

営農ウィークリーNEWS

JA京都中央管内の農産物を使った お手軽カンタンレシピに挑戦!! Vol.2

JA京都中央管内では季節によって様々な農産物が栽培されています。過去の営農ウィークリー(No.502)でご紹介したオクラに続き、今回も管内で採れた旬の野菜を実際に調理してみました！簡単・時短で完成しますので、皆さんもぜひお試しください！

今回の
テーマ

花菜

春の訪れを告げる野菜「花菜」。心地よい歯応えとほろ苦い風味が特徴で、おひたしや天ぷらなど幅広い用途で楽しめます。**ビタミンC**の含有量は野菜の中でもトップクラス！白血球の働きを強めることで、風邪などの病気に対する**免疫力**を高め、**貧血予防**や、コラーゲンの育成を促進するなど**美肌効果**が期待できる食材です。

❀花菜のじゃこポンあえ❀

❀超時短★花菜のまぜご飯❀

材料（2人分）

花菜(長岡京産)-----100g
ちりめんじゃこ-----50g
ポン酢-----大さじ1
白ごま-----小さじ1
塩(塩茹で用)-----適量



【作り方】

1. 沸騰したお湯で花菜を10～20秒程塩茹でした後、水気を絞り食べやすい大きさに切る。
2. 1の花菜にちりめんじゃこ・ポン酢・白ごまを加えて和える。器に盛りつけて完成★

材料（2人分）

花菜(長岡京産)-----100g
ごはん-----300g
鮭フレーク-----50g
醤油-----小さじ1



【作り方】

1. 一口サイズに切った花菜をラップで包み電子レンジで1分温める(600W)
2. 温かいごはんの水気をきった花菜と鮭フレーク・醤油を加えて混ぜれば完成♪

—TAC information—

葉面散布液肥

Ecoronエコロン (窒素27%)



葉面散布液肥「Ecoron(エコロン)」。窒素27%を含む液肥です。すぐに吸収される成分と、緩やかに吸収される成分を含んでいるので、植物へのストレスが少なく、高い吸収率が期待できます。露地栽培において、降雨が少なく、肥料の効果があらわれにくいときになど、どうでしょうか。今回は、管内の花菜圃場にて散布試験を行いました。また、結果をご報告いたします！

農業者の皆さまへ

新型コロナウイルス感染症の影響で 事業収益が一定以上減少した場合に 固定資産税等の減免が受けられます

中小事業者等が所有する償却資産及び事業用家屋に係る 固定資産税及び都市計画税の軽減措置

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のための措置に起因して、厳しい経営環境に直面している中小事業者等に対して、償却資産と事業用家屋に係る固定資産税及び都市計画税の負担を軽減する。

この措置による固定資産税及び都市計画税の減収額については、全額国費で補填する。

対応

- 以下の要件を満たす中小事業者等^(※1)（原則として業種限定せず）を対象とし、以下に掲げる割合に軽減する。

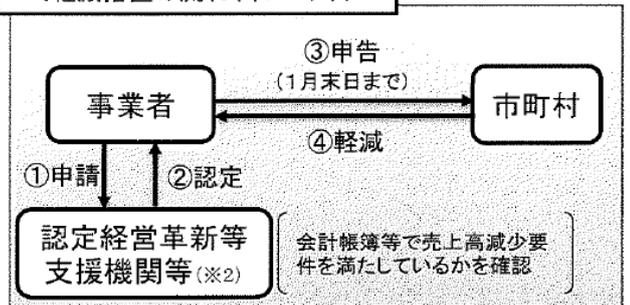
(※1) 「中小事業者等」とは、資本金の額又は出資金の額が1億円以下の法人、資本又は出資を有しない法人の場合、常時使用する従業員の数が1,000人以下の法人、常時使用する従業員の数が1,000人以下の個人

令和2年2月～10月までの任意の3ヶ月間の売上高が、前年の同期間と比べて、

| | |
|-------------------|------|
| 30%以上50%未満減少している者 | 2分の1 |
| 50%以上減少している者 | ゼロ |

- 償却資産と事業用家屋を対象とする。
- 令和3年1月31日までに、認定経営革新等支援機関等^(※2)の認定を受けて各市町村に申告した者に適用する。虚偽の記載をした場合の罰則を設ける。
- 当該措置は令和3年度の課税分に限定。

<軽減措置の流れ(イメージ)>



(※2) 税務、財務等の専門的知識を有し、一定の実務経験を持つ支援機関など (税理士、公認会計士、弁護士など)

※詳しくは中小企業庁のホームページをご確認下さい

お問い合わせ先：

中小企業 固定資産税等の軽減相談窓口

電話：0570-077-322