

結いの大地

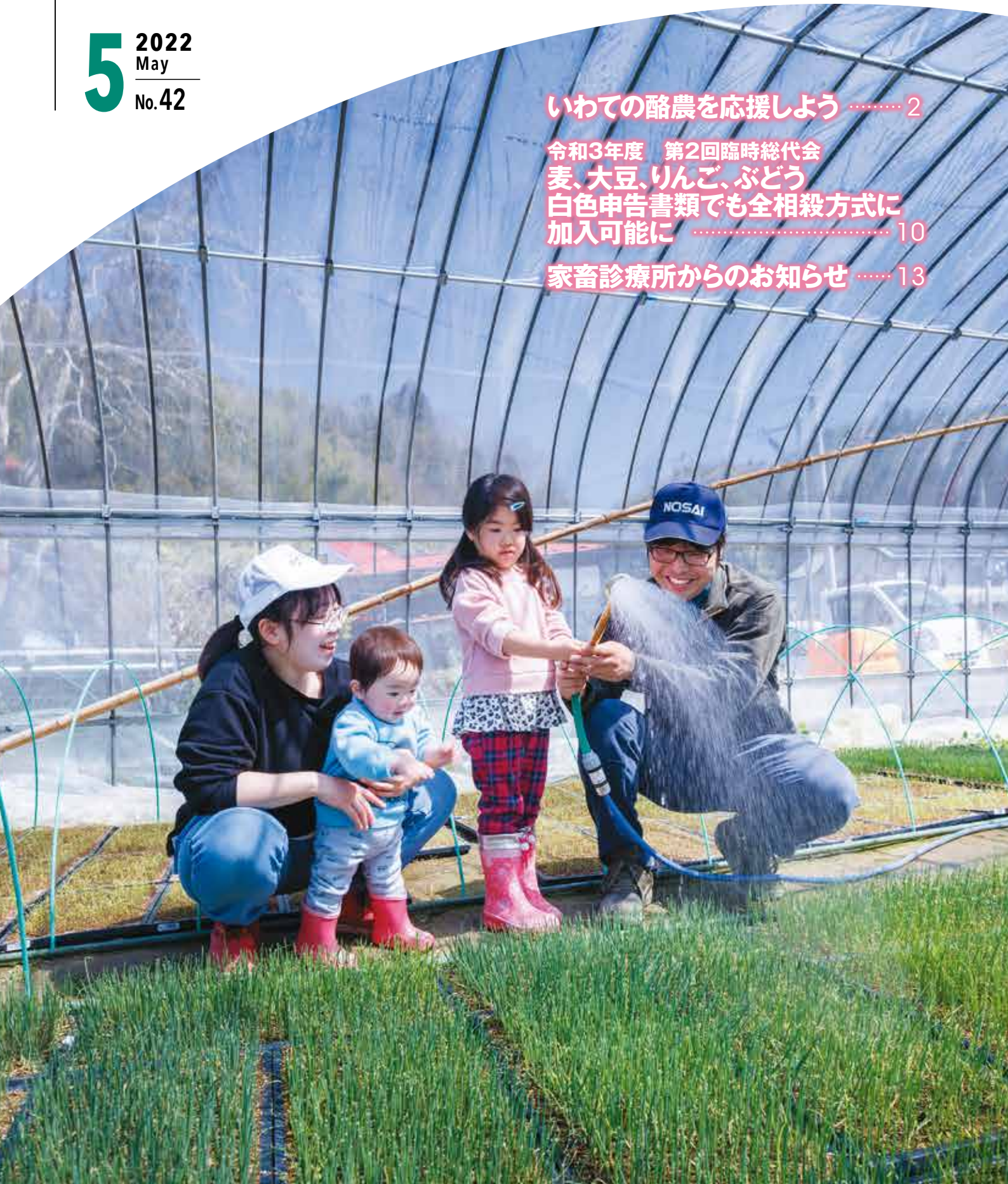
NOSAI いわて

5 2022
May
No.42

いわての酪農を応援しよう 2

令和3年度 第2回臨時総代会
麦、大豆、りんご、ぶどう
白色申告書類でも全相殺方式に
加入可能に 10

家畜診療所からのお知らせ 13



ナチュラルチーズで 山地酪農を広めたい

田野畑山地酪農牛乳株式会社代表取締役 兼
milk port NAO工場長

吉塚 雄志 さん(27)

「将来的には、チーズの本場であるフランスに研修に行ってみたく」と吉塚さん



私たちの牧場は、山地酪農の提唱者である猶原恭爾博士の理念に共感した父が、放牧地を開拓するところから始まりました。現在、22%の放牧地で約30頭の乳牛を飼育しています。

販売する商品は、ニホンシバをはじめとした約70種類の自生する野草・牧草を食べた牛から搾った「山地酪農牛乳」を使用しています。

高校2年生のときに、北海道で食べたチーズのお



放牧地で自由に過ごす牛たち

いしさに衝撃を受けて、チーズ製造を始めよう決めました。平成28年に自社工場を建設し、熟成期間の短いチーズを製造しています。

春から秋は放牧地の野草を自由に食べ、冬は農薬を使わずに生産した乾牧草を与えています。季節によって食べる草が変わるので、生乳の味も変化するところが山地酪農牛乳の魅力のひとつです。

チーズの仕上がりは、生乳の状態が大きく変化します。そのため、チーズを作るときは、乳酸菌の量や発酵時の温度・湿度など、毎回細かい調整が必要です。その日の牛乳の味をいかに引き出せるか、毎回スタートラインに立つような気持ちになりますね。

ナチュラルチーズ「白仙」は、仕込みから2週間で食べられるようになります。さらに1か月ほど熟成させると、乳酸菌による発酵が進み、内部がとろとろになってきます。日々味が変化するので、お客様の好みのタイミングで食べてほしいですね。コーヒーやワインとの相性もとてもいいですよ。

これからは、製造技術を向上させ、商品を通じて山地酪農の魅力を広めていきたいです。



いわての酪農を応援しよう

総務省統計局の牛乳乳製品統計調査によると、岩手県は生乳の生産量が東北6県で第1位となっています。今回の特集では、私たちの身近にある牛乳や乳製品を取り上げます。牛乳や乳製品を手にとって、岩手の酪農を応援しましょう。

「乳和食」で牛乳の栄養素を手軽に



下田 真紀子 さん

盛岡市出身の乳和食指導者。現在、牛乳・乳製品料理などの各種審査や講師を務めています。

乳和食とは、牛乳（成分無調整牛乳）を和食のだしや水の代わりとして使う調理法のことです。料理の見た目や味を変えずに、牛乳の「コク」や「うまみ」が加わります。

牛乳の栄養素を手軽に取ることができ、カルシウムの補給や減塩効果が期待できます。

塩分約50%カット ミルクみそを使ったみそ汁

材料（2人分）
かつおだし…………… 300ml
季節の野菜など…………… 適量
みそ…………… 大さじ1
牛乳…………… 大さじ1

作り方
①みそに牛乳を加えて混ぜ、ミルクみそを作る。
②かつおだしで具材を煮る。
③火を止めてからミルクみそを加えて溶く。

Point! ミルクみそを最後に入れることで、色も味も牛乳入りとは気がつきません。

引用：一般社団法人「ミルク乳和食WEBサイト」

牛乳・乳製品の栄養価と効能

岩手県牛乳普及協会

牛乳にはカルシウムのほか、タンパク質や脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミン類など、私たちの身体の成長や健康維持を支える栄養素がバランスよく含まれています。

成長期に必要な栄養素を豊富に含んでいるため、お子さんに適している食品です。また、脳卒中や高血圧、糖尿病などに対して予防的に働くことがわかっています。

さらに、牛乳を毎日コップ1杯弱摂取することで、認知機能の低下リスクが15%抑制されるといいう結果もあります。

子どもから大人まで、栄養素を効率よく摂取できる牛乳や乳製品。栄養バランスのよい食生活の一步として、毎日の食事に取り入れてほしい食品です。

引用：一般社団法人「ミルク牛乳乳製品の知識」

乳牛を健康面からサポート

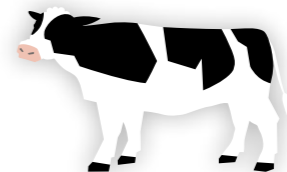
NOSA I 岩手家畜診療所

NOSA I 岩手家畜診療所では、乳牛を健康面からサポートする「牛群検診」を実施しています。当検診は、牛の能力を無駄なく最大限に発揮してもらうことを目的としています。

獣医師が酪農家を訪問して、乳牛が暮らす環境や与えるエサなどをチェックするほか、血液検査を行って栄養状態を確認します。これらの情報を総合的に分析することにより、飼養管理の改善方法を提案します。酪農家の取り組みを後押ししながら、より良い農場経営をお手伝いします。

乳牛を健康に保つことは、安全でおいしい牛乳を生産することにつながるほか、牛が長生きすることで、一生のうちに生産する牛乳の量を増やすことができます。まずは、NOSA I 獣医師にご相談ください。

いわてのおいしい乳製品



遠野市

季節のジェラート工房 遠野酪農舎

季節限定商品を含めて20種類以上ある商品の中で一番人気なのが「クリームチーズ&遠野ブルーベリー」。濃厚なチーズと地元産ブルーベリーのさっぱりとした後味がリピーターを呼んでいます。

「クリームチーズ&遠野ブルーベリー」
380円(税込み)

▷遠野市上郷町平倉36-10-5 夢産直かみごう内
TEL 0198-65-2100
営業時間/8:30~18:00 (11月からは9:00~17:00)
定休日/年末年始を除き不定休

葛巻町

くずまき高原牧場内 パンハウスくずまき

自社産の高品質な生乳を使用したチーズを約8種類製造しています。その中でも「さけるチーズほたる」は、生乳と食塩のみで製造し、もっちりとした食感と生乳本来の豊かな風味を味わえます。

(手前左から)
「ゴーダチーズ(125g)」767円
「ペッパーゴーダチーズ(50g)」354円
「さけるチーズほたる(80g)」421円
(すべて税込み)

オンラインショップでも購入できます
▷葛巻町葛巻40-57-176
TEL 0195-66-0555
営業時間/4月~10月9:00~18:00
11月~3月9:00~17:00
定休日/なし



田野畑村

田野畑山地酪農牛乳株式会社 milk port NAO

ナチュラルチーズ「白仙」は、放牧地に自生するニホンシバなどを食べて育った牛の生乳で作られています。チーズの熟成具合によって舌ざわりや風味が変わるのが特徴です。

商品はショッピングサイトより購入可能。電話やFAXでの注文も受け付けています

▷田野畑村蝦夷森161-15
TEL 0194-34-2725
FAX 0194-34-2355



「ナチュラルチーズ『白仙』(約140g)」
1個 2,300円(税込み)



花巻市

大迫チーズ加工生産組合

花巻市大迫町のホルスタインとブラウンスイスの生乳を使用したチーズです。チーズの製造は深夜2時から始まり、約10時間かけて完成します。生で食べても、調理をしてもおいしく食べられます。

▷主な販売先
ミルク工房ボン・ディア
花巻市大迫町大迫11-39-4 TEL 0198-48-3144
営業時間/9:30~17:30 定休日/なし

「モッツアレラ(200g)」800円(左)
「ストリングス(200g)」980円
(どちらも税込み)



一戸町

おさんぽジャージー三谷牧場

放牧酪農しているジャージー牛の牛乳を100%使ったヨーグルトで、乳脂肪分が高くなめらかな食感が特徴です。季節によって食べる草が異なるため、時期によって味の変化を楽しめます。

オンラインショップで購入できます



▷主な販売先
パルクアベニュー・カワトク
地下一階県産品売場
盛岡市菜園1-10-1 TEL 019-651-1111 (代表)
営業時間/4月~5月10:00~18:30
6月~7月10:00~19:00

「金のヨーグルト(140g)」
275円(税込み)

金ケ崎町

チーズとジェラートの店 Cowbell

ジェラートに使用する生乳や食材は地元産を使用しています。食材は、本来の味をしっかりと感じられるように、店舗で丁寧に加工。ジェラートは、季節限定を含めた常時10種類を楽しめます。

お店の情報の詳細はホームページをご覧ください



▷金ケ崎町西根吉田沢1-188
TEL 0197-43-2570
営業時間/11:00~17:00
定休日/月、火曜日

「ジェラート(ダブル)」420円(税込み)
※写真はキャラメル(左)とバナナ



盛岡市

たまやま温泉 Lab 温泉ジェラート

地元の生乳や旬の食材を使用した「温泉ジェラート」。約20種類の中から、6種類を週替わりで販売しています。1種類から3種類まで組み合わせることができるため、さまざまな味が楽しめます。

販売商品の情報や定休日などの詳細はInstagramをご覧ください



▷盛岡市下田字生田893-11 ユートランド姫神内
TEL 070-9013-2378
営業時間/11:00~18:00 (完売次第終了)
定休日/月、火曜日

「温泉ジェラート」
350円から(税込み)
※写真は1種類のもりおかミルク(左)とホウレンソウ



一関市

手づくりアイスの店 ポラーノ

ごまや抹茶などの定番のフレーバーはもちろん、地場産の野菜や果物を使った季節商品も人気です。夏にかけて「ルバーブ」という野菜を使ったジェラートが登場します。食物繊維がたっぷり女性におすすめです。

▷一関市殿美町字入道178-3
TEL 0191-39-2272
営業時間/10:00~17:00
定休日/木曜日

「ジェラート(ダブル)」
350円(税込み)
※写真は抹茶(左)とごま





牧羊で 多面的取り組み

耕作放棄地に羊を放牧

寺沢代表は、県内で耕作放棄地を活用して、牧羊に取り組んでいる団体の新聞記事を読み、牧羊に興味を持ったといいます。「私が住んでいる太田地区にも耕作放棄地が多く、草刈り作業が負担になっていたので、対応を模索していました」と話します。

イギリス原産のサフォーク種のメス5頭とオス1頭を北海道から購入し、30頭ほどに繁殖。昨年、別品種を60頭ほど購入し、あわせて100頭ほどを飼育しています。

放牧地には、脱走防止用の電気柵を設置。草の伸び具合を確認して、4月から11月は放牧し、12月から3月は羊舎で飼育しています。羊舎は、育苗センターとして使用していたハウスを再

花 巻市太田の「ひつじ農園はなまき（寺沢義秋代表＝70歳）」では、耕作放棄地の有効活用を目的として、平成29年12月から牧羊を始めました。現在は、食肉加工品の販売や観光地化など、さまざまな取り組みが進んでいます。

利用し、舎内の柵は手作りしています。今冬には、多くの頭数を管理できるように羊舎を改修する予定です。

ブランド化や加工品 販売を目指す

羊肉は、食肉用として県内の飲食店などに出荷しています。「花巻市のブランド羊として出荷したいですね。稲わらなどを混ぜたオリジナルの飼料を試作しています」と話します。

また、食肉加工品の販売も視野に入れ、羊肉を使用したジャーキーを試作中です。「東日本大震災の支援物資の食品には炭水化物が多く、栄養に偏りがでてしまったという話を聞きました」と寺沢代表。長期保存できて、手軽にタンパク質を摂取できるジャーキーに着目しました。「知人に試食してもらったところ好評でした。設備の整った業者と共同開発して、販売したいです」と話します。

花巻市の観光地化も

同農園を花巻市の観光地とする動き



放牧中の羊 (写真提供=寺沢代表)



試作中のジャーキー



サフォーク種



▷ひつじ農園はなまき
花巻市太田第23地割23-1
Tel.080-4154-6731 (寺沢代表の携帯)

も進んでいるといえます。今年3月に県の職員が視察に訪れ、子羊とのふれあいのほか、羊毛フェルト細工を体験しました。「耕作放棄地の除草目的で牧羊を始めましたが、思いがけない取り組みにつながって驚いています」と笑顔をみせます。

寺沢代表は「動物を扱うのは大変ですが、愛情をたくさん注ぐようにしています。花巻市太田地区近郊で耕作放棄地があれば教えてほしいです」と呼びかけています。

岩手町

旬の野菜を楽しめるセット



「産直旬野菜おまかせセット」 3,000 円のコース (税込み)

岩手町の「道の駅石神の丘」(株式会社岩手町ふるさと振興公社)が運営するネットショップ「石神の丘でねっと」では、同町産の野菜を詰め合わせた「産直旬野菜おまかせセット」を販売しています。

同セットは、その日の朝に売場に並んだ中から野菜を選定し、2000円、2500円、3000円の3コースから選択できます。6月からは特産品の

キャベツ、7月はブルーベリーなどが納品されるため、岩手町ならではの農産物を楽しめます。

同道の駅の大坊俊貴副支配人は「季節によって、山菜や果物が入っていることもあります。野菜はリクエストすることもできますよ」と話します。

大坊副支配人は「贈答品としても好評です。野菜以外の特産品も注文できるので、一度お試しください」とPRしています。

商品の詳細はホームページをご覧ください

道の駅「石神の丘」
岩手郡岩手町大字五日市 10-121-20
Tel.0195-61-1600

営業時間
産直コーナー
9:00~18:00
定休日/年末年始
※道の駅「石神の丘」でも旬の野菜を販売中

旬だより 大地の結び

奥州市

県産品で作るもちもち食パン



「奥州食パン「和人数」(1.5斤)」 700円 (税込み)

奥州市水沢の「夢楽のパン工房 Yadorigi」(佐藤幸治 店主 36歳)では、地元産の道具や食材を使用した食パン「和人数」を製造・販売しています。

名古屋のパンメーカーでパンの製造に携わっていた佐藤さんは、3年前に地元の奥州市にUターン。県内産の小麦粉や地元の工芸品「南部鉄器」などをPRしたいと、今年2月にパン工

房を開きました。

使用する小麦粉は、強力なグルテンを含む県内産「銀河のちから」と「ゆきちから」。小麦粉に熱湯を加え、一晚寝かせて餅のようにする湯種製法により、もっちりとした食感が生まれます。

佐藤さんは「お湯は南部鉄器で沸かしています。地域の資源を使ったパンをお楽しみください」と話しています。

「焼きたてのパンを提供できるように意識しています」と佐藤さん

「夢楽のパン工房 Yadorigi」
Instagram▶

夢楽のパン工房 Yadorigi
奥州市水沢大鐘町 1-3-2
Tel. 0197-47-4040

営業時間
平日 12:00 ~ 17:30
祝日 10:00 ~ 15:30
定休日/土・日

遠野市

パドロンを使ったソーセージ



「HOP FRANKS」 590円 (税込み) 150g (50g×3本)

遠野市綾織町の「株式会社遠野ふるさと商社(杉村亮代表取締役社長)」では、地元産の遠野パドロンを原材料に使用したソーセージ「HOP FRANKS」を今年1月から道の駅「遠野風の丘」などで販売しています。

パドロンは、スペイン原産のナス科の野菜。ピーマンやししとうに似ていて、スペインではピールのおつまみとして定番です。

同商品は、地元の生産者から

遠野パドロンを買い取り、市外の業者に製造を依頼。ソーセージに遠野パドロンを刻んで入れることで、ほのかな苦みを味わえます。

同社・営業販売部の佐々木教彦部長は「現在、弊社では商品1個につき10円が遠野市のホップ生産維持に活用される取り組みを始めています。幅広い世代の方に食べてほしいですね」と話しています。

道の駅「遠野 風の丘」
遠野市綾織町新里 8-2-1
Tel. 0198-62-0888

営業時間
8:00 ~ 17:30
年中無休

「フランクのほかにホップソーダも新商品で販売しています」と佐々木部長

一戸町

本物そっくりなクッキー



「はなまがリクッキー」 250円 (税込み)

一戸町向町の北館菓子舗(小保内和恵代表 48歳)では、同町の蒔前遺跡から出土した「鼻曲がり土面」をかたどったクッキーを製造しています。御所野縄文公園などで販売し、お土産品として好評です。

「全国で5面しか見つからない珍しい土面を地元の食材を使ってお菓子にしました」と小保内代表。クッキーには、県産の南部小麦粉と同町で収穫さ

れたアマランサスを使っています。粒を残して製粉することで、アマランサスのプチプチとした食感を楽しめるのが特徴です。また、一つ一つ手作りで成形して土面を再現しています。

御所野遺跡が昨年7月に世界遺産に登録されたから、販売数が増えたといえます。小保内代表は「お菓子づくりで地元のPRにつなげたいです」と話しています。

おかしや

製造を担当する小保内代表(左)と事務を担当する姉の川原恵美さん

北館菓子舗
一戸町一戸字向町 88-1
Tel. 0195-32-2752

営業時間
9:30 ~ 17:30
定休日/不定休

令和3年度 第2回臨時総代会

麦、大豆、りんご、ぶどう

白色申告書類でも全相殺方式に加入可能に

令和4年3月10日に、第2回臨時総代会を開催しました。今回は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、書面議決の提出を基礎として、当日は総代7名が出席し、各地域センターと本所をつないだテレビ会議形式で行われました。議長には盛岡市の藤原一夫総代が選任され、慎重な審議の結果、全2議案が原案どおり可決・承認されました。



菊地一男組合長理事

提出議案

議案第1号

岩手県農業共済組合事業規程の一部変更について

〈賛成228、反対0〉

すでに措置している水稲共済のほかに、麦、大豆、りんご、ぶどう共済でも、白色申告書類や帳簿などで収穫量を確認できる方は、全相殺方式に加入できるようにしました。

議案第2号

令和3年度業務収支予算の更正について

〈賛成227、反対1〉

業務収支予算書及び家畜診療所勘定収支予算書の当初予算額と執行見込み額との乖離を補正し、予算書の更正を行いました。

総代会とは

組合員の声を反映させる実質的な最高意思決定機関。組合員の代表（総代）が出席し、理事から提出された議案を審議します。

総代総数 ————— 230名
 本人出席 ————— 7名
 書面出席 ————— 222名
 出席者合計 ————— 229名
 議決権数 ————— 228 (議長を除く)

議案第2号への意見



平泉町 吉田敬一 総代

新型コロナウイルス感染症防止などにより、各会議の開催方式をテレビ会議形式に変更したことで、旅費交通費の大幅な経費削減を見込んでいたのですが、これを機会に会議や研修会などを積極的にテレビ会議形式で開催してもいいのではないのでしょうか。

答弁 菊地一男 組合長理事

基本的には総代会や理事会、そのほかの会議などは対面形式で開催する予定です。新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえて、テレビ会議形式で開催する場合があります。

畑作物 共済



大豆・そばの申し込みが始まります

近年、突発的な自然災害や鳥獣害が多く発生しています。大豆共済・そば共済に加入して、万が一の被害に備えましょう。

また、大豆共済の一筆方式は令和3年産で廃止されましたので、一筆方式に加入されていた方は、全相殺方式などへの移行をお願いします。

補償対象となる事故

風水害、干害などの自然災害、火災、病虫害および鳥獣害

補償期間

発芽期（移植する場合は移植期）から収穫期

掛金等納入期限

7月20日（盛岡地域センター管内のそば共済は7月30日）

大豆共済、全相殺方式の加入対象を拡充

大豆共済では、令和4年産から白色申告書類でも全相殺方式に加入できるようになりました。共済金の算定の基礎となる基準収穫量を設定するため、過去の収穫量を左記の項目で確認しますので、帳簿や収支内訳書の準備をお願いします。

加入する際に必要な項目

- ① 税務申告のために記帳している帳簿の品目（品種）ごとの「収穫日ごとの収穫量」
- ② 白色申告の収支内訳書の品目（品種）ごとの販売金額など

詳しくは、お近くのNOSAーへお問い合わせください

加入申し込み期間

大豆	極早生種	盛岡・胆江・磐井地域センター管内	5月1日～7月10日 まで
	極早生種以外	盛岡・中部・宮古地域センター管内	5月1日～6月5日 まで
		胆江・磐井・東南部地域センター管内	5月1日～6月20日 まで
		北部地域センター管内	5月1日～5月31日 まで
そば	盛岡地域センター管内	6月1日～7月20日 まで	
	盛岡地域センター管内以外	6月1日～7月10日 まで	

加入方式と補償内容

全相殺方式 (大豆・そば)	農家ごとに、収穫量が基準収穫量の9・8・7割* (そばは8・7・6割) を下回った場合に共済金を支払います。
半相殺方式 (大豆)	農家ごとに、収穫量が基準収穫量の8・7・6割*を下回った場合に共済金を支払います。
地域インデックス方式 (大豆・そば)	農家ごと統計単位地域ごとに、補償対象となる事故が発生した場合であって、統計データによる収穫量が基準単収の9・8・7割*を下回った場合に共済金を支払います。

*補償割合は、加入時に選択できます

・基準収穫量とは、耕地(筆)ごとに定めた基準単収(kg/10a)に耕地(筆)の面積を乗じた収穫量です。全相殺、半相殺方式については耕地(筆)の合計、地域インデックス方式については統計単位地域ごとに設定します
 ・全相殺方式は、過去5年間の出荷伝票または青色申告書等により収穫量が確認でき、今後も確認できる見込みがある農家が加入できます(大豆共済では白色申告書類による収穫量の確認ができる方も加入できます)



一関市弥栄 9区
熊谷 租さん(66)
共済部長兼評価員歴13年

孫と楽しむゴルフ

「ゴルフに真剣に向き合っている、ゴルフ場の張り詰めた空気が好きですね」と話す熊谷さんは、約20年間競技ゴルフに取り組んでいます。

「ゴルフは、耳で楽しむスポーツだと



優飛さんにフォームを教える熊谷さん

感じています。姿を直接見ていなくても、スイングの首が綺麗なときは良いショットだとすぐわかりますよ」と熊谷さん。年間200日ほど練習をし、フォームの改善などを行っています。

熊谷さんは、2年ほど前から孫の優飛さん(6)にゴルフを教えています。「ゴルフを介してさまざまな人と知り合い、社交性を養ってほしいですね」と話します。「いつか妻と孫の3人でコースをまわることが夢です」と笑顔を見せました。

家畜診療所からのお知らせ

組合広報紙第40号(令和4年1月発行)でお知らせしたとおり、令和4年度から家畜診療所の機構を変更しました。現在の獣医師数37名(平成27年度組合合併当時は63名)で、より効率的な体制とし、同時に職員の労働環境を保全することが機構変更の目的です。業務内容の工夫に努めていますが、かつてのように対応することが困難になっています。日々の診療対応などにおいて、みなさまにはご不便をおかけしておりますが、ご理解とご協力のほど何卒よろしくお願いいたします。

岩手県北基幹家畜診療所管内

- 岩手県北基幹家畜診療所(盛岡市上太田)
- 北岩手家畜診療所(盛岡市好摩)
- 葛巻家畜診療所(葛巻町)
- 北部家畜診療所(九戸村)

岩手県南基幹家畜診療所管内

- 岩手県南基幹家畜診療所(奥州市)
- 中部出張所(花巻市)
- (旧)中部家畜診療所(磐井出張所)(一関市)
- (旧)磐井家畜診療所(遠野家畜診療所)(遠野市)
- (旧)岩手沿岸基幹家畜診療所



※宮古家畜診療所および下閉伊北部出張所は、令和3年度をもって廃止しました。また、令和4年度から花巻市の家畜人工授精受付体制を変更しています。中部地域センター管内の方は「中部地域センターからのお知らせ(令和4年3月下旬配布)」をご覧ください。

診療の依頼などはお近くのNOSAI家畜診療所にお問い合わせください

- ※当日の往診依頼は、午前8時30分から9時30分までです。この時間以外の往診依頼は、急患を除き、原則として当日中の往診はできませんのでご了承ください
- ※獣医師個人の自宅や携帯電話に直接往診依頼などをする場合はご遠慮ください
- ※土日祝日と夜間は、急患の受付に限定させていただきますのでご了承ください

岩手県北基幹家畜診療所

- 【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
- 北部家畜診療所 TEL: 0195-41-1105

岩手県南基幹家畜診療所

- TEL: 0197-25-6909
- 中部出張所 TEL: 0198-29-4122
- 磐井出張所 TEL: 0191-21-5666
- 遠野家畜診療所 TEL: 0198-62-5322

暮らしに役立つ マメ知識 24

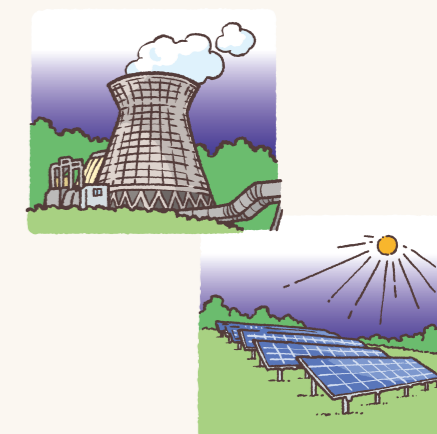
毎回テーマを決めて、日々の暮らしに役立つ話を紹介します。お答えいただくのは、盛岡市の消費生活アドバイザー・横藤崇子さんです。

燃料費調整額と再エネ賦課金

電気料金に大きく影響

電気料金の明細に記載されている「燃料費調整額」と「再生可能エネルギー発電促進賦課金(再エネ賦課金)」。どちらも私たちが支払う料金に大きく影響しています。

「燃料費調整額」とは、輸入に頼る火力発電の燃料価格の変動や為替レートを、毎月の電気料金に反映させたもの。ここ数年、寒波や脱炭素の動きの影響で世界的に液化天然ガスなど火力発電の原料が不足しているため、調達費用も高騰しており、電気料金の上昇につながっています。



再エネの普及を支える賦課金

一方の「再エネ賦課金」も、電気料金の上昇と深く関わっています。国は太陽光など「再生可能エネルギー」による発電の普及を目指し、その電気を電力会社が一定価格で一定期間買い取って供給する「固定価格買取制度」を設置。ただ再エネはコストが高いことから、国は電力会社を通して買い取り費用の一部を「再エネ賦課金」として電気の利用者から集め、負担してもらっているのです。



よこふじ たかこ 横藤 崇子

29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。



宮古市 伊東 瑞季さん (21)

瑞季さんは、宮古観光文化交流協会で、窓口や電話での観光案内やイベントの事務を担当しています。「観光案内をしたお客さんから『楽しかった』という感想をいただくとうれしいですね」と笑顔を見せます。

瑞季さんの祖母は、水稲と野菜を栽培していて、幼いころから農作業を手伝ってきました。「トラクターやコンバインなど機械の作業を手伝うのが楽しいです。家で育てたお米や野菜を食べられるのはありがたいですね」と話していました。

● **疾病傷害共済**
子牛の出生や導入などで共済金額の変更を希望する場合は、異動日から2週間前までに注意ください。

● **被害が発生したとき**
風水害などの自然災害のほか、火災、病虫害、鳥獣害などが発生した場合、被害を確認します。
● **建物の物件や農機具の機種など加入内容に変更があったとき**
連絡が遅れると共済金をお支払いできない場合があります。

● **こんな時は早めの連絡を**
経営移譲した場合や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員にお持ちください。

● **名義変更お忘れなく**
現金納入にかかる事故を未然に防止するため、共済掛金などの納入は口座振替をお願いします。

● **本所**
菊池邦和（参事）
西館修一（事業一部長）
伊藤雄二（監査室長）
遠藤清俊（総務課総括）
阿部陽介

● **お世話になりました**
令和4年3月末までに17名の職員が退職しました。

● **農業共済新聞を**
読みませんか
牛の健康管理と蹄病予防のために、定期的に蹄蹄を行いましよう。

● **岩手県装蹄師会**
からのお知らせ
牛の健康管理と蹄病予防のために、定期的に蹄蹄を行いましよう。

● **全国農業共済組合連合会**
高橋秀（業務部業務第一課係長）
（平成30年出向）

● **岩手県南基幹家畜診療所**
平間こずえ（損防課技師）

● **岩手県北基幹家畜診療所**
高橋史（基幹所長）
渡邊康平（北岩手家畜診療所技術主査）
川向俊之（葛巻家畜診療所技術主査）

● **東南部地域センター**
大洞恒博（センター長）
● **宮古地域センター**
宇都宮和秀（センター長）
● **磐井地域センター**
伊藤彰英（総務課長）
毘琶坂忠雄（資産共済課主幹）
中屋敷知行（収穫共済課副主幹）



小野寺 美穂ちゃん(4歳) 遥音くん(10カ月)
一関市川崎町
小野寺忍さん、希恵さんのお子さん

春の温かい日差しの中、美穂ちゃんはお父さんと一緒にホースを持って、ネギの苗に水まきのお手伝い。遥音くんに応援してもらいながら、真剣なまなざしでたっぷり水まきをしました。お母さんの希恵さんは「美穂はいつもお手伝いや遥音のお世話をしてくれる優しいお姉ちゃんです」と話します。美穂ちゃんは「弟と一緒にラップのおもちゃで遊ぶのが楽しいです」とうれしそうに話してくれました。

今月の表紙

NOSAI クイズ? Question 問題

総務省統計局の牛乳乳製品統計調査によると、岩手県は生乳の生産量が東北6県で第0位となっています。〇に当てはまる数字をお答えください。(ヒント：2ページ参照)

- **応募方法**
はがき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し、図書カード(500円分)を10名の方にプレゼントします。
- **応募締切** 令和4年6月20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クイズの答え 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。(氏名を省略して本紙に掲載させていただく場合があります) ※応募によって得られた個人情報、商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。

● **3月号の答え**
「20(日)」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

令和4年度新採用職員紹介



磐井地域センター 総務課
千葉 雅也
一関市出身

祖父母が農業を営んでおり、小さい頃から手伝ってきました。農家のみなさんから信頼される職員になりたいです。



中部地域センター 収穫共済課
高橋 大器
盛岡市出身

分からないことが多いと思いますが、一日でも早く仕事を覚えて農家さんのお役に立てるように日々努力します。



磐井地域センター 資産共済課
千葉 冬葵
奥州市出身

地元の岩手で働くことができうれしいです。農家のみなさんに寄り添える職員になれるように頑張ります。

よろしく
お願いします

令和4年4月1日付けで
一般職7人が採用となりました。



東南部地域センター 家畜課
大矢 弥夕
盛岡市出身

少しでも早く業務に慣れ、即戦力となるように明るく元気に一生懸命頑張ります。



本所 経理課
小泉 仁美
盛岡市出身

みなさんのお役に立てるよう、これまでの経験を生かして丁寧に仕事をいたします。



本所 総務課
鳴海 友香
盛岡市出身

周りの方に教えていただきながら、一つひとつ一生懸命頑張る、農家の方々を支えられるように努力していきます。



本所 総務課
高橋 果紅
北上市出身

一日でも早く環境・業務に慣れるよう先輩方からたくさん学び、農家のみなさんのために一生懸命頑張ります。

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

- ▼ いちばん星を読んで感動しました。安全・安心の野菜を届けられるように頑張ってください。
【田野畑村 Hさん】
- ▼ 農作業安全運動スローガンいいですね。春の農作業が安全にスタートできますように。無理せず油断せず始めたいと思います。
【住田町 Iさん】
- ▼ 宮古市の寄せ豆腐を食べてみたいです。私も自家産大豆「山白玉」で豆腐を作っていますが、ふわふわで味も濃くおいしいですよ。
【久慈市 Mさん】
- ▼ 旬だよりを楽しみに読んでいます。完熟イチゴたっぷりプリンを食べたいです。コロナが落ち着いたら行ってみたいです。
【花巻市 Kさん】
- ▼ 表紙写真の牛に向けられたやさしい目線、ほほえましい家族の様子が素晴らしいです。
【一関市 Kさん】
- ▼ マメ知識に知らなかった情報が毎回載っていて助けられています。
【奥州市 Wさん】
- ▼ 牛を育てているので、診療所通信は勉強になります。往診してくれる若い女性の獣医さんの仕事ぶりにはびつくりするやら尊敬するやら。ありがとうございます。
【盛岡市 Hさん】



肉味噌麺

行者にんにく

香りで食欲増進
豚肉と組み合わせせて疲労回復

作り方

- 行者にんにく肉味噌を作る
① 干しシイタケは水で戻して粗みじんに切る。行者ニンニクとタケノコも粗みじんに切る。
- 鍋にゴマ油と豆板醤とうばんじょうを入れて中火にかける。香りが立ったら、豚粗びき肉を加えて炒め、色が変わったら①を加えてさらに炒める。
- ②に合わせ調味料を入れて煮からめ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
仕上げ
① 麺は好みのかたさにゆでて水洗いし、器に盛る。
② 仕上げ用の行者ニンニクは麺をゆでるときに、30秒ほどゆでて5本ずつくりりと結ぶ。
③ 麺の上に行者にんにく肉味噌と、ゆでた行者ニンニクをのせる。

ひと手間ポイント

合わせ調味料は、みそのかたまりがないようにしっかりと混ぜておくことで、焦げ付きにくくなります。

材料 (2人分)

- 行者にんにく肉味噌
- 行者ニンニク.....20g
 - 豚粗びき肉.....150g
 - 干しシイタケ.....2枚
 - タケノコ.....50g
 - ゴマ油.....大さじ1
 - 豆板醤.....小さじ1
 - 合わせ調味料 (水180cc、ガラスープの素 小さじ1、しょうゆ大さじ2、砂糖大さじ3、みそ大さじ2、コショウ少々)
 - 水溶き片栗粉 (片栗粉、水各大さじ2分の1)
 - 飾り用行者ニンニク.....10本
 - 中華麺.....2玉
- ※写真は行者ニンニクを練りこんだ麺を使用しています



野菜ソムリエ上級プロ
おはら かおる
小原 薫
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」でレシピを連載中。

今月のエライ菜

「行者ニンニク」

香味成分のアリシンを多く含み、ビタミン B1 の吸収を助けて疲労回復に力を発揮します。骨を丈夫に保つビタミン K は野菜の中でもトップクラスですから、お子さんにも食べてほしいですね。



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

[ホームページアドレス]
<http://nosai-iwate.net/>

中部地域センター

〒025-0025 花巻市下根子821
TEL:0198-23-5201

胆江地域センター

〒023-0023 奥州市水沢字八反町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

宮古地域センター

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

北部地域センター

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



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

