

Farming

ふあ～みん

2

2025

No.311

地元の大豆で味噌づくり

p4

特集

p15

今月の作物
リーキ

p6

トビックス
冬のお楽しみ!
ふあ～みんフェスタ開催

p2

四季旬菜
イチゴ



旬の食材は
イチゴ

旬の食材で多国籍な1皿を

2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。



台湾風

淡白な豆乳ゼリーを甘酸っぱいシロップが引き締める
イチゴの豆花

材料/4人分

- イチゴ…10粒程度(180g)
- 砂糖……………大さじ2
- 無調整豆乳…500cc
- ゼラチン……………5g
- 練乳……………適宜

作り方

- ① イチゴはヘタを取り、縦4等分に切って砂糖をからめ、少し水分が出てきたら、冷蔵庫に入れておく。
- ② 豆乳にゼラチンを入れて火にかける。沸騰しないように気を付けながらよく混ぜ、ゼラチンを溶かす(弱めの中火で約5分)。
- ③ 火を止め、粗熱が取れたら冷蔵庫で3時間ほど冷やし固める。
- ④ 器に③と、①でできたシロップを入れ、最後に練乳をかける。

こぼれ話

イチゴに砂糖をからめるとじんわりと果汁が出てくるので、イチゴシロップにします(作り方①)。また豆花は本来、豆乳をにがりで固めて、常温でいただくスイーツですが、今回はゼラチンを使うため、冷蔵庫で冷やしています。



アメリカ風

外はさくっと、中はしっとり

イチゴとホワイトチョコのマフィン

材料/6個分(9号サイズ)

※マフィン型6個を用意

- イチゴ……………6個
- ホワイトチョコ…40g
- 無塩バター…………60g
- グラニュー糖…………60g
- 卵……………1個
- 牛乳……………80ml
- 粉砂糖……………適宜

生地(A)

- ホットケーキミックス…120g
- アーモンドパウダー…30g

作り方

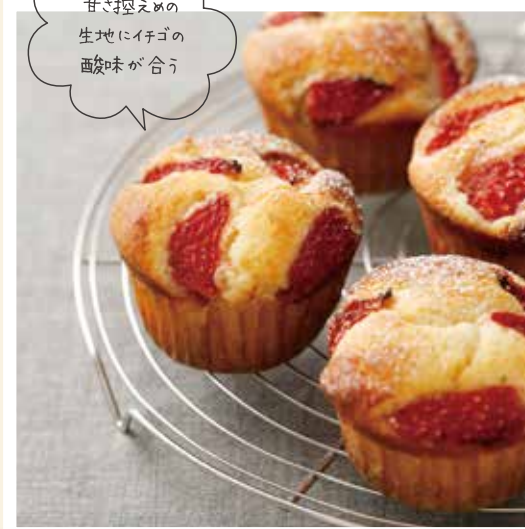
- ① イチゴは1/4、ホワイトチョコは1cm角に切っておく。
- ② バターを耐熱皿に入れ、600Wで1分電子レンジにかけて溶かす。
- ③ グラニュー糖、卵、牛乳、②のバター、(A)、ホワイトチョコの順にしっかり混ぜ合わせる。
- ④ ③を6個のマフィン型に均等に注ぎ、①のイチゴ1粒分をトッピングする。
- ⑤ 180℃に予熱しておいたオーブンで20分程焼き、冷めたら粉砂糖をかける。

こぼれ話

酸味のあるイチゴを使うのがおすすめです。糖度が高めのイチゴを使うと焦げやすいので、注意してください。



甘さ控えめの
生地にイチゴの
酸味が合う



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

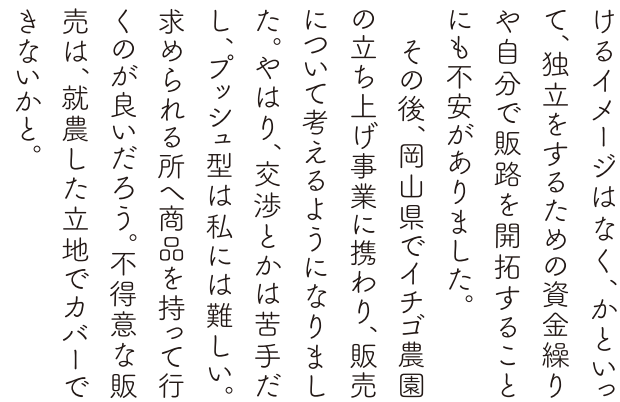
JA兵庫南各直売所の
イベント情報などを配信!



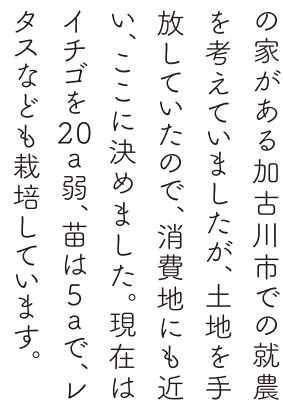
Instagram

地元農産物やレシピなど
お役立ち情報を配信!





当初、農業をしていた祖父



栽培について

タスなども栽培しています。

イチゴは、二酸化炭素、光、温度、適正な灌水が重要です。高設栽培は「作業性が良い」ことでもあります。栽培性が良い「とも言えます。例えば、チューブから灌水し、培土を

が1日にどのくらい吸収したかが分かります。肥料も、与えた量から戻ってきた量をサンプリングすることで、厳密な管理ができます。

また、植物は光の量が多いと活発に光合成し、水がよく減ります。センサーでハウス内の光を測り、自動灌水し、温度についても上げれば窓が開く、下がれば暖房が入るなど、環境を細かく制御してい

植物がどうしたいか？

ルビスコ | ^{うたか}宇高 ^{ひでかず}秀和さん

ます。

植物生理という、植物がどうしたいか？を考え、イチゴの状態を見ながら、理想的になるように、ソフトウェアで設定しています。

收穫時期

イチゴは、「スターナイト」、「紅ほっぺ」など6品種を栽培しています。7月にウイルスフリーの苗から、ランナーを採って、2カ月ほど育苗し、9月20日〜30日の間で定植しています。収穫は12月〜6月ごろまで。私は、ふぁ〜みんSHOPかんきや地元のスーパーへ出荷しています。

これから

イチゴ大福を作って、ふぁーみんSHOPで売りたいですね。あとは、栽培時に苗が吸収しなかった水や肥料を、他の品目に再利用する仕組みを作りたいと思っています。

取材 高砂市
2024年12月26日

地元のお米・野菜がそろふ あ～みんSHOP・にじいろふあ～みん

ふぁ～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

ふぁ～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

ふぁ～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9時～午後5時
休 第1水曜

ふぁ～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

ふぁ～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

ふぁ～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

にじいろふぁ～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!



就農するまで

中・高校生くらいから、漠然と「農業がしたいな」と思っていました。そのまま大学に進み、環境のことや、水路、圃場整備などの農業土木を専攻しました。卒業後に、地元の加西市で農業法人に就職し、4年間、ハウスでトマト栽培に従事しました。データを基に栽培管理をしていくことは、技術者寄りの私に合っていましたね（笑）。栽培に対する考え方の基本ができ、明確に「農業をやりたい」と思うようになりました。ただ、このままサラリーマンで農業を続



詰める

- 8 大豆・麴・塩を混ぜたものを6〜8個に分け、空気を抜くようにして丸めて、味噌玉を作る。



- 9 ジッパー袋に味噌玉を1個ずつ入れ、隅に空気が残らないように指先で平にしながら詰めていく。味噌玉を袋の2/3くらいまで詰めたら、2〜3回落として空気を抜く。



- 10 詰め終わったら、口の内側をホワイトリカーか食品用アルコールで湿らせたペーパーで拭く。完全に冷めてからしっかりと空気を抜いて口を閉じる。



育てる

- 11 直射日光が当たらず、風通しの良い室温20℃前後の場所で横にして保管。1週間に1度くらい上下を返す。2カ月ほど置いて水分が上がってきたら、袋の上から揉んで、まんべんなく発酵が進むようにし（天地返し）、冷蔵庫の野菜室に入れる。

つぶす・混ぜる

- 7 別のボウルに麴、塩を入れ、手ですり合わせるように混ぜ、ぬるま湯かゆで汁（約40℃）50mlとよく混ぜる（乾燥麴の場合、ぬるま湯などは150ml）。そこに潰した大豆を握りこぶし大ずつ加え、練り込むように混ぜる。



- 6 水気を切った大豆をボウルに入れ、マッシャーやすりこ木でつぶす。ペースト状であれば、なめらかな舌触りに。粒が残った状態であれば、しっかりと食感が楽しめるので、つぶし加減はお好みで。



⌚ 時短ワザ

丈夫なビニール袋にゆでた大豆を入れて、揉むようにして潰す。麴・塩・ぬるま湯を混ぜたものを少しずつ加えて、よく混ぜ合わせる。



✎ 味噌づくりメモ

カビができたときは…

カビだけでなく、そのまわりも多めに取り除き、ホワイトリカーなどで消毒した新しい袋に詰め替える。

食べ頃の見極め方は…

天地返しから4カ月ほどすると、茶色が濃くなり、色つやや香りが良くなる。味見をして塩気を強く感じる場合はもう少し熟成させ、好みのまろやかさになれば冷蔵庫で保管する。

長期保存したいときは…

最適なのは冷凍室。低温度で酵母が眠った状態になるため、風味を極力変化させずに保存できる。味噌はマイナス15度程度では凍らないので、冷凍室から出してすぐに使うことも可能。

🪵 味噌いろいろ



米味噌

米麴の甘味や大豆のうま味が感じられる味噌で、甘口から辛口まで種類が豊富。



麦味噌

麦麴の甘味と深い香りが楽しめる。主に温暖な地域でつくられている。



豆味噌

豆麴を使い、石積みをして2〜3年熟成させた味噌。緻密で濃厚なうま味の個性派。

Challenge!

地元の大豆で味噌づくり

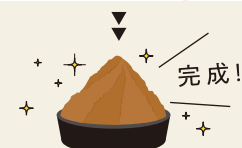
味噌は、麴の種類や塩の割合、熟成期間などによって、風味や食べ方が異なる奥深い調味料です。

かつては手づくりする家庭も多く、自家製の味噌を「手前味噌」と、自慢していました。

栄養豊富で、腸活効果も期待できる味噌。地元大豆で、寒仕込み味噌に挑戦してみませんか？

📅 味噌づくりタイムスケジュール

仕込み前日	
大豆をもどす	8~10 時間
▼	
仕込み当日	
大豆をゆでる	4~5 時間
大豆をつぶす・混ぜる・詰める	約 1 時間
▼	
仕込み後	
大豆を育てる	6~10 ヶ月



【材料・用意するもの】

（出来上がり約1.5kg）

- 乾燥大豆……………400g
- 米麴（生）……………480〜500g
- ※米麴（乾燥）であれば400g
- 塩……………200g
- ジッパー袋（30×27cm程度）…1枚
- ※内側にホワイトリカーや食品用アルコールを吹きかけておく

JA兵庫南管内産の大豆は

ふぁ〜みんSHOPで!



JA兵庫南管内で生産される大豆は、「サチユタカ」です。草丈が短くて倒れにくく、大粒で収穫量が多い品種で、味噌や豆腐などの加工にも最適！ふぁ〜みんSHOP各店で販売しています。

🍲 作り方

ゆでる

- 3 鍋に大豆がしっかりと浸かるくらいの水を注ぎ、強火にかける。沸騰したら、あくを丁寧に取り除き、弱めの中火で茹でる。



- 4 火にかけている間は、大豆の表面が湯から出ないように水を足しながら4〜5時間茹でる。

⌚ 時短ワザ

圧力鍋の場合は、大豆の倍量の水で強火で加熱、圧力が掛かったら弱火にして20〜30分炊き、火を止めて圧力が抜けるまでそのまま放置。

ゆで汁は大豆のうま味たっぷりの「ダシ」。煮物や汁物に活用して！

- 5 指で簡単につぶせるようになれば、大豆をザルに上げ、ゆで汁と分ける。

もどす

- 1 仕込む前日、水を2〜3回替えながら大豆をやさしく洗い、ザルに上げて水気を良く切る。

- 2 ボウルに大豆を入れ、体積の3倍以上の水を注いで、8〜10時間（夏場は冷蔵庫に入れ、約24時間）置く。大豆の芯まで水をしっかりと含み、2倍ほどの大きさになっていれば、ザルに上げて水気を切る。



⌚ 時短ワザ

たっぷりの熱湯を入れ、蓋をして約1時間置く。



今月の特集は「家の光（令和6年9月号）」を参考に使っています。



「家の光」は家庭に役立つ楽しい情報が満載の月刊誌です。1冊からお申し込み可能で、お得な年間購読もあります。

年間購読のお申し込みは2月末まで！最寄りの支店へお問い合わせください。

JA主催書道コンクール、受賞者決定

「第68回JA共済全国小・中学生書道コンクール」で、JA兵庫南管内の3名と1学校が受賞しました。受賞者は以下の通りです。

- 全国共済農業協同組合連合会会長賞・金賞 橋本茉奈さん
- 全国共済農業協同組合連合会会長賞・銅賞 井手もも香さん
- サンテレビ賞 時田礼愛さん
- 学校賞 稲美町立天満小学校

五年 井手もも香
三年 橋本茉奈
秋まつり
友情の証

12月

年末の振る舞いぜんざいにほっこり

神野支店では、お客さまへの感謝を込めて、ぜんざいを振る舞いました。恒例の年末行事でしたが、コロナ禍において中止が続き、「今年はやろう!」と、ふれあい委員からの声を受け、実施しました。温かいぜんざいを手に、談笑するお客さまもあり、岡田晋支店長は「早朝から皆さんと協力して準備した。お客さまが喜ぶ姿を見て、我々も気持ち温かくなった」と話していました。



12月10日

六条大麦のさらなる発展と展開を目指して

JA兵庫南は「令和6年度東播磨地域大麦生産者大会」を開催しました。

管内の東播磨地域は六条大麦の一大生産地です。主に麦茶の原料として出荷されますが、令和元年・2年の大豊作により需給のバランスが崩れ、一時的に在庫を抱えるような事態が発生しました。令和3年産は50%作付調整という、生産者にとっては経営の柱を脅かす状況となったことを受け、JA兵庫南は兵庫県と協力し、東播磨麦類の新展開戦略を策定。麦茶だけでなく、新たな商品開発や産地振興に取り組むプロジェクトチームを発足しました。

今年度の実績発表では、アグリ支援課の佐々木令樹課長が、営農指導や認知度向上のためのイベントの実施、連携による商品開発などの取り組みを報告。「関係者が連携して、個々の活動を繋ぐことで相乗効果を生み出し、大麦のさらなる振興を目指す」と結びました。



12月18日

食への感謝を育む「かまど炊き体験」

JA兵庫南荒井支店の職員とふれあい委員が、高砂市立荒井小学校3年生の児童たちを対象に、かまど炊き体験を行いました。「昔ながらの炊飯を学び、食への感謝を育んで欲しい」と、ふれあい委員長・三好寛さんが中心となって、長年取り組んでいる活動。かまど炊きならではの「おこげ」が人気で、何杯もおかわりをする児童も見られました。山本裕司支店長は「体験を通じて、農業や農作物に興味を持って欲しい」と話していました。



12月2日

冬キャベツの箱詰め検討会を実施

JA兵庫南は「キャベツ部会箱詰め検討会」を、魚住地区キャベツ部会、稲美キャベツ部会との合同で開催しました。稲美キャベツ部会の梅本良昭部会長は「生産者として良いキャベツを作り、しっかりと箱詰めし、市場での信用を得続けよう」と呼び掛けました。特産販売課・藤原守課長は「今年は高温が続く、定植が出来ない・初期生育の不良などで、出荷が遅れている。生産者には安定出荷をお願いしたい」と話していました。



12月2日

冬のお楽しみ!ふぁ～みんフェスタ開催

JA兵庫南は高砂市総合運動公園で、「ふぁ～みんフェスタ」と「高砂市農産物品評会・即売会」を同時開催しました。今年のテーマは「ありがとう25年“笑顔”あふれる豊かな未来へ」で、たくさんの方が来場くださいました。ステージでは色鮮やかな衣装を身に着けたグループや地元の園児がダンスを披露し、思わず口ずさんでしまう楽器の演奏などもありました。会場では地域の営農組合やJA兵庫南青壮年部

が新鮮な農産物を販売。加古川和牛の試食や人気のキッチンカーなどの出店もありました。ゲームコーナーでは、職員が声を掛けて盛り上げるなど、来場者とふれあう姿が見られました。また、「国産国産」の催しでは、会場内に点在して設置されたクイズに、幅広い年齢層の方が挑戦。マップを手楽しく学びました。



12月8日



廃棄農薬回収で負担軽減と環境への配慮を

JA兵庫南は、廃棄農薬や容器、梱包資材などの回収を実施しました。農業者の負担を減らし、環境に配慮した農業を推進することを目的に、2年に1度行っています。事前予約が48件あった加古川営農経済センターでは、職員が持ち込まれた農薬を一つずつ確認。専門の処理業者が分別をしていきました。持参した一人は「先代が使っていたものが、倉庫にずっとあった。気になっていたのが助かった」と話していました。



12月7日

農業の発展に融資のサポートを

JA兵庫南は、「農業融資セミナー」を開催しました。農業者の所得増大や農業生産拡大を目指した施策の一つで、JAの総合事業を活かし、金融共済推進部と営農経済部が連携。融資課の坂根智哉課長が農業融資、普及課からは金融共済商品の紹介、アグリ支援課は農業者年金の説明をしました。また、米田康晃税理士を招き、農機具の減価償却や農業外所得との損益通算など、農業所得者の確定申告についての講義を初めて行いました。



12月19日

健康寿命を伸ばそう

自分にできる健康寿命の伸ばし方

①今より10分多く体を動かそう！

今より毎日10分多く歩くことで、死亡リスクや慢性疾患・がん・ロコモティブシンドローム・認知症の発症リスクが減少するといわれています。さらに体力の維持・向上のためには、**30分以上の運動を週2日以上行う**とよいといわれています。

②健康な食事をとりましょう！

忙しいときには、食事を丼ぶりものやめん類だけで済ませていませんか。単品では栄養バランスが偏りがちになります。また、高齢になると、食事の量が少なくなるうえに、あっさりしたものを好むようになり、たんぱく質やエネルギーなどのからだに必要な栄養が不足することがあります。**主食・主菜・副菜を組み合わせて、適切な量の食事をバランスよくとりましょう。**

③禁煙して心身の健康を取り戻そう！

生活習慣病や肺がんなど、深刻な健康被害の原因となる喫煙。受動喫煙で非喫煙者の健康が損なわれることも問題となっています。**自分と周りの人のために、禁煙に取り組みましょう。**

参考

厚生労働省e-ヘルスネット「平均寿命と健康寿命」
スマート・ライフ・プロジェクト 事務局(厚生労働省 健康局 健康課)
(<https://www.smartlife.mhlw.go.jp>)

【JA兵庫厚生連】

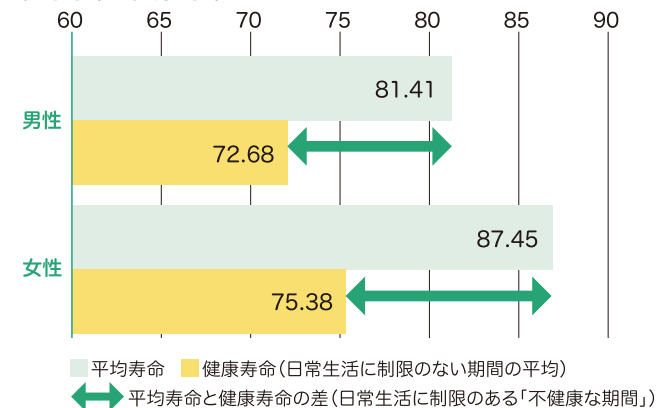


「健康寿命」とは、人の寿命における“健康上の問題で日常生活が制限されことなく生活できる期間”を意味します。

令和元年の調査によると、日本の平均寿命は男性81.41歳、女性は87.45歳となっていますが、「健康寿命」は男性72.68歳、女性75.38歳であり、**平均寿命と「健康寿命」との間に10歳前後の差があります。**

疾病予防と健康増進、介護予防などによって、平均寿命と「健康寿命」の差を短縮することができれば、より健やかで心豊かに生活できる活力ある社会の実現につながります。まずは自分でできることから始めてみませんか。

平均寿命と健康寿命



障害年金事例 脳腫瘍

本事例の概要

①請求者 40代・女性 Kさん

②傷病名 脳腫瘍

③認定結果 障害基礎年金1級

【請求手続き】

35歳過ぎに脳梗塞の診断を受け手術。その後リハビリを受けるも右麻痺が残っていました。**39歳の時にふらつきやめまい等の症状があり病院で検査した結果、脳腫瘍であることが判明。**すぐに摘出手術が施行されましたが、加療中に寝たきり状態になりました。

現在、リハビリを受けているものの、寝たきりの状態は変わらず続いています。障害基礎年金の1級に該当しました。

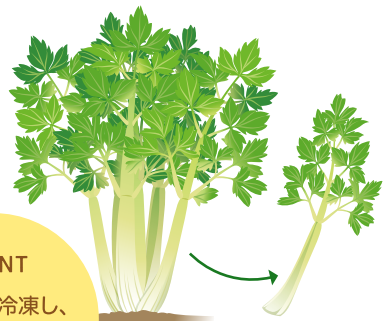
【請求のポイント】

どちらも脳内で発症した病気ですが、**脳梗塞と脳腫瘍は発症原因が別なため、因果関係はありません。**Kさんは脳梗塞で

右麻痺を生じたものの、脳腫瘍の術後に寝たきり状態となりました。障害年金の請求をしているため、脳腫瘍の初診日で納付要件の確認が必要です。Kさんは初診日より1年6か月後の障害認定日において、すでに寝たきりの状態でした。障害認定日による請求を行なった結果、障害基礎年金1級と認定され、遡及して受給することが出来ました。**年金の請求には時効があり、年金給付を受給できる権利が発生して5年が経過するまでと法律で決められています。**Kさんの年金給付を受給できる権利は障害認定日で、5年以上前になります。そのため、5年以上前の期間の年金は受け取ることが出来ませんでした。

障害年金の受給資格があるにもかかわらず、「知らなかった」「制度を理解していなかった」等の理由で、請求をせず、年金が受給出来なくなることがあります。まずは年金制度を正しく理解することがとても大事です。

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

POINT

葉っぱは冷凍し、細かくして、スープなどの浮き実に

セロリ

水も肥料もたっぷりやって

セロリは暑さに弱く、根が繊細。私は種から育苗し、定植をしますが、ダメになってしまうこともあります。根がしっかりと張れ、水はけもよくなるように、高畝にして、水やりはたっぷりと。また、セロリは野菜の中でも肥沃な土を好みます。肥料切れを起こさないように、私は堆肥などの有機物を多く入れています。芯葉(シンヨウ)が生長していくので、倒れた外葉や伸びてきたわき芽をこまめにかき取り、収穫は定植から70～80日後くらいです。草丈が50cm程度になれば、「葉かき収穫」をしています。収穫できる大きさになった外葉を、根元の方から手ではがすようにして収穫します。



私の愛用品

移植器

野菜苗の定植や施肥時に、穴を開ける器具です。持ち手を開き、穴あけ部分が閉じた状態でマルチの上から土に差し込みます。持ち手を閉じると穴あけ部分が開くので、もう1人が野菜苗や肥料を入れていきます。株間測りがあるので、均一な間隔で穴を開けることができます。



魚住 嘉彦 さん

JA からのお知らせ

永代供養墓「やすらぎの郷」

メモリアルパーク亀山(高砂市)・国安東墓地(稲美町)・金守墓地(稲美町)好評発売中

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いたします。
- 子どもの負担を減らせます。 ●宗教・宗派に関係なくご利用できます。
- 春・秋のお彼岸、お盆には合同供養実施(参加自由)。

メモリアルパーク亀山(高砂市)・国安東墓地(稲美町)

個人型永代供養墓(単身者やご夫婦の方におすすめ)

お一人用:一般価格27万円 特別価格**25万円**(税込)お二人用:一般価格37万円 特別価格**35万円**(税込)

家族型永代供養墓(跡継ぎのおられない方、墓じまいの方におすすめ)

一般価格75万円 特別価格**70万円**(税込)

合同式永代供養墓(集合型銘板付)

一般価格12万円 特別価格**10万円**(税込)

金守墓地(稲美町)

永代供養墓

1名から最高4名まで:一般価格27万円 特別価格**25万円**(税込)

石碑(4種類の石碑からお選びいただけます)

12万円(税込)~

※いずれも永代使用料・永代管理料・文字彫刻費・墓石代金が含まれます ※特別価格はJA兵庫南組合員様・JAやすらぎ会員様限定価格です ※各供養墓の区画数は場所によって異なります

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.10

知って役立つ
お金の話

遺留分とは？

「遺留分」とは、「一定の相続人に認められた最低限の遺産をもらえる権利」と要約することができます。そして、一定の相続人とは、①配偶者②直系卑属(子、孫など)③直系尊属(親、祖父母など)を指し、兄弟姉妹やその子(甥・姪)には遺留分がありません。例として、法定相続人が配偶者と兄弟姉妹(亡くなっている場合は甥・姪)だった場合、「配偶者に全財産を相続させる」と、遺言書にあれば、配偶者のみに財産を残すことができます。一方で、法定相続人が配偶者と②や③の場合、上記と同様の遺言書であっても、②や③は遺留分を主張する権利があります。このように、遺留分は、遺言があっても奪うことができない権利ともいえるでしょう。

なお、遺言書の作成は法定相続人によって、遺留分の有無、割合等が変わるため、注意が必要です。



相続・遺言・贈与などのお悩みをサポートします(休日:水曜・祝日)

資産相談プラザオフィス明石(トータルアドバイザー:西尾・松川)
明石市魚住町西岡500-2 ☎(078)948-3715

資産相談プラザオフィス加古川(トータルアドバイザー:高野・井ノ上)
加古川市加古川町北在家2695 ☎(079)451-1300



相談日のお知らせ



親身なアドバイザーがしっかりサポート！金融LINEはこちら▶

税務相談会
 必要事前申し込み

魚住地区 3月19日(水)午前10時～午後4時 魚住支店 ☎(078)947-2323

二見地区 3月14日(金)午後1時～4時 二見支店 ☎(078)942-1924

播磨地区 3月17日(月)午前10時～正午 播磨支店 ☎(079)435-1591

加古川地区 3月19日(水)午後1時～3時 加古川支店 ☎(079)422-3401

稲美地区 3月4日(火)午後1時30分～4時30分 天満支店 ☎(079)492-0048

高砂地区 3月4日(火)午前9時～正午 高砂西支店 ☎(079)448-0001

年金相談会
 (先着6名) 必要事前申し込み

3月8日(土) 午前9時～正午 伊保支店 ☎(079)447-0824

3月12日(水) 午後1時～4時 かんき支店 ☎(079)434-2200

相続遺言個別相談会
 (先着4名) 必要事前申し込み

3月9日(日) 午前10時～午後4時30分
トータルサポートセンター ☎(078)948-3715

3月11日(火) 午前10時～午後4時30分
加古支店 ☎(079)492-1121

3月18日(火) 午前10時～午後4時30分
魚住支店 ☎(078) 947-2323

相続遺言セミナー
 (先着10名) 必要事前申し込み

3月29日(土) 午前10時～11時30分
JA兵庫南 本店 ☎(078)948-3715

ローン相談会

3月8日(土) 午前9時～正午
魚住支店、二見支店、播磨支店、かんき支店、
神野支店、加古川北支店、しかた支店、天満支店、
母里支店、加古支店、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
 必要事前申し込み

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
(株)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
 必要事前申し込み

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。
3月18日(火) 午前10時～午後3時
(株)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12月末現在の協同の成果です

組合員数	65,759人	貸出金残高	1,837億9,723万円
うち正組合員	13,950人	長期共済保有高	7,735億6,517万円
うち准組合員	51,809人	購買品供給高	13億7,993万円
貯金残高	6,885億3,382万円	販売品販売高	19億6,481万円

理事会審議・報告事項
 令和6年12月27日開催

- 職制規程の改正について(案)
- 契約職員ステップアップ制度の見直しについて
- 令和6年度組合員協同セミナーの開催について
- 令和6年度米仮渡金(追加払い)の実施について
- 外国人技能実習生制度の活用について

他18件

利用高配当(事業分量配当)に係る 所得区分について

令和6年6月22日に開催しました第25回通常総代会の決議に基づき、出資配当金・利用高配当金を6月27日に組合員の皆さまのご指定口座にお支払いさせていただきました。利用高配当金ごとの所得計算の区分について、下記の通りご案内させていただきます。

1.信用事業

①貯金 ●利子所得(源泉分離課税)として利子税相当額をJAにて源泉徴収しています。

②貸出金 ●事業にかかる貸出金に対する配当金の場合は事業所得の雑収入となります。例) 農業: 農業所得の雑収入、不動産賃貸事業: 不動産所得の雑収入

●事業以外(個人向け住宅ローンなど)の貸出金に対する配当金の場合は雑所得となります。

2.共済事業

●雑所得となり、生命保険料等控除額に影響しません。

3.購買事業

●事業にかかる購買品に対する配当金の場合は事業費用のマイナス(仕入割戻)となります。また、事業収入(雑収入)に計上することもできます。

●事業以外にかかる購買品に対する配当金の場合は雑所得となります。

4.販売事業

● 出荷米、青果委託販売、直売所に対する配当金は事業費用のマイナス(仕入割戻)となります。また、事業収入(雑収入)に計上することもできます。

● 青果買取販売に対する配当金は事業（農業）所得の販売金額または雑収入となります。

加古川税務署からのお知らせ

●確定申告は「簡単・便利なスマホ申告で!」

申告書等は、国税庁ホームページの「確定申告書等作成コーナー」の案内に従い金額などを入力するだけで作成でき、ご自宅等からスマホで申告できます。青色申告決算書・収支内訳書もスマホで作成できます。



PC・スマホで
こちらから

確定申告書等作成コーナー

※会場において申告書等の作成を希望される場合、次のとおり申告相談会場を設けております。なお、申告会場でもスマホでの申告書作成・送信をいただいています。

●確定申告会場の開設

開設場所 加古川総合文化センター
(加古川市平岡町新在家1224-7)
※開設期間中、加古川税務署には申告相談会場を設けておりません。

開設期間 2月17日(月)～3月17日(月)(土、日、祝日を除く)
※土、日、祝日のうち**3月2日(日)**のみ開設していますが、
大変混雑が見込まれますので、平日にお越しください。

相談受付時間 午前9時～午後4時

※申告会場への入場には「整理券」が必要です。整理券は国税庁公式LINEによる事前発行のほか、申告会場で当日発行もします。整理券の発行状況に応じて早めに受付を終了する場合があります。

《その他》

- 申告会場専用の駐車場はございません。公共の交通機関をご利用ください。
- 申告会場では納税できません。口座振替、又は簡単・便利なスマホアプリ納付、pay払いをご利用ください。
- 申告会場に来場の際は、前年、マイナンバーカード（登録した4桁及び6桁以上の暗証番号も忘れず）に、スマホの申告書控え、確定申告のお知らせ（はがき）、ID・パスワード方式の届出完了通知（お持ちの方）をご持参ください。
- 問い合わせ：加古川税務署Tel079-421-2951（総合文化センターへはお問合せいただけます）

三方五湖レインボーラインと 若狭フィッシャーマンズの昼食日帰り旅行！

出発日

2025年6月13日(金)

募集人員

22名(最少催行人員15名)

旅行代金

お一人様 15,800円(税込)

添乗員

同行いたします。

お申し込みは2月21日(金)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。

ポイント1

バスは
お1人様
2席利用

ポイント2

食事は
全て
一人用

ポイント3

食事は
イス+
テーブル

ツアー内容

7:30

8:00

JR加古川駅北側

JA稲美経済センター

三木小野IC

高速道路

11:00

12:00

若狭三方IC

三方五湖レインボーライン山頂公園

(見学/ケーブル・リフト)

12:40

14:00

14:10

14:40

若狭フィッシャーマンズワーフ

箸匠せいわ

小浜IC

(昼食)

(買物)

17:30

18:00

高速道路

三木小野IC

JA稲美経済センター

JR加古川駅北側

バス

※写真はイメージです

※写真はイメージです

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



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があります。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(加古郡稲美町六分一-1179-224) ●《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

やさしい甘味 なごむ洋菓子を ～いちごのフロマージュブリュイ ホットチョコレートドリンク～

講師	菓子工房eccca 土谷 彰
日時	3月5日(水) 午前10時～午後2時
定員	10名
参加費	3,700円(税込)

春野菜でデトックス ～心も体もスッキリ軽やかに～

講師	ともクッキングサロン 新吉 友子
日時	3月14日(金) 午前10時～午後1時30分
定員	12名
参加費	3,200円(税込)

おきらくに! 勝手に腸活 ～アレンジ麺作り～

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	3月24日(月)午前10時～午後1時30分
定員	16名
参加費	3,600円(税込)

子供クッキング教室

ちらし寿司・あさりと菜の花の清汁・ ストロベリーヨーグルトゼリー

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	3月8日(土)・3月9日(日)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)

子供クッキング教室

春いろのおいしい たのしい♪クッキング ～春いろいちごのチーズケーキ・オムライスDON～

講師	料理家・栄養士・食育インストラクター 富川 美紀
日時	3月16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)

13  ♋ 蠍座 [10.24～11.22生まれ] 気になることがあっても侮らず下旬を待ちましょ。助け船を出してもらえます。こじれさせない配慮が大切です	♎ 天秤座 [9.23～10.23生まれ] 良好運。努力は実り、うれしい知らせも入りそう。頼まれ事が多く大変ではありますが、やりがいを感じられます	♏ 乙女座 [8.23～9.22生まれ] 作業の効率化に成功し仕事がスピードアップ。空いた時間は大切な人のために使って、捜し物は見つかる予感	♐ 獅子座 [7.23～8.22生まれ] 対人運が活性化。助けてくれる人が現れて計画は前へと進み始めます。旅行に行くのもお勧め。ぜいたくプランが◎	♑ 蟹座 [6.22～7.22生まれ] 忘れていたことが発覚しそう。保険や貯蓄の満期を確認し、必要な継続を。下旬からはパワフル。習い事にツキ	♒ 双子座 [5.21～6.21生まれ] 好調運。心配事は解消へと向かい、新たな提案がされそう。友人や知人と過ごす時間は大切に。喜びを得られます	♉ 牡牛座 [4.20～5.20生まれ] 予定とは違う方向に話が進みそう。慌てずに話し合って。丁寧な対応と気遣い状況は改善へと向かいます	♈ 牡羊座 [3.21～4.19生まれ] 交友関係が活発化。懐かしい友達との再会も心を潤します。おしゃれに力を入れて開運へ。外出が吉
--	---	--	---	--	--	--	--



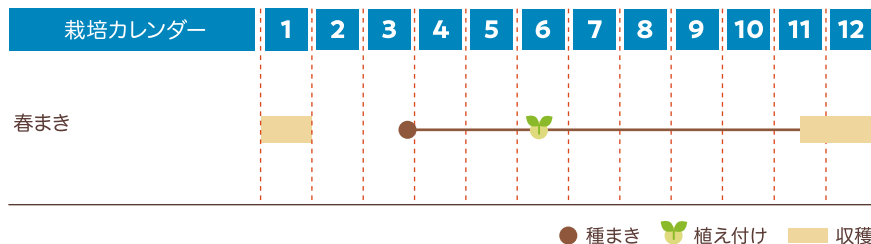
トロリとした食感を楽しむ

リーキ

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



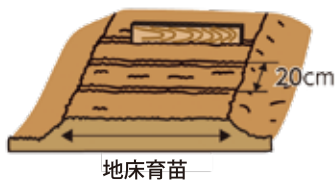
栽培特性

- 根深ネギと似た作り方で、春彼岸ごろに種をまき、夏に苗を植え付け、冬に収穫する春まき栽培が一般的です。根深ネギより栽培期間が長くなります。
- 若取りしたリーキはポワロジェンヌといい、柔らかで生食もできます。

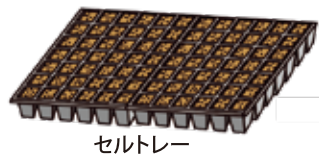
栽培方法

① 苗作り

地床では、1㎡当たり化成肥料(NPK各成分10%)を100g、苦土石灰100gくらいを散布し、畝幅100cm程度の栽培床を作ります。畝の方向と直角に20cm間隔に、厚さ1cmくらいの板で深さ5、6mmの溝を作り、株間1cm間隔に種まきします。

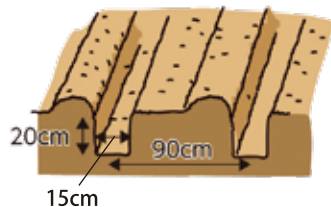


セルトレーでは育苗用土を使い、128穴トレーなどに1セル当たり2、3粒まきます。その後、本葉3、4枚までに株間2、3cm(セルトレーでは1本立ち)に間引きします。



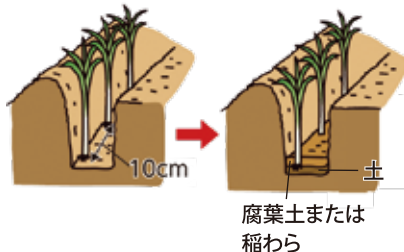
② 畑の準備

元肥は事前に1㎡当たり苦土石灰200g程度を散布し、その後完熟堆肥1kgと化成肥料150gを施用します。畝幅は90cm程度、植え付け溝は深さ20cm、幅15cmに掘り下げます。



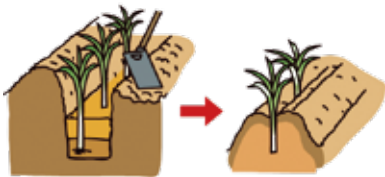
③ 植え付け

5、6月が植え付け期となります。草丈7、8cm、鉛筆程度の太さの苗を、はかま状に開く葉を畝の直角方向にし、およそ10cm間隔で溝に立てます。根元に少し土をかけ、その上にわらや腐葉土を5～10cmの厚さに入れます。



④ 追肥・土寄せ

秋口から3、4回、1ヵ月ごとに株元に畝1㎡当たり化成肥料50gをまいて長ネギのように土寄せ(軟白)をします。このとき、葉と葉の間に土が入らないように丁寧に行います。

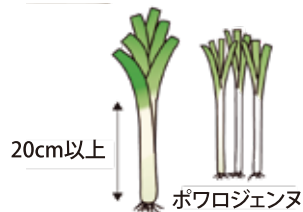


⑤ 病害虫の防除

リーキは、ネギに使える農薬を利用できます。特に、軟腐病やハモグリバエ、アザミウマに注意します。軟腐病にはZボルドーなど、ハモグリバエ、アザミウマにはグレーシア乳剤などの登録農薬を使用基準に従って散布します。

⑥ 収穫

茎の太さが3～5cm、軟白長が20cm以上になれば収穫ができます。



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。



園芸有機入り化成A801

速攻性のアンモニア性窒素と遅効性の有機態窒素をバランスよく配合しています。生育初期から後期まで高い肥効を発揮します。



グレーシア乳剤

リーキのアオムシ、ハモグリバエ、アザミウマ類対策に。耐雨性が高く、安定して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。

12月号の答え

セ	イ	カ	タ	イ
ク	リ	ス	マ	ス
イ	ケ	ソ	リ	
ス	ー	ツ	コ	ウ
ズ	ト	イ	キ	ガ
リ	カ	ン	パ	イ
ワ	タ	ジ	タ	
カ	セ	ツ	ト	テ

応募総数289人 正解者数284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

先日、長野県に旅行し、新潟県へもちょこっと足を延ばしました。新潟はやっぱり米どころ。見渡す限りの田んぼで、一区画が大きい！長野は、リンゴ・リンゴ・リンゴ畑！車で1時間ほど走っただけなのに、こんなにも作っているものが違うんだとシミジミ。幻想的な雪景色とともに、日本って広い！と改めて思いました。

の6文字を並べてできる言葉は何でしょうか？
ヒント：日本では北海道で見られます

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

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)2月末日必着
(メールの場合)2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)

夕デのカギ

- ① 教育・勤労・納税は国民の三大——です
- ③ 気仙沼の名物、サメの加工品
- ⑥ さいころや角砂糖はこの形
- ⑧ 封書を数えるときに使う言葉
- ⑨ キラキラ光る——入りのセーター
- ⑪ 風を受けて水上を進みます
- ⑬ 地銀よりも規模が大きめ
- ⑭ といで炊きます
- ⑮ 水で洗った物をするとかじかむことも
- ⑯ 多くが九州で作られている酒
- ⑰ こ、これぐらい平気だい！
- ⑲ チョキがはさみならパーは

ヨヨのカギ

- ① 2月14日に職場などで配る人もいます
- ② リンゴの品種。青森県北東部に同じ名前の市があります
- ③ 天気が崩れて——が強まった
- ④ 寒い日にはこりやすくなる人も
- ⑤ 節分にイワシの頭を刺して飾ります
- ⑦ 紅茶の茶葉とお湯を入れます
- ⑩ 熱心に後輩を指導する、——のよい先輩
- ⑫ 看護師——ともいうナースステーション
- ⑬ 和歌山県には奈良県と三重県に囲まれた——があります
- ⑮ 不利の反対語
- ⑰ 古代インド発祥のエクササイズ
- ⑲ じゅうたんを敷く所



みなみかぜ
みなさまからの便りをご紹介します

● いつも楽しみにしています。今月はダイコン。その品種が「耐病総太り」。えっと思い、もう一度見ました。私も先日、ダイコン抜きに行きました。楽しかったです。なんと大きな、太い、重たいダイコンでビックリ。こんなダイコンあるんやと思って、たの、もしかして、「耐病総太り」ダイコンだったのかも知れません。帰ってさっそく食べましたが、やわらかく、とてもおいしかったです。皮までやわらかでした。

(加古川市 山根さん)

● JA イチゴやジャガイモなどと違って、ダイコンの品種を気にして購入される方は少ないかもです。ただ、この品目にも当然たくさん品種があって、農家さんたちは耐病性や味、栽培時期などで選んでいます。何となく、自分に合ったものを選びたいという気持ちがあります。

● 非農家なので、野菜を作る苦味がわかりません。昨今の猛暑、大雨など天候が予想できなくなると、野菜作りは長年の知恵・経験があっても大変なんだろうなと。今月号のダイコン洗うのが苦になってきたらという言葉に、そういつ大変さもあるんだ！と気づかれました。

(加古川市 山口さん)

● 四季旬菜をいつも楽しみに拝見しています。カレンダーにビッシリ書かれた文字で、色々な野菜作りの大変さや苦労がわかりました。

(高砂市 青田さん)

● JA さまざまなものが手に入りやすくなった一方で、それを作った人との距離を感じます。広報誌から知っていたことが、分かるようになってきた感じが、私、私も嬉しいですね。

● JA そー言えば、種袋には有効期限って書いてあるし、農家さんたちは冷蔵庫に入れてたあと、JA職員がココにいますー去年、エダマメが全く発芽しませんでした。反省。

(加古川市 安達さん)

● JA 自治体でも、さまざま健康企画をされていますよね。身だしなみを整えて、出かけるだけでも心と体に良いのでは？と思います。寒くて億劫な時は無理せず、手指体操でリフレッシュしてください。

(加古川市 横山さん)

● 町内行事の百才体操に週一度参加しています。9ページの手指体操に目がとり、自宅でのメニューを加えたいと思います。外は寒いし、室内で出来ますね。

(加古川市 谷郷さん)

● フライドダイコン、作りました。とてもサクッと食べやすく、おいしかったです。子供もよるこんで食べてくれました。煮物のダイコンはキライですが、これだったら、とてもよかったです。

(播磨町 松本さん)

● JA コレね、私の押し！じつは表紙もこちらにしかったのですが、お正月らしさがないかもと、ボツに。ナンダカンダで、茶色いおかずはワイルドだっけ！

● 料理教室に一度参加したいと思っています。パン教室や味噌づくりに興味あり。友達を誘いました。来年はぜひチャレンジしたいです。

(加古川市 谷郷さん)

★ 魚座 [2.19～3.20生まれ]

上昇運。困り事は解消に向かい、味方になってくれる人が出てきます。新しいことに挑戦を。可能性が広がります

♊ 水瓶座 [1.20～2.18生まれ]

勢いがあり躍進が期待できます。パワフルのあるときだからこそ周囲に気遣いを見せて。共に喜べる仲間づくりを

♈ 山羊座 [12.22～1.19生まれ]

運勢は緩やかに上昇。困ったこともありですが、諦めずに立ち向かえば解消へ。時間をかける覚悟を決めて

♏ 射手座 [11.23～12.21生まれ]

前半は順調ですが後半はストップがかかります。問題点はスルーせず小さいうちに解決を図って。金運は上昇