

結いの大地

安心のネットワーク
NOSAI
岩手県農業共済組合

NOSAI いわて

No.11 **1**
2017 January

平成28年産
共済金支払状況…3

新春特集
華やかに彩る
いわてのお正月…4





新年のご挨拶

さらなる

セーフティーネットの拡充へ



組合長理事
工藤忠義

年頭にあたり、組合員の皆さまに謹んで新年のお慶びを申し上げます。日頃から当組合の事業に格別のご理解とご協力を賜り心から感謝申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと、4月の熊本地震、6月の九州・四国を中心とした集中豪雨、北海道をはじめとした相次ぐ台風の襲来、10月の鳥取地震など各地で大きな被害が発生しました。本県においては、8月30日に上陸した台風第10号による沿岸地域を中心とした豪雨災害により、農業関係の被害のみならず、家屋の損壊、土砂崩れによる集落の孤立、尊い人命が奪われるなど、想像を絶する被害をもたらしました。このような被害に対し、当組合ではNOSAI制度の果たすべき役割を認識し、水稻共済では被害に遭われた方へ10月に共済金の仮渡しを実施しました。

また、県内の農業を見ますと豪雨災害のほかにも水稻ではいもち病、強風の影響で園芸施設やリングゴに被害が発生しております。

被災された方々には心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧、復興を願っているところです。また、迅速な損害評価と共済金の早期支払いにご協力いただいた損害評価員、損害評価会委員、共済部長の皆さまに感謝申し上げます。

NOSAIに関連する農業政策としては、収入保険制度の導入と農業災害補償法の見直しについて、平成29年の通常国会に関連法案が提出される予定です。

収入保険制度は、自然災害に加え、価格下落など経営努力では避けられない収入減少に対しての新たなセーフティーネットとして、また農業災害補償制度については、農家サービスの向上や事務の効率化を図ることとしており、大きな転換期を迎えようとしています。

当組合は、長年、農業経営の安定のためのセーフティーネットとしての役割を果たすべく、迅速な損害評価と共済金の早期支払いに努めてまいりました。本年は、平成27年度の1組合化から3年間、また、制度発足70周年を迎える年でもあり、より一層の制度普及と運営基盤の強化を目指し、災害補償に取り組んでまいります。

本年もNOSAI制度へのご理解とご協力をお願い申し上げますとともに、組合員の皆さまのご多幸とご健勝をご祈念いたしまして、年頭の挨拶いたします。



本年もよろしく
お願いいたします

組合長理事	工藤忠義
副組合長理事兼	菊地一男
胆江地域・統括理事	沼田弘美
盛岡地域・統括理事	名須川義夫
中部地域・統括理事	菊池清貴
磐井地域・統括理事	菊池孝
東南部地域・統括理事	小坂政喜
宮古地域・統括理事	千坂源藏
北部地域・統括理事	星葉修
理事	佐々木敏夫
理事	昆野周男
理事	岩館則雄
理事	坂本初男
理事	清水秀悦
理事	菊池一彦
理事	下谷地清彦
理事	小野寺洋一
理事	及川良男
理事	千條幸男
理事	小原敬
理事	長澤勉
理事	菊池祝
代表監事	藤原俊幸
監事	小倉辰雄
監事	朝倉栄雄
監事	竹田富雄

ほか職員一同

相次ぐ自然災害 県内全域に被害発生

平成28年産共済金支払状況(平成28年12月現在)

農作物共済

水稻

田植え時の水不足による移植不能や移植後の水不足により生育不良となる干害が発生。また、6月下旬からの大雨・日照不足の影響により、県内各地でいもち病が発生しました。8月30日には、台風第10号通過に伴う大雨・洪水により土砂流入や埋没、倒伏等が発生しました。

ほか、ニホンジカやスズメなどの食害が発生。一筆・半相殺方式において、8654万円の共済金を支払いました。

なお、全相殺・品質方式は支払共済金の額が確定されていないため仮渡しを行いました。

麦

播種後と春先のまとまった降雨により、土壌が湿潤状態となって根の生育が阻害されたほか、縞萎縮病や発芽不能などが発生しました。一筆方式において、123万円の共済金を支払いました。(半相殺方式では被害が発生していません)

なお、災害収入共済方式は支払共済金の額が確定されていないため仮渡しを行いました。

畑作物共済

ホップ

8月の台風第7号・9号の接近、台風第10号の通過に伴い、ツル折れやツル落ち、球花の飛散、球花が風に揉まれたことによる枯死などの被害が発生しました。特に台風第10号では、遠野市と軽米町でホップ棚の全壊や一部倒壊被害が発生。また、べと病の発生による減収により、1740万円の共済金を支払いました。

蚕繭

軟化病による蚕児への被害、クワゴマダラヒトリやアメリカシロヒトリによる桑園への被害により、減収となりました。春蚕繭は6千円、初秋蚕繭は21万円、晩秋蚕繭は28万円の共済金を支払いました。

果樹共済

ぶどう

開花期にあたる6月上旬の低温により結実不良が発生しました。また、収穫期の9月上旬～中旬には断続的な雨によって裂果被害が発生したほか、クマの食害が発生。12万9千円の共済金を支払いました。

平成28年産 支払共済金

地域 センター名	水 稻 (一筆方式・半相殺方式のみ)		麦 (一筆方式のみ)		ホップ		蚕 繭		ぶどう	
	戸 数	共済金(円)	戸 数	共済金(円)	戸 数	共済金(円)	戸 数	共済金(円)	戸 数	共済金(円)
盛 岡	34	2,364,651	26	746,983	2	836,400	0	0	3	129,470
中 部	25	1,671,204	3	426,216	3	155,040	1	264,450	0	0
胆 江	35	3,883,325	2	12,733	0	0	2	172,000	0	0
磐 井	159	6,961,673	2	12,624	0	0	1	64,500	0	0
東南部	169	17,083,492	2	6,205	19	15,067,440	0	0	0	0
宮 古	311	48,037,304	0	0	0	0	0	0	0	0
北 部	155	6,542,990	1	29,750	4	1,342,320	0	0	0	0
計	888	86,544,639	36	1,234,511	28	17,401,200	4	500,950	3	129,470

【新春特集】

華やかに彩る いわてのお正月

あけましておめでとございます。みなさんはお正月をどのように過ごしましたか。本州で最も広い岩手県は、各地で独自のお正月の風習があります。

今回の特集では、県内各地のお正月にまつわる伝統行事や食文化、お飾りなどを紹介します。



マコモは菅原さんが栽培。葉は人の背丈ほどまで成長します



乾燥させたマコモの葉を手でやる

紫波町

マコモの葉で手作り しめ縄

紫波町の南伝法寺老人クラブでは、毎年12月末にマコモの葉を使ったしめ縄づくりを行っています。

マコモは同クラブの菅原明士会長（73）が栽培したものを使用。イネ科の多年草で茎の根元部分は食用の「マコモタケ」として販売されます。また、マコモを使ったしめ縄は、全国各地の神社などでも奉納されていて「神が宿る草」とも呼ばれます。菅原会長は「以前は稲わら

でしめ縄を作っていました。が、テレビでマコモのしめ縄を見てやってみようと思いました」と平成20年からマコモの葉も活用しています。

参加者は、同会員の須川俊夫さん（84）の指導のもと、マコモの葉を器用に手でより、形を整えて30分ほどで緑色のしめ縄を完成させました。

同会員の佐藤正さん（82）は「しめ縄づくりをとおして『みんな今年も元氣



南伝法寺老人クラブの皆さん

だったね」と振り返ってから新年を迎えたいですね」と一年の締めくくりとして今後も続けていく予定です。

花巻市
東和町

人々の安泰を祈る舞い 倉沢神楽

花巻市東和町倉沢地区に伝わる倉沢神楽は、山伏神楽（東北地方の山伏が伝えた神楽）の1つ。獅子の頭を被って踊る「かど獅子」は、五穀豊穡・無病息災を祈り、人々にふりかかる厄を払います。

6つの舞で構成された「式舞」から始まり、最後は「権現舞」が行なわれます。権現舞は、山伏神楽の神事の舞として最も重要で、神が獅子の頭に舞

い降りるとされます。鐘や太鼓による祭囃子はリズムがよく、獅子が人の頭を噛む「歯打ち」はとても見ごたえがあります。

同神楽を演じるのは、倉沢神楽保存会（菅野恵孝代表 61）に所属する9人。年齢層は20代から60代と幅広く、地元の祭りや芸能発表会などで披露しています。

菅野代表は「倉沢神楽は集落で行われるお正月



「かど獅子」は人々にふりかかる厄を払います

行事。五穀豊穡と厄払いに加えて、結婚や出産などのお祝い事があったときに踊ります」と古くから伝わる神楽について説明してくれました。

同会は平成12年に発足し、会員を集めながら地元の伝統を発信・継承してきました。

現在は地元の小学生を対象に「神楽」として、倉沢神楽を指導しているそうです。菅野代表は「子供たちに倉沢神楽の魅力を伝えたいです。若い後継者を育てて、後世に残していきたい」と今後の展望を話してくれました。

宮古市

沿岸部に伝わる 正月のごちそう くるみ雑煮

昔の三陸沿岸では水田がほとんどなく、白米やもちは最高のごちそうとして正月に食べられていました。特に宮古地方では、ニンジン、大根、ゴボウなどを入れたしょう油仕立ての雑煮から取り出したもちを、甘いクルミのたれにつけて食べるという風習があります。

沿岸部にはおいしいものを食べたときに思わず口にする「クルミ味」がす

甘いクルミのたれにつけて食べる雑煮は格別なごちそう





上／自身が知る限り、周囲で唯一のセリの生産者となった蓬田さん



左／柔らかな肉質で寒冷地作りに向く「津軽種」のセリ

一関市

七草粥には欠かせないセリ

春の七草の一つに数えられるセリは、無病息災を祈って正月7日に七草粥に入れて食べる風習があります。平泉町の蓬田富雄さんは、一関市内にある北上川のほとりでセリの栽培を36年続けている生産者です。

収穫のピークを迎えるのは、寒さが一段と増す厳冬期。胴長と長手袋に

身を包み、水を張った圃場の中に入り浸りの作業になります。セリを株ごと根本から引き抜き、素早く丁寧ですぐ一連の動作はよどみがなく、見とれるほどの手さばきです。

みずみずしいセリは、芯が引き締まって煮くずれをせず、体が温まる冬の鍋料理にうってつけです。「寒さにもまれ透き



腰を落とし流れにそって、すすぎを繰り返す

通った茎は甘さが乗った証し。新鮮なセリは根元が特においしいよ」と蓬田さんは誇らしげです。

久慈市
山形町

今年もまめまめしくまめぶ

久慈市山形町でハレ食として、昔からお正月や結婚式などで食べられている「まめぶ」。「忠実忠実に、健康で達者に暮らせるように」との願いがこめられ食べられている伝統郷土食です。

います。冷凍したまめぶと地元野菜とタレのセットを販売しており全国から注文を受けています。「待っているお客さんがいるから作っています」と製造に励む岩脇ヨシエさん。平成6年から始めた発送は、年越しの時期には各地から注文を受け500ケースほどになり好評を得ています。

地域によりまめぶの作り方には違いがあり、成谷地区では、丸い小さな団子の中には黒砂糖と鬼ぐるみが入っています。ひとつひとつ手作りするまめぶは「何事も丸く治まるように」との願いを込め世代を超えて伝え作り続けられてきました。その味をたくさんの方々味わって欲しいです」と心を込めてまめぶ作りに励んでいます。



「気持ちを込めて作っています」と岩脇さん

遠野市

民話のふるさと伝統の味 けいらん



「けいらん」は、冬の寒さが厳しい遠野地方で古くから伝わる郷土料理のひとつです。正月や小正月、来客へのもてなしの際など、さまざまな場面で供されてきました。

ゆでた団子に熱いゆで汁が注がれ、今の寒い時期にぴったりな、心も体も温まる優しい味わいの甘味です。

遠野の伝統行事や生活が体験できる「伝承園」では、一年をとおしてけいらんを味わうことができます。支配人の菊池美保さんは「遠野にお越し



おみやげ用の冷凍「けいらん」670円(税込)

食堂の営業時間は午前11時-午後3時30分(年中無休)

奥州市
胆沢区

熟練の技で地域に貢献 門松

奥州市胆沢区小山の佐々木隆寿さん(77)は毎年、年の暮れを迎えると手作りの門松を近隣の事業所や知人に寄贈しています。

職場を退職後、独学で門松の作り方を修得した佐々木さん。工程の全てを1人で行うため、1日に二つ作るのがやっととのこと。「竹も太いものを使ってるので、切って持ってくるのも大変です。松の枝一つとってもバランス良く揃ったものはなかなか無

い。素材は知人から頂いたものでまかなっています」と、素材集めから手作りならではの苦労をしています。

「竹の切り口も節に向きがあつて、逆向きに切ると見る人が見ればわかってしまいます。手間はかかるけど、一つひとつ気を付けながら作業しますよ」と隆寿さん。親・子・孫を意味する3本の竹を目算で角度を決めてノコギリを入れますが、特別な器具を使わなくても3つの切



3つの切り口がピッタリと揃う熟練の技



目算でノコギリを入れます



当組合の胆江地域センターにも寄贈していただきました

り口がびたりと揃うほど熟練しています。「土台になる部分の縄を曲がらないように巻いて締めるのが一番大変だね。縁起物だから気を使います」と、門松を楽しむに人たちのために腕を振るっています。





いちばん星

輝く岩手の農業人

大船渡市

伊藤省吾さん

「手間はかかるけど頑張って作り続けたい」と省吾さん

喜びを届ける「ころ柿」

気仙地方特産の干し柿



「気仙小枝柿プレミアム」8個入りで2,400円(税抜) J Aやインターネットなどで販売しています

弘法大師ゆかりの柿

伊藤さん方では、「小枝柿」という気仙地域に古くから伝わる種なし柿(約30^ル、70本)を栽培

「食べた人に喜ばれるのが何よりの楽しみ」と話すのは、気仙地方特産の「ころ柿」作りに励む大船渡市日頃市町の伊藤省吾さん(84)。作り始めて50年以上経った現在でも、良いものを作り続けたいという熱意は変わりません。

培っています。

小枝柿には、その昔、弘法大師が同地域を訪れ、食べるものがなく困っていたとき、柿を恵んでもらったことへの感謝として、同地域一帯の柿を種なしにしてくれたという逸話が残っています。以来この地域の柿は種なしですが、苗木を気仙以外の地方で育てると種ありになってしまうのだとか。

「ひとつつつを丁寧に」

ころ柿作りは、収穫後に数日おいた柿の皮むきから始まり、燻蒸を行なったあと、軒下などに吊るし乾燥させます。乾燥後はへた取りや整形作業など、一つひとつ丁寧に作ります。食べた人からは「自然な甘さで忘れられない味」「また食べたい」などと好評で、問い合わせを受けることもあるそうです。

ころ柿作りへの思い

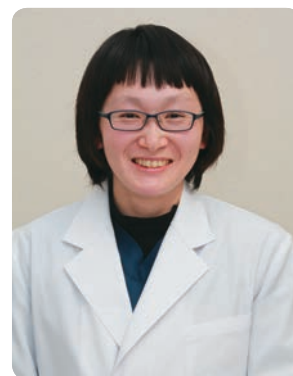
現在、ころ柿の作り手が減少し、高齢化も進んでいるため、若い担い手も出てきてほしいと考える省吾さん。「ころ柿作りは作業が多く大変だが、毎年楽しみにしている人がいるから今後も作り続けたい」と意欲的です。

「皮むきの作業が一番大変だね」と話す省吾さん。現在は機械化もされていますが、柿によつて形や大きさなどが違うため、手回し式の皮むき器で状態を見ながら行っています。商品の仕上がりに影響する作業なので、皮が残らないように丁寧にむいていきます。

柿を乾燥させる工程では、気温が高くなるとときに柿の状態が悪くならないよう送風を行うなど、温度管理には特に気を付けているそうです。

知って+得する 診療所通信

おいしいお肉が食卓に届くまで



中部地域センター
高橋陽子 獣医師

寒い冬には鍋をつついて温まるのも良いものです。そんな鍋に欠かせない食材がお肉ですね。今回は普段食卓に登場するお肉について、家畜がどのような生育過程で育てられ、出荷されるのかをご紹介します、併せて1つお願いをしたいと思います。

お肉になる代表的な家畜

■牛

黒毛和種や日本短角種に代表される繁殖用の雌牛は生後14カ月ごろから繁殖に用いられ、およそ1年で1頭の子牛を生みます。最初から肉用と

して肥育する場合は、黒毛和種では生後30カ月前後で体重650〜850^キほどに育てて出荷されます。長期間肥育することで筋肉の内部に脂肪が蓄積され、「サシ」が入った霜降り肉になります。

■豚

繁殖用の雌豚は、生後8カ月ごろから繁殖に用いられ、妊娠期間は114日と短く、1回に生まれる子豚が9〜15頭と多いのが特徴です。肉用である肥育豚は、生後6カ月で体重100^キほどになり出荷されます。

■鶏

卵用鶏と肉用鶏(ブロイラー、地鶏など)に分かれ、卵用鶏は、ふ化後5カ月で成長し産卵を始め、その後およそ1年間産卵を続けます。肉用鶏の代表格であるブロイラーは、短期間で出荷できるよう改良された品種で、体重

が3^キほどになる約8週齢で出荷されます。成熟した肉用鶏と比べて、やわらかく味が淡泊という特徴があります。

NOSAIからのお願い

畜産の現場ではお肉などの畜産物が年間を通じて生産されているので、甚大な被害をもたらす口蹄疫や豚流行性下痢(PED)、鳥インフルエンザなどの伝染病の脅威にも常にさらされています。これらの疾病を防止するには、ウイルスなどの病原体を農場に持ち込まないことが重要であり、農場では人や車両の出入りを規制していますので、「家畜伝染病予防のため関係者以外立入禁止」などの看板を見かけましたら、敷地内に立ち入らないようご協力をお願いします。

診療の依頼や相談はお近くのNOSAI家畜診療所へ

盛岡地域センター

紫波・盛岡雫石家畜診療所
TEL: 019-659-3905
北岩手家畜診療所
TEL: 019-682-2661
葛巻家畜診療所
TEL: 0195-66-2506

中部地域センター

TEL: 0198-29-4122
胆江地域センター
TEL: 0197-25-6909

磐井地域センター

西磐井家畜診療所
TEL: 0191-21-5666
東磐井家畜診療所
TEL: 0191-31-8400
東南部地域センター
TEL: 0198-62-5322

宮古地域センター

TEL: 0193-67-3656
北部地域センター
TEL: 0195-41-1105

矢巾の焼酎に舌鼓 「ゆくたがりの夕べ」開催



3種の穀物をブレンドした地場産焼酎「ゆくたがり」を町内産の農作物を使用した創作料理とともに楽しむ「第5回矢巾町特産焼酎ゆくたがりの夕べ」が先ごろ、矢巾町の「やはばーく」で開催され、100人を超える参加者で賑わいました。

「欲張り」という意味を持つ同町周辺地域の方言「ゆくたがり」から名づけられた同商品は、3種類の穀物を贅沢に使用し、平成23年から販売しています。うるち米（ひとめぼれ）、もち米



多くの参加者で賑わう会場



「売れ行きは好調です」と話す川村伸男委員長



「本格焼酎ゆくたがり」
1本1,520円（税込）

（ヒメノモチ）、小麦（ゆきちから）を同じ割合で配合し、くせが少なく日本酒のようなフルーティーな香りが特長です。参加者の男性は、「飲みやすいから、ついつい飲み過ぎてしまうんだよね」と笑顔で話していました。ゆくたがりの開発に携わった矢巾町農林産物特産品開発委員会の川村伸男委員長は「もっとPRして、売り上げを伸ばしていきたい」と意気込んでいます。▽問い合わせ 矢巾町観光開発株式会社（TEL 019・697・2705）

2カ月ぶりに営業を再開 岩泉町乙茂地区「道の駅いわいずみ」



昨年8月、台風第10号により甚大な被害を受けた岩泉町乙茂地区にある「道の駅いわいずみ」が、11月1日、約2カ月ぶりに一部営業を再開しました。一番被害の少なかった産直コーナーを使用し、地場産の野菜類のほか、地元菓子店の銘菓やミネラルウォーター「龍泉洞の水」などの商品を販売しています。

小本川の氾濫により、同施設は1メートル20センチ浸水し、泥が30センチ堆積しました。組合員と道の駅の職員により、店内に散乱した商品の片付けや泥の撤去作業が行われ、ボランティアの協力もあり、約2カ月後に仮オープンすることができました。



「感謝の気持ちを伝えたい」と茂木店長

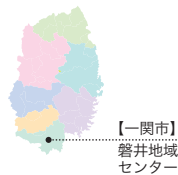


営業時間9時～16時（年中無休）

同施設の店長を務める茂木和人さんは「この施設は組合員や地元の菓子店の主要な販売場所だったので、いち早く再開したいという思いと、復旧を手伝ってくださったボランティアの方々に、施設を再開すること感謝の気持ちを伝えなかったです」と営業再開に安堵の色を浮かべています。組合員の女性は「加工品販売をしているので、またお客さんに提供できるように頑張って嬉しです」と笑顔を見せました。

旬の大地の結び

懐かしき漂うカニぱつと 食の匠レストラン「ぬくもり」



一関市川崎町の名物「カニぱつと」は小麦粉を練って薄く伸ばした生地をゆでた「はつと」と、北上川で獲れる天然モクズガニのだし汁で作る郷土料理です。カニぱつとの普及活動に取り組む千葉秀子さん（75）は、道の駅かわさきにある食の匠レストラン「ぬくもり」で、カニぱつとをはじめとしたおふくろの味を提供しています。

カニぱつとは、中華料理で有名な上海ガニと同じ仲間のモクズガニで作るだしが主役。身から殻まで丸ごとすり潰しただしは、濃厚なカニ味噌も溶け込みコクがあります。

手作りののはつとは、のど越しと食感が心地よく、畑で採れるダイコンやネギなどの新鮮な野



カニぱつと（税込900円）を勧める千葉さん



自宅の農家レストランに次いで昨年オープン

菜も詰まったカニぱつとは家庭的な温もりにあふれています。カニぱつとで岩手県食の匠に認定されている千葉さんは「後継者を育成して豊かな郷土の食文化を伝承していきたい」と話しています。▽場所 道の駅かわさき内

素材の味をまるごと 完熟フルーツソース



自社農園で栽培した完熟フルーツを活用した「ことこと煮」を販売している二戸市金田一の権七園代表・中里敬さん（36）。添加物を使用せずに作るフルーツソースは、低温でじっくりと煮詰めることで果実本来の酸味と甘みがぎゅつと濃縮されています。

ブルーベリーソースには「ルーベル」という品種を使用。一瓶の中に、ことこと煮込んだ約300グラムのブルーベリーが100グラムにまで凝縮されています。色も味も濃く、しつかりとした果肉が消費者から好評です。

中里さんは「ルーベルは目に良いとされるアントシアニンが豊富で、健康に良いとされています。また、果実の味が濃く、しつかりとした果肉が消費者から好評です。」



「ことこと煮」各600円（税込）



「果実のおいしさをそのまま詰めました」と中里さん

シアニンが一般的な栽培品種の2倍含まれているそうです」と教えてくれました。

ほかにレッドプラムや太陽プラムなどを使用したジャムも販売していて「プラムのジャムはワインに混ぜるとおいしいカクテルができますよ。チーズケーキにかけたりヨーグルトに混ぜたりお好みで食べてください」と、中里さんはいろいろな食べ方で楽しんでほしいと話しています。

▽問い合わせ 権七園（TEL 0195・27・2705）

楽しい節約暮らし

ポイントカード・クレジットカードの10利用法

毎回テーマを決めて、日々の暮らしの中で実践できる「節約術」を紹介します。お答えいただくのは、盛岡市の消費生活アドバイザー・横藤崇子さんです。



貯まったポイントは早めに使う

買い物をするポイントがつき、貯まると現金として使えたり高額商品と交換できるポイントカード。お得感がある一方で、「ポイントが貯まるから」と不必要な買い物をしたり、「財布に入りきらない」「有効期限内に貯まらない」とストレスを感じたりする人もいます。本当に必要なカードだけをつかって携帯し、あまり利用しない店のカードは出かける時だけ持ち出す、といったやり方がおすすめです。

また、ポイントに有効期限があったり、発行した店の廃業で急に使えなくなる

ケースがあるので、貯まったポイントは早めに使いましょう。

クレジットカードの選び方

クレジットカードを利用することは、いわば借金することですので、「持たない」という選択もあるでしょう。ただ現代は、海外旅行や各種手続きで必要な場面もあります。そこで新しくクレジットカードをつくる時には、年会費や還元率を参考にするほか、よく利用する店や交通機関が発行するカードなど自分のライフスタイルに合わせて選ぶと良いでしょう。

支払い方法は、一括払いと、数種類の分割払いがありますが、分割手数料に気をつけて選びましょう。

NOSAの輪

県内の頼れる共済部長さんをご紹介します

①共済部長歴 ②経営内容 ③趣味 ④一言



奥州市 姉体地区

佐藤 宏一さん(71)

- ①25年
- ②水稲7㍓ 繁殖牛 親5頭 子4頭
- ③骨董品収集
- ④若い頃は県の依頼で、作物が収穫前に鳥獣害に遭わないよう罾を仕掛けたり、学生に指導を行っていました。共済部長として、組合員の協力を得ながら後の代に「良かった」と言われるよう、地域の皆さんの役に立ちたいです。



一関市 豊隆地区

吉家 省吾さん(70)

- ①8年
- ②水稲18㍓、野菜8㍓
- ③山登り
- ④わが家の米はバインダーで刈り取り、棒がけの天日干しにしています。暇を見つけて須川岳に山登りに行きますが、初夏に咲くヒナザクラがとてもきれいでお勧めです。地元の組合員とは気軽に声を掛け合い、営農の相談に乗るなど交流を大切にしています。

農政最前線

収入保険の骨格固まる

新農業改革方針が決定

政府は、新たな農業改革方針「農業競争力強化プログラム」を決定し、「農林水産業・地域の活力創造プラン」に組み込んだ。生産資材価格の引き下げなど中期対策に、指定生乳生産者団体制度の見直しを柱とする生乳の改革を加えた計13項目を重点とする施策の展開方向を提示した。「収入保険制度の導入」も重点項目に位置付けられている。2017年度予算編成に反映するとともに、関連法案を次期通常国会に提出する方針だ。

収入保険は青色申告実施者が対象

「収入保険制度の導入」は、NOSA I制度の見直しを含めて骨格を示した。収入保険制度は、農業者ごと農産物の販売収入全体に着目した新たなセーフティネットとして導入する。制度の仕組みは①加入対象者は青色申告実施者②過去5年間の平均収入を基準収入とし、当年の収入が補償限度額(基準収入の9割)を下回った場合にその9割を補てん③保険方式と積立方式を併用して農業者の保険料負担を軽減—など。申告は5年間の継続実施を基本とするが、新規就農者への対応

19年産から実施を目指す

対象とする収入は、補助金は原則含まず、加工品は原料用に販売したものと見なすなど税の仕組みと同様の扱いとする。コスト増も補てんする経営所得安定対策を実施する畜産(肉用牛、肉用子牛、肉用豚、鶏卵)は対象から除く。補償対象要因は、災害や価格下落など経営努力では避けられない収入減少とする。国庫補助の割合は、保険料が50%、積立金は75%で、実施主体は「農業共済団体が新たに設立する全国組織を念頭において法案の準備を進める」とした。政府・与党は、2019年産からの実施(18年秋から加入受付開始)を目指し、今後、制度の詳細設計を急ぐ。なお、制度の趣旨を適切に表すため「農業経営サポート保険」など名称も検討

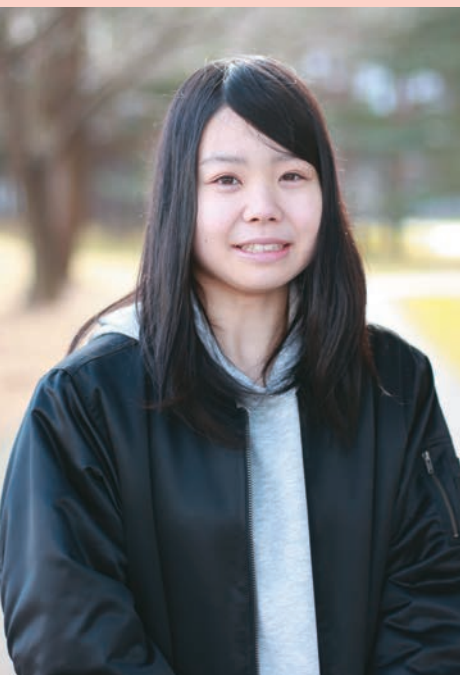
「備えあれば憂いなし」の生産体制構築へ

NOSA I制度の見直しでは、農作物共済の任意加入制への移行をはじめ、農作物共済の一筆方式等の見直しや無事戻しの廃止などを進める方向だ。家畜共済は事務手続きの効率化などを図る。

政府・与党は、収入保険制度への導入促進や改正NOSA I制度への円滑な移行に向けて、税制面のメリットや農業者の負担を軽減する新たな仕組みの設定を打ち出している。自然災害の多発など農業経営のリスクが増大する中、「備えあれば憂いなし」の生産体制の構築は、持続可能な農業・農村の「土台」となる。両制度が農業経営や農業災害対策のセーフティネットとして十全に機能発揮できる環境整備などに万全を期していく対応が必要だ。

(農業共済新聞編集室)

花巻市 鎌田彩花さん(19)



「お客さまに喜んでもらえるよう親切的な対応を心がけています」と話すのは、花巻市内のホテルに勤務する鎌田彩花さんです。

社会人1年目の彩花さんは、主に宴会場やバイキング会場のスタッフとして働いています。「大変なことも多いですが、お客さまと会話をしているときが一番楽しいです」とやりがいを感じています。

実家がブドウ農家の彩花さん。小さい頃はブドウの収穫作業や直売所での販売を手伝っていました。「おばあちゃんとお母さんの作るブドウはジュシーでおいしいです。シャインマスカットが食べられるのを楽しみにしています」と声を弾ませていました。

彩花さんの大好き野菜料理

- トマトとタマネギのマリネ
- おばあちゃんが作る芋の子汁

NOSAIからのお知らせ



果樹共済

りんご・ぶどう
加入申込が
始まります

昨年、りんごでは4月～5月の低温による花芽の枯死や局地的な降ひょうによる果実の損傷、台風第10号と10月の低気圧の影響による落果や枝ずれの被害が発生。ぶどうでは6月の低温による結実不良や8月下旬～9月上旬にかけての断続的な雨による裂果のほか、熊による被害が発生しました。

このような異常気象や突発する自然災害などに備え、安定した経営と安心して栽培できる環境作りのためにも、果樹共済への加入をおすすめします。

●加入申込期間

りんご 2月5日～3月15日

ぶどう 2月5日～4月30日

ぶどう 2月5日～4月10日

●加入できるのは

栽培面積が区分（早生・中生・晩生）ごとに5[㏍]以上の農家・生産組織
※特定危険方式に加入する場合は、前述に加えて栽培面積の合計が20[㏍]以上で、かつ、5年以上の栽培経験がある方などに限られます。

加入できる方式

	種 類	対象となる共済事故	支払対象
半相殺方式	減収総合方式	一般方式	病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収
		短縮方式	病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収
	特定危険方式	減収暴風雨方式	暴風雨による果実の減収
		減収ひょう害方式	降ひょうによる果実の減収
		減収凍霜害方式	凍傷または降霜による果実の減収
		減収暴風雨・ひょう害方式	暴風雨、降ひょうによる果実の減収
樹園地単位方式	減収総合方式	一般方式	病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収
		短縮方式	病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収
	特定危険方式	減収暴風雨方式	暴風雨による果実の減収
		減収ひょう害方式	降ひょうによる果実の減収
		減収凍霜害方式	凍傷または降霜による果実の減収
		減収暴風雨・ひょう害方式	暴風雨、降ひょうによる果実の減収
全相殺方式	減収総合方式		病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収
	品質方式		病虫害・鳥獣害・火災・自然災害(地震・噴火を含む)による果実の減収及び品質の低下

※暴風雨とは、最大風速13.9メートル/毎秒以上、最大瞬間風速20メートル/毎秒以上の風をいいます

※類ごととは、収穫期によって品種を分けたものです

共済掛金は 口座振替で

NOSAIでは現金納入にかかる事故を未然に防止するため、共済掛金等の納入について「口座振替」の利用をお勧めしています。

現金または振込で納入した場合、組合より加入内容等の確認の通知が届く場合がございますので、適切にご回答ください。

こんな時は 早めの連絡を

■家畜の異動報告

- ・子牛が出生、牛を譲渡（売却）・導入したとき
- ・育成牛が加入月齢（生後6カ月）に達したとき
- ・家畜が死亡または廃用になったとき

これらの届け出がなかった場合、共済金の減額や支払い対象にならない場合があります。また、異動月日は家畜改良センター（牛個体識別情報）へ届け出る月日と一致するようにお願いします。

報）へ届け出る月日と一致するようにお願いします。

■ハウス事故、建物の物件や農機具の機種に変更や事故があったとき

報告が遅れますと共済金が支払いできない場合があります。

■名義の変更

経営移譲した場合、組合員が死亡した場合、住所を変更した場合などは届け出が必要です。届け出の際は金融機関に登録している印鑑とご加入の共済証券をお持ちください。

補償をより充実

園芸施設共済、農機具共済では、加入者の選択で補償をより充実させることができます。

■園芸施設共済

制度改正により、パイプ本体の撤去費用と復旧費用の補償も選択によって加入できるようになっています。

■農機具共済

「付保割合条件付実損てん補特約」を付けると、中古で購入した農機具や新調達価額

が2千万円を超える農機具も加入することができます。

NOSAI制度70周年 年キャッチフレーズ を募集します

NOSAI制度は、平成29年12月に70周年を迎えます。70周年を迎え、農業・農村の将来に向けて一層の機能発揮を目指すNOSAIを広くアピールするキャッチフレーズを募集します。応募に関する詳細はNOSAI全国ホームページをご覧ください。皆さまの応募をお待ちしています。

お世話になりました

平成28年11月30日付けで1名の職員が退職しました。

■東南部地域センター

鈴木 宏彰（総務課主事）

詳細については、お近くのNOSAIへご連絡ください。



今月の表紙

及川七海さん(11歳・右) 慶人くん(9歳・左) 龍輝くん(8歳・中) 結翔くん(0歳・右)
奥州市江刺区 及川長悦さん、梓さんのお子さん

たくさんの牛さんと広い牧草地に囲まれて、元気いっぱい伸び伸びと暮らしている仲良し4人兄弟。最近ピアノを始めたという七海さんは「そろばんの大会も出たい」というんなことに挑戦しています。慶人くんと龍輝くんは2人とも、「野球の選手になりたい」とのこと。特に慶人くんの今年の目標は「ピッチャーになりたい」と照れ笑い。結翔くんはまだ喋れません。パブパブです。お母さんは「やりたいことを尊重してやらせてあげたいと思っています」と子供たちの将来を楽しみにしています。

NOSAIクイズ

問題 Question

〇〇にあてはまる数字をお答えください。

NOSAI（農業共済）制度は、平成29年12月に〇〇周年を迎えます！（ヒント：2ページ、15ページ参照）

●応募方法

ハガキに必要事項をご記入の上、ご応募ください。正解者の中から抽選で10名に図書カードをプレゼントします。当選者は次号で発表します。

●応募締切 平成29年2月6日（当日消印有効）

●応募先 〒020-0857 盛岡市北飯岡一丁目10-50 NOSAIいわて「クイズ」係

●記入

①答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥電話番号

⑦NOSAIや広報紙への意見・感想・質問などご自由にお書きください。（氏名を省略し本紙に掲載させていただく場合がございます）

※応募によって得られた個人情報、賞品の発送と広報紙作成の参考意見とする以外の目的に利用しません。

【11月号の答え】「③異動」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。

【11月号の当選者】鷹木完夫さん（紫波町）、永野幸夫さん（北上市）、後藤トキ子さん（奥州市）、渡辺友子さん（奥州市）、菅原和彦さん（一関市）、山田静子さん（一関市）、昆野勝則さん（遠野市）、菊池登志子さん（遠野市）、荒川久子さん（二戸市）、松葉柊子さん（野田村）

NOSAIいわて おたより 広場

クイズと一緒に寄せられた
ご意見・感想の一部を
紹介します。

※洋服代の節約術を読
んで参考にしようと思
いました。いつの間
にか、ついつい増えてい
る服……。がんばって整
理したいと思っています。
【盛岡市 Yさん】

※今年のキャベツ、なかなか玉にならずとても
小さく残念でした。気候？それとも肥料？畑仕
事4年目です。思うようにいかず…
【北上市 Oさん】

※わが家のかまどで紹介の「きのこたつぷり天
津飯」。気軽に作れてあったまりました。とろみ
があって高齢者でも上手に食べられる良いレシ
ビでした。
【奥州市 Sさん】

※表紙の写真が明るく楽しくて農業の明るい未
来を感じさせます。しかし特集では台風の被害
の甚大さを見せつけられ、心が痛みました。本
当に心からお見舞い申し上げますとともに、復
旧をお祈りいたします。
【一関市 Kさん】

※「いちばん星」に載っていた「七色まん」。彩
りも鮮やかですごくいいですね。手が込んでい
るのに、たった4人で作っているとは脱帽です。
【一関市 Oさん】

※今年は大雪になるでしょうか。毎年雪かきが
大変なので、中古の除雪機を買おうかどうし
ようか迷っています。
【一関市 Oさん】

※「結いの大地 旬だより」を楽しみにしてい
ます。時間があれば実際に行ってみたり食べ
たりしています。今後も県内各地の色々な場所
を掲載して下さい。
【九戸村 Kさん】

ひとてま
かけて健康
レシピ

わが家のかまど

寒じめ ほうれん草の グラタン

寒さで甘さがたつぷり

作り方

- ① 寒じめほうれん草は、サツとゆでて水にさらし、よく絞って3センチに切る。タマネギは薄切りする。
- ② フライパンに油を敷いてタマネギを炒め、透明になったら寒じめほうれん草を加えて炒め、塩、こしょうで味をつける。
- ③ ②にバター、小麦粉を振り入れ、粉が見えなくなったら牛乳を加えとろみが付いたら、耐熱容器に盛る。
- ④ 中央に卵1個を割り入れ、チーズを半分にちぎってのせ、魚グリルで5分焼く。とろとろの黄身をくずしてめしあがれ。

ひと手間ポイント

寒じめほうれん草は、時間差ゆで。根元を先に湯に入れて、ゆっくり10数えたら全体を入れて、引き上げましょう。

材料(2人分)

寒じめほうれん草	1袋
タマネギ	1/4個
卵	1個
スライスチーズ(とろけるタイプ)	1枚
小麦粉	大さじ1.1/2
バター	10g
牛乳	200cc
塩・こしょう	適量
油	適量

今月の エライ菜



寒じめほうれん草

岩手の寒さを味方にして、ぐんと糖度を増します。鉄分をはじめとするミネラル分が豊富で、夏場に比べてビタミン類も含有量が増えます。

野菜ソムリエ上級プロ

小原 薫
(おはら かおる)

盛岡市生まれ。IBCラジオ「野菜の気持ち」のパーソナリティーを務め、各地で料理指導やレストランのレシピ開発、食に関する講演会も行う。農業共済新聞「岩手版」でレシピ連載中。

本所

〒020-0857 盛岡市北飯岡一丁目10-50
TEL:019-601-7491

盛岡地域センター

〒020-0053 盛岡市上太田細田28-8
TEL:019-659-3905

●盛岡・紫波支所

〒028-3605 矢巾町大字間野々3-160
TEL:019-697-3109

●北岩手支所

〒028-4125 盛岡市好摩字上山3-38
TEL:019-682-2661

中部地域センター

〒025-0025 花巻市下根子821
フリーダイヤル 0120-28-5201

●西和賀出張所

〒029-5503 西和賀町清水ヶ野18-203
TEL:0197-84-2133

胆江地域センター

〒023-0023 奥州市水沢区字八反町52-1
TEL:0197-25-6631

磐井地域センター

〒029-0132 一関市滝沢字矢ノ目沢65-60
TEL:0191-23-3072

東南部地域センター

〒028-0542 遠野市早瀬町2-4-13
TEL:0198-62-2556

●気仙支所

〒022-0006 大船渡市立根町字岩脇1-3
TEL:0192-27-5521

●釜石出張所

〒026-0301 釜石市鶴住居町10-30-1
(旧釜石北高校跡地仮設事務所)
TEL:090-4634-5557

宮古地域センター

〒027-0203 宮古市津軽石13-488-1
TEL:0193-67-2231

●下閉伊北部出張所

〒027-0501 岩泉町岩泉字天間17-1
TEL:0194-22-2643

北部地域センター

〒028-6506 九戸村大字山屋2-25-1
TEL:0195-41-1101



ミックス
責任ある木材資源を
使用した産品
FSC® C023138