

農業と協同の未来

JACひあ浜松

とぴあ topia

2023
vol.333

11・12



特集 とぴあの極上フルーツ

とぴあマルシェ・ブロッコリー

家庭菜園・作付計画の作り方





浜松の農業を支える 都田調整池

三方原台地の北端から南の方
を眺めると、三方原用水の調整
池が見えました。これは秋葉ダム
からの水を滞りなく田畑に供
給するために作られた施設で、
三方原台地はもちろん、庄内半
島や遠州灘付近まで、浜松の多
彩な農業を支えています。

(令和5年10月上旬撮影)



常に新しいことにチャレンジ

(有)グリーンオニオンは「おねぎちゃん」のブランド名で
葉ねぎを生産しています。冬場の安定生産や常態化
する異常気象への対策として、「排水や土作り、トンネ
ル栽培など、常に新しいことにチャレンジしています」と
話す代表取締役社長の河合正敏さん。社員のみなさ
んも笑顔の中に向上心を持って仕事に励んでいます。



Cover Story
表紙の
コトバ

(有)グリーンオニオン 代表取締役社長
河合正敏さん(46)
(最前列左)

(有)グリーンオニオン 取締役専務
河合慶悟さん(44)
(最後列右から2人目)

(有)グリーンオニオン 社員のみなさん
(浜松市北区根洗町)

CONTENTS

- ② 空から見た農／表紙のコトバ
- ④ 私たちの農ライフ
- ⑥ 特集 とびあの極上フルーツ
- ⑭ とびあマルシェ〈ブロッコリー〉
- ⑯ とびあ花物語〈大王松〉
- ⑰ 笑味ちゃんの「ちょこっと豆知識」
- ⑱ マイフィールド とびあ青壯年部
- ⑳ 家庭菜園〈作付計画の作り方〉
- ㉒ とびあレディー 女性部から
- ㉔ とびあトピックス
- ㉙ とびあのSDGs活動
- ㉚ ファーマーズマーケット
出荷者紹介／今月のおすすめ
- ㉛ 暮らしの相談窓口
- ㉜ 遠州病院だより
- ㉝ とびあからのおしらせ
- ㉞ とびあ's メンバー
柿直売所販売開始のご案内／編集後記
- ㉟ 役員所感
経営管理委員会だより/JAとびあ浜松のデータ
- ㉟ 令和6年 カレンダー写真 入賞者決定
- ㉙ 正組合員会の設立について
- ㉙ 令和5年度 農協祭のご案内
第8回 全国軽トラ市inはままつのご案内
- ㉙ 懐かしのアルバム

夫婦の時間

生活の軸は香菜栽培



村松正直さん、鈴代さん夫妻は、約5aの温室でシャンサイの栽培を中心農業を営んでいます。高校で農業を学んだ正直さんは卒業後、両親と共に温室メロンの栽培を始めました。40年ほど前、知人の紹介で鈴代さんと出会い、結婚。鈴代さんは結婚を機に勤めていた会社を辞め、一緒に農業を始めました。その後2人のお子さんに恵まれ、子育てに農業にと忙しい日々を送っていました。

約20年前、重油の価格高騰や子育てが落ち着いたことなどから、メロン栽培をやめ、農業から離れた時期があつたと振り返ります。農業はやりたいけれど何を育てようかと悩んでいたとき、営農アドバイザーから浜北地区の特産になりつつあった中国野菜を勧められ、空心菜に品目転

換することを決意しました。10年ほど前からは、空心菜で培った技術を基に、重油の使用量をさらに抑えられています。水やりや消毒など栽培関係は主に、箱詰めなど調製作業は鈴代さんが担当します。「お互いを理解し合っているからこそ、適材適所の仕事をしている」と話します。

正直さんが「家のことを全部やつてくれて感謝。ずっと元気でいてほしい」と照れながら話すと、鈴代さんは「いつも頼りにしています。2人で長生きしようね」と笑顔で返します。

毎日の農作業を生活の軸に、一緒に食べる晩ご飯など、これからもちよつとした夫婦の時間を大切に暮らしていきます。

私たちの農ライフ

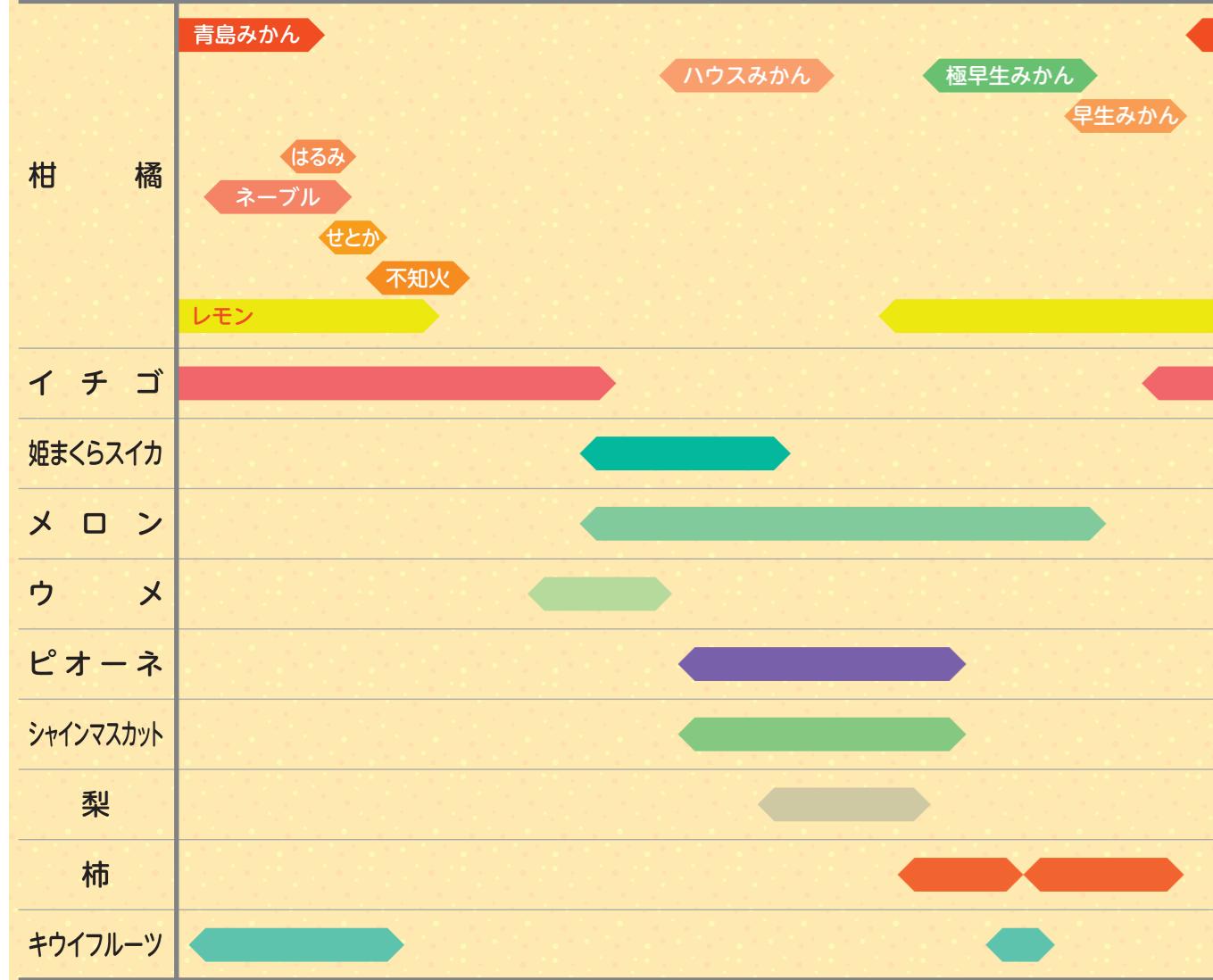
浜松市浜北区新原
村松 正直さん(70)
鈴代さん(65)

特集

とぴあの極上フルーツ

出荷時期カレンダー

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



とぴあでは、柑橘を中心に季節ごとに多彩な果物が生産されています。今回は、とぴあ自慢の果物に焦点を当て、その特徴や生産者の思い、そしてとぴあ産の果物をふんだんに使ったスイーツのレシピをご紹介します。ぜひ、食べてみてください。





せとか



ネーブル

おへそ(ネーブル)のようなくぼみがあることが名前の由来。芳醇な香りとジューシーさが人気です。

レモン

とぴあのレモンはさわやかな香りが人気の秘訣です。主にユーレカという品種を栽培しています。



はるみ

甘い果汁とプチプチとはじける果肉が人気です。皮がむきやすく、じょうのう(内袋)が薄くて食べやすいのも特徴です。



不知火 (しらぬい)

へたの周りが盛り上がった独特のシルエット。ジューシーな果肉とさわやかな甘みが楽しめます。



消費者に求められる糖度が高いミカンを栽培するため、毎日畑に行って1本1本の樹にあった管理を行っています。ミカンはこたつで食べる家族団らんを象徴する果物。楽しい時間のお供に一役買ってもらいたいなという想いで作っています。とぴあでは、6月から翌年4月頃までいろいろな品種を楽しめるのが魅力です。



浜松市北区引佐町
安間 横司さん

ハウスみかん



加温されたハウスの中で育てられたミカン。温度や水分の管理など、農家の巧みな技術によって栽培されます。

極早生みかん



早生みかん



主に宮川早生と興津早生を栽培しています。酸味が少なく甘みが強い果肉が特徴。じょうのう(内袋)が薄くて食べやすいのも魅力です。

青島みかん



とぴあを代表するみかん。収穫後1ヶ月以上貯蔵し、甘みを強めてから出荷します。コクと、深い甘さが人気です。



ピオーネ

浜松市北区の都田地区では、約40年前から自然環境を生かした高品質なピオーネ栽培が盛んです。とぴあ産は上品な甘さと香りが特長で果実を口に含むと濃厚な味わいが広がります。

シャインマスカット

大粒で鮮やかな黄緑色の実が特徴。爽やかな甘みで香りも良く、種がなく皮の渋みもないで皮ごと食べられる手軽さも相まって、近年、大人気のブドウです。

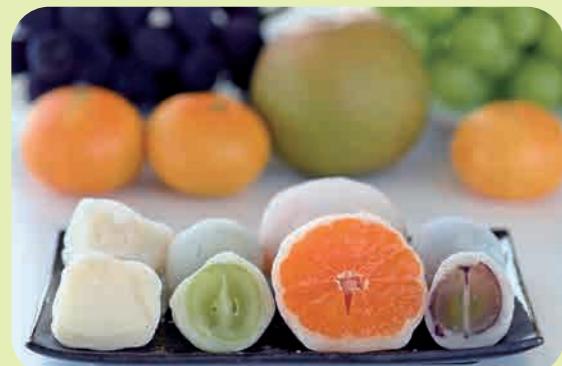


浜松市北区細江町
影山 篤志さん



シャインマスカットを生産して3年になります。ブドウ栽培は生育の過程で水管理が難しく、生育状況を見極めて園地にあった管理をしないと品質が高いものを栽培できません。とぴあ産のブドウはシャインマスカットもピオーネも肉厚で大粒、甘さや香りも申し分なく見た目も抜群です。7月中旬から8月末までが最もおいしく召し上がれます。

フルーツ大福



作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら木じやくしで混ぜる。
砂糖、上新粉も加えてダマのないようによく混ぜる
- ②蒸し器に水をはり、沸騰させておく。蒸し器にクッキングシートを敷き
①を流し入れ、蒸し布を被せた後、蓋をして強火で20分蒸す
- ③ミカンは皮をむく。ブドウは洗って水分をふき取る。梨は4つ切りにした後、半分に切って水分をふき取る
- ④あんこを12個(約25g)に分け、中にフルーツを入れて丸める
- ⑤水で濡らしたボウルに②を入れ、蒸し布を水で冷やして絞り、手に巻き付ける。
生地が熱いうちに大きさ1~2の水を加えながら、餅状になるまでつくる
- ⑥片栗粉を敷いたバットに⑤を入れて12個に分ける。果物より一回り程大きめに餅を伸ばしながら④を包む



材料(12個分)

・白玉粉	90g	フルーツ	
・水	150cc	・ミカン	3個
・砂糖	150g	・梨	適当な大きさ
・上新粉	60g	3個	
・こしあん(白)	300g	・ピオーネ	3粒
・片栗粉(手粉用)	適量	・シャインマスカット	3粒



イチゴ



管内では、果汁が豊富で酸味が少なく甘みを感じられる「章姫」、ほっぺが落ちるような食味の「紅ほっぺ」、きらきらと宝石のような輝きと、品の良い甘みと香りが特長の「きらび香」を栽培。すべて静岡県生まれのイチゴです。

姫まくらスイカ

「姫まくら」は、とぴあの主力品種。ラグビーボールのような形の小玉スイカです。シャリ感があり甘みが強いのが特徴で、西地区、湖西地区などで生産されています。



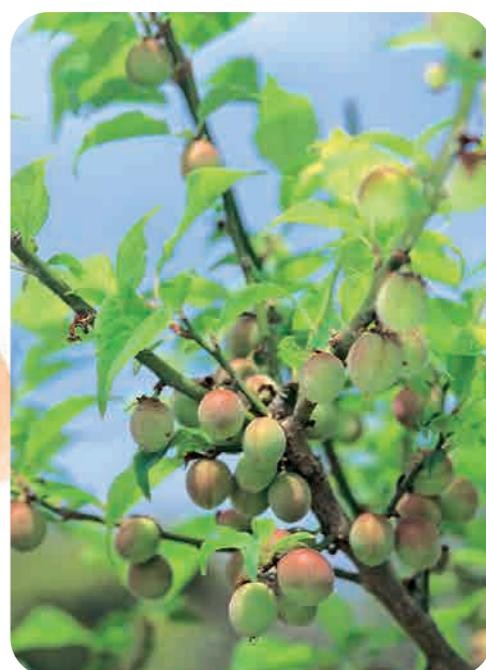
メロン



主に網目の美しいアールスマロンを栽培しています。ハウスごとに出荷前検査を行い、伊佐見地区では14度以上の糖度があれば出荷できるという厳しい基準を設けています。

ウメ

浜北区宮口で盛んに栽培されている「宮口小梅」は、種が小さく肉厚な果実、さっぱりとした甘みが特徴です。他産地より早く収穫でき、梅干しや漬物、ジュースなどに使われます。



浜松市北区細江町
齊藤 裕二郎さん

柿

浜北地区を中心に栽培されている「浜北次郎柿」は、平たく四角い形が特徴です。甘柿で脱渋する必要がなく、皮をむいてそのままシャキシャキとした食感を楽しめます。

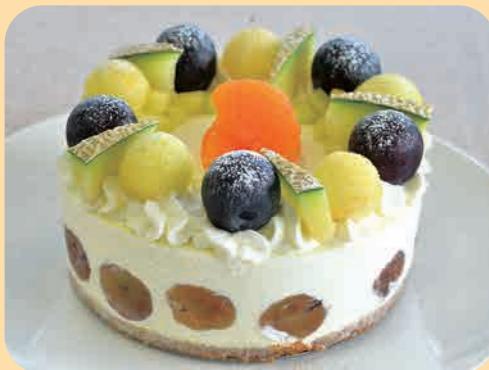
キウイフルーツ



果肉がきれいな緑色で、甘みと酸味のバランスが絶妙な「ヘイワード」と、糖度が高く、黄緑色の果肉の中心に赤い色素が入っている「レインボーレッドキウイ」の2種類を栽培しています。

シャキシャキした歯応えから熟してトロリとした舌触りまで、さまざまな食感を楽しめるところが次郎柿の魅力です。糖度が高くて大きく、きれいな柿を生産するために、こまめな防除と摘蕾、摘果に気を配っています。幅広い世代の方に柿のおいしさを味わつてもらえるよう、これからも丹精込め育てていきたいと思います。

レアチーズケーキ



材料(直径15cmの底が抜ける丸型1台分)

・粉ゼラチン	5g	・フルーツ	
・冷水	25cc	ミカン	1個
・クリームチーズ	200g	ピオーネ	10粒
・ヨーグルト	100g	メロン	1/4カット
・グラニュー糖	70g		
・レモン汁	15cc		
・生クリーム	150g		
・グラハムクラッカー	70g		
・バター(食塩不使用)	40g		
・サラダ油(型に塗る用)	適量		
・生クリーム(仕上げ)	100cc		
・グラニュー糖(仕上げ)	10g		
・粉砂糖(トッピング)	適量		

下準備

- ①冷水25ccの中にゼラチンを振り入れふやかしておく(冷蔵庫で10~15分)
- ②クリームチーズを常温で柔らかく戻しておく
- ③オーブンを170℃に温めておく
- ④型の内側に薄くサラダ油を塗っておく
- ⑤フルーツを好みの形にカットしておく(ミカンの薄皮はむいておく)

作り方

- ①グラハムを袋に入れ、綿棒でたたいて碎く。溶かしたバターを加えて全体になじませる
 - ②型の底に①を入れ、しっかりと押さえて表面をならす。170℃のオーブンで10分焼き、冷ましておく
 - ③ボウルにクリームチーズを入れ、木べらでよく混ぜる。グラニュー糖を2~3回に分けて加え混ぜる
 - ④③にヨーグルトとレモン汁を加えて、なめらかになるまで混ぜる
 - ⑤湯煎で溶かしたゼラチンに、④を少し入れてなじませてから、全体に加えて混ぜる
 - ⑥⑤に8分立てした生クリームを加えて混ぜる
 - ⑦②の型に⑥を1/5流し入れ、カットしたミカンとピオーネを入れる。残りを型に流し入れ、冷蔵庫で固める
 - ⑧仕上げ用生クリームにグラニュー糖を加えて泡立て、ケーキの表面に絞る。果物を飾って粉砂糖を振る
- *メロンにはタンパク質分解酵素が含まれているため、生地の上には直接置かない



梨

8月から9月まで出荷される梨は、浜北区や北区、西区などで栽培されています。大玉で甘みが強い「幸水」から始まり、甘みに酸味が加わって濃厚な味の「豊水」、酸味が少なく甘みがしっかり感じられる「あきづき」と移り変わっています。

浜松市北区大原町
鈴木 和代さん

高品質な梨を生産するため、早期から計画的な農作業を心掛けています。毎年、授粉のタイミングは限られるので、適期に行なうよう努めています。また、梨部会の防除暦を参考に、生育状況を見ながら防除をし、適切な剪定・摘果をしています。手をかけた分、結果に表れるので、これからも努力を続けて消費者に喜ばれる梨を作りたいと思います。

梨ジャム



材料(255mLのジャム瓶約1個分)

・梨(可食部)	1kg
・グラニュー糖	100g
・黄ざら糖(中双糖)	100g
・レモン汁	大さじ1程度



作り方

- ①梨の皮をむいて4等分に切り芯部分を取り除く
- ②梨の半分を厚めのいちょう切りにし、もう半分をフードプロセッサーにかける
- ③鍋に梨(いちょう切り、すりおろし)、グラニュー糖、黄ざら糖を入れて混ぜ合わせる
- ④中火にかけて焦げないように煮つめる(アカが出た場合は取り除く)
- ⑤煮詰まったら、レモン汁を入れて3分混ぜ合わせ火を止める



YouTubeを
ご覧ください

ブロッコリーと とぴあ浜松ポークワインナーの にんにく炒め



【材料(2人分)】

- ・ブロッコリー<1株>
- ・とぴあ浜松ポークワインナー<5本>
- ・ニンニク<1かけ>
- ・サラダ油<大さじ1>
- ・しょうゆ<小さじ1>
- ・塩こしょう<少々>



①
ブロッコリーを
小房に分ける



②
耐熱容器に入れて
軽くラップをかけ、
レンジ600Wで
約2分加熱する



③
フライパンにサラダ油と
みじん切りしたニンニクを
入れて弱火で煮た後、
食べやすい大きさに切った
とぴあ浜松ポークワインナーを
加えて炒める



④
ブロッコリーも加えて
中火で炒め、
しょうゆと塩こしょうを入れて
さらに炒める



生産者

浜松市浜北区平口
富永健一さん(42)

きるよう、定期的に土壤分析をして施肥設計に基づいた土づくりに努めています。

ブロッコリーは、花蕾がこんもりして硬く締まっていて、緑色の濃いものが良品。茎につやがあって、外葉がしおれていないうものが新鮮です。サラダや炒め物、和え物など、多くの料理で楽しめますので、ぜひ食べてみてください。

浜北区平口の富永健一さんは就農21年目で、250aの畑でブロッコリーを栽培しています。高品質なブロッコリーを効率良く生産で

T o p i a M a r c h é
とぴあマルシェ

今号は、多くの栄養素がバランスよく含まれる緑黄色野菜の代表「ブロッコリー」の魅力をご紹介します。

ブロッコリー



笑味ちゃんの ちよこつと豆知識

～野菜の冷凍保存の基本～

野菜を買い過ぎたり、知人からいただいたりしたときに、せっかくの野菜を無駄にしてしまうのはもったいないです。野菜を冷凍すれば、鮮度を保て、長くおいしく食べることができます。冷凍野菜のメリットは長期保存ができるところです。



今回は、どの野菜にも使って、ゆでたり、炒めたり、手間をかけずに生のまま冷凍する方法を紹介するね。

①



笑味ちゃんのプロフィール:いつも明るく元気で好奇心旺盛。特技は「食のポーズ」をかっこよく決めること。

とぴあ

flower story

花物語

— 大王松 —



常緑樹で冬でもりりしい「松」は老長寿につながり、縁起の良いめでたいものとして古くから珍重されてきました。「大王松（別名・ダイオウショウ）」は字のごとく松の王様でアメリカ原産。長い葉（30cm以上）を持つ珍しい松で、葉を広げると扇のようになります。門松や正月飾り、祝い事の景観や添え物として使われています。主に浜松市北区で栽培されていて、関東を中心に、花き市場の年末の風物詩「松市」に向け出荷されています。

花き農家の永田博幸さんは、「大王松は比較的栽培しやすいが、木が大きくなると収穫が難しいので、背が高くならないように剪定を工夫している」と話しました。





水稻や洋蘭を栽培する両親のもとで育つたので、幼い頃から作業を手伝うなど、農業は日常でした。農林大学へ進学し植物園へ就職。熱帯の植物や温室管理に従事していました。その後、退職して親元で農業の修業をし、妻と共に、独立することは自然な流れだったのかもしれません。

父が作物転換をしたため、自分を育ててくれたハウスが使われなくなつていいく様子を見るのがつらく、ハウスを活用できる作物を探し、ミニトマト栽培に力を注ぐことに決めました。植物園で働いているときは植物を見せて維持して保存することが使命でしたが、今は「おいしい」と喜んでもらえるトマト作りに変わりました。

トマト栽培を探求する傍ら、自らを育ててくれた地元に還元したい思いで、子どもたちにトマトがどのように実っているのかを見て体験してもらいたくて、ハウスを開放し、地元の幼稚園や保育園の園児を招いてトマト狩りをしてもらっています。トマト嫌いな子が「自分で採ったトマトだから」といつ、食べられるようになったと聞くと、とてもうれしくなります。

他品目を生産する青壮年部の仲間や地元の方々との交流や連携は、とかく孤独になりがちな農業に刺激を与えてくれて、さまざまな価値観を肌で感じることができ、良い循環を生み出してくれています。

平松輝彦さん

浜北支部（浜松市浜北区新原）

〔年齢〕47歳

〔家族構成〕妻・長男

〔栽培品目〕ミニトマト、トウモロコシ、リーフレタス

〔就農〕11年目

〔趣味〕ドライブ、映画鑑賞

〔モットー〕「おいしい」を作るため、生育状況のきめ細かい観察と記録



とぴあ青壮年部員紹介
My Field
[マイ・フィールド]

3 園場図を作る



春夏作と秋冬作の2回、右ページのような園場図を作つて計画を立てましょう。



- ①科ごとにまとめ、連作に弱い作物から配置を決める。
- ②場所をとる、栽培期間の長い野菜は配置を工夫する。

〈広く場所をとる野菜の例〉

品目	特徴
カボチャ、スイカ	つる先が3m以上
サツマイモ	つるが通路まで伸びる
ズッキーニ	葉が広く広がる

〈栽培期間の長い野菜の例〉

品目	栽培期間
タマネギ、ニンニク	秋から翌春まで
サトイモ、ピーマン、ナス	春から遅秋まで
アスパラガス	植え付け3年目から収穫

- ③遊休地を減らし、緑肥などで土づくりをする。

緑肥の
メリット

- ・雑草の繁茂を防ぐ。
- ・耕運による地力の消耗や土の硬化を防ぐ。

計算して出した
本数の20%増しで
用意すると良い
でしょう

4 表にまとめる(例)

栽培する野菜の情報が一目で分かるように一覧表にまとめます。

終了予定を目安に、次の作付けの準備をしていきましょう。

科	品目	種まき	定植	収穫開始	終了予定	株間	条数	本数	必要本数
ナス	トマト	3月上旬	4月下旬	6月下旬	8月下旬	50cm	1	10	12
	ナス	2月上旬	5月上旬	6月中旬	10月下旬	60cm	1	8	10
	ピーマン	2月上旬	5月上旬	6月中旬	11月上旬	50cm	1	10	12
ウリ	キュウリ	4月上旬	4月下旬	5月下旬	7月中旬	50cm	2	10	12
	カボチャ	3月上旬	4月上旬	6月下旬	8月上旬	80cm	1	6	8
イネ	トウモロコシ	3月上旬		6月上旬	6月中旬	30cm	2	32	40
	ソルゴー	5月上旬			6月下旬	ばらまき			
マメ	エダマメ	4月上旬		7月上旬	7月中旬	30cm	2	32	40

家庭菜園を楽しむためには、あらかじめ作りたい野菜の特徴や、種まきの時期、生育期間などを調べ、作付計画を立てることが大切です。スケジュールを組むことですぐに作業に取り掛かることができるよ。ぜひ、参考にしてみてください。



★家庭菜園の動画を YouTube「とびあch」で公開しています。ぜひご覧ください。

今月は
作付計画の
作り方

1 作付計画を作る利点



- ①畠の有効活用
次作以降の計画を立てることにより、限られた面積で効率よく多品目を栽培することができます。
- ②事前準備に役立つ
種苗や資材の必要量を把握し、無駄なく準備ができます。

- ③野菜の収量や品質の向上
野菜に応じた環境作りができるため、連作障害を防ぎやすくなります。

連作障害とは？

特定の野菜を同じ場所で繰り返し栽培すると、生育が悪くなったり枯れてしまったりすることがあります。土壤の成分バランスが崩れ、菌や病害虫の密度が偏るのが主な原因です。

2 作る野菜を決める



- ・畠の土質や環境に適しているか。
- ・栽培時期が適切か。
(種袋の裏を見ながら選んでください)
- ・挑戦したいという意欲が湧くかを考えて、栽培する野菜を決めましょう。

〈連作を避けるべき年数〉

年数	品目
4~5年	トマト、ナス、ピーマン、ジャガイモ エンドウ類など
3年	ソラマメ、サトイモ、インゲンなど
2年	キュウリ、キャベツ、ブロッコリー ハクサイなど
1年	カボチャ、ダイコン、トウモロコシ サツマイモなど

野菜の特徴を
知るのが
大切です！

野菜の分類表

科の分類	野菜名
ナス科	トマト、ピーマン、ナス、ジャガイモ、シシトウ、トウガラシ
ウリ科	キュウリ、スイカ、メロン、ゴーヤ、カボチャ、ズッキーニ トウガラシ
ヒガンバナ科 (ユリ科)	ネギ、タマネギ、ワケギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ アサツキ、アスパラガス
アブラナ科	キャベツ、ハクサイ、チンゲンサイ、コマツナ、ミツナ ターサイ、ダイコン、ブロッコリー、カリフラワー
キク科	シュンギク、レタス、ゴボウ、サラダ葉、サニーレタス、フキ
マメ科	エンドウ、ソラマメ、エダマメ、ササゲ、インゲン ラッカセイ、アズキ
ショウガ科	ショウガ、ミョウガ
イネ科	トウモロコシ、ソルゴー(緑肥)
セリ科	セルリーフ、ニンジン、パセリ、ミツバ、シャンサイ
サトイモ科	サトイモ、ハスイモ
ヒユ科(アザガ科)	ホウレンソウ、オカヒジキ、フダンソウ
ヒルガオ科	サツマイモ、クウシンサイ
アオイ科	オクラ

湖西地区

木目込み人形

心を込めてオリジナルの人形を手作り

20年ほど前に部員たちの声掛けでグループが発足し、現在は月に一度鶴津支店の2階に集まつて活動しています。材料の一部となる布などは自分たちで探し、毎回先生が丁寧に教えてくれるので、自分好みのかわいくて高級感のある人形を作ることができます。いつも楽しくて、熱中して時間が経つのを忘れてしまうくらいです。木目込み人形の魅力を多くの方に知ってもらい、輪が広がることを願っています。



私たち「ほねほね」は発足して2年目で、12人のメンバーが月に2回、白須賀支店の2階で活動しています。毎回先生を招いて、動かしづらい関節などを整えることで、いつまでも運動ができる体作りをしています。これからも、しっかりと体の手入れを続け、年齢を重ねても自分の足で歩き、身の回りのことは自分でできることを目指に皆さんで楽しく活動していきます。

湖西地区

ほねほね(ホネナビ体操)

皆で楽しくけがをしない体作り

とぴあレディー

湖西地区

「家の光料理コンテスト」 最優秀賞を目指して

9月27日、湖西地区フレッショムズの会は料理教室を開き、女性部員4人が参加しました。この日は、地元で採れた栗を使った栗まんじゅうと、食べ応え抜群のミートローフ作りに挑戦。部員たちは、あんこを生地で包んだり肉をこねたり分担しながら作業を進めました。代表の杉原由美子さんは「工程が多いレシピもみんなで作るとあつとう間、家でも作りたい」と話しました。

同会は、毎年夏に開催される「家の光料理コンテスト」最優秀賞を目指し、オリジナルのレシピを考えながら楽しく活動しています。

やっぱり
手づくりが
いちばん!

みそ作り教室 参加者募集中



4日コース

麹からすべて
作ります!

- 1日目：米洗い、浸漬
- 2日目：米を炊く、麹付け
- 3日目：切替し、大豆洗い
- 4日目：大豆煮る、ミンチ

◆浜北加工室（浜北区新原）

1月9日（火）～12日（金）

お問い合わせ 浜北地区生活指導課
TEL.053-582-1501

◆東加工室（東区上石田町）

1月23日（火）～26日（金）

お問い合わせ 東南地区生活指導課
TEL.053-426-6011

◆湖北食品加工室（北区細江町）

1月30日（火）～2月2日（金）

お問い合わせ 湖北地区生活指導課
TEL.053-523-3603

1日コース

短時間で
仕上がります！

各家庭で煮た
大豆と麹と塩をミンチ

- ◆雄踏文化センター（西区雄踏町）
- ◆篠原協働センター（西区篠原町）
- ◆可新支店（南区新橋町）

2月上旬

※詳細はお問い合わせ下さい
お問い合わせ 西地区生活指導課
TEL.053-485-1771

◆とぴあんキッチン（東区有玉南町）

2月2日（金）

お問い合わせ 中央地区生活指導課
TEL.053-472-6120

◆湖北加工室（湖西市新所）

2月29日（木）

お問い合わせ 湖西地区生活指導課
TEL.053-576-5401

※基本的には、お住まいのお近くの会場へご参加ください。

※各日程により持ち帰り量・会費・持ち物等が異なります。詳細は各担当までお問い合わせください。

※こちらの講習会は女性部活動ですので、とぴあ浜松女性部に加入することが条件となります。参加するには女性部年会費500円をお支払いください。



とぴあの仕事を体験しよう
夏季仕事体験（2 days: 1 day）

大学3年生に向け「夏季仕事体験」2 daysを本店で、1 dayをオンラインで開催し、計62人が参加しました。グループワークや職員との交流を通して、とぴあの事業内容を知つてもらうとともに、学生自身の自己分析にも役立ててもらいました。



上質なピオーネが勢ぞろい
第45回ぶどう果実品評会

静岡県落葉果樹振興協会は湖北農果樹センターで「第45回ぶどう果実品評会」を開催しました。対象品種は「ピオーネ」で、生産者12人が出品。出品されたブドウは全て外観、内容ともに上質で、糖度も高く、金賞は松本一夫さん（90）が受賞しました。



夏休み親子全体交流集会
フレッシュユミズで思い出作り

J Aとぴあ浜松女性部は、フレッシュユミズ親子全体交流集会を開き、12組33人が参加しました。このイベントは、親子で楽しみながら参加者同士の交流を深め、J Aを身近に感じてもらうことが目的です。地震防災センターなど県内の施設に足を運びました。



**均一で高品質なものを
ジャンボ落花生目ぞろい会**

西地区支店でジャンボ落花生の目ぞろい会を開き、生産者と市場担当者、J A職員23人が参加しました。市場担当者が情勢報告をした後、職員がサンプルを使って出荷規格を説明し、参加者は規格表と現物を見ながら、等階級の分け方を確認しました。



ハウス栽培で他産地と差別化
ハウス次郎柿目ぞろい会

J Aとぴあ浜松ハウス柿研究会は、柿梨選果場で「ハウス柿目ぞろい会」を開き、生産者、J A担当者ら9人が参加しました。次郎柿は肉厚で、シャキシャキとした食感と上品な甘みが特徴。10月中旬に出荷最盛期を迎えた、10月下旬まで、約5tが出荷されました。



古搾きよ子さんが全国大会出場
静岡県家の光大会

グランシップで静岡県家の光大会が開かれ、県内のJ A女性部員など222人が集まりました。大会では記事活用体験発表の部で、古搾きよ子さんが「地域の課題に挑戦～持続可能な地域の未来のために～」と題して発表。全国大会へ出場することになりました。



検査して品質を統一
米の検査を実施して出荷

J Aとぴあ浜松では、うるち米を中心に、もち米、酒米を含め、計13品種を集荷しています。毎年、検査員の資格を持ったJ A職員が、農産物検査法に則り1袋ずつ等級を検査。今年度は、11月下旬までに約1,000tの集荷を予定しています。



求職者と農家をマッチング
「あぐりパートナー」求人者説明会

地域農業の人材確保や、農業の雇用機会を創出するため、平成20年から「とぴあ浜松あぐりパートナー無料職業紹介所」を開設しています。8月18日には、西区で「タマネギ定植作業求人者説明会」を開き、求人する生産者15人が参加しました。



9 19



園児とサツマイモを収穫
浜北地区の支店がサポート



9 22



青壮年部員が重さを競う
ジャンボカボチャコンテスト



9 15



広大な水田に「家康公」
今年で見納めの白脇田んぼアート

浜松市南区の白脇田んぼアートの会員と東南地区職員らが協力して植えた田んぼアートが完成しました。今年度で最後となる見込みの絵柄は「徳川家康公」。9月初旬に鑑賞台を設置して観覧を開始し、約1か月間公開して連日多くの来場者が訪れました。

ルール・マナー順守で交通安全

交通安全宣言書を各警察署に提出



9 21 ~ 9 29



9月21日から30日まで行われた秋の交通安全運動に合わせ、当組合の役職員が管内6つの警察署を訪れ、役職員とその家族3、823人が署名した交通安全宣言書を提出しました。役職員とその家族全員が交通安全への意識を高めることを誓いました。



9 8



農協祭に向けて景品準備
女性部役員が梨ジャム作り

湖北食品加工室で、女性部役員12人が管内特産の梨を使ってジャムを作りました。部員たちは約80kg分の梨を切った後、じっくり煮詰めて瓶詰170個を作りました。この手作りジャムは、農協祭の女性部コーナー「うまいもん釣り」の景品として使う予定です。



9 13 ~ 9 27



人気のミカンを出荷
「高林」の目ぞろい会を開きました。参加者は並べられたサンプルを手に取り、皮の色や大きさなどの出荷規格を確認。いずれも、甘みと酸味がしつかり感じられ、人気の品種です。浜松市内の市場を中心に出荷されました。



9 4



小松報徳社と支店で協同活動
児童がコスモスの種まき

浜名支店は浜松市立浜名小学校1年生の児童や小松報徳社のメンバーと、浜北区小松の同小学校近くの畑でコスモスの種まきをしました。児童たちは、小松報徳社のメンバーや地元ボランティア、JA職員らの補助を受けながら、丁寧に種をまいていきました。



9 12

営農アドと融資担当者が連携
担当手支援訪問活動合同研修会

本店で担い手支援訪問活動合同研修会を開き、営農アドバイザーと融資担当者ら約80人が出席しました。とぴあでは、平成23年度から営農部門と信用部門が連携し、訪問活動で農家の夢を後押し。地域農業の発展に寄与する取り組みを行っています。

担当手支援訪問活動合同研修会



ファーマーズマーケット 出荷者紹介

渥美勝彦さん
(浜松市北区滝沢町)
年齢／59歳
栽培品目／柑橘類、タケノコ

管内屈指の産地で経験を重ね
良質なミカンの栽培に努力

家業を継いで40年目になりました。JAとぴあ浜松管内屈指の良質で味の良いミカンができる地域の農家の一人として、栽培に励んでいます。JAの柑橘部会にも所属していて、営農アドバイザーからの技術情報提供や栽培講習会などが大いに役立っています。

す。品種は早生や青島、寿太郎の他、はるか等の中晩柑を栽培しています。また、マルチ栽培にも取り組んでおり、秋から翌年の春まで、主に浜北店に出荷しています。指名して購入されるお客様もいて、とてもうれしく思っています。

●柿●

浜北特産の「次郎柿」は甘柿の一種で、四角ばつた形と上品な甘さ、硬めの食感が特徴です。おいしい柿は、へたの近くまで色付いていて、橙色が鮮やかでずっしりと重みがあります。



●ミカン●

とぴあ管内では柑橘類の栽培が盛んで、11月は、酸味が少なく甘みが強い早生ミカン、12月下旬からは、特有のコクと深い甘さが特徴で、とぴあを代表する青島みかんが並びます。



※ご紹介した果物はファーマーズマーケット全店で取り扱います。※期間限定品ですので、売り切れの際はご容赦ください。

ファーマーズマーケット 浜北店

浜松市浜北区新原6677 Tel. 053-586-5633
営業時間 8:30~16:30 ※営業時間はご確認ください。

とぴあのSDGs活動

地域の皆さんに愛され、親しまれる存在となるために
JAとぴあ浜松は「協同活動」と銘打って、地域貢献活動を行っています。



テクノ支店



湖北地区

9月14日、浜松市立中川小学校5年生が稻刈りに向けて「すがい」を作りました。この活動は、田植え、すがい作り、収穫までを体験することで、子どもたちに食や農業の大切さを知つてもらうことを目的としています。最初は慣れない手つきの児童も女性部員やJA職員に教わりながら徐々にスピードを上げ、きれいな「すがい」を編み上げました。



園児がカレー作りに挑戦
女性部員と職員がこども園で食育

9月27日に、北区の「聖隸こども園 桜ヶ丘」で食育講座を行い、園児、教諭、JA女性部員、JA職員ら約100人が参加しました。園児がカレー作りに挑戦した他、果物を題材としたクイズや弁当の食材をテーマにした紙芝居をしました。

小学生と「すがい」作り
地域で盛んな米作りを学ぶ



小学生と「すがい」作り
地域で盛んな米作りを学ぶ



健康に過ごす

遠州病院
だより長寿につながる地中海式食事法を
和食にも取り入れてみようJA静岡厚生連
遠州病院 健康管理課
管理栄養士
中根ひろみさん

人生100年といわれる時代です。健康で自立した生活をし、健常寿命を延ばすことがこれから私たちには必要なことでしょう。

1970年代に注目された「地中海式食事法」は、イタリア、ギリシャ、スペインなど地中海沿岸地域に暮らす人々の伝統的な食習慣をもとに提唱された健康的な食生活のモデルです。研究によれば、地中海式食事法に従うほど、心血管疾患、がん、パーキンソン病、アルツハイマー病のリスクが低いといわれ、また、内臓脂肪が減ることで生活习惯病の原因となる高血圧・脂質異常・高血糖のリスクが少なくなると報告されています。

野菜・果物・豆類・全粒穀物（全粒粉入りパン等）・パスタ・ナッツ類・オリーブオイル等の食品の摂取を毎日の食事の土台とし、タンパク質や脂質といわれる魚介類を日常的に摂取し、鶏肉などの肉や卵、乳製品は週に数度、牛肉や豚肉などは月に数度の摂取とする方法とされています。

栄養素の特徴としては、食物繊維が豊富に取れ、血糖上昇を防ぎ肥満予防につながること。またオメガ3系の不飽和脂肪酸（体内でつくることができないもの）で、動脈硬化、脳卒中、アトピー、アレルギーの予防、改善に効果がある）は、青魚やナッツ類から取ることができます。

参考文献：臨床栄養学
食生活「オリーブオイル」日清製粉ホームページ

※組合員には「組合員割引制度」があります。
詳しくは遠州病院（代表453-1111）まで

相続税ってどのくらいかかるの？Vol.2

前号では現状分析の第一歩である法定相続人の確認についてお話ししました。（詳細は前号をご参照ください。）

皆さん、「相続財産」と聞くとどのような財産をイメージするでしょうか？本号では、相続税計算上の相続財産となるものを見ていきましょう。

アリアス税理士法人
代表社員
中野 謙治 税理士
Kenji Nakano



1.相続財産には何が含まれる？

・本来の財産

相続税は、原則として死亡した人の財産を相続や遺贈（死因贈与含む）によって取得した場合に、その取得した財産にかかります。この場合の財産とは現金、預貯金、有価証券、宝石、土地、家屋などのほか貸付金、特許権、著作権など金銭に見積もることができる経済的価値のあるすべてのものです。



・みなし相続財産

亡くなった時点では手元にはないが、死亡を起因として貰えるもので、民法上は相続財産ではありませんが、税法上は相続財産とみなされます。



・贈与財産

相続開始（亡くなった日）前3年内に贈与された財産や相続時精算課税制度によって贈与された財産が該当します。



・非課税財産（相続財産に含まれないもの）

財産ではあるが、その性質上、課税するのにふさわしくないものになります。



・マイナスの財産（相続財産から控除できるもの）

亡くなった方の死亡日時点で未払いになっていた税金、医療費、借金、葬式費用など。



2.判断に迷いやすい相続財産

①亡くなる前に引き出した預貯金

亡くなった後のお葬式代や物入りで生前に引き出したお金は、亡くなった時点で「現金」という形で手元に残っているため相続財産に含まれます。また、引き出した金額が高額であったり、預貯金を引き出した理由が不明確であったりすると、税務署は「隠しているのではないか」「生前贈与ではないか」と疑いをかけられる場合があるので、何のために引き出したのか記録しておきましょう。



②名義預貯金

口座名義人が妻や子ども、孫であっても資金の出先が亡くなった方であれば「名義預貯金」として相続財産に含まれます。

税務署への対策として、

- ・贈与契約書を作成する
 - ・通帳、印鑑を口座名義人が管理する
 - ・名義人が使用している形跡を残す
- といった対策を検討しましょう。



③タンス預貯金

税務署は亡くなった方の通帳履歴に大きな動きがないか過去にさかのぼってチェックするといわれています（10年程度）。多額の引き出しがあった場合は、タンス預貯金がないか確認しましょう。

まとめ

思っているよりも相続財産の範囲は広いと感じたのではないでしょうか。相続対策をするうえで重要なことは「相続財産を正しく把握する」ことです。その結果、正しい相続税の金額を把握することができ、正しい納税対策・節税対策につながります。

【相続診断サービス】

JAとびあ浜松ではお客様の相続に関するさまざまな相談にお応えするため、税理士法人との提携による相続診断サービスのお取次ぎをいたします。相続のお悩みをお気軽にご相談ください。
お問い合わせ先／各支店窓口、本店 金融管理部 金融管理課 TEL053-476-3122



↑ パックナンバーはごちらから

秋の農業機械展示会開催のお知らせ

■展示内容：トラクター・管理機・田植機・運搬車・動力噴霧機
草刈機・カッター・チェーンソー・保冷庫・その他

農業機械各種、展示会価格で販売いたします。
耕うんツメ通常価格の15%引き
(一部除外品あり)
※納品には4週間程度かかります。

会場：三方原 農機センター

浜松市北区東三方町23-7

日時／11月17日(金)
午前9時～午後4時
11月18日(土)
午前9時～午後3時



トラクター・SS基本点検キャンペーンのおしらせ

期間／令和5年11月1日～令和6年2月29日

水稻、果実の収穫時期が終わりました。
今年活躍したトラクター・スピードスプレーヤーを、この機会に点検しましょう！



点検料金の目安 30,800円より

内訳：点検基本料金17,600円、出張料(大型使用)7,700円、洗車・ショートバーツ5,500円+オイル代金および交換工賃
※その他故障箇所があった場合は、別途お見積りします。

お問い合わせ先

- 三方原 農機センター Tel.053-437-5885
- 南 農機センター Tel.053-426-6006
- 引佐 農機センター Tel.053-542-3120

葬祭センター やすらぎホール細江

リニューアル オープン



6月2日の豪雨により浸水被害を受けた当ホールが復旧し、9月30日からリニューアルオープンしています。
リニューアルに伴い家族葬や小規模葬にも対応できる充実した施設としました。

いつでもお気軽に お問い合わせください

安心・信頼・丁寧

JAとぴあ浜松 葬祭センター
<24時間いつでも対応>

やすらぎホール細江
浜松市北区細江町中川7506番地
TEL.053-527-1500
0120-137-108

年金相談会 11月

開催場所	日 程	時 間
長上支店	11月 5日(日)	9:00～17:00
庵玉支店	8日(水)	9:00～17:00
曳馬支店	11日(土)	9:00～17:00
西地区支店	19日(日)	9:00～17:00

※相談会は予約制です。お申し込みは、支店窓口までお願いします。

JAでは年金に関するご相談・裁判手続きなどを
お手伝いします。
窓口までお気軽にお申し出ください。



広報誌「とぴあ」では、皆さまからのご意見・ご要望をお待ちしています。ご住所・お名前を明記の上、ハガキ・封書で本店広報課宛てに郵送いただくか、電子メール(とぴあのホームページ「ご意見・ご要望」)でお送りください(広報課内で検討し、今後の参考にさせていただきます)。



税務相談会 12月

開催場所	日程	時 間	ご予約・お問い合わせ
芳川支店	22金	9:00～11:30	南営農センター TEL:425-5931
飯田支店	22金	13:00～15:00	
中ノ町支店	1金	9:00～11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
豊西支店	1金	13:00～15:00	
和田支店	6水	9:00～11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
積志支店	6水	13:00～15:00	
西地区支店	15金	9:00～11:30	西営農センター TEL:485-2127
可新支店	15金	13:00～15:00	
富塚支店	14木	9:00～11:30	北営農センター TEL:485-6211
伊佐見支店	14木	13:00～15:00	
浜北営農緑花木センター	21木	9:00～15:00	浜北営農緑花木センター TEL:586-1116
湖西北支店	28木	9:00～11:30	湖西営農センター TEL:578-2288
新居支店	28木	13:00～15:00	
湖北営農果樹センター	8金	9:00～15:00	湖北営農果樹センター TEL:527-1711

※予約を優先させていただきますので、営農センターへご予約をお願いします。
※相談のご相談は「相談診断サービス」をご利用ください。
※詳しくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。

農業者年金に加入しましよう 安心が大きくなる! 将来の備えに!

老後を安心して暮らすために年金の加入は欠かせません。農業者年金は、掛けた保険料と運用益を将来年金として受給できるもので、加入者数や受給者数に左右されない、安全・安心な公的年金です。

◆農業者年金の加入資格

以下の条件を満たす方はどなたでも加入できます。

- ①年間60日以上農業に従事している
 - ②国民年金の第1号被保険者
 - ③20歳以上60歳未満
- ※年間60日以上農業に従事する60歳以上65歳未満の国民年金の任意加入者も加入できます。

◆生きている間受け取れる終身年金

80歳前に亡くなった場合は、80歳到達までに受け取れるはずだった農業者老齢年金の相当額が死亡一時金として遺族に支給されます。

◆保険料の額を自分で選択 いつでも変更OK

月額2万円～6万7千円の間で、千円単位で自由に選択。いつでも見直しが可能です。

◆節税効果 保険料は全額社会保険料控除の対象

同一生計の家族の保険料を全額社会保険料控除することができます。

受け取る年金にも公的年金控除が適用されます。

◆少子高齢化でも安心の確定拠出型年金

自分が納めた保険料と運用益を、将来自分がもらう年金の資源として積み立てていきます。

◆39歳以下の担い手は、要件を満たせば保険料の補助が受けられる

加入資格に加え、以下の条件を満たす方は保険料の国庫補助が受けられる政策支援加入があります。

- ①39歳までに加入
- ②農業所得が900万円以下
- ③認定農業者で青色申告者等



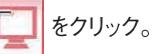
●農業者年金基金のホームページ(スマホでも見られます)を

農年

検索

で検索し、

年金シミュレーター
あなたの年金額を
試算できます。



をクリック。

タマネギ収穫作業 パート・アルバイト募集

タマネギ収穫作業の求職登録説明会を12月に開催する予定です。場所等詳細は、お電話またはメールでお問い合わせください。

実際に働く場合はこちら…

勤務地：西区篠原町近辺

時期：1月上旬から3月下旬
(就業農家によって異なります)

仕事内容：タマネギの収穫

勤務時間・休日：応相談(各農家による)

興味がある方・農家で働きたい方は
まずはお気軽にお問い合わせください。



JAとぴあ浜松 あぐりパートナー無料職業紹介所
(営農生産部 営農指導課 内)

TEL:053-476-3138

メール:ensidou@topia.ja-shizuoka.or.jp

広がる！ とぴあの仲間

とぴあ's Topia's Member メンバー



山田 元さん
(浜松市西区雄踏町)

幼稚園の年少から、体操教室に通っていて、マット運動や跳び箱、縄跳び、トランポリンをしているよ。鉄棒は苦手だけど、もう少しで逆上がりができるようだから、練習をがんばっているんだ。体操教室では、違う学校やいろんな学年のお友達と仲良くなれて楽しいよ。



鈴木湖遙さん
(浜松市北区根洗町)

高校のバスケット部で、県ベスト8を目指しチーム一丸となって練習に打ち込み、個人的にはシュート成功率向上を課題に力を注いでいます。「何事も全力で」をモットーに勉強もがんばって、将来は大学に進学して理学療法士としてスポーツを愛する人を支えたいと思っています。

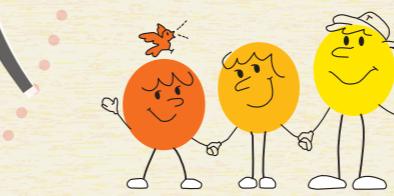
鈴木純代さん
(浜松市北区都田町)

毎週金曜日の午前中にテクノ支店で開かれる朝市に、季節の作物を出荷しています。私も自身も買い物を楽しんでいて、出荷者やお客様とお話をすると時間が大好き。これからも朝市がみんなの憩いの場になってほしいと思っています。現在、出荷者を募集中です。



松田弘平さん
(浜松市浜北区於呂)

保育園に通っている2歳の息子と妻の3人で暮らしています。最近息子が「いってらっしゃいや」「おかえり」と言えるようになり、成長を感じてうれしくなります。いつか大きくなったら息子と一緒にキャッチボールができるといいなと思っています。



野田好人さん
(浜松市南区瓜内町)

庭の畑とプランターで、1年を通して約20種類の野菜や果物を育てています。最近力を入れているのは、落ち葉で腐葉土を作ったり、生ごみで肥料を作ったりすることです。自身的健康と、収穫の喜びのために、今後も野菜づくりを続けていきたいと思います。



笠原 泉さん
(浜松市東区西ヶ崎町)

主人と果物屋を経営しています。フルーツや加工品をお客さまに楽しんでもらおうと、店の一部をカフェに改修して5年目になりました。これからも新メニューを考案しながら、彩りもきれいでおいしい果物の魅力を、多くの方に伝えたいと思っています。



報誌をはじめ各媒体で質問をはじめ各媒体で質
高い情報発信ができる
たち広報課の職員も、広
報誌をはじめ各媒体で質
うにこれ
らも努めてい
きます。(茂)

編集後記

柿直売所販売開始の

11月上旬から、「柿梨選果場」に併設する直売所と浜名直売所で柿の販売が始まります。

今年も地元産の甘くシャキッとした次郎柿を販売しますので、お気軽に立ち寄りください。

ご案内

柿の生育状況を見て直売所をオープンします。お問い合わせの上お出掛けください。

■販売時間 9:00~16:00

(浜名直売所は9:00~12:00原則土日のみ営業)
品切れの場合、終了時間前に閉店いたします。

■休業日 原則としてありませんが、品切れの場合は臨時休業いたします。

■販売商品 露地次郎柿

■お問い合わせ先

JJAとぴあ浜松柿梨選果場 浜松市浜北区新原2222番地の3 フリーダイヤル 0120-236-256



令和6年 カレンダー とびあの「農のある風景」写真 入賞者決定

令和6年用カレンダー、とびあの「農のある風景」を使用する写真を募集し、このほど審査会を開きました。審査の結果、386点の応募作品の中から次の写真が選ばれました。入賞した皆さん、おめでとうございます。

今回もたくさんのご応募ありがとうございました。



最優秀賞(11月)
松浦嘉人さん
「霞む朝」



優秀賞(4月)
吉田峯治さん
「絶景」



優秀賞(6月)
石野康夫さん
「蓮田」



佳作(1月) 余吾国雄さん
「初日の出」



佳作(2月) 加藤英雄さん
「日没」



佳作(3月) 牧野光伸さん
「紅に染めて」



佳作(5月) 秋山俊行さん
「豊作祈って」



佳作(7月) 小笠原敦さん
「常夏」



佳作(8月) 杉浦芳男さん
「暮れゆく夏田」



佳作(9月) 中沢力男さん
「朝露に濡れて」



佳作(10月) 前田裕二さん
「残照」



佳作(12月) 鈴木芳朗さん
「夕映えの刻」

審査講評 審査長 津田雅人氏 家の光協会 編集本部 写真部長

選ばれた作品に共通しているのは、被写体自体の魅力と良い構図、そして光の捕まえ方です。「霞む朝」は、ドラマティックな逆光によって、幻想的な風景に仕上がっています。朝もやの中のわら束が神々しい。貴重なタイミングを逃さず撮影していく、最優秀作品とさせていただきました。「蓮田」は、絵画的で美しい写真です。遠景写真が多い審査会で、蓮にグッと寄った鮮やかな緑は異彩を放っていました。また「絶景」もお茶畑を俯瞰して捉えた、緑のグラデーションが美しく、調和のとれた構図で農の魅力がダイレクトに伝わってきました。2024年のカレンダーも農の魅力にあふれた秀作ぞろいです。どうぞ期待ください。



多様な農業の人材育成で 持続可能な基盤を構築



代表理事理事長
竹内 章雄

家族経営から企業的経営まで、さまざまな経営体が営農を継続していくよう、多様な農業の人材を育成することで、管内の農地保全や、み

ばなりません。
私たちJAはこのような変化を敏感に捉え、柔軟に対応していくしかなければなりません。

SDGsにも取り組める持続可能な基盤を築くことができると思います。

今年度から始まった2か年計画では、「生産基盤」「経営基盤」「組織基盤」の強化を進め、地域にとってなくてはならないJAであり続けるために、真剣に考え、知恵を出し合いまして、汗をかいて行動してまいります。

さて、今年度の「農協祭」は、12月3日(日)、大河ドラマ館のある

「はままつ出世パーキ葵広場」をメイン会場に、浜松城公園一帯で開催することになりました。

当日は鍛冶町通りを中心に「第8回全国軽トラ市」も開催される予定で、浜松市、浜松商工会議所、JAとびあ浜松が一体となって地域を盛り上げる1日となります。組合員の皆さまには、ぜひ、ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

JAとびあ浜松のデータ

令和5年9月30日現在

●組合員数総合計	79,005人
正組合員	20,541人
准組合員	58,464人
●出資金	36億1,211万円
●貯金	1兆2,852億760万円
●貸付	2,202億7,768万円
●共済保有高	3兆3,497億9,180万円
●販売品販売高	97億5,598万円
●購買品供給高	38億337万円
●正職員数	1,148人

経営管理委員会だより

(令和5年8月28日)

協議事項1

「役員賠償責任保険の継続加入及び補償契約について」
役員賠償責任保険の継続加入及び組合と役員間の補償契約について協議が行われ承認されました。



「令和5年度 JAとぴあ浜松農協祭」と「第8回 全国軽トラ市」は、12月3日(日)、同日開催です



正組合員会の設立について

これまで、当組合の総代候補者の推薦につきましては、管内の部農会の皆さまにご協力をいたしましたが、部農会の現況等を鑑み、新たに「正組合員会」という総代候補者を推薦するための内部組織を設立いたします。

先般、部農会長・総代の皆さまには、区域ごとに説明会を開催させていたいたところでございます。

今後につきましては、以下の通りのスケジュールで進めさせていただく予定となっておりますので、皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

〈今後のスケジュール〉

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 令和5年10月～12月 | 各正組合員会の区割り(エリア分け)を検討 |
| 令和6年1月～2月 | 設立に関する案内文書を送付(全正組合員へ) |
| 令和6年4月 | 正組合員会設立 |

〈Q&A〉

Q. 正組合員会の主な目的・役割は?

A. 3年ごとに改選される、総代(各地域から選出される組合員の代表者)候補者の推薦が円滑に行える組織とします。また、この会での組合員同士のつながりを通じて、当組合の事業活動への積極的な参加と協同組合という組織への理解を深めていただける会にしたいと考えております。

Q. 正組合員会へは加入するかどうかの意思確認はするか?

A. 意思確認はいたしません。正組合員全員を対象とした自動加入という設定です。

Q. 正組合員会の活動には必ず参加しないといけないか?

A. 正組合員会は自主性を尊重した組織となりますので、参加はあくまでも任意となり、正組合員の皆さんに強制するものではありません。

※詳しくは、令和6年1月～2月に送付予定の案内文書をご覧ください。

懐かしの アルバム

市川少女歌舞伎の本拠
「浜松座」

▶浜松地方に芝居小屋(劇場)が開設されたのは明治に入ってからで、現在の浜松市中区紺屋町に開場した「紺屋座」が最初でした。▶その後、「常盤座」(浜松市中区利町)や「入杵座」(浜松市中区連尺町)、「子の日座」(浜松市中区千歳町)、そして明治34年に浜松地方で最大の「歌舞伎座」が後道(浜松市中区千歳町)にオープンしました。▶劇場の周辺は歓楽街に発展し、花柳界や料理飲食店が乱立しました。▶太平洋戦争後には、町の中心に実演劇場としての「浜松座」が開設されました。▶戦前の浜松座は大正3年の設置でしたが、戦後の復興も早く、浜松座は市川少女歌舞伎の専属劇場として全国的に有名になりました。▶市川少女歌舞伎は昭和20年代に愛知県豊川市在住の少女たちによって結成された一座で、地元のベテラン役者市川升十郎氏を師匠としていました。▶この少女たちを積極的に後援したのが浜松座の経営者で、昭和27年に浜松へ呼び、その後には東京の明治座にも進出して、当時の新聞にも大きく取り上げられました。



(資料提供 © 神谷昌志)

おいしいをつくりましょ。

 JAとぴあ浜松