

「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. **9**
Vol. 20

contents

NOSAI北海道
サステナビリティの取り組み

この秋、北海道は
「おいしい」がいっぱい ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に「東藻琴産の
ミートソース、オイルソース、ピクルス」
の3種類瓶詰セットをプレゼント!

～ NOSAI 北海道サステナビリティのスローガン～

北海道農業の未来のために できることを1歩1歩

「サステナビリティ(持続可能性)」という言葉が近年よく耳にします。サステナビリティとは、英語の「sustain(支える、持続させる)」と「-bility(可能性)」を組み合わせた言葉で「環境・社会・経済が持続的に発展する社会の実現を目指す考え方」のことで、いろいろな企業がこれを掲げ、さまざまな取り組みを行っています。

私たちNOSAI北海道では、令和5年12月に5つから成るサステナビリティ基本方針を掲げ、農業保険事業を適正かつ継続的に実践することにより、地域の農業者さま及び関係者さまから信頼される存在であり続け、農業経営における「安心」と農村社会における「安全」を届けることを目指し取り組んでいます。

令和7年度には表題のスローガンを掲げ、今まで私たちNOSAIが行ってきたさまざまなサステナビリティ活動をこれからも継続し、実践できていないことはやれることから、肩肘張らず行っていこうと考えています。



サステナビリティ基本方針

- 1 農業者の皆さまが実践する様々なチャレンジや日常の営農を農業保険により応援し、農村社会の維持と発展に貢献します。(経済発展)
- 2 適正な獣医療による牛・馬・豚の健康を通して食の安全を守り、適正な授精業務と併せて食の安定供給にも貢献します。(経済発展)
- 3 ダイバーシティの概念により、働き方も含め、人とその権利を尊重し、NOSAIの事業に関わるすべての人たちが活躍し、働き甲斐のある事業活動を推進します。(社会開発)
- 4 農村社会で地域住民が安心して生活できるように、地域の安全を見守ります。(社会開発)
- 5 柔軟な働き方、紙資源の使用量削減や環境にやさしい運転への取り組みなどのCO₂削減対策を通じて、地球環境の保護に努めます。(環境保護)

NOSAI 北海道サステナビリティの取り組み

各部署やセンターでこれまで行ってきたサステナビリティ活動を一部紹介します。
さまざまな活動を通じて、環境や地域社会に貢献したいと考えています。

1

農業経営と農村社会の 維持と発展を目指す 農作物部

農業保険を農業者に普及し加入率を高めるため、農業保険加入推進連絡協議会を開催し、関係団体との連携強化と情報共有を図りました。無保険者【ゼロ】を目指して、農業保険の必要性の周知と農業者が自らの経営に適した農業保険を選択できるように加入推進を行い、営農リスクへ備えることにより農村社会の維持と発展に貢献することを目指します。



農業保険加入推進連絡協議会を開催し農業保険の普及に努めます

2

人材確保で変わらない安心を

家畜部

産業動物獣医師は小動物分野の人気の高まりや高齢化により不足傾向にあります。家畜部では、これからも変わらない安心を組合員に提供するため、獣医師の確保に取り組んでいます。全国の獣医系大学での就職説明会や診療業務体験研修生を受け入れ、北海道での産業動物獣医療の魅力と必要性を伝えています。令和7年度は新規獣医師39人を迎え、約800人の獣医師が安定した家畜診療事業の提供に取り組み、診療技術の向上に努め、酪農・畜産業の維持と発展に貢献します。



全国の獣医系大学を訪問。熱心に耳を傾ける学生
(5/31日本獣医生命科学大学での説明会)



令和6年度は365人の研修生を受け入れ
(獣医療研修センターより提供)

3

多様性を尊重し ともに輝く職場

サステナビリティの取り組みの一環として、私たちはダイバーシティを尊重し、すべての職員の活躍と働きがいを推進しています。

令和6年度はNOSAI北海道全体で34人の障がい者を雇用し、実雇用率は法定雇用率の2.5%を上回る実績となりました。今年もこの目標を掲げ、誰もがその能力を発揮し、安心して働ける環境づくりに努めます。多様な個性が集うことで、NOSAIの事業に関わるすべての人たちが活躍し、働きがいのある事業活動がさらに発展することを信じています。

4

このステッカーを見たことは ありませんか

全道の公用車に「防犯パトロール中～NOSAIふるさと見守り活動～」のステッカーを貼り、地域住民への犯罪被害防止の意識を高めています。

獣医師・授精師の往診時、業務職員の外勤時に職員自らが「防犯の目」となり地域の安全を見守っています。



5

環境に配慮した舗装材を導入

ひがし統括センター

令和6年度に新築した、ひがし統括センター釧路中部支所(標茶町)では、外構舗装の一部にペットボトルの破材を混ぜ込んだ、PETアスコンを導入しています。「PETアスコン」とは、回収した廃ペットボトルに化学処理を施したアスファルト混合物です。

釧路中部支所では、15,680本の廃ペットボトルを再利用しています。舗装の長寿命化が期待でき、補修頻度低減によるライフサイクルコストの低減を実現しています。また、廃棄資源を有効活用することにより、環境負荷も低減できます。



この秋、北海道は 「おいしい」が いっぱい

たくさんの作物が収穫期を迎えている「日本の食料基地」北海道。

今回は、メジャーな農作物はもちろんのこと、北海道で栽培されている珍しい農作物もご紹介します。



北海道といえば！

水稲（うるち米・もち米）

今や日本有数の「米どころ」となった北海道では「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくりんこ」「おぼろづき」などのうるち米と「はくちょうもち」「風の子もち」「きたゆきもち」などのもち米が栽培されています。主に空知・上川地方で北海道の約7割を生産しています。

もち米の生産量は日本でダントツの1位！



てん菜（ビート）

砂糖の原料となる根菜で、北海道でのみ栽培されており、収穫後に製糖工場で処理され砂糖に加工されます。十勝・オホーツク地方が主な産地で、全体の8割以上を生産しています。



馬鈴薯（じゃがいも）

北海道は日本の生産量の約8割を占める全国一の産地で、主に十勝・オホーツク・道南地方で栽培されています。

ホクホクした「男爵」や煮崩れにくい「メークイン」、甘みのある「きたあかり」など、北海道農業の基幹作物です。



北海道ではこのような 作物も栽培しています

ユリ根

ユリ根はユリの鱗茎と呼ばれる球根部分で、お正月料理などに使われる高級食材です。

真狩村などの後志地方、上川地方、十勝地方などが産地で、国内のユリ根のおよそ99%が北海道で栽培されています。

栽培は非常に大変で、食卓に届くまで6年もの歳月がかかります。



札幌大球

石狩市厚田地区や札幌市清田区などで生産されているキャベツの一種で、一般的なキャベツの10倍以上の大きさ、重さは10kgを超えるものも珍しくありません。

その大きさから栽培には手間がかかるため生産者は減少傾向にありますが、見た目のユニークさとおいしさから近年再び注目を集めています。



ラワンブキ

足寄町の螺湾川に沿って自生し、高さ2～3m、茎の直径が10cmに達する日本一大きなフキで、北海道遺産に選定されています。

繊維分が多いにもかかわらず、やわらかく風味が豊かなため、煮物や炒め物、天ぷらや味噌汁などに用いられます。また、通常のフキよりもカルシウムやマグネシウムなどのミネラルが豊富です。



シャインマスカット

主な産地は岡山県や山梨県、長野県などの本州に集中していますが、北海道でも気温差を活かした高品質ブドウの産地化が進行中です。

北海道では仁木町で生産される糖度17度以上の「ラ・ラ・シャイン」がブランド化しています。また、北海道で生産されるシャインマスカットのほとんどはハウス内で栽培されています。



サツマイモ

鹿児島県、茨城県、千葉県、宮崎県が主な産地ですが、温暖化の影響でこれまで栽培が難しかった北海道でもサツマイモの生産量が増加しています。

由仁町・栗山町で「由栗いも」という地域ブランドや、旭川市で「へにはるか」「シルクスイート」などの品種が栽培されています。

全国的に流通が少ない時期に出荷できるため、今後も生産拡大が期待される作物です。

農業保険加入者の
横顔

一粒、一つ、に込める思い 食べた人を笑顔に



厚真町 田中

清美さん
稔さん



経営内容

水稻 13ha

(・ななつぼし 10ha)
(・ゆめぴりか 3ha)

育苗用ハウス 5棟

【おにぎり^{コメ}88カフェ】

- 住 所: 厚真町上野218-5
- 営業時間: 11時~18時(LO: 17時半)
米が無くなり次第終了
- 定 休 日: 月曜・火曜(不定休あり)



厚真町上野で、稲作を営む田中稔さん(67)と妻の清美さん(66)は、念願の「おにぎり88カフェ」を6月14日にオープンしました。稔さんが丹精込めて作った米を清美さんが愛情込めて握るおにぎりに、頬張った人たちの笑顔があふれます。

2人の思いを形に

「厚真の米を食べてほしい」「地域の人たちが集える場を提供したい」「自分の孫や近隣の子どもたちが楽しめる空間を作りたい」—そんな思いを抱いていた稔さんと「おにぎりを提供する店を開きたい」という清美さんの思いが重なり、開店を決意しました。

店名にある「88」は「こめ」と読みます。「米」という漢字が88回もの手間をかけて育てられるという由来をもとに名付けました。建物は田中さんの旧宅跡地に、知人の建築士の協力を得て、旧宅の廃材などを再利用し約1年かけて手作りで建てました。

オープン当日は、多くの人が訪れました。清美さんは「炊飯が間に合わず、1時間近く待たせた方もいました。それでも『おいしかった』『また来るよ』と言ってもらい、感謝の気持ちでいっぱいです」と振り返ります。稔さんは「まだまだ手探りの部分も多く、来客者のデータを蓄積しながら、1日の炊飯量などを改善していき

い」と話します。

一粒、一つ、に思いを込めて

おにぎりに使用する品種は「ゆめぴりか」。分量に注意して炊き上げ、注文を受けてから一つ一つ丁寧に握ります。定番の「じゃけ（350円）」や「おかか（250円）」をはじめ、自家栽培のシソやハスカップを使用した季節限定メニューなど、常時10種類ほどが並びます。一番人気は自家栽培の唐辛子を使った「みそななばん（250円）」。ほどよい辛みとみその甘みが絶妙です。他にも日替わりランチ（1250円・

要予約）やスイーツなども提供します。

何よりも米がおいしく、食べた人は皆「おいしい!」と口をそろえます。そのおいしさは、稔さんの経験と探究心のたまものです。成苗を通常よりも広い間隔で移植し、側条施肥は行わず、自らオーダーした肥料を適期に葉面散布します。日光をたっぷり浴びせ、茎を太く根を大きく育てます。農薬は1度の散布にとどめます。こうして育てられた米は、一粒一粒が大きく張りがあります。

清美さんは「誰でも気軽に立ち寄れる店を目指し、おにぎりを食べた人を笑顔にしたいです」と話し、稔さんは「こんなご時世だけど、米ぐらいい腹いっぱい食べてほしいよね」と2人は顔を見合わせ、ほほ笑みまです。

収入保険と

園芸施設共済に加入

収入保険に開始初年度から加入する稔さんは「収量はあるけど価格が上がらず、先行きが不安なころに収入保険が始まりました。自分に合った保険はこれだ!と思いました」と話します。今年3月からは「思ったよりも掛金が安く、この額で自然災害に備えることができるなら本当に

安心」と、園芸施設共済に加入しました。

営農と

カフェの両立

「農機具や設備がそろっているので、誰かに継いでほしいという願いもあります。孫が12人いるので、1人でも興味を持ってくれるといいけどね」と頼が緩む稔さん。「販売先の確保や、米のさらなる品質向上を目指し、楽しみながらカフェと両立していきたいです」と意気込んでいます。

水稻の生育を確認する稔さん



カフェの外観。内装や階段、扉なども稔さんの手作り



握ったおにぎりを手にする清美さん



収入保険からのお知らせ

こんな時にはNOSAーへ

ご連絡をお願いします。

猛暑や風水害などの自然災害やケガ・病気といったさまざまな要因で収入減少が発生しそうなときは、NOSAーまでご連絡（**事故発生通知**）をお願いします。

保険期間中に事故発生通知と併せて**つなぎ資金**の申請をすることで、支払いが見込まれる保険金等の一部を先に受け取ることができます。つなぎ資金の申請の際には、被害を受けている農産物以外を含めた、**全農産物の見込販売金額の試算**が必要となることから、伝票などの根拠書類の準備をお願いします。

また、つなぎ資金の申請を含めた保険金等の請求をスムーズに行うために、予定していた作付けから変更した農産物があり、NOSAーまで報告（**営農計画変更**）を行っていない方は、速やかにご連絡をお願いします。保険期間中に、**営農計画変更**や事故発生通知が行われていない場合

は、保険金等の全部または一部が免責となり、お支払いできなくなりますのでご注意ください。

つなぎ資金の償還期限が迫っています

令和6年契約の個人経営の方や1月始期の法人経営の方で、NOSAー全国連より「**つなぎ資金精算不足金償還請求書**」が発送されている方の償還期限が、**令和7年9月30日（火）まで**となっています。精算不足金については、口座振替が行われず、加入者よりNOSAー全国連へ振込を行う必要がありますので忘れずに対応をお願いします。なお、償還期限を過ぎてしまうと、延滞金が発生するほか、次回以降のつなぎ資金の申請の際に保証人が必要になる場合や積立金を精算不足金へ充当し、積立方式が解除になりますのでご注意ください（2月始期以降の法人の方は償還期限が異なりますので、送付された「つなぎ資金精算不足金償還請

求書」やお近くのNOSAーにてご確認ください。）。

継続のお手続きはQRコードから好きなタイミングで

令和7年契約の個人経営の方や1月始期の法人経営の方で、自動継続特約を選択している方は、NOSAー全国連より令和8年契約の「**自動継続のご案内**」が9月中旬に郵送されます。「自動継続のご案内」には、更新手続きの書類に加えて、収入保険の重要事項説明書や制度改正のチラシが同封されていますので、必ずご確認をお願いします。

更新手続きの書類にあるQRコードをお手持ちのスマートフォンで読み取ると、契約更新のページにアクセスすることができ、いつでも契約更新が行えます。QRコードによる更新手続きは、10月末までとなりますので、お早めに手続きをお願いします。QRコードを読み取るスマートフォンがない場合でも、電話やファックス、お近くのNOSAーで更新手続きを行うことが可能です。こちらの場合は11月末が更新の期限となっていますのでお忘れのないようお願いいたします。

更新手続きの書類には、現在契約している補償割合や積立方式の有無などの補償内容や保険料等の支払回数が記載されていて、お手続きの際に変更を希望することができます。また、変更を希望する内容によっては、NOSAーより追加のご確認等を行わせていただきます。

収入保険の契約更新を希望しない場合は、QRコードでの手続きはできませんので、電話やお近くのNOSAーにて手続きを行ってください。なお、2月始期以降の法人経営の方は期限が異なりますので、詳しくは郵送された更新手続きの書類またはNOSAーまでご確認ください。

※QRコードは株式会社デンソーウェアの登録商標です。

NOSAー全国連にて、これまで保険料等の口座振替にて残高不足が発生した場合、郵送で通知が行われていましたが、ペーパーレス等を目的にSMS（ショートメッセージサービス）での通知に変更されます。あくまでも口座の残高が無いことの通知となり、**振込先の記載はありませ**んのので、偽メッセージに騙されないよう、怪しいメッセージの通知があればお近くのNOSAーまで口座振替状況等のご確認をお願いします。



令和2年
1月加入
(加入6年目)

むかわ町 小岸 元気さん(46)

経営内容
水稻・カボチャなど 約24畝

Q 加入のきっかけは？

元々水稻が主力で、カボチャの作付面積を徐々に増加させていますが、近頃の不安定な天候に対して、面積を増やすことに一定以上の不安がありました。

その中で、収入保険の説明を聞き、制度に大きな可能性を感じたので、加入することを決めました。

Q 加入してみようですか？

収入保険に加入してみても、いざという時の安心感があることで、目の前の作業に集中して取

り組むことができ、経営面だけではなく、気持ちの面でも強く助けられています。

また、実際に加入して感じた収入保険の安心感・魅力を、いざという時の支えになると思い、周囲の農家にも伝えていきます。

Q 今後の目標は？

農業に関わる方の年齢が上がっている中で、長く続けられるように体調管理には気を付けています。

また、国の産地生産基盤パワーアップ事業でGPS制御のトラクターを導入したことで、カボチャの移植などの作業が格段に楽になりました。自分だけでなく、お手伝いさんも含めて適度に休みを入れて、無理をしない農業を心掛けていきます。

今後は、カボチャの作付面積をさらに増やしつつ、新しい作物にもチャレンジするなど「初心忘るべからず」の精神でがんばりたいです。

『入ってよかった!』の声をお届け

収入保険 加入者の声



令和4年
7月加入
(加入4年目)

鹿追町 株式会社マインファーム
代表取締役 高野 真美さん(57)

経営内容
イチゴビニールハウス
5棟(約50畝)

Q 加入のきっかけは？

平成31年に収入保険制度が始まるにあたって、NOSAから制度の説明を受けたときは、経営が安定していたことや、積立金の制度はあるものの負担が増えると思い、加入を見送っていました。

しかし、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、イチゴの販売数減少や価格が上がらなかったため、今後の経営に不安を感じ、令和4年から加入しました。

Q 加入してみようですか？

加入した年が、低温の影響で苗の成長が進まず小粒傾向となり収穫量が減少しました。翌年も続けて収穫量が減少し、2年連続で大きな損失を受けましたが、保険金などの支払いを待たずに、つなぎ資金の貸付けを受けたことで、翌年度の栽培準備をスムーズに進めることができました。

昨今の社会情勢や異常気象による収入の減少に対応できる収入保険は、経営者にとって不安を取り除いてくれる保険です。

Q 今後の目標は？

2月の定植の準備から11月頃の収穫・包装作業までを、通年雇用と季節パートの従業員を合わせて11人で行っています。どの業界も作業労働者を確保できずに、規模縮小を強いられたいと思います。規模を保ちつつ後継者へとバトンを渡していきたいです。

〈充実した診療体制の構築と獣医師の育成・研修拠点に〉

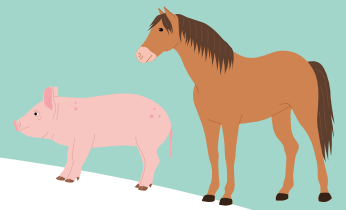
令和7年度からは、獣医師・人工授精師・動物看護師の研修計画と支所業務を担うことから支所業務職員を配置し、獣医療研修センターはセンター長を含め獣医師36人、業務職14人、動物看護師1人の合計51人体制で始動しています。



	管内名	共済目的	戸数	引受頭数
死亡廃用 共済	石狩	搾乳牛	73	6,733
		育成乳牛	72	5,720
		繁殖用雌牛	38	908
		育成・肥育牛	89	4,039
		種豚	4	2,704
		肉用種種雄牛	2	2
		種雄馬	2	2
		特定肉豚	4	26,098
	空知	搾乳牛	39	3,192
		育成乳牛	35	2,324
		繁殖用雌牛	59	1,809
		育成・肥育牛	93	5,719
		繁殖用雌馬	18	178
		育成・肥育馬	19	170
		種豚	1	1,527
種雄馬		11	11	
特定肉豚	2	13,960		
死亡廃用合計		561	75,096	
疾病傷害 共済	石狩	乳用牛	69	8,353
		肉用牛	85	1,977
		種豚	1	36
		肉用種種雄牛	2	2
		種雄馬	2	2
	空知	乳用牛	44	3,920
		肉用牛	95	3,891
		一般馬	23	233
		種雄馬	11	11
	疾病傷害合計		332	18,425



／ 教えて 獣医さん ／



マイコプラズマ性乳房炎について

乳房炎は、主に乳房内への微生物の侵入によって引き起こされます。原因となる微生物のほとんどは細菌が占めており、その他には真菌(カビ)や藻類も原因となることがあります。今回は細菌性乳房炎のなかでも、難治性の「マイコプラズマ」性乳房炎について紹介します。

みなみ西部センター道南支所
道南南部家畜診療所

かわぐち こうや
獣医師 川口 光哉



マイコプラズマについて

マイコプラズマという名前をニュースで耳にしたことがある方も多いのではないのでしょうか。それもそのはず、ヒトでは肺炎の原因菌として有名です。牛では、肺炎だけでなく、関節炎、中耳炎および乳房炎を引き起こします。人同士、牛同士での感染力が非常に強いいため、防疫には通常の細菌性乳房炎よりも注意が必要です。なお、マイコプラズマ性乳房炎においては季節性の感染牛の増加は確認されていません。

マイコプラズマ性乳房炎の臨床症状

マイコプラズマ性乳房炎の特徴は、①通常の細菌検査で陰性、②泌乳量の急激な低下、③乳房の著しいしこり(図1)、④短期間で同様の症状の牛が急増することなどがあげられます。マイコプラズマは抗生物質が効きにくいことが知られているため、通常の細菌性乳房炎の治療だけでは、ミルカーを介して知らぬ間に感染牛が急増することがあります。よって、上記の項目に当てはまる乳房炎に遭遇した場合は、獣医師に相談してみてください。



図1. 多数のしこり(矢印)が確認されるマイコプラズマ性乳房炎罹患乳房
出典: DAIRYMAN臨時創刊号テレビ・ドクター4 よくわかる乳牛の病気100選

マイコプラズマ性乳房炎の発生事例

当診療所で対策を行ったマイコプラズマ性乳房炎の発生事例をご紹介します。発生農場はつなぎ牛舎で、乳房炎発生の際には当診療所に乳汁検査を依頼されていました。夏頃から、乳房炎初診件数が増加し(図2)、何度検査をしても細菌が認められないものの、体細胞数が高く(1000万を超える牛も!)、乳房に多数のしこりが認められる牛が急増しました。対策前のバルク乳体細胞数の平均は約30万/ml、生菌数の平均は約1.2万/mlまで上昇していました(図3)。マイコプラズマ性乳房炎の集団感染を疑い検査したところ、搾乳牛群全体の約25%に感染していました。農場の協力のもと、早急に隔離と淘汰を進めたところ、対策後のバルク乳平均体細胞数は約15万/ml、生菌数は約0.2万/mlまで減少しました(図3)。

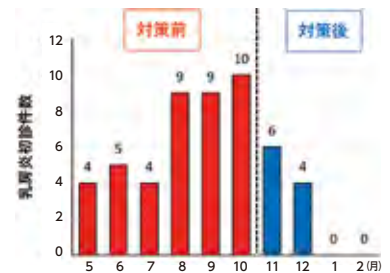


図2. 本発生農場における新規乳房炎発生件数の推移

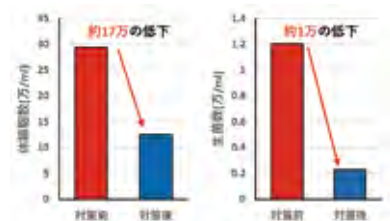


図3. 本発生農場における対策前後の体細胞数(左)、生菌数(右)

マイコプラズマ性乳房炎への対処・予防

マイコプラズマ性乳房炎は感染力が非常に強く治療の効果が得られにくいため、早期の診断と隔離や淘汰が推奨されます。診断には、外部の機関になりますが、バルク乳のPCR検査が迅速で有効です。300頭中に1頭でも感染牛がいれば、摘発することができます。

また、定期的なバルク乳検査をすることにより、早期発見・早期清浄化が見込めます。検査を希望される際は、最寄りの診療所の獣医師にご相談ください。

多くの笑顔が見られるように

新冠町で実家の酪農業を手伝う
加藤さんは、令和6年10月に隣町

の新ひだか町でソフトクリーム専門
店「うしさんからのおくりもの」を
開店しました。

「新鮮な生乳を使い原料を手作
りしているの、牛乳の味が濃い
のが自慢です」と話します。

親子で気軽に来られる場所を

高校卒業後は調理師学校に進学
し、新冠町を離れました。その後は
札幌にあるホテルに勤務し、調理や
接客などを担当していましたが、3
年前に夫の転職を機に地元へ戻って
きました。



お客さんにソフトクリームを手渡す加藤さん

「帰ってきて思ったことは、酪農
家が少なくなっているということ
です。実家の周辺にも何軒か酪農
家があったのですが、今では私たち
しか残っていません。また、高校時
代を過ごした新ひだか町の街も、
飲食店が閉店し活気がなくなっ
ていると感じました」と振り返りま
す。当初から実家の生乳を使ってソ
フトクリーム販売をしてみたいと考
えていた加藤さんは「おいしいソフ
トクリームを作って、もっと親子で
気軽に来られる場所を作りたい」
と一念発起しました。

牛乳のおいしさを知ってほしい

オープンから間もなく1年が経
過する現在では、町外からも家族
連れが訪れます。

「牛乳のおいしさをもっと皆に知って
もらい、牛乳の消費を
拡大させていきたい
です。それが地域貢
献に繋がると思っ
ています。原料は全
て手作りしているため



新商品の馬うまソフトクリーム



大きなソフトクリームが目印

少量ずつしか作れず大変なことも
ありますが、多くの笑顔が見られ
るよう、おいしさを追求していきた
い」と話します。
店舗は週末の金・土・日曜日、
午前11時から午後4時まで営業し
ています（不定休あり）。

自己解決で安定した営農に

稚内市で酪農業を営む大武竜さん(34)は、搾乳牛を約70頭、育成牛を約50頭飼養しています。

大武さんは宮崎県の大学を卒業後、静岡県で造園業と土木業に従事しました。その後、地元の稚内市に戻り、父の後継者として就農しました。

前職での経験を活かして

「ものづくりが好き」と話す大武さんは、前職の造園業、土木業での経験を活かして、仕事の合間にさまざまなものを作っています。自宅の一室をリフォームするため、壁

や床を解体し、新しい材料を購入して自らの手で壁張り、床張りまで行いました。また、牛舎の屋根が壊れた時には、資材センターで部材を購入し、木材や鉄板に釘を打って修繕し、牛舎の床にひび割れや破損がある時には、コンクリートを敷いて修繕します。「今までは父一人で営農していたため、なかなか修繕に充てる時間が取れなかったですが、現在は自分が就農したことで手が回るようになってきました。壊れたものは自分で直す自己解決という考え方を大切にしています」と話します。

青年部での活動を通して

現在大武さんは地元J Aの青年部に入り、本部役員監事を務めています。青年部の活動では、食育活動の一環としての牛乳の配布、地域のごみ拾い、青年部主催の酪農感謝祭など各種イベントを行っています。豊富町で開催される酪農感謝祭では、牛乳早飲み大会、牧草ロール転がし競争、仔牛とふれあえる体験コーナーなどが企画されており、誰でも身近に酪農体験を味わうことができるイベントになっています。「地域の人やイベントに参加してくださる人と交流することが自分の成長にも繋がっています。新型コロナウイルスが流行った時期には、地元のイベントはほとんど開催できませんでしたが、今はさまざまなイベントを開催することで、地域の人との交流や、地域おこしをして、地元に貢献したいです」と話します。

安定した営農を目指して

3年前に育成舎を増築し、これまで本牛舎に入れていた育成牛や

乾乳牛を移動させたことで搾乳にあてる牛を増やしました。「少しずつ牛を増やしながら、安定した営農をしていきたいです。将来的には牛舎の規模拡大や、家のリフォームにも力を入れたいですね」と笑顔で話してくれました。



牛舎は自分で修繕している大武さん



リフォーム中の自宅の外壁



修繕した牛舎の屋根

公務員から牧場経営者へ

本別町美里^{びり}別の横山智^{さとし}さん（58）は令和3年4月に長年勤めた北海道職員を退職し、実家の横山牧場へ就農。翌年4月に経営移譲し牧場主となりました。現在は、馬18頭（種牡馬1頭、繁殖牝馬8頭、育成馬9頭）、黒毛和牛10頭を飼養しています。

責任感を持ちつつ肩の力を抜いて

智さんは、帯広畜産大学別科を

卒業後、北海道職員として34年間勤務しました。

根室や網走、日高、石狩など全道各地に赴任し、担当は馬や牛などの家畜から、米、畑作物、園芸作物、果樹作物など幅広い農畜産物を対象に仕事をしていました。「平成18年の台風被害があったときに、当時は石狩で勤務していたので、ビニールハウスの件でNOSAIと一緒に仕事をしましたよ」と話します。



にこやかに取材にこたえる横山さん

道職員時代はほぼデスクワーク

だった仕事から牛・馬と直接関わる仕事へ変わりましたが、子供の頃に牧場の仕事を手伝っていたので、慣れるのにあまり苦はなかったとのこと。

「サラリーマン時代と比べて、仕事の自由度が増えて楽しい。自分で全てやらなくてはならないというのはプレッシャーもありますが、自分が頑張れば良いということでもあるので気楽にできています」と智さんは話します。

繁殖牝馬の増頭で受胎率の向上へ

横山牧場は過去にテンサイや豆類などを作付けしながら酪農も行っていました。現在は畑作物の作付けは行わず、酪農も平成5年に設備の更新時期に合わせてやめて、黒毛和牛飼養へ変更しました。牧場形態は変化しましたが、馬だけは智さんが生まれた頃から飼養を続けており、今後は馬の規模拡大を目標にしています。

「繁殖牝馬を13頭ほどにして、年間で仔馬が10頭くらい産めるような規模にしていきたい。出生数を増

やすには、繁殖牝馬の頭数だけでなく、受胎率なども重要になってくるので獣医師と協力して進めていきたい」と話します。



今年生まれた仔馬親子



人懐っこい馬たち

こだわりはもちろん「完全放牧牛乳」

株式会社養老牛山本牧場代表
取締役の山本照二さんは、流通業

界に12年間従事していましたが、より根源的な「生」を生み出す仕事に憧れ、自身の理想を掲げた農業を極めることを志して、平成11年に家族4人で北海道へ移住。平成14

「放牧酪農」との出会い、挑戦

年から中標津町で酪農業を始めました。

山本さんは「広大な大地で牛が草を食む風景を夢見ていましたが、

初期の酪農研修で大量生産に傾いた現場を経験し、大きな違和感を覚えました」と振り返ります。

その後、牛と人が無理をしない「放牧酪農」を実践している人々との出会いをきっかけに、一年中屋外放牧する「完全放牧」を決断。寒さの厳しい北海道において、牛が屋外で冬を越すスタイルは数例しかありませんでしたが、牧場の経済性と、牛本来の生命力に着目した挑戦が始まりました。

平成17年に農薬を廃止したこと、皮切りに、有機肥料への転換や、配合飼料ゼロによる完全グラスフェッドミルク生産、人工授精を行わない自然繁殖、母子共同での子牛育成などを、平成29年までに導入してきました。

こうした自然と品質を追求した成果が高く評価され、数多くの賞を受賞するまでになりました。

山本さんは「牛乳は、餌や育て方で風味が異なり、個性を楽しんでほしいという思いを消費者にも伝えるため、オリジナル牛乳『WILD MILK』の販売にも積極的に取り組んでいます」と話します。

さまざまな視点での牧場経営と地域連携

平成27年に牧場内にソフトクリームショップ「ミルククリーム」を開店したほか、平成28年にはオーガニックスタイルの音楽フェス「HARVESTSTOC」を開催。SDGsの視点による活動にも積極的に取り組んでいます。

山本さんは「今後も、牧場経営と家族の営みが一体となった、より自然に、より愛情あふれる牧場を目指します」と意気込みます。



完全放牧に挑戦を決意した山本照二さん



牧場内で開店したソフトクリーム店「ミルククリーム」



自然の味わい「きくっち有機牛乳」



きくち ゆうすけ

雄武町で生産している「**きくっち有機牛乳**」は、酪農業を営む菊地雄介さん(47)が大切に育てた牛から作られた牛乳です。

菊地さんの牧場ではホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスの3種類の牛を放牧酪農しており、化学肥料や農薬を使用していない飼料のみを与えて、病気の予防目的の抗生物質を使用せずに育てることで有機JAS認証を取得しています。搾った牛乳は丁寧な低温殺菌とノンホモジナイズ製法により、牛乳の豊かな風味とコクを味わえます。また、きくっち有機牛乳だけを使ったチーズも販売しています。さらにカップアイスも開発中です。



きくっち有機牛乳は、町内外の土産物店等で販売しています。詳細についてはカラービーフHPか、きくっち有機牛乳公式LINEからお問い合わせください。



雄武町



ライダーの聖地「開陽台」で味わうしあわせのはちみつソフト

中標津町にある「**開陽台**」は標高270mの小高い丘にあります。周囲に視界を遮るものがないため、展望台からは「根釧台地の格子状防風林」や広大な牧場を見渡すことができます。

「ライダーの聖地」としても知られていて、観光シーズンには、全国各地からライダーがやってきます。佐々木譲のツーリング小説「振り返れば地平線」が、有名になったきっかけだといわれています。

また、展望台に併設されている「**café kaiyodai**」では、ソフトクリームやジェ



ラートのほか、軽食も楽しめます。「しあわせのはちみつソフト」は、「中標津牛乳」を使用した自家製ソフトクリームに、蜂蜜がトッピングされ、蜂蜜の甘さとミルクの濃厚な味わいがマッチして、人気を得ています。

開陽台に立ち寄った際には、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

中標津町

新得町



地元食材を使ったイタリアンレストラン「S/uno」

エス ウーノ

新得駅にほど近い場所にあるイタリアンレストラン「**S/uno**」は十勝地鶏本舗の直営店で新得地鶏や、ジャージー牛、チーズ、野菜など新得町の食材を中心にしたピッツァ・パスタ・デザートを提供していて、ランチやディナーの時間帯には多くの客でにぎわいをみせています。

店名の由来は「新得町の食材をひとつのお皿に」「新得で唯一の」などの意味が込められています。

おすすめメニューは、地鶏を使用したピッツァの「S/unoスペシャルタ」や、地元産の「トムラウシ☆ジャージー」の牛肉をふんだんに使用した濃厚なパスタの「ジャージー牛の自家製ボロネーゼパスタ」です。ソバの特産地にちなみ、デザートには炒ったソバの実をトッピングした、地場産生乳のソフトクリームもあります。

新得ならではの地場産食材を使用した料理と、本格的な石窯で焼いたピッツァをぜひ味わいに来てください。





新鮮野菜の産地直売「値ごろ市」



栗山町を通る国道234号線沿いに緑色の建物、湯地の丘自然農園が主催運営する「**値ごろ市**」があります。販売される野菜は湯地の丘自然農園のほか、栗山町内の約70件の農家が生産した旬の野菜を直接仕入販売しています。「値ごろ市」の特徴は4月～12月までと営業期間が長いことです。5月のアスパラに始まり12月のサツマイモまで季節折々の新鮮な野菜のほか、栗山町産の大豆や麴を使った手作り味噌や漬物等の独自ブランドの加工品も販売しています。店内は小分けにされた野菜が見やすくディスプレイされ「ネゴロキッチン」と名付けられたイートインスペースが併設されており、値ごろ市で販売している野菜を使った軽食や手作りのお弁当のほか、由栗いもなどを使ったフライドさつまいも、シェイクなども提供しています。お近くを通られた時はぜひお立ち寄りください。店舗の情報は公式ライン・Instagramで常時発信中。



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。



白亜紀の地層から湧き出る天然温泉

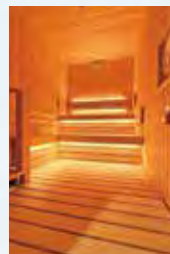
むかわ町穂別にある「**樹海温泉ほべつ**」は、令和7年4月26日にリニューアルオープンした温泉施設で、施設の隣には「ふるさとレストラン白亜」が併設されています。

温泉は白亜紀の地層から湧き出し、海水の約2倍の塩分濃度をもつ弱アルカリ性のカルシウム・ナトリウム-塩化物冷鉱泉で神経痛や筋肉痛、冷え性などに効きます。

「カムイサウルス・ジャポニクス」などの恐竜の化石で有名な町であるため、施設内は地層をイメージしたデザインで随所に恐竜グッズが飾られています。

同レストランでは地元野菜を使い、同地区で育ったブランド豚「とろりんとうん」を使ったメニューをはじめ、恐竜や化石をモチーフにしたユニークなメニューも人気です。

同地区にお越しの際はぜひ旅の疲れを癒しにお立ち寄りください。



NOSAIクイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!



文字を合体させて二字熟語を完成させよう!

Q1 十 + 山 + 山 + 又 =

ヒント 収入 ⇄ ○○

A1:

Q2 力 + 金 + 月 + 夫 + ノ + 竹 =

ヒント ○○コンクリート

A2:

前号の
答え

A1 21 個

A2 41 個

今回の プレゼント

東藻琴産のミートソース、オイルソース、
ピクルスの3種類瓶詰セット



正解者の中から
抽選で30名の方に
プレゼントします!



大空町にある道の駅ノンキールランドひがしもことは、名物『のんきー焼き』をはじめとするスイーツや地域で採れた野菜とさまざまな加工品を販売しています。今回は東藻琴産の素材を使ったミートソース、オイルソース、ピクルスの3種類瓶詰セットをお届けします。

東藻琴地区で一貫管理された牛肉の旨みが詰まったミートソースはパスタやグラタンにぴったり。長芋ピクルスは爽やかな酸味とシャキシャキ食感でおつまみやサラダに。行者菜オイルソースは炒め物や和え物に最適。どれも地元の自然が活かした逸品です。

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7年10月24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。

今号の表紙

過去には多産功労種馬の所有者として表彰された
こともある岑夫さん。現在は重種馬8頭を所有し、そ
のうち3頭が現役でばんえい競馬に出走しています。
今後については「レー
スで馬が活躍してく
れることが楽しみです
。でもなかなかうま
くいかないですね」と
はにかみながら話し
てくれました。



佐藤岑夫さん(88)は孫の美優さん(21)と一緒に、オ
ホーツク管内の遠軽町栄野で馬の飼養をしています。
岑夫さんは、昭和39年に就農して、薄荷や小麦、青
じそ、テンサイなどを栽培しながら、先々代から続く馬
の生産を行ってきました。今はお孫さんの美優さんが
一緒に馬の世話を手伝っています。「昔から馬がいるこ
とが当たり前でした」と思いを話す美優さん。



馬の毛並みを整える岑夫さん

NOSAI北海道からの お知らせ



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)

※通常の購読料は5,520円ですが、組合員は
1,680円の割引が適用されます。

2カ月無料キャンペーンも実施中です。

購読を希望される方はお近くのNOSAIまで
ご連絡ください。

組合の動き

7月～8月

組合で開催された
主な会議等を掲載します。

7月 1日 第1回損害評価会果樹共済部会(札幌)
7月18日 第1回損害評価会農作物共済部会(札幌)
7月25日 第1回農業保険加入推進連絡協議会(札幌)
7月28日 第1回経営計画委員会(札幌)

8月21日 第2回総務専門委員会(札幌)
第2回家畜専門委員会(札幌)
第3回農作専門委員会(札幌)
第3回監事会(札幌)
8月22日 第4回理事会(札幌)

より**高速**に！ より**確実**に！！ より**快適**に！！！！

進化を続けるビートハーベスター



- より微調整ができ、操作性バツグンのA S C S
- 大径・ワイドのロータリーバケット、周辺構造
- 「掘り取り深さ」、「ロータリーバケット・送りコンベヤ停止」検知

➡ **ノンストップ・高作業能率の
収穫作業をご提供**

一步先を行く

時代は **ニチノ**

製造元 **日農機製王株式会社**

〒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

総販売元 **日農機株式会社**

〒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

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。

■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

N's Kitchen

香ばしい秋の味覚をのせて きのこチーズのごちそうバゲット



材料

- ・バゲット……………1本
- ・しめじ、えのき、マッシュルーム、舞茸、
エリンギなどのお好きなきのこ3種類
……………計300g
- ・オリーブオイル……………小さじ1
- ・とろけるチーズ……………100g
- ・パセリまたはイタリアンパセリ
(手でちぎる)……………適量
- ・黒こしょう(粗挽き)……………適量
- [A]
- ・生クリーム……………50cc
- ・ハーブソルト……………小さじ1/4



Point

きのこは数種類を混ぜると風味がアップ。水分をしっかりと飛ばして炒めると旨味が凝縮されてチーズと好相性!

おかざきおかこ

party food stylist
パーティーフードスタイリスト「Festavolo」

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
酒正 土井商店 ブランドマネージャー

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



白ワインはもちろん、コク深い山廃仕込みや、爽快なスパークリング日本酒とも好相性。秋の味覚を引き立てます。香ばしい香りとともに、どうぞお楽しみください。

作り方

- 1 | バゲットはあらかじめ約5cm幅にスライスする。切り口の中央を、スプーンの背などで軽く押し、てくぼみを作っておく。



- 2 | きのは食べやすい大きさに切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で熱し、きのこを加えて約5分炒める。きのこの水分が抜けて焼き色がつくまで、しっかりと炒めたら、火を止めて[A]を加えて混ぜ合わせる。



- 3 | ①の上に②のをせ、耐熱皿に並べる。とろけるチーズをたっぷりのせ、220℃に予熱したオーブンで、チーズが溶けるまで約5分焼く。



- 4 | オーブンから耐熱皿を取り出し、仕上げにパセリと黒こしょうをふる。

