

「農」の最前線をお届けする、農業人のための広報紙

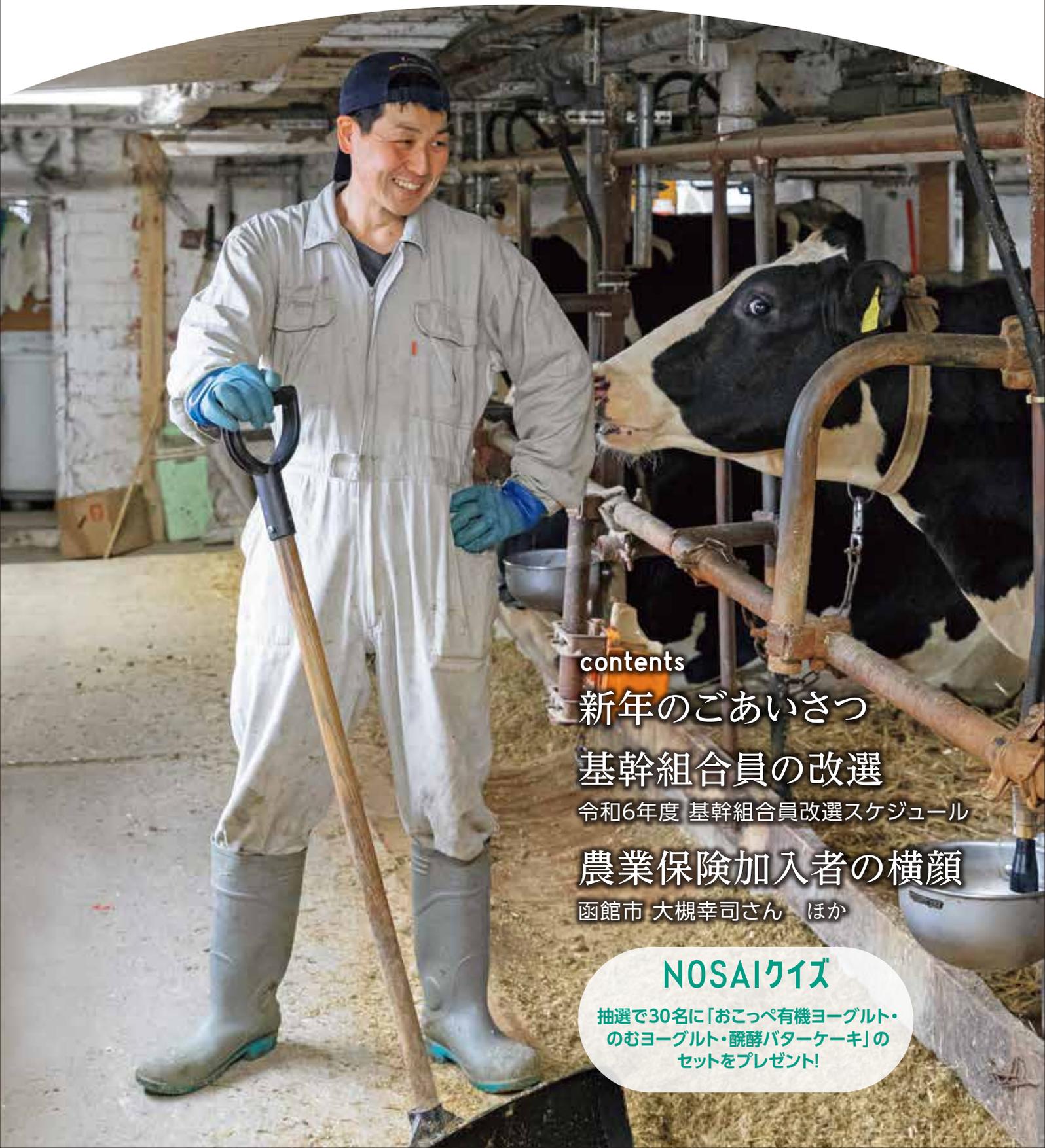
安心のネットワーク
NOSAI北海道

NOSAI

ほっかいどう



2024. 1
Vol.10



contents

新年のごあいさつ

基幹組合員の改選

令和6年度 基幹組合員改選スケジュール

農業保険加入者の横顔

函館市 大槻幸司さん ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に「おこっぺ有機ヨーグルト・
のむヨーグルト・醗酵バターケーキ」の
セットをプレゼント!



新年のごあいさつ



北海道農業共済組合
組合長理事

岡田 恒博

北海道農業のさらなる発展に向けて

明けましておめでとうございます。
組合員の皆さまをはじめ関係各位には、ご健勝で新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。
また、日頃より農業共済組合の事業運営に深いご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

令和6年は辰年です。辰年は活気づく年になると言われており、これからの

成長をさらに形作っていく年でもあるので、努力が実りやすい年とも言われています。北海道農業を取り巻く環境は、燃油や肥料などの価格が高騰し、厳しい状況が続いておりますが、組合員の皆さまの努力が実り、北海道農業がさらなる成長につながることを期待します。

昨年の北海道農業を振り返りますと、地域によって差はありますが、記録的な

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|------|-------|------|-------|-------|------|-------|----|------|------|-------|-------|-------|------|-------|--------|-------|-------|
| 小笠原 徹 | 大下 秀樹 | 上田 倫章 | 小野 加津也 | 松原 幸博 | 市田 敏行 | 杉村 賢一 | 古川 昇 | 遠藤 淳史 | 山口 忠 | 窪田 秀治 | 春木 正友 | 佐藤 修 | 岡田 政則 | 理事 | 越智 孝 | 星 敏夫 | 木村 博文 | 関東 弘樹 | 橋本 清一 | 統括理事 | 伊藤 榮一 | 副組合長理事 | 岡田 恒博 | 組合長理事 |
|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|------|-------|------|-------|-------|------|-------|----|------|------|-------|-------|-------|------|-------|--------|-------|-------|

猛暑の年になり農畜産物にも大きな影響を与えました。8月から9月の高温と8月の大雨の影響もあり、農畑作物全般に高温障害や病害が発生しております。また、水稻は作況指数が104となり収穫量は平年並みですが、品質の低下により等級低下が多く発生しています。

酪農畜産においては、死廃事故は減少傾向にありましたが、記録的な猛暑による影響が甚大で、熱射病の発生は過去に例を見ない頭数にまで増加し、乳用牛では令和4年の10倍にも及びました。これら被害に遭われた組合員の皆さまには、心よりお見舞い申し上げます。

近年は予期せぬ大規模な自然災害が各地で頻発しており、農業者の経営努力だけでは避けることができないリスクへのセーフティネットがより一層求められています。

このような状況の中、農業共済制度は昭和22年の発足以来、国の重要な災害対策の柱としてその機能を遺憾なく発揮してまいりました。また、農業販売収入の減少を補てんする収入保険制度は、すべての農産物が保険の対象で、さ

まざまなリスクに対応しているなど、保険の特徴をご理解いただき、加入者数は年々増加しております。

これら2つのセーフティネットで、NOSA Iは農業者の経営安定に取り組んでまいりました。

合併後3年目を迎えるNOSA I北海道は、財務基盤の強化による十分な共済金支払いの対応はもとより、一層の効率化を進め運営コストの低減を図るとともに、農業共済綱領が掲げる『いつも農家のことを考えて働こう』を第一に組合員との接点を大切にしながら、北海道農業とともに歩んでまいります。

結びに、令和6年の北海道農業が豊穰の秋を迎えられ、組合員並びにご家族の皆さまと、関係各位の一層のご発展とご多幸を心よりご祈念申し上げます、新年のごあいさつとさせていただきます。



大野	和也
矢野	一美
合田	徳三
大宮	正明
江崎	真澄
吉田	正貴
松村	和一
小崎	勝敏
高橋	肇
飯沼	仁志
代表監事	藤本 和芳
監事	中垣 博志
	佐藤 泰之
	久保 光儀
	川田 一幸
	篠河 清彦
参事	岡本 真平
	他職員一同

本年もよろしく
お願い申し上げます

令和6年度に基幹組合員の改選が行われます



令和6年4月1日に基幹組合員が改選されます。すべての基幹組合員(総代・NOSAI部長・総括NOSAI部長・損害評価員)を改選するため、今回の広報紙では改選にかかるスケジュール等についてお知らせします。

記載している日程や期日は予定となりますので、正確な日時などの詳細については、各統括センターまたは支所より通知します。

基幹組合員の役割をおさらい

総代(定数210人)

任期 令和6年4月1日～令和9年3月31日

役割 地区の組合員の代表です。総代会を構成し、組合運営に関する予算や事業計画などの議案を審議・議決する重要な役割を担います。総代に就するにはNOSAI北海道の組合員であることが必要です。

NOSAI部長

任期 令和6年4月1日～令和9年3月31日

役割 書類の配布、被害申告の取りまとめなどを行います。NOSAI部長会議や地区別懇談会へ出席し、地区との意見交換をするNOSAIとのパイプ役です。また、基幹組合員の改選時は役務者の取りまとめなど協力していただきます。

総括NOSAI部長

任期 令和6年4月1日～令和9年3月31日

役割 石狩地区と十勝地区のみにいる基幹組合員です。担当地区のNOSAI部長へ指示伝達や、NOSAI部長の取りまとめ役を担います。

損害評価員

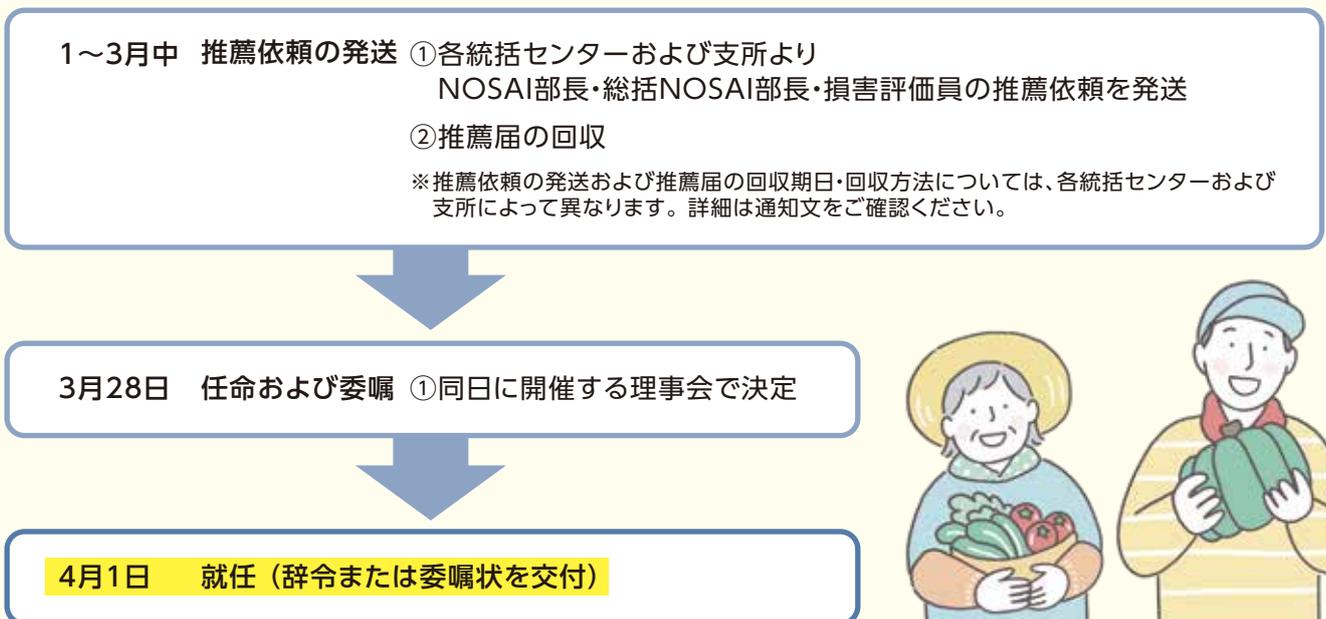
任期 令和6年4月1日～令和9年3月31日

役割 組合員から提出された損害通知書を基に、被害状況調査のため現地を見回り、ほ場で損害評価を行います。

総代の総会外選挙スケジュール



NOSAI部長・損害評価員改選のスケジュール





左から大槻幸司さんとベトナム人従業員の皆さん

函館発 ブランド「海の神」を全国に

おお つき こう じ
函館市 大槻 幸司さん

経営内容

ニンジン・ブロッコリーほか 25ha
ビニールハウス 51棟



地域に愛される
「いもっこ市」の
代表者である母
の紀子さん



大盛況だった「いもっこ市」の大感謝祭(10月28~29日)

函館市の大槻幸司さん(46)は、ニンジン、ブロッコリー、ネギなどを25畝栽培する「函館農業生産法人有限会社」の代表取締役と、ビニールハウス51棟でアスパラガス153畝を栽培する「農事組合法人函館つるの生産組合」の理事を務めています。

大槻家は、寅男さん(73)、紀子さん(70)のご両親と妻の有香さん(35)、2人のお子さんの三世代の家族です。

幸司さんは会長でもある寅男さんの指導のもと、3年前から作物栽培を担っています。「スーパーや市場への出荷が多く、安定供給のため余裕を持った栽培面積を心掛けています」と幸司さんは話します。母の紀子さんは、自宅近くにある「いもっこ市」の代表者として、





津軽海峡と函館山が見えるネギ畑

新鮮な野菜を提供しています。また、現在は8人のベトナム人を含めた総勢20人の従業員で営農しています。

園芸施設共済で もしもの備えを

ビニールハウスでは、函館市の名産である真昆布の根や、魚介の残渣を含んだ昆布根加工肥料を使用し、ミネラル豊富な栄養満点の土壌で栽培し「海の神」ブランドとしてアスパラガスを中心に有名百貨店でも販売しています。

「昆布を使用しているので塩分濃度が高くなり生育不良となった苦い経験から、土壌分析を毎年行っています」と、代々引き継がれる洗練されたアスパラガス栽培について話す幸司さん。「16年前に比べてビニールハウスは40棟増加しました。海沿いで雪の少ない地域ですが、近年は1度に大量の雪が降ることもあります。もしもの備えで、令和4年12月から園芸施設共済に加入しました」と話します。

収入保険で「安心」 大黒柱として家庭を守る

令和5年から収入保険に加入している幸司さんは「野菜の栽培が多く、農業保険の加入を見送っていたものの、近年は極端な気象による収量減少や、品質低下が増えたことで収入保険の補償の手厚さに魅力を感じました。令和5年も野菜の移植時期の干ばつによる初期生育不良や、猛暑続きで品質低下が発生するなど、近年は異常気象による被害が増えました。安定経営のため、もしもの時の『安心料』が必要と考えて加入しました」と経緯を話します。

幸司さんは「農業保険で経営を守りながら、今後は冷凍アスパラなどの加工で販売期間を延ばしロスを減らすなど、新たな取り組みを導入していきたいです」と話します。

次世代への継承 「海の神」さらなる ブランド化へ

幸司さんは「会長からも常々言われていますが、自分たちの世代が頑張って次世代にバトンをつなぎたいです」と地域の農業を継続していくことへの抱負を語りました。

「海の神」は現在アスパラガスを中心に展開していますが、アスパラガス以外の作物もブランド化し、発展させる予定です。



アスパラガス「海の神」



収入保険に関するお知らせ

青色申告実績が1年分あれば

収入保険に加入できます。

収入保険に加入できる方は、青色申告を行っている農業者が対象となります。これまででは収入保険に加入するための条件として2年以上の青色申告の実績が必要でしたが、令和6年1月の加入から1年分の青色申告実績があれば加入できるようになりました。

青色申告の実績期間が短縮されたことで、令和6年分の農業所得から青色申告を開始すれば、令和7年1月から収入保険に加入できます。

税務署受付印

1090

所得税の青色申告承認申請書

納税地 (〒) (TEL)

納税地以外に住所・事業所等がある場合は記載します。

上記以外の住所・事業所等 (〒) (TEL)

フリガナ 姓 名 生年月日 年 月 日生

氏 名 姓 名 生年月日 年 月 日生

職 業 種 別 種 別 種 別 種 別

令和 年 分以後の所得税の申告は、青色申告書によりたので申請します。

申告を開始すれば、令和7年1月から収入保険に加入できます。青色申告により確定申告を行うためには、事前の届

け出が必要です。

令和6年3月15日までに「青色申告承認申請書」を所轄の税務署に提出することで、令和6年分から青色申告ができます。

青色申告は特別控除や専従者控除、赤字を繰り越せるなど、さまざまなメリットがあります。現在白色申告の方はぜひ青色申告の導入をご検討ください。

NOSAー北海道のホームページでは、動画などで青色申告について詳しく紹介しています。ぜひご覧ください。



収入保険未加入の法人の皆様へ

収入保険の加入申請は保険期間開始の前月の末日までとなっています。

法人の場合は事業年度が保険期間となりますので、3月事業開始の法人は2月末、4月事業開始の法人は3月末まで加入申請ができます。

詳しくは、お近くのNOSAーまで

お問い合わせください。

加入者の方へのお知らせ

・保険期間中に法人化する予定や、法人の事業年度を変更する予定がある加入者の方は、お早めにNOSAーまでご連絡ください。

・令和5年分の確定申告について、保険金等の見積額を雑収入に計上し申告してください。これは、保険金を支払年度の農業収入に計上すると、実際の農業収入とかけ離れた過大な課税が生じる場合があります。それを避けるためのルールとなります。

保険金等見積額の算出方法についてはNOSAー全国連のホームページ「保険金等見積額算出ツール」を参考にしてください。



ご不明な点はお近くのNOSAーまでお問い合わせください。

令和7年に青色申告1年分のみで新規加入する「個人農業者」の場合のスケジュール



内山 敦さん(42)

令和2年
1月加入
(加入5年目)



経営内容

ソバ、牧草 約88ha

Q 加入のきっかけは？

当初は農業共済に加入しており、自然災害などで収穫量が減少した際は補償されるため、収入保険に切り替える気はあまりありませんでした。

しかし、NOSAが開催した制度説明会に参加し、地元の農業者や担当職員から強く勧められ、加入を決めました。

Q 加入してみようですか？

万が一の保険なので、受け取らないことに越したことはないですが、令和2年と令和4年は収穫間際の雨害でソバの収穫量が平年に比べて大きく減り、さらにコロナ禍の影響で需要が減少し、販売価格も低下しました。これらの原因によって農業収入が著しく低下したため、支払対象となり、保険金を受け取りました。

また、担当職員がつなぎ資金の申請を勧めたため、年内につなぎ資金を受け取ることができ、収入保険に入って大正解でした。収入保険は、自然災害や価格低下の際に補償されるのが魅力です。

Q 今後の目標は？

以前は酪農を経営していましたが、令和元年からソバを主体とした経営に変更しました。今後はさらに規模拡大を目指し、地元の農業者の意見や成功事例も取り入れ、従業員の雇用や法人化も検討しています。

加入者の声

／ 入ってよかった！／

収入保険



保倉 浩行さん(62)

令和3年
1月加入
(加入4年目)



経営内容

水稲、小麦、レタス、
子実用トウモロコシ 約20ha

Q 加入のきっかけは？

全国各地の異常気象による災害をメディアなどで見聞きすると、自分自身が被害を受けたとき経営の不安に駆られています。NOSAの地区担当職員に収入保険を勧められ、細やかな説明をしてもらったことから、制度に納得して収入保険に加入しました。

Q 加入してみようですか？

加入した年に、干ばつや新型コロナウイルス感染症の影響で、農産物の収量や価格の低下による収入へ大きな影響を受けた農家も多く、私は影響が少なかったですが、もしもの備えが必要だと改めて実感しました。

農作物共済や畑作物共済は価格の低下は補償の対象外となりますが、収入保険はさまざま必要な収入減少に伴う補償をしてくれるので、農業経営の基盤安定につながる事が最大のメリットです。近い将来、息子に経営移譲する予定なので、自分が精いっぱい努力し安定した経営ができるように取り組み、息子に引き継ぎたいです。

Q 収入保険に期待することは？

生産資材価格の高騰により経費が増大していることで、所得は年々減少しています。今後は所得の減少に伴う補償制度があればいいですね。

インターネット申請で

家畜共済への

加入手続きができます

ご自宅のパソコンやスマートフォンから、農林水産省共通申請サービス（通称/eMAFF）を利用して、オンラインで家畜共済の加入申込手続きができるようになりました。

北海道においては始期が11月ののみなみ統括センターの馬の引受から本格的に実施しています。これから令和6年度の加入推進が始まりますが、NOSA Iがしっかりとサポートしていきますので、インターネット申請へのご理解とご協力をお願いいたします。

インターネット申請のメリット

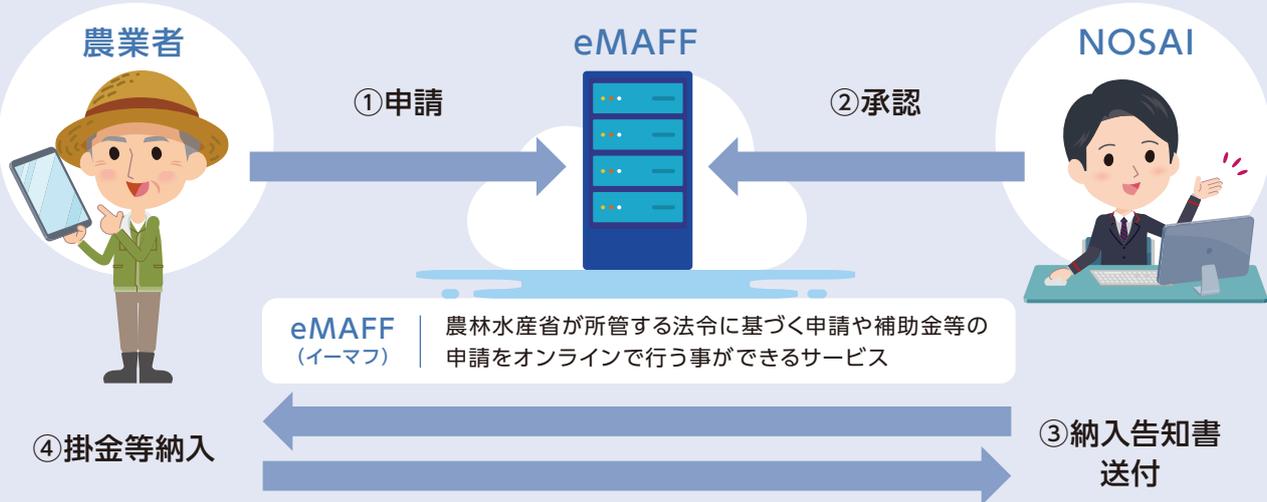
メリット 1
対面しなくても加入の
申込ができます！

メリット 2
都合が良い時間に
申請ができます！

メリット 3
契約内容の確認がパソコンや
スマートフォンでできます！

メリット 4
紙の管理が不要です！

概要図



ご利用までの流れ

まずはパソコンやスマートフォン、身分証明書（免許証・マイナンバーカード等）をご用意ください。



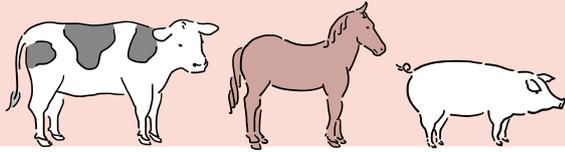
gBizID (ジービズアイディー)

インターネット上で行政手続きをするための「共通認証システム」

eMAFFプライム

身元認証を受け共通申請サービスでの各種申請が可能な本ID

詳しくは最寄りのNOSA Iにご相談ください。



みなみ統括センター
道南支所 道南北部家畜診療所
やまて とちゆき
獣医師 山手 智行



再生医療とは、動物が生来もつ「自然治癒力」を活かした治療法で、人工物ではなく動物の細胞や血液由来の成分を利用して行います。再生医療にはさまざまな種類があり、脂肪、骨髄、関節内の滑膜、臍帯、羊膜などを原料とする幹細胞治療や、これらの幹細胞を培養した上澄みを利用する治療などたくさんの選択肢があります。今回は、最も代表的かつ一般的な再生医療の一つである多血小板血漿 (PRP) 療法について紹介します。

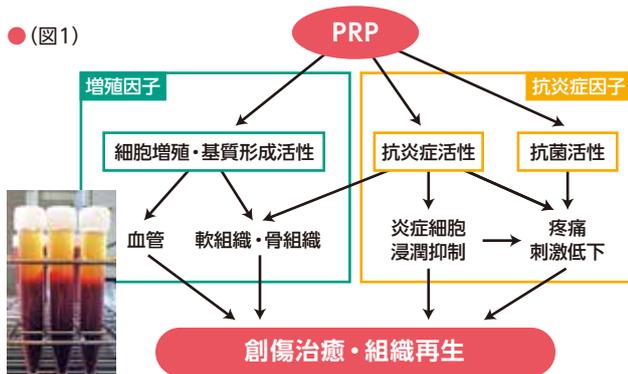
PRP療法とは

指を切ってしまったとき、カサブタができ、元通りに治った経験は誰にでもあると思います。実は、この一連の治療過程には、血液の中に含まれる血小板が重要な役割を果たしています。また、打撲をした時には、怪我した部分が腫れることがあると思いますが、この腫れは皮膚の下で出血したことによるものです。そして指を切った時と同じように、血小板から傷んだ組織の修復を促進する物質(成長因子)が供給され、傷んだ組織を元通りに治そうとする自己治癒機転が働いています。この自己治癒機転を応用したものが「PRP療法」です。

PRP療法では、自己の血液を少量とり、特殊な技術を用いて血液中の血小板を濃縮し、自己PRPを作成します。このPRP中には、成長因子が豊富に含まれますので、これを身体の傷んだ部分に注射することにより、その部分の組織の細胞増殖、血管新生、細胞分化、アポトーシス制御、抗炎症作用が促進され、早期治癒や疼痛の軽減効果をもたらします(図1)。

人の医療におけるPRP療法は、整形外科領域の関節炎治療、歯科領域のインプラント治療、美容領域のしわ取り治療、産婦人科領域では難治性不妊症治療において広く使用されています。産業動物におけるPRP療法は、関節炎・腱炎・蹄病・骨折などの運動器病、乳房炎などの泌乳器病や卵巣静止・子宮内膜炎などの生殖器病などでPRP療法が行われています。

●(図1)

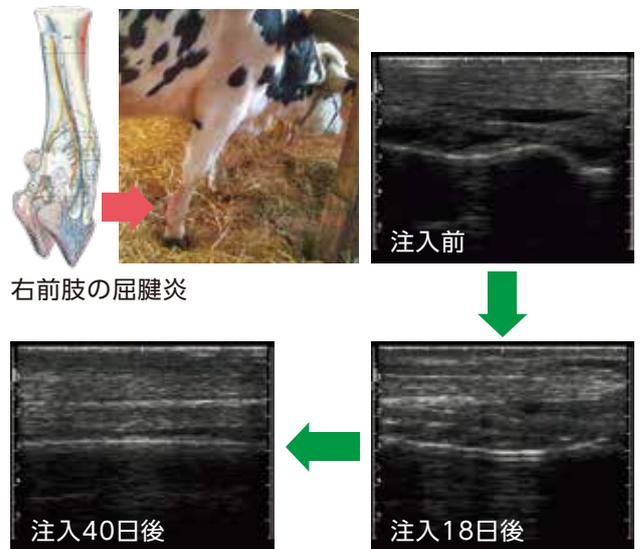


PRP療法の一例

屈腱炎は、上腕骨と肘節骨をつなぐ腱である屈腱(大きく外側の浅屈腱と内側の深屈腱の2つからなる)の腱繊維が一部断裂し、患部に発熱、腫脹を起こしている状態のことです。運動強度の高い競走馬では、これを発症すると治療するまで数カ月から数年間を要すると言われており「不治の病」または「競走馬のガン」とも称されます。牛では競走馬ほどの運動強度は必要ありませんが、痛みが強いため、牛舎で起立難渋となり、二次的な褥瘡(床ずれ)や滑走を患い、廃用となるケースが散見されます。通常、薬(塗り薬)や消炎剤で治療を行います。本症例では通常の治療期間に加え、PRP療法を1回行うことにより、通常の治療期間より早く、屈腱炎が治癒しました(図2)。

現在、PRP療法は新しい治療となるためNOSAI北海道では保険診療の適応外となりますが、治療効果の改善や治療期間の短縮が見込めるかもしれません。適応症および治療費は担当獣医師や各診療所にお問い合わせください。

●(図2)



出典: 牛の解剖アトラス 増補改訂第2版 著: Klaus-Dieter Budras, Robert E.Habel
監訳: 日本獣医解剖学会 出版: 緑書房

米作りの傍ら

キッチンカーを走らせる



乙部町

み かみ りょう すけ
三上 良介
さん

安心して食べていただけるお米を届けたい

名水どころとして知られる檜山管内の中央部に位置する乙部町で水稲約18畝を作付している三上良介さん(35)は、農作業の傍ら一般向けの田植え体験や害獣駆除の他、JAZZライブの開催、キッチンカーの出店など多岐にわたり活動しています。

身体に安全・おいしいお米を

13年前、祖父の急逝に伴い後を

継ぐことを決心した良介さんは、札幌市から移住し就農しました。当時、農業経験が全く無かったため、周囲の農家仲間に支えられたといえます。

農業の使用を極力控えて自然に近い形で米作りにこだわり「小さなお子様からご年配まであらゆる方々に安心して食べていただけるお米を届けたいです」と話します。令和5年から従業員も雇い、作付面



キッチンカーでケイジャン料理を提供する三上さん



ケイジャン料理 手前が「ガンボ」

ケイジャン料理の特徴 地元で手に入る食材を生かした素朴でシンプルな家庭料理(ルイジアナ州起源)。主食はお米が多く、スパイスを多く使用するのが特徴。代表的な料理にオクラでとろみをつけた「ガンボ」やスパイスが効いた炊き込みご飯「ジャンバラヤ」がある。

積を増やすなど精力的に取り組んでいます。また、無償で農作業をしてくれる農作業ボランティアをSNSで募集し、年間延べ20人ほどを受け入れて労働力を確保しています。

キッチンカーでケイジャン料理の魅力を発信

農業に従事する前は、中華料理店、洋食店で調理の技術を磨いてきた良介さん。自身の出身地、アメリカ合衆国の郷土料理「ケイジャン料理」がとにかく大好きで、多くの人に味わってもらいたいと4年前から道南地方で開催するイベントを中心に、キッチンカーを使って移動販売を始めました。本場の味をリスペクト

しながらも日本人の口に合うように研究を重ね、今ではイベントの主催者からオフアワーが殺到し、お断りすることもあるといいます。「お客さんと接するのが好きで、乙部町やお米のPRもでき、自分の作った料理を食べた方の笑顔を見られるのが何よりうれしいです。今後は北海道全域にキッチンカーを走らせ、人脈を広げるのが目標です」と話します。

三上さんが手掛けるR's kitchen(アルズキッチン)の移動販売情報はinstagram、facebookにて随時発信しています。キッチンカーではお米(ふっくらんこ・ゆめぴりか)の販売もしています。

有機トマトで商品開発



二人三脚で生産・加工・販売に取り組む寿彰さんと江美さん夫婦

士別市多寄町で農産物の生産・加工・販売に取り組む(株)イナゾーファーム(代表取締役・谷寿彰さん41)は、トマト73^ル(品種/シンディースイート)、アスパラガス22^ル、カボチャ10^畝(内2・5^畝が有機栽培)、もち米6^畝、大豆6^畝を作付けています。

寿彰さん、妻の江美さんを中心にパート従業員で営農し、「有機イナゾートマト」を主力にした加工製品は消費者から好評を得ています。

寿彰さんは、平成19年に3代目



(株)イナゾーファームの主力の「有機JASイナゾートマト」

として実家で就農しました。2年目からトマト栽培に取り組み、23年中玉トマトで有機JAS認証、25年に有機JAS加工認証、令和2年にJGAP認証を取得しました。農産物を最高の状態で提供したいという思いから農場内に加工所を設立し、本格的な6次産業化を推し進め、力を入れています。

「有機トマトジュースクリア」「農林水産大臣賞」受賞!

同社の加工製品のひとつ「有機トマトジュースクリア」が、このほど一般財団法人食品産業センターが主催する2022年度優良ふるさと食品中央コンクール新製品開発部門で最高賞である「農林水産大臣賞」を受賞しました。

原料はトマトのみの「有機トマトジュースクリア」はきれいな金色に透き通った見た目、甘さのある旨みが詰まった濃厚な味わいが特徴です。審査員からは「素材の良さを生かし、味わい深く驚きのある一品。飲料としてだけでなく調味料のように料理のアクセントにも利用できる」など高く評価されました。

商品開発の背景には・・・

この商品は意外にもコロナ禍の外出自粛中にアイデアが生まれました。寿彰さんは「毎年冬場は販路維持、拡大のため道外などに出ていましたが、この機会に以前から温めていたアイデアを形にするチャンスと捉え、開発することにしました」と話します。

料理の手法としてトマト果汁の上澄みをろ過した「トマトウォーター」の存在から、どうにか加工品として安定的に提供できないかを考え、自分たちで製造法や道具などさまざまな研究を重ねました。

寿彰さんは「クリアは思い描くイメージを品質として実現することがとても難しく、満足のいく味になる

まで1年ほどを要しました。ジュースとしてそのまま飲むのもおいしいですが、乳製品との相性もよく、ジュレにしてカプレーゼやカルパッチョと合わせると一品になります」と話します。

今回の受賞で江美さんは「クリアは素材を生かした商品で、この地域の自然の恵みで作っています。それが評価されることは、この地域の評価でもあると思うとうれしいです」と話します。

また寿彰さんは「コロナ禍でもできることを考え、形にすることが実を結び、非常にうれしいです」と喜びを口にします。

「有機トマトジュースクリア」の販売は士別市の道の駅、北海道道さんこプラザ札幌店、イナゾーファームの通販サイトでも購入可能。



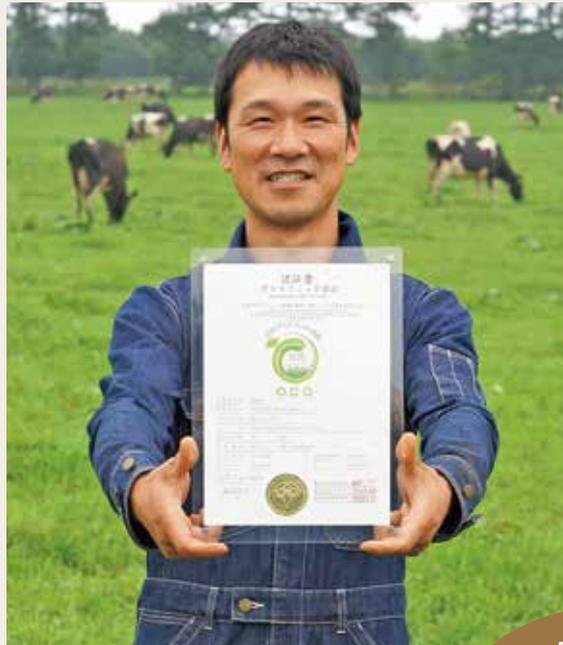
イナゾーファーム



「農林水産大臣賞」を受賞した「有機トマトジュース クリア」

ついに発売！

待望のオーガニック牛乳



日本グラスフェッド規格の認証書を手にする鈴木さん

広尾町

すず き とし ぶみ
鈴木 敏文
さん



有機JAS認証を取得した牧草を食べる乳牛 (写真本人提供)

が発生したのを契機に、病気になる治療するという考え方を見直し、病気になる飼育を徹底し、自然に近い状態で牛を飼育することが、牛のストレスを軽減し健康につながると考えました。

まず牛の餌となる牧草を有機栽培で育てることを目標とした鈴木さん。良質な堆肥と液肥(尿)づくりに励み牧草地に還元し続けました。3年の年月をかけて化学肥料を減らし、平成30年には農薬・化学肥料不使用での牧草栽培を達成しました。その牧草を食べた牛が良い堆肥を生み、良い牧草ができるという好循環ができました。

また、牛に与える水は腸内細菌のバランスを整える活性誘導水を添加した井戸水を利用し、ミネラル補給として、同町沿岸の海水をくみ上げ、自身で塩を作り与えています。

そのほかにも、牛の妊娠を促すホルモン剤も使用しておらず、発売するオーガニック牛乳は搾りたて30分以内の生乳を低温殺菌するなど、おいしい牛乳を作るために鈴木さんはこだわります。

牛乳で笑顔を提供

「穀物飼料や化学肥料に頼らないで、牧草という再生可能な資源で牛を健康に育てれば、安定経営につながります。そして持続可能な地域づくりに貢献できます」と話す鈴木さん。「牛乳は私たち哺乳類にとって命をつなぐ飲みものです。その牛乳の価値を高め、食卓に笑顔を増やしていきたいです」と意気込みます。



十勝オーガニック牛乳

広尾町の鈴木敏文さん(41)は令和5年12月8日より「十勝オーガニック牛乳」を発売しました。広尾町曉地区で乳牛110頭、肉牛10頭を飼養し、牛の健康を第一に考えた循環型酪農に取り組んでいます。

日本でただ一人JASとJGS取得

令和2年に牧草、3年には生乳、牛肉、鶏卵でオーガニック認証(JAS)を同時取得し、令和5年

6月には株式会社オーガニック認定機構から日本で第一号となる日本グラスフェッド規格(JGS)の認証を取得しました。グラスフェッドとは穀物飼料を与えず、草食動物本来の食性である牧草と放牧で牛を飼育する方法です。JASとJGSの2つを取得したのは現在日本で鈴木さんただ一人です。

飼養方法を変えて健康な牛に

鈴木さんは牧場内で家畜伝染病

鈴木牧場の新規メルマガ登録でもれなく十勝の塩プレゼント!

二次元コードから登録をお願いします。



商品販売ページ



子どもたちとの時間を大切に



根室市

なか とみ しん や
中富 信也
さん

中富さんご一家

根室市湖南で酪農を営む中富信也さん(33)は、妻の美月さん(29)、長男の結希斗くん(8)、次男の空くん(5)、長女の帆乃佳ちゃん(3)、次女の希乃佳ちゃん(1)、三男の斗垂くん(0)の七人家族です。

就農のきっかけ

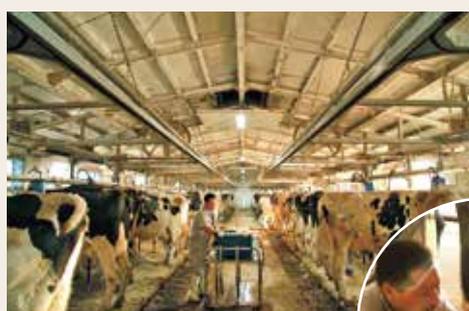
平成29年6月に神奈川県から別海町に移住した中富さんは、別海

町の研修牧場で酪農を二から学び、令和2年4月に現在の湖南で新規就農しました。現在は美月さんと二人で114頭ほどの規模で営農しています。北海道に移住する前は、製菓学校を卒業した二人それぞれがパン店に勤務していました。「当時は、朝早くから夜遅くまで勤務することが多く、幼い子どもたちと遊ぶ時間が確保できません

でした」と当時を振り返ります。そんな中、浜中町で酪農を経営している美月さんの叔父から農業人フエアを紹介してもらったこと、叔父からの年賀状で子どもが広い牧草地で遊んでいる写真を見て「自然豊かで子どもたちをのびのびと遊ばせることができる子育ての環境に魅力を感じ、北海道で酪農家を目指すことを決意しました」と話します。

家族との時間

営農を始めた信也さんは、家庭と職場が近づいたことで、子どもたちの生活に目が行き届くようになり、楽しそうに遊ぶ姿を見る機会が増えました。また、家族で営農しているため、子どもの体調が悪くなっても誰かに気を遣うことなく、仕事と看病のバランスが取れるようになりました。



窓が大きく明るい牛舎内

夕方の搾乳作業をする信也さん

見ると、搾乳等の牛舎作業を一人で行うことが大変ですね」と信也さんは話します。

経営の拡大と子どもたちの成長

「営農当初は、牛舎に入る最大頭数である62頭まで頭数を増やすという目標を掲げていましたが、現在は目標頭数を大きく超える114頭にまで頭数を増やすことができました。しかし、初産の牛が多く、個々の乳量が少ないため、今後は乳量を増やしていきたいです。それでも一番の楽しみは子どもたちの成長です。どね」と信也さんは笑顔で話します。

ぐるっと北海道



地元素材にこだわるグルメや、大自然を堪能できる名所など、
地元だからこそわかるレアな魅力を発信していきます。



オレイン酸がたっぷりな「健酵豚」

けんこうとん

HP <https://gs-inoke.jp/>



新ひだか町で養豚を営む「グレイズスワインいのけ」の猪野毛優作さんが育てる「**健酵豚**」は、酵素エキス（大高酵素株式会社）を飲んで育った豚です。約50種類の植物から抽出した発酵酵素液を与えることで、腸内環境が改善し健康に育ち、豚肉のおいしさの指標とされるオレイン酸値が一般的な豚よりも豊富に含まれています。

「健酵豚」はグレイズスワインいのけのホームページ、ECサイト「ポケットマルシェ」などのネット通販で購入できるほか、新ひだか町のふるさと納税返礼品にも選ばれています。町内の飲食店「くまのフライパン」「ヒデキッチン」「黒毛和牛のドン」などで味わうこともできます。



宗谷管内幌延町のトナカイ観光牧場

HP www.tonakai-farm.com



幌延町にある**トナカイ観光牧場**。もともとは、寒冷地帯の家畜で人に懐かない習性ですが、牧場で育ったトナカイは人懐っこく、独特の形状をした蹄からカチカチと音を鳴らしながら訪れた人たちを迎えてくれます。

つぶらな腫やたくましいツノを間近で見ながらのエサやりや、冬期間にはトナカイが引くソリ体験などが楽しめます。

牧場内に併設されている「レストランポロ」では、町内の「安全生産農園」で飼育された合鴨を使った特製スープが自慢の「合鴨白湯ラーメン」「合鴨せいろ」など、さまざまなメニューを堪能できます。

道北にお立ち寄りの際は、ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。





芽室町の落花生食べてみて！ 「MEMURO PEANUTS」

HP <https://memuro-peanuts.com>



芽室町のMEMURO PEANUTS (代表 藤井信二さん) は「芽室町を落花生の新たな生産地」とするべく、平成29年に本格始動しました。

活動8年目を迎え、現在は11戸の生産者(芽室町落花生生産組合)で構成されています。「レトルトゆで落花生」や「MEMURO PEANUTSバター」などさまざまな商品を展開しているほか、町内の飲食店ではMEMURO PEANUTSをふんだんに使用した料理やスイーツが食べられます。

節分の時期には、こだわりの煎り落花生が全道のスーパーなどで販売される予定です。次回の節分はMEMURO PEANUTSで豆まきをして、ぜひそのおいしさを実



感してください。

各種イベント出演やYouTube (MEMURO PEANUTSチャンネル) も積極的に活動していますので、公式サイトより応援をお願いします。

商品写真提供：MEMURO PEANUTS



農家レストラン牧舎

昭和62年の開店から今年で37年を迎える「農家レストラン牧舎」。中標津空港から程近くの牧草地に囲まれた静かな場所にあるこのお店では、もっちりして食べ応えがあると評判の天然酵母のパンをはじめ、牛乳豆腐のカツがのった「カッターカレー」や開店当初から続く「牧舎カレー」が名物料理です。隣接する「パンスタンド」(無人店舗)では、火・土・日曜の10時から焼き立てのパンも販売しています。

また、敷地内を流れる小川を挟んだ向かいには、昭和47年から始まった「むそう村」と呼ばれるキャンプ場があり、場内には直火の焚火スペースや林の中を走るマウ

ンテンバイクパークなど純粋にキャンプを楽しむ、オートキャンプ場にはない魅力あふれるキャンプサイトです。

営業期間は4月下旬から12月下旬と季節限定ですが、春の訪れを楽しみにぜひ一度足を運んでみてください。



収穫体験型レストラン「TORETATTE」

HP <https://www.ezurafarm.com/toretatte>

トレタッテ



遠軽町白滝で農業と農家民宿を営む「えづらファーム」は、採れたての自家産野菜や地元産食材を使った料理を提供するレストラン「TORETATTE」を令和4年8月にオープンしました。

遠軽町で開催するジャガイモ料理のコンテスト「じゃがリンピック」入賞料理の「じゃがいもピザ」や「鹿肉のハンバーグ」が人気メニューで、おしゃれな内観と大きな窓から見える四季折々の絶景を眺めながらの食事は訪れる人を魅了します。

現在は1日1組限定の農家民宿利用者や、貸し切り(6名以上)を基本としていますが、不定期に一般開放をしていますので、開放日についてはInstagram「toretatte」をご確認ください。



今回の
プレゼント

正解者の中から抽選で「おこっぺ有機ヨーグルト・のむヨーグルト・醗酵バターケーキ」のセットを30名の方にプレゼントします!



「おこっぺ有機ヨーグルト・のむヨーグルト・醗酵バターケーキ」のセット

興部町の大地の恵みを浴びてのびのび育った牛から絞った新鮮な牛乳を、牧場内に併設した自社工場へ運び込み、手間を惜みまず丁寧に加工・製造された「おこっぺ有機ヨーグルト」「おこっぺ有機のむヨーグルト」と「おこっぺ醗酵バターケーキ」をお届けします。

化学的に合成された肥料や農薬を使用せずに育てられた有機牧草を食べ、広々とした放牧地で十分な運動と日光浴をした牛から搾った牛乳と、小規模経営による徹底した管理の下で作り上げられたこだわりの逸品をご賞味ください。

メールアドレスが変わりました

応募方法

【メール】 kouhou@nosai-do.or.jp
 【FAX】 011-232-3246
 【ハガキ】 〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目1
 北農ビル15階 NOSAI北海道 クイズ係

応募フォーム



応募はNOSAI北海道で農業保険に加入している方とご家族に限ります。上記の応募方法から、住所・氏名・年齢・加入者氏名・電話番号・右記クイズの答えと「NOSAIほっかいどう」へのご意見や感想を記入してご応募ください。

応募
メ切り

令和6年2月29日(木)必着

※当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズに
答えて

プレゼントを当てよう!

NOSAIクイズ

次の□に漢字を入れて2字熟語を完成させよう! 3つの漢字を合わせると...? 漢字は矢印の方向に読んでください。



答え: A1 A2 A3

前号の
答え

A1 自炊 A2 暗闇 A3 結晶

今号の表紙



今号の表紙は、湧別町錦町で乳牛約70頭を飼養する永野雄大さん(34)です。

大阪府出身の雄大さんは、北海道で就農先を探していたところ、行政の支援が手厚いことや離農跡地を使つて確実に就農できることが決め手になり、湧別町で令和5年4月に新規就農しました。

大学から北海道に住んでいる雄大さんは、妻の里桜さん(29)と共にキャンプを趣味にしています。「就農前は家族と頻繁にキャンプへ行き、道の駅もすべて制覇しました。今はあまり時間が取れないため、キャンプに行ける時間が欲しいですね」と話します。

「就農初年度から暑熱対策が大変で、夏場以降の乳量がかかなり落ちました。来年度に向けての課題がたくさん見つかった年になりました」と語る雄大さんは「引き継いだ牛を大事にして、自分なりに長く飼養できる牛を育てていきたいですね」と笑顔で話してくれました。



自然豊かな湧別町で牛ものびのびと成長

＼NOSAI北海道からのお知らせ／

年末年始休業のご案内

日頃より、NOSAI北海道の事業運営にご協力いただき、誠にありがとうございます。

誠に勝手ながら、**12月30日(土)～1月4日(木)の期間を年末年始休業**とさせていただきます。

なお、年末年始休業中の園芸施設共済の事故対応は、お近くの支所にお問い合わせください。また、診療・人工授精の体制は支所・診療所よりお知らせします。

令和5年12月			令和6年1月					
29日 (金)	30日 (土)	31日 (日)	1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)	6日 (土)
通常勤務	年末年始休業						通常勤務	定例休日

家畜部からのお願い

冬季の往診・人工授精は

天候や道路の状況によって、往診時に到着するまで時間を要することが予想されます。場合によっては止むを得ず往診等の中止または延期をすることがあります。

職員の安全を守るため、ご理解とご協力をお願いします。



診療・人工授精時の立ち会い・家畜の保定等にご協力ください

診療・人工授精時に畜主の立ち会いがない状態で、獣医師・人工授精師がケガをする事例が発生しています。

突発的な事故を起こさないためにも、往診時等は畜主の皆さまには立ち会い・家畜の保定にご協力ください。

●令和5年度 往診時等の事故(ケガ等)件数

統括センター	件数
みなみ	4
道央	5
十勝	6
ひがし	11
オホーツク	3

※牛・馬を起因とする件数です。

ご協力
お願いします!



令和5年10月31日現在

組合の動き | 11月～12月

組合で開催された主な会議等を掲載します。

- 12月13日 第5回家畜専門委員会(札幌)
- 第5回安全運転管理委員会(札幌)
- 第6回総務専門委員会(札幌)
- 第6回農作専門委員会(札幌)

- 12月14日 第6回理事会(札幌)

N's kitchen



今回の食材は

「さつまいも」



日本では薩摩地方から広まったので“さつまいも”と呼ばれるようになりました。便秘の改善に役立つ食物繊維、むくみの解消に役立つカリウム、疲労回復に役立つビタミンB群などの栄養素が豊富に含まれています。さらに、ヤラピンという免疫力を高める成分も含まれています。皮の色が鮮やかでつやがあり、切り口にみつが出ていたものを選ぶのがおすすめ。

寒天も裏ごしも不要! 芋ようかん

材料(4人分)

- ・さつまいも……………300g
- ・てんさい糖……………80g
- ・塩……………少々
- ・酢……………少々(あく抜き用)

作り方



1 さつまいもは皮をむいて1cm幅に切り、ほんの少し酢を加えた水にさらしてあく抜きをする。



2 耐熱皿に水気を切ったさつまいもを入れ、ラップをして電子レンジ500wで8分ほど加熱。そのあと、マッシャーやフォークなどで滑らかになるまで潰す。



3 鍋に2とてんさい糖、塩を加え、弱火でねっとりするまでよく練る。さつまいもがパサついてまとまらない場合は少しずつ水を加えると練りやすい。



4 型に入れて粗熱が取れたらラップをして冷蔵庫で1時間以上冷やす。型から出して食べやすい大きさに切って完成。

レシピ考案/



野菜ソムリエ
森 雅美さん

江別市の森農場で農作業全般と販売を担当。野菜ソムリエの資格を生かし、食育活動にも力を入れています。

現在はホームページ「森のみのり」でネット販売を展開中。Facebook、Instagram、X(旧Twitter)で農場の様子を日々発信しています。



水にさらすときは、酢を少量加えると変色を防げます。てんさい糖以外の砂糖を使用する場合も分量は同じでOK。型に入れる前に粗熱を取りすぎないように注意。型に入れた後は、空気を抜くためにヘラなどで上から押すのがポイント。

