

# Nesawo

2021

冬号

Vol.3

特集

① U・イターンで就農

② 知って得する青色申告







**Iターン**

中種子町納官  
すざうら しげよし  
杉浦 重喜さん(47)  
経営内容  
ブロックリー4畝、タンカン80畝、  
スナップエンドウ40畝、  
安納芋70畝、オクラ45畝、  
実エンドウ20畝、フリージア5畝



**Uターン**

志布志市有明町  
とめむら えいじ  
留村 栄治さん(35)  
経営内容  
繁殖牛28頭・飼料作物3畝

地元に戻って気づけた地域の人の温かさや農業の楽しさ

2019年に就農した志布志市有明町の留村栄治さん(35)は、父・政治さん(70)から経営を引き継ぎ繁殖牛の飼養に励んでいます。

神奈川県でIT企業に8年間勤めUターン。「ゆくゆくは地元に戻ってきたいと思っていましたが、農業をするつもりはありませんでした」と振り返ります。しかし、家業である畜産業を手伝う中で「自分も農業に挑戦してみたい」という思いが強くなっていきました。

幼い頃から牛は身近な存在だったため、畜産経営のイメージはつかめていたものの、いざやってみると大変なことばかり。「両親の経験から学ぶことがたくさんあった」と、2人のすごさを実感したそう。

現在、両親とともに繁殖牛28頭を飼養する留村さんは、個体管理に力を入れていきます。前職の経験を生かしてIoT機器を導入し、正確な情報の把握に着手。観察による見極めと、データを組み合わせることで、より精度の高い管理に取り組みるといいます。「子が牛が無事に生まれたら安心しますし、元気に大きく育ち高値で売れたらう



「父がケガでいない時に、偉大さが分かりました」と話す栄治さん(写真右)と政治さん

楽しいですね」とやりがいを話します。就農当初から、地元JAの青壮年部に所属。同世代の仲間も多く、情報の交換や地域との交流が楽しみの一つとなっています。「コロナ禍で活動は限定されていますが、困ったことがあればすぐに相談でき、心強く感じます。地元に戻り家業を継いだことで、地域の人の温かさや、農業の楽しさに気づけました」と笑顔を見せます。

今後の目標は、安定して質の高い牛づくりを目指すことと、40頭規模に増頭すること。「会社員と違って自分で決断しなければならぬ場面がたくさんあります。だからこそ、頑張った分が返ってくると喜びも大きいです」と力強く話してくれました。

サーフィンを目的に移住「まさか自分が農業をするとは」

「想像以上に美しい海はもちろん、日々手探りで作業をする中、親身になって知識や技術を教えてくれる方が多いことも種子島の魅力です」と話す杉浦重喜さん(47)。中種子町でタンカンや野菜を栽培しています。

かつてはロングボードのプロサーファーだったこともあり、人気スポーツの種子島でサーフィンがしたいと12年前に神奈川県からIターン。JAでアルバイトをしていたとき、荒廃農地となっているタンカンの果樹園を管理してみないかと当時の上司に誘われ、移住の翌年に就農しました。「サーフィンをしながら仕事をする」とは考えていませんでしたが、まさか自分が農業をするとは思いませんでした」と笑顔を見せます。

就農当初は果樹園の管理方法が分からず、タンカンを栽培する先輩方に教わりながら技術を磨きました。「教わったことを少しずつ実践していくうちに、自分の管理次第で結果に差が出るのがわかり、農業の奥深さや魅力を感じました」と振り返ります。

実際に農業に取り組む中で、想像



休日にはサーフィンを楽しみます

以上に難しさを感じたといいます。「農業は自然相手の仕事なので天候に左右されやすく、防風や寒冷対策などをしっかりしないと簡単に収量や単価が落ちてしまいます」と杉浦さん。収益の確保に向けて、タンカンだけでなく、地域の方に畑や倉庫を借り、園芸作物の栽培にも取り組めます。また、より良い栽培方法を求め、進んで産地の研修に参加し、品質や収量の向上に努めます。

「従業員の確保が難しいが、今後はさらに規模を拡大し、少しでも収量や単価を伸ばしたいですね。将来は自分の家や倉庫を建てたら」と夢は広がります。

# 知って得する青色申告

収入保険の加入条件になっている青色申告は、白色申告と確定申告の際に必要な書類などに違いがあります。そこで、所得税法における青色申告のメリットや手続きの方法について、木山雅人税理士に解説していただきます。

## はじめて

わが国の所得税は、納税者が自ら税法にしたがって所得金額と税額を正しく計算し、申告納税する「申告納税制度」が採られています。

事業（農業）所得の計算は、収入金額から必要経費を差し引いて所得を計算する「収支計算」が原則です。収支計算に基づいて確定申告をする方法に「白色申告」と「青色申告」があります。青色申告を選択した場合、税法上の数々のメリットがある上、災害や価格低下を補てんする収入保険に加入できます。

## 白色申告と青色申告の違い

白色申告とは、事業（農業）者等が帳簿を備え付けて収入金額や必要経費について記帳し、確定申告書を提出する際に、所定の書類（収支内訳書など）の添付を行う方法です。

## 記載した帳簿や請求書、納品書、領

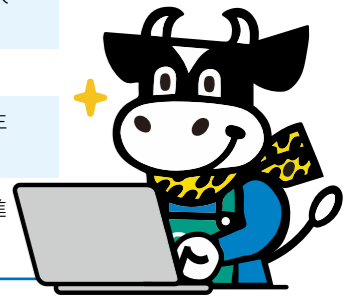
収書等の書類は、5年ないし7年間保存しなくてはなりません。記帳する内容は、売上などの収入金額や必要経費に関する事項について、取引の年月日、売上先・仕入先の相手方の名称、金額などです。なお、簡易な方法で記載してもよいこととされています。

青色申告とは、原則として正規の簿記の原則（一般的には複式簿記により記帳し、確定申告書を提出する際に、所定の書類（損益計算書・貸借対照表など）の添付を行う方法です。なお、記帳方法は簡易簿記でもよいこととされています。

標準的な簡易簿記の種類は、現金出納帳、売掛帳、買掛帳、経費帳および固定資産台帳で、請求書、納品書、領収書等の書類とともに7年間保存しなくてはなりません。

## 青色申告制度のメリット

- 1 青色申告特別控除** 所定の記帳および申告をすることにより、10万円または最高65万円の所得控除が適用
- 2 青色事業専従者給与の必要経費算入** 生計を一にする親族に支払う青色事業専従者給与の全額を必要経費に算入可能
- 3 減価償却費の特例** 普通償却に加え「特別償却」や「割増償却」により計算した減価償却費を必要経費に算入可能  
または、「特別償却」を選択せず、事業（農業）所得に対する所得税額から所定の税額を差し引きする「税額控除」を適用可能
- 4 家事関連費の必要経費算入** 交際費、接待費、地代、家賃、水道光熱費等一つの支出が家事上と業務上の両方に関わりがある費用について、取引の記録等により必要経費に算入可能
- 5 貸倒引当金の必要経費算入** 売掛金等の5.5%に相当する金額を限度として、必要経費に算入可能
- 6 純損失の繰越控除** 純損失の生じた年の翌年以降3年間にわたり繰越が可能
- 7 純損失の繰戻し還付請求** 事業（農業）所得の損失（赤字）の全部または一部の金額を、前年分の所得税の金額を限度として、還付請求をすることが可能
- 8 農業経営基盤強化準備金** 農業者が、経営所得安定対策等の交付金を農業経営基盤強化準備金として積み立てた場合、必要経費に算入可能



## 白色申告の手続き

事業（農業）所得、不動産所得または山林所得のいずれかの所得がある人が、税務署長に対して「青色申告承認申請書」を提出し、認められることが必要です。

一般的に青色申告承認申請書は、青色申告を始めようとする年の3月15日までに提出しなければなりません。

## 白色申告と青色申告の納税比較

所得を同一にして計算してみると、白色申告より青色申告の方が所得税額が軽減されます。（下表）

さらに、住民税および国民健康保険料も軽減されます。

## 申告別所得税の計算例（令和3年分）

農業総所得①		5,000,000円			
専従者給与		妻：900,000円、長男：1,200,000円を支払った場合			
	白色申告	青色申告			
	特例適用額 1,360,000円	現金主義または貸借対照表等を添付しない場合	紙ベースによる方法	電子帳簿保存もしくはe-Taxによる方法	
諸控除	青色申告特別控除	—	—	—	
	基礎控除	480,000	480,000	480,000	
	配偶者控除	—	—	—	
	専従者控除（給与）	1,360,000	2,100,000	2,100,000	
	扶養控除（母、長女）	760,000	760,000	760,000	
	生命保険料控除	50,000	50,000	50,000	
	その他諸控除	500,000	500,000	500,000	
	諸控除計②	3,150,000	3,990,000	4,440,000	4,540,000
課税所得（①－②）③	<b>1,850,000</b>	<b>1,010,000</b>	<b>560,000</b>	<b>460,000</b>	
所得税額（③×税率）④	94,400	51,500	28,500	23,400	
給与所得税額⑤	妻	0	0	0	
	長男	0	8,600	8,600	
納税総額（④＋⑤）	94,400	60,100	37,100	32,000	
<b>青色申告による節税額</b>	<b>—</b>	<b>34,300</b>	<b>57,300</b>	<b>62,400</b>	
備考	事業専従者控除	青色事業専従者給与（給与、賞与支給額）	青色事業専従者給与（給与、賞与支給額）	青色事業専従者給与（給与、賞与支給額）	
	妻	860,000	900,000	900,000	
	長男	500,000	1,200,000	1,200,000	
		事業専従者控除の特例により必要経費とみなした場合			

## おわりに

収入保険は、加入申請時に1年分の青色申告の実績があれば加入できます。白色申告者は、令和4年分から青色申告を選択すると、令和6年から加入することが可能となります。

簿記を通して税務申告することで、自己の経営状況を把握でき、事業発展の資料になります。また、令和5年10月からは、適格請求書等保存方式（いわゆるインボイス制度※）が始まります。免税事業者のままですと売上に対する消費税分は受け取れなくなります。

青色申告による記帳を行い、収入保険に加入するとともに節税を心がけ、安心して農業に取り組めるようにしていきましょう。

## ※インボイス制度とは

売手側は、取引相手から求められるときはインボイスを交付しなければなりません。買手は、仕入税額の控除を受けるために、原則として取引相手の登録事業者から交付を受けたインボイスの保存が必要となります。インボイスには登録番号、適用税率、消費税額等も記載しなければなりません。

教えてくれたのは！



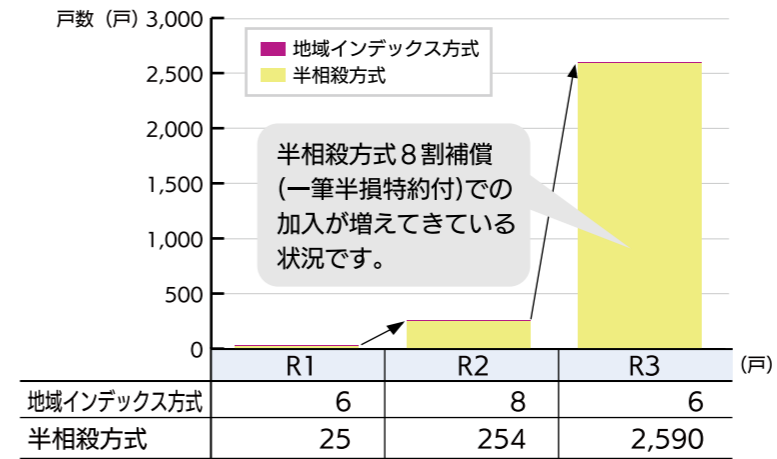
木山 雅人税理士

鹿児島市で税理士（税理士法人桜岳代表社員）および行政書士、鹿児島県農業経営スペシャリスト、一般社団法人全国農業経営コンサルタント協会理事など多方面で活躍中。

水稲共済が変わります

これまで多くの方にご加入いただいた農作物共済の一筆方式が、制度改正により令和3年産をもちまして廃止となりました。  
安心して営農を行うために、令和4年産からは他の加入方式または、収入保険への移行をおすすめしています。  
農作物共済の加入方式ごとの補償内容や仕組みについて解説します。

加入戸数における加入方式移行状況（10月末時点）

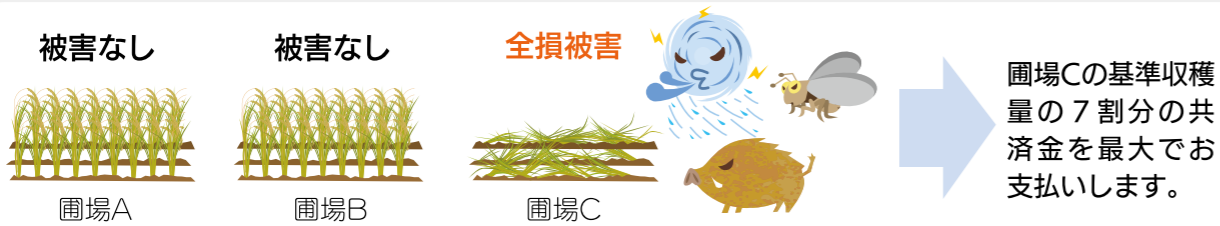


圃場ごとの被害もサポートします！

一筆方式が圃場ごとに減収量を計算していたのに対して、他の加入方式は農業者ごとの減収量を計算します。（地域インデックス方式を除く）一つの圃場に大きな被害が発生した際は、特例や特約で補償を受けることができるようになっています。

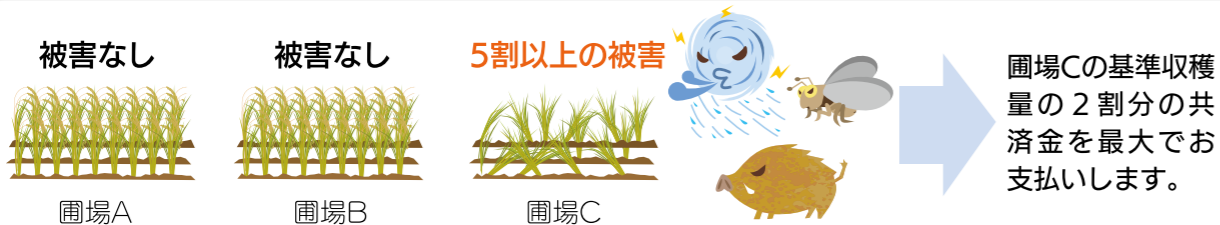
一筆全損特例

一つの圃場で全損の被害が発生した場合に、その圃場の基準収穫量＝減収量とみなして共済金を支払う特例です。全ての加入方式に付加されています。



一筆半損特約

一つの圃場で基準収穫量の半分以下の収穫量と判断された場合に、その圃場に対して、一律50%の被害があったとみなして共済金を支払う特約です。  
※特約の有無で掛金に大きな差は無いので、一筆半損特約を付加することをおすすめします！



※半相殺方式は現地調査の結果、評価地区による修正等で、半損と認定されない場合があります。また、超過被害と特約を比較した場合、減収量の大きい方で支払われます。

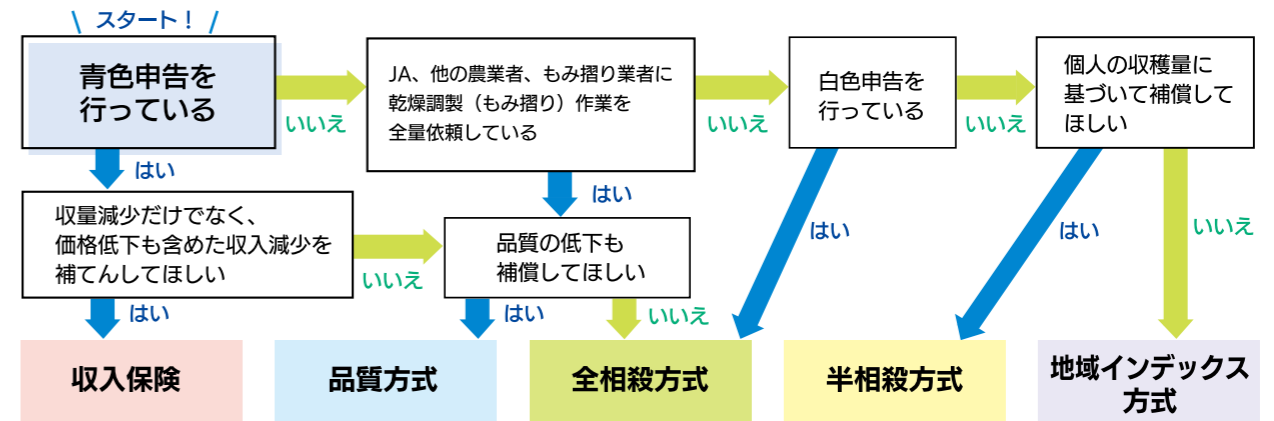
加入方式ごとの掛金の目安

10㌔当たり農家負担共済掛金（円）例 10㌔当たり基準収穫量400kg、単位当たり共済金額212円の場合

	一筆半損特約の有無	補償割合				
		9割	8割	7割	6割	5割
地域インデックス方式	有	114	44	38		
	無	72	6	5		
半相殺方式	有		266	119	78	
	無		252	104	61	
全相殺方式	有	497	201	83		
	無	492	190	69		
品質方式	有	537	197	95		
	無	532	186	83		
一筆方式				156	85	46

- ・掛金率は、過去の支払い実績をもとに、個人ごとに毎年設定されます。
- ・掛金率は、過去一定年間における被害率をもとに、国が3年に1度告示します。
- ・地域インデックス方式は、基準収穫量を市町村ごとの統計単収をもとに設定します。

経営に合ったおすすめの加入方式



水稲共済加入方式一覧表

加入方式	一筆方式 ※令和3年産で廃止	地域インデックス方式	半相殺方式	全相殺方式	品質方式 ※品質低下も補償
補償割合	7～5割	9～7割	8～6割	9～7割	9～7割
補償内容	圃場ごとの減収量とその圃場の基準収穫量の3～5割を超えて減少した場合に共済金をお支払い	統計単位地域（水稲は市町村）ごとに平年単収の1～3割を超えて減少した場合に共済金をお支払い	加入者ごとの被害耕地の減収量の合計が、総基準収穫量の2～4割を超えた場合に共済金をお支払い	加入者ごとの減収量が総基準収穫量の1～3割を超えた場合に共済金をお支払い	加入者ごとの生産金額が総基準生産金額の1～3割を超えた場合に共済金をお支払い
加入条件	すべての農業者				
加入するために必要な書類	加入申込書			加入申込書の他、青色・白色申告書、またはJA等の出荷実績が分かる資料	加入申込書の他、青色申告書、またはJA等の出荷実績が分かる資料
補償対象の事故	風水害・干害・病虫害および鳥獣害等自然災害による収穫量の減少（品質方式は品質の低下も含む）				
補償期間	移植期から収穫するまで				
減収の確認方法	損害評価員が被害圃場で現地調査した収穫量を使用	統計単位地域（水稲は市町村）ごとの統計単収を使用	損害評価員が、加入者ごとの被害圃場の中から抽出した圃場を現地調査し、農家申告収穫量をもとに算出した収穫量を使用	加入者の青色・白色申告または乾燥調製作業をした方のデータによる米の収穫量を使用	加入者の青色申告または乾燥調製作業をした方のデータによる米の収穫量を使用
共済金のお支払い時期	12月末	翌年3月末	12月末	確定申告後または12月～	

引受方式を選択する際の留意事項：地域インデックス方式は、統計単収（水稲は市町村ごとの単収）に基づいて、基準収穫量が決まります。共済金の算定についても統計単収を用います。そのため、加入者ごとの被害状況に応じた補償ではないのでご注意ください。ご不明な点は最寄りのNOSAIへお尋ねください。

NOSAIから  
お知らせ

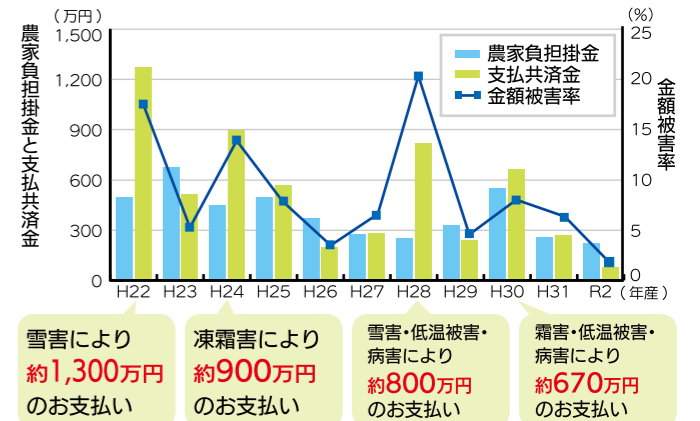
畑作物共済

もしもの災害に備えて  
加入しましょう

さとうきび共済およびばれいしょ共済の加入申込みが始まっています（加工用ばれいしょは令和4年1月20日から開始）。自然災害や病虫害、鳥獣害に備えて加入しましょう。

共済目的の種類	加入申込期間	掛金納入期限	
ばれいしょ	加工用(2類)	令和4年1月20日 ～令和4年3月10日まで	令和4年 3月末日
	青果用(4類)	加入申込みを開始しています ～令和3年12月31日まで	令和4年 1月末日
	地域インデックス方式へ加入する場合	加入申込みを開始しています ～令和4年3月10日まで	令和4年 3月末日
さとうきび	加入申込みを開始しています ～令和4年3月31日まで	令和4年 5月末日	

ばれいしょ共済の農家負担掛金と支払共済金(累計)



園芸施設共済

ハウスの再建を手厚くサポートします

令和2年度の制度改正に伴い、補償内容もより充実したものとなりました。毎年、全国各地で異常気象による自然災害が発生し、園芸施設においても多大な損害が発生しています。もしもの災害に備えて加入しましょう。詳しい補償内容や掛金の見積もりなどについては、最寄りのNOSAIにお気軽にお問い合わせください。

# 診療所 だより



中部家畜診療センター  
小川 鈴 獣医師

## 中耳炎の発見は 日頃の観察から

**原因**  
人が中耳炎になるのはご存じかと思いますが、子牛も中耳炎になることがあります。

中耳炎の原因は主にマイコプラズマという細菌の感染で、感染経路は、乳汁を介しての母子感染、授乳ロボットや哺乳瓶、子牛同士の舐め合い、くしゃみやなどによる飛沫感染が挙げられます。

**症状**  
牛体内での経路は  
①外耳炎が進行し、鼓膜を越えて中耳炎になるケース  
②鼻から感染した菌が、中耳と鼻をつなぐ耳管を通じて中耳へ到達する  
二つのケースがあります。

一番気付きやすい症状は片方だけの耳介(耳たぶ)の下垂です。



中耳炎の発症により右耳が下垂した状態の子牛

感染で出た膿が神経を圧迫し、麻痺することで起きてしまいます。他の病気で元気がない時は両耳下がりますので、片方が両方かで判断できます。この症状は、外耳炎でもみられますが、上記①の通り外耳炎が進行すると中耳炎になりますので、この段階で発見できるかどうかで今後の治療に関わってきます。

症状が進行すると、片方だけ顔面のまひ(むくむく)、目が開かない、ミルクがうまく飲めない、首が傾く、上手に立って歩けなくなるなど、悪化していきます。

**治療**  
もう一つ分かりやすいのが、耳から赤黒や白い膿の色をした汚れた汁が排出されます(これは外耳炎でも起きます)。また、高熱や鼻水などが発症し、肺炎を併発することもあります。

**予防**  
マイコプラズマを農場に入れないことが一番の対策ですが、子牛の免疫力を上げ、ストレスを少なくする飼いで、発症を抑えることができます。親牛を痩せさせない、初乳をしっかり飲ませる、牛舎を清潔にする、暑熱や寒冷によるストレスの対策をする、密飼いしないなどを心がけて子牛を病気から守りましょう。

## 牛の血液検査で亜鉛 (Zn) と銅 (Cu) を 検査してみませんか？

### 亜鉛の生体内での働き

- ・各種酵素やホルモンの重要な構成成分
- ・筋肉タンパク質の代謝促進
- ・皮膚の新陳代謝、上皮組織の維持
- ・胎子発育、骨格発育
- ・免疫機能の維持

### 銅の生体内での働き

- ・生体内の活性酵素から細胞を保護する酵素の構成要素
- ・抗体産生に関与
- ・体内代謝の調節に関与

### 亜鉛が欠乏すると...

- ・採食量の低下
- ・発育障害
- ・皮膚疾患の発生
- ・子牛下痢症の多発

### 銅が欠乏すると...

- ・繁殖成績の低下・被毛色素の脱落、骨格異常
- ・下痢、貧血の発生
- ・子牛での免疫機能低下、発育不良を引き起こす

微量ミネラルである亜鉛と銅は生体内に不可欠でとても重要な働きをしており、欠乏すると農場の生産性に影響を及ぼす場合があります。牛が欠乏状態にないか検査してみませんか。ご関心のある方はお近くのNOSAIにご相談ください。  
※検査は有料となります。亜鉛検査 440円、銅検査 250円(どちらも税込)の他、採血料などが別途必要となります。  
※添加物として過剰給与すると中毒を発生する場合があります。ご使用の際は事前にかかりつけの獣医師にご相談ください。



# かごしまの魅力を発見!!

さつま町

古民家で味わう  
絶品メニュー

## ▼さつま農家食堂 ようき

竹の町として有名なさつま町鶴田地区にあるさつま農家食堂ようき。代表を務める安藤正信さんの母親の実家を改装した店内は、古民家ならではの懐かしさやぬくもりを感じます。

名古屋市の和食店に勤務していた安藤さんは、2011年に鹿児島県へ移住。県内の飲食店で料理長として経験を積み、18年5月に同店をオープンしました。

「地元の食材と、農薬を使わずに栽培した自家産野菜を使用している」という料理には、定食や御膳などの他、おさつまプレートもあり、年代を問わずゆっくり過すことができます。

また、20年に始めたテイクアウトメニューも好評で地元の方ももちろん、地域の役場や



病院からも注文があるほど人気です。安藤さんは「お客さまの喜ぶ顔を思い浮かべながら料理を作っています。感染症対策を徹底して、皆さまのお越しをお待ちしています」と笑顔をのぞかせます。

- ①「ぜひ一度、足を運んでください」と話す正信さん(写真左)
- ②人気の花籠御膳は品数が豊富でボリューム満点です
- ③古民家ならではの木のぬくもりを生かした店内

さつま農家食堂 ようき

所在地: 薩摩郡さつま町鶴田 1878-乙  
電話番号: 0996-59-2283  
定休日: 日曜日 (平日不定休)  
営業時間: 11:00~16:00  
Instagram: @kominka\_youki



MAP

鹿屋市

大学芋とはひと味  
違う甘芋棒

## ▼有限会社 おいもや

外はカリッ、中はトロッと甘くなめらかな口当たりが人気の「甘芋棒」。販売元である有限会社おいもやは、創業以来30年間、鹿屋市産のサツマイモを使用した芋かりんとう芋けんぴや冷めてもおいしい焼き芋など、多様な商品を扱っています。

代表の長崎あけみさんが「鹿児島のおいしい焼き芋を全国に提供したい」という思いで立ち上げた同社。息子の尋さんが5年前に帰郷したことを機に、自社農場での栽培をスタートさせました。

収穫後は自社の規格基準をもとに「二つ選別。大釜で焼く前に芋の両端をカットし、天候や外気温、芋の状態によって焼き時間を調整するなど、栽培から加工まで手作業で行っています。2021年11月にリニューアルオープンした



舗は新しくなりましたが、焼き芋用の大釜や丁寧な製法は創業以来変わりません。商品は店舗の他、ホームページからも購入できます。「おいしい商品をたくさん取りそろえております。ぜひ一度試してください」JPOPします。

- ①愛情を込めて、栽培から加工まで一つ一つ手作りします
- ②甘芋棒は紅はるかを使用し、サツマイモ本来の甘さを楽しめます
- ③「最高においしい状態の商品を提供します」と話す長崎さん(写真左)

有限会社 おいもや

所在地: 鹿屋市田崎町 2810-1  
電話番号: 0994-44-7899  
定休日: 日曜日  
営業時間: 9:00~17:00  
https://oimoya.co.jp



MAP

県内各地の魅力を  
取材しました

龍郷町

食から伝える  
島の魅力

## ▼あらば食堂

「シマの食文化を伝える」をコンセプトに、龍郷町幾里で2020年7月にオープンしたあらば食堂。「シマ」とは奄美で集落のことを指し、島内で採れた旬の食材を使い、地元のお母さん(おっかん)たちが伝統的な家庭料理を提供しています。

同食堂を運営するEmore(秋名)いもれあきなの村上裕希代表は、「おっかんたちが受け継いできた家庭の味を提供するために、あえてレシピは作っていません」と話します。

島内外からのお客さまに人気の「おっかんの旬替わり定食」も、その日仕入れる食材やおっかんによってまったく違うメニューや味付けになり、島の食文化の多様性を楽しめます。

また、食材や料理について丁寧に説明してくれるので、食を通して島の暮らしを知るこ



とができるのも魅力です。「料理の盛り付けや接客にもおもてなしの心が溢れている」と笑顔の村上代表。「おっかんたちがいつでも温かく迎えてくれるあらば食堂に、ぜひ一度足を運んでみてほしい」と呼びかけます。

- ①テラス席もあり、屋外での食事  
も楽しめます
- ②地場産の食材を生かしたおっ  
かんの旬替わり定食
- ③温かく出迎えてくれるあらば  
食堂の方々

あらば食堂

所在地: 大島郡龍郷町幾里 423  
電話番号: 0997-58-8842  
定休日: 水曜日・木曜日  
営業時間:  
(ランチ) 11:30~14:00  
(カフェ) 14:00~17:00  
https://yado.e-akina.com/  
Instagram: @emore\_akina



MAP

「ツマ野菜のイメージが強いパセリだが、高い栄養価が魅力なので、メインで食べてもらえようように発信していきたい」と話すマルタカ菜園の迫智子さん。夫の孝志さんと、パセリやラディッシュなど季節に応じて6種類の野菜を栽培します。

「ディップという新しい形」  
春先に旬を迎えるパセリは、各地域からの出荷が増加し、市場が余剰となり出荷停止を余儀なくされてきました。「一番おいしい時期を無駄にせず、消費者に届けたい」と加工品作りを始め、「かごしまパセリのディップ」が完成しました。同商品は、具材のパセリを粗めに刻むことで、食感や風味を楽しめるようになっていきます。「スープなどの温かいものを使用すると香りがより引き立つ」と智子さんはPRします。



マルタカ菜園  
迫智子さん(42) 孝志さん(50)

2021 冬号 Vol.3  
表紙紹介  
わたしの手から



手作りのラベルは色付けやレイアウトを孝志さん、文章を智子さんが担当。商品の差別化を図ります



「できる限り減農薬、減化学肥料で栽培している」と話す智子さん

思いをラベルに  
同園では商品の一つ一つに手作りのラベルを貼り、レシピや保存方法、栄養素などを掲載しています。「手に取った際に、新たな発見や食べ方を提案できればお客さまも購入しやすい」と笑顔を見せます。「自分たちが作った商品をおいしく食べてもらえるのが農業をしていて一番の喜び」と智子さん。販路も徐々に広がりとつあるといいます。「ニーズに応えられる野菜作りをしていきたい」と意欲を示します。

マルタカ菜園  
MARUTAKA Vegetable Garden

鹿児島市吉野町で6種類の野菜をハウス38区で栽培。減農薬、減化学肥料栽培や環境保全型農業で安全安心なおいしい野菜作りに取り組む。

メール: info@marutaka-saien.jp  
https://marutaka-saien.jp/

かごしまパセリのディップ&野菜の詰め合わせセットを10名様にプレゼント。応募の詳細については16ページに掲載しています。

表紙、わたしの手から撮影者  
Little Life Photo  
フォトグラファー 土居 敦

百回聞くより行って知ろう

百聞の行知  
～ヒョクワンノイチ～

職員のおすすめスポット



看板メニュー  
(上) えらぶ産きくらげパペロンチーノ  
(下) 島じゃがチーズ明太



▲きくらげハニーソフト

意外な組み合わせに驚きますよね!



南大島支所 事業課  
にし せいいた  
西 盛太



えらぶきっちゃん TERU

所在地: 大島郡和泊町和泊147-6  
電話番号: 080-8381-8690  
営業時間: 昼11:30~14:00/夜18:30~23:00  
定休日: 水曜日



島の魅力を味わえる場所  
沖永良部島の海が一望できるコテージの一角にあるえらぶきっちゃんTERU。  
東日本大震災後の仮設住宅に使用されていた材木を再利用した店舗では、島の特産品であるキクラゲやジャガイモ、蜂蜜などを生かした料理を提供しています。期間限定メニューを取り入れたり、テイクアウトできたりと、何度も訪れたくなる工夫が満載です。  
私のおすすめは「きくらげハニーソフト」。濃厚な蜂蜜の香りと、キクラゲのコリコリした食感、やみつきになること間違いなし! 近くへお越しの際は、ぜひ味わってみてください。

かごしまキッズ



大好きな弟たちと仲良くたくさん遊びたいです。(春陽くん)

鹿児島市下田町  
久保田 春陽くん(6) (写真右)  
陽真くん(3) (写真左)  
結真くん(9カ月) (写真中央)

読者からのお便り

生産者の方が工夫され、頑張っている姿がとても感動しました。足を運ぶ機会を作って、行ってみたいですね。

鹿児島市/60代

コロナ禍や豪雨災害で大変な日々が続きますが、いろいろな工夫され頑張っているのを拝見し、とてもうれしく思いました。いろいろな分野での女性の活躍はうれしいものですね。

垂水市/60代

新型コロナウイルス感染症対策

当組合は新型コロナウイルス感染症対策として、換気や消毒、職員のマスクの着用など感染症予防を徹底し業務を遂行しています。皆さまにおかれましては、  
▼職員との面会時や、獣医師の診療

立会いの際はマスクの着用にご協力ください。また、体調不良の際の面会や診療立会いは、ご遠慮いただきますようお願いいたします。  
▼来館、来所の際は検温と来客者名簿の記入をお願いいたします。  
▼手指消毒のご協力をお願いいたします。





# パセリとジャガイモのチーズ焼き

調理時間  
約15分



## 材料 (4人分)

- パセリ ..... 2束 (30g)
- ジャガイモ ..... 小3個
- ベーコン(厚切り) ... 1パック (75g)
- ミックスチーズ ..... 70g
- オリーブ油 ..... 大さじ1
- おろしニンニク... 小さじ1/2
- 塩・コショウ ..... 少々

パセリは、βカロテンが豊富で体内でビタミンAに変わり、油で炒めることで吸収率もアップ。皮膚や鼻、喉の粘膜を健康に保つ働きがあるので風邪予防や美肌に効果があります。



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」を掲載中。

## 作り方

- ジャガイモは、一口大に切って水に1分ほどさらしアクを抜く。  
鍋に多めの水と塩を入れて、かために煮る。  
※煮すぎると合わせるときに崩れてしまうので注意!!
- 1.を煮ている間に
  - パセリは、太い茎を取り1cmほどの、ざく切りにしてサッと水に放し、水気をしっかり絞る。  
※茎は、細かく刻んでスープなどに
  - ベーコンは、1cm幅に切る。
- フライパンにオリーブ油を入れ、おろしニンニク、ベーコンを入れ炒めて火を通す。  
火が通ったら、パセリを入れ軽く炒め、1.のジャガイモを入れ塩・コショウを振り、全体を合わせて火を止める。
- 耐熱皿に3.を盛りミックスチーズをのせ、軽くラップをして電子レンジ600wで1分ほど加熱する。  
チーズがとろければ出来上がり。



## 愛読者プレゼント

「かごしまパセリのディップ&野菜の詰め合わせセット」

10名様にプレゼント。  
奮ってご応募ください。  
→生産者紹介はP15をご覧ください。



締め切り

2月28日(月) 必着

※状況によりプレゼント野菜の内容を変更する場合があります。あらかじめご了承ください。  
※この応募で取得した個人情報は、厳重に管理し、抽選、商品発送以外の目的に使用することはありません。

[応募方法] ハガキまたはメール、ファックス、応募フォームで、  
①住所、氏名、年齢、職業②電話番号③広報誌「NOSAIかごしま」についてのご意見・ご感想をお書きのうえ、ご応募ください。  
なお、当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

- ハガキ 〒890-0064 鹿兒島市鴨池新町12-4 NOSAIかごしま「愛読者プレゼント」係
- メール kikakunr46@sand.ocn.ne.jp
- ファックス 099-255-6190
- 応募フォーム 右のQRコードから応募できます。



- 本所 鹿兒島市鴨池新町12-4 TEL 099-255-6161
- 南薩支所 南九州市川辺町平山6140 TEL 0993-58-3100
- 北薩支所 薩摩郡さつま町轟町13-1 TEL 0996-21-3131
- 中部支所 霧島市溝辺町有川2103 TEL 0995-59-3211
- 曾於支所 曾於市大隅町月野2253 TEL 099-482-0205

- 肝属支所 鹿屋市田淵町1475-5 TEL 0994-48-3180
- 熊毛支所 熊毛郡中種子町野間6410-8 TEL 0997-27-2278
- 大島支所 奄美市笠利町大字中金久162-2 TEL 0997-63-2442
- 南大島支所 大島郡伊仙町阿三1379-1 TEL 0997-86-2389

