

# ぐりーんぴあ Green Pia

人と自然の調和から新たな創造を

特集

これから農業の力タチ  
改正食料・農業・農村基本法から学ぶ



11月の旬のレシピ

- ・レンコンのチーズ焼き
- ・秋サケのクリームソース
- ・麻婆（マーボ）ナスうどん

2024

11  
vol.309



Instagram



X



Facebook



LINE

JAおやま  
公式HP





## 山口 武志

信用・共済担当常務

### 役員コラム

組合員・地域の皆様におかれましては、日頃よりJA事業に対しましてご理解と多大なるご協力を賜り、この場をお借りいたしまして厚く御礼申上げます。

私は、5月に開催されました第25回通常総代会および、その後の第4回理事会において常務理事として選任されました山口です、今後ともよろしくお願いいたします。

さて今、人生100年時代が到来しましたが、これまで人生100年時代が到来することが想定されており、このことを踏まえ政府は、国内の家計金融資産の半分以上を占める現預金を投資に繋げることで企業の持続的な成長と、その恩恵が家計の資産所得拡大を目

的として、資産所得倍増プランを策定しました。

また、1月よりNISA(小額投資非課税制度)の拡充(非課税限度額の拡大、投資可能期間無期限等)も行われました。そこで当JAでも、皆様の多様なニーズにお応えするため、9月より投資信託の販売を始めました。政府も後押ししていることから、是非この機会にご興味のある方は、最寄りの支店にお気軽にお問い合わせいただき、現在キヤンペーン中の新NISA口座の開設も、ご検討もいただけたら幸いです。

最後に組合員利用者様のご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

# Green Pia



耕そう、大地と地域みらい。

人と自然の調和から新たな創造を

### 03 — TOP NEWS

### 04 - 07 — TOPICS

地域のニュースをお届け!

### 08 - 09 — 特集

改正食料・農業・農村基本法から学ぶ  
これからの農業のカタチ

### 10 — 金融共済便り

フィッティングメールにご注意!

### 11 — 農業浪漫

石橋地区 早水 孝夫さん

### 12 — フルーツパラダイス

ザクロ  
～美容効果抜群!  
アンチエイジングフルーツ～

### 13 — 食卓を彩る旬のレシピ

### 14 — 新鮮野菜と相性バツグン!

JAのエーコープ『野菜と食べるラーメン』を作ってみよう♪♪

### 15 — • おいしく食べて美しく • 脳トレ! 手足の体操

### 16 — • なくそう食品ロス • お天気カレンダー

### 17 — みんなの広場

### 18 - 20 — Information

### 「ナス」



<分類>ナス科ナス属

<原産地>インドの東部

<和名>茄子

<おいしい期間(旬)>6月～9月

<主な栄養成分>カリウム、食物繊維、鉄、葉酸、ビタミンK

<効能>ガン予防、デトックス効果、強い抗酸化作用、むくみ予防、夏バテ予防など

<豆知識>ナスの色と言えば濃い紫色は、ポリフェノール類の一種であるアントシアニン系色素。太陽光からの紫外線を浴びることでナスの皮から抽出されるナスニンが合成されるそうです。皮ごと食べることでナスニンには抗酸化作用があるため老化やがんの予防に効果があります。焼く・生・炒める・煮る・漬けるなどさまざまな調理法でナスを楽しみましょう。



体験会ではJAいちご部会の生産者ハウスでイチゴ苗の定植体験とハウス見学を行いました。県内から参加した2人は、約1時間かけて各々イチゴ苗約100本を生産者から定植の仕方など丁寧に教わりながら定植しました。

協議会の山崎輝明会長は「持続可能な農業を目指して、新規就農者のサポートに取り組んでいきたい」と話しました。

JAおやまは9月14日、2025年度のイチゴの研修生受け入れを目指し、イチゴ栽培の体験会を開きました。JAは農業の担い手になる農業経営者を育成・支援するJAおやま新規就農塾推進協議会を2022年4月に設立。県、市町、農業委員会、JAが会員となり、新規就農者の募集や研修会を開き、1年間の研修で就農を支援します。



# LIVE Topics 1

CHAPTER  
1

地域のニュースをお届け!

JA Monthly News

東部選果場・北部集出荷所

9/3

抑制キュウリ目ぞろえ会

南部・北部きゅうり部会は9月3日、東部選果場と北部集出荷所で抑制キュウリの目ぞろえ会を開きました。抑制キュウリの有利販売に向けて出荷要領や規格を確認し、意識統一しました。

出荷当日の収穫を原則に、前日夕方に収穫したものはコンテナの中に入らした新聞紙を入れて鮮度を保つことなどを申し合わせました。

大島一仁部会長は「いよいよ抑制キュウリの出荷が本格的になる。品質管理を徹底して高品質なキュウリを出荷し、売り上げに反映できるよう頑張ろう」と呼びかけました。

抑制キュウリの目ぞろえ会を開いた



9/4

西部集出荷所

いちご部会 若手生産者情報交換会

JAおやまいちご部会は9月4日、西部集出荷所で若手生産者情報交換会を初めて開きました。新規就農者と、2022年度の栃木県農業士に選ばれ、新規就農者の育成も手がけている同部会の田波哲也さんや担当者と情報交換しました。部会員、栃木県下都賀振興事務所、関係者ら11人が参加しました。

若手生産者の栽培状況や管理方法、悩みなどに対して、田波さんや同事務所の佐藤隆二主査が回答しました。若手生産者同士が相互に意見を交わすなど、情報共有の場となりました。

「親株から発生するランナーの育成をうまくやりたい」「かん水のタイミングはどのようにしているか」「暑熱対策の時期や方法は」などたくさんの質問が出ました。

若手生産者情報交換会を初めて開いた



9/6

## ヤングフェロー現地検討会

かき

小山花卉園芸組合ヤングフェローは9月6日、下野市と壬生町の3カ所で、市場2社とともに現地検討会を開きました。菊やスプレーマム、バラなどのお花を巡回し、生育状況や栽培管理を確認しました。若手の市場関係者を招いて栽培現場や方法なども紹介し、交流を深めました。

ヤングフェローは、後継者である若手生産者3人で構成し、それぞれトルコギキョウやカトレア、菊を栽培します。子どもたちに花を親しんでもらう花育活動にも積極的に力を入れ、花の良さを伝えています。

若手の市場関係者は「栽培現場を見る機会はなかなかなく、貴重な体験の場となった」と話しました。

生育状況や栽培管理を確認した



9/10

## 桑集出荷所 秋冬ゴボウ目ぞろえ会

ごぼう

JAおやま牛蒡部会は9月10日、桑集出荷所で秋冬ゴボウの目ぞろえ会を開きました。市場関係者が販売情勢を報告。JAの担当者が出荷要領や規格、注意点などを説明しました。現物1本ずつ等級を検討して太さや長さなどの選別基準の確認をしました。

栃木県下都賀農業振興事務所の桜井利之副主幹は「病害虫の発生を抑える対策をしてほしい」と呼びかけました。

重田恵司部会長は「燃料や資材高騰など農業経営環境は厳しい状況が続いているが、価格転嫁できるように消費者に喜ばれるゴボウ生産に努めよう」とあいさつしました。

出荷要領や規格、注意点などを説明した



9/13

## 生井地区

### 「田んぼの学校」収穫体験

JAおやま管内の小山市生井地区の生産者らで組織する「下生井小田んぼの学校」実行委員は9月13日、同地区の田んぼで栃木県オリジナル品種米「とちぎの星」の収穫体験をしました。池貝孝雄会長をはじめとする実行委員や小山市立下生井小学校の児童ら27人が参加しました。

実行委員から丁寧に稲の刈り方の指導を受け、児童らは鎌を使って一生懸命刈り取りました。コンバインを使った機械刈り取りの体験も行いました。

池貝会長は「暑さに強い品種『とちぎの星』が約120日たって収穫を迎えた。鎌を使って丁寧にお米の収穫の喜びをかみしめてほしい」と話しました。

栃木県オリジナル品種米「とちぎの星」の収穫体験をした



# LIVE Topics

CHAPTER  
2

地域のニュースをお届け!

JA Monthly News

のぎ松原大橋直売所

9/13

佐川野小が直売所見学

野木町立佐川野小学校の3年生12人は9月13日、「のぎ松原大橋直売所」の見学に訪れました。社会科「店ではたらく人」の学習の一環で、町内の店や施設などを見て、たくさんのお客さんに来てもらうためのお店の工夫や、働く人、お客様の思いを知ることが目的です。

児童は直売所を見学し、疑問に思ったことを直売所のスタッフに質問し、熱心に見たことや聞いたことをしおりに書き込みました。

「カボチャはなぜ外のコーナーでも販売することができるのか」など同校の先生と共に多くの質問をスタッフにしたり、お客様にインタビューしたりしました。

お店の工夫や、働く人、お客様の  
思いを知ることが目的



9/18

本店

図画コンクール審査会

JAおやまは9月18日、本店で管内小学校を対象に行つた「図画コンクール」の審査会を開きました。コンクールは、食農教育の一環で毎年JA独自で行っています。

JA役職員や女性会会長、などの花グループ会員らは、元教師の五十畠透さんを招き、図画を審査する際のポイントの指導を受けました。伸び伸び描かれた入賞作品12点を選びました。

今年は「農業・農村・自然・環境・人・家族」がテーマで、14校から178点が集まりました。色鮮やかに描かれたものやユニークに画用紙いっぱいに描いた作品など、多くの力作が出展されました。

図画を審査する際のポイントの指導を  
受けた



9/19

西部集出荷所

## いちご部会栽培講習会

J Aおやまいちご部会は9月19日、西部集出荷所で2025年産イチゴ栽培講習会を開きました。部会員や関係者ら40人が参加し、現況と今後の栽培管理などを確認しました。

9月以降も高温が続き、やや活着遅れや不時出蕾が散見されます。また、ハダニやヨトウ類、炭疽病なども高温の影響で多発しており、注意が必要です。講習会では、ハウス内の管理や病害虫防除と生理障害などの対策を重点的に学びました。

関寿雄部会長は「高品質栽培に向けて講習会を生かして栽培管理に励もう」と呼びかけました。

現況と今後の栽培管理などを確認



9/20

## 切花部会現地検討会

かき 小山花卉園芸組合切花部会は9月20日、小山市、壬生町、栃木市で現地検討会を開きました。生産者、市場関係者ら9人が参加し、各ハウスを回り、生育状況や栽培管理などを確認しました。部会では、4人がカトレア、スプレーマム、デルフィニウムなどを生産しています。

寺内一雄部会長は「少人数ではあるがそれぞれ個性豊かに様々な多品目の花卉を栽培し、さらに高品質を目指し栽培していく。市場には用途に合わせた花を生産するので大いに使っていただきたい」と話しました。

市場関係者は「生産者の意見を取り入れながら、多くの人に花卉を楽しんでもらえるよう努める」と話しました。

多くの人に花卉を楽しんでもらえるよう努めると話した



9/27

## カブ部会現地検討会

J Aおやまカブ部会は9月27日、下野市のは場3カ所で現地検討会を開きました。部会員や関係者ら10人が参加し、生育状況などを確認しました。

栃木県下都賀農業振興事務所の桜井利之副主幹は猛暑の影響でハスモンヨトウなどのチョウ目害虫の発生が多いため、病害虫防除の徹底を呼びかけました。

生産者らは「品種によって生育状況が異なるため、品種にあった管理が必要」「肥料・農薬は何を使用しているか」などと意見を交わしました。

町田徹部会長は「播種時期から猛暑による影響で栽培管理に苦労していると思うが現地を見て、今後の参考にして高品質なカブ出荷を目指そう」と話しました。

高品質なカブ出荷を目指そうと話した



# これから農業の力タチ

世界の食料情勢が大きく変化する中、2024年5月に日本の農政の指針を定める「改正食料・農業・農村基本法」(改正基本法)が成立しました。私たちの暮らしやこれからの農業はどう変わるのか、一緒に考えていきましょう。

そもそも食料・農業・農村基本法って?

## 1999年の制定以来、「農政の憲法」と呼ばれる

食料・農業・農村基本法は「農政の憲法」とも呼ばれている法律です。そこには日本の農政の基本理念や政策の方向性が示されています。(1)食料の安定供給の確保

(2)農業の有する多面的機能の発揮 (3)農業の持続的な発展 (4)その基盤としての農村の振興、などを理念として掲げ、国民生活の安定と向上および国民経済の健全な発展を図ることを目指します。

改正基本法  
全文はこちら



e-GOV法令検索

## 日本の農業を取り巻く状況は制定当時の想定を超えるレベルに

なぜ改正する必要があったの?

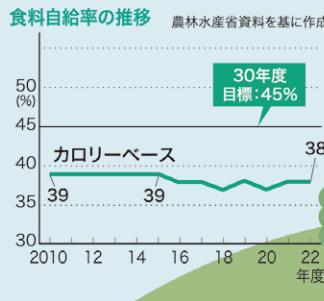
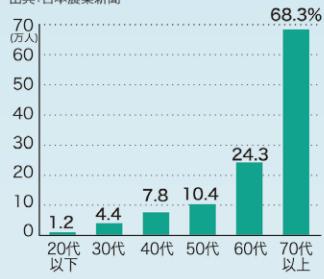
農政の変遷	
1961	他産業との格差は正をうたう年 農業基本法制定
92	農水省(当時)が「新しい食料・農業・農村政策の方向」(新政策)を発表
93	ウルグアイラウンド農業合意
93	戦後最悪の米の不作(作況74)
95	食糧法施行、食糧管理法廃止
99	食料・農業・農村基本法の制定
2000	中山間地域等直接支払制度の導入
2000	WTO農業交渉の開始
07	品目横断的経営安定対策、米政策改革、農地・水・環境保全向上対策の導入
09	農地法改正
10	農業者戸別所得補償制度の導入
13	首相官邸に農林水産業・地域の活力創造本部設置 農地中間管理機構(農地バンク)法制定
15	農協法改正
18	環太平洋連携協定(TPP)の発効
18	米の直接支払交付金と生産数量目標の配分を廃止
19	EU経済連携協定(EPA)の発効
20	日米貿易協定発効
22	みどりの食料システム法制定
24	食料・農業・農村基本法改正

出典:日本農業新聞

### 日本の農業は大ピンチ!?

日本の農業の最も大きな課題といわれるのが担い手不足と高齢化。統計によると基幹的農業従事者数は、2000年から20年間で約240万人から136万人に減少し、7割近くが70代以上。この比率は今後も上昇するとみられています。

基幹的農業従事者の年齢構成(2023年)  
出典:日本農業新聞



日本の食料・農業・農村は、世界的な気候変動による自然災害の発生、栽培適地の変化、国内人口の減少による国内需要の減少や高齢者の引退による農業従事者の大幅な減少など、これまでに経験したことのない課題に直面しています。現在、社会全体が急速に変化し、変動性・不確実性・複雑性が増す中で、情勢の変化に対応し課題を解決していくためには、これまでの経験や既存の方法では難しくなっています。

こうした情勢の変化を踏まえ、2022年9月から検証・見直しが進められ、24年5月に改正基本法が国会で可決・成立。翌6月に公布・施行されました。

このような状況下で、食料を安定的に供給するために必要な、農業の生産性向上と持続可能性の両立、農村地域社会の維持などが社会課題にもなっています。

改正基本法の下で、農業従事者、食品産業事業者は、持続可能性に配慮しながら、より収益性の高い経営の実現を目指すとともに、消費者は食料の選択や持続的な食料供給について理解を深めるなど、食料システムに関わる全ての人が、これまでの経験にとらわれず、新たな情勢に対応した取り組みを行っていふことが求められています。

## 「食料安全保障の確立」を 基本理念の中心に位置付ける

2024年5月に成立した改正基本法のポイントは次の五つです。

### ①国民一人一人の食料安全保障の確立

改正基本法は、「国民一人一人の食料安全保障」を基本理念の中心に位置付けました。食料安全保障とは「良質な食料が合理的な価格で安定的に供給され、国民一人一人が入手できる状態」のこと。国際紛争や異常気象で国内が食料不足になつた場合には供給の確保を図ることが明記されました。

これを受けて、平時からの対応を定めた関連法（食料供給困難事態対策法など）も成立しました。食料安全保障の土台となる農業生産を増大させるためには、海外への輸出を促進し、国内農業を発展させることが重要という考えも示されました。

### ②環境と調和のとれた 食料システムの確立

食料安全保障と共に基本理念の二つに位置付けられたのが「環境との調和」です。「食料システム」とは、食料を生産・加工し、

消費者に届けるためのネットワークのこと。この各段階における温室効果ガスの排出など、環境に与える負の影響に着目し、負荷低減への対応も必要とされています。

### ③価格転嫁など合理的な価格形成の実現

農産物の小売価格に資材・燃料などの

生産コストや人件費、環境保全型農業に取り組む上で必要なコストなどを反映しにくい実態を踏まえて、農業従事者や食品産業事業者、消費者などが「合理的な価格」を考慮しなければならないという考え方が示されました。これらを受けて、25年には適正な価格転嫁を促すための法律が制定される予定です。

### ④スマート農業で 農業の持続的な発展を推進

扱い手不足や高齢化という今日の農業の課題を解決する方法として期待されているのが「スマート農業」です。人工知能（AI）やドローンなどを活用することで、少人数での栽培・収穫が可能になるといわれています。改正基本法では「先端的な技術（スマート農業）」を農業の持続的な発展にとって必要な施策として取り上げ、24年6月にスマート農業技術の活用を推進するための関連法も制定されました。

### ⑤地域社会の維持を柱とする 農村の振興

人口が減少し、集落の存続や農業インフラの保全が困難な現状を考慮し、農業従事者以外の人々とも協力して行う農地保全に向けた活動の促進、中山間地などの地域社会の維持に向けた支援などが明記されました。

## Q 法改正によって日本の農業はどう変わるの？

### A 食料安全保障強化に向けて スマート農業や輸出増が進む

法改正について、二つのポイントに絞って解説しましょう。

#### （1）サービス事業体との連携が進む

今、世界の人口増や政情の不安定化、異常気象の多発など、日本の食料安全保障を脅かすリスクが増大しています。一方で、国内の農業も扱い手不足や高齢化が進み、食料自給率や農産物出額は長らく低水準のままであります。

切迫する日本の食料事情を解決する切り札として期待されているのが「スマート農業」です。これらを広めていくためには、改正基本法にもある通り、農業従事者とそれらを支援する事業者（サービス事業体）との連携が欠かせません。「ドローンによる防除作業」「センサー技術を使った生育予測」「AIによる育種管理」など、高度な技術を駆使した農業をサービス事業体と共に推進していくことが、食料安全保障の強化につながると思います。

#### （2）海外への輸出が増加する

今回の改正基本法に新たに加わったのが「輸出の促進」です。農業従事者の収益向上が期待できるだけでなく、万が一のときは国内用にも転換でき、国内供給の下支えにもなるといわれます。輸出を推進する上で生産物に付加価値を与えることがポイントです。これにより輸出をうまく軌道に乗せることができます。

できたら、若手の就農者が魅力を感じて事業に参加してくれる可能性もあるでしょう。輸出の促進は、持続可能な農業を実現する上で重要な取り組みになると思われます。

## Q 私たち消費者が毎日の暮らしに生かせることは？

### A 一人一人が地球環境問題を 自分ごととして考えるきっかけに

改正基本法には「環境との調和」が新たな理念として取り入れられました。これを受けて、減農薬・減化学肥料などを通じて環境および生物多様性保全に取り組む農業従事者に対して公的支援（環境保全型農業直接支払交付金）が適用される見込みです。

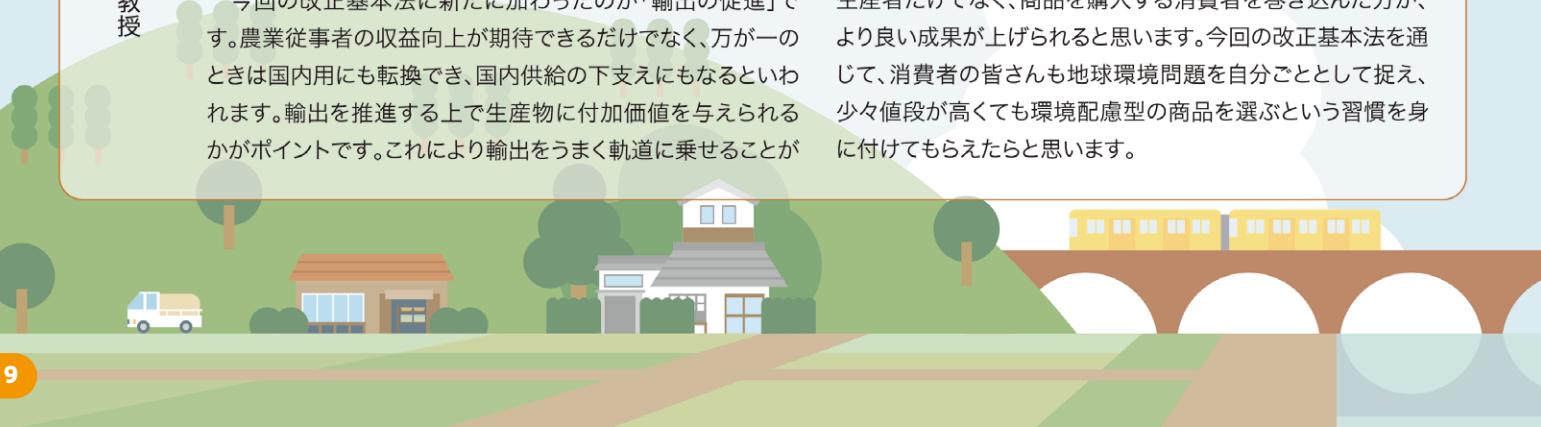
環境に配慮した農法は手間がかかり、収穫量も安定しにくいため、農産物の価格上昇につながることが予測されます。そのため、改正基本法の「消費者の役割」の項目には、「お店で購入するときは、環境負荷低減に役立つ商品を選択しましょう」という文言が追加されたのです。

農業は食料システムの一部なので、環境問題を考える際も、生産者だけでなく、商品を購入する消費者を巻き込んだ方が、より良い成果が上げられると思います。今回の改正基本法を通じて、消費者の皆さんも地球環境問題を自分ごととして捉え、少々値段が高くても環境配慮型の商品を選ぶという習慣を身に付けてもらえたたらと思います。

## 専門家に聞きました

東京大学 大学院  
農学生命科学研究所

中嶋 康博 教授



# フィッシングメールにご注意!

貯金為替課  
東川 浩史



いつもJAおやま・JAバンクをご利用いただきありがとうございます。

このたび、JAネットバンクを装ったフィッシングメールが不特定多数に送付される事案が確認されております。JAバンクを装ったフィッシングメールに記載されているURL、不正サイトにはアクセスしないようご注意ください!



## 操作を焦らされていませんか?

メールの件名や内容で慌てずに、まずは公式サイトからログインし、あわせて身に覚えのない取引がないか確認しましょう。

- <偽メールの件名>※実際に確認されたもの
- ・[JAネットバンク]利用停止のお知らせ
  - ・[JAネットバンク]緊急停止のご案内
  - ・[JAネットバンク]お客様情報等の確認について
  - ・[農業協同組合]振込(出金)、ATMのご利用(出金)利用停止のお知らせ
  - ・[緊急]JAネットバンクお取引を保留した(必ずご確認ください)

不特定多数の方へ複数回送られていることが確認されています。



## フィッシングメールなどに記載されているURLにはアクセスしない!

偽サイトにはID・口座番号・パスワード等は絶対に入力しないでください。

### <要注意>

特にワンタイムパスワードを漏洩すると、犯人側で送金が可能となり、貯金残高の全額を不正送金されるリスクがあります。

フィッシングメールの被害に遭われたと思ったら…緊急停止を実施してください。

**[JAネットバンクヘルプデスク]**  
**TEL 0120-058-098**

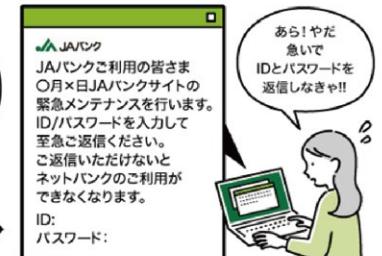
偽メールに気をつけてください



- ① JAバンクを装ったメールがくる



- ② IDとパスワードを伺うメールが届く



- ③ IDとパスワードを返信してしま知らない人に情報を盗まれてしまう



- ④ 盗まれたIDとパスワードを悪用されてしまう



偽サイトに気をつけてください



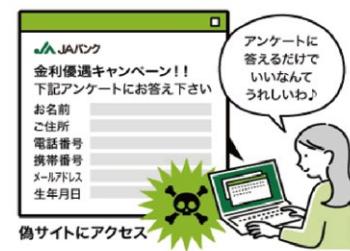
- ① JAバンクを装ったメールがくる



- ② 偽サイトにアクセスを促すメールが届く



- ③ 偽サイトにアクセスし重要な情報を入力してしまう



- ④ 知らない人に入力した情報が送られ、情報を悪用される



金融共済便り



# 農業浪漫

NOGYO ROMAN

早水 孝夫さん (60歳)

石橋地区

生産品目: ナス、ホウレンソウ、タマネギ、ネギ・サツマイモなどの苗



## 農業の魅力、良さを知つてもらいたいと 意欲をもつて農業に励む

J-Aおやま管内には、東部、生井、寒川、中、穂積、豊田、絹、桑、国分寺、石橋、野木の11地区に分かれ、75人の生産者がナス栽培に取り組んでいます。作付け面積は露地約746アール、ハウス約118アールで、主に品種「千両二号」や「式部」などのナスを栽培しています。ハウス栽培は2月から7月半ばまで、トンネル・露地栽培は5月から11月ごろまで出荷しています。

石橋地区なす部会の早水孝夫部会長は50歳の時に何か自分で経営できるものはないかと考え、栃木県農業大学校の就農準備校とちぎ未来塾に入学しました。「就農したい」と強く思い入学したわけではなく、農業とはどのようなものかと思い、サラリーマンとして務める傍ら、土曜日コースで農業経営や栽培技術の基礎や実習などを行い、農業を学んでいきました。その中で仲間がたくさんでき、就農していく仲間を見て刺激を受け、就農を決断。その後、縁があり、同校を卒業して農業法人を営んでいるところで1年間、実際に働きながら農業経営や技術を学びました。

孝夫さんは、ナスとホウレンソウ栽培を主軸に、タマネギ・ネギ・サツマイモなどの苗を約50アールで栽培しています。経費があまりかからず、安定的に収穫できる農作物としてナス栽培から始めました。「灌水管理や葉かき、切り戻し剪定など手をかけた分だけ高品質なナスが収穫でき

る」と孝夫さんは笑顔で話します。高品質なナス栽培には手間がかかるが細やかな管理をすることで、風通しが良くなり、擦れやキズも付きづらく、日の光や薬剤散布もナスにまんべんなく行きわたります。また、高品質なナスは梱包作業でもスマートに作業ができる、作業効率化につながります。また、栽培管理データに播種日や播種条件、発芽日など栽培に関する情報を細かく記載し、日々の管理はもちろんのこと、次期作にも有効活用しています。

孝夫さんは「自然の中で楽しく、天候などで左右されることもあるが『自然と対話しながら管理をすることが喜び』と語ります。2023年には、認定農業者に選ばれ、現在、孝夫さんはすべて一人で作業を行っていますが、今後、パートさんを4人程度雇い、規模拡大を目指します。主軸のナス・ホウレンソウ栽培の傍ら、現在有機栽培で家庭菜園程度の野菜を栽培していますが、将来、主軸のナス・ホウレンソウ栽培もすべて有機栽培に切り替えられたらと考えています。また、とちぎ未来塾の仲間たちも近隣で部会長などとして活躍しており、情報交換の場を設けたり、研修会を実施したいと検討しています。

孝夫さんは日々進化を続けることを実感しながら、J-Aおやま産のブランド化を図り、農業の魅力、良さを多くの人に知つもらいたいと意欲をもつて農業に励みます。

## チェック ポイント



ザクロのプロフィール

【分類】ミソハギ科ザクロ属

【原産地】イラン西北部

【おいしい時期(旬)】9~11月ごろ

【主な栄養成分】ビタミンC、カリウム、

ポリフェノール類(エラグ酸、アントシアニン、

タンニンなど)、クエン酸など

解説 KAORU

野菜ソムリエ

上級プロKAORUの

# フルーツパラダイス

イラスト: 小林裕美子

## ザクロ

美容効果抜群! アンチエイジングフルーツ

### 選び方

ずっしりと重い  
↓  
実がぎっしり!

皮全体が  
きれいな赤色

つやと張りがある

ふくらとしている

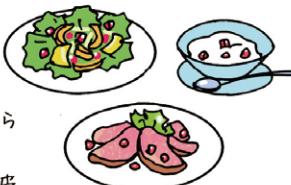


- 皮の傷やひび割れ
- 実の黒ずみ
- 張りがない→鮮度が落ちているかも……

### 食べ方・楽しみ方

爽やかな甘さと  
酸っぱさ、アチコリ  
した食感が魅力

料理やスイーツの彩りに  
サラダやカレーパッチョ、ローストビーフなどに散らし華やかに  
ヨーグルトやデザートにトッピング



皮のむき方  
皮が裂けている部分から  
手で剥る  
先端をナイフでカットし、皮  
に切れ目を入れると簡単



実は水を張ったボウルでひぐすと樂々  
ざるなどで水を切り  
利用する



種は食べられる  
気になる場合は  
搾ってジュースにす  
るのもお薦め



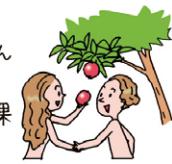
### ザクロのピミツ

#### 和名

「石榴」「柘榴」「柘榴石」

#### 子孫繁栄の象徴

1つの果実にたくさん  
の実がなることから  
「女性の果実」「果  
実の宝石」とも



アダムとイブが食べた果実は  
ザクロという説も

#### 「紅一点」の語源

多くのものの中でただ1つ異  
彩を放つもの  
多くの男性の中でただ1人の  
女性を指すことわざ  
中国の「詠柘榴詩」から  
一面の新緑の中にザクロの  
赤い花が一輪咲く様子



### ザクロのチカラ

#### ビタミンC

老化や生活習慣病の予防  
美肌や貧血予防に



高い美容効果が期待できる  
栄養成分がたっぷり!

カリウム  
むくみの解消  
高血圧予防に



#### ポリフェノール類

数種類が豊富に含まれる  
老化や生活習慣病予防、  
免疫力アップ、美肌もサポート



クエン酸  
疲労回復  
骨や歯の強化に

### 保存方法

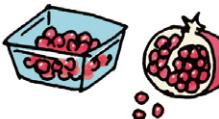
熟すまでは  
室温保存する



実が熟したら 冷蔵保存

皮をむかない場合  
そのまま保存袋などに入れて  
冷蔵庫へ

皮をむいた場合  
実をほぐし、密閉容器に入れて  
冷蔵庫へ。2、3日で食べ切る



長期保存に 冷凍保存

皮をむき、実をほぐして取り出す  
密閉容器や保存袋に入れて冷蔵庫へ

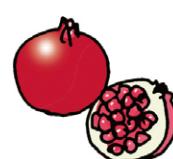
### ザクロの仲間たち

#### 国産の魅力

日本では古くから庭木として親しまれ観賞用が多い。  
農産物としての流通は古くわざわざだが、旬の時期にはJAの直売所などでの入手できることも

#### ワンダフル

代表的品種。主に米  
国産のジューシーで、ほ  
のかな酸っぱさと甘  
さのバランスが良い



#### レビーレッド

大型品種の果汁が  
多く色鮮やか  
のかな酸っぱさと甘  
さのバランスが良い



#### 大実(おおみ)ザクロ

日本の代表品種  
「大実日本甘ザクロ」とも  
小さめで甘みが強く生食  
や果実酒向き  
花も実も美しく観賞用にも



食卓を  
彩る

# 11月の 旬のレシピ

永井 智一  
茨城県笠間市にある  
「天晴(旧キッチン晴人)」  
オーナーシェフ



## レシピ 1 レンコンのチーズ焼き秋サケのクリームソース



### [材料(3人分)]

レンコン	150g
秋サケ	3切れ
塩・こしょう	適宜
薄力粉	適宜
カブ	1個
ブナシメジ	1株
サラダ油	大さじ1/2
しょうゆ	少々
とろけるチーズ	3枚
バター	大さじ1
生クリーム	150ml

### [作り方]

- レンコンは1cm厚さに切る。秋サケは半分に切り、塩・こしょうを振って薄力粉をまぶしておく。カブは皮をむいていの目に、ブナシメジは石突きを切りほぐしておく。
- レンコンのチーズ焼きを作る。フライパンにサラダ油を熱し、中火でレンコンの両面に焼き色が付くように焼く。しょうゆを垂らし、とろけるチーズをのせてふたをしてチーズを溶かす。
- クリームソースを作る。(2)と別のフライパンにバターを溶かし、カブと秋サケを入れて弱火で両面に焼き色を付ける。生クリームとブナシメジを入れて中火で2、3分煮込み、塩・こしょうで味を調える。
- 皿に(2)を並べ、(3)を盛り付け出来上がり。

## レシピ 2 麻婆(マー油)ナスうどん

### [材料(4人分)]

ナス	2本
ピーマン	2個
サラダ油	大さじ2
合いびき肉	200g
ニンニク(みじん切り)	小さじ1
ショウガ(みじん切り)	小さじ1
甜麺醤(てんめんじやん)	大さじ2
豆板醤(とうばんじやん)	小さじ2
水溶き片栗粉	大さじ2
ごま油	小さじ1
しょうゆ	大さじ2
料理酒	大さじ1
砂糖	大さじ1
鶏がらスープ	小さじ1
冷凍うどん	2玉

### [作り方]

- ナスとピーマンは縦半分に切り、さらに5mm幅の斜め切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、中火で合いびき肉をよく炒める。ニンニク、ショウガ、甜麺醤、豆板醤を入れ、さらに中火で2、3分炒める。
- (2)のフライパンに(1)を入れ、強火で2、3分炒める。A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。
- 沸騰した湯に冷凍うどんを入れてほぐし、冷水で締める。水をよく切ったうどんを(3)のフライパンに入れ、よく混ぜ合わせ皿に盛り付ける。



新鮮野菜と相性バツグン!

# JAのエーコープ『野菜と食べるラーメン』を作ってみよう♪♪

直売所で「エーコープ野菜と食べるラーメン」と「新鮮野菜」を買って、作って食べてみよう!!  
エーコープマーク品は、国産原料へのこだわりと安全・安心をお届けするJAグループのプライベートブランドです。

今回使用したのは…  
コレ!



野菜と食べる  
味噌らーめん(3人前)  
**330円(税込)**

## 3種のきのこのガリバタ味噌ラーメン

### 材料(1人分)

エリンギ	2本(50g)
舞茸	40g
しめじ	1/4株(40g)
にんにく	1片(8g)
バター	20g
醤油	小さじ1
小口ねぎ	お好みの量
サラダ油	大さじ1

### <麺>

Aコープ野菜と食べる味噌ラーメン ……1食

### 作り方

#### <下準備>

- ・各材料を用意、計量する。
- ・きのこの石づきを切って取り除く。エリンギは縦に3等分に切る。舞茸としめじは、食べやすい大きさに割く。にんにくは、みじん切りにする。

①フライパンでサラダ油を熱し、にんにくから香りが出てくるまで炒める。その後きのこのこを投入し、しんなりとするまで炒める。

②醤油を投入して、軽く焦げ目が付くまで炒める。その後バターを加えて全体に絡める。

③麺を表示通り茹でる。スープも用意しておく。湯切りした麺をスープへ投入する。

④手順2のガリバタきのこ炒めをトッピングし、仕上げに小口ねぎを散らして完成。



// 他にも「野菜と食べるラーメン」シリーズ盛りだくさん! //



野菜と食べる  
醤油らーめん(3人前)  
**330円(税込)**



野菜と食べる  
とんこつらーめん(3人前)  
**330円(税込)**



野菜と食べる  
坦々麺(3人前)  
**390円(税込)**



野菜と食べる  
タンメン(3人前)  
**390円(税込)**

※JAおやまの直売所(グリーンセンター・のぎ松原大橋・よらっせ桑・国分寺・四季彩)で取り扱いしています。数量には限りがございますのでご了承ください。

食欲の秋といわれるよう、四季の中でもおいしい食べ物が増える季節です。ついつい食べ過ぎて体重の増加が気になる方もいらっしゃるでしょう。今回は、おいしく食べながら健康な体づくりができるお薦めの栄養素を二つお伝えします。

## ■タンパク質

肉・魚・卵・乳製品・大豆製品などに含まれるタンパク質は、筋肉、皮膚、体の細胞などの材料になる重要な栄養素です。芋・栗・新米などがおいしい季節ですが、タンパク質が不足すると食欲が増進する恐れがあります。タンパク質をしっかり取ると、満腹ホルモン(コレシストキニン)が、食欲抑制ホルモン(レプチニン)の分泌を高めるためです。タンパク質の1日の推奨量は、「日本人の食事摂取基準」(厚生労働省・2020年版)によると、18歳以上で男性は65g、女性は50g。毎食手のひら分くらいの量を食べると良いでしょう。旬のサンマをかば焼きにすると新米と一緒においしく食べられます。忙しい朝は、ヨーグルト・ゆで卵を食べると良いでしょう。

## ■ビタミンB6

カツオ・マグロ・サンマ・玄米・ニンニクなどに含まれるビタミンB6は、タンパク質の代謝に関わる栄養素です。食べたものを代謝できると、体重が増えにくいので秋の味覚をおいしく楽しく食べられます。神経や皮膚を正常に保つ働きもあるため、美しい肌になりたい人は意識して取ると良いでしょう。料理が苦手な方は、魚の缶詰を利用すると手軽に取れます。ニンニクを炒め物に活用したり、カツオにのせて食べるのもお薦めです。

食べないダイエットは、体調不良を招きます。食事を抜くと栄養不足になり、基礎代謝が低下して太りやすくなるため、3食しっかり食べるようにしましょう。



# 脳トレ! 手足の体操

## お目覚め体操(1) 手足と目でグーパー

健康生活研究所所長・堤 喜久雄

気温が下がってくると、目が覚めたときに手や足の指がこわばって動かしづらくなった経験はありませんか。原因は、むくみ、冷え、ばね指、ホルモンバランスの乱れ、関節リウマチや膠原(こうげん)病などいろいろと考えられますが、軽く動かしているうちに少しづつ解消されるようでしたら心配ありません。

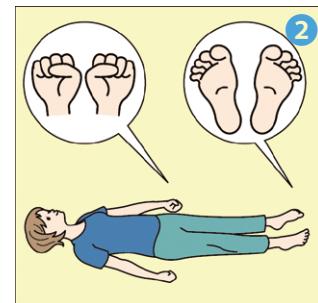
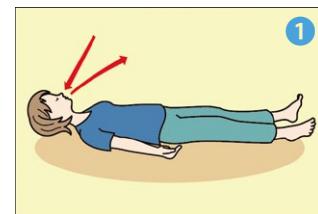
今回は、朝、爽やかに目覚めるための体操をご紹介します。心臓から遠い目や指先を小さく動かしていきます。手と足だけでなく目も使って、脳と全身の筋肉を目覚めさせましょう。

## 手足と目を開いて、閉じて

- 起床後目を閉じたまま、あおむけの姿勢で行います。腕を胴体から少し離し、足は腰幅より広く開いて爪先を外側に向けます。そのままゆっくりと深い呼吸を3回繰り返します。鼻から吸い、口または鼻から吐きましょう。
- 目を閉じたまま、3秒ほどかけて手足の指を軽く握ります。
- 目を開き、3秒ほどかけて手足の指をゆっくり伸ばし、パーの形にします。
- ①～③を5回程度、動きがスムーズになるまで繰り返します。

### ポイント

手をパーにするときは、手のひらを上に向けましょう。



# なくそう食品ロス

すし

食品ロス問題ジャーナリスト●井出留美

11月1日は「寿司(すし)の日」。都落ちをした平清盛の孫、平維盛が、奈良県のすし屋で職人として身を隠し「鮓(すし)屋の弥助」と改名したのが11月1日だったとされることが由来です。

日本で普及している回転すし。数回転して客に取ってもらえなかったすしは捨てるそうです。社員やアルバイトの学生さんに聞きました。

回転すしチェーンのある企業では「出来たてをお客さまに提供したい」という思いから、回転レーンを「回さない」店舗を2012年に開店しました。注文を受けてからすしを握るようにし、食品ロスを削減しつつ売り上げを1・5倍に伸ばしました。以前は「マグロ150皿」など、売れそうな量を感覚で準備していました。しかし、注文データを翌日以降の食材準備に活用し、食材の無駄も削減できたそうです。

「食品ロスを減らすと経済が縮む」という意見を聞きます。でも、この回転すしチェーンのように、食品ロスを減らしながら売り上げを伸ばし、食品ロス削減と経営を両立させている事例は多くあります。

そもそも回転レーンで回り続けているすしは誰のために作ったものなのでしょう? 自分がすしを作る人なら、食べててくれるかどうか分からないと作りがいがありません。作ったのに捨てられるのは切ないです。食べる側も作った人の顔が見えれば無駄に残しはしないでしょう。

私は19年から毎年、恵方巻きの売れ残り調査をしています。24年2月3日夜12時前、あるコンビニでは88本残っていました。6月にBBC(英国放送協会)の取材を受け、英語と日本語で配信されました。

私にとってすしは単なる食べ物ではなく、家族との大切な思い出でもあります。お祝いには家でちらしずしを作るのが決まりでした。

恵方巻きは貴重な食資源の結晶です。米、のり、魚介類、卵……。すしを単なる金もうけ道具にし、売れ残れば燃やして捨てればいいという、愛のない、安直な考え方は許容できないのです。



## お天気カレンダー

気象衛星ひまわり

気象予報士●檜山靖洋

テレビやインターネット、新聞などで、気象衛星ひまわりの雲の画像を見たことがあると思います。気象衛星ひまわりは、昼間だけではなく、夜間の暗い時間でも雲の観測をすることができます。

夜でも雲が見えるのは、赤外線を観測することで温度が分かるからです。雲のある所では、雲のてっぺんの温度が分かります。温度が低い所ほど白っぽく表示されています。温度が低い所は、上空の高い所に雲があることになります。つまり、雲画像で白くなつていれば、背の高い雲または上空の高い所に雲があるということです。逆に背の低い雲または雲がない所は温度が高く、黒っぽく表示されます。

気象衛星により観測された雲の画像を見ていると、この時期には、日本海に筋状の雲が現れ始めます。筋状の雲が現れたら、大陸から日本列島に冷たい空気が流れ込んでいる証拠です。こうなると木枯らしが吹き始めます。



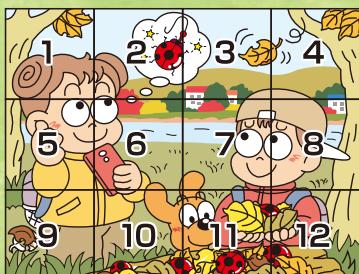
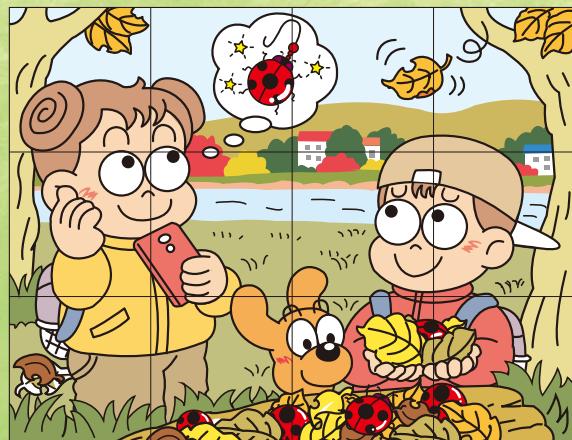
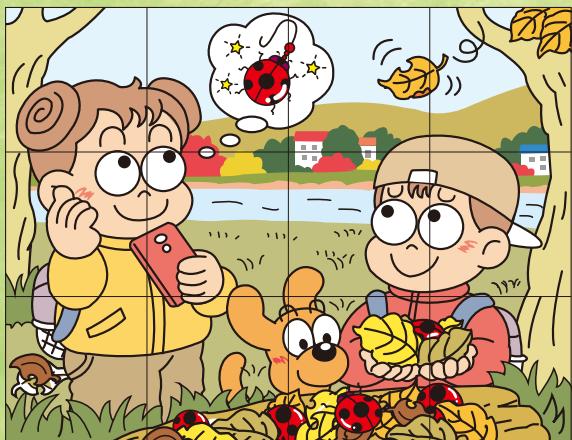
気象予報士・防災士  
檜山 靖洋

1973年横浜市生まれ。  
明治大学政治経済学部政治学科を卒業後、印刷会社に就職。  
1999年に気象予報士を取得し気象会社へ転職。  
2005年からNHKの気象キャスターに。  
朝のニュース番組「おはよう日本」の気象情報に出演中。



Q 右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。

間違っている部分を左下の枠内の数字で探ししましょう。



### 回答欄

### 先月号クイズの答え

答え  
12

3	2	4	1	5	7	8	9	6
1	8	9	6	2	4	3	5	7
6	7	5	8	3	9	2	4	1
2	9	7	5	1	3	6	8	4
4	6	1	2	9	8	5	7	3
⑧	5	3	7	4	6	1	2	9
5	4	8	9	6	1	7	3	2
7	3	6	4	8	2	9	1	5
9	1	2	3	7	5	4	6	8

## まちがい探し

# みんなの広場

みんぱくひやく  
やこひやく

●出題  
酒井栄子  
スト



## お便りコーナー

いつもいろいろな情報をありがとうございます。”日常備蓄のすすめ“のコーナー改めて我が家の状況を見直すよい機会になりました。日頃から物心両方の準備がほんとうに大切だと思いました!!

(ねむり姫さん)

台風10号の直撃もなく、大きな被害もなくて良かったです。水害等災害が恐いので、普段から備えたいです。

(S・Tさん)

「脳トレ! 手足の体操」いつも参考にしています。

(Y・Sさん 71歳)

（編）お便りありがとうございます。”日常備蓄のすすめ“普段から少しずつでも災害に対して意識を持つて、食料品や生活必需品を揃えていたり、心構えをしておくことで”もしもの時“に対応が違うものです。また、普段の生活や避難生活をした時に毎号掲載している「脳トレ! 手足の体操」をすることで、体にも心にも血流を良くしたり、リフレッシュすることができます。今後も毎日の生活の中で実践できることやお役に立てる情報など皆さまに楽しんでもらえるよう広報誌作りに励みたいと思います。



## 編集後記

11月23日は勤労感謝の日。働いている人に感謝するというイメージが強いかもしれません、内閣府によると「勤労にたとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日」とされています。また、元々11月23日は「新嘗祭(にいなめさい)」という祭日でした。来年も豊作を願う日本古来の行事。働いている人、物、成果、農作物…すべてに感謝して過ごしましょう!(C・Y)

## ■テーマ投稿・お便り募集中

「みんなの広場」では、クイズのほかに下記の各コーナーを設けています。お好きなコーナーにどしどしご応募ください。

掲載させていただいた方全員に  
QUOカード  
GIFT CARD  
プレゼント!

### ★次号のテーマ投稿

※テーマにまつわる話を募集します

●2024年12月号

「クリスマスの過ごし方」

▶締切11月8日(金)

●2025年1月号

「今年の目標」

▶締切12月10日(火)

### ★お便りコーナー

身近な話題、最近夢中になっていること、我が家のお慢、生活の知恵などお送りください。

### ★作品展示コーナー

読者の皆様の作品(絵はがき・ちぎり絵・俳句・川柳・短歌・写真)身近な風景やおもしろい形の野菜の写真などお気軽にお送り下さい。

※人物写真の場合、肖像権等についてご注意ください。

①クイズの答えまたはお便りテーマ投稿のいずれかをご記入ください。

②意見・感想

③あなたの郵便番号・住所・氏名(フリガナ)  
(ペンネーム)年齢・電話番号

〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

JAおやま「ぐりーんぴあ」編集部行

FAX:0285-25-3159 Eメール:pia@ja-oyama.or.jp

※ペンネームやイニシャルを希望の方は忘れずにお書き添えください。

送り先

# 令和7(2025)年農業用免税軽油に係る申請についてのお知らせ

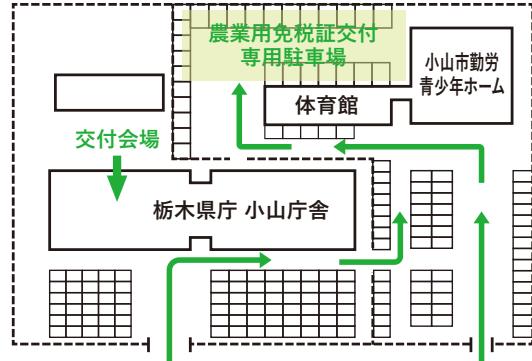
## 《小山市にお住まいの方》

栃木県では、毎年1月に、農業用の軽油引取税免税証を一括して交付しております。

今年度も、栃木県庁小山庁舎(本館4階会議室)で申請を受け付けます。受付日時等は以下のとおりですので、交付を希望する方は、御確認ください。

### 1. 受付日、受付時間、対象地区および会場案内図(小山庁舎:小山市犬塚3-1-1)

受付日 令和7(2025)年	受付時間・対象地区	
	午前(9:00~11:30)	午後(13:00~15:30)
1月 9日(木)	中 地区	大谷 地区
1月10日(金)	寒川 地区	穂積 地区
1月14日(火)	共同・受委託	共同・受委託
1月15日(水)	豊田 地区(両毛線南側)	豊田 地区(両毛線北側)
1月16日(木)	生井 地区	絹 地区
1月17日(金)	間々田 地区	桑 地区



※朝一番、午後一番の時間帯は混雑します。遅い時間帯が比較的スムーズに受付できます。

※更新手数料420円は、つり銭の無いよう御協力をお願いします。

※上記の期日に申請することが難しい場合は、県税事務所にお問い合わせください。

※マスクの着用等、感染症予防策については個人の主体的な選択を尊重し個人の判断に委ねますが、発熱や風邪の症状等がある方は、来場を見合わせるようお願いします。

### 2. 申請の際に持参するもの

- (1) 免税軽油使用者証
- (2) 免税軽油の引取り等に係る報告書(※新規申請以外の方)(納品書又は領収書を添付、写しても可。未使用の免税証(原本)を添付。)
- (3) 使用者証更新手数料420円(※新規申請及び使用者証更新の場合)
- (4) 耕作証明書(※新規申請及び耕作面積が変更になった場合)使用者証更新のみの場合、耕作証明は不要です。

注:①新規申請の方は、免税証の交付は後日になります。

②新規申請及び免税機械の追加や入替えをされる方は、機械を取得したことが確認できる書類(契約書・納品書・領収書等)を持参するか、機械の「メーカー名」「型式」「馬力」をメモ等に控えてください。

③国税及び地方税の滞納処分を受けられた方は、処分解除の日から2年を経過しなければ申請できません。

④受委託の方は、耕作証明書の発行に時間がかかるため、お早めに農業委員会で申請手続きを行ってください。

⑤駐車場は上記図のとおり、体育馆北側の駐車場をご利用ください。

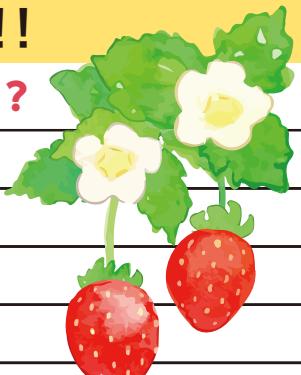
※受付時に駐車場所を確認いたします。指定の場所以外に駐車されていた際は、お車のご移動をお願いいたします。

### 3. 問い合わせ先

栃木県税事務所 軽油引取税調査担当 Tel0282-23-6882 小山市農業委員会事務局 Tel0285-22-9243(耕作証明書について)

## イチゴのパック詰め体験会参加者募集!!

JAおやま管内でイチゴ栽培を始めてみませんか?



1	実施日	令和6年12月7日(土)13時30分~16時00分
2	集合場所	JAおやま美田支店(栃木県小山市小袋202-1)
3	対象者	新規にイチゴ栽培を考え、18歳から47歳の方
4	体験内容	イチゴのパック詰め体験、ほ場見学
5	参加費	無料
6	募集期間	11月29日(金)締切
7	募集人数	10名程度
8	持ち物	動きやすい(汚れてもよい)服装
9	申込み先	JAおやま営農企画課まで(Tel0285-33-4321)※平日8:30~17:00まで電話対応



Information

はじめるなら今!NISAスタートキャンペーン

キャンペーン期間 2024年9/2月▶2025年3/31月

＼NISA口座新規開設+ご利用で／

最大  
2,500円 現金  
プレゼント!

JAバンク栃木

はじめるなら今!  
NISA  
スタートキャンペーン

もれなく

NISA口座新規開設で  
現金  
1,500円 プレゼント

最大

NISA口座新規開設+ご利用で／

2,500円 現金  
プレゼント!

最大

NISA口座を新規開設した方で  
2025年4月30日(水)時点において  
NISA口座に5,000円以上の残高のある方は

さらに

現金 1,000円 プレゼント  
※残高は契約金額とする。

NISA口座新規開設で

1,500円 プレゼント



ご存じですか？

スマホでできる投資信託  
「JAバンク投信ネットサービス」

申込手数料 20%OFF!!\*

\*JAバンク投信ネットサービスからの買付で窓口取扱いの申込手数料よりも20%割引となります。(ただしつみたてサービスは除きます)

印鑑不要

来店不要

365日・24時間

JAバンクなら、スマホだけでお取り引きが完結！

投資信託の  
売買

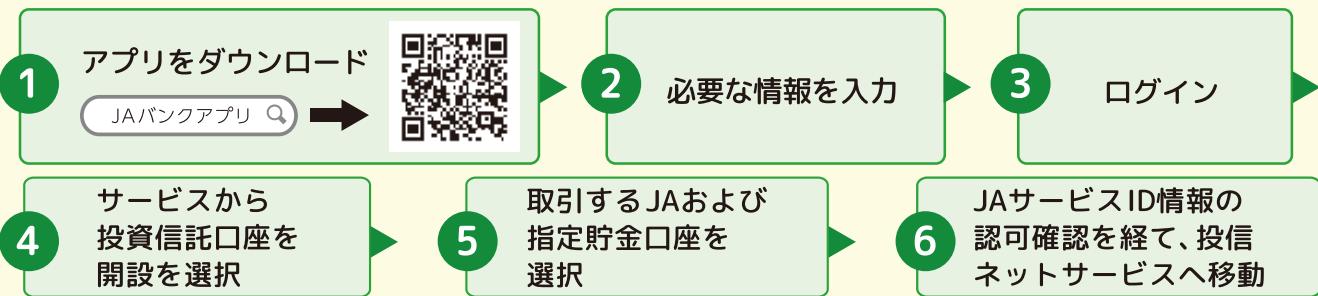
つみたて  
サービス

照会

電子交付  
サービス



NISA口座開設から、購入・解約や運用損益の確認も簡単！JAバンクアプリのご登録と投資信託口座開設申込み方法



【キャンペーンに関する留意事項】●個人のお客様に限ります。●キャンペーン期間内にNISA口座を新たに投資信託取扱JAで開設された方。(他金融機関からの金融機関変更によるNISA口座開設も含みます)。さらに2025年4月30日(水)時点において5,000円以上残高のある方(残高は契約金額とする)を対象といたします。●現金のプレゼントは2025年5月中に投資信託指定貯金口座にお振込みいたします。現金振込みの際に投資信託指定口座が解約となっている場合は現金のプレゼントの対象外となります。●プレゼントは課税対象となる場合があります。詳細は所轄の税務署にご相談ください。●キャンペーン期間中であっても、情勢等によりキャンペーンの内容を変更・終了する場合があります。●JAバンクネットサービスからのお申込みも対象となります。【NISAに関する留意事項】●2024年1月1日現在(2025年以降は、2025年1月1日現在)で、18歳以上の方が口座を開設できます。●NISA口座開設は当JAから税務署に届出するため、開設までに一定の期間を要する場合がございます。

投資信託に関してご留意いただきたい項目

●投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証がありません。●投資信託は、貯金や共済契約ではありません。●投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。●JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。●JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。●投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は、投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。●投資信託の運用による利益及び損失は、投資信託の購入者に帰属します。●当JAでは、お客様から有価証券の売買等に必要な金銭および有価証券をお預かりし、法令に従って当JAの財産と分別して保管させていただきます。また、券面が発行されない有価証券について、法令に従つて当JAの財産と分別し、記帳および振替を行います。●一部の投資信託には、特定日にしか換金できないことがあります。●投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等はファンド・購入金額等により異なるため、具体的な金額・計算方法を記載できません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。・購入時:申込手数料がかかるファンドがあります。・運用期間中:運用管理費用(信託報酬・管理報酬等)が日々信託財産から差引かれます。・換金時:信託財産留保額がかかるファンドがあります。●お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)を十分お読みいただき、内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

NISA(少額投資非課税制度)に関してご留意いただきたい項目

●NISA口座は同一において1人1口座だけ開設できます。複数の金融機関で開設はできませんのでご注意ください。ただし、金融機関の変更は可能です。●NISA口座の申込書が複数の金融機関にそれぞれ提出されると、税務署における確認に時間を要し、NISA口座の開設に相当の期間を要する場合や、NISA口座が開設できない場合があります。●口座開設の手続き・留意事項はJA窓口でお尋ねください。他の金融機関でNISA口座をすでにお持ちの場合は手続きが異なります。お手続き留意事項はJA窓口でお尋ねください。●NISA口座や課税口座の開設に関する最終的な判断は、お客様ご自身で行っていただきますようお願いします。●具体的な税法上の取り扱い等につきましては、税理士や税務署等にご相談ください。●基準経過日における氏名・住所の確認が必要になります。

お問い合わせ・ご相談は、お近くのJA窓口までお気軽にお尋ねください。

小山農業協同組合

登録金融機関 関東財務局長(登金)第534号



# コミュニティFM「おーラジ」



オリジナル番組「おやまるぐりーんたいむ」生放送されました!



9月11日 北部営農支援センター

右:パーソナリティ信田さん  
左:砂川さん



9月25日 常務理事

パーソナリティ信田さん  
下:中村常務、山口常務

## 専門家による 個別無料相談会を開催します

### 〈税務相談〉

本店	12月16日(月)
野木支店	12月17日(火)
下野支店	12月25日(水)

・税金の様々なお悩みをお気軽にお問合せ下さい。

### 〈相続相談会〉

本店	12月10日(火)
----	-----------

・相続(税)の事前相談からお葬式後のお手続までお困りのことがあればご相談下さい。

お申込み・お問い合わせは、  
ローンセンター(TEL:0285-25-3459)まで

## 理事会だより

### 第8回理事会(9月24日)

- 支店ふれあい感謝祭実施内容について
- 取引のリスク評価書の一部改正について
- 理事と組合間の利益相反取引について
- 賃貸住宅資金「賃貸ライズ」の貸付について
- 業務内容方法書の一部改正について
- 投資信託窓口販売業務に伴う「職務分掌・権限表」の一部改正について
- 青果物出荷奨励金の対応について

## JAの概況(2024年9月現在)

貯金	1,697億2,158万円
貸出金	289億6,457万円
購買品取扱高	21億3,508万円
販売品販売高	48億9,210万円
長期共済保有契約高	3,461億9,585万円

**おーラジ**  
放送予定日

コミュニティFM「おーラジ」77.5MHz  
11月 6日(水) 14:00~14:30  
11月20日(水) 14:00~14:30



「おーラジ」より公式アプリが登場!  
FMプラプラをダウンロード後、  
「おーラジ」を選択!!

