

ひまわり



安心のネットワーク

NOSAI

宮崎県農業共済組合

2020年1月

vol.5



特集

- 鳥獣被害に立ち向かう....P2
- わたしたち1ターンしてきました!....P6

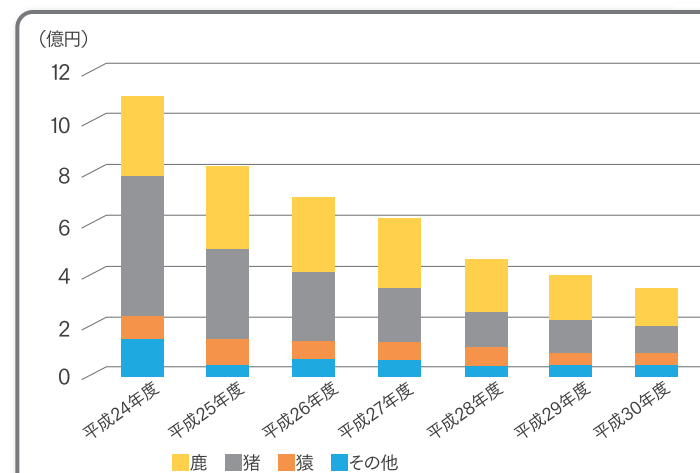
宮崎県内の鳥獣被害対策の優良地区や狩猟を新たな収入源にしている地域を紹介します。



侵入経路マップを活用し、被害に遭いやすい場所から侵入防止柵を設置する

や鹿による被害が多く、
物の食い荒らしなどで
被害を受ける
地域もあります。

鹿によるイタリアン食害。
食べられなかった部分のみ
生育している



※平成30年度

NOSAI宮崎 vol.5 2020年1月 2

事例 3 日之影町



罾づくりに取り組む田中さん



罾に掛かり身動きが取れなくなった鹿



罾で捕獲した鹿を自家加工施設で解体する



先端を尖らせた自家製フックで加工時間を短縮する

解体した肉を真空パックにする機械に入れて鮮度を保つ



「特製しし井」:ショウガの香りとみそ味の猪肉が合わさってさっぱりとした味わい。(税込み1400円)



鳥獣被害に遭っていたタケノコが収穫できるようになったと喜ぶ甲斐利子さん(80)(右)

道の駅への出荷で持続可能性も追求

同レストランで『特製しし井』として提供されている田中さんの猪肉。「田中さんが考案したしし井をアレンジしてお店出すと、瞬く間に看板メニューとなりました。今後は観光客の方だけでなく、地元の方にも楽しんでもらいたいですね」と甲斐さんは話しています。

1日限定20食『特製しし井』

同レストランで『特製しし井』として提供されている田中さんの猪肉。「田中さんが考案したしし井をアレンジしてお店出すと、瞬く間に看板メニューとなりました。今後は観光客の方だけでなく、地元の方にも楽しんでもらいたいですね」と甲斐さんは話しています。

出荷された肉は道の駅「青雲橋」の『レストランひのおかげ』でも提供されています。従業員の甲斐利子さん(57)は「田中さんの猪肉は、料理中も臭みがほとんどありません。新鮮でとても使いやすいです」と肉質の良さを伝えてくれました。

肉の品質にこだわる

猟友会日之影支部(会員97人)に所属している田中弘道さん(73)は、年間約110頭の鹿や猪を罾猟で捕獲しています。また、個人では数少ない野生鳥獣の自家加工施設を持っており、道の駅「青雲橋」などに加工した肉を出荷しています。

良質な肉に仕上げるためには、血抜きとスピーディーな加工技術が必要です。田中さんは、1時間以内に血抜き処理ができない場合には加工しないという徹底ぶり。加工にはお手製の器具を使い時間短縮で鮮度を保っています。「自分で捕獲した獲物だけでは需要に追いつかなくなってきた」と売れ行きの良さを実感しています。

出荷された肉は道の駅「青雲橋」の『レストランひのおかげ』でも提供されています。従業員の甲斐利子さん(57)は「田中さんの猪肉は、料理中も臭みがほとんどありません。新鮮でとても使いやすいです」と肉質の良さを伝えてくれました。

事例 2 綾町



息をひそめて待つ待子の浅尾さん



無線で指示を出す会長の小西さん



犬と連携する勢子の坂本耕太郎さん(43)



豪快に丸焼きを切り分ける



猪肉の格安販売



振舞われた猪汁に舌鼓をうつイベント参加者



丸焼きに驚く



待子の初木安見さん(66)

チームプレーで捕獲

綾猟友会(会員35人)は、11月から3月中旬までの狩猟期間で、巻き狩りという狩猟を行っています。巻き狩りとは、犬を使って追い立てる勢子と、待ち伏せして獲物を撃つ待子が連携して獲物を捕獲する手法です。

同会の小西俊二会長(64)は「捕獲にはチームプレーが必要不可欠です。待子がいる方向に追い立てることで捕獲率が上がります。猟の合間には、全員の位置

活動の幅を広げる

確認をするなど綿密な作戦会議を行うことで士気を高めています」と力強く話します。

同会では年々捕獲頭数が増加し、地域全体の鳥獣被害の減少に一役を買っています。また、隣の国富町ではばれいしよなどの鳥獣被害が多発しています。被害に頭を抱える農家から捕獲依頼がくることもあり、地元猟友会と協力して捕獲に

次世代を見据えた活動を推進

あたっています。会員の浅尾敏彦さん(63)は「狩猟の休憩中に農家が被害の深刻さを話してくれることが多く、なんとかしてあげたいという気持ちが湧きます」とやる気を見せます。

同会は地域イベントでジビエ料理の無料試食会や肉の格安販売も行っています。イベントで狩猟に馴染みのない若い世代に興味を持ってもらいたい人材確保につなげています。



宮崎の魅力は?!

宮崎の人の温かさ、
気候、食べ物のおいしさ、
たくさんあります。

奈良県出身

日向市大王町

よね ざわ かず ひろ
米澤 和博さん(42)
現在は都農町のハウス
農家で研修中。8月か
ら自身のハウス約20㍍
でミニトマトを作付する
予定。

【きっかけ】

サーフィンで宮崎を訪れた
時に、人々の温かさに惹か
れ移住を決めました。

【今後の展望】

子どもが喜ぶようなおいしい
トマトを作れるよう頑張りたい
です。

【収入保険について】

新規の経営者には心強い
ですね。将来、見積もりを
お願いしたいです。

【一言】

農業は季節に関係ないサー
フィンとの調整がつけやすい
のでサーフィンしている人
にはおすすめです。



撮影: © satoru-photography

宮崎の魅力は?!

綾町の照葉樹林や
澄んだ川が好きです。

熊本県出身

綾 町

ふじ わら みつ お
藤原 光生さん(31)
里芋、人参など
1㍍を栽培

日本全国から宮崎を選んで
移住してくれた皆さん。
宮崎人として、農業人として
フレッシュな声が聞けました。

【きっかけ】

自然に関わる仕事に就きたいと思い、
宮崎へ移住。

【今後の展望】

販路を拡大し消費者やお店などと
直接取引できるように頑張りたいです。

【収入保険について】

魅力的な保険なので、現在検討中です。

【一言】

野菜のインターネット
販売しています。

AYAベジタブル

検索



宮崎の魅力は?!

人と人の距離感が近く
親切な人が多いです。

愛知県出身

えびの市向江

かがみ きょう
各務 響さん(21)
ハウスイチゴ9㍍を栽培



【きっかけ】

目標を持って物事に取り組みたいと思い祖父
母のいるえびの市へ移り住み、就農しました。

【今後の展望】

将来はイチゴを軸に露地キュウリなど新たな
作物に挑戦し、面積拡大を目指しています。

【収入保険について】

面積拡大や新たな作物にチャレンジしようと
思っているので、収入保険は後ろ盾になるい
い保険制度だと思います。



宮崎の魅力は?!

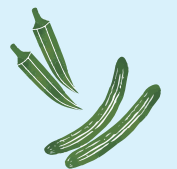
空が広く、自然豊かで
食べ物がおいしいです。

大阪府出身

西都市穂北

よしだ てつ ろう
吉田 哲郎さん(35)
さや か
明佳さん(35)

ハウスキュウリ25㍍、
オクラ7㍍を栽培



【きっかけ】

昔から農業に興味があり、大阪府から
移住。西都市の農業法人株式会社伸
昊を経て就農しました。

【今後の展望】

農作業の省力化を目指し、有機栽培に
も挑戦したいです。

【収入保険について】

経営全体の収入を補償するという点に
魅力を感じます。基準収入が安定した
ら加入したいです。



東京都出身

日南市北郷町

わたなべ たい すけ
渡邊 泰典さん(26)
あかね
茜さん(29)

ハウスイチゴ20㍍、
キクラゲ2㍍を栽培



【今後の展望】

農業だけに捉われず、様々なジャ
ンルの活動に取り組んでいき
たいです。

【きっかけ】

学生時代にロードバイクで宮崎に
来る機会があり、そこで地元の
人に関わりを持ったことで移住
したいと思いました。

【収入保険について】

農家をバックアップしてくれる良い
保険だと思います。

宮崎の魅力は?!

畜産が盛んな土地なので、
目新しいことがたくさんあり
魅力的です。



岡山県出身

都城市高崎町

くに た こう さく
国田 幸作さん(44)
繁殖和牛23頭

【きっかけ】

帯広畜産大学を卒業後、都城市内の畜産
農家に住み込みで働き就農しました。

【今後の展望】

肥育農家に喜んで
もらえる牛づくりをし
たいです。

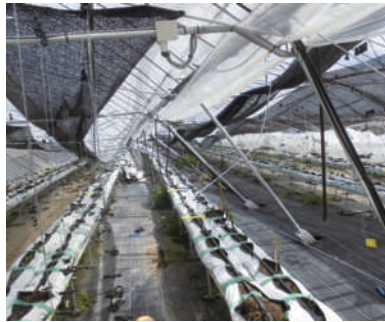
【一言】

“みやこんじょ弁”の言い回しに
聞き慣れるまで苦勞しました。





■ 台風8号による被害2



■ 台風8号による被害1

**【 台風被害における
園芸施設共済金のお支払い状況 】**

令和元年度に襲来した台風により、
県内で多くの被害が発生しました。
県内の台風被害に対する園芸施設
共済金を、左記のとおりお支払いし
ました。

- ・被害棟数 585棟
- ・共済金合計 1億6899万円

(令和元年12月13日現在)

離農・廃業時の報告

保険期間中に離農・廃業された組
合員の方は、速やかにNOSA Iへ
ご報告ください。家畜のいなくなっ
た日から保険期間の残りの掛金を返
還いたします。

ただし、報告が遅れた場合には返
還対象とならないことがありますの
でご了承ください。

掛金率の改定

令和2年1月より掛金率が改定さ
れ、これまで県内の旧組合ごとに設
定されていた掛金率が、宮崎県内で
一本化されました。1月以降の継続
または新規の方から、新しい掛金率
が適用となります。

また、危険段階別掛金率も令和2
年より県内で一本化されます。危険
段階は組合員ごとに過去10年間の掛
金と支払共済金から損害率を算出
し、その範囲ごとに21段階に区分け
されます。

詳細につきましては、ホームペー
ジもしくは、最寄りのセンター家畜
課までご連絡ください。

火災予防をしっかりと

朝晩の冷え込みも厳しくなり、暖房器具
を使用されるところも多いのではないで
しょうか。冬は特に空気が乾燥し、火災の
発生が多い傾向にあります。

- ・火を使うときには火の近くを離れない
- ・たこ足配線・コードを束ねるのをやめる
- ・定期的な家電、配線を点検確認する
- ・濡れた手で電化製品を使わない
- ・コンセント部分に緩み、ほこりがないか確
認する

身近なことから
注意が必要です。
予防に努めること
で火災のリスクを
減らしましょう。



■ たこ足配線はやめましょう

**農機具の入れ替え時は
ご連絡ください**

農機具を入れ替えしたときなどは、最寄
りのセンターまでご連絡ください。加入登
録のある農機具でないと、共済金をお支払
いできませんのでご注意ください。

青色申告を始めましょう

新たな農業保険制度として平成31年1月
からスタートしている農業経営収入保険制
度は、青色申告に取り組んでいる方が対象
になります。

青色申告を行うことで、自身の経営状況
がつかみやすくなるほか、税制上のメリッ
トを受けることもできます。まだ青色申告
に取り組んでいない方は、この機会に検討
されてはいかがでしょうか。

● 青色申告の主なメリット

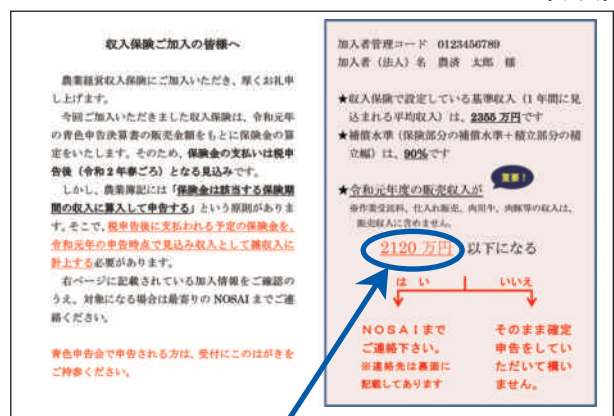
- ・最大で65万円の特別控除
 - ・損失額の繰越しや繰戻しができる
 - ・専従者の給与額を必要経費に算入できる
 - ・農業経営基盤準備金制度が使える
 - ・農業者年金の保険料補助(最高1万円/月)
- ※補助を受けるには条件があります

新たに青色申告を始めるためには、個人
の場合、**3月15日までに最寄りの税務署に
「青色申告承認申請書」を提出する必要が
あります。**詳しくは、最寄りの税務署まで
お問い合わせください。

図1 収入保険のご案内ハガキ (表面)



(中面)



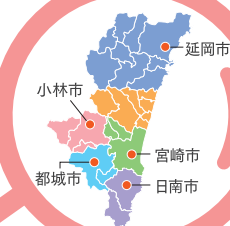
平成31年(令和元年)の販売収入がここに
記載されている金額を下まわる場合は、NO
SA Iまでご連絡ください。

平成31年(令和元年)の農業経営収入保険にご加入の皆さまへ

が掲載(1月中旬予定)されているほか、
職員がお伺いしてお見積もりをしておいま
す。

NOSA Iより昨年末に圧着ハガキでお
知らせを郵送しておりますので(図1)、
内容をご確認のうえ、保険金支払いの対象
になる場合は最寄りのNOSA Iまでご連
絡ください。

なお、青色申告会で税申告をされる方は、
受付時にハガキをご提出ください。



発見! 輝くひなた人



あなたの周りにいる、
輝くひなた人を
紹介して下さい。

連絡は、P15のあて先まで

地域イベントに貢献

「毎年、職場近くで行われるお祭りのお手伝いをしています」と話す末樹さん。

「地域の皆さんや子どもたちと、おいしい食べ物を頂きながらお祭りを楽しんでいます」と話します。

音楽フェスティバルに行くことが元気の源で「いろんなジャンルの音楽が聴けて、各地域の自慢の料理やスイーツなどもあって面白いですよ」と魅力を伝えてくれました。



宮崎市
阿波岐原町

すぎやま みき
杉山 未樹さん(31)



都城市
夏尾町

しらたに かずみ
白谷 和美さん(86)

歳と経験の積み重ね

「今より価格相場が厳しい時代も経験してきました」と話す和美さん。昭和30年から和牛繁殖を始め、酸いも甘いも噛み分けてきました。

「牛の売値よりも会場までの交通費の方が高つくこともありました。家計が苦しいときは、出稼ぎをしながら生計を立てていました」と和美さんは、当時のことを振り返ります。

現在は、経営を譲って一線は退きましたが、日々家業を手伝いながら、後継者の育成に力を入れています。

仕事と遊びの両立を大切に

「牛の体調を管理するため、定期的に観察するよう心掛けています」と話す奨太さん。

18歳から家業を手伝い始め、現在は預託肥育牛のうち270頭の管理をしています。

「牛の管理を任されるようになったて忙しくなりましたが、2カ月に1度は旅行に行けるよう家族で協力しています」と話します。

「今後は、管理する肥育牛を360頭に増やして独立したいですね」と目標を熱く話してくれました。



延岡市
平原町

おやま しょうた
大山 奨太さん(25)

将来は獣医師になりたい

「新しい命の誕生を支え、畜産農家の方々に安心させられる獣医師になりたい」と真剣な顔で話す将輝くん。

飼いだの死を経験したことがきっかけで、将来は動物の命を助ける仕事かしたいと考えました。

昨年7月には職場体験学習で獣医師に同行し、牛の診療・検査などを体験しました。「出産にも立ち会うことができ、子牛が生まれ息をした瞬間は、ほっとしました」と目を輝かせ話してくれました。



小林市
南西方

にいは まさき
小林市立西小林中学校2年 新保 将輝くん(14)
きいちろう まりこ
父 輝一郎さん 母 真理子さん

他に負けない

スイートピーを

叔父がしていたスイートピー栽培に魅力を感じ、航空機関係の仕事辞め就農した修司さん。

現在、約10㍎を夫婦で経営しています。「他に負けない質の良いスイートピーを作り、お客様の元へ提供し続けたいです」と笑顔で話してくれました。

毎年夫婦で旅行に出掛け、輝子さんは「日本国内はほぼ制覇しました。毎年どこに出掛けるか考えるのが楽しみです」と楽しそうに話しました。



日南市
東郷

ながつる てるこ しゅうじ
長鶴 輝子さん(68) 修司さん(72)

期待の星



農大校

宮崎県立農業大学校フードビジネス専攻
やまぐち かりん
山口 加鈴さん(19) 都城市出身

おいしいが一番

「おいしいと言って食べてもらえることが一番うれしいですね。今後は、念願であったチーズ作りに挑戦したいです」と意気込む加鈴さん。宮崎県立農業大学校でフードビジネスを専攻しています。

「分量が家で作るときと比べ物にならないくらい大量で、入学当初は悪戦苦闘しました」と苦労話をしてくれました。

食べることも大好きな加鈴さん。「都城市にある『源龍』という中華料理屋さんがおすすです。どの料理もおいしいので、ぜひ行ってほしいですね」と話してくれました。

蹄の管理』できていますか？

「蹄の管理」と言われて、頭に浮かぶのは「削蹄」だと思いますが、その前に牛の蹄がどのようなものか見てみましょう。

人と牛の足の比較

人を牛の立ち方に置き換えると図1のようになります。牛は人と言うところの、中指と薬指の先端で立っています。人の両足は合計52個の骨で体重を支えています。牛は4本の足にそれぞれ2個ずつある骨のみで接地し支えています。数百キロの体重をたった8個の骨で支えているので、とても酷使されていると言えます。

年に2回は削蹄を

牛の蹄は1カ月に約5mm伸びます。蹄が伸び過ぎると肢勢が悪くなり、体重の支え方や歩き方に影響し体形が崩れてきます。放牧や運動が十分であれば、地面との摩擦によって蹄長、蹄形が保たれますが、ほとんどの牛がこの条件を満たしていないと思われる。



中部家畜診療所
うえまつ だいすけ
上松 大輔

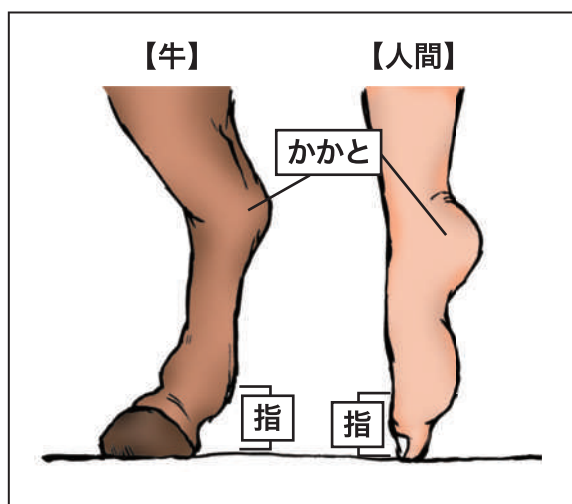
削蹄効果の持続は約6カ月とされています。運動場の有無など飼養環境により異なりますが、つなぎ牛舎など運動量が少ない場合、少なくとも年2回は行ってください。

削蹄の効果

牛の削蹄は、安定した立ち方と歩き方にさせることにより、余分なエネルギーの消費を抑え、ストレスの軽減を目指すものです。その結果、蹄病予防、食欲増進のほか、泌乳量の増加や耐用年数の延長、肥育効率の向上が期待できます。

牛の蹄について

「足は第2の心臓」なんてことが人の世界では言われますが、牛にも同じことが言えます。心臓から遠く離れた蹄は、どうしても血液の巡りが悪くなりがちです。蹄が伸び過ぎたり、変形したり、牛の運動量が少なくなると、血液の循環が悪くなります。その結果、蹄の健全性が損なわれて、様々な蹄病やトラブルが発生しやすくなります。



■図1 人と牛の足の違い



■削蹄の様子

『宮崎52号』で高品質多収栽培の実現を！

加工用宮崎県産米の需要の高まり

宮崎県の特産品である焼酎の製造工程では大量の米（加工用米）が必要となります。県内の酒造メーカーからは、県内産米使用の要望が非常に強くなっていますが、需要量の2割程しか供給できていない状況です。

特に早期水稲では専用の多収品種がないことや、梅雨時期のいもち病被害などの影響による減収で十分な収量を確保できず供給体制が整っていないことが大きな課題となっていました。

課題解決に向けて、宮崎県総合農業試験場が倒伏やいもち病に強く、収量性が高い加工用米専用品種「宮崎52号」を育成しました。平成30年から本格的な普及が始まり、南那珂地区でも栽培試験を実施しました。

「宮崎52号」の特徴

栽培試験結果（表参照）では、穂数や1穂粒数がコシヒカリよりも多く、2カ年平

高品質多収栽培を目指すには

栽培結果などから高品質多収栽培を実現するためには、左記の基本技術の徹底が必要で

- ①たい肥やケイカルなどによる土づくり
- ②適期の穂肥や中干しなどの水管理の実施
- ③紋枯病やカメムシ類を中心とした病害虫防除の徹底
- ④穂発芽防止のための適期収穫の実施

「宮崎52号」は、加工用米以外の用途で栽培することはできません。くず米を含めて全量を加工用米として出荷する必要がありますので、栽培する際には注意しましょう。



■成熟期の稲

■表 南那珂地区における「宮崎52号」の栽培試験結果

品種	試験年	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	1穂粒数 (粒/穂)	m ² 当粒数 (粒)	登熟歩合 (%)	千粒重 (g)	玄米収量 (kg/10a)
宮崎52号	2018	66.2	19.2	487.2	69.5	33,850	84.9	21.2	691.4
	2019	62.3	18.6	513.9	69.0	35,400	84.0	21.9	756.9
コシヒカリ平年		78.8	16.1	454.5	61.1	27,770	72.9	20.9	444.2

注 コシヒカリ平年の値は、管内のコシヒカリ定点の平年値(過去5年(7中5)平均)を記載

農業経営課 農畜産普及担当
あまん ゆうき
技師 阿萬 祐樹
TEL 0987-21-9550

とっぴも簡単
カラーピーマン
ピラフ

RECIPE 04



今回の料理を紹介してくださるのは、西都市三宅の野菜ソムリエ鬼塚春菜さん(32)。西都市特産のカラーピーマンはグリーンピーマン独特の苦みがなく、甘みがあります。ピラフの彩りもよくなり、ピーマンが苦手な子どもでも食べてくれる一品です。

炊飯器で炊くので手間いらず。ぜひお試しください。



材料(3人分)

米 2合
カラーピーマン
(赤・オレンジ・黄) 各1個
グリーンピーマン 1個
玉ネギ 1/4個
ウインナー 4本
バター 10g
コンソメの素 1片
ブラックペッパー 適量

作り方

- ① カラーピーマンとグリーンピーマン、玉ネギはみじん切り、ウインナーは5mmの輪切りにする。
- ② 米をとぎ、炊飯器にブラックペッパー以外の材料を全て入れる。
- ③ 水を2合の目盛りより少なめに入れ(野菜から水分が出るため)、通常炊飯をスタート。
- ④ 炊き上がったらブラックペッパーを適量振りかける。



コンソメの素とバターを大さじ1杯位のしょうゆや麺つゆに代えると、
大人の味あいになりますよ。