

「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. **3**
Vol.11

contents

**安全第一！
事故を未然に防いで
安心・安全な農業経営！**

入って安心畑作物共済

てん菜の「糖度低下」も補償 ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に
北海道グレイルの「カマンベールチーズ」
3点セットをプレゼント！



事故を未然に防いで安心・安全な農業経営！

令和5年度 農作業安全ポスター デザインコンテスト受賞作品

出典：農林水産省ホームページ



日本農業新聞賞
菊池 千裕さん



農産局長賞
谷脇 英樹さん

農林水産大臣賞
タンジットルムブーン タナナンさん

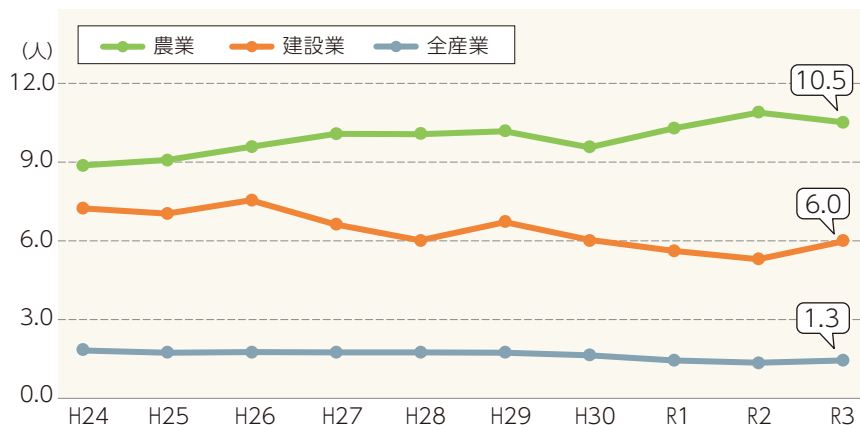


このような状況を踏まえ、
農業者自らが安全対策と予
防対策を今一度考え直し、北
海道の「農作業事故ゼロ」を
目指しましょう。

負傷事故においては2136件
発生し、ほぼ横ばいで推移してい
ます。内訳は牛・馬・豚などの家畜
による事故が815件(38・2%)
で最も多く、次いで農業機械によ
る事故が555件(26・0%)発生
しています。

「農作業事故ゼロ」を目指して
農作業中の死亡事故は、全国で
毎年300件前後発生していま
す。令和4年度の道内における農
作業中の死亡事故は、前年度に比
べて7件減の9件と大幅に減少し
ました。しかし、全国的に見ると
10万人あたりの事故死亡者数は、
建設業に比べて農業(農業従事者
数ベース)は1・75倍と高い数値と
なっています。(下図)

●10万人あたり事故死亡者数の推移



出典：死亡者数/農作業死亡事故調査(農水省)、死亡災害報告(厚労省)
就業者/農林業センサス、農業構造動態調査(農水省)、労働力調査(総務省)



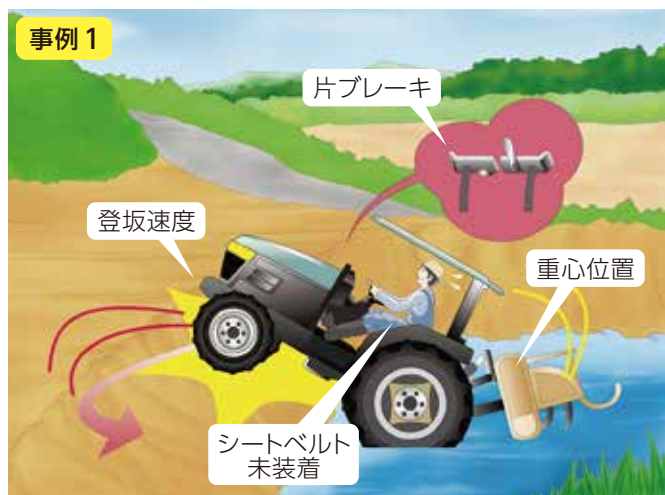
出典：農林水産省
農作業安全ステッカー



乗用トラクターの事故事例

出典：農作業安全情報センター（農研機構）

事例1



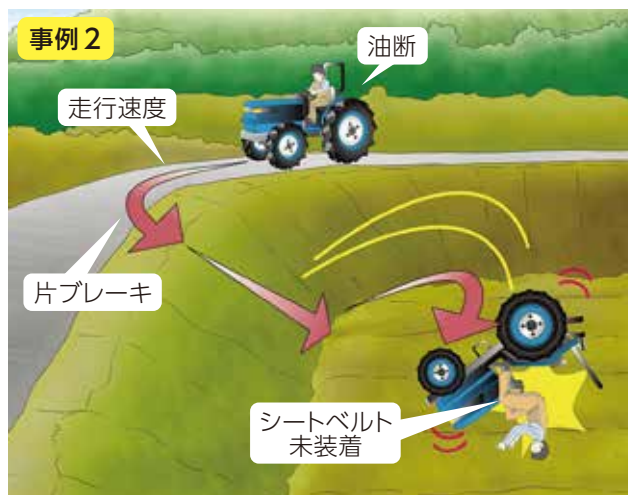
事故の概要

代掻き作業後、水田から道路へ出ようとした際、前輪が持ち上がったため、あわててブレーキを踏んだところ、左へ急旋回して横転。車体から投げ出されて足を骨折。

原因

- ①ロータリーを上げていたため重心位置が上に移動していた。
- ②代掻きの速度段のまま、エンジン回転速度も下げなかったため、登坂速度が速すぎた。
- ③ブレーキペダルを連結しておらず片ブレーキになった。
- ④シートベルトを装着していなかった。

事例2



事故の概要

水田を見回りに行く途中、緩い下り坂のカーブでブレーキを踏んだところ急旋回し転落。車体から投げ出され、後から落ちてきたトラクターで腰を強打。13日間の入院。

原因

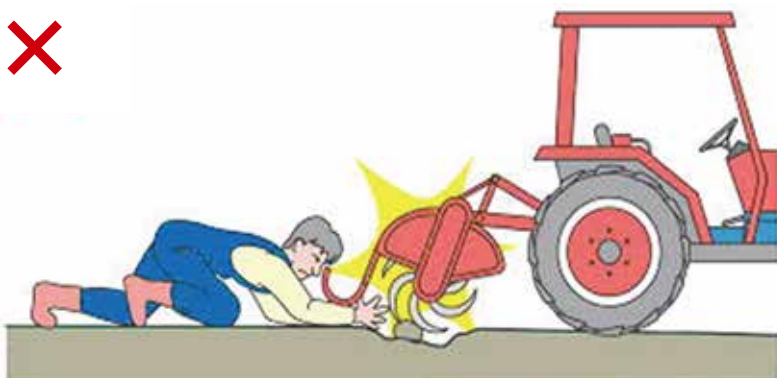
- ①時速15kmの低速なので問題ないと油断し、ブレーキペダルを連結しておらず片ブレーキになった。
- ②シートベルトを装着していなかった。

事故防止のポイント

転倒・転落による事故のほとんどがほ場や農道で発生しており、路肩は危険がいっぱいです。また、道路走行時に片ブレーキを誤操作して転倒する事故も多く発生しています。ブレーキペダルの連結操作を忘れずに行いましょう。

⚠ 作業機の下は危険 ⚠

トラクター運転作業中に、作業機から異音がすると慌てて機械の中や下を覗き込みたくなりますが、非常に危険です。作業機を安全な状態にして点検整備を行いましょう。



点検整備の前には必ず以下の操作をしましょう！

- 1 作業機を上げる
- 2 昇降部の油圧ロックを掛ける
- 3 駐車ブレーキを掛ける
- 4 エンジンを切る
- 5 輪留めを掛ける
- 6 ブロックなどを作業機の下に入れて支える



点検や清掃の際に、傾斜や段差がある場所に駐車すると、トラクターが勝手に走り出すことがあり危険です。駐車ブレーキを確実に掛けるとともに、必ず輪留めも掛けましょう。



刈払機の事故防止

出典：農作業安全情報センター（農研機構）

刈払い作業では身体の防護もしっかりと

刈払い作業では、**切断した草、小石などがたくさん飛んできます**。万が一のために、体を保護具で守りましょう。

- 1 防護手袋、安全ぐつ、防護メガネまたはフェイスシールド、イヤーマフ、すね当てを着用する
- 2 防護メガネには曇り止めを塗る
- 3 エンジンに触れた時の火傷、刈刃交換時の切り傷を防ぐために、必ず防護手袋を着用する



防護メガネ

or



フェイスシールド



防護メガネ

防護手袋

すね当て

安全ぐつ

傾斜地では足場を確認



谷方向



等高線方向

傾斜地は足元が滑りやすく、崩れることもあり、転倒のおそれがあります。**転倒時に刈刃に触れてケガをする事故が多発しています**。一步步足場を確認しながら作業しましょう。

- 1 滑り止め付きの靴を履き、足場を確認しながら作業する
- 2 等高線方向に作業する
- 3 複数人で作業を行う際は、傾斜の上下方向で並ばないようにする

腰バンド装着で不意の転倒でも刈刃と接触する可能性が低下



通常のバンドで転倒した場合



腰バンドで転倒した場合



国立研究開発法人 農研機構 農業機械研究部門 農作業安全情報センター

農作業の安全性・快適性向上を促進するため、事故の動向や防止対策、労働負担軽減に関する情報を提供するウェブサイトです。

事故防止などに役立つ情報が掲載されていますので、ぜひご覧ください。





農作業中の熱中症を予防しましょう!

出典：農林水産省

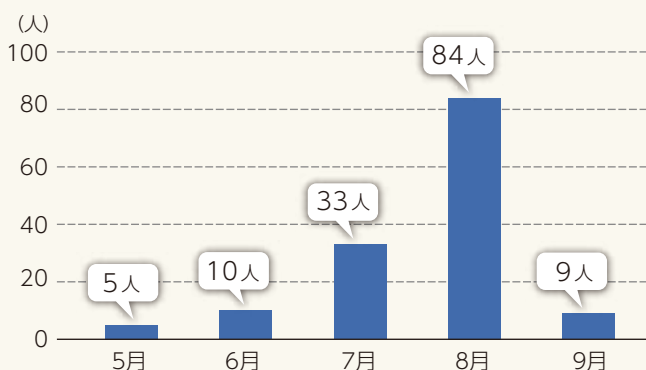
令和5年(夏季)の熱中症救急搬送数は北海道が一番多い!

令和5年の北海道は、記録的な猛暑の影響で農畑作物や家畜への影響が甚大となりました。また、田畑、森林、海、川などを仕事場とする方が5～9月に熱中症によって救急搬送された人数が全国で最も多くなりました。

熱中症は正しい知識を身につけることで、適切に予防することが可能です。

日々の体調管理と合わせて熱中症を予防し、安心・安全な農作業を実施しましょう。

●北海道の月別熱中症救急搬送人数



予防のポイント

暑さを避ける



高温時の作業は極力避け、日陰や風通しのよい場所で作業

こまめな休憩と水分補給



喉の渇きを感じる前に、水分・塩分を補給

単独作業は避ける



複数人で作業を行い、時間を決めて連絡をとり合う

熱中症対策アイテムの活用



帽子や吸湿速乾性の衣服、空調服や送風機の活用

熱中症対策アイテム

身体を冷やす

- ・ファン付きウェア
- ・ネッククーラー



暑い時間帯の作業などが避けられないときに活躍

1人作業の備え

- ・ウェアラブル端末
- ・応急セット



やむを得ず1人作業をする際のリスクを回避したいときに活躍

環境改善

- ・ミストファン



作業場を涼しくしたり、休憩の質を高めたいときに活躍

熱中症が疑われる場合には

1. 作業を中断



代表的な症状

- ・汗をかかない、体が熱い
- ・めまい、吐き気、頭痛
- ・倦怠感、判断力低下

2. 応急処置



- ・涼しい環境へ避難
- ・衣服をゆるめ体を冷やす
- ・水分・塩分を補給

3. 病院へ



応急処置をしても症状が改善しない場合は、医療機関を受診しましょう!

農林水産省

農作業の安全対策や熱中症対策、安全ポスターや啓発資料などが掲載されていますのでご覧ください。



入って安心
畑作物共済

てん菜

高温で糖度が大幅に低下

畑作物共済は糖度の低下も補償

令和5年は、記録的な高温の影響で、畑作物全般に被害が発生しました。

特にてん菜は、収量は平年並みであるものの、高温や多湿により褐斑病が発生し、糖度に大きな影響を与えました。

畑作物共済は、平年の収穫量に対し、その年の収穫量が共済事故で一定程度下回った場合に共済金が支払われる仕組みです。てん菜



全道各地で褐斑病が発生し、糖度の低下につながった

の場合は、さらに糖度の実績を収穫量に加味します。
昨年、お問い合わせの多かったてん菜の共済金算出方法を説明します。

てん菜

69億円の共済金を支払い

てん菜は、本来翌年1月以降に共済金をお支払いしますが、地域や農業者によっては深い被害になることが見込まれたため、令和5年12月27日に共済金の仮渡しを実施しました。てん菜の仮渡額は、全道で44億4200万円となり、本年1月26日に精算払いを行いました。支払共済金は、69億円にも上り、金額被害率で16・2%となりました。

金額被害率は過去10年の中で最も高くなり、平成28年産の9・3%、令和4年産の6・0%を大きく上回りました。

畑作物共済加入の検討を

令和6年産畑作物共済の加入申込の締め切りは、**4月30日（火）**です。

北海道ではあまり想定しなかった昨年のよ



うな高温被害、局地的な豪雨や台風の被害など、いつどこで災害が起き、自分が当事者になるか分かりません。もしもに備えて、畑作物共済への加入をご検討ください。

ご相談や見積もりはお近くのNOSAーまで、お気軽にお問い合わせ願います。

てん菜だけの特別な補償 「てん菜特定被害」

てん菜は、播種後や移植後に霜や強風の影響を受けやすい作物です。

移植、発芽の間もない時期に風害、凍霜害、獣害によって被害を受けた場合に、再移植、再播種や補植を行った面積がその耕地の50%以上または50a以上あるときは、現地評価を行い、再移植等に必要な費用を一定の基準でお支払いします。

畑作物共済の
概要はこちら



Aさんの引受内容

基準収穫量：**300トン**

その年の天候や肥培管理等が平年並みだった場合に見込まれる収量のこと。過去5年間の実績のうち、最も高い年と低い年の実績を除いた3年平均で算出します。

基準糖度：**17.4度**

加入者ごとに設定する平年的な糖度のこと。過去7年間の実績のうち、最も高い年と低い年の実績を除いた5年平均で算出します。

補償割合：**9割**

補償を受ける金額（共済金額）や共済金支払いの基準となる割合です。てん菜（全相殺方式）の場合、9割が最高割合です。

単位当たり共済金額：**16,450円**

基準糖度の単位当たり共済金額の最高額と、加入者の基準糖度との糖度差による加算額を加えたものです。

$15,490円 + (17.4度 - 16.6度) \times 10倍 \times 120円 = 16,450円$

令和5年産を例にすると、単位当たり共済金額の最高額は表1のとおりです。

Aさんの実績

実績収穫量：**290トン** 実績糖度：**15.4度**（糖度が平年に比べ2.0度低下）

糖度反映後の収穫量：実績収穫量 × 換算係数
 $290トン \times 0.854103 = 247.690トン$

換算係数

糖度を収穫量に反映させるための係数。当年産の実績糖度に対する単位当たり共済金額の最高額 ÷ 加入者の基準糖度に対する単位当たり共済金額の最高額で算出。

$14,050 \div 16,450 = 0.854103$

なお、基準糖度が17.4度のAさんの場合、令和5年産の換算係数は表2のようになります。

共済金支払額：基準収穫量 × 補償割合 - 換算後の収穫量 × 単位当たり共済金額

$(300トン \times 90\% - 247.690トン) \times 16,450円/トン = 366,999円$

※営農継続支払の交付を受ける交付農業者については、営農継続支払に相当する額が数量払に相当する額よりも多い場合は、営農継続支払と数量払の差に相当する額を控除するよう減収量を調整して共済金を算定します。

●表2 令和5年産の換算係数（Aさんの基準糖度17.4度の場合）

糖 度	交付申請者		交付申請者以外	
	最高額	換算係数	最高額	換算係数
20.4 (+3.0)	20,050円	1.218845	12,480円	1.168539
19.4 (+2.0)	18,850円	1.145897	11,880円	1.112360
18.4 (+1.0)	17,650円	1.072948	11,280円	1.056180
17.4 (± 0)	16,450円	1.000000	10,680円	1.000000
16.9 (-0.5)	15,850円	0.963526	10,380円	0.971910
16.4 (-1.0)	15,250円	0.927052	10,080円	0.943820
15.4 (-2.0)	14,050円	0.854103	9,480円	0.887640
14.4 (-3.0)	12,850円	0.781155	8,880円	0.831461
12.4 (-5.0)	10,450円	0.635258	7,680円	0.719101

●表1 令和5年産の単位当たり共済金額の最高額

糖度の区分	交付申請者	交付申請者以外
16.6度を超える場合	15,490円に、基準糖度が16.6度を0.1度上回るごとに120円を加算した額	10,200円に、基準糖度が16.6度を0.1度上回るごとに60円を加算した額
16.6度の場合 (国告示の基準糖度)	15,490円	10,200円
7.0度以上 16.6度未満の場合	15,490円から、基準糖度が16.6度を0.1度下回るごとに120円を減じた額	10,200円から、基準糖度が16.6度を0.1度下回るごとに60円を減じた額
7.0度未満の場合	4,440円から、基準糖度が7.0度を0.1度下回るごとに60円を減じた額	



収入保険に加入している皆様へ

収入保険加入後に、次のようなことがあれば、お近くのNOSAIまで連絡をお願いします。

営農計画変更

当初栽培を予定していた農作物の変更や作付面積の増減があった場合はご連絡ください。

事故発生通知

高温や長雨の自然災害で収穫量の減少や市場価格が低下したとき、怪我や病気で通常通り営農を行うことが困難になった場合などはご連絡ください（怪我や病気の場合は、診断書の提出が必要となりますので取得をお願いします）。

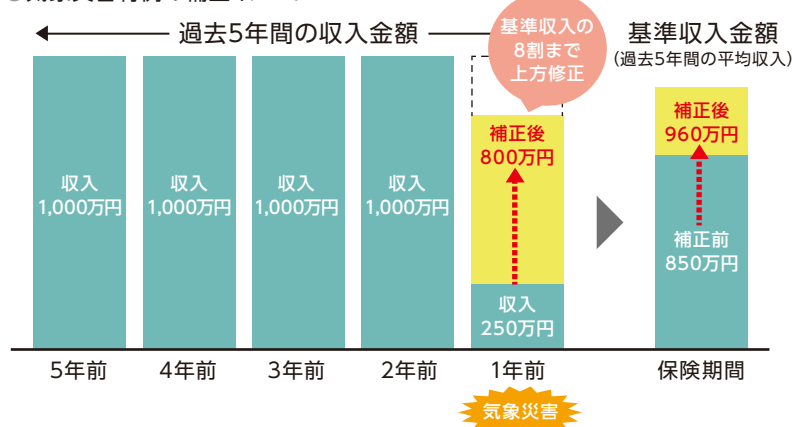
また、令和6年1月から、**気象災害特例**※が新設されたことにより、この特例を希望する場合は、ご自身のスマートフォンなどで圃場の被災状況を撮影し、NOSAIにいつでも提出できるようにしておいてください（または市町村長等が交付する

被災証明の取得を行ってください）。

※気象災害特例

基準収入金額を算定する際に、過去5年のうち気象災害で甚大な被害を受けた年の収入を、その年の基準収入の8割まで上方修正して基準収入を算定できる特例。

●気象災害特例の補正イメージ



つなぎ資金申請

事故発生通知の際に、保険金等の支払いが見込まれる場合、保険金等支払いが行われるまでのつなぎとして、無利子で貸付けを受けることができますので、貸付けを希望する場合はご連絡ください。

貸付けを受けたつなぎ資金は、保険金等の金額の確定後に貸付けした金額を差し引き、残りの保険金等を追加で支払います。差し引きを行った結果、貸付けした金額が保険金等の金額を上回ってしまった場合は、その差額を期限までに償還していただきます。

つなぎ資金算定の際は、償還が発生しないよう減収が見込まれる作物等だけではなく、増収が見込まれる作物等についても見込収入金額の確認を行います。つなぎ資金の貸付けを希望する方は全ての作物について見込まれる販売金額等の整理をお願いします。

●つなぎ資金貸付実績

	加入件数	貸付件数	金額
令和3年契約	4,403	881	44億5,377万円
令和4年契約	5,413	510	27億4,892万円
令和5年契約	5,955	585	34億3,101万円

令和5年契約については令和5年12月末時点

個人の法人化や個人の事業年度の変更

個人経営の方の保険期間は1月から12月です。法人化する場合、その後の事業年度（会計期間）により取扱いが変わりますので速やかにご連絡ください。

法人経営の方については、それぞれの事業年度が保険期間となるため、事業年度の変更が発生する場合は、保険契約の解除や再加入などの手続きが必要となります。個人経営の方と同じく速やかに連絡をお願いします。

収入保険に関する疑問やご相談はお近くのNOSAIまでご連絡ください。

令和3年
1月加入
(加入4年目)たけうち まさし
竹内 正資さん(69)しゅうさく けん
修作さん(33)

経営内容

小麦、バレイシヨ、小豆、大豆、
ソバ、キャベツ 約28畝

Q 加入のきっかけは？

以前は農作物共済と畑作物共済に加入していましたが、農業共済制度ではキャベツの補償が無かったことに不安を感じていました。野菜の被害や価格変動が補償対象となっている収入保険について、NOSAから提供された資料やインターネットで制度を勉強し、加入を決めました。

Q 加入してみようですか？

農業共済制度から収入保険へ移行する際には、特に難しいことはありませんでした。何か分からないことがあっても、NOSA職員から説明を受け、制度について理解を徐々に深めることができました。

加入初年度は播種時期に体調を崩し、入院することになったため、キャベツの作付面積を減らしましたが、次男の修作や周りの人の力を借り、なんとか乗り越えることができました。収入が減ったため、つなぎ資金を申請しましたが、手続きがスムーズに進み助かりました。

Q 今後の目標は？

農業は何十年やっても勉強と挑戦が大事です。今後は経営面積を増やし、規模拡大するとともに、キャベツの出荷先を新たに開拓していくことも視野に入れています。

加入者の声

| 入ってよかった! |

収入保険

オホーツク・オーチャード株式会社
代表取締役しのね かつのり
篠根 克典さん(57)令和3年
1月加入
(加入4年目)

経営内容

リンゴ、プルーン 約3畝

Q 加入のきっかけは？

栽培しているリンゴを直売所で販売していることから、収穫量の正確な調査というものが難しく、農家の経営全体を補償する収入保険が適していると考え、加入を決めました。

Q 加入してみようですか？

令和3年から2年間は、干ばつでリンゴが大きく減収し、令和4年は苗木にエゾシカによる食害が発生しました。リンゴを中心に栽培しているため、大きな収入減少となりましたが、不測の事態が起きる前に収入保険に加入していたので、加入したことでの「安心」を実感しました。

被害発生から保険金請求の対応がスムーズで、本当に助かりました。収入保険は営農する上で、切っても切れない存在なので、今後も加入を続けていきたいです。

Q 今後の目標は？

農薬を使わない栽培や有機肥料重視の施肥体系・農産加工品など新しい取り組みに挑戦したいです。消費者の笑顔のために、おいしいリンゴを追求していきたいと思っています。

暖かくなっても火事に気をつけましょう！



春に向い牛舎などの火事にも十分な注意が必要です。

家畜共済における火事による共済事故で最も多いのは、**子牛のヒーターの落下や引火によるハッチの火災事故**です。落下防止のために固定金具の点検を行うとともに、燃えやすいもののそばに設置することはやめましょう。

畜舎における火災の出火原因では、**漏電**や**ブレーカー付近からの出火など配線によるものが最も多く**、次いで免責割合が

100%である野焼きやストーブによるものが多くなっています。牛舎には、搾乳機械から、外気導入換気扇や送風機、洗濯機等の多くの電気機器があるため、定期的な点検と掃除を実施し、火災を予防しましょう。

令和5年の北海道内での牛舎の火事による被害は、下表のとおり冬だけでなく春先にも発生しています。

ゴムなどの絶縁体が傷ついて漏電が起き、出火の原因となります。配線が扉に挟まれていたり、ネズミなどにかじられていたりすると、絶縁体が傷つき配線が露出する



るので、露出している場合には、専門業者に相談しましょう。

また、**ホコリが溜まっていると、露出した配線に接触し、火災の原因になります**ので、普段の整理整頓や清掃をしっかりと行うことが大切です。

同様に、**結露によっても漏電します。**寒い日でも換気を行い、牛舎内の空気を循環させて、結露を防ぎましょう。**電気の使用容量をオーバーしたり、スイッチの接触が悪くなったりすると、電気抵抗が増加し過熱の原因になります。**過度なタコ足配線は、容量をオーバーしますので気をつけましょう。

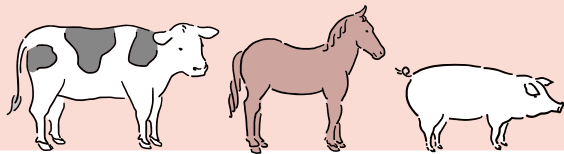
十分に予防しても火災が起きないとは限りません。**消火器や防火水槽を設置し、火災が起きたときに迅速に消火対応できるように準備しましょう。**また、**家畜の避難方法や避難場所を決めておくことも、**火災の損害を最小限に止めるために有効です。



●北海道における火災による事故件数(2022)

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
件数	2	2	0	0	0	1	2	1	1	2	4	1

※2022年実績で冬場(1月～3月)の事故件数が44%を占めている。

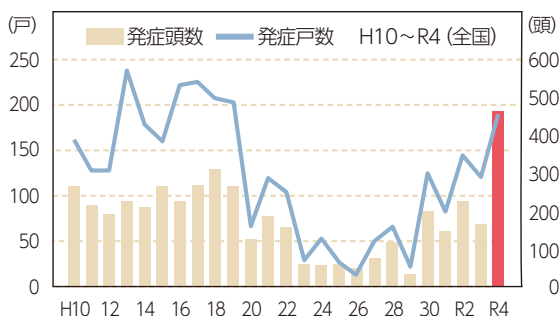


牛サルモネラ症が急増!

オホーツク統括センター
大空支所 小清水家畜診療所
獣医師 山東 駿さんどう しゅん



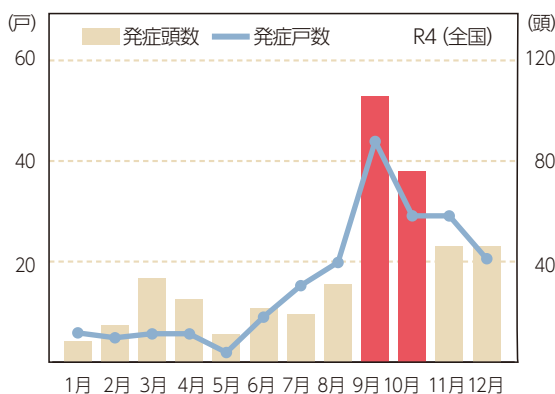
牛サルモネラ症の届出件数は、平成10年代もコンスタントに見られていましたが、ここ数年で爆発的に増加し、令和4年度は過去最高の発生頭数、令和5年度はさらに上回るペースで発生しています(図1)。現在はいつどの農場で発生してもおかしくない非常事態です。



● (図1) 平成10年～令和4年全国発症頭数・戸数
農林水産省HPより参照

なぜ増えているのか?

明確な原因は判明していませんが、菌が抗生剤に対し耐性を獲得していること、暑熱ストレスが高まっていることが挙げられます。耐性菌に有効な抗生剤は、残念ながら殆どありません。また、近年は道内でも異常な暑さが続き、9～10月に受ける寒暖差の影響が以前より顕著に見られていると考えられています(図2)。



● (図2) 令和4年度全国月別発症頭数・戸数
農林水産省HPより参照

なぜ対策に時間がかかる?

症状が無くても排菌を続ける「保菌牛」が問題です。サルモネラは腸管細胞の内側へと寄生し、体内に留まり続け

ます。また「生きているのに培養ができない状態(VNC)」にもなるため、一度培養検査で陰性となっても、繰り返すことがありますので、農場での清浄化対策に要する時間は、発生時のサルモネラ保菌牛の頭数に比例して長くなります。特に糞便が口から入りやすい環境であるフリーストール等では急速に感染が広がります。したがって、一頭目の発症牛を出さないこと、保菌牛を早期に摘発することが重要です。

発症牛の症状

子牛では40℃を超える高熱、下痢(時に血便・悪臭)が見られ、治療に対する反応がとにかく悪く、あっという間に死亡することもあります。成牛では分娩後の発症が多く、子牛同様の高熱と下痢に加え、泌乳低下、起立不能、流産等が見られます。ルーメンが未発達な子牛は、菌が腸管へと到達しやすく、成牛と比べ発症リスクが高いとされています。ただし、成牛もルーメン内環境の悪化時は、子牛同様に菌が腸へと到達しやすいという報告があります。夏季に成牛に変敗したサイレージを給与することや、二番草への変更等も感染リスクを高めます。

予防法

①糞便の餌への侵入を防止

サルモネラが持ち込まれる原因に、カラスやキツネ等の野生動物の糞が挙げられます。したがって、野生動物が餌に接触できないようにすること、そもそも餌に糞便が混入しないようにすることが重要です。夏場は餌の腐敗も早いので、混ぜた餌をすぐに使うことも大事です。

②牛の健康状態を保つ

日常の適正な飼養管理・健康状態の観察・消毒等、牛の体調を良好に保つことが基本です。加えて、生菌剤を与えて腸内細菌叢を良好に保つことや、ワクチンを接種して菌の腸への定着・増殖を抑制することが推奨されます。

目指せ

グランドチャンピオン



幌延町

いた がき ま み
板垣 真弥
さん

日々の仕事を笑顔で話す真弥さんと祐太さん

板垣真弥さん(32)は幌延町問寒別で夫の祐太さん(32)とその両親と共に、乳牛101頭を飼養しています。

多くを学んだ就農までの経緯

「北海道で酪農家に嫁ぐとは思っ

てもみなかったです」と話す真弥さん。東京都出身で、中学生の頃に訪れた観光牧場でジャージー種の人懐っこさに惹かれ酪農に携わる仕事に就きたいと考えました。瑞穂農芸高等学校で酪農の基礎を学んだ後、酪農学園短期大学部に進学。卒業後に群馬県の農場で従業員と

して6年間勤めました。

その後、共通の知人の紹介で祐太さんと知り合い、令和3年に結婚しました。

共進会への出品

学生の頃に共進会の存在を知り、就農してからは毎年参加している共進会への出品に夫婦で特に力を入れています。令和5年5月に開催された道北ブラック&ホワイトショウでは、真弥さんがリードマンを務め、経産の部、未經産の部で併せて4頭を出品し、未經産の部でチャンピオンを受賞し、続く同年9月に開催された北海道総合畜産共進会では2歳ジュニアのクラスで第3位に入賞しました。

「共進会に出場する

と、お世話になっていく方から、牛のコンディション等に関するアドバイスを受けることができ、とても勉強になっています。体型維持、エサの管理など、飼養管理の一つ一つを大事にして、上位入賞を目指し

ていきたいです」と真弥さんは話します。

これからの目標

「好きなことを仕事にできているので、日々の農作業が大変だと思っています。共進会で何度もグランドチャンピオンを受賞する牛を育ていくのが目標です。これからも楽しく酪農業を続けられたらいいですね」と今後の抱負を語ってくれました。



牛舎の周りで農作業の様子を見つめる愛犬のベン



道北ブラック&ホワイトショウ出場時の板垣夫妻

健康な牛から

良質な牛肉生産



浦幌町

やま かわ しん すけ
山川 真輔
さん

「健康な牛を育てていきたい」と話す真輔さん

山川牧場の3代目・山川真輔さん(41)は浦幌町常室地区で親牛70頭を飼育し、繁殖から肥育まで一貫生産体制をとっている肉牛農家です。敷地面積2・5畧と夏場用の

を放牧し天然の牧草を食べさせ運動させることで、より良質で肉質のバランスが整った牛肉が生産できると真輔さんは考えています。

牧場の歴史

真輔さんの祖父・健児郎さん(故人)が立ち上げた山川牧場。健児郎さんは全国肉用牛協会や農林水

産大臣から賞をもらうなど優秀な生産者で、多方向から取材を受けたことや肉牛飼育の実習を受け入れたこともありました。その健児郎

さんが立ち上げた山川牧場。健児郎さんは全国肉用牛協会や農林水産大臣から賞をもらうなど優秀な生産者で、多方向から取材を受けたことや肉牛飼育の実習を受け入れたこともありました。その健児郎

さんの背中を見て育ち、10年ほど前に2代目である父・健児さん(66)から牧場を引き継ぎました。

ラポロビーフの出荷・販売

真輔さんは現在の一貫生産体制をとっている傍ら、年に2〜3頭を「ラポロビーフ」として出荷、販売を行っています。アイヌ語で『浦幌』を意味する「ラポロ」から名付けたラポロビーフは、さっぱりとしてしつこくない脂質が特徴的です。放牧場でより自然な状態で牛を飼育しストレスをかけないこと、餌に不飽和脂肪酸を添加していることが上質な味わいの秘訣ではないかと真輔さんは考えます。加工した牛肉は山川牧場内で販売しているほか、町の老人ホームやカフェ、認定保育園にも提供しています。また、現在はあるさと納税の返礼品にも加えられるように活動しています。

「最近では飼料の高騰など、さまざまな問題で厳しい状況です。やや樂觀的かもしれませんが、過去のつらい状況も初代・2代目は乗り越えてきたので、今は耐え忍ぶ時だと思っています」と真輔さんは話します。

今後の展望

今後は「濃厚飼料を減らして可能な限り良質な自家産の牧草で牛を育てていきたいです。健康な牛を作ることが良い親牛、良い子牛を生産する一番の近道なのかもしれない」と話しています。



加工した「ラポロビーフ」(写真本人提供)



ストレスなく育てられている肉牛

新規就農



矢島牧場の入り口を
示す牧場看板

あゆ み
鮎美さん

多くの「人」に感謝

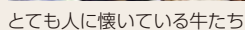
を営むために4年間かけて説得しました。今やすっかり農場の主力として支えてくれています」と話します。また、元々のゆかりのない場所で就農できたのは就農に際して出会った関係者や、サラリーマン時代に携わっていたいただいた方々の協力が不可欠だったといえます。「北海道の広大な土地に魅了されて、ここで就農したいと思いました。家族の協力はもちろん、今まで私に携わってくれたすべての方々のおかげでやりたいことを実現できていると感じて

今後は最良の和牛を継続的に安定供給できるような矢嶋牧場の基盤作りに励み「和牛の生産販売を通して皆さんに恩返しをしたいです。また、和牛の生産販売を通して、日本の宝である和牛がなぜ高価なのか、どのように飼育・生産されているのかをより多くの人に知ってもらいたいです」と、地域の産業や和牛関係人口の増加に貢献するビジョンを見据えています。

矢嶋さん夫妻の出身は埼玉県で、行さんの最初の就職は不動産業でしたが、とあるきっかけで出会った「農業×IT」という分野に興味を持ち転職。単身で中標津町に赴任し、そこで初めて畜産業に出会いま

就農當時を振り返る

離農した肉牛繁殖農家の居抜き



主役は牛乳

カフェ「うしり」



手作りのお菓子を手にするオーナーの真子さん

雄武町

たぐちまこ
田口 真子
さん

オホーツク海を見渡す
牧草地の一角に佇む
カフェ「うしり」



旬の食材を扱ったメニュー 道外から訪れる客も

カフェ「うしり」では、地元の食材と自社牧場で搾った放牧酪農の牛乳をふんだんに使ったメニューを提供しています。濃厚飼料を一切与えず、牧草のみを与えて搾った牛乳は、食べた草の影響を強く受け、季節ごとに味わいの変化します。提供するメニューはすべて、この田口牧場の牛乳が主役となるように考えられています。コーヒーは牛乳と合うように深煎り、生地から手作りするパンは水の代わりに牛乳を使用するというこだわりです。メニューは月替わりで、雄武町内のほか近隣地域で生産された旬の食材からインスピレーションを得て考案しています。

放牧地をイメージした店内は、緑と青を基調とした落ち着いた雰囲気。その中で地元企業から贈られたカラフルな牛の絵はひととき目を引



仲睦まじい夫の友和さんと真子さん

きます。席からは牧草地を臨み、都会の喧騒とは無縁のひと時を過ごすことができます。「非日常感を意識しました」と真子さん。運が良ければ牛を眺めながら食事することもできます。

新メニューの開発に意欲

カフェを一人で切り盛りする真子さんですが、本業である牧場の仕事も欠かすことはありません。「牧場もお店も、どちらも手を抜きたくないです」と笑顔で答える真子さんは「プレミア感を味わえるような新メニューの開発にどんどん挑戦したいです」と意欲を見せています。

雄武町の田口真子さん(28)は、夫の友和さん(34)と共に牧場を営む傍ら、カフェ「うしり」を経営しています。子供のころからお菓子や料理を作るのが好きだったという真子さんは「いつか自分の店を持ちたい」という夢を叶えるため、パティシエの専門学校を卒業後、地元岐阜県の西洋料理店で修業を積みました。お店でチーズを扱ううちに、原材料の牛乳に興味を持ち、次第に酪農をやりたいと考えるようになりました。さつそく平成28年にJAB

オホーツクの酪農実習生制度を活用して雄武町へ移住しました。それまで酪農とは縁の無い生活を送っていたのが一転、人生初となる北海道での牧場暮らしに戸惑いながらも奮闘し、実習先の田口牧場で友和さんと出会い結婚。料理とお菓子の両方を提供できる場所をと、令和4年12月に念願のカフェ「うしり」をオープンしました。

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。



地元愛と自慢のお米で作る特別なスイーツ 「ファームひなたんぼ」

HP <https://www.farm-hinatanbo.jp>



当別町にある「**ファームひなたんぼ**」は、自身の農園で作ったお米や地元の農作物を使った串団子「極腰 恩結び米団子」や、どら焼き「どらころん」の製造・販売をしています。

竹田夫婦で営む同農園は、原料のお米を作るところから商品がお客様の手に届くまでの一連の流れを大事にしており、商品をきっかけに当別町のお米を知ってもらいたいという熱い思いが込められています。

串団子は同農園のうるち米をついた餅をお団子にし、上新粉のお団子とは違うもちもち食感を楽しむことができます。

「北欧の風 道の駅とうべつ」やインターネットなどでも購入が可能ですので、ぜひ味わってみてください。



黒いカレーの店「パニエ」豊富なメニューで人気

HP <https://r.goope.jp/saitokopanie/>



JR山部駅前前で黒カレーの店「**パニエ**」を経営する齊藤 浩さん(73)。新型コロナウイルス感染症の影響で飲食業からの引退も考えましたが、地元から後押しされ令和2年に生まれ故郷の空き店舗を改装して移転しました。

黒カレーを看板商品に、ピザ、グラタン、ラーメンなど豊富なメニューが用意されており、地元産野菜を添えるなど地域を意識した料理を提供してくれます。

夜の部にはビールやワインなど酒類もメニューに加えられています。

テイクアウトメニューも豊富に取り揃え、イベント時にはキッチンカーでの出店も行っています。

一番人気は「パニエスペシャル」でオムカレーにトンカツやハンバーグ、ソーセージのトッピングが選べて、ボリューム満点な一品なので、ぜひ味わっていただきたいです。





凍結ブドウを手摘みした「アイスワイン」で乾杯!!

ワインの町で有名な池田町の「**池田町ブドウ・ブドウ酒研究所**」では濃厚な甘さが特徴の「アイスワイン」を製造しています。

「アイスワイン」は氷点下10度以下の朝に凍結したブドウを収穫・压榨し造られます。凍結したブドウの糖度は通常の2倍以上の40度を超えます。

この製法で、令和2年に国際的に認められ、山ブドウ系の深紅の色合い、深いコク、力強い酸味、野性味あふれる味わいが特徴の同町発祥黒ブドウ「**山幸**」を使用し「**山幸アイスワイン**」を製造しています。

同研究所の東億製造課長は「ブドウの果実は糖分だ



けが残っている状態では凍結しにくいいため、水分も少し残っている状態で収穫する必要がありますが、昨年はバランスのいい状態で収穫できました」と、出来は上々とのこと。

ぜひ一度「山幸アイスワイン」を味わってみてください。

商品写真提供：池田町ブドウ・ブドウ酒研究所



素材の味を活かしたスイーツ「むぎいろ菓子店」

釧路市阿寒町の「**むぎいろ菓子店**」は、25年間札幌のパティスリーや、釧路のホテルで洋菓子職人として腕を磨いた店主の太田友紀さんと長年接客業に携わっていた妻の哲子さんが、自然豊かで四季折々の風情を肌で感じられる阿寒町で、地域の方々に愛される洋菓子店を作りたいという思いから、令和4年11月にオープン。

既製品や保存料をなるべく使わずに、素材そのものの味を存分に引き出して作られたケーキや焼き菓子は、バターや小麦の風味がしっかりと感じられる自然で上品な甘さです。一年を通して人気のショートケーキやチーズケーキ、シュークリームのほか旬のフルーツを使った季節限定のケーキなど、スイーツを通して季節の移ろいを届けています。



地元野菜とライ麦たい焼き「やんべじ」

瓜田恵さん(57)はJR止別駅前で、地元で生産されたライ麦全粒粉を使用したたい焼きと、近所の農家で出た余剰野菜を販売する「**やんべじ**」という店を営んでいます。

「止別ベジタブル」を略してつけたやんべじは、友人の農家で出た余剰野菜の販売所を作ろうとしたのが始まりで、その後、店内の空きスペースを活用してたい焼きの販売も始めました。

たい焼きは、生地に地元のライ麦ともち麦、小麦を使用し、ライ麦特有の香りともち麦のモチリ食感を併せ持つ生地に仕上がっています。中身の餡もできる限り地



元の食材を取り入れるこだわりぶりです。

ライ麦生地のたい焼きは前例がほぼ無く、生地との配合と餡の調味は、開店から1年余り経過した今でも改良を続けています。

営業日や期間限定たい焼きの情報は、お店のInstagramをご覧ください。

今回の
プレゼント

正解者の中から抽選で北海道クレイルの
「カマンベールチーズ」3点セットを
30名の方にプレゼントします！



北海道クレイルの「カマンベールチーズ」3点セット

フランス・ノルマンディー地方と気候がよく似た共和町で個人工房としては日本で初めての本格カマンベールチーズ工房を創ったのが北海道クレイルです。

日本初のカマンベール工房、第1作目の商品「カマンベール・カレ」、生クリームをたっぷり使った贅沢な「カマンベール・ロワレ」、ブルーチーズの青カビをカマンベールではさみ込んだ「おいこみブルー」の3点セットをお届けします。

生きた乳酸菌をそのまま使用しているため、徐々に熟成する風味の変化をお楽しみください。

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」へのご意見やご感想を記入してご応募ください。

応募
メ切り

令和6年4月26日(金) 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□の中の文字を合体させて
二字熟語を完成させよう！



Q1

一 + 辟 + 十 + 由 + 一 + □ =

ヒント 建築物や洞窟などに描かれた
絵画

A1: □ □

Q2

酉 + 夕 + 八 + 灰 + 山 + 厶 =

ヒント 飲むとシュワシュワします

A2: □ □

Q3

广 + 一 + 勿 + 旦 + 十 + 厶 =

ヒント 平らで開けた場所・歩行者空間

A3: □ □

前号の
答え

A1 □ 日 A2 □ 本 A3 □ 製

今号の表紙



表紙を飾っていただいたのは、壮瞥町の温泉熱を利用したハウス団地で「オロフレトマト」というブランド名のトマトを栽培している新藤雅己さん(37)です。

新藤さんは、父親の吉美さん(よしみ)が花きを栽培していたことから、自分も花に携わる仕事がしたいと札幌の専門学校を卒業後、花屋に就職しました。

その後、実家に戻ると吉美さんは花き栽培を止めトマトを栽培していました。約9年間仕事を手伝っていました。が、それでも「花への思いが捨てきれず、ホテルで花の装飾などの仕事に就きました。しかし、コロナ禍の影響で仕事が減り、奥さんと3人の子どもを養うために決心し、吉美さんからハウスを譲り受けることになりました。

栽培している
オロフレトマト
は、温泉熱を利用したハウスで栽培するため、道内で一番早く出荷されます。

一番好きな食べ方を尋ねると「やっぱり生ですね」と笑顔で答えてくれました。



オロフレトマトの魅力を語る雅己さん

＼NOSAI北海道からのお知らせ／

第2回臨時総代会を開催します

右記のとおり第2回臨時総代会を開催します。
総代の方には、後日詳細を通知しますのでご一読ください。
なお、札幌市には参集せず、各統括センター等の拠点にてTV会議接続をする予定です。

日 時／令和6年3月19日(火)
午後1:30～(予定)
場 所／各統括センター・支所等
※詳細は通知文をご覧ください。

「農業共済組合」を名乗る不審な電話にご注意ください!

ある県において「農業共済組合(NOSAI)の職員を名乗る者」から農業保険加入者へ「共済掛金が未納のため、口座を変更してください」などの不審な電話がかかってくる事案が発生しました。

この件については警察へ届け出ていますが、今後も同様の電話がかかってくる可能性があり、特殊詐欺などの犯罪につながる場合もありますので「怪しい」と感じたらお近くのNOSAIまでお問い合わせください。

NOSAIは発信者番号を通知して電話します

ナンバーディスプレイ機能付きの固定電話や携帯電話の場合は、必ず相手側の番号を確認してください。NOSAIは発信者番号を非通知で電話することはありません。

口座情報などを変更する場合は口座変更届等の提出が必要です

共済掛金の引落口座や共済金の支払口座は、原則NOSAIに登録されている口座を使用します。各口座を変更する場合は「口座変更届」等が必要になりますので電話口で口座情報等を変更することはありません。



警視庁の特殊詐欺対策ページでは、特殊詐欺に対する予防対策、注意喚起等の概要を掲載しています。

<https://www.npa.go.jp/safetylife/seianki31/tokushusagi/oshirase.html>



組合の動き | 1月～2月

組合で開催された主な会議等を掲載します。

1月24日 第4回余剰金運用管理委員会(TV会議)
第7回農作専門委員会(TV会議)
第7回家畜専門委員会(TV会議)
第7回安全運転管理委員会(TV会議)
第8回総務専門委員会(TV会議)
1月25日 第7回理事会(TV会議)

2月26日 第8回農作専門委員会(TV会議)
第8回家畜専門委員会(TV会議)
第8回安全運転管理委員会(TV会議)
第9回総務専門委員会(TV会議)
2月27日 第8回理事会(TV会議)

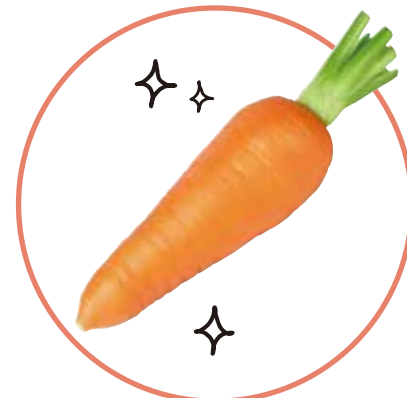
N's kitchen



「N's kitchen」を担当していた森雅美さんは今回が最後となります。2年間にわたりありがとうございました。
次号からは新たな方をお迎えし、さまざまなレシピを紹介していきます!

今回の食材は

にんじん



野菜の中では炭水化物が多く、ショ糖を含むため特有の甘みがあります。カロテン類が豊富で、根菜類では唯一の緑黄色野菜に分類されます。 β カロテンは熱に強く脂溶性のため、食用油と一緒に摂取する方が生食よりも吸収率が10倍ほど高まります。色が濃く鮮やかなものの方が β カロテンが豊富、茎の切り口部分が小さい方が肉質が柔らかく使いやすいです。

にんじんジャム乗せレアチーズケーキ

材料(2人分)

【にんじんジャム】

- ・りんご..... 100g
- ・にんじん..... 100g
- ・上白糖..... 50g
- ・レモン汁..... 3g

【レアチーズケーキ】

- ・粉ゼラチン..... 小さじ1/2
- ・水..... 大さじ1
- ・クリームチーズ..... 80g
(あらかじめ常温に戻しておく)
- ・上白糖..... 40g
- ・レモン汁..... 大さじ1
- ・生クリーム..... 1/2カップ
- ・お好みでホイップクリームなど

作り方



1 りんごは皮をむいていちょう切りにし、水にさらす。にんじんは5mm幅程度のいちょう切りにし、竹串が通るくらいまで茹でる。柔らかくなったにんじんとりんごをミキサーにかける。



2 1を鍋に移し、上白糖を加えてとろみがつくまで煮る。仕上げにレモン汁を加え、冷ましたらにんじんジャムのできあがり。



3 水に粉ゼラチンを入れてふやかし、ラップをかけ500Wのレンジで10秒加熱する。ボウルに、細かくちぎったクリームチーズと上白糖を入れ混ぜ合わせる。そこに加熱したゼラチン、レモン汁を加えてさらに混ぜ合わせる。



4 生クリームを七分立てにし、3のボウルに加え混ぜ合わせる。容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で30分ほど冷やし固めたらレアチーズケーキのできあがり。その上ににんじんジャムを乗せてホイップクリームで飾ったら完成。

ポイント

クリームチーズは常温下で1~2時間置いて戻します。時間のない場合は、クリームチーズを耐熱ボウルに入れるかラップで包み、500Wのレンジで15秒ずつ様子を見ながら温めて戻すこともできます。

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。

