

作る人・食べる人をつなぐ! JA兵庫南の元気生活応援マガジン

Farming

ふあ～みん

8

2024

No.305

JA兵庫南は
皆さまとともに

p4

特集

p15
今月の作物
タアサイ

p6
トピックス
いなみ野メロン
出荷最盛期!

p2
四季旬菜
甘長トウガラシ

JA兵庫南



旬の食材で多国籍な1皿を

8月の味旅 レシピ

旬の今こそ食べたい、JA兵庫南の農産物を毎月PICK UP!
食材に多国籍な風味を加えて、旅するような食卓を楽しみませんか。



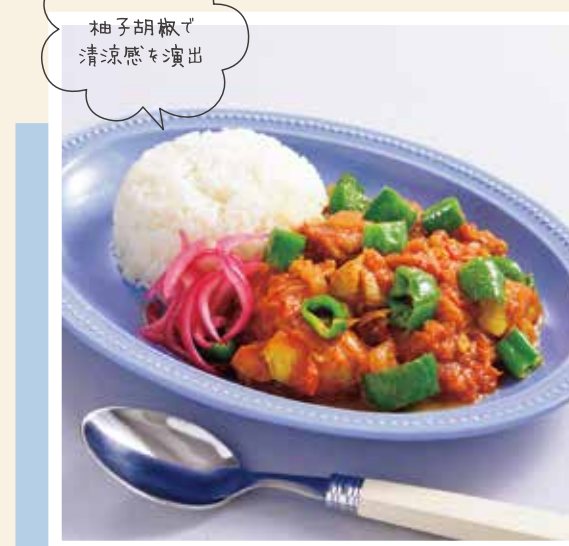
教えるのは
松本 紗智先生

料理家。芦屋市を拠点に、ケーターリング事業やイベント、教室等を運営。「日々の料理」を手軽に・見栄え良く作るコツやヒントを発信している。



インド風

シャキシャキ食感が新しい
甘長トウガラシのスパイスカレー



柚子胡椒で
清涼感を演出

材 料/2人分

- 甘長トウガラシ……………2本
- タマネギ……………1個
- 鶏もも肉……………250g
- トマト缶……………200g
- 水……………1/2カップ
- 砂糖……………大さじ1
- 柚子胡椒…小さじ1/2～
- 塩……………適宜

調味料〈A〉

- ショウガ……………1かけ
 - ニンニク……………1かけ
 - ターメリック……………小さじ1
 - クミン……………小さじ1
 - コリアンダー……………小さじ1
- ※スパイスは全てパウダーを使います

作り方

- 1 甘長トウガラシは種を取り、2cm角に切る。タマネギは5mm幅にスライス、鶏もも肉は食べやすい大きさに切っておく。
- 2 フライパンに油を熱し、甘長トウガラシにさっと火を通し取り出す。
- 3 ②のフライパンにタマネギと鶏もも肉、〈A〉を加え、中火でじっくりタマネギがくたくなるまで炒める。
- 4 ③にトマト缶、水、砂糖を加え、沸騰したら弱火でとろみがつくまで時々混ぜながら煮込む。
- 5 最後に柚子胡椒を加え混ぜたら火を消し、味見をしながら塩で味を整える。



メキシコ風

ほのかな苦みがまるやかなソースのアクセント
甘長トウガラシのサルサ

材 料/作りやすい量

- 甘長トウガラシ……………1個
 - 紫タマネギ……………1/2個
 - アボカド……………1個
 - おろしニンニク……………少々
 - レモン汁……………大さじ2
 - レモンの皮……………適宜
 - 塩……………適宜
- ※魚4切れ分にちょうど良い分量です

作り方

- 1 甘長トウガラシは種を取り、5mm角に切る。紫タマネギは粗めのみじん切りに。
- 2 アボカドの皮を剥いて種を外し、フォークでつぶす。
- 3 ①と②、おろしニンニク、レモン汁とおろしたレモンの皮を加え、混ぜ合わせて塩で味を整える。

こぼれ話

最後に入れるレモンは、甘長トウガラシとアボカドをつなぐ立役者です。レモン汁だけでも美味しいですが、おろした皮を入れることによって、酸味だけではなく、豊かな香りも楽しめます。



淡白な
白身魚に合わせて



JA兵庫南HP

JA兵庫南の総合情報や
各事業についてはこちらから!



LINE

JA兵庫南各直売所の
イベント情報などを配信!



Instagram

地元農産物やレシピなど
お役立ち情報を配信!



Farming

2024年8月号(毎月1回15日発行) 通算305号 <https://www.ja-hyogominami.com/>
発行/兵庫南農業協同組合 〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621番地 ☎(079)424-8001(代)





甘長トウガラシ

農業、好きやから

おおたけ まさひこ
大竹 雅彦さん

就農のきっかけ

家が農業で、親父が野菜などを出荷していました。子どもの頃から、学校から帰ると手伝いをしていましたね。

農業、好きやから。面白いやろ？高校も農業科に進み、卒業する時に、「このまま農家してもええけどなあ」と思っていました。が、当時の天満農協に入組しました。仕事は経済部門で、米の乾燥施設を新しく建設する事業などに携わり、地域の農家さんと接する機会も多かったです。

農協に勤めながら、兼業でずっと農家もしていました。ふあ〜みん



SHOPへの出荷は、定年退職をしてからです。当初は、頼まれてタマネギなども作っていましたが、今は米を120a、甘長トウガラシや学校給食に出荷するジャガイモなどを40a作っています。

甘長トウガラシ

甘長トウガラシは、トウガラシと名がついていますが、辛くありません。でも、たまに辛いのに当たることもあるなあ(笑)。

出荷を始めた頃は、メーカーさんからの勧めで「大甘長万里」

という品種を作っていました。現在出荷している「甘トウ美人」より、少し小さいかな。甘トウ美人は太く、大きな品種です。ピーマンよりも青臭さや苦みが少なく、どんな料理にも合うと思います。うちでは、炒めたり、天ぷらにしたりと、おいしいですよ。

栽培ごよみ

購入した甘トウ美人の種を、ふあ〜みんサポート東はりまで育苗してもらいます。今年は、元肥を4月24日に入れて、株間は広めの90cmくらいで、5月2日に定植しました。毎年120〜125本植えています。植え付け後は、主枝に沿うように支柱を立てて、紐で結び付けます。下の方の下葉やわき芽は取っていき、主枝と側枝を合わせて4本ほど残します。追肥は2回で、5月と6月に入れました。甘長トウガラシは育って

くると、側枝が大きく広がります。枝が弱く、風などですぐに折れてしまうので、私は畝回りに支柱を立てて、針金で囲い、支えにしています。特に甘トウ美人の実は大きく、重くなるので、折れやすいように思いますね。

収穫時期

去年は6月下旬から10月上旬まで収穫が続きました。私にはじいろふあ〜みんやふあ〜みんSHOPいなみに出荷しています。

栽培も難しいので、プランターでも作れるんじゃないかなあ？なんぼでも出来ます(笑)。

これから

有機農業の研究会などに参加すると、「ホンマにそんなことが出来るんやろか？」と思うようなこともたくさんあります。そういった農法を、まずは小さい規模で、どんどん試していきたいですね。

取材 稲美町
2024年7月3日

地元のお米・野菜がそろふあ〜みんSHOP・にじいろふあ〜みん

ふあ〜みんSHOP魚住
住 明石市魚住町錦が丘4丁目11-5
電 (078)947-1515
営 午前9時〜午後4時
休 日曜・祝日

ふあ〜みんSHOPかんき
住 加古川市東神吉町神吉1012-1
電 (079)434-2201
営 午前9時〜午後5時
休 火曜

ふあ〜みんSHOP播磨
住 加古郡播磨町南野添3丁目6-6
電 (079)437-3835
営 午前9時〜午後3時
休 日曜・祝日

ふあ〜みんSHOPいなみ
住 加古郡稲美町国岡3丁目21-3
電 (079)497-0222
営 午前7時〜午後5時
※土曜のみ午前9時〜午後5時
休 第1水曜

ふあ〜みんSHOP二見
住 明石市二見町東二見210-1
電 (078)942-1927
営 午前9時〜午後4時
休 日曜・祝日

ふあ〜みんSHOP八幡
住 加古川市八幡町船町20
電 (079)438-9595
営 午前9時〜午後5時
休 水曜

ふあ〜みんSHOP高砂
住 高砂市伊保1丁目4-1
電 (079)447-8877
営 午前9時〜午後4時
休 日曜・祝日

にじいろふあ〜みん
住 加古郡稲美町六分一 1179-224
電 (079)495-7716
営 午前9時〜午後6時
休 第1木曜

営業日・時間等は変更の場合があります。詳しくはJA兵庫南のホームページをご覧ください。また、LINEやInstagramでも情報を配信しています。
※本誌裏表紙に各二次元コード掲載中!



J A兵庫南は 皆さまとともに

このたび、任期満了による役員改選が行われ、新体制が発足しました。
J A兵庫南は役職員一丸となって、
地域の皆さまに愛されるJ Aを目指します。

退任のごあいさつ



中村 良祐

盛夏の候、組合員の皆さまにおかれましては、
ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
このたび第25回通常総代会をもって組合長
を退任いたしました。職員として34年、代表理
事専務、代表理事組合長として12年、合わせて
46年の永きにわたり、協同組合活動に奉職でき
ましたことはひとえに組合員・利用者の皆さま
のご指導、ご鞭撻があったからこそでありま
す。心より厚く御礼申し上げます。

思い出はたくさんあります。1点だけ挙げる
としますと、J A兵庫南は平成11年に近隣7つ
のJ Aが合併して誕生しました。しかし、合併
の効果が発現せず、平成13年度には個別貸倒引
当金の積み増しで、事業利益が1億円の赤字と
なりました。当時、人事課長を担っていました
が、エコープ店舗の収支が厳しく、閉店するに
至り、頑張っている契約職員の皆さまに他への配
属もままならず、退職していただくこととなっ
てしまいました。個々にお会いしてお話ししまし
たが、とても辛かったことを覚えています。今で
は皆さまのおかげをもちまして、経営も安定し

就任のごあいさつ



代表理事組合長
野村 隆幸

このたび代表理事組合長を拝命しまし
た野村隆幸でございます。

J A兵庫南は、平成11年4月1日の設立
以来、25周年を迎えることができました。
これもひとえに組合員の皆さまの協同活
動へのご理解とご協力の賜物であると、厚
くお礼申し上げます。この間に組合員数は
2倍以上に増え、貯金、貸出金、販売品販
売高などで大きな成果を上げてきました。
令和6年度は、設立50年に向けた折り返
し地点であります。しかし、これからはこれ
までの25年とは状況が大きく変わってい
ます。農業就業者の高齢化・減少や農地の
荒廃など、農業生産基盤の脆弱化が進んで
おり、地球レベルの環境問題への対応、A I
による加速的な技術革新など、環境はめま
ぐるしく変化しています。
このような中、J A兵庫南は組合員の皆
さまから「J Aがあつてよかった」と言ってい
ただけるよう、「安心」「笑顔」「つながり」
をメインテーマとした第9次中期経営計画

(令和5・7年度)に取り組んでいます。
「安心」では、脱炭素や生物多様性に配
慮した環境創造型農業の取組み強化や、地
場農産物の地産地消・国産国産の充実によ
り、安心して続けられる農業の実現を目指
していきます。
「笑顔」あふれる地域づくりでは、食農教
育活動を通じて組合員、地域住民との繋が
りを深め、地域密着型支店・事業所づくり
を実践してまいります。
そして次代へ「つながる」経営改革の実
践により、持続可能な収益性と将来にわた
る健全性を確保し、経営基盤の確立・強化
を進めます。そのためには協同組合理念に
基づき、環境変化に対応できる人材育成が
重要です。多様な人材が元気に働き続ける
ことができる活力ある職場づくりで、地域
を元気にしていきたいと考えています。
組合員の皆さまにおかれましては、J A
兵庫南に引き続きご指導ご鞭撻を賜りま
すようお願い申し上げます。

心を一つに組合員さまと地域社会を支えます

J A兵庫南 新役員のご紹介



理事
総務
荻野 俊明
(明石市二見町)



理事
総務
橋本 誠二
(明石市魚住町)



常務理事
経済担当
北川 正之
(神戸市西区)



常務理事
金融・共済担当
青木 計樹
(加古郡播磨町)



代表理事専務
大西 秀人
(加古郡福美町)



代表理事組合長
野村 隆幸
(加古郡播磨町)



理事
経済
吉岡 康男
(加古川市上荘町)



理事
経済
松尾 信也
(加古川市八幡町)



理事
総務
大路 茂義
(加古川市新神野)



理事
金融共済
庄司 学
(加古川市加古川町)



理事
金融共済
橋本 晋光
(加古川市加古川町)



理事
金融共済委員長
岩本 宏司
(加古郡播磨町)



理事
経済委員長
松本 嘉太郎
(加古郡播磨町)



理事
経済
長谷川 高義
(加古郡福美町)



理事
経済
南 洋子
(加古郡福美町)



理事
金融共済
福田 修
(加古郡福美町)



理事
総務
緑 秀之
(加古川市志方町)



理事
総務
池澤 均
(加古川市志方町)



理事
経済
松陰 英人
(加古川市西神吉町)



理事
金融共済
米澤 和巳
(加古川市東神吉町)



理事
金融共済
植田 雅代
(加古郡福美町)



理事
金融共済
伊藤 範秀
(加古川市米田町)



理事
総務
杉田 住夫
(高砂市北浜町)



理事
経済
榮井 彰成
(高砂市曾根町)



理事
総務委員長
松本 宏
(高砂市荒井町)



理事
経済
青木 充弘
(高砂市伊保崎)



理事
総務
唐木 利広
(加古郡福美町)



員外監事
橋本 敏彦
(加古川市平岡町)



監事
北原 豊茂
(高砂市阿弥陀町)



監事
大西 唯博
(加古郡福美町)



監事
岩脇 政明
(加古川市平荘町)



常勤監事
上田 正人
(加古川市加古川町)



代表監事
田中 真洋
(明石市魚住町)



理事
金融共済
佐野 裕美
(高砂市曾根町)

第25回通常総代会にて事業計画承認

JA兵庫南は、いなみ文化の森「コスモホール」で、第25回通常総代会を開き、総代529人(書面議決を含む)が出席しました。令和5年の事業報告、令和6年の事業計画など7議案(付帯決議案を含む)を審議し、原案通り全て承認。代表理事組合長に野村隆幸を選任しました。その他役員は次の通りです。代表理事専務=大西秀人、常務理事=青木計樹、北川正之、常勤監事=上田正人

※特集ページ参照



6月22日

持続可能な地域農業のために議論を重ねる

JA兵庫南は、「JA兵庫南 営農経済事業の成長効率化プログラム」のキックオフ会議を実施しました。持続可能な地域農業の実現に向けた、JAの経営基盤強化が目的。営農・経済事業の収益構造や効率性、課題、成長分野などを分析して「見える化」し、改善施策を協議。実行計画を策定し、計画を実践していきます。参加した役職員ら21名が意見交換を行い、今後の取り組みについて意思統一を図りました。



6月4日

アオサを肥料に!子どもたちと環境学習

JA兵庫南の職員が、高砂市立高砂小学校3年生や市職員とともに、県立高砂海浜公園で浜辺のアオサ(海藻)やゴミを拾い集めました。JA兵庫南では、アオサを使った肥料開発を検討しており、採取について高砂市に相談。環境学習の一環として、清掃活動が企画されました。児童らは図鑑などでアオサについて調べ、食用とされる一方で、腐ると悪臭を放つことを学び、この日は30分ほどで約30袋分のゴミを集めました。



6月26日

いなみ野メロン出荷最盛期!

JA兵庫南は、「メロン箱詰め講習会」を実施しました。メロン部会員らは、箱詰めしたメロンを前に、ツルの切り方や形状、大きさなどを再確認しました。小山博嗣会長は「順調な生育で、品質が良いものが揃った。糖度も十分だ」と話していました。稲美町の特産である「いなみ野メロン」は、環境に配慮した生産方法や、高い品質の食品に与えられる「ひょうご推奨ブランド」を取得。糖度13度以上などの出荷基準があります。



6月24日

農業から目指すゼロカーボンシティ

JA兵庫南は、加古川市が開催した「加古川市ゼロカーボンパートナー証贈呈式」に出席しました。市では、「加古川市ゼロカーボンシティ」を宣言。2050年までに市の二酸化炭素排出量を実質ゼロにすることを目指し、「ゼロカーボンパートナー」の事業者と、協力・連携をしながら取り組みを進めています。野村隆幸組合長は「籾殻燐炭や地域資源を活用した肥料の開発・普及に取り組み、環境創造型農業を推進していく」と意気込みを話していました。



6月25日

大人気!スイートモーニング販売スタート

今年も「スイートモーニング」の販売が始まり、にじいろふぁ～みんの特設売り場では、約3,200本のスイートモーニングが1時間ほどで売り切れしました。スイートモーニングは、JA兵庫南が生産者とともにブランド化を進めたスイートコーン。糖度が最も高くなる「朝採り」にこだわり、300g以上の一番果など、独自の基準を設けています。購入した女性は「毎年、楽しみにしている。買って良かった」と笑顔で話していました。



6月20日

ミセス教室で夏を乗り切る「酢の料理教室」

JA兵庫南女性会・かんきミセス教室が「酢の料理教室」を開催しました。かんきミセス教室では、さまざまな体験や運動など、幅広い活動をしています。今回は、エコーブマーク品のお酢を活用した料理、4品を作りました。講師の大興産業㈱・笠原氏がお酢の効能や活用などを説明し、「旬の野菜とお酢を取り入れ、元気に夏を乗り切ろう」と呼び掛けました。参加者らは「簡単においしく出来た」と満足そうに話していました。



6月4日

じゃがいも収穫体験で大地の恵みを感じる

ふぁ～みんSHOPかんきで、「じゃがいもの収穫体験」が開催され、約120人が参加しました。農業への理解を深めてもらいたいと、生産者とともに毎年行っているイベント。晴天にも恵まれ、カエルやミミズなどに驚きながらも、懸命に土を掘る子どもたちの姿が見られました。後藤真幸店長は、「雨が続いて生育が心配だったが、良い大きさになっている。参加者に喜んでいただけた」と話していました。



6月1日

野菜をつかった焼肉のタレ作り

JA兵庫南女性会阿弥陀支部若葉サークルが、「焼肉のタレ作り」を行いました。サークルでは年に数回、料理・園芸教室、加工食品などの幅広い活動をしています。今回は12名が参加。厚生産業㈱の朝鮮漬けの素をベースに、リンゴやニンニクをミキサーにかけて、他の材料とともに火を通し、焼肉のタレを作っていました。メンバーの駒井知子さんは「美味しくて、家族からも催促されるほど」と笑顔で話していました。



6月13日

食・農・自然に学ぶちゃぐりんスクール開校

JA兵庫南の「第15期ちゃぐりんスクール」が、開校しました。野村隆幸組合長が校長となり、地域などと協力しながら身近で親しみやすい内容で、「食」「農」「自然環境」について学びます。この日は、新入職員とともにサツマイモの苗を丁寧に植え付け、泥に足を取られながらも田植えをしました。スクール生たちは、土や田んぼにいる小さな生き物とふれあい、農園には楽しそうな声が響いていました。



6月29日

梅雨の晴れ間に「第24回ゴルフコンペ」開催

JA兵庫南のゴルフサークル、ホワ～!!みんずは、小野グランドカントリークラブで「第24回ゴルフコンペ」を開催し、会員169名が参加しました。このサークルは、ゴルフを楽しみながら、メンバーとの親睦を深め、健康増進と生きがいを追求するもの。参加者の一人は「梅雨の晴れ間に、仲間といい汗をかくことができた」と生き生きとした表情で話していました。



6月27日

米作りを楽しく学ぶ学童農園の事前授業

JA兵庫南青壮年部は、稲美町立母里小学校で田植えの事前授業を行いました。青壮年部で30年以上続く、学童農園の活動の一つ。田起こしや中干しといった米作りの様子が描かれているカードを使い、クイズ形式で授業が行われました。答え合わせのたびに歓声が上がり、児童らは米作りを楽しく学びました。「肥料はいつ頃やるのか」や「かかしの役割は」などの質問もあり、メンバーらは丁寧に答えていました。



6月4日

目の前で人が倒れたら～AEDを身近に～

心肺蘇生法の手順

①まずは周囲の安全確認

②肩を軽くたたいて耳元での意識有無を確認

傷病者の肩を軽くたたきながら、耳元で声掛けを行って意識があるかの確認をしましょう。いきなり肩を強くたたいたり、体を大きく揺さぶるのはNGです。

③助け・応援を呼ぶ

傷病者の意識がなければ、すぐに119番への通報とAEDの搬送を依頼しましょう。

④呼吸があるかどうかの確認

傷病者の胸・腹部等の動きを目視でチェックし、通常通り呼吸しているか確認します。呼吸確認の判断が難しい場合も、心停止とみなし救命処置を行います。

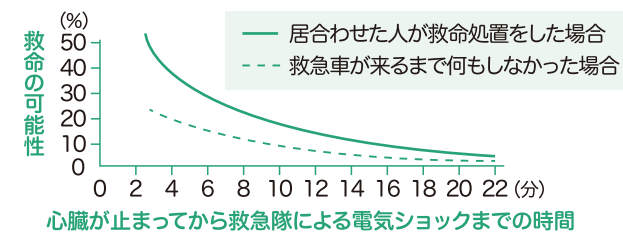
⑤胸骨圧迫(心臓マッサージ)と人工呼吸を実施

気道を確保した上で、胸骨圧迫(30回)から始め、次に人工呼吸(2回)を行います。人工呼吸ができないか、ためられる場合は胸骨圧迫のみを続けます。

⑥AED(自動体外式除細動器)による電氣的除細動を行う

AEDの電源を入れたら、自動で音声ガイダンスが始まります。ガイダンスに従い処置を行います。救急隊員に引き継ぐまで、胸骨圧迫・人工呼吸・AEDを続けましょう。

私たちは、いつ、どこで、けがや病気におそわれるか予測できません。もし、あなたの目の前で突然、大切な人が…家族が…倒れたなら、あなたはどのような行動をとりますか？下のグラフは、心臓と呼吸が止まってからの時間経過と救命の可能性を表したものです。その場に居合わせた人が心肺蘇生やAED(自動体外式除細動器)などの処置を行えば、救命の可能性はおよそ2倍になることが分かっています。



心肺蘇生とは

病気や怪我により、突然に心肺停止、もしくはこれに近い状態になった傷病者に、胸骨圧迫および人工呼吸を行うことをいいます。

参考

「救急蘇生法の指針 2020(市民用)より引用」

【JA兵庫厚生連】

障害年金事例 感音性難聴

本事例の概要

①請求者 50代・女性 Yさん

②傷病名 感音性難聴

③認定結果 障害厚生年金1級

【請求手続き】

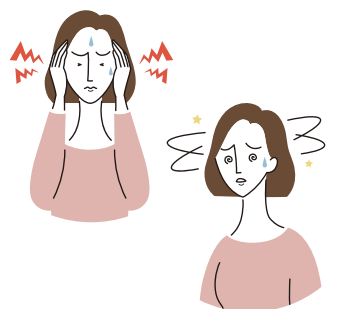
Yさんは大学卒業後に就職し、ストレスや過労から耳鳴りやめまいが生じるようになりました。聴力も徐々に落ち、会話も聞きづらくなったため、しばらくは補聴器を付けて対応していました。平成13年頃には耳鳴りが酷くなり、その後受診した耳鼻咽喉科にて身体障害者手帳の説明をされて交付を受けました。しかし、受診するも状態が良くなることがなかったため、次第に通院するのが億劫になり、病院に行かない時期が長くありました。耳鳴り・めまいが酷くなり、令和4年から再び受診を開始。現在、Tさんは周囲の援助を受けながら何とか仕事を継続しています。

障害厚生年金の1級に該当しました。

【請求のポイント】

Yさんが最初に受診した病院は、既に廃院になっていましたが、身体障害者手帳申請時の診断書の写しと初診日に関する第三者からの申立書類(第三者証明)を添付し、提出をしました。聴力検査の数値だけみると1級相当でしたが、聴性脳幹反応検査を併せて行い事後重症請求を行いました。

Yさんのように難聴＝聴覚の障害の場合もあれば、発病原因によっては音声や平衡感覚にも症状が現れることもあるため、ご自身の症状を総合的に判断し正確な診断書を病院の医師に記載してもらうことも重要です。



情報提供者 年金サポートセンター兵庫南

社会保険労務士 倉谷 和秀(JA兵庫南顧問) ☎(079)427-4678

栽培の
コツ

ルッコラ

水やりは土の状態を見ながら

ルッコラは生育が早く、特別な管理は必要ありません。アブラナ科特有の小さな種は、発芽率が高く、直播で育ちます。コナガやアブラムシなどの害虫が付きやすいので、防除は適宜しています。土が乾燥したら水やりのタイミングです。私は20cm以上になれば収穫をしています。

ルッコラは他の葉物野菜に比べて、一般家庭ではあまり馴染みがないかもしれません。私が出荷する先も飲食店が主です。香りがよく、ゴマの風味とピリッとした辛味がアクセント。サラダやパスタに使われることが多いですね。私のおすすめは、茹でておひたしにすることです。ホウレンソウなどとは、また違ったおいしさですよ。

POINT

育てやすいが
害虫には
要注意



私の愛用品 スマートフォン

イマドキの必需品です(笑)。電話としての機能はもちろんのこと、私はアプリを使って栽培管理をしています。その日の作業を従業員さんが入力し、皆で情報を共有化しています。パソコンでも入力できますが、スマホの方が手軽ですよ。

都倉 貴博 さん
株 LEAD

JA からのお知らせ

金守墓地 永代供養墓
「やすらぎの郷」ご予約承り中

永代供養で永遠に続く安心を。生前予約承ります。

- 継承者がいなくても管理者が永代にわたり供養致します。
- 子どもの負担を減らせます。
- 宗教・宗派に関係なく入れます。
- 春・秋のお彼岸には合同供養実施(参加自由)

永代供養墓 永代使用料 永代管理料

特別価格 **25万円**(税込)
1名から最高4名まで一般価格27万円

石碑 **12万円**(税込)～
4種類の石碑からお選びいただけます。



※特別価格はJA兵庫南組合員様・やすらぎ会員様限定価格です。 ※①ご契約開始(生前にご家族でご契約)②最後の方の納骨(最高4名まで、最後の方の納骨から32年(33回忌)間隔でさせていただきます)③永代供養(ご遺骨は合同供養墓へ合祀します) ※現地見学完全予約制(お客様のご案内をスムーズに行うため、完全予約制となっております)

まずはお気軽にお電話でご予約ください

株加古川産業会館JA石材センター／加古川市平岡町高畑297-12
☎0120-140-870(午前9時～午後6時・水曜定休)

vol.05

知って役立つ
お金の話

適用期限が延長！
住宅取得等資金に係る
贈与税の非課税措置

「住宅取得等資金に係る贈与税の非課税措置」とは、住宅購入時に、親や祖父母からの資金援助があっても一定額(最大1,000万円)まで贈与税がかからない制度です。2023年末で終了予定でしたが、「令和6年度税制改正大綱」によって2026年末まで延長となりました。物価高やローン金利の上昇が懸念される中、住宅の購入やお子さま・お孫さまに資金援助を検討されている方には効果が高い特例と言えます。

例として、祖父母から住宅購入資金1,000万円を贈与され、特例を適用しなかった場合の税額は177万円となります。ただし、適用するためには、購入する住宅の種類による非課税限度額の差があるなどの、さまざまな要件があります。こうした贈与や税制の疑問など、JAの担当者は分かりやすく説明しますので、ぜひご相談ください。



相続・遺言・贈与などお気軽にご相談ください(無料個別相談)

資産相談プラザ／明石市魚住町西岡500-2
☎(078)948-3715(水曜・祝日定休日)
トータルアドバイザー(高野・松川・西尾・井ノ上)



相談日のお知らせ

アドバイザーが親身にサポート！金融LINEはこちら▶



税務相談会

※要事前申し込み

魚住地区 9月18日(水)午前10時～午後4時 魚住支店 ☎(078)947-2323
二見地区 9月13日(金)午後1時～4時 二見支店 ☎(078)942-1924
播磨地区 9月17日(火)午前10時～正午 播磨支店 ☎(079)435-1591
加古川地区 9月18日(水)午後1時～3時 かんき支店 ☎(079)434-2200
稲美地区 9月3日(火)午後1時30分～ 天満支店 ☎(079)492-0048
高砂地区 9月3日(火)午前9時～ 高砂西支店 ☎(079)448-0001

年金相談会

(先着6名) ※要事前申し込み

9月7日(土) 午前9時～正午 かんき支店 ☎(079)434-2200
9月18日(水) 午後1時～4時 荒井支店 ☎(079)443-3355

相続遺言個別相談会

(先着4名) ※要事前申し込み

9月10日(火) 午前10時～ 二見支店 ☎(078)942-1924
9月14日(土) 午前10時～ JA兵庫南 本店 ☎(078)948-3715
9月17日(火) 午前10時～ 加古支店 ☎(079)492-1121

相続遺言セミナー

(先着10名) ※要事前申し込み

個別相談も受け付けております。

9月28日(土) 午前10時～11時30分
トータルサポートセンター ☎(078)948-3715

ローン相談会

9月7日(土) 午前9時～正午
かんき支店、天満支店、母里支店、加古支店

9月12日(木) 午後5時～7時 加古川支店

9月14日(土) 午前9時～正午
魚住支店、二見支店、播磨支店、神野支店、加古川北支店、
しかた支店、伊保支店、荒井支店、高砂西支店、米田支店

介護相談

ケアマネージャーによる介護のご相談は随時行っております。

平日 午前9時～午後5時 ふぁ～みん介護センター ☎(079)447-0660

不動産相談

※要事前申し込み

専門スタッフによる不動産に関する無料個別相談を行っております。

平日 午前9時～午後5時
㈱加古川産業会館 JA不動産情報センター 加古川店 ☎(079)424-1387

終活相談会

※要事前申し込み

専門スタッフによる終活に関する無料個別相談を行っております。

9月27日(金) 午前10時～午後3時

㈱加古川産業会館 JAやすらぎ会館加古川 ☎(079)424-0038

ふぁ～みんデータ

令和6年6月末現在の協同の成果です

組合員数	64,576人	貸出金残高	1,815億9,098万円
うち正組合員	13,949人	長期共済保有高	7,851億1,230万円
うち准組合員	50,627人	購買品供給高	4億5,094万円
貯金残高	6,918億3,681万円	販売品販売高	6億93万円

理事会審議・報告事項

令和6年6月27日開催

- 第25年度県提出業務報告書について(案)
 - 退任理事への役員退職慰労金の支給について(案)
 - 第25回通常総代会の開催結果について
 - ひょうご認証事業について
 - 令和6年産米の出荷予約状況及び出荷契約金の支払いについて
- 他18件

ふぁ～みんSHOPいなみ
営業時間の変更のお知らせ

平素は、ふぁ～みんSHOPをご利用いただき、ありがとうございます。
このたび、**令和6年10月1日(火)**より「ふぁ～みんSHOPいなみ」の
営業時間を下記のとおり変更させていただきます。
長きにわたり、早朝よりご利用いただきありがとうございます。今後
とも、皆さまのご来店をお待ちしております。

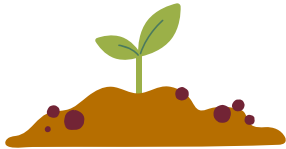
ふぁ～みんSHOPいなみ営業時間

変更前 午前7時～午後5時(土曜日は午前9時～)

変更後 **午前9時～午後5時**

土壌分析支援事業について

人が健康でいるためにはバランスの
良い食事を取ることが大切です。同様
に、土壌の成分バランスが悪ければ
作物も健康に育つことができません。
土壌分析により現時点の状態を把握
し、ご自身の栽培品目に合った適正な土づくりと、過剰施肥の削減によ
る生産コストの抑制に取り組まれてみてはいかがでしょうか。



対 象 者 JA兵庫南組合員

支援内容 **助成対象:**土壌分析代金(JA兵庫南への申込分に限ります)
助成額:土壌分析代金の1/2(1組合員世帯または1団体当た
り5圃場まで)
※農地面積10～20a未満は1圃場、20～40a未満は3圃場、40a以上は5圃場

分析項目 ①令和7年産の水稻圃場 ②野菜・花卉・果樹圃場

①水稻圃場:PH・EC・可給態ケイ酸・苦土・加里・腐植・遊離酸化鉄
／7項目分析(処方箋作成を含む)

②水稻以外圃場:PH・EC・可給態ケイ酸・石灰・苦土・加里・腐植
／7項目分析(処方箋作成を含む)

分析料金 1分析(圃場)税込1,800円(内900円をJAが助成)
※分析料金徴収後、前期(4～9月申請分)は10月、後期(10～2月申請分)は
3月に助成金を指定口座へ振込みします。

対象期間 令和7年2月28日までに土壌分析の申し込みをされ、令和7年
3月15日までに分析料金の決済をいただいたもの
※助成上限額に達した時点で受付は終了いたします。

土壌分析の申請・お問い合わせ

各営農経済センターには営農指導員(営農渉外担当者)が在籍しています。
土の採取方法のご説明や、分析後の土づくりのご相談も承ります。

明石播磨営農経済センター ☎078-948-5380

加古川営農経済センター ☎079-438-3930

稲美営農経済センター ☎079-496-5135

高砂営農経済センター ☎079-447-0881

特産販売課 ☎079-496-5787



比叡山延暦寺 大改修中根本中堂と
信楽陶芸村の昼食日帰り旅行！

出 発 日 2024年10月8日(火) **旅行代金** お一人様 **15,800円**(税込)

募集人員 **22名**(最少催行人員15名) **添 乗 員** 同行いたします。

お申し込みは8月19日(月)午前9時～受付開始です。定員になり次第、募集を締め切らせていただきます。

ツ ア ー 内 容	7:30 JR加古川駅北側	8:00 JA稲美経済センター	三木小野IC	——	高速道路	——
	——	10:30 比叡山ドライブウェイ (見学)	11:30 比叡山ドライブウェイ (見学)	——	京都東IC	——
	——	12:30 信楽陶芸村国道店 (昼食)	13:30 甲賀流リアル忍者館 (見学)	14:40 ——	甲南IC	——
	——	17:00 三木小野IC	17:30 JA稲美経済センター	——	JR加古川駅北側	——

——バス

お問い合わせ：JA兵庫南旅行センター

☎(079)424-1510 Eメールアドレス／mailto:travel@ja-hyogominami.com

受付時間／月～金 午前9時～午後5時 土・日・祝日休み



※写真はイメージです



近江牛すき焼御前 ※写真はイメージです



※写真はイメージです



料理教室に参加しませんか

にじいろふぁ～みんのキッチンスタジオで旬の農産物を使った料理教室を開催します。
ぜひお申し込みください。

※諸事情により中止する場合があります。

下記以外の教室を開催する場合も
あります。ホームページ、チラシをご
確認ください。LINEでも配信中。

〈場所〉にじいろふぁ～みんキッチンスタジオ(加古郡稲美町六分—1179-224) ●当日の持ち物 ●エプロン ●三角巾 ●スリッパ ●筆記用具 ●水分補給の飲み物

体をととのえる「ご自愛レシビ」
～季節の体に合ったごはん～

【講師】 まみーくっく R I K A
料理研究家 明石 理香
【日時】 9月6日(金)
午前10時～午後1時
【定員】 12名
【参加費】 3,300円(税込)

秋の行楽弁当

【講師】 ともクッキングサロン
新吉 友子
【日時】 9月20日(金)
午前10時～午後1時30分
【定員】 12名
【参加費】 3,200円(税込)

麺で健康美食「醤油麺作り」
～減塩にも一役買う濃厚な旨み～

【講師】 KOKAGE工房
予防栄養学アドバイザー
発酵料理研究家 宝示 悦子
【日時】 9月26日(木)
午前10時～午後1時30分
【定員】 12名 【参加費】 3,600円(税込)

子供クッキング教室

おいしい楽しい♪ 笑顔のクッキング

【講師】 料理家・栄養士・食育インストラクター
富川 美紀
【日時】 9月8日(日)午前10時～正午
【定員】 12名(対象:小学1年生～6年生)
【参加費】 2,300円(税込)

子供クッキング教室

魚と玉ねぎの生姜煮・
豆腐となめこのお味噌汁・ぶどうゼリー

【講師】 一般社団法人キッチン＊コミュニケーション協会会員
笠原 麻希
【日時】 9月15日(日)・9月16日(月)午前10時～午後12時30分
【定員】 各12名(対象:小学1年生～中学3年生)
【参加費】 2,000円(税込)

9月の料理教室のお問い合わせ・お申し込みは**8月13日(火)から**です。
お問い合わせ・お申し込み JA兵庫南 にじいろふぁ～みん事務所 担当:平島
☎(079)495-7716 FAX(079)495-7733
※お電話での問い合わせ・お申し込みは平日(午前9時～午後5時)のみの対応となります。
※当日、参加者の定員(最少5名)が満たない場合は中止にします。

※料理教室の詳細は、にじいろふぁ～みん・各ふぁ～みんSHOPに備え付けのチラシをご覧ください。
また、JA兵庫南ホームページでもご案内しています。
JA兵庫南ホームページへは、https://www.ja-hyogominami.com/eino/nijiiro_farming.
htmlまたは、右のコードからアクセスできます。
※FAXでのお申し込みの場合、折り返し確認のご連絡をさせていただきます。



♋ **蠍座** [10.24～11.22生まれ]

思うようにならないことが増えますが短気
は禁物。時期を待つことで状況は改善され
ていきます。読書で開運

♎ **天秤座** [9.23～10.23生まれ]

コミュニケーションが良好に。話し合いの
機会をつくりましょう。良い方向に向かい
ます。共同作業にツキあり

♏ **乙女座** [8.23～9.22生まれ]

上昇運です。困難な状況を解消するために
手を尽くしましょう。諦めない気持ち有好
結果をもたらします

♌ **獅子座** [7.23～8.22生まれ]

星の加護に恵まれ勢いがあります。正面突
破でもいけますが協力者を募るのも◎
いろいろ試してみましょう

♋ **蟹座** [6.22～7.22生まれ]

自分のペースを大切に。周りの言うことを
気にし過ぎないようにしましょう。おしい
ものを食べて運氣アップ!

♊ **双子座** [5.21～6.21生まれ]

思い立ったが吉日、フットワークの良さが
光ります。チャレンジ精神を発揮して
新しいことを始めるのも◎

♉ **牡牛座** [4.20～5.20生まれ]

すれ違いが起きやすい月です。説明は丁
寧に。手順通りに進めれば下旬には成
果が見え始めます。旅行は近場が吉

♈ **牡羊座** [3.21～4.19生まれ]

運勢に勢いがあります。レジャーも楽し
めるのでリッチな計画を立てて出かけま
しょう。華やかな装いにツキ

12星座
占い

8月



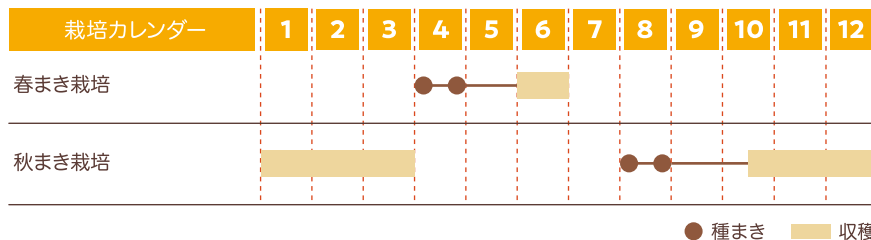
霜に当たるとおいしさが増す

タアサイ

JA兵庫南では農産物直売所への出荷者を募集しています。また、家庭菜園など、園芸について分からないこと・困ったことの相談も承ります。お問い合わせは各営農経済センターへお寄せください。

- 明石播磨営農経済センター ☎(078)948-5380
- 加古川営農経済センター ☎(079)438-3930
- 稲美営農経済センター ☎(079)496-5135
- 高砂営農経済センター ☎(079)447-0881

※営業は月曜～金曜(午前9時～午後5時)、土曜・日曜・祝日は休み



栽培特性

- タアサイはツケナの仲間で、日本の野菜では「キサラギナ」に似ています。
- 葉は平たく杯状に広がっており、さじ状で縮れがあります。

栽培方法

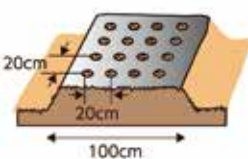
① 畑の準備

種まきの2週間前までに1㎡当たり苦土石灰100gをまき、酸度を矯正しておきます。1週間前までに堆肥1kgと化成肥料100gを施し、土とよく混ぜておきます。次に、幅1m、高さ5cm程度の栽培床を作ります。



② 種まき

春まきでは条間15cm、株間15cm、秋まきで大株にするには条間20cm、株間20cmに1カ所5、6粒の点まきをします。発芽まで土が乾かない程度に灌水し、発芽後は土が乾いたらたっぷり与えます。なお、ポリマルチを使うと、生育の促進に加え、土が葉の間に入るのを防ぐ効果があります。

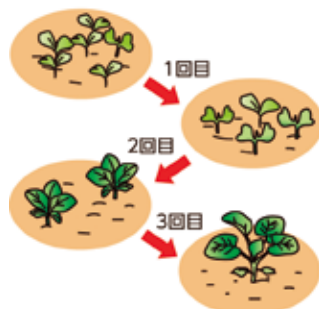


③ 種まき後

防虫ネットでトンネルを作り、害虫から保護します。また、べたがけは発芽促進と害虫の防止になるため、1カ月程度被覆するのも良いでしょう。

④ 間引き

1回目は発芽後、込み合っている株を除き、2回目は本葉2、3枚の頃に2本、3回目は本葉5、6枚の頃に1本にします。



⑤ 追肥

大株に育てるには、最後の間引きの半月後に化成肥料を畝間にばらまき、軽く土寄せします。



⑥ 病害虫防除

アブラムシやアオムシ、ヨトウムシなどが発生します。アブラムシには粘着くん液剤など、アオムシ、ヨトウムシにはトアロー水和剤CTなどを使用します。長雨のときは、べと病や白さび病が発生しやすいので、株間を少し広めに取ります。

⑦ 収穫

春まきでは株が立性になり、草丈25cmくらい、秋まきでは、葉は大きく広がり開張性になり、上から見て直径20cmくらいから収穫を始めます。寒い時期になるとおいしさが増してきます。収穫後は広がっている葉を内側につぼめてひもで縛ると扱いやすくなります。



肥料・農薬 紹介コーナー

詳しくは各営農経済センターにお問い合わせください。



JA園芸化成S500

野菜が大好きな硝酸態チッソ入り肥料。有機肥料や一般化成肥料よりもすばやく野菜に吸収されます。



グレースア乳剤

非結球アブラナ科葉菜類のアオムシ対策に。散布後に雨が降っても効果が落ちにくい薬剤で、チョウ目害虫に高い効果があります。※使用前にラベルをよくお読みいただき、記載以外には使用しないでください。

6月号の答え

ナ ガ ゲ ツ

カ	タ	ツ	ム	リ	サ
チ	チ		ビ	カ	ン
オ	バ		バ	ン	ゲ
モ		バ	ツ	ゲ	ヤ
テ	ナ	ン	ト		オ
サ	ラ	ダ		タ	コ
ク		ナ	マ	ガ	ワ

応募総数332人 正解者数330人

正解者の中から10名の方に抽選で特産品等をプレゼントします。当選は商品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

編集後記

今月号を見て、「おっ!？」と思われた方も多いのでは? そう! 歴代3人の組合長が同じ誌面に載っているという...特集ページのお二方と四季旬菜の大竹さんです。四季旬菜は、各ふぁ～みんSHOPから推薦された農家さん。なので、ホントにたまたまの偶然。ある意味、今月号は神回なんです(笑)。

の5文字を並べてできる言葉は何でしょうか?
ヒント: 酢醤油をかけたり、黒蜜をかけたり...

1	6	8			16	19
2				13		
		9	10		17	
	7			14		
3			11			20
4				15	18	
5			12			

応募要項

①クイズの答え②氏名・年齢③住所(郵便番号含む)・電話番号④広報誌「ふぁ～みん」誌面へのご感想を明記して、下記の宛先までおはがきでお送りいただくか、下記のメールアドレスまでメール送信ください。

締め切り日／(はがきの場合)8月末日必着
(メールの場合)8月末日受信のもの

【宛先】〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621番地
JA兵庫南 ふぁ～みんクロスワードパズル係

【メールアドレス】fureai@ja-hyogominami.com
(送信時、件名に「JA兵庫南ふぁ～みんクロスワードパズル係」と記入ください)

みなみかぜ

みなさまからのお便りをご紹介

● ぎゅっしり書かれた作業日誌は凄いです! ノビノビ育てるのは、「生きているもの」全てに共通するですね。大好きなスイートコーン、味わっていただきたいです。

(明石市 田外さん)

● JA 農家さんは作業日誌を必ずつけていらっしゃる。ふぁ～みんSHOPなどへの出荷の際に必要なものもありますが、播種や施肥など、細かいデータを積み重ね、より良いものを作りたいという思いが強いのでは? 私もマネしていますが、グダグダの備忘録になっています。

● 農家の皆さん、いつも美味しい野菜があり、ありがとうございます! 近くの農協で、常連のお客さん同士でワイワイ楽しそうに話されているのを見るのも、私の楽しみです! 四季旬菜の山田和美さんの、「生きているものを扱っているんだから、ノビノビ育てないとな」の言葉が、子育て中の身にはグッと来ました。ノビノビ育てたら、美味しく育つのは人間も同じでしょうね...。その言葉をこれからも大事に、毎日ですこししたいと思っています。

(明石市 池田さん)

● JA 山田さんも、しみじみと言われていたのが印象的でした。

● 表紙のコーンと赤いお皿のコントラストが、夏を感じます! 最近のコーンはとても甘いの大好きです。グリンコーンはぜひバーベキューで試したいです。

(明石市 米山さん)

● JA 表紙写真の撮影はプロの方に任せしています。トウモロコシの原産地、メキシコのお祭り屋台というイメージ。

対、プラスチックのお皿でーとお願いしました。夏のバーベキュー、いいですねー!

● ピーマンは、昔からちょっと苦手...。でしたが、特集の記事を読み、ピーマンちゃんに好印象を持ち始めました。最近、カラフルなものもありますよね。セニョリタ! また探してみたいです。

(加古川市 前田さん)

● JA 私も子どもの頃は苦手でした。大人になり、避けて食べるのも面倒くさくて、口に入れておうちに平気になりました。好き嫌いがなければ、ズボラな性格が幸いして...かもしません。

● 「規格外野菜でウニを養殖! いいですね! ウニも食べたいし、藻場の保護につながる」といいニュースです。成功して欲しいです。

(加古川市 東さん)

● JA ムラサキウニは、播磨沿岸域にも多く生息しており、海藻類を食べつくし、「磯焼け」と呼ばれる現象を引き起こすことが問題となっています。これらのウニは餌不足のため、可食部が充実しておらず、食材には不適。駆除の対象となるそうです。おいしいウニ、食べたいです。

● ニンジンと妻が家庭菜園しています。私はできたら取るだけです。今のところ、害虫もなく順調に育っていると思います。どれだけのものができるのか楽しみです。

(播磨町 松本さん)

● JA ニンジン、うちの猫の顔では、作付け計画に組み込まず、断念しています。サラダで食べられるミニニンジンもあるの、プランターでやってみようかな?

● JA で買い物、野菜が新鮮でおいしいです。いつもありがとうございます。

(加古川市 平岡さん)

● JA 農家さんが丹精した農産物、おいしく食べてくださることが、我々の励みになります。

★ 魚座 [2.19～3.20生まれ]

神経質になりがち。緊張で体を硬くしてしまうと状況まで硬直させてしまい、リラックスを心がけましょう。

★ 水瓶座 [1.20～2.18生まれ]

対人運が活性化。たくさんの人と会うといいひらめきを得られます。レジャースポットでいいことがあります。

★ 山羊座 [12.22～1.19生まれ]

小さな不調を見逃さないように。早めの対処が好循環につながります。困ったときは経験者の意見を参考に。

★ 射手座 [11.23～12.21生まれ]

ピンチはチャンス。追い込まれたら反撃のときです。今までにやったことのない方法を選択するのもいいでしょう。