



ピックアップ!

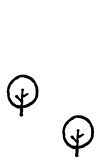
Pick Up! Local News

# しまね情報便



今回は、皆さまから好評をいただいております『しまね情報便』を拡大し、  
**飲食店編、ハンドメイド編、温泉編**の3ジャンルをご紹介！  
新型コロナウイルス感染症に配慮しつつ、島根に元気を取り戻しましょう！





ピックアップ!

## 飲食店 編



### 大特集

#### 料理人が作る惣菜・弁当屋

出雲市 町の台所ゼロワン

有限会社平和亭（田中伸哉代表取締役 52）は昨年10月、出雲市今市町に「町の台所ゼロワン」を開店。空き店舗を利用し、町の惣菜・弁当屋としての第一歩をスタートさせました。

食材は可能な限り生産者から直接仕入れ、形が悪くて出荷できない野菜なども積極的に受け入れます。

大阪の和食店で料理人としての経歴を持つ店長の中村和貴さん（31）は「すべて手作りのできたてを提供します。大アナゴのカツはおすすめてですよ」と話します。



「注文を受けてから調理するため、事前に電話で予約するとスムーズです」と話す田中代表（左）と中村店長



弁当は定番のほか、入荷する食材によりメニューが変わるので、毎回楽しめます。

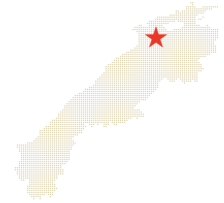


オードブル（写真は5名分5,000円）。ご要望などお気軽にお問い合わせください。

弁当や惣菜のほか、オードブルや仕出しの相談にも乗っており、さまざまな行事やイベントに利用できます。田中代表は「料理人が作る本格料理を気軽にお楽しみください」と話します。



町の台所 ゼロワン  
出雲市今市町1576-2  
営業時間／11:00～19:00  
☎(0853)22-6811  
定休日／日曜日



#### 色が変わるハーブティー

益田市 さんさん牧場「まうまうカフェ」

乗馬体験施設さんさん牧場の敷地内にある「まうまうカフェ」で、色が青から紫に変わるノンカフェインハーブティー「高津川マジックアワー」が話題を呼んでいます。



高津川マジックアワー

「日没前、日本海の空の色が鮮やかに変化する時間（マジックアワー）が名前の由来です」と話すのは大賀満成施設長（57）。職員が牧場所有のハウスでマメ科の植物「バタフライピー」（蝶豆）を自家栽培し、乾燥したものを原料として使用。昨年10月に販売が始まり、11月にカフェのメニューに加わりました。

きれいな青色のお茶が、レモンなどの酸を加えると紫色になるのが特徴。抗酸化作用に優れたアントシアニンを豊富に含み、美容効果も期待できます。「広く愛されて地域の定番おみやげにした」と大賀さんは笑顔です。



レモンなど酸を加えると青色が紫色に!



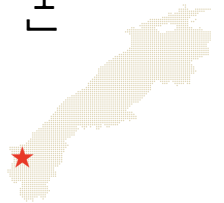
お待ちしています!

SNS映えが良いこと、アンチエイジング効果が期待できることで女性に好評ですね!



大賀施設長

まうまうカフェ  
益田市高津3-22-1  
営業時間／  
11:00～14:00（平日）  
11:00～15:00（土日祝日）  
☎(0856)32-0800  
定休日／火曜日







Pick Up! Local News



天気の良い日は外でも飲めます!

京見屋分店  
隠岐郡隠岐の島町西町八尾3-81  
営業時間/10:00~19:30  
定休日/火曜日  
お店の情報はコチラ▶



《おきのしましまビール》  
江津市の石見麦酒で醸造

西郷港のほど近くにある「京見屋分店」は、生活雑貨や土産物のほか、クラフトビールやコーヒーを提供しています。店内は隠岐産木材を使用したテーブルやキッチンカウンターが置かれ、居心地の良いコミュニティスポットになっています。

限定の「おきのしましまビール」

かな味が特徴。

ラベルは当店限定で、海を連想させるボーターとハツサクを見つめる愛犬の「テ

ンてんちよう」が描かれています。そのかわいさに瓶を持ち帰るお客さんもいらっしゃいます。

経営する谷田晃さん(55)、一子さん(53)夫妻は「島の山小屋のような、ほっと一息

したり、人や情報が集まる場所になれば」と話します。



旅人と地元民が  
つながる場にも  
なっています!



限定ラベルは  
要チェック!

谷田夫妻とテンてんちよう



自家焙煎コーヒーとソイラテと定番マフィン

おやつは子供でも安心して  
食べられると親子の  
常連客も多い

山陰の陶器に魅了され、実際に手で触れてほしいと、米田光希さん(38)、幸さん(38)夫妻は、2015年7月にカフェ「こめじるし」をオープンしました。自家焙煎したコーヒーを山陰の陶器で飲むことができ、陶器は販売もしています。

豊かな自然の中にあるカフェ

邑南町 こめじるし



古民家を改修したおしゃれな外観

県内外から  
お客さんが  
いらっしやいます!

こめじるし  
〒696-0222 邑智郡邑南町下田所1570  
営業時間/11:00~17:00 (冬季12:00~)  
☎(0855)83-0088  
定休日/不定休(詳細はHPにて確認)  
HP/<https://komejirushi-web.com>

店舗は自然豊かな森のそばにあり、店内からは四季折々の風景を楽しむことができます。米田さんは「自然に囲まれたカフェで心も体もリラックスしてほしい」と話します。

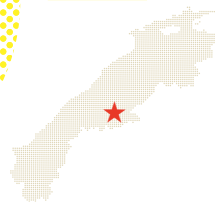


栽培した  
タカキビ(穀物の一種を  
使った商品も作っています。

最終目標は食材の  
仕入れをせずに、自分で  
生産から販売まで  
一言してやることです!



米田夫妻





・たたらが生んだ自然の輝き

奥出雲町 Mullein

たたら製鉄で有名な奥出雲町で生まれた玉鋼たまがねのアクセサリが注目を集めています。

ハンドメイドアクセサリ

「Mullein」を手がける磯田菜保子いそたなほこさん(34)は、令和3年4月から玉鋼を用いたネックレスやピンバッチなどを製作しています。

アクセサリは刀匠から仕入れた玉鋼の形や色味をそのまま生かし、すべて一点もののハンドメイド品。まさに世界にひとつだけの輝きを楽しむことができます。

玉鋼の力強さとその輝きを多くの方に知ってもらいたいです



磯田さん

磯田さんは「海外にも販路を広げて、アクセサリから奥出雲やたたらの魅力伝えたいです」と話します。

「Mullein」の玉鋼アクセサリは、糸原記念館内「茶房十五代」や県内の雑貨店、道の駅奥出雲おろちループでの委託販売のほか、オンラインでも購入できます。



玉鋼は、たたら製鉄による日本刀の原料。ネックレスやイヤリング、ピアスなどに生まれ変わります。

Mullein

☎ 070-3826-7627

メール/rose-luscious@hotmail.co.jp

オンライン販売URL

<https://minne.com/@mullein>



・道の駅で竹細工体験

津和野町 体験工房「竹とんぼ」

道の駅津和野温泉なごみの里にある体験工房「竹とんぼ」では、地元講師(津和野竹芸会会員)の指導のもと、竹ヒゴを用いた竹とんぼや風車、盛りカゴなどの工芸品を創作して、持ち帰ることができます。

「親子連れで体験される方が多いですね」と話すのは、同会代表の大田裕栄さん(80)。

営業する日曜・祝日は講師が数名おり、予約なしでも体験が可能です。希望するものによって用意する竹ヒゴの太さや長さが変わるため、事前の予約が確実です。

「竹とんぼは1時間でできますが、ヒゴを織り込む盛りカゴなどは結構時間がかかります」と大田さん。

家庭で作る機会が減っている手工芸を体験してみたいかがでしょうか。



施設内の工房で、講師と一緒に作ります。

道の駅津和野温泉なごみの里 体験工房 竹とんぼ

鹿足郡津和野町鷺原イ256

営業時間/10:00~16:00

(日曜日、祝日のみ営業)

☎ (0856)72-4122



ものによっては一日以上かかります。

男の子は竹とんぼ、女の子は風車が人気ですね!



大田代表





# 恩返しランドセルリメイク

松江市 革工房シエロ・スカーラ株式会社

小学校を卒業して使いみちがなくなったランドセルを再利用して「世界に一点だけ」の革製品を製作するのは、ひろえ まさはる 廣江昌晴さん(52)。

祖父母など近親者から贈られることが多いランドセル。成長を見守ってくれたことへの感謝を込めて、使える部分を小物入れなどにしてプレゼントしてはどうかと思い、財布や年金手帳、通帳が入るポーチなどにリメイクしています。



廣江さん

ランドセルの傷や汚れは修復せずに生かしています

近隣で狩猟されたイノシシ(左)やシカ(右)の革を使ったポケットチーフ



リメイク後のポーチ(左)とキーリング(右)



革工房シエロ・スカーラ株式会社  
松江市八雲町日吉282-27  
営業時間/月～金9:00～18:00  
土9:00～12:00  
☎(0852)33-7875  
定休日/日曜日



「お孫さんがお祖母さんに手渡したら感極まって泣き出された」という話を聞き、皆さんに喜んでもらっていると実感しました」と心温まるエピソードも。

また、山陰で捕れたシカやイノシシの革を使用した小物も製作。無病息災の象徴であるイノシシの革を使用した母子手帳ケースはプレゼントにお勧めです。



# 石膏の小物で香りと消臭

大田市 手作り工房セレナイト

石膏の小物を製作、販売する「セレナイト」。代表のおおくさふ大草富士子さんは「一般には馴染みのない石膏をもっと知ってほしい」と話します。

小物はアロマディフューザーになり、アロマオイルを垂らすだけなので、加熱するタイプよりも汚れません。効果が薄まれば別のオイルを垂らして香りを楽しむことができます。

また、香りとは正反対の消臭ができる小物も製作しています。消臭効果が高いヒノキの炭を10〜15分の粉末にし、石膏に



石膏は多孔質でアロマオイルと良くなじみます。



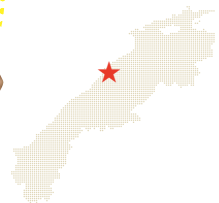
石膏は型ができれば細かな細工ができるのが魅力の一つです。

手作り工房セレナイト  
大田市久手町刺鹿592-2  
営業時間/月～金 10:00～17:00  
土・日曜日は午後から  
☎(0854)82-0074  
定休日/不定休  
メルカリショップ/ひのきチャコール

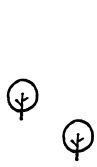


石膏と炭、それぞれの特性を生かした商品製作していきたいですね!

混ぜて作ります。石膏に混ぜても消臭効果があることは、県の公的機関に検証を依頼し確認しました。今後は、ワークショップなどの開催を検討しています。



大草さん



**温泉** 編



大自然の中でゆったりと過ごすことができる露天風呂



地元の物産を幅広く取り扱っています。



2019年にリニューアルした施設



齋藤総支配人

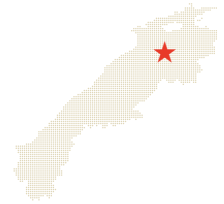
**出雲湯村温泉 国民宿舎 清風荘**  
 雲南市吉田町川手161-4  
 営業時間/7:00~22:00  
 日帰り入浴/11:30~20:00  
 (19:30最終受付)  
 料金/中学生以上550円、小学生270円、  
 4歳以上160円  
 ☎ (0854)75-0031  
 定休日/年に2~3回程度

2019年にリニューアルオープンした清風荘。1300年前から湧き出る温泉は、出雲國風土記で「漆仁の湯」として紹介され、古くから薬湯として親しまれています。  
 泉質はアルカリ性単純温泉(低張性アルカリ性温泉)。日替わりで男女交代制となる「たたら湯」と「おろちの湯」があり、露天風呂では移り変わる四季を感じながらくつろぐことができます。

さらに、貸し切りができる家族風呂もあり、小さなお子さんがいるご家庭も安心して利用できます。  
 総支配人の齋藤慶介さん(47)は、「ご年配の方はもちろん、修学旅行の学生など幅広い世代の方に足を運んでもらう、ゆったりした時間を過ごしてもらえたら」と話します。

**斐伊川の清流を望む薬湯**

雲南市 出雲湯村温泉  
**国民宿舎 清風荘**  
せいらんそう



源泉かけながし!成分が強く浴槽の岩も茶色にコーティング



◀「名前の由来は源泉で鳩が傷を癒していたと聞いています」と話す山脇代表(左)と役員の中中敬人さん(右)

48時間煮込んだ「秘伝のだし」を使った「名物・まぼろしの鍋」▼



**かきのき温泉 はとのゆ**  
 鹿足郡吉賀町柿木81  
 (中国自動車道六日市ICから車で約20分)  
 営業時間/11:00~20:00  
 料金/大人500円  
 子供200円(幼児無料)  
 ☎ (0856)79-2150  
 定休日/水曜日

「湿疹や肌のトラブルにも良いとお客さまに言っていただけです。常連の人も多く、源泉を持ち帰る人もいますよ」と話すのは、温泉を管理する(株)柿の里代表の山脇裕子さん(69)。  
 泉質は鉄分が多く含まれており、酸化して浴槽の底が見えないほど濃い茶褐色をしています。

かつては福祉施設として地元の湯治客で賑わっていました。平成6年に温泉施設としてリニューアル。町外の人が訪れるようになり、令和元年に同会社の管理となりました。  
 また、地元食材を取り入れた×ニユーが好評の食事処や地元特産物が連なる土産物店にも力を入れます。  
 「時間を忘れるような空間となるよう、心を込めておもてなしさせていただきます」と山脇代表はニッコリ。

**薬効の高さでリピーター続出!**

吉賀町 かきのき温泉「はとのゆ」







# 月山の麓の天然温泉

安来市 広瀬温泉 月山の湯「憩いの家」



泉質は硫酸塩泉。含まれる鉄分により湯の色は赤褐色に薄く濁っています。

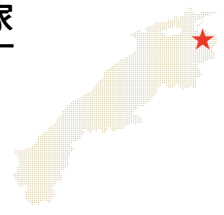


広瀬温泉 月山の湯「憩いの家」  
安来市広瀬町富田1031-1  
営業時間/13:00~20:00(受付は19:30まで)  
料金/大人410円、中学生以下260円  
☎ (0854)32-2800  
定休日/水曜日



難攻不落の山城として注目を集める月山富田城のお膝元

安来市広瀬町富田に、規模が小さく見逃されがちな名湯「憩いの家」があります。  
一度入れれば温もりが長続きすると評判。100%かけ流しで加温・加水はしていません。源泉はかつて足湯や家庭への持ち帰り用として地元で親しまれていました。  
憩いの家は湯量の低下から一時閉鎖  
していましたが、地元の温泉復活を望む声を後押しに、昨年7月に再開することになりました。  
同温泉を管理する夢ランドしらすぎグループ総支配人の上田信也さん(22)は「地元の方を始め、多方面からお越しいただけます。膝や腰の痛みが治ったとのお声も聞いています。ぜひ一度お越しください」と話します。



# お米も魅力の山あいの温泉

浜田市 水澄みの里 コワ温泉



21.5℃の源泉を沸かして使用。長湯するのにちょうど良い湯加減です。

静かな山あいに2007年に開設したコワ温泉は、日帰り入浴のほか、宿泊にも対応し、ゆったりとした時間が楽しめます。  
泉質はナトリウム・塩化物鉱泉で、皮膚に付着した塩分が汗の蒸発を防ぎ、保温効果を高めることから「温まりの湯」と言われ、神経痛、関節痛、冷え症等に効果があります。  
また、血液の循環を促進させ痛みを和らげる鎮静作用があり「傷の湯」とも言われています。



下古和(しもこわ)の地名に由来します。



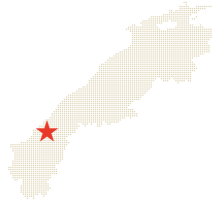
株式会社MAREN コワ温泉  
浜田市三隅町下古和949-3  
営業時間/食堂 11:00~14:30  
日帰り入浴 14:00~20:00  
料金/大人600円、子供300円(乳幼児無料)  
☎ (0855)35-8110  
定休日/水曜日・木曜日  
HP/ <https://kowa-osn.eyado.net/>

花見の時期には県内外から多くの人が訪れる三隅大平桜が近くにあり、「これからの季節、満開の桜を見た後でゆっくり入浴して心も体も温まって欲しいですね」と代表取締役の筆坂祥子さん(37)は話します。



提供する食事には自家栽培のコシヒカリを使用。お湯も美味しいですよ!

従業員の佐田裕美さん





# 収入保険

## 農家に選ばれてます！ 収入保険

農業経営収入保険がスタートして今年で5年目。加入件数は右肩上がりが増加しています。

青色申告を行う農業者であれば加入できる収入保険。手続きも簡単です。

ぜひこの機会に加入を考えてみませんか？

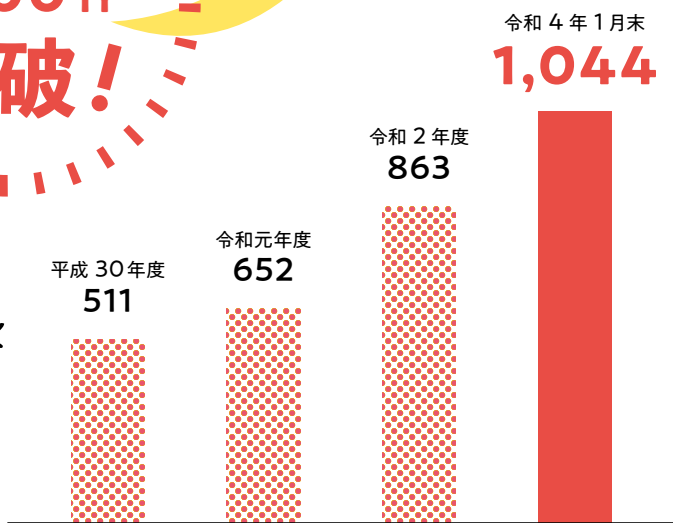
収入保険の  
加入者増加中！

UP!

島根県  
加入件数

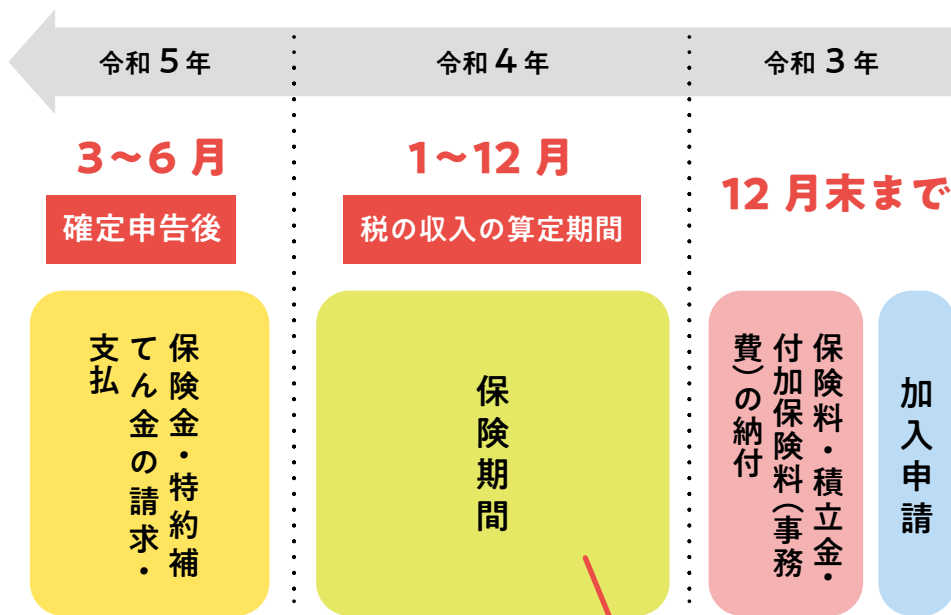
1,000件  
突破！

急上昇



収入保険は、販売農産物すべてが対象。自然災害はもちろん、病気やケガ、販売価格の低下等によって減少する農業収入を補ってんします。収入保険の一年の流れを確認してみましょう。

● 保険期間が令和4年1月～12月の農業者の場合のスケジュール（イメージ）



収入保険の  
シミュレーションができます！



◀ こちらの QR コードから収入保険の補償額や保険料の試算ができます。

詳しくはお近くのNOSAI事務所まで

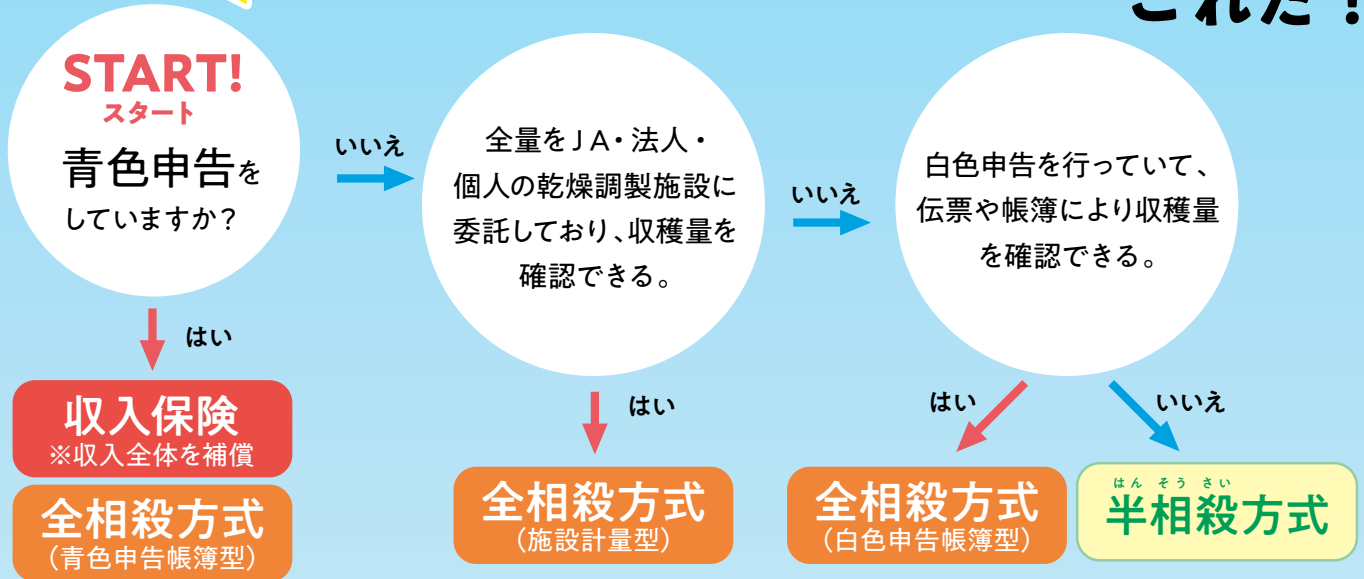
つなぎ融資のポイント！  
保険金のお支払いまでのつなぎ資金として、無利子の資金貸付が可能です。つなぎ融資の申請をしてから通常、1か月程度で資金を受け取ることができます。

つなぎ融資が  
利用できます！





# より大きな補償へ あなたにピッタリの引受方式は これだ！




## おすすめは 全相殺方式

「客観的な資料」によって収穫量を確認するので、基準収穫量など補償内容が実態に見合った引受方式です！

農家ごとの平年収量の最大9割を補償します(9割・8割・7割から選択)

例えば・・・



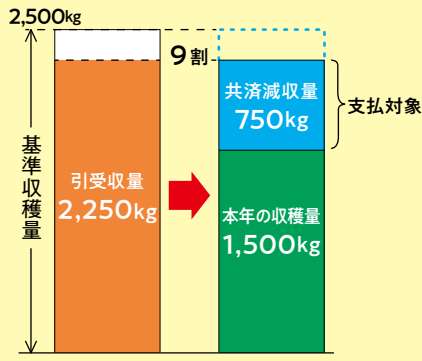
平年単収が500kgの田で、水稲50%を作付する方の場合

基準収穫量  
**2,500kg**  
500kg / 10% × 50%

引受収量(補償する収量)  
**2,250kg**  
(基準収穫量) (最大補償割合)  
2,500kg × 9割

本年の収穫量が  
**1,500kg** だと・・・

支払共済金  
**154,500円**  
共済減収量 引受収量 本年の収穫量  
750kg = 2,250kg - 1,500kg  
支払共済金 共済減収量 単価  
154,500円 = 750kg × 206円/kg



基準収穫量 2,500kg

引受収量 2,250kg

本年の収穫量 1,500kg

共済減収量 750kg (支払対象)

9割

※基準収穫量は過去5年間の収穫量のうち、中庸3か年の平均で設定しますが、直近1年間のデータがあれば加入することができます。

## 全相殺方式のメリット



### 明確な評価

客観的な資料を基にして、農家ごとに収穫量等を把握するので、結果がわかりやすく明確です。



### 手厚い補償

最大補償割合が、半相殺方式の8割を上回り、9割を選択できます。平年収量の1割を超える減収があれば共済金が支払われます。



### 特約があります

一筆が収穫皆無となった場合、全損として補償する「一筆全損特例」が自動的に付くほか、一筆が半損以上の損害を受けた時に補償できる「一筆半損特約」もあります。



園芸施設  
共済

# 春の強風に 備えを!

3月から5月にかけて、  
温帯低気圧が急速に発達  
し、広い範囲に強い雨や風  
をもたらす「春の嵐」のシー  
ズンがやってきます。この  
時期は、水稻育苗ハウスの  
被覆時期と重なるため、  
**もしも**の時の被害に  
備えて園芸施設共済に加  
入しましょう。

令和3年4月から、補償額の基礎となる本体・被覆材の標準価額が引き上げられました。

## 施設本体の標準単価引上げ例(パイプハウス)

パイプの太さ	改正前	令和3年4月~
19.1mm ~ 25.4mm	1,800 円/m <sup>2</sup>	<b>3,650 円/m<sup>2</sup></b>
31.8mm ~	3,180 円/m <sup>2</sup>	<b>5,730 円/m<sup>2</sup></b>

## 被覆材の標準単価引上げ例

※押さえ材バックカー使用

被覆材の種類	改正前	令和3年4月~
農ビ(0.1mm)	266 円/m <sup>2</sup>	<b>309 円/m<sup>2</sup></b>
農PO(0.1mm)	264 円/m <sup>2</sup>	<b>287 円/m<sup>2</sup></b>



園芸施設共済の掛金シミュレーションは  
こちらのQRコードから  
詳しくはNOSAIまでお問い合わせください。

たとえば一般的なパイプハウス(10a)の場合

改正前  
約236万円

大幅増

令和3年4月~  
約426万円

最高補償額  
約200万円UP!

新築時、パイプハウス 19.1mm  
被覆材：一般農 PO 0.1mm

## 加入者の声

津和野町

米原 孝男さん(70)

ビニールハウス3棟でメロン、ちぢみ小松菜  
を栽培しています。

平成元年にハウスを新設後、自宅付近は春一  
番が強く吹きつける地域なので、早速、園芸施  
設共済に加入しました。

その後、平成3年の台風19号で半壊以上の被  
害を受けましたが、園芸施設共済に加入してい  
たおかげでスムーズな再建ができ、営農意欲も  
継続できたことを思い出します。

最近も台風でビニールの被害に遭いましたが、  
その時にも園芸施設共済にお世話になりました。

近年各地で災害が起きています。今後農  
業を続ける限り園芸施設共済に加入し、安心して  
農業に励みたいです。



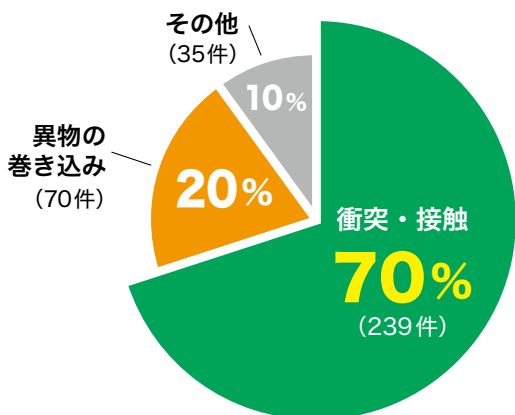


# 安全確認



# 事故防止!

今回は、実際に起こった事故を例に、農作業前の安全確認によって防げたかもしれないポイントを紹介いたします。



【事故原因】(2月末)

今年度、共済金をお支払いした事故要因を見ると、多くは接触・衝突や異物の巻き込みとなっております。

「事故は突然起きます」

春になり、農作業が本格的に始まります。気を付けていても



割れたキャビンの後部ガラス

こまめに周囲を確認し、事故を未然に防ぎましょう。またキャビンのガラスは簡単に割れてしまいます。半ドアで走行し、停止した反動でドアが開きガラスが破損することがあります。乗車時にはドアをしっかりと閉めたか確認することが大切です。



圃場に落ちている異物 (木の枝や金属片)

大雨や突風が通り過ぎた後には、圃場に思いもしない異物が落ちてくる可能性があります。異物の巻き込みによる機械トラブルで、忙しい時期の農作業が停滞してしまいます。農作業前には、圃場に異物が落ちていないか確認しましょう。



万々に備えて、**「新品価額いっぱい」**の加入をおすすめします

総合共済に  
100万円加入で  
年間 **6,890円**  
臨時費用担保特約付:基本等級  
農用トラック・畜産用農機具の  
掛金は異なります。

農機具総合共済では、上記の接触・衝突、異物の巻き込みのほか、自然災害による事故や盗難などにも共済金をお支払いすることができます。

「**農機具共済**」  
入って安心!  
注目!



ピーク時に糖度は12度にもなります。

## トマトを超えた

# 「超トマト」

出雲市斐川町  
株式会社いずも農園  
取締役 平尾直之さん



「自然に近い形でハチによる受粉をしています」と平尾さん

想像してください。

目の前に真っ赤なトマトがあります。口に入れると、パリッとした皮の中から噛んだ瞬間にジューッと広がる果汁。それは程よい酸味とコクを持ち、甘くて濃厚な味わいを奏でます。

そんな「超トマト」を栽培するのは、出雲市斐川町の株式会社いずも農園(池田斉代表取締役)の平尾直之さん(48)。

現在、ハウス3棟(24畝)で「アイメック農法」により栽培し、年間約18トンを出荷しています。

アイメック農法は、土を使わずフィルムを通して水や養分を与える栽培方法。適度なストレスを与えることで、高糖度と高栄養価のトマトができます。

同農園では、超トマトを楽しんでもらおうと、超トマトを使ったさまざまな商品を開発、販売しています。



「ドライトマト」(写真上)  
素材の味を凝縮した、フルーティで濃厚な味わい。  
「超トマトゼラート」(写真下)  
甘くて濃厚な超トマトのピューレに、自然豊かな高原で生まれた生乳を練りこんだゼラート。

販売は12月から6月頃まで。春が近づくとつれ、甘みとおいしさがピークを迎えます。  
トマトはネットショッピングやふるさと納税の返礼品などがメインで、直売もしています。  
平尾さんは「食べた方が笑顔になるよう真心を込めて育てています。季節がくるたび思い出していただけなら」と話します。

お問い合わせ  
株式会社いずも農園  
出雲市斐川町出西 2307  
TEL.0853-25-8313  
FAX.0853-25-8323




「超トマトジュース」  
超トマトをまるごと煮ており、100%素材そのものの味わいをお楽しみいただけます。



作：柏屋ココ



## だまされないゾウくんのめざせ! かしこい消費者 激安? 在庫限り? インターネット通販の 模倣サイトに注意しましょうの巻

ネット広告で有名家電メーカーの商品が格安だったので注文したが、商品が届かない。

有名家具店のサイトでソファを注文したが、全く違うマフラーが届いた。偽サイトだった。

…といった、ネット通販のトラブルが増えています。

**有名企業をかたるサイトの中には、公式サイトそっくりなものもあります。**  
正規の価格に比べて「格安!」は、嬉しいことですが、トラブルにあわないためには、まず「ほんと?」と疑ってみることが大切です。

### トラブルにあわないための チェックポイント

- 販売価格が大幅に割引されている。
- サイトURLの表記がおかしい。
- 事業者への連絡方法が、問い合わせフォームやフリーメールのみ。
- 住所がない。または、住所を調べるとおかしな場所になっている。
- 利用規約等におかしな記載・不当な記載がある。

#### 《サイトの評判を確認することも有効》

- ▶ インターネット上の当該サイトに関するトラブル情報を確認する。
- ▶ URLを入力してサーバ情報を調べられるサイトで不審な点がないか確認する。

**模倣サイトでクレジット決済した場合は、  
すぐにクレジット会社にも連絡を!**

ご相談は **消費者  
ホットライン**

**局番  
なしの 188**

(泣き寝入りはイヤ)

最寄りの消費生活センター等につながります。  
相談は無料ですが、通話料金ががかかります。

**島根県消費者センターです!**

当センターは、よりよい消費生活のために、様々な情報を発信しています。

島根県消費者センターでは現在来所による相談は事前予約制です。まずはお電話ください。

ご相談は電話・来所・メールにて

島根県消費者センター

検索

おかしいな、困ったな  
と思ったら、一人で悩  
まず相談しましょう。

島根県消費者センター  
マスコットキャラクター  
だまされないゾウくん



ちょこっと、  
多肉植物

人気の  
原種エケベリアの  
紹介です。

ラウイ(写真左)は発見者のラウイ博士にちなんで名付けられました。写真右のリンゼアナは、世に広めたリンゼイ氏の名を付けた優良種です。この二つの交配によってできた「ラウリンゼ」はとても美しい交配種として世界中に普及しています。



出雲市美談町  
飯塚農園代表 飯塚広光  
☎090-1355-0693  
ホームページ  
http://du-san.or.jp



益田市  
とよだ しょういち  
**豊田 翔一さん** 27歳  
総代

現在、水稲や露地野菜など約3畝で営農する傍ら、法人の代表として14畝の水稲を手掛けています。この時期は田植え準備の最中ですね。育苗管理や圃場の荒起こし作業をしています。総代は令和2年12月に地区より推薦があり拝命しました。聞くところによるとかなり若い総代みたいですね。

コロナ禍で活動らしき事はあまりしていませんが、NOSA-Iと組合員の橋渡し役として声を届けていきたいと思えます。

**若輩な総代ですが  
頑張ります**

組合員さ〜ん  
ひとこと  
くださ〜い!



美郷町  
さわ かつひこ  
**佐和 克彦さん** 65歳  
NOSA I部長

**これからも  
NOSA-Iに  
関わっていききたい**

元NOSA-I職員で、現在はNOSA-I部長をしています。趣味はスキーです。今までさまざまなスキー場に行っていました。現在はコロナ禍で全然行っていません。

早く新型コロナウイルス感染症が終息して、以前のようにいろいろな所へ行けるよう願っています。

私が勤めていた時と比べ、収入保険が開始するなど変わってきているので、職員の方々は頑張っていると思います。

今後NOSA-I部長としてNOSA-Iに関わっていききたいと思えます。



貸衣裳は平日限定で大人・子供用一着ずつ用意しております。



道中は滑りやすいのでお気を付けてください。

安来市広瀬町上山佐にある天馬山の山中には、人気漫画「鬼滅の刃」の主人公、竈門炭治郎が斬った岩によく似た「割石（直径6cm）」があります。

しまね 散歩  
**鳥根**



安来市広瀬町  
**「天馬山の割石」**



この割石は天馬山の麓から20分登った山頂から5分南に下った地点にあり、鬼滅ファンに人気のスポットとなっております。

割石は一刀両断したかのように、ほぼ中心からきれいに割れており、雷に打たれたという説もあります。

登山道入口付近にある山佐交流センターでは、市松模様の羽織や刀、かつらといったコスプレ一式を100円で貸し出しています。

割石の前で炭治郎になりきって写真を撮ってみてはいかがでしょうか。

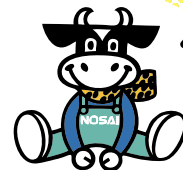
天馬岩（大割れ石）の説明  
天馬山を覆う中層山帯の山の多くは、数千万年前のマグマが固まった花崗岩で出来ている。花崗岩は長い間に風化して砂状「頁岩」になっていることが多いが、一部が硬いまま残って、山頂や崖面にぽつんと露出していることがある。

天馬岩はこのような岩が崩壊の風化などによって削が落ちて、その崩落で、マグマが固まる時にできた節理というひびに沿って割れたと推定される。

入り口には説明の看板があります。



NOSAI からの  
**お知らせ**  
No.20



掛金は口座振替で

コンプライアンス（法令順守）の徹底を図るため、共済掛金等を口座振替で納入していただくようお願いしています。手続きには、所定の口座振替依頼書の提出をお願いします。

家畜の異動報告について

家畜の導入・譲渡や子牛が生まれたときは、異動の報告をお願いします。（家畜を預ける際にも同様）  
連絡がない場合、共済金の一部または全額が免責される場合があります。

事故発生時の早期連絡のお願い

共済にご加入の方は、事故が発生した際には、早期の連絡をお願いいたします。

収入保険にご加入のみなさまへ

提出いただく書類は左記の通りです。

個人

- 所得税の確定申告書B第一表
- 青色申告決算書

法人

- 法人税の申告書の別表一・別表四
- 損益計算書

必要に応じての提出書類

- 畑作物直接支払交付金計算書
- 総勘定元帳（農産物売上から除外する収入がある場合）
- 精算金等雑収入で売上に含めるものがある場合
- 事業消費帳簿等（事業消費がある場合）

各種書類等の提出期限

- （1月が事業開始月の場合）
- 【個人】令和4年4月15日（金）
- 【法人】令和4年3月31日（木）

令和4年3月分（4月納付分）からの保険料率をお知らせします

健康保険料率

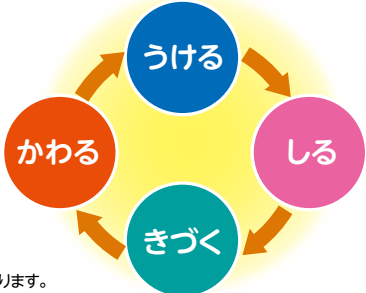
令和4年2月分（3月納付分）まで **10.03%** **引上げ** **10.35%**

※ 任意継続被保険者の方は、令和4年4月分（4月納付分）から変更になります。

介護保険料率

令和4年2月分（3月納付分）まで **1.80%** **引下げ** **1.64%**

※ 40歳から64歳までの方（介護保険第2号被保険者）は健康保険料率に介護保険料率が加わります。



健康づくりの第一歩は、「**健診**」です  
年に1度は、必ず健診を受診して、自分の体をもっと知ろう!

【お問い合わせ先】〒690-8531 松江市殿町383山陰中央ビル2階 全国健康保険協会島根支部 ☎0852-59-5140(平日8:30~17:15)

応募方法

宛先面	693-0004	通信面	答え
	NOSAI島根 「NOSAIクイズ」係		住所
	出雲市渡橋町748-1		氏名 年齢
			電話番号
			NOSAIや広報紙への意見や感想

ハガキに答えと住所、氏名、年齢、電話番号、NOSAIや広報紙への意見や感想などを書いてご応募ください。（下記のFax、Eメールでも可）。

正解者の中から、抽選で20名の方に2,000円分の図書カードを進呈いたします。

応募締切：令和4年4月28日（当日消印有効）

Fax (0853) 21-1619  
Eメール shimane@nosai-shimane.jp



- \* 島根県は新規就農者が過去最高を更新したなんてビックリです。いいニュースですね。（松江市 女性）
- \* 農業はさまざまカタチがあるんですね。勉強になりました。（津和野町 男性）
- \* 奥出雲に泊まれる博物館はおもしろいですね。孫と一緒に泊まりたいです。（出雲市 女性）
- \* エゴマは色々な料理に使っています。身体にいいと聞くとすぐにご買ってしまいます。（出雲市 女性）
- \* 海を背にした「唐音水仙公園のスイセン」を見たくまりました。（江津市 女性）
- \* さっそくお正月のおせち料理に豚肉のカラフル巻きを作って飾りました。（大田市 女性）



一刀両断したかのような「割石」があるのは安来市の何山でしょう？

答え。 ○○山

お問い合わせ・ご相談は  
最寄りの各支所・事務所まで  
お気軽にご連絡ください。



本所/各支所

本所/出雲支所

〒693-0004 出雲市渡橋町748番地1  
TEL(0853)22-1478  
FAX(0853)21-1619

東部支所

〒699-0109 松江市東出雲町錦浜474番地3  
TEL(0852)52-6727  
FAX(0852)52-5380

石見支所

〒694-0064 大田市大田町大田イ652番地5  
TEL(0854)82-0656  
FAX(0854)82-0898

石西支所

〒698-0003 益田市乙吉町イ598番地1  
TEL(0856)23-1950  
FAX(0856)23-1927

各事務所

雲南事務所

〒690-2404 雲南市三刀屋町三刀屋110番1  
TEL(0854)45-3635  
FAX(0854)45-3673

仁多郡事務所

〒699-1822 仁多郡奥出雲町下横田277番地1  
TEL(0854)52-2470  
FAX(0854)52-2428

隠岐事務所

〒685-0104 隠岐郡隠岐の島町都万2016番地  
TEL(08512)6-9152  
FAX(08512)6-3330

邑智事務所

〒696-0101 邑智郡邑南町井原1286番地5  
TEL(0855)95-1034  
FAX(0855)95-1035

浜田事務所

〒697-0006 浜田市下府町350番地7  
TEL(0855)22-1622  
FAX(0855)22-3857

**NOSAI** 島根  
SHIMANE AREA  
INFORMATIONAL MAGAZINE

発行/令和4年3月(No.20)

編集発行/島根県農業共済組合  
mail:shimane@nosai-shimane.jp

ホームページ

http://www.nosai-shimane.jp/

元気の源は食生活から  
**野菜**たっぷり  
しお塩ちよっぴり



お手軽 時短レシピ

Vol.12



春キャベツと  
鮭のクリーム煮

材料(4人分)

キャベツ……………350g ⇒芯を除いてざく切り  
生鮭又は塩鮭(甘口) ……4切れ ⇒骨を除いて3等分に切り、塩、  
こしょうをふる。

塩……………適量 } 塩鮭の場合は必要なし  
こしょう……………少々

玉ねぎ……………1/2個 ⇒薄切り

サラダ油……………大さじ1.5

小麦粉……………大さじ1.5

A 酒……………大さじ1

鶏ガラスープの素 ……小さじ2

水……………1カップ

牛乳……………1/2カップ



作り方

- ①フライパンにサラダ油大さじ1を熱して鮭を入れ、中火で両面を色よく焼いて取り出す。
- ②①のフライパンに残りの油を足し、玉ねぎを炒めキャベツを加えて、小麦粉をふり入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ③Aを加えてよく混ぜ、とろみがついたら①の鮭を戻し入れ、牛乳を加えてひと煮し、塩少々で味を調える。

**point!** ◎キャベツはビタミンCが多く、  
鮭と牛乳に含まれる栄養素で  
カルシウムがアップします。

監修

島根県食生活改善推進協議会  
会長 宮本 美保子さん

健康づくりのアドバイザーとして、バランス食の普及や企業を訪問しての食育教室を通じて食から人を元気にする活動を行う。また、郷土料理スペシャリストの資格を持ち食文化の継承と地産地消にも取り組んでいる。

うれしい  
もう一品!

菜の花の梅肉和え

材料(2人分)

菜の花……………160g

⇒4cm長さに切る

梅干し……………10g

⇒種を取りみじん切り

いりごま……………少々

A 醤油……………小さじ1

みりん……………小さじ1

砂糖……………小さじ1/2

作り方

- ①鍋に湯を沸かし、菜の花の茎から茹でる。次につぼみの部分を入れ、1分ほど茹で、冷水にとり水気を絞る。
- ②①にAと梅干を加え和える。
- ③皿に盛り、いりごまをふる。



point!

◎免疫力アップになり、菜の花のほろ苦さと梅の酸味がマッチします。