

# オアシス

JA 静岡市  
oasis magazine

オアシス 2013 1 Vol.144

oasis magazine

発行: 静岡市農業協同組合 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5-4-70

TEL. 054-288-8441 (直通) ●編集: 総務部広報課

JA静岡市

検索

特集 幻想的な美しさの  
アメージングローズたち  
**薔薇**  
創作ローズ



2013

1

Vol.144

## JA 静岡市 おべんとうに野菜を

開けるまでのワクワクとドキドキ。開けた瞬間の満面の笑顔。子どもたちが毎日好き嫌いなく、食事を楽しむことができるよう、JA静岡市の旬の農産物を使用したレシピを紹介していきます。作る人も食べる人も、みんなが幸せな気分になれますよーに!

あま〜い  
紅ほっぺ入り

### イチゴクロワッサンサンド



子供たちには、安心と



愛情も詰めて。

#### 材料(1人分)

- 大きめのクロワッサン/1個
- 生クリーム/適量
- カスタードクリーム/適量
- イチゴ(紅ほっぺ)/1個

#### つくりかた

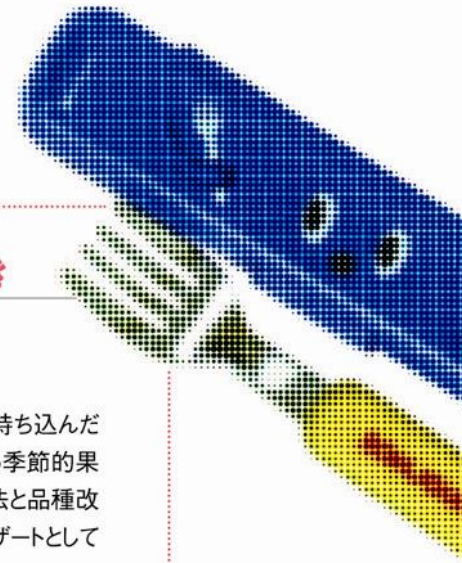
クロワッサンに半分の切れ目を入れ、生クリームとカスタードクリームをはさみます。イチゴ1個を3等分してクリームの上のせてサンドします。



#### ビタミンたっぷり、みんな大好き

### イチゴ

イチゴが日本に入ったのは江戸時代で、オランダ人が持ち込んだものとされています。1960年代までは5~6月に食べる季節の果物でしたが、食生活の変化や高度化に伴い、栽培方法と品種改良が進み、周年供給されています。イチゴにはビタミンCが豊富に含まれており、デザートとして生食されるほか、ジャムやジュース、ケーキなど幅広く利用されています。



今月の表紙 ● 2

新年のごあいさつ ● 3

幻想的な美しさの  
アメージングローズたち ● 4 **特集**  
**薔薇** 創作ローズ



Hot NEWS&TOPICS

- じまん市がコラボ ● 地産地消イベントに参加
- 合併20周年記念歌謡ショ ● 第16回JA静岡市自然薯品評会
- 山葵栽培発祥の地を目指して
- 南部じまん市来店者400万人記念 ● 農業用廃プラ回収



青壮年部・女性部アクティブレポート ● 10

- 秋の味覚の収穫体験
- 大きなサツマイモを見つけて大はしゃぎ
- TPPを考えよう ● 秋の野菜が荷台に満載!

TRY ぞ・農業 ● 11

「イチゴ／葵区東 藤浪友章さん」

JA SHIZUOKA INFORMATION しずおかinfo ● 12

JAだより ● 13

農産物直売所いんふお／生活に役立つ情報 ● 14

組合員紹介リレー オアシスnoWA&読者めーる ● 15

育てるを楽しむ。家庭菜園  
～コマツナ～ ● 16

健康情報 いつも元気!Q&A ● 18  
「かぶれの予防」

地域の笑顔を集めました  
Good Smile／オアシスクイズ ● 19

おべんとうに野菜を ①「イチゴ」 ● 20

今月の表紙



葵区平山  
内野重政さん(81)せつさん(77)夫妻  
平山で1、2を争う古さで江戸時代から続く  
14代目当主。自宅は明治9年に建ち、135年  
の歴史を刻んでいます。

信頼され、選ばれるJAを目指して

新年、明けましておめでとうございます。

組合員の皆様には健やかに平成25年の新年  
をご家族おそろいで迎えられたことと心より  
お慶び申し上げます。

また、平素よりJAの運営につきましましてはご  
理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さらに昨年9月1日には合併20周年を迎え  
ることができました。これまでJA静岡市を  
支えていただきました皆様に改めてお礼を申  
し上げます。

さて、農業を取り巻く環境は、デフレ経済等  
により農産物価格は低迷を続けるとともに、  
原発事故に伴う風評被害から脱し切れない中、  
国内農業を根底から揺るがすTPP問題が  
くすぶっている状況です。一方、組合員の高齢化  
に伴いJAの組織基盤であります部農会組織  
の活性化にむけて、JAからの提案や、ふれあ  
い座談会での話し合いをしていただきました。  
皆様の貴重な意見を参考に、今後は具体的な  
行動計画を策定し取り組んでまいります。

平成25年は3か年計画の最終年度となりま  
すが、計画の基本方針にありますように、将来  
とも農業・地域において最も信頼され、組合  
員をはじめとする利用者・地域住民・消費者  
から真つ先に選ばれるJAであることを目指  
して着実に計画を実施してまいりる所存です。  
本年も変わらぬご支援、ご協力を賜ります  
ようお願い申し上げます。

静岡市農業協同組合 代表理事組合長



青山吉和

新年のごあいさつ

HAPPY NEW YEAR 2013

幻想的に美しくきらめく

## 薔薇

「イルミネーションローズ」  
太陽のもとでは、バラの中でも大輪の純白のバラ。これだけでも十分喜ばれますが、イルミネーションローズはこの後が感動！この純白のバラを暗闇へと持つていくと、バラが幻想的な青い光りを放ち、まるで魔法にかけられたかのような驚きを味わうことができます。

イルミネーションローズは、畑で一本一本、花のしつかりした白バラだけを専用を選び、目印をつけます。ベストな状態になるまでゆつくり開かせていき、最高の開き具合になったら、キズがつかないように丁寧に採花していきます。採花した白バラに独自の特殊加工を施していきます、イルミネーションローズが出来上がります。しかしこれで完成ではありません。イルミネーションローズをお買い上げ頂いた方がサプライズギフトとして贈り、感動と幸せを感じてもらうことがイルミネーションローズのゴールです。

「ジュエリーローズ」  
「女性だつてより美しくなるためにお化粧をする」。ある人の言葉がきっかけで、「じゃあバラだつて！」からジュエリーローズはスタートしました。ジュエリーローズで使用しているジュエリーパウダーは女性の化粧品（チークなど）に良く使われているもの。さりげなく、それでいてよりきらびやかにバラの魅力を最大限に引き出す様、特殊加工を施しています。上品さ、きらびやかさがあるジュエリーローズ。特別ギフトとして人気があります。



R O S E S

“暗闇で青く光る” “ラメを施して宝石のような”

JA静岡市で販売されているアメージングローズ。  
農家とJA担当者がどんな思いで生産し、  
消費者の皆さまにお届けしているかをご紹介します！

静岡市バラ生産組合  
鈴木雄介さん



幻想的に美しくきらめく **薔薇** 創作ローズ

「光が当たるとキラキラと光って綺麗だね」というつぶやきから、  
「じゃあ暗闇で光るバラとか作ってみる？」

きっかけ

2004年、海外から輸入されてきているラメが施されたバラを見て…。国内でラメ加工している産地は無く「静岡市のバラは品質の良さが売り。品質が良いからこそ加工もできるんじゃないか？」と市場担当者との話がきっかけになりました。

こうして、バラの更なる付加価値と新たな需要を目的とし、2004年12月、クリスマス向けに第1弾ラメ付き加工のバラが開始しました。

2005年春、市場担当者・コンサルタント会社とラメ付き加工バラについて話し合い中「光が当たるとキラキラと光って綺麗だね」というつぶやきから、「じゃあ暗闇で光るバラとか作ってみる？」という話に発展。「いいねえ、やってみよう！」と第2弾、暗闇で光るバラの開発が始まりました。そこから試行錯誤。最初に問題となつたのが日持ち…。加工しても3日もすれば萎れてしまう。生花と同じ日持ちでサプライズを味わえる商品でなければ世へ出せない。失

敗の連続でした。

加工方法などを模索し、完成したのが10月。半年以上加工方法などの研究を重ね、一般公開したのが地元静岡で毎年行われている「産業フェア」。これがスタートです。



静岡市バラ生産組合  
榎本秀一 組合長

花の向こう側に消費者の方の喜んでる顔を思い浮かべ、季節ごとにボリュームが感じられるような栽培を心掛けて、きれいな状態で長持ちするバラを作っています。いろいろなシーンで登場するバラですが、例えばブライダルに使用する場合。その方の人生の晴れ舞台となるわけですから、幸せになっていただきたいという気持ちを込めたバラをお届けしています。

お客さまが安心してバラを飾り、楽しむために

静岡市バラ生産組合は他産地とは違った選別方法を行っています。通常の共選共販であれば、各生産者が作っているバラは生産者自身が選別、箱詰めをして市場出荷を行います。しかし静岡市の場合、生産組合が雇用するパートさんが選別しています。なんだ、それだけのことか！と思うかもしれませんが、これが高品質化のカギ。

たとえば、生産者が選別する場合…。秀品（もつとも優れた品質）にしようか優品（秀品に次ぐ品質）にしようか迷うようなバラがあった時、作り手としては「秀品にしたい」という甘えが選別に出してしまうことがあるかもしれません。しかしこの「第3者による選別」なら、確かな品質を保証することができ、お客さまに安心・信頼して買っていただけるシステムであるといえます。

また、花卉センターではバラを筆



JA静岡市花卉センター



頭にトルコギキョウ・洋菊・ガーベラ・ラナンキュラス・ひまわり・葉ボタン・コトナンツリー・オキシペタルム・菜の花・サカキなど、数え切れないほどの花々を栽培・出荷しています。

花の持つ可能性つて…

現在出荷している花たちは、飾って贈って、お客さまに喜び楽しんでいただくためにそれぞれの生産者が栽培しています。

でも、花の持つ可能性つてまだまだあるんじゃないかな？

現在試験中ですが、花を使った染物加工によるバラ染め和紙、バラ染めストール、バラ染めシャツなどなど。飾る価値だけでなく、次のステップは「着て楽しむ価値」。

もつともつと花の持つ可能性を信じて花の持つ価値の創造に生産者が一丸となつて取り組んでいきます。

●お問い合わせ／販売企画課  
TEL.054-288-8442

当JAホームページの「ネットじまん市」で  
ご注文いただけます。



R O S E S

●第16回JA静岡市自然薯品評会

自然薯部会は、あさはた支店で自然薯品評会を行いました。出品数は、23点(東部3・長田7・薬科13)で、外觀を評価し、その後、先端から20cmを切り落として播り、内容(灰汁・色沢、香り、粘度、食味の4項目)について審査しました。結果は、金1席・繁田剛さん(薬科)、金2席・北沢治さん(薬科)ほか6名が入賞しました。(11月9日)

出来栄を審査する関係者ら



●じまん市が地元レストランとコラボ

合併20周年記念事業の取り組みとして、市内の洋食レストラン「リアルフード伊太利亭」との共同企画で「じまん市ウィーク」を行いました。イベントでは、市内の農産物を使用した料理「じまん市プレート」の提供のほか、地産地消パーカーなど各じまん市の女性部加工品をPRしました。(10月25日)

レストラン前ではじまん市加工品も提供



●山葵栽培発祥の地を目指して

第1ポイントに到着!

赤や黄色に色づいた秋の里山を歩く「有東木ウオークラリー」が、葵区有東木地区で開かれ60人が参加しました。大河内支店の一支部「協同活動の二環」として行われ、上り坂を約3km歩くと第1ポイントの農産物加工販売所「うつろぎ」に到着。大杉がある白髭神社から盆踊りが国の無形文化財に指定されている東雲寺へと散策を楽しみました。(11月11日)



地域のイベントや最新のニュース・ほっと♡する話題がいっぱい

HOT NEWS & TOPICS

ホットニュース&トピックス



●南部じまん市来店者400万人達成

平成16年4月にオープンした南部じまん市が、来店者400万人を迎えました。400万人目に認定された駿河区の長田芳子さんとその前後の吉田初枝さん、坂田京子さんには、静岡コシヒカリとメロン、プリアードフラワーが贈られました。小田重良出荷委員長は「日頃のご利用に感謝し、これからも安全安心な農産物を提供していきます」と話しました。(11月13日)

400万人のご利用に感謝



●地産地消イベントに参加

静岡県中部農林事務所が地産地消「しずおかの食に出会う」交流会をホテルアソシアで行いました。JA静岡市からは麻機れんこん羊羹、本山茶緑茶ワイン、じまん市旬の野菜が出品されたほか、ほんやまじねんじょなどの提供も行われ、会場は多くの人で賑いました。(11月7日)

地元野菜を使用した新商品を紹介



●農業用廃プラスチックを回収

たくさん集まりました!

肥料の袋や農薬の空容器などの農業用廃プラスチックの回収が、6か所の営農経済センターで行われました。組合員から持ち込まれた廃プラスチックは、搬入者の氏名と材質や重量を確認した後、当JAが取りまとめリサイクル業者に依頼し、適切に処理されます。(11月15日)



●合併20周年記念歌謡ショー

JA静岡市の合併20周年を記念し、歌謡ショーが市民文化会館大ホールで行われました。対象は正組合員と友の会会員で、管内6ブロックから約9000人が来場。曲とトークを楽しんだあと、各ブロックから出演者にレインボーレッドやミカン、麻機れんこん羊羹、自然薯饅頭といった静岡の農産物や加工品と花束の贈呈が行われました。(11月7・8・9日)



このTRYざ・農業では、農業に取り組む旬な人を紹介します。  
また食と農に挑戦する人たちの姿もお伝えしていきます。



藤浪さんと出荷間近の「紅ほっぺ」

今月はイチゴを栽培する  
葵区東 藤浪友章さん(55)

私は、就農して26年、イチゴ25a、水稲120a、野菜10aなどを栽培している専業農家です。

苗の棚が滝のように見えるから  
ナイアガラ



イチゴの品種は紅ほっぺで、ナイアガラ育苗や  
早出しのため井川で高冷地育苗を行っています。



今年度の目標は、来年5月末までの出荷で  
3万バツクを計画しています。

“ほっぺ”が落ちそうなくらいおいしい「紅ほっぺ」!



TRY ざ・PRESENT

藤浪さんのイチゴを抽選で5名様に  
プレゼントいたします。

ご希望の方は、「TRY ざ・農業プレゼント希望」、郵便番号・住所、氏名、  
年齢、電話番号、JAに対するご意見をご記入の上、ご応募ください。

宛先 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5-4-70  
JA静岡市 広報課宛

締切 2013年1月7日(当日消印有効)

※当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

摘花作業は、特に気を遣って  
ていねいに☆



おいしくて安全・安心なイチゴを提供するために、  
有機肥料や天敵による害虫防除を導入しています。



秋の味覚の収穫体験



青壮年部が、今年度6回目のウィークエンドアグリを開きました。  
今回の活動は、梅ヶ島でシイタケ狩り。参加者は梅ヶ島支部  
の志村吉紀さんから栽培の説明を受けたあと、1つ1つ丁寧に  
収穫しました。収穫後は、シイタケを焼き、皆で秋の味覚を堪能  
しました。  
【10月14日】

大きなサツマイモを見つけて大はしゃぎ

青壮年部長田支部が、駿河区青木のひばり幼稚園の農園  
で、サツマイモ掘りを行いました。食育事業の一環で、園児144  
人が参加し収穫を体験。土の中からサツマイモが顔を出すと、  
「すごーい。こんなに大きいのが取れたよ」と見せ合いながら大は  
しゃぎ。収穫したイモは、11月に焼いもパーティーを行い、皆で味  
わいました。  
【10月25日】



TPPを考えよう



青壮年部が、本店でTPP講演会を開きました。日本農業新聞  
の細田さんを講師に招き、約20人が参加。講習会では、TPPの  
背景や交渉参加になった際の日本の農業に与える影響などの  
説明があり、参加者は真剣に耳を傾けていました。  
【11月6日】

秋の野菜が荷台に満載!

南部ブロック女性部の軽トラ市が、静岡新聞社駐車場で軽トラ  
ック13台が集合して開かれました。荷台には駿河区で栽培された  
新鮮な農産物や加工品が満載で、来場者は生産者と会話なが  
ら買い物を楽しみました。この軽トラ市は、静岡市駿河区まちづくり  
振興課の駿河区魅力づくり事業として行われ、翌週にも、用宗漁  
港西岸壁荷捌所で開かれました。  
【11月10日】





## 平成26年度新採用職員募集要項

JA静岡市では、平成26年度4月新採用職員を下記の要項で募集しています。

<b>募集人員</b>	短大卒(専門含む)以上/若干名
<b>募集職種</b>	総合職(営業・事務等) 信用・共済・購買・販売・営農生活指導等
<b>応募資格</b>	①【新卒者】 大学等を平成26年3月に卒業見込みの方で、静岡市(葵区・駿河区)に在住もしくは通勤可能な方 ②【既卒者】 大学等を平成24年3月に卒業した方又は平成25年3月に卒業する方で、静岡市(葵区・駿河区)に在住もしくは通勤可能な方(大学等：大学、大学院、短大、高専、専修学校等)
<b>応募方法</b>	書類受付期間内にエントリーシートを提出(郵送の場合は期間内必着) エントリーシートはJA静岡市ホームページより取得
<b>採用スケジュール・採用条件</b>	書類提出期間●平成25年2月18日(日)～平成25年3月8日(金)厳守【郵送可】 提出書類●エントリーシートに必要事項を記入し、写真添付の上提出 提出先●〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4番70号 JA静岡市本店 総務部 人事課
<b>書類選考</b>	期間/3月11日(日)～3月15日(木) 通知/書類選考通過者に受験案内送付(3/22予定)
<b>筆記試験</b>	試験日/3月28日(日) 会場/本店3階大・中会議室・4階研修室(3・4予定) 内容/筆記試験・小論文
<b>第1次面接試験</b>	試験日/4月11日(日) ※筆記試験に合格した者 会場/本店3階小会議室 内容/面接試験(人事課)
<b>第2次面接試験</b>	試験日/4月25日(日) ※第1次面接試験に合格した者 会場/本店3階小会議室 内容/面接試験(部長)
<b>適性試験</b>	試験日/5月9日(日) ※第2次面接試験に合格した者 会場/本店4階研修室(3・4)
<b>第3次面接試験</b>	試験日/5月16日(日) ※第2次面接試験に合格した者 会場/本店3階小会議室・役員控室 内容/面接試験(役員) 健康面談(保健師)
<b>健康診断</b>	診断日/5月下旬～6月下旬までの指定した日 ※適性検査および第3次面接試験に合格した者 会場/静岡厚生病院健康管理センターにて 採用内定/内定日 6月28日(日)予定・内定通知書発送
<b>その他</b>	

お問い合わせは、JA静岡市本店総務部人事課へご連絡下さい。  
TEL.054-288-8419

## ATM特別稼働 年末年始のご案内

<b>●平成24年12月31日(日)</b>	●すべて稼働 静岡市役所(葵区)と静岡厚生病院を除く全てのATM 取扱い時間/9:00～17:00
<b>●平成25年1月1日(火)・2日(水)</b>	●一部稼働 美和支店・しづはた支店・昭府町支店・豊田支店・八幡支店 高松支店・薬科支店・大里支店・長田支店・下川原支店 あさはた支店・西奈支店・千代田支店・上土支店 取扱い時間/9:00～17:00 ※1月1日、2日は一部休止させていただくサービスがあります。 ▶県外JA・他金融機関(キャッシング含む)によるお取引、ゆうちょ銀行のキャッシュカードによるお取引
<b>●平成25年1月3日(木)</b>	●すべて休止 JA静岡市全てのATMが休止となります。JA静岡市のカードでは当JAを含む全金融機関で取扱いできません。 ※大河内・梅ヶ島・玉川・井川支店のATMは、平成24年12月28日をもって廃止させていただきます。

## 厚生会職員募集のお知らせ

平成25年春、新しい厚生苑が柳町に移転オープンするにあたり、  
看護師3人、介護福祉士10人を新たに募集いたします。  
問い合わせ先●社会福祉法人 静岡厚生会 TEL.054-272-1100

職種	看護職員	介護職員
資格	正准看護師	介護福祉士 (新卒の場合未経験可)
給与	当法人給与規定による(経験考慮いたします)	
時間	8:30～17:30/9:30～18:30 ※夜間オンコール当番あり	7:00～16:00/8:30～17:30 10:00～19:00/17:00～翌10:00 22:00～翌7:00 他
待遇	年間休日119日(有給休暇の計画的付与5日含む) 昇給年1回・賞与年3回(業績による) 退職金制度・社会保険完備・交通費規定支給 有給休暇・特別有給・育児介護休業制度・福利厚生共済加入	



### JA静岡市 農家の皆様へ

# 栽培希望者募集

薬草「ミシマサイコ」を栽培してみませんか?

JA静岡市は産・学・連携により薬草栽培に取り組んでおります。薬草栽培に興味のある方大歓迎!

**栽培時期** 播種/3月初旬から4月下旬  
種子採取/12月初旬ごろ  
生薬原料/1月中旬ごろ

**栽培適地** 腐植質土壌、砂壤土など  
弱酸性・適湿、柔らかい土

栽培希望者は、最寄の営農経済センターまでご連絡ください。

### 貸農地情報

場所	用途	面積
北	茶園	1,200㎡
日向		1,200㎡
牛妻	みかん園	1,650㎡

JA静岡市では、第6回ふれあい座談会を10月1日から26日にかけて87会場、1,502人の方に参加をいただけて開催しました。今回のテーマは「一部農会組織活性化に向けて」。平成23年度に各都府県農会にご協力をいただき、JA中央・岡山大学と連携して調査を行ってきました。さらに、平成24年度のふれあい座談会でも皆さまからいただいたご意見ご要望を、対策プロジェクトで検討し、部農会組織活性化に向けて平成25年度から活動を実施いたします。座談会では、会員の高齢化やサラリーマンの会員が増えている、部農会の存在感が薄れてきている、など多くの意見を出していただきました。座談会でいただいたご意見などについては改めてご報告させていただきます。

JA 静岡市の組合員さんを紹介していく楽しいリレー企画です。  
次はあなたがバトンタッチされるかも?!



葵区下  
**長坂孝博さん**  
茶・菊・イチゴ

私の趣味は鮎の友釣りです。最近川コンディションが悪く、あまり釣りに行けません。来年こそは、鮎釣りを楽しみたいです。また、写真は先日参加した『お茶壺道中』で『徒歩頭』に扮装した時のものです。似合ってますか!?

私が次に紹介するのは ➡ 葵区平野 望月政治さんです。

葵区内牧  
**朝日原智子さん**  
茶

女性部に入った頃、地区ではたった3人!今は11人になりました。仲間と菓子作りを始め販売所に出し15年たちましたが、毎日勉強です。銭太鼓やMAI姫など、サークル仲間と活動することが楽しみなこの頃です。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区中之郷 鈴木淳子さんです。



駿河区大谷  
**佐藤奈良子さん**  
イチゴ

年に2~3回、20年ほど前に大谷の女性部役員をやった12人の仲間が集まって、健康志向を考えた自家製の味噌を作っています。味噌作りの一番の楽しみは、気兼ねの無いおしゃべり!これからも良き仲間と長くお付き合いしていきたいです。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区下川原 福地文枝さんです。

駿河区広野  
**杉山勝榮さん**  
イチゴ・桃

趣味の弓道は、他の武道と違って高齢になっても続けられると思い、始めました。あれから早40年、現在も続けています。写真は京都御所での昇段試験の射影です。中央・北部体育館に教室がありますので興味がある方はおいでください。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区昭府 柴田 勇さんです。



農産物直売所 いんぷお SHIZUOKA MARKET INFORMATION

畑から食卓へ、旬が集う新鮮市場!

◎小坂みかんの里朝市

元JA小坂支店前 駿河区小坂1061-1  
TEL.054-259-3445  
(小坂みかんの里朝市代表者: 塩沢実子)  
OPEN/第3日曜日の8:00~11:00  
※12月は29日(土)のみ

■ミカン等の果物や、コンニャク・おもち等加工品、野菜、花を販売。年末には正月用品も販売します。

◎薬科加工センター さくら

連絡先 TEL.054-278-2916  
※販売に関するお問い合わせは、上記の電話番号までお願いします。

■イチオシは今が旬の「自然薯まんじゅう」!他にも赤飯、煮物、オードブル、もちなど、豊富な品揃え。四季の食材を使ったお弁当が評判です。

◎大川加工センター

大川支店と坂ノ上倉庫前の2ヶ所  
TEL.090-7696-2003  
OPEN/第1・3土曜日の10:00~12:00  
※平成25年1月は19日(土)から

■大川産の食材を使った加工品やお惣菜がいっぱい。人気の赤カブ漬は、体に優しい材料でリニューアルしました!じまん市でも購入できます。

◎百姓ハウス

葵区下1265-3  
TEL.090-7683-9820  
OPEN/9:00~16:30(春から17:00まで)  
木曜定休 ※12月は無休

■野菜や豊富な果物、加工品を販売。ジャムや味噌は添加物なしで製造。梅干やらっきょうもオススメです。

※年末年始の営業については各直売所にお問い合わせ下さい。

生活に役立つ情報

農業所得申告の留意点

初めまして、農家の皆さんの税務相談を担当している税理士の土屋です。  
年末になり確定申告の時期が迫ってきたので、今回は農業所得の申告の留意点などについて説明します。  
農業所得は青色申告ができるので、まだ選択していない方は早めを選択することをお勧めします。青色申告の特典は大きく次の3点です。



税理士 土屋 道雄

- 1 青色事業専従者給与の必要経費算入  
白色申告の場合、専従者控除の額は配偶者86万円、その他の者は50万円ですが、青色申告では支払った全額が認められます。
- 2 純損失の繰越控除、繰戻しによる還付の請求が可能  
純損失が生じた場合、翌年以降3年間に渡って損失を繰り越して翌年以降の所得金額から控除するか、前年分に繰り戻して前年分の所得税の還付を受けることができます。
- 3 青色申告特別控除の適用  
10万円または複式簿記で記帳した場合、65万円の特別控除が受けられます。

- 1 収入金額の確認  
収入金額はその年において収入すべき金額なので、お金を受け取っていないでも野菜等を買った収入と見なされたりします。また、わらなどの副産物の販売収入も含まれ、自宅で食べた野菜なども「家事消費」として計上する必要があり、特に農業所得には「収穫基準」があり、販売していても収穫した年の収入金額になります。
- 2 必要経費について  
必要経費は、売上原価や一般管理費など収入を得るために必要な費用です。収穫基準で収入金額とした金額は、翌年に販売したときの必要経費になります。仕入れ分が未払いの場合でも必要経費となります。電気代や固定資産税などの家事上にも使用する経費は、農業で使用する割合を算定して必要経費としてください。
- 3 基本的支出と修繕費の区分  
建物や機械に支出する費用は基本的支出か修繕費となりますが、2万円未満の支出や3年以内の周期で行う修理等は全額が修繕費となります。区分が困難な場合は、簡便法として、費用の額が60万円未満の場合と、前年末の取得価額の額の厚保10%以下の場合には修繕費とすることができます。



OASIS 読者の声



- 10月号に平成24年度JAまつり開催のご案内があったので、娘や孫と一緒にいきます。  
〈黒俣/女性/61歳〉
- JAまつりやスタンプラリーなど、イベントも楽しませていただいています。  
〈田町/女性/36歳〉
- 12月 JAまつりへの大勢の方のご来場、ありがとうございました! スタンプラリーはこれから抽選を行います。応募された方は農産物セットの到着をお楽しみに!  
〈油山/女性/62歳〉
- 毎月オアシスが来るのが楽しみです。特に元気生活と食紀行を見てとても参考になっています。  
〈油山/女性/62歳〉
- 今月号から、健康に関する情報は「いつも元気!」、農産物に関する情報は「家庭菜園」と裏表紙で紹介しています。お役に立っている情報をこれからも載せていきます。

Eメールでのおたよりはこちらまで [koho@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp](mailto:koho@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp)

※携帯電話、スマートフォンからの投稿は、左のQRコードでアドレスを取得できます。

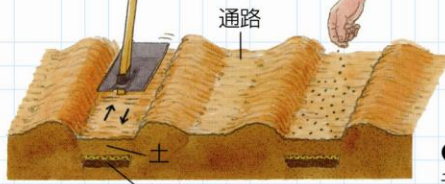


コマツナの栽培方法

1 種まき

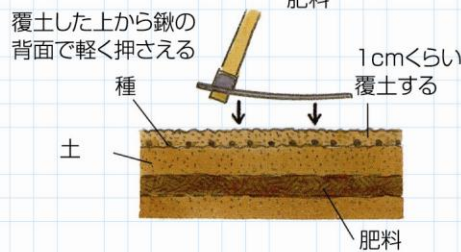
●溝まきの場合  
鍬を前後に動かして  
底面を平らにする

溝全面にわたるよう、  
ていねいに種まきする

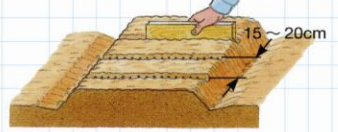


●ベッドまきの場合

元肥はベッド全面に耕しこんでおく  
やや中高になるようにていねいにならす



板切れて幅2cm、深さ1cmくらいの  
溝をつけて種をまく



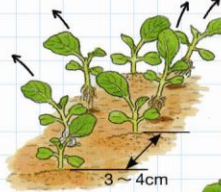
栽培のポイント

コマツナは、コナガや青虫などの病害虫が付きやすいので、早めの防除を心がけましょう。無農薬栽培のためには、べた掛けが不可欠です。また、成長が早いので、早めに収穫しないと葉茎が硬くなり、春先はどう立ちしてしまいます。適期に収穫しましょう。

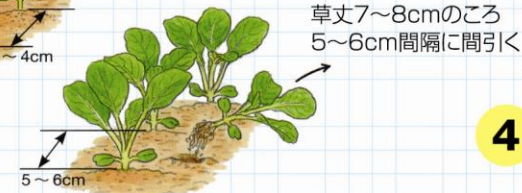
南部営農経済センター  
山森好登



2 間引き



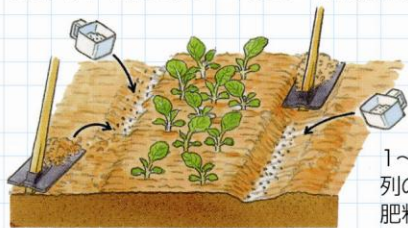
本葉1~2枚のころ3~4cm間隔に間引く  
間引いた小さい株も間引き菜として有効に利用する



草丈7~8cmのころ  
5~6cm間隔に間引く

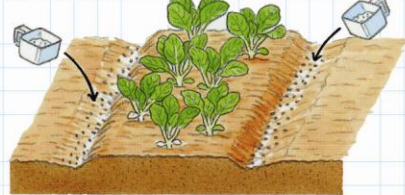
3 追肥・中耕

●第1回 <列の長さ1m当たり> 化成肥料/大さじ1杯



1~2回とも間引きした後、  
列の側方に軽く溝を掘り、  
肥料を施す。その後、鍬で  
土をやわらげ、中耕しながら  
土寄せする

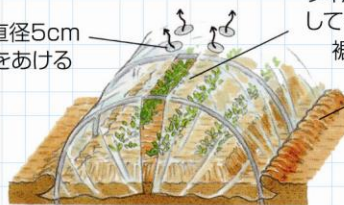
●第2回 量は1回目と同じ



4 防寒

●トンネル 日中30℃以上にならないよう換気する  
フィルムを頂部で合わせるように  
しておき、日中開く  
裾には土をかけて風にとばされないように

フィルムに直径5cm  
くらいの穴をあける



●べた掛け  
風で飛ばされないように留めておく



べた掛け資材:長繊維・割繊維不織布など

5 収穫

●抜き取り収穫  
草丈20cm前後になっ  
たら抜き取り収穫する



●かき取り収穫



サラダ用など少量でよければ下葉から  
かき取り収穫すれば、長い間楽しめる

コマツナの栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
種まき	●	●										
収穫										●	●	●

※1年中種まき・収穫が可能です。

●10月~2月まきまでは、トンネルかハウスで栽培します。

育てるを楽しむ。

家庭菜園

ENJOY the HOME GARDEN



コマツナ

小松菜 (学名 Brassica rapa var. perviridis) はアブラナ科の野菜。別名、冬菜 (フコナ)、鶯菜 (ウグイスナ)。



栄養価が高くて低カロリー。ダイエットにも!?

コマツナの栄養価  
コマツナは、栄養価の高い緑黄色野菜で、カルシウム、ビタミンA、鉄、カリウムなどを多く含みます。ホウレンソウと栄養価が似ており、比較すると鉄分はやや少ないものの、カルシウムは5倍で野菜の中ではトップクラスです。また、アークが少ないので、茹でずに使用できる点も便利です。

コマツナの歴史  
コマツナは、江戸時代中期、8代将軍徳川吉宗が昼食に出された冬菜を気に入り、その栽培地の小松川の名を取って「小松菜」と名づけられたと言われています。現在、コマツナは1年を通して栽培されていますが、本来は冬の野菜。霜の降りる冬になると、色も濃くなり甘みが増します。

グッド  
スマイル

今月のステキな笑顔を紹介します。



Good Smile



祖父 亀山正巳さん

駿河区高松

ペットはカタツムリとカマキリ  
の自然派姉弟。



ママが洗濯物を干すのをお手伝いしているよ!

父 祐輔さん  
母 愛さん



曾祖父・母 森金吾さん/静江さん

葵区北

今年、七五三をやって☆綺麗な着物でしよう?



葵区平和  
祖父 望月 武さん

大好きなチョコちゃんと毎日遊んでいるよ!

オアシス  
クイズ

クイズに答えてプレゼントをもらおう!



OASIS QUIZ

今回の新年号から、JA静岡市広報誌『オアシス』はリニューアルしました!今後も“食と農を笑顔でつなぐ広報誌”として、皆様に様々な情報をお届けしていきます。さて、ここで問題です。リニューアルに伴い新しく誕生したコーナーの内、組合員をリレー方式で紹介するコーナーは何でしょう?

応募方法

Eメールか、官製ハガキにて答えを応募、正解者の中から抽選で5名様に図書カードを進呈します。



応募締切 平成25年1月7日

●携帯電話、スマートフォンのカメラで左のQRコードから宛先アドレスを読み取り、○クイズの答えと、ご住所・氏名・年齢・JAに対するご意見をメールの本文に打ってご送信ください。  
※下記アドレスを直接入力して送信することもできます。

官製ハガキでの応募宛先

〒422-8506  
静岡市駿河区曲金5-4-70  
JA静岡市 広報課

○クイズの答えと、ご住所・氏名・年齢  
JAに対するご意見をご記入ください。

quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp

10月号クイズの答え▶『合併20周年記念ポスター』

健  
か  
か  
か



いつも元気! Q&A

「かぶれの予防」

FILE>>01

肌<sup>Q</sup>が弱く、時計をしたり化粧品を変えたりすると、かぶれてしまいます。以前皮膚科で「接触性皮膚炎」と言われました。最近では市販の軟膏を使っています。日常生活ではどのようなことに注意したらよいのでしょうか?

A

一般的に「かぶれ」と呼ばれる接触性皮膚炎は、外部の物質が肌に接触・付着して起こる湿疹のことで、赤くなる・水泡ができる・ただれる・粉をふくなどの皮膚症状が現れます。主な原因は、衣服・洗剤・化粧品・外用薬・金属・植物・ハウスダストなど日常生活の中に隠れています。これらの刺激や、含まれる「原因物質」により炎症が引き起こされます。

【皮膚炎を起こしたら】

皮膚科では原因物質の排除と外用薬を使用しての治療が一般的です。物質が特定できず二週間以上症状が長引く場合はパッチテストなどを行って物質の特定が行われます。原因の特定ができず、自己診断で外用薬を塗り続けるのは副作用の恐れがありますので、医師の指示に従いましょう。

【日常生活での注意点】

原因物質を遠ざける

症状が出ている場所に接触したものを思い返し、その物質に触れない工夫が大切です。化粧品や金属製品はアレルギーを起こしにくい材料を使用したものを選びましょう。また、仕事でどうしても触れなくてはならないものは直接触れないようにプラスチック手袋をするなど、刺激を最小限に抑える工夫が必要です。

皮膚を良い状態に保つ

洗いすぎて皮膚を乾燥させたり、こすったり掻いたりすると、皮膚を守るバリアの役割をしている「皮膚膜」が剥がれ落ち、刺激物が進入しやすい状態になります。また、汗をかいたままにすると、かゆみや金属アレルギーを起こしやすくなります。皮膚の清潔と保湿が大切です。再発予防のために、普段からのセルフケアを心掛けましょう。

セルフケアのポイント

WINTER

冬のケアはココが大切です!

- ① まだまだ、紫外線対策を万全に
- ② 草花の多いところでは肌を露出させない服装で
- ③ 頭から足まで全身の保湿を
- ④ 大掃除で洗剤を使うときはプラスチック手袋を着用
- ⑤ 加湿器はダニが飛ぶので要注意

静岡厚生病院 保健師 諸橋千尋