

「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



2025. **3**  
Vol.17

contents

令和7年度から8センターで運営します

カスタマーハラメント

共済金支払い状況の

お知らせ ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に  
「カズチー・きみちー・焙煎一味・  
ホタチー」のセットをプレゼント!

令和7年度

# NOSAI北海道は 8センターで運営します

令和7年度からNOSAI北海道は、各支所・診療所を管轄する道内5つの統括センターのうち、みなみ統括センターを「みなみ東部センター（厚真町）」「みなみ西部センター（八雲町）」に、道央統括センターを「道央空知センター（岩見沢市）」「道央上川センター（旭川市）」「道央宗谷留萌センター（豊富町）」に分割いたします。

これにより、5つのセンターと3つの統括センター（十勝統括センター・ひがし統括センター・オホーツク統括センター）となり、NOSAI北海道は8つのセンターで運営することとなります。

名称については、業務量や職員数で「統括センター」と「センター」に分類しています。

なお、支所・診療所は現行所在地（令和7年度以降に予定している統廃合は除く）と変更はありません。

## なぜ統括センターを分割するの？

地域社会との関係において組織が広範囲になると、事業上マネジメントに制約を受けることから、縦横に長く、地域によって農業の特色も異なるみなみ統括センターと道央統括センターを分割することとしました。（「マネジメントの父」と称されるピーター・F・ドラッカーは「組織の規模についての最大の問題は、組織の内部にあるのではない。マネジメントの限界にあるものでもない。最大の問題は、地域社会に比較して大きすぎることにある」と述べています）

また、家畜診療所の安定運営や賦課金統一という最終目標に向けた、収支改善を実現するための方策として令和7年4月より「管理会計」を本格導入します。管理会計とは、小集団で戦略を策定し、目の届く範囲で採算を改善していく手法です。

会計単位を統括センターまたはセンター・支所・診療所とし、経営計画の責任を統括センターまたはセンターに持たせ、それぞれの単位で収支改善を目指します。

今回の統括センター分割と管理会計の導入により「経営管理が可能な規模の管轄区域で業務を集約」し、適正な職員配置をすることで「徹底した業務効率化」を図ります。

なお、統括センターの分割は、事務作業の効率化を目的としていますので、サービスの低下には繋がりません。



家畜診療所の収支改善  
最低単価で賦課金水準を統一

管理会計の  
導入

統括センターまたはセンター・支所・診療所  
経営管理・採算の改善

徹底した  
業務効率化

バックオフィス業務を集約  
適正な職員配置

分割した  
センターの  
所在地

道央上川センター(旭川市)



〒078-8208 旭川市東旭川町下兵村517  
TEL.0166-36-2162 FAX.0166-36-2413

道央空知センター(岩見沢市)



〒068-0007 岩見沢市7条東2丁目13  
TEL.0126-22-0137 FAX.0126-22-0142

道央宗谷留萌センター(豊富町)



〒098-4451 天塩郡豊富町字兜沼  
TEL.0162-73-3355 FAX.0162-73-3356

オホーツク統括センター  
(従来どおり)

ひがし統括センター  
(従来どおり)

十勝統括センター  
(従来どおり)

みなみ西部センター(八雲町)



〒041-1214 二海郡八雲町三杉町25-16  
TEL.0137-62-3411 FAX.0137-63-4356

みなみ東部センター(厚真町)



〒059-1623 勇払郡厚真町新町214-1  
TEL.0145-27-3321 FAX.0145-27-3071

※十勝統括センター(帯広市)、ひがし統括センター(中標津町)、オホーツク統括センター(北見市)については変更はありません。

# NOSAI北海道は カスハラに毅然とした対応を取ります

組合長に言って  
やめさせてやるよ

お前が補償したら  
許してやるよ

ひっぱたいて  
やる!!

結婚しろ!  
子供産め!

気づいたら  
カスハラ  
してた...

カスタマーハラスメント  
(カスハラ)とは  
働く人に対して、お客さんがひどいことや  
無理な要求をしたりすること。  
たとえば、働く人にお客さんが大声で  
怒鳴ったり、暴力をふるうことは  
カスハラに当たります。  
法律に抵触する可能性も  
あります。

## カスハラの主な分類



長時間にわたり  
クレーム対応を求める



繰り返し  
不合理な対応を求める



侮辱的な発言・  
怒鳴り声をあげる



暴力・殴りかかる・  
ものを振り回す



危害を加えることを  
予告する



優位な立場を利用した  
不合理な要求



対応困難な値下げ要求・  
納期の繰り上げ要求



名誉を傷つける・  
権利を侵害するネット投稿

## カスハラとは

カスハラとは、顧客（カスタマー）による職員へのハラスメントの略で、簡単に言いますと「我々職員が困ってしまうクレームや言動」です。通常考えられる範囲のクレームではなく、暴力や暴言、常識を逸脱した要求により、職員の心身が害されたり、労働環境が悪化したりした場合に、カスハラとなります。

## 過去にはこんな事例がありました

- 継続加入手続きの際に制度に不満を持ち、物を投げつけられた。
- 保険金支払時に、金額が少ないと1時間以上怒鳴られた。
- 土日関係なく、世間話や注文、文句も含めて長時間電話された。
- 夜間当番担当ではない日に急患の連絡があり、本日の当番医に連絡してほしい旨を伝えると激高された。
- 「馬鹿野郎」「○ね」「帰れ」「やめてしまえ」と暴言を吐かれた。

## カスハラアンケートを実施

全職員を対象にカスハラアンケートを実施し、その結果、職員全体の40%がカスハラを受けたことがあると回答しました。特に組合員の方と接する機会が多い獣医師等職員は、業務職員よりも被害に遭っていることがわかりました。カスハラの内容は「乱暴な言動」が最も多く、次いで「サービスに対する不当な要求」が多くなりました。

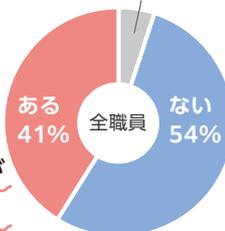
## カスハラ対策を強化

アンケートによって、多数の職員がカスハラ被害に遭っていることがわかりました。NOSAI北海道では、今後カスハラへの対策を強化することとし、まずは地区別懇談会で組合員の皆さまにカスハラ撲滅についてお願いしているところです。また、ポスターを作成して各事業所に貼付することも予定しています。実際にカスハラ事例が発生した際には、弁護士に相談して、場合によってはサービス

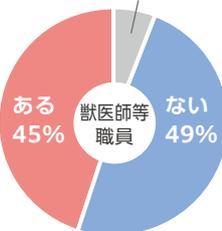
Q. NOSAIに就職してから今日まであなた自身がカスハラを受けたことがありますか？

カスハラを受けたことがある職員は40%にも！

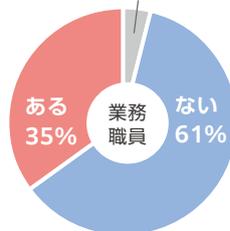
答えたくない 5%



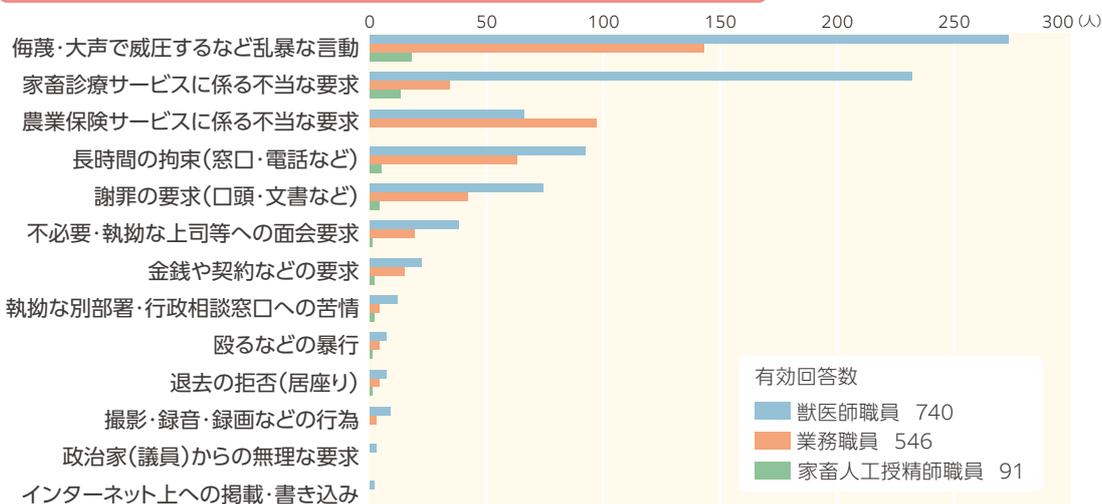
答えたくない 6%



答えたくない 4%



Q. あなたが受けたことのあるカスハラを以下から選択してください。（複数選択可）



何卒ご理解いただけますようお願いいたします。

の提供を停止するといった毅然とした対応を選択せざるを得ない事態も想定しております。

# 農作物から共済金のお支払い状況のお知らせ

## 農作物・畑作物共済では 令和5年産・6年産の12月支払 共済金をお支払いしました

令和6年12月25日に、令和6年産農作物共済(全相殺・品質・災害収入方式) および令和5年産・6年産畑作物共済(全相殺・半相殺方式)の共済金を支払いました。

農作物共済では、令和6年産の水稻で延べ75戸4481万円、令和6年産の麦で延べ2349戸21億5677万円を支払いました。また、畑作物共済では令和6年産のばれいしょや大豆、いんげんなどで延べ1256戸7億4802万円の共済金を支払ったほか、令和5年産の小豆で青色申告書による損害評価を実施している法人の組合員について、延べ2戸127万円の共済金を支払いました。

なお、12月末日時点での令和6年産の共済金支払額は、農作物共済では水稻で延べ86戸5009万円、麦で延べ2398戸22億1309万円、畑作物共済では延べ1286戸7億6345万円と

なりました。

令和6年産の被害については、農作物共済・畑作物共済ともに高温少雨の傾向で生育が阻害されたことから収量や品質が低下し、共済金をお支払いしています。

今後の支払いについては、農作物共済で令和7年3月、7月、12月および令和8年3月に、畑作物共済は令和7年1月、3月、7月、12月および令和8年3月に本精算を行う予定です。



### ●農・畑作物共済 共済金支払額

年産・共済制度	作物名	12月共済金支払額(円)	令和6年産共済金支払額(円)
令和6年産 農作物	水稻	44,805,712	50,088,445
	麦	2,156,773,302	2,213,088,388
令和5年産 畑作物	小豆	1,265,250	
令和6年産 畑作物	ばれいしょ	437,166,924	439,486,503
	大豆	5,674,662	10,780,488
	小豆	162,171,577	162,818,128
	いんげん	79,181,233	79,906,767
	てん菜	—	5,264,324
	ホップ	2,540	2,540
	スイートコーン	—	1,367,438
	たまねぎ	63,819,986	63,819,986
	かぼちゃ	—	—
	そば	—	—
	農作物計	2,201,579,014	2,263,176,833
	畑作物計	749,282,172	763,446,174
	農・畑作物計	2,950,861,186	3,026,623,007

※令和6年産共済金支払額は、12月末日時点の作物ごとの合算値を示す。※空白箇所は当該時点において未支払の作物を示す。

## 果樹共済では 令和6年12月18日に 共済金をお支払いしました



【りんご】

令和6年4月は気温が高かったことから発芽期は平年より3日、展葉期は平年より5日ほど早くなり、5月以降も高温でしたが下旬は低く経過し、満開期・落花期は平年より6日早くなりました。6月に入り再び高温となり、摘果期は平年より3日早く、摘果後の着果数は平年並で、果実肥大は平年並からやや大きく、収穫始は平年より4日早くなり、収量は平年並となりました。

10月24日に後志管内で最大瞬間風速毎秒21・6級の強風により落果および枝ずれの被害が発生し、半相殺減収総合短縮方式において約3万3千円の共済金をお支払いしました。



【ぶどう（醸造用）】

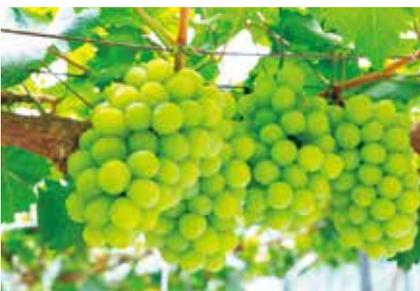
令和6年の生育状況はりんごと同様に平年と比較して早めに経過しました。一部品種で日焼け果があったものの収量は平年並みで、糖度が高く酸度の低下も少ない良好な品質となりました。しかし、富良野管内においては5月9日の降霜により樹体が損傷し、結実が少なくなり収

穫量の減収となりました。また、上川管内では、発芽期前にウサギや鹿による樹皮、枝先および芽の食害が発生しました。これらの被害により災害収入共済方式で約27万5千円、樹体共済で約211万円の共済金をお支払いしました。樹体共済は導入後初めての被害となりました。

### 樹体共済（りんご・ぶどう）の 加入をおすすめします

樹体共済は果実の減収量を補償する収穫共済に対し、樹体そのものの損害（自然災害による樹体の枯死、流失、滅失、埋没または損傷）を共済の対象とする制度です。樹体の損害を補償する資産共済であることから、補償対象が異なる収穫共済または収入保険と重複して加入することができません。

果樹共済についてのお問い合わせは、お近くのNOSAーまで。



共済目的の種類	共済事業の種類	引受方式	支払共済金(円)
りんご	収穫共済	半相殺減収総合短縮方式	33,480
ぶどう	収穫共済	災害収入共済方式	275,345
	樹体共済		2,110,310
組合計			2,419,135



# 収入保険加入者のみなさまへ

青色申告書は期限までに提出を行ってください

(保険金等請求・加入申請年の実績報告)

収入保険に加入するためには、青色申告を行っていることが必須条件になります。個人経営の方であれば、令和7年3月17日(月)までに、所轄の税務署へ青色申告書の提出をお願いします。また、法人経営の方は、事業年度終了の翌日から2カ月以内(1月始期の法人であれば、2月末)となっておりますので、期限内に提出をお願いします。

税務署に提出した青色申告書は、1カ月以内にNOSAーまで写しの提出をお願いします。提出していただいた青色申告書を基に、令和6年契約の保険金等請求の処理および令和7年契約の基準収入金額や危険段階の適用区分の算定を行い、保険料等の再計算を行います。

栽培予定の農産物・作付面積などに変更があればご連絡ください

(営農計画変更)

保険期間内に作付けする農産物や面積に変更が発生した場合は速やかにNOSAーまで報告をお願いします。つなぎ資金の申請や翌年の保険金等請求の際に加入時に申告していた農産物等の変更が判明すると、つなぎ資金の貸付け・保険金等の支払いが遅れるだけでなく、状況によってはお支払いができなくなる場合もありますのでご注意ください。

減収が見込まれる被害が発生した場合にご連絡ください

(事故発生通知)

秋播小麦の冬損や播種・移植後の凍霜害、風水害や猛暑による被害などさまざまな自然災害による減収が発生しています。また、病気やケガが原因で収入が減少した場合など自然災害以外の要因も含め、農産物ご

とに被害が発生した場合はNOSAーまでご連絡をお願いします。特に局所的に皆無となる被害が発生した場合には、NOSAーの現地確認が必要になりますので、必ずご連絡をお願いします。

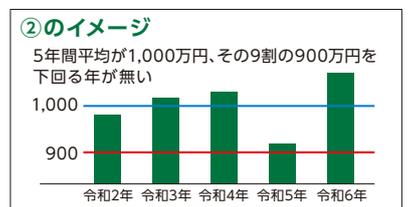
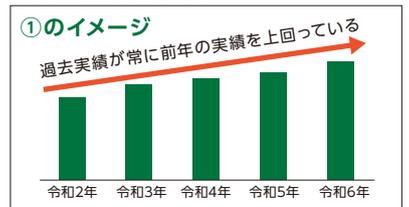
また、令和6年からの制度改正により、気象災害による減収が発生した場合には、加入者が撮影した気象災害の写真を基に、基準収入金額を補正する特例が追加されています。気象災害が発生した際には翌年に気象災害特例を適用できる場合がありますので、被害状況の撮影をお願いします。

## 新規加入者向けの新たな特例ができました

令和7年1月契約の制度改正にて、新規加入の方で、加入申請年の実績を含めた過去5年間の実績(令和7年契約では令和2年から令和6年まで)がすべて揃った段階で、

- ① 毎年前年収入よりも上昇している
- ② 5年間平均から1割以上減少した年が無い

●表1 特例適用対象のイメージ



(表1)のどちらかに当てはまる場合は、加入初年度から危険段階区分についてマイナス2区分が適用され、通常の新規加入時点(0区分)よりも保険料がお安くなる特例が追加されました。

収入保険に加入していない理由が、「最近ずっと収入が増えているから」「1割以上の減収をしていないから」という方でも、これまでより保険料を抑えて加入することができます。もしもの災害に備えて加入を検討してみてくださいいかがでしょうか。

なお、特例対象の方が加入初年度に保険金を受け取っていない場合は、翌年の危険段階区分もマイナス2区分となりますのでご注意ください。

石井 悟さん(65)

令和2年  
1月加入  
(加入6年目)



経営内容  
ダイコンなど 約19畝  
ホウレンソウ、トマト、  
ピーマンなど 35棟

Q 加入のきっかけは？

サラリーマンとして10年間働いた後、実家の家業を継ぎ就農しました。当初はホウレンソウのみの栽培でしたが、消費者の要望に応え、栽培する作物を増やしています。営農を続けていく中で、いつ災害が発生するかわからないので、安心して作物を作りたいと思い、収入保険に加入を決めました。

Q 加入してみようかどうか？

収入保険加入後に大雨による

被害を受けて収入が減少しましたが、NOSAーに連絡し早期のつなぎ資金の貸付けを受けられたため、非常に助かりました。

また、令和6年より息子が就農し、営農の初歩的なことは教えていますが、自分で失敗しながら学んで頑張ってもらいたいです。そのためにも災害に備えて収入保険に加入しておくことで、息子に安心して継いでもらえると思っています。

Q 今後の目標は？

集荷団体への出荷のほか、自社の直売所でも野菜の販売をしていて、中でもピーマンは道内外の消費者から人気を得ています。コロナ禍以降は、家庭菜園が人気で自ら野菜を作る方もいますが、作る大変さも知ったうえで農家の野菜も買ってもらえたらと思います。そのためにも「品質の良いもの」をモットーに消費者が安心して食べられる野菜の栽培を心掛けています。

これからやりたいことも多々あります。限られた畑の中で身の丈に合った営農をしていきたいです。

加入者の声

| 入ってよかった! |

収入保険



大石 尚志さん(59)

平成31年  
1月加入  
(加入7年目)



経営内容  
ダイコン、ニンジン、  
小豆、小麦 約37畝

Q 加入のきっかけは？

野菜中心の経営で、年によって収量や価格が不安定なため、保険の必要性を強く感じていました。そんな中、収入保険制度が導入されることを知り、野菜を含めたすべての農産物を補償してくれることから、制度開始と同時に加入をしました。

収入保険は、自然災害による収量減少や価格低下だけではなく、ケガや病気による販売収入の減少も補償対象になっていることに加え、積立方式部分の補助が手厚いことなどが強みだと感じました。また、補償内容も

過去の収入金額が基礎となっていて、経営にあった補償金額になっていることも加入の決め手でした。

Q 加入してみようですか？

令和2年に新型コロナウイルスの影響で、需要の低下による販売収入の減少が発生し、令和5年にも高温や干ばつの影響で、ダイコンやニンジンが肥大せず減収となり保険金の支払いを受けました。

また、保険金の支払いを受ける前につなぎ資金を申請し、申請から貸付けまでスムーズに進み、翌年の営農のために大変助かりました。今後も補償内容が改善され、より農家に寄り添った保険になってほしいです。

Q 今後の目標は？

令和2年から小麦の作付けを始め、毎年作付けする品目と面積の調整を行いながら安定した経営を目指しています。野菜農家が安心して営農を続けていくために収入保険制度は無くしてはならない保険だと考えているので、今後も継続して加入したいです。また、インターネット申請にも新たにチャレンジしたいと思っています。

# 家畜の脱柵防止と行方不明の報告について

## 〈日常の点検が大切・万一発生した場合の対応について〉

家畜の行方不明は、令和3年度に20件、令和4年度に19件、令和5年度に24件発生しています（下表参照）。特に令和4年度から令和5年度にかけて増加しており、令和6年度も11月末現在ですでに19件発生しています。今一度、下記の点検実施への取組みをお願いします。

(表) NOSAI北海道における家畜の行方不明発生件数(令和3年4月～令和6年3月)

年度\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	合計
令和3年	1	2	1	6	3	2	2	2	0	1	0	0	20
令和4年	1	0	1	2	1	1	6	4	2	1	0	0	19
令和5年	0	2	3	1	5	3	5	2	3	0	0	0	24

### 行方不明を防ぐために以下の取組みをお願いします

#### 脱柵防止のために柵の点検・補修等を実施

- (1) 電気牧柵・ばら線の一部に欠損している場所がないか。
- (2) 設置しているが、雪害や豪雨による土砂崩れで倒壊したままの状態になっていないか。
- (3) 設置しているが、横線(棒)の高さが不適切になっていないか。(低すぎ、高すぎ)
- (4) 柵の未設置箇所がないか。
- (5) 畜舎の扉の閉め忘れはないか。



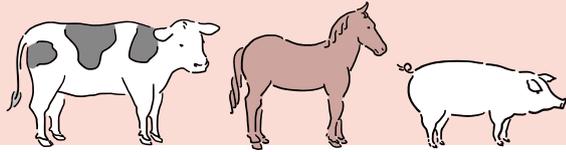
※融雪期には特に雪害による倒壊や欠落などがないか点検をお願いします。

### 万一発生した場合は、すみやかに報告をお願いします

#### 行方不明に気づいたら、すみやかにNOSAIへ通知

- (1) 行方不明に気づき1～2日捜索しても見つからない場合はすみやかにNOSAIと警察署に届け出をしてください。NOSAIへの通知が行方不明になった日から7日を過ぎると事故発生通知遅延として免責適用になります。
- (2) 預託牛についても同様の取扱いとなりますので、預託先で行方不明が発生した時は、すぐに預託元または最寄りのNOSAI家畜診療所へ連絡するなどの対応をするよう、預託先の管理者に依頼確認をお願いします。





## 感染性角結膜炎について

ひがし統括センター  
釧路西部支所 鶴居家畜診療所  
獣医師 安倉 悠



農場で、目ヤニや涙で目の周りが汚れている牛、結膜や白目の部分が赤い牛を見かけることがあります。これらは角結膜炎という病気であり、外傷によるものと細菌やウイルス感染によるものの、大きく2つに分けられます。症状が軽い牛は自然に治ることもありますが、放っておくと失明する可能性もある病気です。今回は感染性の角結膜炎について説明します。

### 角結膜炎の原因

細菌感染性の角結膜炎は、モラクセラ・ポビスという菌の感染で起こることが知られており、俗にピンクアイと呼ばれています。感染は直接的な接触のほか、夏から秋にかけてはハエによる媒介が知られています。

一方、ウイルス性の角結膜炎にはウシヘルペスウイルス1型の感染によるIBR(牛伝染性鼻気管炎)という病気があり、主に冬から春先にかけて流行し、集団的に感染が広がることがあります。

### 角結膜炎の症状

片目または両目が感染すると、流涙、目ヤニ、まばたきの増加、結膜の腫脹充血が見られます。角膜に白い斑点が見られる場合は、角膜炎の始まりです。まぶしさや痛みで目が開けられない牛もいます。

症状が進行すると、角膜はより明確に白色化します。重症牛では角膜に潰瘍が形成され、血管や肉芽が発達して眼球が赤色化した状態(ピンクアイ)になります。炎症が目の広範囲に及ぶと、他の微生物の2次感染を受けて視力を大きく損ないます。モラクセラが原因の場合、全身症状はほとんどありません。

原因がIBRであった場合には、上記の角結膜炎症状と同時に、発熱、発咳、膿性鼻汁等の全身症状が併せて見られることがあります。

### 角結膜炎の予防と治療

発症牛は感染源となりうるため、発見した場合はできるだけ隔離飼育が望ましいです。モラクセラについては、夏場の牛舎のハエ駆除やハエの忌避剤が入った耳標の装着が予防に効果的です。IBRについては、ワクチン接種により予防が期待できるほか、噴霧器による牛舎消毒も有効です。治療には、抗生物質や抗炎症薬の使用を必要とするため、獣医師に診療を依頼してください。

角結膜炎では多くの場合、多量の目ヤニが目の周囲に固着し不衛生な状態であるため、治療の前にはタオルで汚れを丁寧に拭き取り、生理食塩水などで眼洗浄を行います。目の汚染や乾燥を防ぐため、まぶたを縫い合わせる処置を行うこともあります。獣医師から点眼薬の処方を受けた際は、1日2回程度の点眼を行いましょう。

IBRによる角結膜炎であった場合には、併せて全身性感冒、肺炎の治療を行うことがあります。

### 角結膜炎の予後

モラクセラにより角膜潰瘍を起こした際は視力の低下や失明の可能性があります。一方、IBRの場合には、眼病変にとどまらず肺炎へと進行する可能性があり、生命やその後の生産性に関わることもあるため、より慎重な経過観察が必要です。

ただ目の周りが汚れているだけと軽く考えず、重症化する前に早期の治療を心がけましょう。



(写真1)重度角膜炎の初診時



(写真2)写真1の牛を治療後、炎症は落ち着いたが視力が回復しなかった

## 酪農会社が肉牛生産に参入



左：専務 佐藤拓真さん(37) 右：代表取締役 佐藤元彦さん

八雲町

さとうもとひこ  
佐藤 元彦  
さん

### 将来を見据えて 新たな挑戦

北海道近代酪農発祥の地と言われる八雲町浜松地区で酪農経営に取り組む「株式会社 A t T h e S e a s i d e」代表取締役・佐藤元彦さん(47)は、令和5年11月から新たに肉牛の素牛生産を始めました。

「従業員の雇用を守るため、これから酪農経営だけでは限界を感じる。北海道肉牛市場の活気を見てチャンスと感じた」と語る元彦さん

同社は令和4年6月に設立。現在は乳牛約160頭、肉牛約100頭を飼養しています。就農後、酪農経営一筋だった元彦さんは、法人を設立して間もなく、飼料高騰による生産コストの上昇やホルスタインの個体価格暴落を受け、経営を支える新たな投資先として黒毛和種の素牛生産の挑戦を始めました。

「素牛生産を始める準備として黒毛和種の廃用牛を繁殖用として購入しました。「黒毛和種の繁殖から育成までの一連の流れを自分で感じ、ホルスタインとの違いを把握することができた」と話し、リスク管理を徹底する基礎を固めてから本格的に繁殖用黒毛和種の導入を開始しました。

同社では、乳用ホルスタインにも黒毛和種の受精卵移植(ET)を行っています。「ETはコストがかかるが、黒毛和種から出生した子牛よりも大きく、その後の育成にも影響が大きい」と、現在は受精卵を購入して移植していますが、将来は自社で採卵した受精卵を移植することで生産コストの削減を図る予定です。

### 牛をしっかり観察すること が大切

札幌市でサラリーマンをしていた元彦さんは、平成13年に母親が仕事中に怪我をしたことがきっかけで就農を決意しました。就農当時から法人化することを視野に入れ、特に牛群管理には力を入れてきました。平均乳量1万詰以上を維持

しつつ、繁殖成績は渡島管内でもトップクラスに位置しています。牛群管理の一環として平成21年から共進会へ出品するようになり、今年で17年目となります。令和元年の北海道総合畜産共進会では、シニア2才の部で1等1席を受賞。令和4年の北海道B&Wシヨウでは準シニアチャンピオンを受賞しています。

「就農当時は酪農経営初心者で何もわからなかった。同年代の仲間や諸先輩方のアドバイスや励ましが自分の成長に繋がった。まずは牛をじっくり観察して素牛生産の技術を磨き、軌道に乗せた上で少しずつ規模を拡大していきたい」と将来の展望を語ってくれました。



令和6年3月に完成した素牛専用の牛舎

## 有機農業で地域貢献



商品を手に笑顔の鈴鹿さん



であり続けたい」と話します。

### 「十勝はる麦の会」設立

「安心・安全な野菜づくり」として最初に取り組んだのは小麦の特別栽培で、平成19年に同農園を含めた有志4人で「芽室町特別栽培小麦生産組合」を発足しました。

「初年度から100%特別栽培を実施したが、最初からうまくいったわけではない。土壌づくりのためにさまざまな工夫を凝らした」と話します。

21年には「十勝はる麦の会」を設立。現在は会員8名で活動しており、秋播小麦の「きたほなみ」と「ゆめちから」、春播小麦の「はるきり」を特別栽培で生産しています。

有限会社鈴鹿農園代表の鈴鹿誠さん（60）は、平成16年の経営移譲を機に会社を設立し、現在は11名の従業員で小麦106畝、大豆38畝、バレイショ49畝など計237畝を作付けしています。企業理念に「安心・安全な野菜づくり」「農業の未来に向けた地域貢献」を掲げ、有機栽培の取り組みやバレイショの播種・収穫作業を担うコントラクター事業を展開しています。

鈴鹿さんは「農業は昔から地域で支え合いながら続けてきた。地域の皆さんになくってはならない存在

また、東京オリンピックの選手村で取り扱う食材にGAP（農業生産工程管理）認証が条件化されたことを受け、全員がGLOBALGAP認証を取得しました。

### 将来見据えた有機農業

同農園では令和2年に有機JAS認証を取得し、総作付面積の5%ほどで有機栽培を行っています。

化学肥料や農薬の使用による地球温暖化への影響が懸念される昨今、米国や欧州を視察した際、現地の消費者にとってオーガニックは身近であり、地球環境を守るために選ぶ意識が強いと感じたそうです。「農家や消費者人口が減るなかで、世界的に安心で安全な食料のニーズが高まっている。若い人にこそ有機栽培が地球に優しいことを知ってほしい」と話します。

### 無農薬のほしいもづくり

有機栽培の一環としてサツマイモを作り始めて5年ほど経ち、去年は3・8畝ほどを作付けしました。品種は、糖度が高く甘みが強い「べにはるか」を採用。茨城県の農家を

訪ねて栽培方法を学び、十勝の気候に適した方法を模索中だといいます。また、無農薬のほしいもを商品化し、十勝管内を中心に販売しています。

「道外のお客様からも高評価をいただいている。今後はさらに品質を向上させることを目指したい」と話します。



直売所で販売されているほしいも



十勝はる麦の会が生産した特別栽培小麦を使用したスパゲティ

「けがをしないこと」・

「楽しく働くこと」をモットーに



標茶町

み たに ゆう すけ  
三谷 勇介さん  
あ き え  
亜希恵さん

「0から1を作るクリエイティブな仕事が好き」と話す勇介さん・亜希恵さん夫妻

「0から1を作るクリエイティブな仕事が好き」と話すのは、三谷勇介さん(47)と妻の亜希恵さん夫妻。2人は令和6年9月、標茶町下茶安別地区で新規就農し、新たな人生を歩み始めました。

三谷さんは、同地で就農していた方から施設や草地、乳牛を引き継ぎ、現在は搾乳牛43頭を含む乳牛81頭を飼養し、放牧地15畝、飼料

用作物50畝を作付けしています。さまざまな経験を経て、新規就農した自分だからこそ

勇介さんは、札幌市でとび職人として8年間働いた後、出身地である釧路市に戻り、オリジナルの着物リメイクを主軸としたアパレルショップを亜希恵さんと18年間経営していました。しかし、コロナ禍によ

る客足の減少をきっかけに、以前から興味を持っていた農家への転職を決意しました。

勇介さんは「思い立った翌日には、情報収集のため近隣のJAを訪ねていました」と笑顔を見せます。その後、JAしべちの斡旋を受け、町内の複数の酪農場で約3年間の研修を経てから、酪農家となりました。

三谷さん夫妻は「怪我をしないこと」「楽しく働くこと」をモットーに、職人としての経験を生かし、日々の作業の合間には施設の改修を行っています。

さらに、これまで同地で就農していた方のやり方を引き継ぎつつ、研修で得た知識を生かして搾乳方法や飼料、添加剤を見直すことで、牛の病気に伴う廃棄乳を減らすための試行錯誤を続けています。

**泌乳量の増加と経営の拡大を目指して**

勇介さんは「同じ餌を食べても少量しか乳が出ない牛と多く乳が出る牛がいます。町内でゲノム検査による牛群改良を進める先輩農家から

搾乳牛を譲り受けた際、泌乳量の多さに驚きました」と振り返ります。

5年後までには1頭当たりの年間泌乳量1万詰の牛群を目指し、ゲノム検査の導入も開始していて「改良によって牛の能力や個体乳量を向上させることが、農場の収益につながると考えています」と意気込みます。



農家への転職を決意した翌日には、近隣のJAへ情報収集に訪れた



「牛床を清潔に保つことを意識しています」と話す亜希恵さん

# 愛媛県から車で

# 就農先までやってきた



発情牛を見つけるのが得意



く違い、最初は大きくて怖かったです」と当時を思い出します。

## 自分の工夫で成果に

大聖さんは西興部村で一年半の酪農ヘルパーを経て、令和3年から酪農家の下で研修を積みました。その研修先を受け継ぎ、独立した現在は140頭(うち搾乳牛80頭)を2人で管理しています。

## これからも黒字経営が目標

「地域で新規就農した方と話をする時間が楽しい。みなさん同じような境遇なので、悩みを話したり相談したり、いつも話が尽きません。これからも新規就農した仲間と情報共有して、黒字経営を維持することを目標にしています」と余吾さん夫妻は笑顔で話してくれました。

動したことをきっかけに、酪農業を勧められて就農を決意しました。

令和元年9月に家族で西興部村に移住した大聖さんは「愛媛県から西興部村まで日本各地を訪ねながら、1

西興部村で令和6年1月に新規就農した余吾大聖さん(32)は、愛媛県出身で就農前は電力会社に勤めていました。もともと一次産業への関心はありましたが、紋別市に転

カ月かけて車で移動してきたことがとても良い思い出」と話します。妻の純香さん(32)の前職はトリマーで動物には慣れていましたが、初めて見た牛の印象を「ペットとは全

研修中から力を入れていた繁殖分野では、発情牛を見つけるのが上手く受胎率も高く後継牛の確保もできています。

「自分の工夫が成果になるのがおもしろいです」と話す大聖さん。牛は短期間で工夫が反映され、畑は長期的な取組みが粗飼料に現れるので、今後も改良に努めたいと意欲的です。



黒字経営の維持が目標と話す余吾夫妻



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。



## こだわりのふんわりしっとり 米粉シフォンケーキ



令和6年6月に安平町早来でオープンした「**Chiffooon. (シフォーン)**」  
では、米粉を使ったこだわりのシフォンケーキを提供しています。

小麦粉やベーキングパウダー、保存料を一切使用していないためアレルギーを気にする方も安心して食べられます。その他の材料もできるだけ地元産を使用するなど、地産地消・地域の活性化にも取り組んでいます。

商品は数種類のシフォンケーキのほかにプリンやクッキーなど豊富に揃っています。商品の数には限りがありますが、インスタグラムで販売日やケーキの種類をチェックし、DMで事前予約することも可能です。品物はどれもおすすめです。こだわりの味を堪能してみたいでしょうか。



## 多彩なサウナも楽しめる 源泉かけ流し100%の天然温泉



妹背牛町にある「**妹背牛温泉ペペル**」は源泉かけ流し100%の天然温泉施設で、町民の憩いの場として親しまれているほか、北海道内各地から多くの入浴客が訪れています。

令和6年4月にリニューアルオープンし、白色を基調とした「レタラの湯」と黒色を基調とした「クネの湯」は毎日男女入れ替えでどちらの浴室も楽しむことができます。浴室にはオートロウリュが設置された広いサウナ室があるほか、露天風呂にはセルフロウリュを行うことができるバレルサウナが設置され、サウナ愛好家からも好評を得ています。

館内レストランでは、地元食材を使用した種類豊富なメニューが堪能でき、売店にも地元の特産品などを多く取り揃えています。

妹背牛町へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。





## ジビエから作る 犬用「エゾ鹿ジャーキー」

広尾町で酪農を営む加藤太郎さん(57)は、末広博行さん、高橋潤さんと共にジビエを利用した**犬用の「エゾ鹿ジャーキー」**を販売し地域で人気を呼んでいます。

日高山脈の麓に牧場を構える太郎さんは、エゾシカによる牧草やデントコーンの食害を防ぐため、12年前に猟銃免許を取得し、エゾ鹿ジャーキーの製造を始めました。

ジャーキーは有害駆除で狩猟したエゾシカのモモ肉を原料にしています。保存料・着色料などの添加物を一切使用せず、余分な脂身を落としてヘルシーに仕上げました。香りもよく、愛犬たちの食いつきも抜群です。袋や人の手も汚れないため、飼い主たちからもとても扱いやすいと

好評を得ています。

エゾ鹿ジャーキーは1袋150g税込800円と大容量かつお手ごろな価格で販売しており、広尾町Aコープサンタ村のほか同町郵便局の無人販売コーナーで取り扱っています。広尾町にお越しの際には、愛犬のために買い求めてみてはいかがでしょうか。



## 野付半島で自然と調和した旅を

**野付半島ネイチャーセンター**は、北海道東部に位置する野付半島の自然を深く体感できる施設です。野付半島の成り立ちや生態系を学べる展示が充実していて、映像や模型を通じて地域の魅力を楽しく理解できます。

ガイド付きツアーも人気で、季節ごとに異なる野生動物や植物について学びながら野付半島を歩く体験は格別です。

また、冬の野付半島では、厳冬期の特定の条件下で、光の屈折により地平線付近に現れる珍しい現象「四角い太陽」は、多くの写真家や観光客を引きつけます。

冬鳥として渡来するユキホオジロを観察できる貴重な機会もあります。雪原に映える白い羽と愛らしい姿は、自然愛好家にとって大きな魅力の一つです。

四季折々の風景と自然現象、そして野生動物の魅力にあふれる野付半島ネイチャーセンター。自然と調和した旅を求める人々にとって、一度は訪れたい場所です。



## きたみらい産にんにくをたっぷり使用した 「にんにく香るお肉のたれ」



令和6年11月に「**にんにく香るお肉のたれ**」がJAきたみらい企画開発グループのもと販売が始まりました。

にんにく香るお肉のたれは、寒冷地で生産され病気に強く肥大性に優れた「福地ホワイト」の選抜品種である「白玉王」を使用しています。

この品種は、玉が大きく食べ応えがあり糖度が高いため、甘みと旨味がありまろやかな味わいが特徴です。

たれは醤油ベースで甘辛い味に仕上げ、フライパンなどで焼いたラム肉にかけて食べるのがおすすめです。

にんにく香るお肉のたれは、JR北見駅横のビル「パラポ」、「コーチャンフォー北見店」や北見市と置戸町の

「Aコープ」で販売するほか、オンラインショップでも購入することができます。



今回の  
プレゼント

正解者の中から抽選で  
「カズチー・きみちー・焙煎一味・ホタチー」  
のセットを30名の方にプレゼントします!

「カズチー・きみちー・  
焙煎一味・ホタチー」の  
セット

テレビ等で数多く紹介されて  
いるカズノコとチーズを使った  
新感覚おつまみ「カズチー®」。

留萌市内にある水産加工会社  
井原水産(株)より、全国でも人気  
の商品をお届けいたします。

昨年度、新たに発売された「きみちー®」。 「きみ」はアイヌ語でトウモロコシを意味し  
ておりコーンポタージュのような甘みを感じられる商品です。規格外を含むトウモロ  
コシを使用し北海道のフードロス問題にも取り組んでいます。また長野県にある七味  
唐辛子メーカー八幡屋儀五郎とのコラボ商品「焙煎一味」味はカズチーの旨味と香  
ばしさ際立つあと引く辛さがクセになる一品です。ほんのり燻した干し貝柱入り「ホタ  
チー®」もセットにしたオススメのおつまみ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7年4月25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

□に入る数字はなんでしょう?



Q1

さとう=0

まつもと=1

すずき=2

なかやま=2

やまもと = □

ヒント

ひらがなの中にあるもの  
の数です

A1: □

Q2

□ > 10 > 100 > 5 > 50 > 1

ヒント

最近はキャッシュレス化が  
進んでいますが...

A2: □

前号の  
答え

A1 新

A2 春

## 今号の表紙



表紙を飾っていただいたのは、留萌振興局管内で唯一の  
村である初山別村で、約450頭を飼養する有有限会社  
北日本牧場の木野寛子さん(35)です。

令和7年3月、新たに代表取締役役に就任し、父である  
木野裕二さんが会長となります。経営を担う寛子さん  
は、令和6年4月に大学時代からの友人であった孝之さ  
ん(35)を婿養子に迎え、酪農に励んでいます。

「常に見越した経営をしていた父の存在が大き  
く、同じ経営ができるか不安のなか、同じやり方は父以外  
にはできないと痛感しています。ならば女性の私だからこ  
そできるやり方、目線、人脈を使い未来に繋げていきたい  
と思いましたが」と今よりも良い形で次の世代へ託す構想  
を話してくれました。

酪農を支えるもう一つの柱として始めた不動産事業の  
ほかにも、地産地消の試みで自社牛乳を使ったジェラート  
店を計画中です。

「私の力だけでは限界があり、支えてくれる息子や夫、  
家族、従業員さんの協力で感謝しています。先代が大切に  
繋いできたこの  
牧場を、これか  
らは自分たちの  
やり方で守って  
いきたいです」  
と笑顔で話して  
くれました。



寛子さんと愛犬の「むぎちゃん」

# ＼NOSAI北海道からのお知らせ／

## 第3回臨時総代会を開催します

右記のとおり第3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7年3月19日(水)  
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。

## ご意見・ご要望等は最寄りの連絡先まで

令和7年4月1日より、NOSAI北海道は8センターで運営いたします。  
NOSAIに対するご意見やご要望などは最寄りの連絡先までお願いいたします。

- みなみ東部センター 0145-27-3321
- みなみ西部センター 0137-62-3411
- 道央空知センター 0126-22-0137
- 道央上川センター 0166-36-2162
- 道央宗谷留萌センター 0162-73-3355
- 十勝統括センター 0155-59-2006
- ひがし統括センター 0153-77-9182
- オホーツク統括センター 0157-66-6000

なお、NOSAI北海道ホームページのお問い合わせフォームもご利用いただけます。



← NOSAI北海道ホームページの上部からアクセスできます

ホームページからお問い合わせの場合、ご回答にはお時間をいただく場合がありますのでご了承ください。



←二次元コードからのアクセスはこちら

## 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16日 | 損害評価会第3回畑作物共済部会(札幌) | 1月24日 | 第8回理事会(TV会議)       |
| 1月17日 | 第5回農作専門委員会(TV会議)    | 2月17日 | 第1回役員推薦会議(TV会議)    |
| 1月23日 | 第4回余裕金運用管理委員会(TV会議) | 2月26日 | 第6回総務専門委員会(TV会議)   |
|       | 第5回総務専門委員会(TV会議)    |       | 第6回安全運転管理委員会(TV会議) |
|       | 第6回農作専門委員会(TV会議)    |       | 第7回農作専門委員会(TV会議)   |
|       | 第5回安全運転管理委員会(TV会議)  |       | 第8回家畜専門委員会(TV会議)   |
|       | 第7回家畜専門委員会(TV会議)    | 2月27日 | 第9回理事会(TV会議)       |

## 春の食感を楽しむキャベツと ミートソースの重ね焼き



### 材料 (2人分)

- ・キャベツの葉……………6~7枚
- ・鶏挽き肉……………300g
- ・トマト缶(ダイスカット)……300g
- ・塩胡椒……………適量
- ・ホワイトソース(市販品)……150g
- ・シュレッドチーズ……………適量
- ・粉チーズ……………適量
- ・パセリ(みじん切り)……………適量



### Point

キャベツは芯を除き、食べやすい大きさに切るか手でちぎっておくと良いです。オーブンはあらかじめ180℃に予熱します。

### 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  
日本酒咧酒師 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。

日本酒咧酒師・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。  
北海道らしい食づくり名人(北海道知事認定)



Instagram  
@okacofestavolo



ミートソースとホワイトソースを使って甘いキャベツをラザニア風に仕上げました。

### 作り方

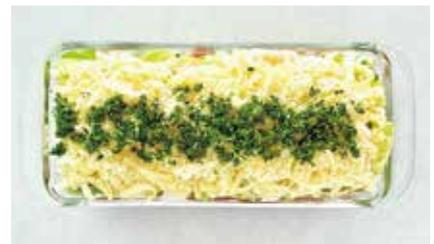
- 1 | フライパンに鶏挽き肉を広げて中火にかけ、色が変わるまで炒める。さらにトマト缶と塩胡椒を加えて弱火にし、蓋をせずに10分ほど煮込む。



- 2 | 耐熱皿にキャベツの葉を重ねて敷き、下からキャベツ→ミートソース→ホワイトソースの順に重ねて、それを2回ほど繰り返して層を作る。



- 3 | 最後にキャベツ→ホワイトソースを重ね、その上にシュレッドチーズとパセリをのせる。



- 4 | 180℃に予熱したオーブンに入れ20~25分焼く。器に盛り付け、仕上げに粉チーズとパセリをふる。

