

# NOSAI

# なかの

安心のネットワーク  
**NOSAI**

No. **26**  
2023 | 秋号

## CONTENTS

長野県新品種 & オリジナル品種 ..... P2

令和6年契約 収入保険加入申請受付中! ..... P4

NOSAIからのお知らせ

園芸施設共済・大雪前に早めの備えを! ..... P10

「白馬に来たら、  
白馬産の食材を  
味わってほしい！」  
食味にこだわって  
生産しています。

※本文12ページに掲載



備えの種をまこう。

# いろいろある！ 長野県 新品種 & オリジナル品種

長野県で生産されている農産物には、県の農業関係試験場で開発された新品種やオリジナル品種が数多くあります。より良い品質と生産性の向上を目指して研究開発されてきた品種は、どれも魅力あるものばかり！近年では海外での生産許諾契約を行い海外市場に進出するなど、世界に羽ばたく農産物もあります。バラエティに富んだ長野県の新品種 & オリジナル品種をご紹介します。



## りんご

### シナノリップ

色付きがよく、ジューシーな夏りんご

平均果実量は300g、扁円形ではほぼ全面が紫紅色に着色するのが特徴。名称には、綺麗に色付くりんごという意味が込められている。歯切れが良く、糖度は14~15%、酸度は0.4%程度で甘味と酸味のバランスがよく、果汁が多い。育成地である須坂市での成熟期は8月中旬下旬で、「つがる」に比べ5~10日早く収穫される。早生品種としては日持ち性が良く、常温で7日程度、冷蔵では1カ月程度保たれる。2018年に品種登録。



### シナノゴールド

甘さと酸味のバランスが良い黄色い果実

食味が良い「千秋」と栽培しやすく収量が多い「ゴールデンデリシャス」を掛けあわせて誕生。果実の形は円から長円で、大きさは300g程度。特徴的な果皮は浅黄色に着色して、縞はない。糖度は14~15%、酸度は0.5%程度でバランスがよく、果肉の硬さは中程度で、サクサクとした食感と果汁が楽しめる。「シナノゴールド」は「秋映」や「シナノスイート」とともに人気品種で「りんご三兄弟」と呼ばれている。イタリアやオーストラリア等の海外でも生産されている。



### シナノピッコロ

手のひらにおさまる小ぶりなサイズ

果実の大きさが150~200gと手のひらにおさまるほど小さいことから、「イタリア語で、小さい」を意味する「ピッコロ」と付けられた。果皮は全体に赤く色づく。「ゴールデンデリシャス」に「あかね」を交配し、育成され、2006年に品種登録された。収穫時期は9月中旬から下旬。果肉は白くて硬く、香りと果汁が多め。皮が薄く、果肉が変色しにくいので丸かじりに適する。小玉ながら、大玉のりんごと同様においしい。



### りんご長果34

果肉がピンク色で食味の良さにもハマる

糖度15%程度、酸度0.8~1.0%程度と高く、食味は濃厚。生食用はもちろんだ、調理・加工業務用としての利用が期待される新品種。果実は円形で300~400gと大きく、果皮は濃い紅色。果実の断面は部分的にピンク色に着色し、見た目もかわいらしい。長野県須坂市では11月上旬から中旬に収穫できる。登録出願中(2021年出願公表)。当面の間、栽培地は長野県内に限られている。



●ほか品種：「高嶺」、「シナノレッド」、「シナノホッペ」、「シナノブッチ」、「シナノドルチェ」、「シナノスイート」

## もも

### なつっこ

人気品種をかけたサラブレッド

「川中島白桃」に「あかつき」を交配して育成したもので、ふっくらとした扁円形で、300~350gとずっしりと大きな果実。果皮は色付きが良く、全体的に桃色になる。果肉は乳白色で甘味や果汁は多めでなめらかな口当たり。収穫時期は8月中旬で、主な産地は長野県北信地域(や山梨県で、生産者からも消費者からも人気が高い。2000年に品種登録。



●ほか品種：「なつぎ」、「紅晩夏」

## すもも

### シナノパール

高級果実としても販売、品のある甘さ

収穫期が一般的なすももの6~8月より遅い9月下旬頃で、10月上旬頃まで味わうこともできる晩生種。果実の重さは200g程度と大きく、果皮は赤色まじりの淡い黄色。ほどよく締まった果肉ながら果汁は多く、糖度は18~20%あるので甘いのが特徴。長野県では「シナノパール」の中でも一定の基準を満たしたものを「麗玉」というブランド名で高級果実として販売している。2018年に品種登録。



●ほか品種：「サマーキュート」

## ネクタリン

### スイートクリスタル

酸味の少ないスイートタイプのネクタリン

扁円形の果実全面に赤く色づき、果実は160~190g程度。果肉は乳白色で糖度は14~17%程度。果皮に産毛がなく、ツルツルとしているので皮ごと食べられる。2022年に品種登録。



●ほか品種：「サマークリスタル」

## プルーン

### オータムキュート

1玉で満足できるサイズと甘さ

果実の大きさが80g前後と大玉で、果皮色は青紫、果肉色は黄褐色である。糖度は20~22%と甘味が強く、果汁も多いのでジューシーな食味が楽しめる。肉厚な食感を活かして、料理やスイーツなどにも利用しやすい。



●ほか品種：「サマーキュート」

## なし

### 南水

大玉で糖度が高く、日持ちする

やや扁円形で400g程度とずっしりとした重さがある。「越後」と「新水」を掛けあわせて育成した赤梨で、糖度は14%前後で主要品種に比べて高く、甘いのが特徴。酸味は少なめで果汁が多いので、食べるとじゅわっと水分たっぷりの果肉とシャリシャリとした食感が味わえる。例年9月中旬ごろから出荷される。貯蔵性も優れているので年が明けて店頭に並ぶことがある。



### ナガノパープル

高級ぶどうとして人気を集める

現在では「シャインマスカット」と同等に扱われる高級ぶどうの1つで、「巨峰」と「ザマート」を掛けあわせて育成された。種がなく、皮まで食べられる大粒のぶどうで、果皮は濃い紫黒色で果肉はやや硬く、歯切れが良い。皮に含まれるポリフェノールの一種「レスベラトロール」が豊富だといわれている。甘味と酸味のバランスが良く、さわやかな味わい。収穫は9月上旬。



### フインブルー

皮ごと味わえる甘味の強い赤色ぶどう

「フイン」と「シャインマスカット」を掛け合わせた品種で、皮ごと食べられる赤色品種。果皮は赤色で粒は12~13gの楕円形、房は400~450g程度。「シャインマスカット」より糖度が高いので甘味が強く、ほのかにマスカットの香りがあふれる。果皮についた白い粉「ブルーム」は鮮度を保ってくれる役割があり、まんなべんなく付いているのは鮮度が良い証。保存中は洗い流さないようにするが良い。2019年に品種登録。フインブルー「ユ」は県が取得した商標。



## あんず

### 信州サワー

程よい酸味で甘味が強い生食向きのあんず

表面も中身も鮮やかな橙色をした、果実は楕円形で70~80gとかなり大きい。果肉の繊維は少なく、甘味は中、爽やかな酸味が特徴。収穫期は6月下旬で、果汁が多く、生食向きである。シロップ漬けやジャムの加工にも適している。



●ほか品種：「信州大実」、「信陽」、「信山丸」、「信月」

## 水稻(米)

### 風さやか

旨味と甘味、粘りが良く、冷めてもおいしい

すがすがしい長野県の清らかな空気で作られたおいしいお米をイメージして名付けられた。倒伏やいもち病に強く、収量性が高い。「コシヒカリ」に比べ出穂期や成熟期が4~5日遅いため、収穫期の拡大による作期分散、高温登熟障害の軽減につながる。



●ほか品種：20品種(以下、奨励品種等)「きらりん」、「ゆめしなの」、「天竜乙女」、「ふくおこし」、「しらかば錦」、「美山錦」、「ひとごこち」、「山恵錦」、「もちひかり」、「モリモリモチ」

## そば

### 桔梗13号

夏そばの新品種。2023年に品種登録出願

夏そばの従来品種「しなの夏そば」と比べて、倒れにくいのが特徴。「桔梗13号」の穂は表面が滑らかで弾力があり、主力品種の「信濃1号」に比べて歯切れがよい。現代の嗜好にあっている。意見も出てくる。倒伏しにくく収量性に優れることから県内での普及が見込まれ、県産そばの生産性向上に貢献できるものと期待される。



●ほか品種：「蕎麦信濃1号」、「しなの夏そば」、「開田早生」、「タチアカネ」、「長野S11号」

「口」の出に「南水」を交配し育成した、2012年の「サザンスイート」以来の長野県オリジナル品種。30年かけて開発された。果実は黄赤褐色、円形で、400~500gと大きい。糖度は15%程度と高く、酸味もあるためさわやかな甘味とたっぷりの果汁でバランスが良く、シャリシャリとした食感も楽しめる。9月上旬から中旬に収穫期を迎え、「南水」の出荷前に集荷が始まる。



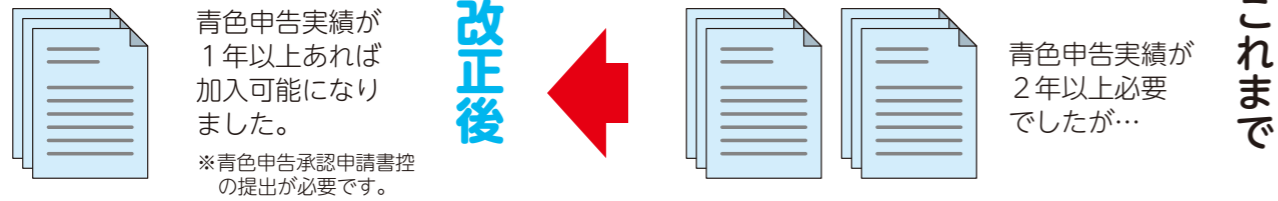
●ほか品種：「サザンスイート」、「南月」

協力：長野県農業関係試験場 写真提供：りんご長果34(キルトピンク)・サマーリリカル・シナノパール・スイートクリスタル・南農ナシ6号(天空のしずく)・桔梗13号/長野県農業関係試験場、ほかすべての写真/長野県農政部

**収入保険のお知らせ**  
次ページ 長野県新品種 & オリジナル品種の安定的生産のためにも、収入保険に加入しましょう。

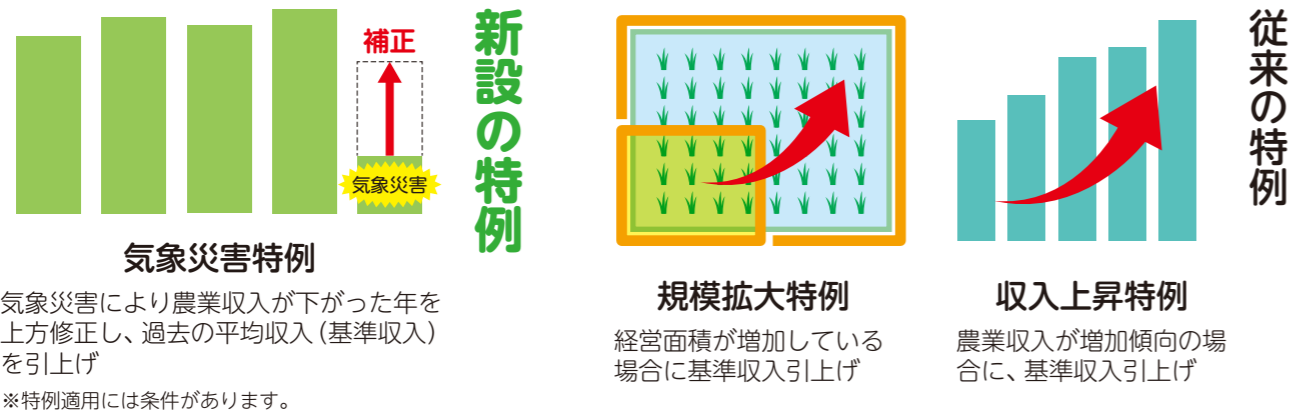
## 収入保険に加入しやすくなりました!

### 加入に必要な青色申告実績が短縮されます

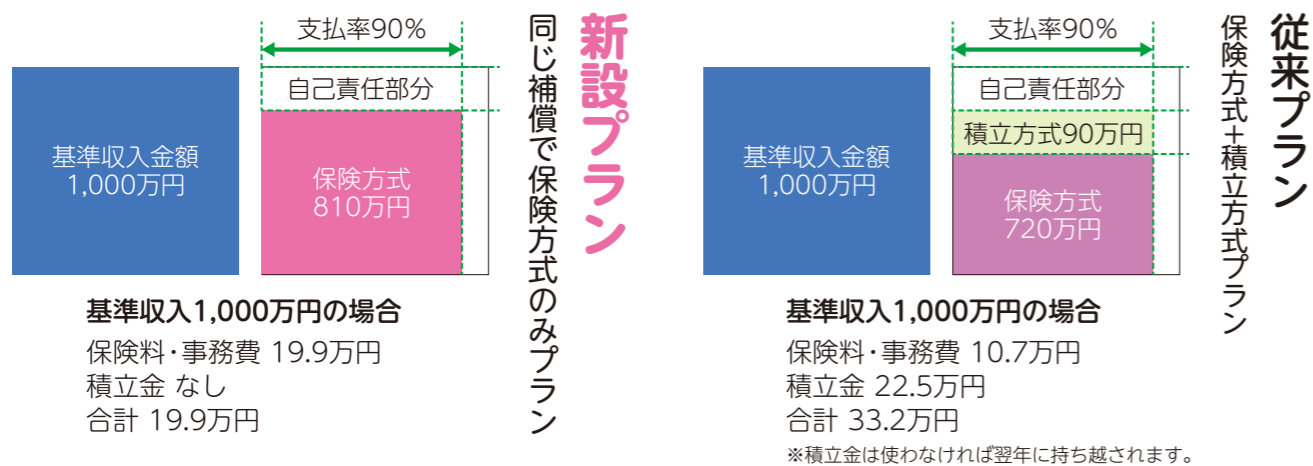


※令和5年から青色申告を開始した農家は、令和6年から収入保険に加入することができます。

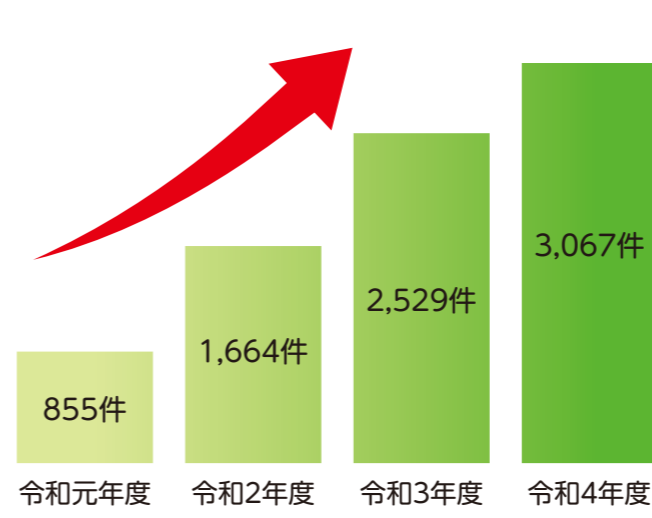
### 気象災害による収入減少を上方修正する特例が新設されます



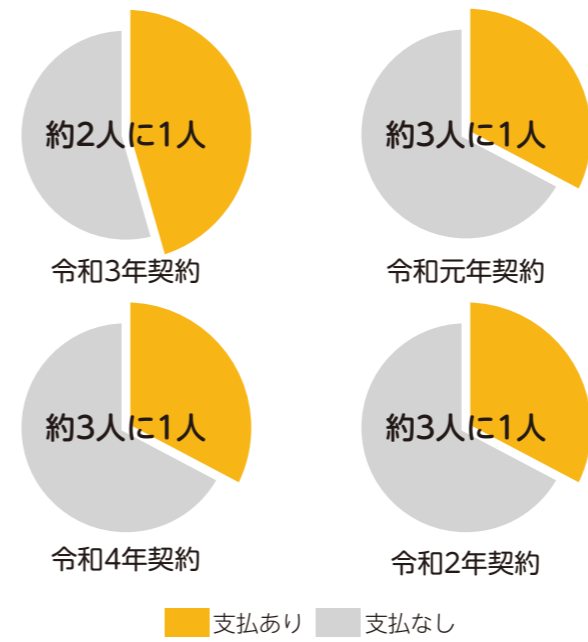
### 保険方式のみの補償割合が拡充したプランが新設されます



詳しくは、  
お気軽にお問い合わせください。  
LINEお友達登録もお待ちしています!



**加入者は年々増加中!**  
収入保険は安心して農業経営ができるオー  
ルリスクに対応した補償です。  
加入するには青色申告を行っていることが  
必要ですが、ご加入いただいている件数は  
年々増加しています。ぜひご検討ください。



**毎年約3人に1人が  
支払対象に!**  
保険金等の支払いは毎年約3人に1人の  
加入者が対象となっています。  
気象災害はもちろん、価格低下やケガ・  
病気で農業収入が減少してしまった加入者  
の助けになります。

令和6年契約 収入保険加入申請受付中!



ご自身の補償金額や保険料等は  
いつでも試算可能!  
お近くのNOSAIまたはQRコードからできます。



おみ たもつ  
尾美 保さん(46歳)

長和町



甘いトマトになるよう枝整理をする  
尾美さん



フルーティープリンセス  
糖度は10度以上!!



美味しいトマトをみなさんに食べてほしい

長和町のハウス5棟7坪でトマトを栽培しています。「トマトが大好き!美味しいトマトを食べたい!作りたい!」との思いが高じて、令和元年に新規就農しました。父が自家用に栽培していたトマトの味が忘れられず、あの味を再現するにはどうしたら良いのか...と考えた結果、収穫時期にことごとんどわり、自分が一番美味しいと思えるタイミングで消費者へ届けられるよう、販売は直販に限定しています。この味を一人でも多くの方に知っていただきたいです。

試行錯誤を重ねて研究し理想を追求する、その楽しさを味わえるのが農業の魅力だと感じています。現在はスウィートプリンセス・フルーティープリンセス・ミディプリンセスの3品種を栽培しています。

また、上田市の棚かぐやファームでの「温泉×酵素農法」と銘打った、地元の大塩温泉を活かしたトマト栽培に協力しています。この活動がやがては地域活性化につながってくればと夢見ています。

思い出のトマトの味を  
みなさんに

棚かぐや  
ファームは  
コチラ



木祖村

くろうち たくみ  
黒内牧場 黒内 拓美さん(60歳)



牛をのびのびさせることも大事です



毎日欠かさず健康チェック  
します

緑豊かな「源流の里」木祖村で、繁殖牛と肥育牛、合わせて140頭程の和牛を従業員2名と飼育しています。以前は、松本の専門農協に畜産技術員として勤務していましたが、父が他界したことで後を引き継ぎ、今年で11年になります。飼育等のノウハウを受け継いでいなかったため、エサの与え方や牛の導入等に四苦八苦しましたが、苦勞の甲斐もあり、枝肉の共助会等で優秀な成績を収めることができました。現在は、木祖村畜産部会の会長として地域のまとめ役のようなポジションにあります。

肥育の素牛は、自家産の他に中信地区の酪農家から生後10日前後のE-T子牛を導入し、一貫経営をしています。E-T子牛の中には、牛の改良を踏まえ育種価の高い自家の繁殖和牛から採取した受精卵を移植したE-T子牛も含まれています。生後27、28ヶ月程度で大阪を中心に関西方面へ信州プレミアム牛として出荷しており、市場では好評を博しています。また、木曾牛ブランドのひとつである「銘撰木曾牛」として地元木祖村の焼き肉店や木曾郡内のホテル・飲食店で提供されており、お客様から肉質が柔らかくとてもジューシーで脂が甘くて美味しいと高評価を得ています。

飼料や農業資材の値上がりで牛飼いは今一番厳しい時ですが、毎日、食べたエサの量や排せつ物を確認し、一頭の健康状態を知ることが一番大事なことであり、事故も防げると思っています。丹精込めて育てた和牛をぜひ召し上がってみてください。

信州プレミアム牛と  
銘撰木曾牛を育てています

はやし ひでゆき  
林 英之さん(46歳)

Hayashi Rice Farm

駒ヶ根市



水稲は5品種作付けし収穫期を分散させています



両親も草刈りを手伝ってくれています

駒ヶ根の山と田園風景が好きだったこともあり、大学卒業後、八ヶ岳、アメリカでの研修を経て就農しました。水稲11畝、麦、大豆、馬鈴薯など3・2畝を作付けしています。

農業も一つの職業。稲まき、苗箱洗いなどの軽作業を子供たちに手伝ってもらう以外は、一人で作業しています。気楽で融通が利く反面、トラブルにも一人で対処しなければなりません。一昨年の米価下落、いもち病は収入保険でカバーされ助かりました。

地域の農家が減っていく中で、引受手がない圃場を中心に引き受け、水稲の面積はこの10年で約10倍になりました。また、保育園の田植え体験活動に協力しており、早い段階で農業の楽しさに触れることで、職業として農業を選択する子供が増えればと思っています。

農業も時代によって変化します。海外の農業、最新の技術がよいわけではなく、いかに時代、環境、自分の実力に合わせていくか。考えながら楽しく続けていきたいです。

環境にマッチした、楽しい農業を

長野市

たなか ひろき  
田中 宏樹さん(32歳)



美味しいリンゴをお届けします



管理する田中さん

東京で仕事をしていました。父のリンゴ園を引継ぐため、8年前に長野に戻り就農しました。現在は母、双子の弟とともに、主にリンゴ320畝を栽培しています。できる限り安心安全なものを届けるために、有機肥料の使用や除草剤を使わないことを心掛けています。主に生協へ出荷しており、お客様から直接商品の評価がいただけることは、やりがいであり嬉しい瞬間でもあります。

また、近年の台風や凍霜害等の自然災害はとても気がかりであり、対応策に追われる日々ではありますが、収入保険に加入していることを安心材料に毎日頑張っています。

物の消費が減ってきている世の中ではありませんが、どうしても私たちが栽培したリンゴが年齢を問わず若い方にも受け入れてもらえるか、日々模索しています。悩みは尽きないですが、一人でも多くの方の食卓に並べたいことが、私たちの励みになり、毎日の力を与えてくれます。

美味しいリンゴを届けるために

# 農業共済に関する意見を募集します

## 意見の募集期間

- 募集期間／令和5年9月25日～11月24日まで
- 応募方法／官製ハガキ等に未実施品目等と意見・要望等と住所・氏名・連絡先を記入のうえ、次の住所に送付願います。  
〒380-0935 長野市大字中御所字岡田79-15  
長野県農業共済組合 収穫共済課 へ

※お問い合わせ先  
収穫共済課 E-mail: jigyuu1@nosai-nagano.or.jp  
TEL: 026-1217-5806

**未実施方式**  
◎果樹共済(樹体共済)  
自然災害等で樹体が枯死や流失・損傷した場合に樹体の資産価値を補償するものです。

**未実施品目**  
◎果樹共済  
くり・うめ・おうとう・キウイフルーツ  
◎畑作物共済  
小豆・いんげん・スイートコーン・たまねぎ・かぼちゃ  
(令和2年農林業センサスの販売目的で栽培している品目および生産数量が多い物)

長野県農業共済組合では地域の共済ニーズを的確に把握し、農業保険事業を実施する体制を整備するため、未実施品目および未実施方式の実施についての意向調査を行います。つきましては、次の内容についてご意見・ご要望をお寄せください。  
なお、農業者の皆さまには、さまざまナリスクに備えた農業収入全体を補償する「収入保険」をおすすめしています。



下條村

瀧井梨園 瀧井悠爾さん(30歳)

## ナシ農家としての一歩を踏み出しました

瀧井梨園 公式 Instagram



東京での昼夜が逆転した生活に疑問を持ち、いつしか田舎暮らしと農業をしてみたいという気持ちで芽生え、学生時代の友人からの情報が転機となり、令和2年から下條村の地域おこし協力隊として活動を始めました。  
就任当初、はっきりとしたビジョンはありませんでしたが、初めて就いた農家さんでのナシ栽培をきっかけに、「自信をもって美味しいと勧められるナシを作りたい」と強く思うようになり、今年3月に協力隊の任期満了を待って就農しました。今年、廃業予定のナシ園と、農家さんが高齢になり規模縮小のため伐採寸前だったナシ園を引継ぎ、併せて80㍓程のナシを栽培しています。作業は大変なこともあります。地域の方に支えていただき、情報を共有できる仲間と楽しみながら経営を考えています。  
また、4月に新しい家族が増えたこともあり、憧れの田舎暮らしと農業を楽しんでいきたいと思えます。



質の良いナシを栽培するためにほ場全体をチェックします



家族と引き継いだナシ園で

## NOSAIからのお知らせ

# 麦共済(令和6年産)の加入申込みが始まりました!!

加入者個々の負担共済掛金は、過去の被害率に応じて41段階の区分に設定されていますので、被害が少ない方ほど安い掛金で加入いただけます。

10㍓当たりの掛金の目安は下表のとおりです。

なお、掛金の目安には事務費賦課金(10㍓あたり50円〔地域インデックス方式は40円〕)が含まれています。

「一筆半損特約」は、農家単位の損害評価では相殺されてしまう一筆ごとの損害の減収(半損以上)を補償します。

くわしくは、ご加入時にNOSAIにお問い合わせください。

下記の加入申込期限までに  
お申し込みください。

播種期	加入申込期限
10/1～11/10	9月29日
10/11～11/10	10月10日
10/21～11/10	10月20日

### ■10㍓当たり掛金の目安【小麦】(基準収獲量300kg、補償単価149円で加入した場合)

(単位:円)

加入方式	補償割合	6割	7割	8割	9割
半相殺方式		228(513)	392(665)	703(930)	—
全相殺方式		—	476(690)	834(1,011)	1,430(1,554)
災害収入共済方式		—	866(1,142)	1,309(1,555)	2,082(2,248)
地域インデックス方式(長野市の場合)		—	68(538)	294(794)	963(1,456)

- 注) 1. ( )内は、一筆半損特約を選択した場合の掛金です。  
2. 地域インデックス方式は、市町村ごとの統計データにより引受・損害評価を行います。  
3. 補償単価149円は、令和5年産パンまたは中華麺用小麦で経営安定対策交付金申請者の最高補償単価です。  
なお、災害収入共済方式の補償単価は、199円でパンまたは中華麺用小麦の補償単価です。  
4. 掛金は、掛金区分41段階の平均値で算出しています。

朝日村

西岡三四郎さん(47歳)

## こだわりのイチゴ「サマーリリカル」

元々はエンジニアとして東京や福岡で働いていましたが、親が朝日村に移住して有会社農地ホスピタル朝日で働き始めたことをきっかけに農業に興味をもち、自分も農家になる決意をしました。  
今年で就農15年目となりますが、夏秋イチゴを主軸にブルーベリー、ズッキーニ、グラジオラス、加工用ブドウ、合計82㍓を栽培しています。  
イチゴは県のオリジナル品種である「サマーリリカル」を栽培しています。耐病性が強く多収であり、実が大きくて形も美しく、果肉が中まで赤くなるのが特徴です。食べるとイチゴらしい強い香りと甘くジューシーな味わいが口いっぱい広がります。

時間が経過するにつれて果肉が柔らかくなってしまいうので、早朝に収穫することを心掛けています。また、病害虫対策のため防除は毎週実施し、高品質なものができるよう管理には気をつけています。  
よく「農業者の高齢化」と言われていますが、逆に言うと高齢になっても続けられるということが農業の強みであると感じています。農作業にも慣れてきました。毎年品目によって販売金額などに良し悪しがあるので、令和元年から収入保険に加入しました。これからは欲張らず、日々コツコツと目の前の作業に取り組んでいきたいです。



おいしいイチゴできました



日々の管理は欠かせません

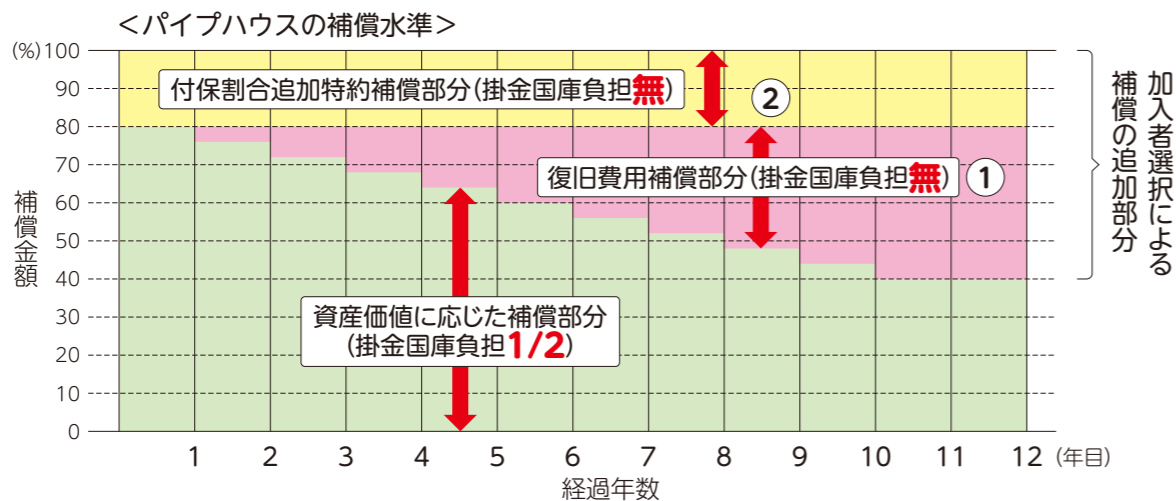


大きな被害にあっても、加入して備えていれば…

## 「園芸施設共済」が手厚くサポートいたします！

### 特約 その1 復旧費用特約

ハウス本体の資産価値は年数が経過すると下がっていきますが、復旧費用特約を付けるとハウス本体の復旧を条件に、築年数にかかわらず新築時の資産価値の最大80%まで補償します(下の図の①の部分)。ただし、被覆材は補償の対象外です。



### 特約 その2 付保割合追加特約

補償割合80%を選択している場合に限り、補償割合を最大100%まで引き上げることができます(上の図の②の部分)。

### 特約 その3 撤去費用特約

事故にあったハウス本体の解体や廃材の搬出および処分にかかる費用を補償します。

※全棟加入をしていただきますが、各特約は棟ごとに選択して加入することができます。

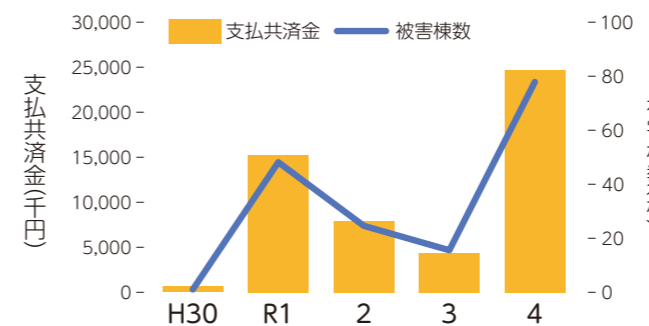
## 加入のご相談はお近くのNOSAIへ！

お知らせ

### 自然災害によりハウスに被害を受けた場合、ただちにNOSAIにご連絡ください！

※緊急に修繕等が必要な場合はその旨をお知らせください。損害評価時に実物で損傷箇所等を確認できないと損害評価を行えず、共済金を支払えないことがあります。修繕前の部材、張替え前の被覆材等はNOSAIの損害評価終了まで廃棄しないようお願いします。

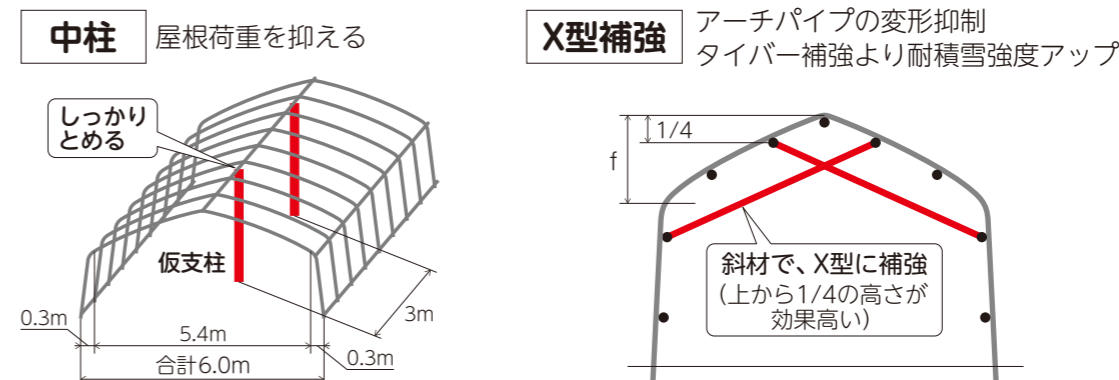
■過去5年間の雪害における共済金支払実績



今年の2月10日の降雪では、南信地域を中心に園芸施設に多大な被害を受けました。農業用ハウスを守るため、大雪による甚大な被害を繰り返さないために、気象情報を注視し、ハウスの点検・補強や補修等の事前対策を行いましょう！

# 大雪前に早めの備えを！

## パイプハウスの補強資材による構造強化対策



その他の被害防止技術につきましては農水省のHPをご覧ください。

## 降雪前のチェックリスト

低気圧が襲来し、大雪が予想される前にはチェックリストを参考に被害防止に努めましょう！

情報収集	① 最新の気象情報、警報、注意報を常にチェックしていますか。	<input type="checkbox"/>
融雪準備	② 暖房機の燃油残量は十分にありますか。	<input type="checkbox"/>
	③ 暖房機は正常に動作するか確認しましたか。	<input type="checkbox"/>
	④ (発電機を持っている場合)非常用発電機を加温機、環境制御装置に接続し、動作確認を行いましたか。	<input type="checkbox"/>
	⑤ ブレースや筋交いの留め金具に緩みがないか点検しましたか。	<input type="checkbox"/>
補強対策・雪の滑落促進	⑥ 基礎部、接続部分、谷の樋・柱に腐食・サビはありませんか。	<input type="checkbox"/>
	⑦ 谷樋や排水路、ハウスの際などの残雪やゴミは取り除きましたか。	<input type="checkbox"/>
	⑧ 準備していた中柱をたてるなど応急的な補強はしましたか。	<input type="checkbox"/>
	⑨ 作物を栽培していないハウスは被覆資材を外しましたか。	<input type="checkbox"/>
	⑩ 被覆材の表面に雪の滑落を妨げるような突出物はありませんか。	<input type="checkbox"/>
	⑪ 雪の滑落を妨げる防風ネットや外部遮光資材等が展張されていませんか。	<input type="checkbox"/>

### ハウスの耐雪強度を大きく上回る積雪が予想される場合の対応

最新の気象情報による積雪深がハウスの強度を大きく上回る場合は被覆資材を切断除去することで施設への積雪を防ぎます。この場合は事前にNOSAIに連絡していないと支払対象にならない可能性があります。

参照：農林水産省HP「施設園芸の台風、大雪等被害防止と早期復旧対策」

# 土壌還元消毒の留意点

長野県農政部農業技術課



## 1 土壌還元消毒とは

微生物の餌となる有機物を土壌に混和してかん水を行い、ビニール等で空気の流入を遮断し、地温を上げることににより、微生物が急速に増加し、酸素が消費されて還元状態となり、病害虫を死滅させる防除方法です。なお、県内では有機物として主に「米ぬか」または液体の「エタノール土壌還元消毒用資材（エコロジアル®）」が使用されています。

## 2 防除効果を高めるポイント

### ● 現場条件

土壌還元消毒は地温30℃以上を保持するため、ハウス栽培に限りません。また、土壌水分を保持する必要もあるため、適度な保水性があるほ場効果が高いです。反面、排水がとて良く乾きやすいほ場は不向きです。なお、ハウスイドから漏水する場合は水分保持ができないため、畔シートを埋め込むなど対策を行います。

### ● 処理時における留意点

項目(処理手順)	ポイント(留意点)
処理期間、地温	<ul style="list-style-type: none"> <li>土壌還元消毒処理期間は3~4週間</li> <li>地温30℃以上を確保するため、おおむね6月から9月までに行う。地域や標高に差があるため、日平均気温18℃以上を目安にすると良い。</li> <li>処理後3日間は晴天が続く時期を見計らって処理を開始する。</li> </ul>
①耕起・整地	<ul style="list-style-type: none"> <li>前作の残渣は除去する。</li> <li>細かく深く耕起し、均一にして傾斜やムラがないようにする。</li> </ul>
②鎮圧	<ul style="list-style-type: none"> <li>保水性向上等のため、農業用機械のタイヤやクローラーで鎮圧する。</li> </ul>
③事前散水	<ul style="list-style-type: none"> <li>処理(被覆)前日に散水量の1割程度、散水チューブ等を利用して均一に散水する。</li> </ul>
④有機物・散水処理(下欄参照)	「米ぬか(ふすま等)」、「エタノール土壌還元消毒用資材」の場合に分けて記載。
⑤被覆処理(図)	<ul style="list-style-type: none"> <li>透明のポリフィルム等を土壌表面に密着させる。密閉性を高めるためフィルムの端部分に水枕<sup>注</sup>等で重しをする。</li> <li>注)水枕:折径15cm(直径約10cm)程度のポリチューブに水を満たしたもの</li> <li>被覆期間は3~4週間、地温を上げるためハウスを密閉する。</li> </ul>
⑥処理後の作付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>被覆を除去して3~7日程度土壌を乾かしてから耕起する。</li> <li>なお、処理後は深層からの再汚染を防止するため比較的浅く耕起する。</li> <li>生育不良が発生しないよう適正な肥培管理を行う。</li> </ul>
④「米ぬか(ふすま等)」の場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>米ぬか等は100kg/a程度土壌混和する。混和した範囲のみ還元効果があるため、①耕起・整地と同時にできるだけ深く混和する。</li> <li>混和直後に②鎮圧、③事前散水を行う。</li> <li>水を100~150ℓ/m<sup>2</sup>、均一に散水し、⑤被覆処理を行う。</li> </ul>
④「エタノール土壌還元消毒用資材」の場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>①耕起・整地、②鎮圧、③事前散水を先に行う。</li> <li>液肥混入器を使用して希釈液(エタノール濃度0.5~1.0%)100ℓ/m<sup>2</sup>程度散水チューブ等を利用して均一に処理(散水)し、⑤被覆処理を行う。なお、希釈液の処理前にあらかじめ⑤被覆処理を行い、希釈液処理後に散水チューブ等を引き抜いても良い。</li> </ul>



(図) 土壌還元消毒処理状況(透明な管は水枕)



今号のスマイルさん

白馬村 株式会社せせらぎ

代表取締役  
おおたに としや  
太谷 敏也さん(表紙写真左)

父  
おおたに ふみと  
太谷 文人さん(表紙写真中)

従業員  
むねた ゆうや  
棟田 裕也さん(表紙写真右)



水稻の生育状況をチェックする太谷さん

## 白馬村の美味しい農産物を多くの方に知ってもらいたい



有機栽培、減農薬などにも取り組んでいます。「有機栽培や減農薬を行うことで除草作業などの手間は

株式会社せせらぎの代表取締役太谷敏也さん(41歳)は白馬村で水稻14畝、ミニトマト7畝、雪中キャベツ20畝を栽培しています。大学卒業後、プロスキーヤーとして活動しながら村内の農業法人に勤めていましたが、スキー場から見た美しい景色の中に年々休耕田が増えていく状況をみて、実家の農地を引き継ぎ就農する決意をいたしました。水稻については、特に品質にこだわりの、通常よりも単収を抑え食味が良くなるよう栽培しています。また、信州の環境にやさしい農産物認証を取得し、有機栽培、減農薬などにも取り組んでいます。「有機栽培や減農薬を行うことで除草作業などの手間は



スタッフと連携して土壌チェックも



トマトの葉の剪定作業



NOSAI職員も交え情報交換

増えますが、それでも他と違う点をアピールして差別化を図っています」と太谷さん。2020年には、米・食味分析鑑定コンクールで特別優秀賞を受賞。村内のホテルやレストランにも出荷しており、好評をいただいています。また、水稻の育苗ハウスを利用したミニトマトや冬場の雪中キャベツなど、地域特性を活かした農作物の栽培にも積極的に取り組んでおり、近年は遊休農地を整備してサツマイモの栽培にも挑戦中。「白馬村で多くのおいしい農産物ができることを知ってもらい、たくさんの方に味わってもらいたいです」と意欲を語ってくれました。



鈴なりのミニトマト

## 長野県警ライポくんからのお知らせ



### 農作物の盗難被害防止対策を!

- 秋の収穫期を中心に、果実等の農作物の盗難被害が多発します。丹精込めて育てられた農作物を守るために、被害防止対策を行いましょ。
  - 収穫した農作物は農地に置いたままにせず、持ち帰りましょ。
  - 収穫用コンテナや脚立等は、犯行に利用されないよう、こまめに撤収ましょ。
  - ネットや柵、「盗難防止警戒中」等の看板、のぼり旗を設置して、侵入を防ぎましょ。
  - 防犯カメラやセンサーライト等を設置ましょ。
- 不審者や不審車両を目撃したり、被害に遭われた際は、すぐに警察に通報してください。警察では、県内各地において、生産者の皆さまと連携し、警戒活動を行っています。



諏訪ーCから車で30分、豊かな自然に恵まれた蓼科中央高原の入り口に、今年6月「映えスポット」が誕生しました。

「信州酒ミュージアム in 蓼科」では地酒の一升瓶1800本が一面に並び、圧巻の光景が待っています。長野県は日本酒の蔵が80あり、全国第2位の蔵数です。80の蔵元それぞれの銘柄の一升瓶が、高さ約10mの天井まで10段続く「映え」姿を、撮影して



## 信州酒ミュージアム in 蓼科

(茅野市・蓼科中央高原)

行って見て、  
寄って来て

みてはいかがでしょうか。同施設内には、日本酒はもちろん、県内産のワインやシードルを購入できるショップや、近隣農園の野菜直売所があります。併設の「遊楽庵」においては自家製粉石臼挽き手打ち十割蕎麦を楽しめます。また蕎麦打ち体験（要予約）も行っています。八ヶ岳、蓼科高原にお越しの際は、ぜひ当館にて「映え」写真撮影ください。

信州手打ちそば工房 遊楽庵のサイトはこちら

■お問い合わせ先  
●信州酒ミュージアム in 蓼科  
●信州手打ちそば工房 遊楽庵  
茅野市北山5522-281  
TEL.0266-67-2343  
営業時間/9:00~16:00(年中無休)

◆イベント情報◆  
白樺湖のにちようび  
~ちかくの旅の見本市~  
日時/10月15日(日)9:00~16:00  
場所/白樺湖ブランド(すずらの湯下)



### ■前号の答え a1 月見草 a2 平和祈念

■当選者発表  
正解者360通の中から抽選の結果、次の方々当選されました。おめでとうございます。QUOカード(500円分)を進呈します。

クイズは2問あります。  
文字を組み合わせて言葉を完成させてください。

q1 | 耳 | 一 | 自 | 木

q2 | 一 | 雀 | 大 | 貝 | 本 | 一 | 見 | 山

◆締め切りは、令和5年11月17日(金)必着  
●クイズ2問に正解した方の中から抽選で40名様にQUOカード(500円分)を進呈します。  
●クイズの正解者は新年号の紙面にて発表します。

答え  
q1 □□□  
q2 □□□□

■応募方法  
記入例(ハガキでご応募ください)

(うら面)	(おもて面)
答え q1 □□□ q2 □□□□	〒380-0935 長野市大字中御所 字岡田79-5 NOSAI長野 クイズ係行
郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号をご記入ください。 ※秋の楽しみといえばなんですか。	63円切手をお貼りください

※広報紙への感想・意見などもあわせて書いていただくと幸いです。

## クイズ Quiz

個人情報の取扱い・注意事項について  
●ご記入いただいた個人情報は、長野県農業共済組合(NOSAI長野)が適切に管理いたします。賞品の発送、広報紙への当選者発表、読者の声の掲載のためにご記入いただくもので、それ以外の目的で個人情報を利用したり、第三者への提供・開示をいたすことは一切ありません。  
●ご応募に際しては、個人情報の提供に同意した上でご応募ください。●賞品または抽選や当選に関するご質問は受け付けておりません。

野菜ソムリエ  
プロ・フードスタイリング  
& フォトグラファー  
綿貫 みどり

愛知県出身。2008年から信州に移り住み、信州野菜の美味しさに感動したことがきっかけで、食に関する資格をいくつか取得。料理や写真を通して、「畑から食卓までを笑顔でつなぐ」をモットーに日々活動しております。

### ★材料★(200ccカップ4つ分)

かぼちゃ.....1/4個(約200g)  
たまご.....2個  
牛乳.....300cc  
砂糖.....60g  
【カラメル】  
砂糖.....50g  
水.....大さじ3  
お湯.....大さじ2

### ★作り方★

- ① かぼちゃの種とワタを取り、ふんわりラップをかけてレンジ600Wで約5分加熱し、粗熱が取れたら皮を外し実をしっかりと潰す。
- ② ボウルに卵を入れて溶く。牛乳と砂糖を耐熱容器に入れレンジ600Wで約2分加熱したら、溶き卵に少しずつ混ぜながら入れていく。
- ③ ②に①を入れて混ぜ合わせ、一度ザルで濾したらカップに分け入れアルミホイルをかぶせる(先にカラメルを作り、カップの底に入れてからプリン液を入れてもOK)。
- ④ フライパンの半分くらいの深さまで水を入れ沸騰したら弱火にし、③を入れて約12分蒸したら火を止め約10分蒸らす。
- ⑤ 耐熱容器に砂糖を入れ、水を入れたら(混ぜ合わせない)ラップなしでレンジ600Wで3分30秒加熱(色が薄ければ20秒ずつ加熱)し、焦げ色がついたら最後にお湯を入れて混ぜ合わせ冷ます(お湯を入れる際はねるので注意)。
- ⑥ できあがったプリンにカラメルソースをかけてできあがり。



今回の食材は「かぼちゃ」

フライパンで簡単にできるかぼちゃのプリン。卵と牛乳と砂糖を加えて混ぜるだけのシンプルレシピで美味しく仕上がります!



信州の  
~信州産食材レシピ~  
美食!

## フライパンでできる かぼちゃプリン

かぼちゃは7月~9月に収穫の時期を迎えますが、食べごろの旬は秋から。収穫後乾燥させることで水分が抜け、甘みがギュッと凝縮されていきます。

**冬至にかぼちゃを食べるのは?**  
昔から「冬至にかぼちゃを食べると風邪を引かない」と言われていますが、なぜ夏に収穫したかぼちゃを冬至に食べるのでしょうか?  
冬至は二十四節気のひとつで、最も夜が長い日。中国では暦の起点で冬至を境に日照時間が長くなっていくため、この日を境に運が上昇する日とされているそう。日本では、冬至に「ん」がつく食べ物を食べると運氣が上昇するとされています。特に「ん」が2個つくものは「冬至の七草」と呼ばれており、かぼちゃ「ん」な「んきん」もその一つ。野菜が少なくなる冬は、保存がきき

かぼちゃの  
あんなこと・こんなこと

保存がきく  
夏が旬のかぼちゃは  
秋の代表野菜!

カロテンやビタミンが豊富に含まれるかぼちゃを食べて、免疫力を上げ病気に打ち勝つ効果も期待できます。

冬至にかぼちゃを食べるのは、実はいろいろな意味でも理にかなっているといえるのです。

**かぼちゃの  
選び方・保存方法等**  
完熟したかぼちゃはヘタが乾いてコルク状に枯れているものが目印。また、皮にツヤがあり硬く、重みのあるものがオススメです。保存方法は、カットしていないかぼちゃであれば2~3カ月程度涼しい場所ですべて保存できます。カットされたものは、種とワタを取り除きラップをして野菜室へ一口大にカットし軽く茹でて冷凍もできます。煮物やスイーツ、スープやサラダ等、種類豊富なかぼちゃはいろいろな食べ方で楽しむことができます!







## 農業共済新聞は、 地域と農業を元気にします。

農業経営のノウハウや情報、暮らしのヒントやいざという時の保険のことも、掲載されている農業共済新聞。毎週水曜日、月4回の発行です。

収入保険加入者、基礎組織構成員の新規購読者にはもれなくQUOカード500円分を差し上げます。

申し込みやお問い合わせは、NOSAI長野本所総務部企画情報課 電話026-217-5804へ。

全国の農家を結ぶ定期便  
…農業共済新聞



## 長野県農業農村支援センター 令和4年度普及活動をアルバムに しました。ご覧ください。

長野県ホームページに、農業農村支援センターの令和4年度の主な普及活動内容を掲載しましたので、ぜひご覧ください。(長野県農政部農業技術課)

アクセスはこちら



## 日本政策金融公庫との業務提携

令和5年8月17日、NOSAI長野会館において、日本政策金融公庫長野支店とNOSAI長野が業務連携協定を締結しました。

今後は、農業者の経営改善支援および農業保険制度の普及に向けた協議や、地域内の農業情報・業界動向の共有、連携を行います。地域農業の振興に努めてまいります。



羽田組合長と野村支店長(右から2人目)



## 読者のみなさんから

### あなたの趣味は何ですか。

● おりがみです(ミシンも、いろいろ縫うことも大好きです)。おりがみは本を見て理解することが、クイズを解くように脳がスッキリします。  
佐久市 T・Sさん

● 小学校の頃から続けている古銭の収集です。コツコツと少しずつ続けています。材質など時代によって大きく変わっていった、歴史を知る参考になって楽しいものです。  
佐久市 K・Aさん

● 長く続いているのがエレクトロニクスです。細く長くと先生にお願いしてやっています。最近はミシンキルトにはまっています。バッグ、ポーチたくさん作りたいです。  
上田市 T・Mさん

● スクラップファイルを作成することです。新聞の切り抜きや旅行、イベントなどの記録を収集してファイルしています。  
千曲市 K・Kさん

● 民謡です。もう40年以上もやっています。大きな声で唄うと気持ち良いものです。畑の草取りをしながら唄うと仕事もはかどります。でも上手にはなれません。  
千曲市 Y・Mさん

● 読書です。布団に入り、時代物が大好きで、捕り物帳など読んでいます。そしてコトリと本を落として眠りにつきます。  
箕輪町 A・Hさん

● 高校の文芸部時代の友人と一緒に続けている俳句です。もう60年。駄作ばかりですが、「NOSAIながの」にはいつも季節がいつぱい。助けられています。富士見町 K・Yさん

● 春の山菜、秋のキノコ穫りです。今年の秋の恵みはどうでしょうか? 気になります。  
松本市 M・Kさん

● 書道、公民館で地区の人たちと学んでいます。糸かけアート、講師の方に指導いただき気の合う方々と作品を作って家で飾ったり、人に差し上げています。安曇野市 U・Aさん

● 登山&ゴルフ&スキーです。広報紙の「行ってみて、寄ってみて」の記事が参考になりました。  
中野市 M・Nさん

● 節約術を編み出すことです。手作りできるものはないか、無駄な物はないかを考えることが大好きです。最近では制汗剤をミヨウバンで作りました。これで十分です。  
高山村 S・Jさん

● 釣りです。家の近くに川があり、よく釣りに行っています。魚がかかった時の引きは忘れられません。飯綱町 S・Yさん

● 何といっても長葱づくりです。長葱のため、土寄せ作業があります。急傾斜地で大変ですが白い部分を長くしようとがんばっています。  
小川村 H・Hさん

## NOSAIながの

発行日/2023年9月22日

■編集・発行

長野県農業共済組合(NOSAI長野)

〒380-0935 長野市大字中御所字岡田79-5

TEL.026-217-5800 FAX.026-217-5816

https://www.nosai-nagano.or.jp/

NOSAI長野  
公式webサイト



### 編集後記

収入保険に新プランと新特例が追加されます。令和6年契約分から選択できますので、詳しい説明をご希望の方はNOSAIまでお問い合わせください。(S)

このパンフレットは、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

