

ほっぷ  
すてっぷ

# じゃ JAんぷい

2022

8

Vol.282

特集

インボイス制度

令和5年10月からはじまります！



# 誇れる産地へ旬のズッキーニ

「食農立国JAいわて中央」を支える生産者の思いをつなぐコーナー



1

馴染みの無かった  
ズッキーニ  
栽培で見えた魅力

7月下旬、夏本番の暑さを感じる管内の圃場では、太陽の光を浴びまっすぐに生長したズッキーニが収穫時期を迎えていた。

「自分で栽培するまではあまり馴染みが無く、食べ方も分からなかった」と笑顔で話しながらズッキーニの収穫に励むのは、紫波町上平沢の小田中 信二さん。今から7年前、JAから栽培を勧められたことをきっかけにズッキーニの栽培を始めた信二さんは「初期投資がほとんどかからず、作業性の良さや収益性も見込めることを知り、『これならできそう』と



3



2

- 1.ズッキーニを栽培して7年目の信二さん。現在は妻や6人のパート従業員とともに栽培に励んでいる
- 2.ズッキーニはハサミを使って一つずつ収穫。実が傷付きやすいため、信二さんは濡らしたタオルで汚れを優しく拭き取ったり、タオルを敷いたテーブルで選果作業をするなどして、収穫後の管理にも気を付けている
- 3.選果場に集荷されたズッキーニは、規格などを確認したのち県内外の市場に出荷し、消費者に届けている
- 4.信二さんのズッキーニの好きな食べ方は、塩・こしょうを振ったズッキーニにチーズをのせて焼く「チーズ焼き」。チーズとの相性も良く、おつまみにもぴったりの一品だ





思った」と当時を振り返る。はじめは10aで栽培をスタートした信二さんだったが、元々保有していた農地や地域住民から借り受けた農地を利用して徐々に規模を拡大し、現在は計83aの面積で栽培している。

管内では6月中旬頃から収穫が始まり、7月に収穫の最盛期を迎えるズッキーニ。実の生長が早いため、長さや太さによって厳しく定められている出荷規格に合わせるためにも、この時期は朝と夕、1日2回の収穫作業で品質を維持することが欠かせない。

また、実の周りに大きな葉をつけるズッキーニは、採光性の確保や風通しを良くするため

に行う葉かき作業、形の良いズッキーニをできるだけ確実に実らせるために、一つひとつの花に手作業で行う授粉作業など、日々の管理が高品質出荷につながる重要な作業となる。信二さんは「大変さもあるけれど、できるだけ手を掛けて良いズッキーニを作りたい」と話しながら「その結果、収穫量が多く見込めた時は嬉しいですね」とやりがいを話している。

### 地域に栽培を広め、 産地として盛り上げて

作付拡大の推進や品質向上に向けた栽培管理の共有

など、生産者とJAが一体となった取り組みが実を結び、いまや東北一の産地となったJA管内のズッキーニ栽培。今年度からズッキーニ専門委員会の専門委員長に就任した信二さんは「栽培当初は分からないことも多い品目だったが、毎年手を掛けて栽培するうちに栽培の面白さを見つけているように感じる」と話し「経験や知識を少しでも多くの人に伝え、全国にJAいわて中央のズッキーニの

名前を広めていきたい」と意気込みを見せる。

さらに信二さんは地域にも目を向け、「基盤整備された農地に比べ、私が栽培しているような住宅地の中の小さい田んぼなどは借り手も少ないのが現状。そういった場所でも農業ができることを地元の方にも知ってもらえるよう、私もできるだけ農業を続けていきたいです」と期待を込め、笑顔を見せた。



## 目次

## CONTENTS

未来へつなぐ食農立国 .....	2
小田中 信二さん(紫波町)	
特集 .....	4
令和5年10月からはじまります! インボイス制度	
NewsFile .....	8
管内から5頭が出品 第66回県畜産共進会・黒毛和種の部 他	
営農情報 .....	10
出穂期以降の管理について 他	
令和4年度 広報モニター募集中! .....	12
サン・フレッシュ都南さ おでつてくなんせ! まちのスマイル .....	13
インフォメーション .....	15
イケパパセミナー参加者募集中! ダイコンとえだまめの収穫体験 他	
今月のレシピ .....	16
新ナスの酢の物	

### 今月の表紙

おだなか しんじ  
小田中 信二さん (72)

紫波町上平沢でズッキーニを栽培する専業農家で、JA野菜生産部会ズッキーニ専門委員会の委員長を務める。趣味はゲートボールと輪投げ



令和5年10月からはじまります！

# インボイス制度

令和5年10月から「適格請求書保存方式」、いわゆるインボイス制度の導入が予定されています。インボイス制度のもとでは、インボイスがない取引は消費税の仕入税額控除ができないことから、それぞれの農業経営に照らし合わせて、適格請求書発行事業者になるかを検討する必要があります。今月の特集では、制度の概要や導入にあたって必要な対応、農業者への影響などについて解説します。

## 01 消費税の課税事業者と免税事業者

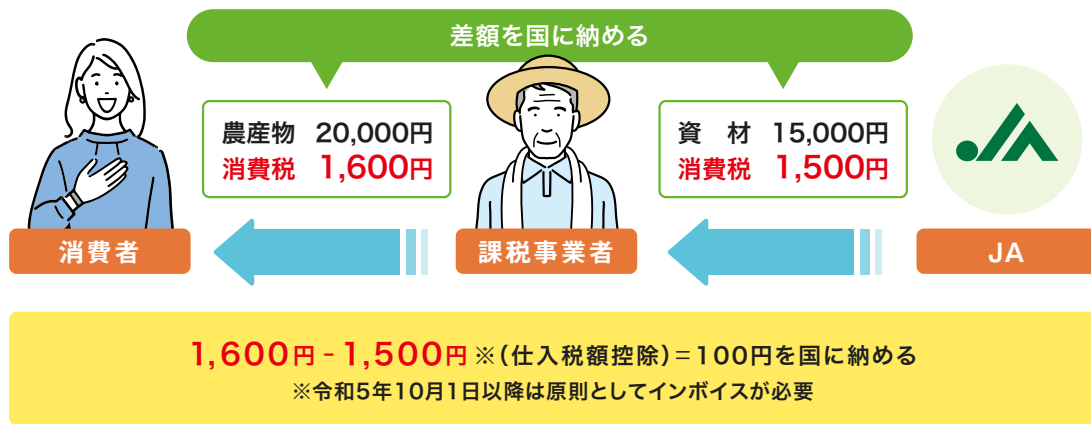
課税事業者とは、前々年の消費税の課税売上高<sup>※1</sup>が1,000万円を超える事業者をいい、免税事業者とは、前々年の課税売上高<sup>※2</sup>が1,000万円以下の事業者です。

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。

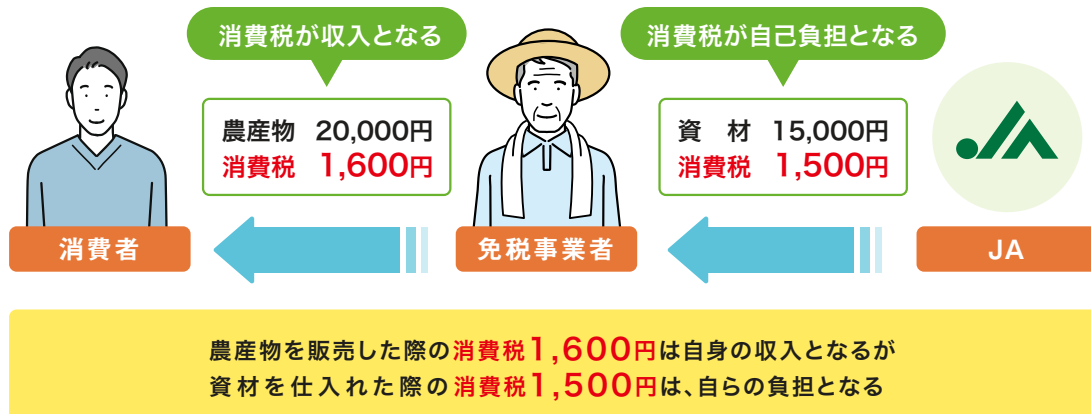
※ 1 農業では主に農畜産物の販売高、作業受託料、使用していた農機等の売却代金が該当します

※ 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

### ■ 農家が課税事業者の場合



### ■ 農家が免税事業者の場合





## 02 インボイス制度とは

インボイス制度(適格請求書等保存方式)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。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			

※農協特例(6ページ①を参照)の適用を受ける場合を除く

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

## 03 インボイス(適格請求書)とは

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。

- 記載要件**
- ① 適格請求書発行事業者の氏名または名称及び登録番号 **追加項目**
  - ② 税率ごとに区分して合計した対価の額
  - ③ 税率ごとに区分した消費税額等
  - ④ 取引年月日
  - ⑤ 取引内容
  - ⑥ 書類の交付を受ける事業者の氏名または名称

### ■ 適格請求書発行事業者とは

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。◀e-taxによる申請も可。郵送の場合は管轄地域の「インボイス登録センター」へ

請求書		
株〇〇御中 11月分 131,200円	△△商事株 登録番号T012345...	
日付	品名	金額
11/1	魚※	5,000円
11/1	豚肉※	10,000円
11/2	タオルセット	2,000円
	...	
合計	120,000円	消費税 11,200円
	8%対象 40,000円	消費税 3,200円
	10%対象 80,000円	消費税 8,000円

※軽減税率対象

※国税庁リーフレットより

## 04 適格請求書発行事業者になるためには

### ■ 登録申請のスケジュール

令和5年10月1日からの制度開始と同時に、制度適用となる適格請求書発行事業者の登録を受けるためには、原則として令和5年3月31日までに登録申請を行う必要があります



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。

※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



## 05 農作物を販売する場合

### ① JA等に販売を委託する場合 **農協特例**

組合員である生産者の農産物等をJA等が①無条件委託方式による販売をし、その代金を②共同計算方式により精算する場合には、生産者は適格請求書発行事業者であってもインボイスの交付義務が免除されます。この場合、購入者はJA等が発行する書類により仕入税額控除が可能となりますので、生産者が適格請求書発行事業者であるかないかは関係ありません。

■ 農協特例が適用される取引の例 .....



### ② 卸売市場に販売を委託する場合 **卸売市場特例**

生産者が農産物を卸売市場に委託し販売する場合には、生産者は適格請求書発行事業者であってもインボイスの交付義務が免除されます。この場合、購入者は卸売市場が発行する書類により仕入税額控除が可能となりますので、生産者が適格請求書発行事業者であるかないかは関係ありません。

### ③ 業者等に直接販売をする場合

JA等を通じた委託販売ではなく、業者の方に直接販売している場合には、先方よりインボイスの発行を求められる可能性があります。適格請求書発行事業者でない場合はインボイスを発行することができませんので、取引に難色を示される場合や価格等の条件面で不利になる可能性があります。ただし、販売先が消費者のみの場合等はインボイスが不要となりますので、将来的にどのような販路で農産物を販売したいのかよく検討したうえで、適格請求書発行事業者になるかどうかの判断が必要となります。

■ 直接販売先である業者からインボイスを求められる取引の例 .....



※産直等における委託販売の場合は、出荷する店舗へ直接お問い合わせください

## 06 農業用資材や農機等を購入する場合

課税事業者である生産者の方が農業に関するさまざまな支出をし、それらを消費税の計算で仕入税額控除の対象とするためには、取引先が発行したインボイスを受領する必要がありますので、必ず先方にインボイスの発行を求めてください。ただし、その相手が適格請求書発行事業者でない場合にはインボイスをもらうことができません。なお、簡易課税で仕入税額控除の計算をする場合はインボイスは不要です。



参考

## 登録申請の検討にあたり考慮すべきこと

現在、  
課税事業者である

販売はJAに委託(無条件委託)しており共同計算で精算されている



将来的にも直販する予定がないのであれば登録申請の必要性はないものと考えられますが、既に課税事業者になっているので登録申請をしても実務上大きな影響はありません

上記以外



令和3年10月1日から令和5年3月31日の間に登録申請をした方が良いでしょう

現在、  
免税事業者である

販売はJAに委託(無条件委託)しており共同計算で精算されている



将来的にも直販する予定がないのであれば登録申請の必要性はないものと考えられます

上記以外



販売額が大きい方は令和3年10月1日から令和5年3月31日の間に登録申請することを検討しましょう(ただし課税事業者として申告が必要になります)



## よくある質問

**Q** 令和5年10月1日の段階で課税事業者であれば自動的に適格請求書発行事業者になるのでしょうか。

**A** 課税事業者であっても、事業者登録番号の交付申請手続きが必要です。

**Q** 簡易課税で仕入税額控除の計算をする場合も、インボイスが必要なのでしょうか。

**A** 仕入税額控除をする際にインボイスが必要となるのは本則課税で計算する場合のみです。簡易課税で計算する場合にはインボイスは不要です。

**Q** 適格請求書発行事業者は簡易課税を選択すると、インボイスを発行できなくなるのでしょうか。

**Q** 適格請求書発行事業者になった場合、販売時には必ずインボイスを発行しなければならないのでしょうか。

**A** 適格請求書発行事業者は、課税事業者である購入者から要求された場合のみ、インボイスの発行が義務になります。なお、以下の場合にはインボイスの発行は不要です。

- ① 購入者が業者でない場合
- ② 購入者が免税事業者である場合
- ③ 購入者が課税事業者であるがインボイスの発行を求めてこない場合

ただし、これらは販売時には判別できないため、適格請求書発行事業者はインボイスの発行ができる体制を整えておく必要があります。

**A** 簡易課税を選択しても、適格請求書発行事業者はインボイスを発行することができます。

## インボイス基礎研修会

**日時** 令和4年9月1日(木) 13時30分～15時

**会場** JA都南支所2階 多目的ホール

**参加料** 無料

**定員** 60名(定員になり次第、締め切ります)

**講師** 八木橋美紀税理士事務所 税理士 八木橋 美紀 氏

申込方法

JA支所・営農センター窓口を設置の参加申込用紙にご記入の上ご提出いただくか、右記の申し込みフォームよりお申し込みください。



※新型コロナウイルスの感染状況によっては中止となる場合がございます  
※法人組織については、別途研修会を予定しています。今後、JAホームページ等を通じてお知らせいたします

**お問い合わせ** 企画管理部企画課 ☎673-7480





## 管内から5頭が出品

### 第66回県畜産共進会・黒毛和種の部

News File  
ダイジェストを公開中!



県内各地で選抜した46頭が出品されました

岩手県畜産協会は7月27日、雫石町のJA全農いわて中央家畜市場で、第66回県畜産共進会・黒毛和種の部を開きました。

管内からは第2区(若雌の1)に矢巾町煙山の立花惣八さん、佐藤信行さん、盛岡市下米内の遠藤直身さん、第3区(若雌の2)に紫波町南伝法寺の吉田剛さん、紫波町平沢の藤原秀子さんの黒毛和種計5頭を出品しました。惜しくも入賞はなりませんでした。JA・生産者一体となってさらに生産技術の向上に取り組むことを確認しました。

## 特産のキュウリ出荷開始!



### 露地キュウリ 出荷規格目揃え会



出荷規格を確認する生産者ら

JAは7月5日、管内2会場で露地キュウリの出荷規格目揃え会を開き、出荷の最盛期を前に市場情勢や出荷規格などを確認しました。

紫波選果場で開いた目揃え会には生産者やJA担当者ら52人が参加。参加者はサンプルと出荷規格表を照らし合わせながら出荷形態や留意点を確認し、JA担当者は「キュウリの花などの異物混入はカビの発生など品質低下につながるため、注意を徹底してほしい」と呼び掛けました。JAは今年度、露地栽培とハウス栽培を合わせ約1,800tの出荷を計画しています。

## 日頃のご愛顧に感謝を込めて



### 盛岡支所 ご来店感謝デー開催



来店者にプレゼントを手渡すJA職員

JA盛岡支所・グリーンセンター盛岡は7月22日、ご来店感謝デーを開催しました。日頃の感謝を込めて、Aコープ商品「3倍濃縮つゆ」を先着で計100人に贈呈し、来店者を歓迎しました。

支所を訪れた来店者は「イベントを知らずに来たので、もらえて嬉しい」と笑顔を見せ、佐藤勝支所長は「地域の皆様に安心してご利用いただけるよう、職員一同、明るく親しみのある店舗づくりに今後も取り組んでいきたい」と話しました。盛岡支所は次回11月にもご来店感謝デーを開催予定です。

農業・食の大切さを地域に伝えて



JA青年部  
立て看板製作各地で



紫波地域青年部では、部員11人で協力して制作しました

JA青年部では、農業のある地域づくりの大切さを地域住民にPRすることを目的に、各地域で立て看板制作を行っています。

7月12日～14日の3日間にはJA紫波地域青年部で制作が行われ、完成した看板はJA西部倉庫の敷地内に設置しました。同部の高橋徹部長は「『いただきます』をテーマに、食事をしているシーンを地元産の農産物も盛り込みながら表現した。日常で当たり前に使われるこの言葉を改めて大切に感じ、消費拡大にもつなげていけたら」と期待を込めています。

3年ぶりの開催！



年金友の会本部  
グラウンド・ゴルフ大会



真剣な表情でショットを放つ会員

JA年金友の会は7月13日、紫波町総合運動公園で令和4年度グラウンド・ゴルフ大会を行いました。同会の17チーム102人が参加し、3コース計24ホールで熱戦を展開。団体の部では赤石Aチームが見事4連覇を達成し、個人の部では高橋元義さん(東部支部・東部A)が優勝しました。

また、最高齢賞では男性は秋篠忠夫さん(不動支部・不動)が90歳で、女性は工藤美和子さん(赤石支部・赤石B)が85歳で表彰されました。団体の部・準優勝以下の結果は次の通りです。準優勝=乙部、3位=赤石B



全量1等の好スタート！

JA小麦初検査



検査サンプルを確かめるJA農産物検査員

JAは7月11日、紫波町のJA赤石倉庫で令和4年産小麦の初検査を行いました。検査員がサンプルの容積重や水分値などを検査した結果、「ゆきちから」104tが全量1等に格付けされました。

検査前の式典にはJA農産物検査員のほか盛岡農業改良普及センターや実需者など約30人が出席。中山茂J A小麦生産部会長は「安定した収量と品質を確保し、引き続き取り組んでいきたい」と意気込みました。今年度の管内の小麦収穫面積は1,261haで、収穫量は3,000t以上を見込んでいます。



## 米穀

### 出穂期以降の 管理について

今月の担当

矢巾地域営農センター米穀課 吉田祥生



今年の水稲の生育は、平年よりも5日ほど早くなっています。品質と収量を確保するためにも、生育に合わせた栽培管理を行いましょう。

#### 1. 出穂期から

##### 登熟期における水管理

出穂・開花期は、稲が生育するために多く水の量を必要とする大切な時期です。水を切らさないようにして、3〜4cm程度の浅水管理を行って下さい。

出穂期以降は、間断かん水を行い下葉の枯れ上がりを防ぎましょう。

早期落水による乾かしすぎは腹白粒や胴割れ粒の発生の原因となり、収量と品質の低下につながります。

#### 2. 病害虫防除

##### ① カメムシ防除

今年の斑点米カメムシ類【写真1】は平年よりも発生が早く、発生量が多い予報となっております。カメムシによる部分着色は落等の原因となります。被害を防ぐためにも薬剤による地域一斉防除を徹底しましょう。



【写真1】 アカスジカスミカメ  
※体長 4.6〜6mm / 淡い黄緑色

##### ② 穂いもち防除

例年この時期はいもち病が発生しやすい気象条件が



【写真2】 穂いもち

#### 3. コンタミ(異品種混入)の防止

同じ圃場で生育や出穂時期が極端に異なる稲がある場合はコンタミの可能性があります。コンタミが疑われる圃場がみられた場合は、各地域営農センター米穀課へご相談をお願いします。

#### 4. 収穫の準備

今後は気温の高い日が続くことが予測されています。収穫時期が早まる可能性があります。準備が大切になります。

適期に収穫作業が行えるように刈り取り圃場の確認や収穫・調製機械等の点検・清掃をゆとりをもって実施しましょう。

今後も機械作業をされることが多々あるかと思えます。農作業安全には十分に気をつけましょう。

### 盛岡市からのお知らせ カラス対策にご協力下さい!



盛岡市内では、カラスによる住宅地での糞害等や農作物、家畜への被害が確認されています。追払いや捕獲だけではカラスの被害は減りません。被害を減らすためにカラスのエサ場対策にご協力ください。

#### エサ場対策

- ① 農地に収穫しない農作物を放置しない  
埋める、シートで覆うなど、カラスから見えないようにしましょう。
- ② 畜舎への侵入口をなくす  
隙間にネットを張るなどして、家畜のエサだけでなく、家畜への被害も減らしましょう。

お問い合わせ

盛岡市環境部環境企画課  
☎ 613-8419(直通)

### グリーンセンター休業のお知らせ

毎度ご利用いただき、ありがとうございます。

ご不便をおかけいたしますが、棚卸のため  
グリーンセンター・グリーン店舗を休業とさせていただきます。

休業日 **8月31日(水)**

## 県内外でJAいわて中央をPR! 夏野菜フェアを各地で開催

JAは7月、相対取引先の各店舗で夏野菜の宣伝販売会を開催しました。JA担当者らが店頭販売するのはおよそ3年ぶりで、新型コロナウイルス感染対策のため例年行っていた試食販売などは行わず、十分な感染対策を講じながらの開催となりました。

各会場では、夏野菜を使ったレシピを掲載したレシピ集「ベジ飯<sup>めし</sup>」を手渡ししながら、野菜の選び方や調理方法を紹介。また、ズッキーニを購入した来店者には、岩手県産オリジナル米「銀河のしずく」をプレゼントし、来店者からは「ズッキーニをあまり食べたことが無かったので、レシピ本を参考に作ってみたい」「ズッキーニと一緒に岩手のお米を味わおうと思う」といった声が寄せられました。



店頭でPRするいわて純情むすめ



### (株)ユニバース



#### ● 食農立国おもてなしフェア

7月9日・10日  
ユニバース盛岡南店



JA担当者らがPR!

### (株)富士シティオ

#### ● 岩手フェア

7月16日・17日  
富士シティオ南横浜店・野比店

岩手まるごとおもてなし隊の  
マジカル河童ちゃん、  
サクラ凜ちゃんが店頭に!



### (株)フジ



#### ● 岩手フェア

7月30日・31日  
広島県・愛媛県内の  
6店舗



四国・中国地方の  
皆さんに特産の  
農産物で  
おもてなし!



### 子牛市場情報 (令和4年7月14日・中央家畜市場)

地区	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	前月比	地区	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	前月比
紫波	20	760,000	231,000	533,100	286	40,468	紫波	27	761,000	402,000	587,481	313	13,439
矢巾	6	658,000	449,000	515,333	301	-11,267	矢巾	9	838,000	423,000	588,778	324	-9,422
盛岡	6	662,000	383,000	539,833	265	51,976	盛岡	11	704,000	495,000	601,909	314	-7,234
JA計	32	760,000	231,000	531,031	285	33,999	JA計	47	838,000	402,000	591,106	316	261
市場計	126	791,000	231,000	526,810	283	-174	市場計	185	885,000	383,000	621,968	321	25,134



令和4年度

# 広報モニター募集中!

JAいわて中央では、分かりやすく親しみやすい広報活動を進めるため、意見や助言をもらう広報モニターを募集します。皆さまのご意見をぜひお聞かせください。

## 対象

JAいわて中央管内(盛岡市・紫波町・矢巾町)在住の満20歳以上の組合員で、モニター任期が終了するまで継続して管内在住が見込まれる方。さらに、モニターアンケートに全て(毎月1回・全4回)締切日までに必ずご返送いただける方。

## 任期

令和4年10月1日(土)～令和5年1月31日(火)

## 募集人数

5人(応募多数の場合は抽選)

## 内容

月1回発行の広報誌「ほっぷすてっぷJAんぷ」を10月号～1月号までお読みいただき、ご感想やご意見などをアンケート用紙にご記入の上、返信用封筒でご返送いただけます。

## 謝礼

3,000円分の商品券  
(任期満了時、すべてのアンケートに回答いただいた方)

## 応募方法

郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号、志望動機を記入の上、郵送またはメールにてご応募ください。  
※様式は任意です。電話、FAXでの応募は受け付けておりません。

## 応募先

〒028-3453 紫波町土館字沖田98-20  
JAいわて中央企画管理部企画課「広報モニター応募」係  
【メール】kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp  
【お問い合わせ】☎673-7480(平日8時30分～17時)まで



応募締切

令和4年

9月2日(金)

広報モニターをお願いする方には  
9月中旬にご連絡いたします

取り上げて欲しい  
話題なども  
大募集です!



※ ご記入いただいた個人情報は、個人情報保護法に基づき、広報モニターに応募された方の個人情報は当JA内で厳重に管理し、広報モニターの委嘱および広報モニターへの資料等送付以外に利用いたしません。



JAいわて中央地域コミュニティ誌(年2回発行)  
「ほっぷすてっぷJAんぷPlus」  
最新号Vol.13を発行しました!

特集「旬を味わい尽くそう!夏野菜」

HPからも  
ご覧いただけます





サン・フレッシュ都南さ

おでっくなんせ!



暑い夏は「サンちゃん食堂」の手作りジェラートもおすすめです!



小枝店長

サン・フレッシュ都南

住所 〒020-0853 岩手県盛岡市下飯岡21-180  
TEL 019-637-6801  
営業時間 9:00~18:00



今月は 夏野菜

サン・フレッシュ都南の店内では、夏野菜が出荷の最盛期を迎えています。特に枝豆は10種類以上並び、甘くて食べ応え抜群なトウモロコシも種類豊富で人気商品の一つ。彩り豊かな夏野菜は、栄養も豊富に含まれているので、夏バテ対策としても食卓に欠かせない食材です。8月27日からは毎年恒例のぶどうまつりも開催予定ですので、季節ごとの旬の味覚を引き続きお楽しみください。

イベント情報

- 最新情報はホームページやSNSをご覧ください
- ぶどうまつり 8月27日(土)~11月6日(日)
- ハンバーグまつり 9月3日(土)・4日(日)



まちのスマイル Vol.11

盛岡市・黒川

北田 亮さん(32)・香織さん(33)のお宅

きただ はな 左 北田 花ちゃん(4) はる 右 春ちゃん(6)

家族が栽培するリンゴ畑で「りんごやさんになって、パパのお手伝いがしたい!」と将来の夢を話す春ちゃんは、リンゴの摘果作業などもお手伝いする頼もしいお姉ちゃん。お絵描きやおままごとをしたり、アニメを観ることがマイブームだという妹の花ちゃんは「大きくなったらママみたいになりたい」と大好きなお母さんの隣でにっこり。両親の姿を見ながらすくすく成長中な仲良し姉妹です。

お父さん・お母さんは「2人とも、初めてのお客さんとも人見知りせずにお話する人懐っこい性格。これからも周りを気遣える優しい子に育ててほしいです」と話しています。



二重マスの文字をA～Eの順に  
並べてできる言葉は何でしょうか？

応募方法

郵便はがきにクイズの答え・郵便番号・住所・氏名・年齢、今月のテーマにまつわる話・誌面の感想をご記入の上、下記宛にお送りください。正解者の中から抽選で、JAやサン・フレッシュ都南で使える「農協全国商品券500円分」を5名様にプレゼント！

今月のテーマ

夏バテ解消法

応募締切 8月30日 必着

送り先

〒028-3453 紫波町土館字沖田98-20  
JAいわて中央

＼コチラから／

「JAんぷ8月号お楽しみクイズ」係

ホームページ

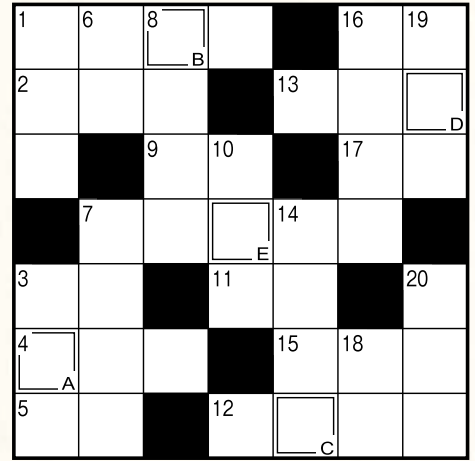
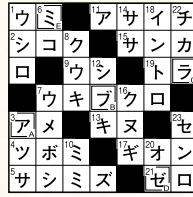
広報誌応募フォームにて受付 ▶

E-mail

kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp



7月号の答え  
「アブラゼミ」



※ご記入いただいた個人情報、お便りコーナーへの掲載、並びにプレゼントの発送にのみ使用いたします。当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

→ ヨコのカギ

- ① 夏に咲く黄色い花
- ② 行きは良い良い——は怖い
- ③ レタスやゴボウは——科の植物です
- ④ すし屋の符丁でお茶のこと
- ⑤ 能あるタカは隠してる？
- ⑦ 北海道の北部にある島。昆布やウニが名産品です
- ⑨ 停留所に止まります
- ⑪ 漢字などの横に小さな文字で振ります
- ⑫ 海からそよそよと——が吹いてきた
- ⑬ 英国の通貨単位です
- ⑮ 魚の下ごしらえをするときに取ることもあります
- ⑯ 草を刈るときに使います
- ⑰ 翼を持っています

↓ タテのカギ

- ① 東海道新幹線の愛称の一つ
- ③ 天気予報で使う単位はヘクトパスカル
- ⑥ 食事の——にしっかりと手を洗った
- ⑦ ソウガメのように水の少ない所でも暮らせる亀
- ⑧ 錦あめの芯棒に使うことも
- ⑩ おひげ屋敷で——満点の演出を楽しんだ
- ⑭ 胸びれを広げて滑空します
- ⑯ 東北三大夏祭りの一つ、秋田——祭り
- ⑰ 固体と液体を分ける方法の一つ
- ⑲ マンションの賃貸情報に載っています
- ⑳ 「姿勢が悪いよ」と言われやすい体勢

テーマ 好きな夏野菜の食べ方

皆様からのお便りをご紹介します！



朝一番に買ってきた枝豆をすぐにゆでてザルにあげ、塩を振りかけて食べる。ビールと一緒に、止まりません。

(津志田・C/69歳)

枝豆はつい食べる手が止まらなくなるくらい、おつまみの定番です！

ナスとピーマンの味噌炒めです。ナスと味噌の組み合わせが好きです。(岩清水・S/42歳)

少しピリ辛で作るのも夏にぴったりでおいしいですよ！

夏野菜カレーです。トマトやナス、タマネギ、じゃがいもなどを入れ、サバ缶カレーにしてもおいしいものです。(東長岡・K/61歳)

野菜たっぷりの栄養満点カレー、サバ缶との相性も良さそうですね！

採れたてのトマト、ナス、キュウリ、ミョウガを一口大に切って、千切りの青南蛮1本を加えて塩少々で揉む。それだけでご飯が何杯もすすみ、夏の疲れも吹き飛びます。(大ケ生・F/72歳)

冷蔵庫に常備して毎日食べたい一品ですね！

焼肉で野菜をたっぷり食べるのが好きです。

(又兵衛新田・S/57歳)

お肉も良いですが、野菜もたくさん採れるので良いですよ！



理事会報告

7月定例理事会が7月29日、紫波支所で開かれ次の議案について決議されました。

【議決事項】

- 1 貯金関係手数料の一部改定
- 2 利益相反取引の承認
- 3 令和4年度補助事業実施計画
- 4 固定資産取得(生産資材各店舗POSシステム更新)

退職者

令和4年7月31日付で、次の方が退職されました。今後のご健勝とご活躍を祈念いたします。( )は前所属。

◆ 村上 成美

(営農販売部生産資材課)

◆ 岸根 由美

(都南支所共済課L A)



役員手帳

## 営農継続・経営安定に向けた緊急要請を実施

代表理事専務 佐々木 雅博

8月に入り水稻も順調に出穂し、いよいよ収穫間近となりました。無事に収穫作業が進みますようお願いいたします。

さて、4月以降経済が少しずつ動き出し消費も回復基調になりつつありますが、新型コロナウイルス感染症の再急拡大やウクライナ問題によって、経済の混乱が今なお続いております。このようななか、生産資材価格の高騰・高止まりにより、生産現場においては営農継続が危ぶまれるほどの影響を受け、経営継続に支障をきたしかねない危機的な状況となるなど、今まさに食料や資源の多くを輸入に頼っている我が国のリスクが顕在化しております。

私たちは食料安全保障の強化に向け、営農継続・経営安定のために対策が必要であることから、7月下旬に開かれた「生産資材高騰対策等基本農政確立緊急全国大会」において、生産資材高騰対策と、生産コストの上昇を適正に反映し、再生産に配慮された適正な国産農産物価格の実現体制整備について政府に対し緊急要請をしたところであり、この難局を乗り越えるため今こそ農業協同組合の力を結集し、課題解決に向けての頑張り時であります。

# INFORMATION

## イケパパセミナー参加者募集中！ ダイコンと えだまめの収穫体験



- 日時** 令和4年9月17日(土) 午前10時～
- 対象者** 小学生以下のお子さまをもつお父さんとその家族
- 参加費** 一家族500円 ※JAいわて中央組合員家族は半額
- 会場** 盛岡市飯岡地区の畑 (参加者には追ってご連絡いたします)
- 定員** 10組限定 ※定員に達し次第、募集を締め切ります

お問い合わせ  
お申し込み JAホームページの申込専用フォームまたは  
お電話にてお申し込み下さい。  
生活推進部生活推進課 ☎673-7468



## 健康たいかん館 好評実施中！



血行改善に効果のある最新型の交流磁気治療器は、首・肩・腰の痛みなどの改善効果が期待できます。どなたでも体感していただけるよう無料開放していますので、ぜひご家族やご友人とご来場ください。

- 場所** 旧見前支所内特設会場 (盛岡市三本柳12-22-1)
- 受付** 一部 9:00～13:00 / 二部 14:00～18:00
- 休館日** 土・日・祝日

詳細は  
コチラ



お問い合わせ 生活推進部生活推進課 ☎673-7468

## 期間限定 JA直売所でのJAカードの ご利用がおトクに！



期間限定  
キャンペーン  
【還元時期:令和5年1月】

JA直売所<sup>※1</sup>のご利用金額の**10%相当**をポイント還元<sup>※2</sup>!

対象期間 令和4年9月1日(木)～10月31日(月)

あわせて**15%オトク**に!

いつもオトクな  
JAカード特典

JA直売所<sup>※1</sup>のご利用は請求時に**5%割引**!

※1 対象はJAカード5%割引実施店舗のみとなります  
※2 還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です

詳しくはお近くのJA支所窓口・渉外担当者までお問い合わせください

## ゼンリン住宅地図新刊販売のご案内

2022年8月出版 矢巾町 (製本版orバインダー用中身版)

通常価格 15,400円 ▶ 組合員価格 14,900円(税込)

※ バインダーも必要な方は、別途一冊につき  
6,050円プラスになります  
※ 盛岡市は10月出版予定です

申込締切 令和4年9月9日(金)



2年ぶりの  
新刊!

ご注文・お問い合わせ 各地域営農センター生活推進課まで



新鮮食材で  
楽しくクッキング  
— This month's recipe —  
今月のレシピ  
136杯目



# 新ナスの酢の物

## 材料 (4人分)

- ナス ..... 8本
- ゴーヤー ..... 1/2本
- ミニトマト ..... 8個
- おろしショウガ ..... 大さじ1
- 三杯酢  
(酢:3、薄口しょうゆ:1、砂糖:1、だし汁:2)  
..... 適宜
- だし汁 ..... 適宜
- 菜種油 ..... 適宜
- 塩 ..... 適宜

## 作り方

- ① ゴーヤーは薄切りにし、塩で軽くもみサツとゆがいておく。ミニトマトは湯むきしておく
- ② ナスは上下を切り落とし縦に包丁で5、6本切り込みを入れ、180度に熱した菜種油でクルクル回しながら揚げ、冷水に落とし手早く皮をむく(翡翠なすにする)
- ③ ②のナスを、だし汁に浸し一晩置く。三杯酢は鍋で一煮立ちさせ冷ましておく
- ④ ③のナスを器に盛り付け、ゴーヤー、ミニトマト、おろしショウガをあしらひ、三杯酢をかけ出来上がり

## 編集後記



先月、スーパー各店舗でフェアを開催しました。コロナ禍以前のような試食販売などができない中、おいしさを言葉だけで伝えきれないやせなさを感じる瞬間もありましたが、「レシピを見て家で作ってみるね」と言い野菜を購入してくださった来店者の笑顔に、制限がある中でもこうして開催することができて良かったなど改めて感じた瞬間でした。



新型コロナウイルス感染拡大の影響でここ2、3年は様々な行事が中止や延期を余儀なくされてきましたが、今年は例年に近いかたちで活動できる機会が増えています。たくさん制限がある生活の中で、つい「出来ないこと」ばかりを数えてしまいがちですが「出来ること」を考えてベストを尽くしていきたいと思えます。

