

安心と信頼を届けるコミュニケーション紙

# N O S A I

広島 のうさい  
ひろしま 鳥



特集  
**盛り上げる  
地域の農産物を守る、**



第47号  
2026

江田島市でサツマイモを栽培する井上峰志さん。  
11ページで詳しくご紹介しています。

県内それぞれの地域で栽培されてきた農産物。その農産物に新たな魅力をプラスして、守り、盛り上げようと取り組んでいる皆さんをご紹介します。

## 特集 地域の農産物を守る、盛り上げる



山本陽子さん  
やまと ようこ  
お茶の実を使つたオイルを開発したい。



2025年6月「今年は豊作です」と山本さん(右)とお茶摘み隊

東広島市 茶

自家産紅茶で  
地域おこし

東広島市高屋町の「御屋敷紅茶工房」の代表を務める山本陽子さん(77)は、25アールの畠で茶を栽培。手作業で「白市紅茶」に加工し、販売しています。

同町白市地区では、江戸時代末期から茶が栽培されていますが、茶葉価格の低迷などにより農家が減少。1978年に姑から茶畠を引き継いだ山本さんは、少量の緑茶の販売と地元小学校の茶摘み体験の受け入れを行っていました。

山本さんの茶葉で紅茶を作つた人から「これだけおいしい紅茶を商品にしないのはもったいない」と勧められ、紅茶の製造、出荷を決意。地元のJAや紅茶メーカーの指導を受け、2020年4月に工房を立ち上げました。



「白市紅茶」。電話注文や市内の道の駅「西条のん太の酒蔵」などで販売する

茶園の管理についてはインターネットや本で調べ、ミニマズ堆肥やササ、ススキを混ぜて土壤の改良に努めました。農薬や化學肥料を使わず栽培して、強い樹葉を作ることができています。茶摘みは、「お茶摘み隊」として地域の高齢者などの活躍の場になっています。「紅茶作りを次世代につなぐために、新商品の開発や茶摘み体験の企画で収益を上げていきたいです」と意気込んでいます。



深瀬真見さん  
ふかせまみ  
深瀬憲司さん  
ふかせけんじ  
一部は乾燥させてハーブティーとして加工しています。



甘日市市 ルバーブ



地域の新たな特産品に

甘日市市吉和地区でルバーブ15アールを栽培する深瀬真見さん(43)は、地域の特産品化を目指し、夫の憲司さん(43)と年間1トンを収穫しています。

夏でも涼しい気候が生育に適していると、約25年前に同地区に導入されたルバーブ栽培。「栄養豊富で、ジャムやパン、焼き菓子などさまざまな食べ方ができる。消費者にもっと魅力を知つてもらい、特産品にしてい」と2020年、真見さんは「IRIE FARM」を設立。祖母の畠で作り方を教わりながら栽培に取り組んでいます。

農薬を使わず、牛ふんやもみ殻などを入れて土づくりを工夫。SNS(交流サイト)を使つた生育状況などの情報発信にも力を注いでいます。

「IRIE FARM」を設立。祖母の畠で作り方を教わりながら栽培に取り組んでいます。農薬を使わず、牛ふんやもみ殻などを入れて土づくりを工夫。SNS(交流サイト)を使つた生育状況などの情報発信にも力を注いでいます。



2021年から販売を始めたルバーブ入りのハーブティー。地区内の商店やオンラインショップで販売する



主にSNSを通じて注文が入り、朝に収穫した新鮮な状態で、直接発送しています。「鮮やかな色で料理が映える」と口コミで評判が広がり、県内の飲食店などから注文や問い合わせが増えているといいます。

「収穫は初夏と秋の年2回。対応が追いつかないこともありますが、今後は少しずつ栽培面積を広げていきたい」と真見さん。「吉和といえばルバーブ、と言われることが目標です」と力を込めて話しています。

**庄原市 青ネギ**

庄原市西城町の宮本雅幸さん（51）は、ハウス12棟17ルアで青ネギを栽培しています。

中国山地の冷涼な気候を生かし、良質な青ネギが生産されました。農業に携わりたいと考えていた宮本さんは、幼なじみのネギ農家からの誘いもあり、市役所を早期退職して2021年に就農しました。

発酵させた米ぬかなどを使った自家製ボカシ肥料を使用して土づくり。えぐみがなく味と香りが濃い、日持ちの良いネギに育つといいます。「西城土耕ねぎ」と名付け、自身の直売所「増田屋」のほか、市内の道の駅「たかの」などで販売しています。

「規格外品は宝の山」と、加工品作りを続けたい。

宮本 雅幸さん

一株ずつ丁寧に収穫する

**直売所を拠点に  
ネギで地域を活性化**

特産こんにゃくを

「じいちゃんのこんにやくを  
しながう、消費者の要望や発



ネギの加工品。「ねぎキムチ」は地元の韓国料理店と共に開発した

祖母の代まで地域の食料品店として親しまれていた「増田屋」を、日曜限定でネギと加工品の直売所として復活させた宮本さん。「人が集まる場所にして、西城のネギを多くの人に知つてもらひ、地域の活性化につなげたい」と意気込んでいます。

工品の開発にも力を入れています。「ねぎキムチ」や、ペースト状にしたネギとだししようゆを合わせた「グリーンソース」など、ネギを主役にした商品を次々と開発しています。



収穫したばかりの「和玉」。凝固成分のグルコマンナンを多く含む

「じいちゃんのこんにゃくを残しながら、消費者の要望や発想を取り入れた新しいものを作りたい」と、SNS（交流サイト）で積極的に情報発信。地域のイベントや高校の文化祭などに出店し、リアルな反応を知ることにも力を入れています。

製品は、地元を中心 중국・四国地方のスーパーなどへ出荷。「SNSやネット販売などを新たな手段にして、こんにゃくをもっと広めていきたい」と今後を見据えています。

## 加入者の皆さまへ

### 確定申告後、税務書類等の提出をお願いします

確定申告後に税務書類等をNOSAIに提出いただき、保険金等請求手続き・基準収入金額（保険料等）の再算定を行います。

提出いただいた令和7年分の税務書類等を基に算定した「保険期間の農業収入金額実績申告書兼保険金等請求書」をお届けしますので、内容をご確認の上、署名または押印いただき、最寄りの支所等へご提出ください。

「保険期間の農業収入金額実績申告書兼保険金等請求書」の提出をお願いします

#### ●提出いただく書類

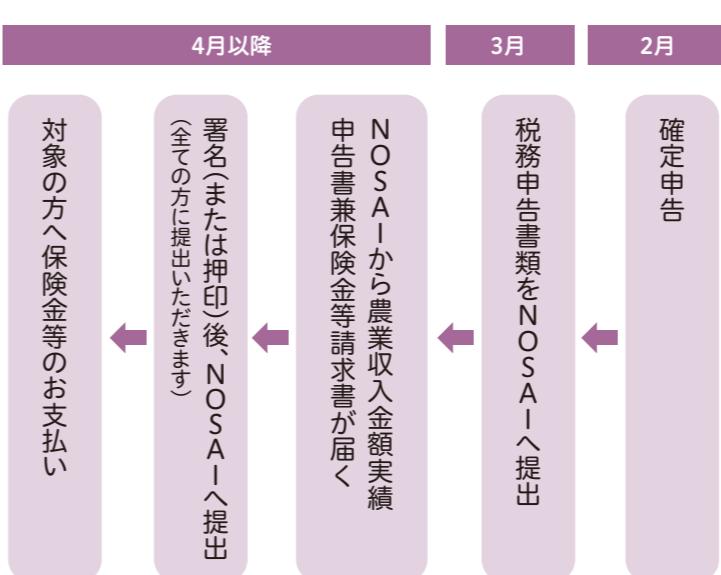
- ・個人の方
- ・所得税の確定申告書（第一表）
- ・所得税青色申告決算書（損益計算書・④収入金額の内訳書）
- ・その他関係書類（個別にご案内します）

- ・法人の方
  - ・法人税の申告書（別表一・別表四）
  - ・農業部門に係る損益計算書
  - ・製造原価報告書
  - ・その他関係書類（個別にご案内します）
- ※事業年度が1月開始以外の法人は、税務申告の期日から1カ月以内に提出をお願いします。



#### 保険期間終了後の手続き

（保険期間が令和7年1月1日～12月31日の場合）



三次市  
株式会社グリーンカウベル

茨木 栄治さん (40)

## 加入者の声

茨木 栄治さん (40)

安定経営で  
地域を活性化

2018年に現在の会社を設立し、経営母体の牧場から出る有機堆肥を使って、約3haでホウレンソウを栽培しています。翌年の夏には、大規模な病気が発生して収入がない時期がありました。が順調だったので最大補償にしていましたが、同年9月の台風でハウス12棟が被害を受け収入が減少したため、加入内容を見直しました。これまで、収入が借り入れでき、経営をして直すことができました。これからも収入保険に加入して、安定した経営と栽培面積の拡大で地域を盛り上げていきたいです。

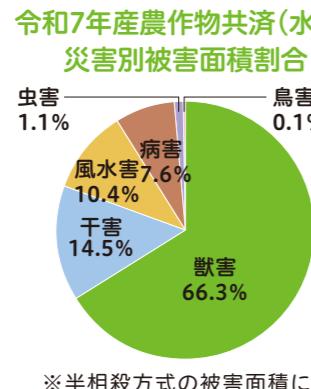
## 農作物共済

### 令和7年産水稻 (半相殺方式)共済金を支払いました

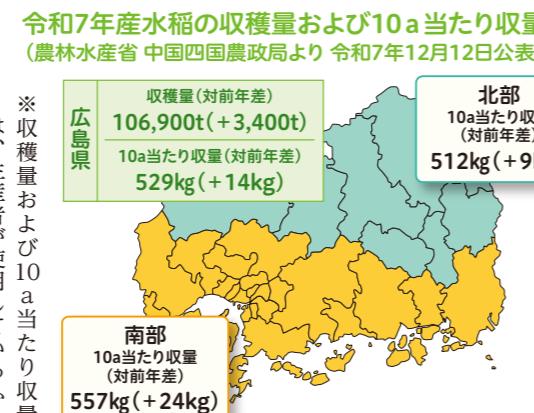
半相殺方式に加入している対象組合員477戸へ、共済金233

8万6012円を、12月18日にお支払いしました。

また、被害申告されたすべての方に、損害評価の結果通知を送付しました。



※半相殺方式の被害面積について示しています。



### 加入申込書兼 変更届出書の提出を

2～3月頃に、各地域の農業再生協議会等から「令和8年産水稻共済加入申込書兼変更届出書（當農計画書）」が配布されます

ので、期限までに取りまとめ先へ提出してください。

提出後に、水稻作付面積などの変更や経営移譲による加入者の変更を

#### ●対象となる災害（共済事故）

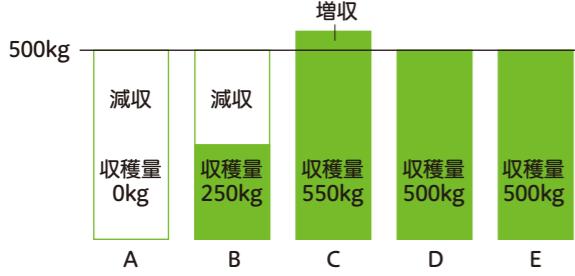
風水害、干害、冷害、雪害、その他気象上の原因による災害、火災、病虫害、鳥獣害

※収穫前に被害申告が必要です。

ぜひ、全相殺方式への加入をご検討ください。

●主食用米農家で基準収穫量が2,500kg（耕地別の基準収穫量が各500kg）、補償割合9割、1kg当たり共済金額189円（令和7年度 補償額第1位）を選択の場合

（A・B 耕地で被害により減収、C 耕地は増収した場合）



$$\text{●共済減収量} = (2,500\text{kg} - 1,800\text{kg}) - 2,500\text{kg} \times 1\text{割}$$

$$= 450\text{kg}$$

$$\text{●支払共済金} = 450\text{kg} \times 189\text{円}$$

$$= 85,050\text{円}$$

被害申告後、ほ場で事故の確認をさせていただきます。  
※管理不足による減収は、対象になりません。

お問い合わせ・ご連絡先は最終ページをご覧ください。

うんしゅうみかんの共済金を11月18日、ぶどうとなしの共済金を12月16日にお支払いしました。主な被害として、うんしゅうみかんは、令和6年9月下旬からイノシシによる果実の食害や枝折れの被害が発生しました。ぶどうは、令和7年8月上旬からアライグマやアナグマによる果実の食害、なしは、令和6年7月下旬から降雨が少なく小玉果の被害が発生しました。

● 水道管が凍結したら  
長期間留守にする場合は、水道管の水抜きをしましょう。

● 水抜き  
冬の寒さが厳しくなると、水道管が凍結・破裂して断水や水ぬれの事故が多発します。

● 少量の水を流しておく  
水道管の中で停滞しないようにします。

● 水抜き  
水道管や蛇口に、タオル、布、保温材などを巻き付けます。

● 水抜き  
①保温材による保護  
水道管や蛇口に、タオル、布、保温材などを巻き付けます。

● 水抜き  
②少量の水を流しておく  
水が水道管の中で停滞しないようにします。

● 水抜き  
③少量の水を流しておく  
水が水道管の中で停滞しないようにします。

冬の寒さが厳しくなると、水道管が凍結・破裂して断水や水ぬれの事故が多発します。

早めの対策をして、事故を防ぎましょう。

● 水道管の凍結対策

● 建物共済

● 冬の建物共済

● 建物共済



### 材料(2人分)

サツマイモ(厚めの輪切り).....	200g
鶏もも肉(角切り).....	150g
干ししいたけ(小).....	2枚
しょうが(千切り).....	1かけ
砂糖.....	大さじ1
A[しょうゆ].....	大さじ1/2
オイスターソース.....	大さじ1
ごま油.....	小さじ1
塩・こしょう.....	少々

### 作り方

- 干ししいたけを戻し、軸を取り4つに切る。  
※戻し汁は取っておく。
- 鶏もも肉に塩・こしょうで下味をつけ、10分置く。
- 鍋にごま油を入れ、しょうが、②を炒める。サツマイモ、①を加えて軽く炒め、しいたけの戻し汁を1カップ入れる(足りない場合は水を加える)。
- 沸騰したらアツを取り、Aを加えて火を弱め、蓋をしてサツマイモがやわらかくなるまで10分程度煮る。
- 蓋を取り、煮汁が少なくなるまで煮含める。

### 料理のポイント

- ★サツマイモは切った後放置すると褐変するので、切ったらすぐに調理しましょう。
- ★干ししいたけは多めの水をつけ、冷蔵庫に一晩置くと、風味よく戻ります。急ぐときは、耐熱容器に十分浸る量の水と一緒に入れ、レンジで2~3分加熱後10分程度蒸らすといいです。
- ★しいたけは干すことでもうみや風味が増し、料理をおいしくします。戻し汁にもうみが多く含まれるため、料理に利用しましょう。



「焼き芋やパン、スイーツに加工し、自社の直売所で販売しています」と井上さん

## サツマイモ

今回の食材

栄養士  
飯田 博子 先生

# サツマイモと鶏肉の中華風煮込み

レシピ

## サツマイモ

## 一口メモ

調理時間  
**30分**

この食材  
私が作っています

江田島市大柿町

峰商事合同会社

代表 井上 峰志 さん (43)

サツマイモは、1600年ごろ中国から沖縄に伝わり、鹿児島(薩摩)を経て全国に広まりました。高温や乾燥に強く、痩せ地でもよく育ち丈夫な上、炭水化物を多く含みエネルギー源となるため、主食やアルコール原料、おやつ用として、各地で特徴のある品種が栽培されています。

低温に弱いため、保存するときは冷蔵庫には入れず、新聞紙などに包んで冷暗所で保存しましょう。

サツマイモの主成分は炭水化物ですが、ビタミンやミネラルもバランスよく含んでいます。特に食物繊維が多く、切ると出てくる白い液体に含まれる「ヤラピン」との相乗効果で腸の働きを活発になります。また、加熱しても壊れにくいビタミンCも多く含まれ、皮には抗酸化作用を持つアントシアニンがあります。

江田島市内の4・2翁の畑で主に「紅はる」を栽培し、加工から販売まで行っています。紅はるは甘味が強く、なめらかな食感が特徴で、焼き芋や天ぷらなど、素材の味を生かした料理がおすすめです。栽培では、地元で廃棄されたカキ殻を粉状にして土壤に混ぜ込み、根が活発に張るよう工夫しています。

県外の大学と協力して、加工工程で出る廃棄物をバイオ燃料として再利用する研究にも取り組んでいます。農・食の枠を超えたサツマイモの可能性を日々探っています。

# 任期満了に伴い総代選挙を行います

広島県農業共済組合の総代の任期満了に伴い、総代選挙を実施します。組合の総代改選の日程および選挙区、定員などは次のとおりです。

## 総代改選の日程

●任期	令和8年4月1日から令和11年3月31日までの3年間
組合員への選挙通知	1月中旬～
選挙公告(立候補・推薦届受付開始)	2月26日
立候補・推薦届受付締切	3月2日
総代の候補者公告	3月3日
総代選挙日	3月5日
当選人公告	3月11日
総代就任	4月1日

## ●選挙の方法

組合員であれば、総代の候補者または候補者の推薦人になります。組合員への選挙通知と選挙公告は、各選挙区の定員は下表のとおりです。

総代は組合員の代表です。組合の最高議決機関である総代会で、定款の変更、事業計画の設定や予算の承認など組合運営の方針を決めます。

## ●総代の役割

(単位:人)

選挙区	定員	選挙区	定員
北広島支所		福山支所	
広島市中区・南区・西区・東区・安芸区 安芸郡府中町・海田町・熊野町・坂町	4	尾道市	7
広島市安佐南区・安佐北区	8	府中市	4
広島市佐伯区・大竹市・廿日市市	8	世羅郡世羅町	10
安芸高田市	11	福山市(内海町・沼隈町・神辺町・新市町除く)	8
山県郡安芸太田町・北広島町	13	福山市内海町・沼隈町・神辺町・新市町	4
		神石郡神石高原町	7
東広島支所		三次支所	
東広島市西条地区・八本松地区	5	三次市(吉舎町・三良坂町・三和町・甲奴町除く)	9
東広島市志和地区・高屋地区	5	三次市吉舎町・三良坂町・三和町・甲奴町	7
東広島市福富町・豊栄町・河内地区・黒瀬地区	7	庄原市(西城町・東城町・口和町・高野町・比和町除く)	7
竹原市・東広島市安芸津町・豊田郡大崎上島町	4	庄原市西城町・東城町・口和町・高野町・比和町	8
呉市(音戸町・倉橋町除く)	4		
江田島市・呉市音戸町・倉橋町	4		
三原市三原地区・本郷地区	4		
三原市久井町・大和町	5		
		合計	153

## 令和8年は役員も改選されます

組合運営を行う役員(理事・監事)の改選が実施されます。新しく就任した総代により役員候補者が推薦されますが、このたびの改選から女性役員の登用を進めます。

三次市

## 地域に信頼される農場へ

三次市和知町の「株式会社福田農場」は、担い手不足による農地の荒廃を防ぐため、2007年に設立。

市内の遊休農地など約79haを集約し、米を中心に大豆や野菜を栽培しています。これらを使った米粉パンやみそ、餅などの製造、販売も手がけるほか、地域に信頼される会社を目指して、雇用の創出や住民との交流にも取り組んでいます。



遊休農地を集約し米などを栽培する㈱福田農場のほ場

**丁寧な仕事 地域の雇用創出も**

「周りの人が見ていることを意識して仕事をすること」。同社の代表取締役を務める福田一之さん（53）は、60年農業を続ける父の一夫さん（79）の言葉を常に念頭に置いています。従業員と共に「日頃から、農作業で道路に土が落ちたら掃除するなど、きれいに丁寧な仕事を心がけています」と話します。

「地域の人たちが生き生きと働ける場にしたい」と、従業員は近隣地域から雇用。20代から40代の5人に加え、農繁期には約10人が働いています。日々の農作業の内容は従業員と話し合いながら決めています。「うまくいかなかつたらみんなで解決策を考える。気軽に話し合える環境が、それぞれのやる気につながっています」と話します。

**交流のきっかけに 米粉パン販売**

自社の米粉を使ったパンや焼き菓子を製造、販売する「米豊霧」を、12年に農場の敷地内にオープンさせました。妻の千加子さん（56）が中高生になって運営。食パンや菓子パンなど約40種類のメニューは、従業員で意見を出し合い考案しています。移動販売や地元の高校での販売も行っています。千加子さんは「パンの販売が地域の人たちが集うきっかけになれば」と話し、SNS（交流サイト）で情報発信にも取り組んでいます。



「地域の人の力を借りながら頑張っていきたい」と話す福田さん

行事に、自社農場を提供しています。「みんなが集まる場所として農場を活用してほしい」と一之さんは話します。

24年12月、地域の活性化や所得向上に取り組む優良事例として農林水産省が選定する「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」地方奨励賞を受賞しました。福田さん夫妻は

「福田農場に頼んで良いかったと言つてももらえるような、地域で信頼される会社になれるよう取り組んでいきたい」と目標を定めています。



パンの製造は朝5時から。従業員が交代で従事する

## 福山市 健康に 地元野菜で

福山市

「もつと地元の野菜を食べて、健康になつてほしい」と話す福山市津之郷町の吉井知世さん（38）。市内の農家から新鮮な野菜を仕入れ、カレー店「SAMAN PICNIC HA」と出張八百屋「吉井笑店」を営んでいます。

ホテルの飲食部門で働いていた時に「その土地、その季節に取れるもの食べることで体は養われる」と考えるようになった吉井さん。スペイスの奥深さにも強い関心を持ち、2023年に独立して開店しました。

自身のカレー店で、スペイスの知識と食材を生かして作るスリランカカレーはリピーターが多く、「一週間後にはまた食べたくなる。自然と体が欲している」と好評です。

八百屋では、農家から仕入れた野菜を、客が買いやすいように量り売りや小分けにするなど工夫。これらの野菜と地元産の米や卵を使って手作

りする「養生弁当」と共に、市内の商業施設などに出向いて販売しています。それぞれの店のSNS（交流サイト）で、営業日やイベントなどの情報報を発信。「地元で取れる新鮮な野菜の価値を、多くの人に知つてしまいたい。これからも農家とお客様の架け橋になつて、笑顔と元気を届けていきたいです」と話しています。



「カレー店は、市内の古民家シェアスペース『kokomo津之郷』で冬季以外の毎週月曜日に営業しています」と吉井さん

## かがやき農業

広島市佐伯区  
「湯来農事研究会」

会長 木元 千鶴さん（78）

### 丁寧な栽培管理で 高品質のタラの芽を

広島市佐伯区湯来町の4戸の農家からなる「湯来農事研究会」で、タラの芽を12ルア栽培しています。湯来町では、農閑期の作物として1987年から栽培を開始。幹や枝、葉にある鋭いとげで栽培が難しく、農家の高齢化とともに当初20戸あつた栽培農家は減少しました。

「もつと栽培しやすい品種を」と、2005年に、この地域と気候が似ている徳島県の栽培農家を視察。とげが少なく、香りと風味が良い「新駒緑」という品種を持ち帰り、栽培を始めました。

収量を安定させるため、毎日の剪定と、室温や土壤管理が欠かせません。現在、年間5千パックを



「木の断面から樹液が出て、より質のいい芽が出ます」と木元さん

# 県内散歩

庄原市 編

NOSAIキャラクターの「ノーサイくん」が、地域ならではの見所などを訪ねて県内を散策。今回は庄原市へ行ってきました。

## 農家直営 さくら食堂

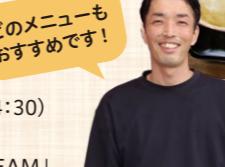
地元食材をランチで満喫



### 農家直営 さくら食堂

庄原市新庄町291-1  
食彩館しようばら ゆめさくら内  
【TEL】0824-75-4516  
【営業時間】11:00~15:00(L014:30)  
【定休日】火曜日  
※8:30~10:30は「free café DREAM」、夜は完全予約制の「酒喰処 夜桜」として営業(時間は応相談)

さくら食堂 アドバイザー  
重原盛導さん



どのメニューも  
おすすめです!

名物焼き芋天が付いた定番の「さくら定食」(数量限定)と、「さくら咲くチャーシューメン」  
ボリューム満点なもののからハーフサイズまで揃い、店自慢の料理を気軽に楽しむことができます。



施設で飼われているバル (左) とピース

## 庄原ホースヒル

馬とふれあい癒される

乗馬や餌やりなど馬とのふれあいを通じて、心と体を元気にする「ホースセラピー」を体験できる施設です。受けがをして当施設に引き取られ、治療を受けたサラブレットなど2頭の馬たちが、優しく寄り添ってくれます。

午年の今年、馬と思い切りふれあって、新たなパワーをもらつてみてはいかがでしょうか。



### 庄原ホースヒル

庄原市板橋町484-13

#### 庄原ホースヒル ホースセラピー

- 催行人数 2人以上
- 体験料 6,000円/人(乗馬体験も含む)  
+障害保険料500円/人
- ※乗馬をされない方も同金額
- ※未就学児は要問い合わせ
- 問い合わせ・申し込み  
電話090-6430-7952またはホースヒルホームページから



※馬の見学のみ希望の場合は、090-8245-6536(岡さん)に連絡してください。



ホースセラピー担当  
田口貴子さん



ホースセラピーの様子(施設提供)



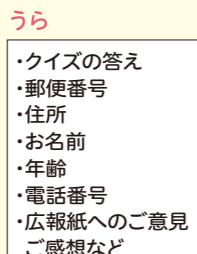
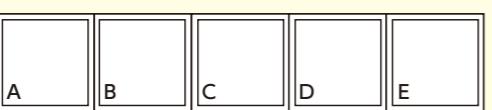
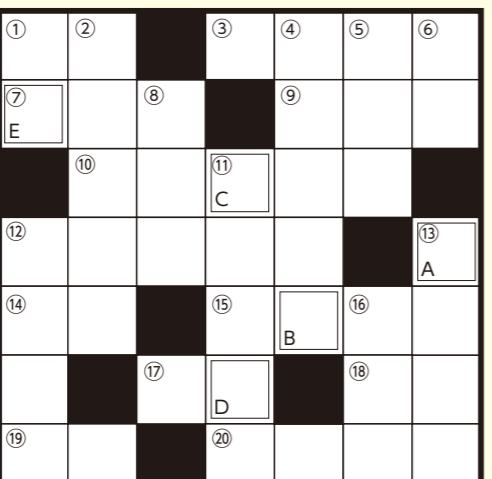
オーナーで獣医師の岡勝人さん

NOSAIでも獣医師をしていました

# クロスワードクイズ

## タテのカギ

- 今年の干支は?
- バレー、ボーリーやテニス、卓球で、ボールがネットに当たってからコートに入ること
- 歌や楽器の演奏で、細かく音を震わせること
- 新年を祝うあいさつ。〇〇〇状
- 化学、生物、物理などを学ぶ教科
- 着物の袖に棒を通して吊るす道具。〇〇〇掛け
- 物の品質や価値などを比較し、評価すること
- 広大で果てしなく広がる海。おお〇〇〇
- 記憶や想像上で思い浮かべる姿。あるものを思い起こさせる顔や様子
- 人を圧するようないかめしさ。厳かで堂々としていること



おもて  
85円  
732-0052  
NOSAI Hiroshima  
クイズ係

うら  
・クイズの答え  
・郵便番号  
・住所  
・お名前  
・年齢  
・電話番号  
・広報紙へのご意見  
ご感想など



シクラメン

前回の答え

## 今回のプレゼント



正解者の中から抽選で  
20名様にプレゼント  
庄原・食彩館しようばら ゆめさくらの  
「おすすめ商品セット」

県内散歩で訪ねた「食彩館しようばら ゆめさくら」が自信を持っておすすめする、庄原の特別栽培米と和菓子をセットでお届けします。(写真はイメージです)

クイズの応募に合わせてたくさんのお声をいただきました。その中から一部をご紹介します。

● 締め切り  
3月10日(火)  
(当日の消印有効)

はがきに答えを書いて送ってください。

※当選者の発表は、景品の発送をもってかえさせていただきます。  
※ご意見ご感想を紙面で紹介させていただく場合があります。  
※はがきの内容は、景品の発送と紙面作り以外の目的には使用いたしません。  
※ご応募はお一人様1回限りとさせていただきます。

## おたより

クイズの応募に合わせてたくさんのお声をいただきました。その中から一部をご紹介します。

● 寒さが厳しくなり、心配な寒い冬がやってきます。いろいろ工夫をしても万全というわけにはいかない寒冷地です。NOSAIの建物共済、総合共済を頼りにしています。

● また凍結の心配な寒い冬がやってきます。いろいろ工夫をしても万全というわけにはいかない寒いですね。山あり海ありで広島の魅力が全国に広まり、人口増加につながればと思います。

● 町から若者が広島県に就農してくれることがうれしいですね。山あり海ありで広島の魅力が全国に広まっています。

● レシピを参考に、これからいろいろな料理にチャレンジしてみてください♪

東広島市黒瀬町 Hさん (85)

北広島町 一さん (76)

三次市君田町 Nさん (74)

自然や食べ物など、さまざまな魅力を発信して広島県を盛り上げていきたいですね!



古民家風の落ち着いた店内。  
キッチン前には生産者と食材の名前がずらり



NOSAIキャラクターの「ノーサイくん」が、地域ならではの見所などを訪ねて県内を散策。今回は庄原市へ行ってきました。

2024年12月に、交流拠点施設「食彩館しようばら ゆめさくら」内にオープンした食堂。土作りにこだわって野菜を生産する地元農家の直営店です。

定食、丼、麺類と豊富なメニューで、庄原産の野菜のほか、県内各地の農家から仕入れた食材をふんだんに使用しています。

ボリューム満点なものからハーフサイズまで揃い、店自慢の料理を気軽に楽しむことができます。

午年の今年、馬と思い切りふれあって、新たなパワーをもらつてみてはいかがでしょうか。

NOSAIでも獣医師をしていました

# NOSAIの パートナー

府中市上下町

馬場 勇人さん  
(64)



損害評価員を務めて9年目になります。損害評価は共済金に関わるため、責任感を持って取り組んでいます。

私が住む地域では、機械を共同利用しながら、多くの人が米作りをしています。私自身、約1・2㌶で栽培しています。草刈りや獣害対策など大変なことも多いですが、皆で力を合わせて地域の農業を守っていきたいです。

北広島町

久保 ひびきさん  
(25)



農林水産省から出向して、昨年4月から北広島町役場で働いています。

農家さんの困りごとを直接伺う機会が多く、現場の声から学ぶことがたくさんあります。町内産の野菜を使って料理をすることが新しい趣味になりました。

休日は、ドライブマップを見ながら周辺の飲食店やパン屋を巡って楽しんでいます。

きらり

## 三次家畜診療所移転のお知らせ

診療業務の合理化・効率化を目的として、令和8年4月1日から三次家畜診療所を移転します。  
〈移転先住所〉三次市和知町360-5

(NOSAI広島 三次支所内)

電話番号は、決まり次第お知らせします。  
ご理解とご協力をお願いします。



読めば  
分かる

1 農業・営農の今が分かる

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 蓼らしを豊かにするヒントが分かる

《お申し込みは、最寄りの支所等へ》



LINEで  
NOSAIとつながろう！

NOSAI広島のLINE公式アカウントでは、組合からのお知らせや、農業保険に関するさまざまな情報を配信しています。  
こちらを読み込んでください。  
友だち登録！



## 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

