「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。

2026.11
Vol.27



contents

特集 北の大地に息づく
アイヌ文化 ほか

NOSAIクイズ
抽選で30名に
「助安農場特選3点セット」
プレゼント!

今月号の表紙紹介はp18に掲載（写真左 高安祥吾さん、右 美香さん）

安全運転管理宣言

交通事故ゼロは、一人ひとりの行動から。

運転中は、携帯電話を

見ない 触らない 操作しない

電話・メール・地図の確認は、安全な場所に停車してから行います。

公用車を運転するときの基本行動

1 **乗車したら、まずシートベルトを締めます**
発進前に、同乗者の着用も確認します。

2 **スマートフォンは収納ボックスに格納します**
運転席や助手席など、スマートフォンの画面が見える状態にはいたしません。

3 **着信が鳴っても、画面を見ず、手を触れません**
「少しだけ」の確認が、重大事故につながるかもしれないと意識します。

4 **確認・通話は、安全な場所で完全に停車してから行います**
停車後に確認し、再出発前にスマートフォンを収納します。

私たちは、交通安全を最優先します

- ■ 法定速度・車間距離を守る
- ■ 荒天時は無理な運転をしない
- ■ 「かもしれない運転」を実践する
- ■ 飲酒運転は、しない・させない・許さない

スマホより、目の前の安全を。

電話もメールも、停車してから

特集 北の大地に息づく

アイヌ文化

歴史・食文化

ウポポイで学ぶ先人達の知恵

写真提供：公益財団法人 アイヌ民族文化財団

人と自然、
そして未来へ
つながる文化



AINU HISTORY 01

今に息づく、

アイヌの歴史

北海道で暮らす私たちにとって「アイヌ」という言葉は決して遠い存在ではありません。今回、白老町ウポポイを訪れ、アイヌ民族の歴史や暮らしについて触れました。

ポロト湖のほとりに再現されたコタン（集落）

アイヌ民族とは

北海道をはじめ樺太や千島列島、東北北部などに古くから暮らしてきた先住民族です。狩猟や漁撈（ぎょろう）、採集を中心としながら、交易や農耕も行ってきました。ヒエやアワなどの雑穀やバレイショを栽培し、保存食として活用するなど、自然環境に適応した生活様式を築いてきました。現在も北海道を中心に、日本各地で多くのアイヌの人々が暮らしています。

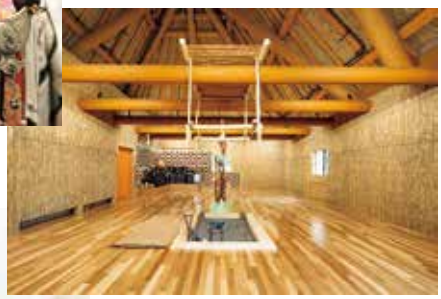


※イメージです

北の大地で育まれた文化

アイヌ文化は、北海道を中心に育まれた独自の文化です。火や動物、植物などあらゆるものにラマッ（霊魂）が宿ると考え、その恵みに感謝し、人と自然との調和を大切にしています。現在はウポポイなどを中心に、伝統芸能や食文化、工芸などが受け継がれ、多くの人に親しまれています。





言葉がつなぐアイヌの歴史

アイヌ民族は独自の文字を持たず、歴史や暮らしの知恵、儀式の作法などを言葉によって語り継いできたと考えられています。アイヌ語には、人間を意味する「アイヌ」や、ありがとうを意味する「イヤイライケレ」などの言葉があり、単なる意思疎通のための手段ではなく、先人たちの知恵や文化そのものを受け継ぐ重要な役割を果たしています。



北海道の地名をたどる

北海道にはアイヌ語を語源とする地名が数多く残されています。例えば「札幌」は「サッ・ポロ・ペツ（乾いた大きな川）」「知床」は「シリエトク（大地の突き出たところ）」に由来するとされています。アイヌの人々は川や山、海岸などの地形や自然の特徴を言葉で表し、それが地名として受け継がれてきました。何気なく使っている地名にもアイヌ語の痕跡が残されており、その由来をたどることはアイヌ文化に触れる身近な第一歩です。ぜひ、お住まいの地域の地名の由来も調べてみてはいかがでしょうか。



02 AINU FOOD CULTURE

自然の恵みを生かす

アイヌの食文化

自然の恵みをいただき、つなぐ、今を生きる私たちにも学びがある

アイヌの食文化は、自然から得られる旬の恵みを生かし無駄なく使うことにあります。春には山菜、秋にはサケ、冬には狩猟で得たシカなど、季節や地域の環境に合わせて食材を選び、自然の恵みを大切にしてきました。

アイヌ伝統の保存食サッチェㇷ゚(干し魚)

今につながる知恵



写真提供：国立アイヌ民族博物館

山菜は根こそぎ採らず、次の年も育つよう必要な分だけを採ることや、サケは身だけではなく、皮や骨なども工夫して利用しました。自然の恵みをいただき、その恵みが将来も続くように配慮する考え方は、現代の食品ロスの削減や持続可能な暮らしにも通じます。

代表的な料理「オハウ」



オハウは、サケやシカ肉、山菜など、その時々に手に入る食材を煮込んだアイヌの伝統料理です。北海道の厳しい自然環境の中で、得られた恵みを無駄なく活用する知恵から生まれ、日々の食卓を支える大切な家庭料理として親しまれてきました。地域や季節によって使う食材が異なり、それぞれの暮らしや文化が息づく料理でもあります。

チェプオハウをつくろう

材料

大根・人参・ジャガイモ・長ネギ・サケ(お好みの魚)・塩・油(サラダ油)・こんぶ

作り方

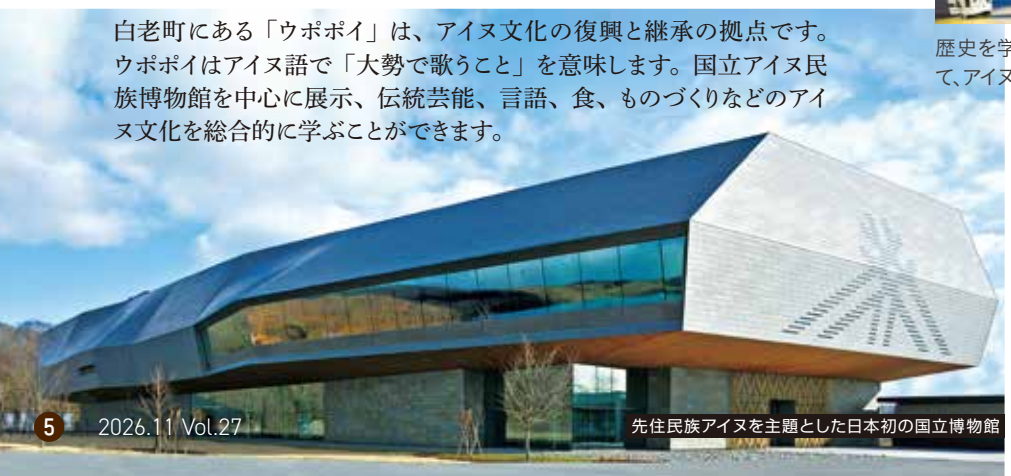
1. こんぶを一晩水につける。
2. こんぶを取り出したダシ汁に、大根、人参を入れてから火にかけ、やわらかくなるまで煮る。
3. 大根、人参がやわらかくなったらジャガイモを入れて、竹串が通ったらサケを入れる。
4. サケに火が通ったら塩を入れて味付けをする。(塩加減はお好みで)
5. 最後にサラダ油をたっぷり入れて長ネギを入れて完成。

ポイント サラダ油も調味料の一つなのでたっぷり入れてください。オハウ(具だくさんの汁物)なので、その季節にとれる山菜、野菜、魚、肉などをたくさん入れてオリジナルのオハウを楽しんでください。

03 ABOUT UPOPOY

ウポポイの施設紹介

白老町にある「ウポポイ」は、アイヌ文化の復興と継承の拠点です。ウポポイはアイヌ語で「大勢で歌うこと」を意味します。国立アイヌ民族博物館を中心に展示、伝統芸能、言語、食、ものづくりなどのアイヌ文化を総合的に学ぶことができます。



先住民族アイヌを主題とした日本初の国立博物館







歴史を学ぶだけではなく、食べる・聞く・見るなどの体験を通じて、アイヌ文化を身近に感じられる施設です。

ウポポイ

営業時間　4～10月 9:00～18:00
11～3月 9:00～17:00

閉園日　月曜日

入場料　大人　1,200円
高校生 600円
中学生以下 無料

詳細はHPをご確認ください

写真提供：公益財団法人 アイヌ民族文化財団

農作物・畑作物共済のお知らせ

令和7年産の支払共済金のお知らせ

令和7年産の農作物の主な被害内容としては、水稲は令和7年7月上旬から8月下旬にかけての高温により、不稔や子実の充実不足や胴割れが発生したことにより収量が減少しました。麦は6月上旬以降の高温少雨に伴い細麦傾向となり、減収及び品質の低下が生じました。

畑作物のうちバレイショとテンサイは、干ばつの影響で肥大不足や糖度の低下、また豆類は着さや数不足などに伴い減収しました。（表1）

●表1　農作物・畑作物の共済金実績　※令和8年9月末時点

作物名	引受方式	共済金支払戸数(実)	共済金支払額(円)	戸数被害率(%)	金額被害率(%)	(前年参考)戸数被害率(%)	(前年参考)金額被害率(%)
水稲	半相殺	2	5,524,036	0.9	0.8	0.7	0.1
	全相殺	230	137,827,104	17.1	1.7	10.6	0.9
	品質	561	560,332,108	21.5	1.7	6.8	0.4
麦	半相殺	1	326,176	10.0	31.1	33.3	12.4
	全相殺	46	40,443,661	56.8	11.4	37.1	8.7
	災害収入	4,240	4,742,095,304	50.4	5.9	26.9	2.6
農作物計		**4,843**	**5,486,548,389**	**44.6**	**4.4**	**23.6**	**1.9**
大豆	半相殺	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小豆		2	309,114	2.6	0.2	5.5	1.0
インゲン		7	3,287,232	26.9	7.7	23.7	3.0
バレイショ	全相殺	2,492	2,937,509,860	57.7	6.5	20.2	1.6
大豆		523	245,354,685	10.8	1.2	9.0	1.3
小豆		636	367,640,261	19.1	3.0	13.9	1.9
インゲン		559	351,447,963	50.9	13.0	31.3	5.8
テンサイ		1,721	1,653,173,259	36.1	3.9	31.3	5.8
ホップ		0	0	0.0	0.0	33.3	0.0
スイートコーン		242	78,699,486	22.2	4.9	19.8	5.2
タマネギ		503	2,157,637,608	80.5	20.2	17.5	1.8
カボチャ		104	34,227,538	15.8	2.8	14.9	2.8
ソバ		482	237,830,901	56.9	11.2	37.3	7.0
大豆	地域インデックス	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小豆		0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
テンサイ		0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
ソバ		1	283,023	50.0	13.3	50.0	15.6
畑作物計		**5,000**	**8,067,400,930**	**61.0**	**5.8**	**38.6**	**1.9**
農畑作物計		**5,651**	**13,553,949,319**	**52.4**	**4.8**	**41.6**	**1.9**


干害の影響で着さや数が不足した金時


干害の影響で小玉となったバレイショ

農作物共済（麦共済）の加入内容確認のお願い

農作物共済（麦共済）に加入いただいた方は、令和9年産の加入内容を記載した細目書及び耕地図面などの書類がお手元に届きます。加入内容や作付面積・品種などに間違いがあると、正しい掛金や共済金が算定できないので、加入内容に誤りがある場合は、最寄りのNOSAIまでお知らせください。

また、経営所得安定対策の畑作物の直接支払交付金（数量払・営農継続支払・課税免税事業者）の申請内容が当初の予定から変更となった場合も、補償内容が変更となる場合がありますので、同様にお知らせください。


一部地域でひょうによる被害があったテンサイ

園芸施設共済のお知らせ



その補償額で、再建資金は本当に足りますか？

台風・大雪など、いつ発生するかわからない自然災害。
近年は資材価格や工事費も高騰しています。
今の補償内容で、十分な再建資金を確保できますか。

こんな心配、ありませんか？

- ☑ 再建できる？
- ☑ 営農を続けられる？

そんな方におすすめ、付保割合追加特約

園芸施設共済の共済金は通常、損害額の80%を上限に支払われますが、掛金に国庫負担はないものの、さらに手厚い補償を希望する場合は、10%または20%の補償を上乗せできます。

付保割合追加特約 補償割合を20%上乗せした場合

※試算条件　新設　設置面積300㎡　パイプ31.8mm　ビニール0.1mm

項 目	特約なし 付保割合80%	特約あり 付保割合80%＋追加特約20%	差 額
共済価額	1,869,000円	1,869,000円	0円
共済金額	1,495,000円	1,869,000円	374,000円
掛金+賦課金	10,952円	15,970円	5,018円

ココがポイント
わずかな掛金増で、
補償額が大幅アップ！

共済金額とは

被害が生じた場合に支払われる共済金の最高限度額のことです。
上記の試算では補償割合を20%上乗せした場合、全損被害で374,000円の共済金が増えます。

「もしも」にそなえる、あなたへのエール。
収入保険

収入保険のお知らせ

令和9年契約の加入申込受付中です

収入保険は、青色申告を行っている農業者を対象に、自然災害による収入減少だけでなく、市場価格の下落や病気・けがによる収穫不能など、さまざまなリスクを補償する保険です。

個人経営の方および1月始期の法人の場合、令和9年1月1日から補償が開始されるため、加入を希望される方は**11月30日**（新規加入は12月末）までに手続きを完了してください。

詳しくは、お近くのNOSAIまでお気軽にご相談ください。

多くの方々にご加入いただいております

平成31年の収入保険制度開始以来、年々加入件数は増加しており、令和8年契約の加入件数は8月末現在で、6537経営体の方が加入しています。

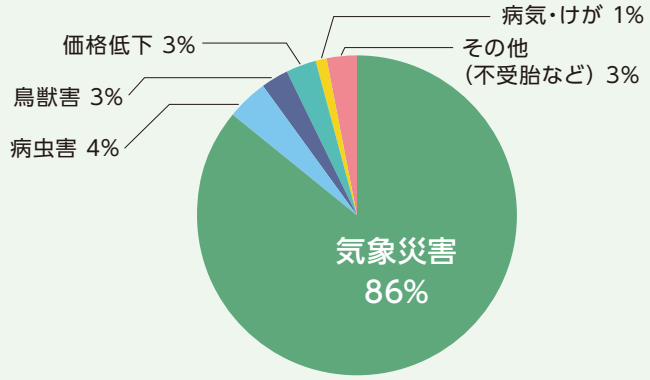
●収入保険加入者の推移（単位：経営体）



大きな災害に対して強い味方です

令和7年契約の保険金等の支払い状況は、令和8年8月末現在で685経営体、約27億5423万円となっています。支払いの要因は気象災害が全体の86％を占めており、他には病虫害、鳥獣害、価格低下による収入減少、病気やけがによる収入減少などがありました。

●令和7年契約 支払要因内訳



制度開始以来、多数の保険金支払い実績があります

制度開始以来、累計で7437件、304億7658万円（令和8年8月末現在）の支払いがありました。

●契約年別保険金等支払

契約年	加入件数（単位：経営体）	支払件数（単位：経営体）	支払保険金等 ※千円以下切り捨て	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	5,941	1,523	67億6725万円	25.6%
令和6年	6,309	568	23億9735万円	9.0%
令和7年	6,441	685	27億5423万円	10.6%

※支払実績は令和8年8月末現在

『入ってよかった！』の声をお届け

収入保険 加入者の声



令和3年加入（加入6年目）

比布町
（株）ノウリエ　代表取締役
合田（ごうだ） 正人（まさと）さん（38）

経営内容
水稲、大豆、小麦、イチゴ、ブロッコリー、アスパラ 約100ヘクタール

Q 加入してみてどうですか？

令和3年と令和4年に新型コロナウイルス感染症の影響で外食需要が落ち込み、㈱ノウリエでも例年並みの収量を確保したものの、販売価格の低下によって収入が大きく減少しました。

収穫量や品質には問題がありませんでしたが、価格の下落だけは自分たちの努力ではどうすることもできません。収入保険に加入していたことで保険金を受け取ることができ、本当に助かりました。

機械の維持費や資材費、人件費などの固定費を抱える中、経営への影響を和らげる大きな支えとなりました。

Q 現在取り組んでいることは？

経営改善へ積極的に取り組んでいます。その一つとして節水型乾田直播に挑戦しています。省力化や資材費削減が期待される技術で、生産コストを抑えながら安定した水稲経営を目指しています。

Q 収入保険はどんな保険ですか？

経営には経費を抑える努力や新しい技術への挑戦は欠かせませんが、価格下落や社会情勢の変化など、自らの努力だけでは防ぎきれないリスクもあります。そのような時の備えとして収入保険は心強い制度です。



事故が発生した際 速やかな事故発生通知をお願いします

11月となり大方の農産物の収穫を終えた頃だと思います。

猛暑や豪雨などの自然災害による収穫量の減少、販売価格の低下、病気やけがにより収穫が行えなかったなど収入減少が発生しそうなときは、お近くのNOSAIまで事故発生通知をお願いします。

また、事故発生通知の際には、必要に応じてつなぎ資金をご利用いただける場合があります。つなぎ資金を申請する際には、被害を受けている農産物以外も含めた、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をご準備ください。

事故発生通知およびつなぎ資金は、必ず保険期間中にご申請ください（個人経営の方や1月始期の法人経営の方は12月末まで）。

特に事故発生通知については、保険期間中に行われなかった場合は、保険金等の全部または一部免責となりお支払いができなくなりますのでご注意ください。



生育期に降ひょう被害で葉が枯れたタマネギの圃場



冬の畜舎火災を防ごう！

毎日の点検と備えが、大切な家畜と畜舎を守ります

本格的な厳寒期は、暖房器具や保温器具を使用する機会が増え、畜舎火災への注意が一層必要です。家畜共済の火災事故では、ヒーターからの引火や、ヒーターの落下によるハッチ火災が多く見られます。固定金具を再点検し、わら・飼料・布など燃えやすい物から十分に離して設置しましょう。

北海道内では、畜舎火災による被害が12月から5月にかけて多く発生しています。舎飼期は畜舎内に家畜が多いため、事故時の被害頭数も多くなる傾向があります。

●家畜共済における火災事故の件数・死亡頭数

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
令和6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
令和7年度	件数	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3	3	1	10
	頭数	62	1	0	0	0	0	0	0	0	47	111	6	227
合　計	件数	3	2	0	1	0	0	0	0	4	5	6	2	23
	頭数	65	3	0	4	0	0	0	0	87	74	122	7	362

畜舎火災のおもな原因



原因1 ヒーター

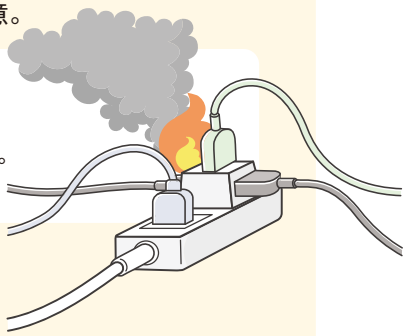
固定金具の緩みや落下、周囲の可燃物への接触がないかを確認する。
器具の上や近くに物を置かない。

原因2 電気配線

被覆の傷み、漏電、ブレーカーのショート、タコ足配線による過熱に注意。

電気配線の点検ポイント

- ①挟み込み　扉や資材の下に配線が挟まれ、圧迫・損傷していないか。
- ②かじり跡　ネズミなどにかじられ、被覆が薄くなっていないか。
- ③過熱　タコ足配線や電源タップが熱を持ち、変色していないか。
- ④露出　被覆が破れ、内部の電線が見えていないか。



原因3 火の取り扱い

ストーブ周辺を整理。また野焼きの火が畜舎へ引火・延焼しないよう十分に注意。

異常時の対応と、万が一への備え

異常を見つけたら

使用を中止し、速やかに専門業者へ点検・修繕を依頼してください。傷んだ配線や器具を、そのまま使い続けないことが重要です。

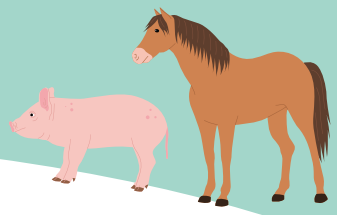
日頃から準備すること

消火器・防火水槽を使える状態に整えましょう。また、寒い日も適切に換気して結露によるトラッキング火災等を防ぎましょう。家畜の避難方法と避難場所も、あらかじめ確認しましょう。

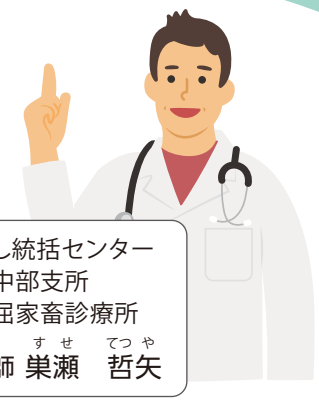
「いつもと違う」に気づいたら、早めの点検・修繕を！



教えて獣医さん



牛の消化管内寄生線虫について



ひがし統括センター
釧路中部支所
弟子屈家畜診療所
獣医師 巣瀬（すせ） 哲矢（てつや）

牛の消化管内寄生虫性疾患は、慢性的な栄養不良を引き起こし、家畜としての生産性を低下させます。特に、「一般線虫類（いっぱんせんちゅうるい）」と呼ばれる線虫による疾患は、日本各地の放牧家畜で問題となっています。

目立った症状を引き起こしにくく、畜主が見逃しやすい疾患であるため、今回は一般線虫類の特徴について詳しく説明します。

一般線虫類とは

一般線虫類とは、主に円虫目線虫のことを指し、円虫目に含まれる線虫は以下のものがあります。

- 牛捻転胃虫（うしねんてんいちゅう）
- オステルターグ胃虫（いちゅう）
- 牛鉤虫（うしこうちゅう）
- ネマトジルス
- クーペリア
- 毛様線虫（もうようせんちゅう）

この他に、牛鞭虫（うしべんちゅう）を一般線虫類に含める場合もあります。

感染サイクル

主な感染場所は、放牧地です。宿主である牛が、土壌中や牧草に紛れて生活している幼虫を食べることで感染が成立します。

感染してから虫卵が便へ排せつされるまでの期間（プレパテントピリオド）は、線虫の種類によって異なりますが、おおむね20～40日です。春先から秋まで活動する種類が多く、放牧開始2～3カ月が感染のピークとなります。

多くは症状が現れにくいですが、栄養吸収不良による基礎体力の低下が起こると、他の感染症に感染しやすくなることがあります。一般線虫類は複数種の混合感染が多く、さらにはコクシジウムも同時にかかる場合があり、著しい低栄養状態を引き起こします。

症状と検査

主な症状は、長く続く下痢や痩せていくといったものですが、多くは気付きにくいレベルです。種類にもよりますが、重度感染では黒色便や幼虫が肺へ移動することによる肺炎症状を示す場合もあります。

診断の決め手となるのが虫卵検査です。直腸から採取したふん便の中にある虫卵を顕微鏡で探します。浮遊法という方法を用いれば、便1g中の虫卵数（EPG）を算出でき、EPGから重症度や駆虫の必要性を判断することができます。

顕微鏡検査では、虫卵が特大サイズ（150～200μm）(※)のネマトジルスを除いた多くの円虫目は、サイズ（70～100μm）や見た目が非常に似ているため鑑別困難ですが、必要に応じて虫卵培養をして鑑別することができます。

予防方法

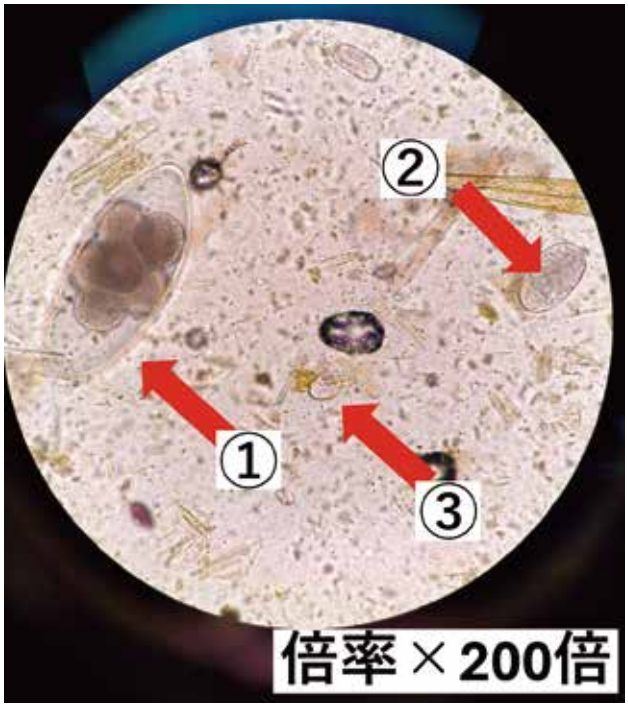
予防方法は、駆虫薬（くちゅうやく）による駆虫です。牛ではポアオンのイベルメクチン製剤（アイボメックなど）と、エプリノメクチン製剤（エプリネックスなど）が使用されます。

基本的にはイベルメクチン製剤で駆虫可能ですが、ネマトジルスや病原性の高い牛鉤虫ではイベルメクチン製剤は効きにくく、エプリノメクチン製剤が推奨されます。

それぞれの駆虫薬で特徴が異なるため、どちらを選択したらいいか迷った際はお近くのNOSAI獣医師に相談してみると良いでしょう。

※1μm（マイクロメートル）=0.001mm（ミリメートル）

●浮遊法による虫卵の顕微鏡検査像



①ネマトジルスの虫卵
②一般線虫卵（顕微鏡検査では種類の断定不可）
③コクシジウム

当別町 | 藤田（ふじた） 龍太（りゅうた）さん

草の香りが牛乳になる 放牧で育む「ジャージーの箱庭」



放牧地ですくすく育つジャージー牛と藤田さん

当別町で「ジャージーの箱庭」を営む代表の藤田龍太さん（31）は、ジャージー牛だけを飼養する牧場を経営しています。幼い頃から動物が好きで、かつてはインコを飼育し、現在も3匹の犬と暮らしています。藤田さんが酪農の道を志したのは「人にも牛にも負担の少ない牧場をつくりたい」という思いからでした。開業前には大樹町や標茶町、千歳市などで約5年間研修を重ね、技術を学んだ後、令和5年に当別町で新規就農しました。「札幌市に近く、お客様へ商品を届けやすい環境であることも、この地を選んだ理由の一つです。」と話します。

草の力で育む ジャージー牛との暮らし

牧場では親牛9頭、子牛7頭の計16頭のジャージー牛を飼養しています。ジャージー種はホルスタイン種に比べて体が小さく、おだやかな性質で放牧に適していることが特徴です。藤田さんの牧場では、広い草地で牛たちが自由に過ごせる放牧飼養を実践しており、親牛と子牛をそれぞれ別の放牧地で育てています。牧草を中心に育てる「グラスフェッド飼養」にこだわり、牛たちがのびのびと暮らせる環境づくりを大切にしています。牛たちが食べる草や季節の変化によって、牛乳の香りや風味も少しずつ変わるそうで、時にはハーブや抹茶を思わせるような香りを感じることもあるといいます。牛舎や寝床の清潔さにも細やかに気を配っています。

牛乳のおいしさを そのまま届けたい

牧場で搾られた牛乳は、牧場の考え方や取り組みに共感した定期購入者に週1回届けられているほか、一部は札幌市内の店舗にも出荷されています。また、子牛たちに十分なミルクを与えたうえで余った牛乳を活用し、牧場の直売所では土日限定でソフトクリームを販売しています。濃厚でありながらまろやかな甘さが人気で、放牧地の景色を眺めながら楽しめるのも魅力の一つです。大量生産ではなく、一つ一つの商品にこだわりを込めて届けたいという思いが込められています。

放牧酪農の魅力を未来へつなぐ

今後について藤田さんは「頭数を増やすことよりも、今の規模だからこそできる丁寧な酪農を続けたい」と話します。将来的には、放牧される牛たちを眺めながらゆったりと過ごせる場所として、多くの人に牧場を訪れてもらいたいと考えているそうです。ジャージー牛の魅力と放牧酪農の良さを伝えながら、人も牛も心地よく過ごせる牧場づくりをこれからも続けていきます。



濃厚な味わいとまろやかな甘さが特徴のソフトクリームと香りが特徴の牛乳



放牧地を眺めることができるウッドデッキ

浦幌町 | 山田 史弥（やまだ ふみや）さん

環境再生型農業を食卓に届ける

浦幌町朝日地区で120㌶の圃場で農業を営む株式会社アサヒアグリアクション代表の山田史弥さん（39）は、従業員3人で将来にわたって持続可能な農業を目指しリジェネラティブ農業（環境再生型農業）に取り組んでいます。

農場名の由来は所在地の朝日から名付けられ「朝日が昇るように、次世代につながる新しい農業を浦幌からという意味を込めた」と山田さんは話します。

現在は小麦や大麦、バレイショ、大豆、テンサイ、デントコーン、ブロッコリー、カボチャなどを栽培しています。経済性や生産性に留意しつつ、環境への負荷低減を図り生産された野菜は学校給食でも提供され、大麦は町内で販売されるクラフトビールに利用されています。農業情勢が変化する中で多様な販売先と連携し、次世代に残せる農業のビジネスモデルを目指しています。


左から背戸田達弥さん（弟）、山田史弥さん、明子さん（妻）

リジェネラティブ農業の考え方と出会い

もともとは祖父の代から三代続く60㌶ほどの圃場でしたが、令和2年に法人化し、さらに周辺の離農する農家から圃場を引き継ぎ、現在の規模に拡大しました。「父が亡くなったのが転機でした」と山田さんは語ります。突然のことで十分にノウハウを受け継ぐことができませんでしたが、農薬や肥料の選定に試行錯誤するうちにリジェネラティブ農業の考え方に出会い、自然の力を利用し土壌を育て、生物多様性に寄与し、気候変動でも影響を受けにくい農法を学びました。

なるべく圃場を耕さず効率的に有機物の分解を抑制する不耕起栽培や、農薬や肥料の使用量を削減するため土壌菌のバランスを考えた数種類の品種を模索しながら選定し、深層土壌からの養分回収や病害虫抑制効果が期待される緑肥などを活用しています。

化学肥料資源が少ない日本にとっては肥料価格高騰問題の解決に貢献でき、水はけが悪い土地にも適合する農法を活用して収量増だけでなく作業の省力化やコスト削減にも寄与することで、現在では口コミが広がりさらに販路を伸ばしています。

次世代に残せる農業の役割

山田さんは「失敗することで成功がわかる」と強調し「原材料価格の高騰や地球温暖化による気候変動に対応する持続可能な農業への注目は高まっていて『自然の力を借りた健康な作物を土づくりから』をモットーに地域農業のブランド化をすすめたい。省資源、省力、生物多様性向上のためにもリジェネラティブ農業の役割は大きい」と期待しています。


夕日に向かって秋麦の鎮圧作業


長男も積極的にお手伝い

浜中町 | 芦田（あしだ） 政雄（まさお）さん

酪農経験生かして馬の生産へ
人と馬を結ぶ架け橋に

「霧多布岬のラッコだけではなく、まだ知られていない浜中町の自然の魅力を伝えながら、人と馬を結ぶ取り組みを続けていきたいです」と話すのは、浜中町で乗用馬の生産・販売を行う芦田政雄さん（53）。一般馬22頭と種雄馬1頭を飼養する傍ら、霧多布湿原カヌーツアーなどのアウトドア体験の提供や、トドマツ精油の製造・販売などを行う「LandEdge（ランドエッジ）」を運営しています。


「自分で馬を調教して乗馬体験も行えるようになりたい」と話す芦田さん

海外へ渡航。馬との暮らしに憧れる

車やバイクが好きだった芦田さんは高校卒業後、自動車整備士を目指していましたが「就職前に海外を見てみたい」と考え、オーストラリアへ渡航。飛び込みで入った、乗用馬を飼養する牧場に住み込みで働きました。機械とは異なり、自ら考える動物と意思を通わせることの難しさや面白さに魅了され、馬との暮らしに憧れるようになりました。

牛との出会い、新規就農

帰国後「日本でもこんな暮らしがしたい」と思い、北海道各地へ電話をかけました。紹介された浜中町の牧場を訪ねてみると、牛のみを飼養している牧場でした。

芦田さんは「馬はいませんでしたが、帰るお金もなかったので、ひとまず春まで働かせてもらいました」と振り返ります。

酪農に従事するうち、牛の体調や日々の変化を読み取る面白さに魅了され、2年間の研修を経て、平成11年に新規就農しました。


ガイド業だけではなく、馬の生産・販売にも力を入れている

念願の馬との暮らし

令和2年には、酪農を辞めてガイド業を中心とした生活へ移行。その後近隣住民から2頭の馬を譲り受けたことをきっかけに、長年の夢だった馬との暮らしを実現させました。

酪農の繁殖経験を生かし、乗用馬の生産にも挑戦。生産した乗用馬は、LandEdgeで販売するほか、北海道乗用馬オークションへ出品しています。

芦田さんは「『LandEdgeが生産した馬なら安心して買える』と思ってもらえるよう、信用を積み重ねていきたいです」と意気込みます。

雄武町 | 山田（やまだ） 希衣子（けいこ）さん

変わらぬ目標とともに歩んだ就農からの3年間

令和5年10月、山田希衣子さん（46）は夫の宏幸（ひろゆき）さん（54）と雄武町で新規就農しました。それまで勤めていた牧場を退職して就農先を探していましたが、なかなか見つからず諦めかけていた時に雄武町の牧場から声がかかりました。就農先として今の牧場を選んだ決め手は、オホーツク海を見渡せる広大な放牧地を持つ立地に感銘を受けたからです。


牧場からオホーツク海に続く道をバックにお二人で

目標は牛を死なせないこと

そんな希衣子さんが、就農時から今も変わらずに掲げている目標は「牛を死なせないこと」です。就農一年目は、無事故で過ごすことができましたが、二年目以降は分べんに伴う病気や事故によって死亡した牛がいました。その時希衣子さんが挑戦したのが、牛が健康で長生きできるための飼料設計でした。乳量を増やすことは簡単ですが、長命連産を心がけるとそのバランスが難しくなると考えました。そして試行錯誤を重ねていき、乾草の給餌方法や毎日欠かさず生菌剤を与えたところ、病気になる牛が少なくなったそうです。

健全な営農が社会貢献に

希衣子さんと宏幸さんは「酪農家として社会に貢献したいという気持ちが強いわけではありませんが、牛が健康でいてくれること、それで初めて牛乳を出荷できて、その結果として健全な営農そして社会に貢献することに繋がる」と考えているそうです。

放牧牛になった気持ちで

また、牛たちに囲まれて過ごしている中で「放牧中の牛を観察している時、自分も一緒に放牧されているような気持ちになり、隣の牛が草を食べている音を聴く時間が好きです」と希衣子さんは笑顔で話してくれました。人手が足りない現状に嘆きつつも今後は放牧地の雑草の処理やカウトレーナーの再設置に力を入れていきたいとのことです。

そして希衣子さんのこだわりは、搾乳牛全頭にあだ名を付けることです。おかかやこんぶ、しゃけなどおにぎりの具やゆうこりん、はんぺん、にゃんこなど希衣子さんの直感で決めたユニークなあだ名で呼ばれる牛たちは、お二人に丁寧に育てられのびのびと健康に過ごしています。


体調を確認する希衣子さん


食べた餌の量を確認する宏幸さん

オホーツクの恵みをぎゅっと詰め込んだ塩パン専門店の絶品焼きたてパン

北見市 Kitami City

令和8年7月2日、北見市にオープンした「**OHO塩パン専門店**」は、塩パンの専門店です。オホーツク産小麦を使用した生地をはじめ、オホーツク海でとれた塩、よつ葉乳業の牛乳やバター、生クリームといった北海道産の素材に徹底的にこだわっています。食感は表はサクサク、中はもちもちで口の中に小麦の豊かな風味とバターの芳醇な香りが広がります。

商品はプレーン、プレミアム、メープルが定番で、9月から2カ月ごとに替わる期間限定メニューを始めました。9月と10月は「あんバター塩パン」を提供しました。また1日3回（11時、14時、16時）、焼きたてを提供しているのも魅力です。


香ばしい香りが漂う焼きたてパン







雄大な自然に囲まれた乗馬体験

浜中町 Hamanaka Town

浜中町の「**北太平洋シーサイドライン乗馬クラブ**」では、丘を登ると水平線を望むことができるなど、絶景の海岸線を乗馬しながら巡るコースを設けていて、道内でも珍しい乗馬体験ができます。

同クラブはもともと、馬の品種であるトロッター種を集め、車輪のついた駕籠に人が乗り、馬に引かせて競争する「繋駕速歩競走」を行っていました。地域の人々の「私たちも乗せてほしい」という要望を受け、繋駕速歩競走に参加してもらったことが、乗馬クラブの始まりでした。

年齢制限を設けていないため、大人から子どもまで、幅広い年齢層が乗馬体験を楽しめます。






絶景を求めて、道内外から観光客が訪れている

身近な牛をモデルにしたイラストグッズが人気

大樹町 Taiki Town

国道236号沿いにある大樹町の「道の駅コスモール大樹」はショッピングセンター（コスモール）に併設された道の駅です。特産品コーナーでは生産者が育てたおいしい野菜や農畜産物、海産物をはじめ、さまざまな特産品を取り扱っています。

その中でも町内の牧場で働く**鈴木佐知子さんが描いたイラストグッズ**が人気を集めています。実際に飼養していた牛をモデルに制作した缶バッジや牛乳を注ぐとホルスタインの柄になるグラス、牛からのメッセージが添えられたポストカードなど数多くのグッズを販売しています。どの作品にも牛の模様や目の位置、前髪など牛の特徴をとらえた個性豊かなイラストが描かれていて思わず笑顔になるグッズがそろっています。






個性豊かなイラストグッズ

牧場の恵みを味わう 本格イタリアン『RIVISTA（リヴィスタ）』

IWASEFARM_SUNAGAWA

道央道奈井江砂川ICを降りて車で約10分にある有限会社岩瀬牧場が経営するレストラン「**RIVISTA**」は牧場の豊かな自然を感じながら地域ならではの味わいを提供しています。

落ち着いた雰囲気の店内では、ゆったりとした時間を過ごしながら本格イタリアンを堪能できます。ドライブや観光の途中に立ち寄るのはもちろん、家族や友人との食事にもおすすめです。



ログハウス調の落ち着いた空間が広がる店内



フレッシュトマトとモッツァレラ1,100円



マルゲリータ1,100円

人気メニューは、フレッシュトマトとモッツァレラのパスタとマルゲリータピザで、自社生産した牛乳を使用した海老とほうれん草のクリームパスタも好評です。

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。



自然農法にこだわった「十割蕎麦」

せたな町にある「**秀明ナチュラルファーム北海道**」で販売されている商品の原料は全て無肥料・無農薬で育てており、品種にも強いこだわりを持って営農をしています。数ある商品のなかで一番のおすすめはこだわり抜いた「十割蕎麦」です。同農場をモデルにした映画の俳優もイチオシする一品で、そば本来の香りと甘みを感じられます。また、グルテンフリーに関心がある方にもおすすめです。オンラインショップのみの限定販売で、数量にも限りがある人気商品です。





自然豊かな環境で育まれたそば本来の香りと味わいが楽しめる

NOSAIクイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!

次の□に漢字を入れて2字熟語を完成させよう!
2つの漢字を合わせると…?
漢字は矢印の方向に読んでください。

Q1

下
↓
陥 → A1 → 語
↓
胆

A1:□

Q2

三
↓
青 → A2 → 酸
↓
書

A2:□

前号の答え

A1 面
A2 識

今回のプレゼント

正解者の中から抽選で30名の方にプレゼントします!



助安農場特選3点セット

助安農場自慢の農産物加工品を詰め合わせた、うれしい3点セットです。コリコリとした食感が楽しめる「キクラゲ」、旨味を凝縮した香り豊かな「特選乾燥椎茸」、料理に手軽に使えて風味を引き立てる「椎茸パウダー」をセットにしました。炒め物やスープ、煮物など幅広い料理で活躍し、豊かな味わいをお楽しみいただけます。助安農場ならではのこだわりが詰まった、食卓を彩る人気の景品です。素材のおいしさを生かした逸品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・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12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。

今月号の表紙

北海道鷹栖町で100年以上の歴史を持つ助安農場。代表を務める高安祥吾(たかやすしょうご)さん(44)は、安心・安全な農産物づくりを第一に、日々の栽培に取り組んでいます。消費者へ直接作物を届ける機会も多く「顔の見える関係だからこそ、責任を持って品質の高い農産物を届けたい」と話します。今後は規模拡大を視野に入れながらも、農場の根底にある価値観は変わりません。それは「家族との時間を大切にできる農場」であること。妻の美香(みか)さん(44)は「助安農場は一つのファミリー。主人は親との時間も子どもとの時間も大切にしています」と話します。地域に根差し、人と人とのつながりを育みながら、助安農場は次の100年へ向けた歩みを続けています。


ジャンボシイタケの管理をする祥吾さん



家族と従業員が描かれた助安農場の看板

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。

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。

園芸施設共済に加入の方

＼＼ パイプやビニールを交換した際はご連絡ください ／／

冬季は大雪や強風により、農業用ハウスの倒壊リスクが高まる時期です。万が一の災害に備え、現在の契約内容が実際のハウスの状態と一致しているか、今一度ご確認ください。

被覆材の張り替えやパイプ・骨組みの交換を行った場合、また、被覆期間の開始時期や終了時期を変更した場合は、契約内容の変更手続きが必要となります。

実際に、設備を更新したにもかかわらず変更手続きが行われておらず、被害発生時に十分な補償を受けられなかった事例もあります。

契約内容に変更がある場合は、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15日	損害評価会第1回農畑作物共済部会（TV会議／札幌）
9月29日～30日	家畜専門委員会（ひがし）
10月19日	第3回経営計画委員会（TV会議）
10月19日	第4回総務専門委員会（TV会議）
10月19日	第4回労務衛生委員会（TV会議）
10月19日	第4回農作専門委員会（TV会議）
10月19日	第4回家畜専門委員会（TV会議）
10月21日～22日	第3回役員協議会（札幌）
10月22日	第5回理事会（札幌）
10月29日～30日	第5回労務衛生委員会（みなみ東部）

N's Kitchen



20 min
調理時間

ほっくりおいしい、華やか仕立て
かぼちゃのケーキイッチ

かぼちゃのほっくりとした味わいに、仕上げの生ハムのほどよい塩気がアクセントになります。甘いものが苦手な方のお祝いや、ホームパーティー、クリスマスパーティーにもおすすめです。

材料(1台分)

- かぼちゃ……1/6個(果肉約100g)
- サンドイッチ用食パン……3枚
- ロースハム……4枚
- レタス……適量
- マヨネーズ……10g
- 粗塩……ひとつまみ
- 黒こしょう……適量

〈チーズクリーム〉

- クリームチーズ……200g
- 牛乳……大さじ1



〈デコレーション用〉

- 生ハム、かぼちゃ、レタス、ハーブ(ディル)など……適量

Point

かぼちゃはつぶしすぎず、少し食感を残すことで、ほっくりとしたおいしさを楽しめます。チーズクリームは牛乳を少しずつ加えて固さを調整すると、表面や側面に塗りやすく、きれいに仕上がります。具材はパンの端まで均一に広げ、重ねたあとに軽く押さえると形が安定し、切ったときの断面もきれいに。

作り方

1 かぼちゃは種とワタを取り除いて一口大に切り、さっと水にぬらして耐熱皿にのせる。ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで3〜4分、やわらかくなるまで加熱する。粗熱が取れたら、食感が残る程度にフォークで粗くつぶす。



2 クリームチーズをボウルに入れ、ゴムベラでやわらかくなるまで練る。牛乳を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。できたチーズクリーム30gと粗塩ひとつまみを①のかぼちゃに加え、さっくりと混ぜ合わせる。



3 食パンにマヨネーズを薄く塗り、レタス、ロースハム2枚、かぼちゃサラダの半量を順にのせ、黒こしょうをふる。食パンを重ね、同様にマヨネーズを塗って具材をのせる。最後に食パンを重ね、軽く押さえてなじませる。



4 表面と側面に残りのチーズクリームを塗り、かぼちゃ、生ハム、ディルを彩りよく飾る。周りにレタスを添えて仕上げる。





おかざきおかこ　日本酒ライフスタイルディレクター
Japanese Sake Lifestyle Director

北海道を拠点に、旬の野菜を生かしたレシピや食卓の楽しみ方を提案。日本酒を特別なものではなく、日々の食卓や暮らしの中で楽しむライフスタイルをテーマに、料理や食卓スタイリングなど、食とおもてなしのアイデアを発信している。

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／ソムリエ
ホームパーティー検定® 認定講師(日本ホームパーティー協会)
NHKテキスト「きょうの料理」スタイリング・コラム掲載。草土出版『最上のおもてなし』掲載。月刊誌『poroco』「気軽にゆるりとおうち飲み」特集にて提案・セレクトを担当。北海道知事認定「北海道らしい食づくり名人」。

日本酒を通して、人と食卓、季節をつなぐ時間の提案を続けている。

Instagram
@okacofestavolo
OKACOFESTAVOLO

広報紙 NOSAI ほっかいどう
2026.11　Vol.27
企画・発行／北海道農業共済組合
発行責任者／森谷 浩明
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