つ情報が掲載されている農業共済新聞。毎週水曜日、月4回の発行です。

年間購読料
5,520円
（郵送料込み）

ちょこっと ぶらり

登米市
冬の蛍通り／産直がんばる館

豊里駅前通りが蛍通りに変身

今年で22年目を迎える登米市豊里町の冬の風物詩。イルミネーションが街を照らす「冬の蛍通り」が1月31日まで開かれています。

冬の蛍通りは、駅前周辺を寒そうに帰途に着く学生たちを見て、駅に降り立つ人々が楽しめるよう、美化と駅前通りの活性化につなげようと、同町の今井保波さん（蛍通り実行委員会・顧問）が有志と始めた取り組みです。

始めはささやかだった蛍の光が、今では約4万1000個の電球で陸前豊里駅前や約200㍍のイチョウ並木を彩り輝きます。

昨年好評だった子どもたちのイラスト展示は、今年も近隣の児童施設からご協力をいただき行います。子どもたちが描いた元気なイラストを、冬の蛍が優しく照らします。

陸前豊里駅に併設する「産直がんばる館」には、新鮮な野菜を中心に特産品や加工品が揃います。心温まる町の風物詩や、町自慢の農産物を楽しみに、出掛けてみてはいかがでしょうか。

▲クリスマスイブと大晦日はオールナイトで

▲産直がんばる館店内

冬の蛍通り

開催期間 令和3年12月1日(水)～令和4年1月31日(月)

時　間 午後5時から9時まで
◉12月24日・25日、31日～1月3日は時間を延長し、オールナイトで点灯します

交　通 JR気仙沼線・陸前豊里駅すぐ

産直がんばる館

営業時間 午前8時から午後6時まで（年中無休）

われら NOSAI サポーターズ

六の国支所
大崎市岩出山小坪
大内（おおうち）　孝哉（こうや） さん(68)

共済部長歴24年
岩出山地区共済部長会会長

水稲14㌶（受託含む）、畑1.1㌶でハクサイとカボチャを栽培しています。岩出山小坪地区の農地水の会長や実行組合長、区画整備の事務局長を兼任し、地域農業に携わっています。

現在は農作業に加え、地区の法人設立に向けて事務整理など多忙な毎日です。たまには妻とゆっくり温泉旅行に行きたいですね。これからも組合と組合員の橋渡しの役割として尽力していきたいです。

迫支所
登米市迫町
浅野（あさの）　幸男（ゆきお） さん(69)

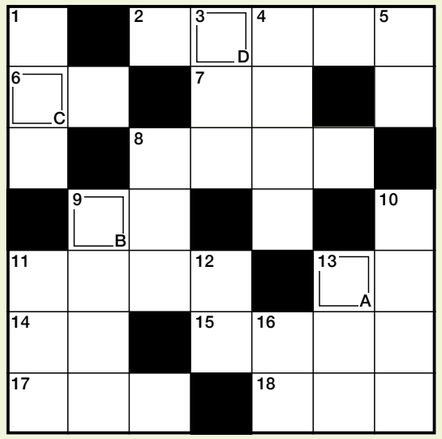
総代歴10年
共済部長歴17年
損害評価員歴17年

ときどきバスの運転手を頼まれながら、1.2㌶の水稲とハウスで野菜作りを行っています。共済部長は、組合員と職員をつなぐ顔です。実行組合長も兼務していますが、話し掛けてもらいやすいよう笑顔で接するように心掛けています。

コロナ禍の生活で行動が制限されますが、妹夫婦と温泉に宿泊したり、山へ狩猟に出掛けたりしたいですね。

クロスワード

二重ワクのところに入った文字を組み合わせて、一つの言葉にしてください。



ヒント 今年も良い1年になりますように

タテのカギ
❶しだれが印象的な樹木。木の下には幽霊がいるイメージ。
❸「ぶさカワ」で愛された青森生まれの秋田犬。
❹2021年秋に発足した未来志向の情報技術を推進する官庁。
❺正月飾りでもある遊びに使うたま。話題のスイーツパンは○○トッツオ。
❽生長する、育つ、大きくなることの方言。
❾アニメ「銀河鉄道999」に登場する妖艶な雰囲気の女性キャラクター。
❿郷土料理「はっと」がゆかりの登米市のゆるキャラ。8月10日生まれで体重は8トン。
⓫初○○○、福○○○、お○○○芸人。
⓬家の中で、床を張らず土足で通るようにしている所。
⓭漆で塗られた器で鳴子や会津、北陸地方の名産品。
⓰ニンニクとトウガラシで味付けするパスタは○○ロンチーノ。

ヨコのカギ
❷大崎市となった鳴子の隣の旧町。染み豆腐が名産。
❻利府町や蔵王町、美里町が名産の秋の果物。
❼大○○1杯は15㎖、小○○1杯は5㎖。
❽メジャーリーグ「エンゼルス」の日本人選手。投打「二刀流」で活躍しMVP受賞。
❾キロ<○○<ギガ<テラ。通信容量のサイズとして一般的。
⓫2022年カタールで開催、4年に1度のサッカー国際大会は○○○○カップ。
⓭部屋のこと。寝○○、浴○○、部○○、職員○○。
⓮イタリア語の牛乳が語源となる。フランス語の牛乳の語源は「オレ」。
⓯ウシとカエルのぬいぐるみを使って黒子の芸人が漫才をするパペット○○○○。
⓱14ページ、豊里駅前「冬の蛍通り」は○○○ネーションで光輝く。
⓲中国の首都で2022年冬季オリンピックの開催地。

37号の答えと36号の当選者

37号のナンバープレースの答えは **37638** でした。

7	8	3	2	4	5	9	1	6
4	9	5	8	6	1	2	7	3
1	6	2	3	7	9	4	8	5
9	7	8	5	1	6	3	2	4
2	5	6	7	3	4	1	9	8
3	1	4	9	8	2	5	6	7
5	4	1	6	2	8	7	3	9
8	2	7	4	9	3	6	5	1
6	3	9	1	5	7	8	4	2

★当選者は次号に掲載します。

36号の当選者
（応募総数は217通でした）

中井　誠一さん（角田市）
本郷　耕一さん（名取市）
佐藤　ゆう子さん（大崎市）
鈴木　正明さん（栗原市）
髙橋　和枝さん（登米市）
伊藤　美枝子さん（大衡村）
高橋　秋子さん（大崎市）
畑山　裕子さん（大崎市）
髙橋　孝夫さん（栗原市）
市川　つね子さん（石巻市）

応募方法

記入例

うら
①クロスワードの答え
②郵便番号・住所
③氏名　④年齢
⑤電話番号
⑥NOSAIや広報紙に対するご意見など

おもて
63 980-0011
仙台市青葉区上杉1丁目8の10
NOSAI宮城 広報係 行

はがきに記入例のとおり明記の上、ご応募ください。正解者の中から抽選で、10人の方にクオカードを差し上げます。

●〆切 2022年2月18日(金)
〈当日消印有効〉

おたより広場

●表紙の皆さんの笑顔に、おいしい野菜が出来ることだろうと思います。頑張って下さいね。【大崎市C・Tさん】

●特集収入保険が経営の支え、これの備えは絶対に必要ですね。災害が増える一方です。【加美町H・Yさん】

●ちょこっと「ぶらり」をたのしく読ませて頂いてます。コロナ禍で旅行もままならない昨今、行ったつもりで楽しんでます。アリガトウ！【白石市T・Sさん】

●平間さんのご家族ステキですね。おじいちゃん、おばあちゃんに囲まれて、お孫さんたち幸せですね。花作りがんばって下さい。【大崎市S・Sさん】

●ずんだムースを作ってみようと思いました。かぼちゃなどに応用できるのはステキです。地元の食材を使っていろいろ作ってみたいです。【大崎市M・Tさん】

表紙撮影を終えて

栗原市
千葉農園

収穫最盛期を迎えた10月下旬。千葉農園の蓮根田におじゃまし、忙しいところ和やかに取材に対応していただきました。

家族で協力し、手塩にかけて育てたレンコンを、傷がつかないよう大事に収穫する姿が印象的でした。

和み
令和4年(2022)1月号 NO.38
編集・発行
宮城県農業共済組合(NOSAI宮城)

わが家の味レシピ

スイートポテトタルト

材料〈8人分〉

【スイートポテト】
サツマイモ…… 450g
砂糖…… 100g
バター…… 45g
卵黄…… 3個
生クリーム…… 90cc
（A）

【タルト生地】
バター…… 120g
砂糖…… 100g
卵…… 1個
バニラエッセンス…… 少々
薄力粉…… 240g

【ツヤ出し用】
卵黄…… 1個
みりん…… 小さじ1

作り方

1. バターをやわらかくして、砂糖、卵を合わせよく混ぜる。そこにバニラエッセンスを加えて混ぜ、薄力粉をふるい入れたらよく混ぜてひとまとめにし、生地を冷蔵庫で約30分休ませる。
2. 生地を休ませている間に、皮をむいたサツマイモを沸騰したお湯で10分茹でる。やわらかくなったサツマイモをつぶして、Aを加えよく混ぜる。
3. 冷蔵庫で休ませておいた生地を1㎝程の厚さに伸ばして、タルトの型にはめる。底にフォークで適度に穴を開け、生地と型の間に空気が溜まらないようにする。
4. スイートポテトを入れ最後にツヤ出し用の卵黄とみりんを合わせたものを表面に塗り、170℃のオーブンで60分焼いて出来上がり。

ここがポイント!

- ツヤ出し用の卵黄とみりんを塗ることできれいに仕上がります。
- オーブンで焼く際、30分経ったところで生地を180度回すと焦げにくくなります。

料理紹介者
石巻市
加納（かのう） 美智代（みちよ）さん

募集中! 表紙や「わが家の味レシピ」「地域の話題」「絆レター」「さわやかさん」など取材にご協力いただける方を募集しています。ご協力いただける方は、下記メールや最寄りの支所へご連絡ください。掲載後に謝礼を進呈します。

安心のネットワーク NOSAI宮城

無料通話サービスをご利用ください。

※おかけ間違いにご注意ください。また、つながりにくい場合は、代表番号へおかけください。

本所 〒980-0011
仙台市青葉区上杉1-8-10
☎022-225-6701㈹
0800-170-6701

県南支所 〒981-1505
角田市角田字町田113
☎0224-63-2012㈹
0120-059-431

宮城中央支所 〒983-0821
仙台市宮城野区岩切字昭和東112-3
☎022-396-3070㈹
0120-283-070

亘理名取支所 〒989-2301
亘理町逢隈中泉字一里原28-8
☎0223-34-5031㈹
0120-503-175

六の国支所 〒981-4265
加美町字矢越226
☎0229-64-1380㈹
0120-641-380

大崎支所 〒989-6166
大崎市古川東町5-37
☎0229-22-2141㈹
0120-832-141

栗原支所 〒987-2203
栗原市築館字下宮野中田100
☎0228-23-7111㈹
0120-556-892

迫支所 〒987-0512
登米市迫町森字平柳34-88
☎0220-22-8411㈹
0120-818-413

石巻支所 〒986-1111
石巻市鹿又字曽波の神前172
☎0225-75-2331㈹
0120-072-336

県南家畜診療センター 〒989-0731
白石市福岡深谷字桜丘前10
☎0224-25-4565㈹

中央家畜診療センター 〒989-6251
大崎市古川小野字嵐山26-1
☎0229-28-2581㈹

県北家畜診療センター 〒987-0511
登米市迫町佐沼字中江1-3-1
☎0220-22-2790㈹

家畜診療研修所 〒981-3602
大衡村大衡字平林39-4
☎022-345-2241㈹

ホームページ https://www.nosaimiyagi.or.jp/
メールアドレス kouhou@nosaimiyagi.or.jp

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1-8-10
TEL 022-225-6701 FAX 022-262-6406
https://www.nosaimiyagi.or.jp/
デザイン 川嶋印刷株式会社