



みなさんとJAとうかつ中央を結ぶ広報誌

Unity 10

2024



JAとうかつ中央
公式キャラクター なしこまどん

 JAとうかつ中央
www.ja-toukatsuchuou.or.jp

年金の相続手続き

～年金制度と相続の重要性～

JAとうかつ中央 顧問税理士

現代の日本社会において老後の生活を支える重要な柱となる年金制度ですが、相続の観点から見たときに、どのような取り扱いが必要かを理解することは大変重要です。年金保険は、それぞれ相続手続きは異なります。被相続人がどのような年金保険に加入していたか、さらにその内容を確認し、適切な手続きを行うことが重要です。農業者に特化した情報も含めて、詳細な確認と対応を心掛けましょう。

今号では、『個人年金保険』と『農業者年金保険』の2つの年金を取り上げます。

(税理士法人JPコンサルタンツ 税理士 佐藤健一)

01

個人年金保険

個人年金保険は、公的年金に加えて老後の生活に備えるための任意の保険です。相続の際に個人年金保険がどのように扱われるかは、以下の点に注意が必要です。

(1) 年金の種類と年金受給権の有無

個人年金保険の種類としては、大きく分けて、「確定年金」、「有期年金」、「終身年金」の3つがあり、相続後に遺族などが年金を引き続き受給ができるかが異なります。

確定年金：加入者が死亡しても一定期間年金が支給されます。加入者の死亡後は指定された承継者が年金を受給することとなります。

有期年金：加入者が生存している限り一定期間年金が支給されます。保証期間がある場合は、保証期間中に死亡しても承継者が年金受給権を得ます。

終身年金：加入者の一生にわたり年金が支給されます。保証期間がある場合は、保証期間中の死亡に限り、後継者が年金受給権を得ます。

(2) 年金の種類・内容の確認

被相続人が個人年金保険に加入していた場合、どのようなタイプの年金であったかを確認することが重要となります。保険証書にて内容を確認する、または保険会社に照会する方法が考えられます。

02

農業者年金保険

農業者年金保険は、農業者が任意で加入する年金制度で、国民年金に上乗せして支給されます。平成14年1月1日以降は新制度に移行し、積立方式で運営されています。

新制度では、加入者が80歳になる前に死亡した場合に、80歳までに受給できたであろう年金額合計額を基礎として、既に支給された年金額を差し引いた一時金が配偶者や親族に支払われます。

農業者年金保険に関する各種業務はJAへ委託されていますので、JAに戸籍謄本などの必要な書類を提出のうえ、死亡一時金の請求手続きを行うことができます。

私たちのJA

8月主要事業実績等のご報告

出資金	16億7百万円
貯金	3,712億23百万円
貸出金	1,598億33百万円
販売品取扱高	6億37百万円
購買品取扱高	3億95百万円
長期共済保有高	6,137億21百万円

【 も く じ 】

- 3 知っておきたい税情報
- 4 かがやき
- 5 シェフ永井のおすすめ
- 6 特集『おいしく健康 みそレシピ』
- 8 JAニュース
- 10 あぐり情報「展着剤の紹介」
- 12 JAニュース
- 14 インフォメーション
- 16 わが家のアイドル/私の食育日記

理事会だより

令和6年8月27日(火)、本店3階役員会議室で理事会を開催いたしました。

協議事項

- 第1号議案
● 組織規程の一部変更について
- 第2号議案
● 共済事業の共同実施に関する契約書の再締結について
- 第3号議案
● コンプライアンス・マニュアルの一部変更について
- 第4号議案
● 個人情報取扱規程の改訂について
- 第5号議案
● 特定個人情報取扱規程の改訂について

報告事項

- (1) みどり監査法人令和6年度監査計画概要書について
- (2) 令和6年度(4月～6月期)内部監査実施結果報告について
- (3) 7月期の事業実績等について

経営管理委員会だより

令和6年8月27日(火)、本店3階役員会議室で経営管理委員会を開催いたしました。

報告事項

- (1) みどり監査法人令和6年度監査計画概要書について
- (2) 7月期の事業実績等について



「かがやき KAGAYAKI」



しんじ わたべ 渡谷 伸二さん
(66歳 松戸市下矢切)

「お祭りなどの屋台で人気の「金魚すくい」ですが、実はこの金魚、同じ色柄、体型をしている個体はいません。私は金魚を育てて20年になります。その理由は「飼育する楽しみ」で、金魚の模様は多種多様で単色・二色・三色などがいます。飼育する環境・水の管理・餌によって色や模様が変わります。繁殖させ、卵から生まれた時は黒や灰色のような暗い色をしています。



好きだから飽きない「和金」の飼育と鑑賞
多彩な模様を作りだすのが楽しみ

大きく成長するにつれて、全体の色や模様が鮮やかになることが育てる楽しみです。特に「和金」という品種がお気に入りですが、そのなかでも赤・白・黒の三色模様の個体が好きで、中々その模様の金魚にはめぐり会うことができません。同じ趣味の友人やインターネットなどを通して勉強し、餌、水温、品種のかけ合わせなどを工夫して交配させていますが、思い通りの模様に育てることがむずかしいです。

二つ目は、「癒し」です。餌をあげる時、バクバクと口を開けてよってくる姿はとても愛らしく、仕事の疲れや悩みなどを忘れさせてくれる「癒し」があります。

今後の目標は、「やはり、お気に入りの赤・白・黒の三色模様の個体を育てること」です。卵から孵った時には黒の模様があったのに成長過程で消えてしまうことがあります。「次こそは三色を」と日々研究を重ねています。これからも楽しみながら飼育をしたいと思っています。



シェフ永井のおすすめ

酢の物
ナメコとエノキタケの



材料(2人分)

- ナメコ(足付き) 1パック
エノキタケ 1/2パック(3等分)
- 土佐酢
かつおだし 100ml
薄口しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
酢 大さじ1
砂糖 小さじ1/2
- オクラ 4本(塩でこすりゆでる)
キュウリ 1/2本(輪切りにし塩でもむ)
おろしショウガ 小さじ1/2
いりごま 少々

作り方

- (1) ナメコとエノキタケは石突きを落とし、ゆでてざるにあげ冷ましておく。
- (2) 土佐酢の材料を鍋で沸かし、冷ます。
- (3) (1)を(2)に漬け、味を含ませる。
- (4) (3)に小口に切ったオクラ、キュウリを入れ混ぜ合わせ、器に盛り付け、おろしショウガ、いりごまをのせ出来上がり。

マイタケとシメジの
カレーナムル



材料(2人分)

- マイタケ 1パック
シメジ 1パック
サラダ油 適宜
ニンニク(みじん切り) 小さじ1/2
カレー粉 小さじ1
しょうゆ 小さじ1
塩 少々
ナンプラー 小さじ1
レモン汁 小さじ1
黒こしょう 少々
レモンスライス 1枚
青ネギ 少々

作り方

- (1) フライパンにサラダ油をひき、ほぐしたマイタケとシメジ、ニンニク、カレー粉を入れ中火で炒め、仕上げにしょうゆを入れる。
- (2) ボウルに(1)の材料を入れ、塩、ナンプラー、レモン汁、黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩置く。
- (3) 器に盛り付け、レモンスライス、青ネギをのせて出来上がり。

永井 賢一(ながい けんいち)
【和歌山県和歌山市在住】
「和歌山県産物振興会」代表理事



モナ・カサンドラの今月のあなたの運勢★10月 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。現在は執筆活動をはじめ、さらなる占星の研究を重ねている。

ルネ・ヴァン・ダール研究所 <https://www.rene-v.com/>



牡牛座 4/20~5/20
【全体運】いつものペースを大切に。気になることを残さないようにしていきましょう。技術向上の学びにツギがあります
【健康運】口コミの健康法をチェック。いろいろ試して
【幸運の食べ物】ギンナン



牡羊座 3/21~4/19
【全体運】あれもこれもと気がせきがち。行動力に恵まれています。全部行うのは大変。クオリティーを保てる範囲に絞って
【健康運】筋力アップのチャンス！頭痛、歯痛は早めに対処を
【幸運の食べ物】シイタケ

毎日食べたい!

おいしく健康 みそレシシピ

みそは日本人にとっての健康食です。定番料理にひと味プラスできるものから意外な活用方法まで、おいしく食べて健康になれるみそレシピをご紹介します。

出典:みそ健康づくり委員会



食欲そそる手軽な一品

米ナスの鶏みそ田楽

材料 4人分

米ナス 1個(約500g)
サラダ油 大さじ1
小ネギ 少量
白ゴマ 少量
(鶏みそ)

鶏ももひき肉 100g
みそ(赤色系・辛口) 大さじ2
酒 大さじ2
砂糖 大さじ2
みりん 大さじ1

作り方

- 鍋に鶏みその材料を入れて木べらでよく混ぜる。火にかけてぼつりするまで混ぜながら煮る。
- 米ナスは上下を少し切って横に4等分の輪切りにする。下になる方は十字に切り込みを、表面には網目の切り込みを入れる(このようにすることで火の通りが良くなり、箸で食べやすくなる)。深めの耐熱容器に並べてラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。
- フライパンにサラダ油を軽く熱し、米ナスを上になる方から並べ入れて焼く。焼き色が付いたら裏返し、ふたをして火を弱め、約3分焼く。
- 皿に米ナスを盛り付け、①の鶏みそをのせて小ネギの小口切りや白ゴマを散らす。



旬のおいしさをみそが引き立てます

秋サケとキノコの炊き込み・みそご飯

材料 4人分

米 2合
昆布 小1枚
生サケ 2切れ(下処理用に塩、酒各少々)
ニンジン 1/4本
糸ミツバ 1/2束
キノコ類(シメジ・エリンギ・シイタケ) 100g
ギンナン 12粒

(A)

酒 大さじ2
みそ 大さじ2
みりん 小さじ2
しょうゆ 小さじ1

作り方

- 米は洗って炊飯器に入れ、昆布を入れて少なめの水に30分間漬けておく。
- 具材の下ごしらえをする。生サケは1切れを3、4つに切って塩と酒を振り、4、5分置く。キッチンペーパーで汁気を拭いてオーブントースターでさっと表面を焼く。キノコ類は食べやすい大きさに切る。ニンジンは千切りにする。ミツバはさっとゆでて1cm長さに切る。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- 炊飯器にAの調味料を入れ、炊飯器の2合の目盛りまで水を加える。②のキノコ類、ニンジン、さっと焼いたサケを加えてスイッチを入れる。
- 炊けたら全体を混ぜて器に盛り付け、②のミツバやギンナンを散らす。



彩り野菜で栄養満点!

みそラタトゥイユとソーセージの Pasta

材料 2人分

スパゲティ 150g
タマネギ 1/4個
セロリ 10cm(約30g)
ニンニク 1片
ニンジン 1/2本
パプリカ(赤・黄色) 150g
トマト 2個
ズッキーニ(緑) 1/2本
ソーセージ(パセリまたはバジル風味) 4本(約80g)
オリーブ油 大さじ1
コンソメ(顆粒〈かりゅう〉) 小さじ1
豆みそ 大さじ1
青み(パセリ・バジルなど) 少量

作り方

- 材料の下ごしらえをする。香味野菜(タマネギ、セロリ、ニンニク)はみじん切りにする。ニンジン、パプリカ、トマト、ズッキーニは7、8mm角に切る。ソーセージは斜めに2、3等分に切る。
- フライパンにオリーブ油と①の香味野菜を入れて火にかけ、弱火で炒める。しっとりしたら残りの野菜を加えてさらに炒める。
- 水分が出てきたらソーセージ、コンソメ、豆みそを加え、ふたをして弱火で10分ほど煮る。
- たっぷりのお湯を沸かし、スパゲティをゆでて皿に盛り、③と青みをのせる。

定番和食に深みをプラス

みそ風味茶わん蒸し

材料 2人分/大きめの蒸し茶わん2個分

エビ 大きめ2尾(下処理用に酒、塩、片栗粉各大さじ1)
ギンナン 6個
ミツバ 2本
水溶き片栗粉 片栗粉小さじ1、水小さじ2
(A)

作り方

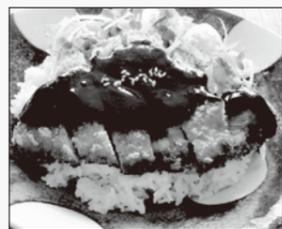
- 具材の下ごしらえをする。エビは殻と背ワタを除いて酒と塩、片栗粉をもみ込み、臭みを除いて洗う。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- Aの材料のみそだし汁を入れてよく混ぜ、溶きほぐした卵を加えて蒸し茶わんに分け入れる。
- 鍋にお湯を沸かす(湯量は茶わんの高さの半分くらいまで)。②の茶わんを静かに並べ入れ、鍋のふたをして弱火で5分加熱する。表面が固まっていたら火を止める。
- 小鍋にBと①のエビを入れ、火にかける。エビに火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 蒸し上がった茶わん蒸しにギンナンをのせ、④をかけて最後にミツバをのせる。



卵 1個
みそ 大さじ1
だし汁 150ml

(B)
だし汁 100ml
酒 小さじ1
みりん 小さじ1
しょうゆ 小さじ1/2

みそはこんなふうにも使えます!



みそだれ(ソース)

小鍋に豆みそ大さじ2、かつおだし大さじ2、酒大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ2を入れて混ぜ、弱火にかける。木べらなどで混ぜながらトロリとするまで練り上げる。



みそ風味の天ぷら衣

ボウルにみそ大さじ1と卵黄1個分を入れてよく混ぜ、冷水100mlを合わせる。薄力粉55gをこし器でふるいながら加え、ふんわりと混ぜる。好みでスダチなどを添える。 2人分



蟹座 6/22~7/22

【全体運】せっかちになってしまいがち。喜んでもらえる話でも相手の了承を得てから進めましょう。「報連相」が大事です
【健康運】画面の見過ぎに注意。肩凝りは早めにケアを
【幸運の食べ物】スダチ



双子座 5/21~6/21

【全体運】戸惑うことがあって当たり前。不測の事態が生じたときこそ落ち着いて。あなたの冷静さが事態を鎮静化させます
【健康運】おいしいものもほどほどに。野菜多めでバランス良く
【幸運の食べ物】ナメコ



JAとうかつ中央流山女性部・青壮年部 流山おおたかの森 納涼盆踊り



▲ 流山女性部と当 JA 職員

JAとうかつ中央流山女性部と流山青壮年部は、地域住民との交流と農業への理解、地域消費の促進と地域貢献活動の一貫として、8月24日、流山おおたかの森駅前南口都市広場「森のまち広場」で納涼盆踊りを開催しました。



▲ 今年からなしこまどんがデザインされた団扇を配布。裏面には流山女性部の活動内容と部員募集が印刷されています。

青壮年部員は、焼きそば・スーパーボールすくい・かき氷など模擬店を出店しました。会場では他にもフライドポテト、流山産の農産物を使ったカレー、スムージー、かき氷などが販売されました。射的、輪投げなどの縁日のブースも設けられ子どもから大人まで楽しめるイベントとなり、2万5千人の方にご来場いただきました。



▲ 青壮年部ブースも大人気



▲ 流山女性部部長
小倉節子様



▲ 流山青壮年部部長
中村和佑様



▲ 流山市長
井崎義治様



▲ 開会宣言のようす

始めに齋藤健経済産業大臣よりあいさつをして頂き、開会宣言では小倉節子流山女性部部長、中村和佑流山青壮年部部長、井崎義治流山市長、千葉県議会議員の武田正光様、小宮明史様、野田宏規様が参加し、盛大に幕を開けました。

開会にあたり小倉女性部部長は「この日のために、みんなで一生懸命踊りの練習をしてきました。本日は、一緒に楽しみましょう」。中村青壮年部部長は「昨年は多くの方々にご来場いただき、皆さまのおかげで今年も無事に開催することができました。心より感謝申し上げます。本日の流山納涼盆踊りが、皆さまの夏休みの思い出の一つになれば幸いです」とあいさつされました。

今年から当 JA職員も流山女性部と一緒にあてやかな浴衣をまわって市民と一緒に楽しみました。



乙女座 8/23~9/22

【全 体 運】運勢は穏やか。やりたいことを始めましょう。遠慮しないで積極的に発言を。迷ったときは相談すると道が開けます
【健 康 運】体に合わない下着は避け、良い姿勢を保って
【幸運の食べ物】エリンギ



獅子座 7/23~8/22

【全 体 運】あれもこれもと気持ちがせきそう。動く前に状況整理を。冷静になればなんてことはありません。優先順位を見極めて
【健 康 運】生活が不規則にならないように早寝早起きを心がけて
【幸運の食べ物】カボス



あぐり情報 Aguri Information

営農生活課
中嶋正宗

展着剤の紹介

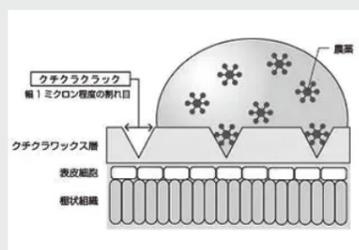
今回は展着剤の種類と特徴についてご紹介いたします。

○ドライバー



ドライバーは高い濡れ性を有する展着剤です。作物への使用は殺菌剤への加用が主な使い方になります。

○サーファクタント30



サーファクタント30は除草剤用の展着剤です。濡れ性が高く、雑草表面のワックス層を溶かす効果を持つため、葉面からの薬剤吸収を促進し効果を安定させる効果を持ちます。
選択性・非選択性除草剤の種類を問わずに添加できるのも大きな特徴であり、茎葉兼土壌処理型除草剤に使用した場合にも接触効果が安定します。

農薬名	希釈倍率目安	湿展性	浸透性	耐雨性	懸垂性	野菜類	果樹類
ドライバー	1000~5000	◎	○	○	○	○	○
スカッシュ	1000~2000	◎	◎	○	○	○	○
アプローチBI	200~2000	○	◎	○	○	○	○
サーファクタント30	300~1000	○	◎	○	○	○	○

植物表面にある水をはじく層であるワックス層が強く、水分をはじきやすい作物でもムラなく薬液が広がる濡れ性(湿展性)が特徴で、特にネギやキャベツの殺菌剤に混ぜることにより、安定した予防・治療効果が期待できます。また、薬液がムラなく均一に広がることにより、乾いた後の汚れを軽減することもできます。
展着剤を添加するときに問題になりやすい、泡立ちが少ないのも特徴です。

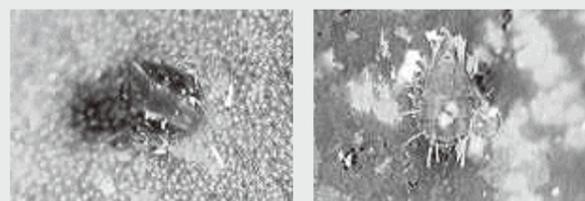


水 展着剤A ドライバー

○スカッシュ



スカッシュは油溶性の食品添加物をベースとした機能性展着剤です。作物上のワックス層を破壊せずに軟化させることで、付着性効果と濡れ性が高まります。
野菜類では殺虫・殺菌剤に加用できますが、付着性の高さからダニ



スカッシュ1000倍 水のみ散布

○展着剤の使い方

複数の薬剤を混ぜて、薬液を作る場合、混ぜる順番が重要になります。
まず最初にタンクに水を張り、次に展着剤(ア)を入れます。2番目に乳剤(ニ)と液剤を入れ、最後に水和剤(ス)とフロアブルを入れます。「テ・ニ・ス」と覚えておいてください。最初に展着剤を入れることにより、溶けにくい油である乳剤や、水和剤がスムーズに溶けるようになります。展着剤や薬液の性能を十分に引き出すには、薬剤自体の性質はもちろん、作物の特性やその時々状態も勘案することが重要になります。また、展着剤も農薬に分類されますので、使用前に適用をよく確認しておくことも重要です。



剤等の殺虫剤で、特に効果を発揮します。通常、虫は体表で水をはじくため薬剤の効果が出にくい場合がありますが、スカッシュを加用すると薬液が虫を覆うように広がるため、薬剤が本来持つ効果が期待できます。

○アプローチBI



アプローチBIは通常の展着剤の濡れを広げる効果に加え、薬液を素早くしみ込ませる効果を持つ機能性展着剤です。
薬剤内の農薬成分の粒子を小さくする作用があり、細かくなった薬剤成分が植物の表面にあるワックス層の割れ目から入り込むことで、素早く薬剤成分を効かせることができます。また、しみ込ませる効果により、通常の散布では薬剤がかからない箇所にいる難防除害虫の防除に特に効果を発揮します。

○機能性展着剤とは

通常の展着剤は、界面活性剤を主成分として農薬の広がり・付着性を向上させる効果を持ちます。対して機能性展着剤とは通常の展着剤の効果に加え、
・ 薬剤の浸透を促進する効果
・ 薬剤の濡れ性を向上させる効果
・ 農薬の効果を安定させる効果
等の有効成分の作用を補助する効果が付加されたものになります。
そのほかの違いとしては、使用倍率が通常の展着剤は5000~10000倍ですが、機能性展着剤は1000~3000倍と比較的高濃度で使うものが多いという違いがあります。

◆農業の適正使用について

農業を使用する際には、ラベルの記載事項に従って、正しく使用しましょう。同一成分の使用回数に注意し、複数系統の農薬を用いたローテーション防除を行いましょ。



蠍座 10/24~11/22
【全 体 運】上昇運です。難しいと思っていたことも少しずつ進み始めます。諦めずに継続しましょう。買い物にツキ
【健康 運】体力向上のチャンス! スポーツも楽しめます
【幸運の食べ物】トウガン



天秤座 9/23~10/23
【全 体 運】パワフルに過ごせます。ただ周囲から頼りにされて大変な面も。全力でやっても手が回らないなら早めに説明を
【健康 運】ストレスを感じたら積極的に気分転換を図りましょう
【幸運の食べ物】ゴボウ



▲ 当JA本店にて



▲ 松戸市役所にて

旬の特産梨を味わって 「まつどの梨」100箱を福祉施設に寄贈

松戸市観光梨園組合連合会の高橋治会長は8月22日、当JAを訪れ、今年の「まつどの梨」の出来栄を報告しました。その後、旬を迎えた特産の梨を市民に味わってもらおうと、松戸市観光梨園組合連合会(高橋治会長)と松戸市梨研究会(山中幸子会長)は松戸市役所の市民サロンを訪れ、本郷谷健次市長に幸水・豊水梨100箱(3kg・5kg入り)を寄贈しました。

寄贈された梨は市内100カ所の老人ホームなど福祉施設に届けられます。この寄贈は、昭和58年から毎年行われており、今年で41回目となります。



市内福祉施設16カ所に梨100箱寄贈

鎌ケ谷市梨業組合の松本明宏組合長は9月4日、総合福祉保健センターで、梨贈呈式に出席し、市内福祉施設向けに「かまがやの梨」100箱(豊水梨5kg)と千葉県立鎌ケ谷高等学校美術部がデザインした「かまたんアート梨」を寄贈しました。

同組合による梨の寄贈は毎年行っており、今年で23回目。寄贈された梨は、市内の福祉施設16カ所の入居者に届けられます。

水野果樹園で梨の収穫の授業を開催

松戸市立殿平賀小学校の3年生の児童96名は、9月6日に流山市前ヶ崎の水野果樹園で梨の収穫授業を行いました。園主の水野敬久さんによって、梨の花の開花から収穫までの過程について授業が行われました。

同児童たちは、梨の肥料や病害虫について熱心に説明を聞き、積極的に水野さんに質問しながら学びました。同園では、近隣にある松戸市の小中学校3校に対して20年以上にわたって授業を開催しています。



鎌ケ谷市内 親子10組が参加

8月26日、梨のもぎとり体験を通じて「かまがやの梨」に対する理解と農業意識を高めることを目的として、JAとうかつ中央、鎌ケ谷市が連携し、「親子梨もぎとり体験教室」を開催しました。

鎌ケ谷市の広報誌で参加者を募り、130組の応募の中から抽選で選ばれた市内小学生の親子10組20人が参加しました。

同体験教室では、「かまがやの梨」の歴史や梨の栄養価などについて学びました。その後、園主の小川さんより親子は梨をもぎとる際のアドバイスを受けて、1人2キロ分の袋に南水、豊水のもぎとりを30分かけて行いました。参加した小学生は「梨ができたところを初めてみた。おいしい梨をもぎとれて楽しかった」と笑顔で話しました。

千葉テレビ「市町村てくてく散歩」 さいてってが出演

8月22日、当JAファーマーズマーケット「さいてって」にて、本郷谷健次松戸市長、米川智幸店長が9月13日に放送される千葉テレビ「市町村てくてく散歩」の取材を受けました。

番組では、千葉県内の自治体の名所やグルメ、今一押し情報を発信しており、今回の放送では「さいてって」の食育ソムリエ米川店長は松戸の秋の果物や同直売所の特徴など紹介しました。

放送内容は、放送日から1ヶ月間、YouTubeで見逃し配信されます。

見逃し配信はこちらから



常盤平支店で農業講習会開催

9月3日、常盤平支店にて農業講習会を行いました。

さいてっての出荷にあたり、農業の適正使用と管理徹底について、千葉県東葛飾農業事務所が講師となり知識を向上させる目的として行われました。

山羊座 12/22~1/19
【全 体 運】運勢は荒れ模様。思い通りにならないことが多いですが明るい兆しも見えています。プレズに目的に向かってまい進を
【健 康 運】肌ケアは念入りに。ばんそうこうを携帯して◎
【幸運の食べ物】チンゲンサイ

射手座 11/23~12/21
【全 体 運】交友関係が活発化。一緒に頑張れる仲間が見つかりそう。セミナーや趣味の集まりへの参加も吉。落とし物には注意
【健 康 運】運動不足にならないよう小まめに体を動かして
【幸運の食べ物】シメジ



一番よいのは、何事もないことです。
その次は、すぐに役立つ備えがあることです。

強い勢力のまま日本に上陸する台風が増えています。
風災のリスクに早めに備えておくことも大切です。

「共済」は「助け合い」。台風などの自然災害が多発するなか、真価が発揮されています。

備えは、なるべくお早めに。



くらしの保障、相談するなら



※ご加入にあたりましては、お近くのJAへお問い合わせください。
■JA共済ホームページアドレス <https://www.ja-kyosai.or.jp>

24481050080

訃報連絡

令和6年8月1日から8月31日まで
下記の組合員やそのご家族の方が
お亡くなりになりました。
ここに謹んでご冥福をお祈りいたします。

日付	芳名	地区	享年
2日	小宮 建夫	松戸市上本郷	91
3日	根本 耕子	松戸市二十世紀が丘山町	89
5日	宇佐見 弘子	松戸市小金原	84
9日	斉藤 茂	松戸市中矢切	93
12日	浅海 良久	鎌ヶ谷市中沢	78
15日	武井 一男	松戸市五香	78
24日	真嶋 好博	松戸市金ヶ作	70
25日	長谷川 俊江	松戸市南花島	92
27日	鈴木 ふみ	松戸市新松戸	102
30日	森田 利夫	流山市名都借	85

※掲載につきましては、ご家族の同意をいただいております。

10月の相談日 (要予約)

顧問弁護士、顧問税理士等がご相談を承ります。
お気軽にご相談ください。

- 法律相談** 11日(金) 本店 午後 2:00より
- 税務相談** 15日(火) 資産管理課(八木事務所) 午前 10:00より
18日(金) 本店 午前 9:00より
- 相談時間** お一人様30分間
- 受付期限** 相談日の3日前まで

※ご予約は各開催場所へご連絡願います。

相談課(本店) TEL: 047(361)2206
資産管理課(八木事務所) TEL: 04(7157)6330

日本農業新聞ニュースアプリ 10月1日リリース決定!

楽々操作で、サクサク動く

気になる見出しをクリックすると、記事が表示されます。

最初に電子版IDとパスワードを入力してログイン。毎回入力する必要はありません。

カテゴリ選択も、スライド操作で楽々。下段のボタンで、netアプリ市況、紙面ビューアーが開きます。

※画面は開発中のものです。ダウンロード方法は、アプリストアの準備ができ次第、ご案内します。

JAとうかつ中央 農業資金のご案内

農業者の多様なニーズに最適な資金をご案内いたします。

農業振興資金

- ～保証料はJAが負担します!～
- 農業用施設や農機具購入など農業経営に必要な資金にご利用いただける資金です。お住まいの各市(松戸市、鎌ヶ谷市、流山市)の制度資金です。
- ◇お住まいの各市とJAとうかつ中央からの利子補給があります。(認定農業者の方へは、追加利子補給制度があります。)
- ◇ご融資金額・ご融資期間は、資金の種類により異なります。

JA農機ハウスローン アグリマイティー資金

- ～保証料はJAが負担します!～
- ～お借入後3年間、JAバンク利子補給があります。※～
- ※ご融資金額100万円以上の場合、借しアグリパワー資金・災害対策資金を除く

JA農機ハウスローン
○農機具(農業用自動車含む)、機械の購入・修理等 ○バイパスハウス等資材、建設費用
○特種築設 ○発電・蓄電設備の取得 ○他金融機関の農機具ローンとの借換資金

アグリマイティー資金
○農業生産に直結する設備・運転資金 ○農産物の加工・流通・販売に関する設備・運転資金
○農地取得資金など幅広い用途に。

- ◇ご融資金額：所要資金の100%以内 (但し所定の限度額があります)
- ◇ご融資期間：原則15年以内
(但し、施設・設備資金の場合は15年以内かつ法定耐用年数以内、長期運転資金の場合は5年以内となります。)

☆ご利用にはJA所定の審査を要します。
☆千葉県農業信用保証協会の保証をご利用いただけます。
☆各農業資金の内容・ご相談など詳しくは、経済センターまたは各支店へお問い合わせください。

JAバンク千葉を利用するほど各種手数料が無料に!!

JAバンク千葉 優遇プログラム

振込み 入金 出金

振込も 入金も

優遇対象となった方について、翌月25日から翌々月24日まで

- JAバンクアプリ プラスやJAネットバンクでの振込手数料が最大3回まで無料!
- 提携ATM入出金手数料が、時間問わず最大5回まで無料!

1 JAバンク千葉優遇プログラムって? 2 対象となる方は? お申し込み方法は? 3 3段階のステージって? 判定月と適用期間は? 4 自分のステージはどこかわかる? 5 アップでできるぞ!

お取引内容ごとのポイント

得点対象取引	取引内容(ポイント条件)	ポイント
給与振込	前月またはその前月に給与振込として5万円以上の振込をお受け取りいただいたこと	30
年金自動受取	一定期間内に公的年金(国民年金、農業者年金、国民年金、国民年金・厚生年金、共済年金等)として振込をお受け取りいただいたこと	30
販売代金自動受取	前月に販売代金(米・農産物代金等)として5万円以上の振込をお受け取りいただいたこと	30
公共料金等自動支払	一定期間内に「電気・ガス・水道・NHKの利用料金を各収納業者の定める口座振替で、当JAの口座からお支払いいただいたこと(1項目につき5円)※	5~25 (上限25)
JAカード利用	前月またはその前月、翌々月にJAカードをご利用されたこと(ショッピングや年会費等)、その代金を当JAの口座からお支払いいただいたこと	20
JAネットバンク	前月にJAバンクアプリ プラスやインターネットバンクからJAネットバンクをご利用いただいたこと	5
通帳レス	前月の月末時点で、通帳レス対象口座のうち当座性貯蓄をきんで1口座以上が通帳レスになっていること	5
組合員資格	前月の月末時点で当組合の正組合員資格をお持ちであること 前月の月末時点で当組合の正組合員資格をお持ちであること 前月の月末時点で当組合の正組合員の同居家族であること	30 25 25
貯蓄残高	当JA所定の貯蓄(当座・普通・組合・貯蓄・定期性貯蓄)を前月の月末時点で合計残高10万円以上お持ちであること(10万円ごと)1点	1~50 (上限50)
お借入金残高	当JA所定の借入金(住宅ローン、リフォームローン、マイカーローン、教育ローン、ローン、多額ローン、フリーローン、農業ローン、事業資金、生活資金、公共資金、近付化資金、その他資金、その他制度資金、農林漁業資金(販路確保のめ)等)を前月の月末時点でご利用いただいたこと	30 (上限30) 20 (上限20)
投資信託残高	当組合所定の投資信託を前月の月末時点で合計残高10万円以上お持ちであること(10万円ごと)1点	1~50 (上限50)

ステージ別の優遇内容と回数*

優遇内容	ステージ1 (04-104)	ステージ2 (04-104)	ステージ3 (04-104)
1 JAバンクアプリ プラスやJAネットバンクでの振込手数料(セブン銀行、イーネット、ローン銀行、ゆうちょ銀行)	1回	2回	3回
2 提携ATM入出金手数料	-	3回	5回



魚座 2/19~3/20

【全 体 運】先人の考えに触れれば得るものがたくさんあります。読書もお勧めです。先輩の意見も参考に。古都探訪にツキ
【健 康 運】スポーツやウォーキングを楽しんで。深呼吸が◎
【幸運の食べ物】サツマイモ



水瓶座 1/20~2/18

【全 体 運】追い風が吹き状況に進展があります。その中で新しい課題も見えてくるでしょう。ポジティブ思考が吉と出ます
【健 康 運】薬や健康食品は取り過ぎないよう用量を守って
【幸運の食べ物】クレソン



今月の表紙

わが家の アイドル



今月は常盤平支店管内から
野村さんご一家を紹介します。

松戸市栗ヶ沢

野村 ^{のむら} うた ちゃん (11歳)
しい ちゃん (9歳)
まこ ちゃん (4歳)

祖父 ^{やまもと ひろし} 山本 博 さん
祖母 ^{かずこ} 和子 さん



〈うたちゃんの紹介〉

うたちゃんは小学校6年生。音楽が好きで、ピアノ教室に3歳から通っていて、クリスマスのミニコンサートでは「湖の朝」を演奏しました。小学校では合唱部に在籍しています。

夏休みの思い出は、家族でユニバーサルスタジオジャパンへ行ったことで、バックドロップ(ジェットコースター)に乗ったことが楽しかったです。

将来は、珈琲ショップの店員さんになって、美味しい珈琲を作りたいです。

〈しいちゃんの紹介〉

しいちゃんは小学校4年生。音楽が好きで、3歳からピアノ教室に通っていて、クリスマスのミニコンサートで「ハッピーパースデー トゥー ユー」を演奏しました。

夏休みの思い出は、家族でユニバーサルスタジオジャパンへ行ったことで、「エルモのゴーゴー・スケートボード」に乗ったことが楽しかったです。

将来は、ペットショップの店員さんになりたいです。

〈まこちゃんの紹介〉

まこちゃんは、保育園に通っている年中さん。お絵描き、折り紙で遊ぶのが大好きです。

夏休みの思い出は、家族でユニバーサルスタジオジャパンへ行ったことで、「ミニオン・ハチャメチャ・ライド」が楽しかったです。

大きくなったら犬を飼ってみたいです。

〈おじいちゃんとおばあちゃんよりメッセージ〉

うたちゃん、しいちゃん、まこちゃんはとても素直で、仲の良い姉妹なので、多くの人と関わり、色々なことを学び大きく育ってほしいです。

私の食育日記

米粉をたくさん活用しよう

食育インストラクター
岡村麻純

息子は小さな頃からアレルギー体質で、一年中食生活には気を使っています。その一つとして、なるべく小麦粉ではなく米粉を使うようにしています。

米粉とはその名の通りお米を細かく砕いて粉にしたもので、子どもが大好きな白玉を作る白玉粉はもち米を、和菓子に使われる上新粉はうるち米を砕いたもので、昔から活用されていますが、最近では、砕く技術の向上によりさらに細かい米粉ができて、用途が一段と広がっています。

わが家でもパン好きな息子のために、米粉でパンを焼いています。小麦粉で作るよりもっちりとした仕上がりになり、子どもたちも大好きです。しかし、米粉パンを作り始めた当初は硬くなって失敗してしまうことも。小麦粉のパンはグルテンに気泡を閉じ込めて膨らませますが、米粉のパンはでんぷんの中に気泡を閉じ込めます。

お米のでんぷんは主にアミロースとアミロペクチンで構成されていますが、アミロペクチンが多い方がもちもちとした食感で、もち米はほとんどがアミロペクチンです。一方、普段私たちが食べているうるち米はアミロースが2割ほど含まれ、この割合の違いによって食感が変わっていきます。パンを作る際も、パンに適したアミロース割合の米粉を使うことがふっくら焼くポイントのようです。また、米粉のパンはご飯と同じく乾燥には弱いので焼いた後も放置せず、翌日食べるときは電子レンジを利用して蒸して温めています。

他にもホワイトソースを作るときや、竜田揚げなどでも米粉を利用しています。米粉パンの端切れを冷凍し、フードプロセッサーで細かくしてパン粉にしているため、フライも米粉フライです。子どものアレルギー対策として使い始めた米粉ですが、使ってみると扱いやすく、多くの場面で利用できることが分かってきました。米粉の使いやすさがもっと広まって、食料自給率も上がっていくと良いなとキッチンから大きな夢を描いています。



岡村 麻純(おかむら ますみ)

食育インストラクター。お茶の水女子大学食物科学講座卒業。大学では食育をテーマに研究。男女2児の母。



ホームページ



X(旧ツイッター)



Instagram



YouTube



さいてって
ホームページ



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C022938