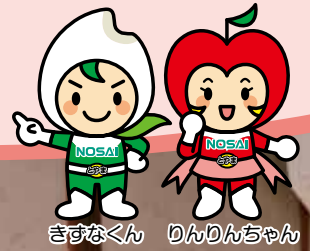


NOSAIとやま



2025
(令和7年)
1月
第44号



令和七年 年頭のご挨拶

富山県農業共済組合
組合長理事 森 雅志

謹賀
新年

新年明けましておめでとうございます。
年頭にあたり組合員の皆様に
謹んで新年のごあいさつを申し
上げます。

昨年は元日に発生した能登半島
地震において、県西部を中心に各
地で被害が発生しました。被害に
遭われた皆様には改めてお見舞い
申し上げます。

また、近年頻発する異常気象に
よる自然災害につきましても、7月
の東北地方の日本海側を中心と
した大雨や、9月の奥能登豪雨など
全国各地に甚大な被害をもたらし
ました。幸い富山県では大規模な
被害につながる災害はありません

でしたが、近年の局所的かつ激甚
化する災害の発生は今後恒常化
するともいわれており、何時何処
で発生しても不思議ではなく、これ
までの統計値や経験則にとらわ
れることなく、日頃からのリスク
管理を意識することが大切になり
ます。

このような中、食料安全保障を
基本理念とした食料・農業・農村
基本法が四半世紀ぶりに改正され、
本年3月にはより具体的な施策を
示す同基本計画が策定されます。
政府は初動の5年間を集中対策
期間として位置付けており、農業
共済組合においては農業保険の加入
拡大により自然災害への備え、農業

経営の安定に向けた役割が求めら
れています。当組合としましては
引続き、様々な機会を通して農家・
組合員の皆様に、丁寧な説明や情報
提供を行うことで、それぞれの経営
内容に見合った農業保険制度（収入
保険制度・農業共済制度）を推進し、
無保険者を出さない取組み、適切な
事業推進を役職員が一丸となって
取り組んで参ります。

終わりに、今後とも皆様方の変わ
らぬご理解、ご協力を賜りますよう
お願い申し上げますとともに、ます
ますのご健勝とご多幸、そして本年
が災害のない豊穰の年となります
ようご祈念申し上げまして新年の
ごあいさついたします。

組合長理事	森 雅志
専務理事	小坂 卓
理事	大澤 義彦
理事	飛弾 一秋
理事	市森 孝義
理事	平井 敏廣
理事	大田 祐司
理事	山崎 一正
理事	小西 良進
理事	大井 正樹
理事	猶明 孝信
理事	西尾 哲
理事	石田 義弘
理事	吉田 孝夫
理事	田中 幹夫
理事	岩崎 修
代表監事	藏島 大造
監事	江添 良作
監事	高嶋 幸久
職員一同	

新規就農、若手農業者さんをご紹介します！

富山きときと農業人

農事組合法人ガイアとなみ (砺波市)

にし だ ひろ ふみ
西田 寛史さん (31)



Q 農業を始めてどのくらいで
すか？

A 2年間の新規就農研修を
経て就農しました。現在は3年
目になります。

Q 農業をしようと思ったきっ
かけは？

A 元々は東京でアニメーター
の仕事をしていて、昼夜問わず
安月給で働いていました。お金
も無く、ろくな物も食べていま
せんでした。そんな時、同僚に
実家がブドウ農家の方がいて、
たまにいただく差し入れのブド
ウがめちやくちやおいしくて。

Q 前職とは全く違う業種です
がどうですか？

A 農業は力仕事というイメー
ジがあり、体力作りのために
運送業で2年間アルバイトしま
した。実際は機械での作業も
多く、体力的には問題ありま
せんでしたね。仕事が計画的に
行われ、終わりがしっかり見える
のもいいですね。これについては
前職が厳しすぎたのもあります
が(笑)。

Q 農業を始めてどのくらいで
すか？

A 高校の農業特別専攻科の担
い手育成コースを経て就農しま
した。今は就農して6年になり
ます。

Q 農業をしようと思ったきっ
かけは？

A おじいちゃんやお父さんが農
業しているのをずっと見ていたの
で、小学生のころから農業をや
りたいと思っていました。農業以外
の職に就くことはほとんど考え
たことがありませんでした。

Q 現在はどのようなことを
行っていますか？

A 両親と一緒に水稲30ヘクタール、
大豆10畝、その他野菜の栽培を
行っています。特に根菜類は良
質なものができるので、力を入れ
ていきたいと思っています。

Q 今後の抱負をお願いします
！

A 小さい時に近所の方から『お
いしいお米をいつもありがと』
と言われたのを今でも覚えてい
ます。おじいちゃんやお父さん
が作り上げてきた信頼を壊さ
ないようにしっかりと農業を
引き継いでいきたいと思っています。

やま おか あい
山岡 愛さん (26)

(朝日町)



柴犬の
こく 幸くん (3)



2023年は猛暑による水不足の影響で実が割れ、腐ってしまうものが全体の3割を占めました。特に主力品種の「ふじ」で大幅な減収となり、これまでリンゴを栽培していたこんなことは初めての経験でした。

収入保険に入っていたことにより保険金を受け取ることができたのはありがたかったですね。これまでも果樹共済に加入していましたが、今回のような事故では対象にはならなかったと思います。さまざまな要因に対応できるため、加入して良かったと思います。近年多発する異常気象に対応するため、収入保険はますます重要になってくると思います。

経験したことのない被害

魚津市六郎丸で、リンゴ約70㍓を栽培する味良寿園の伊東幹治さん。この地区で育てられている「加積りんご」の栽培は100年以上の歴史がある。

『想定外』への対応が必要に

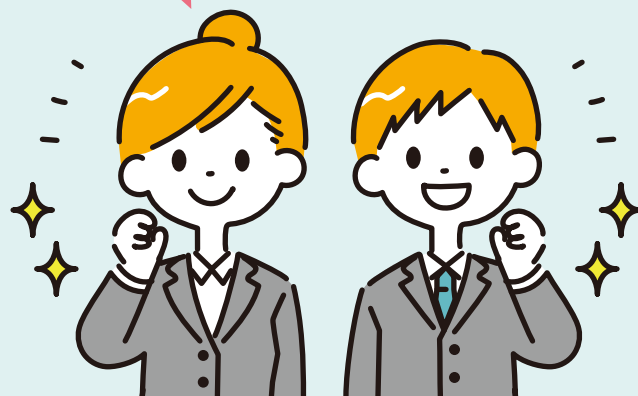
令和8年度採用の職員を募集します

募集職種 一般職（農業保険法に基づく業務）

募集人数 5名程度

試験の日程や受験手続などの詳細については、令和7年3月に組合ホームページにて掲載予定です。

NOSAIとやまHPです



NOSAIからのお知らせ

園芸施設
共済

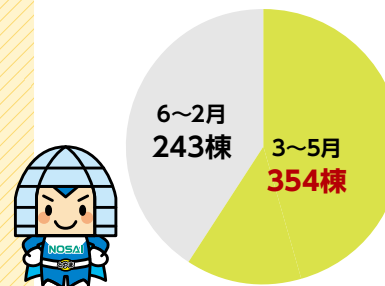
春の強風にご注意を!!

風害といえば台風を想像しますが、富山県では春季（3～5月）の強風による被害が最も多くなっています。過去10年における風害の被害は597棟、うち春季においては354棟と全体の約6割を占めています。



再建費用確保のための手段として、園芸施設共済の加入をご検討ください。掛金や補償のお見積り、ご相談はお近くのNOSAIにご連絡ください。

風害の時期別被害棟数
(2015～2024)



・ 補償の内容 ・

特定園芸施設 (本体+被覆材) 施設の時価額を補償します 付保割合 (補償割合) 80・70・60・50・40% 選択した付保割合より共済金を算定します 支払共済金= 損害額×付保割合 ※所有または管理する園芸施設は全て加入する必要があります	付保割合追加 付保割合の上乗せができます (20・10%)
付保割合追加 付保割合の上乗せができます (20・10%)	撤去費用 本体の解体・廃材の処分費用 (例:パイプハウス 290円/㎡)
撤去費用 本体の解体・廃材の処分費用 (例:パイプハウス 290円/㎡)	復旧費用 新築時の資産価値の8割まで補償します ※本体部分のみ、被覆材は除く
小損害不てん補 支払対象となる基準額が選択できます (1万円,10万円,20万円等)	施設内農作物 ・トマト ・きゅうり ・つげな類 (コマツナ) 等 ※育苗中は除く
付保割合追加 付保割合の上乗せができます (20・10%)	付保割合追加 付保割合の上乗せができます (20・10%)



富山市池多でハーブ苗の栽培、直売、ハーブティールカフェ、ラベンダーの露地栽培を行っています。

園芸施設共済にはハーブ栽培を始めた26年前から加入しています。加入当初は被害を受けることはないだろうと思っていたが、万が一に備えて加入しました。

2020年はかなりの雪が降りました。もともと降雪の多い地域ですし、生真面目な私の性格上、普段からこまめに管理はしていました。この日も降りしきる雪の中なんとかしようとしたのですが、大雪

で道が埋まってしまい、ハウスまで辿り着くことができませんでした。雪が融け、現場に向かうとビニールハウス1棟が潰れていました。ここまでの大きな被害を受けたのは初めてでした。

園芸施設共済は私が加入した当初よりも補償の幅が広がっていますね。少額の被害でも共済金の対象になりやすくなったように思います。これからもどんな災害が起こるかわからないので、引き続き加入しようと思っています。



富山市池多
ハーブ・ファーム富夢創野
ありさわ ひさし
有澤 久志さん (64)



冬の大雪対策にも園芸施設共済



ひえなえ 稗苗 良太さん (38)

〈第30回〉おにぎりはいかが？

気軽な食べ物で知名度UP
大学を卒業後、2年間農業研修等を経て独立し、2022年に現在のNOROSHIFARMを設立しました。
米・食味分析鑑定コンクール国際大会で金賞を取るなど食味には自信があります。しかしおいしいお米というだけで知名度を高めるのは難しいと感じていました。そこ



魚津市の中山間地の棚田250枚で水稻等30種を栽培する株式会社NOROSHIFARMの代表・稗苗良太さん。無農薬、無肥料の自然農法で栽培したお米や自社米で作る「ミスターおやき」おにぎりなどを販売する。

地域に育ててもらおう
農業を始めたのは中山間地の農業の衰退を止めたという思いがあったからです。何もしなければ衰退していくのはわかっていたので、何年も放置され、セイタカアワダチソウだらけになっていた一画に、今は大麦が青々と育っています。「NOROSHIFARMに田んぼを預けて良かった」と感じてもらいたかったんです。コストを考えるとわりに合わない仕事ですが、そうすることでのおらずと地域からの信頼を得ることができると考えています。しかし自分たちだけでできることには限界があります。地域の方と協力し合い、これからも一緒に成長していけたらなと思っています。



とやま情報

オリーブハウス〈砺波市〉



オリーブをふんだんに使ったハンバーグや炊き込みご飯。元フレンチシェフの料理長が厳選した県産の野菜や素材を使った料理は絶品です。併設されている直売所にはオリーブ調味料や季節の野菜、果物も販売されています。

Data.

- ④ 富山県砺波市柳瀬475-1
- ⑤ 0763-77-1375
- ⑥ 直売所：9:00～18:00
ランチ：11:00～15:00 (L.O.)
カフェ：9:00～17:00
ディナー：予約制
水曜定休 (祝日の場合は別日に変更)

料理長の村田さん

1	2			3	4
5			6		C
	7	8			
9		10		11	
12	13			14	15
16			17		
A					



きずなくん クロスワードクイズ

応募締切：2月14日(金) 当日消印有効

たて

- 芥子。アンパンの上のつぶつぶ。
- ♡
- 書き記したもの
- ワッショイ!ワッショイ!
- 鶏肉を英語でいうと?
- 内部と外部の空気を互に通わせること
- 〇〇〇点に歩行者がいる場合は一時停止を
- アルファベットの17番目
- 都道府県の長
- 見通し

よこ

- 背後に人の〇〇〇を感じる…
- 服に醤油をこぼしちゃった…
- 海を英語で言うと?
- もうすぐバレンタインですね～
- 突き出ている
- 〇〇〇は根気
- 引っ込み思案
- ドリーム
- スプーンを日本語でいうと?
- クレジット〇〇〇、〇〇〇ゲーム

今回のプレゼント

ひかりファーム

『深層水トマトとトマトジュースセット』 6名様



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

※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。



有限会社ひかりファーム 小倉 豊明さん

トマトを作り続けて30年!小矢部市の有限会社ひかりファーム取締役社長の小倉豊明さん(67)。
ひかりファームではフルツトマトを栽培しています。みなさんは「桃太郎」というトマトをご存じでしょうか。多くの方が口にしたことのある大玉トマトです。ひかりファームではこの「桃太郎」に海洋深層水を使い、極力水を与えない(塩分により水を吸いにくくさせる)栽培方法であえて小玉になるよう育てています。本来なら大玉のトマトを小玉にする「とやま」濃厚なトマトが出来上がる

というわけです。一度ご賞味ください、その味の濃さにビックリしますよ!
この深層水トマトやトマトジュース、トマトケチャップはひかりファームのホームページやふるさと納税サイト、次頁の『とやま情報』で紹介するオリーブハウスさんでもご購入いただけます。
今回は「深層水トマトとトマトジュースセット」をクロスワードクイズ正解者の中から抽選で6名様にプレゼントします!

〳 前回の答え /

「 かーぶ (カーブ) 」

たくさんのご応募ありがとうございました。



サーモンで作る大根寿司

NOSAIポイント!

完成まで4週間近くかかるので、完成を楽しみに作ってみてください!



材 料

大根

…… 1本 (塩漬け前の切った状態で1kg前後)
アトランティックサーモン (刺身用の柵のもの)
………250g
かぶら寿司の素 (麴屋さんのもの) ……500g
人参 ……1/2本
柚子 ……1/2個 (お好みで)
唐辛子 (輪切り) ……適量
昆布 (昆布メ用のもの) ……適量
塩 (粗塩) ……適量
酢 ……250 cc
砂糖 ……25g

作り方

I. 漬ける日の2週間前

- ①サーモンを柵のまま、大量の塩 (粗塩) で隠れるくらいに覆い、冷蔵庫で保管します。魚を塩に埋めるつもりで構いません。

II. 漬ける日の5日前

- ①大根を5～6cmほどの輪切りにして皮を剥き、縦に4等分し、さらに3、4等分して拍子木状にします。
- ②切った大根の重量の3%の塩 (粗塩) を用意します。漬物容器の底に塩を薄く敷き、その上に切った大根、塩、大根、一番上が塩になるよう重ねていきます。
- ③大根の2倍の重さ (2kg) の重石をして、涼しいところで5日間保管します。

III. 漬ける日～出来上がり

- ①塩漬けしたサーモンを取り出して水洗いし、ペーパータオルなどで水分をふき取り、5～6mmほどの厚さに切り分けず。酢に砂糖を混ぜて作った甘酢に1時間ほど漬けておきます。
- ②IIで漬けた大根をそのままザル等にあけ、水気を切っておきます。
- ③人参を千切りにし、小さじ1/2程度の塩をまぶして30分ほど置いて水気を絞り、唐辛子、お好みで柚子の皮の千切り、果汁を加えて混ぜておきます。
- ④ネジ式漬物容器の底に「かぶら寿司の素」を薄く広げ、その上に大根、サーモン、人参、「かぶら寿司の素」と重ねていき、最後は「かぶら寿司の素 (最後を多めに)」で終わらせます。2リットルの容器で2段になります。
- ⑤漬けた表面を昆布メ用の昆布で覆い、ネジを締め、冷蔵庫に保管します。最初の数日は少しずつ水分が上がってくるので、その都度、ネジを締め込みます。
- ⑥漬け始めて10日以降に浮いた水分を捨て、取り出していただきます。残りはそのまま漬けておき、1～2週間程度で食べ切ってください。



I-①



II-①



III-④



III-⑤



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