

なご 和み

特集
旬を味わう
～みやぎの農家レストラン～

2025

夏号

No.58



お客さんとの会話や、「おいしい」という声がとても励みになっています。
これからの加工体験を継続して行っていく、食へに来てくださるお客さんを大切にしていきます。

地元食材のおいしさを知ってもらうために、餅つきやシソ巻き作りなどの加工体験、併設している加工施設では手作りの惣菜や菓子を製造し、町内にある農産物直売所「花野果市場」などで販売しています。

美里町南郷の株式会社はなやか(代表取締役・伊藤恵子さん(72))は、従業員14名と30畝の圃場で水稲、小麦、大豆を作付けするほか、露地40坪で野菜を栽培し、収穫した農産物と地元の野菜を使用した料理を提供しています。

地場農産物に付加価値をつけて食べてもらいたいと、平成22年12月に菜園レストラン「野の風」をオープンしました。

地場農産物に付加価値を



「野の風おまかせランチ」



菜園レストラン「野の風」

旬を味わう

～みやぎの農家レストラン～

今回の特集では、自らが生産した新鮮な農産物を地域の食文化を継承しながら、消費者に提供しているお店を紹介します。地産地消を軸にした農業経営の新しい形が垣間見える魅力ある3組の農業者の方々です。

美里町

菜園レストラン「野の風」

【住所】〒989-4203 遠田郡美里町練牛字14号20番地
【TEL・FAX】0229-59-1250
【営業時間】11:00～14:00
【定休日】毎週水曜と年末年始



「新鮮な地元食材をぜひ食べに来てください」と伊藤恵子さん



地元の野菜は「花野果市場」で仕入れています



旬の野菜を手にとり締役の星徳夫さん(左)と阿部幸夫さん

【住所】〒981-1221 名取市田高字神明10番地
【電話番号】022-797-0408
【営業時間】月～金 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)
土・日・祝 11:00～15:00 (ラストオーダー14:30)



十割そばを打つ料理長の三橋由佳さん

名取市

農家食堂「神明そば慶」



看板メニューの「慶御膳」



農家食堂「神明そば慶」

そばを食べて元気に

名取市手倉田の株式会社今慶農産(代表取締役・今野慶一さん(77))は、従業員10名が地元農家から借入した農地で、そば15畝・水稲45畝・小麦25畝・野菜10畝等を栽培し、収穫した農産物を使用した料理を提供しています。

地産地消を掲げて地域貢献をしたいという思いから、平成28年に農家食堂「神明そば慶」をオープンしました。

提供する食材は、自社栽培の農産物で、天ぷらはもちろん、サラダや小鉢、薬味、ドレッシングに至るまでお客さんに喜んでもらえるよう、季節ごとに食材を変えて提供しています。

また、当店で使用しているそばは、「常陸秋そば」という品種で、甘みが強くもちもちとした食感が特長です。香りと甘みを最大限に引き出すため、製粉の際には石臼を使用し、当日使用分を朝、粗びきに仕上げています。

「慶御膳」は、栽培から調理まで手間を惜しまずこだわり抜いた料理を存分に味わえる看板メニューとなっています。

隣接する産直では、採れたての新鮮な珍しい野菜や、自社産のそばソフトクリームも販売しています。

今後も地元農家と協力し合い、地域に支えられながら、そばでお客さんに元気を届けられるよう努力していきます。

〈連絡いただく内容〉

- 事故の発生年月日
- 事故が発生した農産物の種類
- 事故の詳細
- 数量減少・収入減少の割合
- つなぎ資金の貸付け希望の有無

気象災害特例とは

気象災害が原因で農業収入金額が大きく下がった場合、翌年以降の基準収入金額を算定する際に、被災した年の農業収入金額を当該年の基準収入金額の8割まで上方修正して算定する特例

※**気象災害特例**適用を希望する方は、事故発生通知と併せて、被災状況が確認できる画像が必要です。写真の撮影および保管をお願いします。

1 事故が発生した場合

対象農産物等の種類ごとに1割以上の収穫量もしくは出荷量の減少や価格低下など、農業収入金額の減少が見込まれる場合、遅滞なく事故発生状況を通知してください。事故発生通知がないと、保険金等が支払われない場合がありますのでご注意ください。



収入保険加入者の皆さまへ
こんな場合はご連絡お願いします

2 営農計画に変更がある場合

栽培する作物や栽培面積、栽培時期、見込まれる収穫量等に変更が生じた場合、変更内容について1カ月以内に連絡してください。変更通知を行わないと、保険金等が支払われない場合がありますのでご注意ください。（経営規模拡大等で農地面積に変更がある方は、農地情報の提出をお願いします）



上の写真のように被災状況が確認できるよう撮影してください

収入保険の全体スケジュール（保険期間が1月1日～12月31日の場合）

令和7年	令和8年
1月～12月（農業収入の算定期間）	確定申告後（3～6月）
保 険 期 間	保険金等の請求・支払
営農計画の変更 変更の内容を作付後1カ月以内にご連絡ください 事故発生の連絡（つなぎ資金申出） 遅滞なく事故の発生状況をご通知ください	保険金等の見積 令和7年分の確定申告前に保険金等が発生する見込みのある方は予定される保険金等の金額を令和7年の雑収入として税務申告いただきます。 確定申告 ● 所定の税務申告期間に従い、確定申告を行ってください。 ● 確定申告後の税務申告書類を最寄りの支所にご提出ください。



オリジナルメニューの「ハットパスタ」と「リゾット」



蒸し野菜のバイキング



取れたての野菜等が並ぶ直売コーナー



店を手伝う高校の後輩の新谷充希さん(左)と鈴木さん

登米市 古民家レストラン「^く艸と手と水」

旬を味わう
～みやぎの農家レストラン～



古民家レストラン「艸と手と水」

【住 所】 〒987-0611
登米市中田町浅水鮎川田227
【電話番号】 070-4559-6084
【営業時間】 火～日
11:30～14:00
畑散歩
14:00～17:00



0KUSATOTETOMIZU

自然と共存するレストランを目指して

登米市中田町の鈴木遥丈さん(23)は、築200年の古民家を自分でリフォームし、昨年11月に古民家レストランをオープン。20^アの畑で栽培した農薬不使用の野菜や敷地内で採れた野草、木の葉等を使った料理を提供しています。

高校と農業大学校で農業を学び、自然と共存した生活がしたいと、昨年の春に仙台から移住し、半年以上かけて古民家や庭、畑等を整備してきました。

店内には直売コーナーを設け、畑で収穫した野菜や自家製ハーブ塩のほか、ポン菓子等も販売しています。

ランチのメインは、郷土料理「はっと」を使用した「ハットパスタ」。地元のおばあちゃん直伝のはっと、全粒粉のはっと、旬の野菜を練り込んだ色鮮やかなはっとから選ぶことができ、3種の具材、4種のソースからお好みで組み合わせます。

セットで、素材の旨味が味わえる蒸し野菜のバイキングや、敷地内の野草をブレンドしたお茶も味わえます。

また、ランチタイム終了後には「畑散歩」と称し、庭や畑を自由に散策する時間を設けています。自然や農業に触れあうきっかけになつてくれればうれしいです。

広い庭では、鶏の放し飼いや養蜂にも取り組み、狩猟免許も取得したので、今後はジビエ料理にも挑戦してみたいです。

大豆
共済そば
共済

加入申込みは6月10日まで

これからの時期、台風や集中豪雨の発生が心配されます。河川の氾濫による水害や長雨による湿潤害、近年では高温の影響から生育不良が発生するなど、さまざまなリスクにさらされます。万が一の備えに、大豆共済・そば共済への加入をご検討ください。申込みは6月10日まで受け付けています。

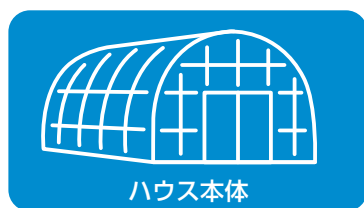
大豆共済・そば共済が選択できる引受方式・補償内容など

種類	引受方式 (補償割合)	補償内容と加入要件
大豆	全相殺方式 (9割 8割 7割)	過去実績等により設定した基準収穫量の最大9割を補償します(増収分を加味します)。J A等出荷先の出荷資料または税申告の関係書類のいずれか1年以上が必要です(白色申告の場合は3年以上)。
	半相殺方式 (8割 7割 6割)	現地評価により平均的な収穫量の最大8割を補償します(増収分は加味しません)。加入要件はありません。
大豆 そば	地域インデックス方式 (9割 8割 7割)	市町村統計データをもとに共済金を計算します。そのため、加入者個人の減収があったとしても共済金が支払われないことがあります。
そば	全相殺方式 (8割 7割 6割)	大豆共済の全相殺方式と同じで、過去実績等により設定した基準収穫量の最大8割を補償します。J A等出荷先の出荷資料または税申告の関係書類のいずれか1年以上が必要です。

えだまめは
全相殺方式(白色申告)
のみ加入できます



そばの全相殺方式は
最大で8割補償です



ハウス本体



付帯施設



施設内農作物



撤去費用



復旧費用

園芸施設共済では、棟ごとに付保割合(補償割合)や小損害不填補(共済金支払となる基準)の選択、撤去費用や復旧費用の加入をオプションとして選択できます。小さな被害を補償範囲から外す(小損害不填補の基準額を上げる)ことにより、掛金を安く抑えることができます。

「補償を充実させたい」、「掛金を安く抑えたい」など、それぞれのニーズに合った加入内容を選択することができます。

詳しくは最寄りの支所までご相談ください。

春先から続く強風による被害のほか、この時期になると、降ひょう被害が局地的に発生します。いつ起こるかわからない災害に対する備えに、園芸施設共済への加入をおすすめします。

園芸施設
共済強風や降ひょう
に備えて



寄生虫感染症から牛を守る

暖かく過ごしやすい季節となりました。春先は外部寄生虫による皮膚病、梅雨の時期は内部寄生虫による下痢や血便が増えてきます。これらの寄生虫感染症の主な原因や対策についてご紹介します。

●外部寄生虫(ダニ・シラミなど)

ダニやシラミの感染は、首まわりや尾根部、内股などの皮膚の柔らかい場所に起こりやすく、強いかゆみを伴うため牛に大きなストレスを与えます。また、細菌やカビとの混合感染によってひどい皮膚炎に発展することもあります。

牛の皮膚にブツブツした発疹や脱毛、かゆみで体を擦ったりする行動が見られる場合は駆虫薬を使用しましょう。発生の多い時期に全頭に対して予防を行うことも効果的です。分娩を控えている牛は、分娩予定の1〜2カ月前に予防することがおすすめです。

あわせて、ブラッシングを行って寄生虫のエサとなる抜け毛やフケを取り除くとさらに良いでしょう。

寄生虫感染の主な原因と対策



●消化管内寄生虫(コクシジウムなど)

コクシジウム症は、牛の口からオーシスト(線虫などの虫卵のようなもの)が体内に入ることによって感染し、下痢や血便を引き起こします。特に1カ月齢前後で発生することが多く、長引くとその後の子牛の発育に影響を及ぼすこともあるので注意が必要です。

健康牛でも80%以上の糞便にオーシストがいるため、発生しやすい時期に予防的に駆虫薬を飲ませることが大切です。予防の時期の目安は生後3〜4週齢ですが、環境によって効果的な時期が異なります。

予防を行いながら、こまめな堆肥出しや母牛の乳房を清潔に保つことで、感染しにくい環境を作りましょう。フォークや一輪車などの器具類は70℃以上のお湯で洗浄すると良いでしょう。寄生虫対策を詳しく知りたい方は、お気軽に獣医師までご相談ください。

駆虫薬使用のタイミング

- 外部寄生虫には、発生の多い時期に全頭に対して予防を行うのが効果的。分娩を控えている牛は分娩予定の1〜2カ月前がおすすめ。
- 消化管内寄生虫は、1カ月齢前後に発生することが多いため、予防の目安は生後3〜4週齢(環境によって駆虫時期が異なるため獣医師に相談してください)。



他人事ではない！防ごう農作業死亡事故

近年、さまざまな農業機械の普及による操作ミスや、農業従事者の高齢化等で、過信と慣れからくる行為が重大事故に結びつき、農作業死亡事故が発生しています。

また、梅雨明け以降の急激な気温上昇では、農作業中の熱中症による救急搬送者が急増する傾向があります。

明日はわが身です。正しい安全知識を身に付け、農作業事故を未然に防ぎましょう。

トラクターに乗るときは安全フレームを立てる！

シートベルト・ヘルメットの着用を徹底！

転落・転倒時に下敷きとなってしまうと、安全を確保し防護する効果があります

作業環境の整備や危険箇所の回避で、事故の発生を減らすことができます

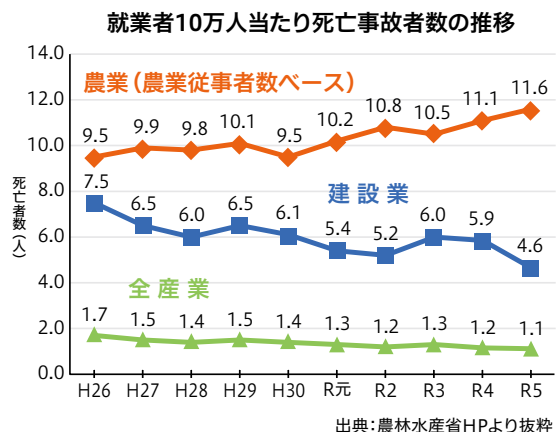
防ごう農作業死亡事故

宮城県 令和7年農作業安全確認運動スローガンは昨年に引き続き徹底しよう！農業機械の転落・転倒対策です



危険箇所を確認し、注意標識等で明示！

危険箇所では減速・迂回！



農業従事者10万人当たりの死亡者数は、建設業の2倍以上です。農作業事故はあなたの身近に迫っています。

熱中症には要注意！～予防のポイント～

暑さを避けましょう

こまめな休憩と水分補給を

熱中症対策アイテムの活用を

単独作業は避けましょう



令和7年度指定獣医師を紹介します

()内は診療施設の所在地です。

首藤 正 (石巻市)	渡邊 昭夫 (大崎市)	佐藤 亮平 (加美町)	横田 明子 (東松島市)	佐藤 尚麿 (登米市)	梁川 和代 (登米市)	佐藤 泰平 (大崎市)	森重 大実 (仙台市)	佐藤 砂登史 (登米市)	望月 崇弘 (仙台市)	佐藤 弘 (仙台市)	武蔵 昌文 (大崎市)	佐藤 寿弘 (大崎市)	堀 敏男 (丸森町)	齋藤 正寿 (加美町)	堀 仁美 (蔵王町)	今野 清勝 (大和町)	福島 絵利子 (登米市)	小山谷 真琴 (仙台市)	平野 哲夫 (大崎市)	熊谷 敏信 (登米市)	沼邊 孝 (白石市)	日下 勝彦 (登米市)	沼津 敬治 (美里町)	菅野 芳男 (大郷町)	戸羽 もえこ (気仙沼市)	川崎 忠二 (登米市)	張 雄貴 (仙台市)	金田 義之 (仙台市)	千葉 正寛 (登米市)	小熊 智和 (大崎市)	田中 裕 (登米市)	荻野 千尋 (仙台市)	高橋 孝徳 (南陸町)	小笠原 宏幸 (白石市)	高橋 聖大 (仙台市)	遠藤 貴平 (加美町)	高橋 清治 (大崎市)	伊東 和典 (登米市)	鈴木 正一 (大崎市)	石川 則彦 (蔵王町)	鈴木 啓司 (美里町)	渥美 孝雄 (仙台市)	菅原 真哉 (登米市)
------------	-------------	-------------	--------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	-------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------	------------	-------------	--------------	--------------	-------------	-------------	------------	-------------	-------------	-------------	---------------	-------------	------------	-------------	-------------	-------------	------------	-------------	-------------	--------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------



トラクター
だいすき!

kizuna 絆レター letter

トラクターに乗りたい

栗原市

須藤 大翔

ぼくのパパはサッカー選手に似ていると言われますが、サッカー選手ではありません。

トラクターやコンバインの販売と修理をしていて、お休みの日はお米も作っています。ぼくはまだ3歳ですが田植えや稲刈りの時は、ママと妹と田んぼに行き、日が暮れるまで見学しています。毎週のように「トラクターに乗りたい!」とお願ひして乗せてもらい、動かなくても気分が良いです。パパが作ったお米をたくさん食べて、大きくなったからお米作りをがんばりたいです!

須藤 大翔くん (3)

穂ちゃん (2)

お父さん 佑野さん お母さん 菜さん

Pick Up News ピックアップニュース



1 こだわりのワインやシードル 2 「おいしいワインをぜひ」と荒井さん夫妻 3 継承した園地のリンゴ 4 ワイン用のブドウを10種類以上栽培 5 1年を通して品質管理を徹底しています ※★は農業共済新聞で「ご愛読者プレゼント」企画を行っています。



みんなに愛されるワインを 目指して

株式会社ユズファームワイナリー
荒井 謙さん

七ヶ宿町で醸造用のブドウやリンゴの栽培を行う荒井謙さん(36)。令和2年に耕作放棄地を開拓して醸造用ブドウの栽培を開始した後、七ヶ宿町唯一のリンゴ園地を受け継ぎました。現在は、妻の悠さんと従業員3名でワイン用のブドウ・6鈴とリンゴ50ア、シャインマスカットを中心に生食用のブドウやモモを合わせて約45ア栽培しています。学生時代からワインの研究を行っていた荒井さん。長野県のワイナリーに勤めたのち、「よりこだわったワイン造りをしたい」と志し、独立。自身のワイナリーの設立を目指し、父の実家がある七ヶ宿町に移住しました。令和6年2月には、株式会社ユズファームワイナリーを設立。畑からグラスまでを理念に、高品質のブドウを目指し、土壌づくりから栽培方法にこだわってきました。

「昼夜の寒暖差と、冷涼な気候で育ったブドウから作られるワインは、酸が豊富で、メリハリの効いた味になります。ワインは他の食品に比べると製造の過程で大きな制約があるため、原料となるブドウの品質がそのままに反映されるので、七ヶ宿町の気候や土地の特色を生かしたおいしいワインを目指しています」と荒井さんは語ります。

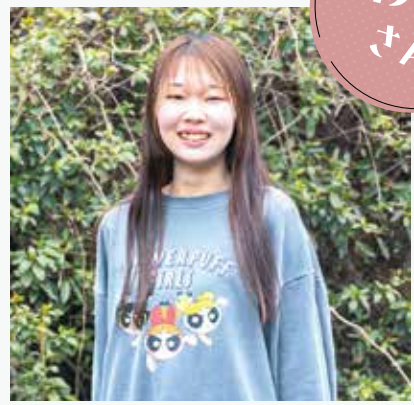
一方で、台風や長雨が多い日本の気候は、ブドウの実割れや腐敗が起りやすいため、品質管理には特に気を配っています。インシシやサルなどの獣害にも苦慮し、電気柵の設置等で獣害対策を徹底しています。

「これまでも、少しずつですが将来に向けて周辺地域の農家さんへワイン用ブドウ栽培の技術指導を行ってきました。自社ワイナリーの建設を実現し、より良いワイン造りを通して、七ヶ宿町だけでなく仙南地域全体を盛り上げていきたいです」と話してくれました。

お問い合わせ
株式会社
ユズファームワイナリー



さわやかさん



大崎市三本木
鈴木 衣織さん

お客さま第一に

美里町の金属加工会社に勤めて2年目になります。高校生の頃からものづくりに興味があり、その中でも職場見学で見た機械加工に魅力を感じ、入社しました。些細なミスが不良品につながるため、加工に集中できるよう体調管理と責任感を強く持つことを心がけています。

趣味はペットのお世話をする事で、チンチラやトカゲなどを飼っています。

お客さまのニーズに合った加工ができるよう、早く仕事を覚えていきたいです。

お知らせ

組合員名義変更をお忘れなく

経営移譲した場合や組合員が亡くなった場合など、名義変更等の届け出が必要となります。変更が生じた場合は、速やかにご連絡をいただき、各種手続きをお願いいたします。

口座振替のご利用をお願いします

組合では、農林水産省および宮城県から掛金等について現金の取り扱いをなくし、口座振替に移行するよう指導を受け、共済掛金等の現金集金は行っておりません。

口座振替の利用にご理解とご協力をお願いいたします。

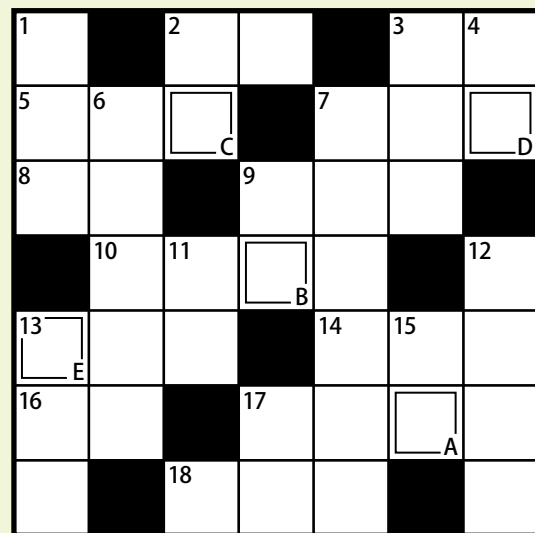
家畜の診療通知書の内容は必ず確認しましょう

家畜共済の疾病傷害共済では、家畜に病傷事故が発生し獣医師の診療を受ける場合、原則として畜主の立ち会いが必要となります。

また、受診後は、診療を行った獣医師から診療内容等の説明を受け、診療通知書の交付を受けて3年間保管することになっていますので、大切に保管いただきますようお願いいたします。

クロスワード

二重ワクのところに入った文字をA～Eの順に並べて、一つの言葉にしてください。



パズル制作：エックハウス

タテのカギ

- ①夢で見たことが現実で起こること。正夢とも。
- ②宮城県では、秋保や滑津、不動などが有名です。
- ③読書を中断するとき、本に挟みます。
- ④豆乳を加熱したときにできる、表面の薄皮。
- ⑤ドイツ語で「巨匠」「名人」などを意味する言葉。
- ⑥漢字で「竜鬚菜」と書く野菜。
- ⑦熱いうちに打てと言われます。
- ⑧「キネズミ」との別名のある、尻尾の大きな哺乳類。
- ⑨絶対にやってはいけない。ここは火気〇〇〇〇です。
- ⑩「ミヤギノパーク」と「しもふり〇〇〇」は、宮城県が開発したブランド豚肉。
- ⑪それとなく教えること。
- ⑫カレーのおともになるパン。

ヨコのカギ

- ①海にいる8本足の生き物。
- ②受け身でいる方が無難なこと。あえて〇〇とならず客となる。
- ③端午の節句に食べることの多い、笹などの葉で巻いたお餅。
- ④初夏を彩る「仙台〇〇〇まつり」は、仙台三大まつりの一つです。
- ⑤人の手を加えずありのままであること。〇〇自然。
- ⑥階段などで、転ばないように掴んでください。
- ⑦かかとのない、室内用の履き物。
- ⑧フリル、ロメイン、サニーなどの種類がある野菜。
- ⑨〇〇〇〇盤とは、船や航空機の方位を測る器械です。
- ⑩阿吽の呼吸。〇〇といえばカー。
- ⑪鎖国時代、唯一開港していだ出島があるのは何県？
- ⑫ベリー〇〇〇、ストリート〇〇〇、社交〇〇〇。

ヒント 梅雨の季語

57号の答えと56号の当選者

57号のナンバープレースの答えは

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

★当選者は次号に掲載します。

56号の当選者
(応募総数は297通でした)

高橋美恵子さん(七ヶ宿町)
永山俊次さん(角田市)
菊地和彦さん(亶理町)
吉田正義さん(大崎市)
相澤房子さん(美里町)
赤坂眞太郎さん(美里町)
鈴木正明さん(栗原市)
鈴木しげ子さん(登米市)
小野寺幸徳さん(登米市)
千葉てい子さん(登米市)

応募方法

記入例

うら おもて

※85 9[8]9[6]3[2]1

大崎市三本木
字大豆坂24-3

NOSAI宮城
本所広報係 行

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

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。

●メ切 2025年6月27日(金)

(当日消印有効)

※2024年10月からはがきの料金が値上げになっています。

歴史の街で鮮やかな花が楽しめる



周辺には復元した★「多賀城南門」が完成

史都多賀城観光案内所

電話 022-364-5901

多賀城跡あやめまつり実行委員会
(多賀城市市民文化創造課)

電話 022-368-2085



ライトアップされたあやめ園

多賀城跡あやめ園は、多賀城ⅠCから車で約5分、JR東北本線の国府多賀城駅から徒歩5分の場所にあり、特別史跡「多賀城跡」の一角、約2万1千平方メートルに800種300万本のアヤメ、カキツバタ、ハナシヨウブが咲き乱れ、その品種数は東北随一です。

今年、6月14日(土)から20日(金)まで多賀城跡あやめまつりが開催されます。開催期間中の土曜日、日曜日には、ステージイベントや友好都市(福岡県太宰府市、山形県天童市、奈良県奈良市)の観光物産コーナー、各種体験ブース、野点のほか、「あやめ俳句大会」など多彩なイベントも催され、大勢の人でにぎわいます。

また、18日(水)から20日(金)の3日間は、アヤメの花をはじめ、あやめ園一帯がライトアップされます。LEDライトのほのかな光で演出される夜は、日の下でめぐるアヤメとは一味違う夜の幻想的な雰囲気を感じられます。初夏の訪れを感じられるあやめ園に足を運んでみてはいかがでしょうか。

開花状況やイベントの詳細は、多賀城市ホームページをご覧ください。

多賀城市ホームページ



多賀城市
多賀城跡あやめ園



見頃を迎えた色とりどりのアヤメ

われら NOSAI サポーターズ

県北支所

登米市津山町

さとう こういち
佐藤 宏市 さん(69)

共済部長歴20年
損害評価員歴20年



水稻18畝と、畑では自家用野菜を栽培しています。孫たちにおいしいと言ってもらえることが、とてもうれしいです。また、農作業が落ち着いたところに妻と温泉巡りを楽しんでいます。

現在、津山地区共済部長会の会長を務め、年一回行われる共済部長会研修会で皆さんと交流を深めています。

今後も部長会活動を楽しんでいきたいです。

県南支所

白石市

さたけ たつお
佐竹 達雄 さん(84)

共済部長歴17年



家庭菜園で少量多品目の野菜を10種類ほど栽培しています。収穫した野菜は、孫たちや近所の方に食べてもらっていて、「新鮮でおいしい」と喜んでもらえます。

共済部長として配布する書類の管理を怠らず、組合員に直接渡してコミュニケーションを取るよう心がけています。

今後も共済部長として健康に気をつけながら、NOSAIの活動に協力していきたいです。



表紙撮影を終えて

梅のつぼみもほころんだ3月下旬、登米市中田町の「岬と手と水」に伺いました。撮影当日も、居心地の良さから多くのお客さんで賑わっていました。店を手伝う新谷さんとも息がぴったりです。



登米市中田町
すずきはるか
鈴木 遥文さん

●「わが家の味レシピ」を見て、さっそくちらし寿司を作ってみました。さっぱりして美味でした。【石巻市K-Iさん】

●畜産が減少するなか、皆様の姿を見ると感激します。今後も頑張ってください。【東松島市A-Mさん】

●同年代で畜産業から6次産業まですごい一言です。それぞれのこだわり、工夫が伝わりました。食べて応援します！【大崎市T-Mさん】



おたより広場



寒ちぢみほうれん草の ふんわり卵炒め



寒ちぢみほうれん草の
甘みとうまみを
楽しんでください



紹介者
大崎市三本木
木村 さよ子さん

材料(3人分)

寒ちぢみほうれん草	300g
ニンジン	少量
卵	3個
サラダ油	大さじ2
ゴマ油	少量
顆粒だし	小さじ1/2
昆布しょうゆ	適量

作り方

- ①フライパンにサラダ油大さじ1をひき、卵を溶きほぐし、半熟程度に炒め、皿に取り出しておく。
- ②寒ちぢみほうれん草は4等分に切り、薄く切ったニンジンと一緒にサラダ油大さじ1とゴマ油を入れて茎の方から炒める。
- ③顆粒だしと昆布しょうゆを加えて味を整え、しんなりするまで炒める。
- ④取り出しておいた卵をフライパンに戻し入れ、全体に大きく混ぜる。
- ⑤器に盛りつけて出来上がり。



ポイント

- 茎の方が堅いので①茎②葉の順番で炒めることで食感が良くなります。
- 肉厚な寒ちぢみほうれん草とふんわり炒めた卵の相性は抜群です。

募集中

表紙や「わが家の味レシピ」「Pick Up News」「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

本所

〒989-6321 大崎市三本木字大豆坂24-3 大崎市三本木総合支所4F
☎0229-87-8281(代) メール kouhou@nosaimiyagi.or.jp

ホームページ

<https://www.nosaimiyagi.or.jp/>



県南支所 (旧県南支所、旧亘理名取支所)

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

中央支所 (旧宮城中央支所、旧六の国支所、旧大崎支所)

〒989-6321 大崎市三本木字大豆坂24-3
大崎市三本木総合支所3F
☎0229-87-8271(代) 0120-832-141

県北支所 (旧栗原支所、旧迫支所、旧石巻支所)

〒987-0512 登米市迫町森字平柳34-88
☎0220-22-8411(代) 0120-818-413

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(代)

中央家畜診療センター 兼 家畜診療研修所

〒981-3602 大衡村大衡字平林39-4 ☎022-345-2241(代)

中央家畜診療センター 古川支所

〒989-6251 大崎市古川小野字嵐山26-1 ☎0229-28-2581(代)

県北家畜診療センター

〒987-0611 登米市中田町浅水字二号416 ☎0220-35-2880(代)