

JAだより たかさぎ

7

vol. 389

2025.7 — JULY



Contents

特集／第32回通常総代会開催

- トピックス 4～5
- 特集 6～7
- 西部農業事務所よりお知らせ 8
- あなたもチャレンジ! 家庭菜園／お天気カレンダー 9
- 知って納得! 税金講座／おいしく食べて美しく 10
- 法律相談 11
- 支店からあれこれ 12
- お知らせ 13～14
- JAだより頭の体操 15
- 人と人／料理 16

大麦の収穫風景



JAたかさぎのキャラクター「高子さん・令ちゃん・和くん」



JAたかさぎ
ホームページ



JAたかさぎ
LINE公式アカウント



JAたかさぎ
X(エックス)公式アカウント

第32回通常総代会開催

5月31日、総代541名に対し、434名出席（本人出席218名、代理人出席1名、議決権行使215名）により第32回通常総代会が、JAたかさき本店多目的研修室で開催されました。



▲挨拶する五十嵐組合長

開会にあたり、五十嵐組合長から挨拶で、日頃のJA事業へ理解と協力の感謝を述べた後、昨年の気候や地球環境の変化として『四季の季節感がなくなり、夏と冬の二極化し、夏の高湿や大雨による農作物の不作、冬場の乾燥による水不足での農作物の不作など、農業にとって厳しい環境になっていると感じる。』と述べました。

農業を取り巻く社会情勢の変化では『令和6年6月に食料安全保障の確保を基本理念に食料・農業・農村基本法が四半世紀振りに改正されました。気候

変動を踏まえ、農業の環境負荷低減を新たな理念に掲げ、生産性や付加価値の向上による農業の持続的な発展や地域社会の維持に向けた農村振興も図るとしています。

また、昨年は「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を目標に掲げ、総合事業を通じて「不断の自己改革」をテーマに実践してきた最終年でした。「農業者の所得増大」は、米や野菜価格の高騰が、若干の所得増に繋がったと思いま



▲特別表彰者へ賞状



▲組合員表彰の代表者3名へ賞状

す。しかし「農業生産の拡大」「地域の活性化」は、道半ばの状況と言えます。

昨年の第43回JA群馬県大会では、令和7年度から3年間の決議案として「持続可能な農業・地域共生社会の実現」を活動と総合事業の好循環」をテーマに採択しました。

これまで自己改革で取り組んできた組合員との対話をさらに進め、「協同活動と総合事業の好循環」を通じて、接点（つながり）づくり・組合員との関係強化・仲間づくりを進めます。それぞれの実情や課題に応じた取り組みを実践することで、協同の力を発揮し食と農を支える

第32回 通常総代会議案

【第1号議案】

令和6年事業報告及び
剰余金処分案承認の件

【第2号議案】

中期経営計画及び令和
7年度事業計画設定の
件

【第3号議案】

令和7年度における理
事及び監事の報酬に関
する件

特別表彰

（敬称略・五十音順）

堀米 登
田口 豊
東野 美智雄
野尻 重雄
江原 源博



▲賛成の挙手をする皆さん

ことを目指して活動する。』と述べました。

J Aの経営については『信用事業において農林中央金庫が資金運用で損失を発生させ、資本増強のため後配出資をしました。ご心配をお掛けいたしました。』配当の代わりに特別奨励金があり、J A経営への影響は今のところありません。

しかし、アメリカのトランプ関税により、全世界的な不況が懸念されています。今まで以上に事業管理費やコスト削減に努め、事業利益で黒字となる合理化を含めた改善が必要と考えています。皆さまのご協力のおかげで支店再編はほぼ完了し、今後は今まで以上に一層コスト削減を意識した経営を目指します。



▲議長の金田氏（左）と天田氏（右）

営農事業では、共同利用施設の老朽化により施設の故障発生率が高い状況のため、安定的に利用できる施設に改修を計画しています。』と今後の活動を含めて説明しました。

J A合併は『近隣3 J Aの合併研究は中止となりましたが、J Aを取り巻く経営環境は益々厳しくなっていることを踏まえ、合併がもたらすメリット・デメリット、J Aの地域への役割発揮等について継続して研究を進めていく所存です。J Aたかさきが、地域になくってはならない存在となるよう、次世代以降もお役に立てる体制を構築して参りたいと考えています。』と課題を述べました。

結びに『組合員ならびに関係機関の皆さまには、これまで以上のご指導・ご鞭撻をお願い申し上げます。』



▲質問に対応する組合長

し上げて、総代会を迎えてのご挨拶とさせていただきます。』と開会の挨拶をしました。

表彰式典では、組合の発展に寄与された特別表彰5名と協同組合運動を理解頂き模範となる組合員20名に感謝状と記念品を贈り表彰しました。

来賓の代表として3名より祝辞を頂きました。

高崎市長富岡賢治様の祝辞を農政部長原田修樹様が代読。

群馬県西部農業事務所所長横田学様。

群馬県農業協同組合中央会会長林康夫様の祝辞を参事大橋広典様が代読。

議事は、金田博仁氏（中川地区）天田良孝氏（塚沢地区）が議長に選任され進行して、上程した議案が全て承認されました。

組合員表彰

（敬称略・五十音順）

飯沼修 五十嵐唯夫 今井佑司 植原孝行 鎌田博之 小嶋美徳 齋藤光司 指出利三郎 佐藤宮子 佐藤理恵 神宮剛 高橋則明 武井正彦 津久井稔 鳥羽一郎 羽鳥勝之 深井喜久司 松原檜治郎 室岡陽子 横山信男



春の朝市感謝祭り

JAたかさきわくわく朝市会は5月24日、本店駐車場で「春の感謝祭り」を開催して、多くの来場者で賑わいました。

朝市会の長井はつ代会長が「朝市は、楽しみに待っているお客さんがいるので、頑張っ続けていきます。これからもよろしくお願いします。」と挨拶した後、スタートの合図で朝市が始まりました。

春の感謝祭りには、会員12名が出店しました。新タマネギ・カブ、ダイコン等の新鮮な野菜や赤飯・フキ、花豆の煮物等の加工品、切り花や鉢植えなど様々な品が仮設台に並べられました。

朝市の来客は、近隣住民のりピーターが多く、会員と顔なじみで会話を楽しみながら品定めをして、和やかな雰囲気で行われていました。

感謝祭りの記念品としてボックスティッシュ1箱を、来場者へプレゼントしました。

朝市は、平成6年9月に婦人



台上に新鮮野菜や花がズラリと

部から希望者を募って発足しました。始める時に皆で手作りしたエプロンと旗は、今でも現役で活躍しています。当初に比べて出店者は少なくなりましたが、生産者と消費者が直接結びつく大切な場として毎週開催しています。

皆さんのご来場をお待ちしております。

わくわく朝市は、毎週土曜日、JA本店駐車場で開催します。5月～10月は午前6時30分から、11月～4月は7時から。

タマネギ収穫体験祭り

自立経営農家協議会佐野支部は5月24日、高崎市上佐野町の圃場でタマネギ収穫体験祭りを開催しました。

同会が地域交流活動として平成13年から開催するイベントで、参加者は5キロ用ネットを700円で購入して詰め放題で収穫します。祭りを楽しみにしている住民も多く、開始時間の8時半には家族連れなど150名以上が長い行列を作りました。

スタート合図の後、ネットを手にした参加者は、圃場に入り掘り出したタマネギを次々と袋に入れて収穫しました。顔と同じ位の大きさのタマネギを掘り喜ぶ子供や、袋の紐が縛れないほど沢山のタマネギを詰め重さにフラフラ歩く女性もいて、収穫の喜びと実益を兼ねた楽しい時間を過ごしました。

タマネギは、昨年9月に野菜センターで播種したセルトレイ（ソニック）60枚を購入、育苗管理して、11月に圃場へ



タマネギを目一杯に詰めます

定植しました。その後の除草や中耕等の作業は、会員13名が共同で管理してイベントに備えました。同会の佐藤正秀さんは「天候に恵まれて、例年より大玉が多い。上手に袋に詰めて、収穫を楽しんで欲しい」と話しました。

この祭りは、市街化が進み耕作地が減少する佐野地区で、収穫体験することで地域住民との交流や農業への理解を深めてもらう目的で開催しています。



ジャガイモ掘り収穫体験祭り さつまいも苗植え体験

JAたかさきは6月7日、本店隣の圃場で「じゃがいも掘り収穫体験祭り」を開催し、親子連れら89組295名が参加して大いに賑わいました。

開会挨拶で、乗附竜二金融共済担当常務は「じゃがいも掘り収穫体験は、農業の楽しさと大切さを感じてもらえるJAらしいイベント。皆さんには十分に楽しんで欲しい」と話しました。JA住宅ローン利用者とJA共済こどもくらぶ会員を対象に



目一杯に詰め込むぞ

したイベント。収穫体験は、配布したポリ袋2枚に詰め放題で行われ、参加した皆さんは、ポリ袋が破れそうなほどジャガイモを収穫しました。

収穫体験後は、取れたてをふかした熱々の「じゃがバター」の試食、焼きフランクフルト、ドリソクのサービスも行われました。

会場となった圃場は、役員が「キタアカリ」の種芋40kgを3月に定植。除草、土寄せ、追



大きいのが取れた

肥の栽培管理を行ってイベントへの準備をしてきました。

ジャガイモ掘り収穫体験会場隣には、10月開催予定の「サツマイモ収穫体験」に向けてサツマイモ苗（ベにはるか）500本を定植しました。

作業は金融共済部職員と「ジャガイモ掘り収穫体験祭り」参加者から小学生のいる家族39世帯が行いました。子供達は、JA職員の手助けを受けながら、マルチシートを張った畝に穴を空けて



大賑わいの試食コーナー



親子でイモ苗を植える

苗を植え、隣には自分の名前が書かれたプレートを刺しました。参加者は「植えた苗が、立派に育って欲しい。秋にサツマイモ掘りするのが待ち遠しい」と楽しそうに話しました。今後は、10月開催のイベントまで職員が除草や追肥等の栽培管理を行います。



もう一度実践!

食中毒対策

食中毒という飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭の食事作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋絵美（Love Table Lab.）イラスト：藤田雄英

食中毒を引き起こす主な原因は細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

細菌とウイルスは食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などに触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。



きれいにしているキッチンでも、細菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、

細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっつける」が原則です。

付けない…洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょ。生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょ。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものに使いましょ。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけて取りましょ。

増やさない…低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しましょので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

やっつける…加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しましょので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱するこ

食中毒対策の三大原則

付けない
手洗い
調理器具の洗浄、消毒

増やさない
適切な温度での保存
調理後は速やかに食べる

やっつける
加熱処理

ウイルスの場合はさらに二原則

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着しましょ。特に肉や魚卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょ。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

持ち込まない…健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行い、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょ。

広げない…手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小まめな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行うことましょ。



ポイント4 調理

- 手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。ほとんどの細菌を抑えることができます。中心部の温度が75度で1分以上加熱することが目安です。調理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れ、再開するときには、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付けましょう。熱の伝わりにくい食品は、時々かき混ぜることも必要です。



ポイント5 食事

- 食事の前には手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。



ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。目安は75度以上です。
- 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

食中毒かなと思ったら……

嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。自分の判断で市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにして、早めに医師の診断を受けましょう。

※厚生労働省の資料を基に基本的な食中毒対策を掲載しています。調理環境・健康状態などによっては全ての食中毒を防げるとは限りません。

食中毒を防ぐ六つのポイント



ポイント1 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包みましょう。できれば保冷剤(氷)などと一緒を持ち帰りましょう。
- 生鮮食品などのように冷蔵や冷凍など温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にして、購入したら早めに帰るようにしましょう。



ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は冷蔵庫や冷凍庫の収納量の7割程度です。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持することが目安です。

ポイント3 下準備

- ごみは小まめに捨てましょう。
- タオルや布巾は清潔なものと頻りに交換しましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 小まめに手を洗いましょう。ハンドソープを使い1回30秒が目安です。
- 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだ食品にかからないように注意しましょう。
- 生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤でよく洗い、熱湯をゆっくりにかけてから使うことが大切です。
- 冷凍食品などの解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行うと良いでしょう。



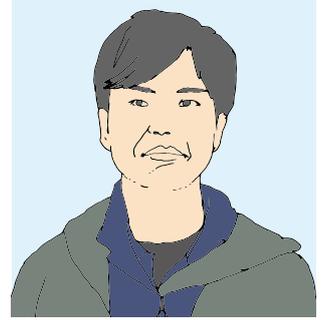
花き栽培における病虫害対策

表1 予防剤と殺菌剤の違い

	予防剤	治療剤
農薬の効果範囲	幅広い病害に効果	特定の病害に高い効果
薬剤耐性	つきにくい	つきやすい
価格	比較的安価	比較的高価

また、近年は農薬に作用機構分類（RAC）コードを記載しているメーカーも増えてきています（図1）。農薬の使用前にラベルとコードは必ず確認し、同じコードの農薬

（1）殺菌剤の使い分け
殺菌剤には予防剤と治療剤があります。左に予防剤と治療剤の大きな違いを記載しましたので、まずはご確認ください（表1）。
また、近年は農薬に作用機構分類（RAC）コードを記載しているメーカーも増えてきています（図1）。農薬の使用前にラベルとコードは必ず確認し、同じコードの農薬



西部農業事務所
担い手・園芸課
園芸係 宮下 直矢

今年の夏期にかけての長期予報（関東甲信地方 気象庁 6月上旬時点）においては、平均気温は高く降水量も平年並みかやや多いことが発表されています。これにより、病害の短期拡大や害虫の活動が活発になることが懸念されています。今回は病虫害防除の基本と、花き栽培において注意が必要な病虫害対策を以下にまとめました。



図1 農薬のコード

（2）殺菌剤の効果的な使い分け
発病後の予防剤散布は効果がありません。基本的には予防剤を中心に農薬をローテーションし、発病初期においては治療剤を散布ローテーションに加えるようにしてください。
特に、作用機構分類（RAC）コードが「M○○」のように、Mから始まる殺菌剤については抵抗性が発達しにくい予防剤であるためオススメです。
また、病原菌は植物体に生じた傷口から侵入しやすいため、摘心や枯れ葉取りなどの手入れをした時、または台風などの強風等で植物体に傷が生じたと思われる時には、間を置かず殺菌剤を散布しましょう。

（1）症状
うどんこ病（原因菌：Erysiphe 属等）は、名前が示す通り、主に植物の葉にうどん粉をまぶしたような白い粉（菌糸や分生子）を生じます（図2）。



図2 うどんこ病発病葉

（2）被害
商品性の低下だけでなく、発病がひどい場合は、光合成を行うことができなくなり枯れてしまいます。
（3）対策
うどんこ病は多湿条件で増殖し、やや高温乾燥条件で一斉に広がります。梅雨時期〜梅雨明け頃の露地栽培では特に発生しやすくなりますので、発生前の予防的防除を徹底してください。
また、ほ場が窒素過多であると発生が助長されますので、適正施肥管理に努めてください。
3 害虫防除のポイントについて
害虫は発生初期に防除し、発生密度を低く保つことが非常に重要です。また、殺菌剤は殺菌剤の薬剤耐性以上に抵抗性がつきやすいので注意が必要です。
また、殺虫剤を連用することで、害虫が抵抗性を獲得する一方で、もともと自然界に存在する天敵も減少した結果、害虫を大発生させてしまう「リサージェンス現象」が生じてしまうことがあります。

（1）被害
オオタバコガは食欲旺盛で、葉や茎、花弁などを食害し、キクやトルコギキョウ等で出



図3 オオタバコガ幼虫

（2）発生の傾向について
本年も、昨年同様5月時点で平年より多くのオオタバコガ成虫の発生が確認されています（図4）。例年8月〜10月にかけて多発生するオオタバコガですが、近年は発生ピークが早く、発生個体も多い傾向にあるため、早期防除をより徹底するようにしてください。
また、幼虫の中でも、成長し大きくなった個体は農薬の効きが悪くなり、防除のタイミングが遅れると、花の中に潜り込んで、防除が困難になる場合があります。そのため、初期の幼虫のうち殺虫剤を散布することを心掛け、個体は見つけ次第捕殺するなど、個体数を増やさないよう常に意識してください。

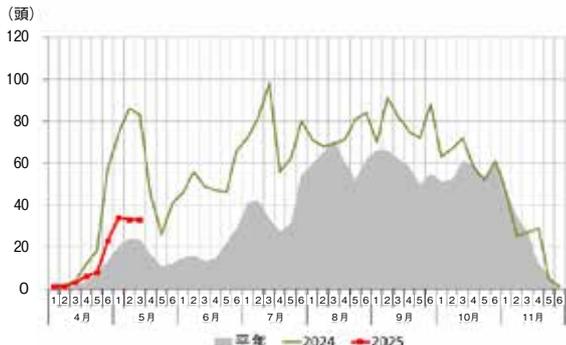
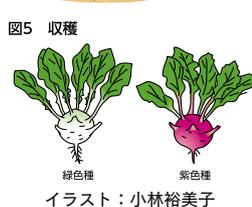
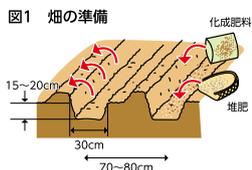


図4 オオタバコガ発生傾向
（観測地点：藤岡市 R7：赤折れ線）



コールラビ 肥大した茎を利用する野菜

園芸研究家 ● 成松 次郎



イラスト：小林裕美子

栽培カレンダー(コールラビ)

まきどき	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
冷涼地	春まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
冷涼地	秋まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
中温地	春まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
中温地	秋まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
暖地	春まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
暖地	秋まき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● 種まき ● 生育 ▲ 植え付け ▲ 生育 ■ 収穫

1 平方m 当たり 100g を土とよく混ぜておき、植え付け(または種まき) 1 週間前に畝幅 70cm、深さ 15~20cm の溝を掘ります。次に、この溝 1m 当たり化成肥料(NPK

各成分 10% 程度) 100g と堆肥 1kg 程度を施し、土を戻して畝を立てます(図 1)。

「種まき・苗作り」苗作りをするには、7・5~9cm ポリポットに種を 4、5 粒まき、発芽後に適宜密生部を間引き、1 本立ちにして本葉 4、5 枚まで育てます(図 2)。

「追肥・土寄せ」追肥は植え付け後 20 日ごろ、株元に化成肥料を 1 株約 10g 施用し、土寄せします(図 4)。2 回目は球が肥大する頃に施用します。生育が進み、

「畑の準備」あらかじめ畑 1 平方m 当たり 100g を土とよく混ぜておき、植え付け(または種まき) 1 週間前に畝幅 70cm、深さ 15~20cm の溝を掘ります。次に、この溝 1m 当たり化成肥料(NPK

「植え付け」本葉 4、5 枚の頃、株間を約 20cm に植え付けます(図 3)。このとき植え穴に十分水を注ぎ、植え傷みの少ないようにします。

※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。

中間地の秋まきは、7 月下旬~9 月上旬に種まきし、9~12 月に収穫します。春まきは 3、4 月にまいて、6、7 月に収穫します。

「収穫」球の直径が 5~10cm のときに、株元から刈り取って収穫します(図 5)。球が大きくなると肉質が堅くなり、皮はむいて薄くスライスし、サラダなどにします。また、さいころ状に刻んで、スープ、ポトフなどでいただきます。

下葉が傷んでいたら切り落とし、良いようにしましょう。「病害虫の防除」ヨトウムシ、コナガなどが多いので、登録農薬で駆除します。生育初期は、寒冷しやなどの防虫ネットでトンネル被覆し、害虫の被害を防ぐと良いでしょう。

コールラビは地中海北岸原産のアブラナ科野菜で、茎の基部が球形に肥大するので、別名を球茎甘藍(キエウケイカンラン)とも呼ばれます。キャベツから分化した野菜のため似た性質を持ちますが、キャベツより暑さや寒さに強く、作りやすい野菜です。

「種まき・苗作り」苗作りをするには、7・5~9cm ポリポットに種を 4、5 粒まき、発芽後に適宜密生部を間引き、1 本立ちにして本葉 4、5 枚まで育てます(図 2)。

「追肥・土寄せ」追肥は植え付け後 20 日ごろ、株元に化成肥料を 1 株約 10g 施用し、土寄せします(図 4)。2 回目は球が肥大する頃に施用します。生育が進み、

お天気カレンダー

気象予報士 ● 檜山 靖洋

線状降水帯が予想されたら

活発な積乱雲が線状に連なると、同じ場所ですごく強い雨が続き、集中豪雨になります。この線状に連なる積乱雲の雨の範囲を線状降水帯といいます。

線状降水帯が予想されると、気象庁は半日程度前に情報を発表し、警戒を呼びかけます。線状降水帯の予測の中は 4 回に 1 回程度です。2024 年はさらに低く、的中率は 1 割程度でした。ただ、実際に線状降水帯が発生しなくても、大雨になったケースは、予測したうちの 3 割以上ありました。線状降水帯の発生が呼びかけられたら、災害への警戒を高めることが重要です。気象レーダーなどで、線状降水帯の発生が確認されると、気象庁から「顕著な大雨に関する情報」が発表されます。気象庁ウェブサイトの「雨雲の動き」や「今後の雨」を見ると、どこに線状降水帯があるか分かります。このようなとき、付近の地域にお住まいの方は、危険な場所から避難するなど早めの行動が必要です。



イラスト：服部新一郎

実績

参考・気象庁ウェブサイト「線状降水帯による大雨の半日程度前からの呼びかけと実際の状況等について」の「令和 6 年の

知って納得! 税金講座

JA全中・JAまちづくり情報センター

顧問税理士●柴原 一



どうなる 年収の壁

「年収の壁」とは、給与所得者の場合における所得税がかからない収入金額の上限を指します。令和7年度の税制改正により「年収103万円の壁」が変わることになりました。具体的には、令和7年分から所得税の基礎控除が最高48万円から最高95万円に、給与所得控除の最低保障額が55万円から65万円に引き上げられたことにより、所得税がかかり始める年収が103万円から160万円へと引き上げられました。

年収の壁の話で分かりにくいのは、給与所得者本人の税金の視点と、その給与と所得者を扶養している者の所得控除の適用の可否についての視点があるということです。まず、給与所得者本人の税金ですが、改正後は年収110万円を超えると住民税が課税されます。さらに年収160万円を超えると所得税が課税されます。が、学生の場合には勤労学生控除の適用により、住民税は年収134万円まで課税されません。

次に、扶養者側の視点に立つと、配偶者やその他の親族等の年収が123万円を超えると「扶養」から外れます。扶養親族か否かは、障害者控除や住民税の非課税計算の規定に影響を与えるため、123万円は一つの節目として重要です。年収123万円以下であれば、配偶者は配偶者控除、その他の親族等は扶養控除の対象です。

では、年収123万円を超えるとどうなるのでしょうか。配偶者の場合には年収201万円まで配偶者特別控除が適用できますが、控除額は段階的に縮小されます。その他の親族等の場合には、改正前は年収の壁を越えると一切控除はありませんでしたが今回の改正により、19、22歳の者に限り特定親族特別控除が創設されました。この控除により、年収150万円までは特定扶養控除と同額の63万円、150万円を超えても188万円までは段階的に控除額を縮小しながら控除を受けることができます。

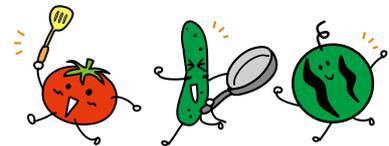


イラスト：服部新一郎

年収の壁?

おいしく食べて美しく 栄養士●吉田 理江

食べ物で熱中症対策



暑さが厳しくなる季節を迎え、熱中症のリスクが高まります。食べ物で熱中症予防ができたらうれしいですね。今回は熱中症対策にお勧めの食べ物を三つご紹介します。

■ キュウリ

キュウリは約95%が水分のため、水分補給に役立ちます。汗で失われるカリウムも含まれていて、熱中症予防にもお勧めです。

塩もみしたキュウリにしらすをのせて食べると、塩分とタンパク質が取れます。タンパク質は血液量を増やすとされ熱中症予防に役立ちます。食欲のない朝に食べるのもお勧めです。また、キュウリと酢を組み合わせると、酢に含まれるクエン酸が疲労物質を分解し、暑さで疲れた体の回復をサポートします。

■ トマト

トマトは水分やカリウム、マグネシウムなどのミネラルといった汗で失われた栄養素を補給し、熱中症予防に役立ちます。また、トマトの赤い色素リコピンは紫外線から肌を守るため、美しい肌を保ちたい方にもお勧めです。

トマトに含まれるビタミンAは、肌の健康を保つ

働きがあります。脂溶性ビタミンのため、油と一緒に取ると吸収されやすくなります。豆腐にスライスしたトマトをのせてオリーブ油をかけると、タンパク質も一緒に取れます。

■ スイカ

スイカは約90%が水分のため、水分補給にぴったりの夏の野菜です。汗で失われるミネラルも含まれています。

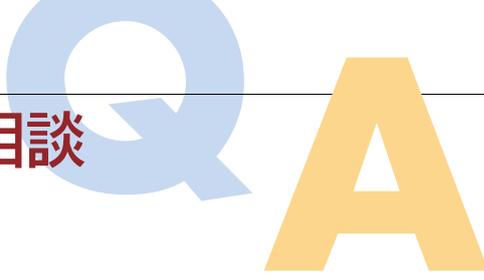
スイカとヨーグルトのスムージーは、暑い日でも飲みやすいでしょう。スイカ、ヨーグルト、蜂蜜をミキサーで混ぜるだけで簡単に作れます。腸内環境が整うと自律神経も整いやすくなり、発汗や体温をうまくコントロールできるため、熱中症予防にお勧めです。

熱中症予防には、これらの食材を積極的に取り入れ、小まめな水分補給も忘れず。暑い夏を元気に乗り切りましょう。



イラスト：宮下めい子





Question

現行の戸籍は漢字のみで、ふりがなをつけておりません。戸籍法等が改正され、戸籍にふりがながつけられることになるのですが、どのようになるのですか？

お答えします



小林先生

令和五年六月に戸籍法等の一部が改正され、令和七年五月二六日から施行されました。今までは、戸籍は漢字のみの記載で、ふりがなはつけられておりません。「栗原」という氏でも、「クリハラ」や「クリバラ」の読み方があり戸籍の記載から判別できません。そこで、戸籍の記載から個人の識別が明確にできる

ようにし、行政手続きを効率化するために、戸籍にふりがなをつけることになりました。来年五月末以降には、戸籍に氏と名前それぞれに、ふりがなが付されることとなります。そこで、新たに出生届をする場合には、氏名にカタカナでフリガナをつけて届出ることになります。既存の戸籍については、本籍地の戸籍を取り扱う市役所等から、住民台帳などのふりがなの記載を基にして、同一戸籍に記載されている者に対して、戸籍を単位として、戸籍に記載すべきふりがなが順次通知されます。もし、この通知によるふりがなの記載が間違っていないければ、特に市役所等に通知をする必要はありません。市役所等では、通知したふりがなをそのまま戸籍に記載します。もし通知されたふりがなが間違っていた場合には、氏については、戸籍筆頭者が、名については、各人が正し

い名のふりがなを市役所等に通知します。市役所等では、このようにして通知された、氏のふりがな、名のふりがなを戸籍に記載することになります。ただふりがなは、氏名として用いられる文字の読み方として、一般に認められるものでなければなりません。漢字それ自体から通常に読み取れるふりがなでないと混乱を生じさせます。「鈴木」から「サトウ」、「太郎」から「マイケル」の読み方は連想できません。「健」と書いて「ケインイチロウ」とふりがなをつけることも問題となります。「飛鳥」「アスカ」や「皐月」「サツキ」は、熟語として一般に通用しています。「宇宙」「ソラ」や「海」「マリン」などは漢字の意味から連想できます。最近はやりのキラキラネームでも、それが実際に通用していれば、戸籍実務としても、受け入れることになっていきます。パスポートと

か銀行口座を開設しているとか、すでに通用している実績があれば、実際の使用例を資料として添えて、市役所等に通知すれば、通知されたふりがなが記載されることとなります。市役所等から間違ったふりがなが通知され、これに特に対応しないと、市役所等から通知されたふりがなが来年の五月末には戸籍に記載されることとなります。この場合でも、一回に限り家庭裁判所の許可を要せずに、ふりがなの変更を求めることができます。

国債のご案内

- 中期利付国債（5年）
入札日 令和7年7月8日(火)
- 中期利付国債（2年）
入札日 令和7年7月29日(火)
- 長期利付国債（10年）
入札日 令和7年8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。



— 岩鼻地区 —

赤城神社



本殿（左）の外側にある棟持柱



拝殿を正面から見る

今回は、岩鼻町にあります「赤城神社」をご紹介します。

この神社の祭神は、豊城入彦命と宇迦之魂命で、拝殿、幣殿、本殿から成っています。本殿は神明造で、伊勢神宮正殿と同じと言われる建築様式です。しかし、本殿を支える棟持柱が建物の外側に独立しているこの様式は、

全国でも類例がないこの神社の大きな特徴であります。

勧請の年月は不詳ですが、勢多郡赤城神社の豊城入彦命を遷したとの伝承がある一方、幕府代官吉川栄左衛門が岩鼻陣屋を設立の時、宇迦之魂命を祀り豊桑の繁栄を祈ったとも言われています。

明治に至って岩鼻県知事小室信太夫が一層敬意を表し、社殿を新たに造営し、明治四年（一八七一年）当町内に遷祀しました。歴史的にもとても珍しい建築様式なので近くにお立ち寄りの際にはご覧になられてみてはいかがでしょうか。

（岩鼻地区通信員）

経済部経済課から

J Aふれあい食材をご利用いただいている皆様へ

食材センターの移転により、連絡先が変わりましたので、お問い合わせ・ご連絡は下記に電話またはFAXへお願い申し上げます。

電話 027-220-2277

FAX 027-220-2278



オートパル高崎 から

エアコンガス

大丈夫???

エアコンガスは2～3年でかなり減ります!!

エアコンガスが減ると

クルマが冷えにくくなることも・・・。

暑くなる前に

エアコンガスの補充をおすすめします。

快適な車内を守るため

無料点検
実施中!!

営農部 から

秋まき野菜栽培講習会の開催

日 時

7月25日（金）午後1時30分

場 所

JAたかさき本店 2階
多目的研修室

高崎東支店・東部アグリセンター新店舗が開店

昨年10月より島野町の東部アグリセンター敷地内に、建築していた高崎東支店・東部アグリセンターの新店舗が完成して下記により営業を開始します。

営業開始 令和7年7月28日(月) 午前9時

※電話番号の変更はありません。

※新店舗は、旧東部アグリセンターの敷地内

※新店舗は南側(関越道側道)より直接入れます。

移転作業のため、下記により休業させていただきます。

高崎東支店 7月25日(金) 午後12時~27日(日)

アグリセンター 7月24日(木) ~27日(日)



新店舗開店のオープンイベント、貯金キャンペーンを企画中です。お楽しみに!

経済部 開発相談課から

《日 時》	《場 所》	《日 時》
● 7月11日(金)	● 本店相談室	● 7月11日(金)
● 7月25日(金)		● 7月25日(金)
● 8月8日(金)		● 8月8日(金)
● 8月22日(金)		● 8月22日(金)
午後1時30分		午後1時30分

《日 時》	《場 所》	《日 時》
● 7月18日(金)	● 千川会計事務所	● 7月18日(金)
● 8月22日(金)		● 8月22日(金)
午後2時		午後2時
午後2時		午後2時

《予約・問合せ》
 経済部 開発相談課
 ※どちらのご相談に關しても予め
 電話予約をお願いいたします。
 TEL 35215292

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	開催時間
● 7月19日(土)	● 7月19日(土)
高崎中央支店	新高尾地区 9:00~12:00
高崎市日高町515番地1 ☎027-361-6497	塚 沢地区 13:30~16:30

経済部 開発相談課から

相続・事業継承・資産に関する相談会

J Aの開発相談課職員がご相談を承ります

開催店舗	開催時間
● 7月19日(土)	● 7月19日(土)
高崎中央支店	完全予約制 ☎027-361-6497
高崎市日高町515番地1	新高尾・塚沢地区 受付時間 9:00~11:00

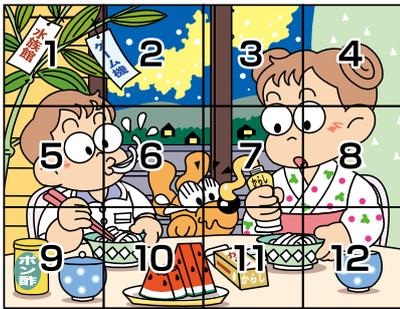


出題・イラスト
酒井栄子

組合員のみならず、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：7月15日の消印まで有効とし、正解者発表は8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。

6月号の当選者 おめでとうございます

上大類町	浜尻町
長井 生子 様	植松 係次 様
玉村町	八幡町
羽鳥 和雄 様	飯沼 秀雄 様
浜川町	
中沢 勝人 様	(今月の応募数19通)

先月号の答え

12

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

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「グルメ四季菜館」
でお取換え願います。)



理事会だより

6月27日(金)開催

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 議事 | 令和7年度第1四半期仮決算の結果について |
| 第1号議案 | 令和6年度フェイスクロージャー誌について |
| 第2号議案 | 管理規程の一部改訂について |
| 第3号議案 | 群馬県警との金融犯罪対策に係る連携協定の締結について |
| 第4号議案 | 第三者委員会設置要領の改訂について |
| 第5号議案 | 新たなJA合併構想を含む組織のあり方研究の開始について |
| 第6号議案 | 役員報酬について |
| 第7号議案 | 役員賠償責任保険加入について |
| 第8号議案 | 夏季手当の支給について |
| 第9号議案 | 固定資産の処分について |
| 第10号議案 | 利益相反取引について |
| 第11号議案 | 経営実績の月例検討について |
| 第12号議案 | |



昨今の米を巡って「令和の米騒動」と言われ何かと騒がしい時世となりました。
お米の成分はデンプンが多く、体を動かすエネルギーや、消化によりブドウ糖となり脳のエネルギーになります。
お茶わん1杯(150g)のご飯では、卵半分のタンパク質を摂取できるそうで、約60%が水分なので暑い時期は熱中症対策にもなるそうです。
体の健康を支える大切なお米を、穏やかな気持ちで味わいたいですね。

人と人

趣味は「野菜の時間」

— 浜川町 大野茂樹さん —



今回は、高崎市浜川町に住む大野茂樹さんをご紹介します。

大野さんの耕作面積は、梅1反、野菜4反でグルメ四季彩館の他、はにわの里やJAフアーマーズに出荷しています。

大野さんは40代半ばまでサラリーマンで静岡や埼玉に住んでいました。父親が米農家でしたので、大野さんも兼業で米を作っていました。定年の60歳を機に米作りを止めて、現在は野菜を作っています。

主な種類は、春はスナップエンドウ、ニンジン、梅。夏はスイカ、トウモロコシ。秋はカブ、大根、ブロッコリー、カリフラワーなどを作っています。野菜作りの先生は、NHK番組の「野菜の時間」だそうです。

健康維持のため野菜作りをはじめ、今は自分が好きな野菜を365日作り、雨の日でも収穫に行くと話してくれました。ルーズリーフノートには、種を何処で、いくらで買い、何時種を蒔いて、肥料を蒔いた時期などを記入して、栽培履歴としてまとめています。野菜作りは、あくまでも趣味でやっている。ので、売上げの金額だけで、次の植え付けから収穫までの費用を賄っているそうです。すごいです。

他の趣味は「地球の歩き方」を読んで海外旅行に行った気分になることだそうです。

これからもご健康に留意され、更なるご活躍を期待しています。

(長野地区通信員)

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子

元気のもの夏野菜、丸ごと栄養をいたいて暑い夏を乗り切ろう

栄養の宝庫・ナスを丸ごと楽しむ

蒸しナスとツナのマリネ

【作り方】①ナスはへたを落として縦にしま模様になるようピーラーで2、3力所皮をむき、一口大の乱切りにする。Aの梅干しは種を取って刻んでおく。

②レンジ可のボウルに①のナスを入れ、水にくぐらせて水気を軽く切る。そのままボウルにツナとAを入れてラップをし、レンジ(600W)で2分加熱する。軽く混ぜてさらに2分加熱し、刻んだシソをあえたら出来上がり。塩味は梅干しの塩分濃度によるので味見をして調整する。

【ポイント】ナスは自律神経を整えてくれるといわれ、夏ハテ防止にも良い野菜です。水にさらし過ぎず、くぐらせる程度に。皮に栄養が多いためむき過ぎないようにしましょう。

家族で楽しむおいしい一品



材料 (2人分)

- ナス…………… 3本 (約250g)
- ツナ (油漬け) …… 小1缶
- しょうゆ…………… 大さじ1
- A 梅干し…………… 小1個
- オリーブ油 ……大さじ1/2
- シソ…………… 5枚