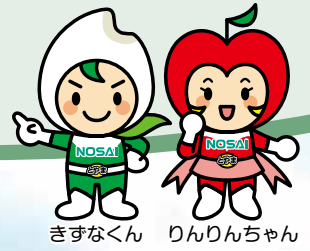


NOSAI とやま



2024
(令和6年)
10月
第43号



パークマンサーさん



令和7年1月に開始する保険契約から収入保険の保険料率が改定されます

☑ 新料率による加入者負担額の比較例（危険段階区分「0」の場合）

【保険方式：80% 積立方式：10% 補償下限：なし 基準収入金額 1000万円】

	保険料	積立金	事務費	合 計
改定前	84,852 円	225,000 円	22,320 円	332,172 円
改定後	107,820 円			355,140 円

☑ 長期間保険金を受け取っていない加入者は保険料が安くなります。

【保険方式：80% 積立方式：10% 補償下限：なし 基準収入金額 1000万円】

	保険料		保険料差額
	令和6年	令和7年	
令和元年から加入し保険金の受け取りなし	55,728 円	45,900 円	-9,828 円
令和2年から加入し保険金の受け取りなし	59,868 円	53,640 円	-6,228 円
令和3年から加入し保険金の受け取りなし	64,044 円	61,380 円	-2,664 円
令和4年から加入し保険金の受け取りなし	72,360 円	69,120 円	-3,240 円

☑ 令和7年新規加入者から以下の条件を満たす場合、保険料 14%割引

青色申告の実績が5年分ある上で下記の①、②いずれかの条件を満たす場合、保険料が 14%割引されます。

- ①直近4年間の各年の実績収入が常に前年実績収入を上回る。
- ②直近5年間の各年の実績収入が、その平均の9割を下回らない。

詳しくは NOSAI までお問い合わせください。

収入保険

加入者の約3割（256件／870件）に約2億7000万円を支払いました。

令和5年保険期間では下表のとおり、保険金等を支払いました。主な要因としては、水稲で登熟期の猛暑による白未熟粒米の発生、果樹では日焼け果やみつ症が多く発生したことによるものです。また、昨年の7月12、13日には局所的な豪雨が発生し、大豆、野菜等多くの農産物で被害が発生しました。近年、これまでに経験したことのない気象災害が頻発しています。

支払件数	支払保険金等
256 件	269,049,450 円

令和6年7月末現在

麦共済及び果樹樹体共済

＜麦共済半相殺方式被害概況＞

令和6年度産麦共済では10月以降の降雨により土壌湿潤害が発生し、下表のとおり共済金を支払いました。

品 目	支払共済金
麦共済（半相殺方式）	109,980 円
果樹樹体共済	りんご 2,387,299 円
	なし 810,697 円

＜果樹樹体共済被害概況＞

令和5年度の果樹樹体共済では、強風や雪による主幹・主枝の折損のほか、病害による枯死が発生し、下表のとおり共済金を支払いました。

氷見市地域おこし協力隊（氷見市）

み かみ けい
三上 啓さん (30)



Q 農業を始めてどのくらいですか？

A 就農5年目になります。

Q 農業をしようと思ったきっかけは？

A 農家民泊を体験した際に、そこで食べた野菜の新鮮さとおいしさに驚きました。自分でも作ってみたいと思ったのがきっかけです。

Q 現在は何のようなことを行っていますか？

A 氷見市地域おこし協力隊の農業支援員として、地元のまるま

さファームで主にニンニクの栽培や竹林の管理を行っています。竹林は管理を頼まれることが増え、現在3分ほどにまでなっています。地域の方々は『竹林の女王』と呼ばれることも…。

Q 今後の抱負をお願いします！

A ニンニクやタケノコを使った加工品にも力を入れています。ニンニクは黒ニンニクチョコレート、タケノコはメンマとして、販売に向けて開発中です。今後は氷見の特産として広まってくれと嬉しいですね。

細入 渡辺農園（富山市）

わたなべ りょう
渡辺 亮さん (29)



Q 農業を始めてどのくらいですか？

A 大学を卒業後、JAや農業法人のオペレーターを経て2023年の4月に独立しました。

Q 農業をしようと思ったきっかけは？

A 出身は東京都ですが、妻の実家がある富山県へ移住しました。大学が農学部だったこと、体を動かすことや自然が好きだったことから農業に関わることをやりたいと思いました。

Q 現在は何のようなことを行っていますか？

A 旧細入村の棚田で水稻をメインに麦、エゴマなどの栽培に取り組んでいます。調理師の免許も持っているので、お弁当の販売なども行っています。

Q 今後の抱負をお願いします！

A 今は独立したばかりで大変なことが多いですが、生産販売だけでなく、消費者に参加していただく体験型のイベントをやりたいと思っています！



とやま情報



青空マルシェ ベジボート 〈舟橋村〉





Data.

- ④ 富山県中新川郡舟橋村東芦原 86-1
「高平メモリアル常願寺スポーツパーク」内
- ☎ 0765-24-4301
- 📍 カフェ・直売所
火～日（ランチは火～金のみ）

舟橋村にある「青空マルシェベジボート」では、地元の野菜や米、味噌などの食材をふんだんに使った定食ランチを提供しています。併設されている農産物直売所には新鮮な野菜や加工品、お菓子などが並んでいます。



令和6年度 女性セミナー

自然な香りで作る アロマスプレー&保湿クリーム作り体験

参加費無料

組合員の女性ご家族を対象に、農業保険の紹介やアロマオイルを使って作る保湿クリーム等の製作体験セミナーを開催します。
組合員の一層の研鑽と親睦を深める場として、ぜひご参加ください。




PICK UP!

とやま〇〇の駅 今度は… 魚津市の「海の駅 蟹気楼」をご紹介します

名前のとおり蟹気楼や富山湾を一望出来る観光スポットとして人気のある海の駅。ユネスコ無形文化遺産にも登録された、たてもん祭りの「たてもん」がお出迎え。地元の採れたて農産物や特産品が並ぶ「じゃんとこい市」、魚津港で水揚げされ、競りが終わったばかりの新鮮な魚をその場で味わえる海鮮食堂「喜見城」^{きけんじょう}。週末に開催される浜焼きコーナーや第2・4日曜日の朝市は大勢のお客さんで大賑わいです。





海の駅 蟹気楼

住 魚津市村木定坊割2500-2
☎ 0765-24-4301
営 9:00～18:00
 ※朝市は6:30～
休 毎月第2水曜日
 (5月・8月・12月は無休)



魚津市のゆるキャラ「ミラたん」



講師
 アン・グランドクランプ
 Ann.GrandClamp
 代表 伊藤 令子さん

NPO法人
 日本ハーバルアロマセラピスト協会
 理事及び富山支部代表

切手

〒939-8177
 富山県安養寺340-1
 「NOSA」とやま
 女性セミナー係

①氏名 (グループの場合は参加者全員の氏名)
 ②郵便番号 住所 電話番号 (グループの場合は代表者のみ)
 ③希望会場

【応募方法】
 郵便はがきに左記のようにご記入の上、ご応募ください。

応募締切 10月31日(木) 当日消印有効

※応募者多数の場合は抽選を行います。
 ※当落は 11月上旬に郵送にてお知らせします。

砺波会場 12月11日(水)
 砺波地域農業共済センター
 (砺波市豊町2-11-14)

富山会場 12月4日(水)
 富山地域農業共済センター
 (富山県安養寺340-1)

高岡会場 12月9日(月)
 高岡地域農業共済センター
 (高岡市北島325-2)

新川会場 12月2日(月)
 新川地域農業共済センター
 (入善町青木1385-1)

【開催日時・会場】
 ▼各会場とも午後2時～4時



パークマンサーさん

〈第29回〉I'm falli'n NGY

表紙の
す・が・お

「農家」パークマンサーの誕生

地元の富山でも農業を始め

射水市出身、アーティスト活動と並行して富山市で農業を営むのは人気番組「学校へ行こう!」で一世を風靡したパークマンサーさん。農業や除草剤、化学肥料を使わず水稲やエゴマ、スイカなどを栽培している。

農業に携わるきっかけとなったのは茨城でニンジンの栽培を始めたことだった。なぜニンジンなのか?というの

たパークマンサーさん。茨城と2拠点で活動していたが、コロナ禍により茨城との往復が困難になってしまった。このことをきっかけに富山で農業することが運命なんだと思うように。

富山エゴマPR大使に就任

富山市が特産化を目指すエゴマの普及のため「富山エゴマPR大使」に就任。エゴマ油として販売する等、約5年間の栽培実績から魅力発信に取り組んでいる。

「今後もやりたいと思うことをやっていきたい。販売先も日本だけでなく海外も視野に入れていきます。アラブの石油王とかどこかの国の第5王子がうちの米買ってくれないかなと思ってます(笑)」と今後の展望を話してくれた。

きずなくんが行く!

～富山のあの町・この街～



岐阜県との県境に位置する「桂湖」。

桂湖ビジターセンターでは、オートキャンプやカレー、BBQなどさまざまなアクティビティを体験することができます。人里離れた場所で、鮮やかなエメラルドグリーンの穏やかな湖を見ながら、自分だけのチルタイムを過ごすのはいかがでしょうか?

住所: 富山県南砺市桂

アクセス: 東海北陸自動車道五箇山ICから車で20分

Instagram: lakekatsura

ハガキの国から こんにちは



いただいたハガキの一部を紹介します。

- 毎年ツバメを迎えています。見守り、巣立った時の安堵と喜びはひとしおです。 入善町Nさん(50)
- 定年後、水稻をしているが中々うまくいかない。兼業農家が多い富山県、どうすれば継続できるか、これが問題です。 富山市Tさん(67)
- 今年初めてつるむらさきを植えました。立派に育ちおいしくいただいています。 氷見市Oさん(77)
- 農業の将来が見えないことに不安を感じています。そんな中、若い方々が頑張っている姿に心からエールを贈ります。 砺波市Oさん(75)

編集後記

若い農業者の方々を取材させていただく機会が多いのですが、やり方も考え方も新しいな～と思って感心してしまいます。

農業情勢も日々変わっているようで、需要低下が懸念されていた米も売り切れのニュースが出るほどに。米の消費量は10年ぶりに増加したそうで、農業が明るい方向へ進んでくれるといいなと思います。(Y)

1	C	2		3
		7	4	
8	5		9	
10		6	B	
		11		A



きずなくん クロスワードクイズ

応募締切: 10月31日(木) 当日消印有効

たて

1. 牌を使う遊び
2. エビで〇〇を釣る
3. もうお風呂から出たの? まるで〇〇の行水
4. キングの相手
5. 〇⇄
6. 夏の夜はキレイですね～

よこ

1. 眠くなると落ちてきますZzz
7. ぶっぶち。鮭の
8. 〇〇産の野菜を食べよう～
9. 座るもの
10. 山の頂上で言いたくなりますよね
11. ⇄退化



今回のプレゼント

山菜海ファーム

『立山の旬野菜セット』

7名様



立山町で年間50品目150品種以上の野菜を栽培する山菜海ファーム代表の杉田篤信(38)さん。安全安心、そして何よりも野菜をおいしく食べてもらいたいという思いから、農業や除草剤は一切使用していません。また、土中の微生物を意識し、キノコの廃菌床や鶏ふんなど、地元の有機資材やミネラル資材を利用しています。

「試しにおひとつどうですか?」と、いただいたミニトマトが驚くほど甘い! それなりにこだわって野菜を食べてきた記者ですが、今まで食べてきたミニトマトの中でも1、2位を争うおいしさ! 山菜海ファームでは一番おいしいタイミングを杉田さんが厳選し、さまざまな種類を詰め合わせた野菜セットを販売しています。巷ではなかなか見かけない珍しい野菜も、食べ方を解説した「本日のおしながき」付きなので嬉しいですね。

郵便ハガキに、①A～Cを順に並べたクイズの答え②郵便番号③住所④氏名(ふりがな)⑤年齢⑥電話番号⑦広報紙へのご意見・ご感想をご記入のうえ、ご応募ください。

◎宛先: 〒939-8177 富山市安養寺 340 番地 1
NOSAI とやま きずなくんクロスワードクイズ係

〳 前回の答え /

「 たこやき 」

たくさんのご応募ありがとうございました。

※プレゼントの発送をもって、当選者の発表にかえさせていただきます。 ※いただいたご意見・ご感想を匿名にて紙面に掲載させていただく場合があります。 ※お送りいただいたハガキの内容は、プレゼントの発送と紙面づくり以外の目的には使用いたしません。



カボチャのきんぴら

NOSAIポイント!

ニンニクや唐辛子をいれることで
おつまみにも◎是非、県内産で!

- 材 料**
- カボチャ ……………200g (1/6 ~ 1/4 玉)
 ニンニク ……………1片
 輪切り唐辛子 ……………適量 (お好みで)
 サラダ油、ごま油、煎りごま ……………各大さじ1
[A] 砂糖、料理酒、みりん、醤油 …各大さじ1



- 作り方**
- ①カボチャのヘタとタネを取って細切りにする。固い場合はラップに包み、電子レンジ600Wで40秒ほど加熱すると切りやすい。
 - ②ニンニクの芯芽を取ってスライスする。
 - ③**[A]**の材料をボールなどで混ぜておく。
 - ④大き目のフライパンにサラダ油と、②のニンニクと輪切りの唐辛子を入れ、極弱火で香りが立つまで炒める。フライパンを傾けて1か所に寄せると炒めやすい。
 - ⑤一度ニンニクと唐辛子を取り出し、①のカボチャを入れる。油が絡むように軽く混ぜたら、フライパン全面に薄く広げ、中火にして4~5分炒める。あまりかき混ぜず、形が残るようにすると良い。少し焦げ目が付くくらいに焼くのが◎。
 - ⑥ニンニクと唐辛子を戻し、③を入れて煮絡め、水分を飛ばす。
 - ⑦仕上げにごま油と煎りごまを合わせて完成。



梨のコンポート

NOSAIポイント!

新高、新興、硬めのラ・フランスで作るのがおススメ!

- 材 料**
- 梨 (和でも洋でも可) ……………中玉 3 ~ 4 個
 レモン (果汁大さじ2でも可) ……………1 個
[A] 水 ……………300ml
 白ワイン ……………200ml
 グラニュー糖 ……………80g

- 作り方**
- ①**[A]**の材料を鍋(ステンレスかホーロー)に入れ、火にかけてグラニュー糖を溶かす。アルミ鍋は使わないこと。
 - ②梨を8等分して、皮と芯を取り除く。
 - ③レモンは皮を剥き、輪切りにする。(果汁大さじ2でも可)
 - ④梨とレモンを①の鍋に入れ、落とし蓋をして弱火で20~30分煮る。果肉に透明感が出て、串がスッと通れば大丈夫。
 - ⑤粗熱を取って、冷蔵庫で冷やせば完成。シロップも炭酸割りやゼリーなどに使える。



安心のネットワーク

NOSAIとやま

発行・編集：富山県農業共済組合

ホームページアドレス：<http://www.nosai-toyama.or.jp/>

本 所

〒939-8177 富山市安養寺 340 番地 1

TEL : (076) 461-5333 (代) / FAX : (076) 461-5334

新川地域農業共済センター

〒939-0643 入善町青木 1385-1

TEL : (0765) 72-0377

富山地域農業共済センター

〒939-8177 富山市安養寺 340-1

TEL : (076) 429-5006

高岡地域農業共済センター

〒933-0838 高岡市北島 325-2

TEL : (0766) 28-0200

砺波地域農業共済センター

〒939-1364 砺波市豊町 2-11-14

TEL : (0763) 32-2277

家畜診療所

〒939-8177 富山市安養寺 340-1

TEL : (076) 429-7879