

JAだより たかさぎ

2

vol. 372

2024.2 — FEBRUARY



Contents

●トピックス	2～5
●お知らせ①	5
●広報通信から①	6～7
●西部農業事務所よりお知らせ	8
●広報通信から②	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

チンゲンサイ収穫
(JAファームたかさき)



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
LINE公式アカウント



JAたかさき
X(エックス)公式アカウント

飛躍の年に「年頭式典」「祈願祭」

J A たかさきは1月4日、本店にて常勤役員と職員が参加して年頭式典を実施。役職員はダルマの入瞳式を行い、五穀豊穡、事業目標達成を祈願して瞳を書き入れました。

また、式典と合わせて、20歳を迎えた職員2人の新たな門出を祝い、記念品が贈られました。同日午後3時からは、乗附町の護国神社にて、常勤役員・部長・支店長が出席し、祈願祭を執り行いました。堀米組合長ら5名が代表し玉串奉奠（たまぐ



ダルマに入瞳する堀米組合長



20歳を迎えた高橋萌奈さん（企画管理部総務課）（右）・坂本陽菜さん（滝川支店）（左）



護国神社で豊作・安全祈願

しほうてん）を行い、事業の発展と豊作・安全を祈願しました。

秋冬野菜で地産地消コンクール

J A たかさきは12月12日、J A 本店で「第7回おうちで食べよう！地産地消コンクール」の2次審査を開きました。

秋冬野菜と同J A 加工品の麺を使った料理を募集。最優秀賞には大塚俊弥さんの里芋や長ネギを使った「里芋と豚巻き高崎うどんすき焼き風」が選ばれました。

コンクールは2020年から開始。地元の農産物や加工品を使ったレシピを募り、直売所利用の拡大や地産地消、地元特産品の理解を深めてもらうことが目的です。9月1日から11月30日まで、自宅で採れた野菜、ま



レシピに沿って調理をする女性会役員



料理の採点をする審査員

たは直売所で購入した高崎産秋冬野菜の長ネギ、ブロッコリー、チンゲンサイ、里芋、サツマイモのいずれかと同J A 加工品の麺（高崎生パスタ、高崎うどん、高崎素麺、高崎やきそば）のうち一つを使ったレシピを条件に募集。組合員や直売所利用者から24点の応募があり、レシピや写真による書類審査を行い7点が2次審査に進みました。

2次審査では、J A 女性会役員がレシピに基づき調理。J A 役職員と女性会役員が審査員を務め、美味しさや作り方の工夫、アイデアなどを採点しました。

歌やダンスを披露 女性会芸能祭

JAたかさき女性会（中澤幸子会長）は12月8日、JA本店

で芸能祭を開きました。今年が18回目で、文化活動の充実と会

員相互の親睦を図り、会の発展を期することが目的。8支部から62人が参加しました。出演者は華やかな衣装に身を包み、歌

にダンス、大正琴と多くの演目を披露。日頃の練習の成果を發揮すると、来場者から盛大な拍手と歓声が送られました。



レクダンス 島のブルース（長野支部）



大正琴 夢芝居ほか（新高尾支部）



レクダンス 長生きサンバ（京ヶ島支部）



合唱 下町の太陽（六郷支部）



レクダンス いのちの歌（岩鼻支部）



合唱 高校3年生（西部支部）



フラダンス プアリリレファ（八幡支部）



レクダンス 365日の紙飛行機ほか（塚沢支部）

高崎中央支店が

営業開始

JAたかさきでは12月25日、高崎中央支店（日高町）が業務開始となりました。

JAたかさきが進める支店等再編計画の一環で、新高尾地区、塚沢地区の統合店舗としてスタートしました。

組合員・利用者の皆さまに多様なサービスを提供していきたいです。ご来店、ご利用のほどよろしくお願いいたします。



営業を開始した高崎中央支店

お正月を飾る

JAたかさき女性会は12月20日、JA本店でお正月用寄せ植え講習会を開催し、89人が参加しました。

JA全農ぐんま花木流通センターの職員が講師を務め、花材を鉢に移す時のポイントや美しく見せる手法を説明。参加者は百両やストック、シクラメンなどの花を組み合わせ、華やかに仕上げました。



寄せ植えを楽しむ参加者

「にじのきらめき」

食味会

県西部農業事務所とJAたかさきは12月14日、JA本店で2023年産水稲「にじのきらめき」の食味会を開きました。

JA役職員40人が参加し、高崎産の水稲「にじのきらめき」と標準品種の「ゆめまつり」を食べ比べ、外観、香り、硬さ、粘り、味の5項目を評価する食味官能試験を行いました。

参加者からは「にじのきらめき」はつややかで、お米の甘みが感じられ、食味もよかったとの感想が聞かれました。



食味を確認する職員

農業用廃資材を

回収

JAたかさきは12月21日・22日に東部アグリセンターと北部アグリセンターで、廃棄する農業用資材の回収処理を実施しました。

2日間で組合員92人が利用し、農ポリ・ビニール・マルチ・肥料ポリ空袋など6・3トン、育苗箱8,563枚を回収しました。

農業用廃資材は個人での廃棄処理は難しい為、JAでは定期的に回収しています。回収した廃資材は、廃棄物処理業者へ委託して、適正に処理しています。



育苗箱を回収する職員

TOPICS・お知らせ

生産コスト減へ・肥料農薬説明会

J A たかさきは12月15日、J A 本店で2024年度水稲肥料・農薬説明会を開きました。

生産者81人が参加して、省力化やコスト低減に向け新商品の使用方法や特徴を学びました。

J A は共同購入をはじめ計画的な購入方法で、生産者の生産コストの低減に取り組んでいます。

春用の肥料・農薬など生産資材の注文取りまとめに合わせ、肥料メーカー2社、農薬メーカー3社が商品を提案しました。

県西部農業事務所の北爪主幹が2022年産水稲の作柄について説明。品質は出穂期以降高温で経過し、白未熟粒が発生、2〜3等中心となった。紋枯病がやや多く発生し、雑草は水稲生育後半での発生が多かったと振り返り、夏の暑さへの対応が必要だと指摘しました。



肥料・農薬商品の説明を聞く参加者

J A は農作物の収量や品質の向上、生産コストの低減につながる肥料や農薬を提案し、生産者の経営安定に貢献することを目指しています。J A 園芸資材課の由利課長は「生産者のニーズに応え、低コストで安全な資材を提供していきたい。個々の生産環境に合わせた資材を選んでほしい」と話しました。

大豆検査を実施

J A たかさきは12月26日、矢

島町の東部カントリーで、大豆の検査を行いました。生産者や

J A の農産物検査員、県西部農業事務所職員ら16人が参加。集荷した「里のほほえみ」633袋（1袋30キ）を検査しました。

J A 管内の大豆は、農事組合法人くりさきと3人の生産者が栽培し、前年を上回る13鈔を作付けしました。2023年産は暑さと乾きの影響を受け、不稔や肥大不足となり、小粒傾向となりました。収量は前年を下回りましたが、品質、等級は例年並みとなりました。



入念に検査をする検査員

開発相談課から

令和5年分所得 確定申告新高尾地区相談会日程訂正について

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)	
高崎中央支店 (新高尾地区)		●	●	●	●		●	●	●		木村めぐみ

*新高尾地区相談日に誤りがありました。正しくは、上記日程になりますのでよろしくお願い致します。



日本を代表する健康食品

「豆腐」で元気に美しく

高タンパク、低脂肪の健康食として、古くから日本の食卓に取り入れられてきた豆腐。原料の大豆に含まれる栄養成分が成人病の予防や美肌づくりに役立ちます。



監修：日本豆腐協会（Japan Tofu Association）
http://www.tofu-as.com/
イラスト：服部新一郎

栄養成分の効能

豆腐が健康食品といわれるのは、植物性の脂肪を多く含んでいるからです。植物性の脂肪には血液中のコレステロールを減少させる働きがあります。同じ脂肪でも、動物性の脂肪はコレステロールを増やしてしまいます。コレステロールは肥満、動脈硬化、心臓病など成人病の原因になります。そのため、脂肪分は動物性1に対して植物性2の割合で取るのが理想的といわれています。

大豆食品である豆腐はタンパク質が豊富で、消化吸収率が高いため、胃に負担をかけません。冷たい飲み物をたくさん飲むとおなかを壊すことがあります。そうしたときの体力回復にはタンパク質が役立ちます。豆腐はタンパク質を補うとともに、全体の90%を占める水分が脱水症状を防いでくれます。そのまま食べ

るのではなく、あらかじめ湯通ししておくことがポイントです。

中国の古書に、「酒を飲み過ぎて体にまだらができたら、豆腐を熱して薄く切ったものを貼るように」と書かれています。江戸時代に日本で書かれた『本草食鑑』でも、「豆腐は酒毒を解する」とされています。アルコールを分解する肝機能の弱まりを補うのに良質の豆腐のタンパク質が役立っているのです。

女性の美容にも

いつまでも若々しい滑らかな肌を保ちたい女性たちにも豆腐はお薦めしたい食品です。

皮膚の細胞をつくっているのはタンパク質です。細胞は絶えず変化して約4週間のサイクルで入れ替わるため、常にタンパク質を補給する必要があります。しかし、動物性のタンパク質を取り過ぎる

と過剰な脂が皮膚から分泌され、毛穴が大きく開いてしまいます。きめの細かい、滑らかな肌を保つためには、豆腐をはじめ、大豆食品の植物性タンパク質を多く取ることが重要なのです。

女性に多い便秘も、肌のトラブルの原因になります。腸の働きを活発にするためには繊維質を取ることが大切ですが、豆腐の副産物であるおからは、食物繊維がそのまま残されています。豆腐と一緒にからおかを食べることは、肌にとって理想的といえるでしょう。

手足が冷えるときは湯豆腐を食べることをお勧めします。体が温まり、豆腐に含まれる脂肪がコレステロールを減らし、血液の循環が良くなります。

高齢化が進むにつれて急速に増えている病気の一つに、骨粗しょう症があります。これは骨の密度が低くなり、骨がもろくなる病気で、閉経期以降の女性に多く見られます。大豆食品は骨を構成する



なぜ「1丁」と数えるの？

かつて豆腐の大きさは地域によってさまざまでした。そこで1丁、2丁と大きさを確定せずに数えたのが始まりといわれています。

豆腐の容器内に入っている水はどんなものですか？

容器内の水は、柔らかい豆腐が崩れることをクッションのように防いでいます。栄養はないため、豆腐を出すときに一緒に捨ててしまってください。

調理しても栄養成分は変わりませんか？

加熱する温度によって多少栄養成分は壊れますが、問題になるほどではありません。タンパク質や脂質、ミネラル類が比較的多く残るのは木綿豆腐です。絹ごし豆腐は、ビタミン類が逃げにくいとされています。



カルシウムの補給に優れているだけでなく、骨そのものを強くする働きがあります。カルシウムは、タンパク質を構成するアミノ酸のバランスが良い食品と一緒に取り入れると吸収率が高まります。豆腐はカルシウムが多い上、アミノ酸のバランスも良いことから、骨粗しょう症の予防に役立つことが証明されています。

長生きの秘密は豆腐に

豆腐に含まれるタンパク質は、細胞の成長・維持や筋肉を動かすために必要な栄養素です。遺伝子・ホルモン・消化酵素・免疫などをつかさどる抗体は全てタンパク質でできています。つまりタンパク質は、私たちが生きていく上で必要不可欠な栄養素なのです。

豆腐にはその他にも、細胞が酸化されるのを防ぐサポニンのような抗酸化成分が含まれているため、動脈硬化やがんの予防にも役立ちます。また豆腐に含まれるカリウムには、体内の余分な塩分を排出し、血圧を下げる効果があります。

長寿で知られる沖縄県民が、どのような形でタンパク質を取っているのかを調べたところ、豆腐2、肉1、魚1の割合であることが分かりました。タンパク質以外に脂肪やコレステロールも多く含まれている肉よりも、豆腐から多くのタンパク質を摂取している沖縄県民の食生活は、私たちが健康な毎日を送るための参

考になりそうですね。

世界の「TOFU」

豆腐は、米国や欧州でも「TOFU」と呼ばれ、今や世界共通語といってよいほどになりました。豆腐が欧米で広く使われるようになったのは、健康食品として注目を浴びたからです。当初は主に菜食主義者たちの間で食べられていましたが、人々の健康に対する意識が高まるとともに需要が伸びていきました。

当初は料理店で食べる特別な食品だった豆腐の状況を変えたのは、米国で出版された豆腐の栄養に関する解説と料理法を紹介した『ザ・ブック・オブ・トーフ』という本でした。この本がベストセラーになった理由は、豆腐の栄養効果に加えて、味に癖がないことから新しい食材として受け入れやすかったからではないか、といわれています。



豆腐が原料の食品にも注目!

栄養価の高い豆乳

大豆を搾った豆乳は、牛乳と同等のタンパク質とビタミンB1を含む栄養価の高い飲み物です。植物性食品のため低カロリーで、生活習慣病が気になる人や、牛乳を飲むとおなかがゴロゴロする人でも安心して飲めます。JAS(日本農林規格)の規定では、大豆固形分8%以上のものを「無調整豆乳」といい、6%以上8%未満のものを「調整豆乳」といいます。調整豆乳にコーヒーや果物、野菜などの味付けをした「豆乳飲料」もあります。

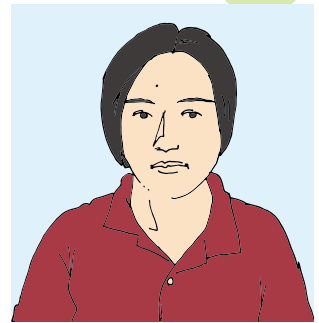


おからでがん予防

おからは、豆腐を作る際に、大豆から豆乳を搾った残りがすが、食物繊維やカルシウムをたっぷり含んでおり、タンパク質や炭水化物、カリウムにも富んだヘルシー食材です。中でも食物繊維は100g中11.5gと、ゴボウの約2倍です。おからに含まれる食物繊維は、セルロースという水に溶けないタイプ。この成分が腸の働きを促して便秘を軽減し、腸内の残留物を掃除してくれることから大腸がんの予防につながります。



めざせ麦1等 適期に赤かび病防除を実施しましょう



西部農業事務所

普及指導課

農畜産指導係 北爪 雅恵

麦の中・後期の栽培管理について、以下に挙げるポイントを参考に、適切な管理を行い、1等の麦を生産しましょう。

1 赤かび病防除（必須）

赤かび病は、カビ毒であるデオキシニバレノール（DON）を産出する病害です。DONの検出が基準値を超えた場合、自主的な出荷停止となります。他県ですが、小麦からカビ毒が検出され、自主回収となる事例が発生しました。安全安心な麦生産のため、必ず適期に防除してください。

(1) 防除

・麦種別防除適期は、表1のとおりです。穂に発生する病気のため、穂に薬剤がかかるように散布してください。

・1回目の散布後、気温が高く、降雨が続く場合には、7～10日後に追加の防除を行います。

(2) 発生の条件

・出穂期前後に気温が高く、降雨が多い場合に発生しやすい。

ります。
・感染後、降雨によって、周囲への感染拡大が速くなります。
(3) 被害の様子（写真1）
・出穂から乳熟期にかけて、穂の一部あるいは全部が褐色になり、穎（えい）の合わせ目に桃色のカビ（分生胞子）が生じます。

表1 麦種別防除適期

小麦	出穂期（全茎の40～50%が出穂した日）の7～10日後頃 （開花を始めた時期から開花期）
六条大麦	穂ぞろい期（全茎の80～90%が出穂した日） （開花を始めた時期から開花期）

※開花期：1穂につき数花開花しているものが、全穂数の40～50%に達した日。



写真1 赤かび病の発生

2 追肥の実施

収量とタンパク質含量を確保するため、生育状況を見ながら適期に追肥を行います（表2）。

「ゆめかおり」は、開花期の追肥がタンパク質含量向上に効果的で、赤かび病防除と同時に尿素溶液散布も有効です。

表2 麦種別追肥の窒素量と時期の目安

品種	追肥窒素量	追肥時期
さとのそら シュンライ	2～3 kg/10a	茎立期直前 3月上旬ころ
きぬの波	4～6 kg/10a	
ゆめかおり	1回目：2～4 kg/10a	開花期ころ 赤かび病防除 同時散布も有効
	2回目：2～4 kg/10a または、2%尿素溶液 （溶液量160L/10a）	

「シュンライ」の畑作は、水田作よりもタンパク質含量が高くなりやすく、硝子率も高くなりやすいため追肥量に注意しましょう。

3 麦踏み

麦踏みは分げつの促進、耐倒伏性・耐寒性を高め、幼穂形成を遅らせて凍霜害※を受けにくくする等の効果があります。生育に合わせ、3～4回実施します。出芽数の不足や過繁茂・暖冬時は1～2回多く行いましょう。

※麦類の凍霜害

(1) 発生条件
・幼穂凍死型（写真2）…幼穂長20mmころ（茎立期ころ）に0℃以下の低温に遭遇した場合に発生

・不稔型（写真3）…4月上旬（減数分裂期）にマイナス15℃に3～4時間、または出穂期に0～2℃の低温に遭遇した場合に発生

(2) 被害後の対策

・幼穂凍死は「うどんこ病」、不稔は「赤かび病」の発生を助長するので防除に努めましょう。



写真3 不稔型



写真2 幼穂凍死型

・弱小穂が発生し、二段穂となることがあるので、収穫時期に注意しましょう。

4 排水対策の徹底

幼穂形成期（茎立期前）及び成熟期には湿害の影響を受けやすいので、特に排水の悪い場合は明渠排水溝（深さ30cm程度）の設置を必ず行いましょう（写真4）。



写真4 額縁明渠



写真5 ヤエムグラ2～3.5節

5 適期・適正な雑草防除

土壌処理剤で防除しきれなかった雑草を茎葉処理剤で防除します。効果的な防除のために、雑草発生状況（生育ステージ、種類）によって適切な薬剤を選択し、薬剤の適用葉齢より若いうちの防除を心がけましょう（写真5）。

6 収穫適期

刈り遅れによる品質低下を防ぐため、適期収穫に努めてください。
収穫適期の目安は、穀粒水分25%以下、穂首の曲がった穂が50%以上、小麦「さとのそら」は出穂期からの積算温度915度到達日以降です。



春まきキャベツ 育苗管理が肝心

園芸研究家 ● 成松 次郎

図1 加温育苗

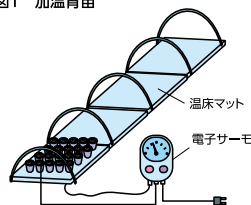


図2 苗作り



図3 畑の準備

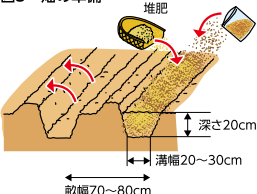


図4 植え付け



図5 収穫



イラスト：小林裕美子

キャベツなどのアブラナ科野菜は夏まき栽培が一般的です。しかし、低温期に種まきをする春まき栽培では、早期に花茎が伸びて収穫できないことが起きます。適切な品種を選び、苗作りでの温度管理を上手にすれば、初夏に収穫する作型を成功させることができます。『品種』とう立ちしにくい晩抽性と収穫期の高温を避けられる早生性を兼ね備えた品種を選びましょう。

最低10度を目安に加温しますが、日中は25度以上に上げられないように換気をします(図1)。7・5・9cmポリポットに3、4粒まきし、本葉5、6枚の大苗に仕上げます(図2)。

『畑の準備』畑1平方m当たり苦土石灰100g程度をまいて、よく土を耕します。畝幅70~80cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1m当たり堆肥1kgと化成肥料(NPK各成分10%)100gを施し、土とよく混ぜて畝を立てます(図3)。

『植え付け』時期はソメイヨシノが開花する頃(気温10度以上)に、株間40cmに植え付けます(図4)。

『追肥』結球期まで肥効が残らないように、定植後2週間程度で株の周りに化成肥料を1株当たり10gくら

栽培カレンダー (春まきキャベツ)

	1	2	3	4	5	6	7
冷涼地		●	▲	▲	▲	■	
中間地	●	●	▲	▲	▲	■	
暖地	●	●	▲	▲	▲	■	

● 種まき ●●● 苗作り ▲ 植え付け ▲▲▲ 生育 ■ 収穫

いまいて、株元に土寄せします。

『病害虫の防除』気温が上がるとアオムシ、コナガの発生が多くなるので、BT剤などで防除します。

『収穫』球が固く締まる前に早めに収穫します(図5)。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。



お天気カレンダー

気象予報士 ● 檜山 靖洋

春らしいというなかれ

2月4日は二十四節気の立春です。長い冬が終わり、いよいよ春がやって来ます。と言いたいところですが、まだまだ寒い日が多い時期です。日ごとの気温の平年値を見ると、各地で立春の頃に最も低くなっています。一年の中で一番寒いのが立春といえます。

でも、それは裏を返せば、寒さの底から上がり始めるのが立春ということ。文字通り春が立つ日になります。立春を過ぎても、実際にはまだまだ寒い日が多いですが、春一番が吹いて暖かくなる日も出てきます。「光の春」といい、太陽の光が少しずつ力強さを増し、12月や1月と比べてだいぶ明るくなってきました。梅などさまざまな花が咲き始め、花の香りもあちこちから届き始めます。

立春の頃は、春らしいとはまだいえないかもしれませんが、確実に春が始まっていることを実感できる日が増えてきそうです。



イラスト：服部新一郎





食べ物で花粉症対策

暖かい日が増え、過ごしやすい季節になってきました。しかし、鼻水など花粉症の症状でお悩みの方も多いのではないのでしょうか。免疫機能を高めると症状を和らげることができるため、今回は花粉症対策にお勧めの栄養素を三つお伝えします。

■ ビタミンB6

肉・魚介類などの動物性食品に多く含まれるビタミンB6には、免疫機能を正常に保つ働きがあります。ビタミンB6は、光、加熱に弱く、冷凍、加工すると損失されやすい栄養素です。カツオ、マグロの刺身身など、新鮮な魚介類を食べると良いでしょう。生の魚介類が苦手な方は、バナナがおすすめです。バナナにもビタミンB6が含まれています。時間がない朝やおやつにバナナを食べると良いでしょう。

■ ポリフェノール

植物に存在する色素や苦み成分のポリフェノールには、アレルギーの炎症を抑える働きがあります。ブルーベリーなどの青紫色の色素に含まれるアントシアニンなどが有名です。ポリフェノールには、酸化を防ぐ働きがあるため、美しい肌を保ちたい方にもおすすめです。野菜、果物の皮にはポリフェノール

が豊富に含まれているので皮をむかずに調理すると良いでしょう。緑茶にはカテキンという渋み成分のポリフェノールが含まれています。手軽にポリフェノールを取りたい方は、緑茶がおすすめです。

■ 食物繊維

野菜、海藻、果物などに含まれる食物繊維は腸内環境を整える働きがあります。免疫機能の約70%が腸内に存在するとされており、花粉症対策には、腸内環境を整えることが重要です。みそ汁に野菜をたくさん入れたり、おやつに果物を食べるなど食物繊維を取ると良いでしょう。

免疫機能を正常に保ち花粉症の症状を和らげるためには、規則正しい生活習慣も大切です。早寝早起きを中心がけましょう。



イラスト：宮下めい子

野菜もの知り百科

土壤医●藤巻 久志

トレビス (キク科キクニガナ属)

今の若い人はイタリア料理を「イタリア飯」とはいいません。30年以上も前のバブル時代に流行した言葉です。当時は手頃な価格でおいしいイタリア料理店が急増しました。格式張ったフランス料理よりもカジュアルなイタリア料理の方が好まれていました。

イタリア料理には、イタリアントマト（サンマルツァーノ）やバジルなどのイタリア野菜が使用されます。ズッキーニやルッコラなどは日本でも栽培されるようになりましたが、トレビスはまだ輸入の方が多くです。トレビスはフランス語で、イタリアでは「ラディッキオ」、米国では「レッドレタス」、日本では「赤チコリー」とも呼ばれています。形は赤キャベツに似ていますが、キャベツはアブラナ科、トレビスはレタスと同じキク科です。

トレビスは、ワインレッド色の葉身に白い葉脈が入り、そのコントラストがきれいです。葉は薄く柔らか

い。日本では結球タイプが流通していますが、半結球タイプや不結球タイプもあります。

サラダに入れる赤色は、彩りが良くなるだけでなく食欲もそります。昭和時代中期には赤キャベツやニンジンに刻んだサラダが多かったのですが、平成時代になるとトレビスをちぎったものが高級感を醸し出すようになりました。

トレビスの鮮やかな色はポリフェノールの一種のアントシアニンによるものです。抗酸化作用があり、がん抑制や視力向上に効果があるといわれています。加熱すると色が抜けるので、生食でシャキシャキとした食感とほろ苦さを楽しめます。

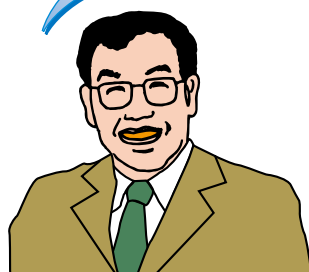
イタリアは地中海に面し、周辺を原産地とするトレビスやカリフラワーなどの野菜が多いですが、映画『道』や『ライフ・イズ・ビューティフル』など名作がたくさんあります。『ローマの休日』や『ツリー』などの舞台にもなっています。食事や市場のシーンにトレビスが登場するかもしれません。



イラスト：吉田静佳



お答えします



小林先生

Question

令和5年4月1日以降は特別受益や寄与分については、相続開始から10年を経過すると主張できなくなると聞いていますが、どのようなことですか？

相続人の具体的な公平をはかる制度として、特別受益と寄与分があります。父の遺産は預金二千万円のみですが、長男は父から五百万円の生前贈与を受けており、長女は、父の介護施設利用料を三百万円支払ってきた場合を例として考えてみます。遺産である預金二千万円を単純に二分の一ずつ分けますと、長男と長女とは不公平な結果にな

ります。そこで、長女の寄与分三百万円を父の遺産二千万円からまず控除しますと、分割すべき遺産は千七百万円となります。次に、長男への生前贈与分を分割すべき遺産に加え、みなし遺産額は二千二百万円となります。それぞれが二分の一の千百万円を取得することになります。しかし、すでに長男については、五百万円の生前贈与を受けており、千百万円から生前贈与分を差し引くと具体的な取り分は六百万円となります。長女については、千百万円に寄与分三百万円が加算され、最終的には、千四百万円を取得することになり、相続人間の公平が実現されます。ところが、生前贈与にしろ、寄与分にしろその事実関係は、親族間で行われることから十分な証拠が残っているとは限りません。しかも、十年も経過しますと相次いで相続が重ねられ相続人の人間関係も変わってしまいます。銀行に預金取引記録などを照会しても、十

年も経過すると預金取引の記録自体が保存されていないなどの問題もあります。その結果、生前贈与や寄与分の事実を争うなどにより、遺産分割手続きにおいて、当事者の意見が激しく分かれ、遺産分割紛争を長引かせることになっております。そこで令和三年四月二一日の民法一部改正により、相続開始後十年を経過した場合の遺産分割手続きにおいては、特別受益や寄与分の主張を認めず、法定相続分に従って分割されることになりました。この規定は、令和五年四月一日に施行されましたが、施行日前に発生している相続についても適用になりますので、注意が必要です。但し、相続開始から十年経過する前に、遺産分割の調停・審判の申立をした場合には、寄与分・特別受益の主張はできます。また、令和五年三月三十一日以前にすでに相続開始があっても相続開始から十年経過する前、若しくは、令和十年三月三十一日までに相続開始

から十年を経過した場合でも、法施行から五年以内の令和十年三月三十一日までに、家庭裁判所に遺産分割の調停・審判を申し立てた場合には、寄与分や特別受益の主張をすることが認められております。また、十年経過する前の六ヶ月以前に、遺産分割調停・審判の申立を困難とする事情があつた場合には、その事情がなくなった時から六ヶ月以内に遺産分割調停・審判の申立をした場合には、特別受益や寄与分の主張ができることになっております。

国債のご案内

- 中期利付国債（5年）
入札日 令和6年2月9日(金)
- 中期利付国債（2年）
入札日 令和6年2月29日(木)
- 長期利付国債（10年）
入札日 令和6年3月5日(火)

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。



—新高尾地区—

村主神社

今回は、高崎市日高町にある村主（すぐろ）神社をご紹介します。

村主神社は古代、中世の笠日高地方の歴史の一端を物語る神社です。

村主神社の御利益は、五穀豊穰、商売繁盛、家内安全、厄除けなどです。祭神は、事勝国勝長狭神（ことかつくにがさのかみ）です。

事勝国勝長狭神は、国土を平定し護国の栽培を教えた神様として知られています。

「村主」という名前に
ついては、古代渡来系氏族の姓の一つといわれています。隣接して中世の環境屋敷があることから、この「日高町（1920年までは日高村）」の村長を中心に信仰されており、村長から転じて「村主」となった可能性もあると伝えられています。
また、神社の西を走る道は「日高道」と呼ばれる上野国の国府への直線道路でした。この直路を「すぐろ」と読ませ、同じ読みの「村主」を当て字として用いたとも考えられます。

（高崎中央支店通信員）

一人一人のご予算に合わせた
お葬式をプランニングいたします

JAアシストホールたかさき



0120-62-5940



経済部 特販直売課から

高崎うどん・高崎生パスタ取扱店

◆ 柳川 美熊野 シン和食 ◆



✿ 高崎うどん御膳

¥1,573

- 鶏むね肉
- 玉子
- 木ノ子
- 小葱
- 特選汁
- 小鉢
- サラダ
- デザート
- 柑橘

✿ お出汁生パスタ御膳

¥2,057

- 本日のパスタ
- 出汁
- デザート
- 特選汁
- ミニサラダ



✿ 会席料理 響(ひびき) ✿

¥10,890

- 先付 漁港直送ズワイ蟹の昆布メ 旬菜の白和え
- 前菜 箱島名水シルクサーモンの甘楽産無農薬菜種油マリネ
- 吸物 国府白菜の摺り流し 白味噌仕立て
- 御造り 新潟県村上市岩船漁港直送鮮魚 土佐醤油ムース 彩り野菜添え
- 今月の魚 漁港直送鮮魚の蒸し焼き 魚介出汁と国分人参の餡
- 今月の肉 赤城牛ヒレ肉の炭火焼き 玉葱と山葵のビューレ
- 御食事 高崎うどん
- 水菓子 本日の水菓子

☎ 050-3138-3320

〒370-0815

群馬県高崎市柳川町70

ホテルグランビュー4階

※全て税込表示です



第31回 座談会 日程表

日付	曜日	時間	開催支店	日付	曜日	時間	開催支店
3月6日	水	午前	大 類 支 店	13日	水	午前	岩 鼻 支 店
		午後	京ヶ島支店			午後	滝 川 支 店
7日	木	午前	片 岡 支 店	14日	木	午前	西 部 支 店
		午後	八 幡 支 店			午後	中 川 支 店
8日	金	午前	新高尾地区 (高崎中央)	15日	金	午前	六 郷 地 区 (高崎北)
		午後	塚 沢 地 区 (高崎中央)			午後	長 野 地 区 (高崎北)
12日	火	午前	佐 野 支 店	午前は10：00・午後は1：30から開催です。 詳しくは、各支店までお問い合わせ下さい。			
		午後	倉 賀 野 支 店				

経済部 開発相談課から

《日 時》
 ● 2月9日(金) 午後1時30分
 ● 3月8日(金) 午後1時30分
 ● 2月22日(木) 午後1時30分
 ● 3月22日(金) 午後1時30分

《場 所》
 ● 本店相談室
 ● 弁護士 小林 優 公

《弁 護 士》
 ● ゆうあい総合法律事務所

《日 時》
 ● 2月16日(金) 午後2時
 ● 3月22日(金) 午後2時

《場 所》
 ● 本店相談室
 ● 千川会計事務所
 ● 税理士 千川 芳 男

《予約・問合せ》
 経済部 開発相談課
 ※どちらのご相談に関しても予め
 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

2月17日(土) 西部支店

☎027-343-6202

開催時間9:00~12:00

開催店舗

3月16日(土) 滝川支店

☎027-352-4433

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

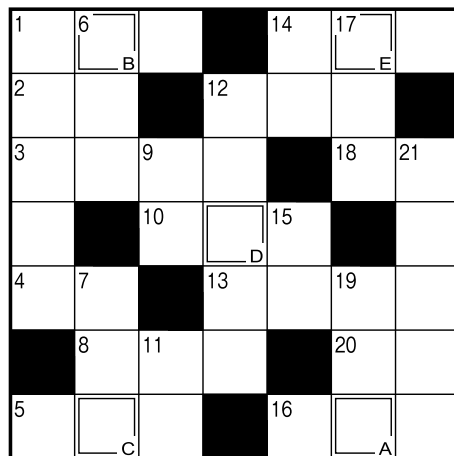
タテのカギ

- 1 フキの花茎のこと
- 6 銀世界を眺めて楽しめます
- 7 ガイド——を片手に観光地を巡った
- 9 安倍川にして食べようかな、磯辺巻きもいいな
- 11 日没のことを日の——ともいいます
- 12 雪だるまを英語（片仮名語）でいうと
- 14 佐渡島にはこの鳥の保護施設があります
- 15 漢字には音読みと——読みがあります
- 17 平方根を表す記号
- 19 魚偏に「弱」と書きます
- 21 中国や台湾の旧暦の正月

ヨコのカギ

- 1 最低気温が0度より低い日
- 2 現代人は電子——に囲まれて暮らしています
- 3 水筒に入れます
- 4 ヒヒーン!といもなく動物
- 5 スマホに入れたり消したりします
- 8 ベッドが2つある部屋
- 10 頬のこと。——ダンス
- 12 スラロームやモーグルなどの種目があります
- 13 人がいっぱいに入っている状態
- 14 西アジアの国の1つ。首都はアンカラ
- 16 空気が乾燥しているので——器をつけた
- 18 節分の豆を——の数だけ食べた
- 20 実がなるまでの期間が短めの品種のこと

■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、下記まで先までお送り下さい。正解者の中から抽選で5名のみみなさんに、**JAオリジナル商品「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

2月15日の消印まで有効とし、正解者発表は3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。

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。お近くの「グルミ四季菜館」でお取換え願います。)



先月号の答え

- 1..... ミカンの数が違う
- 7..... 屋根のデザインが違う
- 9..... ミカンの皮がむけていない
- 10..... カップの形が違う
- 12..... ミカンに葉が付いていない



◆ 1月号の当選者 おめでとうございます ◆

倉賀野町 鎌田 治雄 様	乗附町 高橋 アサ子 様	八幡町 富加津 きみ江 様
乗附町 高橋 洋子 様	八幡原町 原田 敏子 様	(今月の応募数31通)

2月に入り、立春を迎える
と、暦の上では春。1年の暦
のスタートとなる日です。ま
だまだ寒い日が続きますが、
後半には日も少しずつ長くな
り、季節は春に向かっていきま
す。また、少しずつ冬の終わりが見えてき
ていくといっても、まだまだインフルエ
ンザや風邪などの対策も気を抜けない時
期です。十分に注意して下さい。



1月26日(金)開催
議事

第10号議案	第9号議案	第8号議案	第7号議案	第6号議案	第5号議案	第4号議案	第3号議案	第2号議案	第1号議案
経営実績の月例検討につい	余剰金運用規程の一部変更	令和5年度出資金減口申し込みについて	令和5年度出資金減口申し込みについて	役員会推薦委員の選出について	令和6年総代選挙・投票・開票の各管理者及び立会人について	制定について	令和5年度固定資産減損会計におけるグルーピングの変更に	令和6年度事業計画について	令和5年度1月末決算の実施について

理事会だより

人と人

野菜作りの忙しい毎日

―上小埸町 静野賢一さん―



今回は上小埸町にお住まいの静野賢一さんをご紹介します。

静野さんは専業農家で、30アールの畑で多種多様な季節の野菜を栽培しています。

長い年月の間には無人販売にも挑戦しました。「グルメ四季菜館筑縄店」オープン当初から出荷を続けているのは静野さんただ一人となったそうです。長く続けられて苦労したことはと聞くと「苦労は忘れてしまった。楽しみの方が多から、苦労しないと成功も分からない。良い物を作らないと駄目、袋詰めもいい加減では駄目、生産者名で買ってくれるのが一番うれしい」との事でした。又、農業をやっていて良かったことは、心待ちにしてくれているお客様に新鮮な野菜を食べて頂きたいと思っているとおっしゃっていました。

これからも寒い日が続きますが、健康に留意され益々のご活躍を期待しております。

(高崎北支店通信員)

材料

2人分

カキむき身…………… 200g (生食用)
日本酒…………… 200ml
塩…………… 小さじ½
しょうゆ…………… 小さじ½
ショウガスライス(皮付き)… 2枚
小口ネギ…………… 適宜
七味唐辛子…………… 適宜

シェフ永井のおすすめ



作り方
①カキはよく水洗いし汚れを落とし、水気を切っておく。
②小鍋に日本酒を沸かしアルコールを飛ばし、ショウガ、塩、しょうゆ、カキを入れ、強火で2分ほど煎(い)り煮する。
③器にカキを盛り付け小口ネギをのせ、七味唐辛子を振り出来上がり。



永井 智一
(ながい・ともかず)

茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)」オーナーシェフ

カキの酒煎り