



献上桃の郷で育てる、
みずみずしい夏の果実。



水稲の損害評価が始まります。

今年もまもなく水稲の収穫が始まる時期となります。これからは、台風などの風水害やイノシシなどによる獣害、イモチ病やカメムシなどの病虫害などが心配されます。

ほ場を十分に見回り、選択されている補償割合で減収が見込まれる場合は、忘れずに申告してください。

損害評価とは

被害申告のあったほ場ごとの共済減収量(支払対象となる減収量)を算出するための収量調査です。調査結果は、お支払いする共済金を決める基礎となります。

被害申告は

自然災害(風水害、干害、冷害など)のほか、病虫害や鳥獣害などによる減収が対象となります。

減収が見込まれる場合は、水稲損害通知票に、災害の種類・発生月日等の必要事項を記入し、押印の上、申告してください。

お願いと注意点

① 補償割合を確認する

水稲共済は収量の補償です。加入している引受方式や補償割合により、それぞれ補償内容が異なります。

被害状況(収量)を把握し、補償割合と照らし合わせて、減収が見込まれる場合は申告してください。

また、地域インデックス方式に加入している場合は、共済事故による減収が見込まれる場合に申告してください。

② 被害申告は

定められた日時と場所で

組合員の皆さまには、被害申告の日時及び受付場所などをお知らせしますので、必ず指定された受付日時に被害申告をしてください。

また、NOSA I部長さんが取りまとめをする場合は、期日までに提出をお願いします。

③ 立て札は目立つ場所に

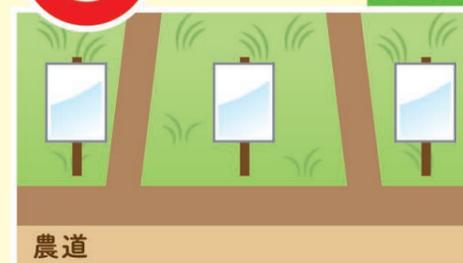
立て札の設置は、ほ場の確認や評価に大変重要です。稲穂より高く、ほ場の道路側など、わかりやすい位置に立ててください。

立て札の立て方ポイント

刈取りが終わるまで外さないください。



良い例



ほ場の中(道路側)に立てる。



悪い例



ほ場とほ場の間で、どの立て札かわからない。ほ場の中に立っていない。

共済金のお支払い

一筆方式

耕地ごとの減収量が支払開始損害割合(基準収獲量の3割または4割、5割)を超えた分

半相殺方式

農家ごとに減収量が支払開始損害割合(農家ごとの基準収獲量の合計の2割または3割、4割)を超えた分

全相殺方式

農家ごとに減収量が支払開始損害割合(農家ごとの基準収獲量の合計の1割または2割、3割)を超えた分

地域インデックス方式

農家ごと及び農林水産省発表の市町村別統計データごとに減収量が支払開始損害割合(農家ごと及び統計データごとの基準収獲量の合計の1割または2割、3割)を超えた分

共済金お支払いの一例



※肥培管理や防除等が不適切な場合には、分割評価を行う場合があります。

NEW 稲作農家の皆様へ

令和4年産から 白色申告書でも全相殺方式へ 加入できるようになります

これまでの全相殺方式は、米の乾燥調製を全て集荷業者など外部へ委託されている方が、青色申告者のいずれかの方しか加入することができませんでしたが、令和4年産からは**白色申告関係書類**でも加入できるようになります。

全相殺方式は

- ・全方式の中で**最も補償範囲が広く**、加入者の収獲量の**最高9割**まで補償します!
- ・実際に乾燥調製した数量や確定申告書で共済金を算定しますので、**共済金のお支払い内容が明確!!**

一筆方式が廃止されます

水稲共済の一筆方式は、制度改正により令和3年産までで廃止されます。

令和4年産からは青色申告の方は**収入保険**へ、米の乾燥調製を全て外部へ委託されている方などは**全相殺方式**へ、それ以外の方は**半相殺方式**への移行をおすすめしています。



近年、全国的に異常気象等が頻発しています。ぜひ補償優先での加入をご検討ください。

農家ごとの減収に応じて共済金を算定する全相殺方式や半相殺方式などには、**収獲量が“50%以上”減収したほ場に対し、50%減収として共済金をお支払いする一筆半損特約**が選択できます。

わずかな掛金負担でほ場ごとの大きな被害に備えられますので、ぜひ特約付きで加入ください!

収入保険へ加入しましょう

農業経営においては、収入が減少する様々なリスクが存在します。近年はこれまでに経験したことのない大規模な自然災害が多発しています。加えて新型コロナウイルスのような新たな脅威も出現しました。

これらのリスクに備えて、収入保険に加入し収入の安定を図りましょう。

収入保険ってなに？

収入保険は、自然災害による収入の減少だけでなく、価格低下等による農業収入の減少を補てんする保険です。

対象品目は限定せず、農業経営品目全体を対象とします。

加入できるのは、加入申請時に青色申告実績が1年分以上ある農業者（個人・法人）です。

補償期間（保険期間）は、税申告における収入算定期間となります。（個人は1月～12月。法人は事業年度の1年間）

つなぎ資金をご活用ください

保険期間中に収入減少が見込まれる場合、保険金を受け取るまでの間、無利子で融資を受けることができます。

つなぎ資金は保険金と相殺して返還することとなり、実質保険金の早期支払いとなります。

利用者からは「すぐまとまったお金が必要だったので助かった」とご好評をいただいています。

収入保険ご加入者のみなさまへ

保険期間中に次のことがあった場合にはお近くのNOSAIまで電話・メール等ご連絡ください。（事故発生等の連絡が無い場合には、保険金・特約補填金が支払われないことがあります。）

事故が発生したら・・・

自然災害や病虫害などにより1割以上の数量減少が見込まれるときには、速やかにご連絡ください。

自動継続特約とオンライン申請が始まります！

令和4年契約から自動継続特約が導入されます。

この特約を利用すると、**付加保険料が割引**となるほか、継続時の提出書類が省略でき、負担の軽減になります。

加入手続き等スケジュール（個人の場合）

～11月	加入申請手続 ※新規加入は12月末まで
～12月	保険料等納付 ※分割払い可
1～12月	保険期間
3～6月 (確定申告後)	保険金等の請求・支払

営農計画を変更するときは・・・

加入時に申請いただいた保険期間中の営農計画（栽培面積や栽培品目、品種など）を変更する場合は、ご連絡ください。これにより基準収入を再計算し、保険料等に増減が生じた場合には差額を精算いたします。

また、農作業日誌、農作物の販売に関する帳簿（販売金額、販売数量、事業消費仕向け数量等）を必ず記帳してください。

加入を迷っている農業者のみなさんへ・・・

災害は待ってけません。
後悔ないように
早めのご加入をお勧めします！



Q & A

Q 白色申告でも加入できますか？

A 青色申告をしている農業者が対象です。青色申告は、特別控除が受けられるほか、赤字の繰越や専従者への給与が経費として計上できるなど、メリットが沢山あります。ぜひ、青色申告を始めましょう！

Q 保険料が高くないですか？

A 保険料は収入の約1%で約7割までの補償が受けられます。また、特約の積立方式を付ければ、約8割までの補償を受けることができます。加入者の希望に合わせて、補償割合や支払率の選択により保険料を安く抑えることもできますので、お気軽にお問い合わせください。

Q どんな被害での支払いが多いですか？

A 昨年の事故要因が多かったのは、新型コロナウイルスやモモのせん孔細菌病、長雨による被害です。

収入保険加入者の声



県北支所 伊達市梁川町 須田 直樹さん (45歳)

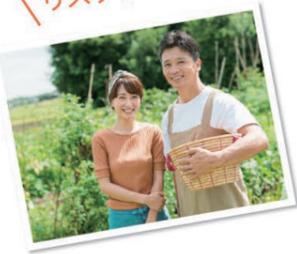
- モモ 220円
- カキ 25円
- ブドウ 40円
- 野菜(スナップエンドウ、インゲン) 10円

収入保険については、保険が導入される前に案内文書で知りました。自然災害はもちろんですが、ケガや病気で働けなくなっても補償の対象になる点や、既存の果樹共済と比較しても補償金額の幅が広い点が魅力だと感じたので加入を決めました。

台風やモモのせん孔細菌病の影響などで収入が約5割減少しましたが、保険金のおかげで農業経営の必要経費に充てることができたので非常に助かりました。

今年も凍霜害の影響で、現時点で4割程度の被害を見込んでいますが、これまでは何十年に一度と言われていたような大災害が最近では毎年のように発生しています。安定した収入を確保し、家族を守るためにも、収入保険に加入していると安心です。

予測できない
リスクに備えを！



県北支所

特産のモモで絶品スイーツ

桑折町 手作り菓子工房大野屋

「献上桃の郷」桑折町のモモを使ったお菓子「桑折桃ふく」を製造・販売するのは、桑折町の「手作り菓子工房大野屋」。

桑折桃ふくは、もちもちの生地で包まれた甘さ控えめの生クリームと白あんの中に、モモの果肉が入っていて、モモのおいしさが際立つ商品です。冷凍で販売しているため、年間を通して購入可能。



2世代4人で切り盛りする「手作り菓子工房大野屋」さん

材料のモモはすべて、町内の生産者から直接仕入れていきます。ほかにも、刻んだモモとカスタードクリームをさつまいもの生地で包んだ「果樹園ポテト」など、モモのお菓子が楽しめます。

昭和25年に創業した同店は、2代目の大野隆男さん(69)が和菓子、3代目の雅史さん(37)が洋菓子を担当し、ご夫妻4人で経営。

隆男さんは、「次は、桑折町が発祥のリング「玉林」を使ったお菓子を考えている。地元になんだお菓子を町のPRにつなげたい」と笑顔で話しています。

桑折町にちなんだお菓子



手作り菓子工房大野屋
伊達郡桑折町字本町3
TEL:024-582-3165



橋本竜太郎さん、愛子さんご夫妻

会津支所

橋本農園のワインを、ご賞味あれ

会津美里町 橋本竜太郎さん 愛子さん

地域おこし協力隊として会津美里町で活動し、任期を終えて同町で就農した橋本竜太郎(36)さん。地元の農地を借り、妻の愛子さんとブドウ56畝、ナシ10畝を栽培しています。

ブドウは、「あづましずく」「ブラックビート」など、早生から晩生まで約10種類ほどを栽培。

今年、竜太郎さんは酒類販売業免許を取得し、県内の醸造所に



今年7月に初出荷を迎えたワイン

Instagram▼
fm.hashimoto

ワインの加工を依頼しました。品種は「カベルネソーヴィニヨン」や「シャルドネ」で、インスタグラムで販売を告知しています。

冬にはブドウ棚の雪下ろしや剪定など、年間を通して作業があります。夫妻が協力して作業を行い、わからない点は近所の農家さんからアドバイスをいただきます。「今後は、食品加工にも挑戦したい」と新たな目標の実現に向けて意欲的です。



NOSAI 元気通信

県内各地で生き生きと頑張っている農家の皆さんの活動や地域の身近な話題などを各支所からレポートします!



郡山田村支所

野菜のおいしさと質にこだわった専門店

「旬鮮直食材しのみや」代表取締役 篠原祐太郎さん

「旬鮮直食材しのみや」は、県内全域40組ほどの農家から旬の野菜や加工品を直接仕入れ、販売しています。

安全、安心、低農薬などにこだわりを持った野菜は、ハリやツヤが美しく、一目でその新鮮さが分かります。これらの商品をリーズナブルな価格で販売することで、お客さまから大好評。

商品は大量に並べず、売れたらこまめに補充し、鮮度の保持に努めています。

代表取締役の篠原祐太郎さん自ら生産者の畑を訪問し、栽培



旬鮮直食材しのみや
郡山市桑野3-15-6 クローネ郡山
TEL:024-954-8339
営業時間:10:00~18:00
定休日:水曜日

管理から出荷までを農家と共有することで、食材に合ったおすめの調理をお客さまに説明できて喜ばれています。

篠原さんは居酒屋も経営しているので、おいしい調理法を聞けば、毎日の献立の参考になります。

農産物や加工商品を出荷いただける農家さんを随時募集中です。



野菜をPRする篠原代表取締役

加工品もオススメ

安全安心!



双葉支所

檜葉町の特産物でイタリアンジェラート

檜葉町 ウィンディーランド



震災後の営業再開から今年の6月で1年を迎えた「道の駅ならは」の「ウィンディーランド」では、檜葉町特産のユズや日本酒「檜葉の風」の酒かすをふんだんに使った手作りイタリアンジェラートを販売しています。

ジェラートは、バニラやチョコレートなどの定番メニューを常時

10種類販売し、そのうち5種類は季節ごとに入れ替えを行っています。

販売員の山田由美子さんは、「ユズ入りジェラートがおおすすめです。甘いジェラートにユズが入ることで、ほのかな香りと程よい酸味でスッキリとした味わいに仕上がっています」とPR。



種類もいろいろ♪

営業時間:9:30~17:00
問い合わせ先:町振興公社 TEL:0240-23-5080



ジェラート販売員の山田さん

太平洋を一望できる天神岬スポーツ公園内でも購入可能。自然あふれる景色の中で味わえるので、ぜひお立ち寄りください。

組合員の皆さんとNOSAIをつなぐパイプ役として、活躍しているNOSAI部長をご紹介します

いわせ石川支所

農家に寄り添う
頼れる
NOSAIに。



[須賀川市]
すずき ひろのぶ
鈴木 浩信さん(58)
NOSAI部長歴 / 3年
●水稲 500㍓ ●リンゴ 70㍓
●露地キュウリ 20㍓

近年は異常気象により、過去に例のない大規模な自然災害が多く発生し、農業経営にも大きな影響を受けています。そのため収入保険制度などを活用しながら、安定した農業経営に取り組んでいきたいと思っています。また、NOSAIには今後も関係機関と連携し、農家の支援になるさまざまな情報を発信してもらい、農家一人一人に寄り添った頼れるNOSAIであってほしいです。

相馬支所

農家との
架け橋になりたい。



[南相馬市]
もり よしたか
森 良隆さん(66)
NOSAI部長歴 / 2年
●水稲 584.6㍓
●ハウス 2棟

古い発動機収集が趣味で、以前テレビの取材を受けました。大工を40年以上続けながら、震災後に親から引継いだ稲作を本格的に始め、今後はアスパラガスも栽培する予定です。

近年は異常気象による災害が多発する中、備えとして農業保険に一人でも多く加入してもらえよう、農家との架け橋になりたいです。

いわき支所

収入保険に期待。



[いわき市]
まつざき じん
松崎 仁さん(49)
NOSAI部長歴 / 3年
●水稲 600㍓
●ナシ 50㍓

就農して18年になります。収入保険にも加入しています。収入保険ができたことで、以前よりも農家の実態にあった補償になってきたと思います。収入を基準として補償される収入保険は、ある程度見通しを立てながら農業をすることができ、規模拡大しても対応できる保険なので、とても期待しています。

安達支所

収入保険で、
安心して地域
農業を盛り上げて。



[二本松市]
わたなべ きよじゅ
渡辺 清寿さん(60)
NOSAI部長歴 / 2年
●水稲 440㍓

私の住んでいる地域は中山間で高齢化が進み、耕作放棄地も増えつつあります。そこで、10年前、認定農業者となったのをきっかけに、水稲の耕作受託を始めました。経営は自分1人のため、体調を崩した場合や新型コロナの影響などが心配で、今年から収入保険に加入しました。認定農業者など地域で活躍されている農家の方には、収入保険に加入し、安心して、これからの地域農業を盛り上げてほしいです。



食で健康生活!

県産農作物 クッキング

ズッキーニのラタトゥイユポート

材料(4人分)

- | | |
|-----------------|-------------------|
| ズッキーニ(中).....1本 | かぼちゃ.....1/16個 |
| 茄子.....1本 | 厚手ベーコン.....40g |
| 玉ねぎ.....1/4個 | にんにく.....1/2片 |
| にんじん.....1/8本 | とろけるチーズ.....大さじ2 |
| マッシュルーム.....4個 | イタリアンパセリ・タイム...適量 |

【調味料】

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 市販のトマト系
パスタソース...大さじ3 | ブラックペッパー.....少々 |
| 料理酒.....大さじ1 | ピュアオリーブオイル...大さじ2 |
| 塩.....小さじ1/2 | 薄力粉.....適量 |

POINT 1 ラタトゥイユを作るときは野菜からの水分をじっくり引き出しながら煮ると短時間で深い仕上がりに。市販のトマト系パスタソースはしっかり味がついているので味付けいらずで簡単に作れます。

POINT 2 じっくりとオープンで焼くことでズッキーニの甘さが引き出されます。オープントスターの場合は約10分。表面が焦げそうな時は、アルミホイルをかぶせて焼いてください。

作り方

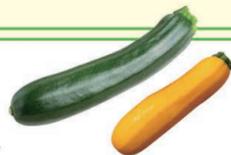
- ズッキーニは1cmほど残して真ん中をスプーンでくりぬき、中身を1cm角に切っておく。にんにくはみじん切り、そのほかの材料は1cm角に切る。茄子はアクが出るので、切った後一度水にさらす。
- フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくと玉ねぎを炒める。にんじん、茄子、マッシュルーム、ベーコンを入れてさらに炒め、ズッキーニの中身とかぼちゃ、茎からこそげとったタイムの葉を入れてさらに炒める。少し水気が出てきたら料理酒、塩、トマトソースを入れて蓋をし、5分ほど中火で煮る。蓋をあけて水分を飛ばしながら煮る。
- ズッキーニポートに薄力粉を振り、②を大さじ2~3入れてとろけるチーズをのせ、ブラックペッパーを振って200度に温めたオープンで14~15分焼いたら出来上がり。パセリをのせてどうぞ。

料理研究家 中村 美紀



郡山市出身、仙台市在住。栄養士・野菜ソムリエ。大手スーパーのトップバイヤー、専業主婦を経て、料理研究家の道へ。2007年に料理教室Cooking-Studio 1-e(イーエ)を立ち上げ、4人の子どもを育てる傍ら「忙しいママがすぐ作りたくなるレシピ」を教えている。受講者数は延べ5100名。

旬の食材 ズッキーニ



旬は6月から8月。カリウムやカロテンを多く含んでおり、免疫力アップに効果的な夏野菜です。黄色や丸形などさまざまな種類があり、花も食べることができます。キュウリに似ていますが、実はカボチャの仲間です。

収穫後の農作物を守る共済

近年の相次ぐ自然災害により、収穫した農作物に被害が発生しています。激甚化する自然災害に備え収穫した農作物を補償する共済制度です。

制度共済(農作物、果樹、畑作物共済等)に加入した上で保管中農作物補償共済に加入することができます。

補償対象	収穫共済 (米穀、麦、大豆、りんご等) <small>※対象とする作物 (農作物共済、果樹共済、畑作物共済等)へ加入していることが条件</small>	
補償範囲	収穫後、倉庫等・集荷施設又は出荷先への 運送中の農産物及び倉庫等に保管中の農産物	
共済事故	火災、風水災、地震等の建物総合共済の 共済事故に加え、盗難、運送中の事故 (火災又は破裂・爆発、衝突、墜落、転覆、ただし荷崩れは除く) <small>※保管状況が良好でない野積み等は除外</small>	
補償額	実損害額(地震等事故は、実損害額の30%) 支払限度額あり	
補償期間	Aタイプ ※ 一時保管向け 120日間	Bタイプ 通年保管向け 1年間
掛金等	2,500円 1品目1口当たり 100万円を補償	6,500円 1品目1口当たり 100万円を補償

※Aタイプの補償期間は、加入者が連続する期間を選択。期間を分割することはできません。
加入の申し込み、お問い合わせは、お近くのNOSAIまで。



保管中農産物補償共済

水稲共済や果樹共済と
 セットでおすすりめです



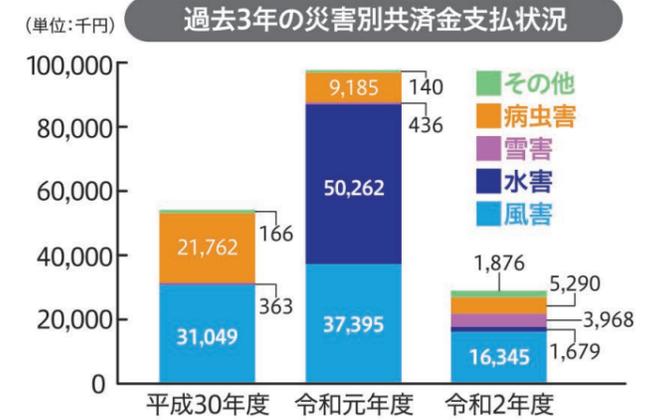
園芸施設共済



⚠ 災害に備えて園芸施設共済への加入をお勧めします

台風の発生が多くなる時期になりました。近年、台風が早くから日本列島に上陸しています。また、急激に発達した低気圧による強風や大雨にも注意が必要です。今年は、局地的な強風や降ひょうにより、園芸用施設に被害が発生しています。

令和元年10月に上陸した台風19号は県内各地に河川の氾濫や強風など、甚大な被害をもたらしました(写真)。予期せぬ自然災害への備えに、園芸施設共済への加入をお勧めします。



〈自然災害等のリスクに備えるためのチェックリスト〉

台風シーズンに備え、ご自身の園芸用施設を点検しチェック☑をつけましょう。

【台風に対する事前の備え】

- 最新の気象情報、警報、注意報はチェックしていますか?
- 農業用ハウス、非常用電源等の施設・設備の保守点検、また、傷んだ箇所の補修や補強等の防災措置をしていますか?
- 収穫可能な農作物は早めに収穫しましたか?
- 被覆材のたるみや破れは点検しましたか?
- 換気部、被覆材の隙間等の風の吹き込み口となる箇所はないか点検しましたか?
- 換気扇を回し排気し、ハウス内を減圧しましたか?
- ハウスバンド、被覆材の留め金具の緩み、基礎部、接続部分等の腐食・サビはないか点検しましたか?
- 断水に備えタンクにかん水用水を貯水しましたか?
- 排水路や排水溝の点検、ゴミの除去や補修・再整備等を行いましたか?
- 冠水したことがあるほ場や地域では、速やかな排水を行うために排水ポンプの準備をしましたか?

農林水産省「自然災害等のリスクに備えるためのチェックリストと農業版BCP(園芸用)」より抜粋



農機具共済

のうきくん

農機具の盗難に
備えましょう

近年農機具の盗難事故が多発しております

■年次別盗難事故発生件数

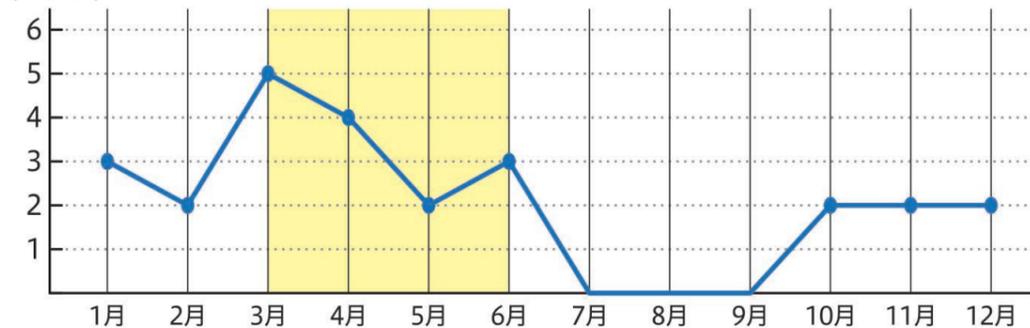
(単位:件)



ここ数年の盗難事故は増加傾向にあります。

■月次別盗難事故発生件数

(単位:件)



月別の発生件数を見ると、3～6月で多発傾向にあります。

県内の盗難場所発生については次のとおりで、中通りの中部から南部にかけて国道4号線を中心に発生しているものと、浜通りの6号線を中心に発生していることが分かります。

これは、茨城県(盗難事故による災害共済金が12.5倍)や栃木県(同様に7.8倍)などと主要道路が繋がっていることも一因となっていると推測されます。

近年、盗難事故の発生件数や手口が巧妙かつ大胆になっていますが、施錠や格納を確実にしても有効な対策とならない事例が増えており、防犯カメラやGPS発信機の設置など、対策にも工夫が求められています。



※参照データは、県内の農機具共済加入物件のうち、過去10年間に発生した100万円を超える損害の盗難事故24件を使用したものです。



ワンポイント家畜講座

家畜共済

牛の第二胃では何が起こっているの？

会津家畜診療センター 平山 貴博



最近、牛のゲップが地球温暖化を加速させているというニュースを耳にしました。口から放出されるメタンガスが温室効果ガスの一因とされ、牛さんの生理現象が人間のエゴで問題視されるのが残念でなりません。

第二胃のメカニズム

そもそも牛は胃袋が4つあります。口から入ったエサは食道を通り、第一胃へと運ばれます。第一胃はルーメンと呼ばれる、焼肉屋さんではミノとなります。成牛では第一胃は約200Lの容積があると言われ、内部には細菌や原虫といった微生物が存在します。その微生物たちがエサを消化分解し、牛にとってエネルギー源となるVF A(揮発性脂肪酸)というものを生成します。この過程で温暖化の原因となるメタンガスが産出されます。

牛は自分自身の第一胃の中で生活している微生物と共生する事で、人間が消化しづらい草などをエネルギー源として活用することができます。

第二胃の弱点

第一胃内では微生物は最適な環境のもと活動しています。しかし、濃厚飼料の多給や盗食などによる給与飼料の急激な変更が起こると、微生物のバランスが崩れます。それと同時に第一胃内の環境が悪くなり、有益な微生物たちは死滅してしまいます。この第一胃の機能の減退は牛の食欲低下を招き、生産性にも影響します。獣医さんが胃の動きを確認するために、牛の左側のお腹に聴診器をあてる姿を一度は見た事があるのではないのでしょうか？

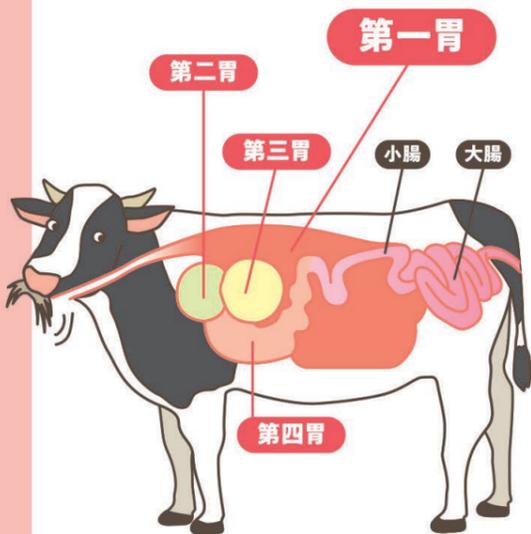
第一胃の鼓脹症

代表的な第一胃の病気として鼓脹症があります。第一胃内で産生されたガスが物理的な障害によりゲップとして出せない、あるいは濃厚飼料を食べ過ぎて消化が追いつかないなど様々な原因があります。

このようなガス腹になると牛はお腹を蹴って痛がったり、ガスによる圧で呼吸困難になり、窒息死する事もあります。

農家さんにできること

鼓脹症は左のお腹が張りますが、もし右のお腹も張っている場合は重症で危険な状態をあらわしている可能性があります。発生初期であれば農家さんで、整腸剤と消泡剤を投薬してもらえると治療率も上がるかもしれません。もし少しでも不安な時は獣医師に相談するようお願いいたします。



NOSAIからののお知らせ

NOSAI INFORMATION

NOSAI福島 ホームページのご案内

NOSAI 福島の事業紹介、各支所の連絡先、採用情報など、さまざまな情報を掲載したホームページを開設しております。

収入保険と類似制度の比較シミュレーション、収入保険の規模拡大や収入上昇を考慮した基準収入の算定シミュレーションなどもホームページに掲載しております。ぜひご活用ください。

NOSAI 福島

検索

<https://www.fukushima-nosainet.jp/>



ふるさと見守り活動展開中

NOSAI 福島では、県内約220台の業務用車両に防犯ステッカーを貼付するなど「ふるさと見守り活動」を実施しています。

地域の防犯活動を通じて、地域社会の安全に貢献するため、NOSAI 団体は継続的に取り組んでいます。



集金業務に関するお知らせとお願い

NOSAI 福島では、日ごろよりコンプライアンスの徹底と運営の健全化・効率化に取り組んでいます。

つきましては、現金の取扱いについて、防犯・安全確保の対策及び手続きの利便性向上を図る観点から、これまで行ってきました訪問による現金集金業務を令和4年度より原則廃止します。口座振替にご協力をお願いします。

口座振替のできる金融機関は、JA、銀行、郵便局、信用金庫、信用組合などです。何卒ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

詳しくはお近くのNOSAI各支所にお問い合わせください。



ラジオ福島 (RFC) 毎朝5時15分 (日曜日は6時15分) からの『農家のみなさんへ』では、毎月第1・第4土曜日、第2水曜日、第4日曜日に、NOSAIだよりを放送しています。

農業共済制度や収入保険制度、営農情報や農政の動きなど、さまざまな情報をみなさまにお届けしています。ぜひお聴きください。

TOPICS

「ちょっと」

県内の酒蔵 拝見!

福島県はおいしい米と水に恵まれ、県内には61社(福島県酒造組合加盟数)の酒蔵があります。いずれの醸造元も日々研鑽し、たくさんの酒蔵が金賞受賞の実績を持ち、県全体で高品質な日本酒生産に取り組んでいるのは本県の大きな誇りです。NOSAIでは、県産米を原料として、地元へ愛され続ける酒蔵さんをご紹介します。

創業は約150年前の1874(明治7)年。「一つ一つ誠意を持った酒造りをモットーに、昔ながらの手法で酒造りに取り組む。その味わいは多くの固定客を惹きつけてやまない。全国新酒鑑評会では金賞受賞の経歴を持つ実力派。大量生産をしないため、「地元に来ないと買えない酒」と希少価値が高く、評判は口コミで広がっている。

店名の由来について、「もともとは二本松市『霞が城』の城下町で、櫓の曲げ物を扱うお店だったことから、その店名を引き継いだ」と話すのは、社員の河田富士雄さん。河田さんは、直接醸造には携わらないが、「福島県清酒アカデミー職業能力開発校」で3年間学んだ経歴を持つ。営業業務全般を担当していて、知識を日々の業務に生かしている。

原料は、福島県オリジナル品種の酒造好適米「夢の香」のほか、「美山錦」「チヨニシキ」「コシヒカリ」「天のつばな」など、ほとんどが県産米。地元二本松市や大玉村など、近隣地域からJAを通じて米を仕入れている。

丁寧な手作業で日本酒を醸造 二本松市(株)檜物屋酒造店

ひものやしゅぞうてん

酒造りは11月から翌年4月にかけて行われる。その年の新米を使うのもこだわりだ。古くから受け継いできた酒蔵で洗米、蒸しから一連の醸造作業を行う。「二本松は、酒造りに適した水(安達太良山伏流水)と気象条件」と河田さん。冬場は気温がぐんと下がるため、酒造りに適しているという。冬場に人手が必要となるため、夏は二本松市特産のキウウリを栽培するなど農作業に従事し、冬は酒造りと、年間を通して地域の産業振興に取り組む社員もいる。

昔ながらの手法は、酒の搾り方にもある。「佐瀬式」という酒を搾る槽を使用。もろみを袋詰めし、ゆつくりと圧をかけて酒を搾る。上下を入れ替える工程を加え、再度搾るので、手間はかかるが雑味のない酒に仕上がる。

河田さんは、「お酒のタイプやお料理によって、それぞれ違った楽しみ方があります。ご自分に合った好みを見つけて味わってください」と話している。



▲看板商品の「千功成」のほか、銘柄によってさまざまな味わいが楽しめる
◀「夢の香」を100%使用した特別純米「二本松少年隊物語 霞の天地」を手に河田さん



お問い合わせ・ご相談は
最寄りの各支所・出張所まで
お気軽にご連絡ください。



- 県北支所 TEL.024-544-2711 (代)
〒960-8152 福島県福島市鳥谷野扇田55番地1
保原会館 TEL.024-572-5733
〒960-0634 福島県伊達市保原町大泉字大地内104
- 安達支所 TEL.0243-23-7777 (代)
〒964-0806 福島県二本松市羽石221番地の1
- 郡山田村支所 TEL.024-933-3307
〒963-8025 福島県郡山市桑野二丁目1番15号
田村出張所 TEL.0247-82-0249
〒963-4312 福島県田村市船引町船引字和尚壇77
- いわせ石川支所 TEL.0247-37-1003
〒963-6311 福島県石川郡玉川村大字岩法寺字湯神前11番地1
- 白河支所 TEL.0248-27-1121
〒961-0912 福島県白河市旭町1-240
棚倉出張所 TEL.0247-33-2261
〒963-5671 福島県東白川郡棚倉町大字寺山字高瀬田16-5
- 会津支所 TEL.0241-28-1111 (代)
〒969-3545 福島県河沼郡湯川村大字桜町字森台77番地
南会津出張所 TEL.0241-62-5588
〒967-0023 福島県南会津郡南会津町福米沢字観音前997-1
- 相馬支所 TEL.0244-23-6236
〒975-0038 福島県南相馬市原町区日の出町507番地
- 双葉支所 TEL.0240-22-4111
〒979-1132 福島県双葉郡富岡町大字下郡山字真壁326
- いわき支所 TEL.0246-24-1166
〒970-8026 福島県いわき市平五丁目18-5

収入保険・園芸施設共済
建物共済・農機具共済
家畜共済 ご加入者様へ



ご加入の物件に事故が発生したときは、すぐにご連絡ください。損害の確認ができないと共済金がお支払いできないことがあります。

農機具事故では、修理した部品は確認まで保存してください。

家畜では異動(出生、売買、死亡)があったときは、すぐにご連絡ください。

よろしくお祈りします。



くまざき みほ
熊崎 美保さん(白河市)

水稻18分

結婚して10年、専業農家に嫁ぎ、義父と主人の作業を見ながら、作業内容を覚えました。作付面積、機械の大きさに戸惑いながらも、農業を楽しめるようになりました。

毎年、3月からプール苗の準備が始まり、苗の管理や草刈り、肥料散布や消毒作業など、一連の作業をこなしています。

草刈り後の整地された田んぼを見るのが好きで、稲刈り作業も待ち遠しいです。

この家族で農作業ができることが、本当に幸せです。家族全員が健康でいられること、そして一緒に農業に携われることに感謝しています。

表紙に
よせて

家族一丸となって取り組む、 美味しい桃づくり。

2人の息子、進也さんと勝行さんとともに桃を生産している桑折町の蓬田幸夫さん。7月から10月に掛けて福島県を代表する品種「あかつき」など約20種類を栽培しています。「天候の変化に合わせた対応が大切」と話す蓬田さん。天候の影響による病気に悩まされることもあります。自然が相手だけに気持ちを切り替えて次の収穫に備えています。2021年には大きな凍霜被害もありましたが、来年への期待も込めて作業に没頭。天候に注意しながら美味しい桃づくりに励んでいます。

