

ふれあい

JA OWARI CHUOH FUREAI



2022 January 01
No.236

特集

おもち お正月との関係 食べ方、保存方法について

〔農の現場から〕

家族のきずなで続く柿づくり

何気なく目に入った
葉牡丹がキレイで値段も
お手頃だったので、つい
つい手に取っちゃました♪
週に一度来てはちょっと
変わった品目や品種を
見つけて、色んな料理に
挑戦しています。先日
作った新ショウガの佃煮は、
とっても美味しくできて
大満足でした😊



えい こ
犬山市の栄子さん



ゆき え
小牧市の幸枝さん

仙寿卵が大のお気に入り
で、毎回欠かさず買って
います。近くに住んでいる
ので、売場で知り合いの
出荷者さんと交流する
のも楽しみの一つです。
出荷者さんの顔が分かる
安心感は、地元密着型の
産直ならではのですね😊

グリーンセンター
桃花台店



とよ こ
春日井市の豊子さん

今日は紅葉ドライブをしながら
やってきました。地元農産物が大好き
なので他のGCにも度々足を運び、
季節やその地域の特徴を感じながら
買い物を楽しんでいます。今日も
旬な農産物がたくさん手に入って
嬉しいです🌸

Welcome to Sanchoku!



みんなで地域農業を応援しよう

アボなし取材で
お買い物がされている方に
直接インタビューするこの企画。
皆さんが何を求めて
産直施設を利用されているのか。
旬の採れたて情報とともに
産直施設の魅力を
お伝えしていきます！

複数事業利用
ボーナスポイントを
ゲットしよう！

以下の3つの条件を満たすポイントカード会員様に、**1,000**ポイントをプレゼント！
※ボーナスポイントは令和4年5月20日に自動加算されます。

- ①組合員・組合員家族
- ②産直施設でのお買上げ金額 年間6万円以上(税抜)
- ③定期貯金残高 300万円以上(令和4年3月31日時点)

産直施設に
行ってみよう！

産直施設 営業案内

グリーンセンター

数量限定！福袋販売
1月6日(木)

※グリーンセンターは11月～2月の間、
17時までの営業となります。

グリーンセンター桃花台店・グリーンセンター味美店

- 営業時間 9:00～17:00*
- 定休日 火曜日
- 年始休日 1月1日(土)～1月5日(水)

グリーンセンター春日井中央店

- 営業時間 9:00～17:00*
- 定休日 水曜日
- 年始休日 1月1日(土)～1月5日(水)

FMぐうぴいひろば

数量限定！福袋販売
1月7日(金)

- 営業時間 9:00～18:00
- 定休日 木曜日
- 年始休日 1月1日(土)～1月6日(木)

Aコープ

福袋販売
1月5日(水)
毎月15日・25日はいきいきデー
65歳以上のポイント会員様限定で
2,000円(税込)お買上毎に後日ご利用可能な
100円の割引券を進呈いたします！

Aコープ高蔵寺店

- 営業時間 9:30～19:30
- 定休日 第3火曜日
- 年始休日 1月1日(土)～1月4日(火)

※営業日の変更等は、店頭またはホームページにて随時お知らせいたします。

ふれあい No.236 令和4年1月1日発行

■発行 / JA尾張中央
〒485-0803 愛知県小牧市高根二丁目7番地の1 TEL 0568(47)5700(代表)
■編集 / 総合企画部広報課 TEL 0568(47)5610



Instagram 更新しています！

<https://www.instagram.com/ja.owarichuoh/>



新年のご挨拶

代表理事組合長 長谷川 浩敏



新年あけましておめでとうございます。
組合員をはじめ地域、関係者の皆さまにおかれましては輝かしい新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、旧年中はJA事業運営に格別のご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

一昨年より全世界で猛威を奮い続けている新型コロナウイルスにおいては、依然日本経済に計り知れない影響を与え続けていますが、昨年はワクチン接種や感染予防意識の高まり等による感染者の減少が進み、明るい兆しも見え始めました。

地域農業を取り巻く情勢については、農業従事者の高齢化や後継者不足、耕作放棄地の増加等による農業生産基盤の脆弱化が懸念されています。また、当JAの経営においても長期化する日銀の金融緩和策の影響による事業総利益の減少が見込まれ、収益構造改革と徹底したコスト管理が求められています。さらに今後は、人口の減少やマイナスイノベーションの多様な産業でのデジタル化等、大きな変革期の到来が目前に迫っており、新たな時代への素早い対応も必要とされています。

このような中、昨年は『モモ栽培コントラクター』

（作業請負人）や『LINE公式アカウント』等の取組みを開始するとともに『農機具購入費用の助成』も行っていました。今後も組合員の皆さまとの徹底した対話に基づき、役職員一丸となつて「不断の自己改革」を実践してまいります。その上で「地域と農業とくらしを支える存在」を目指し、農家の所得向上と地域農業の持続的な発展に寄与すべく邁進してまいります。

当JAでは令和4年4月に合併20周年を迎えるにあたり、「ありがとう20年 これからも農業・地域とともに」をキャッチフレーズとして、昨年より様々な記念事業を展開してまいりました。組合員の皆さまをはじめ、記念事業に携わり、共に盛り上げていただいた全ての方に感謝を申し上げます。また、今後も組合員ならびに地域の皆さまとのより強い絆を構築し、地域の特色に沿った事業活動を展開してまいります。

新年にあたり、皆さまのご健勝とご多幸をお祈り申し上げますとともに、本年もより一層のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。令和四年元旦

本年もよろしく
お願い申し上げます

代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									
代表理事組合長										代表理事専務										常務理事										理事									

高蔵寺地区 農業祭



12月10日・11日の2日間、高蔵寺支店特設会場で第71回高蔵寺地区農業祭を開き、丹精込めて作られた農産物306点（根茎菜類56点、豆類13点、葉菜類56点、果実類138点、いも類43点）が出品されました。

また合併20周年記念イベント「つながりフェア」も同時開催し、地元生産者による軽トララック市や、高蔵寺地区じねんじよ部会によるじねんじよ販売、お楽しみクイズなど様々な催しで会場を盛り上げました。



▲11日に行われた表彰式



出品された農作物



優秀賞

春日井市長賞 ゆず	伊藤 勝正	春日井市議会議長賞 だいこん	加藤 富子	春日井市農業委員会会長賞 はくさい	小林 豊直	愛知県農業共済組合組合長賞 キンカン	右高 義澄	愛知県農業協同組合中央会会長賞 にんじん	大嶋 健	愛知県厚生農業協同組合連合会 経営管理委員会 会長賞 ハッサク	日比野 剛	全国共済農業協同組合連合会 愛知県本部運営委員会 会長賞 かぶ	梶田 博子	愛知県信用農業協同組合連合会 経営管理委員会 会長賞 甘夏	小林 伴江	愛知県経済農業協同組合連合会 経営管理委員会 会長賞 ばれいしょ	加藤 義雄	尾張中央農業協同組合組合長賞 キウイフルーツ	右高 正壽
--------------	-------	-------------------	-------	----------------------	-------	-----------------------	-------	-------------------------	------	---------------------------------------	-------	---------------------------------------	-------	-------------------------------------	-------	--	-------	---------------------------	-------

金賞

にんじん	小林 豊直	黒大豆	稲垣 満夫	はくさい	大嶋 健	キャベツ	加藤 義雄	さといも	小林 昌光	獅子ゆず	稲垣 栄一	みかん	谷口 吉文
------	-------	-----	-------	------	------	------	-------	------	-------	------	-------	-----	-------

銀賞

だいこん	大嶋 健	かぶ	右高進（木附）	ブロッコリー	水草 星美	ほうれん草	小林 國光	しょうが	原科 美津子	かき	水野 勝一	キウイフルーツ	伊藤 鋭伸
------	------	----	---------	--------	-------	-------	-------	------	--------	----	-------	---------	-------

銅賞

赤かぶ	日比野 良子	小豆	松本 あつ子	ねぎ	加藤 豊昭	キャベツ	加藤 伴江	レモン	小林 義春	ギンナン	川地 隆正	じねんじよ	富田 博壹
-----	--------	----	--------	----	-------	------	-------	-----	-------	------	-------	-------	-------

（敬称略）

家族のきずなで続く柿づくり

「家族みんなで一丸となって、一生懸命農業に取り組めることはとても幸せなことです」と笑顔で話す西尾さんご夫妻は、柿作りをはじめ今年で約20年になります。『富有』『大豊』『太秋』をはじめ全7品種の柿を手掛ける他、節夫さんのお父さんの指揮のもと約1haで米も栽培しています。

お父さんから約20aの柿畑を受け継いで以降、節夫さんは平日お勤めする傍ら土日に作業を行います。繁忙期には帰宅後の真っ暗な中、頭に懐中電灯をつけて収穫作業に励みます。西尾さんのこだわりは「樹になった状態で赤く完熟させる」こと。樹で熟した柿は、収穫後に熟した柿と比べて甘味が強く、柿本来の風味が味わえるそうです。一番良いタイミングで収穫することを心掛けているので、冷たい風が吹く中でも一人畑へ向かいます。

繁忙期の土日は2人の息子さんも収穫を手伝います。幼少期から畑に来て作業を見ていたので、西尾さんご夫妻のフォローもお手の物。試験前でも朝から収穫作業に励みます。

清美さんのご実家も兼業農家で「野菜を栽培する両親に昔から『果樹栽培は大変だよ』と聞かされていたのに、気づいたら柿農家になっていました」と話す清美さん。今では柿部会の目揃え会で学んだ出荷規格に準じて、節夫さんが収穫した柿を厳しい目でチェックした上できれいに梱包したり、オリジナルのラベルを作ったりなど消費者目線に立って販売の工夫を凝らしています。

「昔は市場出荷だけでしたが、産直出荷を始めてお客さんの顔が見えるようになり、よりしつかりとしたものを出したいと思うようになりました。お店を見回って自分の柿がお客さんのカゴに入っているのを見ると思わず笑みがこぼれてしまいます」と朗らかな笑顔で話してくださいました。

生産者プロフィール

小牧市大草
にし お せつ お きよ み
西尾 節夫さん(56) 清美さん(52)



▲清美さんお手製のラベルを貼った袋に詰めます。

おもち

お正月との関係
食べ方
保存方法について

一年のはじまりであるお正月には、今年もより良い一年になるように願い、お祝いする大事な風習がたくさんあります。そんなお正月に欠かせない物のひとつがおもちです。鏡もちを飾ったり、お雑煮にして食べたりと、この時期には必ずと言っていいほどおもちが食卓に上がります。しかし、なぜお正月におもちを食べるのでしょうか？今回は、意外と知らないお正月とおもちの関係や、ちょっと変わったおもちを使ったレシピ、おいしく長持ちさせる保存方法についてご紹介します。

意外と知らない？

お正月とおもちの関係

お正月にはなぜおもちを食べるのでしょうか？その関係を知って、お正月を楽しく過ごし、良い一年を迎えましょう。

お正月って？

一年の最初の月のこと。また、新年を祝う諸行事や、行事の行われる期間だけを言います。現代では、新年を祝うものとして広く認識されており、様々な行事を行う風習があります。

しかし、実はそれらの行事には「年神様」を自宅にお迎えするなどの意味が込められています。年神様を自宅にお迎えし、より良い一年になりますようにと願いを込めたのがお正月の由来なのです。

年神様って？

「年」にやっつくるお正月の神様のことです。「歳徳神」「正月様」「若年様」とも呼ばれています。また、豊作の守り神であり、五穀豊穡や稲の神様とされており、お正月に家々を訪れては人々に「利益を与えてくれる」と言われています。この年神様をお迎えするために、お正月には様々な行事が準備されるのです。

年神様を迎えるための準備

年神様を自宅に迎えるうえで必要な準備のひとつが正月飾りです。正月飾りにも、多数の説がありますがそれぞれに意味が込められています。

◆ 門松

年神様のための目印。玄関や門の前に飾ること、年神様が無事に家を訪ねられるようにという意味が込められています。

◆ しめ縄

年神様が訪れるに相応しい場所である印。不浄のものや悪霊を払う魔除けの役割も果たすとされています。

◆ 鏡もち

年神様の依り代、またはお供え物。お正月の間、家に訪れた年神様の魂が宿るとされています。鏡開きをし、このおもちをいただくことで、年神様の運気を分けてもらい、一年の無病息災を願います。



◇◇ 正月飾り「鏡もち」について ◇◇

名前の由来は？

その名のとおり、鏡の形に似ているからだと言われています。昔の鏡は青銅器から作られた丸型をしており、鏡には神が宿るとされ神事などに使われていました。そのことから、年神様の宿るおもちを鏡に模して「鏡もち」と呼ぶようになったという説があります。

なんで二つ重なっているの？

ひとつが陰(月)、ひとつが陽(太陽)を表しているとされており、この二つを重ねることで「福が重なる」という願いが込められているとされています。

鏡もちに付ける飾りの意味って？

◆ 四方紅

三方の折敷の上に敷いてお餅を乗せる、四方を紅で縁取った色紙のこと。天地四方を拝して災いを払い、新年の繁栄を願う意味が込められています。

◆ 御幣

赤と白の四角形が連なったような帯状の紙のこと。赤は魔除けの色として繁栄を祈願する意味が込められています。

◆ みかん

みかんの橙色に「家が代々栄えますように」という願いがかけられています。


鏡開きって？

鏡もちを食べるための儀式で、主に1月11日に行い、「お供え開き」などとも言います。「割る」や「切る」といった表現は縁起が悪いとされるため、末広がりを思わせる「開き」と表現します。そのため、鏡開きには刃物は使わず、主に木づちなどを使います。

鏡開きの後、食べやすく分けられたおもちは、その土地で作られた野菜と一緒に煮てお雑煮として食べるのが一般的です。



五穀豊穡の神様である年神様を迎えるために欠かせないおもち。おもちとお正月には切っても切れない大事な関係があり、たくさんの願いが込められています。




お正月に合わせて用意したおもちですが、なかなか食べきれずに残ってしまうご家庭も多いのではないのでしょうか。残ってしまったおちはカチカチになってしまったり、知らぬ間にカビが生えてしまったりと、もったいないことをしてしまうこともあります。せっかくのおもち、お正月の後もおいしくいただきたいのです。

そこで、おもちをお正月後も楽しむための保存方法についてご紹介していきます。


◆餅とり粉を落とす

自宅ですいたおもちの場合、おもちがくっつかないように餅とり粉(片栗粉など)を付けますが、この粉がカビの原因のひとつでもあります。余ってしまった場合にはできるだけ粉を落としておきましょう。




◆焼酎など度数の高いお酒で拭く

おもちの表面を焼酎などで拭くことで、カビの素である菌が除菌され、カビが生えにくくなります。



◆からしやわさびと一緒に

からしやわさびにはカビの発生を抑える殺菌・抗菌作用が含まれています。おもちと一緒に袋に入れておくことで、カビが生えにくくなります。



おもち長持ち！保存の仕方

おもちの大敵！カビ対策

おもちの一番の大敵はカビです。湿気にとても弱く、寒くて湿度の低い場所に置いていてもカビが生えてしまうことがあります。特に冬場は暖房が効いているため、カビも生えやすくなってしまいます。そこで覚えておきたいのがこれから紹介するカビ対策です。

保存方法

●1個ずつラップに包んで保存袋に入れる

ついたおもちの場合は冷蔵庫で約2週間、冷凍庫で約1か月間保存できます。冷凍の場合、解凍してもつきたてのおいしさが味わえるためオススメです。

個包装されている切りもちは袋のまま冷凍庫で保存します。保存期間は記載の賞味期限内です。冷凍の必要はありません。




●水に浸して空気に触れないように

清潔な蓋つき容器におもちを入れ、おもちがしっかりと浸かるように水を入れて冷凍庫に入れます。約1か月間保存できます。昔から伝わるおもちの保存方法で、空気に触れないようにすることでカビの発生を防ぎます。水を換えずに放置してしまうと腐ってしまうため、毎日換えましょう。



Point! /

乾燥による硬化を防げる

おもちを長く保存していると、乾燥により表面がカチカチになってしまっていることもしばしば。水の中で保存する場合にはこの心配がなく、柔らかさを維持できます。

すでに表面がカチカチになってしまったおもちも半日ほど水につけておくと柔らかくなります。

おもちを食べよう！簡単アレンジレシピ

神様のご利益が宿ったありがたいおもちですが、お正月の終わり頃にはだんだん食べ飽きてしまうことも。そこで、誰でも簡単に作れるおもちのアレンジレシピをご紹介します。

(フライパンいらず！混ぜるだけ)

おもちグラタン

材料 1人前

切りもち……2個 【A】マヨネーズ・大さじ1
ピザ用チーズ…適量 味噌……小さじ1
オリーブオイル・適量 キムチ……お好みで

作り方

- 切りもちを2cm角のさいの目切りにする。
- 【A】を混ぜあわせ、①と和える。
- 耐熱皿にオリーブオイルを塗り、②を入れてピザ用チーズを乗せ、オーブントースターで約7～10分、表面に焼き色がつくまで焼く。

※ お使いのオーブントースターの機種によって調理時間は異なります



材料を切って混ぜてオープンで焼くだけの簡単調理！とろーりチーズとおもちが相性抜群！

腹もち抜群！お肉のうま味と甘いタレがおもちによく合います♪



(お弁当にも！お手軽おかず)

おもちの甘辛肉巻き炒め

材料 1人前

切りもち……2個 【A】酒………大さじ1
豚バラ肉……6枚 砂糖………大さじ1
刻みネギ……適量 醤油………大さじ1
ゴマ油…大さじ1/2

作り方

- 切りもちを長方形に切り、豚バラ肉を巻き付ける。
- フライパンでゴマ油を熱し、①を並べて焼く。
- お肉に焼き色が付いたら【A】を加えて炒める。
- おもちが柔らかくなって【A】が絡んだら刻みネギをかける。

★ お好みでチーズと一緒に巻いてもおいしいです

(SNSで話題！新感覚おやつ)

シルクもち


材料 1人前

切りもち…1/2個
お好みの味付け(きなこ・はちみつ・醤油など)

作り方

- フライパンを中火で熱する。
- 切りもちの端をフライパンに付け、少しとけてきたら、フライパンに押しつけて薄く引き伸ばす。 ※やけどに注意！
- ②をお皿に盛り、お好みの調味料で味付け。

ゆっくり引き伸ばすと薄く綺麗に仕上がります♪



口に入れた時の軽い食感が、噛むともちもちとした食感に！きなこやはちみつ、醤油にも合います♪

高蔵寺
地区

しめ縄作り 11月15日(月)

高蔵寺支店でしめ縄を作りました。
稲わらは、出穂前の稲を刈る「青田刈り」で刈り取ったわらを使用。例年、しめ縄の他にリースや鶴・亀などのわら細工作りも楽しめます。



▲手作りのしめ縄



小牧
地区

本庄小学校大豆収穫 11月25日(木)



6月に播いた
大豆を
収穫しますよ～!

豆腐作りに向け、女性部員の指導のもと児童が大豆を収穫しました。

春日井
地区

ウォーキング 11月30日(火)



春日井地区合同でウォーキング大会を行い、部員40人が参加しました。
「サンテパルクたはら」で芦ヶ池周辺をウォーキングしたり、道の駅などで買い物したりと楽しみました。

今月の
素敵な女性



小牧地区 **長江 美智代さん(65)**

女性部歴：約10年 趣味：フラダンス・ゴルフ・カラオケ・ガーデニング

「明るく楽しく!」をモットーに、フラダンスやゴルフなど体を動かすことやガーデニングなど色々なことに挑戦している美智代さん。友人から女性大学に誘われたことをきっかけに女性部に入り、今年で約10年になります。

現在はフラダンスやミニトランポリン、カラオケや手芸教室など各支店の女性部活動に積極的に参加しています。力を入れているフラダンスは、発表会に向けてグループの皆さんと月に2回、和気あいあいと楽しみながら練習を重ねています。

「女性部にはジャンルを問わず、様々な教室があります。自分の趣味探しになればと試しに参加したつもりが楽しくて何年も続いているので、入部して良かったと最近つくづく感じています」と笑顔でお話いただきました。



▲大草支店でフラダンスの練習をする美智代さん



村上 稜悟くん(8)・朋生くん(5)

村上 伸亮さん・明子さんの長男・次男

組合員 森 隆光さん・早苗さん

春日井市明知町(坂下支店管内)

これからも 二人三脚

芸術の才能あふれる素敵なお二人

今年で結婚して47年目を迎える落合さんご夫妻。大学時代の恩師繋がり縁あって出會われ、悦子さんが岐阜県各務ヶ原市から小牧市へ嫁いで来られました。

育雄さんはカメラ、悦子さんは藍染と絞りを掛け合わせた「藍絞り染め」がご趣味とアーティストチックなお二人。悦子さんは20年程「藍絞り染め」を習われ、フランスで開催されるコンテストで受賞したり、昨年10月には個展を開いたり活動の幅を広げています。

最近嬉しかったことについて「孫が2歳のときに沖縄旅行で買って、20年ねかせた泡盛を娘・息子家族と飲んで成人祝いできたことが嬉しかった。やっぱり家族みんなが揃うのは幸せなことです」と朗らかにお話いただきました。



わが家の アイドル

おじいちゃんが作った野菜が大好き♪

サッカーボールを片手に元気いっぱい2人。「将来はサッカー選手になりたい」と話す弟の朋生くんがきっかけで、今年の夏頃から兄弟一緒にサッカー教室に通い始め、休みの日は家族で練習に励んでいます。お兄ちゃんの稜悟くんは将棋も得意。「いつかお父さんに勝ちたい!」と意気込んで対局の勉強をしています。

すぐ隣に住んでいるおじいちゃん・おばあちゃんの畑で採れた野菜が大好きな二人は、種まきや収穫を楽しみながらお手伝い。中でもオクラやミニトマトが大好きなお気に入りです。

ご家族は「これからも2人で仲良く、毎日元気に笑顔で楽しく過ごそうね」と温かく見守られています。



落合 育雄さん(72)・悦子さん(71)

小牧市東田中(味噌支店管内)

著作権保護のためWEB上では非表示にさせていただきます。



家庭果樹を 楽しもう！



須崎 静夫 営農技術指導員



樹形改造

樹が大きくなりすぎて病害虫防除や収穫に悩んだら、樹形改造の好機です。
イチジク・ブドウ・モモなら、違うところへ苗木を植え直した方が早いかもしれません。
カンキツ類はあまり派手に切ると、枯れてしまいそうです。

縮・間伐

隣同士の枝が交差したら、縮・間伐を考えます（図1）。
主枝の先端同士の間隔は、せん定後に1m、翌年にぶつからない程度にします。収量は減りますが、日当たりと作業性が良くなり、品質の良い果実が期待できます。
幼木・若木なら、休眠期に移植しても良いでしょう。

樹高切り下げ・低樹高化

一挙切り下げと漸次切り下げがあります。ウメ・カキ・クリなら、かなり切っても再生します。不要な枝を切り落として、適切に新梢管理し、低樹高化しましょう。
一挙切り下げでは、好みの高さまで行います。当面の収量は減るものの、初年度の果実管理がほとんど不要で、樹冠の再生・花芽の形成もすすみます。

一方、漸次切り下げでは、収量を確保しながら数年かけて行います。

高接ぎによる品種更新

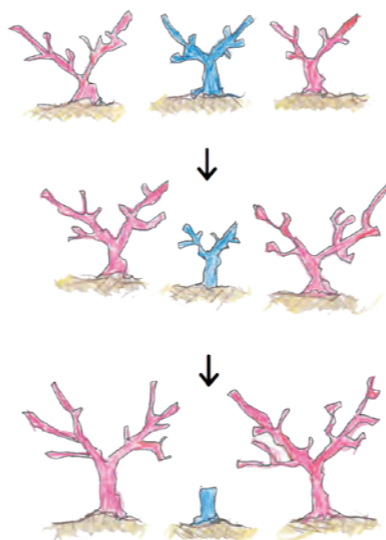
一挙更新と漸次更新があります。穂木は休眠期に準備します。
主枝・亜主枝の先端を、養分を運ぶ力枝として残し、他の切り口に穂木を接ぎます。1か所に複数接ぐこともできます。
せん定は水揚げ・活着を良くするため接ぎ木直前に、接ぎ木は中間台木の発芽から開花の頃に行います。不要な芽・新梢はせん除しましょう。
※種苗法を遵守してください。登録品種の自家増殖は制限されることがあります。

樹形単純化

大粒系ブドウでは、平行整枝・短梢せん定という樹形・整枝法があります。これは、上から見た形に例えて、I型、H型などと呼びます。真ん中に主幹があります。
成木の自然形整枝から数年かけてこの樹形・整枝法に近づけることもできます。主枝同士の間隔は1.8〜2.5mくらいとして、ヒモや竹竿などで形取り、基部が同じ近くの枝を束ねて誘引し、不要な枝をせん除します（図2）。
キウイフルーツでも、枝が過繁茂した場合に、棚の高さか主枝の分岐部まで切り戻します。
生育期には、なるべく新梢が重ならないように誘引すると良いでしょう（図3）。

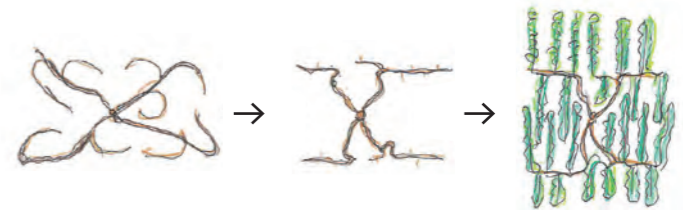
著作権保護のためWEB上では非表示にさせていただきます。

図1 縮・間伐



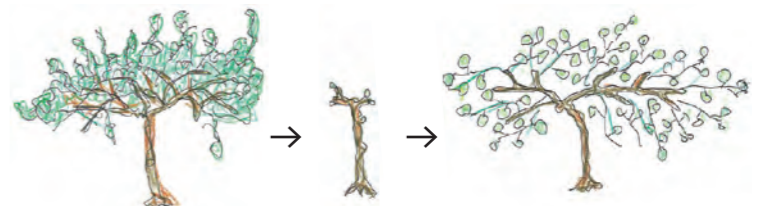
赤色が永久樹、青色が縮・間伐樹
計画的、または生育状況に合わせて行う

図2 ブドウの樹形単純化



①落葉期・整枝せん定前 → ②整枝せん定・樹形改造後 → ③生育期
(中長梢せん定のX型) → (平行整枝・短梢せん定のH型)

図3 キウイフルーツの樹形単純化



主幹や主枝分岐部で切り戻し、その後の新梢管理で、一文字長梢せん定・樹形へ単純化する



合併20周年記念事業

フォトコンテスト 入選者発表

Instagram

11月1日～31日の期間、当JAのインスタグラムで合併20周年を記念して第2弾のフォトコンテストを開催しました。「秋冬の味覚」をテーマに1,000件を超える素敵なお写真の応募が集まり、30名の方が入選しました！
今回は一部の入選作品を紹介します♪



@aiaiaiaiaia77 さん
サンタ姿の子供たちは柿に興味津々♪



@dai_chaki_さん
ちいさな手のひらに柿がひとつ🍂



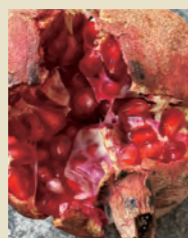
@elleriri さん
みかんを並べてポンデリングに🍊



@k6_reset.oy.1005 さん
大きなさつまいも！後ろ姿がかっこいい🍠



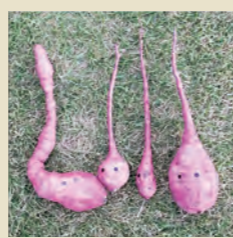
@kiyomi_jks さん
野菜で顔が！頭のお花が可愛い🌸



@maron_kenlata さん
キラキラと輝く真っ赤なザクロが宝石のよう🍎



@rico_11aloha さん
赤いりんごが青空に映えて鮮やか🍏



@mihokobito さん
まるで音符のような形のさつまいも🎵



@mi.taro.hana さん
トロトロの焼き柿にシナモンパウダーが！とっても美味しそう🍂



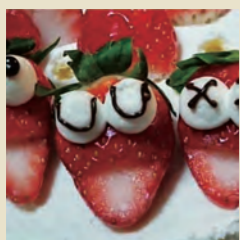
@otsumtum さん
焼き芋に可愛くキュン💖の文字が！



@reipyon0812 さん
カラフルなお野菜たちにはユニークなお顔が🍆



@sena_8833 さん
おばあちゃんと一緒に収穫！笑顔が眩しい🍂



@vitamin.chika さん
お顔のデコレーションがとってもキュート💖



@xiweijiefu さん
よく見ると柿の上にカエルがちょこん🍂



@yoshida154093 さん
なんじゃこりや！不思議な形のデコポン🍊

紹介した作品の他、計30名の入選者の方に「フルーツ工房デザーラ」さんのデザートギフトセットをプレゼントしました🎁

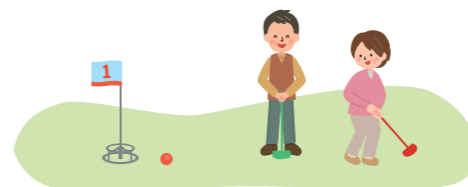
次回のフォトコンテストは夏頃に企画しておりますので、皆さまぜひご参加ください🍁

年金友の会 グラウンドゴルフ本部大会

11月11日、春日井市総合体育館東グラウンドで第15回年金友の会グラウンドゴルフ本部大会を開催し、35チーム総勢210人が参加しました。

今年度はコロナ禍の影響で、午前には春日井・高蔵寺地区、午後に小牧・豊場地区と分けて行いました。

合併20周年を記念して優勝旗を製作した他、上位3チームに表彰盾をお渡ししました。



上位入賞チーム

TOP10

	地区	チーム名
優勝	春日井	田楽ひまわり
準優勝	春日井	町屋No.1
3位入賞	豊場	豊場A
4位	小牧	市之久田百寿会
5位	小牧	上末寿楽会 Aチーム
6位	高蔵寺	玉野
7位	高蔵寺	大留寿会
8位	高蔵寺	GTフラワーズA
9位	小牧	上末寿楽会 Bチーム
10位	春日井	八田GG



▲優勝したチーム「田楽ひまわり」の皆さんと伊藤会長(後列⑥)



▲合併20周年を記念して製作された優勝旗



▲上位3チームに手渡された表彰盾



和気あいあいとグラウンドゴルフを楽しむ皆さん



ナイスショット！

当JAのホームページにも掲載しておりますので、ぜひご覧ください♪



カブとレンコンの豆乳スープ

Recipe

4人分

- ・カブ……………300g
- ・レンコン …… 1節 (約170g)
- ・ベーコン……………200g
- ・オリーブオイル…大さじ1
- ・味噌 (ミックス) ……大さじ2
- ・昆布茶……………小さじ2
- ・黒コショウ……………適量

【A】

- ・水……………400cc
- ・豆乳……………400cc

Cooking

[下準備]

- カブは皮をむいて4～6等分に (茎があれば1cmに刻む)、レンコンは皮をむいて一口大の乱切りにする。
- ベーコンはお好みの大きさに切る。

①鍋にベーコン、オリーブオイルを入れて中火で3分程炒めたら、カブとレンコンを加えてさらに3～5分炒める。

②①に【A】を加えてひと煮立ちさせたら、弱火で5分程煮る。

(茎がある場合、カブが柔らかくなってから加える。)

③味噌、昆布茶を加えて溶かし、味を調える。

④器に盛り付け、お好みで黒コショウをふる。

POINT

豆乳を加えてから沸騰すると分離してしまうので、弱火でじっくりコトコト煮ましょう。

簡単！焼きりんご

Recipe

1個分

- ・りんご……………1個
- ・バター……………5g
- ・はちみつ……………小さじ2
- ・塩……………少々
- ・シナモンパウダー……………適量
- ・バニラアイス……………適量

Cooking

[下準備]

オーブンを200度に予熱する。

①りんごの表面を分量外の塩でこすり洗いし、ヘタの部分をナイフで切りぬく。

②切りぬいた穴にバター、はちみつ、塩を入れ、最後にシナモンパウダーを振る。

③クッキングシートを敷いた天板に②のをせ、予熱したオーブンで20分程焼く。

④焼きあがったら器にのせ、お好みでバニラアイスを添える。

POINT

りんごの大きさによって焼き時間が異なりますので、竹串がすっと通るまで焼いてください。



旬を召しませ

年末年始はごちそう続きで食生活が乱れがち。今月はほっこりする旬の冬野菜を使った、やさしい味わいのレシピを紹介します。



エビイモと高野豆腐の揚げだし

Recipe

4人分

- ・エビイモ……………5個
- ・高野豆腐……………3枚
- ・大根……………1/4本
- ・鶏の手羽中……………8本
- ・片栗粉……………大さじ4
- ・揚げ油……………適量
- ・青ネギ……………適量

【A】

- ・麵つゆ (3倍濃縮) ……400cc
- ・水……………100cc

Cooking

[下準備]

- 高野豆腐を水に浸してもどし、しっかり水気を切ってから好みの大きさに切る。
- 大根は皮をむいてすりおろし、青ネギは小口切りにする。

①エビイモは洗って皮付きのまま鍋に入れ、エビイモが浸る程度の水を入れて15分ゆでた後、水に入れて冷ましてから皮をむく。

②エビイモ、高野豆腐、手羽中に片栗粉をまぶし、170度に熱した油で揚げ色がつくまで揚げる。

③鍋に【A】を入れてひと煮立ちさせたら、②を入れて3分程煮る。

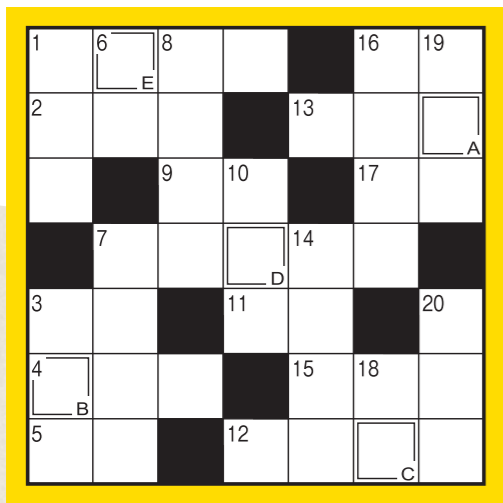
④下準備した大根おろしを加えて器に盛り付け、青ネギを散らす。



POINT

- エビイモはゆでてからむくと簡単にむけます。
- 揚げてからさっと煮ることでコクが出ます。





今月の賞品

パズルの正解者の中から
抽選で**5**名様に
「みかん」
をプレゼントします。
当選者の発表は、賞品の発送をもって
かえさせていただきます。



※写真はイメージです。

応募要項

応募締切日 令和4年**1月14日(金)**


記入事項

① クロスワードパズルの答え
② 住所・氏名・年齢・電話番号
③ 当JAに対するご意見・ご要望、広報誌「ふれあい」へのコメント

応募方法

ハガキ 〒485-0803 小牧市高根二丁目7番地の1
FAX 47-5611
Eメール koho@ja-owari-chuoh.or.jp
※件名に必ず「クロスワードパズル応募」と明記ください。

本・支店窓口
に
備え付けの
応募用紙も
あります！



Eメール応募用
QRコード

12月号の答え

A	B	C	D	E
ク	レ	ア	マ	ト
タ	イ	ヒ	ト	ナ
ニ	バ	ネ	カ	ネ
ナ	ジ	チ	ン	サイ
ナ	ヤ	ン	ガ	ラ
マ	ン	キ	ミ	カ
エ	ア	ロ	ン	ゼ
ロ	ン	ゼ	ロ	ン

クロスワードパズル

ヨコのカギ

① 1月の第2月曜日は——の日。
国民の祝日です

② 旅支度で、
旅行かばんに——を詰めた

③ 下手な鉄砲も——撃ちや当たる

④ 北海道東部の市。
自然豊かな湿原が有名です

⑤ 水が混じって軟らかくなった土

⑦ これが三つで三振

⑨ 土を盛り上げて作ります

⑪ 植物の葉や車の窓などに
氷の結晶が付いたもの

⑫ 「住めば都」とか「猫に小判」とか
果物——を使って

⑬ 遠回りをする

⑮ 初夢で見ると縁起が良いと
いわれる鳥

⑰ やっぱ自分の——が一番落ち着くなあ

タテのカギ

① オイルショックともいわれる
——危機

③ 分度器で測ります

⑥ 栗の実のトゲトゲ

⑦ 春の七草の一つ。
ダイコンのことです

⑧ 遊園地で
——コースターに乗った

⑩ おでんに添える黄色い薬味

⑭ 年下の女きょうだいのこと

⑯ 屋外で行うことも多い教科

⑰ みかんのものは手でむけます

⑱ おしゃれな——で
ランチを楽しんだ

⑳ 「オリオン」「おおいぬ」
「カシオペア」といえば

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？

読者の広場

「今月のお題」葉 「次回のお題」スロー

川柳

お題「手さぐり」

夫の後戒壇めぐり終えてなお 加藤 正子
棚を変え探りを入れる釣りガール 池之上多美子
手さぐりで貼った肩には波が打ち 可児さかゑ
感謝です手さぐりで来て今がある 五十君玲子
農作業何時まで経っても手さぐりで 伊藤五百子
手さぐりの家庭菜園楽しんで 大脇 洋子
新規一転未知の分野に手さぐりで 小澤 恵
自販機で落した硬貨手さぐりで 稲垣 量
手さぐりで探す闇夜の五円玉 岡島 律枝
風花に冷えた手ポッケで温め合い 山元 收

俳句

城跡に松と茶の木と実千両 舟橋ゆたか
初御空禪を渡す箱根山 稲垣 蝸歩
鈴生りの蜜柑数へる下校の児 梶田のり子
養虫や空に解け込み身を委ね 平手 静子
山間のガードレールに千大根 松平千代子
山茶花や仏飯冷えし朝ぼらけ 西尾桃太郎
寒菊のそそと香りし散歩道 岩田 佑子
冷やかやぐすりかぞへる指の先 児山 一子
アフガンも同じ空の下赤トンボ 松原 文子
初夢や宇宙三日を吟行す 安藤 秋虹

（敬称略）

安藤 秋虹 選

文芸コーナー

冠句

「今月のお題」勇氣出す

穏やかに 孫の瞳にいさめられ 加藤 昭
穏やかに 念ずる介護おつなもの 二宮やよい
穏やかに 湯舟につかる母の顔 田代 珠子
穏やかに バランス保つ夫婦仲 鈴木 節子
穏やかに 花と野菜に語りかけ 鈴木 拓成
穏やかに 金婚式も無事迎え 原田 和子
穏やかに 終の住処と決めた家 石黒希代子
穏やかに 身に堪える寒暖差 長谷川 寛
穏やかに 月食を観る寄り添って 秋田 寛
穏やかに 整備ばんぜん山男 長澤智恵子

狂俳

「今月のお題」千両 世間並 勢揃い 急かして 席 善光寺

しみじみ 母のおでんは 真似出来ぬ 福丸 愛染
しみじみ 嫁いだからを 顧みる 中野 方子
しみじみ あの頃の事 思い出す 熊野 夢楽
冗談よ 済む事と 済まない事が 近藤さくら
島の暮らし 夫婦仲良く 網 つむぐ 花野 紀花
島の暮らし 親子三代 漁に出る 今田 貞女
初冬 日和見て 農機を仕舞う 井上 喜楽
初冬 タイヤ交換 準備する 稲垣 千代
初冬 山は静かに 様変わる 三浦 桂純
初冬 遠い連峰 化粧する 春田はるか

短歌

雲一つなき宵の空ポツカリと満月浮かぶに魅せられ佇む 安藤すゞ子
歳重ね同じこと幾度も尋ねあう大事な日常いい夫婦の日 稲垣みゆき
数多生えクジャクアスター咲きたるを蝶の競いて蜜を吸いいる 沖田 露子
コロナ禍に初冠雪の御岳と孫の写メールに我は浮き立つ 落合 恵子
この秋は雨降らずして稲刈りは順調なれど野菜は不作か 加藤 金時
公孫樹映え茅葺屋根の多賀大社晴れ着姿は七歳らしい 児島希代子
三棟の瀟洒なる戸建てに入居せる若き家族の明るき声充つ 山元 收
秋うららコキヤ色つき庭の燃ゆ後は箒と思へど美し 吉田美千子

作品の投稿について

◆郵便 〒485-0803 小牧市高根二丁目7番地の1
◆Eメール koho@ja-owari-chuoh.or.jp
JA尾張中央「文芸コーナー」係

※投稿作品の種類を明記の上お送りください。
※投稿はお一人さまにつき、1部門1作品とさせていただきます。
今月の締め切りは1月25日(火)必着です。【3月号掲載】
※誌面作成の上、掲載は各部門10作品までとなります
(選者による添削を含む)。

作品の投稿について

◆郵便 〒485-0803 小牧市高根二丁目7番地の1
◆Eメール koho@ja-owari-chuoh.or.jp
JA尾張中央「文芸コーナー」係

※投稿作品の種類を明記の上お送りください。
※投稿はお一人さまにつき、1部門1作品とさせていただきます。
今月の締め切りは1月25日(火)必着です。【3月号掲載】
※誌面作成の上、掲載は各部門10作品までとなります
(選者による添削を含む)。

年金相談日	午前10時～午後3時	
	1月	2月
●本店	6日(木) 15日(土)	10日(木) 19日(土)
●小牧支店	15日(土) 26日(水)	19日(土) 24日(木)
●北里支店	13日(木)	10日(木)
●味岡支店	27日(木)	24日(木)
●豊場支店	4日(火)	1日(火)
●春日井中央支店	8日(土) 25日(火)	12日(土) 22日(火)
●味美支店 〔要予約〕TEL 31-3443	18日(火)	15日(火)
●関田支店 〔要予約〕TEL 81-3445	20日(木)	17日(木)
●坂下支店	18日(火)	15日(火)
●高蔵寺支店	12日(水) 26日(水)	9日(水) 24日(木)
●不二支店(ローン・相談センター)	4日(火) 15日(土)	1日(火) 19日(土)

要予約 法律相談日		
午後1時～午後3時	1月	2月
●本店 TEL 47-5630	12日(水)	9日(水)
●小牧支店 〔小牧不動産センター〕 TEL 77-5160 ※会場は敷地内のコミュニティセンター	27日(木)	24日(木)
●味岡支店 TEL 77-2275	20日(木)	17日(木)
●豊場支店 〔豊場不動産センター〕 TEL 28-1888	26日(水)	24日(木)
●高蔵寺支店 TEL 51-1212	12日(水)	2日(水)
午後1時～午後4時	1月	2月
●春日井中央支店 〔春日井不動産センター〕 TEL 81-7895	18日(火)	15日(火)

要予約 税務相談日		
午前10時～午後3時	1月	2月
●本店 TEL 47-5630	4日(火) 18日(火)	1日(火) 15日(火)
●小牧支店 〔小牧不動産センター〕 TEL 77-5160 ※会場は敷地内のコミュニティセンター	5日(水) 11日(火) 25日(火)	2日(水) 8日(火) 22日(火)
●北里支店 TEL 77-1255	19日(水)	16日(水)
●味岡支店 TEL 77-2275	13日(木) 26日(水)	9日(水) 24日(木)
●豊場支店 〔豊場不動産センター〕 TEL 28-1888	5日(水)	1日(火)
●春日井中央支店 〔春日井不動産センター〕 TEL 81-7895	5日(水) 12日(水) 19日(水) 26日(水)	2日(水) 9日(水) 16日(水)
●味美支店 TEL 31-3443	11日(火) 25日(火)	8日(火) 22日(火)
●関田支店 TEL 81-3445	18日(火)	15日(火)

午前10時～午後4時	1月	2月
●高蔵寺支店 〔高蔵寺不動産センター〕 TEL 51-1215	6日(木) 20日(木) 27日(木)	3日(木) 17日(木) 24日(木)
●不二支店(ローン・相談センター) TEL 0120-04-8877	8日(土)	12日(土)

休日住宅ローン相談会 午前9時～午後5時(祝日は除く)		
●不二支店(ローン・相談センター) 毎週土・日曜日(祝日は除く)		
●小牧支店 【毎月第1・第3土曜日】1月は15日		
●春日井中央支店 【毎月第2・第4土曜日】1月は8日・22日		

共済窓口 土曜日営業 午前9時～午後4時(祝日は除く)		
●小牧支店 【毎月第1・第3土曜日】1月は15日		
●春日井中央支店 【毎月第2・第4土曜日】1月は8日・22日		

- 休憩時間 正午～午後1時
- 2月の相談日は、相談員の都合により変更になる場合がありますので、ふれあい2月号掲載の相談日をご確認いただくか、電話などで予めご確認ください。

ウキ♪ウキ♪ポイント 会員資格喪失にご注意ください

ウキ♪ウキ♪ポイントカードを使用していないと、カードの機能停止や後方ポイントの失効、さらに会員資格を喪失する可能性があります。

各店舗に設置してある「ポイント記録端末」にて定期的なチャージをお願いします。後方ポイントは店舗でのレジ精算ではチャージされません。詳しくは設置店窓口までお問い合わせください。



各店舗に設置されている「ポイント記録端末」にカードをかざして定期的にチャージ!

編集後記

新年明けましておめでとうございます🍀

特集「おもち」の写真撮影のために一足早くおもちをたくさん食べました(笑)「シルクもち」作りは本当に手が熱くなるので、試してみる方は十分にお気をつけください!

皆さまにとって良い一年になりますように、今年もよろしく願い致します!😊(福)

令和3年度 第8回 定例理事会

日時: 令和3年11月29日(月)

- ①理事との利益相反取引について
- ②融資の申込みについて
- ③令和3年度 年末賞与の支給について

JA DATA JA尾張中央の概要

組合員数	28,402人
[正組合員]	8,267人
[准組合員]	20,135人
貯金	5,753億712万円
貸出金	952億4,053万円
購買品供給高	21億5,908万円
販売品販売総取扱高	1億7,999万円
長期共済新契約高	576億2,246万円
職員数	457人

令和3年11月末現在

お取り寄せグルメについて

グルメ直行便・味のトラベル

地元愛知をはじめ、全国の特産品を毎月お取り寄せして、四季折々の旬のおいしさを楽しみませんか。

地元を離れたご家族、親戚やお友だちへ“味のお便り”としても大好評です。お申込み、詳しいお問い合わせはお近くの営農生活センター・支店までお願い致します。



会員さま
募集中

お申込み期間

令和4年
2月4日(金)まで

商品お届け期間

令和4年4月～
令和5年3月

異説 真説

税金の話

税理士 花村一生



消費税のインボイス制度

令和5年10月1日から消費税のインボイス制度が始まる。

この正式名称は「適格請求書等保存方式」という。インボイスを発行するには税務署に登録をしなければならず(免税事業者は登録することができない)、その登録申請の手続きが昨年の10月から始まっている。

インボイス制度が導入されると、免税事業者が事実上市場から締め出され、世の中が大きく変わる程の大改正となる。

免税事業者とは前々年の課税売上高が1,000万円以下の事業者のこと。例えば多くの農林漁業従事者・フリーランサー・業務用賃貸不動産の賃貸業・理美容業・一人親方等々。個人・法人をあわせて全事業者数の約6割の事業者に影響を与える。

例えば、貸店舗・貸倉庫・貸事務所等の不動産賃貸業で年間の収入が1,000万円以下なら免税事業者だ。しかし、これがインボイス制度導入後にはどうなるかだ。

Q 私は貸倉庫を3棟所有しており、前々年の年間家賃収入は900万円です。私は免税事業者なのでしょうか?

A そのとおりです。

Q でも、私は今まで家賃に消費税を上乗せして請求していました。それはいけなかったのでしょうか?

A そんなことはありません。免税事業者でも消費税を請求することは今まで何の問題もなかったのです。これは「消費税の益税問題」として以前から指摘されていた。テナントは税金として消費税を支払ったのに、国には入らず、家主のポケットに入ったまま。テナントにしてみたら詐欺

に遭ったようなものです。

インボイスというのは消費税相当額の「金券」付きの請求書のことです。例えば家賃30万円、消費税10%の3万円、合計請求額が33万円と仮定するとインボイスなら3万円の消費税分が後日、預かり消費税と相殺することで現金化できるのです。しかし、あなたは免税事業者なのでインボイスを発行することはできません。テナントの消費税3万円は結局コストになってしまいうのです。

借主は「大家さん、あなたは免税事業者だったので、それなら消費税分は請求しないでください」とか今後はインボイスを発行してくれる家主さんの賃貸建物に移りますと言われてしまいます。

Q 私はどうすればよいのですか?

A あえて課税事業者の選択届出書を提出して課税事業者となり、さらに簡易課税の選択を検討することです。

あなたの場合は下図のように試算できます。

この場合、消費税の納付額は54万円となります。

Q そんなに払うの!これじゃあ零細事業者は生きていけないじゃありませんか!

A 消費税は他人様から預かったお金です。事業者が、赤字か否かは関係ありません。事業者は消費税の世界では単に徴税マシンに過ぎないので、すから。

年間家賃収入	900万円
預り消費税(10%)	90万円
簡易課税の仕入税額控除	△36万円
差引き消費税の納付額	54万円