

# NOSAI

にいがた

新潟県農業共済組合広報紙

2026. **4**

No.29 April



令和7年度 共済金支払い状況のお知らせ……P 4

令和9年度の職員募集について……P 7

# 明日へむかって



今号の表紙を飾ってくれた人 

## 雪に眠る『甘い宝石』 雪下キャベツに魅了されて

長岡市小国町

農事組合法人しづみ

(左) 従業員 藤田真士さん(39)

(右) 従業員 樋口智也さん(33)

### 貴重な冬の味覚

長岡市内でも有数の豪雪エリアである小国地域。農作物の栽培が困難となる冬の貴重な特産品として、同地域の4生産者が合計約1.5haで「雪下キャベツ」を栽培しています。

2月上旬、キャベツ畑の積雪が1mを超える中、スコップで慎重に雪をかき分け、キャベツを掘り起こす収穫作業が行われました。

「農事組合法人しづみ」では7年前から栽培を始め、約70aの畑で1シーズン3〜4tを出荷しています。キャベツは、柏崎市内の農

田さん。また、「雪の中で育てることと湿度も保たれ、キャベツがみずみずしい食感になります」と話します。

栽培は、8月下旬に苗を畑に植付け始め、12月下旬には収穫可能となりますが、基本的に降雪の時期までは収穫しません。雪が降り、雪の中で2週間以上熟成させてから収穫を始めます。例年、1月上旬ごろから3月まで味わうことができます。

### 努力の結晶を味わって

雪下キャベツの生産は体力と根気を要し、天候の影響も受けるため、容易ではありません。

「キャベツは、高温多湿や長雨環境に弱いので、夏場の高温対策にはバイオステイミュラント(※)を活用し、額縁明渠の施工や緑肥栽培により農地の排水性を確保しています。また、キャベツの品種も気候に合わせて選定し、リスク軽減を図っています」と苦労を話します。

※バイオステイミュラント(生物刺激剤)：農作物又は土壌に施すことで、農作物やその周りの土壌が元々持つ機能を補助する資材のこと。

協直売所「愛菜館」で販売されているほか、長岡・小千谷市内で学校給食としても利用されています。

### 雪の下のおいしい秘密

雪下キャベツは、上品な甘さと、シャキシャキとした食感が通常のキャベツよりも強いという特長があります。

「雪の中で凍結しないよう防衛反応が働き、糖分が出て甘みが増します」と従業員で就農10年目の藤

手間は掛かりますが、その労力がおいしさに反映されます。今年は1玉最大で約2kgと大きくなり、1〜2月に降雪が続いて積雪量も多かったため、出来は上々でした。藤田さんは、「雪下キャベツを多くの人に味わってもらいたいです。また、全ての農作物において、今後も品質向上に努め、消費者に選ばれる生産者でありたいですね」と希望を抱きます。



形を整え、丁寧に包装して出荷されるキャベツは宝石のよう



雪の中、慣れた手つきで収穫していく従業員の皆さん

# 令和7年度 共済金支払状況のお知らせ

## 約18億円をお支払いしました

(令和7年4月1日～令和8年1月31日支払分)

令和7年は、観測史上最も早い6月29日に梅雨明けとなり、県内の8月の最高気温は38.1度(三条)を記録しました。高温少雨や8月の大雨などにより、さまざまな作物に被害が発生しました。

組合では、加入者の被害申告に基づき損害評価を実施し、共済金をお支払いしています。共済種類ごとの被害状況と支払金額をお知らせします。

出典:気象庁ホームページ(<https://www.jma.go.jp>)

区分	戸数	支払共済金
収穫共済	ぶどう	1戸 1,001,700円
	なし	89 51,524,964
	もも	7 749,300
	かき	3 95,180
	計	100 53,371,144
樹体共済	ぶどう	0 0
	なし	4 588,825
	かき	0 0
	計	4 588,825
	合計	104 53,959,969



褐色斑点病が発生したセイヨウナシ

**果樹共済**  
収穫共済は、なしでセイヨウナシ褐色斑点病、4月の降ひょうにより、甚大な被害となりました。また、ぶどうで鳥害、ももで干害、かきで虫害が発生しました。樹体共済は、病気により樹体が枯死する被害が発生しました。

区分	棟数	支払共済金
風害	424棟 18,224,438円	
雪害	5 1,502,789	
病虫害	5 308,154	
鳥獣害	7 312,334	
その他	28 1,494,160	
合計	469 21,841,875	



強風により骨組みまで吹き飛ばされたハウス

**園芸施設共済**  
5月11日の強風など、風害による施設本体および被覆物の被害が多く発生し、全体の9割以上を占めました。その他として、車両等が接触したことによる施設本体の被害や落雷による附帯施設の被害も発生しました。

区分	戸数	支払共済金
水稲	半相殺方式	847戸 181,808,465円
	全相殺方式	47 5,546,070
	地域インデックス方式	13 3,640,356
	品質方式	501 194,914,420
	計	1,408 385,909,311
麦	災害収入共済方式	3 1,029,587
	計	3 1,029,587
合計	1,411 386,938,898	

※共済金は2月支払分を含む。



用水不足により、稲が枯死した水稲圃場

**農作物共済(水稲・麦)**  
水稲は、6月中旬以降の高温・少雨により用水不足となり、中山間地を中心に干害が発生しました。また、8月の大雨や9月以降の断続的な降雨により、冠水や倒伏、土砂流入等の被害が発生しました。

区分	件数	支払共済金
火災	31件 262,351,005円	
落雷	536 98,337,676	
地震	40 23,515,048	
雪害	264 83,605,428	
その他自然災害	129 27,387,213	
車両の衝突・接触等	276 35,311,808	
その他	38 4,641,968	
合計	1,314 535,150,146	



落雷が直撃して焼損した建物

**建物共済**  
令和7年2月の積雪により、県内各地で被害が発生し、4月以降も8千万円を超える支払いがありました。また、落雷による被害件数が前年同期に比べて200件以上増加し、支払共済金は約1億円に上りました。

区分	戸数	支払共済金
大豆	半相殺方式	4戸 57,024円
	全相殺方式	支払い手続き中
	計	4 57,024
そば	全相殺方式	支払い手続き中



干害により、株の枯死等が発生した大豆圃場

**畑作物共済(大豆・そば)**  
大豆は、6月中旬以降の高温・少雨により、生育停滞や着莢数の減少等の干害が発生しました。また、8月の大雨や9月以降の断続的な降雨により、土壌湿潤害による生育不良や冠水等の被害が発生しました。

区分	台数	支払共済金
火災	22台 40,956,202円	
接触・衝突	2,754 381,506,379	
墜落・転覆	165 90,780,440	
異物の巻き込み	195 34,497,557	
物体の落下及び飛来	117 9,093,107	
鳥獣害	321 41,328,233	
その他	82 21,354,764	
合計	3,656 619,516,682	



クローラーが農道から脱輪して転覆したコンバイン

**農機具共済**  
事故台数は前年同期より減少しましたが、部品価格や修理費用等の高騰により、支払共済金は増加しました。また、火災が多く発生し、4千万円を超える支払いがありました。

区分	頭数・件数	支払共済金
死傷事故	乳用牛	245頭 34,272,401円
	肉用牛	316 59,001,026
	豚	83 1,017,438
	計	644 94,290,865
病傷事故	乳用牛	4,460件 53,300,481
	肉用牛	3,784 35,800,997
	豚	6 60,974
	計	8,250 89,162,452
合計	8,894 183,453,317	



肥育牛の骨軟骨症による前肢の変形

**家畜共済**  
乳用牛の消化器・循環器・運動器病、肉用牛の消化器・呼吸器・循環器病により死傷事故が多く発生しました。また病傷事故では、乳用牛の生殖器・泌乳器病、肉用牛の呼吸器・生殖器病が多く発生しました。

一緒に働こう!

# 令和9年度採用 職員募集のお知らせ



令和7年度採用職員

NOSAI新潟では、令和9年4月1日採用の職員を募集します。

農業に興味がある方や、農家を支える仕事に就きたい方は、新潟県の農業のために一緒に働きましょう。

入組2年目 下越支所 高橋 慶多

職場の雰囲気良く、上司や先輩が優しいので、話しやすいです。相談しやすいばかりなので、安心して仕事に取り組めます。休みも取りやすく、私は連休と合わせて旅行を楽しみ、リフレッシュしています!

基本的には事務作業が主体ですが、研修会や農家さんの所に伺って農業の実情を学べる機会も多くあるので、農業に関する知識がない人でも安心して働くことができます。係というチームで仕事に取り組むため、職員同士の風通しがよく働きやすい職場です。



9年目  
新潟支所  
板垣 直仁

15年目  
魚沼支所  
柳 瑞穂



産休・育休を取得し、復職される方が多くいます。私自身も子育て中で、急に子どもが発熱等してしまっても、先輩方から協力いただき、看護休暇を取得できるので、安心して子育てをしながら働くことができます。

## 令和9年度 職員採用募集要項

- 採用人数** 5名
- 採用予定年月日** 令和9年4月1日
- 業務内容** 農業保険法に基づく保険業務
- 応募資格**
  - 平成11年4月2日から平成19年4月1日までに生まれた方
  - 新潟県内に在住の方（在住見込みの方含む）
  - 短期大学・専門学校以上（新潟県農業大学校含む）を卒業または卒業見込みの方
  - 普通運転免許以上を有する方（採用時に取得見込みの方含む）
- 勤務地** 組合管内（本所、支所およびセンター）
- 雇用条件等**
  - 初任給：短大卒 221,620円、大学卒 236,554円
  - 諸手当：扶養手当、通勤手当、超過勤務手当、期末勤勉手当、住居手当等
  - 就業時間：午前8時30分から午後5時15分
  - 休日：日曜日、土曜日、祝祭日、年末年始
- 応募受付期間** 令和8年6月1日(月)から7月6日(月)まで（必着）
- 試験日**
  - 第1次試験（筆記試験）令和8年7月18日(土)
  - 第2次試験（面接試験）令和8年8月21日(金)



詳細はこちら

※ご不明な点は、本所 総務部 総務課（☎025-288-6888）までお問い合わせください。

第6回

# NOSAI



## テーマ 大豆共済

農業大好き  
農業一筋!



ダイチさん

Q

「大豆共済」とはどのような共済ですか?

A

自然災害等により大豆の収穫量が減少したときに、補償割合に応じてその減収量を補償する共済です。

大豆共済のことも私にお任せ



サトコさん

## Q 対象となる災害や補償期間は?

### ①補償対象となる災害

風水害、土壌湿潤害、干害、冷害、ひょう害、その他気象上の原因による災害、火災、病虫害及び鳥獣害となります。

※近年は、異常高温や降雨不足による干害、大雨等による湿潤害の支払いが多くなっています。

### ②補償期間

**発芽期（移植するものは移植期）から収穫するまでの期間**です。

## Q 加入方式はどのようなものがありますか?

加入方式は、全相殺方式、半相殺方式、地域インデックス方式の3つがありますが、その中で最も補償の厚い**全相殺方式**をオススメします!

### 全相殺方式のポイント!

#### ①補償割合が最高9割と高く、補償が厚い

→収穫量が基準収穫量の9割を下回った場合に、共済金が支払われます。

#### ②出荷資料等を基に収穫量を把握

→客観的資料を根拠に収穫量を算定するため、分かりやすく明確です。

なお、「半相殺方式」は**実測調査**を基に収穫量を把握する方式、「地域インデックス方式」は国が公表する**市町村別の統計単収**を基に収穫量を把握する方式です。

## Q 申込期間は?

加入申込期間は、**5月1日から5月31日まで**の間です。

※ご加入の検討や制度の詳細につきましては、お近くのNOSAIにお問い合わせください。また、制度内容は組合ホームページにも掲載しておりますので、併せてご利用ください。





「鍋に入れるほか、焼いてもそのまま食べても美味しいですよ」と香奈子さん(左)と慎治さん

小千谷市にある「とうふ工房 豆ノ助」の看板商品『もめん』は、全国豆腐品評会で地方予選を勝ち抜き、全国11位を受賞。「ニッポン豆腐百選2025」にも選出され、大阪・関西万博でも紹介されました。豆腐を作る際、仕上がりを安定させるために消泡剤などの乳化剤や、にがり以外の凝固剤などが使われる場合もありますが、同店ではそれらを一切使用しません。「国産の大豆」と高知県室戸沖の海洋深層水からつくった「にがり」と「水」だけを使用し、木綿豆腐ながらも柔らかく、甘みと強い香りが特徴です。



人気の「もめん」(手前)と、もめんを使用した「生揚げ」(右奥)と「がんも」

「離乳食から食べ続けていた子どもが、他の豆腐は食べない」という家族がいるほど人気です。チーズケーキやシフォンケーキなど、豆腐や豆乳、おからを使用したスイーツも人気です。商品は市内のスーパー「原信」などで販売しているほか、オンラインショップでも購入可能です。

シンプルな材料・工程で作られているため、「再現性が難しいですが、常に理想の豆腐を作れるよう挑戦し続けていきます」と意気込みます。

小千谷市真人町甲586-7  
定休日 月曜日  
営業時間 8時30分〜12時  
ホームページはこちら



魚沼支所

理想の手づくり豆腐を追求

小千谷市真人町「とうふ工房 豆ノ助」

坂本 慎治さん(47)

香奈子さん(42)



「店内では気軽に試飲していただけます。お酒造りに親しみを持ってもらえたら嬉しいです」と田中さん



店舗の前にあるタンクが目印

新潟市北區の自然豊かな福島瀧のほとりに、カフェとショップを併設した小さな醸造所「LAGOON BREWERY」があります。代表の田中洋介さんは、感激できる多様なおいしさ」をスローガンに、酒造りに取り組んでいます。「一口飲んで『初めての味』と皆さんに驚いてもらっています」と話す田中さん。最大の特徴は、地域の農産物を取り入れた「クラフトサケ」です。伝統的な日本酒の製造技法をベースとして、果物やハーブなどを取り入れた、新しい味わいの醸造酒です。

同店では、地元農家が大切に育てたコメをベースに、地元名産のトマトや福島瀧に自生する「サワオグルマ」の花酵母、さらにイチゴ「越後姫」や西洋ナシ「ルレクチエ」といった新潟県を代表する果物を副原料として使用しています。併設された飲食スペースでは、福島瀧の景色を眺めながらフレッシュユナ酒を味わうことができます。「福島瀧の自然は新潟らしさが詰まった場所です。その景色を楽しみながら一息つける場所となっていますので、気軽に遊びに来てください」と笑顔で呼びかけます。

新潟市北區前新田2576-1  
定休日 月曜日  
営業時間 10時〜17時  
ホームページはこちら



下越支所

新鮮なおいしさ『クラフトサケ』醸造

新潟市北區前新田2576-1「LAGOON BREWERY」

代表 田中洋介さん

新潟支所

新潟県の魅力 おにぎりに込めて

新潟市西蒲区漆山「Lokomestand HACHI HACHI+」

店長 岡島瑞恵さん

新潟市西蒲区漆山にある「Lokomestand HACHI HACHI+」は、新潟県産米を販売するカフェ併設型の米屋です。



「独自にブレンドした『おにぎり米』を使って、ご自宅でもおにぎりをどうぞ」と岡島店長

「お米のおいしさは食べてみて初めて分かるものです。県産米の購入につながるため、まずは実食してもらおうと、店内でもテイクアウトでも楽しめるおにぎりを提供しています」と店長の岡島さん。



人気の「鮭トロ」。店内では、ご飯に合うおかずや茶碗、ごはん釜なども販売している

「炊き水には水素水を使用し、具材は『鮭トロ』や『神楽南蛮味噌』など県内外から厳選した良質なものをそろえています。自分たちがおいしいと感じたものだけをお店に並べています」と、米屋としてのプライドを見せます。

新潟市西蒲区  
漆山8743-6  
定休日等はインスタグラムをご確認ください



佐渡支所

特別な日に選びたい珠玉の一本

佐渡市西三川「西三川果樹組合」

組合長 佐々木 英明さん(48)

「完熟した『ふじ』を搾り上げた、果汁100%のジュースです。甘みと酸味の調和を楽しんでいただければ」と話すのは組合長の佐々木さん。テレビ番組「ヒルナンデス」でも紹介されたジュースが人気を博しています。

西三川地区のリンゴの特徴は糖度の高さにあります。通常より葉を多く残す独特な栽培方法で、栄養分が豊富なおいしいリンゴが育ちます。ジュースへの加工は、2001年の台風被害で出荷するこことが難しくなったリンゴを加工したことが始まりで、現在は主力商品の一つとなりました。

17本(1本1ℓ)のジュースに仕上がりました。1本当たり約1.4kgのふじがぜいたくに使用された人気商品で、佐渡島外で入手することは難しく、島内ではホームセンター「ムサシ」の直売コーナーや、西三川くだもの直売センター(7月から営業開始)等で購入することができます。



「極上のジュースでぜひいたくなひとときをお過ごしください」と研修生の齋藤さん



ジュースの仕上がりを確認する組合員の皆さん



**糸魚川市**  
**新潟海洋高校**  
**アンテナショップ**  
 のうすい  
**能水商店**



土、日曜日は生徒も店頭立つ



おすすめの「あんこうバーガー(チリソース)」(左)。その他、能生で獲れるメギスやベニズワイガニなどを使用したバーガーも人気

また、地元酪農家の生乳を使用したソフ

田紗代さん。  
 「マリンドリーム能生」は、ベニズワイガニの直売所が並び、年間を通して海の幸を楽しめるイベントも開催され、多くの人で賑わっています。  
 その敷地内に、日本初となる高校のアンテナショップ「新潟海洋高校アンテナショップ能水商店」が2022年に誕生しました。同店では、県立海洋高等学校の生徒が開発に携わった看板商品の鮭の魚醤「最後の一滴」をはじめとした商品を販売するほか、地元の魚介のおいしさを詰め込んだバーガーなどが味わえます。

住所/糸魚川市能生小泊3596-2道の駅「マリンドリーム能生」内  
 電話/025-555-7345  
 営業時間/9:00~17:00 } 時期により変動するため  
 定休日/1月1日 } ホームページ参照  
 ホームページ  
<https://www.nousui-shoten.com>



看板商品の「最後の一滴」



最後の一滴を使用したカラメルソースをかけた「一滴ソフト」

トクリーム「一滴ソフト」も人気です。  
 「これからも地域のオリジナリティを付加価値とした商品づくりを通じて、糸魚川と海洋高校の魅力アピールしていきたいです」と塚田店長。ぜひお出掛けいただき、糸魚川の新鮮な魚介の味を堪能してみてくださいいかがですか。

美味しく・楽しくうちごはん Cooking



**アスパラガス**  
 アスパラガスはキジカクシ科の多年草で、名前の語源はギリシャ語で『新芽』を意味する「アスパラゴス」と言われています。食用しているのは、土から出たばかりの新芽と茎の部分です。原産地は南ヨーロッパからロシア南部で、日本には江戸時代にオランダ人から伝えられました。当時は観賞用の植物でしたが、大正時代から食用として本格的に栽培が始まりました。

**新発田産アスパラガスの生ハム巻き天ぷら**

©新潟うちごはんプレミアム



西蒲原郡弥彦村 割烹の宿 櫻家 料理長 草野晋一様 考案

**【材 料】2人分**

アスパラガス	2本
生ハム	4枚
青ジソ	4枚
天ぷら粉	100g
水	150cc
レモン	1/4個
サラダ油	適量

**【作り方】**

- ①アスパラガスの筋を取り、4等分にカットして、5分ほど水に浸す。
- ②半分に切った生ハム2枚の上に、青ジソを敷き、カットしたアスパラガスを2本ずつ乗せて、巻く。
- ③②に天ぷら粉をまぶす。
- ④天ぷら粉に適量の水を入れて混ぜて衣をつくり、③をくぐらせる。
- ⑤170℃の油で衣が固まる程度まで揚げる。
- ⑥器に盛り、レモンを添えて完成。

揚げる前にカットしたアスパラガスを水に浸すことによって、揚げた後もみずみずしく保てます。生ハムの塩気で召し上がれるので、味付けはレモンのみでおいしいです。

「新潟うちごはんプレミアムHP」



青色申告書類の早期提出にご協力ください

収入保険にご加入の方で、組合に確定申告書類等を提出されていない方は、お早めに提出をお願いいたします。

書類の提出は、令和7年の保険金等のお支払いや、令和8年の加入（基準収入金額の設定）のため、必要となります。提出が遅れた場合は、保険金等のお支払いが遅くなってしまうので、早期提出にご協力をお願いいたします。

広報紙の発行回数が変わります

組合では、広報紙を隔月で年6回発行していましたが、令和8年度は今号を含めて年5回、令和9年度からは年4回の発行といたします。

今年度の発行は、令和8年6月号・8月号・12月号・令和9年3月号を予定しております。充実した内容をお届けしてまいりますので、変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

また、時期ごとのお知らせに

ついては、組合公式LINEやホームページを通じて一層の情報発信に努めてまいります。この機会にぜひ、公式LINEへの登録をお願いいたします。

ここから登録してね!



NOSAI クイズ!

締切り  
令和8年5月8日(金)  
当日消印有効

漢字を当てはめて二字熟語を完成させてください

空欄に入る漢字を入れてできる二字熟語は何でしょう。



応募方法

下記応募フォームのほか、はがき、FAXに「NOSAIクイズ4月号」と明記のうえ  
①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や広報紙へのご意見、ご要望などを記入のうえ、どしどしご応募ください。

応募先

- 〒950-0327 新潟市江南区和田字下通635番地1 NOSAI新潟 クイズ係まで
- FAX 025-385-7755



正解者の中から抽選で20名様に1,000円分のクオカードをプレゼントします。

12月号のこたえ「年末」 応募数694名 正解数676名 ※当選者は発送をもって発表にかえさせていただきます。



- |              |           |                   |               |
|--------------|-----------|-------------------|---------------|
| 本所           | 〒950-0327 | 新潟市江南区和田字下通635番地1 | ☎025-288-6888 |
| 下越支所         | 〒959-2415 | 新潟市住田544番地        | ☎0254-33-3901 |
| 新潟支所         | 〒950-0327 | 新潟市江南区和田字下通635番地1 | ☎025-282-9292 |
| 佐渡支所         | 〒952-1209 | 佐渡市千種266番地        | ☎0259-63-4121 |
| 中越支所         | 〒940-0032 | 長岡市干場2丁目4番6号      | ☎0258-36-8022 |
| 魚沼支所         | 〒946-0076 | 魚沼市井口新田547番地12    | ☎025-792-7077 |
| 上越支所         | 〒943-0824 | 上越市北城町四丁目4番11号    | ☎025-525-1130 |
| 糸魚川NOSAIセンター | 〒941-0069 | 糸魚川市南寺島一丁目6番34号   | ☎025-552-1690 |