

JAだより たかさぎ

9

vol. 403

2026.9 — SEPTEMBER



Contents

●トピックス	2～5
●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
●資産管理の法律ガイド／なくそう食品ロス	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

親子の集い
詳細は2ページへ



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



@JATAKASAKI

女性会

「親子の集い」

JAたかさき女性会は7月24日、本店多目的研修室で「親子の集い」を24家族31名参加により開催しました。

「親子の集い」は夏休み恒例の人気イベントで、小学生の親子に農業やJAに対し理解を深めて頂くとともに「親子のふれあいの場」として、レクリエーション形式の「交通安全教室」「食&農クイズコーナー」「おにぎり作り」を行いました。

「交通安全教室」は、高崎警察署交通課の警察官2名が、パネルやパペット（人形）を使用した腹話術で、自転車の新しい交通ルールやマナーを子供達に



腹話術で交通ルールを学ぶ

も、わかり易く楽しく伝えました。その後は、玄関前で白バイやパトカーの乗車体験や記念撮影をしました。

「食&農クイズコーナー」は、家の光協会の雑誌『ちゃぐりん』を配布して、女性会役員が食べ物と農業の大切さを伝えました。



白バイに乗って記念撮影



『ちゃぐりん』クイズに挑戦

クイズは『ちゃぐりん』に掲載されたクイズ問題や若手職員が考案した高崎産農産物のクイズを出題して、子供達が元気な声で答えていました。

「おにぎり作り」のお米は「高崎産米ゆめまつり」を使用しました。女性会役員が、ラップを



おにぎり作り頑張るぞ



うまく握れるかな？

被せたお椀にご飯を盛り付けて配り、子供達は「ご飯が多すぎる」「三角に握れない」「早く食べたい」など皆で話しながら、おにぎり作り体験を楽しみました。



うまく出来た！



『ちゃぐりん』を手に記念撮影

今が旬！ もも品評会

「剣崎桃」品評会

JAたかさき桃生産部会は7月22日、高崎市役所で「剣崎桃」品評会と即売会を開催しました。栽培技術、品質向上を目的に生産者10名が10点を出品、最高賞の優等賞に湯浅和義さん、1等賞角田武さん、2等賞桜井照泰さんが、それぞれ受賞しました。

審査は、西部農業事務所の職員が担当して、3kg箱（9玉）の桃を①糖度②食味③形状④外觀⑤全体バランスの5項目を評価して順位を決めました。

今回の審査は、より消費者に近い目線として、糖度と食味の配点割合を増やし、糖度計で糖度を確認、

果肉を食味して、慎重に審査して順位を決めました。

審査員の西部農業事務所小山千



食味もキチンと審査します



県議会議長賞を受賞した桃

明さんは「今年は、天気恵まれ降雨も適度にあり、生育が進んだ。出品物の平均糖度は15・3%。高い糖度は、生産者の努力の賜物」と話しました。

品評会終了後に即売会を開催し、品評会の出品物や生産者が丹精した桃を目当てに行列がでる人気ぶりでした。

群馬県も品評会

県内産もののPRと品質向上を目的にした群馬県も品評会が7月22日、群馬県庁で開催されました。

県内各地の生産者から14点出品され、JAたかさきから出品した飯沼敦史さんが、特別賞の県議会議長賞に選ばれました。

特殊詐欺2支店で未然防止

JAたかさき職員3名は高崎警察署より8月4日、特殊詐欺を未然に防いだとして同署にて、感謝状を贈られました。

高崎中央支店の山田和良課長は6月8日、ATMで50万円出金した80代男性がさらに出金したいと窓口で依頼されたため、事情を聴くと「息子が投資で得た利益の税金未納がある」と話したため、不審に思い高崎警察に通報しました。

高崎北支店の大塚美優さんは6月9日、90代女性から電話で「息子に株の利益があり、税金未納で700万円必要なので、自分の生命共済を解約したい」と話を聞いて、不審に思い眞

中であり、説得しても聞き入れて頂けないので110番通報しました。

警察官による、その後の聞き取りで「高校の同窓会通知が実家に届いていないか？」と尋ねてから話始める同じ手口の特殊詐欺と判明しました。

鈴木徹高崎警察署長は「特殊詐欺では、信じ込んだ人を説得するのが非常に大変なこと。JA職員の警察への通報は適切な対応だった」と感謝されました。JAでは、みなさんの財産を守るため、高額な現金を出金する際には、使途の確認と必要に応じて、高崎警察署と連携した対応を心がけます。

下博明支店長へ報告しました。眞下支店長は、すぐに女性宅を訪問すると、犯人人物と電話



表彰状される山田課長



表彰状を手にする眞下支店長④大塚さん⑤

水稻中期栽培講習会

J A たかさきは水稻中期栽培講習会を7月21日、本店で生産者、関係者79名参加により開催しました。厳しい暑さを迎える夏の栽培管理を学びました。

西部農業事務所農産課佐藤謙一さんが講師となり、高温時の水管理、病害虫防除について詳しく話しました。

近年の気候は「出穂後に高温が続くので根の活力を維持して、白未熟粒の発生を抑えて品質低下を防ぐ水管理」が必要になる。

中干し以降の水管理は「飽水管理が望ましい。水田に入水後、その水がだいたい無くなり、窪みや足跡に水が溜まる位で再び入水する。1回に入れる水量は2〜3日程度で無くなる量が理想的」と高温障害を低減させる水管理を促しました。

出穂後に高温の強風（フェーン）が吹く予想の時は、水を深めに張って対策する。

落水時期は早すぎると収量・品質低下の原因となるので、出穂後1か月を目安に落水する。



熱心に栽培管理を聞く生産者

病害虫防除では、東毛地区で増加している斑点米カメムシが、斑点米や不稔粒の原因になり等級が下がるので対策が必要。出穂期10日前までに畦畔をしつかり除草する。薬剤散布は「出穂期とその7〜10日後に薬剤2回が望ましい」と指導しました。

J A たかさき梅生産部会は夏季剪定講習会を7月23日、鼻高町の園地で生産者、関係者12名参加により開催しました。

西部農業事務所担い手・園芸課小山千明さんが講師となり夏季剪定と収穫後の施肥、病害虫防除を学びました。

夏季剪定は、樹勢をコントロールして、花芽分化と花器形成の養分蓄積を促し、花芽形成を充実させることで、翌年の結実安定を図る目的に行い「老木、若木には、樹勢を弱めるので基本的にしない。風通しと陽当りを適度に良くするため、主に上部や内側の太枝を間引き、残る枝に光合成を促し養分を蓄積させる。切り過ぎは、主枝日焼けになるので注意する」とアドバースしました。

収穫後の礼肥は、窒素肥料10㌔あたり5㌔を目安に樹勢に応じて加減して施肥する。翌年に向けた基肥は、土壌診断をしてバランス良い土作りをする。

病害虫防除では、近年増加中

梅夏季剪定講習会

のモモヒメヨバイ、クビアカツヤカミキリの防除について、情報提供がありました。

J A 管内では、クビアカツヤカミキリが桃の木を中心に発生していることから「成虫や幼虫を発見したら駆除する。春先は、薬剤を主幹や主枝に散布して防除をする」と指導しました。

相川功部会長は「公園の桜の木でクビアカツヤカミキリの成虫を多く見かけた。園地に入らないよう非常に暑い日が続くが、体に注意して、防除をお願いします」と呼びかけました。



剪定する枝を指導する小山技師



秋播き野菜栽培講習会

JAたかさきは、秋播き野菜栽培講習会を7月27日、本店多目的研修室で生産者、関係者82名参加により開催して、品種特性と栽培管理、農薬適正利用と病害虫防除を学びました。

ヒザワ種苗(株)田島貴幸さんが、これから播種時期を迎える水菜、キャベツ、ブロッコリー、ホウレンソウの種を配布して、それぞれの特性と栽培ポイントを話して栽培を薦めました。

続いて種苗会社のカタログを使用しながらニンジン、カブ、ダイコンの品種を紹介して、播種から発芽までのポイントをアドバイスしました。

西部農業事務所富澤祐紀さんは農薬の適正利用として、使用する際は、必ず裏と表のラベルを確認する。適用作物、使用回数、散布方法に注意する。使用後は、帳簿記載と散布器具をしっかりと洗浄する。農薬の保管を徹底すると促しました。

全農ぐんま肥料農薬課佐藤彩音さんは、ホウレンソウ、キャ



B S資材の活用を薦める佐藤さん

ベツ、ブロッコリー、水菜、ダイコン、ニンジンの病害虫防除薬剤一覧を示して各野菜に対応する薬剤の特長と使用方法を説明したほか、新製品や適用拡大した薬剤を紹介しました。

酷暑の乾燥や高温対策にバイオステイミュラント(BS)資材の活用を薦めました。収量と品質を改善するサプリメント的な効用が見込まれるBS資材は、育苗期と定植後の散布で、花付きと収量アップが見込まれると話しました。

種子用小麦検査

JAたかさきは7月30日、東部カントリーエレベーターで西部農業事務所、米麦振興協会、全農ぐんま、生産者ら10名が参加して種子用小麦「ゆめかおり」の検査を実施しました。

検査は全ての袋から、穀刺し棒で種子粉をカルトンにとり、形質や色、整粒歩合や被害粒などを丁寧に確認しました。

小麦は、生産者1名が2.5秒で作付け、圃場検査2回、発芽試験をへて検査を受けました。

出荷された300袋(1袋30キ)の種子粉は、全量が買い上げとなりました。



入念に確認・検査します

グル米四季菜館

お盆セール

グル米四季菜館2店舗は、8月11日〜13日お盆セールを開催して、お盆のお供え物の果物や仏花を買い求める来客で大いに賑わいました。

お盆の需要に合わせて生産者が出荷した小菊、アスター、カーネーションなどお供え用の花が、切り花コーナーには通常より多く並べられ、来店者は花を見比べながら購入しました。

食品売り場では「高崎うどん」「高崎そうめん」を組み合わせて自由で販売した他、精米コーナーでは、高崎産米「ゆめまつり」は、玄米1kg500円の特別価格で販売しました。



大賑わいの切り花コーナー



／ 知っておいしく食べよう ／

お米の教室

私たちの日々の健康と元気を支えているお米。その栄養や食べ方の工夫を学ぶクイズに挑戦!

お米が持つ力と魅力を見直して、よりおいしくいただきます。

クイズ監修:管理栄養士・大槻万須美 イラスト:服部新一郎

Q1

○か×で答えましょう
お米には肌の調子を
整える効果があると
されている。

① ○ ② ×

Q2

○か×で答えましょう
ダイエットしたいなら
ご飯(お米)は
食べない方がよい。

① ○ ② ×

Q3

正しいものを選びましょう
お茶わん1杯のご飯に
含まれるタンパク質の
量はどのくらい?

- ① 納豆10分の1パック分
② 煮干し1匹分
③ 卵2分の1個分

Q4

正しいものを選びましょう
運動1、2時間前
に食べる軽食で
お薦めなのは?

- ① 梅こんぶおにぎり
② 焼き芋
③ バナナ



解説

Q1

お米には、代謝を助けて皮膚粘膜の健康維持に
関与するビタミンB群が含まれています。また、
食物繊維によって腸内環境を整えることで
肌の状態にも影響を与えると同時に、安定した
エネルギー源として、肌が生まれ変わる働きを
支えます。

Q2

筋肉を維持して健康的な美しさを保つために
は、バランスの良い食事が必要です。ご飯は脂
質が少なく、低カロリーでおすすめです。特に冷
やご飯に含まれるレジスタントスターチは、血
糖値の急上昇を抑える他、腸内環境改善にも役
立ちます。

Q3

お茶わん1杯分のご飯に含まれるタンパク質
は約3・8gで、卵2分の1個分強に相当し
ます。さらに、豆腐やみそ汁などと組み合わせ
ると必須アミノ酸のバランスが整い、タンパク
質として体に利用されやすくなります。

Q4

空腹状態での運動は、エネルギー生成のため
に筋肉の分解が進むことがあります。1、2時
間前はおにぎりなど、消化の良い糖質中心のも
のを食べると胃腸に負担がかからず、スムーズ
にエネルギーに変換されやすくなります。

時間帯別 運動前に お薦めな食事

運動3、4時間前まで
肉類など消化に時間のかかる
タンパク質や食物繊維の多い
根菜類、脂質を含む食事

運動1、2時間前
おにぎりなど消化の良い糖質

運動30分前
エネルギーゼリーやバナナ

JAたかさき 広報 2022年 6月号



お米の教室
歴史

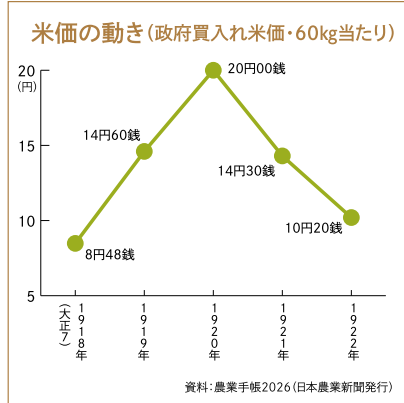
お米はどこへ消えた 歴史に学ぶ食料有事 不安定な需給、価格が暮らしを直撃

米価格が高騰した「令和の米騒動」。食料の大切さを思い知らされた、まさかの出来事でした。日本人の主食、米をめぐっては、社会情勢などにより繰り返しの米騒動が起きています。私たちの生活に影響をおよぼす事態はなぜ起こるのか、歴史から学びます。

全国で100万人が参加した「大正の米騒動」（1918年）

いわゆる「令和の米騒動」は、米の生産量が減り需給バランスが崩れたことが原因の一つでした。

米をめぐると問題は度々起こります。1918（大正7）年7月23日、富山県魚津町（現魚津市）を発端に「米騒動」が発生しました。漁師の妻ら20人余りが地元米穀店に集結し、生活苦を訴え、安く売ろう求めたのです。同様の動きが全国に広が



り、延べ100万人が参加する事態に発展。軍隊が鎮圧に乗り出し、寺内正毅内閣が総辞職に追い込まれました。背景には1917年のロシア革命に対応した日本軍のシベリア出兵に伴う米の買い占め、売り惜しみなどもありました。

米価高騰で農家・消費者が苦しんだ一方で、生産を担わない業者や資本家たちが大儲けしたといわれています。同市米穀店に残る資料によると、同年1月22日の1升（約1.5kg）は24銭5厘でしたが、騒動発生2日前に33銭、10月12日には46銭となり、10カ月余りで米の価格が倍近くに跳ね上がりました。

米価安定こそが社会の安定装置として欠かせないことを物語っています。

冷夏で記録的不作だった「平成の米騒動」（1993年）

「平成の米騒動」の原因は異常気象でした。1993（平成5）年は冷夏で生産が激減し、作況指数74という記録的な大凶作になりました。作況指数が不良の見通しだと発表された翌日、報道を見て不安に駆られた消費者が、開店前の米穀店に行列を作

る騒ぎとなりました。スーパーから米が消え、政府はタイなど海外産の緊急輸入で対応しました。

しかし、200万tを超す米輸入は国内需給に大きな影響を与え、やがてミニマムアクセス米対応で市場開放を余儀なくされました。米価の動きは93年産米をピークに、需給緩和から右肩下がりとなりデフレ経済もあって低い価格水準が続きました。

お米が消えた？「令和の米騒動」（2024、25年）

2023（令和5）、24年は高温の影響で精米の歩留まりの悪化が生じ、米の流通量が不足する半面、インバウンド（訪日外国人）需要や、コロナ禍が明け、パンから米へのシフトによる家庭料理需要増が起きていました。

そうした中、宮崎県日向灘の地震を受け、気象庁は24年8月に南海トラフ地震臨時情報を発表。その後、災害への懸念から米の買いだめが起きました。その後は、品薄に関する報道、SNSでの拡散、集荷競争などが複合的に影響し、需要と供給のバランスが大きく崩れ、全国的に米価が高騰しました。政府は備蓄米を放出する事態となりました。

米の需給が不安定になると、私たちの日常に大きな影響が出ることを、歴史に学ぶことができます。

資料：日本農業新聞2018年1月12日付、7月23日付、2025年1月1日付より抜粋、改題

食料の持続的な供給へ「食料システム法」が施行されました

食品を持続的に供給し取引の適正化を目指す法律「食料システム法」が、2026（令和8）年4月から施行されました。

米などの食料を安定して届けるには、生産者はもちろん、食品に関わる事業者（食品メーカーや食品の卸・小売会社、外食チェーンなど）の存在が欠かせません。同法は、事業者が合理的なコストを考慮して取引するよう「努力義務」を課しています。

生産者と事業者が取引条件を話し合う場合、生産や加工、流通、販売などにかかる費用を基に算出した「コスト指標」を参考とします。互いに納得する取引を実現し、関係者が協力して食品を持続的・安定的に供給することを目指しています。

不安定な海外情勢などを背景に農業資材費や輸送費、原材料費などが上昇。食料の持続的な供給が困難に

令和8年4月 新たな「食料システム法」施行

- ① 食品産業の持続的な発展
- ② 合理的な費用を考慮した価格形成

消費者の理解を得ながら、食料システム全体で食料の持続的な供給を実現



水稲栽培後期の水管理と適期収穫

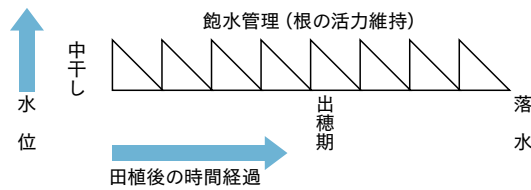
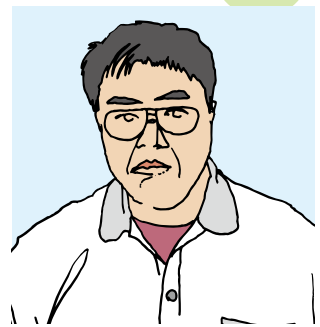


図1 中干し以降の水管理のイメージ

中干し以降の水管理は、「飽水管理」を行いましよう(図1)。「飽水管理」は、水田に水を入れ、田面の所々にある窪みや足跡に水が溜まっていく程度に水が減ったら、また水を入れましよう。水田によつては、水がいつまでも溜まって抜けない場所がありますが、差し支えありません。一回に入れる水の量は、水を入れる程度から2〜3日程で大体

1. 出穂後の水管理
令和7年は、出穂後の高温により背白粒、基白粒を中心とした白未熟粒が多発し、玄米の品質が大幅に低下しました。水管理を適切に行い、白未熟粒の発生を軽減させましよう。

西部農業事務所
農畜産課
農畜産係 佐藤 謙一

(1) 飽水管理の励行

中干し以降の水管理は、「飽水管理」を行いましよう(図1)。「飽水管理」は、水田に水を入れ、田面の所々にある窪みや足跡に水が溜まっていく程度に水が減ったら、また水を入れましよう。

(2) 出穂後における高温強風(フーン)時の水管理

出穂後一か月間は白未熟粒の一種である乳白粒の発生にも備える必要があります。台風が去った後の晴天時などのように、高温の強風(フーン)が予想されるときには、風がやむまで深めに水を張っておきましよう。

(3) 落水時期

出穂後一か月たったら落水しましよう。落水時期が早すぎると、収量・品質を低下させる原因になります(図3)。

2. 適期収穫による品質確保を

(1) 収穫

品質確保のためには、適期収穫が重要です。収穫時期が早すぎると、未熟粒(青米等)の発生が多くなり、遅すぎると胴割米や着色粒(茶米等)が発生しやすくなり

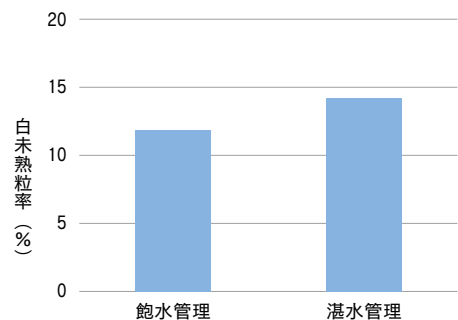
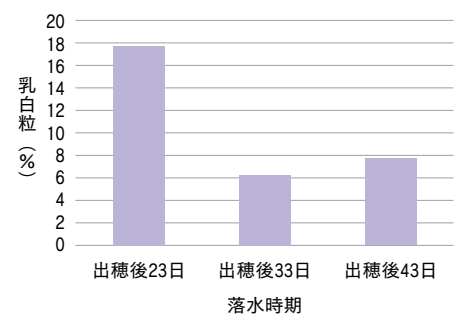
図2 飽水管理による白未熟粒への影響
※出典：兵庫県立農林水産技術センター

図3 落水時期と乳白粒の発生率

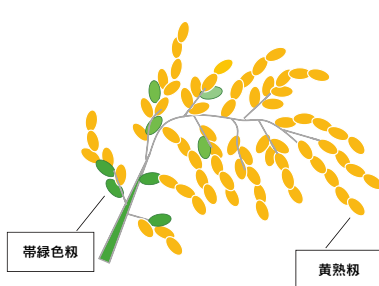


図4 帯緑色籾歩合

収穫適期は、出穂期(ほ場における全穂数の4〜5割が出穂した日)後の積算気温や帯緑色籾歩合(図4)、籾水分等により総合的に判断します(表1)。

ひとめぼれの場合、出穂期後の積算気温(出穂期の翌日以降の日平均気温を積算した数値)で1,000℃に達したら、1株の中で生育が平均的な穂をほ場内の数か所から採取します。緑色がわ

ます。

表1 主な品種の収穫適期の目安

品種名	出穂後の積算日平均気温	帯緑色籾歩合	籾の水分
ひとめぼれ	1,000~1,100℃	10%	25%以下
コシヒカリ	950~1,050℃	10%	
あさひの夢	1,000~1,100℃	15%	
ゆめまつり	1,000~1,150℃	15%	

ずかでも残っている籾の割合(帯緑色籾歩合)が10%程度になっていたら、水分計で籾水分を測定し、25%以下であれば収穫適期です。倒伏した場合は、速やかに排水し、穂発芽等が認められる部分は可能な限り別収穫とし、品質低下を防止します。

(2) 乾燥・調製

自脱型コンバインによる収穫作業は、籾の損傷軽減や作業能率向上のため、朝露が消えてから開始します。脱穀籾は変質しやすいため、収穫後は速やかに乾燥を行います。籾の仕上がり水分は14・0〜14・5%が目安です。

なお、架干し(はぎかけ)する場合、乾燥中の気候条件によって穂発芽や胴割粒が発生することがあるため、籾水分が14・0〜14・5%に低下したら速やかに脱穀してください。



ホウレンソウ 石灰資材で酸性土を矯正する

園芸研究家 ● 成松 次郎

図1 種まき

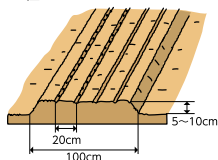


図2 べたがけ

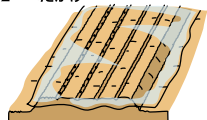


図3 間引き

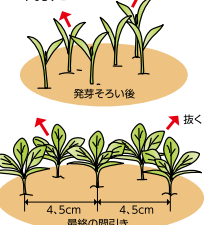
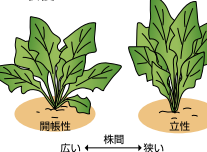


図4 収穫



栽培カレンダー(ホウレンソウ)

気候帯	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
冷涼地		●	●	●	●	●	●	●
中間地		●	●	●	●	●	●	●
暖地		●	●	●	●	●	●	●

※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。

ホウレンソウはビタミンやミネラルを豊富に含む緑黄色野菜です。特に日本人に不足しがちなビタミンB群(中でも造血作用に関係する葉酸)や鉄分、カリウムを多く含んでいます。冷涼な気候を好み、生育適温は15〜20度です。耐寒性は強いものの暑さには弱く、25度以上になると生育が衰えてしまいます。関東以西の地域では、夏取り以外は栽培が容易で、特に冬取り(2、3月収穫)のホウレンソウは栄養価が高く、甘さも増しておいしいです。

【品種】秋取り(10、11月収穫)では、生育の良い「アトラス」(サカタのタネ)、「福兵衛」(タキイ種苗)など、冬取りでは寒さに強い「クロノス」(サカタのタネ)、「伸兵衛」(タキイ種苗)などが良いでしょう。【畑の準備】ホウレンソウは酸性土を嫌います。土壌が酸性になると土壌中のアルミニウムが溶け出し、これが根の伸長を抑制するといわれています。そのため、事前に1平方m当たり苦土石灰150gを畑全体に散布して、よく耕しておきます。次に、1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)200gと堆肥2kgを土とよく混ぜて、幅100cm、高さ5〜10cmの栽培床を作ります。

【種まき】適期は9〜10月です。栽培床は平らにならし、条間20cm、深さ1、2cmのまき溝を切ります。このとき、園芸用支柱などを土に押し付けて平らなまき溝を作ると良いでしょう。その後、1cm間隔に種まきします(図1)。種まき後は約1cm覆土をして、たっぷり灌水(かんすい)します。そして、不織布のべたがけをして風雨や害虫から幼苗を守ります(図2)。【間引き・追肥】1回目の間引きは、発芽がそろったときに込み合っている所を抜き取ります。その後、2、3回に分けて間引きをして、最終的に株間4、5cmにします(図3)。栽培期間が長くなる10、11月まきでは、草丈10〜15cmの頃に1平方m当たり化成肥料30gを追肥し、株元に軽く土寄せします。【病害虫防除】ヨトウムシは見つけ次第捕殺し、アブラムシは、登録農薬で防除します。ただし、生育初期は不織布をべたがけして飛来を予防すると良いでしょう。【収穫】株間が広い(疎植)と、どの葉にも光が当たるように広がり(開帳性)、反対に株間が狭い(密植)と葉は細く、立ち上がった草姿(立性)になる傾向があります(図4)。草丈25cmを収穫の目安にしますが、30cm程度になってもホウレンソウ本来のおいしさは変わりません。株元の根を鎌やはさみで切り取り、枯れ葉を除いて300gくらいを目安に束ねます。

お天気カレンダー

気象予報士 ● 檜山 靖洋

行き合ひ空

昼はまだ夏のような暑さが残って、日差しが強さを感じながら、半袖で過ごすことも多いです。夜になると虫の音が響きわたる中、帰り道は少し肌寒くなります。真夏と違って、夜に涼しくなるだけでも体はだいぶ楽になりますね。季節がゆつくりと入れ替わっていく、はざまの時期です。一日の中にも、二つの季節が同居します。

この時期は、地上付近には暑さをもたらす夏の空気が残る一方で、上空には秋の冷たい空気が流れ込み始めます。このため、空の表情も変わっていきます。もくもくとした入道雲が広がる日も多いですが、入道雲に混じって、空の高い所に出る筋雲やうろこ雲が見られる機会が増えてきます。

「行き合ひの空」といわれることもあり、昼は夏、夜は秋と、季節が行き合う、この時期ならではの空が広がります。慌ただしい日々の中でも、ふと立ち止まって空や風に目を向け、季節の変化を感じてみたくなりますね。



■ **売り主と所有者が異なる場合**
 しかし、民法には「他人物売買」という条文があります。民法上は他人の土地建物を売却する売買契約も有効なのです。この場合、売り主は売買の対象物の所有権を所有者から買い主に移転する義務があります。そのため、まずは対象物を所有者から入手して、さらに買い主に所有権を移転するということになります。

土地建物の売買や賃貸などの契約では、5項目のポイントを確認し、契約書に明記されることが大切です。今回は、売買契約の当事者、「誰が誰に」売買などをするのかについて説明します。

まず、契約書を作成する際には売り主と買い主の特定が必要です。売買ですから、売り主は通常、対象土地建物の所有者ということになります。そのため、売買では売り主は本来に所有者なのかを確認しておく必要があります。



資産管理の法律ガイド

JA全中・JA全国相続相談・資産支援チーム
 顧問弁護士 ● 草薙 一郎

土地建物の契約 ① 売買契約の当事者

■ 売り主が未成年者の場合

所有者と売り主が同じであっても注意が必要になる場合があります。所有者が未成年者であるときや裁判所の成年後見（※）などの審判を受けているときは、所有者が売買契約をしてもその契約は取り消される危険性があります。

所有者が未成年者の場合は、親権者や未成年後見人、後見人を必要とする成年の場合は後見人が売り主の代理人として売買契約に関与することになります。この場合に、売り主が単独で売買契約をすると、親権者や後見人によってその契約は取り消される可能性がありますので注意しましょう。特に所有者が未成年者の可能性があるときは、売り主の戸籍謄本で未成年かどうか、親権者は誰かを確認しておく必要があります。

なお、親権者や後見人であっても、売り主本人と利害が対立するときには、代理行為をすることができません。

※認知症や障害などにより判断能力が不十分な人に代わり、後見人が財産管理や契約などの法律行為を援助する制度

契約書の確認ポイント

- ① 誰が誰に
- ② 何を
- ③ いつ
- ④ いくらで
- ⑤ いつまでに



なくそう食品ロス

食品ロス問題ジャーナリスト ● 井出 留美

「秋ナスは嫁に食わすな」ということわざを聞いたことがありますか？ 諸説ありますが、秋に取れるナスは格別においしいから、憎たらしい嫁には食べさせるなという、しゅうとめの意地悪と解釈されることが多いようです。

いずれにせよ、秋ナスがおいしいという証拠でしょう。秋ナスは夏のナスを収穫した後の株を剪定して成長させたものから収穫します。夏の強い日差しを浴びて育った夏ナスに対して、朝晩の気温差の中でゆっくりと育つため、皮が薄く実が締まり、甘さが増すといわれています。

そんなナスの廃棄率（食品の重さに対する廃棄部分の割合）は10%です（※）。へたを切り落とす際に実も切り過ぎてしまうこと（過剰除去）が多いようです。へたに対して包丁を斜めに入れてギリギリのラインで切り落とし、がくをむくことで、廃棄率を半分程度まで減らして丸ごと使い切ることができます。

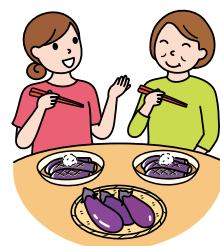
また、焼きナスは皮をむいて作ることがありますが、この皮は捨てずにぬか漬けや浅漬けにすることで廃棄を防ぐことができます。

ナスの過剰除去、食品ロスを防ごう

ナスのように水分が多く傷みやすい野菜が余ってしまったときは、干し野菜にすると日持ちします。干しナスは肉のようにジューシーな食感になるそうです。

なお、JAの直売所などには、曲がったり傷が付いたりした「規格外」のナスが並ぶこともあります。形が悪かったり、少し傷が付いていたり、色むらがあったりする場合でも、味は変わらずおいしい場合がほとんどです。見かけた際は手に取ってみてください。

冒頭に紹介したことわざは、旬の恵みを無駄にしない気持ちの表れかもしれません。先人は今以上に食べ物を大切にしていたのではないのでしょうか。季節は短く、旬は一度きり。秋ナスを皮まで丸ごと味わい尽くしてみてください。



※文部科学省「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」より



お答えします



小林先生

Question

民法が改正され、成年後見制度が廃止され、補助制度に一元化されるとのことですが？

高齢化が進み認知症などにより、法的な判断能力（事理弁識能力といえます）を欠いた時は、自ら財産管理をすることができなくなり得ます。そこで、親族等の申立により、財産管理や療養監護について、本人に代わり包括的な管理権を持つ成年後見人が、家庭裁判所によって、選任されます。成年後見人は、本人

の包括的な代理権を付与され、預金などはじめ本人の財産を管理します。現行では、例えば遺産分割協議が必要な時、本人が事理弁識能力を欠く場合は、成年後見人制度を利用します。しかし、遺産分割協議が成立し、ほかに処理すべき法的問題がなくなっても、本人が事理弁識能力を回復した場合以外は成年後見は終了せず、本人が死亡した場合に、ようやく成年後見が終了します。成年後見人が、司法書士等親族以外の場合には、その間の成年後見人の報酬を負担しなければなりません。現行の成年後見制度は、本人の意思が反映される保障もなく、極めて使い勝手が悪いものといえます。そこで、この六月に民法が改正され、成年後見制度を廃止し、本人に必要な特定の法律行為に限って、本人に代わって代理権・取消権を与える補助の制度に一元化することになりました。この法改正により、例えば遺産分割協議の問題に限って、補助

人を選任し本人を代理する権限を付与し、本人のために遺産分割協議を成立させます。遺産分割協議が成立すれば、補助人の職務も終了することになります。法改正により補助制度を利用する場合には、選任時に、本人の意思を尊重するため本人の意向を把握することが義務付けられました。さらに、本人の利益のため特に必要がある時には、補助人を解任することもできるようになりました。言ってみれば、補助制度への一元化は、本人の意思を尊重し本人の能力や処理すべき個別の法的問題に即応して、いわばオーダーメイドによる本人の代理権・取消権を与える制度です。ただ、本人が事理弁識の能力を欠く常況にある場合には、法律で定める重要な財産行為について、取消権を与える特定補助の制度を利用することも可能とされており得ます。また、成年後見人は、本人の死亡後に本人の財産から本人の債務を清算する権限が付与されてい

「個人向け国債」のご案内

変動金利型10年満期 固定金利型5年満期 固定金利型3年満期

変動10 固定5 固定3

◎個人向け国債は、「変動10年」「固定5年」「固定3年」の3タイプが毎月発行されています。

◎購入金額は、額面1万円から購入可能です。

◎募集期間 令和8年9月3日～30日

発行日 令和8年10月15日

※利率など詳しくは、本支店窓口にお問い合わせください。

ます。成年後見制度が、廃止されると、本人死亡後の事務が滞る可能性が生じます。そこで、補助人にも、家庭裁判所の許可を得て本人死亡後の遺体の火葬や埋葬に関する契約をすることや、補助を認めた権限の範囲内で、相続財産保存に必要な行為や、被相続人の債務の弁済を行うことが可能とされています。改正法は、六月に公布されましたが、二〇二九年までには施行されることになります。それまでは、現行の成年後見制度を利用することになります。



— 岩鼻地区 —

火雷若神子神社（東中里町）



今回は、東中里町にある『火雷若神子神社（からいわかかみこじんじや）』をご紹介します。この神社は境内社に秋葉社（かぐつのみこと）、城峯社（おおよまぎのみこと）、八坂社（すきのおのみこと）、菅原社（菅原道真公）等が祭られています。



境内には近隣には見られない『御沓堂（おくつどう）』があります。この土地の人々は農耕馬のための雷除けとして、無事に農業が営めるようにとの願いから、馬を引つ張つてお参りをし、御沓堂に馬のわらじや蹄鉄を奉納しました。今もその一部が残っており、道路沿いに石物・石神等の石造物が並んでいます。

この神社を土地の人は『おらいでんさま』と親しく呼んでいます。お近くにお寄りの際は訪問してみてもいかがでしょうか。

（岩鼻地区通信員）

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



金融共済部 融資推進課から

JA教育ローン JAマイカーローン

■表示金利の適用期間

2026年7月1日▶2026年9月30日

固定金利

※変動金利もあります

年1.70%**店頭標準金利 3.00%より 年1.30%引下げ**
(2026年7月1日現在)

■金利引き下げ条件

下記の**金利引下げ条件**を必ずお読みください。

- ① 給与振込
- ② 投資信託契約者または
NISA口座開設者
- ③ JAカード
- ④ JAネットバンク

左記の4項目の中から1項目または2項目以上、ご利用中またはご利用いただける方。

- 給与振込をJAにご指定いただける方は、
1項目で年1.70%
- 給与振込がJAにご指定いただけない方は、
②～④の中から2項目以上の指定で年1.80%
- 1項目の場合は、年2.35%

JA教育ローン
JAネットローンホームページへJAマイカーローン
JAネットローンホームページへ

お問い合わせはJA窓口または当JAホームページへ

JAたかさき



TEL.027-352-6510

「JAとのお取引はこれから」というお客さまもお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。(ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となる場合がございます。)



グル米四季菜館から

グル米四季菜館 緊急値下げセール



高崎産玄米
1kg
(税込)

ゆめまつり
680円から180円引き

500円

つきたて精米でおいしく食べられます。

JAカードで **お得!!**

JAカードで決済して頂くと5%割引!

経済部 開発相談課から

無料法律相談日

《日 時》
● 9月11日(金) 午後1時30分
● 9月25日(金) 午後1時30分
● 10月9日(金) 午後1時30分
● 10月23日(金) 午後1時30分

《場 所》
● 本店相談室

《弁護士》
● ゆうあい総合法律事務所
・ 弁護士 小林 優公
・ 弁護士 青木 悠一郎

無料税務相談日

《日 時》
● 9月18日(金) 午後2時00分
● 10月16日(金) 午後2時00分

《場 所》
● 本店相談室

《税理士》
● 今西会計事務所
・ 税理士 今西 孝徳

《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 352-15292

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。

9月19日(土) 開催店舗 高崎北支店
高崎市築縄町54番地13 ☎027-361-2913
開催時間 六郷地区 9:00~12:00
長野地区 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

JAの開発相談課職員がご相談を承ります

9月19日(土) 開催店舗 高崎北支店
高崎市築縄町54番地13 完全予約制 ☎027-361-2913
開催時間 六郷・長野地区 9:00~11:00



組合員みなさま、全員が応募出来ます。

今月の問題

出題●ニコリ

■二重枠に入った数字の合計はいくつ？

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

ルール

- (1) 空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
- (2) タテ列(9列)、ヨコ列(9列)、太線で囲まれた3×3のブロック(それぞれ9マスあるブロックが9つ)のいずれにも1から9までの数字が1つつ入ります。

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名のみの方に、**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

9月15日の消印まで有効とし、正解者発表は10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。

◆ 8月号の当選者 おめでとうございます ◆

新保田中町 正観寺町
湯浅ます枝 様 清水 茂 様
萩原町 倉賀野町
八木 均 様 須永 宏 様
阿久津町
川鍋 和代 様 (今月の応募数26通)

先月号の答え ABCDE コウシェン

1	リ	5	ツ	7	シ	ユ	13	ウ	20	マ
2	リ	ボ	ン				14	キ	17	ナ
	ク			8	ジ	11	コ		18	イ
				6	シ	ユ	ウ	15	セ	ン
3	カ	グ		12	カ	イ			21	オ
4	エ		9	キ		16	ク	19	ド	
	ル		10	ミ	ジ	ン	ギ	リ		

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。)



29日、今年は15日と約半分とデータ的にも昨年より酷暑日が少なかった夏でした。立秋から秋分の日までの暑さを残暑と呼びますが「暑さ寒さも彼岸まで」と言われるように秋分の日頃には過ごしやすいく候を期待したいです。

昼と夜の長さがほぼ同じになる秋分の日。祝日で、年により日付が変わりますが、天文学に基づいて祝日を変えるのは世界的にも珍しいらしいです。

そのおかげで今年は、シルバーウィークが5連休となりました。



今年の夏は、猛烈な暑い日が続かなかったイメージなのでは？前橋気象台データでは7月1日～8月20日で最高気温35℃を超えた日は、昨年は

8月27日(休)開催
理事會だより

議事
第1号議案 コンプライアンス・マニュアル改訂について
第2号議案 利益相反取引について
第3号議案 経営実績の月例検討について

全議案が承認されました。議事録は支店にて回覧できます。

他に各部より、14件報告事項がありました。

人と人

今年も豊作を願っています

―北新波町 菊地雅明さん―



今回は、北新波町にお住いの菊地雅明さんをご紹介します。

菊地さんは若い頃は、日立に勤め30年ほど仕事に励んでいましたが、定年をきった

けに祖父の長四郎さんから農業を教わり、ナス、キュウリなどの野菜を栽培してグル米四季菜館へ出荷していました。田植えや稲刈りの農作業は、家族みんなで協力して取り組

んでいます。

近年は、除草剤や肥料の価格高騰に加え「天候にも左右されるため苦労することも少なくはない」と話してくれました。農機具については、分からない事があれば携帯で調べたりして、新しい情報を取り入れながら一つ一つ対応しています。

大変な事も多いけれど「自分で育てた野菜を自分で食べるのが出来るのは農業ならではの楽しみ」野菜を食べた家族や知人などから「美味しいと喜んでもらえた時には、大きなやりがいを感じる」と話しました。

最後に農業に携わる人が減少するなかで「少しでも多くの人に農業に興味をもってもらいたい」と話してくれました。

ご家族と協力しながら前向きに農業に向き合う菊地さんの活躍を期待しております。
(長野地区通信員)

家族で楽しむおいしい一皿



- 材料 (2人分)
- 好みのキノコ..... 250g (※)
 - ベーコン..... 40g
 - 小ネギ..... 5本
 - スパゲティ..... 180g
 - 塩..... 大さじ1+2つまみ
 - ニンニク (みじん切り)..... 1片 (5g)
 - オリーブ油..... 大さじ1
 - 赤唐辛子..... 適宜
 - しょうゆ..... 大さじ1
 - バター..... 10g
 - こしょう..... 適宜
- ※今回はシメジ小1パック、マイタケ1パック、エリンギ1/2パックを使用

【作り方】①キノコは石突きを切ってほぐしておく。マイタケはそのままだけ、エリンギは食べやすい大きさにカットする。ベーコンは幅1cmに、小ネギは長さ4cmにカットしておく。

②湯2L(材料外)を沸かして塩(大さじ1)を入れ、スパゲティを袋の表示時間通りにゆでる。

③フライパンにニンニクとオリーブ油、赤唐辛子を入れて弱火で加熱する。香りが出たらキノコとベーコン、塩(2つまみ)を入れ、軽く炒めたらほうたをしいしんなりすままで中火で2分加熱する。

④しょうゆとバター、小ネギ、スパゲティのゆで湯を大さじ2入れて炒める。ゆで上がったスパゲティを入れて絡め、塩(分量外)、こしょうを適量に盛り付け、出来上がり。

【ポイント】キノコは栄養や食感、香りを逃さないために洗わずに調理しよう。(※)キノコは蒸し煮にするとキノコのうま味を引き出します。

レシピ提供 ●料理研究家 和田麻紀子

食欲の秋！キノコの味、食感、香りを楽しむ

キノコのうま味の相乗効果を味わう

キノコスパゲティ