

安心と信頼を届けるコミュニケーション紙

NOSAI

広島

のうさい
ひろしま



特集

ひろしま農業の担い手



第38号
2023

表紙写真紹介

.....
よこせきあゆむ はやと
広島市の横関渉君(9)と颯君(5)兄弟
は、おじいちゃんが作るお米と野菜が大好き。
普段は映画やゲーム実況動画を見るのが好きな
インドア派ですが、農作業のお手伝いをするときは元気に
畑を駆け回ります。

特集

ひろしま農業の

担い手

ひろしま農業の次世代を担う
頼もしい農家さんが各地にいます。
地域に根差し、さまざまな工夫を凝らす、
皆さんの活動を紹介します。



北広島町
株式会社 中原ファーム

- 代表取締役
多川 純利 さん (37)
- 加工責任者
多川 桂子 さん (37)
- ホウレンソウ 82 ㎡
- 露地野菜（トウモロコシ、
エダマメなど） 50 ㎡
- 水稲 2 畝

地域をリードする モデル農家へ

2013年に就農し、周年でホウレンソウを栽培する多川純利さんは、法人化やハウスの増棟などで規模拡大を図ってきました。「常に挑戦し続け、地域に貢献し、地域の農業のモデルとなる」という経営理念のもと、今年から加工品の製造に取り組んでいます。

ホウレンソウを作付けるハウスは37棟。毎日種を蒔き、収穫し、土作りをして、年間45万束を出荷します。パート従業員ら12人を雇用し、多川さん夫妻と両親で営農しています。「天気によって灌水の仕方が変わったり、虫が多い年があったりする。どう先を読んでいくか、それを読んで当たったときはうれしい」と話します。

野菜の付加価値を高めようと、今年の7月に、野菜を練り込んだパスタを商品化しました。ホウレンソウ、カボチャ、ニンジンそれぞれのスパゲッティやマカロニをオンラインで販売しています。加工を担当する桂子さんは、自宅横に建てた加工場で、野菜をカットし乾燥させ、パウダー状にして小麦粉・米粉を合わせて形成します。

「食べた人からは『色が濃い。もちもちしておいしい』と言ってもらっている。他の野菜を使った期間限定の商品など、パスタのバリエーションを増やしていけたら」と桂子さん。贈答用としても力を入れていきたいと話します。

純利さんは「まずは加工品を成功させること。今後ハウスを増やし、2人を正社員として雇用する計画だ。モデル経営体になれるよう頑張りたい」と話しています。



より良い品質求め ショウガと対話

2015年に農家に転身した原田裕士さんは、ショウガ専門農家として妻の由佳里さんとショウガを栽培しています。「ショウガが無事に収穫できることが一番大事」と話し、10月下旬から1カ月ほどの収穫シーズンに向けて、1年中ショウガと向き合っています。

以前は趣味だった家庭菜園でいろいろな野菜を手掛けるうち、ショウガ作りの難しさをおもしろいと感じ、就農を決意。「広島県では栽培技術が確立されておらず、自分たちで研究・考察・改善していくのが楽しい」と高品質でおいしいショウガ作りを目指しています。

豪雨で畑が浸水したり、水不足や熱波で枯れたり、毎年異なる異常気象のリスクに事前対策の重要性を痛感。資材費などが高騰する中、ただコストを

削るのではなく、技術を磨き収量を増やし、販売単価を上げることに入れたら、「栽培技術の向上が最優先課題」と話します。

ショウガ自体が持つ生命力を発揮できるように、畑ごとに毎年土壌診断と施肥設計を行い、微生物の力を借りながらショウガに適した環境づくりに取り組んでいます。由佳里さんは「ショウガが健康で、元気でいられるよう整えてあげたい。ショウガが生き生きしている姿を見るのがうれしい」と笑顔で話します。

原田さん夫妻が丹精込めて育てたショウガはいろいろな加工品や料理に使用されています。「取引先から声を掛けてもらって、今も新商品の開発が進んでいる。そうして広がっていくこともやる気につながる」と話しています。



尾道市向島町
おのみち潮風生姜

原田 裕士さん (45)
原田 由佳里さん (45)

● ショウガ40坪

庄原市比和町
白根りんご農園



園主 白根 浩治さん (41)
販売所店長 白根 加奈さん (39)
● リンゴ(つがる、ふじなど33品種)3畝

リンゴ園と イノシン駆除で活躍

リンゴ農家の2代目として2010年に経営を引き継いだ白根浩治さんは、妻の加奈さんと二人三脚でリンゴ栽培に励んでいます。「ゼロから自分たちの手で育て、収穫してお客さんに届けるのが楽しみ」と話します。

以前から父の作業を手伝っていましたが、本格的に携わるようになり分かったこともあったといいます。「毎日観察して変化を見る。特に最近では異常気象で暑い日が多く、リンゴが育ちにくなってきた」と浩治さん。新しい病気などもあり、情報収集し栽培に生かしています。

収穫したリンゴの9割を直売所で販売。「お客さんの声を直接聞くことができて、お客さんに育ててもらっている」と、お客さんの声から新

たに挑戦する品種もあります。「『おいしかった』と言ってもらったのが一番のやりがい」と話します。白根さん夫妻は栽培の傍ら、猟師としても活躍しています。イノシンからリンゴ園を守るために始めましたが、猟期は広範囲で、さらに比和町では許可を取り年中活動しています。

「新鮮なイノシン肉は本当においしい」と、狩猟に携わる中でイノシン肉のおいしさを知り、地域の資源を活用しようと直売所での販売を始めました。今年の5月には、ジビエ肉のバーベキュー場をオープン。「食べてもらうことが駆除につながる。駆除することで田畑を守り、そうすることでおいしい農作物ができる。このサイクルをもっと広げたい」と話しています。



皆さまの声にお応えして
補償がさらに充実します



収入保険制度が開始されてもうすぐ5年が経過します。これまでにいただいた皆さまからの要望にお応えして、令和6年1月から、より加入しやすく、充実した補償内容に変更されます。

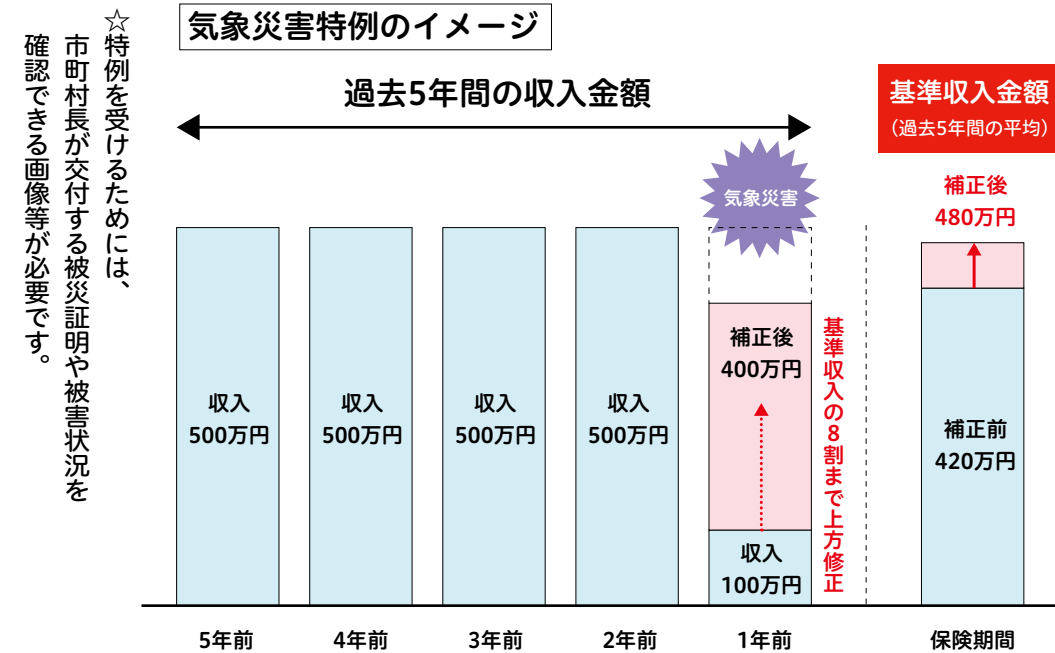
去年の台風で収入が大きく下がったんだけど、過去5年の平均だと補償が下がってしまうんじゃない？



甚大な気象災害による
基準収入の低下にも
対応します！

過去5年の農業収入の平均から基準収入を算定するため、災害があった翌年以降の基準収入が下がる仕組みになっていますが、その基準収入を修正する「気象災害特例」が新設されます。

気象災害特例のイメージ



☆特例を受けるためには、
市町村長が交付する被災証明や被害状況を
確認できる画像等が必要です。

加入したいと思う
んだけど、積立金の
負担が大きいんだ
よね。



保険方式のみで
最大9割まで補償できます！

積立金の負担が大きいと感じていた方にも加入していただけるよう、保険方式のみで最高限度額（基準収入の9割）まで補償するタイプが追加されます。

掛金表

○基準収入500万円の場合にご負担いただく掛金等

加入方式	保険料等	積立金	合 計
保険方式80% + 積立方式10%	5.6万円	11.2万円	16.8万円
保険方式のみ 90%	10.2万円	0円	10.2万円

☆保険料等の全額が税務上の必要経費になるため、
所得税・法人税が軽減されるメリットがあります。

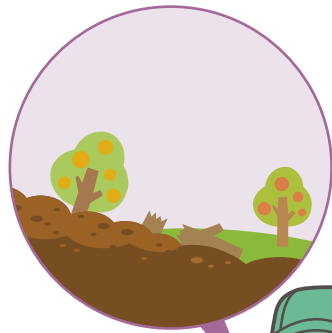
加入者の皆さまへ

○事故が発生したときは写真などを保管してください。

農業収入が減少するような事故が発生したときには、NOSAIへの連絡と合わせて**事故状況の写真や根拠となる書類**を提出できるよう保管しておいてください。保険金請求・特例適用等の審査の際に必要な場合があります。

○次の場合はご連絡ください。

- ・販売金額が1割以上減少する災害などが発生した
- ・営農計画を変更した
- ・経営を譲渡した
- ・個人から法人へ事業を承継する
- ・つなぎ資金を利用したい
- ・インターネットで手続きしたい



加入者の声

庄原市東城町

藤原 富雄 さん (73)



水稲4・3畝を栽培しています。農業共済新聞に新制度として掲載されているのを見て、2020年から収入保険に加入しています。

その年の6月に入院することになり、農繁期にもかかわらず水稲の管理が思うようにできませんでした。想定外の大きな減収になってしまいましたが、簡単な手続きで保険金を受け取ることができ、非常に助かりました。

農業はさまざまな要因に左右され、天候は自分の力ではどうにもなりません。新型コロナウイルスなど新たなリスクもある中で農業を維持するためには、収入保険への加入は欠かせないと思います。

私の経験を通して、周りの農家にも収入保険を勧めています。大規模農家の方には、経営安定のためにぜひ加入してほしいですね。

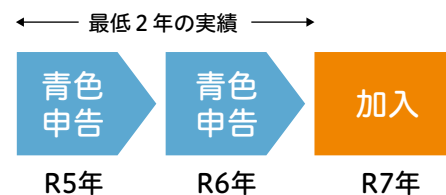
青色申告を始めたばかりで、
加入できないんだよね。



青色申告を始めた
翌年から加入できます！

これまでは青色申告の実績が2年以上必要でしたが、1年分の実績で加入できるようになります。

改正前



改正後



青色申告は、白色申告に比べて税制面で多くのメリットがあります。令和6年3月15日までに「所得税の青色申告承認申請書」を税務署に提出し、青色申告を始めましょう。

青色申告を始めましょう



園芸施設共済

雪害に備えてご加入を

昨年は、12月下旬の大雪により、県内各地でハウスに大きな被害

加入者の声

三次市和知町
農事組合法人ファーム紙屋

代表 西口 啓司さん (68)

ファーム紙屋は、地元の27戸の農家で構成された法人です。水稲10畝、麦5畝、大豆5畝、アスパラガス6ヶを栽培しています。

昨年12月下旬の大雪で、4棟あるうちの3棟のハウスがつぶれ、残りの1棟も半分つぶれてしまいました。雪に備えて竹やワイヤーで補強していたのですが、昨年は水分を多く含んだ重い雪が例年にないほどよく降りました。想定を超える大雪で、今までで一番大きな被害でした。

害が発生しました。昨年度の雪害・風雪害では、61戸114棟に対して4065万6010円の共済金をお支払いしました。(令和5年10月5日現在)

園芸施設共済の概要をご紹介します

● 補償の対象

園芸用ハウス
ガラス室
ビニールハウスなど



必ず加入

● 付帯施設
冷暖房施設・換気施設・カーテン・かん水施設・自動制御施設など
施設内農作物
ハウス内の農作物(青色申告をしている方は収入保険がおすすめです)

選択加入(オプション)

● 支払対象になる災害

- ① 風水害、雪害、ひょう害などの気象上の原因による災害(地震・噴火を含む)
- ② 火災、破裂、爆発
- ③ 鳥獣害
- ④ 車両の衝突、航空機の墜落
- ⑤ 病虫害(施設内農作物に加入の場合)

● 掛金

半額を国が負担します。(一部の特約には国庫負担はありません)

補償が手厚い仕組みへ

園芸施設共済は、制度改正により補償内容が充実したことに加え、それぞれの経営に合わせた補償を選択できるようになり、より加入しやすくなりました。

◎ 特約を付けることで、次のように補償を手厚くできます。

- ・ハウスの築年数にかかわらず、新築時の資産価値(10割)までの補償を選択できます。
- ・小さな損害(損害額が1万円を超える損害)から補償の対象にできます。

※ 小さな損害を補償の対象から除くことで、掛金を抑えることもできます。

◎ 補償額算定の基礎になる資材の標準価額が大幅に引き上げられ、手厚い補償ができるようになりました。

加入者の皆さまへ

事故が発生した場合や被覆期間を変更した場合は、速やかにご連絡ください。



農作物共済

令和5年産麦の共済金を支払いました

対象組合員6戸へ共済金5万656円を8月30日にお支払いしました。

被害申告された皆さまに、損害評価の結果通知を送付しました。

令和6年産麦の共済掛金は期限内に納入を

農家の皆さまに提出いただいた「令和6年産 麦共済加入申込書兼変更届出書」の内容に基づき、共済掛金等を計算して「令和6年産 麦共済加入承諾書兼共済掛金等払込通知書」をお送りします。内容を確認いただき、期限内に共済掛金等の納入をお願いします。

【納入期限】令和6年1月31日

振替口座の新たな届け出や変更などは、各支所等へご連絡ください。



家畜共済

家畜の異動連絡は速やかに

牛の転入、転出や死亡、子牛の出生などの異動が生じたときは、速やかに家畜改良センターへ届け出てください。

家畜共済事業や診療業務を円滑に実施するため、子牛への耳標の早期装着、耳標が欠落した場合の再発行、再装着にご協力をお願いします。



建物共済

家具類の補償を見直してみませんか

住宅など建物に加えて家具類も加入すると、家電製品や食器棚、布団、タンスなど、生活に必要なあらゆる物が補償の対象になります。加入当時から世帯構成(人数、年齢)や家具の収容状況などに変化があった場合には、加入内容の見直しをお願いします。

割合が低いと十分な補償が得られません

加入割合67%

加入割合100%

例 夫婦二人暮らしの場合

用途	居住面積	家具類加入額	共済掛金
住宅(一般造)	140㎡	900万円	7,830円
夫婦二人暮らしで一般的に収容されているとされる家具類の総額		加入の目安額 1,340万円 (+440万円)	11,658円 (+3,828円)

※ 家具類のみの加入はできません。建物と併せてご加入ください。
※ 家具類は、契約している建物に収容されている物に限ります。保冷庫など一部の家具は、加入時に申し出が必要なものもあります。

総合共済に加入の皆さまへ

地震保険料控除についてのお知らせ

年末調整等に使用される「地震保険料控除対象共済掛金証明書」は、建物共済加入月の翌月に郵送する建物共済加入証券(下側左半分)に添付していますので、ご利用ください。
火災共済のみの加入の場合は、地震保険料控除の対象になりません。加入証券が届く前に証明書が必要な方は、各支所等へお早めにご連絡ください。

こちらの金額を申告してください

地震保険料控除対象共済掛金証明書

地震保険料控除対象共済掛金証明書

令和5年分

証券番号 05-0000000000-001

共済目的 建物等

共済種類 総合共済

共済掛金 31,700円

うち地震保険料控除対象共済掛金 12,650円

共済契約者の氏名 共済太郎様

上記のとおり、地震保険料控除(所得税法第77条)の対象となる共済掛金であることを証明します。

発行 令和5年10月23日

広島県農業共済組合 組合長理事 野崎 幸雄

(ご注意)
1. この証明書は、地震保険料控除申告の場合にのみ使用できます。
2. この証明書は、大切に保管してください。

見本

現金納入が 原則廃止になります



これまでNOSA I広島では、
共済掛金の納入方法を現金から口
座振替に移行していただくようお
願いしてきました。

掛金の納入忘れによる保険切れ
の防止や防犯・安全確保、手続き
の利便性の向上を図る観点から、
原則として現金納入を廃止させて
いただきます。

掛金の納入は口座振替で

現金の取り扱いが原則禁止にな
るに伴い、職員による現金集
金も廃止しますので、口座振替へ
の移行手続きをお願いします。

また、これまで口座振替できる
金融機関は、J A、ゆうちょ銀
行、県内に本店を置く銀行など
に限られていましたが、今後はすべ
ての金融機関（ネット銀行含む）
で口座振替が可能になります。ま
た、登録している金融機関を変更

したい場合は、支所等へお問い合
わせください。

申込み・変更の手続き

- ① 指定の「口座振替依頼書」
に必要事項を記入
（必要事項は金融機関に
よって異なります。記入の
際は、預貯金の通帳、通帳
のお届け印が必要です。）
 - ② NOSA Iへ依頼書を提出
 - ③ 金融機関で記載内容を確認
 - ④ 手続き完了
- 保険開始前にNOSA Iか
らお送りする口座振替の
案内で引落日や金額を確認
してください。

やむを得ない場合は

やむを得ず振替口座の登録がで
きない方については、当組合口座
への振り込みまたは支所等の窓口
での支払いをお願いします。ま
た、令和6年1月からコンビニエ
ンスストアでの払い込みができる
よう手続きを進めています。

ご存じですか？ 相続登記が 義務化されます



不動産登記推進イメージキャラクター
「トウキツネ」

所有者が分らない土地の増
加が、公共事業、災害復旧、民
間取引の妨げになったり、管理
されずに隣近所に悪影響を及ぼ
すといった問題を解決するた
め、関係法令が改正され、**令和
6年4月1日から相続登記の申
請が義務化**されます。

相続（相続人への遺贈を含
む）によって不動産を取得した
相続人は、その所有権を取得し
たことを知った日から**3年以内**
に相続登記の申請をしなければ
ならないことになりました。正
当な理由なく申請をしなかった
場合には、10万円以下の過料の
適用対象になります。

なお、この義務化は、**令和6**

**年4月1日より前に発生した相
続にも適用**されます。（令和6年
4月1日から3年以内に申請を
していただく必要があります）
土地や建物をお持ちの方、相
続したけどまだ登記をしていな
い方は、義務違反にならないよ
う注意してください。

相続登記の義務化について、
詳しくは広島法務局不動産登記
部門（082-2281574
1）までお問い合わせいただ
くか、広島法務局ホームページを
ご覧ください。



すこやか
レシピ

ミカンの ちらし寿司



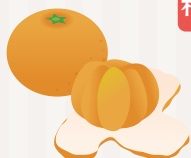
調理時間
40分
(炊飯の時間を除く)

公益社団法人広島県栄養士会

栄養士

飯田 博子 先生

今回の食材
ミカン



「ミカン」とは皮をむきやすい小型のかんきつ
類の総称で、一般的には圧倒的に収穫量の多い
「温州みかん」を指しています。現在の温州みか
んは、江戸時代に鹿児島・長島町に中国から伝え
られたミカン類から偶然できた品種であると考え
られています。

広島でミカン栽培が始まったのは明治36年に大
長村の村長が大方の早生ミカンを導入したことが
きっかけで、温暖で雨量の少ない自然環境に恵ま
れていたため、島しょ部を中心に盛んになりました。
近年では、徹底した品質管理のもとで生産され
た、プライベートブランドのミカンも出荷され
ています。

材料(4人分)

米	3合
ミカンの絞り汁	1カップ (または100%ジュース)
酢	大さじ4
A 砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
ミカン（薄皮をむいておく）	2個
焼きあなご（そぎ切り）	1枚
ニンジン	1/3本
干しシイタケ（戻しておく）	3枚
ゴボウ	1/2本
干しシイタケの戻し汁+水	100ml
B みりん	大さじ1
醤油	大さじ1
酒	大さじ1/2

飾り用（お好みで）

酢レンコン、インゲン（茹でて千切り）、錦糸卵

作り方

- ① 米を洗い、ミカンの絞り汁を加え、目盛りまで水を加えて炊く。
- ② 炊きあがったら、合わせて溶かしておいたAをかけ、切るように混ぜる。
- ③ ニンジン、干しシイタケは千切りにする。ゴボウはさがきにしておろす。
- ④ ③とBを鍋に入れ、汁気がなくなるまで煮て、冷ましておく。
- ⑤ ②に④と焼きあなご、ミカンを加えて混ぜ、皿に盛り、酢レンコン、インゲン、錦糸卵を飾る。

ミカンの 1ロメモ

温州みかんは「ビタミンC」が豊富
なため、肌荒れや風邪予防に効果
があるといわれています。薄皮には
便秘改善の作用がある「ペクチン」
が多く含まれています。

最近の研究によるとミカンの色素
である「β-クリプトキサンチン」
は骨粗しょう症を予防するというこ
とが明らかになり、温州みかんには
他のかんきつ類の10倍含まれること
が分かっています。手軽に食べら
れるミカンを一日に2〜3個食べ
る健康に過ししましょう。

もともと愛媛県では、極早生の
酸っぱいミカンの果汁を酢の代わ
りに活用したちらし寿司が作られ
ていました。完熟のミカンでもお
いしく食べられますので、たくさん手
に入ったときに作ってみてはいか
がでしょうか。

この食材

私も作っています

大崎上島町

山中 陽子 さん
(30)



「1年目のとき、『毎年これが食べられるなら
いいじゃん』と思いました(笑)」と山中さん

石地みかん、せとか、レモンをハウスと
露地合わせて60アで栽培しています。
かんきつ栽培のアルバイトをしていたと
きに食べた石地みかんがおいしくて、胃袋
をつかまれました。その後も農業に携わり、
今年7月に先輩農家さんから経営を引き継
ぎました。同じようにやっても同じ結果に
ならないのが農業の難しいところですが、
時間の融通が利き、体を動かすことが好き
なので、メリットの方が大きいですね。
SNS(交流サイト)を通じて販売して
いて、評判も良く、口コミでお客様が増
えています。収穫後に直接届けられるのも
おいしさの秘訣。毎年おいしいものを作ろ
うと頑張っています。

広島市

家族で守る 「観音ねぎ」



住宅地の中にある畑48^坪で、1年を通してネギを栽培する竹内照浩さん（54）は、ネギ農家の4代目。竹内さんが住む広島市西区の観音地区で生産されるネギは「観音ねぎ」と呼ばれ、父・略さん（80）、母・孝子さん（75）の家族3人で伝統野菜を守り続けています。



ネギの出荷準備をする（左から）略さん、孝子さん、照浩さん。
「家族で仲良く仕事ができているですよ」と孝子さん

照浩さんが早朝からネギを収穫します。略さんと孝子さんが外皮をむき、100^本を1束にまとめて根を切りそろえ出荷準備します。1日平均400束を、広島市中央卸売市場や同市安佐南区の「とれたて元氣市」へ出荷しています。孝子さんは「相場は毎日変わるので、自分たちのネギが高く売れるとうれしい」と話します。

「畑の周りの雑草には除草剤を使うけど、畑の中は絶対に使わない」と照浩さん。孝子さんは「手で草取りするのは大変だけど、自分の仕事と思って作業している時は気が休まる」と笑顔で話しています。

J A広島市古江支店の瀬川晴雄営農指導員は「竹内さんは早めに適切な防除をして、丁寧に栽培している。食べる人の気持ちになって除草剤を

極力使わないので、消費者から信頼されている」と話します。

長年の経営山あり谷あり

略さんは、中学を卒業後に就農しました。「昔はネギを市場に持って行き、競りを直接見ていた。売上金を持って帰り、成果が目に見えるのが楽しかった」と振り返ります。

これまで災害を何度も経験したといえます。「平成3年台風第19号」の時にはネギが根元から折れ、塩害で枯れたほか、「平成30年7月豪雨」の時は畑が水田のようになり、全てのネギが冠水しました。

照浩さんは「近年は、異常気象で収量を安定させるのが難しい。両親が高齢になり、体調の心配もあった」と、2023年から収入保険に加入し備えています。



「同じ品質になるように年中、気を付けている」と照浩さん

しました。

そうした中、竹内さん方では年に数回、観音ねぎを学校給食に提供したり、小中学生の農業見学を受け入れたり、若い世代への伝統野菜の継承に力を入れています。

照浩さんは「今は周りに高い建物はないけど、今後、近くの農地に建物が増えて日当たりが悪くなれば、うちのネギ栽培にも影響が出てくる。代々続くネギ農家として、なんとか伝統野菜の観音ねぎを残していきたい」と話しています。



竹内さん家族が手かける観音ねぎ

三次市

地元農産物で クラフトビール



三次市吉舎町で農産物の栽培、加工、販売を手掛ける株式会社なちゅbioは、2022年10月にクラフトビール醸造所「HIROSHIMA A NOH BREWERY」を立ち上げました。

今年10月には、三次市役所の近くに直営飲食店をオープン。同社取締役で醸造長を務める岡田アントニールイスさん（39）は「地元の農産物を使ったビールを提供し、ブランド価値を高められたら」と話します。

岡田さんは、30^年の農地でさまざまな野菜を栽培しています。少ない



納屋を改装して作った醸造所の前で岡田さんと妻の真以さん



農地で利益を上げ、作物を無駄なく利用できることからビール造りを始めました。自社作物のほか、農家仲間らが栽培した作物の規格外品をビールの副原料として使用。「他の食材と一緒に煮込んで風味を出すので、捨ててしまう部分も使える」

ヤーコン茶、もち麦、ピオーネなどそれぞれを副原料にした6種を定番商品として製造しています。150^{リットル}の鍋で大麦麦芽やホップなどを5〜6時間煮込み、タンクで約10日間発酵させて完成です。

定番以外にも、メロンやトマトなど旬の野菜や果物を使った期間限定のビールも製造。「地元の作物を買い取ること、農家の売上向上になれば。珍しいビールを造り、地域おこしにも貢献したい」と話しています。

かがやき農業

尾道市向島町 岩子島

平谷 義隆さん（46）

ワケギ産地として 消費拡大に尽力

向島町は、ワケギの生産量が全国1位です。ワケギとトマトを露地20^{アール}・ハウス45^{アール}で栽培しています。ワケギとトマトを組み合わせることで連作障害が起きにくくなるので、この地域ではそうした栽培が盛んです。

2月からトマト苗を植え、4月末から7月末まで収穫。8月からワケギを定植し、2、3回転させ4月まで収穫します。

トマトは赤く熟してから収穫にこだわり、収穫の翌日には店頭と並ぶよう、J A尾道市の直売所や県内のスーパーに出荷しています。平谷家初代の名にあやかた「政兵衛ファーム」の名で販売するトマトは、糖度が高いだけでなく酸味もしつか



「現状維持にとどまらず、先へ先へ目を向けて経営するよう心掛けています」と平谷さん

りあるので、ぜひ食べてもらいたいです。

ワケギは、子孫繁栄の縁起物で桃の節句に食べる習慣があります。ワケギのいろいろな食べ方を知ってもらおうと、ひな祭りの時期に「わけぎ祭り」を開催し、同町の居酒屋や飲食店と協力して、祭りの間の1カ月、各店でワケギのかき揚げやカレー、ピザなどオリジナルメニューを提供しています。

今後は自身でも6次産業として、ワケギの加工品販売や飲食店の経営に挑戦する予定です。

伝統野菜を残したい

同地区では宅地化が進み、農地が減少。観音ねぎを栽培する農家は、最盛期は60戸ほどありましたが、現在は7戸まで減少

東広島市八本松町

栗田 保夫さん
(77)

損害評価員を長年していて、毎年獣害が多くなっていることを実感します。それに加え、異常気象を原因とする災害も増えており、損害評価の仕方も難しくなってきたと感じます。大変だと思ふこともあります。適正な評価を行うよう心掛けています。

家では、遠く離れて暮らす娘家族に送る野菜を作っています。孫たちのためにも、元気に野菜作りを続けていきたいです。



呉市安浦町

中川 美佑さん
(25)



旅行会社に勤めています。店舗力ウンターでの接客が主な仕事で、旅行プランの提案などを行っています。お客さまに安心して任せてもらえるように、信頼関係を大事にして日々仕事に励んでいます。

今後は海外支店で働けるように、業務の知識や英語力を磨いていきたいです。

旅行が趣味なので、トルコやギリシャなどに行ってみたいです。

環境にやさしい農業に取り組んで

みどり認定

を受けましょう!!



みどり認定
パンフレット

認定を受けるメリット

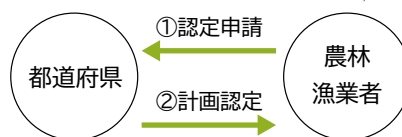
- 設備投資の際の税制優遇が受けられます。
- さまざまな国庫補助金の採択で優遇されます。
- 日本政策金融公庫の無利子融資等が活用できます。

「みどりの食料システム戦略」の実現に向けて、みどりの食料システム法の認定制度がスタートしました!

農林漁業者は、環境負荷の低減に取り組む5年間の事業計画を作成し、都道府県知事の認定を受けることができます。

グループ申請も
可能です!

広島県
問い合わせ先
一覧



NOSAI 広島への
お問い合わせ・ご連絡先

● 本 所	082-262-4711
● 北広島支所	0826-72-3107
● 廿日市出張所	0829-32-5121

● 東広島支所	082-434-4337
● 江田島連絡所	0823-45-2019
● 福山支所	084-970-1620
● 府中出張所	0847-44-9577
● 三次支所	0824-66-3111

