

ふれあい

JA OWARI CHUOH FUREAI

特集

熱中症対策、できていますか？

[農の現場から]

子どもを送り出すように、愛情を込めて

2022 August
No.243 08



今月の表紙「ナイスなナス」

ファーマーズマーケットぐうぴいひろば



春日井市の加代子さん



春日井市の宏美さん

ここはスーパーであまり見かけない野菜が買えるのでよく来ます。このコリンキーはピクルスにしてよく食べています。ニンジンの葉っぱもふりかけにすると美味しいのでオススメですよ♪

子どもの健康を考え、週に1度新鮮な野菜を求めて通っています。無農薬野菜やおとうふ工房いしかわの製品がお気に入りです。今日はキュウリ・ナスなどの夏野菜やモモ・スマモなどの季節のフルーツ、お豆腐を買いました😊

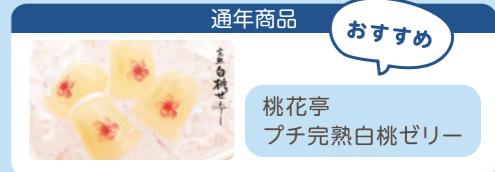
FMぐうぴいひろば 8月の出荷情報



8月上旬～中旬頃出荷予定



引き続き夏野菜出荷中



桃花亭
プチ完熟白桃ゼリー

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

桃花台店

TEL: 79-6001

味美店

TEL: 35-5222

春日井中央店

TEL: 87-2622

組合員特別奉仕品

8月5日(金)～8月31日(水)

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 9:00～18:00

● 定休日 火曜日 ● 臨時営業 8月9日(火)

お米の日 | 月・木

グリーンセンター春日井中央店

● 営業時間 9:00～18:00

● 定休日 水曜日 ● 臨時営業 8月10日(水)

お米の日 | 火・土

FMぐうぴいひろば

TEL: 51-2882

組合員特別奉仕品

8月5日(金)～8月31日(水)

● 営業時間 9:00～18:00

● 定休日 木曜日 ● 臨時営業 8月11日(木)

お米の日 | 水・土

Aコープ

TEL: 51-1213

組合員特別奉仕品

8月5日(金)～8月31日(水)

● 営業時間 9:30～19:30

● 定休日 なし

※感染症の状況により
変更になる場合がございます

毎月15日・25日はいきいきデー65

65歳以上のポイント会員様限定で
2,000円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！

● 営業時間 9:30～19:30

● 定休日 なし

FM・GC合同
お盆セール

8月9日(火)
～8月15日(月)

夏の大抽選会開催※
19日(金)～21日(日)
28日(日)は
ポイント5倍デー



みんなで地域農業を応援しよう

アポなし取材で
お買い物されている方に
直接インタビューするこの企画。
皆さん何を求めて
お伝えしていきます！
産直施設を利用しているのか。
旬の採れたて情報をともに
お伝えしていきます！



子どもを送り出すように、愛情を込めて



「自分の子どもを送り出すように、農産物の品質にこだわるのはもちろん、収穫から箱詰めまでの梱包作業にも気を付けています」と出荷の心構えを話してくださった美子さん。

子どもの頃から農業に携わり、現在は農業委員や当JA理事、女性部支部長を務めながら、夫婦で約1.1haの作付けを行っています。6月下旬から出荷の始まつた桃については、ご主人の和男さんが剪定などをして樹勢を管理。袋掛けから収穫・出荷を美子さんが行うなど作業分担をしつつ、モモ栽培サポーター（以下モモサポ）を活用して出荷のピーチを乗り切ります。「3年前に足を骨折してしまい途方に暮れていた時に、モモサポを教えてもらい初めてお任せしました。酷暑が続く中、今も繁忙期はすごく助けてもらっています」

と当時を振り返りながら話してくださいました。

栽培では桃の樹高を4mと高めに管理し、果実に多くの光が当たるよう意識します。作業時の負荷は増えますが、その分色づきの良さに加えて糖度が高く甘みの強い桃へと仕上がるそうです。また、収穫時に果実を傷めないよう袋掛けの具合を調整するなど、農産物だけでなく作業工程の質にもこだわります。

産直出荷について「産直売場に並べているときに、お客様が『待ってたよー!』と声を掛けてくださるのがとても嬉しいです。これからも頑張って出荷を続けていきたいです」と笑顔で話してくださいました。

長谷川さんの桃は8月上旬頃まで出荷が続く予定です。（天候により、変わる場合があります）

生産者プロフィール



小牧市上末
はせがわ よしこ
長谷川 美子さん(72)

地域の役員・理事等を務めながら夫婦で約1.1haの作付けをし、年間を通して産直全店舗に多種多様な農産物を出荷する。桃の木については、約100本を栽培・管理している。

[モモ栽培サポーター]

桃農家の栽培支援のため、袋掛けを中心に管内で活動する援農組織。毎年1月頃に養成講座受講生を募集している。

通常総代会開催

支店再編整備計画のお知らせ

平素は、JA事業各般にわたりまして格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、当JAは、「『信頼と成長』を信条として、利用者ニーズに対応した事業サービスの提供と人と人の融和した豊かな地域社会づくりを目指します」を経営理念とし、これを実現するため組合員ならびに地域の皆さまに満足していただけるサービスを提供し続けていきたいと考えております。

しかしながら、昨今のマイナス金利政策の長期化により金融機関を取り巻く収益環境は非常に厳しく、JAの信用事業収益に多大な影響を及ぼすことが現実的となっております。そのため、当JAも持続可能な経営基盤の確立により、限られた経営資源の効率的な運用・各支店の相談機能の強化・専門的で高度な組合員サービスの提供を目指すため、下記のとおり対象の6支店を廃止し、隣接支店へ統合する計画を進めてまいります。

時期	対象支店	統合先支店	
令和5年3月	二重堀支店	味岡支店	小牧市大字岩崎547番地1 TEL: 0568-77-2275
令和5年9月	外山支店	小牧支店	小牧市小牧四丁目7番地 TEL: 0568-77-5111
	陶支店	本店	小牧市高根二丁目7番地の1 TEL: 0568-47-5630
令和6年3月	大草支店	本店	春日井市浅山町一丁目3番45号 TEL: 0568-81-3445
	堀ノ内支店	関田支店	小牧市下小針中島二丁目46番地 TEL: 0568-77-1255
令和6年9月 (※)	小木支店	北里支店	

※小木支店と北里支店の統合時期につきましては、信用事業のシステムの運用状況により変更する場合があります。

対象支店の組合員・利用者の皆さまには、統合の具体的な日程が決まりましたらその約3カ月前に詳細をご案内させていただきます。

支店再編後は利便性を考慮した下記の対応等を行ってまいります。

★ 廃止支店への移動金融店舗の運用

★ 総合相談係の配置による出向く体制の強化

★ ATM(提携金融機関・提携コンビニエンスストア)手数料の無料化

組合員の皆さまにご不便をおかけしないよう役職員一同より一層努力する所存でございます。

今後とも「JA尾張中央」をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



▲議案の決議に参加する総代

▲長谷川浩敏代表理事組合長による挨拶

当JAは6月23日、第20回通常総代会を春日井市民会館で開き、総代463人（内出席者248人・議決権行使書提出者215人）が参加しました。過去2年間はコロナ禍により書面議決を中心執り行わっていましたが、今年度は3年ぶりに各地区総代が顔をそろえての実施となりました。また、当日の円滑な議会進行の為、6月中旬には2日間計6回に渡つて総代会事前説明会を開き、議案内容についての説明や質疑応答を行っています。

長谷川浩敏組合長は冒頭の挨拶で「長引くコロナ禍や不安定な国際情勢により、燃油や生産資材等の物価の高騰が大きな問題となっています。このようなかで、当JAでは”地域になくてはならないJAづくり”を目指し、集荷中継・店舗間転送、農機具レンタル、農機具購入やビニールハウス設置費用の助成等、様々な取組みを行つてまいりました。また、合併20周年を迎えるにあたり様々な記念事業を執り行いました。共に盛り上げていただき全ての方に改めて感謝を申し上げたいと思います。今年度においても地域農業・協同の実践・経営

基盤の3つに主眼を置いた具体的な活動を進め、総合事業を活かした運営に努めてまいります」と話しました。議事に移ると、議長に選任された稻善彦氏によつて審議が進められ、上程された第1号議案から第8号議案及び附帯議案は、すべて原案通り可決承認されました。

承認された事項	
決議事項	
第1号議案	令和3年度の事業報告及び剰余金処分案について
第2号議案	定款の一部変更について
第3号議案	定款附属書役員選任規程及び定款附属書総代選挙規程の一部変更について
第4号議案	特定農地貸付規程の設定について
第5号議案	宅地等供給事業実施規程の一部変更について
第6号議案	令和4年度事業計画の設定について
第7号議案	令和4年度における理事及び監事の報酬額について
第8号議案	農産物の受検及び代金等の受領手続きの委任について



熱中症対策 できていますか?

気を付けよう! 農作業中の熱中症

毎年暑さを増してく夏。炎天下の農作業では熱中症にかかる危険性が高く、作業中の熱中症による死亡者数は毎年20人前後にものぼります。また、一昨年は過去2番目に多い32人の死亡者が出ており、リスクは年々高くなっています。特に真夏の7~8月の期間には、過去10年間の熱中症死亡者数の8割以上が集中しています。この夏は改めて熱中症の対策を見直してみてはいかがでしょうか。



こだわりの農産物が大集結!



▲野菜を審査する営農技術指導員(春日井中央支店)

当JAと春日井市で構成する春日井農業祭実行委員会は7月8日、春日井中央支店で「春日井農業祭夏作農産品コンクール」を開き、市内65戸の農家から桃・野菜類等が出品されました。野菜の出品受付については3年ぶりです。

春日井農業祭 夏作農産品コンクール

優秀賞

春日井市長賞
桃(白鳳) 高見堂晃義
春日井市議会議長賞
バレイショ 小林 昌光

金賞

尾張中央農業協同組合組合長賞
ナス 梶田 博子
尾張果樹振興会会長賞
桃(白鳳) 長谷川弘明
春日井市農業委員会会長賞
キユウリ 田中日出男
中日新聞社賞
タマネギ 日比野忠重

銀賞

銅賞
桃(白鳳) 中山 玉子
トマト 尾関 和子
バレイショ 鈴木 哲代
トマト 梶田 郁郎
タマネギ 桑田 幸徳
桃(白鳳) 長谷川美保子
(敬称略)



▲桃を審査する様子(JA尾張中央 本店)

当JAと小牧市で構成する小牧市農業祭実行委員会は7月11日、本店で「小牧市農業祭農産物総合品評会『桃の部』」を開き、市内39戸の農家が桃を出品しました。また、即売会の会場として、初めて小牧西部営農生活センターでも販売が行われました。

小牧市農業祭 農産物総合品評会 「桃の部」

最優秀賞

落合 鈴木 孝一子
西尾 駿行
鈴木 裕之

優秀賞

鈴木 晴美廣
波多野健美
木下 健
伊藤 真二
安藤 正美

優良賞

鈴木 義廣
鈴木 晴美廣
落合かよ子
稲垣喜久治
鈴木 茂秋
落合けい子
西尾 岩昌代
小島 幸郎

(敬称略)

夏の農作業での 熱中症対策

熱中症の危険性をよく理解し、日頃から対策する意
作りが重要です。改めて基本を確認し、できることから
見直していきましょう。

熱中症を予防するために

対策を行っていても、万が一の可能性があります。もし熱中症になってしまった場合は、左記のような処置を行いましょう。

- ただちに応急処置を行いましょう
- 水や氷などを体にあてる、扇ぐなどして体を冷やす
- 水分や塩分を補給
- 着衣をゆるめて風通しを良くする
- 涼しい環境へ避難

受けましょう
受ける場合

自分は大丈夫！と思つても、熱中症の危険性は意外と身近なところにあります。日頃から農作業をして体を動かす習慣があり、暑さにも慣れているといふ方には、少しの油断で熱中症になつてしまおそれがあります。地球温暖化の影響により平均気温も少しずつ上がっている今の時代では、特に注意すべきと言えるでしょう。

今回の特集をきっかけに、日常生活の過ごし方から少しずつ意識して変えていくことで、まだまだ続く厳しい夏も健康で元気に過ごしましょう。

なりやすい人の傾向
子どもや高齢者、肥満気味の人などがその傾向にあるとされています。また、がん患者のおよそ半数は65歳以上の高齢者であり、暑さや水分不足に対する感覚機能・調整機能の低下もあるため、十分な注意が必要です。

主な症状
● 体がだるい
● 手足のしびれ
● めまい、吐き気、頭痛
● 汗をかかない
● まっすぐに歩けない
● 意識障害

どのような症状なのか？

熱中症には特徴的な症状が無く、暑い環境下で体調不良があらわれた場合はすべて熱中症の可能性があります。

熱中症のメカニズム

暑さによって血管が広がると血圧が低下し、脳に送られる血液量が減ることで脳が正常に働く力がなくなります。また、汗を大量にかき、脱水症状になることでさらに血圧が低下します。また、血液中の塩分濃度も低下することで体内の電解質のバランスが崩れて運動機能に異常が起き、次のような症状が現れます。

熱中症とは？

高温多湿な環境に長時間いることで、体の体温調節機能がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態を指します。屋外だけでなく、室内で何もしていないときでも発症する恐れがあり、重症の場合は死に脳に障害が残つたり最悪の場合は死することもあります。

夏になるとよく聞こえてくる熱中症という言葉。毎年多くの方が病院に搬送されています。農家も例外ではありません。今一度、危機意識を持って対策しましょう。

熱中症の基礎知識

下記QRコードからご確認できます



農林水産省運営
熱中症警戒アラート
「MAFFアプリ」

スマホでできる！ 熱中症警戒アラートの活用

熱中症の危険性が高くなると通知してくれるスマホアプリなどがあります。登録することで、すぐに暑さ指数や熱中症の基礎知識・対処方法を確認することができます。

単独行動を避ける

1人で作業を行っている場合、倒れてしまった際に近くに人がいないと助けを求めることが難しくなります。2人以上で作業を行うか、身近な人と定期的に異常が無いか確認し合うようにしましょう。

作業前・作業中の水分補給、こまめな休憩を

作業に没頭しているうちに忘れてしまうことも。一定時間おきにアラームなどをかけてこまめに水分補給し、日陰の涼しい場所に移動して休憩を取りましょう。

気温の高い時間帯を外す

作業は可能な限り気温の低い時間帯に行いましょう。体感で判断するのではなく、たまに気温計を確認するなどして気温の変化を意識しましょう。

熱中症対策飲料の選び方

おすすめの飲料

経口補水液
ナトリウムやカリウム、マグネシウムなどの電解質が豊富。水分と塩分の吸収効率が良く『飲む点滴』とも言われています。

スポーツドリンク

運動によって蓄積する乳酸の分解に必要とされるクエン酸が含まれており、疲労回復にも効果的。

甘いジュース

血糖値が急激に上昇するため、疲労がたまりやすくなります。

コーヒー

カフェインにも利尿作用があり、水分が必要以上に出てしまいます。

もし熱中症になってしまったら？

Flowers

~女性部の活動報告~

高蔵寺地区

夏の寄せ植え作り

6月8日

高蔵寺支店レインボーセンターで「ガーデニングクラブ」を開き、部員15人が参加しました。

グリーンアドバイザーの伊藤良樹さんを講師に招き、説明やアドバイスを参考にして季節の植物6種類を使った寄せ植え作りを行いました。

伊藤さんは「夜に土が湿っていると徒長の原因になります。夏はつい水を与えがちですが、なるべく夜には与えない方がシルエットの綺麗な寄せ植えになります」とアドバイスしました。



お花大好き♪

▲お手本を見せる伊藤さん

▲寄せ植え作りを楽しむ部員

小牧地区 篠岡支部

ところてん作り

6月16日

陶支店で「ところてん作り」を行い、部員11人が参加しました。部員のリクエストから始まったこの活動は今回で3回目の開催となり、73袋分のところてんが作られました。

作り方は、鍋に材料のてんぐさと酢を入れて30分程煮込み、布巾でこしたものをバットに入れて冷やし固め、天突きで突き出します。

参加した部員は「ところてんは家ではなかなか作れないから、こうしてみんなで集まって手作りできるのは嬉しいです」と笑顔で話しました。



意外と硬い!

▲てんぐさを丁寧にこす部員

▲つるんと突き出されるところてん

今月の素敵女性



高蔵寺地区

森岡 裕子さん(70)

女性部歴：約6年
趣味：コーラス 健康体操 手芸

女性部に入部したきっかけは、体操教室に通う友人から女性学級に誘われたことでした。地域のことをもっと知りたいと考えて入部を決心し、現在は、毎週月曜日の健康体操と月2回のコーラスの他、さまざまな活動に参加しています。

「部員の仲間はみんな親切なので、自然と仲良くなれます」と話す裕子さん。活動を通して、多くの人たちと知り合いになれることができて嬉しいそうです。

これからについて「健康のため、日頃から体を動かすことを心掛けて、元気に活動が続けられるようにしていきたいです」とお話しいただきました。



▲「オニヤンマくん作り」を行う裕子さん

白田 一華ちゃん(7)

一翔くん (4)

白田 光一郎さん・響子さんの長女・長男
組合員 白田 敏男さん

春日井市白山町(高蔵寺支店管内)

これからも
二人三脚

ずっと楽しく野球観戦したいね♪

結婚して今年で62年目を迎える三好さんご夫妻。

昔から大のプロ野球ファンだった昭夫さんと対照的に、結婚した当初は『テレビが野球ばかりだわ』とあまり興味のなかった三榮子さん。時を重ね、昭夫さんや近所の夫婦と一緒にナゴヤ球場に通ったり、毎日プロ野球ニュースを見るうち、徐々に野球の魅力に引き込まれていきました。今では、夫婦で自宅からユニフォームを着てバンテリンドームに通うほど共通の趣味になり、勝利を願って応援する毎日です。

今後について「お互い健康に気を付けて、2人でずっと長生きしようね」とお話しいただきました。



わが家のアイドル

外で遊ぶのが大好き!

夏の暑さに負けないぞ!

それをお気に入りのおもちゃを持ってポーズを決めてくれた一華ちゃん・一翔くん姉弟

今年小学校1年生になった一華ちゃんは体を動かすことが大好きで、最近は元バドミントン部のご両親の影響でバドミントンを始めました。

虫が大好きで毎日虫取りに励んでいる一翔くんの今年の夏の楽しみはセミとカブトムシを捕ること。近くの白山神社にカブトムシがいると聞いてから、行くのを楽しみにしているそうです。

とにかく外で遊ぶことが大好きな二人は家族でキャンプに行ったり、お庭でBBQをするなどお休みの日もアクティブに過ごしています。

ご両親は「色々なことに挑戦して好きなことをたくさん見つけよう。そのためには好き嫌いせずに何でも食べて体力をつけてね」と温かく見守っています。



三好 昭夫さん(86)・三榮子さん(84)

春日井市下条町(上条支店管内)



準備万端!
勝つぞ~!!

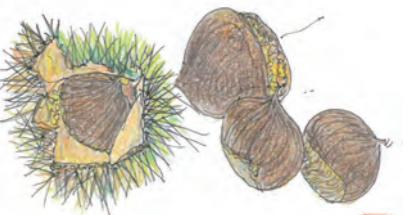
著作権保護のためWEB上では非表示にさせていただきます。

家庭果樹を 楽しもう！



頂崎 静夫 営農技術指導員

私が担当するアグリ道場
講座の動画を公開中です。
QRコードからチェック
してください！



が予防に、害虫は発生初期に防除が基本です。よく観察してください。農薬を使用する際は、農薬使用基準を遵守し、農薬使用履歴

クリの栽培

8月も終わりになると「栗きんとん」が話題になり、時々、駅前やデパートなどで「食べくらべセット」が売られています。みんなで「栗きんとん」の食べくらべをしてみませんか。

●品種選定

●整枝せん定
枯れ枝、枯れそうな弱い枝、
10月の晩生まで、品質は粉質から
粘質まであります。「利平」は実
が大粒、「ぼるたん」「ぼろすけ」
は渋皮が簡単にむけます。「ぼる
たん」「ぼろすけ」は、他と混じる
と商品性が低下するので「栽培
場所を離す」「落ちる前に収穫
する」「収穫期の異なる品種と組み
合わせる」などで対応します。

品種は8

内向枝、下垂枝などを、もとから間引きます。太い枝の先端に花芽がつくるので、主枝・亜主枝の先端

花の開花期の合う品種を混植してください。

●受粉・商果

新梢についた花穂の先端にあるオス花が咲いた後に、花穂のもとにあるメス花が咲きます(図3)。自然受粉に任せて、摘果も不要です。花数が多いのに、いが数が少ない場合は、オス花とメス

あるオス花が
新梢につく

● 病害虫防除

1 間引きせん定主体

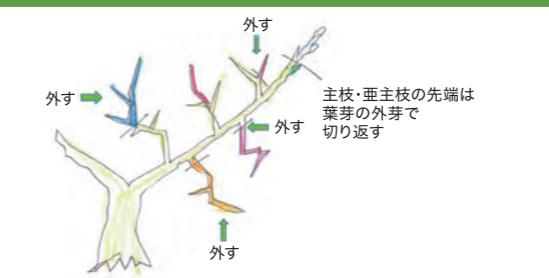


図2 樹形改造・低樹高化



図3 花穂の様子



(7月)、収穫後(9~10月)に施用します。

図1 間引きせん定主体

外す
外す
外す
外す
外す
外す

主枝・亜主枝の先端は
葉芽の外芽で
切り返す

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。



米なすのパルミジャーナ

Recipe 3人分

- ・米ナス 1本
 ・ニンニク 1片
 ・トマト缶 200g
 ・モツツアレラチーズ 100g
 ・合いびき肉 60g
 ・バジルの葉 3枚
 ・オリーブオイル 適宜
 ・粉チーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ) 適宜
 ・塩・黒コショウ 適宜

POINT

粉チーズは一度につき
小さじ1(それを3回)。
順番はランダムでもお好み
でもOK

Cooking

[下準備]

- ナスは9等分に輪切りにして塩小さじ2をふり、水分が出てきたら洗って水気を拭きとつておく
- モツツアレラチーズは9枚、ニンニクはみじん切りにしておく

- ① フライパンにオリーブオイルをひき、ナスの裏表を焼き色がつくまで焼く。
- ② ニンニクはみじん切りにしてオリーブオイル大さじ2とともに良い香りがするまで炒める。
- ③ ②に合いびき肉を加え炒め合わせ、火が通ったらトマト缶を加えバジルをちぎりながら入れて、塩小さじ半分と黒コショウで味を調える。
- ④ ①のナスの上にモツツアレラチーズ、③、粉チーズを重ねる。
- ⑤ ④の上に④の工程をもう一度繰り返し、最後に①のナスを乗せる。
- ⑥ 230°Cに予熱したオーブンで15分焼く。

にんじんのムース

Recipe 4人分

- ・にんじん 1本(120g)
 ・牛乳 80cc
 ・生クリーム 80cc
 ・ゼラチン 2g
- ・冷水 大さじ1
 ・コンソメ 小さじ半分
 ・塩 ひとつまみ

Cooking

- ① にんじんは皮をむき3mmほどのいちょう切りにして水にくぐらせ、ラップをして5分(600w)加熱する。
- ② ゼラチンは冷水に振り入れて混ぜておく。
- ③ 牛乳を沸騰直前まであたため(80°C以下)、②とコンソメと塩をひとつまみ入れて溶かす。
- ④ ③の粗熱をとり、フードプロセッサーに①と③、生クリームを入れてなめらかに攪拌する。
- ⑤ 器にいれて30分ほど冷やす。



旬を召しませ

連日のうだるような暑さに、思わず身体も夏バテ気味に。
栄養満点の旬の野菜を使った料理を食べて、元気を取り戻しましょう。

アボカドの冷製カッペリーニ

Recipe 4人分

- ・アボカド 3コ
 ・カッペリーニ 160g
 ・ニンニク ひとかけら
 ・生ハム 適宜
 ・塩・黒コショウ 適宜
 ・オリーブオイル 適宜

[A]

- ・牛乳 120cc
 ・コンソメ 小さじ2

POINT

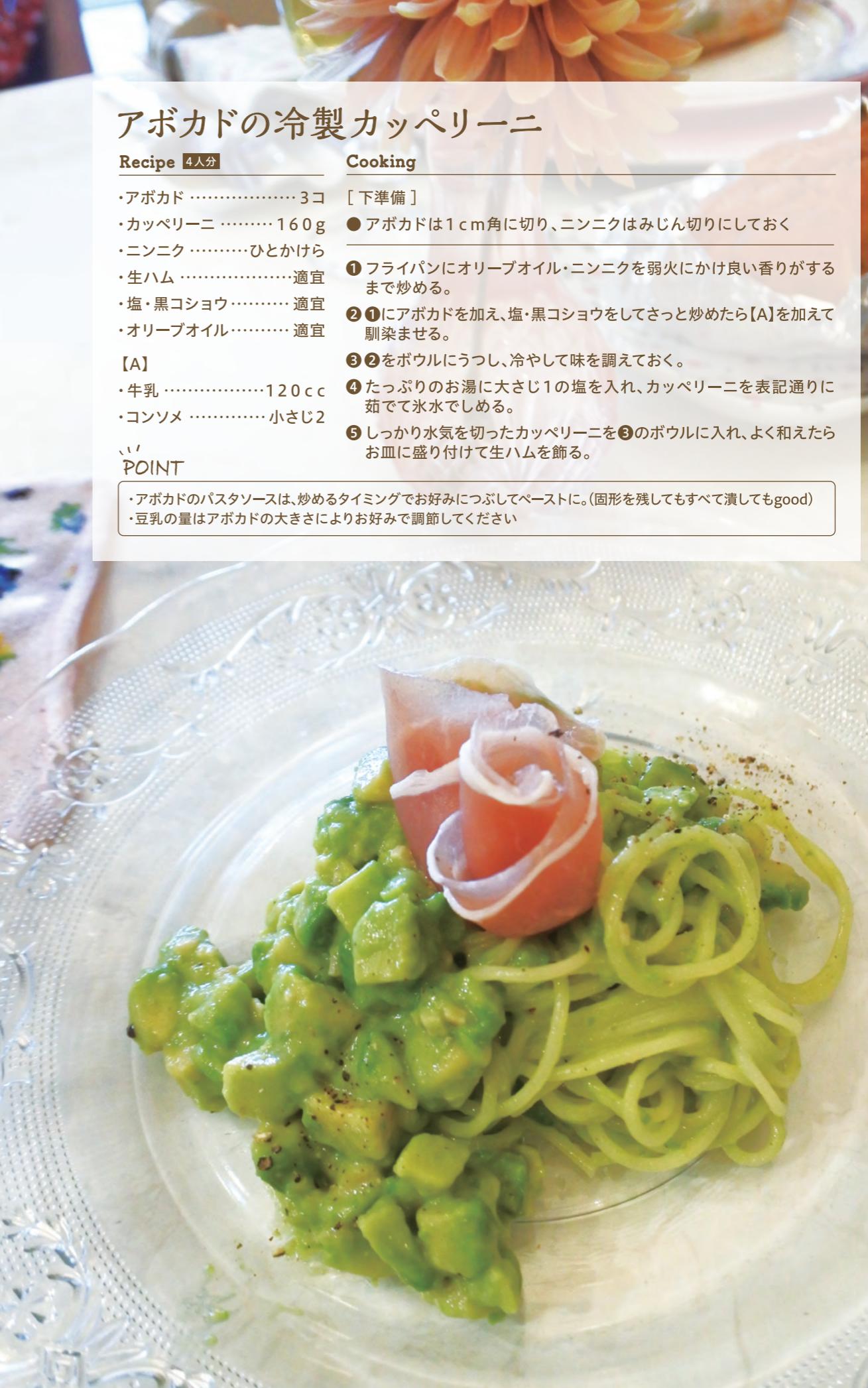
- ・アボカドのパスタソースは、炒めるタイミングでお好みにつぶしてペーストに。(固形を残してもすべて潰してもgood)
- ・豆乳の量はアボカドの大きさによりお好みで調節してください

Cooking

[下準備]

- アボカドは1cm角に切り、ニンニクはみじん切りにしておく

- ① フライパンにオリーブオイル・ニンニクを弱火にかけ良い香りがするまで炒める。
- ② ①にアボカドを加え、塩・黒コショウをしてさっと炒めたら【A】を加えて馴染ませる。
- ③ ②をボウルにうつし、冷やして味を調えておく。
- ④ たっぷりのお湯に大さじ1の塩を入れ、カッペリーニを表記通りに茹でて氷水でしめる。
- ⑤ しっかり水気を切ったカッペリーニを③のボウルに入れ、よく和えたらお皿に盛り付けて生ハムを飾る。





産直店舗でJAカードをご利用いただくと5%OFF

JAカードご利用でご請求時に
5%OFF!

対象店舗

- FMぐうびいひろば
- GC春日井中央店
- GC桃花台店
- GC味美店
- Aコープ高蔵寺

※対象産直店舗でのJAカードご利用分について、カードご利用代金ご請求時に5%割引いたします。割引額の算出方法については、JAカード会員サイト(QRコード)よりご確認ください。



愛知県農業共済組合からのお知らせ



収入保険

農業経営に不安をかかえていますか?
あなたの農業経営に「安心」を届けます。

収入保険は、全ての農産物を対象に収入減少を補てんする国の公的保険制度です。

自然災害だけでなく市場価格の低下、農業者の病気や怪我等による収入の減少を補償する保険で、青色申告を行っている農業者が対象です。農産物なら品目の制限はありません。

ご加入を検討される方は、以下までお問い合わせください。

まずは、青色申告書をご用意ください。
最短5分、あなたの条件でお見積もりいたします!



1件あたり平均484万円、多くの農業者へ補償実績!
318件 約15.4億円 ※愛知県・令和2年契約補償実績

お問合せ先

愛知県農業共済組合
尾張支所
TEL(0587)58-5800

愛知県農業共済組合ホームページでも
情報を発信中

NOSAI愛知

検索



営農生活部 各施設のお盆休みについて

小牧東部営農生活センター・小牧西部営農生活センター・春日井営農生活センター・物流センター・農機自動車サービスセンターでは**8月13日(土)～8月15日(月)**の3日間、休業とさせていただきます。

なお、営農生活センターの休業に伴い、配達業務をお休みとさせていただきます。
上記以外の部署につきましては、通常営業となります。

情報受付窓口のご案内について

平素はJA事業に対し、格別なご高配を賜わり厚く御礼申し上げます。

役職員一同、コンプライアンス意識の向上に努め、リスク管理体制の強化に取組んでおります。

なお、JAの業務に関してコンプライアンス上、お気づきの点がございましたら、右記窓口へご連絡くださいますようお願い致します。

情報受付窓口

住 所	〒485-0803 小牧市高根二丁目7番地の1
電 話 番 号	0568-47-5612
フリーダイヤル	0120-47-5020
担 当 部 署 名	総合企画部 リスク管理課

※お電話の場合は、午前9時から午後5時(土・日・祝日・12月31日から1月3日を除く)にお願い致します。
※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付致しかねますので、予めご了承ください。

愛知県立農業大学校 令和5年度学生募集

愛知県立農業大学校は、農業後継者や農業の担い手を育成する2年間の専修学校です。広大な施設で実践的な農業を学ぶことができます。Uターン就農希望者も歓迎します。

■農 学 科：定員100名

■専 攻：鉢物・緑花木、切花、作物、果樹、露地野菜、施設野菜、酪農、養豚・養鶏



入試日程等の詳しい情報は、
農大HPから入手できます。
<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/noudai/>



お問い合わせ先

愛知県立農業大学校教育部学務科
TEL: 0564-51-1602

8月・9月の相談日

※諸般の事情により開催中止とさせていただく場合がありますのでご了承ください。

年金相談日

午前10時～午後3時

	8月	9月
●本店	12日(金) 20日(土)	8日(木) 17日(土)
●小牧支店	20日(土) 24日(水)	17日(土) 28日(水)
●北里支店	12日(金)	8日(木)
●味岡支店	25日(木)	22日(木)
●豊場支店	2日(火)	6日(火)
●春日井中央支店	13日(土) 23日(火)	10日(土) 27日(火)
●味美支店	16日(火)	20日(火)
●閔田支店	18日(木)	15日(木)
●坂下支店	16日(火)	20日(火)
●高蔵寺支店	10日(水) 24日(水)	14日(水) 28日(水)
●不二支店	2日(火) 19日(金)	6日(火) 16日(金)

要予約 法律相談日

午後1時～午後3時

8月 9月

●本店 TEL 47-5630	10日(水)	14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	25日(木)	22日(木)
●味岡支店 TEL 77-2275	18日(木)	15日(木)
●豊場支店 [豊場不動産センター] TEL 28-1888	24日(水)	28日(水)
●高蔵寺支店 TEL 51-1212	3日(水)	7日(水)
午後1時～午後4時	8月 9月	
●春日井中央支店 [春日井不動産センター] TEL 81-7895	23日(火)	20日(火)

ウキ♪ウキ♪ポイントカードについて ポイント会員資格喪失にご注意ください

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にお問い合わせください。

編集後記

今回の特集テーマは「熱中症対策」でした。取材先などで、炎天下で作業されている農家さんを見ると頭が下がる思いです。みなさん当たり前のようにされている熱中症対策ですが、改めて見直してみるときっかけになれば嬉しいです。(福)

要予約 税務相談日

午前10時～午後3時

8月 9月

●本店 TEL 47-5630	2日(火) 16日(火)	6日(火) 20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	3日(水) 9日(火) 23日(火)	7日(水) 13日(火) 27日(火)
●北里支店 TEL 77-1255	17日(水)	21日(水)
●味岡支店 TEL 77-2275	10日(水) 24日(水)	14日(水) 28日(水)
●豊場支店 [豊場不動産センター] TEL 28-1888	2日(火)	6日(火)
●春日井中央支店 [春日井不動産センター] TEL 81-7895	3日(水) 10日(水) 17日(水) 24日(水)	7日(水) 14日(水) 21日(水) 28日(水)
●味美支店 TEL 31-3443	9日(火) 23日(火)	13日(火) 27日(火)
●閔田支店 TEL 81-3445	3日(水) 16日(火)	6日(火) 20日(火)
●上条支店 TEL 81-3444	16日(火)	20日(火)

// 産直施設にぎくぎく出荷! //

営農涉外おすすめ野菜vol.2



定番の
人気商品

ヘルシ

淡い緑色の丸さやオクラ。
肉厚で柔らかく、食味に優れています!オクラ
特有の粘りがとくに強く、従来のオクラに比べて
食物繊維が豊富とされています。

くり将軍

ほくほくの食感と栗のような甘さが特徴の
かぼちゃ。煮物や天ぷらはもちろん、かぼちゃ
サラダとしても美味しいだけます。



もうすぐ
出番!

異説 真説

消費税の話

消費税とはどういう税金か?

消費税を知るには昭和62年の売上税の廃案まで遡る必要がある。

そのための売上税であつたが、敢えなく廃案になった。そこで焼て作ったのが消費税率だ。急いでしまったのをうながすために制度設計のまま

所得税や法人税だけでは足りず新しい財源を考える必要があった。

税理士 花村一生



JA DATA JA尾張中央の概要

組合員数 28,759人

[正組合員] 8,324人

[准組合員] 20,435人

貯金 5,787億1,412万円

貸出金 957億6,647万円

購買品供給高 8億4,090万円

販売品販売総取扱高 6,369万円

長期共済新契約高 130億3,450万円

職員数 455人

令和4年6月末現在

「消費税分があなたの懐に入るのを認めるから、消費税に反対しないでね」と言うわけだ。妥協の産物が益税問題。「インボイス制度」がスタートする。「消費税の益税問題といつまでもこの状況を見過ごすわけには行かないということでもこの状況「インボイス制度」がスタートする。

課税事業者は受け取った消費税から支払った消費税を差し引いて税務署に納めることで課税事業者は免税事業者と付き合い支払われるハメになり商売上不利になることが認められる。免税事業者はこのインボイスを発行することができない。そうすると相手方は払わなくてよい消費税額を保存していることを条件として差し引くことができる。免税事業者は市場から支払った消費税を差し引いて税務署に納めることで課税事業者は免税事業者と付き合い支払われるハメになり商売上不利になることがある方がコンビニの本部から通知を受け取った。「あなたは免税事業者に該当すると思われるが、今回のインボイス制度に對してどのようなお考えをお持ちですか?」との意向調査があった。そこには消費税の基本的な仕組みやインボイス制度の説明があつたが全く理解できなかつたと、ほとほと困ったという様子で相談に来られた。消費税そのものが支離滅裂な税金だから理解できないのが正常だ。