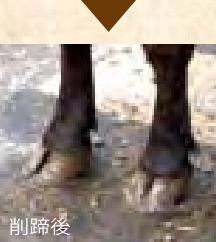




家畜課

牛の削蹄を行いましょう



「子牛が出生したとき」「牛を導入・譲渡したとき」「育成牛が加入資格に達したとき」「家畜が死亡または廃用になったとき」
飼養する家畜に異動があったときはNOSAIまで速やかに連絡をお願いします。これらの通知が無い場合、共済金の一部または全部免責や、支払い後であっても返還していただくことがありますので十分ご注意ください。

いわゆる牛の「つめきり」、牛の蹄を定期的に削って、形を整えることです。
蹄は放牧などによる磨耗が無いかぎり日々伸び続けているため、削蹄を行わないと変形蹄になつて牛の健康に悪影響を及ぼしてしまいます。

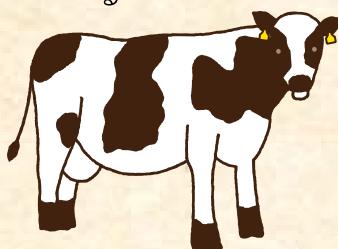
- 肉牛は、増体重や肉の質、繁殖効果が高まる
- 乳牛は、乳量や乳質、繁殖効果が高まる

【削蹄を行つと】

平成28年11月12日、山口県立農業大学校(防府市)で、山口県牛削蹄技術研修会が開催されました。本研修会では、削蹄師を目指す農大生等が参加し、県内の削蹄師さんから直々に指導を受けました。

【削蹄を行わない】

削蹄(さくてい)とは



第18回中国四国地区牛削蹄競技大会が開催されました

平成28年9月21日、船方総合農場(山口市阿東)で、第18回中国四国地区牛削蹄競技大会が開催されました。本大会は、中国四国地区で活躍されている認定牛削蹄師の代表により牛削蹄競技が行われました。

山口県牛削蹄技術研修会が開催されました



研修会の様子

家畜の異動通知は速やかに

「子牛が出生したとき」「牛を導入・譲渡したとき」「育成牛が加入資格に達したとき」「家畜が死亡または廃用になったとき」

いします。これらの通知が無い場合、共済金の一部または全部免責や、支払い後であっても返還していただくことがありますので十分ご注意ください。

組合員様にお役立ち情報いろいろ

NOSAI掲示板

納入の際、
組合や金融機関に
出向く必要がないため
大変便利ですよ!!



NOSAI制度

70周年キャッチフレーズを募集します

NOSAI（農業共済）制度は、平成29年12月に70周年を迎えます。制度70周年を機に農業・農村の将来に向けて一層の機能発揮を目指すNOSAIを広くアピールするキャッチフレーズを公募します。

応募方法、締切日、賞金、応募先等は
本組合のホームページまたは
県内各事業所へお問い合わせください。



「口座振替」への移行をお願いしています

NOSAI山口では、現金取り扱いによるトライブルなどを未然に防止するため、全ての共済掛金等は現金納入から「口座振替」への移行をお願いしています。主旨をご理解いただき、現金納入の方は「口座振替」に移行していただきますようご協力ををお願い致します。

口座振替のお申込み手続き等は、お近くのNOSAIまでご連絡ください。

応募方法

- ①第1問の答え
- ②第2問の答え
- ③〒 住所
- ④氏名(ふりがな)
- ⑤年齢
- ⑥電話番号
- ⑦NOSAIへのご意見
ご要望などを自由に
お書きください。

52

7540002
NOSAI山口
「NOSAIクイズ」係
山口市小郡下郷2276番地6

NOSAIクイズ

第1問

水田内で爆発的に増殖する
スクミリングガイとは、何??
別名何と
呼ばれているのでしょうか?

- ①ジャンボガイ
- ②スクミナシガイ
- ③ジャンボタニシ

- ①5年間
- ②1年間
- ③3年間

ヒントはP3、10を見てください!

第2問

やまぐち散歩道に登場した
寝太郎さんは、
何年間寝てばかりの
暮らしかったのでしょうか?

- ①5年間
- ②1年間
- ③3年間

前回のNOSAIクイズの答え

第1問:②収容農産物補償特約
第2問:①沖縄県のシーサー
多数のご応募ありがとうございました。

「みんなのひろば」
夏号のおわびと訂正

夏号「みんなのひろば」の「生薬栽培にチャレンジ『うもれ木の郷』」の薬草名「セリカ」とあるのは「セネガ」の誤りでした。おわびして訂正します。

クイズが2つあります。それぞれにお答えください。

NOSAIでは、「農の力を未来へつなぐ」を目標に、県内のさまざまな情報を取り上げていますが、ぜひ「我が家情報」「ご近所の情報などみなさまの身近な情報がありましたらお知らせください。今後、広報紙等に取り上げていきたいと思っています。

山陽小野田市 M・Kさん 69歳

周東米川「田んぼアート」を
されてるようですが、

秋には時間がとれれば
見に行きたいですね。

NOSAIの次号、

楽しみにしています。



見頃を迎えた田んぼアートは、
沖縄県のシーサーです。

下松市 O・Rさん 36歳

そろそろ新米の季節です。
山口県では何種類の

お米が作られているのかな??

今年の新米のお味はいかが
だったでしょうか。現在、

NOSAIの水稻共済にご
加入いただいている品種だけ
でも、山口県全体で50種類
以上あります。一言でお米と
いつても、たくさんの種類が
あることに驚きですね。



柳井市 S・Kさん 62歳

この度、新しく

「収容農産物補償特約」の
共済ができ安心しました。

台風、地震、何が起こるのかと、

不安に思うこともあります。
せめて、汗水流して作った物にはと、

思つておりました。

ありがとうございました。



防府市 Y・Kさん 62歳

最後に料理が載っていたので、
とても参考になりました。

今月は、カボチャですね。

時期的な野菜の料理があれば
載せて欲しいと思います。

よろしくお願いします。



山口市 Y・Cさん 67歳

みんなのひろばを読んで、
元気をもらっています。

食育教育の一環として、

小学校の田植えを

お手伝いさせて

いただいています。



農家の皆さんのが丹精こめて作られた農産物は、大切な財産ですね。農産物を保管中の納屋などが建物総合共済に入っている場合、この特約を付帯することで農産物も補償の対象とすることができます。ものときも、この補償があれば安心ですね。

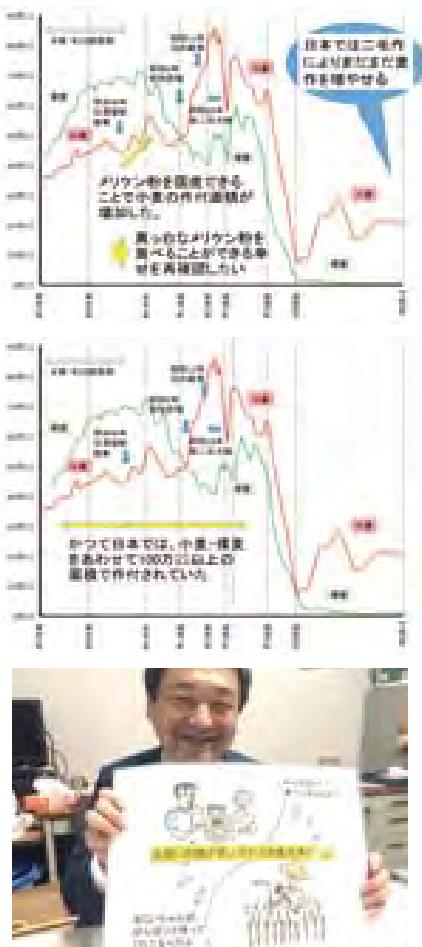
互いの顔が浮かぶ関係づくり

①先生のご研究分野

「麦」と地産地消の関係を教えてください。

「自分たちの吃るものは、自分たちで作ろう」というのが地産地消の目的です。その柱になりうるのが「麦」。昨

今、モチ麦ブームが到来し、健康志向の高まりも後押しとなっていますが、もともと麦は明治・大正期には今の10倍作られていました。もし、昔の食文化をもつと見直し、麦の栽培に本気で取り組



むことができるのなら、現在約40%の食糧自給率も、60、70%とさらに伸ばせるのではないかと考えます。

②先生が考える地産地消のもうひとつのかたちとは？

もうひとつのかたちとは？

人と人の出会いによって生まれる地域活性ではないでしょうか。例えば、農家の人が持ち寄る朝市などで見られる、顔見知りの生産者と消費者の関係。そして、売買 자체が目的でなく、町と村の人と人の出会い、過疎高齢化地域の人

③先生ご自身も

地産地消推進活動を行つておられるそうですね。

山口県内各地の中学校・高等学校、JAのイベントなどで「出前授業」を通じ、「地産地消」の重要性を伝える教育啓蒙活動を行っています。しかも、自作の紙芝居を用いて「小麦栽培からパンづくりまで」と題し話しています。実は先日、ある高校での出前授業で、県内の給食で使われる小麦は100%山口産であると伝えたところ、その事実を誰も知りませんでした。小麦栽培からパンづくりの間には複雑な工程が入るので、生産者の顔が見えづらいのですが、この啓蒙活動でもっと地産地消の麦を浸透させていきたいと思っています。



山口大学農学部教授 高橋 肇先生

東京出身、田舎と農業に憧れて北海道大学農学部に入学。1995年に山口大学に着任。小麦の研究の傍ら地域農業者との交流を深め、循環型・環境保全型農業、食育活動等を推進。地域活性化伝導師としても活躍。2015年12月に「小麦栽培から始めるパンづくり～三丘パン研究会12年間の成果」を出版。

④先生が考える地産地消の次の一手は何ですか？



使ったパンづくりを推進することで、山口はもちらん、日本の食料自給率アップに貢献していく

んですね。また、例えばホームベーカリーに利用できれば家庭需要も伸ばせときららを使用するお店も増えてきました。この動きをもつと広めていきたと思います。そのためには必要なのは、生産者と消費者、互いの顔が思い浮かぶ地産地消のパンづくり。これからも、県産の小麦を

かんたんでおいしい旬の野菜クッキング

消化を助ける「大根」



大根にはジアスター酶と呼ばれる分解酵素が多く含まれています。これが消化を助け、胃もたれや胸焼けなどに効果があると言われています。また、葉にはビタミンCやβ-カロテンが豊富。葉つきを見かけたらぜひおいしく食べてください。葉つきのまま置いておくと葉が根の水分を吸い上げてしまうので、葉と根は切り分けて保存しましょう。

「オススメ! ちょい干し」

切ってほんの数時間、日に当てるだけでうまいが凝縮され、栄養価が高まります。大根だけでなく野菜全般、白菜やごぼうなどもお試しください。水分がうまく抜けるよう必ずザルで干しましょう。



シニア野菜ソムリエ、食育プランナー
花井 綾美

広島大学教育学部卒業。農産物の販売促進の仕事をきっかけに食と農に興味を持ち、野菜ソムリエの資格取得。農水省をはじめ県市町村、学校、企業主催の食育講演講師、野菜料理教室、TV・ラジオ、新聞コラム執筆、農家さんとのコラボレーションによる食と農のイベントなどより良い食を広める活動を行う。広島県健康大使、著書に「100万人の幸せごはん」。

大根の和風シチュー

◎材料 (4人分)

大根 … 1/4本
ニンジン … 1/4本
タマネギ … 1/2個
しめじ … 1/2パック
青ネギの小口切り … 2本分
豆乳 … 200cc
小麦粉 … 大さじ4
白みそ … 大さじ2~3
だし汁 … 3カップ
オリーブオイル … 大さじ2

◎作り方

- ①大根は1~2cm幅の輪切りにして放射状に6~8等分に切る。ニンジンは小さなサイコロ状に切る。タマネギは薄くスライス。しめじは石づきを取ってほぐす。
- ②だし汁で大根、ニンジン、しめじをやわらかくなるまで煮る。
- ③オリーブオイルを熱したフライパンでタマネギを炒め、分量の小麦粉を加えてタマネギとよく混ぜ合わせ、②を汁ごと加えて煮る。器に盛って青ネギを散らす。
- ④③に白みそを溶き入れ、豆乳を加えてさっと煮る。

◎調理のポイント

大根は新鮮であれば皮ごと調理しましょう。皮と果肉の間に栄養があります。豆乳は火を通し過ぎると凝固します。調理の最後に加えて温める程度に煮ます。



幸せい
おまけ 「雪のなかへ」

寒がりなくせに、雪が好きです。TVのニュースが降雪を伝える時期になると、雪が見たくて北へ北へと車を走らせます。雪だるまを作るために、毛糸の帽子と手袋で完全装備。うさぎの雪だるまを作って遊んだ帰り道、銀世界のなかに佇む牡鹿に出会ったこともあります。

大根葉の炒め物

◎材料

大根の葉、ちりめんじやこ、白ごま、塩
………… 各適量

◎作り方

- ①葉は細かく刻み、フライパンでから炒りする。
- ②葉がしんなりしてきたら、ちりめんじやこ、白ごま、塩を加え、葉の水分がなくなったら出来上がり。
- ③ご飯に振りかけたり、ご飯に混ぜ込んでおむすびに。



表紙写真 錦川 岩国市細利

撮影者 竹重 満憲(岩国市在住)

錦帯橋の架かる錦川は島根県との県境に近い周南市鹿野町の筋ヶ岳(あざみがだけ)を源流としており、総延長は110kmに及び山口県では一番長い川で岩国市内を通り瀬戸内海へと注いでいる。宇佐川、本郷川、生見川等の支流があり、寂地峡、木谷峡といった自然に恵まれた景勝地も多く、流れも緩やかでカヌー遊びやアユ釣りも楽しめる。水の澄んだ清流は錦帯橋の美しさを、いつそう引き立てている。



山口県農業共済組合

本所

〒754-0002 山口市小郡下郷2276番地6
TEL 083-972-7500 FAX 083-972-1811

東部総合支所

〒742-0417 岩国市周東町下久原484番地3
TEL 0827-84-0041 FAX 0827-84-0053

西部総合支所

〒759-6301 下関市豊浦町大字川棚6880番地1
TEL 083-772-2211 FAX 083-772-2588