

# NOSAIひょうご

VOL.09  
2023  
春号

特集

## 獣害対策



■園芸施設・農作物共済 令和4年度事業成績



## 事業成績1

# 園芸施設共済

### 台風など被害

### 支払共済金 1,645万円

令和4年度は台風11号および14号の相次ぐ襲来がありました。同年度の被害のうち8割以上が台風によるもので、被覆ビニールが破れるなどの大きな損害をもたらしました。

台風等の被害による支払対象戸数は149戸、支払対象棟数220棟、支払共済金は1,645万円となり、被災された皆様にお支払いしました。(令和4年12月現在)



台風によりビニールが破れた施設本体(令和4年9月)

### 引受方式別共済金支払状況一覧

令和4年12月現在

引受方式	支払戸数	支払共済金(円)
水稻共済 (半相殺方式)	569	35,289,798
麦共済 (半相殺方式)	3	19,483
麦共済 (全相殺方式)	2	69,582
麦共済 (災害収入共済方式)	71	5,703,661

## 事業成績2

# 農作物共済

### 水稻(半相殺方式)・麦共済金 4,108万円

令和4年産水稻共済(半相殺方式)および令和4年産麦共済の被害に対応して、次のとおり共済金をお支払いしました。麦共済の半相殺方式は9月16日に、それ以外の方式では12月22日にお支払いしました。

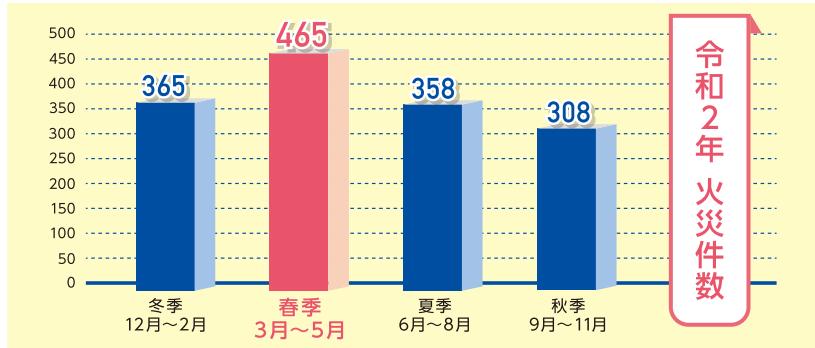
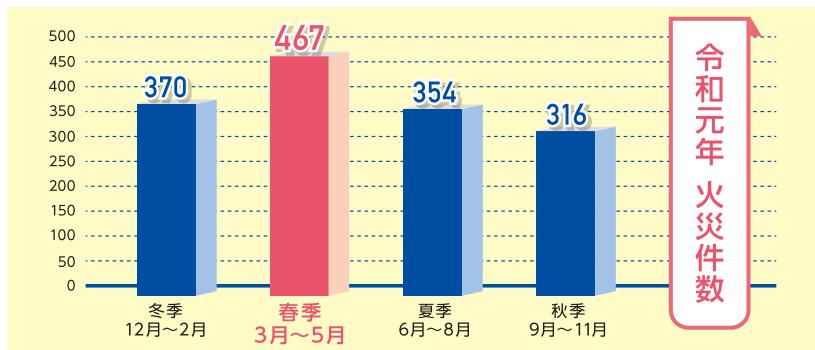
なお、令和4年産なし共済については、被害の申告はありませんでした。

# 建物共済

## 春の火災にご注意を

兵庫県の消防防災年報によると、令和2年の年間出火件数1496件のうち465件が春季（3月～5月）に発生したものです。これは冬季（12月～2月）に発生した火災件数（365件）よりも多く、火災が多いイメージのある冬よりも、実は春の方が火災が発生しやすい季節なのです。

春は乾燥が続くうえに、1年の中でも特に風が強い季節です。そのため、着火しやすくなる環境と、燃え広がりの原因になる強風という条件が揃います。全国的にも春は火災が多く発生していますので、火の元には十分注意してください。



1 寝たばこは絶対にしない、させない



2 ストーブの周りに燃えやすいものを置かない

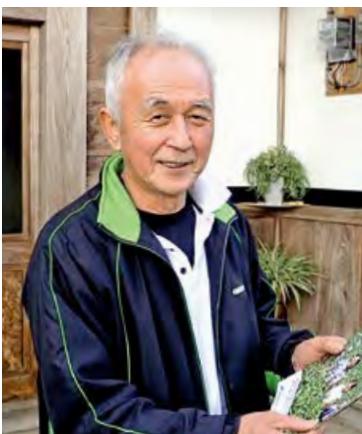


3 こんろを使うときは火のそばを離れない



4 コンセントはほこりを清掃し、不必要なプラグは抜く

政府広報オンラインより引用 <https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201603/3.html>



いのうえ よしのぶ  
豊岡市 井上 吉信さん(72)

### 豪雪地帯は総合共済を

水稻2ヘクタールのほか、ピーマンやサトイモなどを栽培しています。

以前は火災共済のみ加入していましたが、近年頻発する自然災害や地震に備えて一部を総合共済に切り替えました。総合共済は、火災共済のみの場合と比べて火災や落雷だけでなく、地震や自然災害が起きた時も補償されるので、とても安心しています。

推進委員として建物共済の継続の案内に回る時も、特にこの地域は冬の積雪が多いことから、総合共済を積極的にご案内するようになっています。掛け金は火災共済と比較すると高くなりますが、その分安心感も高まります。

### 加入者の声



# 獣害解消にむけたポイント

兵庫県森林動物研究センター

2021年度の兵庫県における野生動物による農業被害額は約5億6千万円と甚大です。また、動物別の農業被害額は、イノシシが最も多く全体の44%を占め、次いでシカが29%、アライグマが10%となっており、この3種の野生動物だけで全体の8割となっています。

野生動物による農業被害が増加している要因として、「数が増えた野生動物が、人が減った集落に迫ってきている」と言うのが現状です。

そこで今回は、「野生動物による被害をなくすための基本的な考え方」と「アライグマの生態と被害防除対策」について紹介します。

みなさんも獣害解消に向けて技術の習得や対策・点検などを始めてみませんか。

野生動物被害をなくす基本的な考え方として、  
今回は、  
**「動物を農地に入らせない」**  
について紹介します。



「ここをあさる」イノシシ  
(神戸市)

## ✓ 「動物を農地等に入らせない」ためには

さまざまな防護柵



のり網柵



ワイヤーメッシュ柵



金網柵



トタシ柵

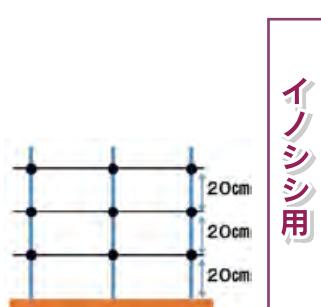


電気柵

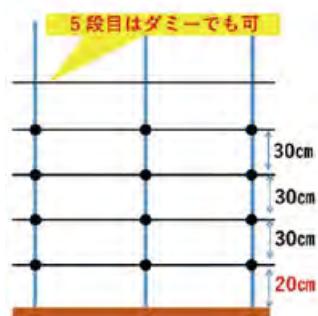
集落全体や農地毎に柵を設置しているのに、野生動物の侵入がある場合は、「適正に柵が設置されていない」「柵が破損している」可能性があります。

柵の適正な設置と、定期的な点検・補修を実施することが大切です。

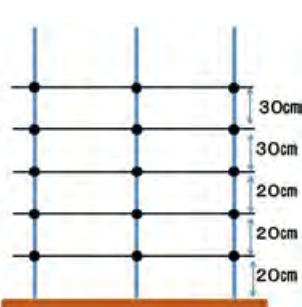
## 電気柵の設置例



イノシシ用



シカ用



シカとイノシシ兼用

⇒ 高さをとるより、まずは、**くぐられないよう**にするのが重要！

⇒ 電圧のチェックも忘れずに！ **5,000ボルト以上** が理想です。

# ✓ アライグマの生態と被害防除対策

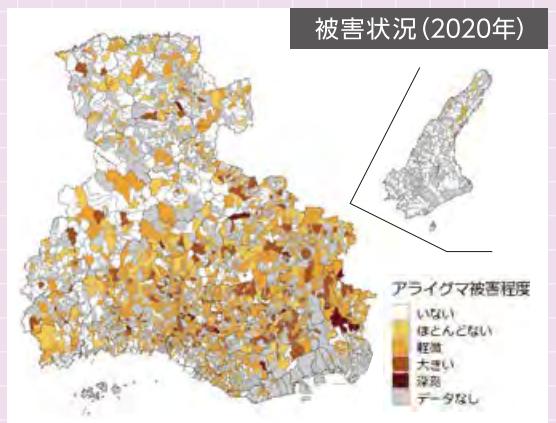
## 生態

- 気性が荒い個体が多い
- 雜食性（カエル、魚、農作物など）
- メスは1歳に成熟し、年平均4頭出産
- 水辺環境を好む
- 民家の屋根裏や神社などを住処にすることもある



## 分布

1990年代に初めて神戸市で生息が確認されました。現在は県南東部を中心に多くの市町で確認され、被害も深刻化しています。



## 被害防除の方法

### 1 電気柵による侵入防止

アライグマは、ネット柵や金網柵ではよじ登られてしまうため、電気柵が唯一の防護柵です。柵線が鼻に自然に当たる高さが重要で、地面から10cmの間隔で3~4段張ります。また、登る習性を逆手にとり、ネットやトタンの上に柵線を張った専用電気柵が開発されています。



電気柵の設置レイアウト

### 2 箱わなによる捕獲

アライグマは、放っておくと、生息数が増加して農作物被害や生活環境被害、生態系被害などの悪影響をもたらします。

そこで、地域から排除するため、箱わなを使って積極的に捕獲することが必要です。

捕獲の望ましい時期は、メスが出産を控えた3月からエサを求めて活発に行動する夏頃にかけて、わなを設置する場所は、用水路や池など水辺付近に仕掛けると効果的です。

詳しくは、市役所・町役場に相談してください。



※捕獲には、狩猟免許や捕獲許可が必要です。

## 獣害対策を進めてみませんか？

ご相談は、**兵庫県森林動物研究センター**へ  
ご連絡ください。

### お問い合わせ先

〒669-3842 丹波市青垣町沢野940  
HP <http://www.wmi-hyogo.jp/>  
電話 0795-80-5500 / FAX 0795-80-5506  
受付時間 平日 8:45~17:30 (土・日・祝日を除く)

# 我がまちの自慢



淡路市郡家の車庫を改装して始めた無人販売所「島ぎょうざはるちゃん」は、イノシシとシカの肉を使った2種類の冷凍ジビエ餃子を販売しています。

店主のはるちゃんこと森田悠香さん(35)は、「獣害に困っている農家を助けたい」という思いからジビエ料理の研究を始めました。

ジビエをおいしく、食べやすい商品にするために工夫した結果、淡路島のタマネギをたっぷり詰め込んだ「餃子」にどうり着きました。「ぜひ『淡路の漬塩』をつけて食べてください」とはるちゃん。

「猪ぎょうざは、すごくジューシーな味わい。鹿ぎょうざはサッパリの中にジビエらしい獨特な風味があり、食べる癖になります!」



島ぎょうざはるちゃん  
ホームページ

「島ぎょうざ はるちゃん」  
淡路市郡家76付近



淡路市

ジビエ餃子



はるちゃん自身でレシピを考案。  
2種類で異なるおいしさが楽しめます!

## 島ぎょうざ はるちゃん

加西市

鹿カツ

土一七日  
屋台



「土一七日屋台」  
加西市上万願寺町120  
0790-44-0150

加西市上万願寺町にある農家

レストラン「土一七日屋台」は  
町おこしグループの原始人会が  
運営しています。開店当時は土・日曜と17日の  
みの営業でしたが、訪れる人が  
増え、休みは毎週水曜日の週1  
日に短縮。鹿肉カレー・やぼたん  
鍋、地元野菜の天ぷら「女切峠  
御膳」などのメニューを提供し

ています。鹿カツ定食はシカ肉を分厚く  
カットしており、ボリューム満点  
です。自家製の甘酒に漬け込む  
ことで、くさみが取れて柔らか  
いお肉に。シカ肉が初めての人  
でも食べやすくと好評です。  
店長の水田健司さん(31)は「シ  
カ肉は信頼できる地元の猟師が  
狩猟した、肉質の柔らかい雌鹿を  
中心に仕入れています。低カロ  
リー・高タンパクで、女性にもお  
すすめです」と話してくれました。



人気メニュー「鹿カツ定食」

## 春号は、各地の「ジビエ料理」を紹介します



「鹿肉日替りプレート」

シカ肉料理をふんだんに詰め合わせた一皿です



◀鹿鳴茶流 入船  
ホームページ

「鹿鳴茶流 入船」  
神戸市中央区元町通 1-9-8  
☎078-321-0295

神戸市中央区のJR元町駅南に2013年にオープンした「鹿鳴茶流 入船」。ジビエ料理が初めてでも入りやすい外観で、リーズナブルなシカ料理のランチが楽しめます。シカと兵庫県産野菜をぜいたくに使った限定ランチプレートは、月曜日の10食限定。入荷状況で内容の変更はありますが、鹿ハムの生春巻きなど珍しいメニューが食べられます。

入船はジビエ料理のほかに、シカの皮や骨を利用した雑貨を製作・販売しています。これまで害獣として駆除されてきたシカを有効活用しようと「二ホンジカまるごと一頭有効活用プロジェクト」に取り組んでいます。

神戸市

### シカ肉ランチ プレート

ろく めい さ りゅう

鹿鳴茶流  
いり ふね  
入船



宍粟市

### 牡丹鍋

新鮮な野菜も一緒に食べられるので、年代を問わずにピーターとして訪れるお客様の多い人気メニューです。



### らく すい 楽水フィッシング センター

牡丹鍋は売り切れ次第終了  
なので、来店前にお問い合わせください



宍粟市山崎町の「楽水フィッシングセンター」では11月から3月の間、シシ肉を使つた牡丹鍋を提供しています。シシ肉は、オーナーの老後真里さん(59)が捕獲から解体まですべて行い、丁寧な血ぬき処理をして臭みを最大限抑えています。出汁は鰹と昆布を使用。田舎味噌にカシュー・ナッツときな粉、すりごま、白味噌を合わせて風味を出し、ジビエ料理が苦手な人でもさっぱりと味わえる鍋に仕上りました。近隣の農家さんから仕入れた

楽水フィッシングセンター▶  
ホームページ

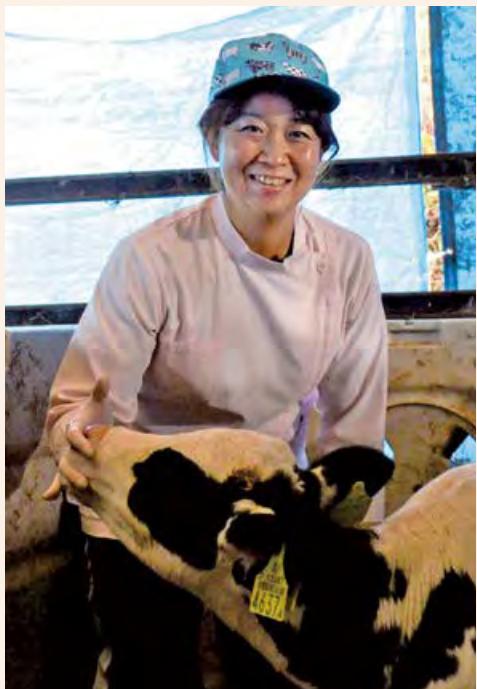
「楽水フィッシングセンター」  
宍粟市山崎町上ノ1502  
☎0790-65-0811





# 家畜診療だより

## お臍の病気は予防できる



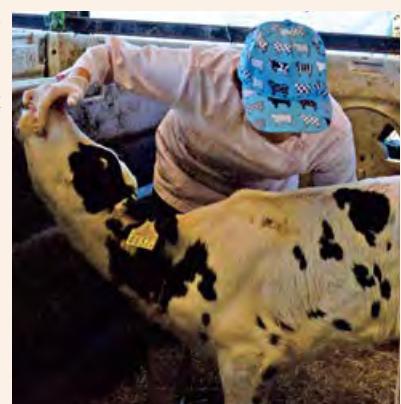
阪神家畜診療所  
ささくら はるみ  
笹倉 春美

子牛の疾患の一つに、臍帶炎さいたいえんがあります。臍帶は出生時に子牛の体内に引き戻されることで、外部からの感染を防いでいます。しかし、汚れた牛床などの汚染環境が原因で感染し、炎症を起こすことがあります。臍帶炎は重症化すると、肝膿瘍や腹膜炎、腎炎を起こし、予後不良となることもある病気です。

臍帶炎は、予防ができる病気でもあります。予防には、清潔な産室で分娩させることや、お臍を消毒することが有効とされています。消毒薬には、ポピドンヨードや希ヨーチンを推奨しています。生後から約1週間、それらをスプレーするだけでも、感染予防になります。

ただし、出生時にお臍をこじり開けて消毒薬を流し込んだり、助産した素手でお臍を触つたりするのは絶対にやめてください。また、お臍が腫れたり膿が出たりしていかないか、日頃から観察することも大切です。異常があれば、早めに獣医師に相談してください。

子牛のお臍はとても大事です。臍帶炎を予防して、元気な子牛を育てましょう！



子牛の触診

治療方法は抗生物質の投与が基本ですが、中にはエコー検査をしたり、手術したりする必要のある子もいました。回復には個体差がありますが、長ければ3週間ほどとかなり時間がかかる病気です。無事回復した後はミルクも飲めるようになりました。

今後は牛舎を清潔に保つなど、できる予防を続けて元気な牛の育つ牧場を守りたいです。

三木市で牧場を経営しており、ホルスタインを子牛含め46頭飼育しています。臍帯炎にかかると、子牛は食欲不振に陥ります。ミルクが飲めないとなると今後の成長に支障が出てしまうので、NOSAーに治療を依頼しました。



にしやま としゆき  
三木市 西山 利幸さん(73)

## 清潔な牛舎で感染予防

# 尊の但馬牛

第12回全国和牛能力共進会（通称“和牛オリンピック”）で  
資質賞に輝いた但馬牛。いったいどのような牛なのでしょうか。

## 歴史

但馬牛は、古くは役牛として活躍しており、今から約400年前の安土桃山時代には大阪城の築城資材を運んだと言われています。明治維新以降、但馬地域でブラウン・スイス種など洋種を用いた和牛の改良が行われるようになりました。しかし、外国種との交配が進んだ結果、肉量や乳量などが増えたものの、役牛能力や肉質が低下したことから改めて但馬牛の良さが見直されました。

その後、兵庫美方地域では、全国に先駆けて整備していた牛の戸籍「牛籍簿」を活用して、但馬牛だけで交配する「閉鎖育種」によって純粋な黒毛和種の遺伝子を守ってきました。

数ある但馬牛の名牛の筆頭として「田尻」という牛がいます。田尻は「和牛の父」とも呼ばれ、優れた資質を持ち、強い繁殖力で生涯1463頭の子どもを作りました。その子どもたちが全国に出荷され、土地土地の黒毛和牛として育てられ、今日に至ります。全国の黒毛和牛の、実に99.9%が田尻の子孫にあたります。

但馬牛は日本の和牛にとって、かけがえのない存在なのです。



香美町小代区にある田尻号の顕彰碑  
写真:香美町小代観光協会

## 特徴

### 但馬牛の特徴その1

#### 品位・資質の高さ

但馬牛の被毛は柔らかくて密度が高く、光沢があります。

体は引き緊まっていて、他県の肉用牛に比べると身体は小ぶりですが、足腰が強く、背中が真っ直ぐ伸びています。

### 但馬牛の特徴その2

#### 歩留りの良さ

歩留まりの良さも大きな特徴の一つです。他の和牛と比べて但馬牛は骨が細く、皮下脂肪が少ないので、肉の取れる割合が高くなります。



取材協力：兵庫県農林水産部畜産課  
肉用牛振興班 井上 智晴さん

写真：第12回全国和牛能力共進会の出品牛（2022年10月）

# 野菜のふしぎ・レシピ

## 「タケノコ」

春の代表的な味覚である「タケノコ」の多くは「孟宗竹の若芽」で、中国や日本では野菜として食べられています。タケノコは食物繊維が多く、バナナの約2倍も含んでいます。また、ビタミンB1、B2、ビタミンC、ビタミンEなどのビタミン類に富み、カリウムも多く含んでいます。

地表に顔を出す頃のタケノコの生長は1日数cmです。ところが、その後1週間から10日するとなんと1日に1m以上も生長するのです。

### 鮮度が重要

タケノコの皮は内部を保護していますが、切り口の面積が大きいため掘り取り後から鮮度は大きく低下していきます。時間とともに硬くなり、アクも強くなります。切り口の乾燥を防ぎ、低温保存することで品質低下を少し抑えられます。

タケノコにはアミノ酸の一種の「チロシン」が非常に多く含まれています。それが、タケノコに含まれる酵素によってアク成分のホモゲンチジン酸になります。可能な限り早く茹で、酵素の働きを止めると柔らかくアクの少ないタケノコになります。

### タケノコの天ぷら



(4人前)

タケノコ …… 350g 白だし …… 大さじ4  
醤油 …… 大さじ4 天ぷら粉 …… 100g

- 1 タケノコの皮をむいて適当な大きさに切り、柔らかくなるまで水煮をする
- 2 白だしと醤油を入れ、30分煮る
- 3 一晩寝かせて味をしみこませる
- 4 水気を切って、天ぷら粉で揚げる

#### POINT

少し濃いめの味付けにし、衣は薄くつける

#### カフェ「harappa(ハラッパ)」

姫路市石倉54-7

【営業日】月・水～日(火曜日定休)

11:00～16:30(16時ラストオーダー)

\*カフェ「harappa」では、タケノコの天ぷらの提供はありません。



【レシピ考案】  
株式会社ZAPPA  
のさか あゆ  
野阪 愛由さん

2023年10月から

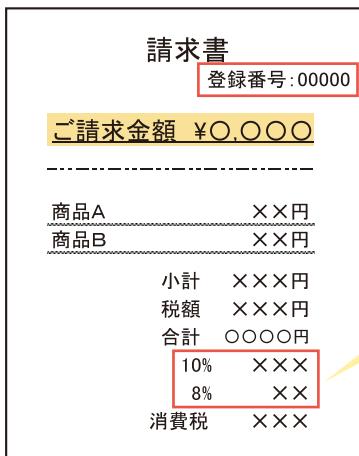
# 消費税インボイス制度が始まります

## インボイス制度とは

消費税の仕入額控除を受ける際、インボイス（適格請求書）の保存が必要となる制度です。売り手は買い手からの求めに応じて、インボイスを発行し、その写しを保存する必要があります。  
なお、インボイス発行事業者になるには、最寄りの税務署に登録申請書を提出しなければなりません。

### インボイス記載事項

- ✓ 発行者の氏名・名称
- ✓ 取引年月日
- ✓ 取引内容
- ✓ 取引金額
- ✓ 受取者の氏名・名称
- ✓ 登録番号
- ✓ 税率ごとの消費税額



従来の請求書に、  
この2項目を追加  
します。

## インボイス制度が始まると

免税事業者の農家

インボイス  
登録無し



取引先（課税業者）



取引先（免税業者）



J A・市場



インボイス発行事業者になると消費税の  
支払義務が生じますので、ご注意ください。

### ポイント1

従来の請求書だと仕入額控除が  
できないため、取引先の税負担が  
増えます。そのため、取引先から  
取引を停止されてしまう、値引き  
を強要される可能性があります。

### ポイント2

仕入額控除をしないため、従来の  
請求書のままでも問題ありません。

### ポイント3

委託販売となるJA・市場への出荷  
には「農協特例」「卸売市場特例」(※)  
があるため、従来のままで問題あ  
りません。

※特例の適用には要件があります。

土壤の痩せた耕作放棄地を活用し、二ノ二ヶ6ヶや米などを作付けする株式会社AgL Bright。代表を務める藤岡啓志郎さん(28)に話を聞いた。大学で予防医学を専攻していた藤岡さんは、病気予防の原点は「食」にあると考え、農業に携わろうと一念発起。県内の農業施設とアメリカで農業や経営を学び、就農した。

多可町の豊かな自然を守るために、二ノ二ヶは農薬や化学肥料を使わず、納豆菌の散布とともに除草で病気を防ぐ。「今後は二ノ二ヶを多可町の特産品にしたいです」と藤岡さん。消費者においしい二ノ二ヶを届けるために奮闘している。



代表の藤岡さん(中央)とスタッフの皆さん

### 農業共済新聞

#### 2ヶ月間無料試し読み キャンペーン 実施中!

農業共済新聞は、共済事業や農政など、農業経営にとって有用な情報が満載です。お申し込みは、お近くのNOSAI事務所又は組合ホームページへ。

#### 共済掛金は、口座振替が便利 です。

掛金等のお支払は、便利な口座振替をお勧めしています。

既に口座振替を行っている方でも名義変更など口座情報に変更があった場合、改めて手続きが必要です。詳しくは、お近くのNOSAI事務所まで。

### 農業共済事業のニーズ調査について

NOSAIひょうごでは共済事業の未実施品目について、組合員の皆様のご意見・ご要望を受け付けています。  
※詳しくは、組合ホームページをご覧ください。



<https://www.nosai-hyogo.or.jp/a1/>

### 私たちと一緒に働きませんか

#### 職員募集中

NOSAIひょうごでは、農業者のサポートや農業保険に興味のある方、産業動物の臨床を志している方など新たな人材を募集しています。

詳しくは、組合ホームページをご確認ください。



<https://www.nosai-hyogo.or.jp>

お問い合わせは、お近くのNOSAI事務所へご連絡ください。

#### 【本 所】

総務課	078-332-7154
経理課	078-332-7155
企画広報課	078-332-7169
農産課	078-332-7158
建物課	078-332-7164
収入保険課	078-332-7166
家畜課	078-332-7161
臨床研修課	078-991-4531
監査室	078-332-7162
会館事務局	078-332-7165
【事務所】	
神戸事務所	078-220-0044

阪神事務所 079-550-0027

東播磨事務所 079-424-1390

西脇多可事務所 0795-21-9002

三木事務所 0794-86-1320

小野加東事務所 0794-62-3433

加西事務所 0790-21-9058

中播事務所 079-232-4401

赤相事務所 0791-45-1101

たつの太子事務所 0791-63-4800

宍粟事務所 0790-60-3004

佐用事務所 0790-60-3002

豊岡事務所 0796-42-4133

南但事務所 079-665-0215

香美新温泉事務所 0796-92-2410

丹波篠山事務所 079-550-9010

丹波事務所 0795-74-1474

洲本淡路事務所 0799-28-1653

南あわじ事務所 0799-42-6210

【家畜診療所】

阪神家畜診療所 078-991-4531

東播家畜診療所 0794-63-2211

西播家畜診療所 0791-63-0286

但馬家畜診療所 0796-42-4135

丹波家畜診療所 0795-72-0244

洲本淡路家畜診療所 0799-28-1650

南あわじ家畜診療所 0799-42-1037