

# JA だより



■特集1 改正食料・農業・農村基本法から学ぶこれからの農業のカタチ

■特集2 旬の冬野菜でヘルス&ビューティー

■今月の表紙

鎌を使って稲刈り体験 —市原市立海上小学校5年生—

詳細は7ページ

# これからの農業のカタチ

世界の食料情勢が大きく変化する中、2024年5月に日本の農政の指針を定める「改正食料・農業・農村基本法」（改正基本法）が成立しました。私たちの暮らしやこれからの農業はどう変わるのか、一緒に考えていきましょう。

そもそも食料・農業・農村基本法って？

## 1999年の制定以来、「農政の憲法」と呼ばれる

食料・農業・農村基本法は「農政の憲法」とも呼ばれている法律です。そこには日本の農政の基本理念や政策の方向性が示されています。（1）食料の安定供給の確保

（2）農業の有する多面的機能の発揮（3）農業の持続的な発展（4）その基盤としての農村の振興、などを理念として掲げ、国民生活の安定と向上および国民経済の健全な発展を図ることを目的として制定されています。5年ごとに見直される「食料・農業・農村基本計画」もこの法律の下で策定され、食料自給率などの目標が見直されてきました。

上のリスクの高まりや地球環境問題への対応、海外市場の拡大など、日本の農業を取り巻く情勢は、法律制定時には想定されなかったレベルで変化しています。

1961年に制定された農業基本法を発展させる形で、食料・農業・農村基本法が制定されたのは99年のことです。以来、四半世紀が経過し、昨今の世界的な食料情勢の変化に伴って、食料安全保障

改正基本法全文はこちら



e-GOV法令検索

なぜ改正する必要があったの？

## 日本の農業を取り巻く状況は制定当時の想定を超えるレベルに

日本の食料・農業・農村は、世界的な気候変動による自然災害の発生、栽培適地の変化、国内人口の減少による国内需要の減少や高齢者の引退による農業従事者の大幅な減少など、これまでに経験したことのない課題に直面しています。現在、社会全体が急速に変化し、

今回の改正基本法では、生産・加工・流通・小売・消費の各段階の関係者が連携する「食料システム」という概念を新たに規定し、合理的な価格の形成や環境負荷低減など、持続可能性を維持するために関係者が一体となって取り組んでいくことを理念として掲げています。

変動性・不確実性・複雑性が増す中で、情勢の変化に対応し課題を解決していくためには、これまでの経験や既存の方法では難しくなっています。

改正基本法の下で、農業従事者・食品産業事業者は、持続可能性に配慮しながら、より収益性の高い経営の実現を目指すとともに、消費者は食料の選択や持続的な食料供給について理解を深めるなど、食

このような状況下で、食料を安定的に供給するために必要な、農業の生産性向上と持続可能性の両立、農村地域社会の維持などが社会課題にもなっています。

これまでの経験にとらわれず、新たな情勢に対応した取り組みを行うていくことが求められています。

### 農政の変遷

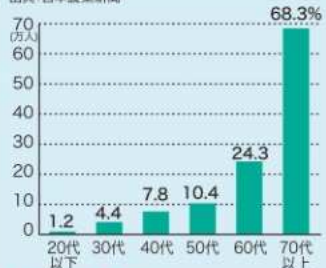
- 1961 他産業との格差是正をうたう年 農業基本法制定
- 92 農水省(当時)が「新しい食料・農業・農村政策の方向」(新政策)を発表
- 93 ウルグアイラウンド農業合意
- 93 戦後最悪の米の不作(作況74)
- 95 食糧法施行、食糧管理法廃止
- 99 食料・農業・農村基本法の制定
- 2000 中山間地域等直接支払制度の導入
- 2000 WTO農業交渉の開始
- 07 品目横断的経営安定対策、米政策改革、農地・水・環境保全向上対策の導入
- 09 農地法改正
- 10 農業者戸別所得補償制度の導入
- 13 首相官邸に農林水産業・地域の活力創造本部設置 農地中間管理機構(農地バンク)法制定
- 15 農協法改正
- 18 環太平洋連携協定(TPP)の発効
- 18 米の直接支払交付金と生産数量目標の配分を廃止
- 19 EEU経済連携協定(EPA)の発効
- 20 日米貿易協定発効
- 22 みどりの食料システム法制定
- 24 食料・農業・農村基本法改正

出典：日本農業新聞

### 日本の農業は大ピンチ!?

日本の農業の最も大きな課題といわれるのが担い手不足と高齢化。統計によると基幹的農業従事者数は、2000年から20年間で約240万人から136万人に減少し、7割近くが70代以上。この比率は今後も上昇するとみられています。

基幹的農業従事者の年齢構成(2023年)  
出典：日本農業新聞



食料自給率の推移 農林水産省資料を基に作成



# 「食料安全保障の確立」を基本理念の中心に位置付ける

2024年5月に成立した改正基本法のポイントは次の五つです。

## ① 国民一人一人の食料安全保障の確立

改正基本法は、「国民一人一人の食料安全保障」を基本理念の中心に位置付けました。食料安全保障とは「良質な食料が合理的な価格で安定的に供給され、国民一人一人が入手できる状態」のこと。国際紛争や異常気象で国内が食料不足になった場合には供給の確保を図ることが明記されました。これを受けて、平時からの対応を定めた関連法（食料供給困難事態対策法など）も成立しました。食料安全保障の土台となる農業生産を増大させるためには、海外への輸出を促進し、国内農業を発展させることが重要という考えも示されました。

## ② 環境と調和のとれた食料システムの確立

食料安全保障と共に基本理念の一つに位置付けられたのが「環境との調和」です。「食料システム」とは、食料を生産・加工し、消費者に届けるためのネットワークのこと。この各段階における温室効果ガスの排出など、環境に与える負の影響に着目し、負荷低減への対応も必要とされています。

## ③ 価格転嫁など合理的な価格形成の実現

生産コストや人件費、環境保全型農業に取り組み上で必要なコストなどを反映しにくい実態を踏まえて、農業従事者や食品産業事業者、消費者などが「合理的な価格」を考慮しなければならぬという考え方が示されました。これらを受けて、25年には適正な価格転嫁を促すための法律が制定される予定です。

## ④ スマート農業で農業の持続的な発展を推進

担い手不足や高齢化という今日の農業の課題を解決する方法として期待されているのが「スマート農業」です。人工知能（AI）やドローンなどを活用することで、少人数での栽培・収穫が可能になるといわれています。改正基本法では「先端的な技術（スマート農業）」を農業の持続的な発展にとって必要な施策として取り上げ、24年6月にスマート農業技術の活用を推進するための関連法も制定されました。

## ⑤ 「地域社会の維持」を柱とする農村の振興

人口が減少し、集落の存続や農業インフラの保全が困難な現状を考慮し、農業従事者以外の人々とも協力して行う農地保全に向けた活動の促進、中山間地などの地域社会の維持に向けた支援などが明記されました。

担い手不足や高齢化という今日の農業の課題を解決する方法として期待されているのが「スマート農業」です。人工知能（AI）やドローンなどを活用することで、少人数での栽培・収穫が可能になるといわれています。改正基本法では「先端的な技術（スマート農業）」を農業の持続的な発展にとって必要な施策として取り上げ、24年6月にスマート農業技術の活用を推進するための関連法も制定されました。

できたら、若手の就農者が魅力を感じて事業に参加してくれる可能性もあるでしょう。輸出の促進は、持続可能な農業を実現する上で重要な取り組みになると思われます。

※JA市原市の取り組みP7

## Q 私たち消費者が毎日の暮らしに生かせることは？

### A 一人一人が地球環境問題を自分ごととして考えるきっかけに

改正基本法には「環境との調和」が新たな理念として取り入れられました。これを受けて、減農薬・減化学肥料などを通じて環境および生物多様性保全に取り組む農業従事者に対して公的支援（環境保全型農業直接支払交付金）が適用される見込みです。

環境に配慮した農法は手間がかかり、収穫量も安定しにくいいため、農産物の価格上昇につながる事が予測されます。そのため、改正基本法の「消費者の役割」の項目には、「お店で購入するときは、環境負荷低減に役立つ商品を選択しましょう」という文言が追加されたのです。

農業は食料システムの一部なので、環境問題を考える際も、生産者だけでなく、商品を購入する消費者を巻き込んだ方が、より良い成果が上げられると思います。今回の改正基本法を通じて、消費者の皆さんも地球環境問題を自分ごととして捉え、少々値段が高くても環境配慮型の商品を選ぶという習慣を身に付けてもらえたらと思います。

## Q 法改正によって日本の農業はどう変わるの？

### A 食料安全保障強化に向けてスマート農業や輸出増が進む

法改正について、二つのポイントに絞って解説しましょう。

#### (1) サービス事業者との連携が進む

今、世界の人口増や政情の不安定化、異常気象の多発など、日本の食料安全保障を脅かすリスクが増大しています。一方で、国内の農業も担い手不足や高齢化が進み、食料自給率や農産物産出額は長らく低水準のままです。

切迫する日本の食料事情を解決する切り札として期待されているのが「スマート農業」です。これらを広めていくためには、改正基本法にもある通り、農業従事者とそれらを支援する事業者（サービス事業者）との連携が欠かせません。「ドローンによる防除作業」「センサー技術を使った生育予測」「AIによる育種管理」など、高度な技術を駆使した農業をサービス事業者と共に推進していくことが、食料安全保障の強化につながるといえます。

#### (2) 海外への輸出が増加する

今回の改正基本法に新たに加わったのが「輸出の促進」です。農業従事者の収益向上が期待できるだけでなく、万が一のときは国内用にも転換でき、国内供給の下支えにもなるといわれます。輸出を推進する上で生産物に付加価値を与えられるかがポイントです。これにより輸出をうまく軌道に乗せることが

## 専門家に聞きました

東京大学大学院  
農学生命科学研究科

中嶋康博 教授

＼むくみ防止／  
ハクサイ

生でも、加熱しても◎。カリウムは体内の余分な塩分を排出し、塩分の取り過ぎによるむくみの予防が期待できます。

主な栄養と効果

- カリウム  
むくみ予防
- ビタミンC  
コラーゲンの合成に欠かせない栄養。  
美肌づくり

🍴 お薦めの食べ方

みそ汁・鍋料理



＼腸内環境を整える／

リンゴ

食物繊維が多く含まれています。腸内環境を整え便秘改善を期待できます。

主な栄養と効果

- ペクチン  
水溶性食物繊維の一種。便を柔らかくし、腸内の善玉菌を増やす
- セルロース  
不溶性食物繊維。便の量を増やす

🍴 お薦めの食べ方

ヨーグルトに混ぜる



＼アンチエイジング／

シュンギク

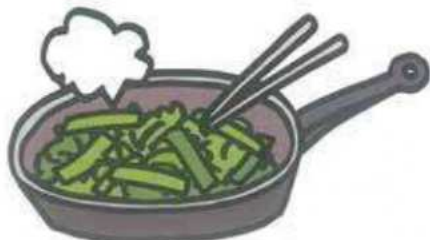
ほろ苦さがくせになる野菜です。ベータカロテンは活性酸素の働きを抑えます。また体内で必要に応じてビタミンAに変換されます。

主な栄養と効果

- ベータカロテン  
アンチエイジング、生活習慣病予防
- ビタミンA  
皮膚、目などの健康を保つ

🍴 お薦めの食べ方

バターや油で炒める



＼美しい肌を保つ／

ブロッコリー

私たちの細胞は活性酸素によって日々ダメージを受けると、老化の進行が早まってしまいます。スルフォラファンは活性酸素を除去し、若々しい肌を保つ働きがあります。

主な栄養と効果

- スルフォラファン  
アンチエイジングや美肌づくり

🍴 お薦めの食べ方

ナッツ炒め。ゆでてナッツとオリーブ油であえる



旬の冬野菜で  
ヘルス＆  
ビュートイー

胃もたれ防止

# ダイコン

消化酵素やすりおろしたときに生成される辛味成分イソチオシアネートが胃の不調に効果的です。

### 主な栄養と効果

- 消化酵素  
アミラーゼ(ジアスターゼ)など。胃もたれ防止に
- イソチオシアネート  
胃液の分泌を促す



### お薦めの食べ方

大根おろし。しらすと一緒にご飯にのせる



栄養士 吉田理江  
イラスト: 飯沼新一郎

冬野菜には、健康や美容に役立つ栄養がたっぷり！  
寒い季節をおいしく  
元気に乗り切りましょう

感染症を予防

# 長ネギ

香り成分のアリシンは血管を拡張して血流を良くし、免疫細胞も活性化させます。また、感染症にかかると消費されてしまうビタミンCを補えます。

### 主な栄養と効果

- アリシン  
免疫細胞の活性化
- ビタミンC  
免疫機能を正常に働かせる



### お薦めの食べ方

スープ料理・トースターでホイル焼き



風邪予防

# ミカン

風邪予防に欠かせない栄養素のビタミンCがたっぷり！白い筋や薄皮にはペクチンが含まれているため、捨てずに実と一緒に食べると良いでしょう。

### 主な栄養と効果

- ビタミンC  
免疫機能を正常に維持する
- ペクチン  
便を柔らかくし、腸内の善玉菌を増やす



### お薦めの食べ方

間食や食後のデザート



貧血予防

# ホウレンソウ

鉄にはヘム鉄、非ヘム鉄の2種類があります。ホウレンソウに含まれる非ヘム鉄は体内に吸収されにくいですが、ビタミンCと一緒に取ることで吸収率が上がります。

### 主な栄養と効果

- 鉄(非ヘム鉄)  
貧血予防



### お薦めの食べ方

おひたしにしてレモン汁をかける  
牛肉などの赤身肉と一緒に炒める





▲「姉崎いちじく」と白あんのミルフィーユデニッシュ(上)と「姉崎いちじく」のマープルトースト(下)



JA市原市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。各出来事には、関わりのある「SDGs」の17の目標(アイコン)を表示しています。



## 「姉崎いちじく」を

### 至福のパンに

— ホテルニューオータニ幕張の「ラポレッド」 —

千葉市美浜区のホテルニューオータニ幕張は、「姉崎無花果組合」が生産する「姉崎いちじく」を使ったコラボレーションメニューを8月28日から10月上旬まで販売しました。イチジクをコンポートにし、ゆずあんやスパイスと合わせることで、イチジクの風味がより感じられる逸品です。

「姉崎いちじく」を使った商品の販売は、地元農産物を利用したメニューの開発を検討していた同ホテルと、販路拡大を進めていたJAが、昨年初めて実施。好評だったことから、今年も新商品を開発し、同ホテルの「パティスリーSATSUMI」で販売しました。



▲「いちほら梨」が入ったコンテナを積み込むボランティア学生



## 地元大学生が梨の出荷作業を手伝い

### — 帝京平成大学女子サッカー部 —

帝京平成大学の女子サッカー部は9月3日、五井の梨生産者・根本昌浩さんが運営する直売所・作業所で「豊水」「あきづき」の出荷作業を手伝いました。

同部に所属する学生43人は、年間を通して市内の梨ボランティアに参加しています。当日は学生2人が、選果場に出荷する梨の仕分けや、コンテナの積み込みなどを行いました。



## 「いちほら梨」の出荷作業を学ぶ

### — 市原市立東海小学校3年生 —

市原市立東海小学校の3年生25人は9月4日、梨共同選果場を見学し、「いちほら梨」の選果・出荷工程を学びました。

JA職員が選果場内を案内し、生産者が搬入する「豊水」の選果・箱詰め工程を紹介しました。選果レーンを途切れなく流れる梨を選別する従業員の手際の良さに、児童は真剣なまなざしを向けていました。

▶ 梨の出荷作業について説明を受ける児童





▲「いちほら梨」の魅力を伝え、海外への販路拡大を図りました



**台湾バイヤーにいちほら梨をPR**  
**— 梨共同選果場 視察受入 —**  
 JAは去年から台湾への梨輸出に  
 取り組んでおり、10月3日に県が招  
 へいたした日本産農林水産物・食品を  
 扱う台湾バイヤー等14人による梨共  
 同選果場の視察を受け入れました。  
 当日はJA職員が施設を案内し、  
 梨の受入・選別・梱包作業工程につい  
 て説明しました。その後、「新高」「王  
 秋」等の試食を行い、台湾バイヤー等  
 にPRしました。



▲作業中に「水田にはどんな生き物がいるの」「この後はどんな作業をするの」と質問が飛び交いました



**鎌を使って稲刈り体験**  
**— 市原市立海上小学校5年生 —**  
 市原市立海上小学校の5年生13人  
 は9月17日、学校前の圃場ほらばで稲刈り  
 体験を行い、5月30日に児童らが手  
 植えたもち米「マンゲツモチ」を収  
 穫しました。  
 当日は地元企業の立野農業開発(有)  
 の協力で、稲刈りに取り組みました。  
 約5坪の圃場を30分ほどかけて刈り  
 取った後、コンバインによる収穫作  
 業を見学しました。



9/13~15

**駅でいちほら梨と新米を販売**  
**— 産直市「ちばのいち」 —**

経済部は9月13日から3日間、  
 「ちばのいち」に参加し、JR千葉駅  
 中央改札前で「豊水」と「あきづ  
 き」、「コシヒカリ」を販売しました。



9/2

**落語会で一笑い**  
**— JA市原市 年金友の会 —**

JAで年金を受給している会員  
 729人が、著名な落語家3人(林家  
 たい平師匠・林家つる子師匠・林家  
 さく平さん)の話芸を堪能しました。



10/8

**対応力や提案力を発揮**  
**— スマサポ・LAコンクール —**

▽LA部門最優秀賞・永島恵美(五井支  
 店・前列左)▽スマイルサポーター部門最優  
 秀賞・高橋桃子(市津支店・前列左から3番  
 目)、優秀賞・荒木智美(本店営業・前列右)



9/28

**月崎で田んぼラグビー**  
**— 市原市ラグビーフットボール協会 —**

「いちほら田んぼラグビーチバ  
 ニアンカップ2024」が開催さ  
 れ、JAは参加賞として市原産  
 「コシヒカリ」を提供しました。



# ピックアップ! 旬野菜のすすめ

## サトイモ

低カロリーでヘルシー！縁起物としても大活躍

### 見分け方

- 持ったときにずっしりと重みを感じる
- 柔らかくなっている場合は、状態が良くないため避ける
- ふっくらと丸みがあり、表面に変色や傷がない
- 泥付きがお薦めで、皮は乾いているより湿り気がある方が新鮮
- 縞が均等ではっきりときれいに出ているものが良品とされている

### 保存方法

土がついたまま新聞紙に包み冷暗所に。適度な湿度で乾燥させないことが大切。

長期保存したければ、ゆでてから冷凍を。皮をむいて少し硬めに加熱し、冷凍したときに芋同士がくっ付かないように、冷めたら水気をしっかり拭き取り、保存袋に入れて冷凍庫へ。



### サトイモのプロフィール

- 【分類】サトイモ科
- 【原産地】インド東部～インドシナ半島
- 【おいしい時期(旬)】9～2月ごろ
- 【主な栄養成分】糖質(でんぷん)、ビタミンB群、カリウム、食物繊維、ガラクトサン、マンナン

### サトイモのチカラ

- ◆ガラクトサン 免疫力を高める、血中のコレステロールの抑制、便通を良くする
- ◆マンナン 便秘予防、糖尿病予防



### 下処理のコツ

蒸すときに頭の部分を少しカットしておく、ツルリと手軽に皮がむけて食べやすい。ぬめり取りには、ゆで汁に塩を少し入れるか、皮をむいた後に塩もみをする。

## 今月の農家さん

川崎 君江さん(75才) 市原市大作

- 就農歴 15～16年
- 栽培面積 1畝
- 主な栽培品目 サトイモ、落花生、季節の野菜を多数

果彩菜に季節の野菜を出荷しています。来店してくれた方の声を聴き、何を作ったら喜んでくれるかなと考えながら野菜の種や苗を植え、心を込めて育てています。

出典：JA広報通信「野菜ソムリエ上級プロKAORUのベジタブルライフ」





# パイプハウスを建てて、冬でも野菜を作ろう

パイプハウス(以下、ハウス)は低コストで管理も容易です。冬でも収穫ができ、育苗に利用して「早出し栽培」もできるなど、多くのメリットがあります。

## 「ハウス栽培のメリット」

(1) 端境期に収穫できる

ハウス栽培は、露地栽培よりも暖かい環境で野菜を育てられるため、収穫期を前倒しにする「早出し栽培」はもちろんです、寒くなってから収穫する「抑制裁培」もできます。

(2) 安定生産ができる

露地栽培では、雨による泥跳ねで野菜が汚れる、病害が広がる、トマトでは裂果や腐敗を招くのに対し、ハウスには露地栽培にはない雨よけ効果があります。

(3) 良い環境で作業ができる

雨や風が防げるので天候にあまり左右されず農作業ができ、作業小屋としても利用できます。暑いときは、ブルーシートなどをかぶせて日陰を作りましょう。

(4) ハウスで育苗する

ハウスは温度管理しやすく、育苗に適した環境になるため生育が安定します。さらにトンネルで覆うと保温効果が高まり、電熱温床マットを利用すれば、育苗する野菜の種類を増やすことができます。

## 「ハウスを建てる」

(1) ハウスの構造

ハウスの容積が小さいほど温度変化が大きく、容積が大きいほど温度変化が緩やかなので、大きいハウスは温度管理が容易です。棟高(ハウスの頂点の高さ)と軒高(ハウスの左右の柱の高さ)の差が大きいと、積雪がある地域では雪が落ちやすくなります。降雪や強風が予測されるときは、筋交いを通してハウスの強度を上げます(図1)。

(2) 建てる場所

南北建てと東西建てがあり、南北建ては日射が平均的になり、管理がしやすいので一般的です。野菜の生育に欠かせない光合成

は、主に午前に行われるため、朝日がよく当たる場所に設置することが大切です。

(3) 被覆素材

被覆素材には「農ビ(塩化ビニールフィルム)」が多く使われてきましたが、最近では「農PO(ポリオレフィン系フィルム)」の使用が増えています。一般的に、農ビに比べ農POは「保温性が低い」「こすれに弱い」「裂けにくい」「べたつかない」などの特徴があります。栽培環境や野菜の種類に合った素材を選びましょう(図2)。

## 「栽培管理のポイント」

(1) 春と秋は小まめに

開け閉めをハウス内が高温になり過ぎると野菜の生育に良くありません。日中は急激な温度変化を避けるため、小まめに換気して、低めの温度を維持します。

図1 ハウスの構造

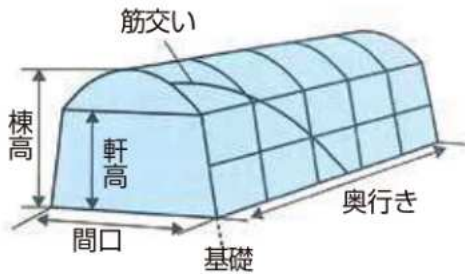
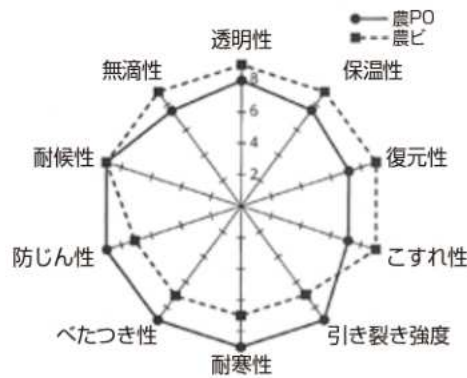


図2 農ビと農POの性能比較



出典 新井和夫(1999)、「農ビ・農POの特徴と栽培上の注意点」『園芸新知識99.9』

(2) 広がりやすい害虫に要注意  
ハウスの中では、ダニなどの害虫が出ると広がるのが早いのが難点です。小まめに見回ること、見つけたらすぐに防除することが大切です。予防には、日当たりと風通しを良くし、室内の過湿、乾燥を改善しましょう。

(3) ハウス内の空間を  
立体的に使う  
野菜の種類により草丈の高低、植え方によって栽培に必要な空間は異なるので、陰を作らない組み合わせで、立体的に空間を活用しましょう。

園芸云研究者 ● 成松次郎

# 税金ワンポイント講座

税理士・行政書士 満塩美穂

## 大切なペットに遺産は相続できる？

何かしらのペットを飼っている世帯は28%だそうです。ペットを飼っている世帯は意外と多いと思いました。飼われている犬や猫の平均寿命は15歳前後だそうです。

高齢の飼い主の方の中には、ペットが亡くなり「自分の方が先に亡くなってしまおうから、もうペットは飼えない」といながらも、しばらくすると新しい子をお迎えする方を見ます。それほど大きな存在なのだと思えます。

大事なペットを残して亡くなる将来を見据え、ペットに財産に残したいと思う方は多いかもしれません。しかし、ペットは人ではないため相続人にはなれないので、財産を相続できません。また、ペットが財産を遺贈で受け取ることもできません。

ペットは動産として扱われ

るので、ペットそのものが相続財産となります。相続人の誰かが引き取って飼うのが良いのですが、引き取りを拒む相続人も多いようです。

そういったことが想定される場合は、生前に第三者との間でペットを飼ってもらう事を条件にその人に財産を残すという「負担付遺贈」や「負担付死因贈与契約」という方法があります。「負担付遺贈」は、遺贈者が遺言により受遺者に負担を課す一方的なものなので、遺贈を拒否されたらそれまでですが、「負担付死因贈与契約」はお互いに生前に契約するので効力が増します。

このほか、「ペット信託」という手法も増えてきました。「ペット信託」は、あらかじめ施設や個人を指定し、業務として実行されるため、遺言よりも大きな効力を持つことになり

ます。また信託監督人も設定できるので、適正な飼育や費用の支払いがされているか定期的にチェックが入ります。ただし、契約時にまとまった費用を支払う必要があります。また、比較的新しい仕組みで業者が少ないため、契約前に信託内容や飼育内容の確認が重要です。

	内容	デメリット
負担付遺贈	・遺言書で、財産を遺贈する代わりに一定の負担を負ってもらうもの	・受遺者に財産を受け継ぐ権利を放棄される可能性がある
負担付死因贈与契約	・死亡を条件に負担付きで贈与をする契約	・ペットの飼育状況をチェックする人がいない
ペット信託	・信託できる施設・個人に飼育費用を渡し、その使い方を定めておく信託契約	・多額の費用がかかる ・専門業者が少なく、受託者・受益者の選択が難しい

## 文芸コーナー

### JA俳壇・川柳

花ガラて野原見たす山の芋

徳氏 辺田野山兵

同年の訃報の知らせ秋の夕

池和田 笠原ふみ子

満月を見上げる空に影はなし

不入斗 小出 欣幸

畑畦に鶏頭眺む老婦人

磯ヶ谷 柴崎 勝美

親ガチャを外した卵か秋朝餉

廿五里 紅 はるか

### JA歌壇

眼ざめれば無数の虫の音がする

如に近い我の寢室

柏原 山本 みつ

瑞穂の国米が足りての安定だ

米まで買ったら日本危うし

田淵 鈴木 重人

長茄子のひとときわ光る自己主張

そうよこの茄子夫植えたもの

椎津 布施 昌子

カラスさえいつも互いにおしゃべりを

私も人間仲良く暮そう

古敷谷 鎌滝 久子

年に一度幼なじみに逢えるかと

期待していた生家の盆よ

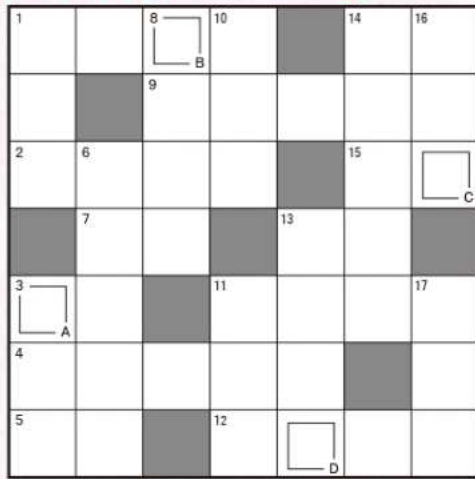
野毛 中川 京子

今日刈れば明日は米になる時代

稲刈り鎌は軒端に吊す

神代 立野 廣幸

Q 二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



正解者の中から抽選で5名様に  
 笑味ちゃんグッズをプレゼントします

★応募方法

ハガキに①答え②住所③氏名④年齢⑤職業⑥電話番号⑦JAや本誌に対するご意見・ご要望——などを記入のうえ、下記までお寄せください。Webからの応募も可能です。

宛先 〒290-0073 市原市国分寺台中央1-7-3  
 JA市原市「JAだより」係

◆締切：令和6年11月末日必着  
 ◆発表：令和7年1月号誌上



☆本誌への投稿・応募に際して取得した個人情報は、「個人情報保護法」に基づいて取り扱います。なお、プレゼント当選者・文芸欄採用者については、お名前などを掲載させていただきます。

■タテのカギ

- 1 「鳥」より一画少ない鳥
- 3 ——園に子どもを迎えに行った
- 6 お父さんそっくり! まるで——ね
- 8 料理店のメニュー表をこう呼ぶことも
- 10 美空ひばりのヒット曲。「柔」と書きます
- 11 患者を診ます
- 13 頭にキュッと締めるもの
- 14 ジャガイモのことです
- 16 ——応報、身から出たさびだね
- 17 漢字で書くと雲母。さららともいう鉱物です

■ヨコのカギ

- 1 11月23日は勤労——の日。国民の祝日です
- 2 灰皿にたまります
- 3 『——の精神』はモンテスキューの著書です
- 4 広島県の紅葉の名物のひとつ、世界遺産の神社があります
- 5 焼き鳥を食べると残るもの
- 7 金融——、——髪
- 9 そば屋や居酒屋の入り口にかけられていることも
- 11 ギンナンがなる木
- 12 「九里よりうまい十三里」と売りに来るもの
- 13 茶わんと反対の手で持ちます
- 14 3の3——は9です
- 15 クリの実を守るトゲトゲ

◆9月号の答え

A ツ B キ C ア D カ E リ でした

(応募総数37通、正解36通)

タ	カ	ラ	ク	ジ	ダ
ワ	オ	ン		ミ	ブ
ラ		ソ	フ		ド
		ト	ウ	キ	ヨ
カ	ン		ヤ	シ	カ
ツ	ボ	ミ		ユ	ノ
コ		ミ	ヨ	ウ	ア

◆ご当選おめでとうございます♪

- 宮原千香子さん(惣社) 御園生幸枝さん(二日輪)  
 元吉 敏浩さん(十五沢) 岡田 章子さん(山小川)  
 小宮 宏美さん(小谷田)



お天気カレンダー

気象予報士 ● 檜山靖洋

気象衛星ひまわり

テレビやインターネット、新聞などで、気象衛星ひまわりの雲の画像を見たことがあると思います。気象衛星ひまわりは、昼間だけではなく、夜間の暗い時間でも雲の観測をすることができます。

夜でも雲が見えるのは、赤外線を観測することで温度が分かるからです。雲のある所では、雲のてっぺんの温度が分かっています。温度が低い所ほど白っぽく表示されています。温度が低い所は、上空の高い所に雲があることとなります。つまり、雲画像で白くなっているならば、背の高い雲または上空の高い所に雲があるということです。逆に背の低い雲または雲がない所は温度が高く、黒っぽく表示されます。気象衛星により観測された雲の画像を見てみると、この時期には、日本海に筋状の雲が現れ始めます。筋状の雲が現れたら、大陸から日本列島に冷たい空気が流れ込んでいる証拠です。こうなると木枯らしが吹き始めます。



※投稿作品には読みやすい字で記入してください(続け字・崩し字は編集の際に誤読する可能性があります)。  
 (また、必要があれば振り仮名(ルビ)を付けてください。)  
 ※令和6年11月末日までに11ページの宛先までご応募ください。なお、匿名希望の方は、排号・雅号(ペンネーム)を必ずご記入ください。投稿作品は1月号(令和6年12月発行)にて掲載予定です。  
 ※スペースの関係上、掲載されない場合があります。あらかじめご了承ください。

見はるかす黄金の稲穂重くたれ  
 米不足いま暫しと応ず  
 古敷谷 鎌滝 文彦  
 猛暑ゆえクウラー世話に今年  
 夕日落たるセミ鳴く声に  
 高 滝 日野 恵司  
 ランタンに模様生み灯やすばらしさ  
 造りをもらい感謝する  
 古敷谷 鎌滝貴美子  
 折れたまま土に根付いて立ち上る  
 コスモスつよし猛暑の畑  
 佐 是 平野十四夫  
 みそ萩の滴る水に  
 先祖の面影浮かぶ迎え火の夕  
 宿 常澄 穂代  
 お詫び  
 弊誌2024年9月号の本コーナーで  
 次の誤りがございました。謹んでお詫  
 び申し上げます。ここに訂正いたします。  
 【誤】定型の歌を詠むことなかなかに  
 然れど拘る三十一文字に  
 古敷谷 鎌滝 文彦  
 【正】定型の歌を詠むことなかなかに  
 然れど拘る三十一文字に  
 古敷谷 鎌滝 文彦



10月・11月は「**国消国産月間**」！  
 現在、全国のJA直売所で  
 「**実りの秋！国消国産JA直売所キャンペーン**」が  
 開催中！  
**果彩菜**ちはら台店と**五井Aマート**も  
 参加しています。コースは2つ！

**11/30**  
まで

[スタンプを集めて応募]  
 選べる！  
 47都道府県  
 農畜産物・加工品コース

[お買い物レシートで応募]  
 お買い物で当たる！  
 LINEでレシート  
 応募コース

直売所に来店し、ぜひ日本全国の  
 美味を当ててください！



果彩菜ちはら台店  
 公式インスタグラム

**国産を食べて 国消国産を応援！**

**JA直売所 キャンペーン2024**

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つGet！  
 2つで1口・3つで2口応募できます！  
 47都道府県とっておきの  
 3,000円相当の農畜産物・加工品が  
 合計**14,100**名様に当たります！

期間 **2024年10月1日～11月30日**

地域の新鮮でおいしい野菜や果物  
 などが並ぶ全国約**1,700**店舗の  
 JA直売所に行こう！  
※一部実施していないJA直売所もあります。

JA直売所の検索も！  
 無料LINEアプリは検索ゼットへ

**おいしい秋を、味わおう。**

今がチャンス！  
**送料をJAグループが  
 負担します！**

期間 **2024年10月1日～11月末日**

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい

JAタウン

ご注文はこちら

耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

# 旬のおいしさいただきます！

Vol.16

前号に引き続き、女性組織「おもいでの家」「やまゆりの会」のメンバーが「酔生活」講習会で作った料理を紹介！

## エコープ五倍酢を使った オクラと長いものすまし汁

\* 独特の方法で5倍に濃縮したエコープオリジナル商品を使った汁物です。



おもいでの家代表・大曾根さん

水気の多い料理には、  
 このまま使えて  
 とても便利です。  
 5倍(五倍酢 1:水4の割合)に  
 薄めれば、普通の  
 お酢として使えます。



エコープ  
 5倍酢 (360ml)  
 539円



### 作り方

- 1 オクラは塩で表面をこすってがくを切り落とし、5mm幅の輪切りにする。長いものは皮を除いて10分間酢水に浸けておき、水気を切り、細かい千切りができるスライサーです。いり白ごまは香ばしく炒める。
- 2 鍋にだし汁を入れて火にかけ、◎の合わせ調味料で味を調え、すまし汁を作る。
- 3 オクラ・長いものを椀に盛り、温めたすまし汁を注ぎ、いり白ごまをふる。

### 材料(6～7人分)

オクラ	6～7本
長いもの	150g
いり白ごま	5g
だし汁	4と1/2カップ
◎合わせ調味料	
薄口しょうゆ	小さじ2
酒	大さじ1
塩	小さじ1
エコープ五倍酢原液	小さじ1/2
塩	適宜
酢水	適宜

【直売所】 農産物直売所果彩菜ちはら台店 ☎(52)7000  
 五井Aマート ☎(21)8010  
 【給油所】 養老給油所 ☎(36)3316  
 ジャスポート高滝 ☎(98)0436

【株市原市農協サービス】 資産管理センター ☎(24)2621

JAだより  
 2024.11

共済部から

建物更生共済 むてきプラス「建物」「家財」にご加入の皆さまへ

## 急な大雨・落雷が多い今日この頃

もしも自然災害が原因で大切な  
ご自宅や家財が被害に  
遭ってしまったら…



まずは…最寄りのJA支店に連絡してください



担当のライフアドバイザー(LA)が伺い、  
被災状況の確認を行います。

しかし…地域全体が被災し、  
LAがすぐに駆け付けることが  
できない場合がございます。

### 1.電化製品が落雷で壊れてしまったら

- ①電化製品の写真を撮る(基板写真含む)。  
※メーカー業者等に写真を撮ってもらう。
- ②電化製品の製造番号のわかる写真を撮る。
- ③メーカー、家電量販店などの落雷証明書が原則必須。  
※詳しくは担当のLAがご説明いたします。



### 2.大雨により 床上浸水の被害にあってしまったら

- ①壁についた浸水の跡写真を撮る  
(浸水の高さ・深さのわかる写真)。  
※損害割合によりお支払いできない場合がございます。  
詳しくは担当のLAがご説明いたします。

夜間・休日のため連絡がとれない場合や緊急で修理を行う場合は  
廃棄・修理・買い替え前に必ず損傷した部分・全体の写真が必要になります。

被害に遭われたらまずは最寄りのJA支店にご連絡下さい。

本店営業 ☎(23)8611    三和支店 ☎(36)1331    八幡支店 ☎(41)0655    五井支店 ☎(21)0171  
市津支店 ☎(74)2111    南総支店 ☎(92)1241    月崎支店 ☎(96)0003    姉崎支店 ☎(61)0073

【センター】 中央営農センター ☎(36)3301    南部営農センタージャスポーツ高滝店 ☎(98)0411  
中央営農センター北部店 ☎(75)7911    西部営農センター ☎(61)8747  
東海営農センター ☎(21)1510    農機センター ☎(92)5650  
南部営農センター ☎(92)4811

## 窓口の伝票が変わります

JAバンクのシステム更改に伴い、新たなシステムで窓口業務を実施いたします。

それに伴い、令和6年10月21日(月)より順次、お客さまにご記入いただく伝票が新しくなります。これまで記帳台に設置していた伝票はご利用いただけませんので、恐れ入りますが、新しい伝票をご使用いただきますようお願い申し上げます。

なお、伝票変更のタイミングは支店によって異なりますので、以下のとおりご確認ください。

支店名	新伝票への変更日
本店営業	10月21日(月)～
八幡支店・五井支店	10月22日(火)～
三和支店・市津支店・姉崎支店	10月23日(水)～
南総支店・月崎支店	10月24日(木)～

システム更改後しばらくの間は、従来よりも処理にお時間をいただく場合がございますがご容赦ください。また、システム更改から数日間、システム会社等の関係者が多数来店しておりますのでご承知おきください。



©よりぞう

## JAを装った不審なメールにご注意ください

JAを装い「【JAネットバンク】利用停止のお知らせ」「【緊急】JAネットバンク お取引を保留した(必ずご確認ください)」などといった不審なメールが不特定多数に拡散されていることが確認されています。メール本文中に記載されているURLをクリックすると、偽サイトに誘導され、お客さまの認証情報を盗取される恐れがあります。

このような電子メールは、JAとは一切関係のないものですので、受け取った場合は、開封せずに、速やかに削除をしてください。

万が一メールを開封された場合は、メールに記載されているリンク(URL)や添付ファイル等は絶対にクリックせず、またクリックした場合でも個人情報等の入力には絶対にしなさい。

## 職員募集のお知らせ

JAでは令和7年度採用職員・中途採用職員募集・パートタイマー職員の募集を行っております。募集要項など詳細は、右記QRコードから当JAホームページ「採用情報」のページを読み取りご確認ください。



### 金融部から

## JAバンクアプリ プラス 新登場!

アプリで全部できるぞう。



振込・振替



住所・電話番号  
変更  
アプリで完結!  
来店・郵送不要



税金・  
各種料金の払込み  
(ペイジー)



いつでも  
手続きできるぞう。



JAバンクアプリ プラスのダウンロードは  
こちらから。



JAバンク

### 葬祭部から

## ご葬儀のご用命は 安心のJA市原市へ

どなたさまでもご利用いただけます。  
各種宗派、家族葬から社葬、お別れ会まで、ご家族のご予算に応じたご葬儀を、心を込めてお手伝いいたします。



JAホール市原  
市原市藤井3-171  
●大ホール/席数100席  
●小ホール/席数30席

JAホール南総  
市原市牛久885  
●大ホール/席数80席  
●小ホール/席数30席



JAメモリアルホール南総  
市原市牛久884-1  
●家族葬・法事専用ホール

葬儀のご用命は... JA市原市 葬祭部

年中無休 24時間受付 お見積無料

☎0120(043)676

☎0436(95)4444 市原市上高根343

葬祭スタッフ  
正職員  
パート  
募集!!

未経験者OK、経験者優遇  
各種保険有、各種手当あり  
見習い期間(パート)あり

## 農作業の求人・求職受付中!

当JAでは農業無料職業紹介事業を行っています。農業求人WEBサイト「ちばの農業で働こう!」で農業求人を随時掲載しています(連動して「求人ジャーナル」や「indeed」でも掲載)。詳しいお問合せは当JA経済部まで。



## 8月・9月理事会次第

8月の理事会で次の事項が承認・報告されました。  
令和6年8月30日(金)市原市市民会館2階会議室  
【議決事項】

- (1) 組合員の出資減口承認
- (2) コンプライアンス・マニュアルの一部変更
- (3) 個人情報取扱規程の一部変更
- (4) 特定個人情報取扱規程の一部変更
- (5) 個人情報保護法等に基づく公表事項等(別紙7)  
特定個人情報を取得する際の利用目的の一部変更
- (6) 令和6年6月期半期開示
- (7) 手数料一覧表の改定

### 【報告事項】

8月事業・行事報告の他7件の報告事項がありました

9月の理事会で次の事項が承認・報告されました。  
令和6年9月27日(金)市原市市民会館2階会議室

### 【議決事項】

- (1) 組合員の出資減口承認
- (2) 給与規程の一部変更
- (3) 育児休業等に関する規程の全部変更
- (4) カスタマーハラスメント基本方針の策定
- (5) 当年度「当組合における取引のリスク評価書」(特定業者作成書面等)の作成

### 【報告事項】

9月事業・行事報告の他5件の報告事項がありました

## 人事異動

【異動】 【令和6年8月15日付】

氏名 所属(旧任)  
山本 真寛 経済部営農販売課営農係係長(南総支店係長(LA))

【令和6年10月1日付】

尾張加津子 西部営農センター(パート)(経済部購買店舗課店舗係(パート))  
齋藤 理美 西部営農センター(パート)(経済部購買店舗課店舗係(パート))

【内部出向】 【令和6年8月15日付】

氏名 所属(旧任)  
山中 晃 南部営農センター(西部営農センター)

【退職】 【令和6年8月31日付】

氏名 所属  
渡部 萌 総務部付

【令和6年9月30日付】

田中菜津絵 総務部総務課総務係(パート)  
奥山 伸一 南部営農センター

## 組合員加入・増資のご案内

JAでは組合員の新規加入及び増資を募集しております。

### ■組合員の特典

- ・各種サービスの利用
- ・出資配当金を受ける権利  
(※令和5年度の配当率は0.75%)
- ・貯金金利等の優遇措置

### ■出資口数の増加(増資)

すでに出資していただいている組合員の皆さまは、持分合計6,000口(600万円)を上限に増資することができます。

※JAの組合員資格は、営農活動の状況により、「正組合員」と「准組合員」に区分されます。

### 正組合員の資格

- (1) 10a以上の土地を耕作し、住所またはその経営にかかる土地・施設がJA市原市管内にある方
- (2) 1年のうち90日以上農業に従事し、住所またはその農業にかかる土地・施設がJA市原市管内にある方  
※法人には別の定めがあります。

### 准組合員の資格

- (1) JA市原市管内に住所があり、JA事業を継続してご利用いただける方
- (2) JA市原市管内に勤務地があり、1年以上継続して貸付・貯金・購買・共済のいずれかの事業を利用しており、引き続きご利用していただける方
- (3) JA市原市管外に住所があり、1年以上継続して購買・販売のいずれかの事業を利用しており、引き続きJA事業をご利用していただける方

※組合員はいつでも自由に脱退することができますが、貯金とは異なり払戻時期に一定の制限があります。

詳しくは最寄りの支店までお問合せください。



# いちはら 大収穫祭 2024

伝えよう！  
地元をめぐる市原産



**姉崎だいこんDE  
大抽選会**

抽選券付きの姉崎だいこんお買い上げで参加いただけます。(お一人様1本、1回限り)

1等	玄米 60kg × 1本	抽選	本部デント前
2等	玄米 20kg × 3本	抽選	11/9 ± 12:00~
3等	玄米 10kg × 6本	抽選	11/10 ± 13:00~

米

1kg 1袋!! (20kg)

農林産物即売会

沖縄伝統芸能創作エイサー

いちはらチャーハン 10日 出店

ちびっこ収穫体験 (中学生以下対象) (数量限定・無料(別途送料))

ミニ緑日

和太鼓演奏



市原市 農業センター

令和6年 11月9日・10日  
午前10時～午後3時  
市原市農業センター 芝生広場  
千葉県市原市安須980 (道の駅 あずの里いちはら 隣接)  
イベント内容等は、変更になることがあります。

TEL 0436-36-5811

## 経済部から

組合員・利用者のみなさまへ

### JAおすすめのみそ

国産大豆・国産米100%使用

※ほかにも減塩味噌、まるやか味噌など取り揃えております。

大豆、米、醤油をじっくり煮ました。香りとコクを兼ねる半粒タイプの赤こうじみそです。

① 食べ頃 仕込み味噌 7.2kg (1.8kg × 4) 5,252円(税込価格)

大豆の皮をじっくり煮て甘味・旨味を引き出しました。まるやかな半粒タイプの白こうじみそです。

② 食べ頃(白) 仕込み味噌 7.2kg (1.8kg × 4) 5,252円(税込価格)

今だけの特別価格 ゼビこの機会にご注文ください

『自家熟成』タイプ 仕込みもはひと夏過ぎた9月中・下旬頃から食べ頃になります。期間限定品11月～翌年3月

③ 食卓紀行 10kg 6,350円(税込価格)	④ 詰替え不要 10kg 5,775円(税込価格)	⑤ 詰替え不要 20kg 10,564円(税込価格)	⑥ 詰替え不要 20kg 10,292円(税込価格)
--------------------------	---------------------------	----------------------------	----------------------------

……ご注文はお近くの営農センターへお問合せください……

## 経済部から

### LINE友だち募集中

おトクな情報がたくさん!

右記QRコードから追加しよう!

各給油所公式LINEアカウントでは、お客様のLINEアプリに  
お得な給油所情報が都度配信されます!  
さらに、LINE友だちの方限定で  
ガソリン・軽油で使える  
3円引きクーポンを追加でプレゼント!  
※詳細の使い方やクーポンコードと併用することができます。  
詳細情報やLINE会員限定割引情報は最新LINEの配信をお待ちください!

JA SS JA市原市SS  
JA市原市 ジャスポート高滝SS  
営業時間 8:00 ~ 19:00 ※日曜定休日になります  
千葉県市原市養老1172-1  
☎0436(98)0436



ホームページ



X(旧ツイッター)



JA市原市 Instagram



果彩菜ちほら台店 Instagram

JA市原市広報誌 JAだより

2024年11月号(429号)

次号(2025年1月号)は12月下旬の発行予定です

発行 市原市農業協同組合(JA市原市) 総務部  
〒290-0073 千葉県市原市国分寺台中央1丁目7番地3  
TEL 0436(23)8555  
https://www.ja-ichihara.or.jp