

なご 和み

contents

特集：農家レストラン

ちょっと出掛けてみませんか

- 地域の話：七ヶ宿町、栗原市、大崎市岩出山
- 絆レター：名取市
- さわやかさん：塩釜市
- ちょこっとぶらり：山元町
- われらNOSAIサポーターズ：東松島市、涌谷町
- わが家の味レシピ：登米市

台風19号により被災された
皆さまにお見舞い申し上げます

備えの種をまこう。

ちょっと 出掛けて みませんか



多くの農作物が収穫を終え、おいしい食材が出そろった時期になりました。農家レストランは、生産した農産物を食事として提供する地産地消のお店です。県内の5店舗をご紹介します。

同じ生産者として、いつもと違う雰囲気や「収穫の秋」を楽しんでみてはいかがでしょうか。

＝情報欄の内容＝

- ①所在地
- ②電話番号
- ③営業時間
- ④営業日または定休日
- ⑤駐車場



体に優しい料理を提供 色麻町「ライスフィールド」

アトピー性皮膚炎を患う甥に、安全安心な食材を提供しようとササニシキと野菜の無農薬栽培を開始。この食材を使った料理を楽しんでもらいたいと、マスターの浦山利定さん(65)が平成10年に開店されました。



写真中央が利定さん。左が奥さんの恵美子さん、右は娘の真江さん

セットメニューなどで提供するご飯は、すべて10年以上前から無農薬無施肥の圃場で栽培したササニシキ玄米。旬の自家産野菜も盛り付けられます。ケーキもオーダーでき、こちらは小麦粉を使わず、自家製米粉を使用しています。

「アレルギー成分をなるべく抑えつつ、おいしい料理を提供できるよう工夫している」と利定さん。仙台からもお客さんが訪れるほどの評判です。



一番人気のトーフハンバーグセットは880円(税込)

- ①加美郡色麻町大字下新町13-3
- ②0229-65-3430
- ③11:30~16:00(時短営業あり)
- ④定休日:毎週火・水曜日(農繁期休業あり)
- ⑤有り 12台ほど

蔵王の恵みを味わって 蔵王町「蔵王わくわくファーム」

蔵王高原野菜のおいしさを多くの人に知ってほしいと、平成23年に開業しました。

自家栽培の旬の野菜を使用したスープカレーやピザなどが人気のお店です。

カレーのスープ、ピザに使用する生地やソースも既製品ではなく手作りにこだわっており、観光客から地元の人まで客層は幅広く、リピーターも多くいます。

店主の金子八千代さん(69)は、「旬の野菜を味わっていただきたいので多品目を栽培し、省農薬にも努めている」と話します。

また、自慢の野菜を使った漬物など、加工品の販売にも力を入れています。



蔵王高原野菜と鶏スープカレーは1,300円(税込)

- ①刈田郡蔵王町遠刈田温泉字小栗坂71-1
- ②0224-34-2041
- ③11:00~17:00
- ④定休日:火曜日(祝祭日は営業)
- ⑤有り 15台ほど



写真右が店主の金子さん。左はスタッフの佐藤さん

隠れ家的な山小屋風カフェ 石巻市相野谷「ピザカフェおひさまや」

田園風景の中、近くに北上川が流れる、石巻市河北地区に今年2月、山小屋風の「カフェおひさまや」がオープンしました。オーナーの相澤千鶴子さん(54)は、「地元にも長く愛されるお店にしたい」と話します。

おすすめは天然酵母を使ったモチモチ生地のピザで、酵母にもピザの具にも相澤さんの実家で採れた野菜がたっぷり使われています。

地元の良さがからついたり長居してしまう隠れ家的なカフェ。小さな直売所が隣接し、地元の生産者が栽培した野菜などを販売しています。



中央:ピザ1,100円(テイクアウト1,080円)
左:ナポリタン700円(テイクアウト680円)
右:キーマカレー750円(テイクアウト730円)

- ①石巻市相野谷六本木23-2
- ②0225-90-3304
- ③11:00~18:00
- ④定休日:毎週火曜日
- ⑤有り 3台ほど



オーナーの相澤さん(左)とスタッフ



隣接する小さな直売所

「何もしない贅沢」を 味わってください

栗原市若柳「有賀の里たかまつた」

女将の千葉静子さん(70)は「高台にあるわが家から四季折々の田園風景を眺め、ゆっくり過ごしてもらいたい」と話します。

自家産のササニシキ、野菜を使ったヘルシーな家庭料理は、明治から大事に引き継がれてきた食器へ盛り付けられ、目でも楽しめます。食事は1,500円(税別)からで、3日前までの完全予約制です。

農家民宿として宿泊も受け入れていて、関東方面や海外のお客さまも多く訪れています。



お膳には郷土料理が並びます

- ①栗原市若柳有賀字峯6
- ②0228-32-5857
- ③11:00~14:00 18:00~21:00
- ④定休日:毎週月曜日、年末年始、農繁期
- ⑤有り 6台ほど



静子さんと築142年の古民家がお客さまを迎えます

自慢のおにぎりは食べ応え満点 仙台市若林区「おにぎり茶屋ちかちゃん」

「おにぎり茶屋ちかちゃん」は農事組合法人仙台イーストカントリーの直営店として、平成25年5月にオープンしました。

店内はイートインスタイル。1階がおにぎりや惣菜、野菜や米などの販売スペースで購入したランチなどを25席ある2階でいただきます。人気メニューは、おにぎりプレートや米粉カレーとん汁セットなどで、おにぎりは130円(税込)から13種類あり選ぶのも楽しみです。

加工部代表の佐々木千賀子さん(66)は「お米の美味しさをたっぷり味わってほしいので、おにぎり1個200円。自社産なので安く提供できます」と、ファンの多い理由を説明していただきました。



人気の「おにぎりプレート」600円(税込)

- ①仙台市若林区蒲町31-15
- ②022-353-9571
- ③10:00~15:00(ランチは11:00~14:00)
- ④定休日:日曜祝日、月曜日
- ⑤有り 6台ほど



駐車場はお店の裏手にあります

今年から新たに始まった収入保険。「和み」では25号、26号と2号連続で「加入者の声」を掲載しました。今号でも、お二人から収入保険の「ここが気に入った」というポイントをお聞きしましたので、紹介します。

現在、令和2年1月からの収入保険の加入に向けた手続きが始まっています。収入保険にご加入いただける農業者の要件は、自ら生産・販売した農産物の収入を青色申告で税務申告されていることのみで、経営規模の大小や栽培品目は問いません。たとえば、水稲の他に少量多品目の野菜栽培に取り組んでいる農業者も加入しています。

9月には、千葉県で台風15号による大きな災害があり、停電によりハウス内へ水の供給ができず、作物が全滅するなどの被害が発生しました。先月の台風19号では、県内にも甚大な被害が発生し、近年、想定外の自然災害が頻発している状況です。

収入保険はさまざまなリスクから農業経営を守るために制度化された保険です。お近くのNOSAへお気軽にお声掛けください。

～加入者の声～ 今回はお二人から収入保険を選んだ理由などをお話いただきました。

収入保険でディフェンスは整った

ささき かつとし
(大崎市松山) 佐々木 勝敏さん(41)



父が倒れたのをきっかけに就農して10年。露地2畝、5棟のハウス(およそ10坪)でズッキーニ、ネギ、ダイコン、うずまきピーツなど、野菜のみを栽培しています。

頻発する自然災害への備え

さとう すてお
(山元町) 佐藤 捨夫さん(83)



水稲1.5畝、イチジク40坪、20坪の畑ではシエンギク、ユキナなど10品目ほどの野菜を栽培しています。全国的に頻発する自然災害が一番の不安で

す。いつどのような災害で被害を受けるかわかりません。ニュースで農産物の壊滅的な被害を見ると、他人事とは思えません。NOSAで実施していなかった品目を含め、すべての農業収入を対象にする収入保険は、農業者から廃業という心配を打ち消してくれるすばらしい保険だと思います。農業には、健康のためにも携わっていきなさい。将来的には息子への経営移譲を考えていますが、経営が悪い状態で譲りたくはないという気持ちもあります。最悪の状態を回避できるのが、収入保険での収入補てんだと信じています。

作付けしている野菜に対し、収入を補てんする制度がなく、不安の中で栽培していました。収入保険ができたことを知り、迷わず加入申請しました。また、数名のスタッフを雇用していますが、このスタッフに何かあったら作業が回らなくなるのではという不安や、増えてきた被害にも頭を悩めていました。収入保険はこれらの要因もカバーしてくれるので安心です。収入保険加入で、経営のディフェンスは整ったと感じています。これからは、まだ世の中に出回っていない品目にチャレンジするなど、強気のオフENSESをしていきたいと思っています。



青色申告を始めましょう(白色申告から青色申告へ)

新しい年号となった2019年も、残り少なくなりました。年が明ければ、営農活動の集大成ともいえる所得税の申告時期がやってきます。確定申告には「青色申告」と「白色申告」がありますが、今回は収入保険の加入要件になっていて、特別控除などのメリットが多い青色申告を紹介します。

青色申告は、前述のとおり「収入保険」の加入要件になっています。収入保険の説明をさせていただくと白色申告だったということがあります。そこで加入をあきらめず、まずは、青色申告を始めましょう。青色申告には多くのメリットがあり、下の3点について紹介しますが、青色申告にすることで、保険補てん制度の選択肢も増えると考えてみてはいかがでしょうか。

収入保険は青色申告実績が1年以上あれば加入できますので、これから始める場合は、令和2年3月15日までに「青色申告承認申請書」を最寄りの税務署に提出し、令和3年春に令和2年分の確定申告を行います。

これにより青色申告の実績が1年になり、令和4年分の収入保険加入申請が可能になります。「2年掛かるのか」と思われるかもしれませんが、動き始めないことには、いつまでたっても「2年先」です。思い切って始めましょう。

① 青色申告の主なメリット

① 現金出納帳などを整備した上で、簡易な帳簿による記帳(単式簿記)では最大10万円の特別控除が、正規の簿記(複式簿記)では、最大65万円の特別控除が受けられます。

② 損失額を3年間繰り越して

収入と相殺できます。損失額を翌年以降3年間(法人は9年間)にわたって繰り越して、各年分の所得から控除できます。

③ 家族従業員の給与を経費にできます。一定の条件を満たしていれば、家族に支払った専従者給与を経費にすることができま

す。※一定の条件については、最寄りの税務署でご確認ください。なお、専従者給与を経費にする場合は、給与を支払う年の3月15日まで、届出書を提出する必要があります。

青色申告相談会日程表

NOSA宮城支所名	日時	会場	各支所の電話番号
栗原支所	令和2年 1月22日(水)午前10時00分	みちのく伝説館	0228-23-7111
迫支所	1月22日(水)午後1時30分	各支所会議室	0220-22-8411
大崎支所	1月23日(木)午前10時00分		0229-22-2141
六の国支所	1月23日(木)午後1時30分	若柳多目的研修センター	0229-64-1380
栗原支所	1月27日(月)午後1時30分		0228-23-7111
亘理名取支所	1月28日(火)午前10時00分	各支所会議室	0223-34-5031
県南支所	1月28日(火)午後1時30分		0224-63-2012
宮城中央支所	1月29日(水)午前10時00分		022-396-3070
石巻支所	1月29日(水)午後1時30分		0225-75-2331
栗原支所	1月31日(金)午後1時30分		0228-23-7111

【対象者】 農業所得の税務申告を白色でされている農業者で、青色申告への移行を検討されている方や、青色申告のメリットを知ってから、移行を検討したいという方が対象です。

また、青色申告で「現金主義の特例」により申告されていて、収入保険への加入を考えている方も、ぜひご参加ください。

【申し込み】 準備の都合上、事前に各支所へお申し込み願います。

【料金】 無料です。

【講師】 税務署職員の方に依頼しています。

NOSA宮城では、白色申告者を対象として、青色申告(農業所得申告)相談会を開催します。また、軽減税率制度についても、簡単な説明をしますので、ぜひご参加ください。

果樹経営のリスク 対策は万全ですか

大型化する台風、集中豪雨、春先の凍霜害、降雪などの自然災害、天候不順による病虫害の発生など、果樹栽培には多くのリスクがあります。

NOSA I宮城では果樹栽培農家の皆さまへ、このような災害の備えに、果樹共済が収入保険のいずれかにご加入いただくようお勧めしています。

果樹共済は平成30年の制度改正により、地域インデックス方式の導入と、減収総合方式等一部方式に複数補償割合が導入され、制度が拡充されました。

宮城県では、収穫共済と樹体共済を実施し、対象としている樹種は、「りんご」と「なし」(西洋なしを含む)です。

【加入できるのは】
樹種ごと区分ごとに5アール以上栽培する農家です。

なお、半相殺特定危険方式、全相殺減収方式、全相殺品質方式、災害収入共済方式を選択する場合には、加入要件があるので注意が必要です。

ワンポイント：区分は引受するときに品種と収穫時期に応じて早生・中生・晩生に区別した単位です。

【補償期間】
収穫共済は、花芽の形成期から当該花芽に係る果実の収穫をするに至るまでの期間を補償する引

受方式と発芽期から当該発芽期の属する年の年産の果実の収穫をするに至るまでの期間を補償する引受方式があります。【表1表2】

樹体共済は、7月1日から1年間です。

【表1】 引受方式ごとの補償期間

引受方式	補償期間 (補償開始日～補償終了日)
全相殺減収方式、 全相殺品質方式、 半相殺減収総合一般方式、 地域インデックス方式、 災害収入共済方式、 樹体共済総合一般方式	花芽の形成期から当該花芽に係る果実の収穫をするまでの期間
半相殺減収総合短縮方式、 半相殺特定危険方式、 樹体共済総合短縮、 樹体共済特定危険方式	発芽期から当該発芽期の属する年の年産の果実の収穫をするまでの期間

りんご・なし

【表2】 引受方式別の加入申込期間等

【表2】 引受方式別の加入申込期間等
この機会にご加入をご検討ください。

【表2】 引受方式別の加入申込期間等

共済目的		引受方式	補償限度割合 (補償割合※) %	支払補償割合 %	加入申込 期 間	掛金払込 期 間
りんご・なし	収量共済	全相殺減収方式	70・60・50	20・30・40	4月20日～ 5月10日	6月1日
		全相殺品質方式				
		災害収入共済方式	80・70・60			
		地域インデックス方式	90・80・70	10・20・30		
		半相殺減収総合一般方式	70・60・50	30・40・50	12月10日～ 3月5日	3月25日
		半相殺減収総合短縮方式	70・60・50	30・40・50		
		半相殺特定危険方式 (減収暴風雨方式)	80	20		
		半相殺特定危険方式 (減収ひょう雪方式)				
		半相殺特定危険方式 (減収凍害方式)				
		半相殺特定危険方式 (減収暴風雨・ひょう雪方式)				
		半相殺特定危険方式 (減収暴風雨・ひょう雪・凍害方式)				
		樹林地減収総合一般方式	60	40	4月20日～ 5月10日	6月1日
		樹林地総合短縮方式	60	40	12月10日～ 3月5日	3月25日
		樹林地特定危険方式 (減収暴風雨方式)	70	30		
	樹林地特定危険方式 (減収ひょう雪方式)					
	樹林地特定危険方式 (減収凍害方式)					
	樹林地特定危険方式 (減収暴風雨・ひょう雪方式)					
	樹林地特定危険方式 (減収暴風雨・ひょう雪・凍害方式)					
	樹体共済		共済面積の40%～80%		4月20日～ 5月10日	6月30日

(※) 災害収入方式では補償割合を表示。その他は補償限度割合です。
・地域インデックス方式……被害申告された樹園地が属する統計データ (果樹の場合は果別) を調査することにより被害を把握する方式
・半相殺方式……農家単位で被害樹園地の減収を把握する方式
・樹園地方式……被害樹園地ごとに減収を把握する方式

冬への準備を 始めましょう

これから本格的な冬を迎えます。季節風や積雪による被害への備えとして、園芸施設共済への加入をお勧めします。

施設園芸の経営では、施設内作物は収入保険、施設本体は園芸施設共済に加入することで、万が一の災害への備えが万全になります。

組合では施設園芸農家の皆さまへ「備えあれば憂いなし」の体制が図られるよう、加入推進を実施しております。この機会に加入をご検討ください。

○加入は

特定園芸施設(本体+被覆物)の加入を基本に、附帯施設、施設内農作物、撤去費用、復旧費用を組み合わせて加入することが出来ます。

園芸施設共済以外の保険等に付されている園芸施設を除いて加入できます。また、申し出により、耐用年数の2.5倍を超える園芸施設を加入から除くことができます。

○補償期間は

掛金を納めた日の翌日から1年間です。

【補償金額は】
施設ごと評価額(時価額)の40%から80%の範囲内で選択できますが、最大の80%をお勧めします。

○共済掛金は

周年加入を基本とする制度になりましたが、被覆が周年でない場合、被覆している期間と被覆していない期間の別に共済掛金を計算します。【表1】

掛金率は、組合員ごとの損害率(共済金/共済掛金)により危険段階別共済掛金率が適用されます。

農家の皆さまにご負担いただく金額は、共済掛金(国負担額差引後)と事務費賦課金の合計額になります。

【小損害不てん補の基準】

共済金支払いの基準となる金額を、様ごとに①3万円または共済金額の5%、②10万円③20万円④50万円⑤100万円の5つの基準額から選択することができます。基準とする金額を高くすると共済金の受け取る機会が減るので掛金下がります。

【集団加入の一斉加入受付】

JAの部会単位などで名簿を作成の上、組合と協定を締結し、集団加入の一斉加入受付で園芸施設共済に加入いただく、掛金等の割引措置(※)が適用されます。

※割引措置の詳細

協定を締結したJAの生産部会等が、集団加入の一斉加入受付により構成員の80%以上の加入率となった場合、掛金を5%割引します。

また、集団加入の一斉加入受付により、5戸以上9戸以下の加入では事務費賦課金の10%を割り引き、10戸以上加入で20%を割り引きします。

集団加入の一斉加入受付について詳しくは、組合へお問い合わせください。

○共済金は

一事故一棟ごとに、損害額が選択した小損害不てん補の基準とする金額を超えた時にお支払いします。

被覆物の被害の場合、被覆物は共済責任開始日(被覆開始日)からの経過月数に応じた消耗割合を減じて計算します。

施設内農作物の病虫害による被害の場合は、分割評価基準に基づき共済金をお支払いします。

なお、加入申込時に、被覆していないと申し出していた期間に、被覆物の被害が発生し、あらかじめ被覆期間の変更を組合に通知していない場合は、共済金をお支払いできませんので、ご注意ください。

【表1】 掛金の算定方法

$$\text{共済掛金等} = \frac{\text{共済金額} \times \text{被覆期間の掛金率} \times \text{被覆期間割合} + \text{共済金額} \times \text{未被覆期間の掛金率} \times \text{未被覆期間割合}}{\text{短期係数(※)}} \times \frac{1}{2} + \text{事務費賦課金}$$

※設置が周年でない場合は、設置期間のみ加入する短期加入が可能です。
・掛金率は危険段階別共済掛金率を使用します。
・掛金(共済金額1億6千万円までの掛金)の1/2は国が負担します。ただし復旧費用の掛金は、全額農家負担になります。

万が一の備えとして園芸施設共済への加入をご検討ください。園芸施設共済制度について、詳しく知りたい方、掛金の計算をしてほしいという方は、最寄りの支所へお気軽にお問い合わせください。



子牛の下痢を予防しましょう

下痢は子牛の病気の中で最も多く、経済的損失も大きい病気です。子牛の発育を妨げ、重症例では死亡することもあります。また、体力の低下を招くため、その他の疾病にも罹りやすくなります。適切な飼養管理を行って、子牛を下痢から守りましょう。

1 下痢の原因と発症時期

下痢は、病原体によるもの（感染性下痢）と、病原体によらないもの（非感染性下痢）に大きく分類されます【図1】。非感染性下痢は、感染性下痢の引き金にもなります。感染性と非感染性下痢の両方の予防対策を行いましょう。また、原因によって発症しやすい月齢が異なります【図2】。発症する前に対策をとりましょう。

【図1】 下痢の原因

感染性

- ・細菌感染によるもの
- ・ウイルス感染によるもの
- ・寄生虫感染によるもの

非感染性

- ・母乳性
発情時の乳質の変化や、低栄養などによる乳質の低下による
- ・食餌性
不適切な飼料の給与や、飼料の腐敗などによる

【図2】 発症時期



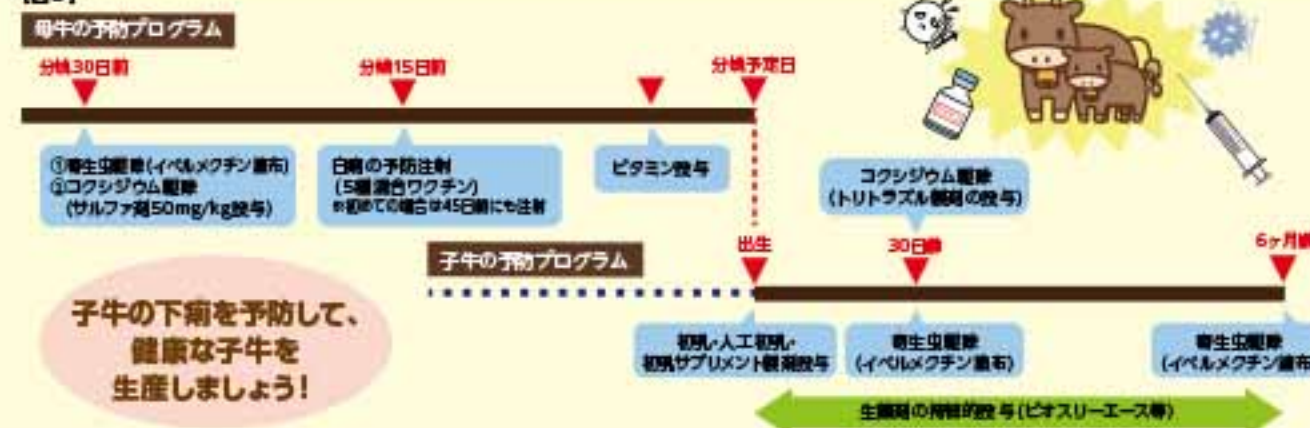
【表1】 対策のポイント

対策のポイント	対策事項
健康な子牛を生ませる	母牛の妊娠末期の適切な栄養管理の実施 ・胎児の成長に必要なエネルギーも与える
子牛を感染から守る【図3】	①母牛へのワクチン接種 ②初乳の適切な給与 ・生後6時間以内に1L以上飲ませる ・人工初乳および初乳サプリメントの使用 ③寄生虫の駆除 ・イベルメクチン製剤および抗コクシジウム製剤の投与 ④消毒 ・消毒薬の設置および畜舎の消毒など
母乳性下痢の予防	母牛の分娩後の適切な栄養管理の実施 ・泌乳に必要なエネルギーも与える
食餌性下痢の予防	子牛の適切な飼料給与の実施 ・胃の消化機能が未発達な生後3カ月齢までは濃厚飼料の過食や早期の粗飼料多給を避ける ・生後3カ月齢までは濃厚飼料主体で1日30～50gほどの柔らかい草を与える
子牛の飼育環境を整える	継続的な生菌剤の投与【図3の子牛の予防プログラム】
子牛にストレスを与えない	暑さ、寒さ、群飼などによるストレスの軽減
子牛を観察する	便の状態、食欲、活力などの観察

2 対策のポイントと予防プログラム

子牛の下痢は、複数の要因が重なって発症することが多く、それぞれの要因への対策が必要です【表1】。子牛への対策だけでなく、母牛への対策をとることもとても重要です【図3】。

【図3】



子牛の下痢を予防して、健康な子牛を生産しましょう！

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、火災が発生しやすくなります【表1】。家族みんなで火の取り扱いや、その怖さについて話し合い、大切な命や財産、思い出を火災から守りましょう。



火災から大切な財産を守りましょう

出火原因の第一位は「こんろ」

平成30年、宮城県では650件の火災が発生しています。今回は紹介するデータから、火災について再確認しましょう。建物火災発生件数は369件で、出火原因別に見ていくと、第一位は「こんろ」の45件となっています【表2】。火をつけたままで、その場を離れてしまい火災になる事例や、油がはねて近くのものに引火し火災になることがあります。十分注意しましょう。

火災による死者は26人で、前年の30人に比べ4人減少しましたが、負傷者は135人と昨年より19人増加しています【建物火災だけでなく、車両火災、林野火災など含む全火災】。また、火災による県内の損害額はおよそ14億5700万円で、昨年より5億円ほど減少しましたが、まだまだ大きな金額となっています。

【表1】 四季別出火件数

区分		四季別出火件数				合計
		春季 (3～5月)	夏季 (6～8月)	秋季 (9～11月)	冬季 (12～2月)	
平成30年	件数	218	136	126	170	650
	全体比(%)	33.5	20.9	19.4	26.2	100
平成29年	件数	265	133	156	170	724
	全体比(%)	36.6	18.4	21.5	23.5	100

四季別に見ると、昨年に引き続き冬季から春季にかけて、火災が多く発生しています。

【表2】 建物火災出火原因別一覧表(389件中上位6位)

順位	出火原因	件数
1	こんろ	45
2	ストーブ	36
3	たばこ	33
4	放火	28
5	電灯・電話の配線	23
6	放火の疑い	16

・たばこを吸う人は少なくなりましたが、出火原因では第3位です。
・4位の放火と6位の放火の疑いを合わせると44件にもなります。家の周囲に燃えやすいものを置かないよう気を付けましょう。

次のポイントを家族で共有し、命と財産を守りましょう。

住宅防火のちを守る7つのポイント

3つの習慣

- 寝たばこは、絶対にやめる
- ストーブは、燃えやすいものから離れた位置で使用する
- 火のついたガスコンロなどのそばを離れるときは、必ず火を消す

4つの対策

- 逃げ遅れを防ぐために、住宅火災警報器を設置する（電池が消耗していないか確認しましょう）
- 寝具、衣類およびカーテンからの火災を防ぐために、防火品を使用する
- 火災を小さいうちに消すために、住宅用消火器等を設置する
- 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る

住まいる

火災への備えは「住まいる」の火災共済で

NOSAIの「住まいる」火災共済で、共済金の支払対象となる事故共済事故は、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（建物内部での車両等の衝突等を含む）、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）、騒乱などに伴う損害、盗難によるき損・汚損などの損害です。

※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金の支払対象になりません。総合共済の加入が必要となります。

万が一に備えて、建物共済への加入をご検討ください。また、加入いただいている物件に共済事故が発生した場合、速やかに最寄りの支所へご連絡ください。

万が一に備えて
建物共済への
加入ご検討を！





Pick Up News [地域の話]



栗原市

コケの商品化で地域の活性化 栗駒の文字地区 コミュニティ推進協議会 (栗原市)

栗原市栗駒の文字地区コミュニティ推進協議会(四ノ宮博会長)では、平成29年からコケの栽培に取り組み、新たな特産物として期待されています。

同協議会では、山から採取したコケを細かく刻み、水稲育苗箱に敷いた赤玉土や川砂の上にまきます。1日1回水をやり、2年を掛け商品にしています。

コケは、ビル屋上などの緑化工事にも使用され、造園業界で需要が高



▲苗圃栽培のコケを前にするコミュニティ推進協議会の皆さん。写真左が四ノ宮会長

まっています。こういった業者への箱単位での販売を見込んでいます。

また、ガラス容器の中でコケを育てる「苔テラリウム」を、同市栗駒の農産物直売所「山の駅くりこま」などで販売しています。テラリウムは、卓上で育てられることから近年、女性を中心に人気があります。

同協議会のメンバーは「年数を掛けた分、買ってもらおうと嬉しい」と話します。

四ノ宮会長は「まだ3年目で生産量は多くないが、箱での出荷を軌道に乗せ、この取り組みが地域の刺激になるよう頑張りたい」と特産化に意欲を見せます。

問い合わせ先/四ノ宮博会長
☎ 0990-3648-8039



▲鉢にコケを移植した例



■そばを打つ二代目の益広さん ■落ち着いた蕎麦屋の店内 ■店舗全席、40台ほど停められる駐車場があります ■おすすめの「全そばセット」1,310円(税別)
■山田さん家族と従業員さんの皆さん(写真左から2人目が益広さん) ■国道113号線沿いに広がるソバ畑



七ヶ宿町

地域を思う心から 生まれたそば 農民そばや芭蕉庵(七ヶ宿町)

そばが名産の七ヶ宿町。町内ではそば店が立ち並び「そば街道」と呼ばれる地域があり、「芭蕉庵」もその一店舗。親子二代で七ヶ宿産にこだわって提供しています。

芭蕉庵は、初代店主の山田益広さん(65)が、地域の景観を守り、耕作放棄地を減らしたいと、町役場を退職してソバ栽培を始め、平成11年に開いたお店です。

現在は、益広さんが代表取締役を務める株式会社ゆのはら農産の直営店という形態になり、同社が栽培するソバ「キタワセ」を使用した全そば「二八そば」を「打ち立て」で提供しています。

ソバは「サル、イノシシなどの獣害や、大雨などの自然災害を受けやすい」と話す益広さん。無事に収穫した後は雪室に保管、寝かせます。寝かせ

たソバは風味、色合いが劣化せず、鮮度が保たれるといわれています。

今、そばを打つ二代目は、父の思いも受け継いだ息子の益彦さん(35)。益広さんの妻・道子さん(65)も厨房に入り店を盛り立てます。

芭蕉庵では、つゆも無添加で手作りしています。来店客は町外からのリピーターも多く、「足を運んでもらえることがうれしい」と益広さんは話します。

地域を守り、農地の荒廃を防ぐと始めたソバ作り。芭蕉庵が町の活性化の一翼を担っています。

☎ 0224-3713223
住 所 刈田郡七ヶ宿町宇南畑
5-11
営業時間 11時~15時(金曜定休)



大崎市

鶏の健康を第一に 考えた自然養鶏 (有)ふるさと地鶏の会 (大崎市岩出山)

「鶏の健康を考え飼養すれば、安全安心な卵ができる」と話す大崎市岩出山の彦坂祐氏さん(47)。「ふるさと地鶏の会」を父親から受け継ぎ、現在、赤玉のあずさ、青玉のアロウカナと烏骨鶏の3種類650羽を、約7000平方メートルのハウスで放し飼ひしています。

1羽分の飼養面積は広く、のびのびと動ける環境です。餌は岩出山産の玄米・米ぬか、県内産力キ殻や魚粉のほか、大豆を含め20種類を国産にこだわり自家配合。飲み水も鶏舎



ハウス内で放し飼ひの鶏

を問わず供給できるし、加工品販売を考えたらおもしろそう」と養鶏を引き継いだ彦坂さん。地域の方から「にんにく卵黄油を作ってみては」と話され、自家産有精卵と長野県産無農薬無臭にんにくを使い、健康食品「にんにく卵黄油」を開発、発売しました。「10年以上定期購入いただくほど好評です」と笑顔を見せます。

「お客さまの安全安心につながる自然養鶏を維持していきたい」と彦坂さんは今後を話しています。



▲にんにく卵黄油は特にご年配の方に人気

問い合わせ先/ふるさと地鶏の会
☎ 0229-7210896
住 所 大崎市岩出山下野目字安沢
100-1
e-mail info@i-tamago.jp





絆 レター

松浦実夢

名取市農協

わたしのパパはおこめとむぎとやさいをつくっています。



いねかりのときコンパインののつてはたらいてるのを見て、かっこいいとおもいました。おこめとおもいました。おてついで、パパといっしょにやさいをとっているときもたのしかったので、またおてついでをしたいです。

パパのお手伝いができて楽しかったです。

松浦 実夢ちゃん(6)
お父さん 松浦 実夢ちゃん(2)
お母さん 松浦 実夢ちゃん(2)
おじいちゃん 松浦 実夢ちゃん(2)
おばあちゃん 松浦 実夢ちゃん(2)

ちからもちで
かっこいいパパ

四季の畑 旬の野菜で料理を作ろう

Kitchen Garden

サカタのタネ

自分で育てた野菜をおいしく食べる、これぞ家庭菜園の醍醐味ですね。今回は寒くなるにつれ甘みが増すとされている旬の野菜をたっぷり使ったレシピをご紹介します。日々の献立にお役立てください。

ハクサイのレシピ

ピエンロー

簡単!!大きな鍋にハクサイを入れるだけ!

【材料:5人分】

ハクサイ.....1個
干しシイタケ.....50g
豚バラ肉(薄切り).....500g
鶏もも肉.....500g
春雨.....1袋
ゴマ油.....適量
〈つけダレ〉
醤油.....適量
味噌.....適量



【作り方】

- ハクサイ、豚バラ肉、鶏もも肉を適当な大きさに切ります。干しシイタケと春雨は水で戻します。
- 大きな鍋に、春雨以外の材料を全てぎゅうぎゅう詰めて入れます。水(分量外)を加えます。ハクサイから水分が出るので少量でOKです。
- ゴマ油を全体に回し入れ、ふたをして煮ます。
- ハクサイがぐたぐたになったら春雨を加え、ひと煮立ちさせます。最後にゴマ油を回し入れます。

ハクサイの塩昆布和え

簡単なのに箸が止まらない!
ご飯のおともに、お酒のおつまみに

【材料】

作りやすい量
ハクサイ.....500g
塩昆布.....適量
ゴマ油.....適量



【作り方】

- ハクサイはざく切りにします。
- ボウルかポリ袋にハクサイと塩昆布を入れ、軽くもむようにあえます。
- しんなりしてきたら、お好みでゴマ油を少々加えます。

ポイント

塩もみや浅漬けでもおいしく召し上がれます。

コマツナのレシピ

コマツナたっぷり焼きギョーザ

シンプルだけど、おいしい!
コマツナの風味がしっかり生きてます

【材料:4人分】

コマツナ.....150g
牛ひき肉.....50g
オイスターソース.....少々
醤油.....少々
ギョーザの皮.....20枚
ゴマ油.....適量



【作り方】

- コマツナはかためにゆで、1cmほどの幅に刻み、水分を軽く絞ります。
- 牛ひき肉と合わせ、よく混ぜます。
- 塩とオイスターソースを加え、さらによく混ぜます。
- ギョーザの皮で具を包み、ゴマ油を熱したフライパンで焼きます。

ポイント

具をジューシーに仕上げるために、コマツナの水分は絞すぎないようにしましょう。

コマツナとじゃこのカルシウムふりかけ

カルシウム満点のコマツナ&ちりめんじゃこ
アツアツご飯にたっぷりかけて

【材料:作りやすい量】

コマツナ.....1/2束
ちりめんじゃこ.....適量
ゴマ油.....適量
しょうゆ.....適量
いりゴマ.....適量



【作り方】

- コマツナは粗く刻みます。
- フライパンにゴマ油を熱し、ちりめんじゃこを炒めます。
- ちりめんじゃこがカリカリになったら、コマツナを加えます。
- コマツナがしんなりしたら、しょうゆで味をととのえます。
- 水分をとばすようにさらに炒め、最後にいりゴマをふります。

ポイント

ゴマ油の香ばしい香りが食欲をそそります!

NOSAI INFORMATION

口座振替の利用をお願いしています

NOSAI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。ご理解とご協力をお願いいたします。

診療受付時間について

家畜診療センターでは、獣医師が効果的なスケジュールで往診することで、皆さまからの往診時間についてのご要望にお応えしていくため、診療受付時間を下記のようにしています。

- ◆診療受付時間
午前8時30分~午前9時30分
- ◆当日の人工授精依頼
午前8時30分~午前12時(正午)
- ◆急患
上記以外でも受付いたします

診療への立ち会いおよび家畜の保定のお願い

◆病気やけがの状況、普段の飼育方法などをお聞きしたり、治療方針や予後について相談するため、診療時の立ち会いをお願いいたします。
◆また、診療中の事故を未然に防ぐため、牛の保定にご協力をお願いします。
◆立ち会い、保定いただけない場合で、獣医師の技術では安全が確保できないと判断した場合は、診療をお断りする場合があります。





わが家の 味

レシピ

サラダ かんてん



材料(4人分)

棒かんてん	2本
キュウリ	2本
タマネギ	1個
ゆで卵	3個
カニ風味かまぼこ	10本
マヨネーズ	250g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ2
水	1,000cc

作り方

- ① 棒かんてん2本を水1,000ccで煮溶かし、粗熱を取る。
- ② キュウリはスライスして塩でもんで水気を切る。タマネギもスライスする。カニ風味かまぼこは半分に切ってほぐす。ゆで卵はみじん切りにする。
- ③ ②にマヨネーズ、砂糖、塩を入れ、粗熱を取ったかんてんを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 型(容器)に流して冷蔵庫に入れて冷やし固めて出来上がり。

ここが
ポイント!

- 棒かんてんの種類により水の量が異なる場合があります。
- 味付けはお好みで調整してください。
具材も季節の野菜、果物等でお試ください。

料理紹介者

登米市

たかはし ちえこ
高橋 千恵子さん

～農業共済新聞みやぎ版ではプレゼント企画「ご愛読者キャンペーン」を実施していますので、奮ってご応募ください～



本所 〒980-0011
仙台市青葉区上杉1-8-10
☎022-225-6701
E-mail: syunyuoken@nosaimiyagi.or.jp

県南支所 〒981-1505
角田市角田字町田113
☎0224-63-2012
E-mail: syunyuoken001@nosaimiyagi.or.jp

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
E-mail: syunyuoken010@nosaimiyagi.or.jp

亘理名取支所 〒989-2301
亘理町逢隈中泉字一里原28-8
☎0223-34-5031
E-mail: syunyuoken019@nosaimiyagi.or.jp

六の国支所 〒981-4265
加美町字矢越226
☎0229-64-1380
E-mail: syunyuoken030@nosaimiyagi.or.jp

大崎支所 〒989-6166
大崎市古川東町5-37
☎0229-22-2141
E-mail: syunyuoken036@nosaimiyagi.or.jp

栗原支所 〒987-2203
栗原市築館字下宮野中田100
☎0228-23-7111
E-mail: syunyuoken044@nosaimiyagi.or.jp

迫支所 〒987-0512
登米市迫町森字平柳34-88
☎0220-22-8411
E-mail: syunyuoken053@nosaimiyagi.or.jp

石巻支所 〒986-1111
石巻市鹿又字曾波の神前172
☎0225-75-2331
E-mail: syunyuoken070@nosaimiyagi.or.jp

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