

備えの種をまこう。



NOSAIぐんま

令和2年 新年のご挨拶



2020
Vol. 34



新年のご挨拶



組合長理事 清水 聖義

新年あけましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、令和の輝かしい新春を迎えられたこととお慶び申し上げます。

また、平素より、農業保険事業の運営に對しまして、格別のご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

昨年とは異なり、3月下旬の中毛地域・4月下旬の北毛地域での降雪被害に始まり、5月上旬には西毛地域で降雪被害を受けました。さらには9月の台風15号による東毛地域を中心とする風害、10月の台風19号では県内全域において風害が発生し、一部では土砂崩れや冠水により建物・園芸施設等に被害が発生しました。

被災された組合員の皆様に心からお見舞い申し上げますとともに、一日も早い経営再建をお祈り申し上げます。また、損害評価員を始め、基礎組

織役員、関係機関の皆様にも、迅速・適正な損害評価にご尽力・ご協力いただき、共済金の早期支払いに結び付けることができましたことに對し、厚くお礼申し上げます。

昨年1月からスタートした収入保険も2年目を迎えました。全ての農産物を対象にさまざまなリスクから農業経営を守る収入保険の役割はますます大きくなります。近年各地で多発している気象災害等への備えとして、ぜひ収入保険への加入をご検討いただきますようお願い申し上げます。

NOSAIぐんまは、役職員が一体となって「農業共済」と「収入保険」の農業保険事業の機能を十分に発揮し、「備えあれば憂いなし」の農業生産体制構築に向け、組合員の皆様のご要望にお応えできるよう努めてまいりますので、本年も昨年と変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます、年頭の挨拶いたします。

副組合長理事 後藤 幸三
専務理事 石田 信郎
理事 阿部 信

須田 定俊
小淵 詔
井上 豊
上原 徳夫
掛川 信彦
外丸 茂樹
松井 富雄
廣田 正美
山形 隆
青木 繁雄
山本 龍
新井 雅博
金子 正一
中澤 恒喜
栗原 実



農作物共済(水稲・麦)

◆水稲共済の加入申込みが始まります

水稲共済の加入申込みは2月から4月にかけて、地域再生協議会(市町村)から配布・回収される水田一体化台帳(以下「台帳」)(※)で行ないます。

台帳とともに配布される記入例を参考に作付予定の作物・面積等を記入し、「水稲共済の加入」「現在の共済引受状況」の内容を確認して押印のうえ提出をお願いします。

NOSAIでは提出された台帳の内容を基に、加入申込内容を確認して掛金等を計算します。その後、加入承諾書兼共済掛金等納入通知書を送付いたしますので、お手元に届きましたら加入内容を確認していただき掛金等の納入をお願いします。

※正式名称・・・水稲生産実施計画書及び経営所得安定対策等の交付金に係る営農計画書兼水稲共済加入申込書 変更届出書及び水田等台帳調査票

◆麦共済の掛金納入のお願い

麦共済は平成31年産から任意加入制となっています。納入期日である令和2年2月末日までに掛金等の入金を確認できない場合は、共済

関係の解除となり被害が発生しても補償が受けられなくなってしまう。解除後の再加入は出来ませんので、ご注意ください。

なお、掛金の納入には、便利な口座振替をお勧めします。各JA(農協)のほか、県内16の金融機関が利用でき納め忘れもなくなります。利用は簡単な手続きで済みますので、最寄りのNOSAI支所までお問い合わせください。

◆麦共済作付内容の変更について

昨年11月に提出された麦共済加入申込書の内容をもとに加入承諾書兼共済掛金等払込通知書を送付しています。加入申込書提出後に作付内容が変更になった場合は必ず連絡をお願いします。

被害発生の際、耕地の申告漏れや申告違いによる引受内容の変更が多発しています。正しく引受けされていない場合、共済金支払いが免責されることがあるので、作付内容に変更もしくは誤りなどありましたら、最寄りのNOSAIまでご連絡ください。

◆収入保険と重複加入は出来ません

収入保険に加入済みの農家(または法人等)は農作物共済(水稲・麦)に加入できませんので、ご注意ください。

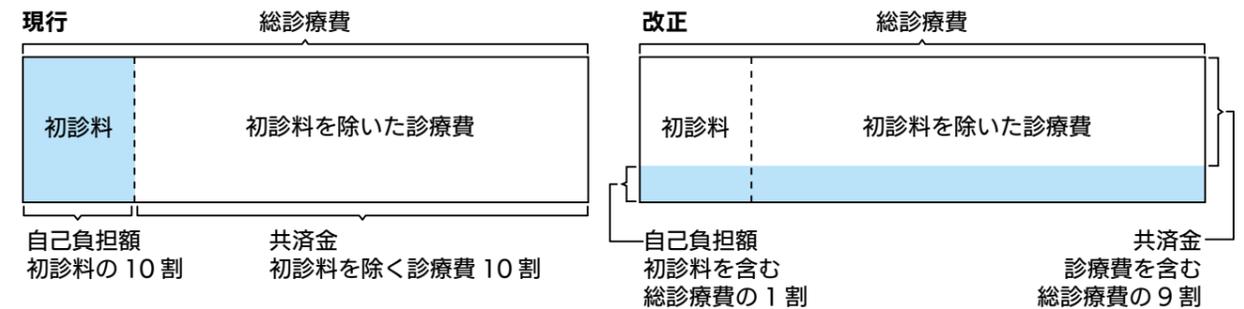
また、事業年度の開始が1月1日以降の法人等が、収入保険に加入される場合は、農作物共済は契約解除となり掛金等の返還を行います。



家畜共済

診療費の自己負担額が変わります

現在の「疾病傷害共済」については、家畜の診療に要した費用（診療費）を共済金としてお支払いし、初診料は組合員ご自身でご負担いただいております。令和2年1月以降に開始する共済関係からは、**初診料を含む総診療費（初診料+診療費）の1割**が自己負担額となり組合員ご自身でご負担いただくこととなります。



NOSAI通信



榎引 史郎 先生

令和元年度家畜飼養管理講習会を開催しました

令和元年10月29日、群馬県農業共済組合本所において、「家畜飼養管理講習会」が開催されました。

講師には、農研機構畜産研究部門の榎引史郎先生を迎え、「乳牛の健全性と生産性の両立について」と題し、乾乳前期の栄養管理における分娩後生産性への影響、および「SARA（亜急性ルーメンアシドーシス）」をテーマとした、飼料構成や栄養水準の胃液LPS（エンドトキシン）活性レベルへの影響、木材クラフトパルプをスターターに利用することで子牛のSARAを制御しようとする試みなどについて講演があり、最新の研究成果をもとにした高度かつ有益な知見を得ることができました。

同講習会には県内の生産者、産業動物獣医師、畜産関係者ら総勢56名が参加し、質疑応答では、多数の質問が投げかけられましたが、先生は一つ一つの質問に丁寧に答えられ、充実した講習会となりました。



収入保険

農業者のみなさん

青色申告を始めましょう！

収入保険に加入するには、青色申告を行っている農業者が対象です。

前号（Vol.33 令和元年10月発行）で、青色申告の概要について解説しましたが、青色申告は、①最高で65万円の特別控除、②損失額の繰越しや繰戻し、③専従者の給与額を必要経費に算入できる、④農業経営基盤強化準備金制度に使えるといった多くのメリットがあります。

青色申告の簡易方式であれば、現金出納帳を整備して、日々の取引を残高まで記帳・保存すれば簡単に青色申告を行えます。

ぜひ、青色申告を始めましょう。

※青色申告を新たに始める方は、**令和2年3月15日**までに最寄りの税務署に「**青色申告承認申請書**」を提出する必要があります。

リスクへの備えはできていますか？

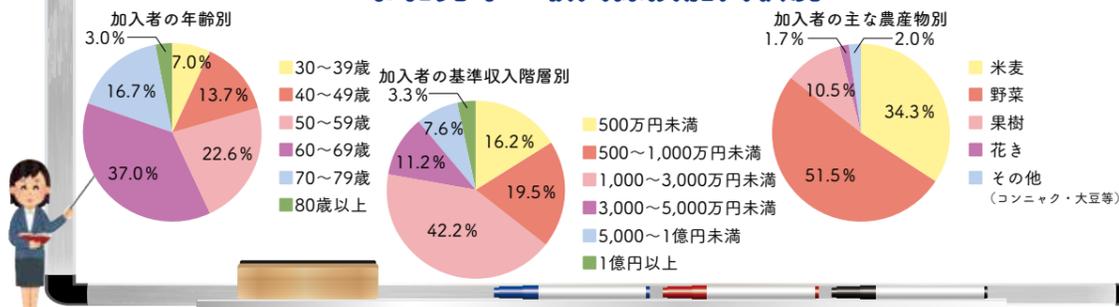
昨年は、春先のひょう雪や梅雨の長雨による日照不足、そして台風19号と自然災害による被害が多く発生した年でした。さらには、野菜全般において市場価格も下落し、農業者にとって大きな打撃となりました。

農業経営には、このような様々なリスクがありますが、そのリスクの備えとして「**収入保険**」に加入することをお勧めします。

「収入保険」は、国の災害対策の保険制度です。全ての農産物を対象に、自然災害による収量減少に加え、経営努力では回避できない市場価格の低下、さらに病気やケガ等により作業に従事できなかった等による農業収入の減少を補てんします。

収入保険に関する詳しい内容については、最寄りのNOSAIまでお問い合わせください。

令和元年 収入保険加入状況



えがおでいきいき

「若い力でチャレンジ！」

館林市大島町の小野さんは、祖父母と母の4人で水稲2.5畝、イチゴ10畝をメインにナスやホウレンソウなども栽培しています。

幼少時代から祖父母の手伝いでイチゴの出荷作業などをしていたという小野さん。「高校を卒業して進学をするか、就農するかですごく悩みました」と語ります。在学中に板倉町や館林市内の農家にインターンシップを行った経験から、「現場で直に学んだほうが、自分の勉強になる」と感じ卒業と同時に就農を決意しました。

今後については「まだまだわからないことが多いので、挑戦と勉強を繰り返して、イチゴと水稲の規模を大きくしていきたい」と力強く語ってくれました。



館林市大島町 小野 俊輔さん(19歳)

「子牛から自家飼育にこだわる」

渋川市北橘町で酪農を営む森田さんは、農林大学校を卒業後、22歳で家業を継いで酪農を始めました。成乳牛の飼育頭数を40頭から60頭に増やし、現在では一日約1300kgの牛乳を出荷しています。

「子牛・育成乳牛・搾乳牛までの期間全てを自家飼育することにこだわっている」と話す森田さん。自ら人工授精師の資格を持ち、雌雄選別精液を導入するなど効率的な生産について常に考えています。

今後は、搾乳ロボットなど新しい技術を導入することで、「さらなる作業の効率化と生産性の向上を図っていきたい」と笑顔で語ってくれました。



渋川市北橘町 森田 拓哉さん(37歳)

「リンゴとキウイフルーツの果樹園を経営」

甘楽町小幡の田村さんは、リンゴ1.6畝、キウイフルーツ60畝を栽培しています。

秋映、陽光、シナノゴールド、名月、ふじ、新品種の紅鶴など多品目のリンゴを扱う田村さん。昔ながらの養蚕農家住宅が建ち並ぶ小幡地区の自宅で販売する他、道の駅甘楽やJAファーマーズ富岡店にも出荷しています。新鮮なリンゴを丸ごとしぼったリンゴジュース(1%)も販売しており、好評を得ています。

「10月に息子夫婦が東京から戻りました。2人目の孫も生まれるので賑やかになります。健康に気を付けてこれからも頑張っていきたい」と力強く語ってくれました。



甘楽町小幡(田村農園) 田村 英志さん(68歳)

【販売期間】

リンゴ：9月中旬～1月下旬 ※リンゴジュースは通年販売。

キウイフルーツ：12月上旬～4月中旬

道の駅 尾瀬かたしな



おが町 耳より 情報

2018年7月にオープンした「道の駅 かたしな」は、「食べる、遊ぶ、癒される」をテーマに、同村の自然や特産物などを存分に満喫できるアミューズメント施設です。施設内の「村民キッチン」では、地元農家や主婦の方が、週替わりで交代で自慢の料理を提供しています。また、隣に併設する「かたしな食堂」では、平成名水百選の水と上州地粉を使用した、尾瀬名水うどんがおすすめです。さらに、地元の農産物や加工品を豊富に取り揃えた農産物直売所や、ジュースなどを扱うスナックコーナーも併設されています。特に村特産の花豆を使用した絶品ソフトクリームが一番人気です。裏メニューのトマトとミルクのミックス味も是非ご賞味ください。この他にも、小さいお子さんも遊びまわられる芝生の広場があり、1月頃からは豊富な雪を使ったかまくらやすべり台も設置されます。一年を通じて楽しめますので、片品村におでかけの際はおすすめのお立ち寄りスポットです。



クイズに答えて商品をもらおう！

～正解者の中から抽選で10名様にプレゼント～



えごまドレッシング 片品村の花豆使用の甘納豆 尾瀬高原りんごジュース

片品村の特産加工品 詰め合わせセット

応募締切※発送は3月中下旬を予定 令和2年2月21日(金)(当日必着)

【おもて】

切63 手円 3|7|1|0|8|4|7
前橋市大友町 1-3-12
NOSAIくんま 広報紙34号「片品村の特産加工品詰め合わせセットプレゼント」係

【うら】

「片品村の特産加工品詰め合わせセット」プレゼント希望と明記のうえ
①郵便番号
②住所
③氏名
④年齢
⑤電話番号
⑥農業保険・広報紙についてのご意見・ご感想
⑦クイズの答え

※個人情報保護法に基づき、本プレゼントの受付・発送以外には使用致しません。右記事項を記入のうえ応募ください。なお、当選者は発送をもって発表にさせていただきます。

キーワードクイズ

チームアレタの人数は何名でしよつ？(ヒントは表紙)

前回の答えは「2」名でした。

監査室の職員は「2」名でした。

群馬県警察からの お知らせ

1月10日は「110番の日」

110番は事件や事故などが発生したときに皆さんの安全を守る緊急通報電話です。通報の時は、

何が、いつ、どこで

あったのかを正しく伝えることが、事件や事故を早く解決する決め手となりますので、警察官に落ち着いて状況を話してください。

また、聴覚や言語に障害がある方のために、

110番アプリシステム

も運用されています。お持ちの携帯電話・スマートフォンで110番アプリシステムのアプリをダウンロードし、利用してください。

緊急を要しない警察への相談は

「#9110」

相談専用電話は

「027(224)8080」

お問い合わせ先：警察本部 通信指令課

(027(243)0110)





農家 & 野菜ソムリエの 3ステップレシピ

懐かしく新しいダイコンもち
～2種類のタレでおやつやおつまみに～

大根の ひと言アドバイス

ダイコンには、ジアスターゼというでんぷん分解酵素が多く含まれる。ダイコンの汁にでんぷんを混ぜ合わせると糖に代わり、消化を助け、胃酸過多、胃もたれ胸やけに効果がある。ダイコンもちはこの作用を上手に取り入れた調理法。

今回のレシピ考案メンバーのご紹介



長谷川 恵理子

夫婦で営む「長谷川農園」では、キュウリやニンジンなどを栽培している。子供たちに農業や食の大切さを伝える食育活動なども行っている。

野菜ソムリエ、ベジフルビューティーセルフアドバイザー、フードトレーナー



天田 文江

直腸ガンの告知、手術から3年を経過し、良く寝て良く食べて良く笑って全ての事に感謝の日々。

食アドバイザー、健康管理士。



有坂 由起子

家族のために健康を考え毎日の食事を考える。得意料理は、大好きな野菜で具沢山スープ。

栄養士。

材料

(2人分)

- ダイコン……………200g
- 片栗粉……………大さじ5
- 醤油……………小さじ1
- ごま油……………大さじ1
(両面カリカリが美味しいので、油は多め)

A 和風タレ

- だし汁(桜エビ大さじ1.5、干しシイタケ2.5個、水50cc)
- 水……………大さじ8
- 醤油……………大さじ2
- すりおろしショウガ……………小さじ1

- 水溶き片栗粉…(片栗粉小さじ1、水大さじ1)

B 酢豚風タレ

- だし汁(桜エビ大さじ1.5、干しシイタケ2.5個、水50cc)
- 酢……………小さじ1
- ケチャップ……………大さじ2
- 醤油……………小さじ1/2
- 砂糖……………小さじ1
- ソース……………小さじ1/2
- 水溶き片栗粉…(片栗粉小さじ1、水大さじ1)

作り方

- ①ダイコンをすりおろし軽く汁気を絞り、片栗粉を混ぜ合わせる。
- ②フライパンにごま油を引いて、弱火で温めたら、ダイコンもちの形を整えて、フライパンに並べる。片面にこんがりとし焼き色がついたらひっくり返して、両面焼く。
- ③和風タレを作る。Aの材料を鍋に入れ沸騰させたら、水溶き片栗粉を入れ、つやが出るまで一煮立ちさせる。
- ④酢豚風タレを作る。Bの材料を鍋に入れ沸騰させたら、水溶き片栗粉を入れ、つやが出るまで一煮立ち。
- ⑤お皿にダイコンもちを盛りつけ、お好きなタレでいただきます。

表紙について

「新野菜 アレッタ」

伊勢崎市境伊与久

手嶋 裕一さん(44)



JA 佐波伊勢崎園芸協議会境支部一般野菜部会アレッタ生産者の代表を務めています。アレッタはブロッコリーとケールを掛け合わせた新野菜で、平成27年から手嶋さんを発起人として伊勢崎市境地区でも栽培が始まっています。アレッタは三重県の育苗会社が開発し、平成23年に品種登録がされた新しい野菜で、ビタミンKやカロテンといった栄養素を豊富に含み、葉、茎、つぼみの全てが食べられます。

手嶋さんは「平成26年2月の雪害により多くのビニールハウスが倒壊し、収入がゼロとなった農業者もいました。そんな中、アレッタの存在を知り、仲間と新しいことにチャレンジすることにより落ち込んだムードを払拭しました」と語ります。

オリジナルデザインのTシャツやのぼり旗、出荷袋を作成し、農業者同士の結束を強めるとともにアレッタをPRする他、アレッタのおすすめレシピを紹介するなどして、消費者への普及をはかっています。

現在は都内への出荷が中心となっており、県内ではJA 佐波伊勢崎の直売所などが販売しています。手嶋さんは「今後は県内のスーパーにも出荷して地元でもっと食べられるようにしたい」と目標を語ってくれました。



(写真左)葉や茎の大きい二本入りと、(写真右)使い勝手のよい複数入りがあります。収穫する位置や時期で(包装)形状が異なります。

おいしいよ～食べてみて～
僕は生で食べるぞ(笑)

アレッタ生産者の町田さんとノーサイ君

群馬県農業共済組合

本所

〒371-0847 前橋市大友町1-3-12
TEL.027-251-5631 FAX.027-253-7767

中部グループ

前橋支所 027-254-2070
伊勢崎支所 0270-62-9915

西部グループ

高崎支所 027-344-2181
藤岡支所 0274-24-3730
富岡支所 0274-62-2450

北部グループ

沼田支所 0278-23-5110
中之条支所 0279-75-2005
渋川支所 0279-26-2600

東部グループ

館林支所 0276-75-3311
太田支所 0276-20-9199
みどり支所 0277-76-9181

家畜診療所

中央家畜診療所 027-251-5631
中部地区家畜診療所 027-283-6456
北部地区家畜診療所 0278-25-3366

