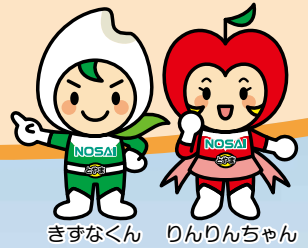


NOSAI とやま



2026
(令和8年)
10月
第51号

Flyers Frites
若林 正樹 (富山市)





収入保険を支えに

富山一の観光農園へ

音川観光ぶどう園では、巨峰を中心に13種類のブドウを栽培し、収穫体験や加工にも取り組んでいます。1996年に父の後を継いで就農し、観光農園を通じて地域の中山間地を活性化していきたいという思いで続けてきました。

2018年の大雪では、ブドウ棚やハウスなどの半分ほどが倒壊し、売り上げも半分以上に落ち込みました。当時は十分な補償もなく大変だったことから、今後の災害への備えや復旧の足掛かりにしたいと考え、収入保険に加入しました。収入が減少した際には、つなぎ資金制度を利用できたことで、経営資金の確保や近年の件費や資材価格の高騰への対応にもつながり、経営を立て直すうえで大きな助けになりました。ブドウ栽培では、若い苗木がコガネムシに食べられる被害もあります。また、近年は高温によるこれまでにない影響も心配しています。こうした予期せぬリスクに備えられることも、経営を続けていく上での支えになっています。

今後も収入保険を活用しながら、品種の更新や新しい品種の栽培、園地の拡大にも取り組み、富山一の観光農園を目指していきたいです。

令和10年度採用の

職員を募集しています

〈一般職員〉

採用人数 3名程度

応募資格

- ・令和10年3月現在で大学院、大学、短期大学、高等専門学校、専門学校を卒業(修了)後5年以内の方もしくは卒業(修了)見込みである方
- ・普通自動車運転免許取得者、又は採用時まで取得見込みの方
- ・日本国籍を有し、富山県内に在住又は在住見込みの方
- ・令和10年4月1日から勤務できる方

提出書類

履歴書、受験申込書、学生証の写し(学生の方)、卒業証明書(既卒の方)

応募受付期間

令和8年12月1日(火)～**令和9年1月22日(金) 必着**

採用試験

書類選考: 随時

一次試験: 総合適性テスト 令和9年2月1日(月)～2月21日(日)
二次試験: 面接 令和9年3月7日(日)

オンラインでの説明会も
随時開催しています!

組合HPまたはマイナビ2028より
お申込み下さい。



NOSAIとやま

園芸施設共済

強風によるハウス被害が発生しました

大切なハウスを気象災害から守るために、園芸施設共済に加入しましょう!

今年4月に発生した強風では、富山市で最大瞬間風速28・6m/秒(富山地方気象台発表)、南砺市では46・3m/秒(南砺市消防署東分署発表)を観測しました。県内では、この強風により富山・砺波センター管内を中心にハウス本体の倒壊や被覆材の破損などの被害が発生し、県全体で156棟、共済金1,100万円を超える支払いとなりました。



被覆材の破れ・はがれ



パイプのゆがみ

にも影響が出るため、農業経営に大きな影響を及ぼします。園芸施設共済では、強風をはじめ、雪害などさまざまな自然災害による損害を補償しています。また、掛金は被覆期間に応じて設定されており、期間が短いほど負担を抑えることができます。近年は気象災害が激甚化しており、いつ被害が発生してもおかしくありません。万一に備えて園芸施設共済への加入をぜひご検討ください。

掛金等試算表 ※設置面積162㎡ 設置から10年超、被覆張替直後(1年未満)の場合

		① 本体補償80%で 損害額1万円から支払い対象 標準+1万円特約	② 本体補償100%で 損害額1万円から支払い対象 標準+1万円特約 +復旧費用+20%増	③ 本体補償100%で 損害額1万円から支払い対象 (撤去費用追加) 標準+1万円特約+復旧費用 +20%増+撤去費用
掛 金	短期被覆(3か月)	1,231円	2,023円	2,071円
	年間被覆	3,804円	6,857円	7,038円
共済金 ※全損時	短期被覆(3か月)	429,720円	773,670円	811,254円
	年間被覆			

加入者の 皆さまへ

ご加入のハウスに被害が発生した場合は、**速やかに管轄の地域センターまでご連絡ください。**
※地域センターの連絡先は広報紙最終ページに掲載しております。

新規就農、若手農業者さんをご紹介します！

富山きときと農業人

株式会社 堀田アグリ (魚津市)

写真右／堀田 輝さん (26)
写真左／森 寛太さん (26)



Q いつから農業を始めましたか？

A 堀田さん／2025年に就農しました。兼業農家の家庭で育ち、幼い頃から農作業や農業機械に親しんできました。就農1年目は5畝、2年目は15畝と少しずつ規模を拡大し、3年目となる今年5月に「株式会社 堀田アグリ」を設立しました。

Q 現在どのような農業に取り組んでいますか？

A 魚津市や滑川市で約25畝の水稲を栽培し、サツマイモ栽培にも取り組んでいます。

Q 今後の目標を教えてください！

A 現在管理している農地の8割は、耕作放棄地を再整備した水田です。今後も離農や耕作放棄地は増えていくと思うので、少しでも地域の農地を守っていきたくです。そして将来は、100畝規模の経営を目指したいですね。

ミルファーム (富山市)

いわき みさこ
岩木 美綾子さん (28)



Q 農業を始めたきっかけは？

A もともとは製薬会社で働いていましたが、内勤ではなく外で仕事したいと思ったことがきっかけです。その後、富山市池多の会社の農業部門で3年間働き、農業の経験を積みました。そして今年の4月に「ミルファーム」として独立しました。

Q 現在どのような農業に取り組んでいますか？

A 現在は富山市開ヶ丘の約80畝で露地野菜を栽培しています。メインはトウモロコシで、秋冬にはカボチャやブロッコリー、キャベツを出荷する予定です。

Q 独立して大変だったことは？

A 農作業だけでなく、経理なども自分で行うため大変ですね。栽培面でもさまざまな課題が見えてきたので、来年以降に取り組んでいきたいです。

Q 今後の目標を教えてください！

A これから少しずつ栽培面積を増やしていきたいです。地元の方から「自分のところの畑もお願いしたい」と声をかけていただくことも多いので、そうした期待にも応えていきたいと思っています。

令和8年度
NOSAIセミナー

参加費
無料

日本伝統文化体験 「縁起組子」

農業保険への理解を深めてもらうための紹介とあわせて、組子細工を体験できる「NOSAIセミナー」を開催します。
ご応募お待ちしております。



Profile



講師
株式会社河島建具
取締役専務 河島 亜紀さん



組子細工を用いた
コースターや
トレイを作ります

【開催日時・会場】

各会場とも午後2時～4時
新川会場 12月8日(火)

新川地域農業共済センター
(入善町青木1385-1)

高岡会場 12月10日(木)

高岡地域農業共済センター
(高岡市北島325-2)

【応募方法】

郵便はがきに左記のように
ご記入の上、ご応募ください。

- ①氏名 (グループの場合は参加者全員の氏名)
- ②郵便番号 住所 電話番号 (グループの場合は代表者のみ)
- ③希望会場 (新川または高岡)

〒939-8177
富山市安養寺340-1
NOSAIとやま
「NOSAIセミナー」係

切手

10月31日(土) 当日消印有効

※応募者多数の場合は抽選を行います。
※抽選結果は11月中旬に郵送にてお知らせします。

農業共済新聞を 読んでみませんか？

最新の農政や農業共済制度・収入保険制度をめぐる動き、
全国各地の農業情報を掲載しています。
富山県の農家さんの情報も紹介しています。

購読を希望される方は、NOSAIとやま本所までご連絡ください。

● 月4回(水曜日)発行 ● 年間購読料5,520円
(月額460円、消費税送料込)



1	2			3	4
5			6		
	7	8			
9		10		11	
12	13			14	15
16			17		

きずなくん クロスワードクイズ

応募締切：10月31日（土）当日消印有効

- たて
- 北海道は羊、沖縄はコレの肉が馴染み
 - アレコレなんでも知っていること
 - シェル
 - 何かをするのに必要なお金。積んでおこう。
 - 乳幼児を預けて「今日もお願いします」
 - 圧を加える
 - 実家を出て一人で頑張るぞ
 - 〇〇〇にあげず頑張りました
 - マロン
 - トンカツにはコレの肉を



- よみ
- 賃貸住宅なので納めています
 - 賛成か反対か
 - エンジニア
 - 貸し与えること
 - こんな番組、やってみたいんだよね
 - おいしいかな。ちょっと食べてみよう
 - ああでもなく、こうでもなく
 - ブドウもコメもひとつひとつ
 - 竿をもって海や川へ
 - 敵⇄〇〇〇

今回のプレゼント

加積りんご組合
『サンふじ／加積りんご』5kg箱 **5名様**



加積りんご組合
富居 俊成さん

加積りんご組合では、富居俊成組合長（57）を中心に、魚津市加積地区の特産であるりんごの品質向上に取り組んでいます。同地区でりんごの植栽が始まってから今年で約120年、組合設立から90年を迎え、現在は34人の組合員が、主力品種のふじを中心に栽培しています。近年は温暖化などの影響で栽培が難しくなる中、情報交換や技術向上を図り、品質の高いりんご作りに励んでいます。直売にも力を入れており、富居組合長は「お客さまの顔が見え、喜んでもらえることが励みになります」。

これからも丹精込めておいしいりんごを作り、多くの人に味わってほしいです」と話します。
今回は、そんな「加積りんご」をクロスワードクイズ正解者の中から抽選で5名様にプレゼントします！

＼ 前回の答え /

「のうか」

たくさんのご応募ありがとうございました。

県内の農作物を
紹介＆プレゼント
します！



地元への想いから始まった挑戦



Flyers Frites
若林 正樹さん (30)

地元を離れ、飲食業やサービス業など、さまざまな仕事を体験してきた若林さん。高齢化や担い手不足により、富山市山田地区の特産品であるジャガイモの生産量が減少している現状を知り、「地域のために何かできないか」と考えるようになりました。当初は自ら農家になることも考えましたが、自身の強みである発信力やPRを生かす道を選び、ベルギーフリッツ（フライドポテト）専門店「Flyers Frites」を立ち上げました。店名の「Flyers」には、生産者や地域の人たちとともに未来へ羽ばたいていきたいという思いが込められています。

ポテトを通して魅力を発信
山田地区のジャガイモは、標高の高い土地ならではの寒暖差と豊かな赤土のもとで育ち、深い旨味が特徴です。お店では収穫時期に合わせて山田地区産のジャガイモを使用するほか、産地や品種ごとの特徴を見極め、その時期に適したものを選んで提供しています。

地域と農業の未来

「ただおいしく食べてもらうだけでなく、農業に関心を持つ人や未来の担い手をつなぐ存在でありたい」と話す若林さん。今後はキッチンカーでの出店拡大や店舗展開に加え、ジャガイモの生産・加工・販売にも取り組み、地域の課題解決と山田地区のジャガイモのブランド力向上につなげていきたいと考えています。

Instagramにて
情報発信中です！



おでかけとやま

おむすび ぐぐ屋 〈射水市〉



毎日店内で精米したお米と、その日に香ばしく炙った海苔で作る、こだわりのおむすび。射水市の歌の森運動公園そばにあるおむすび専門店。富山県産米をガス釜でふくらと炊き上げ、具材をたっぷり詰めたおむすびが楽しめます。夜はお酒とともに、おでんや一品料理を提供。昼とはひと味違った雰囲気の中で、自慢のおむすびも味わえるほかテイクアウトにも対応しています。



チーフの
高野さん



Data.

おむすび ぐぐ屋

- ④ 射水市戸破1382-5
- ☎ 0766-92-3056
- ☎ 昼 10:00～14:00
夜 17:00～22:00（火・水曜定休）

郵便ハガキに、①A～C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⑦広報紙へのご意見・ご感想をご記入のうえ、ご応募ください。

◎宛先：〒939-8177 富山市安養寺 340 番地 1
NOSAI とやま きずなくんクロスワードクイズ係

※プレゼントの発送をもって、当選者の発表にかえさせていただきます。 ※いただいたご意見・ご感想を匿名にて紙面に掲載させていただく場合があります。
※お送りいただいたハガキの内容は、プレゼントの発送と紙面づくり以外の目的には使用いたしません。



レンコンとピーマンの酢豚

材 料

レンコン	250g
ピーマン	3個
豚肩ロースブロック (バラ、ロースなどお好きな部位で)	300g
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
生姜の絞り汁	1片分
片栗粉	適量
サラダ油	適量
A	
ケチャップ	大さじ1
醤油	大さじ2
黒酢 (普通のお酢でも可)	大さじ2
砂糖	大さじ2
酒	大さじ3
水	大さじ4

作り方

- ①レンコンは皮をむき、5mm程度の輪切りにして、15分くらい水にさらした後、水気を拭き取っておきます。大きい場合は半分、または4分の1にカットします。
- ②ピーマンはヘタと種を取り、縦に4等分して乱切りにします。
- ③豚肉は食べやすい大きさに切ります。ボウルに入れて酒、醤油、生姜絞り汁を絡め、15分くらい馴染ませてから片栗粉をまぶします。
- ④フライパンにサラダ油を多めに入れ、③を揚げ焼きにします。ピーマンもサッと揚げ、それぞれ取り出しておきます。残った油は拭き取ります。
- ⑤フライパンにサラダ油 (大さじ1程度) を引き直し、①を入れ中火で軽く焦げ目がつく程度に炒めます。
- ⑥Aをよく混ぜて⑤に入れ、④の豚肉を加えて煮詰めていきます。
- ⑦煮汁が減ってとろみがついてきたら④のピーマンを加え、全体に絡ませて完成です。

レンコン団子のお味噌汁

材 料

レンコン	150g
片栗粉	大さじ1
塩	ひとつまみ
出汁	400ml
味噌	適量
薬味 (ネギ、ミョウガなど)	適量

作り方

- ①レンコンは皮をむき、15分くらい水にさらしてからすりおろします。
- ②①に片栗粉と塩を加えて混ぜます。(粘り気のあるレンコンなら、片栗粉は不要です) テフロン加工のフライパンに入れ、弱火で練っていくと粘り気が出てくるので、団子程度の硬さになったら火を止めます。
- ③出汁 (煮干し、昆布、だしの素などお好みで) を沸かし、先に味噌を溶きます。
- ④③に②をスプーンなどで適当な大きさに取って入れ、弱火で温めて軽く煮立つ程度でOKです。お好きな薬味を加えて召し上がってください。



本 所

〒939-8177 富山市安養寺 340 番地 1

TEL：(076)461-5333(代)／FAX：(076)461-5334

新川地域農業共済センター
 富山地域農業共済センター
 高岡地域農業共済センター
 砺波地域農業共済センター
 家畜診療所

〒939-0643 入善町青木 1385-1
 〒939-8177 富山市安養寺 340-1
 〒933-0838 高岡市北島 325-2
 〒939-1364 砺波市豊町 2-11-14
 〒939-8177 富山市安養寺 340-1

TEL：(0765)72-0377
 TEL：(076)429-5006
 TEL：(0766)28-0200
 TEL：(0763)32-2277
 TEL：(076)429-7879