



そらとつちとみどりの会話

NOSAI

information magazine of
NOSAI KAGAWA

3 2015
March

vol.012

特集 需要が増すキウイフルーツの進化

補償を拡充 園芸施設共済





キウイフルーツの花。5月ごろに開花

「生産拡大事業」を平成25年度から実施しています。

香川県農政水産部農業生産流通課の岡崎高典課長補佐は「香川県オリジナル品種は、需要が供給を生む、好循環となっています。これまで以上に生産拡大を促し、さらなる発展につながるように産地化を推進していきたいです」と話します。

最近は、ITアーチや農家の後継者など新規就農での生産者が増加傾向にあります。全国的には減少傾向にある栽培面積も県内では増加しています。今後、県産キウイフルーツのさらなる生産拡大を期待します！

好みの味を探そう！

香緑

ハイワードを自然交配、結実させた果実の中から、特に糖度の高いものを選抜し育成。俵型の外観と、鮮やかな濃い緑色の果肉が特徴です。

さぬきエンジェルスイート

非常に甘く、種子周辺部がリング状に赤く色付くことから命名。酸味が少なく、和三盆糖のような上質で記憶に残る甘さを持ちます。

さぬきキウイっこ®

県と香川大学が共同で開発し、平成26年9月に品種登録されました。香料同様の一口サイズで、病気に強く、長期貯蔵が可能です。

さぬきゴールド

艶やかな黄金色の果肉から命名。1果あたりの重さは200g前後で、世界最大級の大きさ。豊かな果汁とメロンのような食感を楽しめます。

香粹

1果あたりの重さがハイワードの半分程度で一口サイズの品種。食べた後のひりひり感がなく、学校給食でも人気となっています。



キウイフルーツの進化 の進化

甘味と酸味の一重奏

名の通つた果物に

香川県は、全国に誇れるキウイフルーツ産地です。消費者の嗜好に合わせた品種開発と栽培技術の確立が実を結び、百貨店や有名フルーツ店に並べられる高級な果物として浸透し、市場からも高い評価を得ています。香川県が推奨する「さぬき讚フルーツ」では5品種が対象になるなど、県を代表する果物の一つです。

このようなかんじで、香川県では、昭和62年に農業試験場府中果树研究所が国内で初めて品種開発に成功し、ハイワードよりも糖度が高い新品種「香緑」を品種登録しました。

その後も消費者の嗜好に合わせ、「さぬきゴールド」、「さぬきエンジェルスイート」など糖度と酸味のバランスが優れ、外観や果肉色がハイワードと差別化できる品種を続々、開発しています。

県オリジナル品種は、県内をはじめ、東京や京阪神など

で流通。個性的で食味が良いため、価格が高くて販売数は大きな伸びをみせ、需要が供給を上回っている状況です。

香川県では、有利販売できる県産品種の生産拡大を推進するため、果樹園などの施設設備や新植の初期費用の一部を助成する「さぬき讚フルーツ体制を強化



キウイフルーツを紹介する香川県農業生産流通課の岡崎高典課長補佐

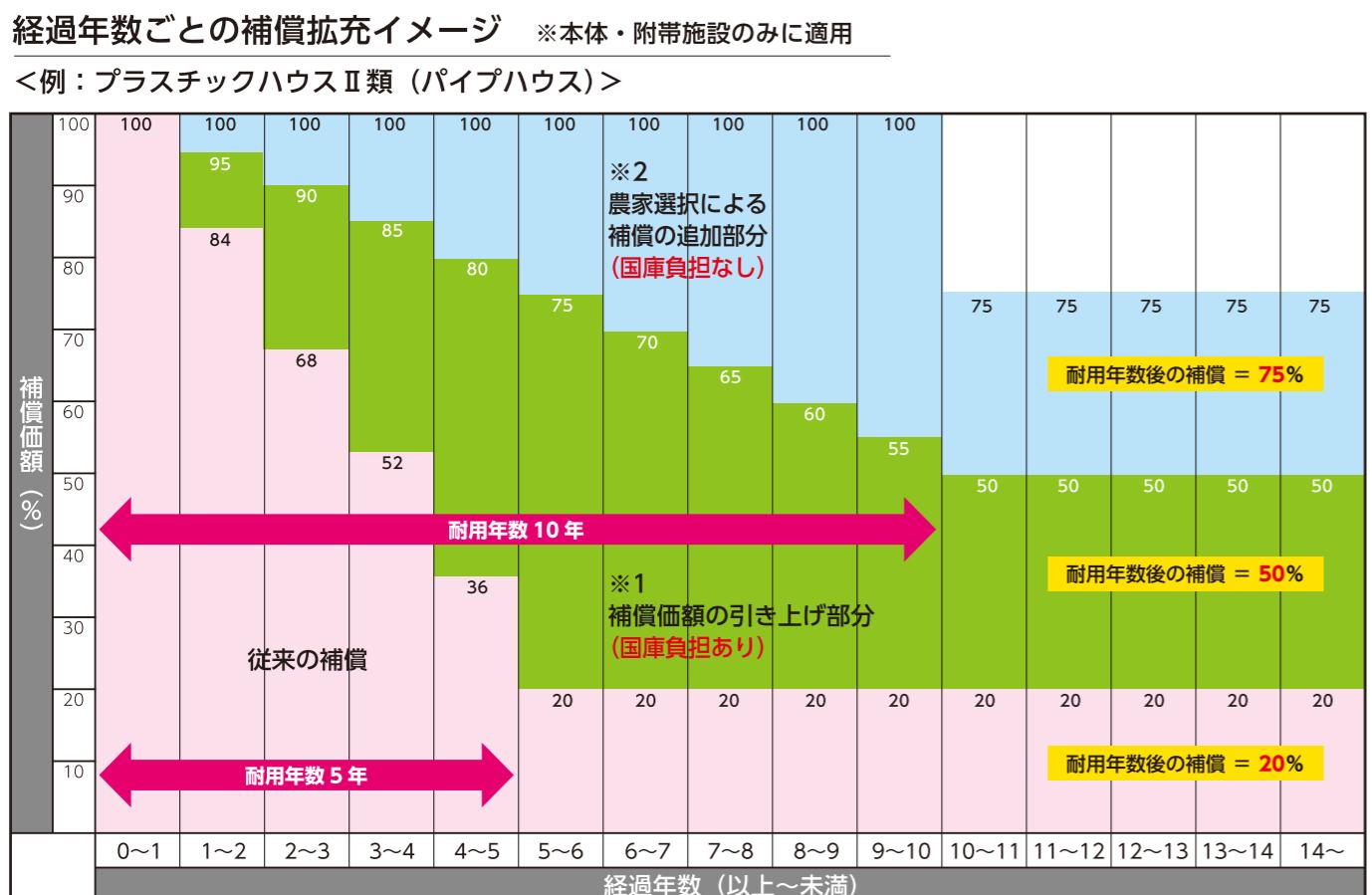
補償を拡充 園芸施設共済

自然災害などで被災した園

よう、園芸施設共済の補償が拡充されました。NOSAI 団体では2月以降、新制度での引き受けを開始しています。新規加入者だけでなく、現在ご加入いただいている方につきましても、新制度に切り替えて加入することが可能で、各農家の意向に沿つた手続きを順次、進めています。



見直された内容を組合員に説明



共済金支払例

プラスチックハウスⅡ類 一般軟質フィルム 補償割合80%

単棟 1,000m² 被覆経過年数1年未満 全損の場合

单位(千人)

単位（円）								
経過年数		施設本体 ①	被覆材 ②	共済価額 (補償価額) ①+②=③	共済金額 (補償額) ③×0.8	復旧費用 (農家選択)	撤去費用 (農家選択)	支払共済金
0~1	新設時	2,120	513	2,633	2,106	0	232	2,338
6~7	拡充後	1,484	513	1,997	1,597	508	232	2,337
	現 行	424	513	937	749	0	0	749
10~11	拡充後	1,060	513	1,573	1,258	424	232	1,914
	現 行	424	513	937	749	0	0	749

各支所の連絡先》》》》

東部支所 さぬき市大川町田面王子 1-2
TEL (0879) 43-4121

高松支所 高松市三名町東原 5-6
TEL (087) 888-1146
0120-58-1148

小豆支所 中讚支所
土庄町大木戸沖甲 5165-169 坂出市川津町金山 1825-4
TEL(0879)62-0694 TEL(0877)46-1211

仲多度支所 三豊支所
善通寺市与北町山下 110 観音寺市本大町 1378-3
TEL (0877) 62-5970 TEL (0875) 25-2482
0120-031-304

1月20日、当組合本所にて第2回臨時総代会を開催しました。園芸施設共済の補償拡充に伴う共済規程の変更について、十分に審議いただき原案通り可決承認されました。

規程の変更は、2月1日以後に共済責任期間を開始する物件から適用となります。



総代会で可決承認

補償内容見直しの主なポイント

1. 時価ベースの補償の拡充

- 1) 耐用年数の見直し
施設本体と附帯施設の耐用年数が下表のとおり見直されました。

ガラス室Ⅰ類(木造)	10年	→	5年
ガラス室Ⅱ類(鉄骨)	15年	→	14年
プラスチックハウスⅠ類(木竹)	5年	→	5年
プラスチックハウスⅡ類(パイプ)	5年	→	10年
プラスチックハウスⅢ類(簡易鉄骨)	7年	→	14年
プラスチックハウスⅣ類・Ⅴ類・Ⅶ類(鉄骨)	15年	→	14年
附帯施設	5年	→	7年

- 2) 補償価額の引き上げ（左図※1）
施設本体と附帯施設の耐用年数経過後の補償価額を
20%から50%に引き上げられたことで補償金額が
増加します。

2. 農家選択による補償の追加（復旧費用）

補償価額の引き上げに加えて、さらに大きな補償が受けられます。（農家選択、左図※2）

- ①耐用年数内の施設の補償価額は、再建築価額の 100%
 - ②耐用年数経過後の施設の補償価額は、再建築価額の 75%

注1：追加部分の共済掛金は全額が農家負担になります

注2：追加部分の井戸掘立は工賃が農家負担によります。

3. 撤去費用の対象の追加

全ての施設が撤去費用の補償対象になりました。(農家選択)



移住12年目。島農業に貢献する谷口さん夫妻

「小豆島への移住を決めたのは、オリーブが育つ温暖な気候と、奇麗な海が見える環境に心を動かされたことです」と、谷口勉さん（57）、園江さん（48）夫妻。平成16年に愛媛県から小豆島町に移り住んだ。

兼業農家育ちの園江さんが遊休農地5haを借りて、ナバナ栽培を開始。20年からは勉さんも加わり、現在はアスパラガスをハウスで22ha栽培している。

感謝の気持ちが 大切

小豆島町
たにぐち つとむ
谷口 勉さん
そのえ
園江さん



夫婦仲良く収穫作

内の通路に敷き詰め、雑草対策を行うなど、さまざまな工夫を施している。小豆地区のアスパラガス農家の中では一番の出荷量だ。



一瞬にして鳩をウサギに変えたり、帽子から鳩を出したりするマジック。動物は大切に飼育している

「種や仕掛けは一緒に寝よる奥さんにも教えたらいかん」と話すのは、マジック歴15年“マリック岡崎”の芸名で活躍する岡崎敏文さん（水稻50ヶや柿など栽培、67歳）。現在70ほどのネタをマスターし、月1回程度のステージをこなす。

得意とするのは、ハンカチを使つたマジック。手の中から消したり出したりする他、紙で巻いてライターで火をつけ、燃えた瞬間

種も仕掛けも
ござります

高松市岡本町
おかざき としふみ
岡崎 敏文さん



岡崎さんが集めてきた衣装やノック

「小学校高学年の子どもたちの前では緊張します。一生懸命に見ててくれ、目がいいから仕掛けを見破られることもあります」。新ネタ一つに1ヶ月近くの練習を費やし、しっかりと体に覚えこませている。

「一番うれしいのは『すごいな』と驚いてくれること。農作業の合間で、飽きられないよう新ネタを取り入れ、自身を成長させていきたい」と意気込む。

「小豆島への移住を決めたのは、オリーブが育つ温暖な気候と、奇麗な海が見える環境に心を動かされたことです」と、谷口勉さん（57）、園江さん（48）夫妻。平成16年に愛媛県から

The image shows the front cover of a book. The title '受け継がれる農業の魅力' (The Charm of Agriculture Passed Down) is written in large green characters at the top. Below the title, the author's name '観音寺市柞田町 久保 浩一郎さん' is written in black. The author's name is also written in a smaller font below it: 'くぼ こういちろう'. The background of the cover is yellow.

受け継がれる 農業の魅力

観音寺市柞田町
くば こういちろう
久保 浩一郎さん

から本格的に就農した久保浩一郎さん（23）。現在、農業歴30年になる父の哲也さん（55）の元で修行を積んでいる。もともと農業に興味があり農業大学に進学。食料自給率向上の重要性を再認識し、農業に魅力を見いだす。

久保家では、2・6畝の農地にレタスを延べ3・4畝、水稻2畝を作付けている。労働力は家族4人。浩一郎さんの担当は、

から本格的に就農した久保浩一郎さん（23）。現在、農業歴30年になる父の哲也さん（55）の元で修行を積んでいる。

「高い秀品」



「高い秀品率を保つには、肥培管理を徹底する必要があります」と浩一郎さん

も楽です」。栽培段階で十分に手を掛けることで、最終的な省力化を目指している。

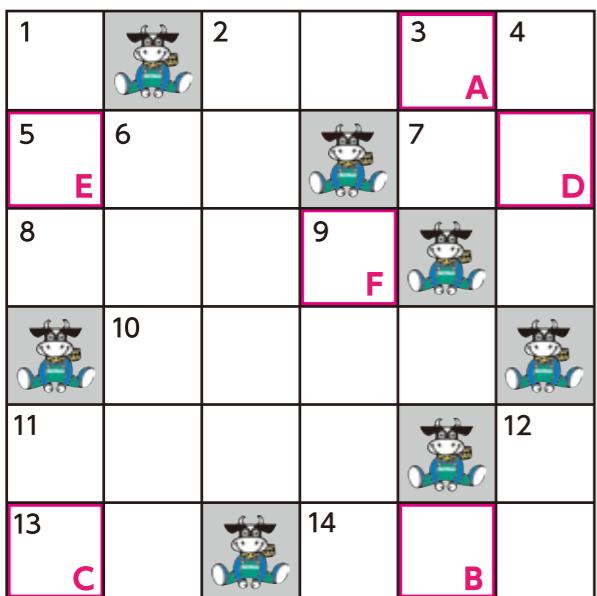
A close-up photograph showing a person's hands, partially covered by a blue cloth, working on a small plant in a garden. The background is slightly blurred, showing more of the garden environment.



収穫をする浩一郎さん



輝く笑顔 さぬきひめ



クロスワードクイズ

正解者の中から抽選で 8 名さまに飯田農園（さぬき市）の桃とスマモのシャーベットをプレゼントします。たくさんのご応募お待ちしております。

郵便はがきに、①A～F を順に並べたクイズの答え②郵便番号③住所④氏名（ふりがな）⑤年齢⑥電話番号⑦NOSAI や広報紙への意見、感想、質問⑧身近な情報などをご記入のうえ、ご応募ください。



○応募の宛先／〒761-8083 高松市三名町字東原5番地6
香川県農業共済組合クロスワードクイズ係

○応募締め切り／平成 27 年 4 月 17 日（金）消印有効

○当選者発表／平成 27 年 7 月発行予定の 14 号で発表

- たてのカギ**
1. 1950 年代のアメリカ発祥の音楽。○○○ンロール
 2. カリッ、とおいしい、○○○○○チョコレート
 3. 週○○。年○○。○○平健
 4. 古代エジプトの女王、○○○パトラ
 5. 流行語「じえじえじえ」を生み出した NHK 連続テレビ小説
 6. 年下が弟。兄は？
 7. 県庁所在地が大津市の県
 8. ○○知恵。○○芝居。プロゴルファー○○

- よこのカギ**
1. 部屋を暗くするために引く黒い幕
 2. 団体旅行を英語で言うと
 3. 行動をともにする者。仲間。同伴者
 4. 阿蘇山、くまモン、天草、といえば何県？
 5. 事情を説明してわびること
 6. 道路で、車両が通行するところ
 7. 岩、眼、願、頑、元、含。同じ読み方をすると
 8. 応援の叫び声。声援

読者の声

たくさんのご意見をいただき、ありがとうございました。ご意見、ご感想の一部を紹介します。

■うどん県として、「さぬきの夢 2009」が若い人たちによって大量生産されることを希望します。（さぬき市 男性 93歳）

■書写コンクールの記事が良かったです。力強く美しい作品にとても感心しました。（木町 女性 76歳）

■実家のモモがイノシシと電線でダメになり、NOSAI の方が来て、話しを聞いてくれました。（高松市 女性 49歳）

父が亡くなつて2年余り、米作りに挑戦し、2回目の収穫で一等米になりました。これを励みに続けていきたいです。（多度津町 男性 35歳）



黒にんにく」と「にんにく酢」をお届けしました。

当選者
発当選表 第10号
答えかけうどん



おおばやし むつみ
大林 睦実さん
24歳・丸亀市

住みやすい町づくりを

丸亀市役所の環境安全課に勤務しています。コミュニティバスや交通事故防止に向けた啓発活動など、市内の交通に関わる業務を担当しています。大きい夢ですが、将来は生まれ育った故郷をより住みやすい町にしていきたいと思っています。

両親が水稻を作付けしているので、もみまきは幼い頃から毎年、手伝っています。田植えや稻刈りにもできる限り参加しています。

田畠が多く残る地元の環境を大切にし、自分が感じている居心地の良さをできるだけ多くの人に伝えていきたいです。

トピックス

1月 19 日、東部支所会議室で「新春みんなでひと笑い」と題した講演会を行いました。職員による園芸施設共済の補償拡充に関する説明の後、さぬき市の朗読サークル「どんぐり」による歌謡漫談や玉すだれ、足芸などを鑑賞。参加した会員からは大きな笑みがこぼれました。



漫談を披露する
細川八恵子さん



紙芝居をする田岡裕美子さん



笑いに包まれる会場

講演終了後には、会員が持ち寄った品物でフリーマーケットを開催。収益金は高齢農業者訪問の記念品や、建物の全焼事故に遭われた組合員のお見舞い品など「心の支援活動」に活用しています。



玉すだれを演じる大眉和子さん

笑って過ごそう
東部支所女性の会



つくってんまい!
たべてんまい!

うちのごはん

vol.
12

しつぽくそば

野菜たっぷり



《ダイコン》

11月～3月ごろにかけて旬を迎えます。触ったときに硬くて張りがある物、ずっしりと重たい物がおいしいダイコン選びのポイントです。ダイコンには消化を助け、腸の働きを整えてくれる作用がある他、二日酔いの解消も期待されます。

材料(4人分)

●そば	4玉
●ダイコン	400g
●ニンジン	100g
●油揚げ	半枚
●サトイモ	200g
●豆腐	半丁
●鶏モモ肉	150g
●しょう油	100cc
●みりん	大さじ1
●水	1500cc

作り方



ダイコン、ニンジン、油揚げは短冊切り。サトイモ、豆腐は一口大に。鶏モモ肉は小さめの一口大に切る。



鶏モモ肉でダシを取り、その中へダイコン、ニンジンを入れて煮る。



ある程度火が通ったら油揚げ、しょう油、みりんを入れる。



十分煮立いたら、豆腐とサトイモを入れる。サトイモに火が通ったら、温めたそばにかけて完成。

家にある
食材でお手軽に
できます。



料理紹介 績川町

はしまと 橋本 ミツエさん

料理の飾りとして使用されることが多いパセリですが、松井さんは「独特の苦味を嫌う人も、ドライパセリを料理の上から散らしたり、お餅に混ぜたりすれば気になりません。鉄分が豊富なので、貧血気味の方には特にオススメです」と食用としてPRしています。

するなど、積極的に活動しています。

料理の飾りとして使用されることが多いパセリですが、松井さんは「独特の苦味を嫌う人も、ドライパセリを料理の上から散らしたり、お餅に混ぜたりすれば気になりません。鉄分が豊富なので、貧血気味の方には特にオ

内地区のパセリは、日持ちが良く、色鮮やかで苦味が少ないのが特徴です。

東かがわ市馬篠でパセリ32haを栽培する松井委員昭さん(41)。西日本有数の産地として知られる大



【表紙のつづき】