「農」の最前線をお届けする、農業人のための広報紙

NOSAI ほっかいどう

安心のネットワーク NOSAI北海道

備えの種をまこう。

2024.11
Vol.15

contents

冬季の安全運転 事故を未然に防ぐ

全道統一の地理情報システム講習会を開催

収入保険加入申込受付中　ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に
「半熟チーズケーキ・シャンティ」
3箱セットをプレゼント!

冬季の安全運転 事故を未然に防ぐ

5つの「急」を避ける

冬季の運転で避けるべきことは、5つの「急」を避けることです。

① 急ブレーキ
② 急ハンドル
③ 急発進
④ 急加速
⑤ 急ぐこと

これらすべては車のバランスを失い、スリップからスピン、そして重大な事故へとつながります。

危険！「ブラックアイスバーン」

ブラックアイスバーンは、圧雪のアイスバーン（タイヤで雪が踏み固められたアイスバーン）や鏡面のアイスバーン（タイヤの摩擦によって鏡のように磨き上げられたアイスバーン）よりも危険が伴います。

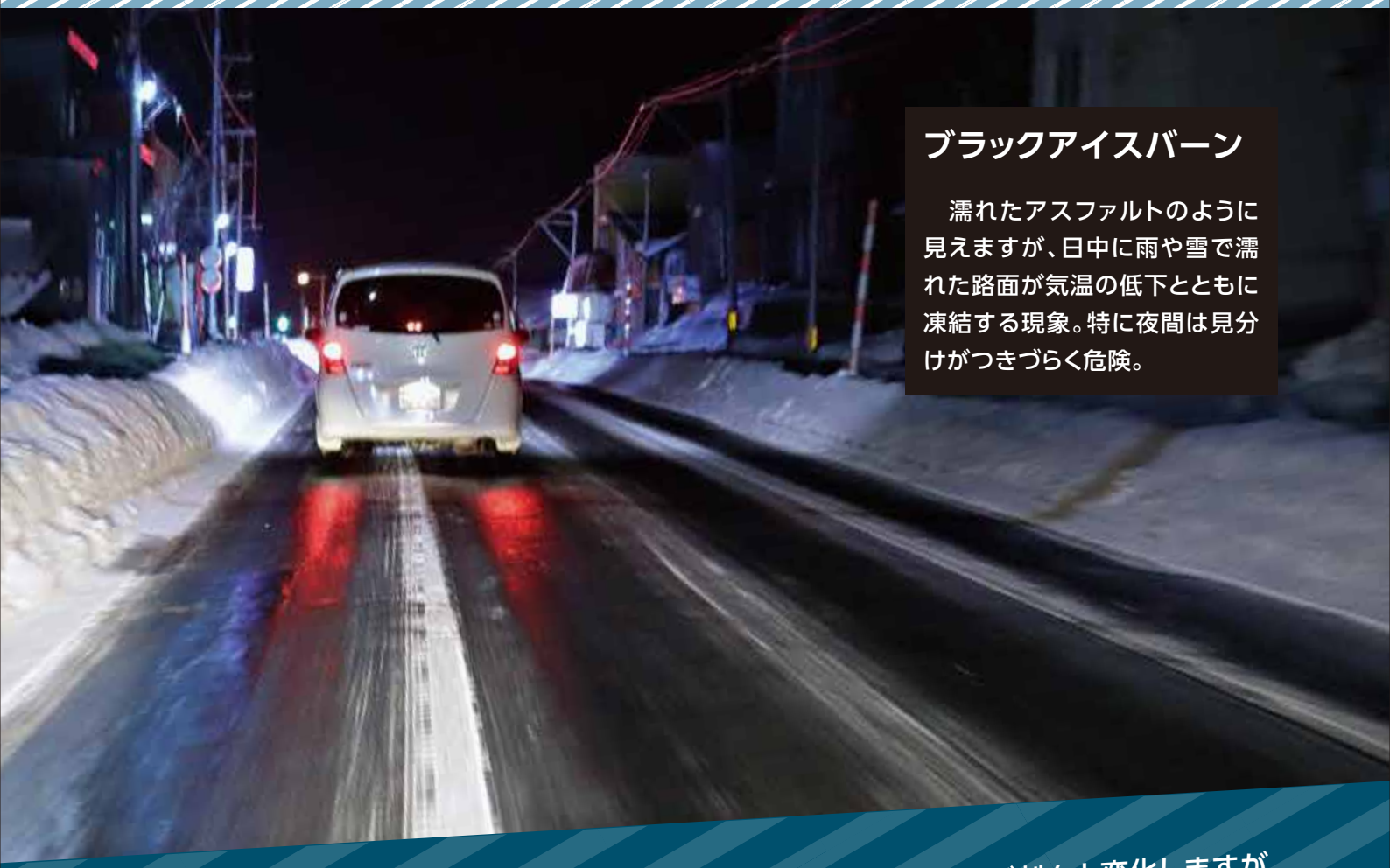
圧雪や鏡面のアイスバーンは、見た目やヘッドライトなどの反射である程度視認が可能ですが、ブラックアイスバーンは見た目が「濡れたアスファルト」と同様に見えてしまいます。そのため「そこにアイスバーンがある」という認識が遅れることで、重大な事故につながる可能性があります。

特に夜間は視認性も悪くなるため、常に「凍結しているかもしれない」という慎重な運転が必要です。

ホワイトアウト

オホーツク海や太平洋で急激に発達する台風並みの低気圧や、日本海の季節風がもたらす雪や吹雪、強風によって視界が白一色になり、方向・高度・地形が識別不能になる現象。

※平成20年2月に千歳市・長沼町などで約300台、平成25年3月に中標津町・湧別町などで約500台、令和4年2月に函館江差自動車道で約150台の車がホワイトアウトによって立ち往生しました。



ブラックアイスバーン

濡れたアスファルトのように見えますが、日中に雨や雪で濡れた路面が気温の低下とともに凍結する現象。特に夜間は見分けがつきづらく危険。

冬のシーズンを迎えた北海道は雪が降り、外は氷点下に。道路状況が刻々と変化しますが、移動には車が必須。そんな環境で、どのような危険があるのでしょうか?
「長年運転しているから大丈夫」の気持ちが一番あぶない!
冬季に運転する際の注意点をまとめましたので、これからのシーズンに役立ててください。
また、NOSAI北海道で実施する安全運転の取り組みもご紹介します。

「ホワイトアウト」の恐怖

ホワイトアウトが発生すると一瞬で目の前が真っ白になり、標識や路肩はもちろんのこと、自分が道路のどこを走行しているのかもわからなくなります。

ホワイトアウトは、周囲が開けた平らな道や峠道のほか、雪が降っていなくても、強風によって雪壁から軽い雪が飛ばされ発生する場合もあります。

万が一遭遇してしまったら

❶ハザードランプやヘッドライトを点けて、車の存在を知らせる。
❷危険だと感じたら、スピードを落として道路脇に停車する。
❸前方を走る車が急停車する可能性もあるので注意する。
❹余裕があればコンビニやガソリンスタンド、道の駅に避難。

身動きが取れないときは

#9910の「道路緊急ダイヤル」に電話してください。車から離れると方向感覚を失います。

車のエンジンをかけている場合は、マフラーに雪が溜まると一酸化炭素中毒の可能性があるため注意し、換気をしながら車内で助けを待ちましょう。もし、事故が発生していたら警察や消防にも連絡してください。

出発する前に

ドライブは計画的に

- できるだけ明るい内に目的地へ到着するよう、余裕を持った予定を立て、予定到着時刻や予定ルートを家族や訪問先にあらかじめ知らせましょう。
- 目的地までの天気・道路状況を、テレビ・ラジオ・新聞・インターネット・スマートフォンなどで確認しましょう。
- 大雪や地吹雪で視界が悪く、運転が危険だと感じたら、出発時間の変更や公共交通機関の利用または予定の中止を検討しましょう。

しっかりチェック

- 自動車の点検を行い、整備不良がないようにしましょう。燃料は十分か、バッテリーは弱っていないか、ウォッシャー液は十分か確認してください。
- 万が一に備えて装備品（牽引ロープ、ブースターケーブル、スコップ、水、食料、毛布、防寒着など）を確認しましょう。
- 携帯電話は充電し、予備のバッテリーも用意しましょう。

冬道における安全運転のPOINT

交差点とその周辺

交差点は、車から発生する熱で路面の雪氷が溶けて表面に水が浮き非常に滑りやすい。

急ブレーキの危険性

圧雪や凍結路面での急ブレーキは、摩擦熱でタイヤとの間に水滴ができるため滑りやすい。

わだちのある路面

わだちは、ハンドルをとられて横滑りしやすい。

小さくて見えにくい凸凹

小さい凸凹でも、車輪にさまざまな方向から力が加わり、横滑りやスピンにつながる。

橋や高架道路

上下から冷やされるため、他の路面が乾いていてもアイスバーンになっていることがある。

トンネルの出入り口付近

日陰になっていることが多く、路面が凍ってブラックアイスバーンになっていることがある。

出典:国土交通省HP

このような看板が目印

走行中でも道路や天気の情報を確認できます

運転中は、ラジオ・VICS（道路交通情報通信システム）のほか、道路情報板や路側放送（左図）などで、行く先々の天気や道路情報に注意しましょう。

また、天気が悪い時はこまめに休憩をとり、ラジオ・テレビ・インターネット・スマートフォンなどで天気や道路の情報を確認しましょう。

NOSAI北海道 交通安全の取り組み

全車にドライブレコーダーを搭載

NOSAI北海道が所有する全車両にドライブレコーダーを搭載しています。

速度超過や急ハンドル、急発進、急ブレーキなどの走行データを取得することで、運転者へタイムリーな安全運転指導を実施し、事故削減を目指しています。

また車内を「録画」することで、運転者の安全運転意識が向上します。

冬道講習の受講

NOSAI北海道は、道外出身の職員も多いことから新人職員を対象に勤務地近隣の自動車学校で冬道講習を受講します。

冬道に慣れていない職員は、北海道の厳しい気象条件下での運転において、重要な知識や技術を受講することで身に付けます。

鹿笛を装着

北海道内は、鹿の飛び出しによる事故が多発しています。令和5年の鹿による事故件数は5,287件と7年連続で最多記録を更新しました。

NOSAI北海道でも鹿を原因とする事故が多いため、全車両に「鹿笛」を装着しました。

※鹿笛は「鹿を追い払う音を出す」のではなく、音を出すことで鹿が聞き耳を立て「立ち止まる」ため、道路への飛び出しを防ぎます。個体によっては効果が無い場合もあります。

安全運転講習会の実施

NOSAI北海道は約1000台の車両を保有しており、台数が多ければ多いほど事故の可能性も高まります。

「安全運転講習会」は、MS&ADインターリスク総研株式会社協力のもと、実際の事故映像を使用した動画視聴形式の講習会で、全職員が受講し安全運転への意識向上に努めています。

NOSAI北海道は「交通事故や危険運転ゼロ」を目指し
今後も役職員一丸となって安全運転に取り組みます。

全道統一の地理情報システム講習会を開催

NOSAI北海道は、全道統一のGIS（地理情報システム）「ArcGIS」を導入したことに伴い、8月22～23日に札幌市の北海学園大学でESRIジャパン株式会社主催によるArcGIS講習会を開催し、全道各拠点のNOSAI職員46人が参加しました。

開会のあいさつをする浅妻教授

北海学園大学は、平成27年からArcGISを用いた講義を実施しており、ESRIジャパンの紹介でNOSAI北海道と北海学園大学との合同開催となりました。

北海学園大学の浅妻裕教授は「今回の講習会でGISの普及に貢献でき、大変光栄に思う。ぜひ多くのことを学び、知識や技能を日々の業務に生かしていただきたい」と受講生にエールを送りました。

データ属性情報の処理方法など学ぶ

22日は、ESRIジャパンの門郁美さんによる講習が行われ、ArcGISの製品説明では「地理空間情報をあらゆる環境で活用でき、衛星画像などを利用して作図、耕地情報の分析、編集が可能です」と述べます。

演習では、ArcGISの基本やマップの選択方法、表示方法、データの属性情報の処理方法などを学びました。

ArcGISの説明をする門講師

GPS受信機での現地調査 NOSAIの圃場を基に演習

23日は、株式会社MapsTap代表取締役の関山泰臣さんが講師となり、圃場ポリゴンの編集とGPS受信機を用いた現地調査について、NOSAI北海道の圃場データを基に演習を実施しました。圃場データの可視化やデータの分析、編集方法、圃場の分割・合筆などの基本操作について学びました。

全道の圃場データ視認が可能に

ＡｒｃＧＩＳでは、作成した圃場データをＷｅｂブラウザで表示することも可能で、全道の圃場データを視認できるため、多くの拠点があるＮＯＳＡＩ北海道では、効率的な運用が期待されています。

ＧＰＳ受信機を用いた現地調査は、ＧＰＳ受信機と業務用携帯電話を使用し、インターネットのクラウドを経由することでリアルタイムでの面積の測量が可能になり、実際に北海学園大学キャンパス内を測量しながら説明が行われました。

受講生からは、圃場データの作成やデータの編集などについてさまざまな質問があり、２日間に及ぶ講習会は盛況のうちに終了しました。

圃場データについて説明する関山講師

「もしも」にそなえる、あなたへのエール。
収入保険

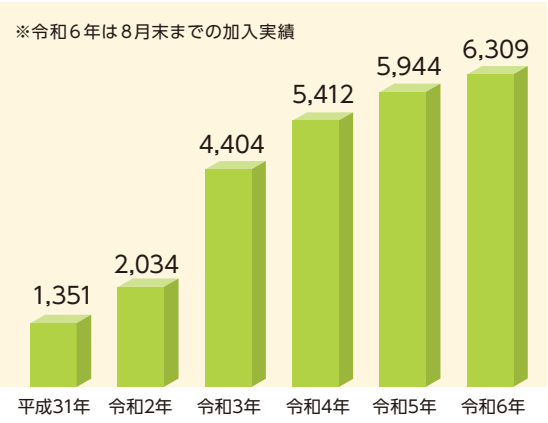
収入保険 加入申込受付中

個人経営および1月から事業年度を開始する法人経営の方の新規の加入申込期限は12月末までです。参考にこれまでの北海道の実績を掲載しますので、収入保険のことが気になる方はぜひご検討ください。

加入者増えています

平成31年の制度開始以来、年々加入件数は増加していて、令和6年契約の収入保険加入件数は8月末までで、6309経営体となっています（表1）。

●表1 収入保険加入者の推移



加入率では、北海道で青色申告を行っている方（令和6年3月末有資格者数）の23・8％と約4人に1人が加入しています。

さまざまなリスクに備えましょう

新型コロナウイルス感染症の影響や、さまざまな気象災害により、令和2年以降は4人に1人を超える割合で保険金等の支払いが該当しています。

令和5年契約の支払いは、保険期間が終了したものから随時NOSAI全国連への請求処理を行い、8月末時点で令和4年契約と比べて対象件数は減ったものの、記録的な猛暑などの影響により、既に令和4年契約を超える60億円ほどの支払実績となっています。

令和6年についても高温や河川の氾濫を引き起こした豪雨など極端な気象により、これまでに発生したことのない地域でも大きな災害が発生しています。収入保険はこのような気象災害への対応だけではなく、市場価格の低下など、さまざまなリスクに対応しています。

●表2 収入保険の支払実績

	加入件数	支払件数	支払保険金等	支払件数割合
平成31年	1,351	281	15億5433万円	20.8%
令和2年	2,034	517	28億6316万円	25.4%
令和3年	4,404	2,127	81億9995万円	48.3%
令和4年	5,412	1,736	59億4031万円	32.1%
令和5年	5,944	1,482	63億9141万円	24.9%

※千円以下切り捨て
※支払実績は令和6年9月10日時点

付加保険料（事務費）の割り引きがあります

翌年契約について自動的に加入の手続きが行われる「自動継続特約」を選択することで、1000円の割り引きが毎年適用されます。また、農林水産省が提供する「共通申請サービス（eMAFF）」を活用して、インターネットによる加入申請の手続きや、税務申告書類のNOSAIへの提出、事故発生通知などを行うことで、新規加入時は4500円（自動継続特約との重複はなし）、翌年以降は2200円（自動継続特約との重複あり）の割り引きが適用されます。

共通申請サービスの利用者は年々増加しています。興味のある方はNOSAIへご相談いただければID取得のサポートをします。また、個人や法人でIDを取得した方は、収入保険システムとの連携処理を行う必要がありますのでNOSAI職員が対応します。

収入保険に興味のある方や詳しく制度を知りたい方は、お近くのNOSAIまでお気軽にご連絡ください。

帯広市

山中（やまなか） 拓未（たくみ）さん（35）

令和2年
1月加入
（加入5年目）

経営内容

小麦、ナガイモ、スイートコーン、アスパラガス　約20ヘクタール

Q 加入のきっかけは？

十勝管内にある10のJAから全国各地に出荷されている地域ブランド「十勝川西長いも」を作付けしています。春に植え付けし、秋に収穫する秋掘りと、土の中で越冬させ翌年の春に収穫する春掘りの2回、収穫作業を行っています。

父が共済制度の対象作物にナガイモの追加を希望していましたが実現せず、常に被害のリスクを感じていたところ、令和元年に春掘りナガイモが土壌凍結によって折損が多発し品質低下となりました。

令和2年の経営移譲に向けて収入保険制度の説明を聞き、すべての農作物の補償が受けられることに強みを感じ収入保険に加入しました。

Q 加入してみてどうですか？

一番のメリットは安心感です。ナガイモの収入が大部分を占めているので、万が一の備えがあるだけで安心して営農できます。

令和4年には、コロナ禍の影響で輸出の制限や需要の減少により販売金額が大きく減少しましたが、特約補填金と保険金の支払いを受け、営農の助けになりました。

Q 今後の目標は？

作物の種類を増やすことよりも、まずは上質なナガイモを継続して生産することを目指したいです。収穫適期を見極め、折損などによる品質低下の防止に努めるほか、価格に反映できるよう丁寧な収穫作業を心掛けたいと思います。

また、収入保険のWEB申請に令和7年からチャレンジします。

加入者の声

＼入ってよかった！／ 収入保険

赤井川村

川原（かわはら） 浩己（ひろき）さん（57）

平成31年
1月加入
（加入6年目）

経営内容

ミニトマト、カラーピーマン、アスパラガス　9棟
カボチャ、ブロッコリー、サツマイモ、タマネギほか　約3ヘクタール

Q 加入のきっかけは？

平成22年に赤井川村で研修を受けて、平成24年に営農を開始しました。当初からミニトマトとカボチャを作付けしていましたが、初年度はカボチャの生育が思わしくなく、その後も営農をしていくなかで、台風などの自然災害から園芸施設を維持していくことや、新たな作物を作り始めることに不安を感じていました。

そんな時に、収入保険制度が開始されることを知り、制度の内容について説明を受け、収入の安定により、新たな作物に挑戦できることが魅力的で、色々なチャレンジのきっかけになると思い、制度開始とともに加入を決めました。

Q 加入してみてどうですか？

収入保険加入後は、新たにブロッコリーとサツマイモの栽培を始め、今年からはタマネギの栽培にもチャレンジしています。自然災害などで収入減となっても保険金の対象となったことで、不作の年や台風が来ても精神的に余裕ができました。

Q 今後の目標は？

就農する前は、IT関係の会社に勤めていましたが、自然が好きで知人の農家の農作業を手伝ったことがきっかけで、自分でも農業がやってみたいと興味を持ち就農しました。赤井川村は新規就農者が多く自分と同じような不安を抱えている新規就農者へ、収入保険への加入を勧めています。

農業の発展に貢献したいと思い、昨年から農業委員になり、今年からは指導農業士になりました。会議や研修などで多忙な日々を過ごしていますが、今後も規模拡大や新しい作物に挑戦するため、自動潅水やドローン、自動操舵技術の活用など、スマート農業に積極的に取り組んでいきたいです。

家畜共済の免責事項のお知らせ 死廃事故関係

近年、免責が適用される事故が増加しており、複数の項目が適用されるケースが多く見られます。2023年度は前年度に比べて死廃事故の適用件数は約2倍となりました。どのような場合にどの程度の免責割合が適用されるのかを再確認し、免責適用事故の減少に努めていただくようお願いします。

なお、次号以降には「病傷関係」と「死廃・病傷事故に共通」する免責基準を掲載します。

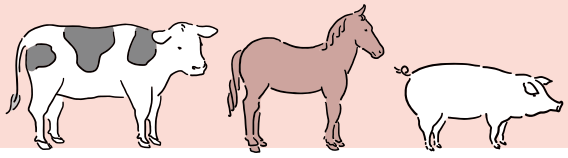
1. 死廃事故の損害防止義務違反に係る免責

区分	免責基準	対象事故	免責割合
(1)	放牧地において逃走防止の処理を施していなかった場合。	全事故	20%
(2)	飼養管理上の重大な過失と判断された場合。	全事故	20%
(2)	通常すべき分娩管理を怠った場合。 ア)分娩管理失宜 胎子・出生子牛がバーンスクレーパー等に巻き込まれ、死亡して発見された場合。 イ)事故発見及び通知の遅延 死亡後、長時間放置され、娩出された時期が特定できない場合。 ウ)分娩予定管理失宜 在胎日数が、乳用牛は300日、肉用牛は310日を超えた長期在胎を放置し、獣医師に確認を依頼していない場合。 (※乳用牛、肉用牛は母牛の品種により決定する。人工授精の場合は授精日を1日目とし、ETの場合は移植日を1日目として日数を算定する。)	胎児・出生子牛の事故	20%
(2)	通常すべき分娩管理を怠った場合。 ア)分娩管理失宜 胎子・出生子牛がバーンスクレーパー等に巻き込まれ、死亡して発見された場合。 イ)事故発見及び通知の遅延 死亡後、長時間放置され、娩出された時期が特定できない場合。 ウ)分娩予定管理失宜 在胎日数が、乳用牛は300日、肉用牛は310日を超えた長期在胎を放置し、獣医師に確認を依頼していない場合。 (※乳用牛、肉用牛は母牛の品種により決定する。人工授精の場合は授精日を1日目とし、ETの場合は移植日を1日目として日数を算定する。)	胎児の事故	20%
(3)	通常すべき看護を行わず放置した場合。	全事故	20%
(4)	経過中に症状が悪化したにもかかわらず、診療依頼(求診)が遅れた場合。	全事故	20%
(5)	停電によるウインドレス豚舎の換気システム停止に起因する事故で、以下に該当する場合。 ア)停電を警報する設備がない。 イ)停電に対応できる自家発電機等の設備がない。 なお、ア・イについては、設備の適正な保守管理が行われていない場合を含む。 また、イには、緊急時発電装置のリース契約または停電時自動入気装置を含む。	種豚・肉豚の事故	20%

2. 死廃事故の損害防止処置の指示に係る免責

区分	免責基準	対象事故	免責割合
(1)	疾病にかかり、又は著しい障害を受けた場合。 【通知遅延日数の推定】 4日～ 7日まで:下記症状2個 8日～14日まで:下記症状3個 15日～30日まで:下記症状4個 31日 ～ :下記症状5個 【通知遅延日数を推定する場合の初診時の症状】 ア. 極度の削痩　イ. 敗血症状　ウ. 体幹の褥瘡 エ. 起立困難・不能　オ. 脱水症状　カ. 四肢関節の腫脹	全事故	10% 20% 50% 100%
(2)	行方不明において、組合への事故発生通知が遅延した場合、次の基準に従い免責とする。 行方不明が明らかとなった日を第1日目とし、組合に通知があった日までの日数を算定する。 〈通知日までの日数〉 8日～14日 15日～30日 31日～90日 91日～	全事故	20% 50% 80% 100%
(3)	能力向上等の目的で遺伝子病の遺伝子を保有していることが判明している種雄畜を使用し、遺伝子病で死廃事故に陥った場合。	遺伝子病	100%

教えて獣医さん



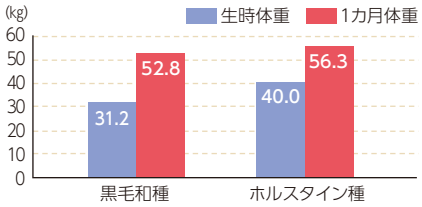
黒毛和種母牛における妊娠末期の飼養管理の重要性について

みなみ統括センター いぶり支所
いぶり西部家畜診療所
獣医師 川口（かわぐち） 正人（まさと）

子牛を丈夫に生ませるためには、母牛の分娩前の飼養管理が重要であるとよく耳にします。これは、生まれてくる子牛の健康状態を左右する重要なファクターの一つに、分娩前の母牛の健康状態が挙げられるからです。黒毛和種に関して言えば、子牛は小さくて弱いというイメージを持つ方が多いと思います。そこで、今回は黒毛和種において、分娩予定前2カ月間（以後、妊娠末期）の母牛の飼養管理が出生前後の子牛の健康状態やその後の生産性に影響する理由をデータを用いながら考察し、最後に丈夫な子牛を生ませるための妊娠末期の母牛の理想的な飼養管理についてお示ししたいと思います。

子牛の発育特徴と母牛の飼養管理

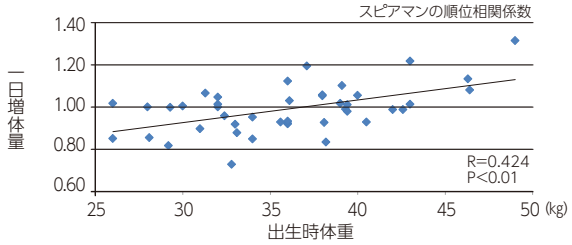
一般的に、胎子は分娩前2カ月で急速に大きくなります。また、黒毛和種子牛はホルスタイン種子牛と比較して生時体重は小さいですが、生後1カ月の成長率は非常に大きいという特徴があります（図1）。つまり、黒毛和種の場合、特に妊娠末期の母牛の栄養管理が出生前後の子牛の健康状態に大きく影響します。



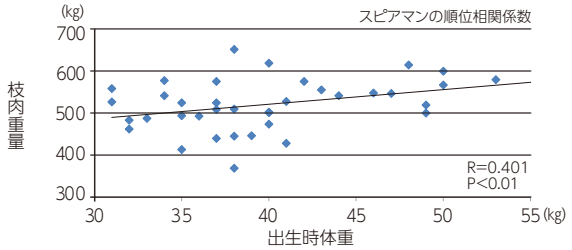
●（図1）新生子牛体重と1カ月月齢の体重

妊娠末期の母牛の栄養不足により起こる可能性があること
① 生後4週間までの免疫細胞に悪影響を及ぼす
② 出生時体重の低下
③ 消化器病の増加
④ 妊娠期間の延長
⑤ 空胎日数の延長

つまり、妊娠末期の母牛の栄養不足により成長率の高い時期の胎子の免疫力が低下し、その結果、出生後の子牛が病気にかかる確率が高くなるのです。特に黒毛和種子牛の場合、出生直後の成長率が大きいため、出生時の低体重やこの時期の健康状態が良くないことはその後の増体量や枝肉重量に大きく影響してしまうのです（図2・3）。妊娠末期の母牛の栄養不足を予防する方法としては、草の成分にもよりますが、分娩予定2カ月前くらいから配合飼料として1日3kgほど給与するとよいとされています。また、妊娠末期にタンパク質、エネルギー、ミネラル、ビタミンや水分をしっかり与えることで丈夫な子牛が生まれる可能性が高まります。



●（図2）新生子牛体重と市場時一日増体量の関係 去勢



●（図3）新生子牛体重と枝肉重量の関係 去勢

妊娠末期の母牛の飼育環境について

妊娠末期の母牛の栄養管理だけではなく、以下の飼育環境の維持管理も重要です。

- 分娩房は十分な面積があること。（10㎡～20㎡程度が理想）
- 清掃や消毒がしやすいこと。
- 清潔で敷料が豊富にあること。
- 水分が十分にとれること。

増飼を実施していても妊娠牛が摂取できていなければ意味がありません。ゆったりと休息できることも重要です。座位時は起立時よりも子宮血流量が上昇するので胎子により多くの栄養が供給されます。

妊娠末期の栄養状態や居住環境を整えてあげることはその後の生産性に大きく関与します。

5代目はじめました

共和町
神坂（かみさか） 泰輔（たいすけ）さん

「今年の出来も満足できた」と話す泰輔さん

「らいでん」のブランド名で全国的な知名度を持ち生産者の努力と最先端の施設により北海道トップクラスの生産量と高品質なスイカ、メロン栽培で知られる共和町。その宮丘地区でスイカ2・3ヘクタール、メロン1・3ヘクタール、水稲8・3ヘクタールを作付けしている神坂奨（すすむ）さん（47）。他の農業者からも信頼が厚い地域のリーダーとして活躍している奨さんの後継者としてこの春より就農したのが「5代目」神坂泰輔さん（20）です。

農業の魅力を知り就農へ

泰輔さんは今年の春に農業大学校を卒業し就農しました。泰輔さんは「高校時代は、部活動の野球に専念していて家の手伝いをしたこともあまりなく農業を継ぐことは考えていませんでしたが、父の働く姿を見るにつれ自分も継ぐことを考えるようになり、高校卒業後に北海道立農業大学校に進学しました。2年間の勉強では、実際にスイカをほぼ一人で栽培を行ったりもしました。さまざまなことを学ぶにつれ農業の魅力を強く感じるようになり就農を決心しました」と話します。

就農後に心境の変化があったと話す泰輔さんは「父と一緒に仕事をしていると偉大さを感じます。仕事に取り組む姿をとても尊敬しています。母や周りの人も温かく接してくれてありがたい。就農して良かったと強く感じます」と家族や周りへの感謝も忘れません。

仕事も趣味も全力で

今後の目標について伺うと「同世代の農家仲間をたくさん作りたいです。仕事では、時々朝がつらいですが、父から学んで早く一人前の農業者になり安心・安全な農産物を作りたいです。今年も猛暑の影響などで心配続きでしたが、甘くておいしいスイカができました」とも話します。

仕事の合間や休日に親子で趣味としているゴルフで一緒にラウンドするほど仲も良いですが、ゴルフも上手な父に負けないようにと倉庫2階にお手製の練習場を作る熱のいれようです。

休日は自作の練習場で汗を流す泰輔さん

親子でスイカ栽培に勤しむ奨さん（上）と泰輔さん（下）

丹精込めて作る「らいでん西瓜」

農家が作るおにぎり「こめのひ」キッチンカーで販売

美唄市
佐藤（さとう） ひとみ さん

キッチンカーでおにぎりを販売するひとみさん

西美唄町元村で水稲29・76ヘクタール、麦11・9ヘクタール、大豆2・06ヘクタールを作付する株式会社ファーム佐藤代表取締役佐藤之宣（ゆきのぶ）さんの妻ひとみさん（49）は令和6年6月、キッチンカー「おにぎり専門店こめのひ」をオープンしました。自分たちで一から栽培したお米を使用し、その場で握りたてのおにぎりを提供しています。

キャンピングカーをキッチンカーに

「美唄産のおいしいお米をたくさんの人たちに味わってほしい。その中でも気軽に手に取りやすいおにぎり屋さんをずっとやってみたかった」と話すひとみさん。家族の協力もあり、おにぎりのキッチンカー販売を決意しました。元々所持していたキャンピングカーを之宣さんの手により全面改装しキッチンカー仕様にしました。出来上がったキッチンカーは内装も広く作業もしやすいです。

老若男女に愛されるおにぎり

多様化している現在の食の中でも、小さな子どもからお年寄りまで、誰もが毎日欠かさず口にするのがお米。そんな思いから「こめのひ」と名付けました。

多い日では一日に八升のお米を炊いたという「こめのひ」のおにぎりは、適度に空気が含まれるようふわっと握られ、食べ応えのある大きさです。メニューにはシンプルな塩むすびから、海鮮サラダやそぼろ、キーマカレーまでバラエティに富んだ11種類の具材と期間限定の具材があり、ひとつ150円～330円で販売しています。

地元の食材を使った具材も

市内のアンテナショップPiPaに出店した際には塩漬けしたハスカップを具材にしたおにぎりを販売しました。ハスカップは美唄産のものを使用し、素材の味を生かしつつもしょっぱさと酸味があり、梅干しのような風味で白米との相性も良く人気だったと言います。ひとみさんは「具材の種類を多く用意するのは大変ではあるけど、いろいろな種類があるとお客さんも〝選ぶのが楽しい〟と喜んでくれるのでやりがいを感じます」と話します。今後も地元の食材を使用したおにぎりに合う具材を試行錯誤し販売したいと意気込みます。

秋には新米の「ゆめぴりか」と「ななつぼし」を使用した食べ比べセットも販売する予定です。

「遠方から買い求めに来ていただくお客さまや、全種類制覇したいと話すリピーターのお客さまもいてうれしいです。農家のつくるおにぎりをこれからもたくさんの人たちに味わっていただきたいです」と笑顔で話します。

近隣のドラッグストア、美唄市営球場ほかにて出店しています。

住所／美唄市大通東1条北3丁目1番13号
時間／10時～3時半（完売次第終了）

之宣さんがキッチンカー仕様にしたキャンピングカーの外観

おにぎり専門店
こめのひ
インスタグラム

@RICEDAY.2024

旧㈱狩勝牧場を新たに活用し畜産振興や地域活性化へ

新得町
高野淳（たかのじゅん）さん

放牧酪農に挑戦している高野さん

旧㈱狩勝牧場事務所

新得町北新得地区で酪農業を営む有限会社北広牧場の代表取締役高野淳さん（49）は、新たな試みとして旧株式会社狩勝牧場を活用し、令和6年秋から放牧酪農をスタートさせました。

旧狩勝牧場は、最盛期には乳牛約300頭を飼育し、年間千トンを超える牛乳を出荷していた牧場でしたが、従業員の確保や経済状況の問題から平成30年に閉鎖されました。跡地には農地約132ヘクタール、バンカーサイロ5基、倉庫3基、車庫1基が残されました。

閉鎖以来、同町やJAなどが有効な活用方法を検討していた中、過去に共同で収穫作業などを行ってきた北広牧場が、畜産振興や地域活性化をコンセプトとしてすべての土地を有効利用する計画を提案し、新たな活用方法として実現することになりました。

放牧酪農に挑戦

新牧場では、牛を牧草地で放し飼いにする飼育法の放牧酪農に挑戦しています。放牧酪農は人員の省力化や飼料の削減によって低コスト化、さらには耕作放棄地の再生利用などが期待でき、牛にとっても蹄の病気が減り足腰が鍛えられるなどのメリットもあります。しかし、広大な土地の確保と管理整備の難易度が高いうえ、季節や環境によって乳量や乳質に影響を受けやすく、害虫対策などが必要といったデメリットもあり、農林水産省が推進する中でも国内の普及率は1割未満にとどまっています。

高野さんは「どんな飼養方法もメリット・デメリットは必ずあります。放牧酪農も現状の手法も『牛も人も幸せに』という、私たちが掲げている経営理念は共通しています。酪農を通じて地域社会に貢献し、次世代につながる新しい酪農をこれからも追及していきたいです」と話します。

今後は観光牧場として地域活性化へ

JR新得駅や令和12年完成予定のスマートICから近い立地条件を活かし、将来的には、農家レストランやファームツアーに利用できる観光施設の設備、コテージの改修も行い、観光牧場として畜産振興へ取り組むほか、地域活性化への貢献を視野に入れています。

放牧地

学生時代や前職の経験を生かして

厚岸町
澤口（さわぐち） 裕斗（ゆうと） さん

「高校での経験が現在でも生かされている」と話す裕斗さん

「飼料メーカー時代の経験を生かして、病気になりにくい牛群を作りたいです」と話すのは、厚岸町糸魚沢（いとざわ）の澤口裕斗さん（26）。現在は父の修一（しゅういち）さん（56）と、母の郁美（いくみ）さん（52）の3人で乳牛約75頭を飼養しています。

将来を見据えて過ごした学生時代

北海道標茶高校出身の裕斗さんは「校内にある農場で搾乳の様子や研究活動の一端に触れたことで、酪農家としての将来を考えるきっかけになりました」と話します。進学した帯広畜産大学では、農業経営学を中心に学び、卒業後は社会勉強のために飼料メーカーで2年間勤めた後、実家に戻り就農しました。

標茶高校では自動搾乳機による搾乳やコンピューターでの個体管理が徹底されていて、裕斗さんは「現在でも経営モデルにしています」と振り返ります。

就農当初は、子牛の病気が多いことで悩んでいた裕斗さんは「初乳のタンパク質量を濃くするため、乾乳後期の配合飼料の給餌量を抑える工夫をしたところ、初乳の量が減り、濃い初乳を作ることができ、病気の数も格段に減りました」と話します。

続けて「泌乳最盛期に乳量を出し過ぎないように、バンカーの切り替え時期などを特に気を付けています。乳量を出し過ぎないことで周産期疾病は減り、安定した乳量を見込めるようになりました」と胸をなでおろします。

積極的に学び、試行錯誤の日々

裕斗さんは「現在、牧草地の土壌改善に力を入れています。化学肥料の量を抑え、有機肥料に土壌細菌を混ぜて使用することで、コスト削減や土壌環境を良くすることができそうなので、勉強会などに積極的に参加し、試行錯誤の日々を送っています」と気を引き締めます。

最近は、牧草地の土壌改善に力を入れている

給餌量にも気を配っている

NOSAI北海道

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。

様似町
Samani Town

ユネスコ世界ジオパーク認定「アポイ岳」

アポイ岳は、世界的にも珍しい新鮮で多彩な「かんらん岩」からなる山塊や渓谷のほか、特殊な土壌条件などによって低標高ながら固有の高山植物群落を見ることができます。「アポイ岳と高山植物群落」として国の特別天然記念物に指定されており、平成27年にはユネスコ世界ジオパークに認定されました。

比較的上りやすい登山道も整備されており、雄大な太平洋や日高山脈の脊梁を眺めながら、登山道沿いでは多くの高山植物に出会うことができます。

登山道入り口にある「アポイ岳ジオパークビジターセンター」では、様似町の大地や自然、文化をパネルやジオラマ、映像などで分かりやすく解説しています。

剣淵町
Kembuchi Town

ビバアルパカ牧場

剣淵町の「**ビバアルパカ牧場**」では、モフモフの毛に包まれた穏やかで人懐こい性格のアルパカとふれあうことで「推しパカ」を見つけることができます。

また、お土産コーナーではアルパカの原毛をベースとしたマフラーや手袋などのアルパカグッズと、剣淵町とペルー共和国タルマ市が姉妹都市提携を結んでいることから、ペルー産の商品も販売しています。

スキー場跡地を利用した施設で、夏はバギーに乗って山頂まで散策、冬はゴム製のボードにうつ伏せになり、雪上を滑走する「エアボード」というアクティビティの体験もでき、大人から子どもまで四季を通して楽しめます。

帯広市
Obihiro City

地域に愛されるパン屋を目指して

帯広市に店を構える「**ぱんの店 teto.**」は、今年の9月で開店2周年を迎えました。店名の由来でもある「手と手」を合わせながら、代表の斎藤剛さんと奈桜子さんの夫婦2人で営んでいます。

当店ではパン生地づくりにこだわり、十勝産小麦の「はるきらり」と「春よ恋」をブレンドしたふっくらモチモチしたパンをはじめ、香りを引き立てるスペルト小麦をブレンドしたフランスパンなど、商品化したパンは約50種類にのぼります。どれも食べやすい大きさなので、さまざまな種類を楽しみたい方におすすめです。

焼きあがったパンは奈桜子さんがデザインしたショーケースに並べられ、魅力あふれる商品ポップが添えられます。

旬の食材を使用した期間限定のパンなどをインスタグラムで随時紹介しているので、十勝に来た際はぜひお越しください。

弟子屈町
Teshikaga Town

ブランドイチゴ「摩周ルビー」が人気「道の駅摩周温泉」

弟子屈町にある「**道の駅摩周温泉**」では、地元産の新しいブランドイチゴ「摩周ルビー」を使った商品が多く販売され、人気を得ています。

令和6年4月から新たに販売を始めた「いちごのラングドシャ」は、「あなたの『おいしい』がだれかの『うれしい』に。」をコンセプトに開発された商品で、上品な甘さに加え、サクサクとしたなかにプチプチとした食感もあるのが特徴です。

テナント出店する「てづくりアイスクリーム専門店『くりーむ童話』」でも、「摩周ルビー」を使用したソフトクリームが販売されていて、イチゴの香りのなかに濃厚なミルクを感じるさっぱりとした味わいが特徴です。また、「桜もち」ジェラートは、食べた瞬間から桜もちの香りが広がるジェラートで、もち米の食感も同時に味わえることが特徴。平成24年には「ご当地アイスグランプリ」で最高金賞を受賞しました。

弟子屈町へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

斜里町
Shari Town

直営農園野菜の料理を振舞うレストラン 石窯本格ピザも！

斜里町にある「**知床ごんた村豊倉店**」では、直営農園の特別栽培農産物を使った料理を提供しています。

「株式会社知床ごんた村」は、代表の竹田栄治さん(71)が平成21年に当時の仕事仲間たちと設立した、農業体験や宿泊ができる複合農園です。農園で提供していた料理が好評で、もっと町の近くで同店の料理を食べたいという声に応え、平成26年に市街地に豊倉店をオープンしました。

直営農園では、地域の慣行レベルに比べて農薬や化学肥料の使用量を抑える「特別栽培農産物規格」に沿った野菜作りを行っています。現在はトマト、ジャガイモ、アスパラガス、レタス、ニンニク、カボチャなどを栽培していますが、竹田さんが特に力を入れているトマトは10種類生産しています。

知床ごんた村豊倉店では、農園で採れた野菜や斜里町産小麦を使い、高温の石窯で焼き上げたピザや、トマトを大量に使用したトマトカレーなどの豊富なメニューが揃っています。料理のテイクアウトや、併設の無人直売所で新鮮な野菜を購入することもできます。

今回のプレゼント

正解者の中から抽選で
「半熟チーズケーキ・シャンティ」3箱セット
を30名の方にプレゼントします！

フワフワ・トロトロ 未体験の食感! 「半熟チーズケーキ・シャンティ」3箱セット

オホーツク管内の内陸部に位置する遠軽町生田原でお店を構えるノルディックファームは、自家牧場で生産された新鮮で良質な牛乳を使い、さまざまな商品を販売しています。その中から「半熟チーズケーキ・シャンティ」を3箱セットでお届けします。

快適な牛舎で栄養たっぷりの牧草を食べて育った牛の搾りたてミルクと、道内産のカマンベールチーズやクリームチーズ、フランス産チーズをたっぷり練りこみ低温でじっくりと焼き上げたオススメの逸品です。

ふるさと納税返礼品にも選ばれているオホーツクが産み出したこだわりのチーズケーキをぜひご賞味ください。

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そのご家族に限ります。
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12月20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

4つのヒントから1つを選んで
対義語を完成させよう！

Q1 応答 ⟷ □疑
ヒント 質 容 嫌 信
A1: □

Q2 親密 ⟷ □遠
ヒント 寿 斉 疎 久
A2: □

Q3 乾燥 ⟷ □潤
ヒント 利 湿 浸 删
A3: □

前号の答え A1 解答 A2 暗記

今号の表紙

雄武町で韃靼（だったん）そばを作付けしている株式会社「神門」では、新品種「満点きらり」を地域振興作物として定着させ、作付面積日本一の生産拠点となっています。

韃靼そばはルチンの含有量が多く、血行改善や血圧降下作用、血糖値上昇抑制作用も期待されています。

石井弘道（いしいひろみち）社長は、各地のそばを食べ歩き、喉越しの良い乾麺を開発しました。「完全無農薬の有機栽培が自慢。安心・安全な商品を届けたい」と笑顔で話してくれました。

自社製品をPRする石井社長

＼NOSAI北海道からのお知らせ／

冬季の往診・人工授精について

冬季の往診・人工授精の依頼は、天候や道路の状況によって到着するまでに時間を要することが予想されます。また、吹雪や大雪、ホワイトアウトなどの悪天候で「職員の安全が確保できない」と判断した場合は、往診・人工授精の中止または延期をすることがありますので、ご理解とご協力をお願いします。

あすの経営と暮らしに役立つ
農業共済新聞

＼農業共済新聞は毎週水曜日（月4回）の発行です／

組合員の年間購読料
年極め 3,840円（税込）

NOSAI北海道では、組合員を対象に、年間5,520円の購読料に、1,680円の助成を行っています。

また、これまでに購読したことがない方でも2カ月間無料お試しキャンペーンも実施しています。

さらに、これまでに農業保険に加入したことがない新規加入者の方には、1年間無料キャンペーンも実施しています。

詳細は、お近くのNOSAIまでご連絡ください。

組合の動き ｜ 9月～10月

組合で開催された主な会議等を掲載します。

9月20日	第4回家畜専門委員会（TV会議）
10月 4日	役員報酬審議委員会（札幌）
	総代代表者会議（札幌）
10月16日	第3回農作専門委員会（厚真）
10月17日	第3回農作専門委員会（八雲）
10月22日	第3回総務専門委員会（TV会議）
	第3回安全運転管理委員会（TV会議）
	第3回余裕金運用管理委員会（TV会議）
	第5回家畜専門委員会（TV会議）
10月25日	第6回理事会（札幌）

N's Kitchen

シャキシャキ感がクセになる！ レンコンのライスサラダ

ライスサラダ（イタリア語で「インサラータ・ディ・リーゾ」）は、冷たいお米料理。ぱらりとしたお米と、レンコンのシャキシャキ食感が楽しめるさっぱりとしたレシピです。市販のドレッシングでも簡単に作れるため、具材次第で栄養満点な一品が完成します。彩り豊かで見た目も華やかなので、カジュアルな食事やクリスマスのおもてなしにもぴったりです。

材料（2〜3人分）

- レンコン……100g
- 冷やごはん……200g
- お好みの野菜……100g
  （例：人参、枝豆、コーン、ミニトマト）
  他に、きゅうり、パプリカなどもおすすめ。
- 市販のレモンドレッシング……大さじ5
- トッピング用レンコンスライス
  （軽く火を通す）……適量

〈オリジナルドレッシングもおすすめ〉
- オリーブオイル……大さじ4
- レモン汁……1/2個分
- 白バルサミコ酢……小さじ1
- 塩・こしょう……少々

Point

レンコンは切った後、変色しないように水にさらしておくと良いです。また、スライスしたレンコンをトッピングに使う場合は、軽く火を通してから使うとカリッとした食感が楽しめます。

作り方

1. お好みの野菜を1cm角に切る。枝豆、コーンはそのまま使用し、ミニトマトは4等分に切る。レンコンは一部をスライスしてトッピング用に取り分け、残りは食べやすい大きさに切る。

2. 1で切ったレンコンと人参を耐熱皿に入れ、塩少々を振りかけ、ラップをして600Wの電子レンジで1分半加熱する。

3. 大きめのボウルに①と②、冷やごはんを入れ、ドレッシングで和える。最後に塩・こしょうで味を調える。

4. スプーンで器に盛り付け、トッピングとして軽く火を通したレンコンスライスを添える。

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　上川大雪酒造アンバサダー
「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。
北海道農政部 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

OKACOFESTAVOLO

広報紙 NOSAI ほっかいどう

2024.11　Vol.15
企画・発行／北海道農業共済組合
発行責任者／岡本 真平
デザイン・印刷／株式会社須田製版

安心のネットワーク NOSAI北海道
札幌市中央区北4条西1丁目1番地 北農ビル15階
TEL.011-271-7212　FAX.011-232-3246
URL https://www.nosai-do.or.jp