JA いがふるさと SAISHIKI

# 彩四季

2023年
JAいがふるさと
1月号
No.58
January

今月の元気！いがっ子　吉川 太一 さん　景介 さん　晋平 さん　実里 さん

特集

## 新年のご挨拶（P2）
## お年玉プレゼントクイズ新春クロスワードパズル（P3）

### 今月の料理

- 牡蠣とセリの卵とじ
- きりたんぽのお焦げ風

CONTENTS

家庭菜園 …… 6
トピックス …… 7
★人形供養法要（P8）
★とれたて市ひぞっこ開店７周年感謝祭（P9）
ほほえみひろば …… 12
出荷者紹介
木の子の里錦生事業協議会 …… 14

# 新年のご挨拶

謹んで新年のご祝詞を申し上げます。

組合員様をはじめ地域の皆様方におかれましては、輝かしい２０２３年の新春を、ご家族お揃いでお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中は、ＪＡの各事業、運営に格別のご理解とご協力を賜り、心から感謝申し上げます。本年も引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

今年の干支（十二支）は「卯」です。卯年は、芽を出した植物が成長していき茎や葉が大きくなる時期で、目に見えて大きく成長する年と言われています。また、うさぎの跳ねる姿は飛躍の象徴にもなっており、更なる成長と将来の躍進に繋げていけるよう各種事業活動に取り組んで参りたいと考えているところでございます。

地域・農業・ＪＡを巡る情勢は、高齢化や担い手不足等による農業生産基盤の縮小、組合員の世代交代や地域活動の低下に伴う組織基盤の脆弱化、更には国際情勢の変化などにより食を取り巻くリスクが顕在化しており、一方では、生産資材の原材料不足等による急激な価格高騰が続き、これまでに経験したことのない厳しい環境変化に直面しています。

こうした情勢を受け、持続可能な農業と豊かで暮らしやすい地域社会への貢献活動として位置付けている「ＪＡいがふるさと運営基本構想」と「地域農業振興構想」に基づき、第44回ＪＡ三重大会で決議されました「農業生産の拡大と農業者の所得増大」「組織・地域の活性化」「持続可能なＪＡ経営の確立」に向けて取り組みを進め、「不断の自己改革」の更なる深化を図って参る所存でございます。

依然としてコロナ禍の中ではありますが、早期に克服し、本年こそ希望に満ちた年になることを強く願うところです。

ＪＡの経営を取り巻く環境は、経済動向を中心に厳しさを増すものと予想されますが、信頼されるＪＡづくり、ご満足いただける活動を進めるため、役職員一同、精一杯努めて参りますので、一層のご理解とご協力をお願い申し上げますとともに、皆様方の益々のご繁栄とご健勝をお祈り申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

**伊賀ふるさと農業協同組合**
**代表理事組合長　北川　俊一**

## 理事・監事

| | |
|---|---|
| 代表理事組合長 | 北川　俊一 |
| 代表理事専務理事 | 西口　育男 |
| 常務理事 | 加藤　裕司 |
| 常務理事 | 大西　吉昭 |
| 理事 | 西山　映 |
| 理事 | 田中　利也 |
| 理事 | 角田　清宝 |
| 理事 | 喜多　都夫 |
| 理事 | 松山　智 |
| 理事 | 内保　幸作 |
| 理事 | 森崎　幹生 |
| 理事 | 前川　清 |
| 理事 | 大田　信昭 |
| 理事 | 余野　英夫 |
| 理事 | 杉岡　定光 |
| 理事 | 北出　茂樹 |
| 理事 | 藤岡　勝彦 |
| 理事 | 内保　光弘 |
| 理事 | 西谷　治 |
| 理事 | 三浦　英俊 |
| 理事 | 新　正明 |
| 理事 | 藤永　和生 |
| 理事 | 夏秋　博 |
| 理事 | 山崎　祥生 |
| 理事 | 柳島　和明 |
| 理事 | 石田　みゆき |
| 理事 | 喜久永冨美代 |
| 理事 | 高波　和枝 |
| 理事 | 平木　伸二 |
| 代表監事 | 井川　洋子 |
| 常勤監事 | 二谷　幸夫 |
| 監事 | 福山　保伸 |
| 監事 | 川﨑　俊昭 |
| 監事 | 松浦　正光 |
| 監事 | 奥　昭徳 |
| 監事 | 籔井　喜己 |

## お年玉プレゼントクイズ

# 新春クロスワードパズル

**二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 5 | 7 D | | 13 | ■ | 20 |
| 2 | | | ■ | 14 | 17 | |
| | ■ | 8 | 11 | ■ | 18 | C |
| ■ | 6 | | B | 15 | | ■ |
| 3 A | | ■ | 12 | | ■ | 21 |
| 4 | | 9 | ■ | 16 | 19 | |
| | ■ | 10 | | E | | |

### ヨコのカギ

1 輪郭を描いた紙に目や鼻などのパーツを並べて遊びます
2 1、2、3や一、二、三など
3『春の海』や『六段の調（しらべ）』を奏でる楽器
4 小銭入れに入れる物
6 鹿児島産焼酎の原料の多くはこれ
8 空からちらちらと降ってきます
10 山田太郎さんだったらT・Y
12 怒ると頭に生えるかも
14 車窓を流れていくもの
16 剣道で使う武具
18 ご来光を見るために登る人もいます

### タテのカギ

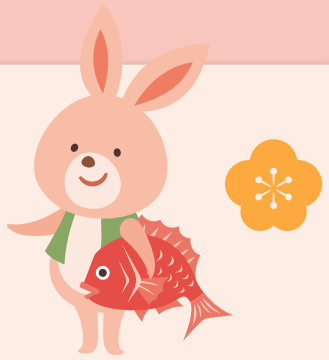
1 障子よりは破れにくそうな建具
3 彼は――東西の文学に詳しい
5 素振り中のバットが切るもの
6 テンサイなどから作られる調味料
7 漫談家が巧みな――で場を沸かせた
9 カキやタイラギ、トコブシなど
11 ――考査。――手当
13 寒い日には氷が張ることも
15 平成31年の十二支は
17 闘鶏に使われる鳥。漢字で書くと軍鶏
19 農具や収穫物を入れておく建物
20 壁の――から風が吹き込んだ
21 旅客機に乗ってためる人もいます

◆官製ハガキにクイズの答えと住所、氏名をご記入の上、下記までお送りください。抽選で5名の方にお酒「彩四季」1本をプレゼント！　本誌に対するご意見や、地元の情報等もお待ちしております。いただいたご意見・情報は今後の広報活動に役立てていきます。なお、ご記入いただいた個人情報は賞品の発送以外には使用いたしません。
※20歳未満の方のご応募はお受けできません。ご了承ください。

◆**宛　先**　〒518-0820　伊賀市平野西町1番1　JAいがふるさと本店
お年玉プレゼントクイズ係

◆**〆切日**　2023年2月3日（金）必着
12月号の答えは「かつゆきふじ」でした。
当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

# 帳会開催のおしらせ



## 簿記記帳会

確定申告に向け、**収支内訳書の作成支援**を行う『**簿記記帳会**』を下記の日程で開催いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

### ●開催日程

| 開催場所 | 開催日時 | |
|---|---|---|
| 北部営農経済センター（伊賀市木興町 494-1）<br>☎ 0595-21-2770 | 1月27日（金） | 10：00～12：00 |
| 中部営農経済センター（伊賀市沖 3389）<br>☎ 0595-37-0341 | 1月24日（火） | |
| 東部営農経済センター（伊賀市新堂 50）<br>☎ 0595-45-4144 | 1月26日（木） | |
| | 1月31日（火） | |
| 南部営農経済センター（名張市新田 223-4）<br>☎ 0595-65-7200 | 1月30日（月） | |

※いずれの開催場所でもご参加いただけます。
※確定申告で使用する収支内訳書の作成を目的とした勉強会となっております。
税務相談会への参加をご希望の方は、簿記記帳会での収支内訳書作成をご検討ください。

### ●持ち物

- 家庭訪問日での配布書類（2022年1月～12月分）
（各JA取引明細書、購買代金請求書など）
- 減価償却資産の一覧
- 農業に関わる伝票、領収書など（他店購入分）
- 筆記用具、電卓など

詳しくはＪＡいがふるさと各営農経済センターまたは
本店営農部営農企画課（☎ 0595-24-5111）までお問い合わせください。

# 税務相談会・簿記記

## 税務相談会（※事前予約制）

確定申告書作成支援を中心に**農業経営の税務全体に関する『税務相談会』**を下記の日程で開催いたします。税理士も対応いたしますので、税務に対して疑問をお持ちの方など、皆様のご参加をお待ちしております。（相談時間はお一組様あたり 45 分程度です）

### ●開催日程

| 開催場所 | 開催日時 | | 対応者 |
|---|---|---|---|
| JAいがふるさと本店<br>（伊賀市平野西町１番１） | ２月 13 日（月） | 9：30 ～ 12：00 | 税理士・JA 職員 |
| | ２月 15 日（水） | 13：30 ～ 16：00 | |
| | ２月 17 日（金） | 9：30 ～ 12：00 | |
| | ２月 21 日（火） | 9：30 ～ 12：00 | |

※税務相談会では、職員・税理士による申告書の代行作成はいたしません。

### ●持ち物

- 作成済みの収支内訳書　**※収支内訳書は原則作成されていること**が前提です。
  （もしくは　家庭訪問日での配布書類（2022 年１月～ 12 月分）
  減価償却資産の一覧
  農業に関わる伝票、領収書など（他店購入分））
- 確定申告に必要な書類
  源泉徴収票（給与、公的年金）、共済払込証明書、医療費領収書など
- 筆記用具、電卓など

※感染症対策のため検温や手指の消毒などを実施いたします。ご参加される方はマスクを着用の上、ご来場ください。また、開催当日に発熱・せきなどの症状がある場合は、ご参加をご遠慮いただきますようお願いします。

税務相談会は事前予約制となっております。参加を希望される方は、本店営農部営農企画課（☎0595-24-5111）までお問い合わせください。
受付は先着順、申込締切日は開催３営業日前です。

# トロリとした食感を楽しむ リーキ

西洋ネギともいわれ、フランス料理ではポアローとの呼び名でシチューや肉の付け合わせに利用されます。土寄せした太く白い部分（軟白）は外観的には「下仁田ネギ」に似ていますが、葉ははかま状に両側に重なって付きます。煮込んでも煮崩れせず、歯切れが良く甘味と香りがあります。なお、若取りしたリーキはポワロジェンヌといい、柔らかで生食もできます。

**［栽培時期］**

根深ネギと似た作り方で、春彼岸ごろに種をまき、夏に苗を植え付け、冬に収穫する春まき栽培が一般的です。根深ネギより栽培期間が長くかかります。

**［品種］**

「ポワロ」（タキイ種苗）、「ポトフ・ルフレ」（渡辺農事）などが、茎葉が太く寒さに強い品種です。

**［苗作り］**

地床では、1平方m当たり化成肥料（NPK各成分10％）を100g、苦土石灰100gくらいを散布し、畝幅100cm程度の栽培床を作ります。

畝の方向と直角に20cm間隔に、厚さ1cmくらいの板で深さ5、6mmの溝を作り、株間1cm間隔に種まきします。セルトレーでは育苗用土を使い、128穴トレーなどに1セル当たり2、3粒まきます（**図1**）。その後、本葉3、4枚までに株間2、3cm（セルトレーでは1本立ち）に間引きます。

**［畑の準備］**

元肥は事前に1平方m当たり苦土石灰200g程度を散布し、その後完熟堆肥1kgと化成肥料150gを施用します。畝幅は90cm程度、植え付け溝は深さ20cm、幅15cmに掘り下げます（**図2**）。

**［植え付け］**

中間地では5、6月が植え付け期となります。草丈7、8cm、鉛筆程度の太さの苗を、はかま状に開く葉を畝の直角方向にし、およそ10cm間隔で溝に立てます。根元に少し土をかけ、その上にわらや腐葉土を5～10cmの厚さに入れます（**図3**）。

**［追肥・土寄せ］**

秋口から3、4回、1カ月ごとに株元に畝1m当たり化成肥料50gをまいて長ネギのように土寄せ（軟白）をします。このとき、葉と葉の間に土が入らないように丁寧に行います（**図4**）。

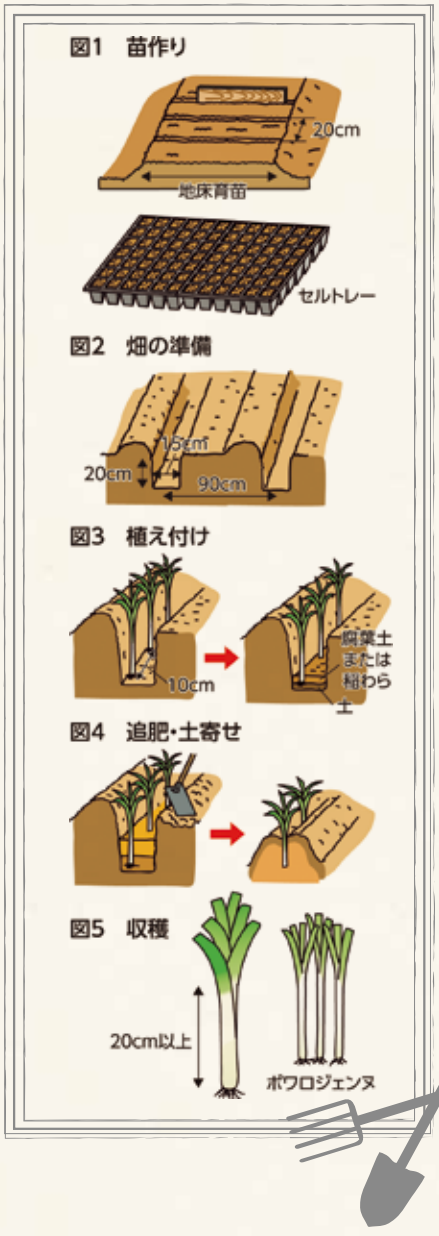
**［病害虫の防除］**

リーキは農薬取締法では「ねぎ」に含まれ、ネギに使える農薬を利用できます。特に、軟腐病やハモグリバエ、アザミウマに注意します。軟腐病にはZボルドーなど、ハモグリバエ、アザミウマにはベニカ水溶剤などの登録農薬を使用基準に従って散布します。

**［収穫］**

茎の太さが3～5cm、軟白長が20cm以上になれば収穫ができます（**図5**）。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。




栽培カレンダー

| 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 冷涼地 | | | | ● | - - - | ▲ | | | | | ■ | ■ |
| 中間地 | ■ | | | ● | - - - | ▲ | | | | | ■ | ■ |
| 暖地 | ■ | | | ● | - - - | ▲ | | | | | ■ | ■ |

● 種まき　- - - 苗作り　▲ 植え付け　— 生育　■ 収穫

## アスパラガス新規栽培者研修会

11月24日(木)

伊賀市のアスパラガス生産農家の圃場で「アスパラガス新規栽培者研修会」を開催し、JAいがふるさとアスパラガス生産部会員や新規希望者などが参加しました。

研修会では圃場選びのポイントやハウス・露地・雨よけハウスでの栽培のメリット・デメリット、かかるコストの違いなどについてJAいがふるさとと普及センターの職員が説明しました。その後参加者はハウスなどの設備を見学し、自身の課題について意見を交わしました。

## 上野南支店ふれあい１周年記念祭

11月26日(土)

JAいがふるさと上野南支店運営委員会はふれあい1周年記念祭を開催しました。

イベント当日はJA職員と支店運営委員が中心となり展示や販売ブースを担当し、伊賀肉の串焼きや芭蕉ねぎ入りうどんの販売、金山パイロットみかんの販売、農機具や軽トラックなどの展示を行いました。他にも野菜のふるまいコーナーや石焼き芋のふるまいコーナー、JA共済より介助犬のデモンストレーション、上野南支店女性組織のメンバーが来場した子どもたちにわたがしをプレゼントするなど様々な催しを行い、たくさんの来場者でにぎわいました。

また、地域貢献の取り組みとしてフードドライブを実施し多くの食料品を伊賀市社会福祉協議会へ寄贈しました。

※フードドライブ…家庭で余っている食品を持ち寄り、寄付する活動

## 伊賀上野シティマラソン

11月27日(日)

「2022忍者の里伊賀上野シティマラソン」が3年ぶりの実走大会として開催され、エントリーした約1,700人のランナーがハーフマラソン、クォーターマラソン、ジョギングの3種目に分かれて伊賀市中心部をスタートし、ゴールを目指しました。

JAいがふるさとも大会に協賛し、各種目の1位入賞者へ伊賀米コシヒカリを進呈しました。また、当JA上野西支店運営委員会はレース関門の運営スタッフとして参加しました。ジョギングの部では当JAの加藤裕司常務理事がスターターを務めました。

## 人形供養法要

12月1日(木)

JAいがふるさとやすらぎセンターで今年16回目となる「人形供養法要」を12月1日に執り行いました。約200名の方が人形やぬいぐるみを持ち寄り、1,000体以上が集まりました。

法要ではお経を唱え、集まった人形を供養しました。持ち寄った方々も焼香をあげ、最後のお別れをしました。

## 塗装セミナー

12月2日(金)、3日(土)

近年、家のリフォームの中でも塗装に関するトラブルが増えており、少しでも施工に関する被害を無くしたいという思いから今年度3回目の塗装セミナーを名張西支店で開催しました。

セミナーでは、ハウスメンテナンス診断士が壁の塗り替えのノウハウを分かりやすく説明し、塗装リフォームの基礎から専門知識、工事業者を選定する際のポイントなどを幅広く解説しました。

## なばな部会現地栽培研修会

12月5日(月)

名張市と伊賀市の生産農家の圃場でなばな部会現地栽培研修会を開催し、なばな部会員が参加しました。収量が多い生産者の圃場や収穫の様子を実際に見て、なばなの生育状況や収穫の芽の選び方などを学び、また部会員同士での意見交換を通じて交流を持つことが目的です。

研修会では営農部農産販売課と普及センターの職員が、根にこぶを形成して生育不良を引き起こす「根こぶ病」が発生しやすい状況や対策について説明しました。部会員からは肥料の効果的な使い方や雑草の抑え方などの質問がありました。

説明や質疑応答を終えた後には生産者が実際に収穫を実演し、参加した部会員は興味深そうに見学しました。

## 防犯訓練

12月6日(火)

防犯意識の向上と非常時における職員の役割と行動を再確認するために、伊賀警察署協力のもと防犯訓練を大山田支店で行いました。訓練は犯人役の伊賀警察署の署員2名が拳銃と刃物を持ってJA職員を人質にとり、現金を奪って逃走するという想定で行われました。その時の対応や犯人の特徴をどの程度覚えていたかのチェックを行いました。伊賀警察署生活安全課より「最近強盗事件は減ってきている傾向にある。だからこそ訓練をして、もしもの時に役立ててほしい。実際に事件が起きた時も、しっかりと犯人の特徴を覚えておけるように職員間で役割分担をしていただきたい」と講評がありました。

訓練終了後の講話では、特殊詐欺について、発生件数や被害額など被害の現状や手口の説明がありました。実際に手口を知り、不審に思ったときは声をかけるなど未然に防ぐことの重要性をJA職員へ伝えられました。

## ほのぼの市場年末感謝祭

12月10日(土)、11日(日)

ほのぼの市場で「年末感謝祭」を開催し、売り場には白菜や大根・小松菜・ほうれん草など地元産農産物が並びました。

また、伊賀牛や伊賀米コシヒカリなどが当たるガラガラ抽選会、ミカンの詰め放題、女性加工部会「笑の花」のよもぎもちや地元産イチゴなどの販売を行い、両日とも多くの方にご来店いただきました。

## とれたて市ひぞっこ開店７周年感謝祭

12月17日(土)、18日(日)

とれたて市ひぞっこで「開店7周年感謝祭」を開催し、売り場には白菜・大根・キャベツなど地元の冬野菜が並びました。店舗前では、地元出荷者が自慢の野菜や加工品を対面販売する軒先市を行いました。

さらに、伊賀牛・鉢植え・イチゴなどが当たるガラガラ抽選会やミカンの詰め放題、伊賀牛串焼きや石焼き芋などが食べられる屋台コーナー、伊賀米コシヒカリの特別価格販売、輪投げやスーパーボールすくいなどのミニゲームが楽しめるJAバンク広場、自動車展示販売コーナーなどを行い、たくさんの方にご来店いただきました。

# ご家庭の家庭用消火器は点検されていますか？

１月19日は、消防の119番通報にちなんで「家庭用消火器点検の日」といわれています。冬場は空気が乾燥し、特に火災が発生しやすい時期です。

昨今は防災意識の高まりからチェックしている方も多いと思いますが、いざという時にしっかり使用できるように、今一度確認しておきましょう。

## ～消火器のチェックポイント～

### ❶ 容器の外見の確認

消火器は長年放置している人も多いため、腐食やサビや変形、損傷や薬剤漏れがないか確認しましょう。

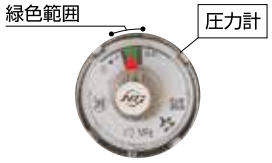
### ❷ 部品の破損の有無

部品に破損がある場合は、正常に機能を発揮しないこともありますので、安全ピンやホース、レバーが壊れていないか、蓄圧式の場合は圧力計（ゲージ）が適正範囲にあるか確認しましょう。

### ❸ 使用期限

家庭用消火器の使用期限はおおむね５年です（本体に有効使用期限が表示されています）。使用期限が切れた消火器は、正常に機能を発揮しないことはもちろんですが、破裂する危険性もあります。

使用期限が切れた消火器は適正な処分が必要ですので、新しいものを購入されるとともに、処分方法についても最寄りの取扱店までご確認ください。




圧力計の指針が緑色範囲内〔7.0～9.8（×$10^{-1}$MPa）〕にあればいつでも使用可能です。

## ～消火器の種類の見分け方～

火災の種類はさまざまで、消火器で対応できる火災は、それぞれに分類されます。家庭内で考えられる火災に備えるには、次の４つの火災すべてに対応する消火器を選ぶ必要があります。

**❶普通火災……木材や紙などが燃える火災**
**❷天ぷら油火災…大豆油等が燃える火災**
**❸ストーブ火災…石油ストーブの灯油の引火によって燃える火災**
**❹電気火災……コンセントなどの電気設備器具から出火する火災**

※消火器のラベルに、右の図がついています。これは、その消火器がどの火災に対応しているかを示しており、マークがついていない火災には使用できません。

※モリタ宮田工業株式会社及びヤマトプロテック株式会社HPより

# JAいがふるさと本店の 全自動貸金庫

あなたの大切な財産を
災害や盗難から
お守りします

**本店設置の貸金庫の募集となります。**

## 安全
紛失、盗難、万一の火災・地震に対しても安心です。

## 安心
出し入れは、お客様ご自身で行っていただきますのでプライバシーは完全に守られます。

## 便利
ご利用時間内なら、いつでも何回でもご利用いただけます。

**全自動貸金庫は、ご利用カード、暗証番号、専用鍵によってご利用時間内は何度でもご自由にご利用いただけます。**

### ■ご利用料金（税込）

| サイズ（高さ×幅×奥行） | 年間ご利用料金 |
|---|---|
| 小（ 6×26×35cm） | 13,200円 |
| 中（10×26×35cm） | 18,480円 |
| 大（14×26×35cm） | 21,120円 |

※初年度ご利用料金はお申込日の属する月から契約年度の3月まで月割計算となります。
※次年度以降のご契約は4月1日～翌年3月31日までの1年単位で自動継続となります。

### ■ご利用時間（全日）

AM8:30～ PM5:00 ［時間内は何度でもご利用いただけます。］
（ただし1月1日～3日は休業させていただきます。）

### ■お預けいただけるもの

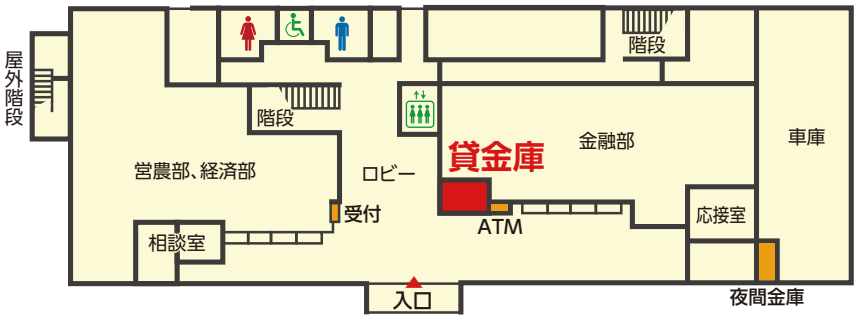
預貯金通帳・証書・契約書・権利書・有価証券・重要書類・貴金属・遺言書・実印・その他
※危険物や変質のおそれのあるものはお預かりできませんのでご了承ください。

### ■申込み後のお手続き

ご本人様と代理人様（代理人を選任した場合）が本店にご来店いただき、お手続きください。
ご本人様の通帳・お届印・本人確認書類（運転免許証・健康保険証等）・代理人様のお届印・本人確認書類（運転免許証・健康保険証等）をご持参ください。

**ご利用お申し込み・お問い合わせは本店 TEL0595-24-5111**
**もしくは最寄りの店舗窓口までご連絡ください。**

本店1階見取図




詳しくは、最寄りの店舗窓口もしくは渉外担当者までお問い合わせください。

JAいがふるさと
https://www.jaiga.or.jp

わんぱくキッズ

## 元気いっぱい☆

上野東支店

**吉川 太一（たいち）さん（９歳）　景介（けいすけ）さん（８歳）**
**実里（みさと）さん（４歳）　晋平（しんぺい）さん（１歳）**

性格は様々ですが、それぞれの個性の違いが刺激になって、四人で過ごす時がとても楽しいようです。面倒見の良いお兄ちゃん二人に見守られ、好奇心赴くまま、やりたい放題の下二人。お兄ちゃん達いつもありがとう！

元気いっぱい、優しい四人の子ども達に家族みんなが元気をもらっています。すくすく、のびのび成長してね☆

〔お父さん：泰夫さん　お母さん：真由美さん〕

## おたより紹介　皆様からいただきましたおたよりをご紹介します！

＊インフォメーションのところに載せてくださっていたので 12 月 17・18 日にとれたて市ひぞっこ開店 7 周年感謝祭に行ってきました。楽しんできましたよ!!　桐ヶ丘　Mさま

＊JAの催し、各地域の話題、料理など楽しく、勉強にもなり、いつも各ページ読ませていただいております。これからも彩四季編集頑張ってください。　愛田　Mさま

＊毎回楽しく読ませていただいています。なんといっても地元の事が一番身近に知ることができるのはうれしいです。
ペット自慢コーナーはすぐに見て楽しい気分になります。
開店 7 周年感謝祭では、妹と「へえ、もう 7 年になるん…」なんて話しながら、ミカンの詰め放題を目一杯楽しませてもらいました。　上野田端町　Yさま

＊ペット自慢を毎号楽しみに拝見しています。癒されています。　諏訪　Hさま

＊「今月の料理」毎月楽しみにしています。サトイモまんじゅう作ってみようと思っています。　下阿波　Kさま

＊毎月楽しみに読ませていただいています。家庭菜園のコーナーや出荷者紹介など、生産者の方々の思いやご苦労が書かれていて、野菜作りの大変さが伝わります。　赤目町丈六　Mさま

昨年は皆様から 1 年間で 700 枚を超えるおたよりをいただきました！たくさんのおたよりをありがとうございます。「いつも楽しみにしています」「○○のページを参考にしています」などのお言葉が、励みになりました。

今年も皆様に喜んでいただける広報誌を目指して頑張りたいと思います。

## 健康の源

ペット自慢

上野南支店

飼い主：**今中 八起さん**

ペット：**右京（柴犬）、ミーコ、タイガー（雑種猫）**

夫婦と犬猫の５人家族。17歳のミーコは毎日日向ぼっこをしています。居候のオスのタイガーは６歳。野良猫と喧嘩ばかりして生傷が絶えません。柴犬の右京は人懐っこい性格で、優しく賢いです。でも番犬としてはちょっと？朝夕の散歩は運動不足の私にとって健康の源です。散歩の途中は地区の皆さんに「右京さん、右京さん」と可愛がられ、おやつもいただきます。

これからも一緒に元気に暮らしていこうね。

## 生活の中で見つけた趣味

私、はまってます！

名張東支店

**辻 功一さん**

3年程前に病気で入院した時、理学療法士の先生に勧められて始めたのが塗り絵です。絵柄が複雑なものは完成までに1カ月かかることもありますが、綺麗に塗り終えると達成感があります。

また、塗っている間は集中するので気持ちも落ち着きます。手のリハビリにもつながるので、これからも続けていこうと思っています。

## 文芸ひろば

### くれは句会

明王へ紅葉の散華とめどなき　福山良子

芭蕉越えし峠や冬の水の音　宮谷ふさ子

鳴り止まぬ泉の音や散り紅葉　稲森すま子

### 夕部柿句会

明けやらぬ街掃く人の息白し　松生みね子

ゆったりと米寿の師走過ぎゆけり　宮本栄子

まとわりつ甘える犬の息白し　松田勝代

### 萬年青句会

着ぶくれて肩身の狭きシャトルバス　喜多風月

着ぶくれて有名店に人の列　浅野睦月

着ぶくれて身形（みなり）気にせず友と旅　山森桂花

左：伊井野雄二さん　右：衣川裕明さん

## 木の子の里錦生事業協議会 さん （名張西支店）

# キノコの栽培・出荷で地域を活性化

名張市安部田の「木の子の里錦生事業協議会」さんは菌床ブロックでしめじやキクラゲ、椎茸、なめこ、ヒラタケを栽培しています。さらにしめじ、キクラゲ、椎茸をたっぷり使用したドレッシングも生産しています。キノコ類やドレッシングはとれたて市ひぞっこやほのぼの市場、伊賀市・名張市・松阪市・奈良県のスーパーなどへ出荷しています。キクラゲ・しめじ・椎茸は年中栽培し、なめことヒラタケは冬の寒い時期に販売しています。

２０１２年に、錦生自治協議会地産地消部が地域の人たちとキノコの事業で地域を盛り上げようと、木の子の里錦生事業協議会を立ち上げました。２０１４年９月から錦生自治協議会が、閉校した錦生小学校の給食室を「木の子の里錦生生産センター」として活用してキノコの生産を開始しました。２０１８年からは市内の特定非営利活動法人赤目の里山を育てる会が事業を引き継ぎました。現在同法人が運営する就労継続支援事業所「赤目の森作業所」の利用者が、スタッフとして職員と共に栽培や出荷を行っています。生産センターでは各種合わせて1カ月に約８００個の菌床を栽培しているそうです。

２０２２年から通年生産を開始した生キクラゲの生産について、同法人理事長の伊井野雄二さんは「キクラゲは20～25℃の環境にしないと良いものが育たないので、床暖房や薪ボイラーを活用して大事に育てています。キクラゲにたくさん含まれているビタミンDは、カルシウムの吸収を促進する働きがあり骨粗しょう症の予防におすすめなので、たくさんの方に手に取っていただきたいです。」と話してくれました。

# みんなで食べよう恵方巻き!!

**2023年の恵方は「南南東やや南」**

恵方はその年の福徳を司る神様「歳徳神」がいる方角で、恵方巻きは節分に恵方を向いて太巻きのお寿司を食べると縁起が良いといわれる風習です。

今年の恵方は「南南東やや南」です。願い事を込めながら、無理せずおいしく恵方巻きを食べてください。

JAいがふるさとではJAマートいがうえの（☎0595-23-8966）やとれたて市ひぞっこ（☎0595-21-0831）で、恵方巻きの予約注文を承っております。ぜひお問い合わせください。

# 知らないと損!農業者年金の税金対策と保険料補助

## まず農業者年金ってなに?

| | | |
|---|---|---|
| サラリーマンの年金（厚生年金） | 報酬比例部分（老齢厚生年金）<br>国民年金（老齢基礎年金） | 2階立て |
| 農業者の年金（国民年金のみ） | 国民年金（老齢基礎年金） | 1階立て |
| 農業者の年金（国民年金+農業者年金） | 農業者年金<br>国民年金（老齢基礎年金） | |

農業者の年金はサラリーマンと違い公的年金の1階部分である国民年金のみです。厚生年金を受給するサラリーマン並の年金を確保するには、**自分で2階部分の年金を準備する必要があります。この2階部分として農業者には農業者年金があります。**

## でも…加入する条件があるんでしょ?

**農業者年金**へは…

- 国民年金第1号被保険者（国民年金保険料納付免除者を除く）
- 年間60日以上農業に従事
- 60歳未満

の方なら**どなたでも**加入できます。

## 農業者年金は支払った保険料の全額が社会保険料控除の対象です。

今年は豊作で収入が良かったな…だけど税金が多くかかるのでは…なにか節税対策はないかな?

前納すれば翌年1年間の保険料も**全額社会保険料控除**に使える!

生計を一つにする配偶者や後継者の保険料を支払った場合は、その**合計額（最高保険料6万7千円の場合は3人分で241万2千円）が経営主の所得から控除**できます。

## 農業者の担い手には、保険料の国庫補助があります。

**保険料の国庫補助**を受けるには…

国民年金第1号被保険者等の農業者年金への加入に加え、

- **39歳までに加入**
- **農業所得が900万円以下**
- **下記の農業者の担い手要件**　を満たせば受けられます。

① 認定農業者で青色申告をしている人
② 認定新規就農者で青色申告をしている人
③ ①または②の要件を満たす経営主と家族経営協定を締結して経営に参画している配偶者・後継者　など

**月額最大1万円の保険料補助**

詳しい内容のお問い合わせは…
**お近くの農業委員会・JAへ!!**

# JAいがふるさと理事会ファイル

去る12月28日に本店会議室において理事会を開催しました。

そこで左記の事項について協議が行われ、原案の通りに承認されました。

一、令和5年度育苗ハウスビニール張替等

二、お客様本位の業務運営にかかる取組方針の全面改訂

三、上半期開示（ディスクロージャー）

その他、11月末実績、2022年度JA共済コンプライアンス点検結果報告、JA新聞連の組織変更、利益相反取引状況の報告、11月末組合員の異動、1月業務予定について報告がありました。

# お詫びと訂正

## 広報誌「彩四季12月号」の掲載内容の誤りについて

当JAの広報誌「彩四季12月号」の下記ページにつきまして、内容の一部に誤りがございました。
深くお詫び申し上げますとともに、次の通り訂正させていただきます。

広報誌P.4　◎コスト低減資材を使用して耕作する場合の品名（2つ目）
（誤）化成肥料17-10-17 ➡ （正）化成肥料17-0-17

JAいがふるさと
彩四季
2023.1 No.58

# 今月の料理

## 牡蠣とセリの卵とじ

材料（1人分）

牡蠣 …… 80g
セリ…… 1/4把
溶き卵…… 1個分
粉さんしょう…… 適宜
ご飯……茶わん1杯（200g）

**だし**
- かつおだし…… 60ml
- 薄口しょうゆ…… 小さじ1
- みりん…… 小さじ1

### 作り方

1. 牡蠣はよく洗い水気を取っておき、セリは1cmのざく切りにする。
2. 小鍋にだしの材料を入れ、沸かして火を止める。
3. 2に牡蠣を入れ、中火で2、3分煮て溶き卵でとじ、セリを散らし30秒ほどふたをする。
4. 器にご飯を盛り付け3を上にのせ、粉さんしょうを振りかけ出来上がり。

## きりたんぽのお焦げ風

材料（3人分）

きりたんぽ…… 3本
鶏もも肉……100g
ハクサイ…… 1/8個
タケノコ水煮…… 1/2本
ニンジン…… 1/3本
キクラゲ…… 60g
チンゲンサイ…… 1本
むきエビ…… 6尾
ショウガスライス…… 3枚
タカノツメ…… 1本
水溶き片栗粉…… 適宜
ごま油…… 小さじ1
サラダ油…… 大さじ3
塩・こしょう…… 適宜

**スープ**
- 水…… 360ml
- 鶏がらスープ…… 小さじ1
- 塩…… 2g
- しょうゆ…… 大さじ1
- 料理酒…… 大さじ2

### 作り方

1. きりたんぽは斜めに4つ切りにしてサラダ油（分量外）でカリカリに素揚げし、鶏もも肉は薄切り、ハクサイはざく切り、タケノコ水煮は縦に薄切り、ニンジンは短冊切り、キクラゲは細切り、チンゲンサイはざく切りにする。
2. スープの材料を鍋で沸かしておく。
3. 中華鍋にサラダ油大さじ3を入れ、ショウガスライス、タカノツメ、鶏もも肉を中火で炒める。順にハクサイ、ニンジン、チンゲンサイ、タケノコを入れ、強火で炒め、軽く塩・こしょうを振る。
4. 3に2を注ぎ、むきエビ、キクラゲを入れ水溶き片栗粉でとろみを付け、ごま油を回しかける。
5. 器に揚げたきりたんぽをのせ、上から4をかけ出来上がり。

JAいがふるさと ホームページ
QRコード

VEGETABLE OIL INK
この印刷物は、大豆油インクを包含した植物油インクと環境に配慮した再生紙を使用しています。

●発行所／伊賀ふるさと農業協同組合
〒518-0820 三重県伊賀市平野西町1番1
☎0595-24-5111