

結いの大地

NOSAI いわて

No.18 **3**
2018 March

岩手のお米に
期待しています2
なるほど収入保険11



岩手のお米に 期待しています

少しずつ日も長くなり、いよいよ今年も米作りが始まります。
たくさんの方が岩手のお米を楽しみに待っています。今回は、
お米に期待するみなさんの声や、全国に誇る県産米の話題など
を集めました。

家族にも食べてほしい

矢巾町 西河裕子^{にしがわ ゆうこ}さん(31) 綾士^{あやと}くん(5・中)
悠士^{ゆうと}くん(3・右) 柊士^{しゅうと}くん(1・左)

実家が農家だったので、幼い頃から自家産米を食べていま
した。おいしいご飯を家族にも食べてほしいかったので、結婚後
も地元のお米をいただいで
います。子どもたちもおか
わりして食べてくれますよ。
夫の仕事の関係で、4月
からは海外へ引っ越ししま
す。子どもたちには「岩手
のお米はおいしい」という
思い出が胸に刻まれている
と思います。帰国したら、
また岩手のお米を家族で味
わいたいです。



みんな岩手のお米が大好きです

お米ってすごい

有料老人ホーム「百万石5号館」
盛岡市 栄養士 和田弘子^{わだ ひろこ}さん(57・左)
調理師 菅原美也子^{すがわら みやこ}さん(59・右)

毎日3食、入所者26人分の食事を用意します。ご飯と
味噌汁を基本に、1皿ずつ心を込めて作っています。
お米は、地元農家さんの「ひとめぼれ」。いつも精米し
て玄米まで届けてくれるので、とても助かります。農家
さんの優しさが、味にも出
ていると思います。みな
さん喜んで食べてくれま
すよ。
毎年、新米の日は塩おに
ぎり決めています。シ
ンプルだけど、これで充
分おいしさが分かります。
お米って、すごいですね。



おいしいお米をいつもありがとうございます

パワーの源

岩泉町 阿部令奈^{あべ れいな}さん(33)

NPO法人の職員として、地元のこども園などで運動の指導
をしています。私も小学生の頃からバレーボールを続け、現在
も社会人チームに所属しています。
お米はパワーの源。試合中にバテないためにも、ご飯はしっ
かり食べています。子どもたちにも、特に朝ご飯をきちんと食
べるように呼び掛
けていますよ。
私の実家も農家
なので、お米のあ
りがたみを肌で感
じています。今年
も豊作になってほ
しいですね。



運動にはお米のパワーが欠かせません

お米の力で午後も元気に

盛岡市 中野隆一^{なかの りゅういち}さん(29)

ガソリンスタンドで働いています。お昼は妻が作ってくれる
お弁当。お米は親戚の農家からいただいた「いわてっこ」です。
力仕事が多いですが、腹持ちがよくて午後も元気に働けます。
毎年、親戚の田植えや稲刈りを手伝いに行きます。田植機を
運転したことがあり
ますが、まっすぐに植
えるのはとても難し
いですね。農家のみな
さんは、本当にすごい
と思います。
いつもおいしいお米
を作ってくれる親戚
に、感謝しています。



妻と親戚に感謝しています

農家の思いも伝えたい

株式会社mass(マス)〜かまどのある家・酒をよぶ食卓〜
あべ しょうすけ 代表取締役 (43)
阿部洋祐

盛岡市の櫻山神社向かいにある商店街で、昼は定食屋、夜
は居酒屋として営業しています。「☐(マス)」が描かれた
暖簾が目印です。
当店では、契約農家さんから仕入れた県産米を「かまど」で
炊いて提供しています。純米酒も県内の銘柄が中心。県外のお
客さまにも好評です。私自身も、
契約農家さんの田んぼで田植えな
どのお手伝いをしています。米作
りの大変さを実感しているからこ
そ、料理やお酒とおして「農家
の思い」もお伝えしたいですね。



『岩手といえばおいしいお米
だよ』と言われるように
PRしたいです

かつてない注目度

特産品プラザ「ららいわて 盛岡店」 菊池奈津美^{きくち なつみ}店長

当店では、岩手県の特産品な
どを取り扱っています。特に県
オリジナルのお米「金色の風」と
「銀河のしずく」はお問い合わせ
も多く、昨年のお歳暮シーズン
にはたくさんのご注文をいただ
きました。東京の系列店でも売
れ行きは好調と聞いています。
デビュー間もないこともあり、
県内でもまだ食べたことがない
方もいらつしやると思います。
200^{グラム}入りも販売しています
ので、ぜひ一度お試しください。



岩手のお米の注目度は上がって
いると思います

岩手の自慢（お米＆もち）

「ベストファーマー」 2年連続認定

北上市飯豊の八重樫哲哉さん（58）が、米・食味鑑定士協会が認定するプレミアムライセンスクラブ「ベストファーマー」に2年連続で選ばれました。

ベストファーマーとは、同協会が主催する「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」にて、1・2次審査の合計点数が200点満点中170点を超えた生産者に与えられる称号です。「良質でおいしいお米の生産者」として、全国的に認定されたことになります。

八重樫さんは「日照不足や台風で管理が難しい年でしたが、高い評価をいただけてうれしい。岩手のお米をもっと盛り上げたいです」と意気込んでいます。



「おいしいお米を継続して作りたい」と八重樫さん



「夢と希望を乗せたお米になってほしい」という農家の願いが込められています

「たかたのゆめ」が高評価

平成25年3月、陸前高田市のオリジナルブランド米「たかたのゆめ」が、一般社団法人おにぎり協会の「おにぎり協会認定食材第一号」となりました。しつかりとした粒感やあらゆる具材との相性の良さ、「冷めてもおいしい」という特徴などが高く評価されています。

また、平成29年9月から11月まで、東北・北海道新幹線下りの「グランクラス」で提供される和軽食のご飯にも採用されました。たかたのゆめを作付している農地の約8割は、東日本大震災の津波被害からの復旧田。作付面積は徐々に拡大し、昨年は約56畝となりました。陸前高田市の農業の復興シンボルとして、さらなる飛躍を目指しています。



注目高まる「もち食」

お正月料理としてなじみ深い「もち」。近年、バリエーションの豊かさから一関地域の「もち食」が全国的に注目を集めています。

一関市花泉町油島の沼倉克子さん（79）は、自家産のもち米でもちをつき、市内のAコープ花泉で販売しています。ずんだ餅、くるみ餅、じゅうね（エゴマ）餅のほか豆餅、よもぎ餅など種類は豊富。「特に『ふすべ餅』は、鶏肉のうまみと、南蛮のほどよい辛味が効いていて何個でも食べられます。お酒にも合いますよ」と沼倉さんも一押しです。

沼倉さんは「これからも、地域の食文化を大事にしていきたいです」と話しています。



「毎日もちを食べたいと言っ
ほと家族みんな好きですよ」と沼倉さん



鶏もも肉とすりおろしたゴボウを煮込み、醤油や南蛮で味付けして餅に絡めた「ふすべ餅」

異動申告票は5月1日まで

水稲共済

水稲共済は、各地域の農業再生協議会等を通じて配布される「水稲生産実施計画書兼水稲共済細目書異動申告票」によって今年産の共済金額、掛金等が決まります。内容の確認および変更を記入し、5月1日までに組合に届くように提出をお願いします。

補償の対象

風水害、干害、冷害などの自然災害のほか、火災、病虫害、鳥獣害です。
※自然災害を原因とする移植不能、発芽不能も補償の対象となります。被害が発生したときは、速やかにお近くのNOSAへお知らせください。

当然加入制

水稲の作付面積が一定の面積以上の方は、必ず加入することになっています。（当然加入制）
基準となる面積は、地域センターごとに次のように定めています。

■当然加入基準面積

磐井、東南部、宮古、北部 …… 25 a
盛岡、中部、胆江… 30 a

掛金

提出された異動申告票を基に、作付面積や選択した加入方式・補償割合のほか、過去の被害率などで計算されます。
共済掛金等の納入期限は7月31日です。期限内に納入をお願いします。
※便利な口座振替がおすすめです。

■加入方式・補償割合

加入方式	補償割合	仕組み	特色
一筆方式	7割	▶耕地一筆ごとに引受けて、一筆ごとの減収に応じて共済金を支払います。	▶ 共済金を受け取る機会は半相殺方式より多くなります。（7割補償の場合） ▶ 大災害では半相殺、全相殺方式より補償が少なくなります。
	6割		
	5割		
半相殺方式	8割	▶農家ごとに引受けて、農家ごとの減収に応じて共済金を支払います。	▶ 一筆方式に比べ大災害時には有利な補償が受けられます。（8割補償の場合） ▶ 農家の基準収穫量の2割以上の災害がない時は、支払対象にならない場合があります。 ▶ 収穫皆無耕地がある場合は、一筆方式に準じた支払いとなります。
	7割		
	6割		
全相殺方式	9割	▶農家ごとに引受けて、農家ごとの減収に応じて共済金を支払います。	▶ 半相殺方式に比べ大災害時には有利な補償が受けられます。（9割補償の場合） ▶ 損害評価は主として、ほ場の見回り調査のほか、乾燥調整施設（カントリーエレベータ、ライスセンター）による計量結果数量の伝票調査で行います。 ▶ 収穫皆無耕地がある場合は、一筆方式に準じた支払いとなります。
	8割		
	7割		
品質方式	9割	▶農家ごとに引受けて、農家ごとの減収または品質低下に伴う生産金額の減少に応じて共済金を支払います。 ▶補償割合に加えて、最低6割までの共済金額を選択できます。	▶ カメムシの被害など品質低下も含めた最も有利な補償内容です。 ▶ 損害評価は主として、ほ場の見回り調査のほか、農協等の出荷伝票により得られる出荷規格別の収穫量で確認します。
	8割		
	7割		

※基準収穫量は、被害を全く受けない収量を想定しているのではなく、平年的な減収が含まれます。
※全相殺方式の基準収穫量は、農協等より施設計量結果等数量が得られる場合、原則として過去5力年間をもとに設定します。
※品質方式は、原則として過去5力年間の農協等の出荷伝票等により、出荷規格別の収穫量が確認でき、今後も農協等に出荷する見込みのある農家が加入できます。



「品質の維持に努めたい」と芳賀さん

いちばん星

輝く岩手の農業人

山田町

は が たかし
芳賀 隆さん



品評会に出席した
芳賀さんと父・計市さん

労力も時間も惜しまず

原木シイタケを栽培し、乾椎茸として出荷している山田町荒川の芳賀隆さん(39)は、昨年の「第50回全農乾椎茸品評会」で最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。賞を励みにして、品質維持に努めています。

キノコ類全般を学ぶ

幼い頃から父・計市さん(74)の原木シイタケ栽培を手伝ってきた芳賀さん。高校卒業後、鳥取県の専門学校に入学し、キノコ類全般について学びました。平成26年に経営を引き継ぎ、現在は妻・幸子さん(38)と両親の4人で年平均乾用植菌ホダ木2万本(有効ホダ木10万本)を栽培しています。

天候に合わせて

「重要なのは、収穫するタイミングと乾燥機の温度や時間の設定」と芳賀さん。乾燥後にシイタケの笠裏の「ひだ」がきれいに出来るように、笠裏の膜が切れてからの収穫を徹底しています。

収穫後は、専用トレーに一つずつ並べて乾燥させます。「収穫時の天候によってシイタケの水分が変わるので、笠がクリーム色になるように気をつけています」と天候に合わせて乾燥機の設定も変更します。



一つずつトレーに並べて乾燥

ホダ木の扱いは丁寧に

ホダ木となる立ち木は、近隣の山の所有者から仕入れられます。水分が抜けるまで放置してから、1メートル間隔に切断。木は大きいもので直径50センチほどですが「木を傷つけないよう、慎重に」と、トラックへの積み込みは手作業です。

受賞を励みに

平成29年6月に開催された第50回全農乾椎茸品評会では、2年連続となる、農林水産大臣賞を受賞しました。「賞を一つの励みにして、これからも品質維持に努めます」と、栽培管理に力を注いでいます。

※ホダ木：シイタケの菌糸を植えた原木

知って **+** 得する

診療所通信

安全な牛飼いの時間を過ごすためには



北部地域センター
家畜診療所
いしざわのぶと
石澤 信人 技術主幹

畜産現場での管理者の事故が報道されています。最近では、北海道で従業員が牛によって胸部を圧迫されて死亡したとみられるショッキングなニュースがありました。

このような事故の原因のひとつには、現場環境の変化が影響していると言えます。昔は家族経営が多く、子どもたちも親の手伝いをしながら、牛の行動を自然に学習してきました。しかし最近では、衛生管理のため牛舎への関係者以外の立ち入りが制限され、飼養管理も機械化され、牛と人が直接触れ合う時間が減って

います。また、牛を管理する側も高齢となり、従業員も牛を扱う初心者が多くなり、行動の予測がつかずに事故が発生していると思われる。

そこで、もう一度安全に飼育するためにはどうすればよいのかを考えてみましょう。草食動物の牛は警戒心が強く視力も弱いので、音や人の行動に対して、とても敏感です。牛舎内は明るくし、ラジオなどを流して作業すると、牛は人や環境に慣れやすくなります。

子牛のときに人間と良好なコミュニケーションがとれると、おとなしい性格に育ちやすくなると言われています。ミルクを与えるときや牛房の掃除をするときなどに、声をかけながら優しく接すると良いでしょう。

分娩後は母性本能から神経質になりやすいため、人に向かってくる場合があります。また、雄や発情中の雌は、背後から急に乗駕してくることもあります。搾



子牛の時からコミュニケーションが大切です

乳牛であれば、いつも搾乳する側でない方から接すると暴れることもあります。去勢や治療の後にも興奮していることがあるので、注意が必要です。牛には驚いたときや、嫌悪や恐怖を感じたとき、急激に動く(逃げる)、後ろ脚で蹴る、体を押し付ける、角で突く、といった習性があります。これらに注意し、人も牛もけがのない安全で楽しい牛飼いの時間を過ごしましょう。

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・盛岡雪石家畜診療所
(家畜診療) TEL: 019-601-8125
(人工授精) TEL: 019-601-8201
北岩手家畜診療所
TEL: 019-601-6033
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

※朝の受付時間以外の依頼は急患を除き、当日中の往診ができないことがあります。

幸せ食感届けたい



濃厚な甘味が、口いっぱいに広がります。

滝沢市牧野林の小森果樹園（小森克英代表 71歳）では、りんごのドライフルーツ「しあわせポリん」を開発し、地元産直で販売しています。

開発は、小森代表の妻・アツ子さん（69）と、独立し就農した息子の彰宏さん（37）が共同で行いました。

商品は、りんごを棒状にカットしたスティック、千切りにして平らに重ねたウエハースの2種類を展開。ポリポリとした食感で、噛むほどに完熟りんごの

彰宏さんは「りんごの風味をより味わいたいならスティック、食感を楽しみたいならウエハースですね」とPRしています。

商品名の「しあわせ」には、「育てたりんごがお店に並ぶまでに関わってくれたみなさん、そして、おいしさで食べた人も幸せにできるように」と、アツ子さんと彰宏さんの思いが詰まっています。



「原材料は自家産りんごのみ。無添加なので、お子さんのおやつにもおすすめです」と話すアツ子さんと彰宏さん



「ビッグルーフ滝沢」内の産直などで販売中

2品種の特徴味わって



花巻市大迫町外川目の「外川目梅の里協議会（浅沼利一郎会長 78歳、会員11人）」が「うめっこジュース」と「うめっこゼリー」を開発し、地元のイベントで試験販売を行いました。

「地元の梅を活用して地域を盛り上げよう」と、平成27年に協議会を発足。業者に加工を依頼し、地域住民の声をもとに味や瓶のサイズなどの改良を重ねました。

ジュース、ゼリーともに2種類を展開。「南高梅」は梅本来の風味、「露茜」はまろやかでほどよい甘さが特徴です。

浅沼会長は「収量を安定させて、今後も外川目の梅で地域を盛り上げていきたい」と意気込んでいます。

現在は花巻市大迫町の産直「未来路」で取り扱っていますが、4月からは販路を拡大する予定です。



「さわやかな酸味を味わってください」と外川目梅の里協議会のみなさん



南高梅（左）と露茜（右）の2種類。ジュースの原料には梅とグラニュー糖のみを使用

▽外川目梅の里協議会
TEL 090・4634・0621
（浅沼文博事務局長）

旬だより

結いの大地

最新技術で獣害対策



大船渡市の地域おこし協力隊として鳥獣被害対策を担当する下地悠太さん（31）は、ニホンジカの食害対策として、屋外に設置する「鹿用モーションセンサー」を製作しています。

鹿用モーションセンサーとは、赤外線カメラを搭載した装置です。動作を感知すると、画

像や位置情報がメールで送信される仕組みで、ソーラーパネルの電源を使用し、屋外に設置します。

現在はこのセンサーを設置した大型囲いなども開発中。エサでおびきよせられたシカをセンサーが感知すると、出入口が自動で閉鎖します。

下地さんは「地元狩猟者のみなさんと協力して、少しでもシカによる被害を減らすことができれば」と意気込んでいます。



「獣害が増えている大船渡のために力になりたい」と話す下地さん



開発中のセンサー。ソーラーパネルの電源を使用

「四木一草」をアレンジ



一関市大東町大原の障がい者福祉サービス事業所「室達館（金野育朗施設長 53歳）」が製造・販売する「一関草木ハーブシュートレーン」が人気を集めています。

同商品は郷土の偉人・建部清庵が栽培を勧めた「四木一草（柿・栗・ナツメ・桑・菜の花）」からヒントを得て開発されました。具材は干し柿、栗、ナツメ、ナタネ油、ヨモギにアレンジ。多

彩な食感と豊かな風味が楽しめます。

全国の福祉施設利用者と職員が菓子やパン作りの腕を競う「第8回チャレンジドカップ」のパン部門に出場し、銀賞を受賞しました。

金野施設長は「受賞をきっかけに、シュートレーンが地域に広まり、利用者の収入につながるように支援していきたいです」と話しています。



選手として大会に出場した3人。左から熊谷愛美さん（19）、丸森優香さん（33）、佐藤亜衣さん（20）



ドイツの菓子パンである「シュートレーン」に、地元ゆかりの食材を取り入れている

▽室達館
TEL 0191・71・2160
（一関草木ハーブシュートレーンは要予約）

自然災害による収量減少に加え、価格低下など農業者の経営努力では避けられない収入減少を補償する収入保険制度。第5回は集落営農組織と収入保険制度の関係について解説します。

組織としての加入と個人としての加入

現在、農業共済に加入している集落営農組織には、大きく分けて次の3形態があります。

- ・農事組合法人
- ・農業共済資格団体
- ・地域集団一括加入

集落営農組織の場合はどのように加入するの？



法人なのか、そうでないのかによって異なります

収入保険加入の条件

- ①青色申告をしている。
- ②類似の制度（農業共済やナラシ対策など）との重複加入はできない。

農産物の販売収入を組織として申告しているのか、それとも構成員が個々に申告しているのかがポイントです



例1：水稻を経営する農事組合法人の構成員Aさんが、個人でりんごを栽培している場合

	収入保険への加入	補償される品目
農事組合法人	○	水稻
Aさん	○	りんご

※収入保険に加入する場合、類似制度と重複して加入することはできません。

農事組合法人

農事組合法人として納税申告をしているので、**青色申告であれば収入保険に加入できます。**
構成員が農事組合法人とは別に農産物の生産販売収入がある場合、構成員個人の販売収入と農事組合法人からの分配金を合わせて納税申告するため、青色申告であれば加入できます。

農業共済資格団体・地域集団一括加入

農業共済資格団体、地域集団一括加入の団体は**納税申告しないため、収入保険に加入することはできません。**
団体から分配金を受けた構成員は、個人の農産物の生産販売収入と合わせて納税申告します。構成員個人が青色申告であれば、収入保険に加入できます。

例2：水稻を経営する農業共済資格団体の構成員Bさんが、個人でりんごを栽培している場合

	収入保険への加入	補償される品目
農業共済資格団体	×	—
Bさん	○	水稻、りんご

※収入保険に加入する場合、類似制度と重複して加入することはできません。

類似制度との関係

集落営農組織の構成員が収入保険に加入し、集落営農組織が類似の制度に加入する場合は、**収入保険に加入する構成員分の面積を除外して加入することになります。**

基準収入 ホームページで試算できます

収入保険の補てんの基準となる「基準収入」は過去5年の農産物の販売収入の平均を基本としていますが、規模の拡大や縮小なども考慮して設定します。

ホームページで基準収入の試算ができるようになりました。ぜひ参考にしてください。

NOSAI岩手のホームページ <http://www.nosai-iwate.net>

※基準収入については、広報紙№16（平成29年11月発行）の11ページにて解説しています。そちらもご確認ください。



園芸施設共済

春の嵐に備えて

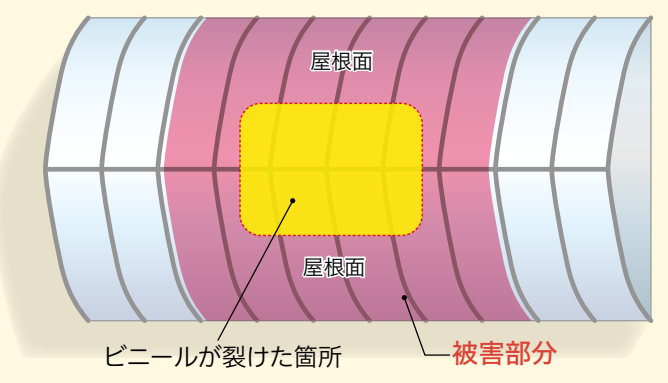
共済加入で万全の準備を！

少しずつ気温も上がり、農作業が本格化する季節となりました。水稻の育苗など、ビニールハウスの被覆が増えるこの時期は、低気圧による突風被害が心配されます。園芸施設共済に加入して、万が一の被害に備えましょう。

Q: どのように被害部分を評価しているの？

A: ビニール被害の場合、図のように被害部分を評価し、被害額を算出します。

図：ビニールの被害例（屋根面）



の部分を直すために最小限の被覆部分を追加したの部分まで被害として評価します。



平成31年1月1日より 制度が改正されます

1. 被覆している期間のみの短期加入が廃止されます。

近年、過去に例がないような突発的な災害が多発しています。全国的に、ビニールを被覆していない期間でも水害などが発生していることから、補償の統合を図るため、平成31年1月1日より被覆していない期間も含めた補償となります。
ハウス内の農作物の生育状況に合わせて被覆期間を変更する場合は、申し出が必要です。これにより、施設内農作物の収穫完了まで被覆材の補償を延長することができます。
被覆していない期間はパイプのみの補償となるので、掛金は被覆期間より安くなります。

例）3月から9月まで被覆するビニールハウスを加入する場合の補償のイメージ（平成31年1月1日より）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ビニールの被覆の有無	被覆しない		被覆							被覆しない		
補償	パイプの補償		パイプとビニールの補償							パイプの補償		

2. 危険段階共済掛金率を設定します。

個人ごとの過去の被害率をもとに、全ての施設区分において段階別に共済掛金率を設定します。（現在はパイプハウスのみ設定しています。）



台風による水害
（平成28年9月・岩泉町）

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。



横藤 崇子（よこふじたかこ）
24年前から消費生活アドバイザーとして活動。専門分野は社会保障。公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会会員、岩手県生活問題研究会会員。



保険の目的

保険とは、自然災害や火災、一家の大黒柱の死亡、病気・事故などに遭った時、貯蓄や公的保障ではまかないきれない部分のリスクに備えるものです。加入者が支払う保険料（掛金）は大まかに、保険金・満期金・解約金などとして加入者に支払われる部分と、保険会社の経費や利益の部分に分けられます。同様の保障なのに保険会社によって保険料に差があるのは、経費や運用益に差があるためと考えられます。

掛け捨て型は損か？

保険には、掛け捨て型と貯蓄型があり

ます。前者は満期や途中解約の際にお金に戻ってきませんが、後者はある程度のもった金額のお金に戻ってきます。そのため、「保険加入期間に何も起こらなかった場合、1円もお金が戻らない掛け捨て型は損」と考えられ、貯蓄型のほうが好まれる傾向にあります。

でも実は貯蓄型というのは、保障額の中に、「積み立て貯蓄」部分のほか、掛け捨ての部分も組み込まれているのです。さらに現在は利率が低いため、貯蓄型は昔ほどの魅力がないかもしれません。一方、掛け捨て型は保険料が安い点がメリット。そこで「保険は掛け捨てにし、貯蓄は別に行う」ことも一つの手です。ただし貯蓄が苦手な人は、解約しにくい（途中解約は元本割れしがちなため）貯蓄型を選んでも良いかもしれません。違いを理解し、商品を選びましょう。



盛岡市大ケ生 乙部41区
中道 優香理さん(39)
共済部長歴3年

スポーツで地域を元気に

盛岡市大ケ生、乙部41区の共済部長をつとめる中道優香理さん。乙部地区体育振興会の理事に就任し10年になります。

同地区は、運動会をはじめ綱引



中学時代に父親から譲り受けたラケット

きや卓球など、スポーツでの交流が盛んです。中道さんは「毎回参加者も多く、にぎやかで楽しいです」と、大会の準備や当日の進行を行います。

「もともと運動が好きでした」という中道さんは学生時代は卓球部に所属していました。卓球大会の前は、練習にも熱が入ります。「これからも地区の先輩方に教わりながら、スポーツを通して元気な地区を作っていきたい」と、地域に貢献しています。

農政最前線

産地の取り組み後押しを

平成30年産米から生産数量目標の配分廃止

農林水産省は、米の生産調整の見直し元年となる平成30年産主食用米の需給見通しをまとめた。需給安定の「目安」となる生産量は、3年連続の超過作付け解消で需給が引き締まる傾向にあることなどから735万トと、29年産米の生産数量目標と同数に設定した。しかし、各都道府県への生産量等の目標配分は廃止され、需給調整は産地主導へと大きく転換することから、生産現場では需給の混乱を心配する声も少なくない。米の需給と価格の安定は、持続可能な米づくりの要であり、農業・農村の活性化や食料安全保障の

確立の観点からも不可欠だ。政府はきめ細かな需給情報の提供や、飼料用米などへの支援の安定・継続実施など、今後も産地の取り組みを強力に後押しする必要がある。

多くの県は目安を設定

30年産米の需給見通しでは、需要量を過去のトレンドなどを踏まえて742万トと予測。30年6月末の民間在庫量は、29年産米の需給見通しに基づき187万トとし、31年6月末在庫量が安定供給を確保できる水準（180万ト）として、生産量を735万トに設定した。

これを踏まえて、多くの県では、従来の生産数量目標の配分比率を使っ

県段階の生産量の「目安」を策定。JAなどと連携し、引き続き需要に応じた生産を推進していく方針だ。また、JAなどは全国組織を立ち上げ、不足感が生じている業務用需要へのマッチング強化などを図っている。

誤解・混乱の解消も課題

30年産の生産量の目安は、29年産の収穫量（731万ト）を上回っているため、29年産と同水準の作付けが実現できれば需給安定は可能といえる。

しかし、「減反廃止」の言葉が一人歩きし、生産現場では「生産調整をやる必要はない」との誤解・混乱も根強い。「米価が不安定になれば、経営を続けていけない」など先行き不安の声も上がる。さらに、生産数量目標に即した生産に10万ト当たり7,500円を支払う「米の直接支払交付金」の廃止の影響も懸念材料だ。

新設される全国組織についても国の関与がない中、独禁法との関係整理な

ど需給調整機能の発揮・実現には課題も少なくない。

水田フル活用予算の安定実施を

半世紀にわたり、国主導で行われてきた米の生産調整は大きな転換点を迎える。しかし、この改革が27年産から3年連続で超過作付けを解消してきた現場の努力に水をさしてはならない。

米の需給と価格の安定なくして水田農業の展望は開けない。食糧法は米の需給と価格の安定を国の責務と位置付けている。需要に応じた生産や水田のフル活用の実現に向け、需給情報の提供や飼料用米などへの支援の恒久的な実施はもとより、業務用需要への的確な対応を含め米消費の維持・拡大に向けた取り組みなども強力に支援してほしい。

（農業共済新聞編集室）



滝沢市 佐藤 明末さん(23)



滝沢市の金融機関に勤務する明末さんは、フットサル（室内サッカー）に夢中。大会での上位進出を目標に、休日には市内の体育館などで練習をしています。

フットサルの経験はありませんでしたが、知人に誘われて2年前にチームに加入。「学生時代からスポーツが好きでした。みんなでパスを繋いで、シュートを決めた瞬間が最高ですね」と目を輝かせます。

仕事で農家を訪問することもある明末さん。「りんごをいただいたことがあります。すごくおいしくて感動しました」と農家の優しさに感謝しています。



「ボールとシューズがあれば、気楽に楽しめます」

低温と台風による被害

共済金支払状況

損害評価結果が確定しましたので、水稻（全相殺方式・品質方式）、大豆（一筆方式・半相殺方式）、そば、りんごの共済金を組合員の指定口座に支払いました。

水稻

8月以降の低温、日照不足により登熟不良やいもち病が発生しました。

大豆

8月以降の低温、日照不足による生育の遅れ、大雨による倒伏や湿潤害などの被害が見られました。

そば

播種後の大雨によって冠水し、湿潤害が発生しました。8月の低温と日照不足は、県北部を中心にハチなどの訪花昆虫の活動を制限して、結実率が低下。9月以降も、強風による子実の落下などにより減収となりました。

りんご

9月18日に岩手県を通過した台風18号をはじめ、台風21号、低気圧通過の影響で、果実の落果や損傷が発生しました。また、一部地域で降りひょうや降霜も発生しました。

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、共済掛金等を「口座振替」で納入していただくようお願いしています。

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ありますので、お手数ですがご回答をお願いいたします。

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でき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お願いいたします。

■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を支払いできない場合があります。

■名義変更お忘れなく

経営移譲した場合、組合員が死亡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組合にお持ちください。

■「定期報告書」の提出を

家畜を所有する皆さんには、飼養衛生管理基準の順守とともに、毎年飼養状況を報告する義務があります。平成30年分の報告書の提出をお願いします。

■提出先

- ・家畜保健衛生所
- ・市町村または農協の畜産担当窓口

■問い合わせ

中央家畜保健衛生所
TEL 019・688・4111

平成29年度 支払共済金

地域 センター名	水稻 (全相殺方式・品質方式)		大豆 (一筆方式・半相殺方式)		そば		りんご	
	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	18	2,742,040	13	1,225,078	18	10,372,266	120	19,141,970
中部	82	25,958,879	6	1,529,229	2	2,070,531	163	32,917,492
胆江	12	1,133,881	9	454,172	0	0	56	8,156,700
磐井	—	—	9	2,315,573	—	—	16	6,648,230
東南部	14	1,659,374	6	164,302	1	966	37	4,950,130
宮古	—	—	5	87,727	1	189,497	3	276,900
北部	125	990,948	10	219,739	8	492,016	7	1,747,080
計	251	32,485,122	58	5,995,820	30	13,125,276	402	73,838,502

共済資源量調査についてご協力をお願い

NOSAIでは、新しく始まる収入保険制度と農業共済制度の普及推進のため、資源量調査と併せて加入の推進を行っています。加入できる方を適切に把握して推進に役立てますので、ご協力をお願いします。

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



門脇葵衣ちゃん(6歳・中)
悠莉さん(10歳・左) 聖華さん(12歳・右)
奥州市胆沢区 門脇芳裕(よしひろ)さん、
諭美(つぐみ)さんのお子さん

大きなシタケを両手に抱え、元気いっぱいな三姉妹。毎日にぎやかな声が絶えません。聖華さんは今春から中学生になります。英語の勉強を楽しみにして「将来は英語に関することがしたい」と中学校での生活に心躍らせます。悠莉さんは跳び箱や縄跳びなど体育が大好きで、「夏にやったハードルが楽しかった!」と元気いっぱいです。葵衣ちゃんのマイブームはお友達との学校ごっこ。先生の役がお気に入りです。お母さんの諭美さんは「元気にすくすくと育ててくれれば嬉しい」と成長を見守っています。

編集後記

もちの取材でお伺いした沼倉さんに「昔は月に3度、8の付く日にもちをつく習慣があった」とお聞きました。しかも一度に3升もついていたとのこと!ちなみに、我が家で一番人気のもちは納豆もち。みなさんの好きなもちは何ですか? C葉

問題 Question

水稻共済：異動申告票は5月〇日までに組合に届くように提出をお願いします。
○に当てはまる数字をお答えください。
(ヒント：5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30年4月15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。

【1月号の答え】「4(月)」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。

【1月号の当選者】 五十嵐泉さん(雫石町)、高橋邦昭さん(北上市)、小原さやかさん(花巻市)、菅原孝作さん(奥州市)、栗野磨寿美さん(奥州市)、菊池充子さん(一関市)、村上誠二さん(一関市)、菊池晟さん(遠野市)、関口エミ子さん(宮古市)川原節子さん(一戸町)

NOSAIいわて おたより 広場

クイズと一緒に寄せられた感想の一部を紹介します。

＊ゆるキャラグランプリ出場のノーサイくん、第9位と健闘しましたね。すごい!
【岩手町 Yさん】

＊高齢化が進み廃業する農家が増える中でも、自家栽培をした旬の野菜やハーブなどを料理に使用している野田村の小野寺智子さんに感動しました。
【北上市 Tさん】

＊表紙の写真が孫と同年代だと、離れて暮らしているだけに愛しさを感じます。
【奥州市 Aさん】

＊宮古の「お飾り」めでたい柄でいいですね。
【一関市 Oさん】

＊一関市秋荘の遠藤成一さんの記事を読んで勉強になりました。私もネギを育てていますが、1回しか土寄せしませんでした。今年は2、3回土寄せしてみます。
【一関市 Tさん】

＊小松菜の常夜鍋、今夜の夕飯にできそうです。小松菜の緑がいいですね。
【陸前高田市 Oさん】

＊2年前から私も青色申告をしています。農家は青色申告の方が良いと考えたからです。安心して農業ができるような時代になってくれればと願う毎日です。
【九戸村 Hさん】



ひとてま
かけて

健康
レシピ

わが家のかまど

春菊の 梅みぞれ和え

香りが苦手な方も
生なら気にならない

作り方

- ① 春菊は葉をちぎり5センチの長さに。茎は斜め薄切りにする。
- ② 油揚げは魚焼きグリルで軽く焦げ目がつく程度に焼き、千切りにする。
- ③ 梅干しは種を取り、包丁でたたくようにして細かくする。
- ④ ③を大根おろしに混ぜ、酢、しょう油、①、②を加えて混ぜる。

ひと手間ポイント

生でいただくときには、葉と茎を分けて調理すると、茎の食べにくさも無く、葉とは違った食感を味わうことができます。

材料(2人分)

春菊	1/3把(約50g)
油揚げ	8×16センチのものを1枚
梅干し	(果肉の軟らかいもの)1～2個
大根おろし	80g
酢	大さじ1
しょう油	大さじ1/2

今月の
エライ菜



春菊

独特の香りに好みが分かれますが、香り成分にはリラックス効果や、胃腸の働きを活発にしてくれる効果があるといわれています。

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

〒028-4125 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

ホームページアドレス

<http://www.nosai-iwate.net>



ミックス
責任ある水産資源を
使用した紙
FSC® C023138