

1
2016

新年号

なご 和み

特集
酒を知り 米を愛す

園芸施設共済 強風や大雪の時も安心



特集

酒を知り 米を愛す

神事や宴の場など、古来、私たちの文化の傍らに存在する日本酒。弥生の昔からとされる酒造りは、時代とともに洗練されながら受け継がれてきました。米、水、麴を原料に、蔵人たちが熟練した技術で醸す日本酒は、自然と人智の結晶とも言えます。

米どころである宮城県では、県内各地に点在する酒蔵が個性豊かな銘酒を生み出しています。生産量は全国12位（平成25年）ですが、生産量に占める特定名称酒（吟醸酒、純米酒、本醸造酒）の割合は約9割で、全国トップクラス。質の良さが高い評価を得ています。



橋本建哉 上席主任研究員

宮城県の日本酒は、「淡麗辛口」と呼ばれるすっきりとした飲み心地のものが多いことが特徴です。これは、長期発酵から生み出されるもので、厳しい寒さの中で長年培われてきた南部杜氏の技術が受け継がれています。また、食文化とも密接な関係があり、豊富な農産物や魚介類を使った肴に合うものとして、素材を引き立てる味わいが好まれてきました。

このように、日本酒の味や香りは、米や水などの原料だけでなく、その土地の気候風土や文化などと共に育まれてきました。

杜氏と聞くと堅いイメージを持つかもしれませんが、確かに、自分たちが求める味を追求することに妥協しないという点では頑固とも言えます。しかし、それ以外では、洗米方法や温度管理など、お互いが情報を共有して良いものを作ろうと取り組んでいます。

私たちは日頃、各酒蔵を巡回する中で、技術的なことから経営的な悩み、新商品の開発など、さまざまな相談を受けることがあります。できるだけそれらに応えながら宮城の酒造りに貢献していきたいです。

宮城の地酒の特徴について、長年日本酒に関する研究開発や技術指導に従事している、宮城県産業技術総合センターの橋本建哉上席主任研究員に伺いました。

酒造好適米「蔵の華」は、平成9年に宮城県で誕生しました。酒米の中では小粒ですが、すっきりとした仕上がりになるため、宮城の酒に適した米と言えます。現在はほとんどが県内で生産・流通されていますが、今後は全国的に広がっていくことを期待しています。

宮城県は、昭和61年に「みやぎ・純米酒の県」宣言を行うなど、全国でも先駆けて純米酒を主体とした生産を行ってきました。現在、県内には30ほどの酒蔵があります。一つ一つの規模はそれほど大きくありませんが、それぞれが特色を生かした酒造りに取り組んでいます。



NOSAI制度の機能発揮に 万全を尽くします

宮城県農業共済組合
組合長理事

三浦恒一

明けましておめでとうございます。
組合員の皆さまには、輝かしい新年を迎えられましたこと、心よりお喜び申し上げます。

昨年は、自然災害等が全国的に頻発し、特に9月の関東・東北豪雨では、県内各地に被害をもたらしました。被害に遭われた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。NOSAI制度の重要な機能は、自然災害等による損失の補てんです。国の農業災害対策の柱として、引き続き地域の実態や農家のニーズを踏まえ、関係機関とも連携して被災農家の経営再建を支援することに努めてまいります。

農業をめぐる状況は、農家の高齢化や担い手不足、耕作放棄地の増加などの問題のほか、新たにTPP交渉の大筋合意という事態に直面し、一層厳しさを増しています。また、東日本大震災から間もなく5年が経過しようとしています。復旧は進んでいるものの、不安な生活

からいまだ抜け出せない方も多くと存じます。本組合は、昨年6月に県内1組合化を実現し、2年目を迎えます。組合員が安心して農業経営ができるよう、効率的な運営、安定的な事業の実施、制度の機能発揮に万全を尽くしてまいります。

現在、NOSAI団体では、収入保険制度の検討調査事業に精力的に取り組んでいます。しっかりと成し遂げ、農家の不安を払拭し継続して営農できる対策を講じていけるよう、内容の充実を要望するとともに、収入保険制度の実施主体を目指します。

組合員に寄り添い、信頼関係を構築することに役職員一丸となり取り組んでまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

組合員の皆さまのご健勝とご多幸を心からご祈念申し上げ新年のあいさつとします。

謹賀新年

組合長理事	三浦恒一
副組合長理事	高橋寛
筆頭理事	遠藤忠良
理事	上野晴道
理事	高橋東五
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	保科照彦
理事	大崎昭二
理事	尾崎健一
理事	横澤敏裕
理事	佐藤敏裕
理事	山内敏裕
理事	加藤治
理事	津嶋敏光
理事	渡部茂
理事	八巻清八
理事	

米農家だから

作れる味わい

かんばい
合名会社「寒梅酒造」
(大崎市古川)

「おいしい酒は、おいしい米があつてこそ生まれる」。大崎平野のほぼ中心に位置する「寒梅酒造」は、大正5年の創業以来、豊かな米と水を生かした酒造りに取り組んでいます。

原料となる酒米から自社で生産する「栽培醸造蔵」で、岩崎隆聡社長が酒米作りを担っています。今年は「美山錦」92㍓、「愛国」64㍓、「ひより」73㍓を作付。生産量400石（一升瓶4万本相当）に使用する酒米のうち2割分に当たります。

地産地消に取り組み、自社産以外の米は、地元農家を中心に契約栽培で仕入れていま



寒梅酒造5代目の岩崎真奈さん

す。「同じ品種でも、質の良し悪しは仕込みに大きく影響するため、お互いの信頼関係が大切」と隆聡社長。米作りが原点の寒梅酒造は、生産者と蔵元が情報を共有し、ともに宮城の酒文化を盛り上げていくことを目標にしています。

「一杯で旨い酒」をうたった寒梅酒造の日本酒は、フルーティーで艶やかな香りと米のうま味が特徴。香りの決め手となるのは酵母で、酒母造りを担当する岩崎真奈さんは「いろいろなタイプの『華やかさ』を表現したい」と話します。

東日本大震災で酒蔵が全壊したものの、再開への思いは強く、その年の12月に蔵を再建。同時に「自分たちにしかできない事をしよう」と、純米酒生産に絞った体制に切り替えました。

純米酒1000石の生産を目標に掲げ、生産農家・販売先と気持ちを分かち合いながら、自分たちの思いが見える酒造りを目指します。

水管理を徹底し

良質な酒米を

根白石地区
生産組合
(仙台市)



仙台市の北西部、泉ヶ岳の麓で酒米生産に取り組む根白石地区生産組合（組合員16人・品川忠夫組合長）。「山田錦を作っていないか」と声をかけられたことをきっかけに平成22年から始め、現在、13㍓で酒米用の「山田錦」「蔵の華」「ササニシキ」「ひとめぼれ」を栽培しています。

山田錦は、稲の背丈が長く、米は硬く大粒で、中心にある心白の大きさが特徴。主食用米に比べ生育が1カ月ほど遅いため、穂が出そろうのは、周りで収穫作業が始まるころになります。

気候や土地条件などから、東北地方での栽培は難しいとされてきました。周囲からは「この土地でよく栽培できた」と言われ、酒米作りの難しさを知ったといいます。水管理がとても重要で、組合員の鈴木孝之さんは「穂が出るまでは不安」と話します。

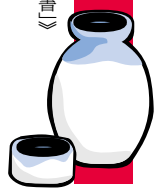
根白石地区生産組合は、地元の酒造会社や農協などとともに協議会を設立し、農・工・商が連携した酒造りに取り組んでいます。これからの栽培に向けては「喜んでもらえるいい米を作ること。それが一番」と意気込みを見せます。



根白石地区生産組合のメンバー

日本酒ができるまで

【参考】木村克己著「日本酒の教科書」



精米 … 雑味の原因となる玄米の外側のぬか部分を削る作業で、酒用では精米歩合が70〜50㍓以下が一般的です。

洗米 … 日本酒造りで最も基礎になる工程で、蒸し米は麴、酒母、仕込み（醪）のすべてに使われます。

蒸米 … 温度と湿度の管理が重要な麴造り。蒸し米に麴菌の胞子をまんべんなく振りかけて増殖させ、3日ほどで完成します。

製麴 … アルコールは酵母の発酵によって生成され、酵母を培養する工程を酒母造りといいます。酒母は大きく分けて生醪系と速醸系の2種類があります。

酒母（醪） … あらかじめ造っておいした酒母に、蒸し米、水、麴をそれぞれ4日かけて3回に分けて加えます（三段仕込み）。2日目は、十分な酵母の増殖と安定をはかるために休ませます。

仕込み … 仕込みを終えた醪は、3〜4週間かけてじっくり発酵させます。その間、目標の酒質になるよう、温度管理が徹底されます。

上槽 … 醪をしぼることを上槽といいます。

火入れ … しぼった酒は酵母と酵素の活性を止めるため、60〜65度ぐらいに加熱してから貯蔵されます。

貯蔵 … 荒々しい新酒は貯蔵することでまろやかに。貯蔵タンクで数カ月寝かせられ、通常、春にしばらくの新酒は夏をタンクで過ごし、秋に出荷されます。

加水（割り水） … 日本酒はアルコール度数が約20㍓と高いので、瓶詰め前に加水して調整します。加水を行わず出荷する日本酒は「原酒」といいます。

火入れ・瓶詰 … 出荷前に殺菌のため火入れが行われます。

出荷



ちよこつとおつまみ

牡蠣の時雨煮

●材料

- 牡蠣……………500㍓
- シウガ……………1片
- 酒……………大さじ3
- みりん……………大さじ3
- しょうゆ……………大さじ3
- 砂糖……………大さじ1

●作り方

- ① 牡蠣を丁寧洗い、ザルにあげて水気をきる。
- ② 鍋に酒、みりん、しょうゆ、砂糖を入れ、中火にして煮立たせる。
- ③ ②に①と千切りしたシウガを入れ、中火で煮て、牡蠣がぷつぷつと膨らんできたら、牡蠣をいったん取り出す。
- ④ 煮汁を煮詰め、再び牡蠣を戻して味をからめる。
- ⑤ 火を消し、鍋に蓋をして粗熱を取り、味をなじませたら出来上がり。



地域の話題

加温ハウスで冬季も出荷

千葉 茂さん（登米市）

登米市迫町から県道36号線を東へ進むと現れる鉄骨ハウス。市内では珍しい「式部ナス」を栽培する、千葉茂さん（55）の養液栽培施設です。

「式部ナスは養液栽培にピッタリの品種」と茂さん。皮が薄くて柔らかいのが特徴で、妻・良子さん（54）は「浅漬けならひと揉みふた揉みすればできますよ」と話します。

茂さんは、ハウス栽培を平成6年から始めました。当時小学生だった長男の隆太さん（29）も就農し、今では右腕として活躍しています。

養液栽培550坪のうち、加温設備を有する350坪は9月に定植。翌年7月まで収穫します。冬季は生産量が伸び悩む一方で、燃料費がかさむため、市場価格とのせめぎ合いになるといいます。

基本的な管理はコンピューターに任

せられますが、授粉作業や防除、誘引、収穫などは人手がかかせません。そこで、マルハナバチを使って授粉することで省力化するとともに、マルハナバチを殺さないよう、害虫駆除には天敵昆虫を使用。「資材費としては高くなるんだけれど、安全・安心が一番ですし、自分たちの体にも負担が少ない」と実感しています。

最盛期は2500株ほどを管理します。1株3本仕立てにしているため、誘引作業などの本数は約7500本。茂さんは「一日中、腕を上げっ放しです」と笑います。

養液栽培の他に土耕でも230坪を栽培し、冬はレタスへと切り換えています。千葉さん一家は「なかなか休みが取れないけれど、逆に規模を拡大してパートを活用できるくらいになれば、負担が減るのかもしれない」と将来を展望します。



1 収穫は根元から鎌で刈り取っていきます。2 アロエベラは生育が旺盛で、脇芽の移植や株分けをして増えています。3 厚さは3センチほどになり、表皮ととげ部分をそぎ落として食べます。4 アロエハウスを開園し、笑顔で迎える末夜さん（右）と、眞佐夫さん（中央）、和子さん（左）。



多種多様な魅力を発信したい

観光農園アロエハウス白鳥（栗原市）

「アロエベラの素晴らしさを一人でも多くの人に伝えていきたい」と話す、栗原市瀬峰の白鳥末夜さん（50）。夫の両親である眞佐夫さん（82）・和子さん（80）と共に、ハウス2棟でアロエベラを栽培しています。

アロエベラは生育が旺盛で、4年ほどで葉数12〜16枚、葉長70〜80センチ、重さ1.5キロになります。末夜さんは、平成15年にアメリカへ視察に行った時に10株を分けてもらい、脇芽の移植や株分けを繰り返し、今では250株を育てています。

栽培は手が掛からず無農薬で育てています。悩みは雑草で、ハウス内の除草作業は暑くて大変ですが、手を抜かないように心掛けています。

平成27年3月に開園したアロエハウス（観光農園）は、無料で見学が可能。収穫と試食は600円で体験ができ、

インターネットで知った人たちが遠方から足を運んだりもしています。のどかな風景とアロエのおいしさを喜んでもらい、末夜さんは「ありがたい野菜にめぐり会えました」と話します。

クセがなく、アロエヨーグルト、かつお節としょうゆで刺身、黒蜜ときな粉がけ、ハチミツ漬けと食べ方は多彩。各地のイベントに出向き、試食をしてもらいながら販売すると、あっという間になくなり、リピーターも増えました。

末夜さんは現在、健康管理士の資格を生かし、健康づくりにアロエベラを活用する方法に積極的に取り組んでいます。「瀬峰をアロエベラの一大産地にし、来ていただいた方をアロエ料理でおもてなししたい」と抱負を話してくれました。

問い合わせ先／観光農園アロエハウス白鳥
栗原市瀬峰大屋敷18
☎0228-338-3315

1 「規模拡大も考えていきたい」と千葉さん一家。2 手際よく誘引作業する隆太さん（左）と茂さん。3 加温設備が備えられたハウス。震災で停電になった時は、自分たちで水を与えて枯れから守りました。4 薄い皮が特徴の「式部ナス」。





降ひょう、竜巻、台風など、自然災害による被害が全国で多発しています。

このような災害を未然に防ぐことは容易ではありません。そこでお勧めするのが、万が一被害にあった時に損失を補てんする「果樹共済」。

掛金の半分は国が負担します。それぞれの園地条件や経営方針を基に、この機会に加入を検討してみてはいかがでしょうか。詳しくはNOSAIにお問い合わせてください。

果樹共済

果樹経営をバックアップ



1 2 トレビスの出荷作業に精を出す小田嶋さん。 3 5 煮込み料理に最適なサボイキャベツ。 4 収穫を迎えるロマネスコ。



魅力溢れる西洋野菜

小田嶋 晃治さん（仙台市）

エンダイブやトレビスなどの西洋野菜作りに挑戦する、仙台市太白区中田の小田嶋晃治さん（39）。父・陽治さん（66）とともに、水稲5畝のほか、畑90坪、ハウス7棟で野菜栽培に取り組んでいます。

始を狙って出荷するなど、独自の栽培スタイルを確立させています。

西洋野菜の魅力について、晃治さんは「失敗もあるけれど、それ以上に成功した時のリターンが大きい」と成果を実感しています。

西洋野菜は、周年で取り組むエンダイブをはじめ、トレビス、ロマネスコ、サボイキャベツなど。これらの原産地はフランスやイタリアなど、主に地中海沿岸地域が多く、天候や気温といった気象環境や土質は日本と異なります。晃治さんは「播種や定植する時期、追肥のタイミングなどを調整しながら、野菜の特性に合わせて丁寧に栽培するのが大切」と説明します。

例えばサボイキャベツは、水稲の繁忙期を避けて、6月と11月の年2回に収穫期を迎えるように計画。トレビスやロマネスコは、需要が高まる年末年

販路は、J Aの共販を通じて関東方面へ出荷されるほか、県内のホテルやレストランにも提供。今後の展開として、地域の若手農家7人で組織する「南仙台出荷組合」を通じて、消費者の西洋野菜に対する認知度を高めながら、地元市場のさらなる開拓を目指します。

より良質な商品の開発に向けて、昨年からビニールハウス内での試験栽培も始めました。晃治さんは「西洋野菜のおいしさや調理方法を地元消費者に知ってもらい『ぜひ欲しい』と言ってもらえる商品を作りたい」と意気込みます。

水稲共済

水稲共済の共済金をお支払いしました

平成27年産水稲の共済金について、平成27年12月16日に支払対象となりました組合員の皆さまの口座に振り込みました。

主な災害は、平成27年9月関東・東北豪雨による水害、イノシシやシカなどの獣害です。支所ごとの共済金支払額は表のとおりです。

水稲共済は、引受方式補償割合及び単位当たり共済金額が選択できます。平成28年産水稲共済の加入に向けてご検討ください。

支所ごとの支払共済金

支 所 名	支 払 戸 数	支 払 共 済 金 円
県 南	572	32,464,164
宮 城 中 央	299	27,320,824
亘 理 名 取	72	13,924,336
六 の 国	97	6,917,520
大 崎	66	3,715,284
栗 原	136	14,420,436
迫	53	4,731,456
石 巻	28	2,281,332
合 計	1,323	105,775,352

共済責任期間は発芽期から収穫期までとなっています。加入申込期間は12月10日から3月5日までです。

主 な 引 受 方 式			対象となる共済事故	補償割合
半相殺方式 （農家単位で 樹園地の 損害を把握）	減収総合短縮方式		すべての気象災害、火災、病虫害、鳥獣害による果実の減収被害があったとき（盗難は共済事故の対象になりません）	7 割
	特定危険方式	減収暴風雨方式	最大風速（10分間の平均風速）13.9m/sまたは最大瞬間風速20m/sを超え、落果や損傷による果実の減収被害があったとき	8 割
		減収暴風雨・ひょう害・凍霜害方式	暴風雨、降ひょう、凍傷、降霜による果実の減収被害があったとき	
樹園地単位方式 （被害樹園地 ごとに損害 を把握）	減収総合短縮方式		すべての気象災害、火災、病虫害、鳥獣害による果実の減収被害があったとき（盗難は共済事故の対象になりません）	6 割
	特定危険方式	減収暴風雨方式	最大風速（10分間の平均風速）13.9m/sまたは最大瞬間風速20m/sを超え、落果や損傷による果実の減収被害があったとき	7 割
		減収暴風雨・ひょう害・凍霜害方式	暴風雨、降ひょう、凍傷、降霜による果実の減収被害があったとき	

温暖化や気象の変化により、これまでになかったような災害が各地で発生しています。また、冬期間は強風や大雪によって毎年多くの被害が発生する時期です。園芸施設は常に自然災害のリスクにさらされています。災害に備え園芸施設共済への加入をおすすめします。



大雪でつぶれたハウス

園芸施設共済とは

パイプハウスや鉄骨ハウスなどが、自然災害等によって被害を受けた時に損害を補償する制度です。

補償の対象は

- ・特定園芸施設（ハウス本体＋被覆材）パイプハウス、ガラス温室、鉄骨ハウス、雨よけハウスなど
- ・附帯施設 暖房施設、換気施設、かん水施設、自動制御施設など
- ・施設内農作物 施設内で栽培されている野菜、花き等の生産費
- ・撤去費用 ハウス本体被覆材を除く）の解体、撤去、処分に要する費用
- ・復旧費用 ハウス本体被覆材を除く。附帯施設を加入した場合は附帯施設も対象（の復旧に要する費用）

補償期間は

掛金等を納めた日の翌日から1年間です。ただし、被覆期間が1年に満たない場合は、被覆期間に合わせて2か月以上（1カ月単位）で加入できます。

補償金額は

補償価額の80～60％の範囲で選択できますが、最大の80％をおすすめしています。

（例）評価額が100万円のと看、80％を選択すると、補償金額（共済金額）は80万円となります。

共済掛金等は

共済掛金と事務費賦課金の合計です。

●掛金の半分は国が負担します。（共済金額8千万円まで）

※ただし、復旧費用部分の掛金は全額農家負担になります。

●共済掛金等は、必要経費として所得控除の対象となります。

※詳しい掛金等はNOSAIにお尋ねください。

補償が拡充！

耐用年数を超えた
骨材・附帯施設も50％で補償

平成27年2月から補償が拡充されています。

本体価額の補償拡充

（1）耐用年数の見直し

ハウス本体（被覆材を除く）と附帯施設の耐用年数が見直されました。（図1）

パイプハウスは、見直しによって耐用年数が2倍に延長され10年かけて時価額が下がるよう緩和されました。

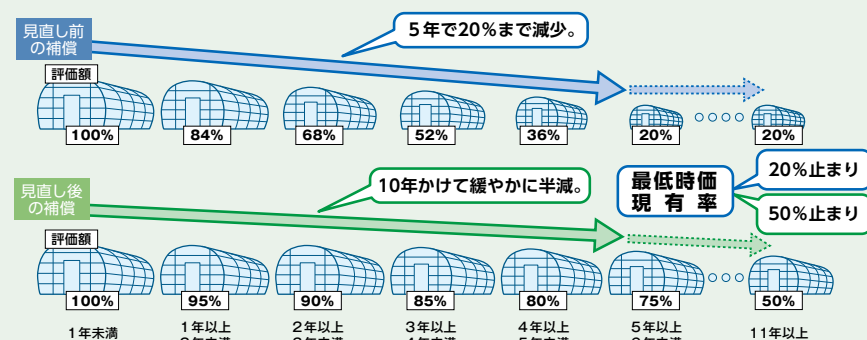
（2）時価現行率の引上げ

ハウス本体（被覆材を除く）と附帯施設の耐用年数後の時価現行率が20％から50％に引上げられ、耐用年数を過ぎたハウスで比較すると2.5倍に増額されました。（図2）

図1 耐用年数の見直し

ガラス室Ⅰ類（木造）	10年 → 5年
ガラス室Ⅱ類（鉄骨）	15年 → 14年
プラスチックハウスⅡ類（パイプ）	5年 → 10年
プラスチックハウスⅢ類（簡易鉄骨）	7年 → 14年
プラスチックハウスⅣ類・Ⅴ類・Ⅵ類（鉄骨）	15年 → 14年
附帯施設	5年 → 7年

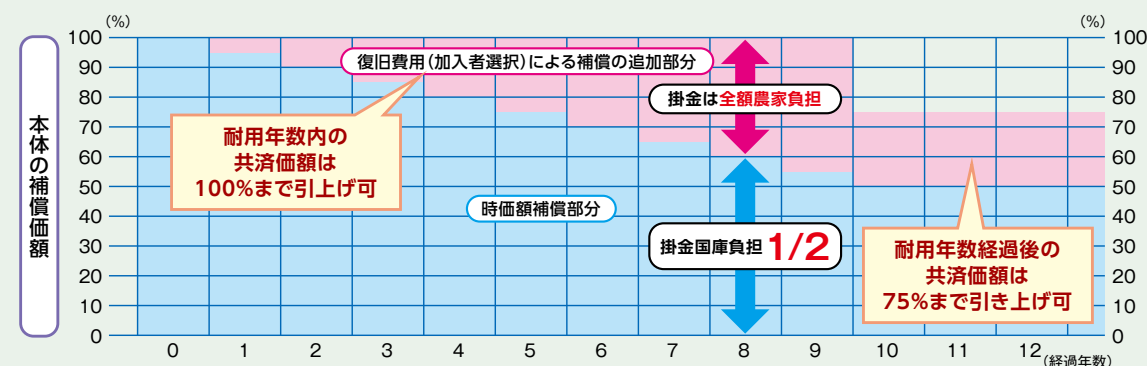
図2 プラスチックハウスⅡ類（パイプハウス）補償対象額



復旧費用補償の追加

「復旧費用」の補償を選択することにより補償額を引き上げることができるようになりました。（図3）

図3 復旧費用による補償の追加イメージ（一般的なパイプハウスの場合）



時価現行率は見直されたものの、耐用年数を過ぎたハウスは、50％まで時価額が下がります。復旧費用補償を選択すると、耐用年数内のハウスであれば100％まで、耐用年数後のハウスであれば、75％まで補償額を引き上げることができます。

撤去費用対象施設の拡充

従来、大型ハウスしか加入できなかった撤去費用が、パイプハウス等も加入できるようになりました。

補償拡充の内容や加入について詳しくお知りになりたい場合は、個別に訪問して説明いたします。お気軽に最寄りの支所にご連絡ください。

加入者の方へ

被害発生時にはすぐ連絡を！

ご加入しているハウスに被害が発生したとき、施設内農作物に病虫害の兆候が現れたときは、損害評価が必要となりますので速やかにNOSAIへご連絡ください。

※損害通知が遅れ被害状況を確認できない場合、共済金をお支払いできなくなります。

補償の対象となる災害は



※上記のほか、破裂・爆発・車輛の衝突・鳥獣害・病虫害

kitchen garden

四季の畑

春に収穫できるおすすめ野菜
玉レタス

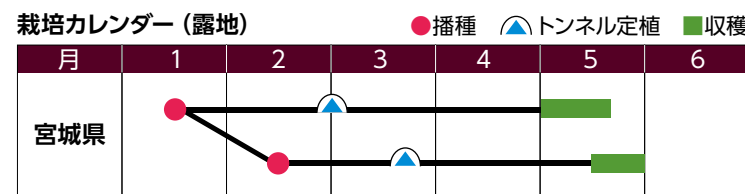
(株式会社 渡辺採種場)

科名: キク科
連作障害: あり (1~2年あける)
発芽適温: 15~20℃
生育適温: 15~20℃
栽植距離: 株間35 $\frac{cm}{mm}$
条間30 $\frac{cm}{mm}$ (2~3条植え)

畑作り (例 kg/1アール)	
完熟堆肥	200~300
苦土石灰	12~15

元 肥 (例 kg/1アール)	
化成肥料	10

(化成肥料は野菜用高度化成肥料の場合)



レタス
レタスは地中海沿岸が原産地で、冷涼な気候を好む野菜です。春と秋の栽培がおすすめです。
気温が25度以上になると、種子が休眠状態に入り、発芽しにくくなるので注意してください。
花芽分化および抽苔は、高温で促進されます。結球の適温は15~20度とされ、25度以上では結球が行われにくくなります。

播種と育苗管理
準備する物

- ・ 種子 (ベレット種子の方が播きやすいです)
- ・ 128穴セルトレイ (黒)
- ・ セル専用培土
- ・ 温床環境 (播種床が加温できる環境)
- ① セルトレイに培土を詰めます。
- ② 各穴に1粒播きし、覆土をせず軽く培土表面に埋め込む程度にします。
- ③ 播種後、地温が上がりにくいように新聞紙で覆います。(新聞紙は発芽まで常時湿らせておきます)
- ④ 発芽まで地温は15~20度で管理し、発芽を促します。約3日位で発芽します。
※25度以上、または4度以下になると発芽しにくくなるので注意してください。
- ⑤ 発芽後は、培土の乾き具合を見ながら灌水します。

露地栽培方法

- ① 定植する畦は、表面をカマボコ型 (やや中高) にします。
- ② 必ず畦全体にグリーンまたは透明マルチを使用してください。保温・保湿効果、雨のはねあがり、病害対策に良いです。

おすすめマルチ

- 「つばみ菜用穴あきポリマルチ33 $\frac{cm}{mm}$ 5 $\frac{cm}{mm}$ 」
グリーン 条間30 $\frac{cm}{mm}$ ×株間35 $\frac{cm}{mm}$ 3条
透明 条間30 $\frac{cm}{mm}$ ×株間35 $\frac{cm}{mm}$ 3条

- ③ 本葉が3枚程度になったら定植します。
- 先にマルチ穴部分に灌水し、水が引いたら丁寧に苗を抜き取



おすすめ品種

コロラド

濃緑強健で、栽培しやすい極早生種です。気温変化が激しい低温~中温期の作型でも結球性に優れ、葉柄が船底形に突出せず、安定しています。



換気穴あけ法の例

※トンネルの換気が遅れないように注意してください。

- ① 換気開始から20日位経ったらトンネルを開放し、除去します。
- ② 3月下旬定植↓15日間
- ③ 3月10日頃定植↓20日間
- ④ トンネルの両裾を土で止め、密閉します。
- ⑤ 密閉の期間: 2月末定植↓25日間
- ⑥ 換気開始から20日位経ったらトンネルを開放し、除去します。

り、深植えにならないように定植してください。

お知らせ

円滑な農業所得申告のために

確定申告の時期が近づいてきました。「NOSAIと税の関わり」について、ポイントをまとめましたので農業所得申告の際にご参考ください。

○共済掛金等 (共済掛金、賦課金) の取り扱い

共済掛金等については必要経費として扱われます。なお、建物共済の掛金については、総合共済の地震部分が所得控除の対象となります。

○共済金の取り扱い

共済金は、大きく分けて①販売収入の代わりに支払われる、農作物、家畜 (肥育牛や肉豚など)、果樹、施設内農作物などの共済金②資産の損害補てんとして支払われる家畜 (繁殖牛や乳牛 (経済的廃用を除く) など)、園芸施設本体などの共済金—があります。

①については、事業所得に算入され課税対象と扱われます。②については非課税所得と扱われます。

○無事戻し金の取り扱い

無事戻し金は課税対象となります。
詳しくは最寄りの税務署にご相談ください。

お知らせ

農業共済新聞の助成額が
改定されます

農業共済新聞は、毎週水曜日に発行され、農家と地域の創意工夫を幅広く紹介しています。

購読料は年間5,040円 (定価) ですが、より多くの人に読んでいただくため組合では購読料の一部を助成しています。

なお、助成額は、平成28年4月から県内統一で「購読料の4分の1」へと改定します。

NOSAI宮城の
連絡先

本 所 〒980-0011
仙台市青葉区上杉 1-8-10
TEL 022-225-6701

県南支所 〒981-1505
角田市角田字町田 113
TEL 0224-63-2012

宮城中央支所 〒983-0821
仙台市宮城野区岩切字昭東 112-3
TEL 022-396-3070

亘理名取支所 〒989-2301
亘理町逢隈中泉字一里原 28-8
TEL 0223-34-5031

六の国支所 〒981-4265
加美町字矢越 226
TEL 0229-64-1380

大崎支所 〒989-6166
大崎市古川東町 5-37
TEL 0229-22-2141

栗原支所 〒987-2203
栗原市築館字下宮野中田 100
TEL 0228-23-7111

迫支所 〒987-0512
登米市迫町森字平柳 34-88
TEL 0220-22-8411

石巻支所 〒986-1111
石巻市鹿又字曾波の神前 172
TEL 0225-75-2331

県南家畜診療センター 〒989-0731
白石市福岡深谷字桜丘前 10
TEL 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
TEL 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
TEL 0220-22-2790

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

家畜共済

消毒の大切さを忘れていませんか

細菌・ウィルスなどによる感染症の予防対策として「消毒」がとても有効です。国内で口蹄疫が発生した際には防除意識が高まりましたが、次第に防除を怠るケースが増えています。適切な消毒を実施して病気を予防しましょう。

1 畜舎周辺消毒

農場入口や畜舎周囲に消石灰を散布しましょう。消毒効果だけではなく、野生動物への忌避効果もあるとされます。

2 畜舎入口の踏込消毒槽設置

水洗槽と消毒槽 (逆性せっけんやアルデヒド系消毒薬) の2つの槽を設置して長靴を消毒しましょう。

3 畜舎内消毒

ふん尿を取り除き、水洗いしたら十分乾燥させ、消毒薬 (逆性せっけん等) を噴霧するという順番で定期的に行いましょう。

4 畜体消毒

畜体に直接消毒薬 (逆性せっけん等) を噴霧します。畜体を水洗いし、乾燥する必要があります。休業期間が必要な場合もありますので、取り扱いに注意してください。

経営者セミナー並びに中核畜産農家
経営支援研修会が開催されます

1 日 時

平成28年2月26日 (金) 午後1時~午後3時30分

2 場 所

パレットおおさき (大崎市古川穂波3丁目4番20号)

3 問い合わせ先

NOSAI宮城家畜部家畜課 ☎022-225-6781
※参加申し込みは、2月5日までに最寄りの支所にご連絡ください。

◆地域の話題、いずれも興味深く読ませていただきました。食べてみたい、行ってみたいと思いました。

※合併して広域になった分、県内各地の旬の話題を偏りなく提供できるように、情報収集に努めていきます。

◆和牛を少し飼育していますので、家畜の記事は私なりに参考に使っています。

※共済事業についてわかりやすく説明するほか、皆さまに役立つ、再認識できる内容を発行ごとに掲載できたらと思います。

◆野菜の貯蔵方法で、野菜は育った状態で保存すると良いと知りました。

※貯蔵方法のコツは反響がとて大きく、100通以上の

「和み」では、農作業での悩みごとや旬の野菜の活用方法など、ほかの農家の方に聞いてみたいことも募集しています。

おたより広場



大崎支所
大崎市古川
坂井 美津男さん (64)

▶ 損害評価会委員歴 18 年。
現在、大崎支所損害評価会
委員長。

われらNOSAIサポーターズ



石巻支所
石巻市桃生町
高橋 守さん (41)

▶ 共済部長歴 3 年。
現在、桃生地区NOSAI
部長。

両親と一緒に約50坪の畑で「桃生かぼちゃ」を年2作栽培しています。一株一果採りなのでデンプン含有量が多く、味も濃くて甘いです。

ホクホクとした感じが全然違いますよ。会社に通いながらなので大変な作業ですが、ぜひ皆さんに食べてもらいたいです。

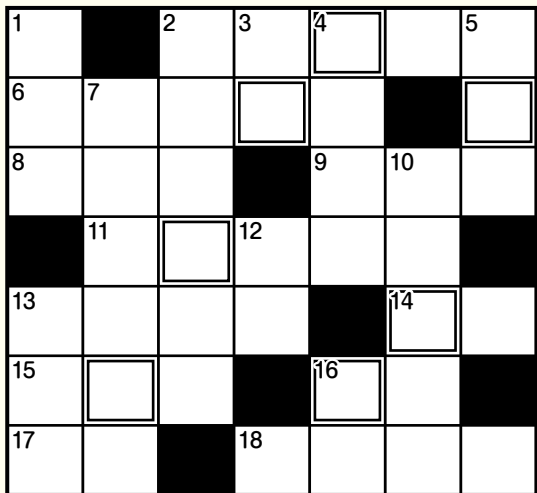
一番の楽しみは、子どもたちの剣道の応援。日々成長している姿を見るのは、親として何よりの喜びです。

家族で水稻12畝と大豆9・5畝を栽培し、自家産農産物を使用したみそや切り餅を加工・販売しています。米は、県認証の無農薬栽培・減農薬栽培。安全・安心なものを届けたいと思っています。

地区の大豆生産組合の組合長も務め、夏場は農作業、冬場は農産加工と日々忙しく過ごしています。一日を振り返りながらの一杯が何よりの楽しみです。

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、一つの言葉にして下さい。



タテのカギ

- ① 負けん気の強い気質。
- ② 今年からスタートする社会保障・税番号制度。
- ③ 仙台市出身の恩田陸の小説、「〇〇のピクニック」。
- ④ 不機嫌な状態。「むしの〇〇〇〇が悪い」。
- ⑤ 新しく出た草木の芽。
- ⑦ 世界遺産として知られる屋久島に生息するサル。ヤクザルとも呼ばれる。
- ⑩ 慶長使節船〇〇・〇〇〇・パウティスタ号。
- ⑫ 古いものから新しいものへと移り変わる途中の時期。
- ⑬ 明治・大正時代に女生の間で袴と組み合わせて流行した着物の模様。
- ⑭ 人間は肺呼吸、魚は〇〇呼吸。

ヨコのカギ

- ② 何を食べようかと料理の上をあちこち動かす、好ましくない箸のマナー。
- ⑥ 幼児が車に乗る時に着用する「〇〇〇〇〇シート」。
- ⑧ 春菊の別名。
- ⑨ 小降りの雨。
- ⑪ ダーウィンが「種の起源」の中で説いた学説。
- ⑬ 山林にすむ鳩で、キジバトともいう。
- ⑭ 卵がかえること。
- ⑮ 慈善事業などの資金を得るために品物を持ち寄って開く即売会。
- ⑯ 錦織圭選手の得意技。「〇〇・ケイ」。
- ⑰ 熱を加えてムラのないようにこね固める。
- ⑱ ほかと区別できる特徴を持ち、価値の高い製品のこと。

前号の答えと当選者

前号のクロスワードの答えは「しちいさん(七五三)」でした。

当選者は次のとおりです。

高橋 志美子さん (石巻市)
鈴木 真さん (登米市)
小野寺 栄子さん (栗原市)
高谷 春子さん (栗原市)
長谷川 房子さん (美里町)
相澤 あさ子さん (涌谷町)
男 田 昌樹さん (角田市)
千田 トシエさん (加美町)
西田 昌樹さん (角田市)
中川 ひさ子さん (川崎町)
川 昌樹さん (角田市)

応募方法

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 平成28年2月10日 (当日消印有効)

NOSAIや広報紙に対するご意見やメッセージ、情報提供など、クロスワードの応募に合わせてのお便りもお待ちしております。

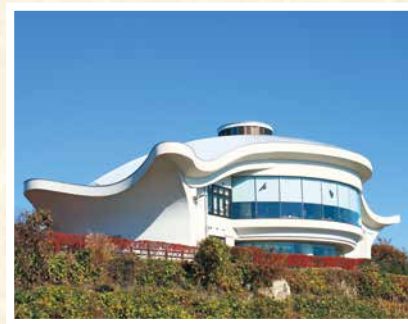
※ご応募いただいた個人情報は、紙面づくり以外の目的には使用しません。

《記入例》

(裏面) ① クロスワードの答え
② 〒 住所
③ 氏名 ④ 年齢
⑤ 電話番号
⑥ 広報紙に対するご意見・感想など

(宛先面) 仙台市書庫 52 98000011
NOSAI 宮城 広報係 1丁目8の10

栗原市と登米市にまたがる伊豆沼(369畝)・内沼(122畝)は、県内最大の自然湖沼です。水深は平均80センチと浅く、沼の中央まで水生植物が繁茂し、水生昆虫や魚類、鳥類など多種多様な生き物が生息しています。日本最大級の渡り鳥の越冬地で、9月ごろからガンやカモ、ハクチョウなど10万羽以上が飛来し、バードウォッチングの愛好者でにぎわいます。水鳥の生息地として、昭和60年にラムサール条約に登録されました。



伊豆沼・内沼 (栗原市・登米市)



では、両沼の四季折々の見どころや生き物を紹介。2階には望遠鏡やライブカメラがあり、沼の様子を観察できるほか、鳥や植物について研究員から詳しい説明を聞くことができます。

◆ 問い合わせ先
宮城県伊豆沼・内沼
サンクチュアリセンター (鳥館)
☎0228-33-2216
入館料 無料
休館日 月曜日 (祝日の場合は翌日)
開館時間 9時～16時30分



お父さん、ありがとう

佐藤 結花



私のお父さんは野菜を作っています。

毎日とてもいそがしそうにしています。

けれど、私や弟と、いそがしくてもおでかけしたり遊んだりしてくれます。そんなお父さんが私は大好きです。お父さんいつもありがとう。そしてこれからもお仕事がんばってね。

名取市下増田

佐藤 結花ちゃん(9)
結人くん(4)
お父さん 和 昭さん
お母さん 悦 子さん



加美町

工藤 愛花さん



感謝して過ごしたい

地元役場で臨時職員として町民窓口を担当しています。接し方や言葉遣いに気を配り仕事をしたいです。

親元を離れて暮らしていたことがあり、当時は感じていなかった地元の人の温かさや、家族のありがたさを、今は強く感じながら生活しています。気にかけてくれる人の存在がうれしいですね。

父の影響もあり、家で農業について話す機会があります。後継者不足は他人事ではありません。身近な農産物も感謝して食べたいです。

あか家の味*レシピ



白菜たっぷり くるみ入りあんかけ野菜炒め

*料理紹介者

白石市 二瓶 幸子さん



材料 (4人分)

豚薄切り肉	200㌔
ハクサイ	300㌔
赤パプリカ	1/2個
シタケ	60㌔
ニラ	1束
クルミ	20㌔
ウズラの卵(水煮)	8個
めんつゆ	大さじ2
水溶き片栗粉	適量
オリーブオイル	大さじ1

作り方

- ① パプリカとシタケは薄切り、豚肉は細切りにし、ハクサイは3㌔、ニラは5㌔、クルミは食べやすい大きさに切っておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを引いて熱し、豚肉の色が変わるまで炒めたら、ハクサイとシタケを入れる。
- ③ ハクサイが柔らかくなったらパプリカとニラを入れ、最後にウズラの卵、クルミを加える。
- ④ めんつゆを入れて味をなじませ、水溶き片栗粉でとろみをつけたら出来上がり。

ここがポイント

- ★お好みでラー油や唐辛子などの調味料を加えてください。
- ★ニンジンやキャベツなどいろいろな野菜を使ってアレンジもできます。
- ★クルミは歯ごたえがあるので食感を楽しめます。