

秋田県農業共済組合広報紙

／のーさい／

NOSAI

2025

5

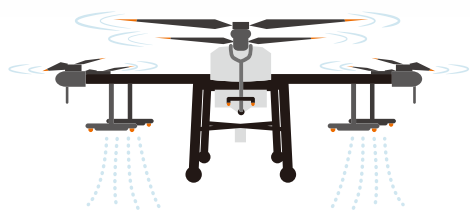
vol.30

備えの種をまこう。🌱

建物・農機具共済 制度改正で補償が充実



液肥のドローン散布に挑戦したい 収量増を目標に



由利本荘市鳥海 佐藤 ^{よしき}源樹 さん
佐藤 ^{かつえ}果都恵 さん



由利本荘市鳥海で複合経営に取り組む佐藤源樹さん（39）、果都恵さん（41）夫妻。水稲18畝を栽培するほか、ソバ3畝やアスパラガス35㎡を手がけています。

以前から産業用無人ヘリコプターでの農薬散布は行っていたが、無人ヘリに比べて軽く、手軽に散布できるドローン（農業用小型無人機）に魅力を感じ、4年前に導入しました。源樹さんは「80～100㎡ある無人ヘリを運んで移動するのは大変。平坦地は無人ヘリで対応し、小さい面積や山間部に点在している圃場などは、ドローンで散布する」と話します。

農作業は源樹さん、果都恵さん、スタッフ1人の3人で行います。源樹さんは、状況が異なる圃場の管理を、どうしたら少人数で効率良く作業できるか常に考えています。「人手不足や作業効率は毎年の課題。温暖化による高温障害への対策もあるが、まずは猛暑で作業中に熱中症など体調を崩さないよう注意

して頑張りたい」と意欲を見せます。

一番重要な作業は、春作業の芽出しと種まきから田植えまでと考える源樹さん。催芽の状態です。春の高温に気を付けてながら、種まきをしてからのビニールハウスの温度管理や、苗の管理に細心の注意を払います。

また、果都恵さんは「田植え後の水管理と病害虫や雑草対策が一番大変な作業。圃場が小ささまざまなので、水管理にはとても苦労する」と話します。

8月上旬には、由利本荘市とにかほ市の航空防除協議会で行う一斉防除に協力し、指示された各地区の圃場を散布します。それと同時に自身の圃場も散布しなければいけないため、この時期は早朝から夕方まで重労働を強いられます。

大変なことも多いですが、秋に豊作だった時や新米を楽しみに待ってくれているお客さんから「おいしい」という声を聞くと、やりがいを感じるといういま

す。「地域の人たちと関わりながら農作業できるところが楽しさの一つでもある」と源樹さん。

ドローンはバッテリー1本で、飛行時間は約10分。1畝ほど散布でき、圃場の環境で無人ヘリと使い分けて作業します。きめ細かい防除を心がけ、今年は液肥のドローン散布に挑戦する予定です。昨年の水稲の収穫量は約35トでしたが、管理や防除を徹底し増収を目指します。

源樹さんは、収入保険をはじめ、園芸施設共済や建物・農機具共済に加入。農業保険を重要視しています。「機械操作は、いくら注意していても、いつ事故が起きるか分からないため、農機具共済に加入している。今年から農業用ドローンの補償が追加されるようだが、農家の皆さんが安心して作業できるよう補償の充実にまい進してほしい」と期待します。



表紙の紹介



<源樹さん、果都恵さんのお子さん>

佐藤 ^{よしもり}源守くん (14)
^{よしはる}源春くん (11)
^{もえ}萌恵さん (7)

左から祖父 ^{げんえい}源衛さん、父 源樹さん、源春くん、源守くん、萌恵さん、母 果都恵さん



とても仲良しの3兄妹は、極真空手をしています。昨年行われた県大会組手の部で、3人とも優勝するほどの実力者たちです。

源守くんは、空手のほかに吹奏楽部にも所属し、バリトンサックスを担当するなど充実した学校生活を送っています。源春くんはswitchに夢中。萌恵さんはクロミちゃんにハマっているそうです。

お米が大好きな3人は、ふりかけや納豆ご飯、チャーハンがお気に入りです。

が変わりました

農機具共済

農業用ドローンが 加入できるようになりました!



◆引受対象ドローン

- 機体：回転翼がマルチコプター型のドローン
(無人ヘリコプターおよび固定翼型のドローンは加入できません)
- 用途：農業目的に使用するものに限る
(農薬散布、肥料散布、播種、受粉、農産物搬送、圃場センシング)

◆補償の範囲

- ・機体および通信機器、コントローラー、農薬積載タンク、液剤・粒剤散布装置、充電器、バッテリーを含む装置一式

◆加入の条件

- ・航空法に基づく国土交通省の飛行承認を受けた所有者（操縦者）および機種
- ※中古で購入した機体は加入できません。また、購入時期から8年以上経過している機体も加入できません

◆対象となる事故

- ①火災、落雷、物体の落下もしくは飛来、破裂、爆発、盗難による盗取もしくはき損、鳥獣害、第三者行為による不可抗力のき損
 - ②衝突、接触、墜落、転覆、異物の巻き込み
 - ③風水害、雪害その他これらに類する自然災害
- ※対人・対物補償など損害賠償に関する補償はありません

◆共済掛金（1年間）

共済金額	100万円	200万円	300万円
掛金（総合共済）	34,700円	69,400円	104,100円

◆共済金を支払できない損害があります

- ・国土交通省の飛行承認を受けていない機体または操縦者による飛行中の損害
- ※ほかにも支払できない損害として農業用ドローン限定の項目が10項目ほどあります

◆今回掲載した内容が全てではありません。詳しい内容を知りたい方は、お近くの支所までご連絡ください

小損害実損てん補特約の支払金額が 30万円と50万円から選択できるようになりました!

◆小損害実損てん補特約の概要

- ・小損害実損てん補特約（30万円・50万円）を付け加えることで、付保割合が100%未満であっても、選択した金額までの実損害額を損害共済金として受け取ることができる特約

◆特約付帯の追加掛金（1年間）

金額	総合共済	火災共済
50万円	4,210円	1,090円
30万円	2,520円	780円

特約付帯の要件：建物1棟（1契約）ごとに共済金額の合計が1,000万円以上の場合、特約を付帯できます



◆掛金と支払共済金の比較表

（例）再建築価額 3,000万円（住宅）

総合共済 1,000万円（共済金額）

強風で住宅の屋根が破損し、損害額50万円の被害が発生した場合

特約の有無	特約なし	小損害特約 30万円	小損害特約 50万円
共済金額	1,000万円		
共済掛金	30,700円	33,220円	34,910円
特約なしとの差額	0円	+2,520円	+4,210円
支払共済金（受取額）	163,333円	300,000円	500,000円
特約なしとの差額	0円	+136,667円	+336,667円

約 款 の Web 化

ご加入者の利便性の向上と環境保護の一環として、インターネットを利用した「Web約款」を導入しました。ホームページで、建物・農機具共済の約款の内容を確認できます。

書面での約款を希望する方は、お近くの支所までご連絡ください。

約款の内容を確認したい方は
NOSAI秋田の
ホームページをチェック



収入保険

加入者は毎年増加しています

収入保険は7年目を迎え、加入者が年々増加しています（下グラフ）。令和7年3月31日現在、個人・法人で2,725経営体が加入しています（左表）。

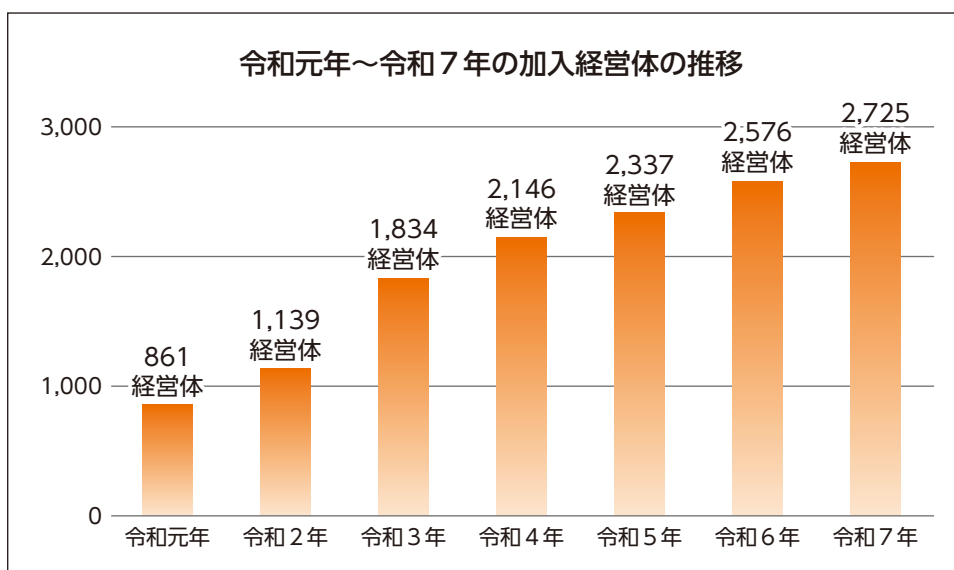
令和5年加入者には、979経営体へ17億5695万円をお支払いしました。令和6年加入者への支払いも進んでおります。税務申告書類の提出がお済みでない方は、お早めにご提出ください。

令和7年収入保険加入状況

支所	個人	法人	合計
北 鹿	237	45	282
北秋田山本	367	66	433
中 央	355	68	423
(大潟村)	135	13	148
由 利	325	30	355
仙 北	309	108	417
横 手 市	348	52	400
雄 勝	223	44	267
合 計	2,299	426	2,725

(令和7年3月31日現在)

令和元年～令和7年の加入経営体の推移



！ 重要なお知らせ

加入者の皆さまへ

営農計画の変更や事故が発生したときはご連絡をお願いします

営農計画の変更通知は**作付け後1カ月以内**、事故発生通知は**遅滞なく**お近くの支所までご連絡をお願いします。通知を怠った場合は、**保険金等の支払いが免責**されますので、ご注意ください。



青色申告研修会を開催します

NOSAIでは、これから新たに「青色申告」を始めたいと考えている農業者を対象に研修会を開催します。この機会に参加して青色申告を始めましょう。

第 1 弾

青色申告研修会

- ◆日 時 7月3日(木)
午前10時～正午
- ◆講 師 税理士ほか
- ◆内 容 「青色申告を始めましょう」
～青色申告の手続きと簿記記帳の実務等について～
- ◆対象者 これから青色申告を始めよう
としている方

第 2 弾

農業簿記ソフトを活用した 青色申告研修会

- ◆日 時 第1回：7月10日(木)
第2回：7月17日(木)
※時間は各回とも
午前10時～正午
※内容は各回とも同じです
- ◆講 師 農業簿記ソフト会社担当者ほか
- ◆内 容 農業簿記ソフトを活用した青
色申告書類作成の流れなど
- ◆対象者 これから農業簿記ソフトを活
用して青色申告を始めたいと
考えている方など

- ◆第1弾か第2弾のどちらか一方の参加も可能です。
- ◆開催場所は、いずれもNOSAI各支所。テレビ会議システムによるリモート受講となります。（受講料は無料です）
- ◆申込期限 6月6日(金)
お近くの支所（電話番号は15頁参照）または本所収入保険課（018-884-5254）までご連絡ください。

昨年の研修会は110人に参加いただき、以下のような質問が出ました。

- ☑ 青色申告へ移行するメリット、デメリットを教えてください。
- ☑ 農作物以外の販売収入があった場合はどうしたらよいか？
- ☑ 青色申告者が一家に2人いる場合、2台のパソコンにソフトをインストールした方がよいか？
- ☑ 農業簿記ソフトは、医療費控除や扶養控除などの入力に対応しているか？

.....
どんな質問も受け付けますので、ぜひお気軽にご参加ください。
.....



▲輪紋病が発生したリンゴ
(令和6年10月18日・三種町)



▲降ひょうで傷ついたリンゴ
(令和6年10月23日・鹿角市)

減収総合一般方式

果樹共済

地域インデックス方式

加入申し込みは 6月15日まで

	減収総合一般方式	地域インデックス方式
補償内容	農家ごと、類（早生・中生・晩生の区分）ごとに収穫量が基準収穫量の7・6・5割（選択制）を下回る場合に共済金を支払います。	農林水産統計データを使用し、当年の統計単収が基準統計単収の9・8・7割（選択制）を下回る場合に共済金を支払います。
補償期間	花芽形成期からその花芽にかかる果実の収穫期まで	
対象の災害	風水害・ひょう害・雪害など、気象上の原因による災害・病虫害・鳥獣害・火災	
加入要件	類ごとに5畝以上の栽培	

※地域インデックス方式は、統計単収に基づき共済金を算定するため、農業者の被害状況に応じた補償とはなりません
※上記対象の災害により、被害が発生した際には、速やかにお近くの支所までご連絡ください

▶晩腐病に侵されたブドウ（令和6年9月10日・横手市）



▶令和5年の猛暑が影響したとされる双子果
(令和6年6月11日・湯沢市)



令和8年産の加入申し込み期限は6月15日です。申込書の提出は期限内にお願いいたします。
クマや鳥などの鳥獣害や病害などに備えて、果樹共済への加入をご検討ください。

半相殺方式

全相殺方式

大豆共済

地域インデックス方式



▲豪雨で泥水が停滞した圃場（令和6年7月26日・上小阿仁村）

加入申し込みは 5月25日まで

	全相殺方式	半相殺方式	地域インデックス方式
補償内容	農家ごとに収穫量（増収分も加味）が基準収穫量の9・8・7割（選択制）を下回る場合に共済金を支払います。	農家ごとに収穫量が基準収穫量の8・7・6割（選択制）を下回る場合に共済金を支払います。	農家ごとに被害があり、市町村の統計単収が基準統計単収の9・8・7割（選択制）を下回る場合に共済金を支払います。
対象の災害	風雨によって大豆が倒伏する風水害、干害、冷害、地震など、気象上の原因による災害・病虫害・鳥獣害・火災		
加入要件	5㏍以上の栽培かつJA等に全量出荷または青色・白色申告者	5㏍以上の栽培	

※地域インデックス方式は、市町村ごとの統計単収に基づき共済金を算定するため、農業者の被害状況に応じた補償とはなりません



▲土壌湿潤害を受けた大豆（令和6年10月18日・秋田市）



▲大雨で冠水した圃場（令和6年7月25日・羽後町）

令和7年産の加入申し込み期限は5月25日です。申込書の提出は期限内にお願いします。
頻発する自然災害に備え、大豆共済への加入をご検討ください。

2つの栽培方法で収入増目指す 野菜の甘みと食感を追求

羽後町 仙道 忠秋 さん

知りたい!
秋田の特産

Vol.18 ひばり野
ふくたち



ハクサイの種を使用し、県の内陸南部だけで栽培されている冬野菜「フクタチ」。秋に播種し結球させずに収穫するものをフクタチと呼び、ハクサイとは異なる味わいが楽しめます。平成26年8月に、J Aうご新成園芸組合で「ひばり野ふくたち」として商標登録されました。

栽培する上で重要なのが「とう立ち」です。成長してきた苗を寒気にさらすことで、種を残そうと葉の中に花芽が形成され、芯を伸ばし始めることを指します。

とう立ちは、ほかの野菜でも起きる現象です。野菜によって味が極端に落ちてしまうものもありますが、ひばり野ふくたちは寒締めを繰り返すため甘さが増します。幻の野菜と呼ばれ、春を知らせる野菜として浸透してきています。

羽後町郡山の仙道忠秋さん(73)は、約6㍓でひばり野ふくたち栽培に取り組んでいます。「当時、畑に植え結球しなかったハクサイを、ビニールハウスの暖かさで丸くなるのではないかと思い、植え直した。1月になると丸くはならず、現在のひばり野ふくたちのような形になっていた。思わぬ大発



▲密植栽培は根本から収穫するため、形が違います（左が密植栽培、右が従来の栽培）



▲切り取った箇所から脇芽が育ってきたとこを、もう一度収穫します



▲従来の栽培をした場合、中心部分を切り取り一度収穫します

販売する袋に「これぞ、とう立ち！」のシールを貼ることで、栽培方法を区分しています



▲密植栽培は、間隔が狭いため葉は広がりますが、従来の栽培より早採りできるようになりました



▲従来の栽培は、植える間隔が広いので、葉が広がり2回収穫できます

特産を共に守る



JAうご 営農販売課
課長 佐藤 重信 さん

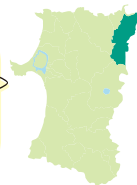
仙道さんは、とう立ちによる栽培を大切にし、おいしさを追求している方です。令和6年産のフクタチの市場取引価格は過去最高になりました。今年は19トンの出荷を目標に掲げました。

県南で生まれたフクタチの知名度が、全県に広がったことを実感しています。これからも仙道さんと共にフクタチの良さを広めていきたいです。

見だった」と振り返ります。
夏にかけオクラを育て、収穫後の10月に種をまきます。昨年までは、間隔を30センチ空けて植えることで脇芽を成長させ、収穫を2回行う従来の栽培をしていました。
しかし、暖冬が続き、脇芽の成長が早まり開花してしまいうため、出荷可能ないばり野ふくたちが減ってきたことや、収量を増やすことを目的に、今年から間隔を15センチにし、シーズンに一度だけ収穫する密植栽培を始めました。
12月から3月まで密植栽培したものを収穫し、従来の方法で栽培したもの、2月下旬から1回目、3月下旬から2回目を収穫します。「2つの栽培方法を取り入れることで、今までより長い期間、消費者に味わってもらえるよ

うになった」と仙道さん。
今年の寒さは平年並みで収穫は順調。寒暖差が大きく、寒暖の繰り返しが多かったため、いつもより甘さが増したといいます。仙道さんは「野菜の甘みやシャキシャキとした歯ごたえがあるので、サラダはもちろん、ギョウザの具や春巻きなどにも使える万能の野菜だ」と話します。
近隣農家7人で始めたいばり野ふくたち栽培。50年以上経ち、栽培農家は仙道さんを含めて現在15戸です。「栽培は全県で広まっていく可能性はあるが、仲間内の農家では規模拡大せず、現状維持が目標。今ある栽培面積で野菜の甘みと食感を追求していきたい」と意気込みます。

16 頁に関連記事



鹿角市

活用幅広く 鍋のだしや調味料に

(株)恋する鹿角カンパニー

鹿角市十和田大湯の株式会社恋する鹿角カンパニーは、日本短角種のかづの牛を使用したスープ「かづの牛だしスープ」を開発。市内の道の駅「おおゆ」や「かづの あんとらあ」で販売しています。

道の駅おおゆで物販産直マネージャーを務める兎沢優哉さん(45)が、市内産農畜産物で

県内外に発信できる商品を作りたいと発案。精肉加工の際に出る筋肉や骨などを有効活用したいと思案していた県畜産農業協同組合と考えが重なり、6年前に商品開発が実現しました。

読者プレゼント
詳しくは14頁をご覧ください。



▲「だしスープは鍋物のだしにも最適」と兎沢さん



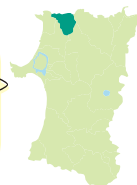
▲ かづの牛だしスープは200g入り税込み756円、かづの牛牛だしラーメン(醤油味)は2食入り税込み864円で販売

兎沢さんは「だしスープの特徴は、活用方法の多さ。卵かけご飯に原液をかけるなど、調味料としても使用できる」と紹介します。

かづの牛は夏場に放牧でストレスを抑えて飼養し、出荷頭数は年間70頭ほど。今年1月30日に地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

だしスープについて兎沢さんは「今後は市内のしょうゆ工場とも連携したい。原材料を市内産で作れるよう模索中だ」と話します。

あきた村だより



藤里町

町営放牧場から仕入れて 羊毛の手芸品作製

白神の里手作り工房

藤里町の手芸愛好家の会「白神の里手作り工房」(会員13人)では、町独自の物作りを目指し、令和元年から羊毛でフェルトの手芸品を作っています。

町営大野岱放牧場おののだいで飼養する綿羊の毛を活用し、昨年は「サフォーク」種5頭20gの毛を仕入れました。会員の山田芳子さん(76)は「町の温泉水で洗浄し、自然乾燥後にほぐして染める。専用針で繰り返し刺して形を作っていく」と説明します。



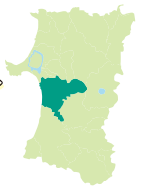
▲「全てが丁寧に仕上げる一点もの」と会員の山田さん⑥



▲ 染めた羊毛と完成したサウナハット

ぬいぐるみ(税込み500円から)やサウナハット(税込み8000円から)などを作製して、同町藤琴の観光施設「白神山地森のえき」で販売します。

写真共有アプリ「インスタグラム」(@shirakami.sanaha)や、運営する工房「羊毛ハウスちくちく」で注文を受け付けます。山田さんは「形にできるものは何でも作れるので、ぜひ相談していただきたい」と話します。



秋田市

クリの渋皮まで 無駄なく茶に加工

糸井 ミユキさん

義両親が仙北市西木町で営んでいた農園6畝を受け継ぎ、特産の「西明寺栗」を生産する糸井ミユキさん（54）。秋田市雄和草川でクリスイーツ専門店「Thread chestnut」を経営し、2拠点で生産と加工販売に取り組んでいます。

クリは毎年10月20日ごろに収穫し、2週間低温で保存させ糖度を上げます。果肉はスイーツに使用しますが、糸井さんは廃棄されていた渋皮に着目。乾燥させた渋皮でお茶「Kuritea」を開発しました。

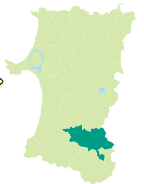
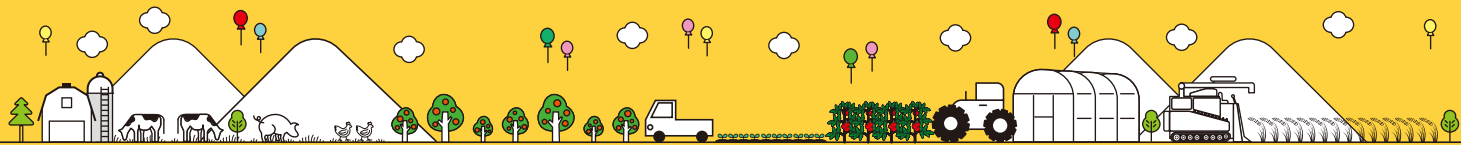
50キらず焙煎し、焙煎時間の長さで2種類の味を展開します。同園は急斜面にある圃場で農薬散布を行わず、作業を軽減。同時に食品の安全



▲「ノンカフェインで、年齢を問わず飲むことができる」と糸井さん

性を高めたお茶の加工が実現しました。今年2月に都内で開催された食の見本市にも出展し反響があつたといいます。全国での流通も視野に入れパッケージにも工夫を凝らします。

一方で、高齢化での人手不足を懸念している糸井さん。「今後は短期間のパート人材確保を考えたい。また、6次化にも引き続き力を入れ、キッチンカーで各地に届けたい」と意欲的です。



横手市

規格外シイタケのうま煮 食品ロスを削減

（株）みずほライス

ハウス6棟（菌床数5万5千個）でシイタケを生産する横手市睦成の株式会社みずほライスは、規格外品を使用した「一寸椎茸のうま煮」を販売しています。

年間55トを出荷する同社。生産途中で発生する一口サイズのシイタケは、同社内で食べ切れ



▲商品を手に熊谷代表㊿とデータ管理担当の山崎剛史主幹

ない分を廃棄していました。未利用資源を活用し、持続可能な開発目標（SDGs）を達成しようとする令和5年に商品化。100㌔入り税込み900円で販売しています。

パッキング作業は、同市十文字町の「フレッシュワーク 就労継続支援B型事業所」に依頼。さらに、農林水産省の農福連携支援制度を活用した作業所を設立し、稼働に向けて準備中です。

うま煮は、同市内の観光施設秋田ふるさと村やインターネットで販売。熊谷賢代表理事（52）は「全国に横手のシイタケを知ってもらおうきっかけになれば」と期待します。





帳簿の記帳・帳簿書類の 保存義務について

Q 新たに個人で農業を営むことにしました。個人事業主は帳簿をつける必要があると聞きましたが、どういうことでしょうか。

A 個人で農業などの事業を行う全ての方は、帳簿の記帳と、帳簿・書類の保存義務があります。これは、1年間（1月1日から12月31日）に生じた所得金額を正しく計算するためです。

帳簿の記帳とは、事業における日々の取引で得た収入金額や、かかった必要経費に関して、決められた事項（取引の年月日、相手方の名称、

金額、日々の売り上げ・仕入れの合計金額など）を帳簿に記録することをいいます。

なお、取引に伴って作成した帳簿と、やり取りした書類（領収書や請求書など）は、決められた期間保存することとされています。

記帳した帳簿は、単に税金などを計算するためだけではなく、ご自身が営む事業の経営状態の把握・分析や、経営の合理化・効率化などを検討する上で資料として役立ちます。

帳簿の記帳については、国税庁ホームページに詳しい資料を掲載しているほか、YouTube「国税庁動画チャンネル」に解説動画を公開しています。

国税庁動画
チャンネルは
こちら➡



このほか、国税相談専用ダイヤル（0570-00-5901）にお尋ねいただくか、お近くの税務署へご相談、お問い合わせください。

（秋田南税務署）

プレゼントクイズ

フクタチは、何の種を使用しているでしょう。（10頁参照）。正解者の中から抽選で6人の方に、12頁で紹介した「かぶの牛だしスープ」と「かぶの牛牛だしラーメン（醤油味）」セットをプレゼントします。

85	010-0001	秋田市中通3・4・50
NOSAI 秋田		
企画情報課		

①クイズの答え
②5月号でよかった記事や感想。NOSAIへの要望など（必ず）
③郵便番号 住所
④氏名 ⑤年齢
⑥電話番号

【応募締切】
令和7年5月16日（金）消印有効

当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。前号の答えは「赤系」でした。

組合ホームページからも応募できます。必要事項と、「ご用件」欄に①答え②感想や要望③年齢を入力の上、送信してください。



小林 奈菜香さん(22)
～大仙市～

若者が農業に触れる機会を

キラキラ
こまち

大仙市のJAに就職して4年です。農業高校で学んだ知識を生かそうと思い、この仕事に就きました。人見知りせずに関われるのが自分の強みなので、農家さんに顔を覚えてもらえることがうれしいです。

若者の県外流出が多いので、若い人が農業に触れる機会を提供したいです。農業に対するメリットを発信していくことで、若い農業者が増えてくれればいいと思います。

夢は、シンガポールや韓国などアジアへ旅行をすること。ごはんの美味しい店を探したいと思います。



NOSAI からの お知らせ



よろしく願います

令和7年4月1日付で職員を
採用しました。

◆北秋田山本支所

建物農機具課

高橋 美優
東海林 蒼

家畜果樹園芸課

◆中央支所

農産課兼収入保険課

平山 彩弥
岡田 蒼

建物農機具課

◆由利支所

農産課兼収入保険課

佐藤 史織
佐藤 史織

農産課兼収入保険課

◆仙北支所

農産課兼収入保険課

嶋津 緋菜
佐藤 史織

◆横手市支所

建物農機具課

高橋 優妃
高橋 優妃

◆雄勝支所

総務課

深澤 七斗
深澤 七斗

お世話になりました

令和7年3月31日付で職員が
退職しました。

(一) 内は旧所属 ※は再雇用
太田 昭博 (北秋田山本支所家
畜果樹園芸課指導
員)

畠山 勝美 (中央支所建物農機
具課指導員) ※

佐々木 透 (由利支所建物農機
具課指導員)

進藤 勉 (仙北支所総務課指
導員) ※

福岡 修 (横手市支所建物農
機具課指導員) ※

佐藤 一吉 (北鹿支所長)

千田 美久 (横手市支所収入保
険課長) ※

赤川 正和 (雄勝支所農産課長)

伊藤 進 (雄勝支所農産課審
査役) ※

熊井 公成 (由利支所建物農機
具課主幹)

藤澤 太希 (仙北支所農産課主
事)

加藤 英恵 (中央部家畜診療所
主任)



獣医師養成確保 修学資金給付事業に係る 奨学生を募集します

組合の診療職職員としての就
職を希望し、獣医系大学に在籍
する学生に対して修学資金を給
付します。

令和7年度の募集人数は1人
です。詳細は組合ホームページ
をご覧ください。

獣医師を募集しています

牛や豚などの産業動物の診療
業務を行う診療職職員(獣医師)
を募集しています。詳細は組合
ホームページをご覧ください。

農機具の格納場所や 型式変更・買い替えの際は 速やかにご連絡を

農機具共済にご加入の農機具
の格納場所や型式変更、買い替
えの際は、お近くの支所にお問
い合わせください。なお、新し
い農機具に買い替えた場合は、
機体を入れ替えた日から14日以
内にご連絡ください。

※入れ替えの通知がない場合、
新しい農機具に事故が発生して
も共済金をお支払いできません
のでご注意ください。

お便りありがとうございます ございます



前号にお寄せいただいたお便りの一部をご紹介します。

●園芸施設共済のビニールハウスの被害状
況が衝撃です。生産者のモチベーション
アップに、NOSAIの力が役立つことを
期待します。(三種町・児玉さん)

●須田さくらさんが、とてもきれいでびっ
くりしました。(由利本荘市・正木さん)

●秋田のふるさと納税返礼品の記事をじっ
くり読み、とても楽しかったです。秋田の
返礼品は見ていなかったのとても新鮮で
した。(大仙市・安田さん)

●身近に東海林養鶏場のような場所がある
ことを知りませんでした。直売所のみで販
売されているエッグタルトとフィナンシェ
は、どこでも買えるわけではないところが
贈り物にピッタリですね。(横手市・松川さん)

NOSAIへの お問い合わせは

本所 TEL 018-884-5222
北鹿支所 TEL 0186-23-7401
北秋田山本支所 TEL 0185-54-5540
中央支所 TEL 018-865-1701

由利支所 TEL 0184-24-3301
仙北支所 TEL 0187-63-1066
横手市支所 TEL 0182-32-4150
雄勝支所 TEL 0183-73-7131

秋田の特産品で

んめ!

をお届け その18

ひばり野ふくたち

外見は若いハクサイのように見えますが、中にはしっかりと、とう立ちし始めた花芽が育っています。軸の部分も甘みがあっておいしいです。



■10頁に関連記事



フクタチ桜花塩漬け

材料

フクタチ1袋、桜花塩漬け10g

作り方

- ①フクタチは縦に4等分に切ってから3cmほどのざく切りにする。桜花塩漬けは細かく刻む
- ②①をボウルに入れ、しんなりしてくるまで揉み合わせる。一晩置いてなじんだら完成



フクタチと鶏の水炊き

材料

フクタチ1袋、鶏もも肉500g、水1L、塩5g、市販のポン酢適量、もみじおろしほか薬味適量

作り方

- ①鶏もも肉を一口大に切り鍋に入れ、水を加えて火にかける。沸いてきたらアクをすくい塩を加える
- ②ざく切りにしたフクタチを鍋に入れ、2分ほどサッと煮込んで完成。お好みの薬味とポン酢をつけながらいただく



フクタチとシラスのサラダ

材料

フクタチ1袋、シラス干し100g、ごま油適量、市販のドレッシング適量

作り方

- ①フクタチをできるだけ薄くスライスして水にさらす
- ②フライパンにごま油を少量ひいて熱し、シラスをカリッとしてくるまで炒る
- ③フクタチの水気をしっかりと切って器に盛り、ドレッシングをかけてシラスを上盛りに盛り付け完成

監修



隠家あわい
店主 富岡 誠さん

秋田の旬の食材を使った料理を提供する小料理店「隠家あわい」店主。「あきた郷土作物研究会」会員

秋田市高陽幸町5-15
☎018-823-3251

営業時間／
17:30～22:30
※昼は要予約

定休日／日曜日

