

JAだより たかさぎ

1

vol. 371

2024.1 - JANUARY



あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願いたします

Contents

●年頭のご挨拶	2
●トピックス	3~6
●お知らせ①	7
●西部農業事務所よりお知らせ	8
●広報通信から	9~10
●法律相談	11
●支店からあれこれ	12
●お知らせ②	13~14
●JAだより頭の体操	15
●人と人/料理	16

年金友の会感謝の集い「由紀さおりコンサート」
詳細は3ページ



JAたかさきのキャラクター「高子さん・令ちゃん・和くん」



JAたかさき
ホームページ



JAたかさき公式
LINEアカウント



JAたかさき公式
Twitter

年頭のご挨拶

代表理事組合長

堀 米 登



明けましておめでとうございます。年頭にあたり謹んで新年のお喜びを申し上げます。

旧年中は、JA事業に格別なご理解とご協力を賜り、役員一同、心より御礼を申し上げます。

昨年は、地球温暖化による気候変動で電害や高温障害により施設や作物に多大な被害が出ました。また、不安定な世界情勢が引き金となる資材の高騰に伴う物価上昇等農業に対する厳しい情勢の中、共済手続きやリフォームの手配、肥料高騰対策補助事業のお手伝いなどをさせていただきました。

組合の経営基盤を図りながら、組合員皆様のお役に立てるよう取り組んでいく所でありたい。

JAでは、総代会において承認された支店等再編計画を着実に進めております。直近では、昨年十二月二十五日に

新高尾地区・塚沢地区の統合店舗として「高崎中央支店」の営業が開始しております。更に高崎中央支店は、令和八年までに新保町の本店敷地内に移転が予定されています。また本年は、一月に「高崎北支店」（筑縄町）、三月には

「高崎南支店」（下佐野町）、四月には「高崎東支店」（現京ヶ島支店）を基幹店舗とした体制で営業が開始されます。

組合員をはじめ地域利用者へ喜ばれる質の高いサービスを提供すると共に将来にわたって、持続する農業に役立つ店舗作りに取り組んでまいります。

今後は農業に興味を持たれている方々に地域農業を支えていただくような取り組みも取り入れていかなければならないとも感じております。食と農と健康を守り「持続可能な農業・地域共生の未来づくり」として十年後の目指す姿の実現に向けて、不断の自己改革によるさらなる進化を遂げる為、経営基盤強化及び事業計画達成に向け、日々、役員一同邁進してまいります。

新しい年を迎え、組合員の皆様に身近にJAがあることを再認識できるよう、出向く体制を整え、どんな相談にものれる職員を育成してまいります。改めて支店等再編計画を着実に進め、多くの皆様にご鞭撻とご理解をいただければ幸いです。

結びに、今年一年の各事業へのご支援とご利用をお願い申し上げます。新しい年が皆様にとりまして、幸多き年でありませう。ご祈念申し上げます。年頭に当たってのご挨拶とさせていただきます。

年金友の会感謝の集い

由紀さおりコンサートを満喫

JAたかさきは、年金友の会の会員への日頃の感謝の気持ちを込め、11月24日、群馬音楽センターで年金友の会感謝の集い「由紀さおりコンサート」を開催。今年で7回目となり、会員1,495人が来場し、楽しいひと時を過ごしました。

由紀さんは、代表曲「手紙」や「夜明けのスキヤット」など20曲を熱唱。スペシャルゲストで姉の安田祥子さんと童謡を披露し、澄んだ歌声と息の合ったハーモニーで来場者を魅了しま



入場する会員の皆さん



熱唱する由紀さん



感謝の集い式典

した。また、トークで笑いを誘うなど、華やかなステージに会場は大いに盛り上がりました。プレゼントコーナーでは職員



トークで会場を盛り上げる由紀さん



息の合ったハーモニーを披露する由紀さんと安田さん

を代表し、中川支店の上原浩昭さんと六郷／長野支店の田中達也さんが、由紀さんと安田さんに「花束」とJAオリジナル商品「高崎うどん・高崎生パスタ」を贈り、記念撮影をされました。(表紙写真)

春作ブロッコリー

栽培講習会

JAたかさき野菜部会は11月20日、JA本店で春作ブロッコリー栽培講習会を開きました。生産者と関係者12人が参加し、品種特性と生理障害について学びました。

西部農業事務所の大塚主任が春どり栽培の特徴について説明。「温度変化が激しく、収穫期に気温が急激に上昇する作型で、不整形花蕾など生理障害を起しやすいため。窒素過多やホウ素欠乏が発生要因となることから、適正な施肥を心がけること」と話し、発生要因や対策について解説しました。



真剣に講義を聴く参加者



提案力強化へ接客技術を競う

J A たかさきは11月27日、J A本店で「J A 共済スマイルサポーターロールプレイング大会」を開きました。本支店の共済窓口を担当する14人が出場し、接客技術を競いました。

審査の結果、新高尾支店の小野関鮎美さんが最優秀賞に輝きました。

大会は、お客様サービスの最前線で活躍するスマイルサポーターの業務知識や推進話法の向上と、「クルママスター」への提案力強化を図ることを目的に行いました。

競技は一人10分以内。契約者



内田さん(左)小野関さん(中央)城田さん(右)

が継続のため来店し、継続時に

グレードアップ提案をするという設定で実施しました。継続来店時の保障見直しを契機として車両保障や人身傷害保障の必要性の説明を行い、クルママスターでの継続を提案。セールスマナーや提案説明など6項目を念に審査し順位を決めました。

最優秀賞以外の受賞者は次の通り。

優秀賞

城田那奈（六郷／長野支店）

内田実咲（塚沢支店）



競技者と審査員の皆さん

秋冬野菜の

出荷規格を確認

J A たかさき野菜部会は11月24日、野菜センターで秋冬野菜出荷目ぞろえ会を開きました。生産者20人が参加し、出荷体制や出荷規格を確認しました。

対象はブロッコリー、ネギ、チンゲンサイの3品目。同センターの倉林担当が出荷規格の順守や選別・荷造りのポイントを説明しました。

目ぞろえ会では、生産者はセンターに出荷された現物サンプルを手に取り規格や荷造り方法を確かめ、良品出荷に意識を高めました。



出荷規格を確認する生産者

梅の冬季

剪定を学ぶ

J A たかさき梅生産部会は12月1日、冬季剪定講習会を高崎市鼻高町の飯沼直樹さんの園地で開きました。来年の梅の品質、収量アップを目指し、生産者と関係者16人が参加。剪定や病害虫防除について確認しました。

西部農業事務所の狩野補佐が実技指導を実施。芽や枝の色、病気や虫を観察しながら作業を進めるようにと説明し、主枝の更新や側枝の育成と配置について、ノコギリとハサミを使い、切る枝と残す枝を解説しました。



剪定のポイントを実技指導する狩野補佐



全支店で支店運営 委員会を開催

JAたかさきは11月10日から11月30日まで、全14支店で支店運営委員会を開催。常勤役員や支店長から、支店の事業概況や令和6年役員選任、総代選挙、支店等再編について報告しました。

出席者からは、「支店再編による支店名変更で利用者本人が手続きすることがあるのか」「現在利用しているATMの存続を願いたい」等、質問や要望が寄せられました。常勤役員は今後の対応について、一つひとつ丁寧に回答しました。



真剣に説明を聞く参加者（京ヶ島支店）

母畑温泉と 福島を満喫

JAたかさきは12月5日～6日、謝恩企画旅行「母畑温泉・八幡屋に泊まる福島満喫の旅」を開催。組合員・利用者みなさまに、JA事業に対する日頃のご愛顧に感謝するとともに、JAたかさき合併30周年を記念して実施。50名が参加しました。初日は会津若松のメインスポット「鶴ヶ城」を見学し、宿は母畑温泉・八幡屋に宿泊。旅の疲れを温泉で癒し、宴会やカラオケ大会で親睦を深めました。2日目は、国宝「白水阿弥陀堂」を見学するなど、福島の旅を満喫しました。



白水阿弥陀堂を見学する参加者

「うれっ娘トマト」出荷始まる

高崎市木部町のJAたかさきトマト選果場は12月4日、稼働式を開き、ブランドトマト「うれっ娘トマト」の出荷をスタートしました。

生産者や関係機関から43人が出席。JAの堀米登組合長が稼働スイッチを押し選果が始まりました。

トマト生産は12人が同市木部町周辺のハウス3・8畝で栽培しています。8月に定植し、11月下旬から翌年6月まで収穫。有機肥料を使い土作りを力を入れ、冬場の寒暖の差を利用して味の良いトマトを生産しています。

稼働は6月まで続き、出荷数量17万ケース（1ケース4キ）を見込み、販売金額2億円を目指します。

選果場の田口憲夫会長は「今年は国の補助事業を活用して、ドローンでハウスに遮光剤を散布す



トマトの出荷を開始した選果場

る高温対策や、天敵昆虫で病害虫防除を行うなど、高品質なトマトを目指し、新たな取り組みをした。丹精して育てた「うれっ娘トマト」を多くの消費者に届けたい」と語ってくれました。併設する直売所は、毎週月・水・金の10時から12時まで営業。トマトやミニトマトの他、季節の野菜も販売しています。



新米や野菜・肥料を

特価で販売

JAたかさきは11月23日、日頃の事業利用の感謝とPRを兼ね、JA本店で、「わくわくフェア秋の収穫感謝祭」を開きました。

即売コーナーでは、高崎市産の新米「ゆめまつり」やブロッコリー、ミニトマトなどの新鮮野菜を特価で販売。組合員や近隣住民など、多くの来場者で賑わいました。

またトラクター、コンバイン、管理機など多数の農機具や自動車を展示即売。肥料のコーナーでは、特価の肥料を買い求める生産者で賑わいました。



賑わった肥料コーナー

高崎市

農業まつり盛況

高崎市農業まつり実行委員会は11月18日・19日、同市中心街のもてなし広場で、第36回高崎市農業まつりを開きました。

JAなど31団体が参加。食と農に触れ合う催しを通して、生産者と消費者が交流を深めました。

JAたかさきのイトインコーナーでは「高崎うどん」やキングオブパスタ出場のパスタを提供。行列となる人気でした。ステージでは、八木節や獅子舞を披露。高崎商科大学付属高校の生徒によるバトントワリングなどで会場を盛り上げました。



人気だった「高崎うどん」のコーナー

児童がタマネギ苗を植え付け

自立経営農家協議会佐野支部は11月14日、高崎市上佐野町の圃場で、市立佐野小学校の1年生を対象にタマネギ苗植え付け体験教室を開きました。

同支部の成田邦夫支部長が「丸いタマネギが出来るように、マルチの穴にまっすぐに根を入れるように」とタマネギ苗の植え方を説明。児童160人は、同支部のメンバーから指導を受けながら苗を1本ずつ手に取り、10坪の圃場の一部に4,000本の苗を植え付けました。

児童は「倒れないように植えるのが難しかった。おいしいタマネギができるかな」と笑顔を見せました。

その後、同支部会員が13,000本を機械定植。来年5月には児童を招いてタマネギの収穫体験を行い、学校給食に提供する予定です。



タマネギの苗植えを体験する児童

です。

成田支部長は「2年生になる来年5月に、大きくなったタマネギと一緒に収穫しよう」と話しました。

体験教室は、食育活動の一環として、児童に苗植えから収穫までを体験してもらい、地元農産物への理解を深めてもらおうと毎年行っています。



高崎市農林課から

「地域計画における協議の場及び人・農地プラン座談会」の開催について

本市では、「地域農業をどのようにしていくか」、「どの担い手に農地を集積したらよいか」等を検討するため、昨年度まで「人・農地プラン座談会」を開催してきました。今年度の改正法の施行に伴い、名称を変更して今年度も開催予定でございます。

座談会では、次の方の参加をお願いしております。

- ①該当する地域で新たな担い手（農業者）となり、地域の方に知ってもらいたい方、地域の中心となる農業者に位置付けられたい方
- ②該当する地域で現在、耕作していない農地をお持ちの所有者様（ご家族）
- ③該当する地域で空き農地をお探して、借受や買受希望の農業者様

参加をご希望の方は該当地域の開催日前日までに、高崎市役所 農政部農林課農政担当までご連絡ください。（直通☎：027-321-1317）

日 程 表

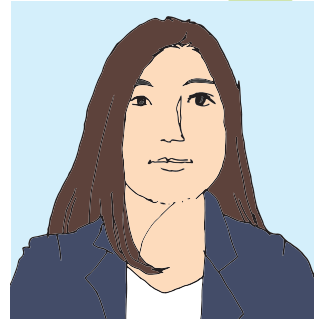
地域（JA支店）	開催日	開始時刻	会 場
片 岡	1月26日（金）	午後2時	片岡支店 2階会議室
佐 野	1月24日（水）	午後2時	佐野支店 2階会議室
六 郷 長 野	2月7日（水）	午後2時	NOSA Iぐんま 西支所2階会議室 (菊地町563番地)
新高尾	1月30日（火）	午前10時	新高尾支店 会議室
西 部	1月25日（木）	午前10時	西部支店 会議室
大 類	1月31日（水）	午前10時	大類支店 会議室
八 幡	1月29日（月）	午後2時	八幡支店 2階会議室
岩 鼻	1月24日（水）	午前10時	岩鼻支店 会議室
京ヶ島	1月31日（水）	午後2時	京ヶ島支店 3階会議室
滝 川	1月25日（木）	午後2時	滝川支店 2階会議室
中 川	2月16日（金）	午前10時	中川支店 会議室

※開催場所は、高崎市農協の各支店です。（六郷・長野地域を除く。）

※JAたかさき各支店においては、駐車場を特別に設けておりませんので、徒歩や自転車、乗り合わせ等によりご来場ください。



経営管理の基礎知識



西部農業事務所
普及指導課
担い手支援係 田島 紗季子

今年も決算の時期が近づいてきました。数字を前にして自身の経営を見直し、農業経営の改善機会とする方もいると思います。農業経営の改善は経験や勘に頼るのではなく、経営の実態を計数的に把握する経営管理手法を取り入れる必要があります。それでは、経営管理とはどのようなものなのでしょうか。

1 農業経営における経営管理とは

主に、生産管理、労働管理、販売・購買管理、財務管理の4種類に分けられます。それぞれの管理の目的は次のとおりです。

(1) 生産管理
土地生産性(単収等)、コスト削減などの生産効率の向上を目的とするものです。新たな栽培方法を導入する場合には、技術改善の効果を判断するため、まず、収量や品質等の具体的な目標を定めます。栽培面積や収量等の把握に努め、単収などに基づき改善効果を評価します。

(2) 労働管理

労働生産性や作業効率の向上、労働安全性の向上、快適な作業環境の実現を目的とするものです。実際に行う管理としては、作業中のムダ・ムリ・ムラの発見と改善、作業のマニュアル化などがあります。例えば、労働時間の把握は、カレンダー等に書き込んでおき、月に1回程度まとめると、できる範囲から始めるとよいかもしれません。労働管理については、経営主が1人で行うのではなく、家族や従業員の中で役割を決めておくとい良いでしょう。

(3) 販売・購買管理

生産物の有利販売や資材等の安価な購入を目的とするものです。売上高や販売単価、販売期間等の目標を定めます。農作物の販売や資材の購買方法を検討するとともに、栽培技術へのフィードバックを行い、生産管理に役立ててコスト削減や品質向上を図ります。

(4) 財務管理

経営の安定や円滑な資金調達などを目的にしたものが財務管理です。日々の簿記記帳と、記帳結果に基づく分析などが中心となります。これまで述べた(1)～(3)の生産・労働・販売及び購買管理のそれぞれが、どのように農業経営に貢献して

農業経営における経営管理

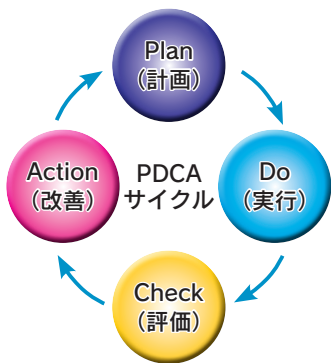
経営管理の種類	目的	計画・意志決定	記録内容
生産管理	生産効率の向上 ・土地生産性(単収)の追求 ・コスト削減 ・品質の向上	・土地利用、作付、生産計画 ・家畜の飼養計画 ・飼料作物生産、利用計画 ・購入飼料調達、給与計画 ・生産原価設定 ・利益計画	・栽培記録 ・家畜の動態記録 ・飼料作物の生産記録 ・資材投入の記録
労働管理	労働生産性の向上 ・作業効率の向上 ・労働強度の軽減 ・休日の実現	・作業計画 ・雇用調達計画 ・機械利用計画	・農作業日誌
販売・購買管理	有利な取引条件の獲得 ・生産物の有利販売 ・資材等の有利調達	・出荷・販売計画 ・資材購入計画 ・新商品の開発 ・販路の開拓	・販売データ ・資材等購入データ
財務管理	経営・財務の健全化 ・経営の安定化 ・円滑な資金調達 ・自己資本の充実	・資金繰り計画 ・借入金償還計画 ・設備投資計画 ・資金調達計画	・複式簿記による損益、財産の把握 ・借入金の履歴 ・固定資産台帳

いるかを把握し、経営改善の必要性や今後の経営方針を決めます。狭い意味でこの財務管理を「経営管理」と呼ぶこともあります。

2 経営管理の手法

生産管理など日常的な経営管理において目標を設定し、その目標を達成するための方法を考えます。目標を達成できなかった場合はその原因を明確にしてその後の経営にいかします。つまり、①目標を設定し、目標達成に向けた経営計画を作成②経営計画の実行③目標の達成状況の確認と経営計画の評価④次の目標設定と経営計画の見直しという一連の流れとなります。この

流れは計画(Plan)、実行(Do)、評価(Check)、改善(Action)の頭文字から「PDCAサイクル」と呼ばれる経営管理手法で、このサイクルを確実に回すことが重要となります。



「PDCAサイクル」は4つの課程が終われば、または最初の計画(Plan)から繰り返す行います。

また、それぞれの項目をよりレベルアップさせなければ、同じことを繰り返すだけになってしまい、改善の見通しがつきません。まずは、評価(Check)と改善(Action)を意識するところから始めてみましょう。

経営改善計画を担保するのは、何より経営者の意識、つまり「本人が本気で取り組むこと」です。どなたも自らの農業経営の未来像(ありたい姿)があり、経営の理念や目的をもって経営されていると思います。その未来像に近づくためにできるところから始めてみませんか。





菜園の土壌管理 野菜の種類に合わせた土づくり

園芸研究家 ● 成松 次郎

「野菜の適性酸度」
雨が、多い日本はカ
ルシウム（石灰）

家庭菜園では多くの種類を栽培しますので、それぞれの特性に合わせた土壌管理が必要です。「連作と輪作」同じ土地に同じ野菜を連続して作るとを連作といいますが、しかし、連作すると生長に障害が出る野菜があります。連作障害の原因は多様ですが、病害によるものが最も多く、次いで土壌の悪化によるものとなっています。エンドウは一度作ると、7年は作れません。トマト、ゴボウなどは5、6年、インゲンマメ、サトイモなどは3、4年、キュウリ、ホウレンソウなどは1、2年です。カボチャ、タマネギ、サツマイモのように連作しても障害の出にくい野菜もあります（表1）。

図1 土壌診断キット



イラスト：小林裕美子

表1 野菜の休載年数

連作障害の出にくい野菜	休載年数目安
カボチャ、タマネギ、ニンニク、サツマイモ	
1,2年	キュウリ、ネギ、ホウレンソウ、ラッカセイ、ジャガイモ
3,4年	インゲンマメ、サトイモ、ナガイモ
5,6年	トマト、ハクサイ、ゴボウ
7年以上	スイカ、ナス、エンドウ

平野暁「作物の連作障害」(農文協、1985年)より引用、一部改変


表2 酸性に強い野菜と弱い野菜(例)

種類	酸性への適応性	pH(目安)
スイカ、ジャガイモなど	酸性に強い	5.0~5.5
インゲンマメ、スイートコーン、ダイコン、サツマイモ、サトイモなど	酸性にやや強い	5.5~6.0
キュウリ、トマト、ナス、エンドウ、キャベツ、ブロッコリー、ニンジンなど	酸性にやや弱い	5.5~6.5
ホウレンソウ、アスパラガス、タマネギ、ゴボウなど	酸性に弱い	6.0~7.0

藤原ら「新編土壌肥料用語辞典」(農文協、1998)などより作成

野菜の種類によっても、酸性を好むものもあり、野菜の種類に適した酸度(pH)に調整することが大切です。ジャガイモ、スイカはpH5.0~5.5、5でよく育ちます。一方、ホウレンソウ、タマネギは特に酸性に弱く、発芽してもしばらくすると枯れてしまいます(表2)。酸性土壌ではアルミニウムイオンが溶け出し、ホウレンソウなどの根を阻害するからと考えられています。「酸性土壌の矯正」土の酸度を調べる診断キット(図

1)や、土に直接差し込んで測定する土壌酸度測定器があります。石灰資材を過剰に与えると微量要素の吸収を妨げる恐れがあるため、測定値に応じた石灰資材を施します。施用量は土壌の種類によって異なりますが、一般的にpHを1上げるとは粒状の苦土石灰では1平方m当たり150~200gです。なお、石灰資材は窒素肥料や窒素分の多い堆肥と一緒に施すと、アンモニアガスが発生し、窒素分が逃げてしまいます。そのため石灰資材と窒素肥料を同時に与えてはいけません。種まきや植え付け2週間前に石灰資材をまいてよく土と混ぜておき、1週間前に化成肥料と堆肥を施用します。



お天気カレンダー

気象予報士 ● 檜山 靖洋

短時間の大雪に警戒

短時間の大雪が発生すると、車が動けなくなる可能性があります。1台の車が止まると後続の車も動けなくなり、多くの車が立ち往生してしまいます。これを防ぐために、大雪の予報が出ているときは、なるべく車の運転を控えること、万が一運転する場合も、立ち往生対策が必要です。

地球温暖化で冬の気温も上昇しつつありますが、日本では雪が降るくらいの寒さはありません。温暖化により気温が上がると、空気中の水蒸気量が増えるため、短時間で大量の雪が降り積もるドカ雪になることが多くなっています。

短時間の大雪が予想されるときは、気象庁から「顕著な大雪に関する気象情報」が発表されます。東北から中国地方にかけての日本海側では、おおむね過去3時間で20cm以上、過去6時間で40cm前後の雪が降るようなどきに発表されます。この情報を参考にして、車の立ち往生に巻き込まれないようにしましょう。

イラスト：服部新一郎





しっかり食べて冬の健康な体づくり

正月太りで体重が戻らないという悩みを抱える方も少なくありません。焦って食事を抜いてしまうと、基礎代謝が低下して痩せにくくなります。体調不良を招く恐れがあるため、食事を抜くのは危険です。今回は、「食べながら」健康な体づくりに役立つ栄養素を二つお伝えします。

■ カリウム

体内の余分な塩分を排出する働きがあるカリウムは、むくみ解消効果が期待できます。おせち料理など、塩分の取り過ぎが原因で体がむくみ、体重が増えた方にはお薦めの栄養素です。かんきつ類の果物、ジャガイモ、切り干し大根、アボカド、ホウレンソウなどに多く含まれているカリウムは、水に溶け出しやすい性質があるため、野菜からカリウムを取る場合は、生野菜、汁物などにして汁ごと取るのがお薦めです。おせち料理を食べた後のデザートにミカンを食べたり、サラダにアボカドをのせて食べるのも良いでしょう。

■ 炭水化物

体や脳を動かすエネルギー源となる炭水化物は、健康な体づくりに必要な栄養素です。米、パン、麺

類などの炭水化物は太るというイメージがあるかもしれませんが、炭水化物は、糖質+食物繊維の総称です。炭水化物を抜くと食物繊維の摂取量が減り、便秘を招いてしまう恐れがあります。便秘は、直接的には体重増加につながりませんが、便秘で老廃物が腸内にたまると、有害物質が発生しドロドロの血液が体内を巡ります。質の悪い血液には脂肪が蓄積されやすくなるため、3食で炭水化物を取りましょう。そして、便秘になると吹き出物ができやすくなります。美しい肌を保つためにも炭水化物は必要な栄養素です。忙しいときは、レトルトのご飯を活用すると良いでしょう。

栄養素はチームで働きます。野菜、米だけを食べるのは控えましょう。肉、魚などのタンパク質、油などの脂質も取り、健康な体づくりをしたいですね。



イラスト：宮下めい子

野菜もの知り百科

土壤医●藤巻 久志

カリフラワー (アブラナ科アブラナ属)

昭和生まれの方には花椰菜（はなやさい）と言っても通じますが、平成生まれにはカリフラワーと言わなければ分からないかもしれません。カリフラワーはアブラナ科アブラナ属の野菜で、近縁には和名が緑花椰菜というブロッコリーがあります。カリフラワーは、地中海沿岸産のブロッコリーが突然変異で白化したものといわれています。品種改良が進み、花蕾（からい）がオレンジのものや紫色のものもあります。発育停止した状態の花芽が集合した花蕾を収穫して食べる野菜です。ブロッコリーは頂花蕾の収穫後に側花蕾が発生しますが、カリフラワーのほとんどの品種は側花蕾の発生はありません。カリフラワーは純白で品質の良い花蕾を作るために、外葉をひもで縛って花蕾に直射日光が当たらないようにします。カリフラワーは栽培に手がかかることもあり、スーパーではブロッコリーの倍くらいの価格で売られています。

カリフラワーはグリーンプランツバーナリゼーション（緑植物体春化）といって、一定の大きさになった苗が一定の低温に遭って花芽分化します。早生品種ほど葉枚数の少ない苗で、比較的高温で花芽分化し、早くから収穫できます。晩生品種は葉枚数が多くなつてから花芽分化するので、大きな花蕾になります。世界一美しい野菜といわれるロマネスコもカリフラワーの仲間です。イタリアの伝統野菜で、欧州ではとても人気があります。日本でも高級スーパーや直売所だけでなく、一般のスーパーにも並ぶようになりました。

ロマネスコは晩生で、年明けからの収穫になります。カリフラワーやブロッコリーは消費が拡大するにつれて、極早生、早生、中生、晩生の品種がそろいました。ロマネスコも早生品種ができ、周年供給が可能になるかもしれません。品種改良は晩生にするよりも早生にする方が簡単といわれています。



イラスト：吉田静佳





お答えします



小林先生

Question

相続を原因とする所有権移転登記が義務化され、令和6年4月1日から施行されると聞きますが？

相続人不明の不動産の発生を防止するため民法や不動産登記法が令和三年四月に改正されました。従前は遺言や遺産分割によって土地や建物などの不動産を取得しても、相続人は所有権移転登記手続きを行うことは義務とされておりませんでした。不動産自体に関心がなく、相続人間で遺産分割協議が整わないまま年月が経過し、その間さら

に相次いで相続が繰り返され相続人の範囲が数十人を超えるようなことも稀なことではありません。また、相続人が判明しても、相続人の住所が不明であったり、行方不明などで、長い間遺産分割協議ができないこともあります。このような場合には、弁護士などの専門家に対応をお願いせざるをえなくなります。しかし、相続した不動産に経済的な価値があればともかく、そうでない場合には、費用や煩雑さから登記名義はそのままにされます。そのため不動産登記簿上の所有名義は、現存しない人の名義となつたまま、現在の所有者が誰であるかを不動産登記簿上から知ることはできなくなつてしまいます。このような不動産の多くは、管理する者もおらず放置され荒れ放題となつており、近隣の生活環境に悪影響を与えたりしております。さらには、道路建設を始め公共事業を行う場合の用地取得、災害時の復旧作業の際にも支障となつております。そこで、今回の法改正によって、相続による

所有権移転登記を義務づけたのです。令和六年四月一日から、相続（遺言も含みます）により不動産を取得した相続人は、不動産を取得したことを知った時から三年以内に相続登記を申請しなければならぬとされました。また、遺産分割協議の成立により、不動産を取得した相続人は、遺産分割協議が成立した日から三年以内に相続登記を行わなければなりません。相続登記を、正当な理由がなく怠ると一〇万円以下の過料の制裁が科されます。注意しなければならぬのは、施行前にすでに相続によって不動産を取得した者も、相続登記を行わなければならない点です。施行前すでに遺言や遺産分割などで相続により不動産を取得したことを知っている相続人は、施行日から三年以内に、施行後に自己が相続により不動産を取得したことを知った場合には、知った時から三年以内に相続登記を行わなければなりません。自己が相続開始を知り、相続財産に不動産があることを知った時から、三年以内に

この相続登記を行わなければならないませんが、遺産分割協議が未了の場合には、不動産所有権の帰属が確定しません。そこで、登記簿上の所有者について、相続が開始したことを知った相続人は、自己が相続人であることを戸籍謄本等で証明し、法務局に届出して単独で相続人申告登記を行う制度が新しくできました。権利関係を公示するものではなく相続人として氏名と住所が登記簿に記載されます。相続人申告登記をしておけば、相続登記を怠ったことにはなりません。

国債のご案内

- 中期利付国債（5年）
入札日 令和6年1月16日(火)
- 中期利付国債（2年）
入札日 令和6年1月30日(火)
- 長期利付国債（10年）
入札日 令和6年2月1日(木)

利率、募集期間、その他詳しくは本支店窓口にお問い合わせ下さい。



— 六郷／長野支店 —

北新波砦史跡



北新波砦は西上野において大きな勢力を誇った長野氏が築いた城の中の一つです。長野氏家臣の城であったと考えられ、永禄6年に武田信玄による西上野侵攻の際に長野氏は没落。この時、長野氏に忠節を尽くして戦死した家臣新波新左衛門がここ北新波砦の城主とされています。この砦の大きさは、75メートル四方を堀と土塁で囲い、南側に防御施設と考えられる張り出しを設けています。長野氏関係の遺跡として古くから注目されていましたが、昭和56年度から実施された長野北部土地改良事業に関連して、昭和59・60年度に遺跡の確認調査が行われました。

16世紀中頃の西上州における中世砦跡として遺構が保存されており、歴史上重要な遺跡であるので群馬県の史跡に指定されました。歴史に興味のある方はぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

(六郷／長野支店通信員)

資産に関するご相談は開発相談課へ

不動産仲介、売買、賃貸

土地の有効活用

新築、増改築

リフォーム・リノベーション

その他にも、資産に関することで何かお困りのこと
お悩みのことがございましたら、なんでもお気軽にご相談ください！
ご相談や見積りは無料です！

 JAたかさき 開発相談課

〒370-0018 群馬県高崎市新保町1482番地
TEL027-352-5292 FAX027-352-7104



経済部 特販直売課から

JAたかさき農産物直売所
 グル米四季菜館にて
新春セール！開催！
 期間：1月25日（木）～27日（土）
 今年で20周年！

高崎産米各種 100 円引き	高崎うどん乾麺ギフト 5本入り 1000 円
十文字ミート お肉各種 2 割引き	うれっ娘トマト 大特価販売予定！

アグリセンターから

お詫びと訂正

令和6年度水稻肥料・農薬・生産資材予約注文書におきまして、誤りがありました。深くお詫び申し上げますとともに、以下のとおり訂正させていただきます。

令和6年度 水稻用 肥料・農薬・生産資材予約注文書
 農薬PRカラー一面2枚目 特別栽培推奨商品

〔誤〕 ワザアリ楽粒 『田植え同時』

〔正〕 ワザアリ楽粒 『省力剤』（移植直後）

※ワザアリ楽粒は田植同時処理では使用できません。



(正) 省力剤
 (※移植直後)



経済部 開発相談課 から

令和5年分所得 確定申告相談会日程のお知らせ

支店名	令和6年2月										指定税理士
	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	
片岡地区						●	●	●	●	●	新井 敏雄
佐野地区	●	●	●	●	●						吉井 宏文
倉賀野地区						●	●	●	●		吉井 宏文
六郷地区						●	●	●	●		吉田 信昭
長野地区	●	●	●	●							西野 和志
新高尾地区	●	●	●	●	●		●	●	●		木村めぐみ
西部地区				●	●	●	●	●	●		萩原 昇
大類地区	●	●	●	●	●	●	●				多胡 和美
八幡地区		●	●	●	●	●	●	●	●		浦野 勉
岩鼻地区			●	●	●	●	●				桑原 孝夫
京ヶ島地区	●	●	●	●		●	●				箱田 浅光
滝川地区					●	●	●	●	●		筒井 勤
中川地区	●	●	●	●	●						武藤 善行
塚沢地区		●	●	●	●予備						吉井 博

*地区別相談日等(詳細)は各支店までお問い合わせください。なお、休日の相談は行っておりません。
*塚沢地区については本店にて開催致します。

経済部 開発相談課から

《日 時》
● 1月12日(金) 午後1時30分
● 1月26日(金) 午後1時30分
● 2月9日(金) 午後1時30分
● 2月22日(木) 午後1時30分

《場 所》
● 本店相談室
● 千川会計事務所
● 税理士 千川 芳男

《弁護士》
● ゆうあい総合法律事務所
● 弁護士 小林 優公

《日 時》
● 1月19日(金) 午後2時
● 2月16日(金) 午後2時

《場 所》
● 本店相談室

《予約・問合せ》
● 経済部 開発相談課
● 電話予約をお願いいたします。

TEL 35215292

無料法律相談日

無料税務相談日

金融共済部 推進課から

年金無料相談会

「年金」について、疑問はありませんか?

年金の専門家(社会保険労務士)を招いて個別に相談を承ります。

開催店舗
1月20日(土) 中川支店
☎027-362-6058
開催時間9:00~12:00

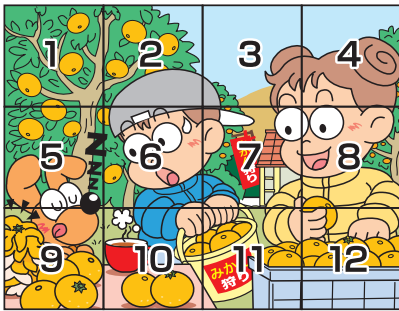
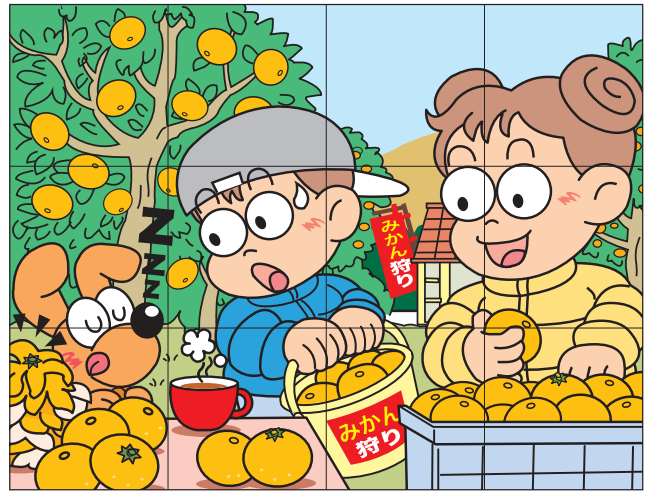
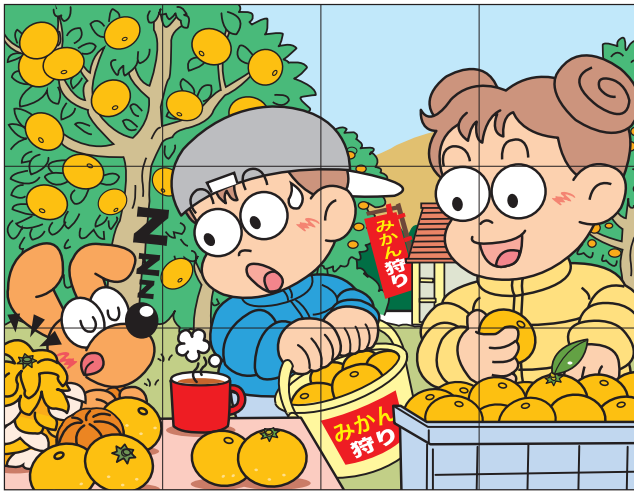
開催店舗
2月17日(土) 西部支店
☎027-343-6202
開催時間9:00~12:00



組合員みなさま、全員が応募出来ます。

今月の問題

■右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



応募のお知らせ

- ◆応募方法：E-MAIL・FAX・郵便ハガキのいずれかの方法でご応募下さい。
必要事項（答え、住所、氏名、電話番号）を記入の上、下記あて先までお送り下さい。正解者の中から抽選で5名のみなさんに、JAオリジナル「高崎うどん」をプレゼントします。JAや本誌に対するご意見・ご感想をお待ちしております。
- ◆あて先：(E-MAIL) homepage@takasaki.jagunma.net
(FAX) 027-352-7104
(ハガキ) 〒370-0018 高崎市新保町1482
JAたかさき「JAだより頭の体操」係
- ◆締め切りと正解者発表：1月15日の消印まで有効とし、正解者発表は2月号に掲載予定です。
【個人情報の取扱い】
ご応募戴いたE-MAIL・FAX・ハガキは、抽選と商品発送以外の目的には使用いたしません。

12月号の当選者 おめでとうございます

上小島町 萩原町
大竹 悦子 様 平井サカエ 様
石原町 下之城町
松本 進 様 茂木 始 様
山名町
武藤 仁一 様 (今月の応募数25通)

先月号の答え

10

3	8	7	2	1	4	9	6	5
1	2	9	7	6	5	4	3	8
6	4	5	8	9	3	7	1	2
2	3	8	4	7	1	6	5	9
5	7	6	9	2	8	3	4	1
9	1	4	5	3	6	2	8	7
8	5	2	6	4	9	1	7	3
4	9	3	1	8	7	5	2	6
7	6	1	3	5	2	8	9	4

毎回多数の応募を頂いております「JAだより頭の体操」の賞品は、JAオリジナル商品「高崎うどん」を毎回抽選で5名の皆様にお贈りします。高崎産小麦100%のこだわりのうどんを是非御賞味下さい。(尚、当選者には引換券をお送りしますので、お近くの「グル米四季菜館」でお取換え願います。)



ます。
お正月休みもあっという間に終わり、あわただしく新年が始まりました。1月7日は「七日正月」とも呼ばれ、1年の無病息災を祈る行事が行われ、その日に七草粥を食べると1年を元気に過ごせると言われています。お正月にちこそうを食べすぎて、疲れてしまった胃腸を休めるとい役割もあります。七草粥で食生活を見直して、新しい年のスタートを切りましょう。



新年明けましておめでとうございます。
今年も広報誌「JAだより」の講読並びに「JAだより頭の体操」の応募をよろしくお願い申し上げます。

理事会だより

12月27日(水)開催

議事

- 第1号議案 令和5年度第3四半期仮決算の結果について
- 第2号議案 経営実績の月例検討について

人と人

干柿とブドウを出荷

— 倉賀野町 室川健一さん —



今回は、倉賀野町にお住いの室川健一さんをご紹介します。

室川さんは自宅前で九本の柿の木を育てており、収穫後は干柿にして四季菜館へ出荷しています。柿の形は色々あるので一つ一つ丁寧に手作業で作っており、皮をむく際には形に応じた様々な形のナイフを使い分けているそうです。このナイフは前職の経験を活かしご自身で溶接をして作製しているそうで、複雑な形をしたナイフをいくつか見せていただきました。

また畑でブドウの栽培をしており、夏には四季菜館へ出荷しています。種類はシャインマスカットやヌーベルローズを栽培しています。苗木も植原葡萄研究所の三年待ちの苗木を使用しているそうです。さらに熱心な室川さんはブドウ専用のファイルを作っていて、成長記録や害虫のコガネムシが何匹いたかを毎日記録しています。

室川さんは趣味も多彩で庭にあるハウスでサボテンの栽培と愛犬との散歩が毎日の日課だと教えていただきました。

これからも健康に留意され益々のご活躍を期待しております。

(佐野／倉賀野支店通信員)



永井 智一
(ながい・ともかず)

茨城県笠間市にある
[天晴 (旧キッチン情人)]
オーナーシェフ

紅玉のグラタン

作り方 ① リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシュャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
② くり抜いた紅玉の中心は半分に切って種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中心、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
③ フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、②の上にかける。
④ オーブンを200度に熱し③にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。

シェフ永井のおすすめ



材料

2人分

紅玉	2個
ホタテ貝柱	2個
ホンシメジ	2本
無塩バター	適宜
白ワイン	大さじ2
ホワイトソース (市販品)	大さじ3
薄力粉	適宜
パルメザンチーズ	適宜
ディル	適宜
塩・こしょう	適宜