

北信越

問い合わせ先

- 新潟支局**
新潟県農業共済組合 (NOSAI 新潟)
☎ 025-288-6888
- 長野支局**
長野県農業共済組合 (NOSAI 長野)
☎ 026-217-5800
- 富山支局**
富山県農業共済組合 (NOSAI とやま)
☎ 076-461-5333
- 石川支局**
石川県農業共済組合 (NOSAI 石川)
☎ 076-239-3111
- 福井支局**
福井県農業共済組合 (NOSAI 福井)
☎ 0778-53-2701

【新潟支局】新潟市西蒲区番中の「グリーンファーム北越株式会社」では現在、2棟のハウスでイチゴを栽培。同社は、農資材の販売などを手がける「北越農事株式会社」のグループ会社として2018年に設立された農業法人だ。「見せる農業」を目的として新技術や新品種の導入、営農支援を積極的に行い、日々、農家に新たな提案をしている。

グリーンファーム北越(株)

新潟市



「品種によって味が違うので、ぜひ見に来てください」と加藤さん

イチゴ「種子繁殖型」品種栽培 労力軽減 効率化へ

現在、新潟県産ブランド「越後姫」の出荷が盛んな同社では、その他に比較的新しい品種「よつぼし」「すず」「はるひ」を栽培・出荷している。これらの品種は「種子繁殖型」といわれる珍しいタイプで、よつぼしは19年、他2品種は21年に開発された。一般的なイチゴは、ランナーという親株から伸びる子苗を使って繁殖させるが、種子繁殖型は種子を使って繁殖させる。種子繁殖型はランナーよりも、苗管理の期間を大幅に短縮できるため、作業負担が



甘みと酸味のバランスがとれている「よつぼし」

苗管理の期間を大幅短縮 親株からの病害リスクなし

通常の親株を購入してからランナーを伸ばす過程が必要であり、定植までに約11カ月を要するが、種子繁殖型は播種から約5カ月で定植が可能となる。発芽した苗を直接購入することも

「これまででは借地なので果樹を植えることができませんでしたが、理想に近い方法に栽培することができ、さまざまな環境や土壌のバランスを整える。また、農薬や化学肥料を使用しないことで、生物による自然な防虫効果や土壌中の微生物を活性化し、根張りの良い健康な作物が育つ」と話す。(山口)

果樹、野菜

農薬・化学肥料不使用

自然の力で 健康な作物を



「この農法は私が農業を始めた頃から思っていたことなんです」と話す有澤さん

【富山支局】射水市の有澤史浩さん(47)は、2018年に就農。その3年後に独立してからは、野菜を中心にさまざまな農作物を、農薬や化学肥料を使わずに栽培している。

射水市・有澤 史浩さん

「行方新たな生産方法を目指す。」「これまでは借地なので果樹を植えることができませんでしたが、理想に近い方法に栽培することができ、さまざまな環境や土壌のバランスを整える。また、農薬や化学肥料を使用しないことで、生物による自然な防虫効果や土壌中の微生物を活性化し、根張りの良い健康な作物が育つ」と話す。(山口)

五つ星



上坂 嘉簡さん 鯖江市・21歳

多肉植物

思い描く理想の色合い 交配に力注ぐ

志賀町・谷内 真弥さん

【石川支局】四季によつて色が変わり、違う顔を見せてくれるのが魅力です。と話すのは、志賀町志賀の谷内真弥さん(39)。8棟のビニールハウスで多肉植物を栽培し、3年目に



「種から出荷するまでに約2年かかります」と谷内さん

現在、肉厚で鮮やかな葉が特徴の「エケハリア」を中心に約3万株を管理し、富山県中央植物園で販売するほか、写真共有アプリ(Instagram)での販売も行っている。多肉植物は、違う色の品種同士を人工授粉し、種から生育することで新しい色合いの葉を生み出すことができる。購買者の好みに応じられるよう、谷内さん方では種からの繁殖に力を入れ、わずかな色の違いを大切に交配を試行する。作業は全て手作業で、ハウスの日当たりと風通しに注意し、一つ一つの株を手順に管理している。

谷内さんは「自分が思い描いた色になるとうれし」と話し「多くの人に手にとってもらい、個性と味のいい楽しんでほしい」とPRしている。(山内)

シカのジビエ処理加工施設 「かわいそう」から 「おいしそう」へ

敦賀市で初



「ジビエの入門としてはソーセージがおすすめ。食材としてはミンチが使いやすい」と宮迫さん

【福井支局】獣害の原因となるシカをジビエに処理加工する施設が、敦賀市に初めて建設され、今年2月に稼働を開始した。

施設を管理する「めがじびえ合同会社」の代表・宮迫太一さん(50)は、猟友会に所属。駆除されたシカの大半が廃棄される現状に「かわいそう」という悲しい思いを「おいしそう」という明るい思いに変えていくことができればいいなと思った」と設立の

3月には猟友会のソーセイジ作り体験に肉を提供。他に、高品質なベトフー製造の相談や、東京のレストランからの問い合わせも来ているという。

4月中には、個人客も施設で気軽にジビエを購入できるように調整中。自社で加工したジビエが、県内外のこだわりの飲食店などで使ってもらえるよう、定番の食材にしていきたい」と意気込む。(森山)