

Unity ユニティ

2021

12
師走

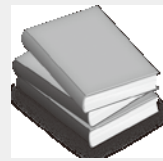
みなさんとJAとうかつ中央を結ぶ広報誌



※表紙登場者の紹介記事は16ページです。



知っておきたい税情報 ~資産を守るために~
消費税インボイス制度のご準備を
 ~消費税が変わっていきます~



JAとうかつ中央 顧問税理士

幾度となく改正を経ながら生活に浸透している消費税であります。令和5年10月1日には、事業者にとって大きな制度改正が控えています。「インボイス制度」の導入です。

インボイス(適格請求書)とは、売手が買手に対して正確な適用税率や消費税額等を伝えるもので、「適格請求書発行事業者の登録番号」の外、「消費税率」及び「消費税額等」の記載が追加された書類やデータで、これまでの領収証に消費税についてのより多くの情報を記載したものと いえます。

売り手である登録事業者は、買い手である取引相手から求められたときは、インボイスを交付するとともに、交付したインボイスの写しを保存しておかなければなりません。一方、買い手は消費税の計算に当たって仕入税額控除の適用を受けるためには、原則として、取引相手(売り手)である登録事業者から交付を受けたインボイスの保存等が必要となります。買い手にとってインボイスは、納付消費税額を減らす計算根拠そのものとなります。

物品流通の中間過程にある事業者やサービス提供を行う事業者等経済活動を行う事業者にとって、今後はインボイスの発行自体が取引先選定の一要因となることも考えられる重要なものです。

請求書		△△商事(株)
株〇〇御中	登録番号 T012345...	
11月分 131,200円	①	××年11月30日
日付	品名	金額
11/1	魚 *	5,000円
11/1	豚肉 *	10,000円
11/2	タオルセット	③ 2,000円
...		
合計	120,000円	消費税 11,200円
8%対象	40,000円	消費税 3,200円
10%対象	80,000円	消費税 8,000円
		⑤
		* 軽減税率対象

- ① 事業者の氏名及び登録番号
- ② 取引年月日
- ③ 取引内容(軽減税率の対象品目)
- ④ 税率ごとに区分した対価の額(税抜き又は税込み)及び適用税率
- ⑤ 税率ごとに区分した消費税額等
- ⑥ 書類の交付を受ける事業者の氏名

インボイス制度の適用開始は令和5年10月1日ともう少し先になりますが、これに先立ち令和3年10月1日から、「適格請求書発行事業者」になるための登録申請の受付がスタートしています。事業者がインボイスを交付するためには、税務署長に対し、マイナンバーや事業内容と記した「登録申請書」を提出し、「適格請求書発行事業者」として登録を受ける必要があります。現在、国税庁HPなどでインボイス制度の特集が掲載されるなど、適格事業者への登録申請を促しております。早めのご確認をお願いいたします。

(税理士法人JPコンサルタンツ 税理士 佐藤健一)

私たちのJA

10月主要事業実績等のご報告

出資金	16億59百万円
貯金	3,659億14百万円
貸出金	1,464億11百万円
販売品取扱高	7億75百万円
購買品取扱高	4億87百万円
長期共済保有高	6,313億46百万円

もくじ

知っておきたい税情報	3
かがやき	4
JAニュース	5
特集「手軽に美味しく! ごはんスティックストック」	6
JAニュース	8
あぐり情報「ハウスの雪対策」	10
インフォメーション	12
わが家のアイドル 野菜もの知り百科	16

理事会だより

* 令和3年10月27日に本店3階役員会議室で開催致しました。

協議事項

第1号議案

組織的に影響のある不備事項について

第2号議案

大口貸出について

報告事項

- (1) 地方公共団体・公社等の概況報告について
- (2) 令和3年度(7月~9月)内部監査実施結果報告について
- (3) 内部統制及びリスク管理に係る取り組み状況について
- (4) 不祥事未然防止策について
- (5) 9月期の事業実績等について

経営管理委員会だより

* 令和3年10月27日に本店4階会議室で開催致しました。

協議事項

第1号議案

旧常盤平・六和支店跡地売却について

報告事項

- (1) 大口貸出について
- (2) 都市農業振興5か年実施計画取組み状況について
- (3) 内部統制及びリスク管理に係る取り組み状況について
- (4) 不祥事未然防止策について
- (5) 9月期の事業実績等について



常勤役員が内定者にメッセージを贈る

当JAは10月1日、本店で令和4年度新採用職員内定式を開きました。

内定者、小倉忠勝代表理事理事長など常勤役員が出席しました。

小倉理事長は、内定者一人一人に内定通知書を手渡しました。

小倉理事長は、「JAは、組合員とのコミュニケーションを第一に考えて事業を行う組織です。聞く力、話す力、両方ともきちんとバランスよく持って欲しい」と話しました。

地域との交流
松戸4Hが芋掘りサポート

松戸市農業青少年クラブ(4Hクラブ)は10月2日、同市内ほ場で、地元子供会によるサツマイモ(紅はるか)の収穫体験を受け入れました。

部員10人は協力して、子供たちが、上手く掘れるようにほ場を整えるなど下準備をしたり、一緒に土を掘ったり手伝っていました。

当日は、快晴に恵まれ、暑さが厳しい中、約180人の子ども達が芋掘りを楽しみました。



オリジナルの作品が完成
女性部の手芸講習

松戸女性部東部総支部は10月12日、松戸南支店でフラワーアレンジメント講習会を開き、部員17人が参加しました。

部員は、森のAKARIの清水礼子氏を講師に迎え、プリザーブドフラワーを入れたハロウィンアレンジメントを、90分ほどで作りました。

“かがやき”



日本舞踊に魅了され……
自分で納得する踊り方を続けたい

よしおか きよこ
吉岡 喜代子 さん (85歳 松戸市南花島)

日本舞踊を始めて約45年が経ちました。きっかけは、友人のお誘いで。現在は、松戸市はつらつクラブ(老人クラブ)連合会の芸能部で、2004年頃から活動しています。毎月、市の会館でお稽古しています。部員は女性30人ほど。また、師事する先生からも毎週習っています。この素晴らしい先生との出会いが、運命的でした。踊りの技能も高まりましたし、表現の幅も広がり、年々上達するのを感じています。日本舞踊は、演じ・表現する、一連の独特な所作が、美しさを生み出



▲いきいきサロンの新年会で踊りを披露する吉岡さん

始めから終わりまで、自然と、素直に踊りきる心持ちが求められます。私が、踊りを楽しいと思う点は、いろんな曲に合わせて、一人ではなく、楽しく仲間たちと踊れることです。また、周りの所作を見て習う伝統芸能でもあり、日本人らしい礼儀作法や丁寧な言葉使いも学べます。正しい着物の着付けも身に付き、美しい立ち居振る舞いも身に付きます。常盤平のさくらまつり、松戸まつり、市民会館での集いなど、練習の成果を披露する行事も多々、経験し



▲南花島子ども会盆踊り大会で、友人と。



できました。浅草公会堂でも、年一回レコード会社舞踊普及会主催のお披露目会もあり、北海道や日光、山梨、仙台など各地で踊った思い出もあります。たくさんの観客の前で踊るのは、緊張もしますが、場数を踏み舞台度胸もつく心地よい気分になります。自分で納得する踊り方を常々、模索していますが、続けるのは体力的にも難しく、一時期はもうやめようと思ったこともありましたが。しかし、先生の励ましもあり、再起しただまだ、頑張ろうと思ってきました。私よりも年配の方でも、踊りを習っていて、私もそうした方を見習いたいです。これからも、「みんなで・楽しく」の精神を大切に、踊りを究めていきたいと思えます。毎回、仲間たちと会えることも楽しみに、練習に励んでいきたいと思えます。

今月のあなたの運勢 モナ・カサンドラ

占いを学術的に解析する「ルネ・ヴァン・ダール研究所」の研究生となり、占星学のロジックを徹底的に解説・探究。コンピュータによるホロスコープ作成の道を開いた。現在は執筆活動を始め、さらなる占星の研究を重ねている。

【全体運】気になることが多そうですが、次第に改善へと向かいます。考え過ぎは禁物。時が味方してくれるまで待つ◎
【健康運】無理をせずスローモードでの行動を心掛けて
【幸運の食べ物】八つ頭



牡牛座 4/20~5/20



牡羊座 3/21~4/19

【全体運】大きな前進が見られます。これまでの状況を再確認し、分析を加えましょう。冷静さが成功を導きます
【健康運】慢性的な不調を改善するチャンス。検査吉
【幸運の食べ物】ニンジン

手軽においしく！

イラスト/小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？
 そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！
 脳と体のエネルギー源になるごはんをサッと手軽に食べられる方法です。
 作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むごはんは好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえ、と洗う食器も多くなります。
 そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみたいかがでしょうか。

を巻けば片手でバクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

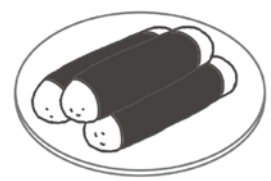
中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベジタブルな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったお

かずを活用するのも一手です。

白ご飯以外もOK

白ご飯+具材の組み合わせの他、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお薦めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。



参考：“和”食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」



夜や休日に簡単作り置き

材料 (1本分の目安量)

- ご飯……約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材……大きじ1~2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型)……1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば、選ぶ際に分かりやすくなります。

作り方

- ① 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。
- ② 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。
- ③ ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状にする。
- ④ ラップの上から軽く握って、形を整える。
- ⑤ ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。
- ⑥ 冷凍庫に入れてストック!

解凍していただきます!

食べ方

- ① ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒*)。
- ② ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。
- ③ 完成! そのまま手に持っていただきます! 2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

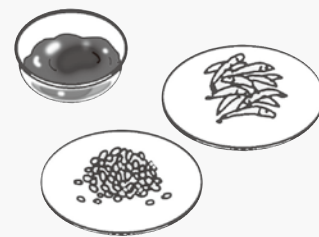
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックにベストな大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

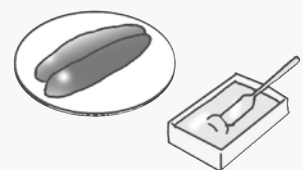
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみてください!



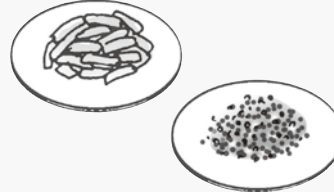
練り梅 + しらす + いらごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いらごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



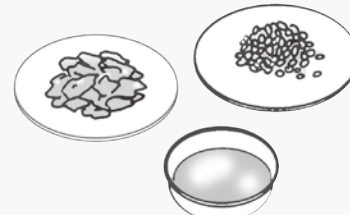
明太子 + バター

ピリッとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



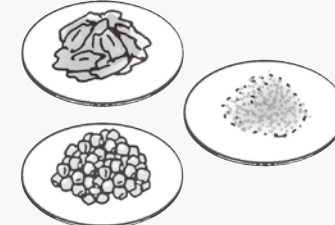
チーズ + しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。



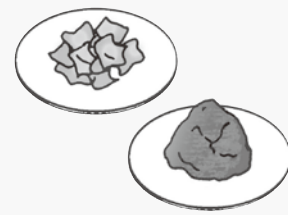
さけ + ごま油 + いらごま

さけフレーク(大きじ1~2)をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いらごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。



ツナ缶 + コーン + カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。



かつお節 + みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

アレンジ具材 アラカルト

ネギの販売拡大に向けて最新の情報を共有

松戸市内のネギ生産者6人、および県東葛飾農業事務所、当JAは10月20日、松戸南支店でネギの生育管理(土づくり・施肥・病害虫防除など)に関する意見交換をし、情報を共有しました。



関係者が集まり、有利販売の方策を検討

流山市枝豆共販組合は10月19日、出荷反省会を新川支店で開き、生産者21人、市場・種苗会社・JA全農ちばなどが出席しました。



「流山女性部」元気に手芸講習会開く

流山女性部流山支部は10月22日・27日、流山支店と南流山支店で手芸講習会を開きました。部員は、1時間程で手ぬぐいを使った「かぶりもの」を作り上げました。



(流山支店)



(南流山支店)



流山のふるさとづくり貢献で表彰される

当JAは10月22日、流山市役所で行われた第81回流山市ふるさとづくり功労者表彰式典で、井崎義治市長から表彰されました。

〈写真提供 流山市〉



「サトイモの花」咲く
10月中旬、松戸市千駄堀の安藤政子さん(75)の畑で、サトイモの花が咲きました。サトイモの開花を見られることは珍しいことです。
安藤さんは、「50年以上も農業をしているが、初めて見ました。とても驚き、見るのができて嬉しかったです」と話していました。



新採用職員が農業体験
JA職員「農」に触れる

当JAは10月18日～20日、松戸・流山市内のほ場で、農業体験研修を行い、令和3年度新採用職員15人が参加しました。

職員は3箇所に分かれ、生産者の指導のもと、サツマイモの調製・小松菜の収穫・アスパラガスの刈り取りなど作業に汗を流しました。



翌シーズンに向け 効果的な防除方法を学ぶ

松戸市梨研究会と鎌ヶ谷市梨業組合は10月19日、梨の農業講習会を開き、それぞれ約40人が参加しました。同時に、作業時の負担を軽減する「アシストスーツ」の試着会も行いました。



ハウスの雪対策

今回はハウスの雪対策について紹介します。

ハウスの耐雪強度を上回る積雪があった場合、雪の重みに耐えられず、屋根が陥没するなどの被害が主にみられます。

真上から屋根が押しつぶされたように陥没



■保守管理と補強対策

園芸用施設（特にパイプハウス及び使用年数の長い鉄骨ハウス等）の降雪・積雪の対策として次の点に、留意してください。

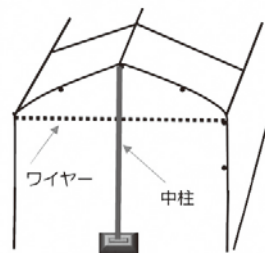
- ・天気予報や気象庁などの行政情報を収集し、予報に応じて事前に対策する。
- ・やむを得ず積雪後に対処する場合は、必ず複数人で作業し、積雪直下での作業はしない。
- ・破損が著しく、解体が必要な場合は、部材を外した時にパイプの跳ね返りなどで怪我をする可能性があるため、できるだけ業者や経験者の応援を要請すること。

○パイプハウスの補強

パイプハウスは必要に応じ、応急補強用の支柱や筋交い等を取り付けて補強します。支柱を使用する場合は、棟部主管（主骨材）を支える位置に、できれば3〜4mおきに取り付けると効果的です。ジャッキやベース付きの支柱を利用すると、積雪後の高さ調整も可能です。ブロック等でも代用可能です。

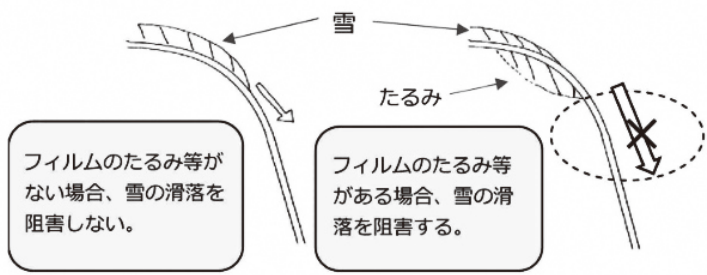
○ネット・外部遮光等の撤去

降雪が予想される場合、屋根被覆資材の表面に雪の滑落を妨げるような突出物がなにかを事前に点検します。特に防風・防鳥ネットや外部遮光等は滑落の妨げになるため、降雪前に必ず撤去してください。



○外張りフィルムのたるみ・破れ補修

外張りフィルムのたるみや破れは、雪の滑落を阻害するので降雪前に補修してください。また、筋交いやパイプジョイントの外れ等も確認し、異常が確認された場合は速やかに補修してください。ハウスバンドのねじれと緩みを修正してください。



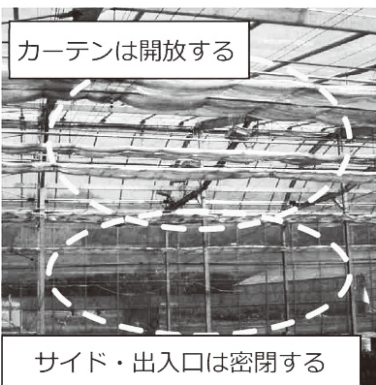
○暖房用燃油残量、配管・電線の破損確認および補修

暖房機を利用している場合は燃油残量を確認し、できる限り満タンにしておいてください。また、暖房機やカーテン等の付帯設備電源、配管・配線に異常がないか、降雪前に確認してください。破損が確認された場合は速やかに補修してください。

○暖房機での屋根雪の融雪対策

暖房機が設置されている場合は、内部被覆（二重カーテン）を開放した上で可能な範囲で室温を高める事で、屋根雪の滑落を図ります。カーテンの作動に問題がないかを確認し、異常が確認された場合は速やかに補修してください。

※雪に関する警報・注意報等が発令されており、圧壊の危険性が高い場合は温度サーモを利用しない非常時運転（強制連続運転）にするか、各メーカーの説明書、ホームページで対応を確認してください。



■降雪時・降雪後の処置

基本的に降雪前〜降雪初めの作業を継続して行います。降雪が続く場合は、降雪の勢いが弱まった後、施設の安全が確認された時点で確認・除雪作業を行ってください。また、作業は単独で行わず、複数人で対処するようにしてください。

○作業の安全確認

降り始めの屋根への積雪がほとんど見られない場合は、安全を確認した上で作業を行います。積雪による屋根や被覆資材への負荷・変形が確認できる場合は施設倒壊の侵入は控えてください。

※脚立やはしごを利用する場合は、必ず脚を支えてもらおう等、一層の注意を払ってください。

○除雪後のハウス点検

降雪後、施設倒壊の恐れがなくなったことを確認の上、ハウス各部の損傷や緩み等を総点検してください。

○栽培管理の復旧・事後対策

破損が著しく、解体が必要な場合は、部材を外した時にパイプの跳ね返り等で怪我をする可能性があるため、できるだけ業者や経験者の応援を要請してください。



変形により、想定されない方向に荷重がかかっている可能性があります。外すときは複数人で状態を確認しながら解体してください。事前の対策と、迅速な事後対応を心がけ、被害を最小限にとどめましょう。

JAバンク千葉
ローンキャンペーン

あなたの未来、応援します!

JAマイカーローン

引下げ金利の適用金利条件 ●当JAに給与振込を指定されている方または新たに指定される方0.500%引下げ●JAカード(クレジットカード)を契約中または新たに契約される方0.250%引下げ●JAネットバンクに加入されている方または新たに加入される方0.250%引下げ●キャンペーン期間内での申込みで0.225%引下げ●当JAに公共料金(電気・電話・水道・ガス・NHK受信料)の口座振替を1種類以上指定されている方または新たに指定される方0.250%引下げ●当JAで住宅ローンをご利用の方0.250%引下げ●当JAに年金受取口座を指定されている方(ご家族の方も含む)または新たに指定される方0.250%引下げ

商品概要
●ご利用いただける方 ○JAの組合員の方、○地区内に在住または在勤の方、○お借入時の年齢が18歳以上75歳未満であり、最終返済時の年齢が80歳未満の方、○千葉県農業信用基金協会の保証の場合は最終返済時の年齢が76歳未満の方、○原則として勤続(または専業主婦)年数が1年以上の方、○継続して安定した収入のある方、ただし、新卒定職者で、入社日の3か月前後に借入申込みいただく場合を除く、○原則として、前年度税込年収が150万円以上ある方(自営業の方は前年度税引前所得とします。)、○当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方、○その他当JAが定める条件を満たしている方。
●お借入金額 ○ご本人またはご家族が必要とされる次の資金(借入申込日から返済3か月以内にお支払済みの資金を含む。)が対象です。ただし、商業用自動車、個人用自動車に付する資金は除きます。なお、借入にかかる諸費用(事務手数料、振込手数料、印紙代)については資金使途に含めることができます。○保証料 ●一括払い(保証料率年0.50%)
【お借入額100万円あたりの一括支払保証料(0.50%)(円)】

お借入期間	1年	3年	5年	7年	10年
保証料(円)	2,717	7,830	13,070	18,427	26,671

○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料(0.50%)をお支払いいただきます。
【三井住友信託株式会社保証】
○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料(0.79%または1.35%)をお支払いいただきます。その他 ○詳しくはJA等のホームページまたはお近くの店頭窓口までお問い合わせください。○店頭には説明書をご用意しております。○審査の結果によっては、ご希望に沿い兼ねる場合もございますので、あらかじめご了承ください。○引下げ後の金利適用期間中に返済の滞りなどが発生した場合やキャンペーン金利の適用条件を満たさなくなった場合には、引下げ後の金利適用を中止し、基準金利に引き上げさせていただきます。○印紙税が別途必要になります。○現在の借入利率やご返済額の試算については、当JAの融資窓口までお問い合わせください。○金利につきましては金融情勢の変化等により変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

JA教育ローン

引下げ金利の適用金利条件 ●当JAに給与振込を指定されている方または新たに指定される方0.500%引下げ●JAカード(クレジットカード)を契約中または新たに契約される方0.250%引下げ●JAネットバンクに加入されている方または新たに加入される方0.250%引下げ●キャンペーン期間内での申込みで0.060%引下げ●当JAに公共料金(電気・電話・水道・ガス・NHK受信料)の口座振替を1種類以上指定されている方または新たに指定される方0.250%引下げ●当JAで住宅ローンをご利用の方0.250%引下げ●当JAに年金受取口座を指定されている方(ご家族の方も含む)または新たに指定される方0.250%引下げ

商品概要
●ご利用いただける方 ○JAの組合員の方、○地区内に在住または在勤の方、○お借入時の年齢が20歳以上65歳未満であり、最終返済時の年齢が72歳未満の方、○継続して安定した収入のある方、ただし、千葉県農業信用基金協会の保証の場合は最終返済時の年齢が71歳未満の方、○原則として、前年度税込年収が150万円以上ある方(自営業の方は前年度税引前所得とします。)、○原則として、勤続(または専業主婦)年数が1年以上の方、○教育施設(日本政策金融公庫(国の教育ローン)の対象校に準じます。ただし、外国の教育施設の場合は、JAから認定可能な場合に限定した取扱いとします。)、に就学予定または就学中の子供がいる方、○生活の本拠が定まっている方(自営業以外の自営業者の方については、ご本人またはご家族の持ち家であること。)、○当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方、○その他JAが定める条件を満たしている方。
●お借入金額 ○ご本人またはご家族が必要とされる次の資金(借入申込日から2か月以内にお支払済みの資金を含む。)として、資金使途の指定可能なものとします。ただし、三井住友信託株式会社保証の場合は本人も対象とします。事業資金は除きます。○申込みから1年以内にお支払い予定の資金、○現在、他金融機関・信託会社等からお借入中の教育ローンや奨学金のお借入資金と併用して返済する費用、なお、借入にかかる諸費用(事務手数料、振込手数料、印紙代)については資金使途に含めることができます。○保証料 ●一括払い(保証料率年0.50%~年0.65%)
【お借入額100万円あたりの一括支払保証料(0.50%)(円)】

お借入期間	1年	3年	5年	10年	13年
保証料(円)	2,717	7,830	13,070	26,671	35,145

○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料をお支払いいただきます。なお、保証料率は年0.50%~0.65%です。
【三井住友信託株式会社保証】
○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料(1.00または1.50%)をお支払いいただきます。その他 ○詳しくはJA等のホームページまたはお近くの店頭窓口までお問い合わせください。○店頭には説明書をご用意しております。○審査の結果によっては、ご希望に沿い兼ねる場合もございますので、あらかじめご了承ください。○引下げ後の金利適用期間中に返済の滞りなどが発生した場合やキャンペーン金利の適用条件を満たさなくなった場合には、引下げ後の金利適用を中止し、基準金利に引き上げさせていただきます。○印紙税が別途必要になります。○現在の借入利率やご返済額の試算については、当JAの融資窓口までお問い合わせください。○金利につきましては金融情勢の変化等により変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

JA多目的ローン

引下げ金利の適用金利条件 ●当JAに給与振込を指定されている方または新たに指定される方0.500%引下げ●JAカード(クレジットカード)を契約中または新たに契約される方0.250%引下げ●JAネットバンクに加入されている方または新たに加入される方0.250%引下げ●キャンペーン期間内での申込みで0.225%引下げ●当JAに公共料金(電気・電話・水道・ガス・NHK受信料)の口座振替を1種類以上指定されている方または新たに指定される方0.250%引下げ●当JAで住宅ローンをご利用の方0.250%引下げ●当JAに年金受取口座を指定されている方(ご家族の方も含む)または新たに指定される方0.250%引下げ

商品概要
●ご利用いただける方 ○JAの組合員の方、○地区内に在住または在勤の方、○お借入時の年齢が20歳以上75歳未満であり、最終返済時の年齢が80歳未満の方、○継続して安定した収入のある方、ただし、千葉県農業信用基金協会の保証の場合は最終返済時の年齢が76歳未満の方、○原則として、前年度税込年収が150万円以上ある方(自営業の方は前年度税引前所得とします。)、○原則として、勤続(または専業主婦)年数が1年以上の方、○生活の本拠が定まっている方(自営業以外の自営業者の方については、ご本人またはご家族の持ち家であること。)、○当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方、○その他JAが定める条件を満たしている方。
●お借入金額 ○10万円以上500万円以内、1万円単位とし、所要金額の範囲内とします。
●お借入期間 ○6か月以上10年以上とします。
●お借入利率 ○お借入時の利率を、完済時まで適用いたします。
●返済方法 ○元利均等返済
●返済日 ○不設です。
●保証人 ○当JAが指定する保証機関の保証をご利用いただけますので、原則として保証人は不要です。

保証料 【千葉県農業信用基金協会保証】 ○一括払い(保証料率年0.70%~年1.45%)ご返済時に一括して保証料をお支払いいただきます。【お借入額100万円あたりの一括支払保証料(0.70%)(円)】

お借入期間	1年	2年	3年	4年	5年
保証料(円)	3,774	7,260	10,739	14,215	17,682

○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料をお支払いいただきます。なお、保証料率は年0.70%~1.45%です。
【三井住友信託株式会社保証】
○分割払い 約定返済日の元金返済にあわせ、保証料(1.65%)をお支払いいただきます。その他 ○詳しくはJA等のホームページまたはお近くの店頭窓口までお問い合わせください。○店頭には説明書をご用意しております。○審査の結果によっては、ご希望に沿い兼ねる場合もございますので、あらかじめご了承ください。○引下げ後の金利適用期間中に返済の滞りなどが発生した場合やキャンペーン金利の適用条件を満たさなくなった場合には、引下げ後の金利適用を中止し、基準金利に引き上げさせていただきます。○印紙税が別途必要になります。○現在の借入利率やご返済額の試算については、当JAの融資窓口までお問い合わせください。○金利につきましては金融情勢の変化等により変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

詳しくはJAのホームページまたはお近くの店頭窓口まで

JAバンク千葉 <https://chiba.jabank.jp/campaign/visioncampaign2021>

JA とうかつ中央 <http://www.ja-toukatsuchou.or.jp/>

あなたの未来、応援します!

2021 **10/1** fri

2022 **4/30** sat

JAバンク千葉 ローン キャンペーン

JAマイカーローン

基準金利(年)(固定金利)(2021年10月1日現在)

2.225% キャンペーン最大引下げ後金利

1.00% 保証料別

新車購入の資金に
バイク購入の資金に
他行からの借換え など

JA教育ローン

基準金利(年)(固定金利)(2021年10月1日現在)

1.96% キャンペーン最大引下げ後金利

1.00% 保証料別

入学金・学費の資金に
留学費用に
他行からの借換え など

JA多目的ローン

基準金利(年)(固定金利)(2021年10月1日現在)

2.225% キャンペーン最大引下げ後金利

1.00% 保証料別

結婚式費用に
引越し費用に
家電の買い替えに
インプラント費用 など

裏面の金利引下げ条件を必ずお読みください。▶

詳しくはJAのホームページまたはお近くの店頭窓口まで

JAバンク千葉 <https://chiba.jabank.jp/campaign/visioncampaign2021>

JA とうかつ中央 <http://www.ja-toukatsuchou.or.jp/>

常盤平支店 TEL.047-387-7575

松戸南支店 TEL.047-391-6138

五香六美支店 TEL.047-387-5115

松戸西支店 TEL.047-341-5125

中央支店 TEL.047-361-2207

馬橋支店 TEL.047-343-6800

鎌ヶ谷支店 TEL.047-443-4010

小金支店 TEL.047-341-4151

南流山支店 TEL.04-7159-7111

流山支店 TEL.04-7159-1001

八木支店 TEL.04-7158-2211

十太夫支店 TEL.04-7152-2211

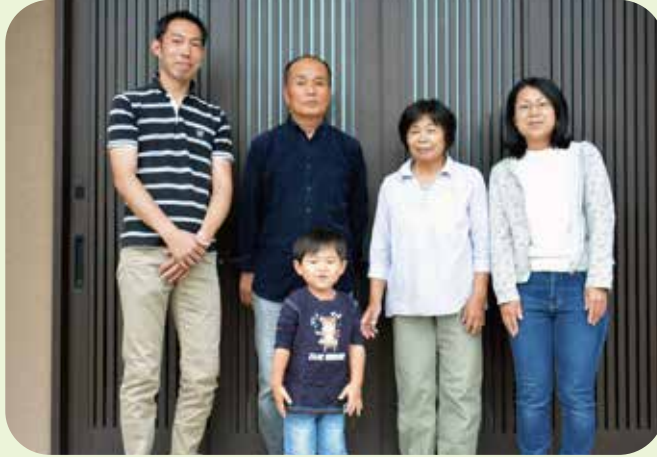
新川支店 TEL.04-7152-3171

漣河支店 TEL.04-7153-0121



今月の表紙

わが家の アイドル



流山市おおたかの森東

にしだ かずき
西田 一稀さん (4)

お父さん たかよし
貴義さん

お母さん はるか
春佳さん

祖父 おおぬき まさいち
大貫 正一さん

祖母 きみこ
キミ子さん

今月は、十太夫支店管内から西田様、大貫様ご一家を紹介します。

Q. 一稀さんの紹介

幼稚園の年少さんです。幼稚園では、砂遊びやどんぐり遊びなどを、お友達と一緒に楽しんでいます。「運動会の練習も頑張ったよ」と話してくれました。自宅では、ブロック遊びや絵本を読んだり、DVDを観るなど、いろいろな事に興味を持って、日増しに成長されているとのこと。

家族以外の人にも物怖じしない性格で、自分のお気に入りのキャラクターのおもちゃなどを見せたがる一面もあります。

Q. 一稀さんと「食」「農」について

フルーツ好きな一稀さん。「バナナ・ぶどう・みかんが好きです」と答えてくれました。

野菜では、トマトが好物。ミニトマトをぱくぱくと食べる様子が家族の印象に残っています。

表紙の写真は、祖父母が作る青パパイヤを持った写真です。

Q. ご両親からのメッセージ

このまま伸び伸びと成長して欲しい。しっかりとした考えを持って、行動をする、芯のある大人になって欲しい。



野菜もの知り百科

ハクサイ(アブラナ科アブラナ属)

土壌医●藤巻久志

ハクサイは日本で昔から作られてきた野菜と思われがちですが、実際は日清・日露戦争で中国大陸に出征した兵隊が持ち帰った種子が始まりです。時代劇で長屋のおかみさんたちが井戸端でハクサイを洗う様子が映っていたら、時代考証が間違っています。

ハクサイは英名でチャイニーズキャベツというように原産地は中国で、カブとパクチョイの自然交雑からできたと考えられています。種子は遣唐使の時代には日本に入っていたはずですが、定着しなかったのはアブラナ属の野菜だからです。ほとんどのアブラナ属は他家受粉で、周りにナバナが咲く畑では、他のアブラナ属と容易に交雑し、品種独自の形質を維持できません。

ハクサイには結球、半結球、非結球の3種類があり、最も多く流通しているのは結球タイプです。結球ハクサイの品種純度を保つため、大正時代に宮城県の松島で隔離栽培・採種が開始され、戦前には同県が日本一の産地になりました。

昭和時代のハクサイの用途は漬物用が大きな比重を占めました。今、漬物は買う時代になり、漬物だるもない家庭がほとんどです。それでもハクサイは淡泊な味を生かし、鍋物、炒め物、みそ汁の具などに幅広く使われています。サラダにすればボリュームがあり、簡単で安価です。

ハクサイの大部分は水分ですが、ビタミンCやカリウムなどを多く含んでいます。ビタミンCは風邪の予防に、カリウムは塩分を排出する作用があるので高血圧予防に役立ちます。

小家族が増え、ハクサイ、ダイコン、スイカなどの大型野菜はカット売りされるようになりました。それらのミニ野菜も開発されています。ハクサイは半分や4分の1にカットされても成長が続くので、芯が膨らんでいきます。膨らみが目立つ場合は、鮮度が落ちていきます。ミニハクサイを丸ごと使い切るのも一つの選択肢です。



Unity

令和3年12月1日発行 159号(通巻497号) 発行/とうかつ中央農業協同組合
〒271-0064 千葉県松戸市上本郷22-43-1 電話047-361-2201 (代表)

ホームページ/ <http://www.ja-toukatsuchou.or.jp>
企画編集/総務部広報課 印刷/(株)ティーンズ



お得な情報が満載 ホームページもご利用ください。



とうかつ中央 で 検索