

なご 和み



特集

支えて、支えられて

特集 震災から5年

支えて、支えられて

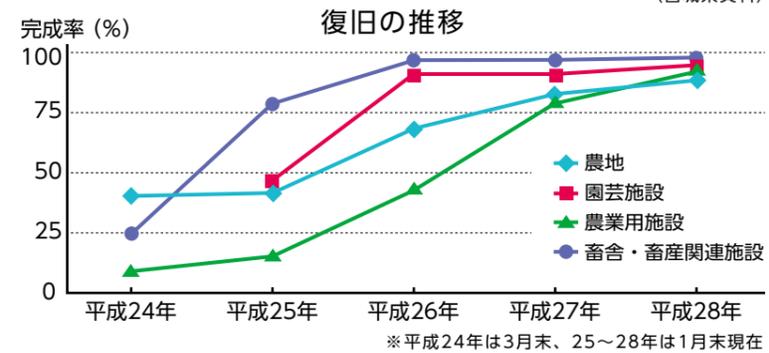
平成23年3月11日に発生した東日本大震災は、宮城県に未曾有の被害をもたらしました。あれから5年。希望を捨てず郷土を思う気持ちが大きな力を呼び起こしています。結んだ手と手の温もりを私たちは幾度となく思い出し未来に伝えていきたいと思えます。

東日本大震災によって農地の浸水や農業用施設の流失、畜舎の損壊などの被害を受け、県内の農業関係の被害額は5504億円に上ります（平成27年12月現在）。NOSA I事業では、建物共済の169億円が最も多く、園芸施設共済、麦共済など合計で184億1千万円の共済金を支払いました。宮城の基幹産業である農業を再生させるため、震災直後から農地や施設の復旧が進められてきました。浸水した農地は、1月末時点で88%が完了。園芸施設や農業用施設でも9割以上が復旧しました。また、農地の復旧に合わせて1畝を標準規格とする区画整理や、大型鉄骨ハウスのイチゴ団地など、沿岸地域では次世代の農業を見据えた取り組みが行われています。

農業関連の復旧状況（平成28年1月末現在）

	復旧対象	復旧済み
農地（除塩含む）	約13,000ha	11,373ha
園芸（園芸施設面積）	178ha	167.5ha
農業用施設（排水機場）	47カ所	43カ所
畜舎・畜産関連施設	190施設	184施設

（宮城県資料）



震災による宮城県の農業被害額
5,504億627万円

各共済事業の支払共済金

麦共済	1億8,471万円
家畜共済	7,556万円
園芸施設共済	10億5,094万円
建物共済	169億8,887万円
農機具共済	1億1,388万円
計	184億1,396万円



農業の再開

- 1 先端技術を備えたトマト栽培の大型ハウス（気仙沼市）
- 2 今年から作付が再開する小塚原地区の圃場（名取市）
- 3 雇用の生み場として再建したエノキ工場（加美町）

農業の再生こそが地域の活力

若林区の沿岸部は農業が盛んな地域で、生活基盤を取り戻すには、持続可能な農業の構築が必要です。私たちは、農地の復旧だけでなく、農業の振興、そして地域おこしまで支援していきたいと思いいルーツを立ち上げました。

当時、水田の復旧作業は行政主体で計画が進んでいたため、畑のがれきりやハウスの泥出しなどが中心でした。畑を元の使える状態に戻すのは地道な作業です。土を掘り起こし、ごみや割れたガラスなどを取り除く。1人が1日にこなせるのは5、10畝程度なので、10畝作業するのに20人で5日ほどかかります。作業の依頼は約500件あり、早期の依頼は地元への愛着が深い

若林区の沿岸部は農業が盛んな地域で、生活基盤を取り戻すには、持続可能な農業の構築が必要です。私たちは、農地の復旧だけでなく、農業の振興、そして地域おこしまで支援していきたいと思いいルーツを立ち上げました。



ReRoots 広瀬剛史代表

震災から復興する中で、ボランティアの支援は大きな力となっています。仙台市若林区の一般社団法人「ReRoots（リルーツ）」は、学生を中心に結成したボランティアグループで、被災地域の農業振興に貢献しています。

農村コミュニティの再生に向けて

人からが多かったです。彼らは、自分たちが先立って営農を再開することで元の場所に戻れることを伝えようと、熱い志を持っていた。

ボランティアは全国各地から集まり、ピーク時は月2千人、延べ3万人の手によって復旧作業を平成26年3月までに終えました。農地の再生とともに各地で営農が再開しました。大規模の農業生産法人を立ち上げた地区もありました。しかし、後継者不足の問題は依然として残り、解決するには若い人材を呼び戻すこと、つまり農村コミュニティの再生・発展が必要不可欠です。

私たちはこれまで、常に農家の視点に立ち「支援を受ける人が何を求めているか」を考えながら活動してきました。復興までの道のりはこれからですが、地元の人たちと意見を交わしながら、人を呼び込めるまちづくりをサポートしていきたいです。

登米・南三陸フェスティバル
(登米市)



阿部さん(左)とフェスティバルのスタッフ

「実家が南三陸町の志津川。何とか支援したい気持ちで奔走してきた」と話す、「登米・南三陸フェスティバル」代表取締役の阿部泰彦さん。登米市と南三陸町の物産販売と交流拠点を目的に、平成24年7月に開設。タコ、ワカメなどの海産物や、米、旬の野菜などが数多く並び、日替わり弁当や加工品も好評です。

阿部さんは長年、商工、観光、物産などを通して地域コミュニティの活性化に努めています。東日本大震災で沿岸部が壊滅的な被害を受けると、今まで培った経験や知識、人脈を生かし、翌日から南三陸へ物資を届けに通り続けました。

「今は南三陸にも新しい商店

町を繋ぐ拠点に尽力

街ができて、町の創生が進んでいる」と阿部さん。震災をくぐり抜けた今、今後は隣接する自治体同士の開放したコミュニティを期待しています。

佐々木初枝統括マネージャーは「この施設が存在が交流を生み、できることの幅を広げていきます」と話します。阿部さんは「自分が携わってきた分野を生かして、広域的に人、地域、絆にぎわいづくりをしたい」と力を注ぎます。

私たちは震災で

大切なものは何か

に気がつかれました。

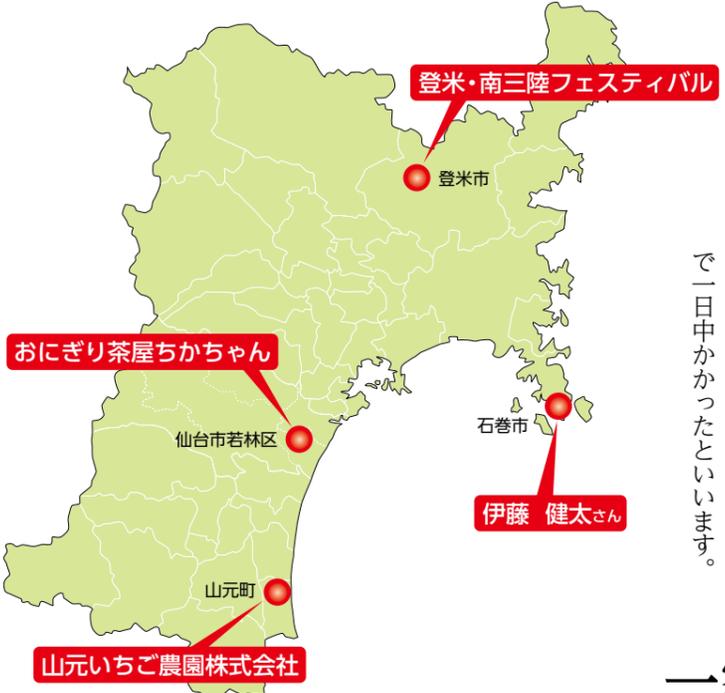
家族、仲間、地域――。

かけがえのない

存在と共に

明日に向かう姿を

紹介します。



地 元で採れたお米を堪能できる、仙台市若林区の農家レストラン「おにぎり茶屋ちかちゃん」。おにぎりやカレーが豚汁とセットになった、ボリューム満点のランチが人気で、昼時はサラリーマンや家族連れなどでにぎわっています。

オーナーの佐々木千賀子さんは、以前から地域の女性たちと一緒にみそをはじめとした加工品を手掛けていました。自宅や加工場が東日本大震災で被災しましたが、再開を望む気持ちは消えず、夫の均さんが後押しすることで今の場所に店を構えることができました。

現在は、店と加工場で11人の女性が働いています。加工場は毎朝4時から稼働。約500個

おにぎり茶屋 ちかちゃん
(仙台市若林区)



千賀子さん(右から2人目)とおにぎり茶屋のスタッフ

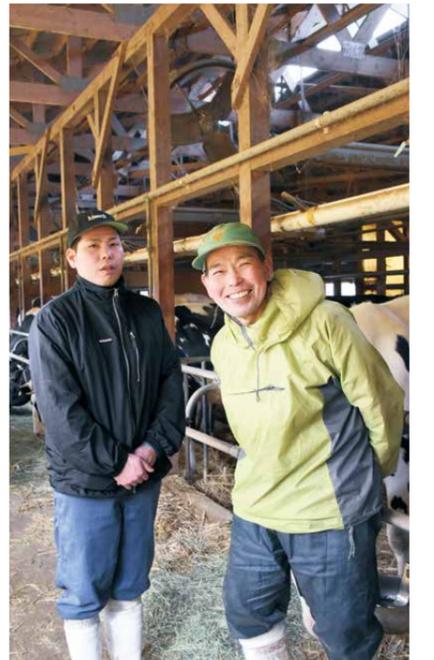
震災を経て絆強まる

のおにぎりのほか、餅や惣菜などを作り、店頭や直売所で販売しています。

「店を始めたことで家族の団結力が強くなった」と千賀子さん。震災で失ったものは大きいですが、家族や仲間の支えがあったからこそ、今も働けているのだといいます。

「あまり深く悩まないのが私。仲間と一緒に楽しみながらやっていきたい」と持ち前の明るさで前に進んでいます。

伊藤 健太さん
(石巻市)



健太さん(左)と正明さん

牡 鹿半島の南端、黒崎灯台の近くで酪農を営む伊藤健太さん。両親と共に搾乳牛35頭、子牛・育成牛約20頭を飼養しています。

震災当時、畜舎や設備は無事でしたが、水道は約3カ月間断水。電気も復旧まで1カ月かかりました。

搾乳の遅延は、乳牛にストレスを与えるだけでなく、病気を引き起こす原因となります。搾乳機は停電で使えなかったため、手作業で全頭を搾乳。家族総出で一日中かかったといいます。

一家団結で窮地乗り越え

近所の支えで発電機を借りることができ、3日目からは機械作業が可能となりました。しかし、冷却器の電力まではカバーできなかったため、絞った生乳を電気が復旧するまで廃棄する日が続きます。健太さんは「まるで白い海。やるせなかった」と、当時の胸中を明かします。

現在の搾乳量は一日当たり約800リットル。一昨年に20頭ほど増頭したこともあり、乳量は震災前の水準に回復しました。

「二頭一頭を小まめにチェックする事で受胎率を上げ、生産性の向上につなげていきたい」と目標を話す健太さん。父・正明さんは「一通り仕事をこなせるようになってほしい」とエールを送ります。

地 地域の復興にイチゴはなくてはならない。山元いちご農園株式会社代表取締役の岩佐隆さんは、東北有数のイチゴ産地の復活に向けて、震災後いち早く生産を再開させました。

長年イチゴ栽培に携わってきた岩佐さんは、「手塩にかけて育てた分、思いは強く、甘くておいしい」とその魅力を話します。自身と切り離すことができないイチゴはまた、地域にとつ

雇用生み地域の活力に

てもかけがえのないもの。若い人を呼び戻し、町を何とかしたいとの思いで、生産農家3人と共に株式会社を設立。雇用の創出、担い手育成、収益の向上に努めてきました。

高設養液栽培を取り入れた鉄骨ハウスは現在10棟(2・16畝)。「とちおとめ」「もういつこ」「紅ほっぺ」の3品種16万株を手掛け、12月から6月中旬までイチゴ狩りも楽しめます。

「農業を好きになってほしい。気持ちが大変だから。これからも生産、販売、加工、観光まで一貫して取り組みながら、「農業が産業として成り立ち、若い人の心を惹きつける職業になるようにしたい」と、赤い果実に希望を込めてまい進しています。

山元いちご農園株式会社
(山元町)



岩佐さん



素材引き立つ寒仕込み

末野農産加工組合（栗原市）

「安全で安心な無添加みそを、一人でも多くの人に食べてもらいたい」と話す、栗原市金成の末野農産加工組合代表の千田肇子さん（72）。及川サチ子さん（77）、千田静子さん（76）との3人で、みその製造・販売に取り組んでいます。

同組合は、昭和60年に農家のお母さん6人で立ち上げました。農業改良普及センターで教わった麴作りで、驚くほど上手にできたことから、みそ造りに生かそうと思いついたといいます。

受託加工から始まり、用意された材料をもとに、相手の好む味に仕上げているうちに生まれた自信とやりがい。商品化を望む声に導かれ、自然と自分たちのみそ造りを築き上げてきました。

原料の大豆は風味豊かなミヤギシロメで、麴用の米にはササニシキを使用。12月から3月にかけて毎日のように加工場が集まり、年間3トのみそを仕込んでいます。冬期間の仕込みは、秋に

収穫した大豆と米がそろろう上、気温の低さが雑菌の繁殖を抑えてくれるため最適です。ゆっくり時間をかけて発酵が進み、味に深みが増します。

みそ造りは①蒸した米と麴種を混ぜ、加温し一晩置く②大豆をよく洗い、水に一昼夜浸して羽釜で煮る③軟らかくなった大豆をミキサーで潰し、麴と塩を混ぜ1年発酵させる——の工程で行われ、均一な味になるように夏に上下切り返しを行います。

一度、麴作りを失敗したことがあり、及川さんは「高温だと発酵しなくなるので温度管理に気を使う」と話します。

出来上がったみそは、産直市場めぐりこ金成やスーパーで1.5キロ入り（1100円）と贈答用1キロ入り（756円）を販売。千田代表は「お客さんから『ありがとう。来年も頼むからいつまでも続けて』と言われるのがうれしい。これからも仲良くみそ作りに励みたい」と話してくれました。



1 2 特徴的な形の巨大アップルパイ「アップルYOU」。中にはリンゴがぎっしり詰まっています。3 「山元町の素材を生かした菓子作りを続けていきたい」と石塚さん。4 焼き上がったパイをオープンから取り出すと、甘い香りが広がります。

アップルパイは、直径30センチ、幅7センチの筒型。15人前ほどの大きさで、商品名は形にちなんで「アップルYOU」と名付けました。中には甘みと酸味のバランスが良い「ふじ」1キロがぎっしりと詰まっています。石塚さんは「樹上完熟したふじのおいしさに惹かれた」と話し、地元のリング農家から必要な量を毎日買い付けています。

素材の味を引き出すために、砂糖は少しだけ使用。150℃で80分間じっくりと焼き上げ、あっさりとした甘さと後味の良さが好評です。

仕事の関係で関東から越してきた石塚さんは、20年ほど前から趣味で菓子

作りを始め、職場や近所の人たちに提供してました。定年後、巨理町に移り住みましたが、直後に東日本大震災で被災。家財道具は散乱し、片付けに追われる日々を過ごしました。

石塚さんは、避難所で見かけた子どもたちの元気のない姿が脳裏に焼き付いているといいます。「おいしいお菓子を食べさせたかったけどできなかった。周りからの支えもあって山元町で開業にこぎ着けることができ、当時果たせなかった夢の実現に向かっていきます。

アップルパイの販売は3月までで、その後もイチゴやイチジクなど、地元の食材を使った商品を季節ごとに販売する予定です。

山元町は震災の影響で人口が大きく減少しました。石塚さんは、お菓子作りが町の発展の一助となることを願って「ここには素晴らしい特産品や、それを育む穏やかな気候がある。そのことを子どもたちに伝えていきたい」と話します。

問い合わせ先/イマール・モンデ ☎0223-23-1580



完熟パイで町に明かりを

イマール・モンデ（山元町）

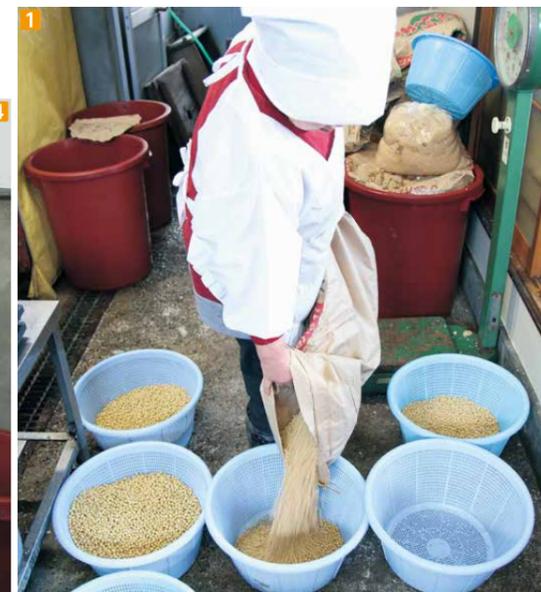
特産品のリンゴをふんだんに使ったアップルパイを販売する洋菓子店「イマール・モンデ」が昨年12月、山元町浅生原にオープンしました。店長の石塚好彦さん（70）は「食べ物を通じて地域の良さを感じてほしい」と話します。

アップルパイは、直径30センチ、幅7センチの筒型。15人前ほどの大きさで、商品名は形にちなんで「アップルYOU」と名付けました。

中には甘みと酸味のバランスが良い「ふじ」1キロがぎっしりと詰まっています。石塚さんは「樹上完熟したふじのおいしさに惹かれた」と話し、地元のリング農家から必要な量を毎日買い付けています。

素材の味を引き出すために、砂糖は少しだけ使用。150℃で80分間じっくりと焼き上げ、あっさりとした甘さと後味の良さが好評です。

仕事の関係で関東から越してきた石塚さんは、20年ほど前から趣味で菓子



1 材料には味と風味に優れたミヤギシロメを使用。2 「お客様の声何よりの喜び」と話す千田肇子さん（左）と及川さん。3 昔ながらの味わいの「金成みそ」。4 5 みそ加工のきっかけとなった麴作り。



地域の味を伝える

枝野よつば生産組合（角田市）

自分たちが丹念に作った米と大豆を原料に「あやちゃんみそ」を手掛けている、角田市の枝野よつば生産組合（組合員10人・八巻隆次会長）。おいしく、生産者の顔が見え安心して食べられると評判で、リピーターが増えています。

同組合は、転作組合の加工部門という位置づけで平成15年に発足。当時4組の夫婦で構成し、四つ葉のクローバーをイメージして「枝野よつば生産組合」と命名しました。栄養士だった八巻さんの義母に教えを乞いながらみそ造りを始め、会計の只野茂さん（64）は「角田で作った大豆や麦、米を何かに活用したかった」ときつかけを話します。

商品名の「あやちゃん」は、大豆品種「あやこがね」に由来。外觀が良くみそ加工に適しているとされ、好んで用いてきました。ほかにも、農薬と化学肥料を減らしたふると安心米の「ひとめばれ」や瀬戸の粗塩など、材

料を吟味しています。みそ造りは、12月上旬から1カ月かけて行います。1回に約450kg、7回に分けて3kgほど、1年分を仕込んで熟成させます。

出来上がったみそは、8割が予約注文で販売されるほか、市内の学校給食や物産協会などに提供。米や大豆の産地として地域を理解することや、食と農の結びつきを学ぶことに役立っています。

お客さんからは「味に正直な子どもがおいしいと言ってくれる」「ほかのみそには戻れないくらいおいしい」との声が上がります。今後は、角田駅観光物産センターなどに加え、総合体育館近辺に建設予定の道の駅に出品・販売を見込んでいます。

只野さんは「みそ造りは手を抜くと味が悪くなる。これからも安全安心でおいしいみそを作り続けたい」と意欲的です。

家畜共済

よりよい繁殖成績は 栄養管理から

獣医師は、繁殖の状態を直腸検査や超音波検査による所見で診断していますが、牛の栄養状態も参考にしています。卵巣所見は牛の栄養状態をよく反映しています。小さく萎縮しているときは低栄養によるものが多く、ホルモン注射などの治療でも反応が悪く、受精しても受胎率が悪い傾向があります。

ここで、牛の栄養配分の優先順位を見ましましょう。栄養が不足している場合は優先順位が低い方から順に影響が表れ、繁殖サイクルが一番下位になっています。このことから、発情が来ない、見つけられないという牛は、栄養が満たされていないことが考えられます。よりよい繁殖成績のため、一度栄養管理を確認しましょう。

栄養の優先順位

高	優先順位	低
1	1 生体の維持 生命の維持に必要な栄養	
2	2 胎児の成長 妊娠牛の胎児発育のための栄養	
3	3 増体（成長） 成長期（生後5年くらいまで）の栄養	
4	4 産乳 授乳期の栄養	
5	5 体脂肪蓄積（毛つやなど） エネルギーの蓄積	
6	6 繁殖サイクル ホルモン分泌に必要な栄養	

平成28年度家畜共済の 評価基準をお知らせします

共済目的	月 齢 等	評価額(千円)
乳牛の雌	1月 齢	138
	23月 齢	717
	25月 齢～ 42月 齢	727
	84月 齢以降	240
繁殖牛 (黒毛和種)	1月 齢	191
	10月 齢	600
	25月 齢～ 54月 齢	928
	108月 齢以降	337
肥育牛 (黒毛和種)	10月 齢	648
	31月 齢	1,032

評価額は、家畜・食肉市場平均取引価格等データに基づき設定されます。評価基準の詳細は、ご加入時にお渡しする家畜共済重要事項説明書をご覧ください。

● 家畜の異動連絡をお忘れなく ●

飼養している家畜に異動があったときは、NOSA Iへご連絡ください。連絡がなかったり遅れた場合、共済金が支払われないことや、既にお支払いした共済金の一部を返還していただくことがありますのでご注意ください。

連絡が必要なのは……

導入したとき

- ①導入年月日 ②名号 ③生年月日
④性別 ⑤個体識別番号

出荷したとき

- ①出荷年月日 ②名号
③個体識別番号

出生したとき

- ①母牛の名号・個体識別番号
②性別 ③生年月日

放牧や共済会に出すとき

- ①個体識別番号 ②異動先

飼養場所を変えたとき

- ①個体識別番号 ②飼養場所

死亡したとき

- ①死亡年月日 ②名号
③個体識別番号



1産地の素材を生かした「あやちゃんみそ」。 2八巻会長（上段中央）、只野茂さん（上段左2人目）と枝野よつば生産組合のメンバー。 3あやこがねをはじめ、素材を吟味しています。 4熟成具合を確認する只野さん。



水稲共済

経営に合わせて 水稲共済の補償内容を選択できます

水稲共済は、水稲(※1)を10^ア以上作付する方が加入できます。ご希望の方は、共済細目書異動申告票(一体化様式)をNOSA Iに提出してください。

水稲共済では当然加入制がとられ、30^ア以上(※2)作付する方は、必ず共済細目書を提出し加入しなければなりません。提出されない場合、所定の手続きの上、一筆方式5割補償で最も低い単位当たり共済金額で引受を確定しますので、ご理解願います。

共済細目書を提出された方は、引受方式、補償割合、また、単位当たり共済金額を範囲内で選択できます。一筆方式7割補償以外を選択する場合は、5月1日までに『引受方式・補償割合選択申出書』を各支所へお申し出ください。選択の申し出が無い場合は、一筆方式7割補償が選択されます。

共済細目書で確定した引受内容で、共済掛金と賦課金を計算します。期日までに納入ください。共済掛金率は選択された補償内容、過去の被害状況で加入者ごとに異なります。

※1 米粉用米、飼料用米を含みます。前年度加入した方で当年産作付面積が30^ア未満の方は、停止申出書の提出で当年度の共済関係を停止(加入しない)することができます。

※2 都市計画区域、市街化区域内の作付面積は一定の調整をします。

● 補償割合の違いにより、同じ引受方式でも補償内容が異なります ●

参考：一筆単位方式加入、基準単収500kg、作付面積10aの圃場で、見込収量が100kgの場合(補償割合7割補償と5割補償の比較)

一筆単位方式7割補償		一筆単位方式5割補償	
共済金額(補償額): 63,700円 (350kg×182円)		共済金額(補償額): 45,500円 (250kg×182円)	
500kg	3割	共済金支払い対象とならない減収量	5割
350kg	支払共済金 45,500円 (250kg×182円) 引受収量 見込収量 共済減収量 350kg-100kg=250kg	共済金支払い対象となる減収量	支払共済金 27,300円 (150kg×182円) 引受収量 見込収量 共済減収量 250kg-100kg=150kg
100kg	見込収量 100kg		見込収量 100kg

※共済金額(補償額)、支払共済金は、平成28年産の1kg当たり単価182円で計算しています。
 ・補償割合が低下すると補償量(引受収量)の低下に伴い、支払開始損害割合が上昇するため被害を受けても共済金に差が生じる場合があります。
 ・引受方式の違いによっても補償内容が異なりますので、ご加入の際は引受方式についてもご検討ください。

参考：平成28年産水稲単位当たり共済金額

主食用米:	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	第6位	第7位	第8位
	182円	164円	146円					
	127円	109円	91円					
飼料用米:	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	第6位	第7位	第8位
	40円	36円	32円	28円				
	24円	20円	16円	12円				
米粉用米:	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	第6位	第7位	第8位
	84円	76円	67円	59円				
	50円	42円	34円	25円				

○単位当たり共済金額(1kg当たり補償単価)
 主食用米は、国が告示した金額の範囲の中から選択できます。
 飼料用米、米粉用米は、地域で流通する価格を上限として、国が告示した金額の範囲の中から選択できます。
 なお、特に選択の申し出が無い場合は、主食用米は告示最高額。飼料用米及び米粉用米は告示最低額で引受いたします。

選択できる引受方式・補償割合

引受方式	補償割合	補償内容
一筆単位方式	7割	耕地ごとの減収量が3割を超えるとき 共済減収量(共済金支払い対象となる減収量)の計算は、被害申告された耕地一筆ごとに行います。
	6割	耕地ごとの減収量が4割を超えるとき
	5割	耕地ごとの減収量が5割を超えるとき
半相殺農家単位方式	8割	減収量の合計が2割を超えるとき 共済減収量の計算は、農家ごとに引受耕地全筆を対象に行います。増収耕地と被害申告をしなかった耕地については、基準収穫量で計算します。
	7割	減収量の合計が3割を超えるとき
	6割	減収量の合計が4割を超えるとき
全相殺農家単位方式	9割	減収量が1割を超えるとき 共済減収量の計算は、出荷伝票などの客観資料に基づいて計算します。収穫量のほぼ全量を客観的に把握できる乾燥調製施設(カントリーエレベーター等)に搬入される方が選択できます。
	8割	減収量が2割を超えるとき
	7割	減収量が3割を超えるとき
品質方式	9割	減収金額が1割を超えるとき カメムシの被害や穂発芽等の品質低下による生産金額の減少も共済減収量に換算します。共済減収量の計算は、出荷伝票などの客観資料に基づいて計算します。収穫量のほぼ全量を農業協同組合等に出荷し、銘柄ごと品質等(農産物検査等)による規格等)ごとにその数量を過去5カ年程度及び今後も把握できる方が選択できます。
	8割	減収金額が2割を超えるとき
	7割	減収金額が3割を超えるとき

畑作物共済

万が一の災害への備え に大豆共済、蚕繭共済

大豆共済は10^ア以上耕作している方、蚕繭共済は小蚕期ごとに0・25箱以上飼育している方が加入できます。

加入申込期限は、大豆共済が6月10日、蚕繭共済は4月15日です。

大豆共済では、平成28年産大豆及び蚕繭の引受から適用される掛金率の改定に合わせて、組合員ごとの過去の被害率に応じた危険段階別掛金率を導入しますので、ご理解願います。

補償内容等は各支所へお問い合わせください。

園芸施設共済

強風対策に ハウスの点検を

春先は、強風による被害が発生しやすい時期です。強風に備えてハウスを点検しましょう。

〈ビニールハウスの強風対策チェックポイント〉

- ・屋根フィルムがきれいに張られているか。
- ・スプリングやパッカーなどのフィルム止め具が外れていないか。
- ・サイド巻上フィルムを押えているハウスバンド(マイカ線)がゆるんだり切れたりしていないか。

・妻面のドアが閉まるか。ドアロックできるか。ドア枠が外れやすくなっていないか。
 ・ハウス周囲に飛ばされるようなものがないか。
強風時は人命優先のため、無理な作業は絶対に行わないでください。

ご加入しているハウス本体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、速やかにNOSA Iにご連絡ください。損害評価が必要となります。
 ※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。
 万が一に備え、補償が拡充された園芸施設共済に加入しましょう。

春のおすすめ野菜 中玉&ミニトマト

(株式会社 渡辺採種場)

科名：ナス科
連作障害：あり(4~5年あける)
※接ぎ木苗なら連作可能
発芽適温：25~30℃
生育適温：日中 25~30℃
夜間 10~15℃
栽植距離：株間 45cm
条間 60cm(2条植え)

畑作り(例 kg/1アール)
完熟堆肥 300
苦土石灰 15

施肥(例 kg/1アール)
元肥 化成肥料 7
ほう酸塩肥料48 0.1
追肥 速効性肥料 8~10
(化成肥料は野菜用高度化成肥料の場合)
(追肥は8~10kgを数回に分けて行う)

栽培カレンダー(露地)
▲雨よけ定植 ■収穫

月	4	5	6	7	8	9	10
宮城県		▲	■	■	■	■	■

良い苗の選び方

- ①節間が詰まっている。
- ②花や蕾がついている。
- ③子葉が残っている。



おひたちどんすトマト

トマトは南米アンデス山脈が原産地で、強い日差しと、昼夜の温度差が大きく、雨が少ない気候を好みます。日当たりと排水の良い場所で栽培してください。

露地栽培方法

- ①定植の1週間前までに施肥・畑作りをします。ベッドは幅120cmの高畦とし、マルチを張ります。
- ②定植する前に、株間45cmで植え穴を開けます。定植するときは、花を通路側に向けて植えると管理作業や収穫が楽になります。
- ③苗から少し離れたところに支柱を立て、同時に麻紐などで支柱に茎を誘引します。
- ④定植後、アーチ型の支柱を立てて雨よけのビニールをかぶせて固定します。雨よけ栽培をすることで、病気や裂果を防ぎます。また、通路にわらなどを敷くことにより、雑草・乾燥の防止、土の膨軟性の維持ができます。
- ⑤生育に合わせ、わき芽(側枝)かきや誘引を行います。わき芽かきは、樹勢コントロールや過繁茂防止のため、早めに行います。主茎の誘引は生長を見ながら要所を結わえます。開花したら、花房を手で軽くたたくて揺らし、人工的に受粉を促すと着果率が良くなります。他に、ホルモン剤(トマトトーン)で着果促進をする方法もあります。
- ⑥追肥1回目は第1花房が着果し始めたから開始します。速効性肥料(燐硝安加里S604)を通路に1㎡当たり2g位散布します。その後は、生長を見ながら、1~2週間おきに行います。
- ⑦茎の先端に手が届かなくなったら、果房の上の葉を2枚残し、先端を摘芯します。
- ⑧果実が赤く完熟したら、随時収穫します。※ハウスなどで栽培すれば、より甘くおいしい果実を収穫できます。

おすすめ品種



Mr. 浅野のけっさく
ミニトマトの甘さと、大玉トマトのうまさを持ち、風味豊かで食味極良の中玉品種。極端な節水管理を行わなくても、糖度が高くなります。

CFプチぷよ
果皮がとて薄く、とろけるような食感で、糖度が高く、おいしいミニトマトです。



チャレンジ! 袋栽培

日当たりの良いベランダ、軒下、玄関などで場所を選ばずどこでも簡単に栽培できる袋栽培。丈夫な袋に培養土を入れて、苗を植えれば完了! さまざまな野菜で活用できます。トマトの袋栽培でおすすめの支柱は「トマポール」などのらせん型の支柱で、誘引の手間を省けます。

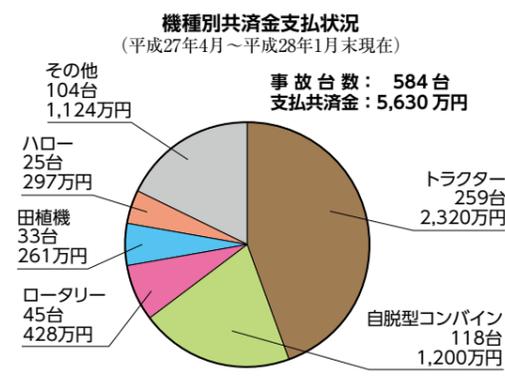
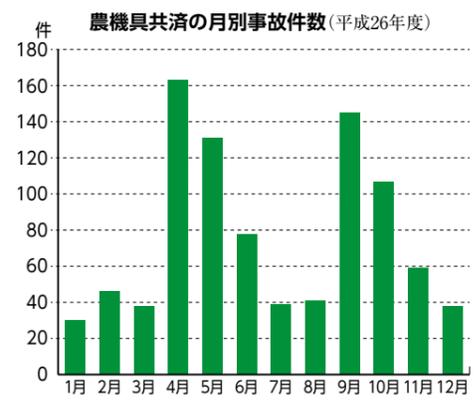
農機具の事故防止のために

春作業の時期がやってきます。作業前・作業後の点検整備を行い、安全な運転操作・農作業に努めましょう。

農機具共済の事故の傾向

○トラクターキャビンガラスの破損

ブロードキャスト等の作業機取り付け中に、上昇した作業機のレバーやホッパー等がリヤガラスに接触したり、きちんとロックされていないガラスが破損する。また春先



は、トラクター乗降時に強風にあおられ、ドアガラスが破損する事故も発生しています。作業機の上昇やドアの開閉・ロックには一層の注意をお願いします。

○エンジンオイル・ギヤオイルなどの無交換、グリースの無補充

ロータリーやハローのギヤオイルを定期的に交換しないため、長期使用による摩耗消費でベアリングだけでなく、ギヤケースやチェーンケースまで破損しているものが見られます。定期的にオイル交換するとともに、オイルの量

を確認してください。

○コンバインのクローラ内の転輪等とトラクターのユニバーサルジョイントの破損

グリースを補充すれば防げる事故です。グリースの補充は稼働(作業)時間50時間ごとに行うことが望ましいとされています。取扱説明書に従うか修理業者に問い合わせの上、作業を行ってください。

損害部品等の保管をお願いします

農機具共済では、事故現場、破損(損傷)箇所、破損部品の確認(写真撮影)が必要です。ガラスの破片やゴム製のシール等は捨てずに、職員が確認に伺うまで保管をお願いします。

取扱説明書等に従った点検・整備の実施を

故障や磨滅、腐食、サビ、その他の自然損耗等による損害は共済金支払いの対象とはなりません。グリースの補充や注油など、取扱説明書等に従った点検・整備の実施をお願いします。

NOSAI宮城の連絡先

- 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
- 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



迫支所
気仙沼市
小山文彦さん(78)

▶ 共済部長・損害評価員歴28年。現在、気仙沼地区NOSAI部長会会長。

平成元年から損害評価員を務めています。冷害の年の損害評価では、「俺が場所を知らない田んぼもあるんだなあ」と感心したこともあり。時間があれば庭いじりをして、よそで気になった庭があれば見よう見まねで参考にしています。小さいうちから手を掛けた木が庭師に褒められると、お世辞でも悪い気はしませんね。

われらNOSAIサポーターズ

水稲4・8畝作付するほか、繁殖牛20頭、子牛16頭を飼養しています。朝晩の畜舎の見回りや子牛の下痢予防など、良い牛を育てるための努力は惜しみません。飼養環境を整え、繁殖成績を今以上に上げていきたいです。

余暇の楽しみは駅伝観戦。なかなか時間は取れませんが、実際に観に行きたいですね。



石巻支所
石巻市前谷地
本田義彦さん(68)

▶ 総代歴8年。現在、河南地区総代。共済部長歴5年。損害評価員歴8年。

おたより広場



ただけならと思います。

◆ 日本酒が好きでよく飲みます。おいしいお酒には、おいしいお米と生産者の努力があることがよくわかりました。感謝感謝ですね。これからも楽しみにしています。
(気仙沼市S・Mさん)
※おいしい酒を生み出す、米どころ宮城。豊かな米文化、風土、熱い思いに支えられていることを取材で改めて感じました。

◆ シロップにつけたアロエしか食べたことがないので、いつか行って生のアロエベラを食べてみたいと思いました。
(角田市S・Tさん)

◆ 登米市で「式部ナス」を作っている方がいらっしやうとのこと、本当に苦労が多いと思います。これからはおいしい野菜をよろしく願います。
(登米市H・Aさん)
◆ ロマネスコを買って食べてみました。カリフラワーみたいに甘くてサラダにしてとてもおいしかったです。いろいろな西洋野菜があるのにびっくりしました。
(丸森町S・Sさん)

※地域の話題をきっかけに、いろいろなことに興味を持って、「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。

◆ 土いじりが好きで、野菜などを手探りで作っています。四季の畑は大いに参考になります。
(仙台市S・Tさん)
※自分で育てた作物はひとおしく、収穫する喜びもひとおしく、すね。今回紹介するのは中玉&ミニトマト。ぜひチャレンジしてください。

◆ 絆レターのコーナーが大好きです。若い人(子)が先輩(親、大人)に学び、日頃の感謝を伝えられるコーナーは心が温まります。
(登米市S・Yさん)

※気恥ずかしくていつもは口にできない感謝の気持ちを何かのきっかけで伝えられたら、みんなが幸せな気分になりますね。

◆ 「男の台所」教室で食の自立のため栄養ある料理作りに励んでいます。「わが家の味レシピ」参考にしています。
(大崎市S・Yさん)

※「レシピを自分なりにアレンジしてみた」というコメントもありました。参考にしてみたい味にしてください。



加護坊山 (大崎市田尻)



大崎市田尻にある加護坊山は、標高224メートルの山で、山頂からは栗駒、船形、蔵王の山並みや、遠く太平洋までも望む360度の大パノラマが楽しめます。
南斜面には自然の地形を生かした9ホール×6コースの「加護坊パークゴルフ場」があります。子どもから高齢者まで気軽に楽しむことができ、全国屈指の人気コースと

なっています。
山頂付近には、観光拠点となる「加護坊四季彩館」があり、展望レストランでは、地元食材を使った料理を景色と共に楽しむことができます。
春には桜まつりが開催され、2千本の桜が咲き誇ります。今年も4月上旬から5月上旬まで開催され、期間中はライトアップした桜を楽しむことができます。



◆ 問い合わせ先
加護坊パークゴルフ場 ☎0229-39-0989
加護坊四季彩館 ☎0229-39-0404

タテのカギ

- 1 技量に優れていれば道具に左右されないこと。「〇〇〇〇筆を選ばず」
- 2 〇〇郡丸森町。
- 3 聖徳太子が活躍した〇〇〇時代。
- 4 弁護士や裁判官が法廷で着る衣服。
- 5 家族だんらんのための部屋。
- 6 店や事務所などの場所を移すこと。
- 7 剣道で、剣の先を低くした構え方。
- 8 独り占めすること。
- 9 ライスペーパーで具材を巻いたベトナム料理。生〇〇〇〇。
- 10 今年から始まる祝日。8月11日は〇〇の日。
- 11 手術した切り口を縫い合わせていた糸を抜き取ること。
- 12 さそり座・〇〇座・やぎ座。
- 13 合唱・合奏の演奏をまとめること。

ヨコのカギ

- 1 目覚ましく立身出世すること。「〇〇の滝登り」
- 2 水揚げ日本一の名産。
- 3 野球の試合などで場内アナウンスをする〇〇〇〇嬢。
- 4 意見や忠告をしても全く効き目が悪いこと。「〇〇の耳に念仏」
- 5 本気を出さず手を緩めること。
- 6 讃岐、稲庭、水沢、共通するものは?
- 7 沖縄県北部に生息する〇〇〇〇クイナ。
- 8 今年5月26・27日に開催する〇〇〇〇サミット。
- 9 刺身の付け合わせの大根のこと。
- 10 山の〇〇〇は変わりやすい。
- 11 福島県裏磐梯地域にある湖沼群「〇〇〇沼」

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、一つの言葉にして下さい。

ヒント▶ オリンピックと一緒にやってきます

1	2	3		4	5
6				7	
	8		9		
10				11	
		12			
13	14			15	16
17				18	

前号の答えと当選者

当選者は次のとおりです。
「インフルエンザ」でした。
吉柳今佐佐森高石渋真
田橋野藤藤橋川谷壁
心さみ正栄たかヒサ信愛淳絹
さみ子美子子子子子子
さんさんさんさんさんさん
(石巻市)(登米市)(美里町)(大和町)(角田市)(川崎市)

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4月11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た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「意見」・感想など
(宛先面) 仙台市書葉区上杉 1丁目8の10
NOSAI 宮城 広報係 行

ぼくのおとうさん

佐藤 悠斗



ぼくのお父さんは、農家です。いつも田んぼでトラクターやコンバインとか大きな機械に乗って仕事をしているのを見ると、カッコいいな~と思います。

でも、いそがしい時は休みもなく仕事をしているので大変だな~とも思います。

ぼくは今、スポーツ少年団で野球をしています。ピッチャーをしているので、三振がいっぱいといれるピッチャーになりたいです。

加美町宮崎
佐藤 悠斗くん(10)
響ちゃん(6)
慧人くん(4)
お父さん 匡 亮さん
お母さん 順 子さん



大崎市鹿島台
小山 侑希菜さん

明るい笑顔を中心掛け

農業生産法人(有)ダイアファームに勤務し、総務を担当しています。お客様に明るく笑顔で対応し、楽しく仕事をすることを心掛けています。

休日は、メイクを少し変えて、ショッピングやランチに出掛けたり、日帰り温泉でリフレッシュしています。

今はスノーボードをやってみたいですね。いろいろなことに挑戦して多くの経験を積み、人とのつながりの中で自分も成長したいです。

あが家の味*レシピ



ふわふわミートローフ

*料理紹介者
大和町 浅野 洋子さん



材料(4人分)

豚ひき肉(赤身)	350g
タマネギ	3/4個
パン粉	1.5カップ
豆腐(絹)	150g
ミックスベジタブル(冷凍)	170g
みそ	25g
卵	1/2~1個

作り方

- ① タマネギはみじん切りにする。ミックスベジタブルは、解凍して水気を切っておく。
- ② ボウルに①と豚ひき肉、パン粉、豆腐、みそ、卵を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ②を3等分にしてアルミホイルで棒状に包み、両端を止める。
- ④ 蒸し器に入れて20分ほど蒸す。竹串を刺して澄んだ肉汁が出るのを確認したら、蒸し器から取り出して冷ます。
- ⑤ 切り分けて盛り付けたら出来上がり。

ここがポイント

- ★よく冷ましてから切らないと崩れるので注意してください。
- ★豚ひき肉の代わりに鶏ひき肉を使うとカロリーが抑えられます。