

Nesai

2025

冬号

Vol.16



CONTENTS

「伝統野菜」を知る..... P2~5

診療所だより

牛の体温を測っていますか? P14



や ぼ
養母すいか [日置市]

富山の菜売りが養母地区に持ち込んだとされる。皮が薄く裂果しやすい。果肉は白黄色であり、「養母の銀すいか」とも呼ばれる。果実は10kgにもなり、糖度は8～9度と甘さは控えめだが、みずみずしい食感を味わえる。

ほ たて
南立メロン [さつま町]

紫尾山南側山麓の南立地区で古くから栽培されるマクワウリ。より香りが強いものが系統選抜されてきた。甘いメロンのような芳香と、シャキシャキとした食感が楽しい、現在でも強い人気がある。



鹿屋在来落花生 [鹿屋市・種子島]

やや小粒のスパニッシュ系の在来種。換金作物として1914年に種子島にも渡った。鹿屋では炊き込みご飯「つあんつあん」や「だっきしょ（落花生）豆腐」として食され、種子島では「りんかけ」や「おみそ豆」といった伝統菓子として親しまれている。



宝かぶ [宝島・小宝島]

根茎部の肩が紫色であることから、現地では赤かぶと呼ばれる。根茎は浅漬けや煮付けにするが、葉部も青菜として利用する。葉部や間引き菜は乾燥させたものを土と混ぜてイネの苗床にし、肥料分としても利用した。



ハワイ豆 [与論島]

与論島在来のインゲン。マーブル模様が特徴のマメで、南の島のイメージを連想してもらうため、約100年前にハワイの名を冠した。インゲンのようにさやを食用とするのではなく、子実を煮豆や豆ごはんに利用する。



伊敷長なす [鹿児島市]

果皮は赤紫色で太さ5cm、長さは35cmにもなる。強い甘みと煮くずれしにくい果肉が特徴で、焼きナスや炒め物に適している。昭和40年代までは西鹿児島駅（現：鹿児島中央駅）前朝市で販売されていた。



フル [奄美大島]

冬季の奄美群島では欠かすことのできない葉物野菜。フルとはニンニクの葉を指す。草姿が立性のタチフル、開帳性のダレフルがある。葉身がやや硬い前者は煮物、柔らかい後者は炒め物に適している。



食卓に息づく、受け継がれる伝統野菜たち

 =主な産地

「伝統野菜」を知る

伝統野菜は、その土地の気候や風土に育まれ、地域の食文化とともに受け継がれてきました。見た目のふぞろいや栽培の手間から姿を消すものもありますが、地産地消の動きとともに、改めて注目が集まっています。古くて新しい鹿児島の味わいを、未来へつなぐ取り組みが広がっています。

Q1 伝統野菜って何？

A. 明確な定義はありません

地域ごとに定義はさまざまですが、古くからその土地で栽培され、人や風土と関わりが強く、郷土の食文化を支えてきた在来系統の野菜を指すのが一般的です。安納芋や桜島大根も伝統野菜にあたり、全国に目を向けると、京野菜や加賀野菜などがあります。



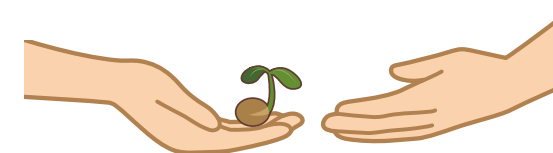
Q2 どのくらいの伝統野菜があるの？

A. 鹿児島には130種類以上の伝統野菜があります

全国的に知名度があるものから、まだ名前が無いものまで多種多様です。一方で、継承への課題は多く、作り手の高齢化や収穫に時間がかかる・品質が安定しない特性などから大規模生産に向かず、消滅してしまった野菜も数多く存在します。



Q3 どう守る？



A. 種の更新と栽培継承が必要

地域全体で種や知識を継承する仕組みをつくるのが、伝統野菜を守ることにつながります。「自分たちがいるのは、先人がこういう野菜を食べてきたから」と努力や苦労に思いをはせながら、その土地の風土に合った野菜を楽しんでみてはいかがでしょうか。

教えてくれたのは

鹿児島大学教育学部
技術専門職員
なかの はつり
中野 八伯さん



PROFILE

県内各地で失われつつある伝統野菜の調査・収集に取り組み、教育現場での活用を進めている。
「地元への愛着や誇りを育む最高の教材」として伝統野菜を位置付け、小中学校で種を教材に歴史や栽培技術を伝承。次世代へ種や苗を託し合う“シードバンク（種の銀行）”の輪を広げている。

Next page
伝統野菜を受け継ぐ方々に話を聞きました！

かわひこ 屋久島

屋久島南部に古くから伝わるサトイモ。独特の香りと強い粘性から「もちいも」と呼ばれる。丸々ひとつを5時間甘辛く炊き上げ、椀によそった「元朝芋(がんちょういも)」は新年を祝う郷土料理である。集落により形や大きさが異なる。



屋久島町

神山小学校5年生



④かわひこに肥料を与える様子 ⑤ほ場を前に、神山小学校5年生の皆さん ⑥総合的な学習の授業で児童らに伝統野菜の歴史を伝える中野さん

地元の野菜は私たちが 守りつないでいく

屋久島町立神山小学校では、地域とのつながりをテーマにした総合的な学習の授業の一環として、中庭で屋久島の伝統野菜「かわひこ」を栽培しています。5年生17人は、鹿児島大学教育学部の中野八伯さんの指導で4月から作業を開始。追肥や除草、観察などの管理を続け、収穫は

2月を予定しています。中野さんは「こんなにおいしいサトイモは他にない。歴史や文化が詰まった宝物。地域の誇りとして素晴らしさに気付いてほしいです」と話します。児童らは8月に地元菓子店へ手紙を書いてコラボを依頼し、かわひこの味や希少性をPR。過去には子ども目線のレシピも考案し、家庭や地域にも情報発信しています。児童の一人は「作

り手が少なくなり、30年後には無くなると聞きました。私たちが残していきたいです」と話し、継承に意欲を見せています。



受け継ぐ人を訪ねて

鹿児島の
伝統野菜

日置市・ふたつし農園

二石 純一さん

白ナス 県全域

長ナスと丸ナスがあり、どちらも戦前から広く栽培されてきた。皮はやや硬いが、果肉が柔らかく、種子の充実が遅いので口当たりが良く食べやすい。



鹿児島の多様なナスの文化を残していきたい
日置市日吉町のふたつし農園では、主力の葉ネギ8畝に加えて、白ナス30畝を栽培しています。白ナスの皮はデリケートで、病害虫に弱いため管理にひと手間がかかります。「二石純一さん(69)は、幼果にピンク色の袋をかけて雨や葉擦れによる傷を防ぎ、自家採種と選抜を重ねながら品質を高めていきました。収穫は6月から11月まで続きます。」

「とろけるような食感と濃い甘みが魅力。オリーブオイルで焼くだけで最高です」と二石さん。「さつまとうもろこし」のブランドで販売され、都市部のバイヤーからも好評を得ています。県内各地で古くから親しまれてきた在来のナスで、経済性は高くありませんが、「鹿児島には多様なナスがあった。その文化を残したい」と話し、地域の誇りとして白ナスを作り続けています。



①「どこのどんなナスよりおいしい」と二石さん ②手作業で袋がけをして傷や害虫から保護する ③オリーブオイルで焼いてポン酢やめんつゆで食べるのが二石さんのおすすめ



ハンデを乗り越えて 親子で描く島の牛づくり



西橋産業株式会社

西橋 優樹さん

「子牛の命をいくつも救えなかった時期がある。だからこそ、無事に生まれるたびにこの仕事をしていて良かったと思える」。屋久島町の西橋産業株式会社で繁殖牛150頭（受託含む）、肥育牛20頭を飼養する西橋優樹さん（52）は振り返る。精肉や焼肉事業にも取り組み、自社ブランド「屋久島西橋牛」の名を島内外に広げている。

苦い経験から事故ゼロへ

23歳で父・豊啓さんのもとに就農した。牛を一頭一頭大切に扱う姿に学びながらも、事故が続いた苦い経験を持つ。「何としても改善しなければならぬ」との思いから、ICT機器を導入。発情や分娩



島での協力体制

屋久島は畑が小さく、飼料の自給には限界がある。5月から11月は母牛を放牧し、不足分は島外から購入するため負担は大きい。「離島を言い訳にしたくない」と町内の牛農家で運搬や技術、経営情報を共有し、地域全体の繁殖成績や子牛価格の底上げにつなげている。

屋久島西橋牛を全国へ

こうして育てた牛は「屋久島西橋牛」としてブランド化。23年に精肉店、翌年には焼肉店を開いた。弁当やハンバーガーも手がけ、観光客だけでなく、地域の食卓にも届く存在となり「地元産の牛肉を日常の食の選択肢にできた。リピーターも増えている」と実感を話す。「いろいろなことに挑戦している最中。『本物にこだわりを』をモットーに、屋久島西橋牛を全国へ広めていきたい」と目標を掲げる。



1 ブランド牛「屋久島西橋牛」 2 豊啓さん（左）と優樹さん 3 啓太朗さん。「負担をかけたくなかったが、覚悟を決めて挑戦してくれている」と優樹さん 4 屋久島西橋牛は少しずつ認知され、地域でも支持を広げている

時期を可視化して兆候の確認漏れを防ぎ、分娩には必ず立ち会うようにしている。昨年の分娩間隔は平均366日と一年一産に近づき、成果が数値にも表れている。

また、病気や事故を防ぐ基本は観察の徹底と考え、毎朝、全頭検温を行う。餌への食いつきや便の様子などくまなく観察し、異常の早期発見に努める。「事故はゼロにはならないが、日々の積み重ねを大切にして、限りなくゼロに近づきたい」と話す。

一貫経営への挑戦

2022年に肥育部門を立ち上げ、繁殖から肥育までの一貫経営を進めている。肥育を担う息子の啓太朗さん（29）は、人工授精師としても活躍し、島外で得た知識や技術を経営に生かす。「子牛の頃からの生育履歴が分かるので、無理のない肥育設計ができる」と話す。

建物共済をもっと身近に

建物共済証券に同封しております建物共済約款を令和8年4月加入分より、冊子からWeb約款へ移行いたします。

インターネットを通じて、スマートフォンやタブレット等でいつでも約款を閲覧いただけます。

教えて！

Web約款についてQ&A

01 Web約款にするメリットってなに？



冊子の保管が不要となり、Web上で約款(契約条件)をいつでもご確認いただけます。文字の拡大や検索機能で見やすく、探しやすい！知りたい情報にすぐアクセスできます。

02 冊子は今後もらえないのでしょうか？



ご安心ください。
冊子でのご確認を希望される方には郵送いたしますので、お気軽にご連絡ください。

03 Web約款はどうやって確認するの？



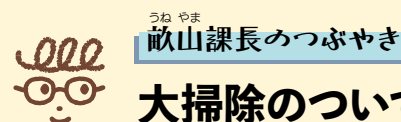
「NOSAI かがしま建物共済」で検索いただくか
こちらの二次元コードからホームページに
アクセスすることで確認できます。

こちらをチェック！



NOSAI かがしま
ホームページ
建物共済

<https://www.nosai46.jp/service/332/>



畝山課長のつぶやき

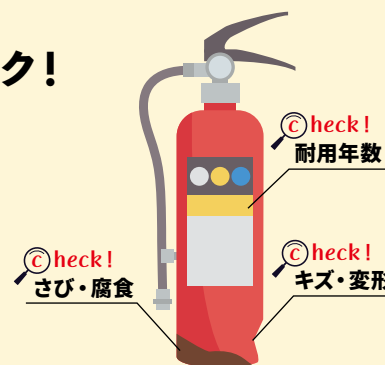
大掃除のついでに、住宅用消火器をチェック！

年末の大掃除は、安全を見直すチャンスです。台所や玄関の住宅用消火器、いつ点検しましたか？ 使用期限はおおむね5年。さびやキズ、変形があるもの、期限切れのものはリサイクル※・廃棄し、新しいものに交換しましょう。

大切な建物の「もしも」の備えとして、住宅用消火器の設置と建物共済への加入もおすすめします。

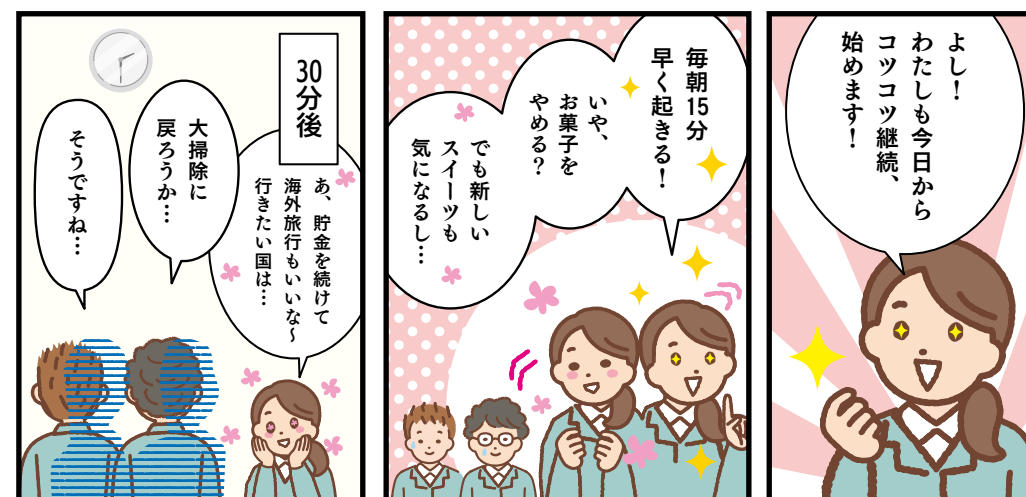
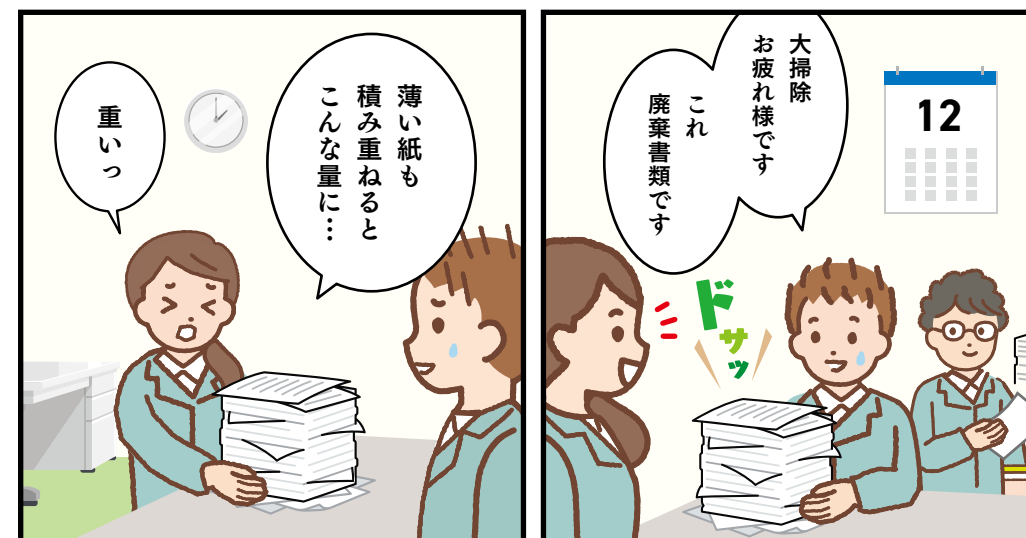
一つ一つの点検が、火災を防ぐ第一歩。新しい年を安心とともに迎えましょう。

※お近くのリサイクル窓口にご相談ください。



Vol.2 建物共済『雨垂れ石を穿つ』編

年末の大掃除。稲田^{いなだ}さんと作業に取り組む中、畝山^{うねやま}課長が教えてくれた大事なことは？



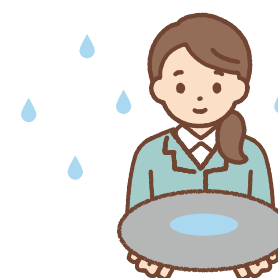
今日もたね、備えます！



そなえの
備野 たね

いつも明るくまっすぐに取り組むNOSAI新入職員。周りに支えられながら奮闘中！

NOSAI ことわざ 通信



雨垂れ石を穿つ

水滴が石に穴を開けるように、小さな力でも、それをずっと続けていけば大きな成果を得られるという意味。

始めよう青色申告、備えよう収入保険

青色申告にはメリットがたくさん！

- ・最高で65万円（簡易な方法では10万円）の特別控除
- ・損失額の繰り越しや繰り戻しができる
- ・専従者の給与額を必要経費に算入できる など

青色申告を始めませんか

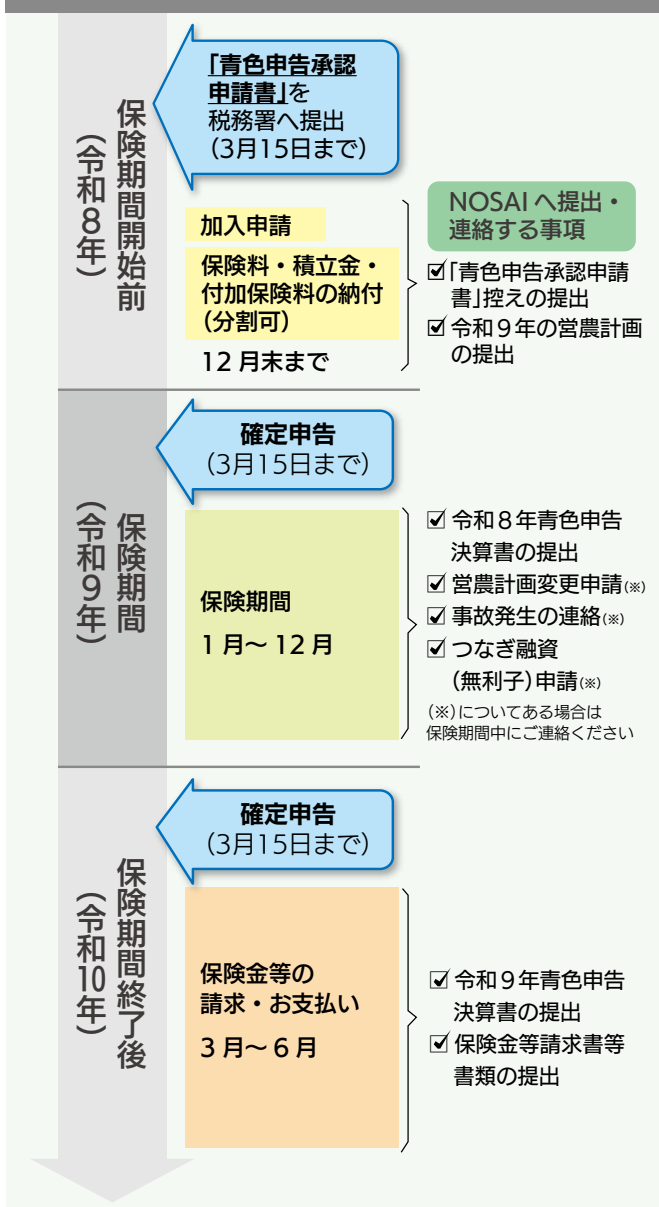
令和8年から青色申告を始める方は、**令和8年3月15日**までに所轄の税務署へ「青色申告承認申請書」を提出する必要があります。青色申告を行

う農業者であれば、青色申告承認申請書を提出した翌年から収入保険へ加入することができます。
まずは試算やお見積りを

加入申請をした年1年分の青色申告実績があれば収入保険へ加入いただけます。

まずは経営状況に合わせた保険料や補てん金の試算はいかがですか。気になることやご相談など、お気軽にお近くのNOSAIへご連絡ください。

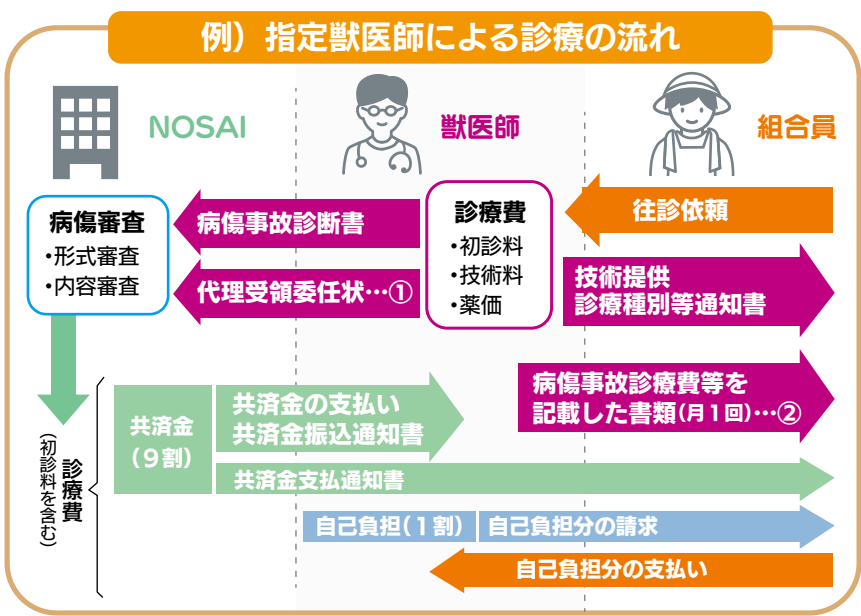
令和9年加入のための税務・収入保険の手続きのスケジュール(個人の場合)



指定獣医師による病傷事故の診療を受ける際の手続きが変わります

疾病傷害共済においては、指定獣医師による診療を受ける場合、共済金の受領を指定獣医師に委任することができます(代理受領の委任)。

令和8年度より、代理受領委任状の記載内容や診療費の確認方法が変わりますのでご注意ください。



変更点① 代理受領委任状の記載内容と提出方法

提出方法	記載内容	これまで
NOSAIへ提出	委任の意向及び診療費に関する内容を記載	見直し後
掛金期間ごとに、NOSAIへ1回提出	診療費の記載欄がなくなり、委任の意向及び委任期間のみを記載	

変更点② 病傷事故診療費の組合員による確認

組合員の皆さまには、指定獣医師から病傷事故診療費等を記載した書類が交付されます。
「診療種別等通知書」や、組合が発行する「共済金支払通知書」の内容と突合し、合致しているかご確認をお願いします。
詳しくは、お近くのNOSAIへお問い合わせください。

加入者の皆さまへお知らせ

特例申請時に農地情報一覧の提出が必要になりました。

収入保険の基準収入を引き上げる特例(規模拡大特例・収入上昇傾向特例)を申請する場合は、農地情報一覧(農地台帳等)を提出いただく必要があります。提出いただけない場合、特例は適用できませんのでご注意ください。

- 農地ごとに必要な情報
- ☐ 地名地番
 - ☐ 農地面積
 - ☐ 地権者名

※所有・貸借しているすべての農地の情報を記載いただきます。

2カ月無料

試し読みキャンペーン

お申し込み NOSAI かごしま 本所企画管理課
TEL:099-255-6161

※キャンペーン終了後は、年間2,000円(消費税・送料込み)の購読料でご購読いただけます。



📍 株式会社Meatyou

【ミートウー】

指宿市の上久保畜産が育てるブランド牛「黒毛姫牛」。その魅力を全国に届けようと、加工・販売までを手がけるのが株式会社Meatyouです。

黒毛姫牛は未経産の雌牛で、A4等級のきめ細やかな肉質と豊かなうまみが特長。中でもヒレ肉は赤身の濃い味わいが堪能でき、代表・森友博美さんの「一押し」です。

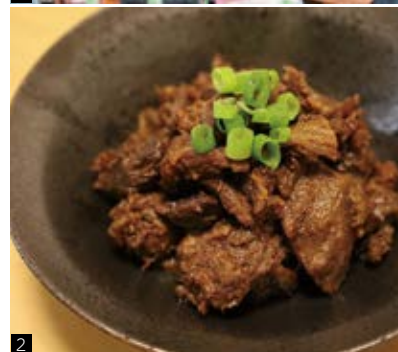
2025年11月に鹿児島市下福元町でオープンした総菜店「Meagle(ミーグル)」では、黒毛姫牛を使った焼き立てのミートパイが味わえます。

「支えてくれた人たちが、笑顔で集える場所になりたい」と森友さんの思いが込められています。



DATA

所 鹿児島市下福元町6548-4
営 9:00 ~ 17:00
TEL 099-806-1129
休 不定休
@meat_you.2015



1「全国発送も承ります。ご贈答にぜひご利用ください」と森友さん 2 黒毛姫牛の牛すじ煮込み 3「大切に育てた牛への感謝を忘れない」とさまざまな部位を余すことなく活用する



▲ミートパイ

▲黒毛姫牛 牛味噌 USHIMISO

かごしまキッズ*



志布志市有明町

左: 丸倉 大和くん(1) 右: 大河くん(3)

お兄ちゃんのはたらく車、
弟はおにぎり大好きです♪

我が家にもレモンを植えていますがなかなか実が育ちません。満田さんは心を込めて果樹を育てているんですね。

(湧水町・40代)

次世代へつなげたいと農地を管理し、若い人の協力も得て守っておられるのは頭が下がります。

(鹿児島市・50代)

読者からの
おたより

いつも楽しく読んでいます。今回のYOKATOKOの溝ノ口洞穴に行ってみたと思いました。

(薩摩川内市・80代)

満田農園のカミキリムシの食害対策を参考にしたいと思いました。

(大崎町・70代)

お米が出来るまで長い時間がかかるので、すごく大変だと思います。私はお米が大好きなのでありがたく毎日食べています。

(指宿市・10代)



「大変なことは多いが、楽しみながら取り組んでいます」と理夫さんと祐佳さん

活躍する農業者をご紹介します!

NOSAI FARMERS

ノーザイ ファーマーズ

課題に向き合い前進

さつま町

鈴木 理夫 さん (44)
祐佳 さん (39)

理夫さん：繁殖牛16頭
祐佳さん：繁殖牛65頭(受託)

こがバカ! 家畜共済

職員の説明は分かりやすく、私たちの経営状況に合う提案もしてくれます。治療費は一部自己負担ですが、家畜共済でまかなえて経済的にもとても助かっています。

いつでも頼れる往診体制があるのは大きな安心です。夜中の分娩時、母牛が子宮脱となり危険な状態になりましたが、獣医師の迅速な処置で無事助かりました。



ー現在の課題は?ー

祐佳 マニュアルどおりに進まないことが多く、子牛の治療や牛舎の修

ー大切にしていることは?ー

理夫 一年一産を目標に母牛の管理を徹底しています。牛のことを理解するため、家畜商や家畜人工授精師等の資格を取得しました。日々の飼

理夫 牛肉が好きで、有名な銘柄牛が鹿児島生まれだと知ったのが始まりです。自分たちの手で育ててみたいと思います。東京から家族で移住し、2020年に就農しました。

緒など次々に新たな課題が生まれます。それでも、一つ一つに向き合い改善していく過程に、やりがいを感じています。

ー今後の目標は?ー

理夫 地域で作られた飼料で育てた牛を使い、生ハムづくりにも挑戦しています。肉質や風味を検証しながら、より多くの人に届けていきたいです。

祐佳 生産方法を知ること、食べ物への感謝や理解がより深まります。これからもSNSで積極的に情報発信を続けていきたいと思っています。



@yuka.wagyu

一般競争入札の実施について

NOSAIかごしまでは、所有する物件を売却するにあたり、一般競争入札を実施します。

■売却物件

財部連絡所(土地・建物)

(住所) 曽於市財部町南俣11274番地18



志布志連絡所(土地・建物)

(住所) 志布志市志布志町帖3588番地8



■参加希望申請書等の提出期限

令和8年2月6日(金)

■入札実施要領等の詳細

NOSAIかごしまホームページに掲載しています。



<https://www.nosai46.jp/>



公式Instagram (インスタグラム) 始めました

広報誌の発行情報や
取材の裏話、
お知らせ等を投稿します

@nosai_kagoshima

Follow Me



編集後記

今回の特集では、鹿児島県の伝統野菜を紹介しました。誌面に登場したもの以外にも、まだまだ知られざる野菜が各地にあります。

取材した皆さんが共通して口にしたのは「これがいちばんおいしい」という言葉でした。さらに中野さんが「西郷さんや大久保さんも食べたかもしれないと思うと、ロマンを感じる」と笑っていたのが印象的でした。

歴史の中で食べ継がれ守られてきた味を、これからどう残し伝えていくか。その一歩として、この特集で“推しの伝統野菜”を見つけてみませんか。(平原)

NOSAIからの お知らせ

Information From NOSAI Kagoshima

NOSAI かごしま
ホームページ
お知らせ一覧

掲載以外の情報はこちらから
ご覧いただけます



<https://www.nosai46.jp/informationlist/>

農作物共済

令和8年産

水稻の加入申し込みが始まります

令和8年産水稻の加入申し込みが始まります。
経営内容に合わせて、各引受方式からお選び
いただけます。詳細は、お近くのNOSAIへお問
い合わせください。

農機具損害共済

令和8年4月より補償が見直されます

- ✓ 盗難による盗取・き損を補償に追加
- ✓ 共済金額の上限を2,000万円に引き上げ
- ✓ 修理工賃の1時間あたりの限度額を
6,000円に引き上げ
- ✓ 稼働中の事故の免責額を損害額の10%と
10万円のいずれか低い額に見直し

また、掛金率を改定し、「無事故割引・有事
事故割増係数(等級)」「臨時費用担保特約」・「約
定割合係数」も変更されます。

家畜共済

個体識別情報(トレサ)の登録は速やかに

牛の転入や転出、死亡、子牛の出生などの
異動が生じたときは、速やかに家畜改良セン
ターへ届け出てください。

診療所 だより

肝属家畜診療センター
たか ばら ころ ぞう
高原 幸三 獣医師

牛の体温を測っていますか？

人間が体調を崩したときは、問
診や検査をもとに治療の判断を行
います。言葉を話せない牛の場
合、体温は健康状態を知るうえで
特に重要で分かりやすい指標とな
ります。

牛の体温測定

牛の体温は、一般的に外的要因
の影響を受けにくい「直腸温」で測
定します。体温計を肛門部に挿入
し、先端を直腸壁に当てるように
してください。便に当たると正確
に測れないことがありますので注
意が必要です。



牛の体温測定

牛の平熱

平熱の基準は、成牛で38℃～39℃、
子牛で38.5℃～39.4℃くら
いと言われています。この範囲
から少し外れていても、ぐったり
した様子がなく、餌もいつもどお
り食べていたら、大きな心配はい
りません。

体温を参考にした対応

体温を把握しておくことで、異
常が出て落ち着いて対応ができ
ます。41度以上の高体温や37.5
度未満の低体温で、呼吸が早く、
ぐったりしている場合は、早めの
対処が必要です。

例えば、元気がない子牛の体温
が37.5度未満なら、獣医師を待
つ間に湯たんぽや毛布で体を温め
ることができます。事前に体温を

伝えていただければ、診察の優先
順位を決める際の参考となり、効
率的な診療にもつながります。

おわりに

近年、体温測定に使用する機器
は多様化しており、非接触型の赤
外線サーモグラフィや、体内に
滞留させて計測するセンサー型タ
イプなども登場しています。これ
らを活用して、人手不足の解消や
作業効率の向上を図る農家も増え
てきました。

体温計の種類はさまざまです
が、「体温を測ることで牛の状態
を知ることが何より大切です。
日々の健康管理や病気の早期発見
に役立てるためにも、体温測定を
習慣化してみたいかがでしょ
うか。」



写真は2人前

ほっこり温まる

カボチャと鶏モモ肉の豆乳鍋

カボチャの下ごしらえ

カボチャが、固く切りにくい場合は、電子レンジ600wで1～2分程度加熱すると切りやすくなります。
※火を通しすぎないように気を付けましょう。

【作り方】

- 1 カボチャと鶏モモ肉、白だしを鍋に入れ水を400ml注ぎ、火にかける。
- 2 カボチャが柔らかくなりはじめたら1にハクサイ、シメジを入れ、みりん、みそを入れる。
- 3 2の火が通ったら豆腐、コマツナを入れ、豆乳を注ぎ味を調える。温まったら出来上がり。
※沸騰させると豆乳が分離するので弱火で温める。

ポイント

カボチャのβカロテンは、免疫力を高め風邪予防に効果があり、鶏モモ肉は、疲労回復のサポートをします。柚子胡椒を添えるとピリ辛で大人向けになり、体を温める効果もあるので寒い時期にぴったりです。

フードコーディネーター
前田 茂子
子育て支援情報誌「クレセール」で野菜が好きになるレシピ「ママの晴れごはん」を掲載。

【材料(4人分)】	調理時間 約20分
カボチャ	400g
↑ 皮付きのまま3mm程度の薄切りにする	
シメジ	1房
↑ 小房に分ける	
ハクサイ	300g
↑ 4cmの長さに切る	
コマツナ	2束
↑ 4cmの長さに切る	
鶏モモ肉	400g
↑ 一口大に切る	
豆腐	1丁 (約400g)
↑ 食べやすい大きさに切る	
豆乳(無調整)	500ml
みそ	大さじ2～3
みりん	小さじ2
白だし	大さじ2～4
水	400ml

読者プレゼント /
PRESENT

正解者の中から
抽選で10名様に

「屋久島西橋牛 サーロインステーキ」をプレゼント!

NOSAI クイズ

屋久島南部で栽培されてきた伝統野菜で「もちいも」とも呼ばれるサトイモの名前は?

クイズの答え
「〇〇〇〇」

応募締切 令和8年1月16日(金) 必着

応募方法 はがきまたはFAXに①クイズの答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥電話番号⑦好きなコーナー⑧広報誌に関するご意見・ご感想をご記入のうえご応募ください。

はがき 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町12-4
NOSAIかごしま 読者プレゼント係

FAX 099-255-6190

ホームページからも
応募可能!



上記二次元コードを読み込むと
応募画面が表示されます。必要
事項を入力し送信してください。



商品協力: 西橋産業株式会社

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。

※前号の答え「時間」

※この応募で取得した個人情報は、プレゼントの抽選・発送以外の目的には使用いたしません。
※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
※ご意見の一部を「読者からのおたより」に掲載させていただく場合があります。

2025

冬号
Vol. 16

発行/鹿児島県農業共済組合 <https://www.nosai46.jp/>
〒890-0064 鹿児島市鴨池新町12番4号
TEL 099-255-6161 FAX 099-255-6190

企画編集/総務部 企画管理課
印刷/濱島印刷株式会社
発行月/令和7年12月