安心のネットワーク NOSAI

平成29年11月号 NO.15

11
2017

和み（なご）

特集

おいしい秋の果物「梨」&「りんご」

備えの種をまこう。

表紙の紹介は15ページ

特集

おいしい秋の果物「梨」&「りんご」

秋はさまざまな食物が実りを迎え、食欲が大いにそそられる季節です。果物もたくさん出そろい、甘くてみずみずしい果実を心の赴くままに食べたいといった衝動に駆られます。

今号は、秋の果物の中でも宮城県の基幹品目になっている「梨」と「りんご」に着目し、魅力をお伝えします。

全国の果樹を取り巻く状況

果樹の栽培面積は、全体的に生産者の急速な高齢化などの事情で廃園化が進んでおり、減少傾向にあります。それに伴い、収穫量、栽培農家数も減っている状況です。

宮城県の果樹事情

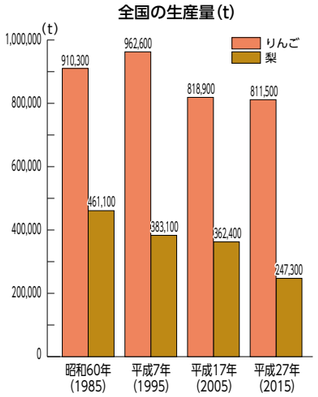
宮城県の果樹の栽培面積および生産量は、全国の傾向と同様に減少傾向にあります。栽培面積は昭和42年の4、939㌶をピークに、平成28年は主要12品目の合計で1、512㌶となっています。栽培農家戸数も減少傾向にあり、平成27年の栽培農家戸数は平成17年からの10年間で450戸ほど減少し、1、055戸となっています。

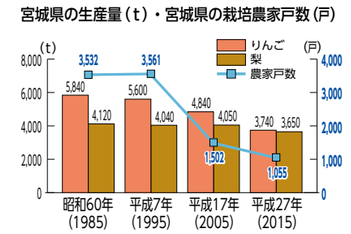
宮城県の果樹の栽培面積（ha）

年 / 主要12品目	昭和42年（1967）	昭和60年（1985）	平成7年（1995）	平成17年（2005）	平成27年（2015）	平成28年（2016）
りんご	1,200	514	492	367	253	238
日本梨	351	215	218	198	168	160
柿	1,410	724	552	428	371	357
もも	892	175	45	44	33	33
うめ	833	612	627	517	457	436
その他（西洋梨、びわ、すもも、おうとう、ぶどう、栗、キウイフルーツ）	253	496	457	362	303	288
計	4,939	2,736	2,391	1,916	1,585	1,512

農林水産省統計部「耕地及び作付面積統計」より

全国および宮城県の生産量と栽培農家戸数の推移





農林水産省統計部
各樹種ごとの「結果樹面積、収穫量及び出荷量」
「農林業センサス」より

サワールージュ誕生秘話

酸味が強く料理用に向くりんごと期待されている、県育成品種があります。「サワールージュ」です。県農業・園芸総合研究所園芸栽培部果樹チームの髙田万里子技師に伺いました。

サワールージュは、昭和59年に「ふじ」の種子から得た実生を選抜してできた品種で、平成23年に品種登録されました。

収穫期は9月下旬で、果実は濃紅に着色し、重さは200㌘～250㌘、糖度は12～14度、酸度は「紅玉」と同程度と強い酸味を有するので、料理や菓子の材料など加工用に向いています。

花芽の着生が良好で着果しやすく、落果も少ないため栽培しやいです。また、紅玉よりも3週間早く収穫できます。

髙田万里子技師

サワールージュ

近年、加工用に酸味の強いりんごを求める声が増えており、宮城県では、サワールージュの栽培を県内に限定して認め、生産を普及しています。

今後も生産者に対して栽培面、販売面などで支援していくとともに、消費者の皆さんにサワールージュをPRして、県内のりんご生産の活性化を図っていくことにしています。

「りんご」

ちょこっと梨・自慢

梨の栄養素と働き

●アミノ酸の一つアスパラギン酸を多く含み、疲労回復効果が期待されています。

●ソルビトールを多く含み、解熱や便秘解消に有効だといわれています。

●タンパク質を分解する消化酵素のプロテアーゼを含み、消化を助けるとされています。

●カリウムの比率が高く、体内の塩分を排出する働きがあり、高血圧に良いとされています。88㌘が水分のため、汗をかいたときなどの水分補給に良い果物です。

宮城県の梨事情

宮城県は、梨の生育に適した豊かな土壌があり、東北でも有数の梨の産地です。主な産地は、蔵王町、利府町、角田市、美里町の4市町です。蔵王町では市場出荷が主流で、角田市では、選果は個々の生産者で行うものの小売業者（みやぎ生協）への共同出荷・販売に取り組んでいます。一方、利府町や美里町では、贈答用販売や庭先販売、農産物直売所などへの出荷・販売といった個別の販売形態が中心です。

ちょこっとりんご・自慢

りんごの栄養素と働き

●クエン酸、リンゴ酸を多く含み、胃腸の働きを良くし、殺菌作用などの効果があるといわれています。また、乳酸を減らして疲れを取り除き、肩こり、腰痛防止も期待されています。

●カリウムを含み、体内の塩分を排出する働きがあり、高血圧に良いとされています。

●皮にはペクチンが多く含まれ、整腸作用を促しコレステロールを排出する作用や便秘を防ぎ、大腸がんを予防する効果があるといわれています。

また、ポリフェノールが多く含まれ、コレステロールを取り除いたり、活性酵素を抑える働きがあります。

宮城県のりんご事情

宮城県のりんごは、市場流通がほとんどなく、主に贈答用や庭先販売、地域の農産物直売所などで販売されています。主な産地は、山元町、亘理町、蔵王町、登米市、栗原市、色麻町です。

県オリジナル品種の育成を進め、オリジナル品種をきっかけに産地の活性化、新たな顧客の獲得、流通・販売業者や実需者との取引に向けた販売促進活動を展開しています。

果樹農家の一年～梨、りんごができるまで～

米や野菜は、種をまいたその年に収穫できます。

しかし、梨やりんごは樹の形を作るだけで数年を要し、1本の木が最大の収量となるまでには10年程度かかります。

また、その間に1年でも間違った管理をすると、元に戻るまでに数年かかってしまい、一つ一つの管理の積み重ねが大切になってきます。

ここでは、梨を栽培する蔵王町の「丸大果樹園（佐藤保男代表）」とりんごを栽培する亘理町の「結城果樹園（結城喜和代表）」が、一年を通してどのような管理を行っているのかを紹介します。

梨

開花

花粉採種
花が咲く5日ほど前に授粉用の花粉を採取します。

花粉交配
花粉交配機を使い、一つ一つの花に花粉を付けていきます。また、最近ではSS（スピードスプレーヤー）で花粉を飛ばして交配させています。

梨の花

春

摘果
1つの花そうに5～7個の花が咲きますが、複数結実した果実から一番良いものを残し、不要な実は摘み取ります。最初の摘果を粗摘果、枝や果樹の全体に対しての果実数を最終的に調整する摘果を仕上げ摘果といいます。

追肥
果実が大きくなり始める6月末には、たくさんの養分が必要となるため、追肥を行います。

夏

防鳥対策
鳥による害を防ぐため、防鳥ネットを設置します。

収穫
9月から早生品種「幸水」の収穫が始まり、中生品種「豊水」、晩生品種「新高」と続きます。

◉草刈り
土からの水分の蒸発や土壌の浸食などを防ぐために、草を生やしていますが、草が伸び過ぎると、梨・りんごにいく養分や水分を奪ったり、虫などが出ます。定期的に刈り取り、園地の整備に努めています。

秋

市場出荷、庭先販売など
蔵王町にはJAみやぎ仙南が運営する選果場があり、そこで、光センサーによって糖度、大きさ、色、熟度などを分別し、主に仙台や関東市場に出荷しています。また、庭先販売も行います。

肥料散布
梨の樹も栄養が必要です。収穫を終えた11月下旬ころから肥料を散布します（元肥といいます）。

梨の防除作業

剪定
梨の剪定は、成長ごとのステージで異なります。苗木～3年目ころは樹形を決める大切な時期で、新梢の誘引を実施。4年からは棚付けをし、果樹棚に広げるようにして整枝剪定します。とても重要で難しい作業です。

冬

りんごの剪定

りんご

開花

授粉
開花に合わせて、一つ一つの花に人の手で花粉を付けていきます。最近は半分の割合でミツバチを利用して授粉作業をしています。

ミツバチによる授粉

摘果
1つの花そうに5個ほど花が咲きます。梨同様、粗摘果と仕上げ摘果を行います。

◉薬剤散布
病害虫から梨・りんごを守るため、樹木や果実などの状態を観察しながら、防除暦に従って薬剤を散布します。安全性を考慮し、農薬も安全なものを使用し、使うときにも十分気を配っています。

春

着色手入れ
りんご全体に太陽が当たって色がきれいに付くように、反射シートを敷くほか、葉摘みを行います。また、色むらを防ぐためにりんごを回転させる玉回しも行います。

夏

収穫
9月から早生品種「つがる」の収穫が始まります。完熟したつがるは収穫されると全てジュースに加工します。10月からは中生品種「トキ」「秋映（あきばえ）」などを随時収穫し、晩生品種「王林」「あいかの香り」となる「ふじ」の収穫は、続きます。最終となる「ふじ」の収穫は、12月までかかります。

贈答用販売のための配送、庭先販売など
収穫を待ちわびたお客さまに対応し、収穫した都度販売します。贈答用として全国各地に配送するなど、年内中は収穫と並行し、大変忙しく過ごします。

剪定
年初めの仕事になります。おいしいりんごが実るように木を整えていくのですが、樹勢と剪定量のバランスのほか、数年後の枝ぶりや樹の形も考慮します。また、作業のしやすさや農薬のかかりやすさも考えなければならず、最も重要で難しい作業です。

肥料散布
りんごの樹にも栄養が必要です。1月に肥料を散布し、その後、果実が大きくなり始める6月ころに養分がたくさん必要になるため、もう一度与えます。

秋

収穫終了後～

冬

10月～年内いっぱい

12月～翌年3月上旬

1月中旬～4月中旬まで

蔵王町

気候、土壌を最大限に生かす

丸大果樹園・佐藤保男さん（67）

22才で就農し、45年梨栽培に携わっています。現在、妻、息子とともに、梨2・4ヘクタール、りんご40アールを手掛けています。

栽培する梨の品種は、「幸水」「豊水」「新高」の3種。収穫期の9～11月などは、パートタイマーを雇って対応しています。

蔵王町は、蔵王連峰の豊富な雪解け水、水はけの良い肥沃な黒土に恵まれ梨栽培に適している上、昼夜の寒暖差が大きく、糖度の高い梨を提供することができます。

生産量が県内一を誇り、梨農家は7割ほどを市場出荷しています。農家にとって均一に選果して箱詰め、出荷することは大変な作業ですが、平成11年にJAみやぎ仙南の梨選果場ができたことで、選果がスムーズになりました。「大きさ」「果実の色」のほかに、光センサーで「甘さ（糖度）」もそろえることが可能になり、安定した品質を維持しながら県内をはじめ、関東方面に出荷しています。

これからも、おいしく高品質の梨を消費者の皆さんに届けられるよう、栽培に取り組んでいきたいです。

亘理町

樹上完熟を追求

結城果樹園・結城喜和さん（56）

りんご栽培は65年前、私の父が始めました。私が2代目、息子の翔太が3代目です。現在、りんご2ヘクタール、もも40アール、サクランボ7アールを栽培するほか、水稲3ヘクタールを作付けしています。

栽培するりんごの品種は、主に「つがる」「秋映」「王林」「あいかの香り」「ふじ」など。つがるの収穫が9月から始まり、ふじの収穫が終わるのは12月上旬です。

りんごの着色には、昼夜の寒暖の差が大事ですが、亘理町は穏やかで暖かな気候のため、その点は不利です。反射シートを敷くほか、葉摘み、玉回しなどで着色を促す努力をしています。

しかし、降雪期が遅いため、果実を樹上で完熟させることができ、太陽の光をたっぷり浴びた糖度の高いりんごを提供することができます。

収穫したりんごは、毎年楽しみに待つお客さまのほか、口コミで広がった新規のお客さまに直接販売しています。信頼関係が大切ですので、一つ一つの作業にも細心の注意を払っています。

これからも、りんごの声に耳を傾け、最高のりんごを皆さんに提供していきたいです。

来年はNOSAI関係者改選の年です

平成30年はＮＯＳＡＩ関係者の改選の年に当たります。「３年」の任期満了に伴い、総代、共済部長、損害評価員、損害評価会委員が改選となります。

組合員とＮＯＳＡＩを結ぶ大切な役割を担っていただきますので、地区・集落などでよく話し合って推薦いただきますようお願いします。

NOSAI関係者の任期が満了になります

役　職　名	任期満了年月日	改選後の任期（３年）
総　　代	平成30年３月31日	平成30年４月１日～ 平成33年３月31日
共　済　部　長	平成30年３月31日	平成30年４月１日～ 平成33年３月31日
損　害　評　価　員	平成30年３月31日	平成30年４月１日～ 平成33年３月31日
損害評価会委員	平成30年５月31日	平成30年６月１日～ 平成33年５月31日

総代選挙は３月中旬予定

▽総代の任務

組合員の代表として選出され、組合の意思決定機関である総代会において提出された議案の決議、理事・監事の選任などを行う、大切な役割を務めます。

◆選出方法は◆

各選挙区ごとに、組合員の中から「立候補」または「推薦」された人で、選挙で選出されます。選挙区ごとに候補者が定数を超えないときは、無投票当選となります。

▽共済部長の任務

組合員と組合とのパイプ役として、各共済事業の取りまとめ、制度の普及推進などのほか、農家と組合との連絡などの重要な役割を担います。

◆選出方法は◆

各地区ごとに適任者を推薦していただき、理事会の承認を得て委嘱されます。

▽損害評価員の任務

共済目的の評価、損害の防止など、共済金支払いの基礎となる収穫量の調査を行う極めて重要な仕事を担います。

◆選出方法は◆

支所については、地区から推薦を受けた方、本所については、専門技術者の中から理事会の承認を得て任命されます。

▽損害評価会委員の任務

損害の認定に関する調査および審議。支払い共済金に係る損害額の認定について、組合の諮問に応じ審議答申など、重要な仕事を担います。

◆選出方法は◆

損害評価会委員については、推薦を受けた方の中から総代会の承認を得て選任されます。

役職名と人数

単位：人

支　所　名	共 済 部 長	損害評価員	損害評価会委員
県　南　支　所	682	533	81
宮城中央支所	518	580	97
亘理名取支所	323	309	74
六 の 国 支 所	201	235	50
大　崎　支　所	572	583	80
栗　原　支　所	481	464	68
迫　　支　　所	543	577	77
石　巻　支　所	364	547	47
本　　所		68	168
計	3,684	3,896	742

総代定数および選挙区数

単位：人、区

支　所　名	定　　数	選挙区数
県　南　支　所	54	6
宮城中央支所	38	5
亘理名取支所	31	4
六 の 国 支 所	22	2
大　崎　支　所	42	6
栗　原　支　所	35	7
迫　　支　　所	53	9
石　巻　支　所	27	5
計	302	44

建物共済

火災から大切な財産を守りましょう

朝晩の冷え込みも増してきました。

これからの季節は、空気が乾燥する上、火を使う機会が多くなります。火災が発生しやすくなることから、家族みんなで火の取り扱いに注意し、大切な財産を守りましょう。

住宅防火　いのちを守る　7つのポイント

～３つの習慣・４つの対策～

【３つの習慣】

○**寝たばこ**は、絶対にやめましょう。

○**ストーブ**は、燃えやすいものから離れた位置で使用しましょう。

○**ガスこんろ**などのそばを離れるときは、必ず火を消しましょう。

【４つの対策】

○逃げ遅れを防ぐために、**住宅用火災警報器**を設置しましょう。

○寝具、衣類及びカーテンからの火災を防ぐために、**防炎品**を使用しましょう。

○火災を小さいうちに消すために**住宅用消火器等**を設置しましょう。

○お年寄りや身体の不自由な人を守るために、**隣近所の協力体制**をつくりましょう。

火災への備えは「住まいる」の火災共済で

補償内容は次のとおりです

共済金の支払対象となる共済事故は、火災、落雷、破裂または爆発、建物の外部からの物体の落下・飛来、衝突または倒壊（自然災害による場合を除く）、給排水設備の事故による水漏れ（自然災害による場合を除く）、盗難による損または汚損および騒乱などです。

※火災共済では、自然災害および地震などに起因する災害については共済事故の対象になりません。総合共済の加入が必要となります。

共済事故が発生した場合は

ご加入いただいている物件に共済事故が発生した場合、速やかにＮＯＳＡＩへご連絡ください。

家畜共済

子牛の下痢を防ぎましょう

子牛の下痢は、最も一般的に見られる疾病で、感染性下痢症と非感染性下痢症の2つに分類されます。感染性の下痢は、細菌、ウイルス、寄生虫の感染によって発症しますが、過密ストレス、寒さ・暑さ・湿度などの環境ストレス、堆肥出しの遅れ、栄養不良、初乳摂取不十分、免疫低下といった飼養管理の悪さが加わると、発症しやすくなります。

子牛が下痢をすると、削痩（さくそう）するだけではなく食欲がなくなり、出荷体重に大きく影響します。子牛を下痢から守りましょう。

子牛の主な下痢症

分類		
非感染性	感染性	
	寄生虫によるもの	ウイルスによるもの	細菌によるもの
飼養環境によるストレス（過密、寒暖・多湿、不潔など）、栄養不良、初乳の給与不足など	糞線虫 コクシジウム、ジアルジア、クリプトスポロジウム、乳頭糞線虫	ロタウイルス、コロナウイルス、BVDウイルスなど	病原性大腸菌、カンピロバクター、クロストリジウムなど

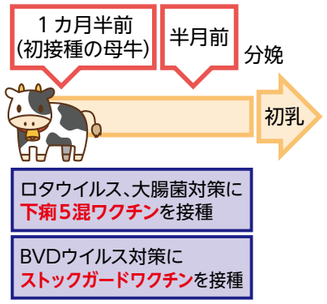
便の色から感染病原体（細菌、ウイルス、寄生虫）が推測できる場合もありますので、小まめに便を観察し、早期発見・早期対応に努めましょう。（図1）

図1

感染による子牛の下痢は、出生直後から生後2週間くらいまでが多発時期です。そのため、妊娠末期の母牛にワクチンを接種し、初乳を介して子牛に免疫を与える予防が有効です。また、2カ月齢までに複数の対策を組み合わせるとよいでしょう。（図2）

詳細な投与時期や費用に関しては、かかりつけの獣医師に相談ください。

図2 下痢対策の組み合わせとその時期



下痢対策に大切なことは5つあります。

1 分娩房をきれいに
子牛は生後3日間が特に感染しやすいため、環境を整えましょう。

2 確実な初乳給与
子牛の免疫は全て初乳に依存しています。初乳が足りないときは、初乳製剤や初乳サプリメントなどを利用しましょう。

3 ワクチン接種
妊娠末期の母牛にロタウイルス、大腸菌対策の下痢5種混合ワクチンを接種しましょう。

4 駆虫の実施
コクシジウムにはバイコックス、糞線虫にはアイボメックを投与しましょう。

5 栄養、水を確保
離乳時にスターターを食い込ませるためにはきれいな水が必要です。専用の水飲み場を設けましょう。

診療受付時間について

診療センターでは、獣医師がスケジュールを組み効率的に往診できるようにすることで、往診時間についての皆さまからのご要望に応えていくため診療等受付時間を左記のようにしています。ご理解ご協力をお願いします。

診療受付時間	
当日の人工授精依頼	午前8時30分～午前9時30分
急患	午前8時30分～午前12時
	右記以外にも受付

※治療などで伺う予定がある場合でも、追加診療などがある場合は事前に診療センターまでご連絡ください。連絡がないと対応できない場合があります。

※急患以外で受付時間を過ぎた診療依頼に関しましては、翌日以降の対応になります。ご了承ください。

※電話のかけ間違いが多発しております。診療センターに電話する際は、かけ間違いのないよう、また市外局番が必要かどうかにもご留意ください。

農業経営収入保険制度が始まります

収入保険とは

品目の枠にとらわれず、自然災害だけでなく、価格低下などを含めた「農業収入全体」の減少に備えた保険です。

加入対象者は

青色申告の実績が5年以上ある農業経営体（個人・法人）が対象となりますが、特例として加入申請時に青色申告の実績が1年分あれば加入できます。この場合は補償限度額に制限があります。

対象となる収入は

農業者が自ら生産した農産物の販売収入全体です。（所得ではありません）加工品の販売収入は原則として含めませんが、もちや精米など、農業所得として税務申告されているものは含めます。

対象品目は

ほとんどの農産物が対象となります。ただし、肉用牛、肉用子牛、肉豚、鶏卵はマルキン等の措置があるため対象外です。

補償内容は

加入条件で異なりますが、最大で、農業者ごとの基準収入（過去5年間の平均収入）の9割を下回った場合、下回った額の9割を補てんします。

加入手続きは

平成30年度から加入申請の受付を開始します。

保険料と積立金は

補償限度が最大の9割（保険部分8割と積立部分1割）で、支払い率9割を選択した場合の保険料と積立金は、左のとおりです。

基準収入1,000万円の場合

★保険料
800万円×9割＝720万円
720万円×1％（保険料率）＝ 7.2万円

★積立金
100万円×9割＝90万円（積立金）
90万円×25％（自己負担分）＝ 22.5万円
合計29.7万円

※保険料は掛捨てになります。積立金は自分のお金であり、補てんに使われない限り、翌年に持ち越しされます。
※このほかに事務費賦課金が加算されます。

◆NOSAI宮城では、農業経営収入保険制度の相談窓口を本所と各支所に開設しておりますので、最終ページに記載した連絡先へ、お気軽にご相談ください。

還付金詐欺にだまされないで

1 還付金等詐欺の傾向

還付金などの詐欺被害が、全国で増えています。宮城県内でも平成29年8月現在で、認知件数が38件（前年同期比＋9件）、被害金額3、583万円ほど（前年同期比＋488万円ほど）と増加傾向にあります。

「還付金等詐欺」という言葉を聞いたことはあっても、詳しい手口まではよく知らない方が多くいますので、「だましの手口」を理解し、被害に遭わないようにしてください。

2 これが還付金等詐欺の手口

犯人は、県職員や市町村の職員などを装って「医療費（保険料）の還付金が○円ほどあります。通知は届いていませんか。今日が締切日です。ＡＴＭで手続きできます。すぐに○○銀行の者から電話させます」という電話をしてきます。

その後、銀行員を装った者から電話があり「銀行は混んでいます。スーパーのＡＴＭだとすぐに手続きできます。ＡＴＭに着いたら電話してください。手続きの方法を教えます」などと言って電話番号を伝えてきます。

被害者は「お金が戻ってくる」と思い込み、犯人から指示された通り、スーパーなどのＡＴＭに行き、教えられた番号に電話し、手続きを教えられてＡＴＭを操作させられます。

この時、受付番号やお客さま番号などと言われて、6桁の番号を入力させられます。実は、この番号が送金額（被害額）になります。（例えば、犯人から「受付番号は９８１５１５です」と言われ、その番号をＡＴＭに入力すると、送金される被害額は98万1、515円になります）

このように、被害者はＡＴＭで自らお金を振り込む手続きをし、被害に遭ってしまうのです。

3 被害に遭わないために

県職員や市町村の職員などを装う者から「医療費（保険料）の還付金がある。ＡＴＭで手続きできる」などと言われれば詐欺です。このような不審電話がかかってきたら、一人で悩まず、必ず家族や警察に相談してください。

宮城県警察本部生活安全企画課

スイーツブランドを立ち上げ 6次産業化

株式会社深谷農産「ラルジュ・ラッシュ」（石巻市）

―自分たちで育てた野菜や果物、米をもっとおいしく食べてもらいたい―石巻市の（株）深谷農産（佐藤仁美代表取締役）は、スイーツブランド「ラルジュ・ラッシュ」を立ち上げ、さまざまな商品を手掛けています。

佐藤代表は、50代を前にサラリーマンから農家に転身し、地域の活性化に努めています。「当初は家業を継いで米作りをやれればいいくらいの考えだった。しかし、東日本大震災が発生し、考えが一変。農地を拡大し、復興の担い手にならなければと思うようになった」と振り返ります。

そこで、離農し荒れ果てた農地を復旧させて活用し、水稲の生産面積、野菜や果物の生産品目を増やして事業を拡大。それに伴い、人手が必要になると、子育て中の女性や定年退職した人などでも働くことができる環境を整備し、雇用の創出に励みました。

スイーツなどの商品開発は、規模を拡大することで増えた農産物の販路開拓に、加工分野でも関わっていきたいと取り組みました。

農産物加工所を建て、最初は「紫いものレアチーズケーキ」1種類から販売を開始。今では、自社農場で季節ごとに収穫される野菜や果物をふんだんに用いたケーキや焼き菓子、パン、ジャムなど、種類を増やして対応しています。

加工分野は、妻の智子さんを中心に、果菜の味や特徴を知り尽くした農家の婦人たちと手掛けています。どの商品も素材そのものの甘さを最大限に引き出し、一つ一つ丁寧に仕上げています。

商品は、店舗のほかインターネットでも購入でき、多くの人が味にほれ込んでリピーターになり、全国にファンがいるといいます。

今秋には、市内にイートインスペースが併設されたアンテナショップもオープンし、佐藤代表は「1次産業者の私たちが6次産業化に取り組み、地域の活性化に少しでも役立つことができて良かったと思っています。今後、他地域にも広がり、つながっていってほしいです」と話します。

2

1

6

4

5

3

1自社農場の野菜や果物を用いたスイーツ 2「地域の活性化に役に立つことができて良かった」と佐藤代表 3商品は一つ一つ丁寧に仕上げている
4紫いものパウンドケーキ 5紫いものレアチーズケーキ 6イートインスペースが併設されたアンテナショップ

問い合わせ先／（株）深谷農産「ラルジュ・ラッシュ」 ☎0225-24-6107

おいしいチーズを届けたい

STUDIOどどいち（大崎市田尻）

大崎市田尻の加護坊山麓の一角百々一（どうどういち）に、フレッシュチーズを提供する「STUDIOどどいち」があります。経営する橋元良枝さん（31）は「搾りたての新鮮な生乳で作るおいしいチーズを届けたい」と話します。

橋元さんは、北海道の大学でチーズの製造を学んだ後、3年間道内でチーズの製造に携わり、帰郷。3日後に東日本大震災に遭いました。「被災した地域を活気づけたいと、公民館などでチーズ作り体験などを行ってきましたが、周囲の後押しで工房を設けることができました」と橋元さん。平成28年9月から本格的に製造・販売を始めました。

▲チーズを手に橋元さん

チーズは、独特な弾力でくせが無く生乳本来の風味があるモッツァレラチーズ「あわゆき」と、低脂肪でさっぱりとした味わいのリコッタチーズ「わたゆき」の2種類。橋元さんは「ピザはもちろん、トマトや旬の果物を使ったカプレーゼや、パン、クラッカーに載せてもおいしく食べられます」と話します。

製造は週1～2回、早朝4時から8時間かけて行います。「使用する生乳は、大郷町の菊池牧場で前日の夕方に搾ったばかりのもの」と橋元さん。生乳を湯煎し低温殺菌することから始まる一連の作業を丁寧にこなします。

橋元さんは「今後はチーズの種類を増やし、地酒を使った熟成チーズにも挑戦していきたい」と話します。

▲ホエイ（乳清）で満たされたパックに入るモッツァレラチーズ・あわゆき（左）とホエイを煮詰めて作るリコッタチーズ・わたゆき（右）

問い合わせ先／STUDIOどどいち
ホームページ http://www.studiododoichi.jp/

甘さと香りに自信 無袋りんご栽培

柴田 哲男さん（富谷市）

「太陽の光を直接浴びたりんごは糖度が高く、蜜が入り、香りも良い」と話す、富谷市穀田の柴田哲男さん（79）。りんごの無袋栽培に取り組んで45年目になり、甘みと酸味のバランスが良いりんご作りに自信を見せます。

柴田さんは、妻のしげよさんとともに園地50アールで、「つがる」「千秋」「北斗」「王林」「ふじ」の5品種、約500本を手掛けています。

「袋をかけて育てたりんごに比べて見た目は劣るが、食味を重視している。1個1個反転させる『玉回し』を行って日陰になる部分にもむらなく日に当て、太陽の光をふんだんに浴びせている」と柴田さん。

「これまで失敗も多くあったが、成功すると農業経営へのリターンは大きい」と話します。

収穫したりんごは、地元農家で組織する農産物直売所「おんないん会（小松明巳会長・会員数20人）」で販売するほか、JAあさひなを通じて、市内の学校給食の食材として提供しています。

20年前からは、完熟りんごの果汁100パーセントジュース「太陽のしずく」を商品化し、消費者から「甘さと香りがしっかり感じられておいしい」と好評を得ています。

柴田さんは「今後は、より地元の消費者にPRしていきたい。そして、ぜひ欲しいと言われるように体力の続く限り頑張りたい」と意気込みます。

▲「体力の続く限り頑張りたい」と柴田さん

問い合わせ先／柴田哲男 ☎022-358-2224

さわやかさん

前向きにチャレンジしたい

登米市豊里町　**菊地彩望（あやみ）さん**

地元のＪＡに勤務して３年目。金融の窓口業務を担当しています。お客さまの「ありがとう」の言葉と、名前を覚えて呼んでもらえることが、仕事のやる気につながっています。

失敗を恐れず、何事もチャレンジして、仕事もプライベートも前向きに頑張りたいです。

最近、同年代の農業離れが気になっています。若者が参加できる農業体験の場などを利用し、農業の大切さをみんなで分かち合っていきたいです。

きずな絆レター

「ぼくと家族」

伊藤 大智

ぼくは８人家族です。ぼくのうちでは、おじいちゃんとおばあちゃん、お父さん、お母さんの４人で米作りをしています。

ぼくは、弟の拓実と交代で、お風呂そうじのお手伝いをしています。農作業もお手伝いします。春には種まきや田植え、秋には稲刈りを手伝います。コンバインに乗せてもらってうれしいです。

もうすぐ、ぼくに妹ができます。家族が増えるので楽しみです。

栗原市栗駒
㈱伊藤農場
伊藤 大智（だいち）くん（10）　お父さん 晋哉（しんや）さん
拓実（たくみ）くん（7）　お母さん 美樹（みき）さん
裕基（ゆうき）くん（5）　おじいさん 基夫（もとお）さん
和翔（かずと）くん（3）　おばあさん 礼子（れいこ）さん

NOSAI INFORMATION

口座振替の利用をお願いしています

ＮＯＳＡＩ宮城では、納入手続きの簡素化と不祥事の未然防止のため、共済掛金等の納入について「口座振替」の利用をお願いしています。皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

農業共済新聞を購読しませんか

農業共済新聞では、ＮＯＳＡＩ情報はもとより、農業政策や営農技術、暮らしや地元の農業についてなど、たくさんの話題をお伝えしています。

発行は**毎週水曜日（月４回）**で、購読料は組合が４分の１を助成しますので、**年間３、７８０円（１月あたり３１５円、年極購読の場合は３、５１０円）**となっています。購読を希望する方は、最寄りのＮＯＳＡＩへお問い合わせください。

家畜の異動をお忘れなく

飼養している家畜に異動があったときは、速やかにＮＯＳＡＩへご連絡ください。

連絡が無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願います。

連絡が必要なのは**導入・出荷・出生・放牧や共進会に出場・飼養場所変更・死亡**の場合です。

kitchen garden
四季の畑

簡単！貯蔵の方法③

（株式会社 渡辺採種場）

野菜は、収穫をした後も呼吸などをして、生きようとする活動をしています。この活動は、野菜の品質をどんどん低下させてしまいます。

野菜をできるだけ長く、そしておいしく保存するには、できるだけこの活動を抑え、栄養成分がエネルギーとして使われないような工夫が必要です。

今回は、収穫した野菜を上手に貯蔵し、冬期間に備える保存の方法やポイントを簡単にご紹介します。

『野菜は、育った状態（姿）での保存が望ましい』です！

ポイント

● 収穫時 ●

貯蔵する野菜は、過熟になる前に適期で、晴天・乾燥した日に収穫してください。

●適切な温度・湿度管理●

呼吸を抑え、腐れを少なくする方法は、野菜の種類に合った適切な温度・湿度で保管することです。

● 貯蔵場所の選定 ●

畑以外では、雨や雪、ネズミなどの被害に遭わない場所で貯蔵し、貯蔵中は腐敗などがないか、点検をしてください。

ゴボウ
収穫して貯蔵

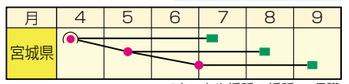
乾かさないことがポイントで、濡れ新聞紙に包み、涼しい場所に立てて保存します。

●貯蔵温度…０℃
●貯蔵湿度…90 ～ 95%
●貯蔵可能期間…３～４ヵ月

春おすすめ品種

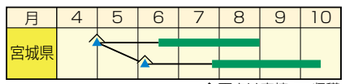
んめぇとみぎ90

・播種後88日ぐらいで収穫できます。
・皮付きで420g程度です。
・粒皮は特に軟らかく、甘みが強いです。
・作型広く、倒れにくいです。



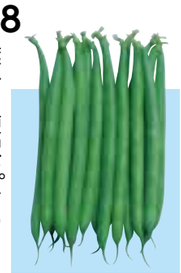
CFプチぷよ＆CFプチぷよイエロー

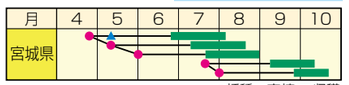
・果皮がとても薄く、とろけるような新食感のミニトマトです。
・果実は強い光沢があり、果皮に弾力があるので、ほとんど裂果しません。
・糖度が高く、とてもおいしいです。
・葉かび病に強いです。
・苗からの栽培がおすすめです！



にぎわい48

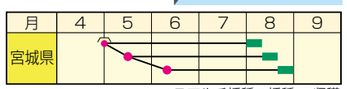
・つるなしの丸莢種で、凹凸が少ないです。
・莢は鮮緑色で硬くなりにくく、沢山収穫できます。
・立性小葉なので倒伏しにくいです。





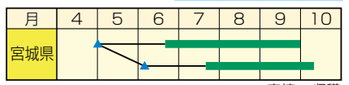
酒の友

・莢は鮮緑色で、白毛の品種です。
・甘みがあり、食味抜群です。
・収量性が高く、莢も大きく、３粒莢の割合が多い豊産種です。



美男

・果は中長系の水茄子です。みずみずしく、軟らかいので浅漬け、生食に向きます。
・苗からの栽培がおすすめです！



県南支所
柴田町入間田
高橋 義征（よしゆき）さん（72）

▼共済部長歴3年
損害評価員歴11年

「野菜作りは土づくりから」と、毎年春には畑に堆肥をふんだんに入れて旬の野菜を手掛けています。直売所に出荷すると、お客さまからおいしいと好評です。

趣味は骨董収集です。先人が残した古き良きものを大切にしたくて自宅の入り口に飾ったところ、テレビ番組の「ナニコレ珍百景」で紹介されました。

もう一つ大切にしていることは、若者とのコミュニケーションです。これからの集落ではとても大事です。

亘理名取支所
亘理町祝田東
伊藤 淳一（じゅんいち）さん（86）

▼共済部長歴37年

水稲16㌶（委託含）を作付けするほか、畑40㌃でネギやハクサイ、ブロッコリーなどを栽培しています。収穫した野菜は、知人や近所の方に配ると喜んでもらえるため、元気なうちは作り続けたいですね。

趣味は、若いころから旅行することです。夫婦で日本各地に出かけました。稲刈りが終わったら、秋保温泉で疲れを癒したいです。

私は共済部長をして37年ですが、これからもできる限り協力していきたいです。

吹上地獄谷
（大崎市鳴子温泉）

大崎市鳴子温泉の鬼首地区には、「吹上地獄谷」と呼ばれる谷があります。

吹上沢の流れに沿って両岸十数カ所に温泉が自噴。突如、蒸気が立ち込め、硫黄のにおいが漂い、その名の通り、人を寄せ付けないような雰囲気があります。しかし、景観が素晴らしく、大自然を満喫できるため、遊歩道を設けて散策できるようになっています。

遊歩道は片道30分ほどの小道で、美しい緑が広がり、新緑や紅葉の季節は特にお勧めです。両脇にある小さな間欠泉にはそれぞれに「紫地獄」「人追い地獄」「まんだら地獄」などと名前が付き、生卵を持参すると「卵湯」で温泉卵を作ることができます。

◆問い合わせ先
宮城県観光課
☎022－211－2821

近くに吹上高原キャンプ場や鬼首かんけつ泉があり、キャンプ場では雄大な芝生のスペースに車両を乗り入れることも可能。ペットエリアもあります。

車で15分ほど行ったところにはオニコウベスキー場もあり、これからのウインタースポーツにピッタリ。家族連れでのアウトドアに最適です。

ちょこっとぷ・ら・り

われらNOSAIサポーターズ

おたより広場

◆いろんな道の駅や直売所に、ぜひ行ってみたいと思います。皆さん頑張ってくださいね。（栗原市K・Kさん）

◆各地域の皆さんの日頃の活躍ぶりが素晴しく、毎回楽しみにしています。（涌谷町I・Kさん）

◆収穫の秋なのに雨ばかり続きお米がどうなるのか心配です。早く太陽が顔を出すのをお祈りしたいです。イノシシも田んぼに出ているとのことですね。（柴田町K・Rさん）

◆サツマイモの貯蔵が下手で、毎年腐らせています。豆知識を参考に保存してみます。（大崎市S・Tさん）

◆「わが家の味＊レシピ」の長ナスとエダマメの煮浸しを、自家製の野菜があったので早速作ってみました。一晩漬け込んだら味がしみてとてもおいしかったです。（大郷町A・Mさん）

撮影を終えて

亘理町
結城翔太（しょうた）さん・育愛（いくえ）さん
颯介（そうすけ）くん（1才6カ月）

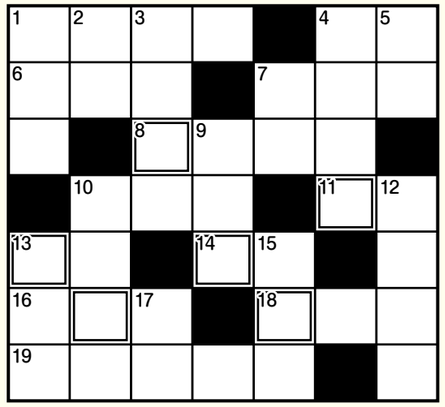
樹上完熟りんごを手掛ける、亘理町の結城果樹園で撮影しました。

園地には、収穫最盛期を迎えた中生品種「秋映」が赤く色付くほか、晩生品種「ふじ」まで数種類のりんごがたわわに実り、颯介くんはにっこり。「ここにもあそこにもりんごがいっぱい」と、だんだんとなれてきて、たくさんお話ししてくれました。

クロスワード

二重枠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▶11月22日は何の日。



タテのカギ

❶江戸時代、大阪を指した異名「天下の○○○○」。
❷話したいことが多くあること。○○○話。
❸四、図、園などの部首。○○がまえ。
❹2012年に開業。高さは634m「東京○○○○○」。
❺デジタルカメラと○○○○カメラ。
❻バレーボールで、味方の攻撃を目的にボールを高く上げること。
❿チョコレートやココアの主原料となる豆。
⓬その年に収穫した米。
⓮おとなしく、遠慮深い性格のこと。
⓱邦画と○○画。
⓲古代エジプト最大規模のピラミッドは○○王のもの。

ヨコのカギ

❶ドイツが原産国の犬種で、短足胴長の体型が特徴。
❼東北地方の秋のイベントで、仙台では味噌が一般的。
❽貨幣単位の一つ。ダラー。
❾ハクジラ類のうち小型種の総称。
⓫その年の初めの茶摘みで採られた葉茶で製した抹茶のこと。
⓭功績をいたわること。○○をねぎらう。
⓯訓読みと○○読み。
⓰黒板や地面に書き込むことに用いる文房具。
⓳日本三名瀑の一つ。仙台市太白区にある○○○大滝。
⓴今年、将棋界最多の29連勝を達成した将棋棋士。○○○聡太四段。

前号の答えと当選者

前号のクロスワードの答えは**『うんどうかい（運動会）』**でした。

当選者は次のとおりです。

戸内ちゑ子さん（仙台市）
齋藤美樹さん（仙台市）
残間愛子さん（大衡村）
笠原クミさん（加美町）
髙橋志江さん（加美町）
木村喜美子さん（美里町）
菅野かつゑさん（栗原市）
金谷貞雄さん（栗原市）
千田若子さん（栗原市）
石崎よしのさん（登米市）

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29年12月1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。

《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・ご感想など

（宛先面）
62 980-0011
仙台市青葉区上杉1丁目8の10
NOSAI宮城 広報係 行

※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。

編集・発行
宮城県農業共済組合（NOSAI宮城）
〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1-8-10
TEL 022-225-6701 FAX 022-262-6406
URL http://www.nosaimiyagi.or.jp/ 印刷 川嶋印刷株式会社

わが家の味＊レシピ

イカ大根

＊料理紹介者
加美町中新田
髙橋 節子 さん

材料（4人分）

- イカ …… 2杯
- ダイコン …… 2/3本
- ショウガ …… 1/2個
- 水 …… 200cc
- 日本酒 …… 100cc
- しょうゆ …… 80cc
- ナンプラー …… 大さじ1
- サラダ油 …… 大さじ1

作り方

❶ ダイコンは一口大に乱切りにして下ゆでし、周りが透明になったらざるにあげておく。
❷ イカは中骨と内臓を取り、胴体は輪切り、下足（げそ）は半分に切る。
❸ ショウガは薄くスライスする。
❹ 鍋にサラダ油と❸を入れて弱火にし、音がしてきたら❶と❷を入れて混ぜ、イカが少し赤くなるくらいまで炒める。
❺ 水、日本酒、しょうゆを入れ、落としぶたをして10分程中火で煮る。
❻ 火を止めたらナンプラーを入れてなじませる。
❼ 味が染みたら出来上がり。

ここがポイント

★ナンプラーを入れることで、味に深みが出ます。
★お好みで輪切りにしたタカノツメを入れると、辛みが出ておいしいです。

安心のネットワーク NOSAI宮城

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和東 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
石巻市鹿又字曽波の神前 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

「ふるさと見守り活動」を実施しています

ＮＯＳＡＩ宮城では、日常使用する業務車両に「防犯パトロール中」のステッカーを貼り、防犯意識の高揚を呼びかける運動を始めました。

今年、農業災害補償制度70周年を迎えるにあたり、防犯活動を通じて地域社会の安全確保と住みよい生活環境づくりに努めるものです。社会貢献活動の一環として、継続して取り組んでまいります。

FSC www.fsc.org
ミックス
責任ある木質資源を使用しています
FSC® C103798