

かみましきの「農業」と「人」の、今を伝える広報誌

JA かみましき

JA KAMIMASHIKI PRESS

10
2022. October



CONTENTS

今月の表紙
「栗」 1

今月の人
「河部 二男さん」 2

かみましきニュース 4

特集

インボイス制度対応第3弾 8

営農通信 10

たんぼぼだより 13

各部からのお知らせ 15

JAからのお知らせ 18

今月の料理レシピ
「栗」 20



今月の人

御船町上野地区

河部 二男さん (80)

御船町上野地区で栗を栽培しています。栗の栽培を始めて約10年になります。他にも米や里芋、甘藷を栽培しています。栗の栽培面積は、40㍎、品種は「丹沢」「利平」「銀寄」「ぼろたん」の4品種を栽培しています。

栽培をするうえで大事にしていることは、消毒・剪定・選別の徹底です。高品質で美味しい栗を作る為にも大事な作業になります。注意しなければいけないことは、イノシシなどの鳥獣被



しい

を沢山

食べて下さい。

河部二男



JAかみましき
ホームページはこちら

<https://www.ja-kamimashiki.or.jp/>

JAかみましき

検索

過去の広報誌やイベント情報公開中!!





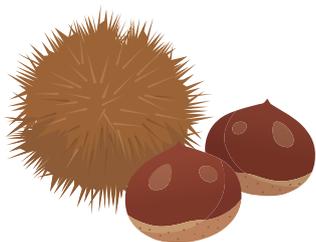
おい栗

害です。イノシシは栗が好きなので食べにきます。被害を減らす為にも電気柵など対策しています。また、台風シーズンになると、風などで果実の落下や樹が倒れたりしないか心配しています。

栗を栽培してやりがいを感じる時は、大玉の果実ができたときです。消毒や剪定・収穫作業など大変なことがあります。大きく育った実を見ると嬉しいのです。

今後の目標は、息子が跡を継ぐので一緒に農業をしながら教え、規模を拡大していきたいと思っています。また、高品質な栗の出荷を続けるように消毒や剪定・選別を徹底していきます。

栗の美味しい食べ方は、栗をふんだんに使った栗ごはんや栗団子がおススメです。今が旬の栗を是非ご賞味ください。



JAかみましき管内の
話題をお届けします！
**かみましき
ニュース**

山都町で豊作祈願祭

9月3日、JAかみましきは山都町の小一領神社で2022年度豊作祈願祭を行いました。自然の恵みに感謝を込め、参加者全員で今年度の豊作を祈りました。

同祈願祭は、五穀豊穡などを祈る山都町の伝統行事「八朔（はっさく）祭」の初日に開催しています。現在管内では、トマトなど夏秋野菜の出荷が順調に進む一方で、栗などの秋の味覚が出荷を迎えています。



豊作祈願祭の参加者



栗出荷順調

上益城管内で栗の出荷が順調に進んでいます。第1営農センター管内で日量約1ト、第3営農センター管内で日量約2ト集荷されています。

管内では、「丹沢」「杉光」「筑波」「銀寄」「利平」「ぼろたん」などを生産。選別の徹底をはかり、高品質な栗の出荷に取り組んでいます。

営農担当者は「管内の栗は味や風味の良さから市場の評価が高い。高品質な栗の安定出荷に努めていく」と話しました。

出荷は、9月下旬頃ピークを迎え、10月上旬まで続きます。



多くの栗が集荷されています



PR 開設イベントでかみましき産のトマトなど

JA自己改革
所得増大
UP!



多くの来場者で賑わいました



9月3日、嘉島町で熊本県サッカーの強化・育成拠点となる県フットボールセンター「COSMOS」の開設イベントが開かれました。

同イベントでは当JAから、トマトや矢部茶等の農産物販売のブースを設けPRを兼ねて販売を行い、購入者には、果実連の「みかんちゃん」や「くまモングッズ」などをプレゼントしました。

購入者から「トマトが赤くておいしそう」などの声がありました、販売担当者は「イベントに参加することで多くの方にかみましき産の農産物を食べてもらいたい」と話しました。

令和3年度スイカ部会出荷反省会・表彰式

8月18日、益城支所で令和3年度スイカ部会出荷反省会及び優績者の表彰式を開きました。

4年産の作柄については、昨年よりも冷え込みが強かったため、小玉傾向での出荷開始となりました。その後は交配期の天候不順や3月の一時的な気温上昇の影響により、一部で果形の乱れによる正品率の低下が見られたものの、徐々に出荷を迎え緩やかに増量傾向となりました。また、後続産地への対策を図るため黒皮西瓜、マイクロシード西瓜の試験栽培や勉強会を実施し、後継者の育成に努めました。販売面については、青果物コンテナロールセンターを軸として県一体となった販売を行いながら、管内においても毎月リモート会議で情報交換を行い、これまで以上に消費地と連携を取り販売対策に努めました。

4年産は、出荷量1870ト（前年対比103%）。販売高は、5億7900万円（前年対比104%）となりました。



受賞者の皆様

ドローンで農薬試験散布・スマート化を目指す

JA自己改革
所得増大
UP!

当JAでは、農作業の負担軽減や省力化を目指し様々な取り組みを行っています。

8月上旬に、当JAや栗生産部会、町、果樹研究所と合同で、栗のドローン防除試験を実施しました。試験は、平坦地の甲佐町と傾斜地の山都町清和地区で行い、防除にかかる時間や農薬の付着状況を調査しました。

営農担当者は「動噴防除など多大な労力と時間がかかるが、ドローンを使用することで労力の大幅な軽減を図ることができる。今後は課題について意見交換し普及について検討していく。」と話しました。



試験散布の様子

地元百貨店で販売促進

JA自己改革
所得増大
UP!



プレゼントは好評でした

8月26日、27日JAかみましきは、熊本市の鶴屋百貨店で管内のトマトやピーマンなど、夏秋野菜の販売促進会を開きました。

新型コロナウイルス感染症の流行により試食など規制があるなか、購入者に試食用として袋に詰めたミニトマトや粗品をプレゼント。

担当者は「規制のある中、どのようにPRするか工夫した。今後もアイデアをだしかみましき産の農産物の消費拡大等に努めていく。」と話しました。

健康教室で元気に

JA自己改革
地域活性
UP!

女性部御船支部は13日、健康教室を御船町スポーツセンターで開きました。

講師に熊本YMCA本田奈緒子氏を招き「ころばぬ先の杖、ココロとカラダの健康づくり」と題し、転倒予防や食事について学んだあと、日常に取り入れやすい運動・ストレッチを実践しました。

担当者は、「参加者の皆さんには、大変好評だった。今後も、この健康教室を開いていきたい。」と話しました。



ストレッチを学ぶ参加者





JAかみましきが取り組む SDGs をご紹介

SDGsとは？

持続可能な開発目標（SDGs）とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。



世界を変えるための17の目標



- 目標12. つくる責任つかう責任
- 13. 気候変動に具体的な取り組みを
- 14. 海の豊かさを守ろう
- 17. パートナーシップで目標を達成しよう

JAかみましき女性部ではSDGsの取り組みとして、ペットボトルのキャップや使用済み切手を回収する取り組みを行っています。

ペットボトルのキャップ回収の目的は、キャップはポリプロピレン（PP）及びポリエチレン（PE）でボトルはポリエチレンテレフタレート（PET）と素材が違う為、リサイクル工程が効率的になりリサイクル製品の品質が高くなります。また、リサイクル会社へ売却した利益の一部が、発展途上国にいる子供達のワクチン購入費として使用されます。

JAかみましき女性部では、この取り組みが、部員との共通の話題づくりや地球環境保護の一助になればと、自分たちに出来ることから取り組んでいます。



ペットボトルキャップ



切手回収袋



キャップ回収箱

～インボイス制度対応第3弾～

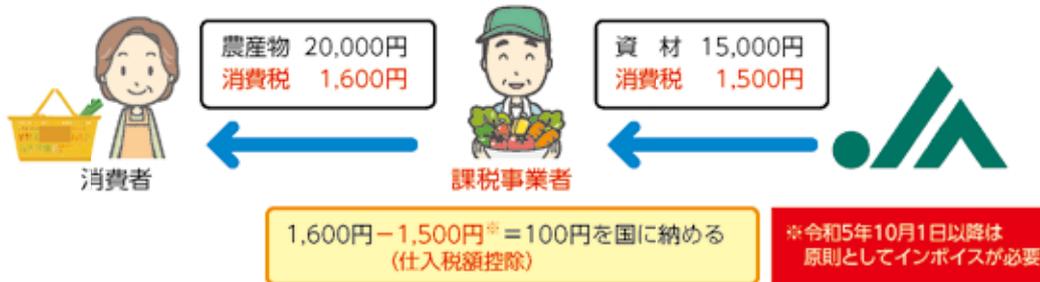
課税事業者と免税事業者

課税事業者とは、前々年の課税売上高^{※1}が1,000万円を超える事業者をいいます。免税事業者とは、前々年の課税売上高^{※2}が1,000万円以下の事業者です。

- ※1 農業では主に農畜産物の販売高、作業受託料、使用していた農機等の売却代金が該当します。
- ※2 前々年の課税売上高が1,000万円以下の事業者も、届出書の提出により課税事業者になることができます。

課税事業者と免税事業者では、消費税の取り扱いに違いがあります。

■農家が課税事業者の場合



■農家が免税事業者の場合



インボイス制度とは

令和5年10月1日より、現行の区分記載請求書等保存方式に代えて導入される制度です。正式名称は、適格請求書等保存方式といいます。インボイス制度のもとでは、事業者は以下の対応が求められます。

■販売時・仕入時の対応

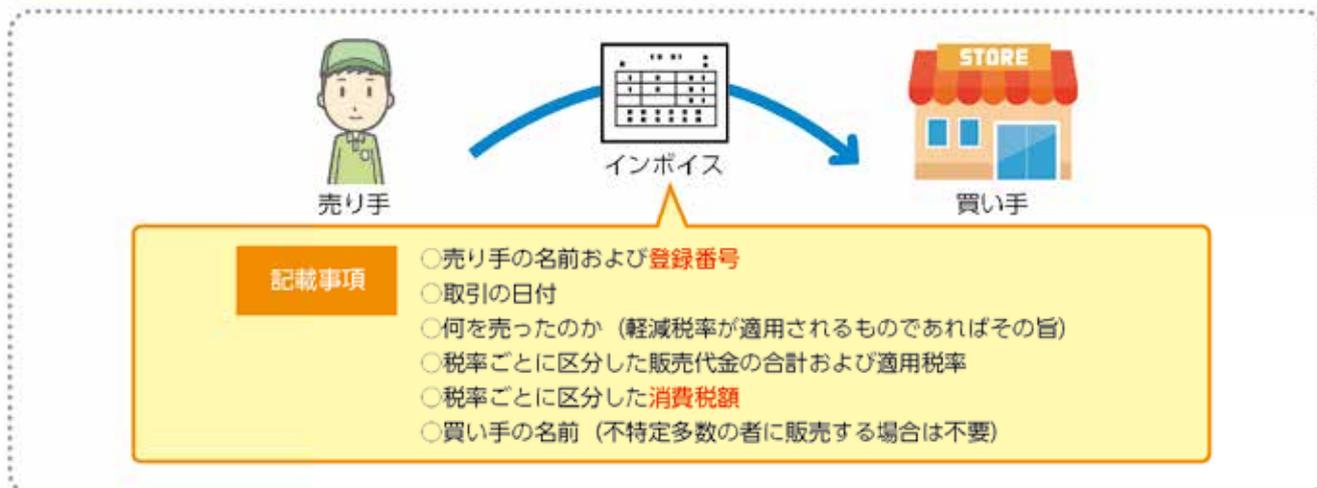
事業者区分	販売時の対応 (証憑の発行)	仕入時の対応 (仕入税額控除)	
		本則課税	簡易課税
適格請求書 発行事業者	課税事業者である買い手からの求めに応じインボイスの発行が義務化	売り手から発行されたインボイスを基に計算	現行通り (インボイス不要)
課税事業者	現行通り (インボイスの発行不可)		
免税事業者			

インボイスがない取引は仕入税額控除ができなくなります



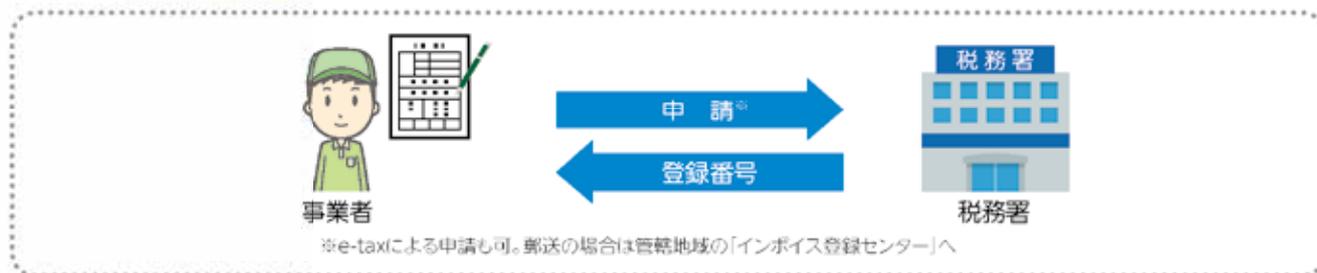
インボイス（適格請求書）

消費税の税率が複数存在する中、**売り手から買い手に対して適用税率や消費税額等を正確に伝えるための書類のことをいいます。**



適格請求書発行事業者

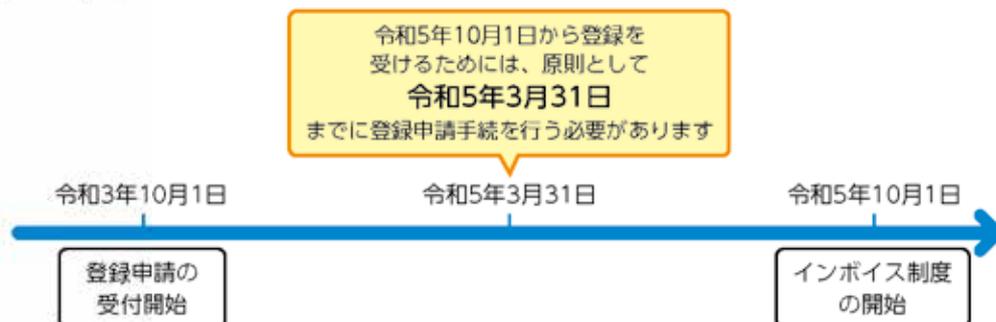
納税地の所轄税務署から**事業者登録番号の交付を受けた事業者のことを、適格請求書発行事業者**といます。**インボイスは、適格請求書発行事業者でないと発行をすることができません。**



適格請求書発行事業者になるために

令和5年10月1日のインボイス制度の開始と同時に適格請求書発行事業者になり、インボイスの発行ができるようにするためには、原則として令和5年3月31日までの間に申請をする必要があります。

■登録申請のスケジュール 国税庁リーフレット「適格請求書等保存方式の概要—インボイス制度の理解のために—」を基に作成



※免税事業者の方は経過措置により、令和11年9月30日までの間は、年の中途からでも適格請求書発行事業者になることができます。

なお、**登録申請はあくまで任意です。**特に消費税の免税事業者である方は、**適格請求書発行事業者として登録されると課税事業者として消費税の申告が必要になります**ので、**申請の前に慎重な検討が必要です。**

くまもとで、農業始めませんか？

～ 令和5年度 新規就農支援研修生の募集 ～



農業大学校では、令和5年度の新規就農支援研修生を、9月から募集します。就農に必要な栽培技術や経営のノウハウを基礎から学べる、充実したカリキュラムを準備しています。

オープンキャンパス
(研修説明会)
10月8日(土)、16日(日)
詳細は農大研修部へ！

1 研修コース・対象者・研修期間・募集人員

研修コース・対象者	研修期間	募集人数	研修の特徴
プロ経営者コース 就農予定時の年齢が原則 50 歳未満で、将来、本県農業の担い手として本格的な農業経営を目指す方	週5日 (月～金) 4月～翌年3月 8:50～16:20	10名程度	<ul style="list-style-type: none"> ○ 就農予定品目(野菜)を実際に生産・出荷する模擬経営研修により、就農に必要な基礎知識や技術を習得。 ○ 暖房機等を備えた研修用ハウスと露地ほ場での実習。 ○ 要件を満たす場合は新規就農者育成総合対策(就農準備資金)の申請が可能。
実践農業コース 就農予定時の年齢が原則 65 歳未満で、農産物の販売により所得の確保を目指す方	週3日 (月、水、金) 4月～12月 8:50～16:20	40名程度	<ul style="list-style-type: none"> ○ クラス毎の共同管理により、野菜等の栽培に必要な基礎知識や技術を学ぶ。 ○ 収穫した野菜等は農大マルシェ等で販売し、消費者との交流や販売体験を行う。

2 受講料 無料 ※ただし一部実費負担あり

(傷害保険料、教科書代、小農具費、種苗費等の模擬経営研修経費(プロのみ) など)

3 申込期間及び募集数の目安

前期: 令和4年9月5日(月)～10月28日(金) 【プロ: 10名、実践: 募集人員の7割程度】

後期: 令和5年1月5日(木)～1月27日(金) 【プロ・実践: 前期募集の残枠】

※前期募集の詳細は8月、後期募集の詳細は12月頃、農業大学校のホームページに掲載します。

問い合わせ先 熊本県立農業大学校 研修部 電話 096-248-6600

熊本 農大

検索



山都町のまつり



伝統の八朔祭りは3年ぶりに、9月3日・4日の2日間、浜町商店街一帯で新型コロナウイルスの影響がある中でも、盛大に大造り物の引き廻し等で町内は大賑わいでした。町の人と農村部の人とのふれあい交流が出来る2日間でした。

農村部の方達は、朝早くから田畑を見回り作の実りを願ってお神酒をふるまって街に気持ちを癒しにでかけます。

街の若い衆たちは、農村部の若い衆との交流を深めて宴たけなわで待っています。

今年の町内会の造り物トップは、下市連合組でした。



「山都から世界に愛を」



除草剤に勝った
かれんな彼岸花



福祉センターとなり組の浦川連合組は

「西勇氣（西遊記）
コロナ、災害に打ち勝つぞ！」



JAも、福祉も浦川大造り物「西勇氣」にお願いして
コロナから脱出しましょう



八朔を見学に来た

「あおぞらクルクルフラワー」

何かご相談があればJAへ！
ケアマネジャーがあなたに寄り添い
サポートします。



JA上益城居宅介護支援事業所 ☎0967-73-1253
虹のかけ橋 ☎096-234-0009

資格をお持ちの方はもちろん、福祉の仕事に興味のある方、各事業所で一緒に働いてみませんか？
まずは、お電話下さい。

JAかみましき 福祉センター
☎0967-73-1211



お買物レシートで熊本のうまかモンが 合計 **2,500名様に当たる!**

くまもと地産地消応援フェア

Facebookグループ
くまもと地産地消応援し隊

熊本の地産地消を知りたい、伝えたい、応援したい
皆さんが続々参加中！お気軽にご参加ください！



開催
期間

2022年 **8/25** (木) ~ 2023年 **1/23** (月)

©2010熊本県くまモン

※コロナの状況次第で一部変更の場合があります ※応募は2023年1/23(月)の消印まで有効



※賞品は一例です。応募時期によって賞品が異なりますので詳しくは特設Webサイトをご覧ください。
※賞品は選べませんので、予めご了承ください。

さらに!

球磨川流域復興支援特典

球磨川流域地域の対象店舗の
レシートが1枚でもあれば、
「当選確率2倍!」

対象店舗は特設Webサイトをご確認ください。

地産地消応援大賞

1期あたり**10口以上のご応募**の
方の中から抽選で**5名様**に
賞品をプレゼント!!

毎月23日を期末日とした5期です。
同一の住所氏名からご応募の方が対象です。

特設Webサイト

<https://kumafair2022.jp>

WEB応募や
地産地消協力店は >>>
こちらでチェック



お問合せ先

フェアに関するお問合せは店舗ではなくこちらにお電話ください。地産地消協力店の新規申込みもこちらで受付中!

くまもと地産地消応援フェア 応募事務局 受付時間 / 平日 10:00~17:00 (年末年始を除く)

TEL.070-9041-1314 または 070-9042-1314



各部からのお知らせ



購買部

農作業安全運動実施中

STOP

農作業事故!!

安全フレーム

ヘルメット

シートベルト着用忘れずに!

知っていますか?



災害共助
見舞金



JAグループ熊本では、JAから購入いただいた機械による農作業中の事故が発生した場合、災害共助見舞金を支出させていただいています。

万が一、事故に遭われた場合、お近くのJA農機センターまで。

※一部、対象外になる場合がございます。

このステッカーは、安心の証です。

JA・JA 熊本経済連

建物更生共済



建物更生共済



**JAの建物保障は
10年間共済掛金が
変わりません！**

※建物更生共済の場合、5年満了契約を除く。

JA共済キャラクター
羽辺美菜

火災はもちろん自然災害や地震にも備えられる建物や家財の保障

自然災害に強い

地震に強い

満期共済金がある

様々な出費にも安心

共済金お支払い実績

平成28年4月 熊本地震	令和2年7月 熊本豪雨	令和2年9月 台風10号
約 1,483 億円 ／ 支払件数 93,844 件	約 175 億円 ／ 支払件数 4,530 件	約 18 億円 ／ 支払件数 4,767 件

建物更生共済大規模自然災害共済金支払実績による、JA共済連熊本調べ。(熊本県2022年2月末時点)

様々な物件を保障可能(店舗・事務所・病院・倉庫・神社・寺・畜舎)

●お引当金に当たっては、審査がございます。●ご加入にあたりましては、お住みのJA(支部)へお問い合わせ下さい。●お支払いには規定の条件があります。この広告の掲載を認めたものではありません。詳細につきましては「重要事項説明書」(契約概要・注意喚起情報)および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

資料請求はこちら↓

はじめて共済

検索



<https://shiryo.ja-kyosai.or.jp>

お問い合わせは(JAかみましき各支所)

- ・御船支所：096-282-1355
- ・甲佐支所：096-234-0052
- ・嘉島支所：096-237-0004
- ・益城支所：096-286-9231
- ・矢部支所：0967-73-1230
- ・清和支所：0967-82-3131



年金受給者・
年金受給予定者限定

年金のご相談・お受取は
便利でお得なJAで!!



JAがみましき 年金ご紹介キャンペーン

先着
100名様
限定!!

年金をJAでお受取いただける
ご家族・ご友人をご紹介ください!!

●年金は公的年金 ・国民年金 ・厚生年金 ・共済年金
注) 年金の振込が確認できた方が対象です。懸賞品と現金の引き換えはできません。

キャンペーン期間

令和4年9月1日(木)~令和4年11月30日(水)

プレゼント

全国JA施設で使える

商品券
3,000円分を
プレゼント!



紹介された方

JAで新規口座を
開設されると

1,000円
プレゼント!

※現金を新規口座へ入金させていただきます。

※既にJAに口座をお持ちのお客様は1,000円プレゼントの対象外になります。

年金のことなら、お近くのJAに、お気軽にご相談ください。

詳しくは最寄りのJA窓口にお尋ねください。

- 御船支所…☎096-282-1355
- 甲佐支所…☎096-234-0052
- 嘉島支所…☎096-237-0004
- 益城支所…☎096-286-9231
- 矢部支所…☎0967-73-1230
- 清和支所…☎0967-82-3131

熊本農業の未来のため

県JAを

目指すのじゃ!



©熊本城おもてなし武侍隊

組合員資格について

組合員の資格について、最近変更になられた方はいませんか？例えば住所が変更になった、組合員名簿を変更（相続）したい、正組合員から准組合員へ資格を変更したいなどです。JAへの連絡がお済でない方や相談がある方は支所窓口へどうぞ。



理事会

だより

第3回定例理事会

令和4年8月30日

議事

- 一、規程・要領等の改正（案）について

理事会にて以上1つの提案があり、承認されました。

報告事項

- 一、(株)九州地区農協オンラインセンターへの株式有償譲渡について
- 二、7月末事業実績について
- 三、行事経過及び行事予定について



📅 10月のイベント

※新型コロナウイルス感染拡大の影響により
イベント・行事等は変更・中止となる場合
があります。
※毎週水曜日はとれたて市場ポイント3倍デー

14日(金) 年金相談会 甲佐支所

15日(土) 収穫祭 とれたて市場3店舗

29日(土) JA祭 本所(御船・甲佐・嘉島)

林修先生と学ぶ みんなの食料安全保障

世界情勢の激変で、日本の「食」のリスクが拡大しています。

日本の食料自給率は、わずか38%※。食料の約6割を、輸入に頼っているのです。そして今、日本の「食」は、ウクライナ情勢という新たなリスクに直面し、世界の食料価格の高騰に、さらに拍車がかかっています。「食料は、安く、いくらでも輸入できる」。そんな時代は、もう過去のものになったと言っても、過言ではないでしょう。

※2021年・カロリーベース



JAグループサポーター
林修

日本の「食」と「農」を支え、
未来につなぐ「国消国産」。

では、いざという時に食料が不足しないためにはどうすればよいのでしょうか。その答えを、JAグループは「国消国産」として提唱しています。「国消国産」とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけ、その「国」で生「産」する、ということです。

適正な価格で「国消国産」を進める。
それが「みんなの食料安全保障」。

生産者を支え、日本の「食」を未来につなぐために、私たちもまた意識を変えていくことが求められています。できるだけ国産のものを手に取り、食べることが、私たちにできる「国消国産」の実践であり、日本の生産者を応援することにつながります。それが私たち「みんなにできる食料安全保障」と言えるでしょう。



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

生産資材の高騰が続き、日本の農業は
苦境に立たされています。

世界情勢の変化は今、農業の現場に、大きな問題をもたらしています。肥料、家畜の餌、燃料などの資材価格の高騰が、経営を直撃しているのです。このままでは農業を続けることが難しいという、生産者の皆さんの深刻な声も聞こえてきます。

「JAタウン」で旬の農畜産物を **今だけ送料無料**で。

<https://www.ja-town.com/shop/e/ekokusho/>

期間 2022年10月13日から11月末日まで

※既定数に達した場合、早く終了することがあります。



おいしい日本と暮らす
JAタウン



📞 もしもの時はお電話下さい

天昇院ましき



益城町惣領1414の2

TEL 096-289-1059

夜間 090-4982-1059

天昇院みふね



御船町御船948の1

TEL 096-281-1059

夜間 090-4982-1059

24時間対応しています 相談も随時受付中

📞 自動車事故の時は お電話下さい

JAかみましき 共済部自動車査定課

096-234-1311

JA共済事故受付センター

0120-258-931

(24時間365日対応)

- ・事故受付とアドバイス
- ・夜間休日初期対応サービス
- ・夜間休日現場急行サービス
- ・休日契約者面談サービス 対応

JA共済サポートセンター

0120-063-931

(24時間365日対応)

- ・レッカーサービス
- ・ロードサービス 対応

今月は「栗」レシピ!



今月の レシピ

旬の栗をふんだんに使った栗饅頭



材料
15個分

- ホットケーキミックス……400g
- 卵黄……………1個
(水大さじ2杯で溶いておく)
- 小豆餡……………200g
- 甘く炊いた栗……………10粒
- 牛乳……………150cc
- バター……………50g
(溶かしておく) ※レンジ150Wで3分

作り方

- ①ボールにホットケーキミックス・牛乳・バターを入れ練り込み、1つにまとめる
 - ②30分ほど寝かせ、15等分に切り分け、餡子も15等分に分ける
 - ③分けた生地を平らにし、餡子をのせ栗を入れて包み中央部分を少しくぼませる
 - ④天板にオープンシートを敷き、1枚の天板に6個ずつ並べ、溶いた卵黄をハケで塗り約20分焼き完成!
- ※オープンはあらかじめ予熱170℃で処理しておく
※栗は熱湯に入れ、冷めたら皮が剥けやすくなります。
皮を剥いたら焼きミョウバン水に2時間漬け込みその後洗って味付けをします。

秋の味覚の甘辛ころころ



材料
4人分

- むき栗……………200g
- サツマイモ……………200g
- カボチャ……………200g
- はちみつ……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1
- バター……………30g
- 酒……………大さじ2

作り方

- ①栗を半分か1/4に切り分け、サツマイモとカボチャも同じ大きさにカットする
- ②①のカットしたものを別々の皿にのせ、レンジで2分(600W)加熱する
- ③フライパンにバターを溶かし②を中火で炒め、酒を入れ蓋をし弱火で蒸し煮にする
- ④柔らかくなったら、はちみつとしょうゆを加え強火にして全体に絡めて完成!

ワンポイントアドバイス

栗は脂質が少なくミネラルが豊富。加熱しても損失が少ないビタミンCを多く含みます。また、渋皮にはタンニンや食物繊維が多く含まれており、タンニンは抗酸化作用が強く、発がん性物質の生成を抑えます。



お手軽おいしいレシピがたくさん!
かみましきキッチンレシピはこちらのHPから→

JAかみましき

検索



熊本食の名人
河原 君代