



ふれあい

3

March 2021

No.143



公式 LINE

検索ID @ja_kyotochuou



自分にしかできないことをして、
家族に誇れる足跡を残す。

<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索



3月1日 向日支店オープン

この度、JA京都中央では向日市管内2支店を統合した「向日支店」をオープンいたしました。今後とも組合員及び利用者の皆様方へのサービス向上に努めてまいりますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



所在地

〒617-0002 京都府向日市寺戸町向畑53番5

電話:075-933-1161 FAX:075-934-6185



オープンに先駆け、
2月22日(月)に
新たな向日支店の末永い
繁栄を祈念して、
竣工式を行いました。

向日支店職員紹介

支店長挨拶



香山支店長

この度、向日支店長を拝命しました。「香山利之」と申します。新型コロナウイルス感染症の拡大はいまだ終息に至っておらず、三密回避のため人と人との距離が遠くなりつつある世の中ではありますが、コミュニケーションを大切に、心の距離を縮め、組合員の皆様をはじめ、向日市地域の皆様に信頼して何事もご相談いただけるよう、職員一同取り組んで参りたいと存じます。今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

副支店長挨拶



秋山副支店長

この度、3月1日をもって向日支店副支店長に就任いたしました「秋山健志」と申します。はなはだ至らぬ身ではございますが、組合員をはじめとする地域住民の皆様のご期待に応えられる支店づくりに専心努めて参る所存でございますので、なにとぞこれまで同様ご指導ご支援を賜りますようお願い申し上げます。



岩貞職員

田辺職員

出田職員

榎本職員

山田職員

後田職員

橋本職員

大秦次長

後藤職員

堤職員

辻職員

牧野職員

笠原職員

福留職員

石上職員

酒井職員

新店舗の施設



▲食農教育や女性部活動並びに地域貢献活動に資する機能として調理実習室を備えております



▲防犯対策及びコロナ飛沫感染防止のためアクリル板を備えております



▲総代懇談会等の約60名規模の会議が開催できる会議室を備えております



▲ATMを2台設置し、8:00~21:00までご利用いただけます



自分にはしかでできないことをして、家族に誇れる足跡を残す

「僕は、農業経営を始めてまだ2年の新人です。大原野地区の農業者の方々に栽培方法を教えていただき、また、農産物の直売グループや生産者グループに参加させていただく中で、周りの人に支えられ農業の魅力を感じながら、毎日が勉強の日々です」と話す齋藤さんです。

―就農しようとしたきっかけ

実家を出て滋賀県で働いていた時に父が他界し、母と祖母二人きりになった実家に自分達が帰ることにしました。実家には農地

があるのだから、子供のころから親しんでいた農業を仕事にして、自分にも子供にも誇れる仕事をしたいと思い、近所の方から農地を借り面積拡大をして就農しました。

―新規就農に対する知識習得

近所の齋藤治喜さんのもとで2018年3月より栽培管理方法や土づくり方法を教わりました。そして農作物への観察方法等を学び2019年3月より農業経営を始めました。現在では千両茄子圃場の近くで長年にわたり千両茄子の生産を続けてこられた農家の方々にも色々栽培方法の相談にのっていただいていたので技術向上の支援をいただいています。

―メインの作物と規模

栽培に力を入れている作物は千両茄子と花菜です。千両茄子は大原野地区で長年栽培されている野菜で規模は10^坪に500本の



▲ 花菜収穫

の植付けで約1,000箱をJAを通じて出荷しています。現在は収穫期である花菜は50^坪で昨年は約400箱の出荷ができました。また昨年よりJA京都中央オクラ部会に参加して京オクラ栽培も始めました。更に大原野マルシェと無人販売用として、別にプロッコリーや大根・ホウレン草など多種の野菜を一年間通じて栽培しています。

の異変をいち早く感じることができるようになるために、圃場の様子を確認して目を肥やす訓練をするよう指導を受けたので、毎日圃場に行き野菜の表情を確認しています。そして排水がきちりできるよう圃場の水管理にも注意しています。

―好きな言葉や信念

「自分にはしかできないことをして、家族に誇れる足跡を残す」ことを信念に農業経営に努めています。農業をすることが楽しく自信をもつて家族を幸せにする。農業をやつていてよかったです。人生にしたいと思えます。

―農業経営における考え方

品質の良い野菜を生産することは当然の事です、今の状況では生産効率が良いと言えないので、効率よく生産ができてより多く収穫高を上げて農業収入を確保することを第一に考えます。また、農業を教えていただいた齋藤治喜さんより野菜

―栽培におけるこだわり

作業効率を上げることは勿論ですが、土づくりについて掘り下げていきたいと考えていて山林の腐葉土の利用であったり、農地転用などで廃棄する土の再利用に



▲ 花菜小売用パック



▲ 花菜箱詰め



チャレンジ
Challenge



▲ なすびの
ナスくん



▲ ほうれん草の
レンちゃん



▲ ブロッコリーの
ロコちゃん



▲ はなの
ナナちゃん

▲ 齋藤さん考案のオリジナルキャラクター

その後は茄子の枝選定や農薬散布などの管理作業をしています。花菜の場合は午前中と午後の3時ごろまで収穫作業にかり夕方から箱詰作業を行い、夜に京都市中央市場へ持ち込んで京果に出荷しています。

産物直売組織の「大原野マルシエ」にも参加して大原野近隣の農家の方々とも親睦を図っています。

— こだわり

昔ながらの農業でなく、自分なりの新しい農業として、新しい作物にチャレンジし、栽培のやり方も新しい方法を取り入れてみたいと思っています。また販路についてもインターネットを使った販売ルートにもチャレンジしたいと考えています。

— 農業は楽しいですか

農業を始める前はサラリーマンをしていて、会社の色に染まり自分の色が出せなかつたのですが、農業を始めてからは自分次第で何にでもなれるので、やりがいと楽しさを感じています。

— 野菜の食べ方で好きな食べ方

茄子の場合は蒸すか油で揚げなどのシンプルな料理方法で食べるのが好きです。買っていたいた方から甘くて美味しいと評判が良いので、素材の味を生かした料理方法で食べるのが好きです。また、花菜を使った料理でもほろ苦さを生かして湯がいたりあえ物などの料理で食べるのが好きです。

— 他の農家さんとの交流

「大原野青年部」に所属していて、生産部会として「大原野茄子部会」や今年発足した「J A 京都中央京オクラ部会」にも参加して他の農家の方々と情報交換や交流をしています。また農

いたことから絵を描くことが好きなので、その技術を活かして、自分のブランドを知ってもらいためオリジナルの茄子や花菜のキャラクターを考えて、ポスターを作成して無人販売所に掲示することで来店される方の目を引く工夫をしています。子供にも意見を聞き一緒に絵を描くのも楽しいです。

より費用をかけない良い土作りにこだわりたいと思っています。無人販売所に茄子や花菜をモチーフにして、オリジナルキャラクターを描いたポスターを掲示して他の人との差別化をしています。

— 趣味、ストレス発散方法

美術大学で日本画を先行して

◀ 無人販売所



◀ ブロッコリー



— 1日のスケジュール

毎日圃場に行き野菜の生育状況を確認して異変などに対応をしています。また収穫についてもほぼ毎日早朝より収穫作業にかかり、茄子の場合は午後から箱詰め作業を行いJ Aに出荷して、



大原野支店
さいとう ひでとし
齋藤 秀稔さん(43)

◆本部

1/20

女性部本部役員会議

女性部は本店大会議室においてJA京都中央女性部本部役員事務局合同会議を、新型コロナウイルス感染を防止するため、各支店と本店を繋いでのWeb会議形式にて開催されました。

例年は、本部役員と事務局が一同に会して意見交換を行っております。緊急事態宣言発出中での会議は、三密を避けるために開催が難しいところですが、新年の本部役員会議で部員の元気な顔を見られないのは淋しいという声があり、Webによる会議を開催しました。役員のみなさんは初めてのWeb会議で慣れない様子でしたが、次第に操作に慣れ会議は順調に進み、無事終了しました。

午後からは第66回JA全国女性大会が行われました。本来なら全国の女性部役員が東京に集まり開催されていましたが、新型コロナウイルス感染を避けるためWebでの大会開催となりました。JA京都中央女性部からは、京都市女性協の宮本玲子理事と志渡岡志津子監事が代表として参加されました。



▲ 第66回JA全国女性大会の様子



▲ 女性部本部役員会議の様子

◆羽東師支店

1/15

女性部の発展を祈願

羽東師支店女性部は、伏見区の羽東師神社へ、毎年恒例の初詣を行い、11名が参加されました。羽東師神社は447年に創建され、五穀豊穡・農耕の神を祀る歴史ある神社です。

宮司によるお祓いを受け、部員全員で自身の健康とこれからの女性部の発展を祈願されました。

初詣の後に例年では参加者全員で新年会を開催していましたが、新型コロナウイルス



▲ 羽東師神社にて記念撮影

ウィルス感染に対する部員同士の感染予防から、今年は新年会を開催せず、羽東師神社で部員同士の再会を願って家路につかれました。

志渡岡志津子部長は「今年も羽東師神社へ御祈祷に來られたことにまず感謝です。そして、一人ひとりの正しい行動で、今年こそ日常を！ きっと大丈夫」と話されました。



▲ 本店の様子

新型コロナウイルス感染症対策のため、1月に行われた定例理事会はオンラインで開催しました。

理事会に出席される理事の皆さまには近隣の支店に赴いていただき、マスクの着用等コロナ対策を行いながら、それぞれの支店よりリモートで参加されました。

理事会をオンラインで行うことは初めての試みでしたが、最初は慣れない様子で参加されましたが、会議が始まるといつも通りに意見や質問が飛び交い、当JAの今後について皆さま真剣に話し合われていました。

1/29

定例理事会
オンライン開催



▲ 大原野マルシェ
(JA大原野支店会場)



▲ 長岡京市ふれあい朝市
(長岡京市中央公民館会場)



▲ 大山崎いきいき朝市
(円明寺脇山会場)



▲ 海印寺ふれあい朝市
(JA海印寺支店会場)

元気な朝市のご紹介 (第一弾)

コロナ禍でも
新鮮な野菜を届けたい!!



「伏見稻荷大社初午大祭に京はたけ菜を奉納」



▲ 京はたけ菜を奉納する様子

羽束師支店管内の南部みず菜部会では、2月3日の伏見稻荷大社初午大祭に合わせて「京はたけ菜」を伏見稻荷大社に奉納されました。

初午大祭は、和銅4年(711年)に稻荷大神が稻荷山に鎮座された日に催される祭礼で、京都では古くから2月の初午の日に、油揚げと畑菜の辛子和えを食べる風習が残っています。

羽束師地域は、京みず菜と京壬生菜の府内でも有数のブランド認証産地として知られ、古くから京みず菜と京壬生菜とともに畑菜を栽培していました。

2016年から、全農京都府本部の提案により畑菜の生産復興と農家所得増大を目指し、新たに「京はたけ菜」として栽培を始まりました。

2021年産米の集荷に向けた 「買取米穀」と「加工用米」・「酒造好適米」・ 「業務用米」等の取り組みについて



営農だより



産米情勢は、全国での需要量が年間約10万トンの減少に加え、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、需要の減少に歯止めがかからない状況となっております。

また、大産地の豊作傾向などによる流通在庫が大幅に増加しており、米価の維持においても全国的に更なる減産に取り組む必要があります。実需要先に需要に応じて販売することなど計画生産が最も重要となり農家所得の維持向上に繋がると考えられます。

2021年産米の集荷については、2014年以来の最も厳しい環境に直面しており、現段階での販売価格設定は困難な状況となりました。

昨年まで実施して参りました3月末までの契約を「早期契約米」として高価格帯で買取する取り組みですが、本年においては、5月の契約時に時期を延期し、価格提示を行い「早期契約米」としての取り組みを実施することと致しますので、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

2021年産も引き続き、安定した生産者米価の確保とJAの米集

荷・販売事業の拡大を目的として、買取米穀として集荷の取り組みを実施することとしております。出荷契約の受付については、4月中下旬頃を予定しておりますので、ご契約をいただきますようよろしくお願い申し上げます。



▲ 全農契約栽培米田園風景



「京おくら」の 産地拡大に向けて



経済部営農販売課では、1月21日より、2021年作付の「京おくら」栽培生産者を対象に栽培計画と技術対策について訪問活動を開始しました。

当初、1月下旬に生産者研修会を予定していましたが、コロナウイルス感染症の緊急事態宣言が発出されたことを受け研修会を中止し、戸別訪問を行うこととなりました。

訪問活動は、2020年の栽培生産者と2021年に新たに栽培する生産者を対象に営農販売課の職員と技術顧問、地域を担当する職員が行いました。

2019年度から新たな第8次経営刷新3カ年計画に基づき「京おくら」の産地化に取り組んでおり、2020年度は、18トの実績で終わっています。

今後、地域特有の風土を生かして夏期における主要品目として期待されています。

「京おくら」の産地化に向けた取り組みや新たに栽培を検討されている方については、各地域のエリア担当者又は、営農販売課まで、お気軽にお問合せください。



▲ 訪問活動の様子

令和2年度経営継続補助金における 第1次・第2次申請を終えて

経営継続補助金は、国が新型コロナウイルス感染症の影響を克服するために感染拡大防止対策を行うつつ、販路回復・開拓や事業継続・転換などの経営継続に向けた農林漁業者の取り組みを支援する目的で実施されたものです。

J Aは、農林漁業の経営指導や6次化推進の業務について一定の実績のある機関(支援機関)として指定され業務を行いました。経営継続補助金は、売上減少に関係なく、中小含めた農業者(個人および法人)を対象に、経営継続に向けた取り組みに対して補助率3/4(上限100万円)、新型コロナウイルス感染症防止対策に対して定額(上限50万円)を助成する補助金(自己負担あり)です。

経営継続補助金1次募集については、7月末に締め切られ、全国では、8万889件の応募があり内6万8292件が採択されました。また、441億円の予算を上乗せし、2次募集が実施され、11月19日に締め切れ、全国では、6万3542件の応募があり内5万6296件が採択されました。

当J Aにおいては、次のとおり申請における支援を行いました。

・1次応募…50件
・2次応募…92件

現在、1次申請事業採択者の事業完了手続きを順次させていただいております。

事業導入機械など全国的に需要過多による在庫切れなど多数発生しており、ご迷惑をお掛けしておりますが、ご了承ください。

また、2次申請事業採択者の方におかれましては、決定通知書の内容を踏まえて事業導入や完了手続きを進めていただきますようお願い申し上げます。

今後のスケジュールについては、補助金事務局からの指示・案内を受け、事務手続きを進めて参りますのでよろしくようお願い申し上げます。

事務手続きなどの不明な点については、最寄りの支店や経済工リア担当者、営農販売課までお気軽にご相談ください。



▲申請書類作成の様子

新規就農者向け「農業基礎講座」

京都乙訓管内(京都市・向日市・長岡京市・大山崎町)で就農してまだ3年以上の方、就農に向けて研修を受けている方などを対象に、農業基礎講座を開催しました(6~12月に6回程度)。

■受講者の顔ぶれ

今年度は新型コロナウイルスの影響もあり、「密」を避けるため、受講者は例年より少ない8名で実施しました。年齢層は20~60才代まで幅広く、露地・施設野菜や有機農業に取り組んでいる非農家出身の方が中心でした。

■基礎講座の内容

主に、農作物の病害虫防除、農作物の特性、土壌肥料、農薬の安全使用、農産物の流通販売、農業経営などの基礎知識を学ぶ座学のほか、先輩農業者の圃場での現地研修(春夏・秋冬野菜)、農業機械の基本整備など盛り沢山です。

■圃場での現地研修

7月の現地研修(右京区西京極)では、ライ麦やオクラを混植し、天敵利用した環境にやさしいナス栽培の見学、ハウスキュウリの整枝作業の実習を行い、先輩農業者との交流を深めました。

10月の現地研修(西京区大原野)では、先輩農業者から土づくり(客土堆肥施用)や排水対策(暗渠や明渠)など圃場準備を学びました。その後、農業機械士からトラクターと刈払機の基本的な整備や点検なども学び、受講者にとって必要不可欠な内容でした。

欠な内容でした。

■農業経営の講義

農産物の流通販売では、外部講師から、野菜の販売価格の決め方、多様な流通・販売形態などを学びました。受講者も自分の農業経営を振り返り、自分が作った野菜をどのようにして販売するのか、考えるきっかけになったと思われまます。

■講座参加を希望する皆さんへ

この農業基礎講座で、大切なことは何でしょうか? 技術は当然大切ですが他に大事なものは「仲間づくり」です。就農経験が少ないうちは農業のイロハで、何からどのように始めていいのか不安も大きいと思います。当講座では農業を始めて良かったこと、辛かったこと等をお互いに話し合う時間も設けました。

普及センターでは、来年度も講座等の支援策を検討していますのでご期待ください。どうぞお気軽にご相談ください。(京都乙訓農業改良普及センター寄稿)



▲キュウリ整枝の指導を受ける受講生



▲トラクターの整備について説明を受ける受講生

◆確定申告をされる皆様へ

令和2年所得の確定申告の時期です。

みなさま準備は進んでおりますでしょうか。

確定申告作成する上での令和2年税制改正

を交えた簡単な解説を案内しますので、

参考にしてください。

今年(2020年)度の 確定申告書の提出期限は

4/15^木日です。



◆事業所得(農業・一般)不動産所得

【収入金額】

①事業収入

事業収入および家事消費額を帳簿より集計して記入してください。

②雑収入

持続化給付金・各種助成金・交付金や農作業受託収入も漏れなく計上してください。

【経費金額】

①経費項目

●租税公課には、事業用固定資産税都市計画税・自動車税・重量税・印紙税・組合費等があります。

●電気・水道・ガス・ガソリン代・電話料等の事業用と家事用との区別が困難な場合は適切な基準で案分して家事用部分を除外する方法があります。

●業務用建物における建物更生共済掛金は火災保険料(経費算入)として損金掛金部分のみを費用計上し差額は保険料積立金(資産勘定)に計上してください。

②減価償却費の取扱

●固定資産の修繕費と資本的支出(減価償却適応資産)との区分については、修理費は「固定資産の維持管理および原状回復費用」をいい、「資本的支出は固定資産の使用可能期間の延長または資産価額を増加させる支出」です。

●取得価額10万円以下(全額必要経費)取得価額10万円超20万円以下(3年均等償却or通常の減価償却or中小企業の少額減価償却資産の特例)取得価額20万円超30万円以下(通常の減価償却中小企業のor少額減価償却資産の特例)取得価額が30万円超(通常の減価償却)

③書類の保存

●青色申告をされている方は、帳簿(複式簿記が原則であるが簡易簿記での記帳でも可)・決算関係書類・現金預金取引関係書類を7年間保存してください。その他の書類は5年間保存する。

●白色申告をされている方は、収入金額や必要経費を記帳した帳簿(法定帳簿)は7年保存です。その他の帳簿および関係書類を5年間保存してください。

★給与所得

- 給与所得控除額の改定により、一律10万円引下げられることとなり、下限65万円が55万円に上限が220万円から210万円に変更となりました。

★雑所得(公的年金所得)

- 公的年金等控除額の改正により、一律10万円引下げられることとなり、公的年金等の収入金額と公的年金等に係る雑所得以外の所得に係る合計所得金額に応じた控除金額に変更されました。

所得から差し引かれる金額

- 基礎控除の改正で一律38万円から48万円の最高額から所得金額に応じて段階的に減少していく形に変更されました。
- 寄付金控除にはふるさと納税が対象となりますので漏れなく申告してください。
- 生命保険料控除には一般生命保険料控除額・個人年金保険料控除額・介護保険料控除額の合計で最高12万円の控除が受けられます。
- 地震保険料控除は最高5万円までの控除が受けられます。
- 配偶者控除は配偶者のその年中の合計所得金額が改正され48万円以下に変更となり、その合計所得金額の区分に応じた金額の控除が受けられます。申告者の所得の合計所得金額が1,000万円を超える場合には配偶者控除は受けられません。なお、配偶者が青色事業専従者および白色事業専従者に該当する場合は控除対象とはなりません。
- 配偶者特別控除は生計を一にする配偶者のその年中の合計所得金額の改正がされ48万円超133万円以下に変更となり、その所得金額に応じた金額の控除が受けられます。
- 医療費控除はその年に支払った医療費・投薬料および通院交通費が対象となりますが、美容整形や介護用品購入費用等の対象とならない費用もありますので注意してください。



申告書作成方法

- 国税庁の確定申告作成コーナーを活用して、自宅のパソコンやスマートフォンを利用して簡単に作成が出来ますので一度試されてはいかがでしょうか。
- 納税方法については口座振替による振替納税が便利です。

スマホ、パソコンから24時間、いつでも仮申込ができる！
身近で便利、安心なJAバンクのローン

JAネットローン3つのポイント



JAバンクのローンだから
便利で安心！

身近で便利な金融機関として
JAバンクをぜひご活用ください。



あなたのニーズに応える！
豊富なローンラインナップ

お客さまのライフプランや
資金ニーズにあわせて、JAバンクは
様々なローンをご用意しております。



今すぐインターネットで
仮申込ができる！

インターネットで24時間365日、いつでも
仮申込ができます。ご利用をご検討されている
お客さまはまず、仮申込がおすすめです。

お客さまのご利用したいタイプに合わせて6種類



新車や中古車の購入をはじめ、
修理・車検などにも使える！



入学金や授業料など
幅広い教育資金に使える！



住宅の増改築・改装などの
リフォームに使える！



お使い道さえ決まっていれば
様々な用途に使える！
(資金使途証明書類が必要です)



様々な用途に自由に使える！
(資金使途証明書類は不要です)



借入枠の範囲で何度でも使える！

ご利用までの流れ

STEP1 ご希望のローンを選択し、金利を確認

STEP2 仮申込みに必要な情報を入力

STEP3 仮申込み内容をお客さまへご連絡(メール)

STEP4 仮申込み結果をお客さまへご連絡(メール)

STEP5 正式な手続き(店頭へご来店)

◆まずはコチラからお進みください。

JAネットローン公式サイト
<https://ja-netloan.jp/>

JAネットローン

検索

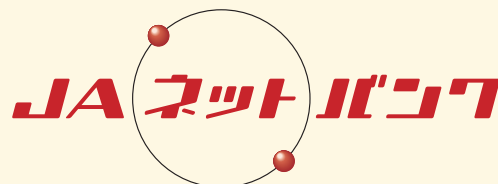


いつでも、どこでも 手軽で便利！



JAバンクアプリ

アプリをダウンロードして簡単登録！いつでもすばやく
口座残高のチェックや明細の照会ができるサービスです。



インターネットにアクセスするだけで、振込や税金・公共料金
払込等さまざまな取引ができるサービスです。

残高照会

入出金明細照会

定期預入明細照会

アプリのサービス画面から、
JAネットバンクにアクセスできます。



ダウンロードは
こちらから

振込・払込

定期貯金

ローン繰上返済

カードローン

マネーフォワード for JAバンク

(家計簿アプリ)



アクセスは
こちらから

●「定期貯金」「ローン繰上返済」「カードローン」は、一部機能に制限を設けている場合、対象商品・案件が異なる場合があります。●「マネーフォワード for JAバンク(家計簿アプリ)」は、株式会社マネーフォワードが運営しています。JAバンクの運営ではありません。お問い合わせは、株式会社マネーフォワードまでご連絡ください。



予測できない 自然災害。

「自分」は、「我が家」は、
『大丈夫』
と考えていませんか？

自然災害への備えのためには

ひと いえ くるま の保障を活用することが解決策の1つです。



JA共済なら

もしものとき共済金の請求手続きを同時に行うことができます。

例えば 大雨で自宅と自動車が浸水、また避難中のケガで入院した場合

複数の会社でバラバラに加入の場合...

手続きを複数に行うのは大変だなあ

- ひとの保障 → 加入先A
- いえの保障 → 加入先B
- くるまの保障 → 加入先C

それぞれの保障の加入先ごとに手続きが必要...

JAでまとめて備えれば

ひとの保障
いえの保障
くるまの保障

JA

手続きが一度にできた!

もしものときに1箇所ですべて、相談や共済金の請求手続きが行えます

さらに、JAでまとめてご加入いただくと、住所などのご契約内容が変わる場合もお手続きをまとめて行うことができます。

ご家庭に必要な保障をまとめて見直し・点検できます。

例えば いえの保障とくるまの保障を見直してひとの保障を手厚くする

今の負担を変えずにひとの保障を手厚くしたいなあ

今のうちにピッタリの保障になった!

優先順位や家計にあわせて、総合的に見直すことでバランスよく備えられます。

JAと一緒に「ひと・いえ・くるま」の保障について考えてみませんか。

スマイルキッズ

JA京都中央管内の素敵なお子さまをご紹介します。

可畑 ^{みれい}実怜ちゃん 1歳
(淀支店)



お父さん：大祐さん
お母さん：春奈さん

元気で明るく育てて欲しいです♪

うちのペット

JA京都中央管内の可愛らしいペットをご紹介します。



ご主人は 真田 宗和さん
(淀支店)

わんちゃんの名前：
ユキちゃん(8歳)
運動神経抜群です。

「相続放棄」 について

ふれあいよろずいらむ

— 人生に加えるちよつとしたお話 —

最近、相続放棄についての相談が増えているように思いましたので、よくある勘違いのうち大きな勘違いについてお話します。勘違いしたまま手続きを進めてしまいますと、たとえ知らなかったとしても、相続放棄ができなくなってしまうこともありますので、これからお話しする4つの勘違いは、絶対に注意してください。



1 番多いのは、相続放棄をすれば、マイナスの財産(負債)だけ免れて、プラスの財産(資産)は自由に使うことができるという勘違いです。「そんな勘違いはしないよ。」という声も聞こえてきそうですが、亡くなられた直後に、故人の貯金口座からキャッシュカードを使って現金を下ろして、それを葬儀費用やそれまでにかかった医療費や介護費の支払いにあててしまいますと、プラスの財産を使ってしまう

たということになり、相続したと判断されて、相続放棄ができなくなってしまうこともあります。「相続放棄を考えなければならぬとき」には、とりあえず、葬儀費用は、ご親族が立て替え払いして、医療費や介護費は、連帯保証人(身元引受人)の方が立て替え払いしてください。誤って故人の貯金口座からキャッシュカードを使って現金を下ろしてしまつた場合、その現金は使わずに残して、すぐに弁護士など法律専門家に相談してください。



2 番目に多いのは、故人がかけていた医療共済などの医療費に充てる共済金と生命共済などの受取人が指定されている死亡時に受け取れる共済金を同じように請求してしまうという勘違いです。生命共済など受取人が指定されている「死亡時に受け取れる共済金」は、故人の「遺産」に含まれていないため、相続放棄をしてもしなくても請求することが可能です。しかし、医療共済などの「医療費に充てる共済金」は、故人の「遺産」に含まれてしまいますので、受け取ってしまうと、相続放棄ができなくなってしまうこともあります。

3 番目は、故人には子供達がいるから、故人の兄弟姉妹である私たちは、相続人にはならないはずと思ひ込んでしまうという勘違いです。民法には、法定相続人の順序として、配偶者と①子供、配偶者と②直系尊属(両親)、配偶者と③兄弟姉妹と定められているので、このような勘違いは、やむを得ないかもしれませんが。しかし、①子供が相続放棄をしたら、②直系尊属(両親)が法定相続人になり、③兄弟姉妹が法定相続人にならなってしまう。だから、①子供、②直系尊属(両親)が順番に相続放棄をされたならば、必ず、③兄弟姉妹に、相続放棄をした事実を伝えて、兄弟姉妹が故人の法定相続人になったことを伝えてあげてください。そうしなければ、法定相続人になったことを知らない兄弟姉妹のもとに、債権者などから故人宛の請求書が送られてくることになり、大混乱になることもあります。



4 番目は、相続放棄は、「故人が亡くなった時から3か月以内」しかできないという勘違いです。民法は、相続放棄ができる期間(熟慮期間)を「自己のために相続の開始があったことを知った時から3か月」と定めています。「故人が亡くなった時」ではなく、「自己のために相続の開始があったことを知った時」とされているのは、例え

ば、故人と疎遠だったため、亡くなつてから数年も経つてはじめて亡くなったことや多額の借金があったことなどを知らなかったからです。もしも、故人が亡くなつてからしばらく経過後から、亡くなつたことや多額の借金があったことを知つた時には、その後の手続きについて、まずは弁護士などに相談してください。相続放棄の手続きがとれる場合があります。

また、相続放棄をしようかどうか3か月以内に判断できないとき、例えば、故人の遺産の調査が進んでおらず、プラスの財産(資産)やマイナスの財産(負債)がどれだけあるのか分からないときには、この3か月の熟慮期間を相当期間延長できる手続きがありますので、その場合には、弁護士などに相談してください。



加古総合法律特許事務所

弁護士・弁理士・薬剤師

加古 尊温

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

サヤエンドウ

～春を演出する彩り野菜～

サヤエンドウのプロフィール

- 【分類】マメ科エンドウ属
- 【原産地】中央アジア、中近東
- 【おいしい時期(旬)】春3～5月ごろ
- 【主な栄養成分】ビタミンC・B群、β-カロテン、カリウム、食物繊維

解説：KAORU



見分け方

さやが美しい緑色で、黄色っぽく変色していない

みずみずしく、張りつつやがある鮮度GOOD!



先端の白いひげがピンピンと変色していない



スナップエンドウは豆が大きくても美味い豆の大きさがそろっているものか◎

さやの中の豆の膨らみが小さい

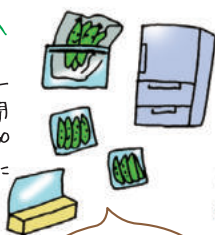
育ち過ぎ……大きい豆は育ち過ぎて硬く食味が落ちる

保存方法

冷蔵庫の野菜室へ乾燥に弱い軽く湿らせたパータールや新聞紙に包んでラップに包むか保存袋に入れる

便利

使う分ずつラップに包んで小分けにしておく



2～3日以内には使い切ろう!

冷凍保存

長期保存したい場合は冷凍がお勧め(1か月以内に使い切る)

筋を取って硬めにゆで、水気をよく拭き取ってから、保存袋などに入れて保存



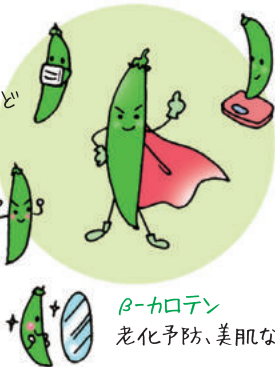
サヤエンドウのチカラ

ビタミンC

風邪予防、免疫カアップなど

ビタミンB1・B2

代謝促進、疲労回復など



食物繊維

便秘解消、肥満予防など

カリウム

高血圧予防、むくみ解消など

β-カロテン

老化予防、美肌など

サヤエンドウのいろいろ

キヌサヤ

甘味がありさやは軟らかくシャキッとした歯触りがおいしいのさやが薄く、美しい緑色のさやの中の実がまだ小さい若いうちに収穫される



サトウエンドウ

砂糖のように糖度が高くしつかりとした甘さが特徴のキヌサヤよりさやも豆もふっくら肉厚のさやごと食べられ、軟らかい



スナップエンドウ

さやが肉厚で、豆も大きめのふっくらとした豆をさやごと食べられるため、食味が豊かな歯触りの良さが特徴のさやは軟らかくジューシー



大型キヌサヤ

長さ10cm以上の大型のサヤエンドウのキヌサヤの大型サイズで、キヌサヤと同様さやは薄くて平たく、中の豆は小さい



楽しみ方・食べ方のコツ

肉料理や魚料理の彩りに



パスタ

肉じゃが



ちらし

筋取り

筋が口に残らず食べやすい。両端を折り筋を引っ張って取る

加熱の注意点

短時間加熱がポイント。加熱し過ぎると食感や風味が損なわれ色も悪くなる

下ゆで

塩を加えて沸騰した湯の中で1分程度ゆでる。すぐに冷水に入れて色止め。冷水に浸し過ぎないように。粗熱が取れたらあげて水気を切る



炒め物では下ゆですると色や食感も良く仕上がる。下ゆでは30秒程度で硬めにゆでる

サヤエンドウのヒミツ

歴史

古代ローマ・古代ギリシャで栽培。エジプト「ツタンカーメン」の墓から出土した記録も

日本伝来

インドを経由して8～10世紀には中国から伝来



平安時代

『和名抄』野豆(乃良末女:のらまめ)

江戸時代には食用に

明治時代

欧米から優良品種が導入され広く普及



あなたもチャレンジ！家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

ミツバ 香りが良く、お吸い物に重宝

ミツバは日本原産のセリ科野菜で、半日陰でもよく育ち、乾燥に弱いので、他の野菜の陰になる所に適します。種まきの適期は4～5月と9月です。

ミツバの発芽適温は20度前後で、10度以下の低温や30度以上の高温では発芽が困難です。発芽後は10～20度でよく成長します。なお、低温により花芽分化し、その後の高温・長日ですら立ち上るため、温暖地では4月中旬以降、寒冷地では5月上旬以降に種まきします。

ミツバは、青ミツバ（または糸ミツバ）、切りミツバ、根ミツバの3タイプがあります。青ミツバは青々とした葉を樂しむ品種で、店頭に並ぶのはほとんどが水耕栽培です。切りミツバは冬に根株を掘り上げ、これを室という

暗室に持ち込んで軟白させた物で、根を切つて収穫されます。根ミツバは春から育てた根株に畑のまま土を掛け、早春に伸びてきたところを掘り取ります。ここでは青ミツバの作り方を紹介します。

「品種」 「白茎三ツ葉（関西系）」（タキイ種苗）、「白茎みつば」（サカタのタネ）など。

「畑の準備」 種まきの2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gを施し、よく耕しておきます。その後、化成肥料（NPK各成分で10%）100g程度と堆肥2kgを混ぜ、幅60～90cmのベッドを作ります（図1）。

「種まき」 ベッドと直角に、20cm間隔の細いまき溝を作ります。まき溝に1cm間隔に種をまきます。種は好光性なので、隠れる程度（5mm）に土を薄く

掛けます。発芽まで、十分灌水^{かみず}します（図2）。

「管理」 早まきでは、ビニールフィルムでトンネルを作り、発芽を促します。不織布のべた掛けは、安定した発芽に役立ちます。

追肥は2～3週間ごとに、1平方m当たり30g程度を与えます（図3）。また、乾燥に弱いため畑が乾いたら灌水し、真夏の高温・強光下では黒寒冷しゃなど日よけします。

「収穫」 草丈20～25cmになったら、地際より少し上で刈り取ります。刈り取った後から、新しい葉が伸び出していきます（図4）。なお、冬には寒さで茎葉が枯れますが、春には越冬した根株から新たな茎葉が伸びてきます。

※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。

図1 畑の準備

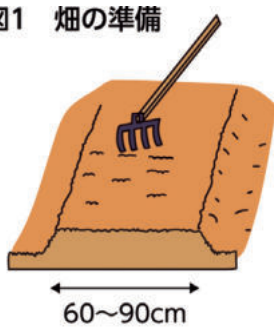


図2 種まき

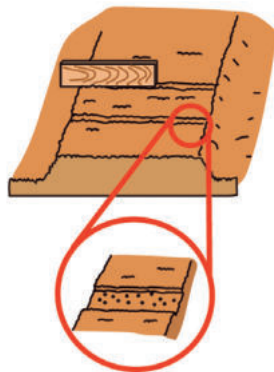


図3 追肥

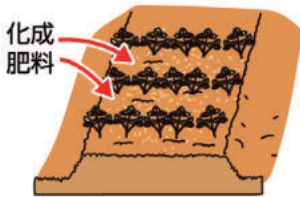
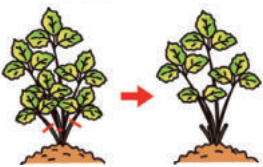


図4 収穫



広報誌ふれあいでは読者の皆さんからのお便りをお待ちしています。

記事の感想や、近況報告、おもしろ情報から絵はがきなど大歓迎です。いただいたお便りは随時紹介させていただきます。

たくさんのお便りをお待ちしております。

お友だち募集中♪
JA京都中央から新鮮な情報をLINEでお届けします！

QRコードから登録



ID 検索から登録

検索ID @ja_kyotochuou

わらわは「みのり姫」お友だちになってネ



みのり姫

家族みんなで
おいしく
食べよう!



春が来た♪ たけのことアスパラの 味噌チーズ焼き

春限定の生たけのことアスパラを使って♪ほっこり
甘味噌とチーズをたっぷり乗せて春満喫です^^

調理時間 15分

※ カロリー・塩分・脂質は1人分の値

材 料 2人分

たけのこ …………… 40g
アスパラ …………… 2本
味噌☆ …………… 大さじ1
みりん☆ …………… 大さじ1
砂糖☆ …………… 小さじ1
ピザ用チーズ …………… ひとつかみ

作り方

簡単! 15分料理!

- ① たけのこは5ミリ位の薄切りの長方形に切る。アスパラは根元の1/3位迄をピーラーで皮を剥き3~4cmに切る。
- ② グラタン皿に薄く油を塗り①を入れる。
- ③ ☆を合わせておく。
- ④ ②に☆をかけてチーズを乗せトースターで焦げ目がつく迄(5~6分)焼いて完成です。

これさえ知れば、 もっとごはん上手 たけのこ

たけのこはカロリーが低く、食物繊維も豊富。一般的にたけのこは孟宗竹(もうそうちく)の若芽で、4~5月が旬とされています。ほかにも、淡竹(はちく)・真竹(まだけ)・緑竹(りよくちく)といった品種があります。

これさえ知れば、 もっとごはん上手 グリーンアスパラガス

アスパラガスから発見された成分アスパラギン酸が豊富で、うま味とコクのある野菜です。茹でる時は、切らずに長いまま茹でることで、うま味や栄養分の流出を減らせます。少なめの湯に塩を入れて数十秒ほど蒸すと、さわやかな香りや自然な甘みを堪能できます。



ナバナとブラッドオレンジの味 の変化を楽しむスムージー

「ナバナ」をおいしくたべよう! JAのおいしい食材で美しく!

協 力: JAグループ愛媛

レシピ作成: 西村有加(野菜ソムリエ上級プロ・
ベジフルビューティーアドバイザー)

調理時間 10分

※ カロリー・塩分・脂質は1人分の値

材 料 2人分(約300ml)

ナバナ …………… 20g
ブラッドオレンジ …………… 1 個
甘酒 …………… 150ml

作り方

簡単! 10分料理!

- ① ナバナは適当な大きさに切る。
- ② ブラッドオレンジはスクイザーで絞り、果汁とスクイザーに残った果肉と繊維と合わせる。
- ③ ミキサーに甘酒と①のナバナを入れ混ぜる。
- ④ グラスに③を注ぎ、②のブラッドオレンジをそっと流し込む。



資料提供: JA 全中



私も女性部に参加しています。コロナでなかなか活動できない状況下、年末の寄せ植えはとても楽しく、久しぶりに女性部の皆さんと顔を合わせて話ができました。

「家族みんなでおいしく食べよう」の大根のくるくる巻き煮は見ばえも良く、やつてみようと思いました。

〈神足支店管内〉藤林 典子さん

田畑がだんだん少なくなり住宅が増えていく中、「手間ひま全てが愛しい時間」と農業にチャレンジしてください。記事に心をひかれました。

〈海印寺支店管内〉稲本 真砂子さん

1月号のふれあいの中で、高木さんが「手間ひま全てが愛しい時間」と思われておられるのがよくわかります。

〈海印寺支店管内〉河村 輝子さん

神足支店の手作り竹灯籠イルミネーションがとってもきれいですね。こんな利用方法もあるんですね。

〈大原野支店管内〉大島 富美子さん

毎日の食事、何にしようかと悩んでいる時、いつも最後のページを参考にしています。野菜を使った料理をお願いします。

〈大原野支店管内〉トモチャンさん

洛南支店の高木大彰さんの九条ネギとプロッコリーに力を入れておられる記事を読んでほっこりしました。

〈洛南支店管内〉河村 司郎さん

J A 京都中央女性部オリジナルエコバッグはもち手の長さ、バッグに入れてもかさばらない事が気に入りに便利に使わせてもらっています。

〈岩倉支店管内〉林 千鶴子さん



松村 みよ子さん (大原野支店管内)



野村 栄子さん (大原野支店管内)



坂口 みや子さん (神足支店管内)



瀬戸 君代さん (市原野支店管内)



和田 佳世子さん (向日支店管内)



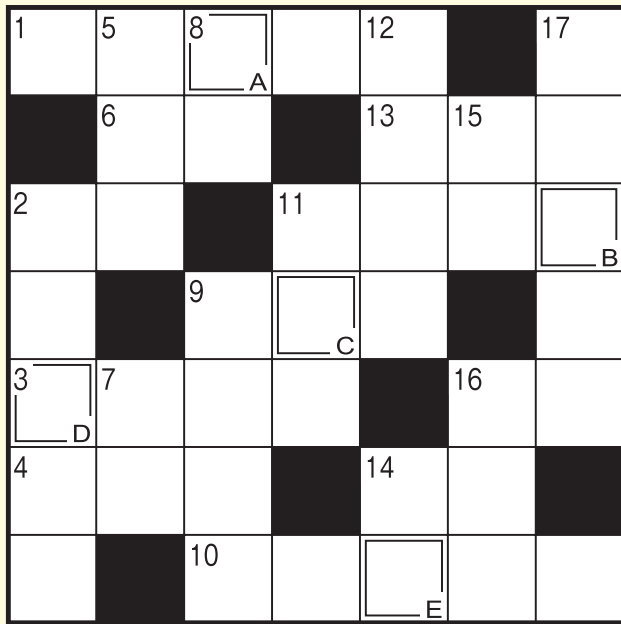
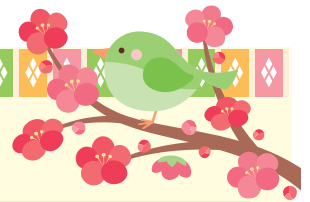
中澤 喜美枝さん (大原野支店管内)

1月号の解答
「カドマツ」

1月号の
当選者

- 坂口 幸子さん (神足支店管内)
- 小山 香緒里さん (乙訓支店管内)
- 藤田 勝子さん (東向日支店管内)
- 大北 壽子さん (大山崎支店管内)
- 上田 美子さん (大原野支店管内)

- 大島 富美子さん (大原野支店管内)
- 長谷川 千津子 (羽東師支店管内)
- 森本 一子さん (岩倉支店管内)
- 林 千鶴子さん (岩倉支店管内)
- ベンネーム さつちゃんさん (市原野支店管内)



出題
ニコリ

617-0826
京都府長岡京市開田4-14-8
JA京都中央
総務企画部宛
あなたの住所
支店名 お名前
ペンネーム
(お名前でご紹介して良い場合は、記載不要です)

①クロスワードの答え
②感想・身近なニュース
③特に気になった記事
絵・イラストなど
一部ハガキをお便りコーナーで
紹介することもございます
(裏面)

応募締め切りは
3月31日(水)消印有効です。

正解いただいた方の中から抽選で10名様に粗品を
進呈いたします。当選者発表は5月号です。

クロスワードパズル

Q 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？

- ② 速度違反の交通取り締まりをこう言うことも
- ⑤ 仏様の頭の渦巻き
- ⑦ 名を捨てて——を取る
- ⑧ お清めにも使う調味料
- ⑨ 円を描くときに使います
- ⑪ 人数確認のために——を取った
- ⑫ ボビンに巻いてミシンにセットします
- ⑭ クロワッサンや「ロネマフィン」など
- ⑮ コウゾやミツマタの繊維をすいて作ります
- ⑯ 花より団子、色気より——なのです
- ⑰ 三蔵法師の旅物語。堺正章主演のテレビドラマもありました

タテのカギ

ヨコのカギ

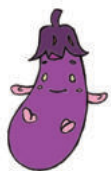
- ① 桃の節句に付きもののすし
- ② 体温計であるかどうか確かめます
- ③ 理科で学ぶ動物プランクトンの代表格
- ④ 難関を——して大学に合格した
- ⑥ 恥ずかしいときに赤らめます
- ⑨ 萩本欽一と坂上二郎のお笑いコンビ、——55号
- ⑩ 乳液や化粧水、バックなどを使って行います
- ⑪ 「元気で留守がいい」と言う人も
- ⑬ 友人と——もない話で盛り上がった
- ⑭ 円周率を表すギリシャ文字
- ⑯ アスパラガスやウドは主にこの部分を食べます

【大原野支店】

さいとう ひでとし
生産者 齋藤 秀稔さん(43)

「千両茄子」と「花菜」を生産されている齋藤さん。特技を生かしたオリジナルキャラクターの製作等、販売方法にも工夫をされています。詳しくはP4-P5のチャレンジページをご覧ください。

表紙の紹介



▲なすびのナスくん



▲はななのナナちゃん



▲ブロッコリーのロコちゃん



▲ほうれん草のレンちゃん