

NOSAIとやま



きずなくん りんりんちゃん



2026
(令和8年)
1月
第48号



備えの種を
まこう。

新規就農、若手農業者さんを紹介します！

富山きとぎと 農業人

(株) Stay gold てらだファーム (入善町)

とみかわまほ
富川 真帆さん (33)



Q いつから農業を始めました

A 一般の損害保険会社から転職し、2025年4月に就農しました。

Q 農業をしようと思ったきっかけは？

A 実家が農家で、祖父や母が農業をしている姿をずっと見てきたこともあり、自分が自分も農業に携わりたいという気持ちがありました。若いときにしかできないこともあると思い、就農することを決めました。

Q 今後の抱負をお願いします

A 母が取締役を務める会社で、水稻やジャンボ西瓜、落花生などの栽培に取り組んでいます。母とは性格が少し違いますが、お互いの強みを活かし合い、効率よく質の高い作物づくりを進めていきたと考えています。また、前職で培った営業経験を活かし、販売ルートの拡大や加工品の開発にも挑戦していくつもりです。将来的には、栽培から販売まで幅広く取り組むことで、多くの人に喜んでもらえる農作物を届けられるようになります。

(有)泰栄農研 (砺波市)

たきのせいや
滝野 聖也さん (27)



Q 農業を始めてどのくらいですか？
A 高校を卒業して農業の専門学校で2年間学んだあと、今の会社で働き始めました。就農して8年目になります。

Q 農業をしようと思ったきっかけは？
A 普通のサラリーマンになる自分があまり想像できず、「体を動かして働く仕事がしたい」と思ったのがきっかけです。実家が農家というわけでもなく、周りの友達にも農業を目指す人がいなかつたので、進路を話した

Q 今後の抱負をお願いします
A 仕事では、一通りの作業を任せてもう覚えるようになり、少しずつ気持ちにゆとりも出てきました。これからは、さらにスキルを高めながら、会社にしっかり貢献できるよう成長していくたいと思っています。プライベートでは、将来のことを考える余裕も出てきたので、そろそろ結婚も視野に入れていくならいいですね。

新年明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、新しい年を健やかにお迎えのことと、心よりお慶び申し上げます。
さて、気候変動により異常気象が常態化する中、昨年も夏の平均気温が三年連続で過去最高を更新したほか、八月から九月にかけては全国各地で豪雨や竜巻による甚大な災害が発生しました。県内においても七月の降水量が平年の一割にも満たない記録的な少雨となり、中山間地域を中心に干害が生じるなど、気象リスクの高まりが強く懸念される一年となりました。

また、一昨年末から続く米価の高騰につきましては、令和七年産

主食用米の予想収穫量が前年産を上回る見通しであることや、民間在庫量が適正水準を超えると見込まれることから、需給緩和による価格下落への懸念が指摘されています。

このような状況のもと、昨年四月に策定された「食料・農業・農村基本計画」では、初動の五年間で農業の構造転換を集中的に推進し、令和九年度から水田政策を抜本的に見直すこととされています。セーフティネット対策についても議論が進むものと思われますが、農業の持続的発展を支える柱として、農業保険のさらなる補償充実が図られることを期待しております。

組合といたしましては、農業保険を取り組んでまいります。
結びに、今後とも変わらぬご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆様のますますのご健勝とご多幸、そして本年が実り多い一年となりますよう心よりご祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。

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

令和八年 年頭のご挨拶

富山県農業共済組合
組合長理事 森 雅志

雅志

謹賀
新年



さいまざまなリスクへの対応を

富山市婦中町朝日地区でスイカを中心にさまざまな農作物を育てている小林哲雄さん。地域の人や消費者に安心して食べてもらえる作物を届けたいという思いを大切にしています。



とやまの 備える農業者

富山市婦中町朝日地区

こばやし てつお
小林 哲雄さん (51)

毎日畑の様子を確認しながら、その日の気温や土の状態に合わせて作業を進め、食べてくださる方に喜んでいただけるよう丁寧な栽培を心がけています。特にスイカは甘さと食感のバランスが大切で、水管理や追肥の時期を慎重に見極めています。

令和5年には収穫直前にハクビシンの被害があり、大切に育てたスイカが食べられてしまいとても残念でした。しかし、収入保険に加入していたおかげで精神的にも経営的にも支えになりました。これを機に対策を見直し、防護の強化や見回りの増加など、できることに取り組んできました。

毎年さまざまな課題はありますが、「おいしかった」と言っていただけが励みになりますので、これからもより良い作物づくりに努めていきたいと考えています。

令和9年度採用の職員を募集しています

〈一般職員〉

採用人数 3名程度

応募資格

- ・令和9年3月現在で大学院、大学、短期大学、高等専門学校、専門学校を卒業（修了）後5年以内の方もしくは卒業（修了）見込みである方
- ・普通自動車運転免許取得者、又は採用時までに取得見込みの方（AT限定可）
- ・日本国籍を有し、富山県内に在住又は在住見込みの方
- ・令和9年4月1日から勤務できる方

提出書類

履歴書および受験申込書（HPよりダウンロード）、成績証明書、卒業見込証明書又は卒業証明書

提出期間

令和8年3月2日（月）～**5月22日（金）必着**

採用試験

書類選考：随時

一次試験：総合適正テスト 令和8年6月1日（月）～6月21日（日）

二次試験：面接 令和8年7月5日（日）10:00～

オンラインでの説明会も随時開催しています！



組合HPまたはマイナビ2027よりお申込み下さい。



NOSAIとやま

マイナビ2027



きたの
北野 貴紘さん (44)

地域に根付いた餅づくり

立山町金剛寺にある「食彩工房たてやま」で代表理事を務める北野貴紘さん。同工房では、寒餅や切り餅を中心、立山産の米を使った加工品の製造・販売を行っています。地域のお母さんたちが地元のお米を使って加工品づくりを始めたことがきっかけで出来たこの工房。その思いを受け継ぎ、2023年秋には北野さんら有志のグループが事業を継承しました。

代表就任後は、これまで守られてきた伝統製法を大切にしながら、レモンやミカン、一味といった新しいフレーバー寒餅の開発や、イチゴを練りこんだ「いちごもち」の製造など、さまざまな商品づくりを実現しました。

△食彩工房たてやま
立山町金剛寺270
☎ 076-463-5700

米づくりから始まる餅屋へ

異常気象や農家の減少などの影響で、これまで取り寄せていた立山産もち米の確保が難しくなったことを受け、2022年の春からは北野さんら従業員自らがもち米づくりを始めました。今後は作付面積をさらに広げていく予定です。「これからも地域とのつながりを大切にしながら、新しいことにどんどん挑戦していく」と北野さんは語ってくれました。

に取り組んでいます。また、毎月1日には「ついたち餅」として、季節や地域の特産品を活かした餅を販売。地元産の農産物や特注の餡を使った餅は、どれも好評です。店頭やWEBショップで販売するほか、各種イベントにも積極的に出店しています。



オーナーの秋田ご夫婦

おでかけとやま

ユイノテ・イストアール
YUINOTE histoire (南砺市)

里山の静けさが広がる集落にそっとたたずむ小さなカフェ。無農薬・化学肥料不使用で育てた自家栽培のお米や、地元生産者の野菜を使った丁寧な料理とスイーツが並びます。一杯ずつハンドドリップで淹れるコーヒーもおすすめです！

Data.

YUINOTE histoire

- ④ 南砺市蓑谷527
- ⑤ 090-2375-6998
- ⑥ ランチ・カフェ 11:30～17:00 (冬季 16:00まで)
- ⑦ 火・水曜

4

3

2カ月間無料!

試し読み キャンペーン 実施中

農業共済新聞を読めば分かるシリーズ

毎週おとどけ

▲新聞QR

1 農業・當農の今が分かる
2 農政の動きが分かる
3 農業共済・収入保険の仕組みが分かる
4 所得確保や経営改善の手がかりが分かる
5 暮らしを豊かにするヒントが分かる

人気コーナー

- 農家や研究者のコラム「ズバリ直言」
- 農業女子が思いを寄せる「晴れ間」
- 役立つ當農技術情報
- 充実の地方版

申し込みはNOSAIへ

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

**きずなくん
クロスワードクイズ**

応募締切: 2月27日(金) 当日消印有効

たて

- 雨の日にさす
- 思考回路をストップ
- 和歌山県の旧国名
- ディベート大会
- 流し台
- 先生について教わること
- 白黒の鍵盤楽器
- ラスト
- 限られた範囲。音〇〇、領〇〇
- オーストラリアを漢字で

よこ

- プロセス
- 分かれ道。さあどうする
- 微に入り〇〇をうがつ
- 試しに飲んで
- 物や人の力や性質を試すこと
- 戦いや勝負
- じゃんけんで引き分け
- 盤上の戦いは将棋と同じ
- 雨宿りで貸してね
- ⇒正号

今回のプレゼント

森の環(Morinowa)
『はなびらたけのスープシリーズ』 8名様



高岡市葦附にある株式会社森の環(Morinowa)は、きのこづくりに情熱を注ぐ会社です。もともとはしたが、販売が伸び悩んでいた時期に、新たな挑戦として取り組んだのがはなびらだけでした。この挑戦が大きな転機となり、現在ではしきたりやきくらげに加え、はなびらたけの生産量は日本

一を誇るまでに成長しています。はなびらたけは、コリコリとした独特の食感が魅力。鍋やすき焼きに加えると、歯ごたえと旨味がいつに引き立ちます。また、フリーザドライのスープや乾燥品など、さまざまな形で食卓に届けられるのもうれしいポイントです。

今回は「はなびらたけのスープシリーズ」をクロスワードクイズ正解者の中から抽選で8名様にプレゼントします!

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
NOSAIとやま きずなくんクロスワードクイズ係

\前回の答え/
「いちじく」
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。



豚バラ大根

大根の皮で作るハリハリ漬け



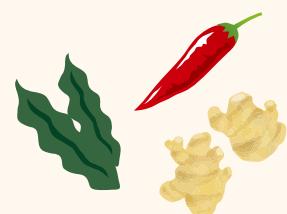
作り方

豚バラ大根

- ①ダイコンを2cm程度の輪切りにして厚めに皮を剥き4等分します。水から15分くらい下茹でをして、ザルにあげます。
- ②豚バラ肉は5cm程度に切れます。
- ③深めのフライパンにゴマ油とショウガの千切りを入れて弱火で炒めます。香りが立ってきたら豚肉を加えて中火にし、軽く塩、コショウをします。豚肉に火が通ったら①を加え、軽く混ぜ合わせます。
- ④③に出汁（昆布と鰹節から取ったものが美味しいですが、粉末出汁などでも構いません）を入れます。クッキングペーパーで落とし蓋をして弱火～中火で15分ほど煮てから砂糖を加え、さらに5分ほど煮ます。
- ⑤落とし蓋を外し、醤油とみりんを加えて中火～強火で煮詰めます。煮汁が少なくなってきたら全体を軽くかき混ぜ、味に偏りが出ないようにします。
- ⑥フライパンの底に煮汁が少し残る程度になったら味見をして、薄いようなら少し醤油を加えます。具材に煮汁が絡めば完成です。お好みでネギや一味唐辛子、粗挽きコショウなどをかけて召し上がってください。

大根の皮で作るハリハリ漬け

- ①厚めに剥いたダイコンの皮を1～2日間程度天日で干し、2cm角程度に切れます。
- ②Aを鍋に入れ、軽く沸騰させます。Aの量はダイコンに合わせて調整して下さい。
- ③ボウルに①とショウガの千切り、切り昆布、唐辛子を入れ、②を熱いうちに加えます。
- ④冷めたら保存容器などに移して冷蔵庫に入れ、2日後くらいからおいしくいただけます。



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

新川地域農業共済センター
富山地域農業共済センター
高岡地域農業共済センター
砺波地域農業共済センター
家畜診療所

〒939-8177 富山市安養寺 340 番地 1

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

〒939-0643 入善町青木 1385-1	TEL : (0765) 72-0377
〒939-8177 富山市安養寺 340-1	TEL : (076) 429-5006
〒933-0838 高岡市北島 325-2	TEL : (0766) 28-0200
〒939-1364 砧波市豊町 2-11-14	TEL : (0763) 32-2277
〒939-8177 富山市安養寺 340-1	TEL : (076) 429-7879