

食と農を笑顔でつなぐ

10
2025

特集

10月16日は国消国産の日!
私たちの「食」について考えよう

2025
10

●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: 企画部広報紙

JA静岡市
https://ja-shizuokashi.or.jp

真っすぐ育て!!
夢への一歩。

JA 静岡市

しずおか 食べごろ レシピ



「食材の宝庫」JA静岡市の管内で採れる旬の農畜産物を使った
ちょっと自慢できるレシピを紹介します。



ふわっととろける♪ スフレオムレツ

材料(2人分)

◎ カボチャ… 1/8個

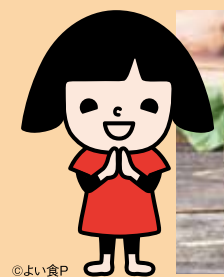
・卵… 2個 ・牛乳… 大さじ1

・塩・こしょう… 少々 ・バター… 10g

つくりかた

- ① カボチャを一口大に切り、レンジでやわらかくする。(600Wで約2分)
- ② フライパンにバター(分量外)を溶かし、カボチャを軽く炒め皿に取り出しておく。
- ③ 卵を黄身と白身に分ける。塩・こしょう、牛乳を入れて割りほぐしておく。
- ④ 白身は泡立器で角が立つまで泡立てる。
- ⑤ 黄身に④の1/2を加え混ぜ合わせたら、残りの④を加えざっくりと全体に混ぜる。
- ⑥ ②のフライパンを熱し、バターを溶かして⑤を均一になるようにへらで広げる。
- ⑦ 中火で1分位焼き、ふちの周りに②を並べる。蓋をして弱火で2分位蒸し焼きにする。
- ⑧ ふちが固まってきたら、お皿に移し入れながら半分折り込む。

カボチャ



βカロテンやビタミンC、食物繊維が豊富で、免疫力アップや美肌効果が期待できます。保存は丸ごとなら風通しの良い冷暗所で、カット後は種とワタを取り除きラップをして冷蔵庫へ。皮も薄く切ればそのまま調理可能です。選ぶ際は皮が硬く色が濃く、ヘタが乾燥しているものを選びましょう。特に10～12月頃がおいしい時期です。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市



Plastic model monument of a mailbox



郵便ポストプラモニュメント

プラモデルは静岡市が世界に誇る地場産業。「プラモニュメント」は静岡市プラモデル化計画のシンボルとして現在市内に15基が設置されています。静岡市役所静岡庁舎に設置されている郵便ポストプラモニュメントは実際に郵便物を投函することもできます。

最寄りの南部じまん市



今月の表紙 ●



◎望月治希さん

農業を営む祖父母の姿に憧れて、今年1月に静岡市認定新規就農者として自然薯栽培をスタートさせた望月治希さん。この秋に初めての自然薯収穫に挑みます!詳しくはP12「TRYざ・農業」をご覧ください。

CONTENTS

10月16日は
国消国産の日!



P4~7

特集 ●

私たちの「食」について考えよう

OASIS Topics オアシストピックス

P8~9

・静岡市手揉茶品評会 ・ソレイユくらぶ ・水稻栽培研修会視察研修
・わらしな交流会 ・静岡市へ政策要請 ・静岡県のJA オープンカンパニー

青壮年部・女性部

アクティブレポート

Active Report



P10

・JA大井川とリーダー研修会 ・県青壮年部発表大会 ・歴史講座 ・ボウリング大会

季節を収穫しよう!! 家庭農園

P11

コリアンダー(パクチー)

この町の わたしの 好きなところ

P14

静岡の恵み創作cafe 駿州茶寮

しずおかインフォ Shizuoka Info

P16

エリア内のイベントや情報をお届けします

オアシスボイス OASIS Voice

P19

マイJAフレンド/グッドスマイル/読者メール/オアシスキズ

元気ファーマーズ TRY ざ・農業

P12・13

自然薯農家 | 葵区 望月治希さん

健康Q&A いつも元気

P15

睡眠時無呼吸症候群について

生活に役立つ情報

P18

太陽光発電設備による余剰電力の
売却収入の所得区分

しずおか食べごろレシピ

P20

カボチャ

今日からできる!「食」の未来を明るくするひと工夫

地球の環境と日本の「食」の未来にいい影響を与えられる、
お買い物シーンでのひと工夫をご紹介します!



1! すぐ食べるなら「てまえどり」

「てまえどり」とは商品棚の手前にある賞味期限や消費期限が迫った商品を積極的に手に取る購買行動のこと。私たちが食品を選ぶ際に少し意識を変えるだけで、店舗での販売期限が過ぎ廃棄される食品の削減に繋がります。皆さんもすぐ食べるものは「てまえどり」を意識してみてくださいいかがでしょうか。



2! 食べられる分だけお買い物

冷蔵庫の奥でひっそりと期限切れを迎えている食材はありませんか?これも暮らしの中で生まれてしまう身近なフードロスです。これらを防ぐために、まずはお買い物前に冷蔵庫の中身をチェック! 必要な分だけの買い物を心掛けましょう。無駄なく使いきるということは家計にも環境にもやさしい行動なのです。



3! 地元の旬の農産物を楽しむ

皆さんは地元でどんな農畜産物が生産されているかご存知ですか?地元の農畜産物のことを知り、手に取るとは地域の農業を応援することに繋がります。地元のものを買うならじまん市のようなファーマーズマーケットや農産物直売所がうってつけ! 季節ごとの旬の野菜や果物を楽しみながら、農業の未来を守っていきましょう。



●ファーマーズマーケット
じまん市



お弁当箱は静岡県郷土工芸品「井川メンパ」を使用しています。

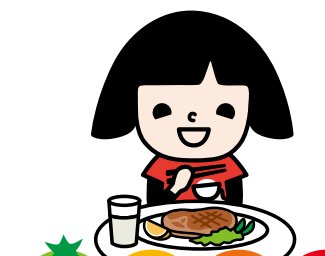
10月16日は 国消国産の日! 私たちの「食」について 考えよう

写真のお弁当は、
すべてファーマーズ
マーケット「じまん市」の
農畜産物で作りました♪



10月16日は「国消国産の日」です。「国消国産」とは、私たちの「国」で「消費」する食べ物を、できるだけこの「国」で生「産」するという考え方。日本の食料自給率が低下し、農業を取り巻く環境がますます厳しくなる中、私たち一人ひとりが「食」と「農」の未来を守るためにできることを考えるきっかけとなる日でもあります。

今回の特集では、今日から始められる「国消国産」を意識した行動や、食材を無駄なく使い切る簡単レシピをご紹介します。



国消国産
こくしょうこくさん

これからは「国消国産」が合言葉！

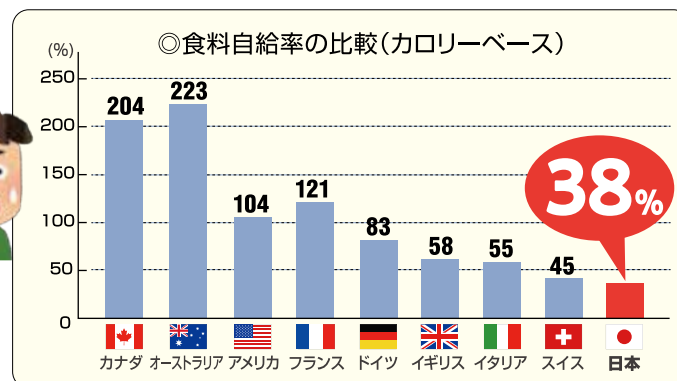
なぜ、今？
国消国産なの？

それは、日本が「食」と「農」を取り巻くさまざまなリスクを抱えているからです。日本は食料の6割以上を海外からの輸入に頼っており、以下のような課題があります。

課題 食料自給率の低迷

1 日本の食料自給率はわずか38%。
この50年で半減しています。

右のグラフは、「知ってる？ 日本の食料事情2022
～食料自給率・食料自給力と食料安全保障～」(農林水産省)をもとに作成
注: 諸外国は令和2年、日本は令和5年の数字を使用



課題 農業生産力の弱体化

2 高齢化により生産者である農家が減少し、それに伴い耕作放棄地の増加、農業生産基盤の弱体化が進んでいます。



課題 多発する自然災害

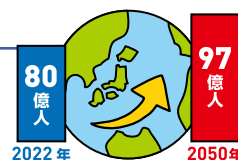
3 異常気象などによる自然災害が、世界中の農業に甚大な被害を与え、食料生産力の低下を招いています。



課題 世界的な人口増加

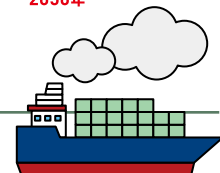
4 世界的な人口増加により、農畜産物の消費量が増加。
それに伴い、将来的には地球規模で食料不足が予想されています。

出典:「世界人口白書2022」(国連人口基金)



課題 国際化の進展

5 外国産農畜産物の輸入の増加が、国内の食料自給率低下を引き起こしています。



これらに加え、農作物の肥料や家畜の餌料、燃料など、生産資材の価格高騰も深刻な問題です。私たちの命をつなぐ「食べもの」だからこそ、誰もが安心して手に入れられるようにしたい…そんな想いから、JAグループは「国消国産」という考え方を発信しています。

私たちにできること！

私たちの「食」と「農」の未来を守るために、一人ひとりの小さな行動が大きな力になります。「てまえどり」や「必要な分だけのお買い物」、地元の旬の食材を選ぶことで、食品ロス削減や地元農業の応援につながります。「国消国産」を意識することで、日本の食料自給率向上や持続可能な社会の実現にも貢献できます。今日からできることを少しずつ始め、みんなで一緒に「国消国産」を意識した行動を始めましょう！

食材をまるごと楽しむ！簡単レシピで「食」の未来を守ろう

◎シイタケ軸の味噌マヨあえ

■材料

- ・シイタケの軸 … 10本分
- ・味噌 … 小さじ1
- ・マヨネーズ … 大さじ1
- ・小口切りのネギ … お好みで

■つくりかた

- ① 軸の石づきを切り落とし、手で細く裂く
- ② 耐熱容器に入れてラップし、電子レンジ(600W)で1分加熱する
- ③ 味噌マヨネーズを混ぜておき、②を入れて全体を混ぜる
- ④ ③を皿に盛りつけたら、小口切りのネギをちらす



【教えてくれた生産者さん】 川口忠孝さん(キノコ農家)

シイタケの軸は、普段捨てられがちな部分ですが、実はうまみがたっぷり詰まっています。このレシピは、軸のコリコリした食感を楽しめる一品です。子どもから大人まで食べやすい味付けなので家族みんなで楽しめますよ。シイタケを丸ごと使い切ることで、食材を無駄なく活用できるのも嬉しいポイントです。ぜひ、シイタケの軸の新しい魅力を発見してください！

◎ダイコンの皮のコンソメ炒め

■材料

- ・ダイコンの皮(面取りして残った部分含む) … 1本分
- ・コンソメ(顆粒) … 大さじ1
- ・ごま油 … 大さじ1

■つくりかた

- ① ダイコンの皮を千切りにする
- ② フライパンにごま油を入れ①を炒め、コンソメを入れて全体を炒める



【教えてくれた生産者さん】 望月久乃さん(野菜農家)

ダイコンの皮は食物繊維が豊富で、栄養たっぷり！捨てるのはもったいないですよ。シャキシャキとした食感が魅力で、このレシピのために皮を厚めにむきたくなるほど美味しい一品です。さらにニンジン皮を加えれば彩りもアップします。多めに作って常備菜として活用できるので、ぜひお試しください！

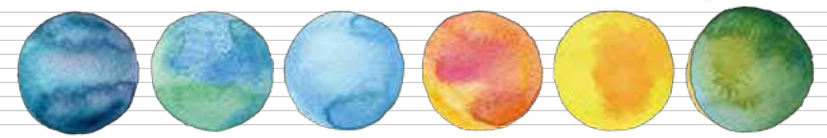


どちらのレシピも、食材を無駄なく使い切る工夫が詰まっています。
生産者の方々の思いを感じながら、ぜひご家庭で作ってみてください！



地域のできごとや活動報告ほか、楽しい話題が盛りだくさん♡

オアシストピックス OASIS Topics



8/20 過去最多の参加者 親睦深まる



中薬支店で、薬科ブロック管内の女性部、青壮年部と役員73人が参加し「わらしな交流会」を開きました。過去最多の参加者で、管内の6つの加工グループによる15品のバイキングや「お手玉ダーツ」で盛り上がりしました。女性部の森時子プロック長は「たくさんの料理を楽しめ、多くの方と話せて楽しかった。開催して良かった」と話しました。

わらしな交流会

7/30 若手にもしっかり継承



静岡市手揉茶保存会が美和支店で、手揉茶の伝承技術の継承と製茶技術、品質向上のため手揉茶品評会を開きました。23点が出品され、形状、色沢など5項目を審査。葵区内牧の森内真澄さんが優等に輝きました。小澤晃会長は「手揉は製茶の基本。機械製造の細かな調整に生かすことができるので、品評会を通じて若手にもしっかりと伝えていきたい」と話しました。

静岡市手揉茶品評会

環境変化への対応を 8/20



静岡市へ政策要請

当JAとJAしみずが静岡市役所を訪れ、難波喬司市長に「令和8年度静岡市行政に対する要請書」を提出しました。静岡市特産物に関する高温対策推進への助成や、今年度開始したトレーニングファーム事業への支援など9項目を要請。三津山組合長は「高温対策については、1日でも早く個々の生産者が活用できるような支援をお願いしたい」と求めました。



8/27 JAの魅力をご紹介!



静岡県のJAが葵区御幸町のM20ビルで学生や求職者を対象としたオープンカンパニーを開催し、大学生や高校生ら24人が参加しました。このイベントは今年3月にスタートした「JA若手職員による県域合同採用プロジェクト」の取組みの一つ。若手職員が中心となり、JAに関するクイズや模擬紙幣を使った札勘体験、座談会などを通してJAの仕事を紹介しました。

静岡県のJA
オープンカンパニー

親子で挑戦! 大豆から豆腐作り体験 8/2



ソレイユくらぶ

農業や農産物、地域に伝わる伝統食などを親子で学ぶ「ソレイユくらぶ」(全4回)が本店で開講し、親子8組18人が参加しました。城北加工グループの部員3人が講師を務め、大豆から豆腐作りやオカラを使ったホットケーキ作りに挑戦。大豆に関するクイズも行われ、参加者は元気に答えていました。できたての豆腐を食べて、親子で笑顔が広がりました。



8/6 生育や気候に合わせた施肥管理を



水稲栽培研修会の会員20人が、磐田市にある静岡県農林技術研究所を視察研修で訪れました。研修では、高温耐性品種「にじのきらめき」の試験圃場を見学し、高温対策として生育状況や気候に応じた施肥管理について説明を受けました。参加者は「新しい情報や推奨される施肥管理の方法を、県の研修所から直接聞くことができて良かった」と話しました。

水稲栽培研修会
視察研修



今年の1月、静岡市認定新規就農者となった望月治希さんは、美和地区で自然薯10aと自然薯の種イモ5aを栽培し、秋には2,500本の出荷を目指しています。

治希さんは、非農家出身。休みのたびに、農業を営む祖父母の手伝いをするのが大好きな子ども時代を過ごしました。「いつか、自分も農家になりたい!」という夢を持ち、高校と大学で農業を学び、他業種で社会経験を積みつつ、資金を貯めるために一旦企業に就職しました。

治希さんは、自然薯を栽培することに決め、1年間自然薯農家のもとで研修を経て「JA

静岡市ほんやま自然薯部会」に入会しました。

実際に就農してみると周りに助けてもらうことばかり。新規就農なので、土地を探すにもなかなか見つからず困っていた時、美和地区の先輩農家が情報を駆使して探し出してくれました。栽培面でも予測できない事の連続で、灌水は部会からの栽培情報を頼りに、毎日、今後の天候をみながら調整を行っているそう。

治希さんの最近嬉しかったことは、部会の圃場巡回で試し掘りの際、自然薯が順調に大きくなっていったこと。地上部のツルが青く生い茂っていても、収穫するまで「ほんやまじねんじょ」の特長である真っすぐと太い良品を育てるのは、ベテラン農家でも難しいと言います。少しずつでも、順調に生長した自然薯を見て、ますます収穫に期待が募ります。

今年初めて自然薯の収穫を迎える治希さんは「今後はさらに栽培面積を広げて行きたい」と言います。「農業は、ひとりではできない。自分のように新規就農でこの世界に入ってくる人がいたら、いつか自分も、先輩農家として力を貸してあげられる存在になりたい」とはにかむ笑顔が印象的でした。



望月さんの「ほんやまじねんじょ」Mサイズ2本入りを 抽選で3名様にプレゼント♪

「10月号 TRY プレゼント希望」と必要事項をご記入の上、ハガキまたはE-mailでご応募ください。

必要事項 ◎氏名 ◎郵便番号、住所 ◎電話番号
◎年齢 ◎JA静岡市へのご意見・ご感想

〒422-8506 静岡市駿河区曲金5-4-70
JA静岡市 広報課 オアシス10月号TRYプレゼント係 宛
quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp
※右記QRコードから読み取ることもできます



締切 2025年10月15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。



写真はイメージです。



毎日が、未知の世界!!

今月は自然薯栽培に挑戦する!

葵区
望月治希さん
(25)



北部営農センターの中田職員と



8月上旬から甘い香りがほのかにかおる
白くて丸い「自然薯の花」。

健康を保つためにいつか、あたりまえになることを。

いつも元氣！イキイキライフ Q&A

睡眠時無呼吸症候群について

Q. 睡眠時無呼吸症候群とはどんな病気ですか？具体的な症状も教えてください。

A. 寝ている間に短時間呼吸が止まる発作が頻繁に起き、酸素が不足して睡眠の質が悪くなる病気です。



いう機会のない方は、無呼吸発作があることに気づいていないことが多いです。いびきを伴っていることが多いので、そばに寝ている人が、時々いびきが止まっているのに気づいて見つかることもあります。

きっかけがなくても、寝た感じがしない、いつも頭が重い、昼間に眠気が出てくるような方は、一度受診してみましょう。

検査で無呼吸の程度がわかります。まずは簡易型で検査します。寝ている間の呼吸や酸素の状態を記録します。右のイラストのようなイメージです。必要に応じて、一泊入院で詳しい検査を行います。耳鼻咽喉科では、鼻やのどに問題がないかも確認します。

軽症の方は生活指導(肥満のある方はまず減量！)から始まって、ある程度ひどくなって条件を満たすと、加圧した空気呼吸を補助する機器を用いた、CPAPという治療をします。それなりの慣れや努力が必要ですが、うまく使えると眠気はかなり改善します。近くで寝る人がいると、いびきも小さくなるので喜ばれるようです。

睡眠の質は健康な日常生活に重要です。気になる方は早めの受診を。



JA静岡厚生連 静岡厚生病院

耳鼻咽喉科医師 大輪達仁



管内のオススメ店を、職員リポーターが紹介します。

静岡の恵み創作 cafe 駿州茶寮

すんしゅうちゃりょう



- 静岡市葵区柚木1026 MARK IS 静岡 1F
- TEL／054-295-7767
- 営業時間／10:00～20:00
- 定休日／MARK IS 静岡に準ずる
- 駐車場／有



Instagramでチェック！



この町のわたしの好きなところ

今回のリポーター

茶業センター 奥内智也



静岡愛が溢れる！創作和カフェが登場

今年7月にMARK IS 静岡内にオープンした「駿州茶寮」さん。このお店では地産地消にこだわった創作カフェメニューを提供しています。

ドリンクは足久保産の本山茶がメイン。水出しや深蒸しなど好きなものを選ぶのがお茶好きには嬉しいポイントです。他にも和ラテ系ドリンクや、洋風どら焼き「くらうどら」、一口サイズのたい焼き「デニッシュ豆鯛」などお茶に合うスイーツも種類豊富。また、県産ブランド牛や豚、海産物を使った新メニューも続々と登場しています。一部商品はテイクアウトも可能ですが、やはりここは葛飾北斎の「富嶽三十六景」が壁一面にデザインされたカフェスペースでゆったりといただくのがおすすめです。

実はこのお店、鎌倉時代の高僧、聖一国師の存在がコンセプトの原点となっているそう。聖一国師は「静岡茶の祖」とであると同時に製粉技術を日本へ伝えた人物。それらの功績になぞらえて、スイーツメニューには抹茶やほうじ茶などの粉末がふんだんに使用されているのだとか！

店舗手前は物販コーナーになっており、市内各地のお茶なども販売しているのでぜひ気軽に覗いてみてください。地元の名産を味わうのもよし！お土産を買うのもよし！静岡ってこんなにおいしいもので溢れているんだと実感できるお店です。

写真左から
「リッチ抹茶ラテ(HOT)」900円
「デニッシュ豆鯛」600円
「本山茶(HOT)」550円



※表示価格はすべて税込み

品評会結果発表

〈受賞者の敬称略〉

●令和7年度
玉川地区一番茶
品評会
8/22金

優等…白鳥勝之(長妻田)
1等…内野不二夫(大沢)
2等…佐藤誠洋(落合)
3等…小杉佳輝(足久保)

●第33回
全国手揉茶品評会
7/16木

3等…牧野力雄(日向)

●令和7年度
静岡市手揉茶品評会
7/30水

優等…森内真澄(内牧)
1等…森内吉男(内牧)
2等…小澤晃(横山)
3等…近藤直美(城東町)
今永理佳(日向)
望月秀造(西ヶ谷)
杉本公義(内牧)

じまん市へ行こう!! 実りの秋! 国消国産JA直売所キャンペーン

スタンプを集めて日本全国の美味を当てよう!

2025 キャンペーン期間: 令和7年 10月1日水~11月30日金

ステップ①
応募方法

JAの直売所へ行って、
店内のポスターの2次元
コードを読み、
スタンプをGET!

ステップ②

スタンプ2個集めたら
専用WEBサイトから
応募。さらにもう1個
(合計3個)集めると
もう1回応募可能

ステップ③

「47都道府県の農畜産
物・加工品(3,000円相
当)」の中から好きな商
品を選んで応募完了

★抽選で14,100名(300名×47都道府県)に当たる!

同時開催 直売所での購入レシート画像1,000円(消費税込)以上をJA直売所キャンペーンのLINEアカウントに投稿すると抽選で国産和牛などが当たるキャンペーンも実施

心をこめて組合員様によりそう 安心・信頼のJAのお葬式

JAのお葬式は、どなた様でもご利用頂けます。事前相談会を実施致します。

◎JAのご葬儀
事前相談会

会場: 各ホール同時開催

ご希望に合わせ
静岡市内に

4
ホール

日程: 上のカレンダーでご確認ください。
開催時間: ①9:00~ ②10:00~ ③11:00~

◎事前相談会は予約制です。お電話でのご予約をお待ちしております。

一般葬・家族葬問わず各種のお葬式をうけたまわります。

(株)JA静岡市やすらぎセンター
24時間 365日 受付中 ☎0120-48-6201

◎詳しくはWEBで
JAやすらぎセンター



JA 静岡市自己改革



●准組合員懇談会



8/14木

販売センター2階で懇談会が開かれ、じまんの農業塾生とJA職員が参加。JAのイメージや農業支援、じまん市への出荷の流れについて意見交換が行われた後、農作業事故を体験できるVR体験も実施された。

●組合員大学 第2講



8/19火

JA静岡中央会中東部支所川上泉氏を講師に迎え、受講生と役員ら28人が参加しました。協同組合JAの成り立ちや組織の目的を踏まえ、JAの運営方法、総代総代会の意義や役割について理解を深めました。

1支店1協同活動

大谷夏祭り

8/2土 大谷支店・南部総合経済センター

自治会と協力し、大谷小学校で夏祭りを開催しました。職員はポップコーンや果物、ジュース、さらに女性部から仕入れた野菜などを販売。出店した商品はすべて完売し大盛況でした。



内牧自治会夏祭り

8/14木 美和ブロック

自治会主催の夏祭りがマルウチ茶農協駐車場で開催され、バターゴルフコーナーを美和支店の職員が運営をお手伝い。バターゴルフに挑戦した子供たち全員にお菓子の景品が配られ、大好評でした。



お茶に関する行事
のご案内

駿府本山お茶まつり委員会主催

第43回 駿府本山お茶壺道中行列・口切りの儀

2025年 10月19日金

※道中行列は雨天中止

一、蔵出しの儀・安全祈願式

とき/8:30~9:00 ところ/井川大日峠「お茶蔵」

二、お茶壺道中行列 ※雨天中止

とき/13:30~14:00 ところ/久能山東照宮

三、献茶奉告祭・口切りの儀

とき/14:00~15:00 ところ/久能山東照宮 拝殿

同時開催 お茶イベント

◎駿府本山秋のお茶まつり

日時: 11月1日(土)・2日(日)・3日(祝) 10:00~16:00
会場: 静岡市歴史博物館(南側)

お問合せ◎ JA静岡市営農課 TEL.054-288-8420



葵区小瀬戸 高橋達次さん

丸高農園の経営は、自園自製の茶業と稲作です。茶業は、緑茶、半発酵茶、紅茶と多種類の茶を製造していますが、主体は半発酵茶（ウーロン茶）です。又、稲作は今年少しだけ乾田直播も試みました。

NEXT FRIEND ▶ 葵区南【杉山博崇さん】を紹介します



くるみ こはる
山本来実ちゃん(左:2歳) 来香ちゃん(右:4歳)

葵区唐瀬 父 山本将平さん 母 春奈さん

読者め～る

こういふ言葉をいただけるのは本当にありがたいです。ぜひ地元で農畜産物を「買って応援、食べて応援」をお願いします！

毎年長田の桃がなかなか間に合わず入手できていなかったのですが、今年はなんとか食べることができました。甘くておいしかったです。今は県外の桃も楽しんでいます。地元で生産されている生産物にも目を向けて食べたいことがないものも今後試していきたいと思います。

● 葵区/男性/27歳

異常気象で農家の皆さん、身体もそして作物も大変な時が続いていくのではないかと思います。これからも、じまん市などを利用して私たちが協力できたらいいなと。

● 葵区/女性/70歳

静岡の農業の魅力を私たちに伝えてくれてありがとうございます。これからも食べて静岡の農業を応援します！

● 駿河区/女性/42歳

8月号に登場してくださったファンキーなワサビ農家、田端さんに応援メッセージがたくさん届きました。新しいことに挑戦する姿、素敵ですね！

● 駿河区/女性/80歳

「ファンキーわさび」の田端さん、脱サラをして就農を選び楽しくワサビ作りをされていてキラキラ輝いているように見ええます。田端さん、素晴らしいですね。静岡市の農業を助けてくださり感謝です。表紙の写真も素敵です！心に残る土地で大変でしょうが、お身体に気を付けて頑張ってくださいね。

● 駿河区/男性/66歳

クイズに答えてプレゼントをもらおう！

10月16日は〇〇〇〇の日。皆さんも日本の「食」と「農」の未来を考え、できることから始めてみませんか？空白に入る文字をお答えください。【ヒント：4ページ】

必要事項をご記入の上、Eメールかはがきでご応募ください。正解者の中から抽選で5名様にQUOカード500円分を進呈します。

必要事項 ①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥JA静岡市に対するご意見

応募締切 2025年10月15日(当日消印有効)

Eメールでの投稿・クイズ応募

パソコン、タブレット、スマートフォンからの投稿は、下記アドレスまたは、右のQRコードでアドレスを取得できます。
quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp



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



メッセージ 大募集!!!

生活に 役立つ 情報

1 照会要旨

給与所得者である個人が、自宅に太陽光発電設備を設置し、買取制度に基づきその余剰電力を電力会社へ売却した場合。

回答要旨

余剰電力の売却収入については、それを事業として行っている場合や、他に事業所得がありその付随業務として行っている場合には事業所得に該当すると考えられますが、給与所得者が太陽光発電設備を家事用資産として使用し、その余剰電力を売却しているような場合には雑所得に該当します。

2 照会要旨

雑所得の経費のうち減価償却費となる太陽光発電設備は、法定耐用年数17年発電量に売却した電力量に占める割合として算出、また家事関連費用のうち共用費用も合理的な計算で算出した額を経費とします。

回答要旨

太陽光発電設備から発電される電力が現に事業所得を生ずべき業務の用に供されている限り、施設は事業用減価償却資産に該当しますので、

3 照会要旨

その資産からもたらされる収入については、全て事業所得「その他収入」に計上します。

回答要旨

不動産賃貸業を営む個人が、事業所に太陽光発電設備を設置し余剰電力の売却収入を得ている場合、その収入は不動産所得となります。余剰電力の売却収入は、不動産所得の「その他収入」に計上します。

4 照会要旨

農業を営む個人が、営農型太陽光発電を導入、農業ハウスの上部に太陽光発電設備を



設置して、発電した電力をハウスの内の暖房等に使用するほか、買取制度に基づきその余剰電力を売却している場合。

回答要旨

営農型太陽光発電による余剰電力の売却収入は、農業所得「雑収入」に計上します。営農型太陽光発電とは、発電を行う間、太陽光パネルの下部の農地で適切に営農を継続する必要があります。この制度に基づき設置された設備は営農で使用する電力需要を賄うことと、その余剰電力の売却により継続的な収入を得ることにより、農業経営を安定させる目的で設置されたと言われています。

税理士 高橋政弘

