

花むすび

Hanamusubi

2019 September

9



JA中野市農産物直売所のご紹介②
～農産物産館オランチェ～

土と野菜の相性

暮らしのメモ | 消費税の「軽減税率制度」とは？

- 2 ……農と共に
宮澤 直樹 さん
- 4 ……特集
JA中野市農産物直売所のご紹介②
～農産物産館オランジェ～
- 6 ……園芸にチャレンジ
土と野菜の相性
今月の資材情報
- 8 ……お知らせ
アンパンマン交通安全キャラバン
開催のお知らせ
JA共済アンパンマンこどもくらぶ会員募集中!
- 10 ……販売情報
きのこ販売情報
- 11 ……各地の話題
アップルちゃんカレンダー佳作作品紹介
- 14 ……暮らしのメモ
消費税の「軽減税率制度」とは?
- 16 ……みんなのページ
家族の健康
夏バテから秋バテへ
キッチン防災術
煮物
まちがいさがし/短歌・俳句
- 19 ……JAインフォメーション
理事会から
常勤役員のメッセージ
清水金融常務

今月のよみどころ

- JA中野市農産物直売所のご紹介② P4へ
→実りの秋到来!様々な農産物・加工品を取り揃えたJA中野市農産物直売所「農産物産館オランジェ」をご紹介します
- 10月1日スタート!消費税の「軽減税率制度」とは? P14へ
→2019年10月から消費税が変わります。消費税率が10%に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。もう一度ポイントをおさらいしましょう!

Close Up!!



【今月の表紙】

今月は今まさに旬を迎えた「ナガノパープル」の園地にお邪魔いたしました。ナガノパープルは長野県で育成された種なし皮ごと食べられるぶどうです。巨峰と姿が似ていますが、皮が薄くそのまま食べても気になりません。糖度は高いですが、あっさりとした食味です。このナガノパープル含め、JA中野市が出荷しているぶどうは約30種類。今年も数多くのぶどうが全国各地へ出荷され、日本の食卓を彩ります。



収穫間際のぶなしめじ

経営をしていくかと考えられるのも農業の面白い部分ですね。そして、過去大変だったのは、経験が少ない中で会社のかじ取りをし始めた頃です。でも、そんな時に経営についてアドバイスをし、助けてくれたのが部会員の方や、若手生産者の集まりである「JA青年部」の仲間でした。

○青年部に入ってからどんな変化がありましたか

JA青年部平野支部では、地域の保育園と共同でいろいろな畑の管理・収穫を行うといった食育活動に力を入れています。園児と関わるのはとても楽しいです。きのこの栽培ノウハウしか持っていなかった自分が、実際に土に触れ、一連の作業を学んだことで野菜栽培に対するハードルが下がり、「自分でも野菜を作ってみよう」と思えるようになりました。また、今年は支部長を務めさせていただいています。青年部の先輩から「立場が人を育てる」と聞いていた通り、人前で挨拶をする機会が多くなり、スピーチの仕方

○今後取り組みたいことについて教えて下さい

私たち農家は栽培に関してはプロであり、品質の良いものを作っていけるという部分は強みですが、逆にその作った農産物をPRしていくという部分に関しては弱いと感じています。そのため、今後はまず「発信力」を強

化していきたいと思っています。この夏に参加者が体に絵の具を塗り、大きな紙に写す「人間魚拓体験会」というイベントを縁あって自身のきのこ工場で実施しました。夏休み期間中ということもあり、親子連れの参加者を見越し、きのこの収穫体験も兼ねて行ったところ非常に好評でした。参加してくれた方達へはもちろん、イベントが終了した後も地域の新聞に掲載してもらったり、SNS上で発信したりときのこの魅力を発信することができました。今後は色んなイベントとタイアップし、工場の見学・きのこ収穫ツアーを行ってPRをしていきたいと考えています。



結束の強さが自慢の平野支部は毎年開催の「青年部フットボール大会」で優勝を重ねています

○余暇や休みの過ごし方は

最近では漫画や活字の本などジャンルを問わず、読書をしてゆつたりすることが多いです。でも、家にいるだけでなく、奥さんとも外に遊びに行ったりしてリフレッシュしています。

平野・七瀬
みやざわ なおき
宮澤 直樹さん(30)



「発信力を鍛えて、ぶなしめじの魅力をもPRしていきたいです」

農と共に



温度・湿度を管理し、きのこが生育しやすい環境を見極めます



太陽の光が眩しい8月中旬。平野地区でぶなしめじの栽培作業に励む宮澤直樹さんを訪ねました。宮澤さんはご自身が経営をするきのこ工場で、ご家族や従業員の方と共にぶなしめじを栽培されています。

○就農時期、きっかけについて教えてください

就農したのは、23歳の春なので、今年で9年目となります。それまでは県外で動物に携わる仕事をしていた。きっかけは、以前から漠然と抱いていた「いずれ家業のきのこ工場を継がなくては」という思いと、将来のことを考えるタイミングが合ったことで、自然と決意が固まり、農業を始めました。

○就農してから新しい取り組みや規模の拡大等を行いましたか

きのこに関しては経費削減や地球環境への配慮を目的に、照明をLED電球へと変え、使用しない部分はこまめに電源を落とすといったことを徹底するようになりました。また、昨年からは夏の収益確保を目的にズッキーニの栽培を始めました。規模は3アール程で、昨年は初めての野菜栽培ということもあり、苦労もありました。ですが、今年は

上手く栽培ができ、元を取ることもできました。わからないことも「やればできるんだ!」ということを実感できましたし、何より農産物が育っていく過程に「植物って、命ってすごいな」と改めて感動したことが自分の中で糧になったように思えます。

○農業を始めて良かったこと、大変だったことを教えてください

良かったと感じる瞬間はやはり自分が作った農産物をお客さんに「立派だね、おいしいね」と褒めてもらった時ですね。ぶなしめじ部会の中で自分が所属している「貫ロット販売グループ」で県外に消費宣伝会に出かけることがあるのですが、一般のお客さんに「また来てくれたんだね。いつも食べてるよ」と顔を覚えてもらえた上に、ありがたなお言葉をいただけた時はとても嬉しんです。また、自分の工場で黙々と栽培作業をしている時とは違い、実際に外に出てお客さんと話す、自分が予想していた消費者ニーズとは全く別のものが出てきたりします。そういった意見に直に触れることはとても勉強になりますし、さらに良いものを作ろうという励みにもなる。そうした流れの中に身を置いて、常にどうやって栽培をしていくか、

人気商品・コーナーをご紹介します

丸世醸造場
「樽出し一番みそ」

地元中野市「丸世醸造場」の人気味噌。毎月第2土曜日と翌日の日曜日が特売日となっております。無料のきのこ汁にも使用しておりますので、ぜひご試食いただき、新鮮なきのこと併せてお買い求めください。



シャインマスカットの雫

8月に販売されたばかりの注目の新商品。JA中野市産シャインマスカットの果汁を使用したゼリーが誕生しました。冷やして食べるとより美味しいですが、凍らせてシャーベットにするのもオススメです。お土産としても喜ばれること間違いなしです！



豊富な総菜コーナー



おやき、メロンパン、寺泊直送の新鮮な魚介類を使った総菜、笹寿司、巻き寿司、フルーツサンド等々、種類豊富な食品を取り揃えております。こちらも人気商品ですので、お早めにご来店下さい。

直近のイベントスケジュールについて

農産物産館オランチェでは下記の通り、イベント開催を予定しております。旬の新鮮な農産物をお得に購入できるチャンスです。是非足をお運びください。

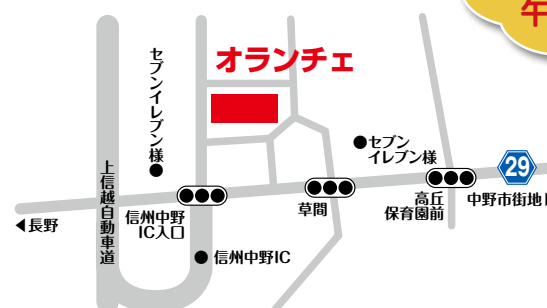
- 10月20日(日) 午後市
- 10月20日(日) ナシ祭り
- 10月20日(日) 高丘事業所祭り
- 11月17日(日) 午後市

※現在予定しているイベントのみ、掲載しております。最新のイベント情報は下記にお問い合わせください。

「忙しくて午前中にはなかなか行けない」という方は、100円市の追加販売や加工品の特売が行われる**午後市**がオススメです！



昨年のイベントの様子



所在地 長野県中野市大字草間 1543-5
連絡 TEL.0269-23-5595 FAX.0269-23-5599
営業時間 午前 9:00 ～ 午後 6:00
施設概要 農産物直売コーナー／お土産・加工品コーナー／休憩所

※写真内の商品の値段については、撮影当時のものとなります。最新のものについては、農産物産館オランチェまでお問合せ下さい。

JA中野市農産物直売所のご紹介②
～農産物産館 オランチェ～

いよいよ実りの秋が到来！中野市でも旬の果物が次々と収穫されるようになりました。そして何といってもこの時期楽しみなのが農産物直売所での買い物です。今回は、前月に引き続き、「JA中野市農産物直売所特集」として、数多くの農産物加工品・食品を取り扱う「農産物産館オランチェ」をご紹介します。

農産物産館オランチェのPRポイント

- ① 採れたて新鮮な農産物が盛りだくさん！
売り場には、地元の農家さんが早朝に運び込む採れたての野菜・果物・きのこ・花きが数多く並びます。そしてオランチェで一番人気なのは、それらが100円均一で並ぶ「100円市」コーナー（税別）。開店直後は大勢の人で賑わい、新鮮なお買い得の農産物はすぐに売れてしまうため、お早めのご来店がオススメです。
- ② 毎日開催！無料のきのこ汁サービス
中野市といえば、きのこの名産地。その信州中野産えのきのこ・ぶなしめじ・なめこをふんだんに使ったきのこ汁を館内に無料で試食できます。（平日はお昼まで、土日祝日は夕方まで実施しています。）
- ③ 加工品も豊富に取り揃えています！
地元の農産物を使用した味噌等の調味料や、ジュース・ジャム・お酒・お菓子といった加工品が数多く並びます。高速道路インターチェンジにも近いので、地方へ向かう際は是非お土産購入のためにお立ち寄り下さい。



人気の100円市は開店直後からお客さんでいっぱいになります



ハウレンソウとコマツナでは土壌の適正pHが違うため、肥料を同じにすると片方がうまく育ちません。「見た目が似ているから」と思い込まないように気を付けましょう。

石灰質肥料を施肥しないでいると、土壌pHが下がっていきます。土壌pHを保つために通常、炭酸苦土石灰を1㎡あたり100g施肥するようにしましょう。

逆に、土壌pHが高い場合、石灰質肥料は控えるようにするといいいでしょう。ジャガイモの表面が「かさぶた」のようにザラザラになってしまう「そうか病」は土壌pHが合っていない場合に発生しやすいと思われます。

4. 土壌の栄養の欠乏・過剰

主な欠乏症状

要素	欠乏症状
窒素(N)	●全体に緑色が淡黄になる ●成長が悪く、小さい
りん(P)	●果菜では花数が減り、結実も遅延となる
カリウム(K)	●葉にしわがよったり、ねじれを生じる ●葉の先端やふちが黄化
カルシウム(石灰)(Ca)	●葉の先端が枯死 ●トマトの尻ぐされ、白菜などの心ぐされ
マグネシウム(苦土)(Mg)	●葉緑素の形成が妨げられるため、葉脈間が黄化

主な過剰症状

要素	過剰症状
窒素(N)	●軟弱徒長しやすく、病害の発生を助長する。
カリウム(K)	●カリウムの過剰吸収による過剰症はでにくい ●カルシウム、マグネシウムの吸収を抑制するため、これらの欠乏症がでやすくなる
ほう素(B)	●葉のふちが黄化し、ついで褐変する。 ●微量元素のなかでも過剰症がしやすい要素。

良く育てようと肥料を多めにまいても逆効果となってしまう事があります。また、毎年一定の肥料をまいて栽培している畑だとカリウムが過剰気味となっている場合があります。土の中で見た目では判断できないため、土壌分析などをご活用ください。

不明な点やご相談がありましたら、お気軽に園芸課 野菜担当技術員まで問い合わせ下さい。
JA中野市 営農センター内 園芸課 TEL:23-3933

～資材課からのお知らせ～

今月の 資 材 情 報

- 10月1日より消費増税が予定されております。これに伴い、購買品について価格改定となりますので、お知らせします。
- 注意事項として、9月末までにご注文頂いた商品で、
 - ①9月末までに納品された商品は、増税前の価格対応となります
 - ②10月1日以降に納品となる商品は、増税後の価格対応となります

※ご不明な点がありましたら、各事業所窓口または営農センター(Tel0120-20-4312)、きのご資材センター(Tel0120-23-3970)までお問い合わせ下さい。

園芸にチャレンジ!

[土と野菜の相性]

野菜は、「水をやって肥料を与えればよく育ち、実も勝手に大きくなる」と思われがちですが、土台である「土」も非常に重要な役割を持っています。今回はその「土」と野菜の相性についてご紹介します。

1. 土の大まかな性質を考えましょう

土には…① 水はけ、通気性、柔らかさ等の物理性
② 土壌の酸度(pH)や栄養成分等の化学性といった、2つの性質があります。

2. 物理性からみた相性のよい野菜

土の物理性はその土地特有の性質が強く出ます。土壌改良により土の性質を変えていくことができますが相応の時間が必要となります。そのため、土の性質に合った野菜を栽培すると育てやすいです。

土の性質	適した野菜
砂質の土	オクラ、スイカ、トウモロコシ、キャベツ、ハウレンソウ、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、ナガイモ
フワフワした土	キュウリ、カボチャ、トマト、ピーマン、ネギ、ブロッコリー、ダイコン、ハクサイ、野沢菜、エンドウマメ、ソラマメ
粘土質の土	シシトウ、ナス、タマネギ、サトイモ

砂質の土に適した野菜を粘土質の土で栽培するときは、水はけが良くなるようにモミガラを混ぜ込んだり、畝を高くしたりするといいいでしょう。

逆に粘土質の土に適した野菜を砂質の土で栽培するときは、土づくりで堆肥を入れて保水性をあげるようにするのがポイントです。

3. 化学性からみた相性のよい野菜

土の化学性は肥料で調整しやすく、栽培する野菜に合わせるようにするといいいでしょう。

特に土壌の酸性度が栽培する野菜の適正から離れてしまっていると、うまく育たないので酸性度を意識することが大切です。

土壌pH	野菜
6.5～7.0	エンドウマメ、ハウレンソウ
6.0～6.5	キュウリ、トマト、ナス、ピーマン、エダマメ、ハクサイ、ネギ、タマネギ、レタス、野沢菜、メロン
5.5～6.0	キャベツ、ブロッコリー、ダイコン、コマツナ、ニンジン、スイカ、カボチャ、トウモロコシ
5.0～5.5	ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ

JA共済
アンパンマン こどもくらぶ
anpanman kodomo club

出産・子育てを応援する
JA共済
JA共済アンパンマンこどもくらぶ

会員募集中!

入会金・年会費無料

会員特典

- ① 会員記念として「JA共済オリジナル アンパンマンタオル」をプレゼントします。
- ② お子さまの出産お祝いとして「JA共済オリジナル アンパンマンおくるみタオル」をプレゼントします。
- ③ お子さまの誕生日には「JA共済オリジナル アンパンマングッズ」をプレゼントします。
- ④ 会員さま向けイベントにご招待します。
- ⑤ JA子育て応援情報をご案内いたします。

先着 100 名 随時募集

会員資格 JA中野市管内在住で、現在妊娠中の方から3歳未満のお子さまをお持ちの親御さま
会員期間 ご入会からお子さまが3歳になられて始めて迎える3月末まで
申込方法 JA 中野市金融共済店舗窓口またはお伺いしました職員へお申込みください

お問合せ先
JA共済
中野市 共済課
Tel.0269-23-3950

アンパンマン
アンパンマン

JA共済

アンパンマン 交通安全キャラバン

アンパンマンと
歌って、踊って
交通ルールを
学ぼう!

オリジナルステージトラックは赤・黄・青・緑
どの色に会えるかは、お楽しみ!

日時 2019年10月19日(土) 1回目 11:00~ 2回目 14:00~
場所 アップルシティなかの
長野県中野市大字吉田519
観覧無料 主催: JA中野市 問合せ: 電話 0269-23-3950 (金融共済部 共済課)

※入場券は不要です。当日は必ず入場券をお持ちください。
※観覧にあたっては、必要に応じて数時間お待ちください。
※ショーのカメラやビデオでの撮影は、ご遠慮願います。 ※個人によるトラブルや事故については、主催者は責任を負いません。 ※交通事情により中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



◆結果は次の通りです。(敬称略)

【男性の部】

優勝 町田 辰則(中野)
準優勝 藤牧 万三(延徳)
第3位 山田 藤吉(倭)
ベストグロ 町田 辰則(中野)

【女性の部】

優勝 山本 孝子(中野)
準優勝 郷道 栄子(延徳)
第3位 小池 すみ子(平野)
ベストグロ 郷道 栄子(延徳)

JA中野市四つ葉会は8月9日、ふるさとの森文
化公園マレットゴルフ場で第1回マレットゴルフ大
会を開催。当日は93名が参加し、熱戦を繰り広げま
した。

マレットゴルフ大会開催

【倭地区通信
員／三井透】プラム部会若手部が
直売会を実施

8月14日、「道の駅ふるさと豊田」でプラム部会若
手部による直売会を行いました。

当日は若手部メンバーが生産した貴陽を中心に、
2個入りパック、1.5キロ箱の試食宣伝、販売を実施。
ちよつどお盆の帰省で来客者も多く、実際に手に取っ
て試食してもらうことで、県外の皆さまに美味しい
中野市のプラムをPRすることができました。まだ
まだ「酸っぱい果物」という認識の方が多く、プラム
これからも若

手部は多くのお客様に甘い
品種もあるこ
とや、シーズ
ンを通してた
くさんの品種
があることを
広めていきま
す。

えのき茸部会、ぶなしめじ部会、
合同販売対策会議を開催

販売対策会議の様子

JAとえのき茸部会、ぶなしめじ部会は8月27日、
市内のアップルシティーなかで合同生産販売対策
会議を開きました。えのき茸とぶなしめじを扱うそ
れぞれの部会が販売方針を共有することで、きのこ
総合供給産地として相場形成をリードすることを目
的に近年合同で開催されています。当日は部会員や
卸売会社、行政、JA関係者ら約120人が出席。令
和元年度上半期の販売経過や、今後の需要期販売対
策、品質向上対策についての確認が行われました。
冒頭、望月隆組合長は「菌茸は、これから最需要期
を迎える。JAとして生産者皆様の収益上昇を実現
し、次年度に結び付く年となるようにしたい」と決
意を語りました。



きのこのこ販売情報

きのこ課

いよいよきのこのこ需要期に入りました。JAでは夏場から様々な宣伝事業やイベント、きのこ料理の
提案等を積極的にすすめ、きのこ消費拡大に取り組んできました。今年の需要期には必ず結果を残す
という強い意志を持って、販売展開を実施中です。今後も消費拡大に繋がる取り組みを積極的に行い、
生産者手取向上を成し遂げます。



きのこ消費宣伝会

7月27日、東京都内「九州屋 二子玉川店」
にて消費宣伝会を実施しました。県内外スー
パーでは、JA若手職員が店頭立ち、試食配
布をする等、各地できのこPRに尽力しました。



信州中野きのこ生産の歴史と未来

中野市立博物館では現在「信州中野きのこ生
産の歴史と未来」展を(9月30日まで)開催中
です。「杉浦太陽きのこマイスターときのこ料理教
室」を8月11日にアップルシティーなかで実施
し、中野市「食の大使」の杉浦太陽さんが参加者
に美味しいきのこ料理の作り方を伝授しました。

北信州きのこ夏フェア

この夏、限定のきのこメニューが北信州各地で食べられる「北信州きのこ夏フェア」を(9月30日まで)
開催中です。中野市内の飲食店にもご協力をいただき、夏場のきのこ消費拡大に取り組みました。

イベント概要、参加店舗についての詳細をご覧いただくには、WEBで【北信州きのこ夏フェア】と検
索いただくか、下記QRコードへアクセスしてください。



「季節料理 和喜多」様
メニュー名：ひらたけまるごと！
ミートソースグラタン



「三幸軒」様
メニュー名：きのこたっぷり！
濃厚あんかけ焼きそば

〈QRコード〉



生産部会各代表者が一堂に会し、目標共有を

8月7日、JAの各生産部会研究会代表者と役員との合同懇談会が開催されました。今年で2回目となるこの懇談会は、普段交わる機会の少ない各生産組織の代表者が一堂に会し、情報交換と目的意識の共有を図ることが狙いです。懇談会では今年度の生産販売計画を品目ごとに確認し、同JA全体としての目標共有を実施。また、管内の農産物が栽培時期ごとに一覧化された資料を使用し、効率的な複合経営方法について確認をしました。望月隆組合長は「多くの生産販売組織があるにも関わらず、お互いの成功事例や課題を語り合える機会は少ない。代表者が一堂に会すこの場で活発な意見交換をしていただきたい。また、JAとしても皆さんを全力でバックアップしていきたい」と熱意を語りました。



懇談会冒頭、あいさつをする望月隆組合長

JA中野市で露地ぶどう生産者大会を開催

JAぶどう部会は8月23日、ぶどうセンターで令和元年度露地ぶどう生産者大会を開催しました。大会には部会員や卸売市場、JA関係者が出席。本格的に出荷が始まる露地ぶどうの販売方針や出荷計画、市場情勢、今後の生産振興などについて話し合いました。販売方針として、「売れる商品売れる時期に出荷する」と共に、「消費宣伝会の実施により、多くのファンを獲得すること、手取りアップを図っていくことが確認されました。現在生産振興をすすめているシャインマスカットについては、全国的な生産量の増加で、今後産地間競争の激化が見込まれることから、「まず自分が食べて、『美味しい』と思うものを出荷する」を合言葉に、食味重視を徹底していくと共に同JAの売り場確保に注力することを生産者全員で共有しました。

徳武英明部会長



販売アップに向けて、一致団結する部会員

第5回プラムコンクール開催

8月26日、プラム部会は品質技術の向上と中野市産プラムのPRを目的に第5回プラムコンクールを信州中野いきいき館で開催しました。品種は「太陽」に限定し、大きさは4玉サイズで、今回の出品数は24点。審査は長野県農業技術課、北信農業改良普及センター、部会役員、全農長野、JA職員等が、「糖度」「荷姿」「玉揃」等を基準に行い、最優秀賞、優秀賞、優良賞、敢闘賞の計7点が選ばれました。同JAプラム部会の上原正博部会長は「今年は、台風の被害に加え、収穫前の秋雨でプラムの実が割れるなど大変な損害が出ている。このような環境下でも被害を最小限に抑え、プラムコンクール自体が、生産意欲の向上や高品質生産の糧となるよう開催した。良い品が集まり本当によかった。」と話していました。

◆結果は次の通りです。(敬称略)

最優秀賞	武田 陵汰(平岡)
優秀賞	塩野谷 幸夫(科野)
	出川 明男(科野)
優良賞	阿部 浩二(平岡)
	上原 祐一(科野)
	町田 幸正(平岡)
敢闘賞	佐藤 一博(延徳)



審査会の様子



最優秀賞の「太陽」

新規就農者を激励

8月1日、地元で就農した農業者が意欲を持って農業経営に取り組めるよう、新規就農者の激励会がアップルシティーなかで開催されました。この激励会は新たに就農した農業者が、同じ志を持つ地域の仲間や先輩農業者と交流を深めてもらうことを目的に、北信農業改良普及センターが毎年開催しています。

会計の田川齊さんは「農協青年部に所属したことで、様々な農産物を作る仲間と知り合い、刺激を受けることができた。是非青年部始め、地域の農業者団体に所属し、長野県の農業を盛り立てていきましょ」と激励しました。



新規就農者を激励する田川齊さん

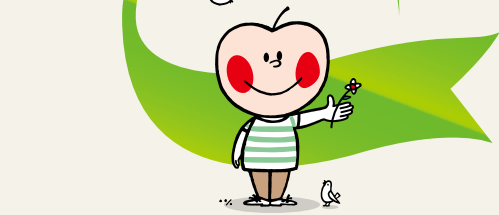
JA青年部、交流を図る

8月26日、JA中野市青年部と姉妹交流協定を結んでいるJA遠州夢咲青年部が、中野市へ視察研修に訪れました。視察先は青年部盟友が経営するぶなしめじ工場。JA遠州夢咲では、茶葉生産が主であることから菌茸栽培施設に入るのは初めてという方が多く、様々な質問をしたり、興味深げな様子でした。JA遠州夢咲青年部の盟友の一人は「今回、初めてのきこの工場に入ったが、ぶなしめじができる過程や徹底した衛生管理、施設設備に圧倒された。こうした視察も勉強になるが、一番意義があると思うのは中野市の青年部盟友と交流が図れたこと。遠く離れた地で同じように農業に情熱を注いでいる仲間がいるのは勇気づけられる」と話しました。



工場前で記念撮影をする両青年部

アップルちゃんカシッポ 佳作作品紹介



【わたしといっぱいのひまわり】
丸山 玲美さん 平野小学校3年



【高社山とチョウゲンボウ】
清原 愛琴さん 南宮中学校2年

登下校
とんぼたくさん
楽しいな

【俳句】
滝澤 日さん 高丘小学校4年

10月1日
スタート

消費税の「軽減税率制度」とは？

2019年10月から消費税が変わります。消費税率が10%に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。全ての事業者に関係のある制度です！

JA全中・JAまちづくり情報センター 顧問税理士 柴原一

消費税の概要と今後の改正スケジュール

消費税（地方消費税含む、以下同じ）とは、物の売買やサービスの提供など「取引」にかかる税金です。なお、「土地の譲渡、貸し付け」「有価証券等の譲渡等」「住宅の貸し付け」などの取引は非課税になっています。消費税を負担するのは消費者ですが納税は事業者が行います。ただし、原則として、前々期（個人事業者は前々年）の課税売上が1000万円以下の小規模事業者に関しては消費税の納税義務が免除されています。

消費税の納税額は、原則として売り上げの際に預かった消費税額から、仕入れの際に支払った消費税額を控除（仕入税額控除）した金額となります。消費税率は2019年9月30日までは8%（うち地方消費税率1.7%ですが、同年10月1日からは、消費税率が10%（うち地方消費税率2.2%）に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。また、2019年10月1日から2023年9月30日までの暫定的措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。これは、2023年から導入される「適格請求書等保存方式」の経過措置という位置付けになります。

消費税の軽減税率制度

消費税の軽減税率制度は、軽減税率対象品目について税率を8%（国税6.24%、地方消費税率1.76%）にするというものです。軽減税率対象品目は、食料品および定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞です。ただし、飲食

料品のうち酒類および外食サービスを伴う物については、軽減税率は適用されません。

農家の方が取り扱う農産物や付随サービスに対する主な軽減税率（8%対象品目と標準税率（10%）品目は次の通りです（図2）。

▼図2 主な軽減税率対象品目と標準税率品目

軽減税率(8%適用)	
●米	●酒米
●果物	●花(食用)
●製菓材料の種子	●食肉
●農家レストランの弁当の「持ち帰り販売」	
●送料(農産物価格に含まれている場合)	
●包装代(農産物価格に含まれている場合)	
●イチゴ狩りで取ったイチゴを土産用に販売	
標準税率(10%適用)	
●飼料用米	●種もみ
●日本酒	●花(観賞用)
●栽培用の種子	●苗木
●肉用牛などの生きた家畜	
●農家レストラン内での飲食(外食)	
●ケータリング(相手方が指定した場所において行う役務を伴う食料品の提供)	
●送料(農産物と別に請求する場合)	
●イチゴ狩りの入園料販売など手数料	

区分記載請求書等保存方式

消費税の計算は帳簿方式といって帳簿に記載された取引金額を基に税額計算が行われてきました。今回の改正ではインボイス制度という、税金の金額を請求書や領収書などの証憑(しょうひょう)を基に計算する「適格請求書等保存方式」が導入されます。ただし、適格請求書等保存方式をいきなり導入するのではなく、まず、経過措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。

この方式においては、区分記載請求書などを保存しておかないと仕入税額控除を行うことができません。従って農家の方がスーパーなど事業者に農産物を販売する場合、相手先から区分記載請求書等の交付を求められることとなります(区分記載請求書等は免税事業者であっても発行することができます)。

〇年〇月〇日

請求書

〇〇〇〇御中

10月分 21,900円

10/7 雑貨	3,300円
10/8 食料品*	5,400円
10/15 雑貨	13,200円
合計	21,900円
	(10%対象 16,500円)
	(8%対象 5,400円)

※印は軽減税率(8%)適用商品

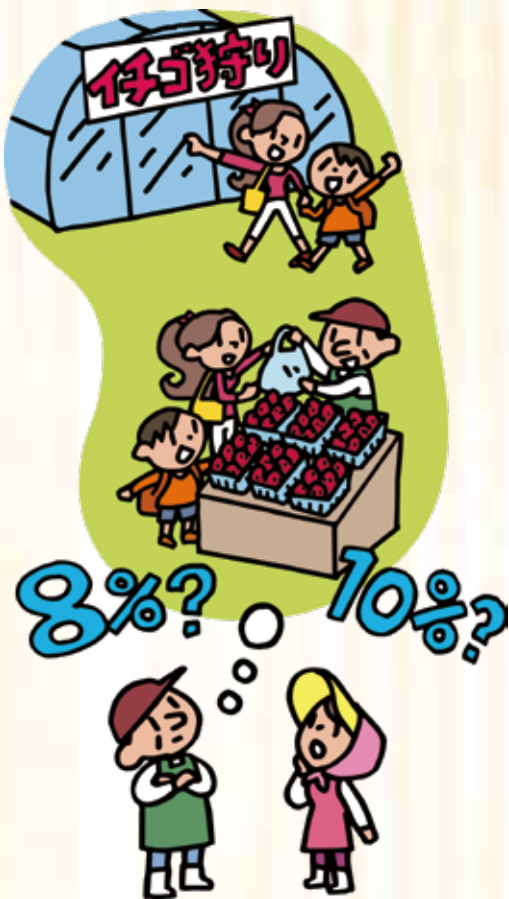
事業者〇〇〇〇

区分記載請求書等には、現行の請求書の記載事項(課税仕入れの相手方の氏名または名称、取引年月日、取引の内容、対価の額)に(1)軽減税率の対象品目である旨、および(2)税率の異なることに合計した対価の額(消費税込金額)を追加して記載する必要があります。「区分記載請求書等」のイメージは左図の通りです。

適格請求書等保存方式

2023年10月1日の適格請求書等保存方式の導入後は、原則として「適格請求書等」を保存しておかなければ仕入税額控除を行うことができません。区分記載請求書等の場合と同様に、農家の方が事業者から農産物を販売する場合、相手先から適格請求書等の交付を求められることとなります。適格請求書を発行するためには、税務署長に登録申請書を提出(2021年10月1日より申請受付)し「適格請求書」を交付することができる適格請求書発行事業者として登録を行う必要があります。ただし、適格請求書発行事業者になるためには消費税の課税事業者であることが必要です。免税事業者である場合は、あえて課税事業者になることを選

択しなければ適格請求書発行事業者になることができません。そのため、適格請求書等保存方式の導入に合わせて「農協特例」が手当てされます。この特例は生産者が適格請求書発行事業者であるかどうかにかかわらず、JAに対して無条件委託・共同計算により販売委託された農産品について、適格請求書の代わりにJAが発行した請求書で買い手が仕入税額控除を行うことができるというものです。無条件委託とは、農家の方が出荷した農産物について、売値・出荷時期、販売先などの条件を付さずに販売委託するものです。また、共同計算方式とは一定期間にJAが販売した同種・同規格・同品質などの農産物の平均価格によって精算する方式をいいます。



イラスト：服部 新一郎

	2019年10月	2021年10月	2023年10月	2026年10月	2029年10月
消費税率	8% (国6.3%、地方1.7%)	標準税率 10%(国7.8%、地方2.2%) 軽減税率(食料品) 8%(国6.24%、地方1.76%)			
仕入税額控除要件	請求書保存方式 ※免税事業者からの仕入税額控除可	区分記載請求書等保存方式 ※免税事業者からの仕入税額控除可		適格請求書等保存方式 (インボイス方式) ※免税事業者からの仕入税額控除不可	
事業者登録				免税事業者からの課税仕入に係る経過措置	
				80%控除	50%控除
				適格請求書発行事業者 申請受付・登録開始	

▲図1 消費税改正スケジュール

「適格請求書等保存方式」においては、後述するように適格請求書発行事業者の登録を受け、発行する請求書に登録番号を記入する必要があります。この登録受付は2021年10月1日以降になります。

まちがいさがし

出題・イラスト:酒井栄子



応募の締め切りは9月30日(月)

左上のイラストには右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ましょう。

正解者の中から抽選で5名様に粗品をプレゼントいたします。Eメール、FAXでの応募も受け付けています。(裏表紙参照)

●8月号の答え

- 4 … 島がない
- 5 … 旗の向きが違う
- 8 … はしごが壊れている
- 10 … リボンが時計になっている
- 11 … 口から吹き出した水の高さが違う

62 383-8588

中野市三好町 一ノ八

JA中野市広報誌「花むすび」編集係

① ことえ
② 住所
③ 氏名・年齢
④ 電話番号
⑤ 広報誌やJAへのご意見・ご要望
⑥ 良かったコーナーを2つ

●当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

キッチン防災術

煮物

食文化・料理研究家 坂本佳奈

暑い時期に煮物というと、いつも驚かれるのですが、食べるときには冷やすか常温なので、熱くはありません。

祖母はナスをたくさん収穫したら、煮物を作っていました。存命なら100歳を超える祖母が若かった頃は冷蔵庫などありませんでした。それでも夏はナスの煮物を食べていたそうです。

ふたのできる鍋に、ナスをぎゅうぎゅうに入れて、昆布と、いりこを入れ、ナスの上がかぶるぐらいひたひたに水を入れて煮ます。鍋の大きさによって入れる水の量は変わります。直径20cmくらいの鍋で1.5ℓぐらいでしょうか。そこに色が付くぐらいのしょうゆを入れ、ごくごく薄味になるように塩も入れます。煮詰まったら塩分が濃くなり、味も濃くなっていきます。そして一度グツグツと煮立ったら、弱火にして、ナスが軟らかくなるまで1時間ほど煮ます。

作ったその日に食べられますが、次の日の方が味が染みておいしいです。ふたをして置いておき、次の朝また火を入れて10分ほど煮立てたら冷まして、その日の夜に冷やして食べます。1人でナスが二つ三つぺろりと食べられてしまう、夏から秋にかけての味覚です。朝に夕に、少し蒸し暑く心配なときは昼も、何度も煮返して火を入れることで、冷蔵庫がなくても食べられたそうです。油がないので冷蔵庫に入れてキリッと冷やしてもまた美味です。

給食などは衛生上、基本的に即日調理、即日食べ切りですが、家庭では火を入れて持たせる昔ながらの食べ方はいかがでしょうか。ただし、とろみのある物、例えばカレーなどは冷えるのに時間がかかり、夏場は次の日に食べるのは食中毒の危険があります。煮物は透明だった汁が濁っていたり、酸味が出たら腐っているので食べてはいけません。煮汁がさらっとしている物なら煮返すことで長持ちします。昔の暮らしを思い出して、体験してみるのも「防災」の体験になります。



家族の健康

夏バテから秋バテへ

健康科学アドバイザー 福田千晶

猛暑で夏バテした人も多いでしょうか?これから秋風が吹いても倦怠(けんたい)感が続いていたり、初秋のころに体調が悪くなる、いわゆる「秋バテ」になる人もいますから油断大敵です。

夏の疲れからなかなか回復できない上、仕事内容や生産する作物などによっては、むしろ秋の方が忙しくなります。まだまだ暑い日もあって夜は寝苦しく、時には台風もあり気温や気圧が大きく変動しやすいので、体はその変化に合わせるのも大変です。

秋になると、日によって朝夕はかなり気温が下がり体が冷えるため、血行が悪くなり肩凝りや腰痛が起きやすくなります。胃腸の調子も不良になりがちです。また、夏は運動不足や甘い物の食べ過ぎ、冷たいビールの飲み過ぎなどで太ってしまう人の方が多いのが現状です。夏に3kg太った人は、秋は3kgの荷物を体に加えて生活するので、バテやすくなります。そんないろいろな条件が重なり合って、秋バテになると考えられます。

特に、お年寄りや夏の疲れからの回復が遅く、食欲も低下しやすく、さらに気温や気圧の変化に順応しにくいので、この季節は要注意なのです。疲労がたまらないように休憩や睡眠をしっかり確保することも大切です。シャワー浴だけではなく湯につかる入浴で、血行を促進することもお勧めです。

低気圧のときに頭痛やだるさなど体調が悪くなる人は、市販の酔い止め薬を内服すると、気圧変動や揺れを感知する内耳の興奮を抑えて楽になる場合もあります。お年寄りはこの季節に体調を崩しやすいのです。気温の変化に合わせて衣服で調節し、体を冷やす冷たい飲食物の取り過ぎに気を付けて、元気に過ごしていただきたいです。



俳句募集集中

みなさまの作品をご応募ください

一人3句以内、住所・氏名・電話番号・ペンネーム記入のない場合は氏名にて掲載します。を明記のうえ、応募先へ郵送もしくはFAXしてください。毎月選者による厳選の上、掲載させていただきます。掲載された方には粗品をプレゼント!

【応募先】
〒383-8588
中野市三好町1-2-8
JA中野市 広報誌「花むすび」
TEL.0269-22-4191
FAX.0269-22-7883
【締切日】9月20日

俳句 松井義典 選

真向いに 北信五岳 青田波
卒寿姿 ついにお出まし 草取りに
稲子捕り 早く目覚めて 孫と供
炎天を 来て鏡池 鎮もれり
あざやかに 家を囲みぬ 日照草
熟き日の さつとそよ風 秋空に
桃採るや 全身汗の この残暑

芋川 菊水
里山 くるみ
山口 耕一
大塚 茂子
吉原 路子
青木 芳子
松井 義典

短歌 武田良文 選

土産にと父の持ち来し 木瓜の木の花を 形見と偲ぶ
三陸の 浄土ヶ浜の なぎし海 岬の切り岸 老鴛の鳴く
指導員に 玉ねぎの不作 尋ねつつ 来年こそはと 心に誓ふ
千年の 通ひ路照らし 月明り 令和の夜を 等しく照らす
薔薇を 撒り 友の作りし 絵葉書を ホームの 嬬の 便りに為さむ
一面の 緑すがしき 山葵田を 吹き来る風は 水面きらめく
蔓分けて メロンに スイカ 熟れしかと 見て行く 吾に 鶴鶴付き来る
昨夜降りし 雨にひときは 緑立つ 法蓮草採る 朝の 畑に
剣の如の びし幾本の グラジオラス 咲く色何かと 日々を待ちある
脳トレの 笑顔絶やさぬ 今日講師 自ずとほころび 二時間チャレンジ
両ひざに サポーター 捲きて 立ち上がり 労はりながら 畑に出で行く
梅雨の雨 小暗く 一日 降り続き 犬の散歩も 行けず 暮れる
曇り日の 長く続き 夏作の 育ち遅れに 青空を乞ふ
幾尾根の 松の 枯れ果て したらじらと 梅雨の 晴れ間の 日差しを 反らす
武田 良文

千葉 和子
中沢 久真乃
小林 かつ子
高野 園子
神田 み代子
豊田 富子
瀧澤 桂子
西山 チエ子

今月の1台

DAIHATSU

毎日にゆとりが生まれる、ミラクルな使い勝手



Tanto

運転席と後席をスムーズに移動できるから、クルマを降りて外へ回り込む必要がありません。

ダイハツは考えました。タントを、すべての人に寄り添うクルマにしたいと。そこで、大開口のミラクルオープンドアの使いやすさはそのままに、あたらしい装備を加えて、毎日にゆとりが生まれるムダのない導線を実現しました。もちろん、すべての装備は、複雑なステップを踏むことなく操作ができます。開け閉めスムーズ、乗り降りカンタン、車内移動ラク。この3つのうれしさを揃えたタントが、いろんな人の、いろんなシーンを支えていきます。

お問い合わせ:ジェイエイ・アップル(株)工機センター ☎22-4531



価格(税込) 122万円～

健康教室 「ストレッチヨガ体操」を 開催します!

【開催日】 10月17日(木)
【開催時間】 午後1時30分～(約1時間半程度)
【会場】 中央公民館 2階
210体育室
【持ち物】 ヨガマット
(大型バスタオルでも可)
【問合せ先】 JA中野市 総務企画課
☎22-4191

どなたでもご参加ください



年金無料相談会 ～毎月第3火曜日は 年金相談の日～

【開催日】 10月15日(火) 10月20日(日)
11月19日(火) ※10月は休日相談会も開催されます。

【開催時間】 午前10時～午後3時まで

【会場】 JA中野市 本所 (中野市三好町一丁目2番8号)

【ご連絡先】 JA中野市金融推進課(TEL:22-4192)



お越しの際は、**認印・年金手帳のほかに、ねんきん定期便**などの年金に関する書類をお持ちください。皆様のご来場をお待ちしています。

JA中野市の概要 (2019年7月末現在)

●組合員数……………8,082人 (2019年4月末 8,071人)	●貸付金……………396億8649万円 (年間計画376億9100万 年間達成率:105.29%)
(正組合員)……………4,238人	●長期共済契約高…58億72万円 (年間計画200億0000万 年間達成率:29.00%)
(准組合員)……………3,844人	●購買品供給高……22億895万円 (年間計画61億4250万 年間達成率:35.96%)
●出資金……………26億1160万円	●販売品販売高……67億2479万円 (年間計画304億8870万 年間達成率:22.05%)
●貯 金……………781億5451万円 (年間計画822億7900万 年間達成率:94.98%)	

- 報告事項**
- (1) 各専門委員会等の報告
 - (2) 内部監査報告
 - (3) 固定資産取得報告
 - (4) 固定資産価格交渉結果について
 - (5) 総代選挙について
 - (6) ジェイエイアップル(株)7月末実績報告について
 - (7) その他
- 協議事項**
- (1) 7月末実績検討について
 - (2) その他
- 決議事項**
- (1) 大口貸出並びに理事に対する貸出の承認について
 - (2) 出資口数の減少について

8月の理事会(主な内容)

常勤役員のメッセージ

常務理事・金融事業本部長

清水 稔

去る8月15日～16日の未明にかけ、台風10号の接近に伴う強風により、残念ながら当JA管内でも果実の落下等の被害が発生してしまいました。16日朝にはJA中野市「令和元年度台風被害(台風10号)対策本部」を設置するなかで、被害状況の速やかな把握と復旧対策を迅速に取り組むこととしました。落下被害額は、プラムを中心にモモ、リンゴで約3,900万円にのぼり、擦れ傷による品質低下も見込まれる状況です。被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げますと共に、今後の復旧に向けてはJAの役割をしっかりと果たしてまいります。

気象の表現として、過去30年のデータと著しい偏りを示す「異常気象」の他、今年の夏の様に過去に起こったことのない気象を「極端気象」と表現されることもあるようです。6月はほぼ平年並みに推移したものの、7月は平年並みに低い日照不足となり農作物への影響が心配されました。しかし梅雨明けと同時に一転し、今度は平年にならぬ猛暑に見舞われ、各地で40℃を超えるなど、命に危険を及ぼす暑さが続き、最近では局地的なゲリラ豪雨が発生するなど、目まぐるしい気象変動があります。農作物の管理と併せ、自らの体調管理にも十分配慮していただきたいと思っています。

信州中野いきいき館で料理講習会



おやきの包み方を説明をする若林部長

JA中野市女性部は7月、信州中野いきいき館と共同で料理講習会を開催しました。県女性協議会では今年、70周年事業として「食卓がつなぐ昭和～平成～令和」を統一テーマに県内のJAで地域住民を巻き込んだ取り組みを行っています。女性部では地域の小学生を対象にした食農教育の他に、今回の料理講習会で食卓をつなぐ活動を行いました。この日は、約70名の地域住民らが参加し、女性部からは味噌が決め手の「なすのおやき」や、酢を入れて「マヨネーズを使わないポテトサラダ」、暑い時期にぴったりな「しそドリンク」の作り方を紹介しました。参加者からは、「おやきを包むのが難しかった。焼いたおやきは初めて食べたが、とてもおいしかったのでまた作ってみたい。」などの声が聞かれました。

歩け歩け健康づくり

JA中野市女性部は7月、「第44回歩け歩け健康づくり」を「苔の森」として有名な八千穂高原で開催しました。女性部の主催で毎年行われているこの活動は、無理なく歩いて日頃の運動不足を解消し、温泉やおいしい食事で農作業の疲れを癒すことを目的に毎年行っています。今年は82名が参加し、八千穂高原の苔の森を「苔ガイド」と一緒に散策しました。雨続きで心配された天候も、晴れ間に恵まれ参加者は、グループごとに、ガイドの説明を聞きながら、苔の観察や森林浴を楽しんでいました。その後、横谷温泉で昼食懇親会と露天風呂を堪能し、下諏訪でのショッピングなど、盛りだくさんの1日を楽しみました。

参加者は「毎年このイベントを楽しみにしている。色々なところに連れて行ってもらえ、温泉やショッピングも楽しみ。また明日からがんばって仕事ができる。」と笑顔で話していました。



苔を観察しながらのウォーキング

小学生と食農体験学習



じゃがいもの収穫

8月28日、JA中野市女性部は、日野小学校の3年生と一緒にじゃがいもの収穫を行いました。5月に植え付けをおこなった学級園を、児童らがスコップで掘りおこしてみると、土の中からゴロゴロと大きく育った「男爵」や「きたあかり」が顔を出しました。児童らは「まだあるかな?」と土の中を探り、持参したバケツに収穫したじゃがいもをたくさん入れていました。掘りたてのじゃがいもは、畑の横に設置した大鍋でゆでられ、アツアツのうちに、塩とバターで試食。最後に児童から「女性部の人達と一緒にじゃがいもを掘って楽しかった。」「じゃがいもがとれたてで、おいしかった。おかわりしたかった。」と感想がありました。収穫したじゃがいもは、自宅に持ち帰り家族と食べるほか、小学校の近くにある農産物直売所で販売にチャレンジするそうです。



JA 感謝祭・味覚市

JA 中野市より「JA 感謝祭(第47回 JA まつり)」および「秋の味覚市」開催のお知らせ

10月5日、「信州中野いきいき館」および「アップルシティなかの」駐車場において JA 感謝祭および秋の味覚市を同時開催いたします。

当日は、きのこ・ぶどう・りんご等の販売ほか、静岡県菊川茶の販売、JA 青年部・女性部による各種販売やきのこ汁のふるまいが行われます。



日時 令和元年 10月5日(土) AM 9:00~PM 4:00

※今年は1日のみの開催となります

場所 信州中野いきいき館およびアップルシティなかの駐車場

2019 イベントコーナー

人気の「射的」や無料で遊べる「フアファハウス」、ご家族揃ってお楽しみいただけるイベントを計画いたします。



●射的



●フアファハウス



●ポップコーン・わたあめ販売



●青年部
エリンギの
フリッター販売



●JA 遠州夢咲(静岡県)
お茶の販売

- 女性部 おでんの販売
- バルーンアート
プレゼント
- 工機センター展示会