

そらとつちとみどりの会話

NOSAI



information magazine of
NOSAI KAGAWA

9 2013
September

vol.003

特 集

高温に強く品質向上

農家のやりがいに！《おいでまい》

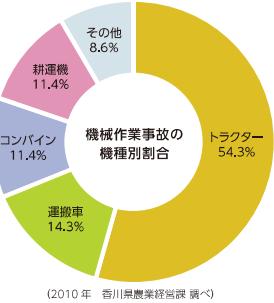
水稻の損害評価始まる

被害申告をお忘れなく





ハンドル操作を誤り横転したトラクター



農作業中の事故による死者数は毎年全国で300件を超え、香川県でも、毎年数人の方が農作業中の事故により亡くなっています。年齢構成別では65歳以上の事故が全体の約8割を占めています。

死亡要因は機械作業中の転倒・転落が約3割をしめ、その半数はトラクターによる事

農作業の安全確保を

故です（グラフ参照）。安全な作業で事故を防ぎましょう。

想定される事故の原因

- ①理解不足による農業機械、資材の誤った使用。
- ②高齢化に伴う体力（視力、反射神経等）の衰えによる判断ミス。
- ③作業場所の困難性（地面のぬかるみ、斜面など）。
- ④不規則な作業時間（天候による作業時間の束縛、価格相場の変動による作業の長時間化）。
- ⑤視界が確保されにくい時間（夕方、夜）での作業。
- ⑥作業環境維持の困難性（猛暑などでの作業による集中力

の低下）。

○路肩に気を付けよう
農業機械の転倒、転落による死亡事故は年間90～120件で、そのほとんどが圃場や農道で発生しています。対策としては路肩が分かるよう草を刈り、目印を立てることです。

- 機械からの転落を防ごう
転落の原因は「滑った」、「足場や手がかりが壊れた」などであります。対策としては、靴やステップの泥を取り除く、機械への飛び乗り・飛び降りをしないことです。
- 巻き込まれ事故を防ぐ
農業機械のP.T.O軸、ベルトなどに巻き込まれないよう、適切な服装で作業をしません。対策としては、作業服の袖口を閉じる。首に巻いたタオルは服の中に入れる、ズボンの裾はバンドで止めるか、長靴の中にいることです。

不慮の事故に対応します 農機具共済

ご加入いただいた農機具に次のような事故が発生した場合に共済金をお支払いします。

稼働中から自然災害までワイドに補償

稼働中の事故

（共済掛金の割増対象事故となります）
衝突、接触、墜落、転覆、異物の巻込みなど

火災等の事故

火災、落雷、物体の落下・飛来、破裂、爆発、鳥獣害、盗難、第三者行為によるき損

自然災害の事故

台風、洪水、暴風雨、高潮、土砂崩れなど
(地震、噴火、津波による損害は除きます)

■お申し込み・ご相談はお近くのNOSAIまで

各支所の連絡先>>>

三豊支所

仲多度支所

中讃支所

小豆支所

高松支所

東部支所

観音寺市本大町1378-3

善通寺市与北町山下110

坂出市川津町金山1825-4

土庄町大木戸沖甲5165-169

高松市三名町東原5-6

さぬき市大川町田園王子1-2

TEL(0875)25-2482

TEL(0877)62-5970

TEL(0877)46-1211

TEL(0879)62-0694

TEL(087)888-1146

TEL(0879)43-4121

0120-031-304

0120-58-1148

共済部長が活動しやすく

組合では、共済部長協議会を設置し、農業共済制度の円滑な運営および共済部長等基礎組織の維持・活性化に取り組み、基礎組織への支援体制の強化を行うなど共済部長が活動しやすい環境づくりに努めます。

合併後初めての共済部長協議会を6月17日、本所にて開

NOSAI INFORMATION

NOSAI かがわらのお知らせ



催し、新組合の基本方針および各事業の実施方策等について検討されました。

なお、同協議会の委員は各支所より3名選出し、互選により会長に東部支所の木村芳隆さん、副会長に仲多度支所の奥空薫さんが選ばれました。委員は次の通りです。（敬称略）



奥空 薫 副会長



木村 芳隆 会長

小豆 古郷 新
井口 勝
岡田 昌雄
猪熊 寿一
中讃 滝川 廣男
大林 茂美
奥空 薫（副会長）

仲多度 奥空 徳久
北岡 一男
藤田 武徳
宮崎 隆
三豊 小野勘四郎
中津 一男
藤田 武徳
宮崎 隆

ります。建物共済の無事戻し金は、平成23年度加入に対するものです。

NOSAIの掛け捨てではありません

（平成25年度無事戻し金をお支払い）

無事戻し金は、水稻、麦、大豆、茶、園芸施設共済の過去3年間に無事故の方にお支払いします。なお、被害があつても3年間の共済金と2年間の無事戻し支払合計額が3年間の農家負担共済掛金の2分の1（園芸施設は3分の1）に満たない方も対象になります。

	東部	高松	小豆	中讃	仲多度	三豊	合計
水稻 戸数	2,175	2,281	137	1,182	878	1,633	8,286
水稻 金額	12,036,844	7,849,696	297,084	3,865,765	3,519,025	7,058,345	34,626,759
麦 戸数	6	37	1	15	23	29	111
麦 金額	406,337	905,500	276	1,791,435	5,988,097	701,662	9,793,307
畑作物 戸数	6	7		1	9	5	28
畑作物 金額	52,351	6,728		7,515	98,843	134,887	300,324
園芸施設 戸数	30	22	19	35	43	74	223
園芸施設 金額	245,584	117,776	133,009	189,288	493,007	677,337	1,856,001
建物 戸数	7,642	13,998	1,535	11,424	9,716	16,082	60,397
建物 金額	5,383,484	8,794,206	709,817	7,573,319	5,957,125	11,253,097	39,671,048
金額合計	18,124,600	17,673,906	1,140,186	13,427,322	16,056,097	19,825,328	86,247,439



「牛の体調はこまめにチェックしています」と宣幸さん

「子供に『父ちゃんの育てた牛はおいしいね』と言われるような牛を2人で育てたい」と話す芳竹宣幸さん（32）と妻の作知さん（32）。現在、父親の和政さん（61）とともに、肥育牛約200頭と水稻3・3haを栽培している。

宣幸さんは東京の農業大学を卒業後、神奈川県の農業生産人で5年間働き、経営のノウハウを身に付けた。2010年4月にUターン就農し、7月に大学の同級生の作知さんと結婚した。

作知さんは、「実家の宮崎県で養豚農家を継ぐつもりだったのですが、宣幸さんの人柄に両親が納得してくれて、嫁ぐ事になりました」。昨年3月に長男翔矢くん（1）が誕生し、現在作知さんは主に育児に専念している。

2人は「子供の頃から動物とふれあってきた者同士で、動物への愛情は同じです。TPPなど不安材料は多いですが、海外への目を向けて和牛の飼育に取り組もうかなって、話し合っていました」と、仲睦まじく将来の展望を話してくれた。



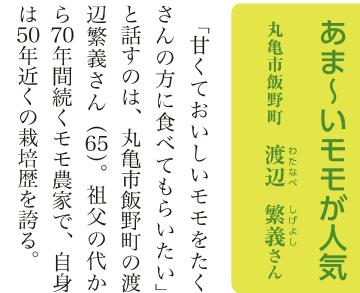
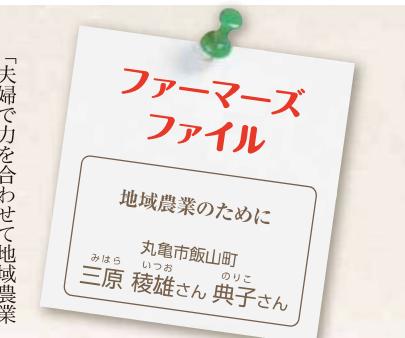
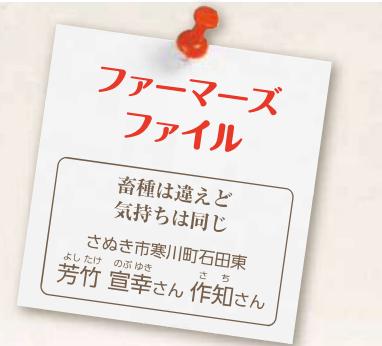
農機具は典子さんも運転する

「夫婦で力を合わせて地域農業に貢献したい」と丸亀市飯山村の三原稜雄さん（68）、典子さん（63）夫妻。地域農家から耕作依頼のあった農地を積極的に引き受け、現在、水稻6haや麦13haなどを栽培している。

稜雄さんは農業委員として、典子さんは農業士として、地域農業に深く関わる立場。高齢化や後継者不足によって、農業を続けることが困難な人を多く目にし、受け皿になることを決意した。サラリーマンだった稜雄さんが6年前に退職してから年々面積を増やし、水稻は30ha、麦は110ha10ha増加した。

「面積を増やすと当然仕事量も増えた大変ですが、地域の方から感謝の声を聞くとやる気が生まれます」と稜雄さん。典子さんは「主人と2人だけで作業をしているので、協力し合わなくては仕事になりません。お互いの健康を気遣うようになりました」と話す。

2人は「これからも体力が続く限り、作業を続けていきたいです」と話す。



「甘くておいしいモモをたくさんの方に食べてもらいたい」と話すのは、丸亀市飯野町の渡辺繁義さん（65）。祖父の代から70年間続くモモ農家で、自身は50年近くの栽培歴を誇る。

渡辺さんは、山の中腹で、排水や日当たりの良い条件に恵まれた園地だけで生産。当初は50坪だった面積を徐々に拡大、人気品種に改植してきた。

木の高さを抑え、作業のしやすい高さに仕立てているのが特徴だ。「剪定や摘果には手間がかかりますが、おいしいモモを作るためにには作業の手間を惜しまんではいけません。作業性の高い樹高にすることで手間はかけやすくなります」。一手間が糖度の高いモモを安定して生産す



このコーナーでは
さまざまな活動や工夫で
頑張っている農家の方を紹介します



収穫した翌日には出荷、「糖度は高く鮮度も良いですよ」と渡辺さん



る要因となる。
まるがめ産直土器川の高岡敏朗さん（61）は、「渡辺さんのモモは甘くておいしいとお客様から評判がよく、毎回売り切れになる人気商品です」と話す。現在、「あかつぎ」を中心に極早生の「はなよめ」から晩生の「なつおとめ」まで7品種を栽培。品種を分けることで収穫時期をずらし、夫婦二人という限られた労力の中、効率良く収穫する。「被害を分散することもできるので、大被害になるこ

とは少ないですね」。
収穫期は朝5時前から作業に取り掛かる忙しい毎日だが、「おいしいモモを提供し、消費者の方に喜んでほしい」と話してくれた。

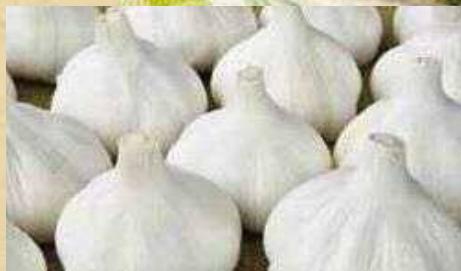
つくってんまい!
たべてんまい!

うちのごはん

vol.
03

スタミナまぜごはん

ニンニクと大根の葉入り



《ニンニク》

生産量、全国第2位を誇るニンニク。特有の香りのもとであるアリシンは、ビタミンB1の体内吸収をよくする働きがあります。疲労回復や体力増強に効果があるとされ、夏バテ予防にはおすすめです。

材料(茶碗4杯分)

- ごはん 2合
- 大根の葉 1本分
(およそ150グラム)
- ニンニク 2片
- 塩 適量
- ゴマ油 適量

作り方



大根の葉をさっとゆで、水に1時間ほどつけた後、水を軽く絞ってみじん切りにする。



炒めたニンニクの香りがしてきたら、①を加えて水分が少なくなるまで炒め、塩で味を調える。



ニンニクもみじん切りにし、フライパンでゴマ油と一緒に弱火で加熱する。



温かいごはんにまぜ合わせ、完成。

好みでゴマや
ちりめんじゃこを
入れてもおいしい
ですよ!



料理紹介 観音寺市八幡町
こにし みちよ
小西 美千代さん

【あとがき】
「暑さ寒さも彼岸まで」と言いますが、9月に入つても暑い日は続きます。夏場の疲労は、夏を過ぎて訪れます。そんなとぎこそ無理をせず、体をいたわりましょ。



主にスーパーや飲食店に卸す。食感や味わいが口コミで広がり、半数は個人販売となっている。近々、ホームページを開設予定で、さらなる販路拡大を計画している。

表紙は高松市庵治町の上北正人さん(33)と母親の明美さん(58)。現在、ハウス17号でトマト『フルティカ』(中玉)を栽培する。栽培歴10年。

正人さんは「以前はトマトが苦手でしたが、育てたトマトを食べていると、おいしさが分かつてきました」と話す。

【表紙のつづき】