

「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



2026. 1
Vol. 22



contents

新年のごあいさつ

農業共済組合80年の歩み

ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に
「深川市特産品のりんごラムネ
12本セット」をプレゼント!

令和8年 新年のごあいさつ



北海道農業共済組合
組合長理事

伊藤 榮一

あけましておめでとうございます。

農業者の皆さまにおかれましては、健やかに令和8年の新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。また、平素よりNOSAI北海道の事業に対し深いご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和7年を振り返りますと、農業を

加し、特に熊の出没が社会問題として取り上げられました。北海道においても不安の声が寄せられ、日頃より地域ぐるみの安全確保に努めていただいたことに、あらためて感謝申し上げます。農業者の安全と生産環境を守るために、NOSAI北海道としても関係機関と連携し、被害防止に向けた情報提供や支援に引き続き取り組んでまいります。

取り巻く環境が大きく揺れ動いた1年となりました。春先から続いた天候不順に加え、全国的に野生鳥獣被害が増え

憶に新しいところです。市場価格の上昇は生産者にとって追い風となる一方、飼

組合長理事	伊藤 榮一
副組合長理事	星 敏夫
統括理事	橋 本 遠藤 上田 合田 越智
	岡田 宮内 佐藤 田中
	山口 東口 吉川 白川 村杉 高原 渋谷 大下 小笠 原川 田一 幸徳 幸樹 徹一
理事	政則 修 修政
	清一 史淳 章倫 德三 孝徳

料米や加工用米の需給バランス、消費動向への影響など、複雑な課題も浮き彫りとなりました。政府による備蓄米の放出が行われ、供給の安定化を図る対応も見られるなど、農政の動きも注目を集めました。価格変動が激しい時代においてこそ、農業保険制度の役割は一層重要となり、私たちNOSAIの使命をあらためて強く認識する機会となりました。

さらに、北海道の基幹産業でもある酪農においても、飼料価格や燃料価格、物流コストの上昇など、厳しい情勢が続いている。酪農は地域の景観と雇用、食の安定供給を支える不可欠な産業であり、その継続と発展を守ることは、地域社会全体の未来を守ることにほかなりません。家畜の健康と経営の安心を支える役割を果たすため、しっかりと支援してまいります。

日本国内では20年ぶりとなる大阪・関西万博が開催され、未来社会を見据えた技術や地域文化が国内外に発信さ

れました。「食と農」をテーマにしたさまざまなパビリオンやイベントが開催され、持続可能な農業の在り方や地域の魅力、可能性が再評価される機会となりました。農業は地域の命を繋ぐ基幹産業であり、その価値を次世代に繋ぐことは私たちの責務であります。

本年も、自然災害や市場変動など不確実性が高まる中にあって、農業者の大切な経営を守るという使命のもと、より丁寧で迅速な対応に努めてまいります。また、若い担い手の支援や地域との協働を進め、共に歩み、共に支えるNOSAIであり続ける決意です。

結びに、農業・農村に夢とロマンを抱き、令和8年が皆さまにとりまして、希望に満ちた実り多い1年となりますよう心よりお祈り申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

本年もよろしく
お願い申し上げます

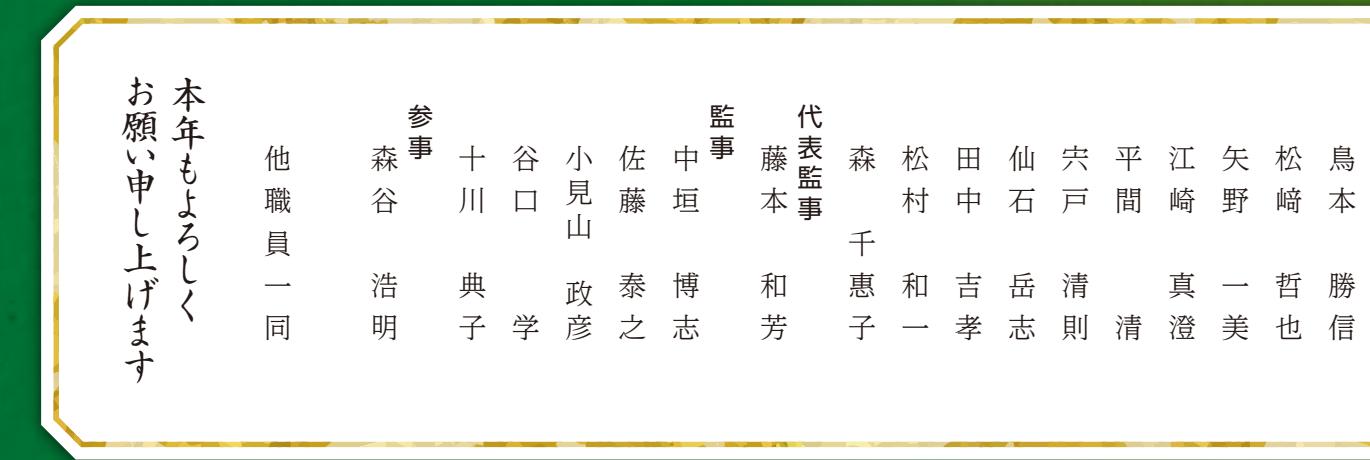
他職員一同

参事
森谷 浩明

監事
中垣 千恵子
佐藤 和芳
小見山 泰之
谷口 政彦
十川 学
典子

代表監事
藤本 博志
中垣 千恵子
佐藤 和芳
小見山 泰之
谷口 政彦
十川 学
典子

松村 吉孝
宍戸 岳志
仙石 真澄
田中 清則
安戸 一美
江崎 矢野
平間 松崎
和一 勝也



農業共済組合80年の歩み

戦後間もない昭和20年代、たび重なる冷害と自然災害に苦しむ北海道の農業者を支えるために産声を上げた農業共済組合。

その設立から80年、地域の営農を守る仕組みとして、時代の変化とともに制度の拡充や組織改革を重ねてきました。

本道農業と歩みを共にしてきた80年の歴史を改めて振り返ります。

農業共済制度の誕生期

北海道でこれまでに発生した大きな災害

- 水稻大冷害が発生
共済金158億円を支払う



- 異常気象による激甚災害発生
共済金396億円を支払う



- 集中豪雨による水害発生
共済金400億円を支払う
連続する大災害



- 未曾有の大災害発生
共済金637億円を支払う



昭和22年

- 農業災害補償法が制定され、農業共済組合が誕生
- 農作物・家畜共済の実施



昭和29年

- 道内の組合数が最大246組合に

昭和40年

- 組合の広域合併が始まる
- 果樹共済の実施



昭和46年

昭和48年

- 園芸施設共済の実施



昭和54年

昭和55年

昭和56年

昭和58年

- 畑作物共済の実施



制度改正期

新農業保険制度の誕生期



持続可能な農業・農村を支える組織として、未来の「ジャンプ」を描くNOSAI北海道は、80年の歴史で培われた相互扶助の精神を胸に、これからも北海道農業を支える砦として歩みを続けます。

掛金が高いと思っているあなた!

その掛金安くなります!!



高い
↓
掛
金
↓
安い

掛金は少し高いけど、
小さな被害でも
補償の対象にしたい!!

災害の少ない地域だから、
大きな災害の時に備えたい。
掛金も抑えたいしな…

掛金の目安*

標準コース 7,444円
特約1万円 7,460円

掛金の目安*

特約 10万円	5,987円
特約 20万円	4,323円
特約 50万円	1,630円
特約 100万円	463円

多い ← 支 払 機 会 → 少ない

特約
1万円

標準コース
3万円

特約
10万円

特約
20万円

特約
50万円

特約
100万円

標準コースに比べて

割引率 20%

割引率 42%

割引率 78%

割引率 94%

※掛金目安の前提条件

●本体(100坪 設置10年以上)
パイプ径 31.8mm パイプ本数 75本

●被覆材
農PO 0.15mm 5年目

●補償割合(付保割合)
80%選択

突然ですが「小損害不填補」という特約をご存じでしょうか?
初めて聞かる方が多いと思いま
すが、小損害不填補とは、一定
の損害額(10・20・50・100万円)
を超えた場合にのみ共済金の支払
対象とすることで、掛金を大幅に
割引できる特約です。
ただし、損害額が選択した小損害
不填補特約の額を超えない場合は、
共済金が支払われないため注意が
必要です。

標準コースでは、被害が発生し
た場合、3万円以上の損害額を超
えた場合に支払対象となります。
被覆材のみの被害など僅少被害
の場合でも補償してほしいという
方は、1万円の特約を選択できま
す。標準コースの掛金に、わずか
数十円の負担額で1万円を超える
被害から補償します。

園芸施設共済は、皆さまの一
緒に合わせた補償内容で加入する
ことができます。詳しい内容は、
職員がお伺いしますので、お近く
のNOSAIにご連絡ください。

標準コースでは、被害が発生し
た場合、3万円以上の損害額を超
えた場合に支払対象となります。
被覆材のみの被害など僅少被害
の場合でも補償してほしいという
方は、1万円の特約を選択できま
す。標準コースの掛金に、わずか
数十円の負担額で1万円を超える
被害から補償します。

突然ですが「小損害不填補」という特約をご存じでしょうか?
初めて聞かる方が多いと思いま
すが、小損害不填補とは、一定
の損害額(10・20・50・100万円)
を超えた場合にのみ共済金の支払
対象とすることで、掛金を大幅に
割引できる特約です。
ただし、損害額が選択した小損害
不填補特約の額を超えない場合は、
共済金が支払われないため注意が
必要です。

標準コースでは、被害が発生し
た場合、3万円以上の損害額を超
えた場合に支払対象となります。
被覆材のみの被害など僅少被害
の場合でも補償してほしいという
方は、1万円の特約を選択できま
す。標準コースの掛金に、わずか
数十円の負担額で1万円を超える
被害から補償します。

私の住む地域は、風も穏やかで雪も少ないため、ハウスの事故が少ないとおもいます。ただ、最近の異常気象の影響で、いつ何があるか分かりません。3年前に経営移譲しましたが、親の代から加入している園芸施設共済には、引き続き加入しています。

過去には平成26年に水害、平成30年には台風と地震の被害を受けました。台風の時は、強風でパイプが地面から抜けて、持ち上がりほど凄まじかったです。この時は共済金の支払いを受けて、再建することができました。

被害が無いことが一番ですが、いきたいです。

今は本当に何が起きるか分かりません。園芸施設共済という制度がある以上、「万一に備えて加入しておくのが安心です。

制度も改正されていますが、昔の無事戻し制度があると、より良いのではないかと思います。

過去には外国人従業員を雇っていますが、入れ替わる際の指導や一時的に労働力が低下することも懸念しています。

今後は収入保険の加入も検討しながら、安心した経営を続けていきたいです。



平取町 矢野 忠幸さん(52)

経営内容

ハウス15棟
(トマト・キュウリ・ホウレンソウ)

私は加入しています

加入者の声 園芸施設共済



むかわ町 松並 恵一さん(54)

経営内容

水稻・春まき小麦・大豆・カボチャ
ハウス15棟(スターチス・ホウレンソウ)

最近は予期せぬ自然災害が本当に多く、ハウス本体はもちろんですが、作物の被害も心配です。

自然災害を心配する人が多いとおもいますが、園芸施設共済に加入するとなると掛金負担が多くなります。今は掛金を抑える加入方法もありますので、多くの人に加入してほしいですね。

過去には台風でビニールとパイプの被害を受けました。大雪の影響でハウスが倒壊する事故もありました。最近では4月の強風でビニールの被害を受けました。その都度支払われた共済金は修復の足しとなり、助かりました。

自分の経営はもちろん、花き生産組合の代表として、むかわブランドを守り続けるためにも、農業保険への加入は続けていきたいです。

私の住む地域では、1戸あたりのハウスの所有棟数が多く、年間

耐用年数と、ビニール被害の認定期満了時に見直してほしいです。

農作物・畑作物共済のお知らせ

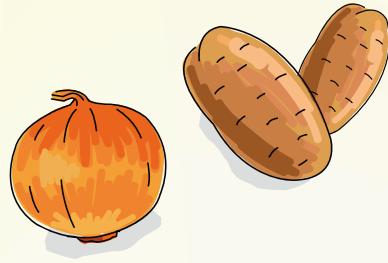
ばれいしょ・たまねぎに係る

減耗加算廃止

畑作物共済（ばれいしょ・たまねぎ）に係る全相殺方式出荷数量等調査につきましては、出荷団体より、選果した出荷数量データをいただき、選果した時期ごとの数量に、定められた「減耗加算割合」を乗じた収穫量を加味し、損害評価ならびに引受時の基準単収を算定していました。これは、出荷団体に出荷した後、出荷団体の選果時期が異なることによる腐れや長期保管による重量の変化に対応するもので、出荷後早期に選果を終了した農家と遅くに選果した農家が不均衡とならないための措置として設定されておりました。

しかし、平成30年以降の制度改正に伴い、青色申告書を用いた調査方式が新たに追加となり、同調査方式においては、減耗加算を適用していないことから、令和8年産より出荷数量等調査方式においても適用しないこととした

つきましては、出荷数量等調査方式



●表1 ばれいしょ・たまねぎ減耗加算率(全道統一基準)

計量月	12月	1月	2月	3月	4月以降
たまねぎ	1.0%	2.0%	3.0%	5.0%	7.0%
ばれいしょ	1.0%	2.0%	3.0%	4.0%	5.0%

にて加入されている場合、補償の基礎となる基準単収は、過去の算定基礎年産に係る数値についても減耗加算前の収穫量にて設定することから、継続加入されている方については、令和8年産からの減耗加算を排除した損害評価時のベースと合わせるため、前年産基準単収より当年産基準単収が低くなる場合がありますので、ご留意願います。

●表2 減耗加算シミュレーション

選別 時期	選別前 重量	うち選別後重量		減耗 加算率	減耗加算後 規格内重量	減耗加算後 規格外重量	減耗加算後 規格内重量+規格外重量
		規格内	規格外				
		①	②	③	④	⑤=②×④+②	⑥=③×④+③
11月	250kg	225kg	25kg	—	225kg	25kg	250kg
12月	500kg	475kg	15kg	1.0%	480kg	15kg	495kg
1月	750kg	675kg	50kg	2.0%	689kg	51kg	740kg
3月	1,000kg	900kg	75kg	4.0%	936kg	78kg	1,014kg
計	2,500kg	2,275kg	165kg	—	2,330kg	169kg	2,499kg

減耗加算	規格内数量	規格外数量	計	差
加味した場合	2,330kg	169kg	2,499kg	59kg 2.4%
加味しない場合	2,275kg	165kg	2,440kg	

減耗加算	基準単収	引受単収	単位当たり 共済金額	共済金額	当年産 収穫量	減耗加算加味後 収穫量	減収量	共済減収量	共済金
加味した場合	2,499kg	2,249kg	49.17円	110,583円	2,000kg	2,048kg	451kg	201kg	9,883円
加味しない場合	2,440kg	2,196kg		107,977円		2,000kg	440kg	196kg	9,637円
差	-59kg	-53kg		-2,606円			-11kg	-5kg	-246円

『入ってよかつた!』の声をお届け

収入保険 加入者の声

令和3年
1月加入
(加入6年目)



東川町
よしだ
吉田 泰征さん(32)

経営内容
水稻・長ナス・花き 約23ha

Q 加入のきっかけは?

高校卒業後、自衛隊や民間企業を経て平成30年に就農し、令和6年に母から経営を引き継ぎました。収入保険には母が令和3年より加入していて、経営を引き継いだ後も引き続き加入しています。

多品目経営の中で、多少の被害であれば他の品目で収入減少をカバーできますが、大きな自然災害や価格の暴落など、自分の力ではどうにもできない被害があったときに助けになってくれる保険だと思っていて、加入していることで安心感があります。

Q 今後の目標は?

手間暇かけて作った長ナスをたくさん的人に食べてもらいたいです。そのためにも、食べ方も併せて紹介できれば良いなど考えています。

また、国営緊急農地再編整備事業により、令和8年は水田の大型化の工事が予定されています。大型化の後は水田の枚数が減り當農のスタイルが変わりますが、作物の観察や水の管理など基本に忠実に作物を育て、収入保険のお世話にならないような安定経営を続けていきたいです。

Q 加入してみてどうですか?

加入した令和3年に、記録的な猛暑の影響で野菜や花きの収入が大きく減少し、保険金の支払いを受けています。令和6年に経営を引き継いでからは、長ナスの栽培にチャレンジしています。収入保険に入っていることで、自分の経営に対する万が一の保険があり、新しいチャレンジへの後押しとなりました。



保険金等の試算をしましよう

令和7年契約に加入した個人経営の方は、**令和8年3月16日(月)**

までに所轄の税務署へ、令和7年分の税務書類の提出を必ず**青色申告**で行ってください。収入保険は

青色申告の実施が加入の必須条件となっているため、対象期間の収入が少なく白色申告に切り替えた場合や税務申告期限を過ぎてしまつたため白色申告を行った場合は、契約が無効となり保険金等が受け取れない事例が発生していますのでご注意ください。

また、令和7年の保険期間中に受けた事故による収入保険の保険金等は事前に試算を行い、令和7年の青色申告に含めて申告します。理由は、令和7年分の収入減少による保険金等が令和8年の青色申告に記載されると、令和8年の収入金額が平年どおりだった場合に、令和7年の保険金等の分だけ収入金額が増えて、過大な課税

になりますのでご注意ください。なお、収入保険では市場価格の低下による収入減少も補償の対象となります。保険期間中(1月始期であれば12月末まで)の事故発生通知を行うこととなっています。収穫量が減少した場合だけではなく、販売単価が低下するなど、作物単位で収入減少につながる可能性がある場合は、お近くのNOSAIまで連絡をお願いします。

が生じてしまうためです。

9 2026.1 Vol.22



畜舎火災を防ぐために

～日頃の点検と備えが大切です～

本格的な厳寒期を迎え、暖房器具や保温器具の使用による畜舎火災に十分な注意が必要です。

家畜共済における火災事故で最も多いのは、子牛用ヒーターからの引火や落下を原因としたハッチの火災事故です。ヒーターは固定金具の再点検を行い、燃えやすい物のそばに設置することは非常に危険なためやめましょう。

毎年、北海道内の畜舎火災による被害は、下表のとおり12月～5月に多く発生しています。舍飼期でもあることから被害頭数も多くなります。

主な出火原因是、子牛用ヒーター、漏電やブレーカーショートなどの配線トラブル、次いでストーブや野焼きからの引火(延焼)となっています。

ゴムなどの絶縁体が傷ついたり、結露によっても漏電が起き、出火の原因になります。配線が扉に挟まれていないか、ネズミなどにかじられた跡はないか、タコ足配線でコンセントやタップが過熱していないかなど点検を実施し、被覆材から配線が露出しているなどの異常が見つかった場合は、速やかに専門業者に相談・修繕しましょう。

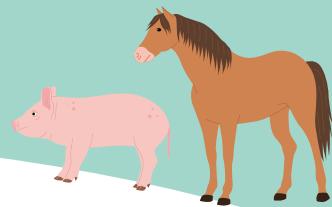
寒い日でも換気を行い、畜舎内の空気を循環させ結露を防ぎましょう。

万が一の発生に備え、消火器や防火水槽を設置し、迅速に消火対応できるよう日頃からの準備がとても大切です。また、家畜の避難方法や避難場所を決めておくことも、できるだけ被害を少なくするために有効です。



(表) 北海道におけるNOSAI加入者の火災発生件数と死廃頭数(2023～2024年度)

年 度	区分	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
2023年度	件数	1	1	1	0	2	0	0	0	1	2	3	1	12
	頭数	27	1	16	0	59	0	0	0	4	8	35	2	152
2024年度	件数	1	1	0	1	0	0	0	0	4	2	3	1	13
	頭数	3	2	0	4	0	0	0	0	87	27	11	1	135
平均	件数	1	1	0.5	0.5	1	0	0	0	2.5	2	3	1	12.5
	頭数	15	1.5	8	2	29.5	0	0	0	45.5	17.5	23	1.5	143.5



成牛のナックルについて

ナックルとは、球節が前方へ突出した時の状態を示しています。成乳牛のナックルは、後肢で発病することが多く、分娩後の乳熱や難産などに続いて起こる神経麻痺や筋肉の損傷によるものと、分娩から時間が経過した牛で起こるケトーシスによるもの(通称:ケトナックル)があります。発病した牛は起立難渋、起立時間の短縮、採食量の低下によって乳量が低下し、最終的に廃用となることもあります。今回は成牛のナックルについて詳しく説明します。



ひがし統括センター
根室南部支所 根室家畜診療所
かめたに まさこ
獣医師 亀谷 牧子

原因と症状

ナックルの原因となる後肢の神経麻痺や筋肉の損傷は、難産、産後の起立不能、滑走や転倒などの外傷によっても起こります。神経麻痺では、後肢の運動機能や痛覚の低下、筋損傷では下腿部の腫脹などが症状として表れます。これらの多くは片方の肢だけに起こりますが、罹患した肢をかばいながら寝起きをすることで、反対側の肢にも生じてしまうこともあります。一方で、ケトーシスに継発するナックルは、乳量の増加からエネルギー不足となった牛が、体脂肪の分解だけではエネルギーを確保できず、筋肉も分解して筋力が低下し、負荷の大きい後肢が体重を支えきれなくなることで起こります。ケトーシス継発性のナックルは、泌乳最盛期の牛、高泌乳で痩せている牛で両側の肢で発症することが多く、発症牛の乳タンパク率は低下し、両側の下腿部は削瘦しています。さらに、ナックル発症の根本的な要因として、寝起きや起立状態の維持のしづらさによる筋肉への持続的な負荷も考えられます。

治療と予防

治療には消炎鎮痛薬やビタミン剤、湿布薬などが用いられ、乳熱やケトーシスなど原因となる疾患があれば、その治療も併せて行います。ナックル肢勢を矯正し、体重負荷を軽減するため、ギプスやナックルケアで固定することも有効です。継発疾病を予防するために、肢間ベルトを装着するのも良いです。また、ケトーシスに継発したナックルの場合は、重度の低栄養状態を改善するため、アミノ酸製剤の輸液やバイパスアミノ酸の飼料添加も有益です。

予防策としては、乳熱予防のための分娩前のビタミンD3の投与や、ケトーシス治療時のアミノ酸の補給などが考えられます。さらに、寝起きや起立状態の維持がストレス

なく行えるように、飼養環境も改善点がないかチェックしてみましょう。ナックルを治療せず放置しておくと、病態が進行し、治療が不可能となる場合もあります。発症牛を見つけた場合は早めに獣医師へ連絡してください。



ケトナックル発症牛

食味日本一に輝いた自慢の米

清流日本一の尻別川が流れ、流域に広がる肥沃な土壌で北海道を代表するおいしいお米「らんこし米」のふるさとである蘭越町。その蘭越町で100年以上つづく米農家の5代目、元西洋料理シェフの経歴を持つ佐々木和弘さん（51）。趣味はバイクと機械いじりで「農機は自分で直す!!」と明るく話します。

佐々木さんの作るお米は全国の
おいしいお米400点の中から日
本一おいしいお米を決める「米-1



第13回米-1グランプリ受賞時の佐々木さん

た食べたい！
との声が多く、
北海道を代表
するらんこし米
の直売会などで
もすぐに売り切
れてしまう人気
ぶりです。

り受けた米作りの基礎を大切にし、新たな工夫を重ねています。また、農機具の修理など自分でできることは自分で行い、その分消費者へ安くておいしいお米を届けたいです」と佐々木さんは熱い想いを語ります。



令和7年産の新米も自慢の仕上がりです

まな米の食味コンテストで入賞されるなど輝かしい経歴を持ちます。参加したコンテストは成分分析計などを使わない、人による純粋な食味が審査の基準となっています。「機械が出す数字より、実際に食べた人から発信される生の声を大切にしていきたい」との思いで作られたお米は、さまざまな飲食店やたくさんの一般消費者から

暑さにも負けない米作りにも取り組み、寒冷期の育苗時に寒い外気で触れさせることで蘭越の土地に適した強い苗を作ります。稻は暑さに弱いため田んぼの代掻きをしつかり行うことで稻の根が深く張るよう心がけ、高温による影響を和らげます。また、化学肥料を標準使用量より減らし、根の育成を促すためタンニンや鉄を含む肥料を手作りするなど食味向上のためさまざま取り組みを行っています。

床作り体験から始まり田植え体験や防除体験、コンバインでの稲刈り収穫など季節ごとにさまざまな農作業を体験でき、収穫後には栽培に携わった新米が届けられます。また、新米収穫後には「新米を楽しむ会」を開催し、シェアオーナーと交流を深めています。佐々木さんは「人との繋がりを大切にしたい」というが大きくあります。これからも食いが大きくあります。これからも食会を継続していきたいですね」と話

「グランプリ」にて令和元年と令和6年に最高賞のグランプリを受賞。平成30年には準グランプリを受賞するなど快挙を成し遂げたほか、京都や山形で行われているさまざま

佐々木さんの米作りは昔ながらの製法を大切に、丁寧かつ誠実に守り、何より食べててくれる人からの「おいしい」の声を大切にしています。食味はもちろんのこと寒さにも

「自然の移ろいとともに稻が育つストーリーを、もつとたくさんの人と共有したい」思いから、佐々木さんは全国でも珍しい田んぼのシアーオーナー制度を導入しています。

米作りにかける思い

所有・体験・食す!!



蘭越ささき農園
[https://rankoshi-
sasakinouen.com/](https://rankoshi-sasakinouen.com/)



「畑を維持し子孫に残していきたい」と話す大石さん

20haの農地を持ち、近隣の離

オーランドファーム（旧大石農産）は当初

6人のスタッフとともに、社会において農業が担う役割とは何かを考え、「新しい農場のかたち」を目指します。

割は「お客様の健康を支えること」、さらには社会課題である医療費と高齢者の増加についてもその解決に農業が役立つと話します。

大石さんは「畑の近くに住み自分で足にて健康を維持できれば病院代もかからず経済的なストレスから解放される。生き方を楽しめ」と話します。今後もオーランド

役を務めるオーランドファームでは、ミネラルたっぷりの海霧が降り注ぐ農地約150haで、生きた土づくりにこだわり「清流だいこん」や「十勝海霧そば」を生産・販売しています。大石さんは3人の息子、6人のスタッフとともに、社会において農業が担う役割とは何かを考え、「新しい農場のかたち」を目指します。

大石さんは40年ほど前に健康食品の営業で働いた経験から、健康基づいて必要な分だけ生物由来の肥料をまき、緑肥を育てるなど、微生物の多様性を意識した「生きた土づくり」を行っています。

皆が楽しく働ける場所であります。

大石さんは、健康はストレスをためない「日々の考え方」と添加物を控えた「食べ物」からなると考

農した農家の畑を譲り受け規模拡大してきました。大石さんは自身の経験から作物が健康に生育するため土中の微生物のバランスが重要だと気付き、徹底した土壤診断に基づいて必要な分だけ生物由来の肥料をまき、緑肥を育てるなど、微生物の多様性を意識した「生きた土づくり」を行っています。

「真の豊かな暮らし」を目指して、**健康へのこだわり**、**品の営業で働いた経験から、健康について関心を持ち意識するようになりました。平成5年に農家であった父親の跡を継ぎ法人を立ち上げた大石さんは、健康はストレスをためない「日々の考え方」と添加物を控えた「食べ物」からなると考**

農した農家の畑を譲り受け規模拡大してきました。大石さんは自身の経験から作物が健康に生育するため土中の微生物のバランスが重要だと気付き、徹底した土壤診断に基づいて必要な分だけ生物由来の肥料をまき、緑肥を育てるなど、微生物の多様性を意識した「生きた土づくり」を行っています。



滋味あふれる「十勝海霧そば」はホームページから購入可能



自社選果場で選別される朝採れの新鮮な「清流だいこん」

優秀な後継牛に育種改良を意識して



結婚し、新たな家族と牧場を良くしていきたいと話す隆介さんと妻なつきさん（32）

「10年ほど前、妊娠できずに淘汰されてしまう個体の共通点を探していたところ、当時は通説となっていた『繁殖成績は遺伝しにくい』といふのは、どうやら違う。そうだと気づきました」と話すのは、（有）工藤牧場の工藤隆介さん（36）です。

父・賢司さん（65）のほか4人の

従業員とともに、搾乳牛210頭を飼養し、育種改良を意識した牧場経営に取り組んでいます。

隆介さんは「繁殖能力の高い個体は、近親交配による影響により、流産や奇形となる遺伝子を持つ可能性が高いです。また、優秀な遺伝子というのは乳量だけでなく、

乳質、体格、病気のなりにくさや乳頭の配置までもが遺伝子の影響を大きく受けていると考えています」と話します。

ゲノム解析を行い、遺伝的に持つ病気を把握

現在は、後継となる雌牛が産まれたらすぐにゲノム解析を行い、遺伝的に持つ病気を把握するようにしていて、同じ病気を持つ種を掛け合わせないようにすることで、遺伝的な疾患を避けるようにしています。

隆介さんは「ゲノム解析の料金は安くありませんが、生産性の高い牛を安全に生み出せるのであれば、お金を掛ける意義はあると思います」と気を吐きます。

続けて「乳頭配置を意識した遺伝子プローラーの牛群を作っていたので、令和4年にロボット搾乳牛舎を新築しました際は、全頭をロボットで搾乳することができました。ただ、現在も育種改良を継続していますが、牛群のできはまだまだです」と話します。



ロボット搾乳牛舎で全頭をロボットで搾乳する

**育種改良を早めて、
より優秀な遺伝子の更新を**

牛群のできを、現在より早く良くするためには、優秀な後継牛を8カ月齢で採卵を行い、代理出産させることで、通常の繁殖より、約半数が速くなるよう工夫しています。隆介さんは「今後は、病気になりにくく、生乳の販売単価が高い牛群を目指していきたいです」と気を引き締めます。

こ いづみ なお と 美幌町 | 小泉 直人さん



継承して一番変わったことは「事務仕事をするようになったこと」と話す小泉さん

受け継いだ家業、堅実な一步

美幌町の小泉直人さん（36）は、令和7年の1月に家業の農家を父親から継承し、経営者となりました。現在は麦、ジャガイモ、ビート、大豆の4品目を生産しています。

小泉さんは美幌町の農家の元で、4兄弟の末っ子として生まれました。17年ほど前までは酪農もしていたので、子供のころから餌出しなど

農作業を手伝っていたそうです。

北海道美幌農業高等学校（現・北海道美幌高等学校）の農業科に進学した小泉さんは、在学当時から「自分が家業の農業を継ぐことになるだろう」と予感していたそう

で、特に畑作物や畜産について熱心に勉強したそうです。卒業後は農業大学校へ進学し、更に畜産について学んだ後、美幌町の実家に戻って農作業を手伝っていました。

畑作への一本化

小泉さんの趣味はおいしいものを食べに行くことだそうです。テレビで見たものに誘発されて、美幌

高校大学を通して畜産関係について学んだ小泉さんですが、実家に戻つて2年ほど経った頃、飼料代の値上がりが負担になっていたので酪農を止めることになったそうです。仕方のないこととはいえ、学んできたことを活かせなくなるのが少し残念でもあつたと小泉さんは振り返ります。酪農を止めることになってからは、牛舎の敷料として以前から作っていた麦に加えて、新たにジャガイモとビートを作り始めました。

自分も父親も分からぬことが多いかったので、近隣の農家に話を聞きながら作業していたそうです。

のびのび安定経営を目指して

今ではのびのび暮らせる程度は採れていると言う小泉さんは、今後の展望について「まず安定して営農することを優先したい。有効に使えていない土地があるので、新しく畑を増やすよりも、土地を整理して使いやすい畑を増やしたい」と話します。



所有する畑の多くが山に囲まれている



「機械の保管場所をもっと建てたい」と話す

町や近隣町村の行ったことのない店やお気に入りの店に足を運んでいます。また、畜産を止めて10年以上経つ今でも牛と関わるのが好きで、冬の農閑期には酪農ヘルパーとして牛の世話をしているそうです。



牧場併設の乳製品直売店 [PINE LAND FACTORY]



興部町の「PINE LAND FACTORY」は、北海道でもトップクラスの大規模牧場であるパインランドデーリィの生乳を使用して、乳製品を製造・販売しています。

牧場の半数以上の牛はおなじにやさしいA2ミルクを出すことができ、各種チーズと醸酵バターはこれらを使用して製造されています。牧場全体の牛がA2ミルクを出すようになる日まで、そう遠くないそうです。

特に人気のソフトクリームは濃厚、かつさっぱりとした後味で、厚みのある上質な食感が特徴です。ソフトクリームとシェイクは定期的に新しいフレーバーが登場します。



店舗は土日限定の営業で、焼きプリンなどの人気商品は土曜日のうちに売り切れてしまうこともあります。ぜひ、お早めにお買い求めください。

一部乳製品は公式オンラインショップや道の駅、女満別空港、新千歳空港、出張販売のほか、ふるさと納税サイトでもお求めいただけます。

詳細はInstagram、公式HPにて発信しています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



日本本土最東端納沙布岬から観る 北方領土問題の歴史

日本本土最東端の根室市納沙布岬は、沖合に歯舞群島や国後島などの北方領土が眼前に広がる絶景を楽しむことができます。

岬には、道内最古の灯台で、岬のシンボルになっている「納沙布岬灯台」や、択捉島、色丹島、歯舞群島、国後島の北方四島を、連なる4つのブロックで表現し、巨大なアーチ型のモニュメントとした「四島のかけ橋」が観られます。「四島のかけ橋」の中央には、沖縄県波照間島から運ばれた「祈りの火」が、北方領土返還運動の象徴として灯火台に灯されています。

景色だけでなく、岬周辺には北方領土問題やその歴史を伝える場として「根室市北方領土資料館」や「望郷の家・北方館」などの展示施設が建てられています。

展示物からは北方領土の自然、アイヌの文化、北海道開拓時代から戦後の人々の暮らしの歴史について、実際に使っていた道具や、当時描いたアニメーションを用いて説明されていて、学ぶことができます。

一度、日本の最東端で、雄大な自然やそこに住む人々の歴史に、思いをはせてみてはいかがでしょうか。



道内産そば粉を使った自慢のそばと 創業以来、継ぎ足し続けてきたダシ



浦幌駅から徒歩3分にある「かし和家」は落ち着いた雰囲気の長年地元に愛されるそば屋です。北海道産のそば粉を使用した更科そばにクロレラをブレンドした薄緑色が特徴で、そばの香りは控えめですが、のどごし滑らかな食感を堪能できます。2種類の鰹節と鰆節を使用したダシは昭和2年の創業以来99年にわたって毎日継ぎ足し続け、当時の味を守り続けています。そば以外にもダシを使用した自慢の卵焼き、予約限定の洋風寿司、月替わりメニュー、そば焼酎のそば湯割りも人気です。

そのほかにも「プレーン」「きなこ小豆」「濃厚チーズ」の3種類から選べるカタラーナは、浦幌町産の牛乳と十勝産の生クリームを使っています。プリンのような見た目とアイスのような食感のひんやりスイーツで、道の駅うらほろでも購入できます。

引き継いだ技術を大切に、新しいメニューへ挑戦している「かし和家」へぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。





自家製米糀生甘酒専門店 「COOZY JUICE STAND」



旭川市西神楽の旭川から美瑛・富良野方面へ向かう国道237号線沿いにある「COOZY JUICE STAND」では、地元・旭川の契約農家から仕入れた有機質肥料で育てられた旭川産「ゆめぴりか」を使用して非加熱の米糀甘酒を販売しています。

米糀甘酒には、店舗裏に設けた糀製造室で約50時間近く掛けて大切に育てた自家製米糀を使用し、造り置きしないできたての生糀のみを使用するため酵素力が強く甘みを最大限に引き出しているのが特徴です。

メニューは現在15種類あり、人気メニューは「3種のベリーコージー」「豆乳きなこコーナー」のほか、お米の甘さを味わえる「フレッシュコージー」です。すべてのメニューで使用する米糀甘酒は加熱しない生の状態で提供されるため、豊富な栄養素や酵素を損なわず、砂糖は不使用のため自然な甘みが味わえます。また、米糀を使ったスイーツも展開しており、甘酒を使ったシフォンケーキ・プリンとクッキーも販売しています。お近くを訪れた際にはぜひお立ち寄りください。



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。



江別市の隠れたお菓子名店 「キチハナ菓子店」



江別市美原にある「キチハナ菓子店」は経営者の岩崎有華さん(43)が長年の夢である地元江別の食材を使ったお菓子づくりをしてみたいとの思いから、実家の使われていない納屋を改装し、令和4年6月にオープンし今年で4周年を迎えます。

江別市の小麦・野菜・卵などを使用したシュークリーム・クリームプリン・クッキーなどの焼菓子を製造・販売しています。

クリームプリンは「とうきびプリン」や「かぼちゃプリン」など季節限定商品も大好評です。また、旬のフルーツを使用したデコレーションケーキも事前予約限定で販売しています。



NOSAIクイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!



令和8年の干支は午(うま)です。午年にちなんだクイズに正解してプレゼントをGETしよう!

Q1

午年の次の干支は
なんでしょう?

- A:未(ひつじ)
- B:申(さる)
- C:酉(とり)

A1:

Q2

日本の競馬で馬が走る
距離を表す単位は?

- A:ヤード
- B:フィート
- C:マイル

A2:

前号の
答え

A1 紅

A2 葉

今回の プレゼント

深川市特産品の
りんごラムネ
12本セット

正解者の中から
抽選で30名の方に
プレゼントします!



北海道深川東高等学校商業クラブが商品開発し、深川市を代表する人気の特産品となっている「りんごラムネ」の12本セットをお届けします。

同商品は原料に深川市で収穫されたりんご果汁を使用し、りんごの風味が濃い大人向けの味わいのご当地ラムネです。深川駅隣接の物産館や道の駅ライスランドふかがわなどで年間約1万本を販売するほどの人気です。

深川市の特産品の魅力を伝えたい!という生徒たちの想いが込められた爽やかなおいしさをご堪能ください。

応募方法

- 【メール】kouhou@nosai-do.or.jp
- 【FAX】011-232-3246
- 【ハガキ】〒060-0004

応募フォーム/



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・上記クイズの答えと「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。

応募〆切り

令和8年2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。

今号の表紙

大江さんは大学卒業後、一般企業に勤めていましたが、実家に戻り農業を継ぎたいとの思いが次第に強くなり、30歳のときに実家を継ぐことを決意しました。また、花をより身近に感じてもらうため、花育活動にも積極的に取り組み、JJA青年部と協力して地元の小学校でフラワーアレンジメントや花に関するクイズなどの授業を継続的に行ってています。

大江さんは「物価高騰で花きは厳しい状態が続いている」と話してくれました。

大江さんは「物価高騰で花きは厳しい状態が続いている」と話してくれました。

大江さんは「物価高騰で花きは厳しい状態が続いている」と話してくれました。

樺戸郡月形町親和の大江圭輔さん(43)は、ビニールハウス20棟と露地で花きを栽培しています。

カーネーションやナデシコなど多品目にわたり、毎年40品目以上を作付けしていく、品種違いなどを合わせると70~80種類を作付けしています。



NOSAI北海道からの お知らせ

獣医師職員による家畜診療簿(カルテ)の 不適切な記載について

平素より当組合の事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

このたび、当組合所属獣医師職員の診療記録(カルテ)の不適切な記載について報道がなされ、組合員の皆さんにご心配をおかけしております。

本件につきましては、事実確認を行い、組合として必要な措置を完了しております。

また、再発防止に向けた体制強化を行い、より信頼される業務運営に努めてまいります。

なお、個別案件に関わる情報については、個人情報および診療情報に該当するため、お答えできない場合がございますことを、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

組合員の皆さんにご不安を与えたことを、深くお詫び申し上げます。

北海道農業共済組合
組合長理事 伊藤榮一

年末年始休業のご案内

日頃より、NOSAI北海道の事業運営にご協力いただき、誠にありがとうございます。

誠に勝手ながら、**12月30日(火)～1月4日(日)**の期間を年末年始休業とさせていただきます。

なお、年末年始休業中の園芸施設共済の事故対応は、お近くの支所にお問い合わせください。

また、診療・人工授精の体制は、支所・診療所よりお知らせします。

冬期は、悪天候によって往診などに遅れが生じたり、職員の安全を確保できないと判断した場合は、往診などを中止することもありますのでご了承ください。

令和7年12月			令和8年1月				
29日 (月)	30日 (火)	31日 (水)	1日 (木)	2日 (金)	3日 (土)	4日 (日)	5日 (月)
通常勤務			年末年始休業				通常勤務

組合の動き

11月～12月

組合で開催された
主な会議等を掲載します。

- 11月14日 第5回監事会(札幌)
- 11月19日 第2回経営計画委員会(札幌)
- 11月21日 損害評価会第1回家畜共済部会(札幌)
- 11月26日 全国NOSAI大会(東京)
- 12月3日 損害評価会第2回果樹共済部会(札幌)
- 12月12日 第2回農業保険加入推進連絡協議会(札幌)
- 12月15日 損害評価会第2回農畑作物共済部会(札幌)
損害評価会生産者協議会(札幌)

- 12月17日 第4回家畜専門委員会(石狩・日高)
- 12月18日 第3回経営計画委員会(札幌)
- 第3回総務専門委員会(札幌)
- 第4回農作専門委員会(札幌)
- 第4回家畜専門委員会(札幌)
- 12月19日 第5回理事会(札幌)

春巻きの皮とアーモンドがアクセント パリッと、クリーミー さつまいもを楽しむ冬サラダ



材料(4人分)

- ・焼きいも(皮をむく)………300g
- ・ベーコン(カリカリに焼く)………40g
- ・レーズン……………30g
- ・アーモンド(粗く碎く)………20粒
- ・パセリまたはディル(手でちぎる)…適量
- ・粗挽き黒こしょう…………少々
- 春巻きチップス
- ・春巻きの皮……………2枚
フライパンで焼きやすい大きさにカットし
サラダ油で揚げ焼きにしておく(写真は8等分)
- ヨーグルトソース
- ・ギリシャヨーグルト……………100g
- ・クリームチーズ……………40g
- ・塩……………ひとつまみ



Point

焼きいもはつぶしすぎず少し塊を残して。春巻きの皮は少なめの油で焼いて、パリッと軽やかに仕上げます。

※乳製品を使用しているため当日中にお召し上がりください。

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」

酒正 土井商店ブランドマネージャー

上川大雪酒造アンバサダー

SSI日本酒唎酒師

ホームパーティー検定®認定講師

NHKテキスト「きょうの料理」獺祭 純米大吟醸と
過ごす心温まるクリスマスパーティー／純米大
吟醸と星空をめぐるスイーツの旅へ スタイリン
グ・コラム掲載

草土出版 書籍「最上のおもてなし第6・7集」
北海道らしい食づくり名人(北海道知事認定)

フードスタイリスト、レシピ開発、広告メニューデザイン、メディア出演等活躍中。日本酒唎酒師・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。



ほっくり甘い焼きいもを主役に、香ばしいベーコンとヨーグルトソースを合わせて。パリッと軽やかな春巻きチップスとアーモンドがアクセントの冬のごちそうサラダ。

作り方

- 1 皮をむいた焼きいもを適当な大きさに切り、ボウルに入れて粗くつぶす。



- 2 ①に焼いたベーコンとレーズンを加えてざっくり混ぜる。



- 3 ギリシャヨーグルト、クリームチーズ、塩を混ぜ合わせたヨーグルトソースを②に加え、よく混ぜてなめらかにする。碎いたアーモンドを加えて、さっと混ぜ合わせる。



- 4 器に③を盛り付け、黒こしょう、パセリまたはディルを散らす。春巻きの皮を差して飾る。

