

「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

備えの種を
まこごう。

2026. **3**
Vol. 23



contents

農業学習施設

KUBOTA AGRI FRONTに

おじゃまします ほか

NOSAIクイズ

抽選で30名に
「十勝養蜂園」のはちみつ2本セットを
プレゼント!

農業学習施設
KUBOTA AGRI FRONT
におじゃまします



農の未来をひらく学びの拠点

— KUBOTA AGRI FRONT 開業の歩み —



「農業学習施設 KUBOTA AGRI FRONT」は、農業機械で国内シェアNo.1、小型建設機械や100馬力以下の産業用ディーゼルエンジンで世界シェアNo.1を誇る「株式会社クボタ」が、令和5年3月30日に開業した農業学習施設です。クボタが一般消費者向けに施設を運営するのは、これが初めての取り組みとなります。

同施設は、北海道北広島市の「北海道ボールパークFビレッジ」内に位置し、屋外ガーデンを含む敷地面積は約3500㎡。浄化槽や配管、空調設備、外壁材など、施設の随所にクボタグループの多彩な商品が採用されています。

開業のきっかけは、令和2年12月に「株式会社ファイターズスポーツ&エンターテインメント」が、Fビレッジ構想の中で「農園エリアをつくりたい」と掲げたことでした。アドバイザーを務めていた北海道大学・野口伸教授(64)からの推薦を受け、クボタがパートナーとして選ばれました。

開業までの期間はわずか2年でしたが、当時のクボタはESG経営の推進を発表した時期と重なり、企業姿勢と施設理念が合致したことが参画の大きな後押しとなりました。

現在は約30人の従業員が従事し、令和6年の来場者数は9万3千人を越えるなど、多くの方々に親しまれる学びと体験の拠点として成長を続けています。

※ESG経営とは、環境(Environment)、社会(Social)、企業統治(Governance)の3つの要素を重視し、長期的な持続可能性と企業価値向上を両立させる経営手法のこと。

施設の特徴と運営

KUBOTA AGRI FRONTは、食と農の重要性や楽しさを学び、未来をとにも考える場として設立された農業学習施設です。「食と農の未来を志向する仲間づくり」をコンセプトに、食や農業を意味する「アグリ」と、最先端を示す「フロント」を組み合わせて名付けられました。

小学校高学年から大学院生までの次世代を主な対象とし、食と農への興味を育み、将来の職業選択肢として農業を考えるきっかけづくりを目指しています。

体験内容に応じて80分コースと30分コースを選べ、目的に合わせた学びが可能です。令和6年には2万人が参加し、140の学校団体が学習の環境として施設を活用しました。

同施設の特徴は、チームごとに作物や販売先を選びながら、農業経営を疑似体験する「アグリクエスト」という農業経営シミュレーションゲームができることです。また、施設栽培エリアと植物工場の二つに分かれた「TECH LAB」では、実際に作物を栽培・展示しており「持続可能性を支える技術」として①誰でも大変な思いをしない技術②おいしく安全なものをつくる技術③地球にやさしくつくる技術の3点を軸としています。



アグリクエスト
「つくる・売る・食べる」の流れを意識しながら、農業を経営視点で理解できるよう工夫されたプログラムです。チームで体験することで、農業への理解が深まる点も特徴です。



テックラボ内の施設栽培
アスパラガス、イチゴ、トマトを育てています。UVランプや粘着シートで害虫対策も万全。



テックラボ内の植物工場
LEDなどの人工光源で環境を制御する「人工光型植物工場」。気候に左右されず年間を通して安定生産でき、毎日約150株のリーフレタスを収穫しています。令和6年はバジルの試験栽培も実施。



©クボタ

シアター

多くの人が食や農業の課題解決に取り組む姿を知ることができます。

さらに、農業が抱える社会環境課題の解決に貢献する自動噴霧ロボット「スマートシャトル」など、さまざまなアグリテック（農業とテクノロジ）を合わせた造語を見学することができ、どの季節に来場しても緑豊かに生育した作物を見ることが出来ます。

前方・左右側面・床面に映像が映し出される没入型空間「シアター」では食の重要性を実感できる映像を楽しめます。



クボタアグリフロントカフェ

一番人気の「野菜ごろごろチキンスープカレーセット」1,900円(税込み)



©クボタ

入口にはカフェ「KUBOTA AGRIFRONT CAFE」を併設。TECH LABで生産するリーフレタスのほか、イチゴやトマト、アスパラガスを旬に応じて使用し、その他の食材もできる限り北海道産にこだわり提供しています。



©クボタ

植物工場で収穫したリーフレタスを使用している「まるごとレタスのフレッシュサラダセット」1,400円(税込み)



©クボタ

貝だくさんの「野菜ざくざくミネストローネセット」1,500円(税込み)(玄米パンに変更の場合+100円(税込み))

三者連携協定の取り組みについて

KUBOTA AGRIFRONTは、株式会社ファイターズスポーツ&エンターテインメントや北海道大学と「農業の持続可能な発展」に関する連携協定を締結し、年間を通じて多彩なイベントを展開しています。対象を来場者全体・次世代層・農家や地域コミュニティの3層に分け、幅広い学びの機会を提供しています。



©クボタ

トラクター遠隔操作体験

仮設運転台とモニターを活用し、北海道大学の圃場にあるトラクターを遠隔操縦する体験です。

代表的な取り組みが、小学生を対象にした「トラクター遠隔操縦体験」です。北海道大学と同施設の二拠点を活用し、無人で走行するトラクターの見学や遠隔操縦の体験ができる人気イベントで、毎年10月に開催しています。

また、ファイターズや企業、大学との協働で週末イベントの開催、学校との共同企画など、地域と次世代をつなぐ取り組みを積極的に行っています。

社会貢献活動について

KUBOTA AGRI FRONTでは、地域社会への貢献を大切に、多様な取り組みを行っています。

社会貢献活動の一環として、北広島市内の学校団体に対し施設の無償利用を受け入れているほか、地域住民の健康づくりを支援する健康セミナーも開催しています。

また、近隣の幼稚園児を対象に、アスパラガスの定植や収穫を体験できるプログラムを実施し、子どもたちが食や農に触れる機会をつくることにも力を入れています。



子ども食堂

クボタ社員によるレタスの食育講座を行っている様子。

贈るとともに、食育講座を開催し「食の大切さ」を楽しく学べる活動も展開しています。

今後の展望と課題

株式会社クボタ KESG 推進部 北海道ボールパーク推進課の野上哲也課長(44)は、北海道の農業者への期待について次のように語っています。「これからスマート農業や機械化・自動化が一気に加速していく中で、そのメリットを最大限に享受できるのは間違いなく経営規模が大きい北海道の農業者の皆さまです。だからこそ、どんどんスマート農業に挑戦していただき、その姿を次世代に見てもらおうことで、農業の未来がさらに盛り上がってほしい」と、北海道のポテンシャルと未来への思いを述べました。

同じく北海道ボールパーク推進課の石井裕樹担当課長(39)は、気候変動と施設園芸の重要性について「近年の気候変動により、これまで生産してきた作物が暑さの影響で作れなくなる時代がいつか訪れます。そのとき、当施設で紹介している施設園芸の技術は大きなニーズが生まれてくるはずです。環境変化に対応していくための

情報収集の場として、ぜひ生産者の皆さまにもKUBOTA AGRI FRONTを活用していただきたい」と話し、施設が果たす役割の大きさを強調しました。

一方で、KUBOTA AGRI FRONTの今後の課題について野上課長は「農業学習施設」という名称から、学生向けの施設というイメージを持たれ、農業者の方や一般の来場者に十分な関心を持っていただけていない現状があります。そのため、各種広報媒体へのチラシ掲載や、農業高校との連携拡大など、認知度向上に向けた取り組みをさらに進めていきたいです。また、地域に根ざし、皆さまから親しまれる施設であることを目標に、社会貢献活動に取り組んでいきます」と述べ、施設の価値をより多くの方に届けるための今後の展望を語りました。



北海道ボールパーク推進課 石井裕樹担当課長



北海道ボールパーク推進課 野上哲也課長



所在地 / 〒061-1116 北広島市Fビルレジ 8番地
 営業時間 / 10:00~18:00
 ※カフェは16:30ラストオーダー、17:00クローズ
 休館日 / 毎週月曜日(1~2月は毎週火曜日)
 ※詳しくはKUBOTA AGRI FRONTまでお問い合わせください。

最新ニュースやイベント情報の→
 発信のほか、各種イベントや
 コースの予約が行えます。



農業関係者様向け特別プログラム「スマート農業見学コース」

- 所要時間：60分 ●定員：5~20名/回 ●参加対象：農業関係者の皆さま
- 入場料：800円(税込み)/人 ※貸切の場合、1枠10,000円(税込み)



「AGRI FRONTコース」見学後、施設栽培エリア内において導入しているスマート農業技術について、ご案内させていただく特別プログラム。
 ご案内は専任のスタッフがっておりますので、ご利用日によってはご案内が難しい場合がございます。

農作物・畑作物共済からのお知らせ

令和6年産および

令和7年産の

共済金を12月25日に

支払いました

令和6年産水稻（全相殺・品質方式（青色申告書等調査）・畑作物共済（全相殺・地域インデックス方式）および令和7年産水稻（半相殺・全相殺・品質方式（青色申告書等調査）・麦（半相殺・全相殺・災害収入共済方式）・畑作物共済（半相殺・全相殺方式）の共済金を令和7年12月25日に支払いました。

今回までに支払った総共済金は、令和6年産農作物で延べ2770戸の対象者に24億2707万円、畑作物で延べ4017戸の対象者に26億7784万円、令和7年産農作物で延べ4423戸の対象者に49億2727万円、畑作物で延べ3375戸の対象者に38億391万円を支払いました。（表）

令和7年産の被害状況について

水稻の被害については、5月下旬から6月上旬にかけて低温・寡照で経過し、6月中旬以降に前年を上回る気温で経過したことで、茎数不足となり収穫量の減少となりました。

麦の被害については、6月上旬以降の少雨・高温により細麦傾向となり、減収や品質の低下が生じ、共済金の支払対象となりました。

畑作物の被害については、6月上旬以降、少雨・高温で経過したことから、豆類では落花による着莢数の減少、ばれいしよやたまねぎでは肥大不足などの原因により減収や品質の低下が生じ、共済金の支払対象となりました。

●いんげんの被害写真



●農作物・畑作物共済の支払実績

作物名	引受方式	令和6年産		令和7年産	
		共済金支払対象戸数(戸)	共済金支払額(円)	共済金支払対象戸数(戸)	共済金支払額(円)
水稻	半相殺	2	726,943	2	5,524,036
	全相殺	186	73,693,785	14	19,980,304
	品質	184	137,416,893	120	118,224,268
水稻計		372	211,837,621	136	143,728,608
麦	半相殺	1	60,673	1	326,176
	全相殺	36	36,363,723	46	40,707,705
	災害収入共済	2,361	2,178,809,807	4,240	4,742,503,466
麦計		2,398	2,215,234,203	4,287	4,783,537,347
農作物計		2,770	2,427,071,824	4,423	4,927,265,955
小豆	半相殺	5	2,472,850	2	309,114
いんげん		9	1,564,213	7	3,287,232
ばれいしよ	全相殺	893	680,549,458	1,896	2,000,599,991
大豆		453	271,965,796	76	36,671,474
小豆		469	237,903,449	385	186,789,146
いんげん		346	152,167,335	381	244,677,044
てん菜		1,070	877,093,594	14	4,031,973
ホップ		1	2,540	0	0
スイートコーン		221	79,959,652	190	57,630,386
たまねぎ		114	188,671,701	390	1,258,772,460
かぼちゃ		102	31,617,861	1	160,328
そば		333	153,292,632	0	0
そば		インデックス	1	577,773	0
畑作物計		4,017	2,677,838,854	3,342	3,792,929,148
農・畑作物計		6,787	5,104,910,678	7,765	8,720,195,103

※令和7年12月末時点 ※戸数の計は延べ戸数 ※色文字になっている部分は本精算済

果樹共済からのお知らせ

果樹を栽培する皆さまへ

令和7年12月17日に
共済金を支払いました



【ぶどう（醸造用）】

令和7年の生育状況は平年と比較して早めに経過しました。果実肥大期には干ばつ傾向となり果粒が小さく、減収が懸念されましたが、収穫量は平年並で、収穫期前には温度が下がったことから糖度が上がり品質は良好となりました。

被害は、令和6年11月から令和7年の春先にかけて、ウサギや鹿による芽や枝への食害が発生しました。また、令和7年の展葉期にはべと病が、収穫期には灰色かび病が発生して減収となったところがありました。これらの被害により全相殺減収方式で約293万8千円、災害収入共済方式で約71万8千円、樹体共済で約113万円の共済金を支払いました。

共済目的の種類	共済事業の種類	引受方式	支払共済金(円)
ぶどう	収穫共済	全相殺減収方式	2,937,550
	収穫共済	災害収入共済方式	718,187
	樹体共済		1,129,845
組合計			4,785,582



北海道で加入できる果実の種類はりんごごとぶどうです。果樹共済には、収穫量等を補償する収穫共済と樹体を補償する樹体共済があります。収穫共済には、対象となる年産や損害調査方法が異なる方式があり、加入要件により引受方式を選択していただきます。樹体共済は単独でも収穫共済と合わせて加入することもできます。

なお、税申告を青色申告で行っている農業者につきましては収入保険の加入をお勧めしています。果樹だけでなく、ほかの農作物を含めて対象となります。樹体共済と同時に加入することもできますので併せてご検討ください。

お問い合わせは、お近くのNOS A-1まで。

果実の種類	引受方式	今年度加入したとき	責任期間	加入申込期間	
りんご	半相殺減収総合方式(短縮)	令和8年産果実を補償	発芽期から果実の収穫まで	約7カ月	3月15日～4月10日
	半相殺減収総合方式(一般)	令和9年産果実を補償	花芽の形成期からその花芽に係る収穫期	約1年半	5月1日～5月15日
	全相殺減収方式				
	地域インデックス方式				
ぶどう	全相殺減収方式	—	7月2日から翌年7月1日	1年間	
	災害収入共済方式				
りんご	樹体共済	—			
ぶどう					



収入保険からのお知らせ

個人の方の青色申告は令和8年3月16日(月)までに行ってください

収入保険については、青色申告で

税務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8年3月16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)が期限となっていますので、所轄の税務署へ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7年契約の保険金等請求の処理を行います。また、令和8年契約の基準収入金額や危険段階の適用区分の算定をし、保険料等の再計算を行います。

なお、青色申告を行っていない方が、収入保険への加入を希望する場合は、令和8年3月16日(月)までに、

所轄の税務署へ「**所得税の青色申告承認申請書**」を提出し承認を受けることで、令和9年契約より加入することが可能になります。

親子承継や法人化など名義変更があればご連絡ください

親から子への経営移譲や個人経営の法人化など、名義変更を行った方は必ずNOSAーまでご連絡をお願いします。NOSAーに登録されている加入者の情報に齟齬があると、**加入承諾書や保険証書などのNOSAー全国連が発行する重要な書類が届かないことや口座振替の際に名義の不一致による振替不能**などが発生してしまいます。名義変更や振替口座の変更、新居を建てたなど住所が変わった場合には、変更内容に応じて職員より必要書類をお渡ししますので、変更申請をお願いします。

また、法人経営で加入されている方で、事業年度を変更する場合も、保険期間の変更処理を行う必要があ

るため、速やかにご連絡をお願いします。

法人経営で自動継続を選択している場合でもWEB回答を忘れずに行ってください

法人経営の方が、収入保険に継続して加入する場合は事業年度の前々月末(6月開始の法人であれば4月末)までに継続の申込みが必要になります。自動継続を選択している方には、事業年度に合わせてNOSAー全国連から「**自動継続のご案内**」(図1)が送付されますので、スマートフォンなどから継続加入の申請を行ってください。スマートフォンによる継続申請は、継続加入申込期限の1カ月前(6月開始の法人であれば3月末)までとなりますので、文書を受け取りましたら速やかに継続申請をお願いします。

自動継続を選択していない方やス

●(図1)自動継続のご案内



スマートフォンなどによる継続申請を過ぎてしまった方は、NOSAーによる継続処理が必要になりますので、事業年度の前々月末(6月開始の法人であれば4月末)までにNOSAーまでご連絡をお願いします。

また、新規加入については、事業年度の前月末(6月開始の法人であれば5月末)が加入申込期限となっていますので、お早めに加入の申し込みをお願いします(図2)。

継続申請の操作に不安がある場合や新たに収入保険に加入したい場合は、NOSAーまでお気軽にご連絡をお願いします。

●(図2)継続・新規加入申込期限

6月から翌年5月までが事業年度の法人の場合





令和6年
1月加入
(加入3年目)

よこやま まさよし
横山 雅誓さん(40)

浜頓別町

経営内容

ソバ約40畝

Q 加入のきっかけは？

令和元年にそれまで勤めていた仕事を辞めて、新規就農しました。ソバの栽培を始めた令和2年より農業共済に加入して、加入した初年度に共済金を受け取るなど、NOSAーにお世話になっていました。

その後は作付面積を毎年増やし、令和4年までは順調に収穫量を増加させていましたが、令和5年に収穫量を大きく減らしたことをきっかけに、収穫量の減少に加えて、市場価格の低下にも対応する収入保険の方が今後の経営スタイルに合っている

と判断して加入を決めました。

Q 加入してみようですか？

1年目となった令和6年については、ソバの生育が順調に進んだため収入保険の対象外となりました。ただ、農業は自然相手の商売で、近年は長雨などの天候不順により播種の時期も以前より遅くなってきていると感じます。

今後も、収入減少のリスクに備え、営農に集中するためにも、収入保険はセーフティネットとして期待しています。

Q 今後の目標は？

最初は約4畝の休耕地だった牧草地を借りて営農を始め、令和7年では約40畝ほどに拡大しました。妻と二人で営農しているので、クラウド作業日誌を導入するなど作業の省力化に努め、今後も作付面積を増やしていきたいです。



『入ってよかった!』の声を届け

収入保険 加入者の声



令和3年
1月加入
(加入6年目)

こいずみ とちひで
小泉 智英さん(46)

足寄町

経営内容

小麦、小豆、長ネギ、タマネギなど
約53畝

Q 加入のきっかけは？

以前から畑作物共済に加入していましたが、特に力を入れて取り組んでいた直播の加工用タマネギで大きな収穫量の減少が発生したことで、収入面の不安感が強まり、新たな農業経営を模索していました。そのような中で共済の対象にならない農作物も栽培していたことから、品目の枠にとらわれず収入全体を補償する収入保険は理想的な仕組みだと思い加入を決めました。

Q 加入してみようですか？

掛金が安くすべての農作物を対象とする収入保険は、新たな作物にも積極的に挑戦でき、加入の前後では農業に向き合う考え方が変わりました。令和7年からは陸稲にも試験的にチャレンジしています。

また、畑作物共済に加入していた時は、共済金の支払いを受ける和一時的に収入が増えたように感じていましたが、実際は経営自体が悪化していました。経営全体のことを考える収入保険に加入して掛金を抑え、さまざまな作物を栽培してリスクを分散することがベストだと感じました。

Q 今後の目標は？

近年の天候不順や猛暑など予想できない異常気象により、経営へのリスクは年々増加しています。

収入保険は、農業者の最後の砦だと思っていて、予想もつかないような被害にあっても、収入の減少を補填してくれる頼もしい存在です。

これからも収入保険に加入して、安心して農業に専念していきたいと思っています。

令和8年度は

共済掛金標準率等の改定年です

〈国からの告示により以下が変更になります〉

- 共済掛金標準率・共済掛金標準率の共済金額の選択割合
- 死廃共済金支払限度率・死廃支払限度適用除外率
- 病傷共済金支払限度率

掛金率等の設定方法は以下のとおりです。

危険段階別共済掛金率の設定

- 危険段階別共済掛金率^(注1)は、国が告示する共済掛金標準率を基礎として、被害状況(損害率)に応じて段階的に掛金率が変動する仕組みで組合が設定します。
- 危険段階区分^(注2)は、組合員の直近10年間の加重平均損害率(直近年のウエイトを高めた各年の損害率の加重平均)により毎年判定します。

※注1 危険段階別共済掛金率は、被害(損害率)の少ない方は掛金負担が少なく、被害(損害率)の多い方は掛金負担が多くなるよう、組合員ごとに掛金率を設定します。

※注2 組合員ごとの危険段階区分は、毎年算定します。

死廃共済金支払限度額について

- 死廃共済金支払限度額は「共済金額×死廃共済金支払限度率×短期係数」で算出します。
- 牛又は豚に係る包括共済関係で、組合員ごとの過去3年の一般事故(火災、法定・届出伝染病、自然災害による特定事故を除いた事故)の平均被害率が、国から示される支払限度適用除外基準率を超える組合員に対して、死廃共済金の支払いに一定の支払限度が設定されます。
- 補償期間中に支払限度額を超過する事故が発生した場合は、限度を超過する事故の支払いは支払限度残額を支払共済金とします。ただし、1頭目事故で限度額を超過する場合や特定事故については、限度額の適用を受けずに支払われます。

※支払限度を適用する組合員は、毎年見直されます。

※繁殖用雌牛、育成・肥育牛は、3年の内、最大の被害率を除いた2年の実績で算定します。

病傷共済金支払限度額について

- 病傷共済金支払限度額は「期首の引受価額×病傷共済金支払限度率×短期係数」で算出します。

※包括共済関係の場合：期首時点の飼養家畜の合計価額(50万円×期首時点の飼養頭数を上限)

※個別共済関係の場合：期首時点の当該家畜の価額(50万円を上限)

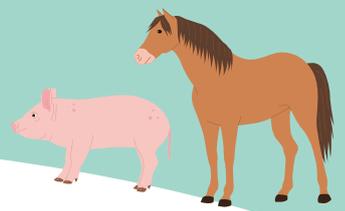
※病傷共済金支払限度額は、家畜区分に応じた支払限度率により算出します。

告示される共済掛金標準率の適用期間

- 令和8年度から、令和10年度までの3年間適用します。
- 国は3年ごとに、この標準率を示します。



教えて 獣医さん



長期不受胎牛を減らしましょう

繁殖成績は畜産経営に影響する直接的な要因のひとつです。今回は長期不受胎になってしまう牛のなかで、表面上異常がみられない牛の原因とその対処法をご紹介します。

十勝統括センター
南部支所 十勝南部家畜診療所
まつむら ともちか
獣医師 松村 知周

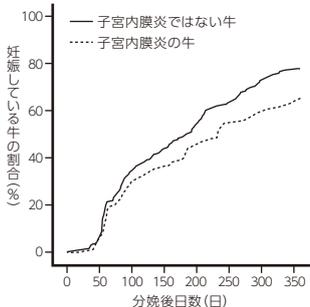


長期不受胎の原因と対処法

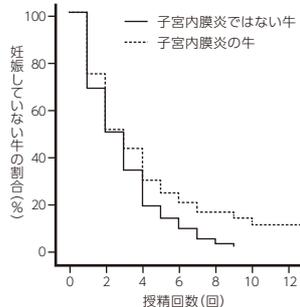
①子宮内膜炎

子宮内膜炎は子宮内部を覆っている粘膜の炎症です。子宮内膜炎は精子の運動性や胚(受精卵が発育したもの)の生存、着床に悪影響を及ぼし、受胎率を低下させます。長期不受胎牛の子宮を検査すると約半数が排膿を示さない子宮内膜炎(潜在性子宮内膜炎)だったという報告もあります。そのため一見子宮に問題がなさそうでも子宮内膜炎に罹患している可能性があるので注意が必要です。対処法としては子宮洗浄、ポピドンヨード剤等の子宮内注入などがあります。(図1、図2)

●(図1)分娩後の子宮内膜炎の有無と分娩後日数ごとの受胎性の関係



●(図2)分娩後の子宮内膜炎の有無と授精回数ごとの受胎性の関係

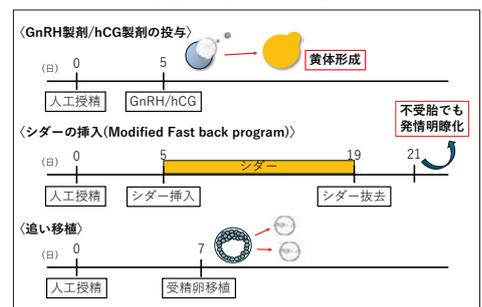


Prevalence of Clinical Endometritis and its Impact on Reproductive Performance in Grazing Dairy Cattle in Argentina J Plóntzke et al.2010 Reproduction in Domestic Animals より引用(図1・図2)

②妊娠に関わるホルモン・タンパク質の不足

黄体から分泌されるホルモン(黄体ホルモン)は妊娠の成立・維持、胚発育に関与します。黄体機能が低下したり栄養状態が良くないと、黄体ホルモンが不足し受胎率が低下します。また胚から分泌される、妊娠の認識に関与するタンパク質(INF-τ)が不足している場合も、胚の存在を認識できず妊娠の維持が困難になります。これらの場合、それぞれ不足しているものを補う、というのが対処法になります。黄体ホルモン不足の場合は、授精後5日目にGnRH製剤やhCG製剤を投与し黄体を強化したり、腔内留置型黄体ホルモン製剤(シダーやプリッド)を入れて黄体ホルモンを直接補います。また、妊娠の認識に関与するタンパク質不足への対応としては、授精後7日目に受精卵移植を行う(追い移植)ことにより不足を補うことができます。また、排卵する卵胞の

質や発育環境もこれらのホルモンやタンパク質の不足に関与するため、●(図3)黄体ホルモン不足および妊娠の認識に関するタンパク質(INF-τ)不足への対応



③発情の見逃し、発情徴候の微弱化

牛の発情間隔は約21日であり、一回発情を逃してしまうとその分空胎日数は伸びていきます。また発情を見つけても適切なタイミングに授精できなければ受胎率も低下します。発情を見逃さず適切なタイミングで授精することはとても重要です。しかしなかなか発情徴候を示さない牛も存在し、特に高泌乳牛は徴候が弱いと言われています。場合によってはPG製剤の投与による発情誘起や、排卵同期化プログラムによる定時授精などが有効です。

④飼養管理や環境の影響

飼養管理も妊娠維持に関して重要な要素であり、不適当な飼料設計等による低エネルギー状態、過密・暑熱・牛群内序列などによるストレス、他疾患による影響があげられます。これらの存在はホルモンバランスの乱れや免疫系への異常を引き起こし、受胎障害や胚死滅の原因になります。また人工授精の際の衛生管理や正しい手技なども重要です。

最後に

さまざまな文献で空胎日数の延長による経済的損失の影響が示されています。農場の規模や泌乳量などで変動はありますが、1日受胎が遅れるごとに約1200~1500円の損失になると試算されています。長期不受胎牛の原因はさまざまで、対処法もそれぞれ異なります。お困りの際はぜひお近くのNOSAI獣医師に相談してみてください。今回の記事が繁殖管理の見直しのきっかけとなれば幸いです。

かえり やま かず とし ゆう こ
知内町 帰山 和敏さん・祐子さん

二人三脚で取り組む米づくり

知内町で水稲16畝を中心に、白大豆・そば・子実コーンなど合わせて約31畝を作付けしている帰山和敏さん(63)は、妻の祐子さん(60)とともに、消費者との繋がりを大切にしながら、米づくりに強いこだわりを持って取り組んでいます。

“届けるところまで”を大切に

平成16年、米の流通規制が大幅に緩和されたことを機に「生産者と

してだけではなく経営者としての視点を持たなければ」と痛感。「これからは生産から販売までの過程や想いも含め消費者に直接届ける活動をしていこう」と夫婦で決意しました。

生産過程でのこだわりは、土づくりや圃場管理の徹底、施設・倉庫の整理整頓を行い、食物を生産する現場として衛生管理を最優先に考えています。販売においては、帰

野菜ソムリエの経験を活かし支えているのが祐子さんです。「一年を通して品質を管理し、おいしさを届けるところまでが米づくりです」と祐子さん。消費者の顔や食卓を思い浮かべながらスタートするという“逆算”の考えを根底にした二人三脚の営農が、帰山家の経営を支えています。

自ら手掛けた日本酒づくり

平成30年からは、秋田県の酒蔵や地元の酒販店と連携し、特別栽培米「ゆきさやか」を100%使用した日本酒「純米吟醸ましろ」の製造にも挑戦。今では、春の生酒、夏のスパークリング、秋の火入れ低温熟成酒、冬の純米大吟醸など、季節ごとに異なる味わいを届けています。

農業を“魅力ある職業”へ

「農業は大変で不安定」というイメージを変え、子どもたちのような誇れる仕事にしたいと考える帰山さん夫妻。「持続可能な農業経営、そして豊かな暮らしとは何かを

日々問い続けながら、農業の魅力を知内町から発信していきたいです」と二人は笑顔で未来を見据えています。



JGAP(農業生産工程管理)認証農場にも認定されている帰山和敏さん、祐子さん

山家の米づくりの想いや雰囲気、が伝わるデザインを用いた商品の配達をはじめ、販売会やマルシェへの参加、HPの開設やSNSでの発信、講演活動など、経営者としての活動を積極的に取り組んでいます。こうした活動をお米アドバイザーや



心惹かれるパッケージが魅力の帰山家の米袋



自家米100%の日本酒「純米吟醸ましろ」



帰山農園
<https://kaeyama-nouen.com/>

農業と福祉の連携で人手不足に対応

合同会社フライングラウンド代表社員の柳谷公平さん(40)は、平成30年に由仁町古川地区で新規就農しました。大学院の博士課程に進学し、がんの研究をしていましたが「研究者の道に進む環境が肌に合わない」と感じ始めていたことから、興味があった農業の道に進むことを決意し、柳谷さんの祖父が所有していた農地を譲り受けました。現在は、約38畝の農地で水稲、秋麦、春麦、カボチャなどを作付けしています。

農業と福祉の連携

営農を進める中で、繁忙期の人



「農福連携を安定雇用につなげたい」と話す柳谷さん

手不足をどのようにカバーするかを痛感していました。特に、カボチャなどの手作業が必要な作物は、少ない労働力で対応が困難な状況でしたが、ある会議に参加した際、障がい者雇用を斡旋する方の話を聞く機会があり、人手不足解消に農福連携を導入することも選択肢のひとつと考えました。

令和2年に実際の作業を確認するため、農作業に必要な道具を揃えて作業を委託する就労継続支援B型事業所(身体などに障がいや難病を抱える方が、雇用契約を結ばずに軽作業や生産活動を行う福祉サービス)に持ち込み、ニンク種まき作業を依頼すると、納得できる出来栄えでした。その後、農場作業確認のためにカボチャの収穫作業を依頼。「自分が要求しているレベルの仕事をしてもらえる」

と確信を得たことから、農福連携を導入することにしました。

農作業は、障がいの程度や体調に合わせた就労を同事業所に委託し、引率者1人と利用者4人程度の人員が1グループとなり、柳谷さんから農作業の指示を引率者へ伝え、引率者が利用者へ具体的な指示を行い作業に取り掛かります。

農福連携の本格導入

令和4年から本格的に農福連携に取り組み始めた柳谷さん。作業は、カボチャの種まき、土かけ、トンネルがけ、収穫後の選別作業、ビニールハウスの解体やタマネギの草取りなどを依頼しています。1戸の農家だけでは安定した仕事の依頼ができないため、町内3戸の農家が依頼することで仕事を確保しています。

今後の展望

柳谷さんは「作業を依頼している3戸の農家はカボチャを作付けしているの、収穫時は人手の取り合いになります。障がいの程度は個人差もありますが、寛容に接して

いけば徐々に作業に慣れて効率が上がってくるのは頼もしいです。農福連携で得られる労働力には大変助けられています」と話します。さらに「今後は、農福連携の労働力活用のもと、園芸施設や手作業の高収益作物を導入することを考えています」と話します。



働く仲間との集合写真(後列右が柳谷さん)



生き生きと働く支援事業所の方たち

試行錯誤と進化の酪農経営

別海町の及川由和さん(54)は、18畝の放牧地で搾乳牛86頭、黒毛和牛15頭を飼養しています。

もともと、妻の英恵さん(47)の父である哲夫さん(73)が昭和

54年に開業した牧場を引き継ぎ、律子さん(20)、紀子さん(19)、徳正さん(15)の3人の子どもた

ちも一緒にあって、家族で力を合わせて経営しています。

大きな転機、勇気をもって環境を変更した

由和さんは「牧場を経営しているなか、令和5年に大きな転機がありました」と振り返ります。今まで、



「酪農の世界は、日々勉強です。毎日が試行錯誤の繰り返しです」と話す由和さん(右)と徳正さん(左)

牧場の飼料は細かく裁断する「刻み」のスタイルで行っていましたが、使用していた機械のトラブルが頻発し、作業負担の大きさが現場の重要な課題となっていました。

由和さんは、家族の体力的・精神的な負担を考え、思い切って飼料を牧草ロールへ変更することを決めました。

由和さんは「この決断は、結果として好循環をもたらしました。環境や食事の変化に敏感な牛たちが、新しいスタイルに健やかに適応してくれたので、以前より牛たちの体調が目に見えて良くなりました」と話します。

続けて「作業効率も劇的に改善されたので、家族にも心のゆとりが生まれました。現状に固執せず、勇気を持って変化することの大切さを改めて実感しました」と胸をなでおろします。



次世代となる3人の子どもたちへ及川牧場をつないでいきたい(左から、徳正さん、紀子さん、律子さん)

家族の絆で紡ぐ「健康な牛づくり」への情熱

由和さんが、牧場経営において大切にしていることは、哲夫さんの頃から築き続けている「家族経営」としての等身大の姿です。

由和さんは「確固たるモットーとして『健康な牛づくり』があります。100頭を超える牛たちの一頭一頭に目を配りながら、何よりも、病気の早期発見を心掛けています。規模の拡大をやみくもに追うのではなく、家族全員が無理のない範囲で続けられる経営を試行錯誤していきます、次世代へとつないでいきたいです」と今後を見据えます。

新規就農を目指して

上村友貴さん(31)、悠夏さん(26)夫妻は、令和8年春、湧別町で酪農家として新規就農予定です。友貴さんは新潟県佐渡島、悠夏さんは神奈川県出身で、二人は北海道にきて出会いました。

新規就農予定地を探していた二人が湧別町を選んだ理由は、悠夏さんが大学在学中に湧別町で研修を受けたのがきっかけだったそうで

す。二人でJAゆうべつ町へ新規就農の相談をしに訪れた当日のうちに、営農課の職員の方から就農候補地の案内を受けたこともとても印象が良かったとのことでした。このとき、湧別町で就農するという二人の未来の様子が具体的にイメージできたそうです。

飼養する牛群を検討

依頼して「こうかな」と話してくれました。

農場で飼養する牛群についてはホルスタインに統一し、今研修を行っている農場で丁寧育て上げられた優秀な育成牛を基盤にスタートする予定です。この牛群に、ゲノム検査(SNP検査)といった近年注目される牛群改良技術を応用して、二人が思い描く牛群として育て上げてみたいとのこと。改良した牛群の潜在能力に依存することなく、育て上げた牛群が能力を十分に発揮できる良い環境づくりに「これで良いだろうと妥協することなく挑戦したい」という友貴さん。育成牛以外については、就農時にどういった牛を集められるかまだ分からないといった不安を抱えつつも「きつとなんとかなるとの思いで、前向きに努力したい」と笑顔で話します。

就農に向けて準備中

現在、就農に向けて町内の複数の農場で研修を受けている二人は、地域の人々の温かさや程良い距離感そして湧別の野山やサロマ湖といった豊かな自然に魅力を感じつつ、就農に向けて夢を膨らませています。



牛の様子を確認する上村夫妻

就農予定の農場は、元々は酪農家で、その後和牛繁殖を営む農家さんでした。酪農場として再始動するにはさまざまなりフォームが必要になる農場ですが、友貴さんは就農前に建設業に勤務していた時の経験を活かし「自分自身で手を入れつつ、頼れるところは業者さんに

つ、就農に向けて夢を膨らませています。

湧別の緑豊かな山林を背景に、美しいサロマ湖を望む丘の上の農場を譲り受け、二人らしい農場を作り上げていくのを地域の酪農コミュニティは、温かく応援しています。



給餌をしながらやさしく牛に接する悠夏さん



ゲノム検査について思いを話す友貴さん



安心安全なこだわり天然ハチミツ「菅野養蜂場」



訓子府町でハチミツの生産を行っている**菅野養蜂場**では、品質にこだわった安心安全な天然ハチミツを販売しています。

一番人気のハチミツ「あかしあ」は、クセが無く万人に好まれる上品な味わい。「たんぽぽ」は、こってりとした濃厚な甘みが特徴の全国的にも珍しいハチミツです。

特におすすめは北海道でのみ採取される「ぼだいじゅ」で、香り高くさわやかで優しい甘みが広がり、そのまま食べても紅茶やお菓子の生地に入れても楽しめます。

昨年3月からは「たんぽぽはちみつキャンディ」を新発売。ほかにもしっとりとした保湿効果のある「はちみつせっけん」や、お祝い事にもぴったりのハチミツのお酒「菩提樹のミード」なども販売し、普段使いから贈り物にも喜ばれます。訓子府町の店舗のほか、同養蜂場オンラインショップでも取り扱っています。根強いリピーターも多いハチミツをぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。



自然の美しさとアイヌ文化に触れられる阿寒湖

北海道東部の釧路市に静かにたたずむ**阿寒湖**では、周辺を囲む山々や原生林が、まるで絵本の中の世界のような景色を作り出しています。

「遊覧船」のクルーズでは、湖上からの絶景をゆっくり楽しめるだけでなく「チュウルイ島」という小さな島に立ち寄ることもできます。ここには「マリモ展示観察センター」があり、国の特別天然記念物にも指定されている天然のマリモを観察することができます。

湖のそばには、北海道の先住民族であるアイヌ文化に触れることができる集落「阿寒湖アイヌコタン」があり、木彫りの工艺品や伝統舞踊の上演、刺繍体験などが楽しめます。

そのほかにも、夏はカヌーや釣り、冬はワカサギ釣りや氷上フェスティバルなど、阿寒湖の魅力は季節によっても大きく変わります。心も体もリフレッシュできる阿寒湖に、ぜひ足を運んでみてください。



季節ごとの旬の野菜をじっくり味わえる「ファームレストラン野島さんち」



中札内村新生にある「**ファームレストラン野島さんち**」は今春で開店16周年を迎えます。主に自家および近隣農家が栽培した野菜をたっぷり使った料理を味わうことができます。店主・野島早希さん(43)の父でオーナーの利美さん(77)は「作った人と食べる人が直接顔を合わせられる場所を作りたい」との思いからお店を開きました。木の温もりを感じる店内はカウンター席や掘りごたつ風テーブル席があり、窓からの風景を眺めながらゆったりと過ごせます。

さまざまな調理法で色とりどりの野菜の旨味を引き出した定食「たっぷり野菜の恵み」、おろし生姜をのせた豚肉のステーキをグリルした野菜と一緒に楽しむ「ポークジンジャー」のほか、自家栽培のブドウから作ったジュースやワインも提供しています。





枝幸海明け毛がにまつり

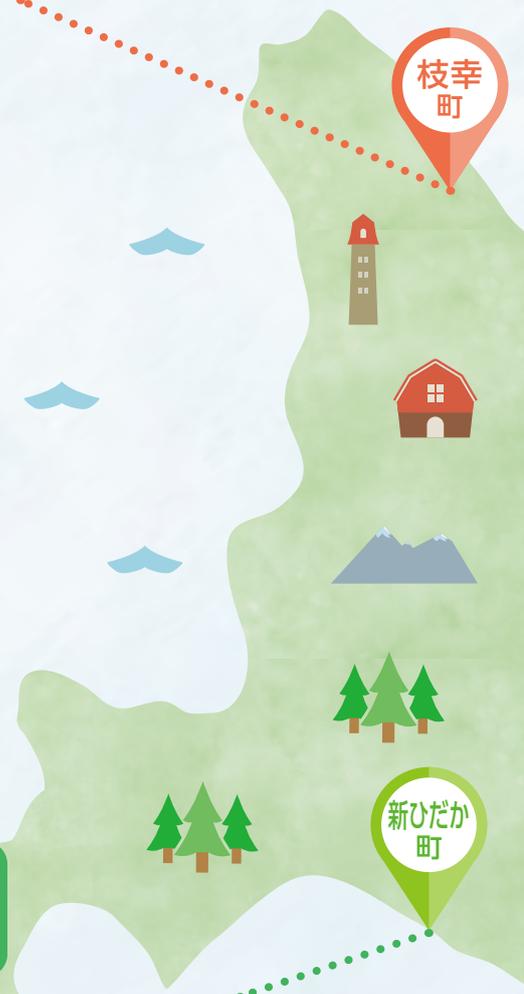
令和6年から始まった「**枝幸海明け毛がにまつり**」は、毛がに水揚げ量日本一を誇る枝幸町の春を告げる一大イベントです。

会場では、数量限定の「活茹で毛がに」販売や毛がに汁の無料配布が行われ、旬の味を堪能できます。

また、水産加工品の即売会やカニ飯などの地元グルメ、キッチンカーも集結。中央コミュニティセンター内には飲食スペースも完備され、町内外から訪れる人々が快適に楽しめる工夫が施されています。枝幸町の海の幸と温かなもてなしを、ぜひ現地で味わってください。



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。

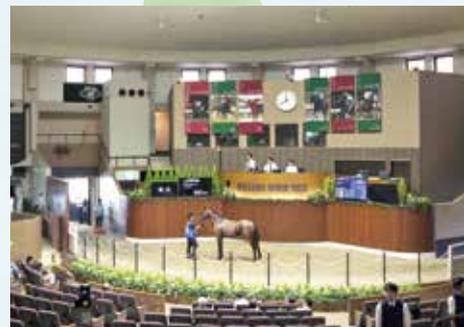


『ザ・ロイヤルファミリー』で再注目！ 競走馬の聖地 新ひだか町静内

日曜劇場『**ザ・ロイヤルファミリー**』のロケ地の1つとして、日高地方が舞台となりました。

競走馬のセリが行われる「北海道市場」では、ドラマでも「山王」と「椎名」が対峙する緊迫したシーンが撮影されています。また、静内高校の向かいにある「セイコーマート静内御幸店」前は「栗須」と「加奈子」との印象的な再会シーンの撮影場所です。

さらに、町の中心部に位置する「静内エクリプスホテル」は山王が日高地方に馬を見に来たシーンで登場しました。ロビーには馬をテーマにした装飾や写真が飾られており、競馬ファンにとっては魅力的な空間です。



NOSAIクイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!



ある法則で数字が並んでいます。□に入る数字はなんですか?

Q1

0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, □

ヒント 左から順番に...

A1: □

Q2

2	9	4
7		3
6	1	8

ヒント 縦と横で足しても...

A2: □

前号の
答え

A1 **A**

A2 **C**

今回の
プレゼント

「十勝養蜂園」のはちみつ
2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!



上士幌町の十勝養蜂園が製造する、高品質な純国産はちみつ「アカシア」と「クローバー」の160g瓶の2本セットをお届けします。

「アカシア」は、北海道の道央エリアで採取され、クセの少ない、すっきりとした甘さが特徴で「はちみつの女王」とも称されます。一方「クローバー」は、北海道十勝地方で採取され、濃厚でまろやか、しっかりとした甘さが楽しめるはちみつです。

十勝養蜂園では、花の開花時期に合わせて全国を巡り、通常よりも高い糖度でじっくりと熟成させる独自製法を採用。こだわりの詰まったはちみつを、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。

応募フォーム



応募メ切り

令和8年4月17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。

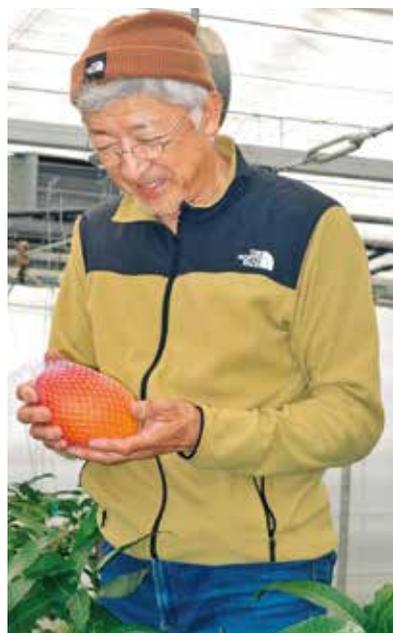
今号の表紙

湿度が低い十勝で育ったマンゴーは、果肉の繊維質が少ないため口触りが良くエグみもないため、マンゴー本来の味を感じられます。糖度15度を越えるものは「白銀の太陽プレミアム」と称され、人気が高く新鮮なうちに全国へ発送されます。

中川さんは「十勝で育てたマンゴーが高い評価を受けることを大変うれしく思います。これからもおいしいマンゴーづくりを目指して、栽培技術を高めていきたいです」と笑顔で話してくれました。



帯広市の株式会社ノラワークスジャパン代表・中川裕之さん(64)は、ビニールハウス3棟で冬に収穫するマンゴー「白銀の太陽」を栽培しています。



NOSAI北海道からの お知らせ

第4回臨時総代会を開催します

右記のとおり第4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8年3月18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。

全国農業共済組合連合会職員を名乗る 電話等にご注意ください!

全国農業共済組合連合会(全国連)の職員を名乗り
「農業保険の関係で訪問し、建物を確認したい」などと
する電話が加入者の方にあったとの情報が寄せられ
ています。

しかしながら、全国農業共済組合連合会が加入者
の皆さまに対して、直接電話連絡を行ったり、訪問し
て建物などを確認したりすることは一切ありません。

このような連絡は、全国農業共済組合連合会を装っ
た「なりすまし」であり、詐欺などの被害につながるお
それがありますので、十分ご注意ください。



不審な電話や訪問があった場合の対応

- ① 相手の求めに応じて、建物を見せたり、個人情報を伝えたりしないでください。
- ② その場で対応せず、最寄りのNOSAIへご連絡ください。
- ③ 少しでも不審に感じた場合は、警察や消費者生活センターへご相談ください。

皆さまの大切な財産や個人情報を守るため、十分なご注意をお願いいたします。

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	第4回経営計画委員会(TV会議)	2月26日	第7回総務専門委員会(TV会議)
1月22日	第6回総務専門委員会(TV会議)		第7回農作専門委員会(TV会議)
	第6回農作専門委員会(TV会議)		第7回家畜専門委員会(TV会議)
	第6回家畜専門委員会(TV会議)		第7回労務衛生委員会(TV会議)
	第6回労務衛生委員会(TV会議)	2月27日	第8回理事会(TV会議)
1月23日	第7回理事会(TV会議)		

N's Kitchen

旬のほうれん草をいただく ほうれん草とベーコンのチーズブリトー



材料(1個分)

- ・ほうれん草…………… 1/2束
- ・ベーコン…………… 4枚
- ・塩・こしょう…………… 適量
- ・ピザ用チーズ…………… 適量

生地【A】

- ・米粉…………… 大さじ2
- ・片栗粉…………… 大さじ1
- ・牛乳…………… 大さじ4
- ・塩…………… ひとつまみ



Point

卵焼き器を使うことで、生地の厚みが均一になり、破れにくい。米粉×片栗粉の組み合わせで、もちっとした食感が出て冷めても固くなりにくい。

おかざきおかこ

party food stylist
パーティーフードスタイリスト

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 日本酒咧酒師
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)

Instagram
@okacofestavolo



食品衛生責任者、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。

鉄分やビタミンが豊富な旬のほうれん草を主役に、朝からしっかり栄養を摂れるブリトーです。ベーコンとチーズの脂質を合わせることで、ほうれん草に含まれる脂溶性ビタミンの吸収もよく、軽やかなのに満足感のある仕上がりに。午前中のエネルギー切れを防ぎたい朝にも無理なく取り入れやすい一品です。

作り方

- 1 卵焼き器に薄く油をひき、ほうれん草とベーコンを食べやすい大きさに切り、一緒に炒め、塩・こしょうで味をととのえ、取り出す。



- 2 ボウルに【A】を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる。



- 3 熱した卵焼き器に薄く油をひき、弱めの中火で生地を流し、全体に薄く広げる。



- 4 表面が乾いてきたら①とチーズをのせ、チーズが溶け始めたところで奥から手前に折りたたむ。

