

「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. **5**
Vol.12

contents

地区別懇談会を開催

質疑にお答えします

総代選挙を実施し 新総代が決定

令和6年度新規採用職員紹介 ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に

"粋"しょうがドレッシング・トマトと生姜カレー・
ゆめぴりかパックご飯のセット
をプレゼント!



令和5年度地区別懇談会を開催

総務関係

NOSAI北海道は、令和6年1月29日~2月21日にかけて、全道65の会場で令和5年度地区別懇談会を開催しました。総代、NOSAI部長、損害評価員、一般組合員を合わせて979人に出席いただき、令和5年度事業報告や令和6年度事業計画、中長期計画などを報告し、意見交換を行いました。

懇談会のなかで、さまざまなご意見・ご質問をいただきましたので、そのなかから抜粋・要約して掲載します。



多くのご意見やご質問をいただき、活発な意見交換を行いました(旭川会場の様子)

Q 賦課金を最も低い地域に合わせた場合、6億円の赤字が見込まれるとのことですが、どのような対策を考えていますか。また、賦課金を統一した場合、高い水準と低い水準のどちらに合わせるのですか。

A 新規採用する職員を退職者の2分の1として人員を削減、業務効率を上げサービスが低下しないように対応します。令和7年度には、みなみ道央統括センターの総務系業務を集約しコスト削減に努めます。

賦課金については、低い水準に合わせて組合経営に支障がでますし、高い水準に合わせてと今までよりも賦課金が高くなる地域がでます。組織体系の見直しや経費削減を図りつつ、令和7年から賦課方法を変更し、令和10年に見直し、最終的に令和13年に賦課金を統一したいと考えています。

Q 賦課金単価の設定について、固定額5000円(種豚と園芸施設は10000円)、共済金額割(従量制)の

設定で、大規模農家には大口割引を設定することですが、組合員間の公平は保たれているのですか。

A 現在の頭数(面積)に賦課する方法から、収入保険や民間保険の考え方に合わせ、補償水準である共済金額に賦課する方法(従量制)に変更する考えです。しかし、大規模経営による事務の効率化が賦課金に反映されず、公平性を欠くため、一定の基準を超過する部分の賦課金を減額することにしました。また、固定割は規模の大小に関わらず一定の事務量は発生することを考慮したものであり、固定割と従量割の組み合わせで設定し、規模による事務量の多寡を賦課金に反映させる考えです。

Q 資材高騰などの想定外な事態や、農家戸数の減少もあり、合併当初の話とは違う方向に進んでも組合員は納得してくれると思います。当初の取り決めに固執しては良い方向に進まないし、組合員はもっと良いサービスを受けたい気持ちが強いのと思います。

A 他の地域でも当初の考えに固執しなくても良いのご意見がありました。

一方、北海道は一つの組合になったのだから賦課金も統一すべきというご意見もあります。今後も検討を重ねて良い方向に進んでいきたいと思えます。

Q 診療所経営が大変なのは分かりますが、人員を削減して収支改善を目指す説明がありました。人員削減をすると1人あたりの診療件数が増加し、獣医師の疲弊・離職につながるのではないかと危惧しています。

A 人員削減を行った場合の試算であり、人員削減を進める主旨ではありません。家畜の頭数、診療収入、診療回数などを加味して診療所の適正人数を毎年見直し、対策を立てていく考えです。小さな診療所では、休暇や休業した獣医師の代わりを確保するのが難しくなります。他の診療所からの応援体制を取りながら、大きな診療区域・範囲を進めていくことも検討しています。

Q 合併によって人員削減や経費削減になるということで進んでいたと思いますが、みなみ道央統括センターを小さな単位で管理することにはどういった意図があるのですか。

A 大きくすることで効率化になるという考えで進んでいましたが、より効率化を図るには適正な範囲で管理・改善

しなければならぬという考え方です。常に検討しながら見直しを繰り返すことも必要だと考えています。

農業保険関係

Q 昨年は天候の影響で小豆・てん菜が大きな被害となりました。今年も被害が続いた場合、畑作物共済は大丈夫ですか。

A 合併したことで畑作物共済は安定した運営ができる見込みです。

Q 園芸施設共済は原価まで補償できると見直すことはできませんか。

A 掛金の国庫負担は付きませんが、自己負担で新築価格の100%まで補償ができるオプションもあります。

Q 損害防止事業の防除機等貸付事業のメリットを教えてください。

A 損害防止事業における機械貸付のメリットは、貸与料について無利子となります。支払いは6年間の均等払いになります。

Q 畑作物共済の対象品目が増える見込みはありますか。

A 畑作物共済の対象品目を増やすには、要望があった品目に対して農政事

務所が公表する統計単収を用いて被害率を調査し、追加するか検討されますが、品目にこだわらない場合は収入保険への加入もできます。品目追加の要望があった場合は検討いたします。

Q 令和5年産の農作物は一定の収量がありましたが、異常気象の影響で品質が低下し農業収入は下がりました。この場合、収入保険に加入するとどこまで補償されたのでしょうか。また、農業共済と収入保険のどちらに加入したら良いでしょうか。

A 令和5年産は農作物全般で品質が悪かったため、農業共済対象作物で補償の対象にならなかった方も、収入保険であれば補償の対象になった可能性はあります。収入が下がった場合の補償を希望する場合は保険料の安い収入保険、作物ごとの補償を希望する場合は農業共済となります。ご自身にあった保険の選択が必要です。お近くのNOSAIにご相談ください。

Q 畜主が立会せずに診療や人工授精を行うことがあると聞いています。ケガなどの心配もあるため、畜主が立会しない場合は往診などを断ることも必要ではないですか。

A 診療や人工授精の際に技術者がケガ

をする事例が後を絶ちません。長期離脱となると診療体制に影響がでます。技術者のケガ防止のために診療や人工授精時の立会をお願いします。

Q 遠隔診療について、実際にどの程度実施されていますか。

A 令和5年度の遠隔診療は38件実施しており、主に非加入畜農家における死亡確認と医薬品を購入するのに必要な指示書を発行する際に実施しています。医薬品をすぐに届けられないなどの諸問題がありますが、遠隔地における死亡確認なども検討しています。

Q 診療内容や血液検査結果等のデジタル化がされていない状況ですが、デジタル化の予定はありますか。

A 診療に関わる種別等通知書は現在でも申請があればWEB上で確認できます。それ以外の部分は、国標準システムが数年後にWEB化を予定しており、現時点で詳細は不明な状況です。

その他

Q NOSAI部長について、広報紙の配布が郵送になり組合員との接点が減りました。接点強化をどのように考えていますか。

A NOSAI部長会議を令和5年11月に開催しましたが、これからも年1回は開催し、NOSAI部長に各支所・診療所の問題点や要望など、組合員の生の声を取り上げていただき、組合運営に活かしたいと考えています。

Q 役員や総代の定数は今後どうなりますか。

A 令和7年の役員改選は現状の定数で行いますが、将来的に農家戸数が減少するなか、いつまでも現状の定数を維持することはできません。今後は定数の減についても検討する必要があります。

Q 女性職員が増えている状況で、セフハラなどの諸問題に対しても女性役員が必要だと考えます。女性役員の登用とありますが、どのくらいの人数を予定していますか。

A 人数は1名以上で、令和7年に役員改選があることから員外監事に女性の登用を考えています。具体的には公認会計士、社会保険労務士、獣医師会などからの人選を検討しています。

当麻町	富永 隆之
比布町	太田 実
愛別町	水谷 雅仁
東川町	大城 進
美瑛町	谷口 学
留萌市	室田 強志
羽幌町	上梨 修
天塩町	高橋 一博
幌延町	無量谷裕二
稚内市	石垣 一郎
浜頓別町	(有)拓進ファーム代表取締役
枝幸町	赤坂 一弘
豊富町	田辺谷重信
(株)グリーンパレー代表取締役	渋谷 康己

十勝 一括センター	
帯広市	(株)まぶちファーム代表取締役
馬淵 豊	櫻井 篤
工藤 聡	山崎 圭一
道端 洋治	小川 祐二
松岡 博幸	大矢 聡
中札内村	埴田 隆志
(有)道見農場代表	道見 俊幸
更別村	安村 和哉
村上 幸一	佐藤 照実
大樹町	佐藤 孝道
広尾町	鈴木 敏文
鈴木 亮太	菊地 亮太
新得町	関口 効雄
坂本 明	

清水町	串田健太郎
鹿追町	松本 千春
(有)内海ファーム代表取締役	内海 洋平
(農)西上経営組合組合長理事	菅原 謙二
本別町	田中 誠一
足寄町	佐川 和博
陸別町	平野 輝幸
吉田 健一	川初 伸司
幕別町	渡邊 洋路
池田町	村田 辰徳
竹田 幸司	(有)坂本農場代表取締役
豊頃町	坂本 明彦
美馬 大介	佐藤 巧
浦幌町	廣川 一郎
玉置 真吾	

音更町	松井 義典
武藤 義徳	田守 正直
村瀬 隆	小野寺 保
矢坂 賢哉	(株)曾我牧場代表取締役
曾我 透	(有)加藤農場代表取締役
加藤 照夫	青山 智哲
ひがし 一括センター	
釧路市	佐藤 和則
宮高 敏祝	菅原 善伯
厚岸町	小山 裕市
浜中町	柏木 陽一
甲斐沼淳一	木下 武幸
山下 健一	櫻井 一隆
大宮 睦美	

弟子屈町	星川 幸喜
深谷 和明	遠藤 範幸
鶴居村	根室市
福田 光宏	(株)福田牧場代表取締役
佐藤 信吉	小野 幸一
水谷 好美	福岡 裕也
福岡 裕也	(株)福岡ファーム代表取締役
上川床真幸	(株)デーリーファーム宮坂代表取締役
宮坂 拓磨	宮田 憲幸
井上 一也	富永松太郎
中標津町	岡部 勝次
(株)OSAKA DAIRY FARM代表取締役	櫻坂 直俊
中本 信幸	福地 智宏
竹村 誠司	

オホーツク 一括センター	
佐呂間町	荒田 直樹
遠軽町	笹原 仁
湧別町	竹中 享司
友澤 直樹	竹内 洋文
小野 靖幸	小野 幸一
滝上町	小野 靖幸
興部町	(農)ミルクウェイ代表取締役
小島 克也	高見 倫也
雄武町	山梨 健司
山梨 健司	松井 秀樹
松井 秀樹	(有)大輪農場代表取締役
山下 勇喜	山下 勇喜
山田 剛史	関根 一馬
大空町	大橋 健一
石川 明久	宮武 秀也
八城 伸	

置戸町	安藤 正文
網走市	熊谷 満浩
(農)能取湖畔酪農生産組合理事	西内 拓
瀬尾 利尚	松村 訓裕
中谷 博之	中谷 博之
熊谷 誠一	中山 貴行
藤盛 大和	今野 智徳
中平 哲也	橘 裕城
清水町	

加入者の声

入ってよかった！
収入保険



今金町

たけうち あきお
竹内 章郎さん(50)

令和3年
1月加入
(加入4年目)



経営内容
水稲、種子バレイシヨ、白大豆、
小麦、ミニトマト 約18・8畝

Q 加入のきっかけは？

収入保険が始まった当初は農業共済制度に加入していました。収入保険は全体の農業収入を基準とすることから、多品目を作付けている場合に補償の対象となるのが難しいのではと感じており、収入保険の加入に迷いがありました。しかし、NOSA I 職員の説明や収入保険に加入している農家の話から、けがや病気で収穫が困難になった場合に補償されることを知りました。また、過去に受けた台

Q 加入してみようですか？

風被害において園芸施設共済の内作物の補償が生産費程度だった経験もあり、収入保険の加入を決めました。

保険料について、初年度は積立金の負担が大きいです。保険金を受け取らなければ翌年度から積み立てる必要がないため、それほど負担にはなりません。

また、収入保険は幅広い事故に対応し、補償が手厚いと感じました。令和4年に農作業中の事故で、入院・手術をすることとなり、水稲と畑作物の作業委託ができませんでした。農業共済制度では補償を受けられなかったため、収入保険に加入していなければ今頃どうなっていたかわかりません。

Q 今後の目標は？

国営事業の基盤整備により作業効率が良くなったので、今後はけがに気を付けて経営面積をもっと上げていきたいです。

広告掲載

中耕・除草は **みらくる草刈る千** シリーズに **お任せ下さい**



新機能搭載でパワーアップ!!

- ★ フレームの作物干渉軽減
- ★ トラクターとの着脱・中心出しが容易
- ★ チャック交換なしで『草刈る千(NAK)』の2ピース式深耕爪が使用可能



3.5馬力から作業可能



4.5馬力から作業可能

ビーム1本に爪8本の同時装着が可能。株間除草もこなすクリーン農業のパイオニア



27馬力から作業可能

ビーム1本に爪5本の同時装着が可能。株間除草もこなす最軽量モデル



一歩先を行く

時代は **ニチノ**

日農機製互株式会社

製造元 〒089-3727 北海道足寄郡足寄町郊南1丁目13番地
TEL(0156)25-2188(代) FAX(0156)25-2107

日農機株式会社

総販売元 〒080-0341 北海道河東郡音更町字音更西2線17番地
TEL(0155)45-4555(代) FAX(0155)45-4556

- 十勝支店 (0155)45-4555(代)
- 美幌営業所 (0152)73-5171(代)
- 小清水営業所 (0152)62-3704(代)
- 倶知安営業所 (0136)22-4435(代)
- 美瑛営業所 (0166)92-2411(代)
- 三川営業所 (0123)87-3550(代)



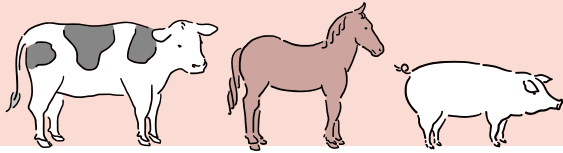
ニチノグループ
ウェブサイト
nchnp.co.jp



ニチノグループ
公式チャンネル

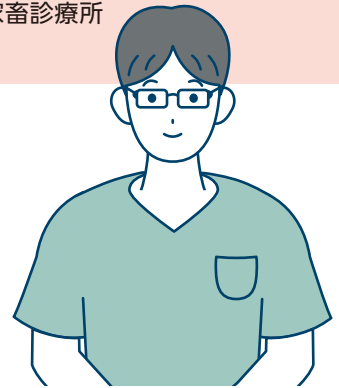
資料請求、販売(価格・在庫等)に関することは、総販売元 日農機株式会社、または、担当セールス、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

教えて 獣医さん //



【おへそ】の腫れている子牛はいませんか？

ひがし統括センター
根室西部支所 根室西部家畜診療所
獣医師 いわとみ ゆうき 岩富 裕輝



子牛は胎子期に臍帯を通して母体と栄養のやり取りを行っています。生まれた後この臍帯に細菌が感染してしまった状態を臍帯炎と呼び、重症化すると子牛の発育に影響が出るだけでなく、時には死亡する厄介な病気です。

臍帯炎の原因

臍帯には臍静脈・臍動脈・尿膜管という3種類の管が通っています。正常であれば分娩の際に胎子の臍帯はゆっくりと離断し、臍帯の中を通る管は腹腔へ引き戻されて閉鎖します。そして残った臍帯は乾燥することで感染を防ぎます。しかし難産や早すぎる胎子の牽引等で臍帯が根元からちぎれるなど、引き戻されるはずの管が露出してしまうと感染のリスクが上がります。正常に離断したとしても、生まれた場所の衛生状態が悪いなど臍帯の乾燥が不十分な状況でも感染が起こります。特に初乳の不足等で十分な免疫を獲得できなかった子牛では、感染が臍部だけに留まらず全身へと広がる危険性があります。

臍帯炎の症状

主な症状は臍部の腫れや熱感、疼痛や化膿です。臍部の腫脹で気付くことが多い病気ですが、深部に膿瘍を形成している場合は腫れがあまり目立たないことがあります。慎重な触診やエコー検査により明らかになる場合もあるため、獣医師の診断が必要です。

臍を通る3つの管はそれぞれ体の奥の臓器とつながっています。臍静脈は頭方向へ伸びて肝臓と繋がっていて、この部位の感染は肝膿瘍や肝炎のリスクとなります。また臍動脈と尿膜管は尾側へ向けて伸びており、感染によって膀胱炎や腎炎等を引き起こします。いずれも感染が全身に移行すると肺炎や腹腔での膿瘍形成、多発性関節炎等の二次疾患を継発するため、早期発見が重要です。



摘出した臍帯

臍帯炎の予防

臍帯感染を防ぐために最も大切なことは、分娩房の衛生管理と子牛の免疫力を向上させることです。また、臍の適切な消毒も予防効果があります。出生直後は臍帯内部に血液等が残り細菌が増殖しやすい環境となっているため、臍帯の付け根を清潔な手で拭いて内部の液体を排出させた後に消毒を行う必要があります（※YouTubeで“子牛の臍”と検索すれば、手技を動画でもご覧になれます）。

使用する消毒剤については、2%ポピドンヨード剤や0.5%クロルヘキシジンの使用が推奨されています。これらの消毒剤を出生後1日2回ほど、臍が乾燥するまで使用します。ただし、臍の断端を広げて薬剤を内部に注入すると、臍にとって過剰な刺激を与え炎症を引き起こすことにつながりますので注意が必要です。

最後に

臍帯炎は子牛の時期だけに影響する訳ではありません。発見が遅れたり長引いたりすることによって、体の中に膿瘍が残ってしまうと、成牛になってから心疾患や鼻出血等を発症するリスクが上がるといった報告もあります。

このように厄介な病気である臍帯炎は、清潔な環境と適切な管理下で予防することが可能です。臍帯の衛生的な管理について、いま一度見直してみたいはいかがでしょうか。



コロナ禍をSNSで乗り切る



豊浦町
ほし ゆう すけ
星 雄介さん
あき こ
明子さん

収穫したこだわりのイチゴと笑顔の明子さんと雄介さん

豊浦町の星雄介さん(39)は、妻の明子さん(47)と共にビニールハウス3棟でイチゴを、約1・5畝の畑でブロッコリーを栽培しています。雄介さんは令和元年から企業組合豊浦農業親方ネットワークの一期生として地元農家の元で3年間の研修を受け、令和4年からは新規就農者として「星の実ファーム」という名前で営農を本格的にスタートしました。

こだわりの採れたてイチゴ

イチゴは4月中旬から6月の末まで、ブロッコリーは7月上旬から9月の末まで出荷しています。令和6年からは、出荷時期が重ならないようにハウスを1棟新設し、ピーマンの栽培も新しく始めました。イチゴは、甘みと酸味のバランスが良く、果肉がしっかりとっている北海道限定の品種「けんたろう」を作

付けしています。

技術を磨き経営を安定させ、安心・安全な農産物を提供することをも motto にしている雄介さんは「イチゴは収穫してすぐの熟した本来の味で食べてもらいたい」という思いから直売所での販売に踏み切りました。

お店に来てくれることへの喜び

「営農開始時には既にコロナ禍になっていたため不安でしたが、ホームページを開設し、SNSでの情報発信に取り組みました。また、Googleマップにも『星の実ファーム』で登録しています。その甲斐もあり、コロナ禍でも訪れるお客さんがいてくれて、ほっとしたと同時に感動しました」と雄介さんはうれしそうに話します。

今後について

雄介さんは「実際に営農を始めてあらためて思い知ったのは、見込みや計画通りには決して進まないということ。自分は豊浦の親方たちに研修を受けた唯一の一期生で、後

に続く研修生からすると先輩にあたります。親方たちが自分にしてくれたように、後輩たちにも色々な工夫や実際の苦労話など、さまざまなことを伝えていけたら良いなと思っています」と今後の目標について話してくれました。

「星の実ファーム」は、ホームページやFacebook、Instagramで販売情報やファームの様子などを発信しています。



販売用のイチゴ「けんたろう」



「星の実ファーム」のロゴ

共に学び成長し合える牧場へ



人としての成長に加え、牛や環境を大事にする経営を実践している大樹さん (写真本人提供)



マネジメント研修で経営面など多角的な視点の養成も行う (写真本人提供)

鹿追町
なかのたいき
中野大樹
さん

酪農という仕事を通じて人としての成長を図り、牛や環境を大事にする経営を実践している中野牧場代表・中野大樹さん(40)は鹿追町北鹿追地区で乳牛約850頭を飼養し、放牧地5診、飼料用作物125診を作付けしています。現在は社員8人、パート従業員2人、研修生4人で牧場を運営していま

福利厚生者の充実で
就職希望者が増加

す。大樹さんは「人のため、牛のため、自然のため」という経営理念を掲げ、社員一丸となって学び、共に成長し合える牧場を目指し、その一環として福利厚生に力を入れています。

福利厚生が充実する一方「急激に増員したため、教育体制が追い付

「酪農」を選択肢の一つに

まっています。その評判が伝わり、働きたいと希望する人が増え、社員の士気も高まっています。

福利厚生者の充実に取り組んだのは約7年前、大樹さんが社長就任時に従業員の人生を背負う責任を感じたことがきっかけでした。社員の健康が牧場の成長に繋がると考え、完全週休二日制を導入。正月などには10日程度の長期休暇取得を可能にすると共に、付与した有給休暇の完全消化も目指しています。さらに、体が資本と考える大樹さんは、週に1回程度希望者を募り、トレーナーを招いてパーソナルトレーニングやマッサージで基礎体力作りを実践しています。また、マネジメント研修も行っており、幅広い業種から講師を招いての講義や牧場のビジョン共有、効率の良い働き方などを協議する場を設け、経営の多角的な視点を持つ人材育成にも力を入れています。こうした福利厚生者の充実を図った結果、その評判が伝わり、働きたいと希望する人が増え、社員の士気も高まっています。



中野牧場の皆さん (左下が大樹さん) (写真本人提供)

かなくなり大変な時期もあった」と話す大樹さん。「人件費は大きく上がってしまったが、今では社員一人一人が自立して仕事をすることに満足している」と笑顔で語ります。将来的には、仮眠を取るための休憩室や終業後の入浴施設、サウナ、トレーニングルーム、社員食堂を作り、共働きの人たちにも健康的な生活を送ってもらえるようにサポートしたいと考えています。「地元で働きたいという人に酪農という選択肢を持ってもらいたい」と語る大樹さんは「社員を一人の酪農家として育て上げ、土壌管理から生乳生産まで一つの農場で完結できるようにしたい」と意気込みます。

家族で目指す

理想の牛乳づくり



中標津町

お さか あき ひと
櫻坂 晃史
 さん

24年間変わらないパッケージの「天のしずく」を手にする晃史さん

櫻坂晃史さん(39)は、中標津町南中地区で代々酪農業を営む4代目です。現在は搾乳牛約100頭、成牛と子牛を合わせて約230頭を飼養しています。

ました。家族経営のつなぎ牛舎と畑作から始まり、FS牛舎を経て、現在はロボット牛舎が稼働しています。3代続く家業を継いだ晃史さんですが、学生時代は他の進路も考えていました。しかし、「祖父を喜ばせたいという想いで実家を継ぎました」と当時を振り返ります。

おじいちゃん子だった晃史さんは、幼少期から牛舎に出入りしていました。20歳の頃から本格的に実家の酪農業に携わり、令和3年11月に事業継承、同時に株式会社OSAKA FARMSを設立し

全国に「天のしずく」を届けたい

より理想の牛乳作りを目指し、平

櫻坂牧場は、晃史さんの父の代

成12年から「天のしずく」を販売しています。生乳を100%使用したこの牛乳は、甘さとコクを兼ね備えた生クリームのようなリッチな味わいがありながら、後味はスッキリとして飲みやすいのが特徴です。牛の姿をした天使が集乳缶を持つ様子を描いたパッケージは、晃史さんの姉が中学生の頃にデザインしたもので、24年間変わっていません。

一貫した自家生産で素材となる

牧草から出荷までの過程にこだわったこの牛乳は、町内のスーパーで購入入できるだけでなく、洋菓子店、イタリアンレストラン、焼き肉店、居酒屋にも卸して使用されています。令和5年の秋からは、オンラインショップをスタートさせ、全国に新鮮な「天のしずく」を届けられるようになりました。また、町のふるさと納税返礼品としても取り扱いはじめられます。

晃史さんは「ロボット



令和5年5月に完成したロボット牛舎



リッチな味わいの「天のしずく」



OSAKA FARMS



一頭一頭を大事に飼育

牛舎になってから牛の疾病や怪我がほとんど無くなりました。住環境が格段に向上しストレスが大幅に削減され、天のしずくは以前より甘みが増したと好評をいただいています」と話します。将来的には「販路を拡大し自社工場の設立、天のしずくの他にもアイスクリームやヨーグルト、チーズといった乳製品の製造・販売も手掛けていきたいです」と晃史さんは熱く語ります。

自然美溢れる美幌町で 採れた野菜を全国に



美幌町
こじま くみ こ
小島 久美子
さん

「おいしい」の声がうれしいと話す久美子さん

美幌町で小島農場（代表・小島樹一郎さん）を営む小島久美子さんは、タマネギ17畝、グリーンアスパラ13畝を栽培しています。農場で愛情を込めて育てた新鮮野菜を通じて、食卓に笑顔と幸せが溢れることを願いながら、従業員と共に日々農作業をしている小島さん夫妻。

直売所がオープン

以前から、自分たちが作った野菜のフードロスを無くすために自宅のハウスで販売をしていましたが、野

菜をおいしく加工したメニューを提供するために直売所をオープンさせました。

野菜を買いに来てくれた方から直接「おいしい」などの声が聞けるのがうれしいと言います。直売所では、野菜に加え、店内で加工した商品もあり「近所の人たちが来てくれます。子どもたちも気軽に来てほしいですね」と話します。

メニューのおやきはポリュームがあり、ピュアホワイト入りツナマヨコーンと新商品のキーマカレーは

久美子さんのおすすめです。野菜サラダも人気で、タマネギを使った自家製ホワイトドレッシングが好評で、ドレッシングを商品化してほしいとの声もあります。他にも、小島農場の小タマネギが2つ入ったスープの「まるごとオニオン」や具沢山のポトフ、カボチャやサツマイモをシフォンケーキでサンドした「かぼちゃサンド」「さつまいもサンド」やカップケーキなどさまざまなメニューが並びます。

調理している様子が見えるオープンキッチンのお店には、地域の人のハンドメイド雑貨が並ぶ販売コーナーもあります。

「美幌町に来たら立ち寄ってもらえる場所になったらいいですね」と話してくれました。

オンラインでの直送も

採れたての新鮮野菜を全国の方に味わっていただけるよう、インターネットでの販売もしています。

「楽天ふるさと納税」の返礼品にもなっている小島農場の野菜は、オンラインショッピングサービスの「ポケットマルシェ」や産地直送で新鮮な



久美子さんと従業員の皆さん



小島農場



野菜サラダ、まるごとオニオン、かぼちゃサンド

野菜が手に入る「産直アウル」で購入することができます。
直売所の住所／美幌町元町39（旧前田ストア）。営業時間／平日11時～16時、土日祝10時～16時。定休日／水曜日

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。



日本一の「ゆめぴりか」



「安心、安全な米どころ」で知られる蘭越町は、全国の生産者が丹精込めて作った自慢のお米を出品し、食味日本一を決める「**米-1(こめワン)グランプリinらんこし**」を毎年11月に開催しています。

令和5年は、過去最高の380品が出品され、予選を勝ち抜いた道内20品、道外10品を審査員が食べ比べ、味や香りを審査しました。

審査の結果、蘭越町の^{やすだしんじ}安田伸二さん(57)の「ゆめぴりか」が最高賞のグランプリに輝きました。地元生産者がグランプリに輝くのは3年ぶり、表彰式で安田さんの名前が呼ばれた際、壇上で両手を高くと挙げ喜びを

噛みしめていました。

日本一の「ゆめぴりか」は数量限定で、蘭越町のふるさと納税返礼品のほか、安田さんのホームページからお問い合わせください。



20年以上続く住宅街のパン屋さん

芦別市上芦別町にある「**ガトーハウスめるも**」(店主: ^{よねだたついち}米田達市さん)は、平成12年の開業以来、焼き立てのパンやお菓子を販売しています。

地元の農産物を使用した商品に力を入れており、なかでも好評を得ているのがシフォンケーキです。芦別市もち米生産組合で栽培されたもち米を生地に使用したものや、芦別産ブルーベリーを使用するなど、米田さんは「優しい甘さと、もち米特有のモチモチしっとりした食感が楽しめます。ブルーベリーを使用したものは香り豊かです」と話します。他にも作り立てのクレープや菓子パン・総菜パンを豊富に取り揃えています。いずれも数

に限りがあるので事前の確認をおすすめします。

また、4月末～10月末の土日祝日は、道の駅「スタープラザ芦別」前でパンやシフォンケーキの移動販売をしているので、訪れてみてはいかがでしょうか。





大自然の中でととのう

上士幌町で酪農を営む十勝しんむら牧場の新村浩隆さん(52)は、自身のサウナ好きが高じて、3年前から牧場内にコンテナサウナを設置し「しんむら牧場ミルクサウナ」として営業を始めました。

サウナの窓からは放牧された牛たちと、広大な自然を眺めることができます。

また、外気浴ができるテラスやシャワー室、トイレ、着替えスペースも完備。水風呂は地下水を使用した天然水のため飲み水としても利用できます。

セルフロウリュ(焼けた石に水をかけて発生させる蒸気)も楽しめ、宿泊施設やBBQハウスも隣接しています。

BBQでは、放牧して育てた豚を使用した「しんむら牧場山森野豚」のステーキやソーセージなどを焼いて提供しています。

街の喧騒を忘れて、自然の中でんびりと過ごしてみたいはいかがでしょうか。



絶景! 絶品! ドライビングルート

十勝の広尾町から根室市の納沙布岬まで続く全長321kmにおよぶ海岸線を走る道路を、北太平洋シーサイドラインといいます。特に、浜中町では道道123号の海岸線を走ると、浜岬、藻散布沼、火散布沼、琵琶瀬展望台、琵琶瀬木道があり、美しい自然景観を楽しむことができるドライビングルートです。

琵琶瀬展望台にあるレストラン「湿原ユートピア」の醤油ラーメン(税込650円)は絶品で、目の前の海で獲れた昆布や煮干しなどでとるスープがまろやかな味でとても好評です。麺が隠れるほど大きな昆布は柔らかく、とても品のいい味です。釧路方面からわざわざ食べにくる方も多く、すぐに売り切れてしまうため、電話で確認してから食べに行くのをおすすめします。



山羊の乳を原料にした「ゴートミルクソープ」

無農薬果樹園の一角で山羊農場を経営する北見市広郷の杉江勇輝さん(39)は、山羊の乳を原料にしたゴートミルクソープ「オホーツクサボン ヌフ」を製造・販売し、使用後の肌ざわりの良さから評判を呼んでいます。

一般的な石鹸の大量製造方法は「釜焚き製法」が主流ですが、加熱により乳の重要な成分のタンパク質が破壊されてしまうことから、加熱をしない「コールドプロセス製法」を採用しています。

「オホーツクサボン ヌフ」は、オンラインショップ「ツクツク!!!」から購入できます。



今回の
プレゼント
🎁

正解者の中から抽選で「**粹**」しょうがドレッシング・トマトと生姜カレー・ゆめぴりかパックご飯のセット」を30名の方にプレゼントします!



「粹」しょうがドレッシング・トマトと生姜カレー・ゆめぴりかパックご飯のセット

栗山町と由仁町を管轄とするJAそらち南では現在、両町の農産物を使用した加工品の開発に力を入れています。

その加工品の中から、濃厚な生姜味が特徴の「**粹**」しょうがドレッシング」を1本、たっぷり使用したトマトの甘味と酸味に生姜の辛味がバランスよく調和したレトルトカレー「**粹**」トマトと生姜カレー」を2パック、米-1グランプリでグランプリを受賞した実績があるJAそらち南管内で生産されたゆめぴりかを手軽に食べられる「ゆめぴりかパックご飯」を2パックの計5点をお届けします。

「粹」しょうがドレッシングはサラダだけでなく生姜焼きなど調味料としてもお使いいただけます。JAそらち南と生産者が試行錯誤を重ねて開発した商品をぜひご賞味ください。

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です。
 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6月28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

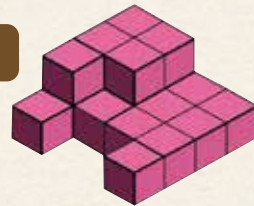
積み木の数は何個あるでしょうか? 📖

Q1



A1: 個

Q2



A2: 個

Q3



A3: 個

前号の
答え

A1 壁画 A2 炭酸 A3 広場



「PATATA KITCHEN」の
 出店情報は
 Instagram
 から。また、出店
 場所などは随時
 募集しています。



eMIPLUSのメンバー

写真左上から 舟根純貴さん、前田直樹さん、門木俊朗さん
 すずきけいた せおたいき ふなねたいよう でぐちともふみ
 鈴木啓太さん、瀬尾太樹さん、舟根太陽さん ※撮影当日不在 出口朋史さん

今号の表紙



若手農家7人で構成する「合同会社 eMIPLUS (代表・瀬尾太樹さん)」は、道北の鷹栖町で水稲・麦・ピーマンなどを栽培するほか、近郊のイベントなどにキッチンカー「PATATA KITCHEN」を出店し好評を得ています。

キッチンカーでは「さつまいもチップス」や「コロッケ」、時期によっては「おでん」や「そば」などの多彩なメニューを販売し、多いときは1000人ほどが来店します。

「eMIPLUSでは、キッチンカーの出店、米の配達も行っていますが、今後は店舗で料理の提供や自社で製造した加工品の販売なども考えています」と太樹さんは話します。

＼NOSAI北海道からのお知らせ／

令和6年度総代研修集会および第3回通常総代会を開催します

下記のとおり「令和6年度総代研修集会」および「第3回通常総代会」を開催します。

初日の総代研修集会は、組合運営についての研修を実施します。翌日の通常総代会では、組合運営に関する重要な議案を審議します。

先に実施された総代選挙において就任されました総代の方には、後日詳細を通知しますのでご一読ください。

●日時

令和6年6月6日(木) 14:30～ 令和6年度総代研修集会

令和6年6月7日(金) 9:00～ 第3回通常総代会

●場所

札幌市中央区北4条西1丁目1

共済ビル6階 共済ホール

第2回臨時総代会を開催しました

令和6年3月19日(火)に各統括センターおよび支所等をリモート接続し、第2回臨時総代会を開催しました。

当日は総代204人中、189人(本人出席107人、書面議決82人)が出席し、議長に中標津町の中本総代を選任。慎重審議のもと、8議案が原案どおり可決しました。

可決・承認された議案

議案第1号 定款の一部変更について

議案第2号 事業規程の一部変更について

議案第3号 農作物共済危険段階別共済掛金率の設定について

議案第4号 園芸施設共済危険段階別共済掛金率の設定について

議案第5号 令和5年度収支予算の変更について

議案第6号 諸規則の一部改正について

議案第7号 余裕金運用の預入金融機関の変更について

議案第8号 実施体制の改善計画(中長期計画)の策定について



議長を務めた中本総代



挨拶をする岡田組合長

組合の動き | 3月～4月

組合で開催された主な会議等を掲載します。

3月19日 第2回臨時総代会(TV会議)

3月27日 第5回監事会(札幌)

第8回家畜専門委員会(札幌)

第8回安全運転管理委員会(札幌)

第9回総務専門委員会(札幌)

第9回農作専門委員会(札幌)

3月28日 第9回理事会(札幌)

4月1日 令和6年度入組式(札幌)

4月17日 第1回理事会(TV会議)

春が匂！ アスパラガスのマフィン



材料

・アスパラガス…………… 6本
 ・ミニトマト…………… 6個
 ・くるみ…………… 50g (粗く刻む)
 ・パセリ…………… 大さじ1 (刻む)

・オリーブオイル…………… 大さじ3
 ・ホットケーキミックス… 100g
 ・全卵…………… 2個
 ・塩…………… 小さじ1/3
 ・牛乳…………… 50ml
 ・黒胡椒…………… 少々
 ・バター…………… 適量
 (マフィンカップがない場合
 直接型に塗る用)



Point

アスパラガスは鮮度が落ちるのが早いため、キッチンペーパーで根元を包んでから保存袋に入れ、穂先を上にして立てて冷蔵庫へ入れることで保存性が高まります。くるみは食感を残すくらいの方がおいしいです！

おかざきおかこ

party food stylist パーティーフードスタイリスト

一般社団法人日本ホームパーティー協会
 ホームパーティー検定® 認定講師、
 日本酒利酒師 [Festavolo] 主宰

スタジオ撮影フードスタイリスト、レシピ開発、広告
 メニューデザイン、家庭科授業外部講師、メディア出演
 等活躍中。

日本酒利酒師・日本酒品質鑑定士・酒粕麹マイスター
 ・イタリア料理ソムリエ等、日本酒をはじめ食に
 関する資格を多数所持。

フードコンサルタント事業なども手掛ける。

日本酒にしよう×ABCstyle 第一弾 日本酒ペアリングレシピコンテスト優秀賞受賞。
 北海道農政課 食の安全推進局食品政策課 北海道らしい食づくり名人。



Instagram
 @okacofestavolo



生地に塩が入っているので、
 お食事としても楽しめるマフィンです。
 朝食やお弁当、お茶会にもおすすめ。

作り方

1 | 大きなボウルにオリーブオイル、ホットケーキミックス、全卵、塩、牛乳を入れよく混ぜる。



2 | アスパラガス(斜め切り)、ミニトマトを食べやすい大きさに、くるみとパセリもざっくりと切り、黒胡椒と一緒に1のボウルに入れ混ぜ合わせる。



3 | マフィンカップに生地を入れる。(カップがない場合はマフィンの型に直接バターを塗ってから生地を入れる)



4 | 180度に予熱したオーブンで30～40分ほど焼く。(家庭のオーブンによって時間差があります。竹串を刺し何もついてこなくなるまで)型から外し、器に盛り付ける。

