人、土、みらい

NOSAI とちぎ

No.4

2018.3

特集

農と人 いちご特集
「苺一笑」

農と人

いちご特集

苺一笑

いちごいちえ

今年、収穫量50年連続日本一を達成した“とちぎのいちご”。
冬の日照時間が長く、肥沃な土ときれいな水に
恵まれた栃木県は、おいしいいちごの栽培適地です。

「いちご王国」を宣言する福田知事

スカイベリー

形、大きさ、おいしさが空まで届くように「スカイベリー」と名付けられた新品種です。大きくきれいな円錐形で、まろやか・ジューシーな食味が特徴。生産者にとっては多収性で病気に強い点も魅力です。

収穫時期（12月～5月）

とちおとめ

とちぎのいちごを代表する「とちおとめ」は、甘みとほどよい酸味、たっぷりの果汁が特徴です。果肉が硬く日持ちが良いのも魅力の一つ。

収穫時期（11月～5月）

なつおとめ

夏から秋にかけて収穫できる「なつおとめ」。色や形がよく、しっかりとした酸味が感じられます。なつおとめの登場で、とちぎのいちごは一年を通して楽しめるようになりました。

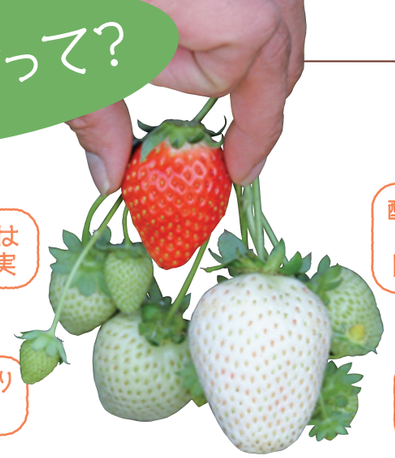
収穫時期（7月～11月）

とちひめ

大粒で、完熟すると甘みが際立つ「とちひめ」は、果肉が柔らかいため出荷には適しません。そのため県内でしか食べられない「幻のいちご」として、観光いちご園などで人気を博しています。

収穫時期（12月～5月）

白いちごって？



栃木県農業試験場 いちご研究所

今年1月15日に「いちご王国」を宣言した栃木県。2Pで紹介した主力4品種に加え、新品種の白いちご「栃木iW（アイ・ダブリュー）1号」が開発され、県が農林水産省に品種登録出願しました。

消費者のもとへ

今後研究所では、栽培技術を確立して現地栽培試験の規模を拡大し、一般栽培に向け県内各地のいちご農家による実証栽培を行っていく予定です。並行して市場調査や販売戦略の構築などを行い、平成32年産の一般栽培を目指します。

大橋さんは「本県いちごの再評価や、新しい価値を担う存在になってくれると思っています。消費者には見た目と味わいを楽しんで頂きたいです」と期待をにじませます。

込める思い

現在、白系いちごは独立行政法人で1つ、民間で9つの計10種類が品種登録されています。栃木iW1号は県が行う品種登録としては国内初、とちおとめより粒が大きく、白さが際立っていることが特徴です。

白いちごは希少価値が高く、主に観光いちご園で扱うことで県内外だけでなく海外からの観光客の呼び込みにも一役買ってくれそうです。

誕生まで

研究所では、栽培への興味や本県いちごの新たな可能性を感じ、2012年に研究を始めました。

最大の特徴である「白色」、大きさ、味などの観察を中心に、栽培時期、収量などの調査をしました。その後は、致命的な欠点がないか、農家に作ってもらえるかなどを検討し、品種登録にこぎつけました。

開発研究室長・大橋隆さんは「一般栽培になった際、白いちごの活躍に期待しています」と話します。

「いちご王国」発祥の地を訪ねて

仁井田一郎（にいだ）という名前を聞いたことはありますか？栃木県にいちごをもたらした「県産いちごの父」と呼ばれる人です。

戦後間もなく足利郡御厨（みくりや）町の町議となり、町の風土に合った新しい作物を模索する中でいちご栽培にたどりつきました。

いちごに全力を注ぐために町議を辞め、農家を巡回して指導を行い、露地栽培、石垣促成栽培、高冷地育苗などの栽培技術を築きあげました。やがていちご栽培は県内一円に広がっていきます。

仁井田先生は昭和50年没。今も仁井田家の庭先では「栃木県苺発祥之地」の記念碑を見ることができます。

なつおとめ苺パフェ

宇都宮市大谷町 大谷いちご倶楽部

那須塩原市関谷 しおばらいちごランド

「いちご王国とちぎ」を県内外にアピールする観光いちご園。現在、県内にはいちご狩りを楽しめる観光いちご園が約30か所あり、日本中から訪れる観光客の舌を喜ばせています。

県北端に位置する「しおばらいちごランド」は、園主の今川文男さん・里子さん夫妻と息子の博之さんの家族経営。ハウス10棟で「おとめ」と「ひめ」を愛情たっぷり育てています。

厳しく育てたいちごは甘くなる

17年前、50歳でいちご栽培を始めた文男さん。今では年間数千人が園を訪れ、いちご狩りを楽しんでいます。

「お客さんはほとんどがリピーターです。首都圏や、いちごの本場県南地域からもわざわざ足を運んでくれます」そう語る言葉に誇りがにじみます。

おいしいいちご栽培の秘訣は土作り。園では、通常農薬を使用する土壌消毒を、太陽熱と発酵熱で行う「米ぬか還元農法」を実践しています。加えて、栃木百名山「安戸山（やすとやま）」からの澄んだ水と、かつては牧草地だった水はけのいい土地。いちごには水をひかえめに与え、ギリギリの状態で生かすことで甘みを凝縮させています。

とちひめ

ブランドイメージを保つため門外不出とされるとちひめは、苗の流出や出荷が厳しく制限されており、平成30年産では「しおばらいちごランド」を含む県内約15か所の観光いちご園でしか栽培されていません。

そうした希少価値が目を引き、園ではハウス1棟の直売でありながら、大きな稼ぎ頭となっています。お客さんからの熱い要望に応え、個人間での発送も始めました。

文男さんは「規模拡大などは考えていません。それより苗の一本一本に目を光らせて栽培したい。誰にも負けないいちごを作っていきます」と話します。

■営業時間
10:00～15:00

■お問合せ先
TEL 080-1080-5910

■いちご狩り料金
【30分食べ放題】
3月 大人 1,700円
4月 大人 1,500円
5月 大人 1,100円

宇都宮市大谷町には、250か所を超える「大谷石採掘場跡地＝地下空間」があります。

地下空間の貯留水は年間5～10度と安定した温度を保っており、この冷熱エネルギーを利用して栽培されているのが「大谷夏いちご」です。まさに"地域資源と農業の融合"がここにあります。

大谷いちご倶楽部

市大谷振興室は平成25年から、冷熱エネルギーをなつおとめ栽培時の「クラウン（株元）冷却」に利用することを提案。平成27年までの実証実験・実証栽培を経て、平成28年産から市内2社による本格栽培が始まりました。そのうちの1社がCDPフロンティア株式会社（同市峰、田村篤史・代表取締役社長）です。

同社は平成28年に開設した「大谷いちご倶楽部」でいちごの生産を行っています。平成30年産からは栽培棟数を増やし、3連棟ハウス1棟を含む計7棟でなつおとめ・とちおとめを栽培します。

いちごの周年栽培を実現

栽培にはいちごの株元を冷やすクラウン冷却を採用しています。地下貯留水の冷熱を地上に引き上げ、株元に張り巡らせたチューブに通すことで、夏場のいちごの栽培・収穫を可能にしました。

同倶楽部取締役・穂積（ほづみ）勝幸さんは「なつおとめは7月から9月、とちおとめは12月から翌年3月が収穫最盛期です」と笑顔で話します。

大谷夏いちご

倶楽部で収穫されたなつおとめは、大谷夏いちごとして県内洋菓子店、東京都・神奈川県のスーパーや沖縄県洋菓子協会などに出荷されます。

「大谷町は観光客を呼び込める力を持っていますので、将来的には観光いちご園も始められればと思っています」と話す穂積さん、同地域のいちご栽培の広がりに期待が膨らみます。

大谷石採掘場跡地の地下空間（イメージ）

どれもおすすめ! いちご加工品に会いに行こう!

甘酸っぱくみずみずしい県産いちご。栄養価に優れ、5～6個で一日分のビタミンCが摂取できます。県内では生食以外にも、菓子店や料理店などで工夫を凝らしたおいしい加工がなされています。

「いちご王国」ならではの味に会いに行ってみてはいかがでしょうか。

苺羊羹/髙塩菓子店

市のマルシェで澳原さんのドライいちごを頂き、羊羹を試作してみたところ非常に好評で商品化しました。併設するカフェでも大人気です。(店主:髙塩佳代さん)

住 矢板市木幡2582-3 TEL 0287-55-1717

料 苺羊羹 150円(税込)(販売期間12月～4月)

生産者

澳原(おきはら)いちご農園

ドライ加工のスカイベリーを使用してもらっています。濃縮された甘酸っぱさが羊羹とベストマッチ!(園主:澳原大介さん)

フレッシュいちごのジェラート

/道の駅那須与一の郷

大田原市産のいちごのみを使用しています。注文を受けてから、その日収穫された3～4個のいちごをつぶし、県産牛乳のミルクジェラートと混ぜ完成です。季節によっては市産のスカイベリー、なつおとめも使用します。ジェラートの中でも大人気商品の一つです!

(支配人:郡司早苗さん)

住 大田原市南金丸1584-6 TEL 0287-23-8641

HP http://www.nasuno-yoichi.jp/

料 430円(税込)※同価格でカップ、コーンが選べます。

おとめの苺マヨ/鉄板焼ステーキハウスきく

広木農園のとちおとめを加工しています。前菜のディップとして提供し、お客様にも大変好評です。酸味と甘みのバランスがうまく出るように工夫しました。

(シェフ:山田辰弥さん)

住 那須町高久甲5399-18

TEL 0287-62-6717

HP http://www.kiku1999.com

料 540円(税込)

生産者

広木農園

新鮮・安全ないちごを使ってもらっています。いちごの味がしっかり感じられておいしいですよ!

(園主:広木一央さん)

いちごサンド

/fruit dining 8010(フルーツダイニングパレット)

「大谷いちご倶楽部(5P参照)」のいちごをメインに、県産いちごを一人前で10個も使います。軽めの生クリームと、主役を邪魔しない専用のパンを使い、全体のバランスを考えています。(店主:栁田愼二さん)

住 宇都宮市下戸祭2丁目18-1 TEL 028-621-8020

料 一人前3カット
とちおとめ 790円(税込) なつおとめ 980円(税込)
スカイベリー 1,080円(税込)

酒蔵本格仕込いちごワイン

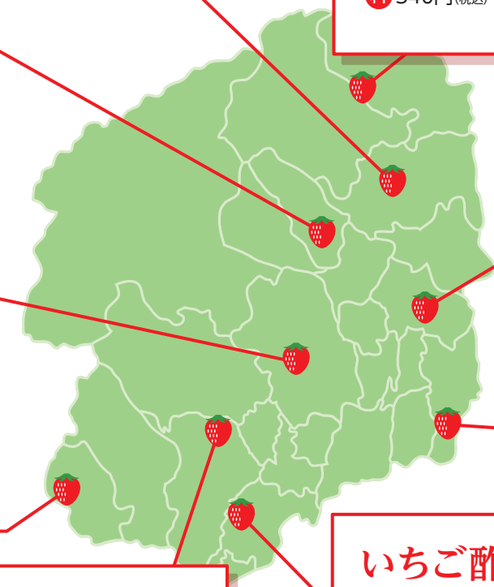
/株式会社島崎酒造

県産とちおとめを使用しています。人工的な香料・着色料は一切使わず、いちごの風味そのままに、やさしい甘さをお楽しみいただけます。

(代表取締役社長:島崎健一さん)

住 那須烏山市中央1-11-18 TEL 0287-83-1221

料 500ml 1,323円(税込) アルコール9～10度



ベリーズベリー

/フジナチュラルフーズ株式会社

クリームは県産とちおとめを使用し、生地には植物性乳酸菌で乳酸発酵させた県産とちおとめを練りこんでいます。

そのまま食べてもおいしいですが、数秒チンしても焼き立ての味が楽しめますよ。(統括部長:田部井明仁さん)

住 足利市山下町1187-5 TEL 0284-63-2261

料 648円(税込)

手作りとちおとめいちごジュース

/西方町農産物加工組合 おとめ会

西方町のとちおとめを使用し、水を一滴も使わずに作っています。甘みと酸味のバランスが絶妙で、「とちぎ小江戸ブランド」にも認定されました。

紅茶に入れたり、牛乳や炭酸水で3～4倍に薄めて飲んだり、シャーベット状に凍らせてもおいしく頂けますよ!

(組合長:大嶋たか子さん)

住 栃木市西方町元1600-2

TEL 0282-92-0855

料 360cc 670円(税込)

いちご酢

/BerryBerryマルシェ

(農業生産法人有限会社いちごの里湯本農場内)

併設する観光いちご園「いちごの里」で収穫されたとちおとめを使用しています。

いちごの甘みとほどよい酸味で、とても飲みやすくなっています。紅茶やサワーで割ったり、アイスやヨーグルトにかけたり、もちろんドレッシングとしてもおすすめです。

(企画営業部:小林裕明さん)

住 小山市大川島408

TEL 0285-33-1120

料 200ml 760円(税込)

羽二重苺(はぶたえ)/有限会社菓子処いい村

小島いちご園のとちおとめを使用し、一日300個以上売れる人気商品です。羽二重の名の通り、なめらかでとろけるような食感をぜひお試しください!

(店主:飯村欣三さん)

住 茂木町飯2275-1

TEL 0285-65-0068

料 180円(税込)(販売期間1月～5月)

生産者

小島いちご園

ヘタの下まで赤くなった完熟いちごを使ってもらっています!

(園主:小島秀樹さん)

個人別危険段階共済掛金率が導入されます。

以下の事業で、**個人別危険段階共済掛金率**が導入されます。
過去の被害率が高い方には高い掛金率、低い方には低い掛金率が設定されます。

個人別危険段階共済掛金率とは?

組合員一人ひとりの過去の被害状況に応じ、掛金率が設定される仕組みです。
個人別危険段階共済掛金率は組合員ごとに定期的に見直しを行い、再設定されます。

導入によるメリットは?

個人ごとに掛金率が設定されますので、組合員間の不公平感の払拭や、共済掛金の負担軽減につながります。

共済事業	品目	個人別危険段階共済掛金率の導入状況
農作物共済	水陸稲	平成30年産から
	麦	平成31年産から
家畜共済	牛	すでに適用(子牛は平成30年度から)
	豚	平成30年度から
果樹共済	なし	すでに適用
畑作物共済	大豆	平成30年産から
	蚕繭	平成30年産から
園芸施設共済		平成30年4月1日以後に 共済責任期間の開始するものから

平成29年12月15日、芳賀支所において収入保険制度説明会が開催されました。
県内各地から約360人が参加し、農林水産省経営局保険監理官小林勝利氏の説明に熱心に耳を傾けました。
組合では今後も各地で説明会を予定しています。**最新の情報は組合HPで順次お知らせします**ので、ぜひご参加ください。

収入保険?

最近このぼりをNOSAIやJAで見かけるけど、**収入保険制度**ってどんな制度なの?

収入保険制度とは、農業者ごとの収入全体を見て、総合的に対応する新しい保険制度です。平成31年1月より始まるんですよ。

総合的に対応って?

今のNOSAI制度では災害などによる収穫量の減少を補償していますが、それだけでなく、作物の価格低下なども含めた収入の減少を補償する仕組みです。
生産物の取引がうまくいかなかった、農作物を海外に輸出していたけれど為替の変動により収入が減ってしまった時なども、対象になるんですよ。

補償対象は?

それはいい制度だね。今NOSAIで補償していない作物でも対象になるの?

自分で生産した農作物や畜産物なら大丈夫。精米、もち、梅干し、干し柿などの加工品も、農業所得として申告しているものなら対象なんです。

加入条件は?

誰でも入れるの?

青色申告をしている農業者が対象です。直近5か年の販売収入を平均して基準収入というものを計算しますので、第三者からみて経営がはっきり分かることが条件なんですね。補償限度額は下がりますが、平成29年分の申告があれば大丈夫ですよ。

いつから?

いつでも入れるの?

加入申込の開始は個人の場合は**今年の4月から11月30日まで**で、来年の1月1日から年末までが補償期間になります。

いくらくらい?

もう加入が始まるんだね。
僕は毎年1千万円の収入があるんだけど、どのくらい貰えるのかな。

下の表で説明しますね。ノーサイくんは基準収入1千万円の農業者なので、最高の補償額を選択した場合…補てん金額は次のとおりです。

収入減少の程度(当年収入)	補てん金の合計	保険金	積立金	補てん金を含めた当年収入(対基準収入)
20%(800万円)	90万円	0万円	90万円	890万円(89%)
30%(700万円)	180万円	90万円	90万円	880万円(88%)
50%(500万円)	360万円	270万円	90万円	860万円(86%)
100%(　0万円)	810万円	720万円	90万円	810万円(81%)

まったく収入のない年で810万円が補償される訳か。なんとかやっていけるかな。加入者の負担はいくらぐらいになるの?

基準収入1千万円のノーサイくんが、先ほどと同じ補償限度、支払率9割を選択したとすると、新規加入時の**個人負担額は約32万円**になります。
もしも1年目分の保険金を受け取らなかった場合は保険料が割り引かれますので、2年目以降は約9万円の保険料で継続できますよ。

補助は?

今までのように国からの補助はあるの?

もちろんです。先ほどの例ですと、国庫からの補助74万7千円が引かれた額になります。国も収益性の高い新規作物や、新たな販路開拓などにチャレンジする農業者を本気で応援しているんですよ!

やってみよう!

興味がわいてきたぞ。もっと詳しく知りたいなぁ。

ありがとうございます!詳しい説明は**共済組合本所や各支所へ**お問い合わせください。**組合HPに試算用シミュレーション**もありますので、試しにぜひ計算してみてくださいね!

農機具共済

これから本格的な農作業シーズンとなります。農機具を使用する前に、自分でできるメンテナンスを済ませておきましょう。

株式会社 関東甲信クボタ 北関東事務所 北関東サービス技術部のみなさんに聞いてみましょう！

なぜメンテナンスが必要なの？

計画通りに作業するため、事前に農機具の状態を知り、**調子を整えておく**ためです。

特に気をつける点は？

エンジンオイルの量・ファンベルトの張り・エアクリーナの清掃です。修理にお金のかかるエンジンの焼き付きを防止できる可能性があります。

注意する点は？

点検はエンジンを停止して行ってください。エンジンをかけて点検する際は、農機具から1.5mは離れてください。**安全第一でやってみましょう！**

チェックしてみよう！

1 エンジンオイルの量と汚れ

2 ミッションオイルの量

3 冷却水の量

4 ファンベルトの張りと損傷

5 バッテリ液の量

6 水モレ・油モレ・燃料モレ

7 クラッチペダルの遊び

8 左右ブレーキペダルの遊び

9 エンジンのかかり具合・エンジンの音・煙り

田植機の点検項目

10 植付爪は正常に回りますか？
11 押し出し金具はスムーズに作動しますか？
12 植付爪は摩耗していませんか？
13 横送り・縦送りは正常に作動しますか？
14 施肥機のホッパ・ロール・ロート・ホース・作溝機に肥料が詰まっていませんか？
15 タイヤの空気圧は適正ですか？

トラクターの点検項目

10 ロータリギアオイルの量は大丈夫ですか？
11 ロータリ爪のゆるみはありませんか？
12 ロータリ爪の摩耗はありませんか？
13 ロータリリヤカバーの変形はありませんか？
14 タイヤの空気圧は適正ですか？

事前のメンテナンスで事故や故障を未然に防ぎましょう！
それでも防ぎきれない事故や損害は…NOSAIの出番です！
ぜひ農機具共済にご加入ください！

農業共済事業功労者等表彰

平成29年12月15日、芳賀支所において農業共済事業発展のためにご尽力された方・団体への表彰が行われました。
（順不同、敬称略、括弧内は居住地又は支所等名）

平成29年度 農業共済功績者表彰

〈役員の部〉
加藤　憲一（高根沢町）

〈職員の部〉
髙山　孝司（河宇支所）　池田　信行（河宇支所）
日向野 孝一（上都賀支所）　鈴木　邦一（那須中央支所）
関谷　作美（那須南支所）　山野井　孝（県南支所）
石川　雄紀（本所）　大森　廣次（本所）
阿部　由広（本所）

平成28年度「信頼のきずな」未来につなげる運動成績優秀表彰

「信頼のきずな」未来につなげる運動総合成績優秀組織
「信頼のきずな」未来につなげる運動中央推進本部長賞
優秀賞　塩谷支所
優良賞　那須北支所

栃木県農業共済組合長賞
河宇支所　上都賀支所

「信頼のきずな」未来につなげる運動優秀基礎組織
栃木県農業共済組合長感謝状
農事組合法人　しのい夢ファーム（宇都宮市）
藤田第二集落営農組合（那須烏山市）
はらっぱ集落営農組合（那珂川町）

平成28年度 農業共済事業功労者等表彰

農業共済事業功労者表彰
〈職員の部〉
橋本　和光（上都賀支所）　小笠原　亮（塩谷支所）
佐藤　政充（那須中央支所）　髙田　修一（那須南支所）
小野口 光江（県南支所）　荒井　幸雄（本所）
齋藤　信夫（本所）　桜井　浩幸（本所）

農業共済事業永年勤続者表彰
〈役員の部〉
上野　義近（真岡市）

〈職員の部〉
菊池　聡子（河宇支所）　黒須　康浩（那須南支所）
上野　忠彦（本所）　矢野　保（本所）

農業共済事業協力者表彰
竹原　栄一（宇都宮市）　田中　伸紀（宇都宮市）
二宮　信幸（栃木市）　佐藤　役男（日光市）
矢口　昭（益子町）　薄根　始（市貝町）
糸井　弘（茂木町）　小野崎 勇治（塩谷町）
長嶋　秀喜（さくら市）　大谷津　浩（那須塩原市）
渡邉　弘（大田原市）　大平　康市（那須町）
薄井　宏文（那須塩原市）　髙橋　俊宏（那須烏山市）
飯塚 美知夫（那珂川町）　中田　一男（小山市）
山口　武男（小山市）　入野　挨次（栃木市）
海老沼 一利（栃木市）　柴﨑　保（群馬県千代田町）
柳田　伸樹（足利市）

特別表彰

栃木県農業共済組合長表彰状
小堀　操（那須烏山市）　岡安　玩功（小山市）

栃木県農業共済組合長感謝状
小林　正昭（下野市）　小室　宗徳（さくら市）

平成28年度 任意共済事業表彰

全国農業共済協会長賞（支所）
〈建物共済の部〉　塩谷支所
〈農機具共済の部〉　河宇支所　那須中央支所　安足支所

関東地区農業共済建物推進協議会長賞（支所）
〈建物共済の部〉　河宇支所　芳賀支所　那須中央支所　那須北支所　県南支所
〈農機具共済の部〉　芳賀支所　塩谷支所

栃木県農業共済組合長賞（支所）
〈建物共済の部〉　上都賀支所　那須南支所　安足支所
〈農機具共済の部〉　那須北支所　那須南支所　県南支所

全国農業共済協会長賞（個人）
〈建物共済の部〉
山本　伸寿（塩谷支所）　益子　誉（那須北支所）

関東地区農業共済建物推進協議会長賞（個人）
〈建物共済の部〉
相良　一則（宇都宮市）　宇賀神 文一（鹿沼市）
橋本　光男（益子町）　渋井　康男（さくら市）
木下　健（那須塩原市）　山口　喜一（那須町）
大森　正一（那珂川町）　大橋　豊（栃木市）
安部　祐一（佐野市）

栃木県農業共済組合長賞（個人・優秀推進員）
玉生　正行（宇都宮市）　寺内　武雄（宇都宮市）
上澤　好文（鹿沼市）　田辺　公一（鹿沼市）
石原　藤男（市貝町）　大関　義行（芳賀町）
有坂　誠（塩谷町）　仲山 日出男（高根沢町）
益子　律雄（大田原市）　花塚　弘和（那須塩原市）
藤田　祐二（那須町）　相田　嗣好（那須烏山市）
関口 二三男（小山市）　長島　昌平（佐野市）

口座振替のお願い

NOSAIでは、法令遵守の観点から不祥事の未然防止と引受事務の適正化を図るため、掛金等の納入については**口座振替による納入**をお願いしています。

口座振替を利用されますと、支所や金融機関に出向く必要がなく、自動的に掛金等が振り替えられるので、納め忘れもなく便利です。口座振替の申込みは簡単な手続きで済みますので、最寄りの支所までお問い合わせください。

口座振替で掛金を納入された方へ
領収書は原則的に発行しておりません。ご入用の際は個別に支所までご連絡ください。

現金で掛金を納入された方へ
架空引受防止のため、後日「確認通知書」が郵送されます。お手数ですが、ご記入の上支所までご返信ください。

「私らしく!」

輝く女性を紹介します!

真岡市物井
松本 寛子さん
齋藤 真由美さん

松本 寛子さん

宇都宮市出身
ハウス33棟

20年前、県の農業大学校を卒業し、農業研修後に結婚していちご栽培を始めました。初めていちごの粒がなった時は嬉し涙が出ましたね。

炎天下での育苗作業や夏の土壌消毒などは大変ですが、その苦労が報われる収穫の時期は本当に嬉しいです。すべて手作業ですが結果が見える仕事ですので、やりがいを感じています。

齋藤 真由美さん

茨城県笠間市出身
ハウス23棟

就農して7年目になります。会社勤めをしていましたが、義父が亡くなり義母の助けになればと、全く経験のない農の世界に飛び込みました。初めて収穫したいちごは仏壇にお供えしましたよ。

収穫の時期は休みもなく、子供との時間もなかなか取れませんが、出荷で作業場を出てご近所さんと情報交換し、リフレッシュするのが楽しみです。

私たちが、「いちご王国とちぎ」を支えています!

いちご生産量・販売額ともに全国1位の芳賀郡。中でもいちご所の真岡市物井で、とちおとめの栽培をしています。

出荷先であるJAはが野の今年の販売目標は100億円。それを支えているのが私たちです。普段は意識しませんが、TVや新聞で市のいちごを目にすると、生産者として誇りとやりがいを感じますね。

パートさんや外国人実習生もいますが、基本は家族経営です。夫とは同じ仕事をしているせいか、喜びも苦労も分かち合い、家族全体がチームのような存在です。子供たちも協力し合う家族の姿を見て自発的に収穫の手伝いなどをしてくれ、嬉しく思います。

いちごは収穫時期が約半年と長い所が他の作物とは違う点だと思います。土壌消毒や病虫害対策に目を光らせながら収量を上げ、一粒一粒の質を向上させていきたいですね。

食卓にもう一品 つくってみっぺ

ちょっとオシャレに「いちごのカッペリーニ」

甘く熟れたいちごはお菓子やスイーツの定番ですが、それ以外にもちょっと変わった使い方があります。
いちごとパスタ、意外な出会いをつくってみっぺ!

材料(3~4人分)

- いちご……12個
- グレープフルーツ……1/2個
- トマトベース
  - トマト……2個
  - バジル……適量
  - 塩コショウ……適量
- パスタ(冷製用)……320グラム
- ピュアオリーブオイル……適量
- ミント……適量

Méli Mél' Anges(メリメランジュ)　料理長　吉田(よしだ) 拓朗(たくろう)さん

地元の農家さんから仕入れた食材を使い、地産地消にこだわった取り組みをしています。「いちごのカッペリーニ」は「いちご王国」ならではの変わり種パスタです。簡単にできるので好みに合わせてアレンジしながら、ぜひ作ってみてくださいね。

作り方

1 トマトを湯剥きし、種を取って1~2㎝の角切りにする。塩コショウし水分を取る。(トマトベースの完成)

2 いちごを縦に四等分、グレープフルーツを角切りにする。刻んだバジルを入れながら、①とピュアオリーブオイルであえる。

3 パスタを1~2分茹で、流水または氷水で冷やしよく水気を取る。

4 ②と③を混ぜ、お好みで塩を加える。お皿に盛りつけ、刻んだミントをふりかけて完成!

ポイント トマトベースは冷蔵庫で30分~1時間冷やすと浸透圧(じゅう)で「汁」が出てパスタによく絡むソースになります。ミントの代わりにレモンバームなど他のハーブを使ってもGood!

おせわになってます!

NOSAIサポーター

日頃、組合員の皆さんとNOSAIの懸け橋として活躍されている役員さんに話をうかがいました。

とちおとめ一筋、ハウス25棟 パートさん12名と頑張ってます!

真岡市長沼 皆川（みながわ） 康宏（やすひろ）さん(58歳)
総代歴1年

Q 経営する上で何に力を入れていますか?

30代まで自動車メーカーで管理の仕事をしていました。その経験を生かし、経営の平準化、均一化を目指しています。栽培技術も経営の内なので、高接栽培やジュースなどの加工品にも挑戦し、より合っているものを選択しています。

Q 生食以外でおいしい食べ方は?

一番は冷凍いちごですね。完熟したものを冷凍し、6か月以内に砕いて食べると旨味が凝縮されておいしいですよ。

Q これからの抱負を教えてください

今はハウスが点在している状況なので、一か所に集約し効率をアップさせたいです。従業員の福利厚生も厚くしていきたいですね。

ハウス24棟でとちおとめを栽培 日々の観察を大切にしています!

鹿沼市北赤塚町 小野口（おのぐち） 建一（けんいち）さん(37歳)
損害評価員歴2年

Q 経営について教えてください

両親、妻との家族経営です。通年でパートさん2名、繁忙期には1~2名のパートさんに協力をいただいていちご栽培をしています。20歳で就農し、今ではハウスに入った時の香りで成熟具合がわかります。

Q 栽培上、特に力を入れていることは何ですか

病害虫対策です。炭酸ガスなどは使用していませんので、病害虫の早期発見・退治を心がけています。

Q 収入保険制度に関して一言

最近は気候が不安定ですし、自分が健康を害した場合など不安があります。そうした面で収入保険には魅力を感じています。

まご孫ちゃんを探せ!

ヒントを参考におじいちゃんとお孫さんの正しい組み合わせを下の解答群ア・イ・ウから選んでください。

1 米を作ってます!
那須烏山市福岡
小川（おがわ） 雄三（ゆうぞう）さん(65歳)

2
宇都宮市下小倉町
赤羽（あかば） 博行（ひろゆき）さん(66歳)

3
栃木市大平町土与
大出（おおで） 浩実（ひろみ）さん(55歳)

A おうちのお米が大好きです
会夏（あいか）ちゃん(7歳)

B
莉央（りお）ちゃん(1歳)

C おじいちゃんのハウス広いでしょ~
陽向（ひなた）くん(6歳)上 智成（ともなり）くん(3歳)下

解答群

ア ①-Ⓒ、②-Ⓑ、③-Ⓐ
イ ①-Ⓐ、②-Ⓑ、③-Ⓒ
ウ ①-Ⓐ、②-Ⓒ、③-Ⓑ

応募方法

62 3210903
宇都宮市下平出町前表319-1
栃木県農業共済組合
情報課 行

答え ◯
- ご住所
- 氏名
- 年齢
- 電話番号
- 広報紙の感想やイラストなど

しめきり 平成30年4月30日 当日消印有効

正解者の中から抽選で9名の方に7ページで紹介した「おとめ会」のジュース・ジャムセットをプレゼント!

前号の答え・イ

みんなの声

- しもつけ女子会にとても感動しました。ぜひ輝き続けて欲しいです。〔宇都宮市長岡町　女性〕
- 我が家でも総合共済に加入しています。年の瀬、役員さんが更新にきてくれます。改めて内容の確認をしました。〔鹿沼市下日向　男性〕
- 地元の酒造店が載っていました。益子焼の徳利、ぐい呑みで飲むお酒は格別です。〔益子町塙　女性〕
- 1月22日の大雪では園芸施設共済の対策を読み早速実行しました。おかげ様で無事でよかったです。〔矢板市木幡　女性〕
- 「根菜のグリル」簡単にできておいしい!〔大田原市下石上　男性〕
- 農家さんが輝いているのが印象的でした。私もまだまだ米作り、野菜作りを頑張りたいと思います。〔那須塩原市埼玉　女性〕
- 鶴の写真、見応えのある美しい写真ですね。〔那珂川町馬頭　男性〕
- ビール好きの私、麦太郎・麦次郎はまだ飲んだことがないのでぜひ飲んでみようと思います。〔小山市大川島　男性〕
- 「NOSAIのひろば」出勤前に聴いており、県内各支所の取り組みや近況が新鮮で楽しんでいます。〔佐野市堀米町　男性〕

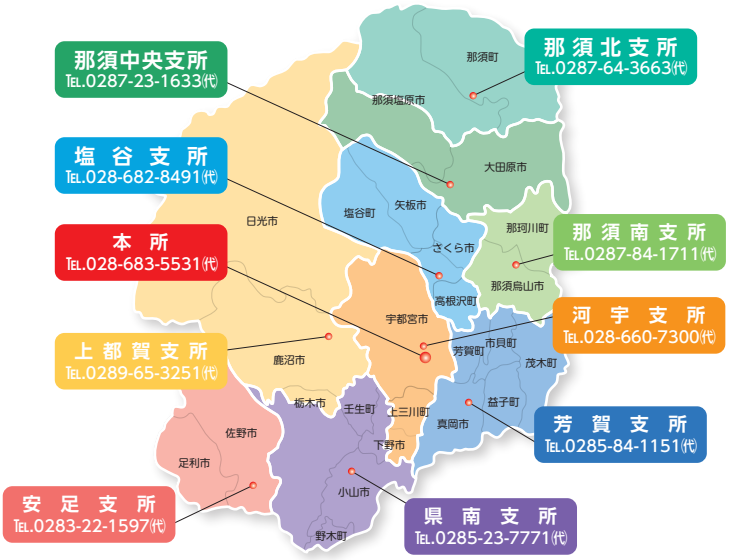
NOSAIとちぎ
No.4 2018.3
発行 栃木県農業共済組合 〒321-0903 栃木県宇都宮市下平出町前表319-1
TEL.028-683-5531 http://www.nosai-tochigi.or.jp/

備えの種をまこう。

編集後記

「NOSAIとちぎNo.4」の発行も無事終わりました。白いちごも登場し、「いちご王国」のますますの発展が期待できます。

写真は広大農園で頂いた規格外のいちごです。お店には出回りませんが、こういういちごがおいしかったりするんですよね。動物、植物、いろいろなものに見えてきませんか?



小島いちご園
茂木町木幡574-2
TEL 0285-63-4250

大谷いちご倶楽部
宇都宮市大谷町819
TEL 080-5651-1500

澳原いちご農園
矢板市豊田1448
TEL 090-1833-0014

栃木県農業試験場
いちご研究所
栃木市大塚町2920
TEL 0282-27-2715

齋藤 真由美さん(左)
松本農園 松本 寛子さん(右)
真岡市物井

広木農園
那須町稲沢91
TEL 0287-75-2194

fruit dining 8010
宇都宮市下戸祭2丁目18-1
TEL 028-621-8020

しおばらいちごランド
那須塩原市関谷513
TEL 080-1080-5910

Méli Mél'Anges
(ホテルエピナール那須内)
那須町高久丙1
TEL 0287-78-6000