

農業と協同の未来

JAとぴあ浜松

2024
vol.338

9・10

とぴあ topia



特集 国消国産について考えよう

とぴあマルシェ・牛肉
家庭菜園・スナップエンドウ





災害の記憶と水の恩恵 都田川ダムといなほ湖

浜松市浜名区引佐町

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 国消国産について考えよう
- ⑭ とびあマルシェ〈牛肉〉
- ⑯ とびあ花物語〈ユーカリ〉
- ⑰ 笑味ちゃんの「ちょこっと豆知識」
- ⑱ マイフィールド とびあ青壮年部
- ⑳ 家庭菜園〈スナップエンドウ〉
- ㉒ とびあレディー 女性部から
- ㉔ とびあトピックス
- ㉘ とびあSDGs活動
- ㉙ ファーマーズマーケット出荷者紹介
- ㉚ ファーマーズマーケット旬のおすすめ情報
- 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 メンバーおたより／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
- ㊱ とびあ家の人々
- ㊲ 懐かしのアルバム

浜名湖北部地域に大きな被害をもたらした七夕豪雨から今年で50年。1986年に竣工した都田川ダムは、洪水防止とともに、農地を潤す用水の水源として、また、水道水の供給源として、周辺地域に恩恵をもたらしています。



**生産量日本一
白く輝くパンパスグラス**
まだ暑さが残る浜名湖沿岸に、パンパスグラスを干す筒井さん夫妻を訪ねました。巨大なスキのようなパンパスは、湖西市の特産。全国シェアの7割を占め、日本一の生産量を誇ります。「手をかけた分だけ美しく仕上がるのがやりがい。この時期は毎日天気予報が気になるね」と額の汗をぬぐいながら笑顔で話してくれました。



筒井章裕さん(69)
筒井三恵子さん(66)
〈湖西市横山〉

Cover Story
表紙の
コトバ

浜松市中央区大原町
鈴木 学さん(66)
和代さん(59)

私たちの喜びは 「おいしい」のコトバに凝縮される

「おいしかったよ」この言葉がうれしくて、梨を育てる原動力になっていると鈴木学さんが話すと、妻の和代さんもうなずきます。

学さんは、会社員時代に輸送用機械の技術職として勤めてきました。和代さんとは社内恋愛で結婚。和代さんの両親が梨農家だったことから、定年後に就農し、幸水、豊水、あきづきを育て出荷しています。

和代さんは結婚当時に「親が一生懸命営んできた梨園を絶やしてしまふのは…」と寂しい気持ちが多かったそうですが、学さんが「定年退職したら梨作るよ」と言ってくれて、今、栽培と向き合ってくれる学さんに心から感謝しているそうです。

就農時は先代も高齢になり管理が不十分で、木も痩せていました。園地を

受け継いだものの、右も左もわからず、園地巡回で営農アドバイザーや先輩農家に相談して、夫婦二人三脚で歩んできました。技術職だった学さんは、故障

した農業機械を直し、夫婦で鳥害ネットを張り替え、苗木を補植してきました。「会社員時代は機械が相手だったが、今は植物と向き合うことが新鮮で、奥が深くてももしろい。会社で培った考え方を農業へ転化できるし、自分たちで梨を作っている実感と自負があり楽しい」と学さんは話します。

2人は、古い写真に残っている結婚当時の旺盛な梨園が印象的だと回想します。行動的な学さんと、パートナーとして共に支える和代さんは、園地を再生、拡大することが望み。夫婦が育てる梨は、きつとまた、多くの人を笑顔にするでしょう。



特集

国消国産こくしょうこくさんについて考えよう

現在、日本の食料自給率はカロリーベースで38%。先進国では最低レベルです。しかも、常態化する異常気象や生産者の高齢化、農業資材価格の高止まりなどから、国内の農業はさらなる危機的な状況に置かれています。一方、円高や戦争などから輸入農産物も高騰し、私たちの家計を圧迫しています。今号の特集では、今一度、自分たちの食べ物について見直そうと、JAグループが総力を上げて提唱している「国消国産」について取り上げます。

国消国産とは？

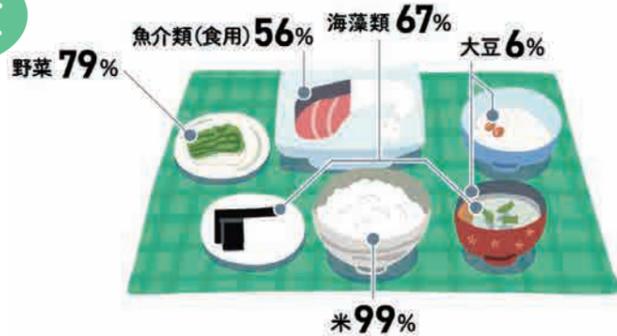
私たちの「国」で「消費」する食べ物は、できるだけこの「国」で生「産」という考えのことで。日本の食と農を取り巻くリスクが年々高まっている中、食料については、生産する側だけでなく、消費者も真剣に考えていく必要があります。

そこでJAグループは令和3年から、国連が定める「世界食料デー」に合わせ、10月16日を「国消国産の日」と制定しました。

食卓から見た食料自給率

食料自給率とは、我が国の食料供給に対する国内生産の割合を示す指標です。下の図は、私たちが普段口にする食べ物を品目別自給率(重量ベース)で表しています。お米中心の和食とパン中心の洋食では、食料自給率が大きく異なることが分かります。

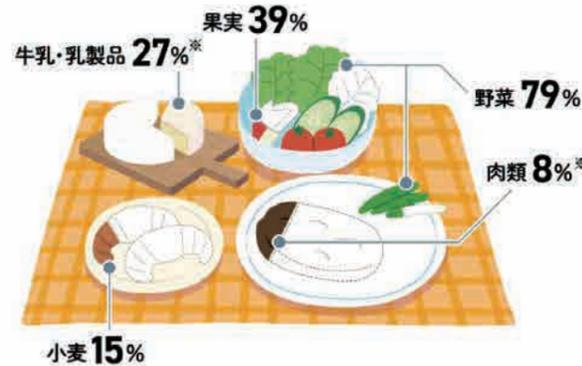
和食



和食

お米を中心とした主食、魚を中心とした主菜、野菜やキノコ、海藻、イモ類などを使った副菜を組み合わせると、自給率が高い食事になります。

洋食



洋食

パンなど小麦を使った主食や、肉を中心とした主菜は自給率が低い食事になります。また、食用油の多くを輸入に頼っているため、野菜を使った食事であっても、サラダや炒め物など油を多く使う料理は自給率が低くなります。

「食料需給表 令和4年度」(農林水産省)をもとに作成 注:数値は品目別自給率(重量ベース)。*は飼料自給率を考慮した値

近年日本の食料を取り巻く5つのリスク

- 農業生産力の弱体化**
生産者の減少と高齢化、農地の減少が進む
- 食料自給率の低迷**
食料の多くを輸入に頼っている
- 世界的な人口増加**
世界の人口増加による食料不足
- 多発する自然災害**
多くの災害が世界と日本の農業にダメージ
- 農畜産物を生み出す資材費の高騰**
肥料や家畜のえさ、燃料などの値上がり

「国消国産」で持続可能な農業を実現



全国農業協同組合中央会 馬場 利彦 専務理事

食と農を取り巻くリスクが年々高まっています。そのリスクは大きく5つあり、①食料自給率の低迷、②農業生産力の弱体化、③多発する自然災害、④世界的な人口増加、そして、⑤生産資材費の高止まりです。

特に直近では、世界情勢の変化や円安の影響などで、肥料や燃料などの生産資材の価格が高止まりしています。一方で、農畜産物の価格はほとんど変わっておらず、農業現場は大変厳しい状況が続いています。

必要な食料が不足しても、すぐに食料生産を拡大することはできません。消費者の皆さまに、安全・安心な食料を安定してお届けするには、農業を持続可能なものにしていく必要があります。

そのためには、地域や国内で生産した農畜産物をもっと召し上がっていただくことが重要となります。

このことについて、多くの皆さまにご理解いただき、そして、国産農畜産物を積極的に手に取っていただくため、JAグループは令和2年より、「私たちの『国』で『消費』する食べ物は、できるだけこの『国』で生『産』する」という「国消国産」をキーワードとした、さまざまな取り組みを進めています。

そして、「国消国産」は、CO₂排出や輸送コストの削減を通じて、SDGsへの貢献にも寄与します。さらに、災害から国土を守ったり、文化・景観の維持などの「農業の多面的機能」の発揮にもつながります。

10月16日は国連が定めた「世界食料デー」。JA全中は、同日を「国消国産の日」に制定し、この日を基点に10・11月を「国消国産月間」と定め、JAグループ一体となった情報発信を行っております。

今年度も、子育て層と若年層を重点訴求対象に、JAグループサポーターの林修先生や乃木坂46と連携した資材の制作・活用をして、秋にはJA直売所を基点としたキャンペーンなどを展開します。

これからもJAグループは、一人でも多くの方に「国消国産」の考えに賛同いただき、日本農業を応援していただけるよう、取り組みを進めてまいります。

農畜産物と家畜のエサ、肥料、燃料の価格推移



農林水産省の農業物価統計よりJA全中作成

ウクライナ情勢・中東情勢などの世界情勢の緊迫化や急激な円安などによる肥料や家畜のエサ、燃料等の高騰・高止まりで、生産現場はかつてない危機的な状況に直面しています。このままでは、持続可能な食料生産ができない状況になりつつあります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



国産国産をすすめることは、持続可能な食料、農業、地域社会、環境など、SDGsの実現に貢献します。

生産者としての使命を再確認



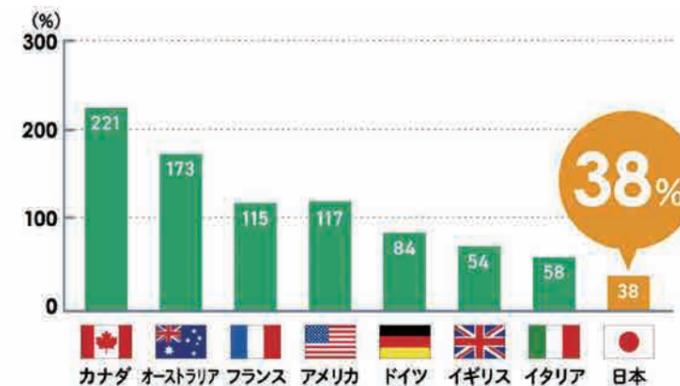
生産者組織連絡協議会
会長 内山 英樹さん

新型コロナウイルスの影響で輸入が止まったとき、私たちは多くの人の食料を生産しているのだという責任の重さを痛感しました。主流の市場だけでなく、直販やネットなどコロナショックは農畜産物の流通を多様化することにつながりましたが、やはり国民の食料は国内で作っていかねば根本的な解決にはなりません。

昨今は、全体の物価も上がっていますが、農畜産物については、生産コストに見合った適正価格を消費者に理解してもらうことが肝心です。私たち生産者も、部会や生産者組織を通して、市場や量販店に向き、特徴や食べ方を発信して、もつと消費者との関係を築いていくべきだと思います。また、法人化をするなど経営の強化やビジネスとして、魅力ある農業を展開していく必要性も感じています。

食料自給率の比較

食料自給率が長期にわたり低迷しています。政府が定めた食料自給率(カロリーベース)の目標値は令和12年で45%となっていますが、令和4年は38%にとどまりました。先進国の中でも極めて低い水準となっていて、国内で消費する食料の約6割は輸入に頼っている状況です。



「知っている?日本の食料事情2022~食料自給率・食料自給力と食糧安全保障~」(農林水産省)をもとに作成 注:諸外国は令和2年、日本は令和4年の数字を使用



出典:「令和4年耕地及び作付面積統計」(農林水産省)

田畑の耕地面積の推移

農業生産基盤の弱体化が深刻になっています。農業を仕事とする農業従事者の減少に加えて、その高齢化も大きな問題です。令和2年時点で65歳以上が約7割を占めています。

また、農地面積も最大であった昭和36年から60年間で約3割減少しました。



ファーマーズマーケット 白脇店
出荷者協議会
会長 杉山 連さん

食育イベントでつながる農業の輪

日本の食料自給率の低さの背景には、農業や食べ物に対する理解の低さがあると思います。長く浜松に住んでいる人でも、どんな野菜が地元で作られているのか、意外と知らない人が多いと実感し、農家ももっと表に出て自分たちの作った農畜産物の良さを発信するべきだと考えるようになりました。

「イチゴ狩り」があるなら「トマト狩り」や「ピーマン狩り」があっても面白いのではとひらめき、昨年からは食育活動を始めました。畑に親子を招いて収穫体験会を行ったところ、野菜嫌いだったのに自分で収穫したものは食べられる子や、畑で食べた生野菜は味が違うと喜ぶ子どもたちの姿を見て、農業にもエンターテインメントの要素が必要なんだと感じました。こういった食育活動の先に、地産地消や国産国産があると考えています。



ファーマーズマーケット!
私も大好き!

ファーマーズマーケットのPR CMに出演しています。ぜひご覧ください。

竹内 カンナ さん
(浜名区出身 ホリプロ所属)

地産地消の拠点でもあり、新規就農の入り口でもある



地産地消課
課長 柴田 卓実

全国的にファーマーズマーケットや直売所はたくさんありますが、とびあのように取り扱っている農畜産物の90%以上が地元産という店舗は少ないと思います。その季節ならではの新鮮で安全・安心な地元の農畜産物が並ぶ…それがとびあの魅力です。

ファーマーズマーケットは「地産地消」の拠点というだけでなく、物流コストの削減やCO₂の排出抑制につながり、SDGsにも貢献できていると思います。

また、生産者にとっては自分で値段を決めることでやりがいを感じ、定年帰農や女性就農など農業を志す方たちの入り口にもなっています。ファーマーズマーケットは、地域の農業振興を後押しする存在でもあるのです。

ほぼ毎週、ファーマーズマーケットを利用しています。料理好きの私にとって、新鮮でバラエティー豊かな品ぞろえはとても魅力的。スーパーはいつも定番の野菜が置かれている安心感がありますが、ファーマーズマーケットはその季節ならではの野菜が並んでいてうれしくなります。地元で採れた旬の野菜にはパワーを感じますね。

フレッシュミズの仲間と「みのらせ隊」に参加し、セルリーのやごかきをしたり、個人的に三方原馬鈴薯の収穫のアルバイトをしたりした経験から、食や農の大切さや、農家の方への感謝の気持ちがより一層増しました。

これからも地元の農畜産物を買って、地域の農業を応援していきたいと思っています。



女性部フレッシュミズ連絡会
会長 市川 裕紀子 さん

旬の野菜にはパワーがたっぷり!



おろしポン酢でさっぱり焼き肉



- 【材料(2人分)】
- ・牛肉(焼肉用)〈300g〉
 - ・赤パプリカ〈1/4個〉
 - ・黄パプリカ〈1/4個〉
 - ・ナス〈1/2個〉
 - ・タマネギ〈1/2個〉
 - ・ブロッコリー〈4房〉
 - ・塩・こしょう〈少々〉
- おろしポン酢
- ・大根〈1/2本〉
 - ・大葉〈3枚〉
 - ・ポン酢
- 〈大さじ4〉



1 牛肉を冷蔵庫から出し、
常温に戻す



2 大根おろしを作り、
ポン酢と合わせ
大葉を散らす



3 各野菜を食べやすい
大きさに切り、
フライパンで軽く焦げ目が
付く程度に焼く



4 牛肉に軽く塩・こしょうをし、
強火のフライパンで焼く。
表面に肉汁が出てきたら
裏返し、3の野菜と皿に盛る

牛肉

今号は、やわらかい肉質と口どけの良い脂肪で
うま味抜群の「牛肉」の魅力をご紹介します。



浜松市浜名区引佐町
平石 武身さん(61)

生産者

やかな管理を大切にしています。平石さんは「きめ細かく柔らかな肉質や肉の旨味を感じられる焼き肉がおすすめ。おいしく食べるなら焼き過ぎに注意して」と話します。

ファーマーズマーケット
ト白脇店の精肉コーナー
では地元産牛肉を販売し
ています。皆さんも、せ
ひ召し上がってください。

管内では、全国トップクラスの肥育技術を持つ11人の生産者が、肉用牛の黒毛和種や交雑種を丹精込めて育てています。黒毛和種は日本の肉専用種として最も多く、毛色は褐色がかかった黒色。肉質は、脂肪交雑(霜降り)が世界最高レベルです。

一方、交雑種は、父が黒毛和種で母はホルスタイン種からなり、黒毛和種のきめ細かな肉質と適度な霜降りにより肉質の向上を目的に交配させた品種です。

JAとびあ浜松畜産協議会に所属する生産者の平石武身さんは、黒毛和種の雌牛約120頭を育てています。「牛にも個性があるので、毎日、牛を観察し、食べる量や歩き方など、変化を見逃さないようにしている」と細



笑味ちゃんの ちょこっと豆知識



～もち米で「生米きな粉白玉」を作ってみよう～

©よい食P

普段食べているお米は「うるち米」で、お餅や赤飯、おこわなどに使われるのが「もち米」です。大きな違いは、お米の主要成分の「でんぷん」にあります。「うるち米」には硬さを作る「アミロース」が約20%、粘りを作る「アミロペクチン」が約80%含まれています。それに対して「もち米」は、ほぼ100%が粘りを作る「アミロペクチン」で構成されていて、この違いが食感の差を生み出しています。

2



毎日食べるお米と、もち米はどう違うの？

▲もち米

1

もち米の特徴を生かして、スイーツを作ってみよう！

3



材料 (約20個分)

- もち米…110g (浸水後約150g)
- 水…50g
- 塩…1g
- きな粉…生地用7g

作り方

1 もち米をさっと洗い、たっぷりの水に2〜3時間浸す(浸水させる約1.4倍の重量になる)。

2 米の水を切る(水が残らないように、ざるを傾けながら数回上下させる)。



4

3 ②のもち米、水、塩を入れ、30秒ほどかくはん、止めるを3〜4回繰り返す。

5



4 生地をゴムべらですく、ざらつきがなくもったりとしたらボウルに移す。



5 きな粉を加えてよく混ぜる。手でちぎって約20等分にし、丸めて真ん中をくぼませる。



6 鍋に湯を沸かし、⑤を入れてゆでる。浮き上がってきたら、さらに1分ほどゆで、網じゃくしなどですくって冷水に取る。だんごが冷えたら水気をよく切って器に盛り、好んで黒蜜ときな粉をかける。



もち米ならではの食感を楽しんでね！

6



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。

(参考 家の光2022年8月号)

とぴあ

flower story

花物語

— ユーカリ —



小さい葉が連なるグニーユーカリ



光に当たると白銀に輝きます



直径4〜5cmの葉を付ける丸葉ユーカリ

品種によってはコアラが食べることで知られているユーカリ。オーストラリアが原産で、とぴあ管内では丸葉ユーカリやグニーユーカリなどの4種類を露地で周年栽培しています。そのかわいらしい葉は、アレンジメントやリースでおしゃれな空間を演出します。また、さわやかな香りからは癒やし効果も期待され、アロマオイルの香料としても人気です。浜名区滝沢町の渥美國廣さんは、就農54年目のベテラン。日当たりや土壌の水分量など、ユーカリの生育に適した環境を見極めて栽培しています。「ユーカリは水上げがよく、長持ちする。生花やドライフラワーなど、いろいろな楽しみ方をしてほしい」と笑顔で話してくれました。



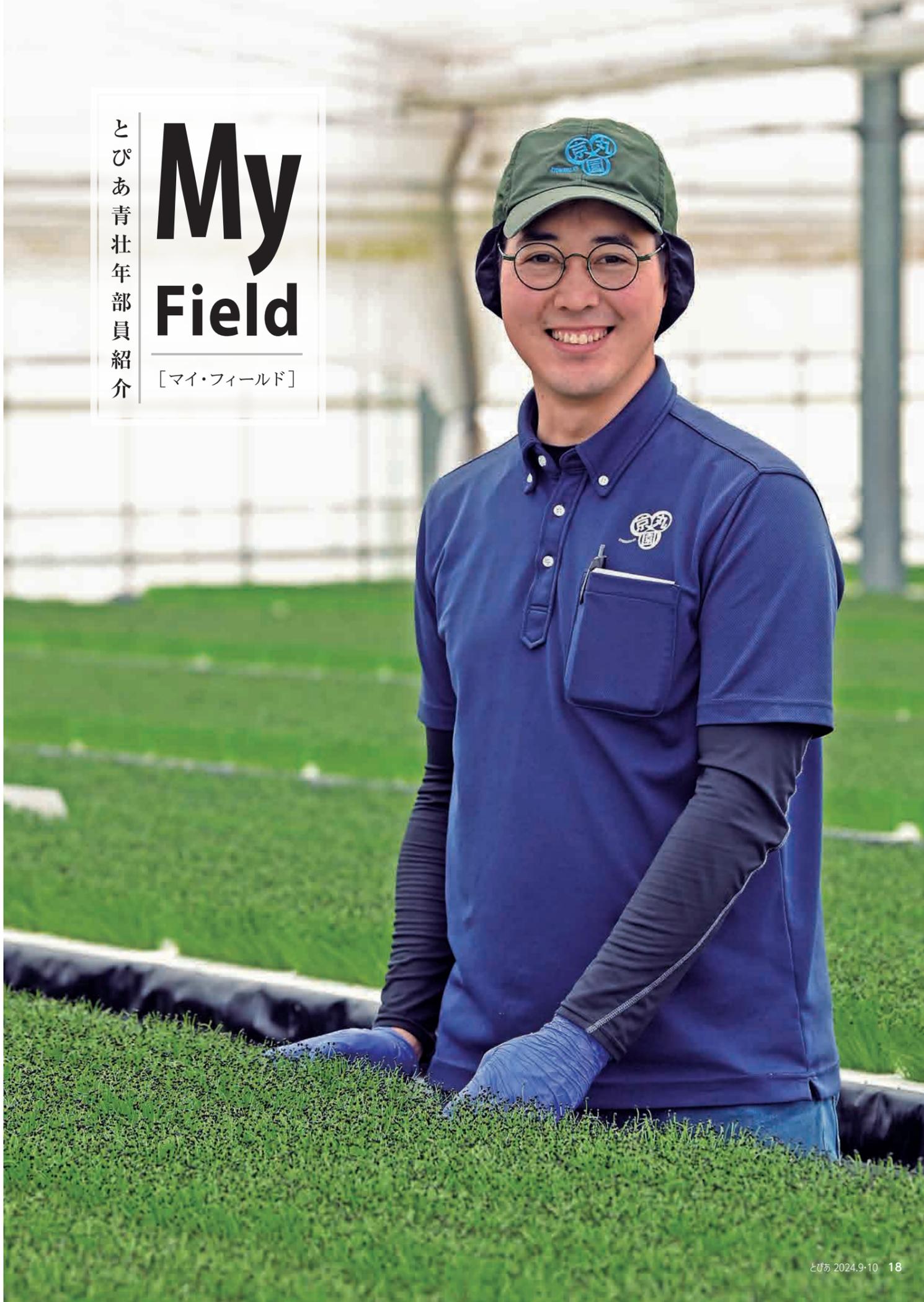
浜松市浜名区滝沢町 渥美 國廣さん(72)



とぴあ青壮年部員紹介

My Field

[マイ・フィールド]



南支部（浜松市中央区鶴見町）

鈴木義隆さん

〈年 齢〉 32歳

〈家族構成〉 祖父、祖母、父、母

〈栽培品目〉 芽ねぎ、姫みつば、ミニちんげん

〈就農歴〉 3年目

〈趣味〉 サイクリング

〈モットー〉 あるがまま受け入れる

警察官として勤めていたとき、父の誘いでこの道に入りました。祖父や父が築いてきた京丸園㈱の一員として、今は主に営業や顧客管理を務めています。芽ねぎ、姫みつば、ミニちんげんといった葉物野菜を水耕で栽培していて、天候などが生育や出荷時期、営業、販売に影響を及ぼすこともありませんが、最適な方法を日々考えるようにしています。以前の勤め先は、規律を重んじる気風がありました。京丸園㈱は横のつながりや多様性を重視して、それを糧にビジネスを広げてきた社

風があります。私はそれぞれの良さを胸に抱きながら従来のアットホームな雰囲気大切にしていきたいと思っています。

青壮年部の仲間とは、作る品目が違っても、異常気象への対処法など自分たちの農業に活用できるような情報交換ができ、とてもありがたいと思っています。今後、お互いの農業に有益な情報を交換し合うことで産地が盛り上がり、品目の垣根を越えて農業全体が発展していくことを願っています。

今月は
スナップ
エンドウ



サヤエンドウの一種で、シャキシャキとした食感が特徴です。株が大きくなると耐寒性が落ちるので、早まきは避けて本葉が数枚の状態ですでに収穫が遅れるとさやが硬くなってしまいます。収穫が遅れるとさやが硬くなってしまいます。め、とり遅れに注意しましょう。

★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。

4 芽かき



1番花がつくまでの間は、3本の枝の分岐から出るわき芽を取り除きましょう。

3 誘引・整枝



枝が30cm程度伸びてきたら誘引と整枝を行います。実の質や量を向上させたり、病虫害を予防したりする効果があります。



太くて丈夫な枝を3本選びましょう。伸ばす枝をネットに引っ掛けます。枝が折れないように気を付けて誘引しましょう。

5 芽かき・誘引・整枝



親づるが伸びてきたら、紐を使ってつるを固定します。つるが横に広がらないように、40cm程度の間隔で囲むと良いでしょう。



親づるを傷付けないように注意して、わき芽を横方向へ折ります。根元から出るわき芽も見落とさないようにしましょう。株が大きくなり収穫が始まってからも、継続的にわき芽を取り除きましょう。

スナップエンドウは、実が充実してさやが膨らんでいるものから順次収穫していきます。



実が膨らみすぎるとさやが硬くなってしまいます。定期的に収穫しましょう。

6 収穫



スナップエンドウを手で引っ張るようにして収穫します。もう片方の手で茎を押さえておきましょう。

1 畑の準備

苦土石灰 配合肥料

●目安 1㎡当たり
苦土石灰 150g
配合肥料 80g



畝を立て、幅95cmの黒マルチを張っておきます。

植え付けの2週間前に、苦土石灰、配合肥料をまいてよく耕しておきます。

2 種まき



種が隠れるように土を被せ、手で軽く押さえます。覆土したら、じょうろでたっぷり水をかけましょう。



畝の中央に、株間25cmで、深さ3cmほどの植え穴をあけていきます。(植え穴を作る時に、空き缶の底を使うと便利です。) 1穴に3粒ずつ種をまきます。種が重ならないように注意しましょう。

栽培カレンダー	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
スナップエンドウ		種まき					誘引・整枝		収穫			

とぴあレディ

topia lady

支部活動

東南地区

みんなで楽しく学んで
美意識を向上!

6月6日、東南地区中ノ町支部は中ノ町支店で美容セミナーを開き、部員16人が参加しました。セミナーには講師を招き、スキンケアやUVケアの手順を教わった他、色鉛筆を使ってアインシャドウの塗り方を練習。自然に印象良く見えるメイクのポイントを学びました。参加者からは日頃のメイクに関する質問もたくさんあり、興味津々な様子がかがえました。



中ノ町支部長の磯部美智子さんは「知らなかったことが多くて勉強になった。部員の間が楽しくなってきた」と笑顔で話しました。



東南地区

箏の会 天平箏を楽しく奏でる

一般的な箏と比べて半分の大きさの天平箏。箏の音色に魅了されたメンバーが集まり、20年以上前に活動をスタートしました。現在は5人のメンバーが所属して、月に2回、笠井支店で季節に合った曲を演奏しています。練習の合間におしゃべりする時間も楽しく、毎回の活動を心待ちにしています。覚えた曲を弾き続けられるよう、これからもお稽古を続けていきたいと思っています。



仕事に、家事に、育児に… なにかと忙しい女性の皆さん…

女性部員大募集

女性部活動で
じぶんの時間見つけませんか?

安全安心★
なんでも手作り!

スキルアップ!★
グループ活動

※募集中のグループ一覧はQRコードから↓



暮らしに役立つ★
地区支部活動



子育て世代のお母さんだって



●託児料●
500円/回

★フレッシュミズグループで

同年代の仲間と料理・手芸で… じぶんの時間を。託児もご利用いただけます!

※今なら女性部に加入で各地区先着20名に食器用洗剤プレゼント!

本店で男性参加の料理教室も開催中!

Q:誰でも女性部に入れる?

A:JAとぴあ浜松管内(天竜区と浜名区三ヶ日町を除く浜松市と湖西市)にお住まいの女性なら、農家でなくても大歓迎!

Q:会費はいくら?

A:女性部年会費が500円。別途、材料代などが必要ですが、助成金でお安く参加いただけます。

Q:組合員だとお得?

A:加工室や料理教室の利用料が半額になるなどお得です!

【担当】※お住まい近くの生活指導課へご連絡下さい

東南地区(芳川支店 2階) 426-6011
中央地区(本店 4階) 472-6120
西地区(西地区支店) 485-1771
北地区(伊佐見支店 2階) 486-4301

浜北地区(籠玉支店 2階) 582-1501
湖西地区(鷺津支店 2階) 576-5401
湖北地区(細江支店 2階) 523-3603

東南地区

南パン ワクワクするパン作り



月に1回、南料理室で菓子パンや総菜パンを作っています。先生がリクエストに応えたレシピを用意してくれるので、「今日はどんなパンかな」と、毎回ワクワクします。生地作りから焼き上がりまではおしゃべりしながら作業するので、時間が過ぎるのもあっという間です。みんなで作るパンはいつも絶品で、家族にも大好評。気に入ったレシピは家で作れるようになるのもうれしいですね。





6月19日



6月18日



6月8日



6月7日



柑橘シーズン幕開け
ハウスミカンからスタート

柑橘選果場で、柑橘類の選果が始まりました。「とぴあハウスミカン」を皮切りに品種が時期ごとに替わりながら2月末まで出荷が続きます。ハウスミカンは地元を中心に流通し、濃厚な甘みでファンが多く、市場や販売店から贈答用として強い引き合いがあります。



最盛期を迎え出荷基準を確認
トウガン目ぞろい会

小沢渡集荷場と南集荷場でトウガン目ぞろい会を開きました。生産者、JA職員ら約80人が出席し、サンプルを使って、色沢や形状など出荷規格を確認しました。11月頃まで、主に関東などの市場へ約53,000ケース(1ケース10kg)を出荷する予定です。



地域農業の応援団
青壮年部「あぐり体験隊」

農業理解へのきっかけ作りと地産地消の普及のため、青壮年部は「あぐり体験隊」を開催しました。13家族47人が参加し、旬のトウモロコシと、ミニトマトの収穫を行いました。もぎたて野菜を口にした家族は「甘い」「みずみずしい」などと話していました。



大玉で甘み十分「伊佐見メロン」
ハウスメロン目ぞろい会

ハウスメロン研究会北支部は、最盛期を前に目ぞろい会を開きました。生産者や市場関係者ら約30人が参加。事前糖度検査で14度以上を出荷することや、ネットの張りや大きさなどを確認。伊佐見地区はアールスメロンの栽培が盛んで、管内で一番早い出荷エリアです。



6月25日



6月24日



産地発展のために結集
小松菜協議会西支部 販売対策会議

浜松市中央区で小松菜協議会西支部 販売対策会議を開き、生産者、市場関係者、経済連担当者、JA職員ら39人が出席しました。昨年度の販売実績と今年度の販売計画を確認した後、目ぞろい会を行い、形状や色沢、重量などの選別基準を確認しました。



新盆需要に向けて出荷
ホオズキ目ぞろい会

引佐支店で新盆需要に向けたホオズキの目ぞろい会を開き、生産者や市場関係者、JA担当者18人が参加しました。とぴあのホオズキは実が大きく節間が詰まっているのが特徴です。参加者はサンプルを使って、等級や調整方法を丁寧に確認しました。



6月17日



とぴあ浜松ポークで料理楽しむ
エッセンスセミナー開講式

本店でエッセンスセミナーの開講式と第1回目の講座を行い、子育て世代の女性23人が参加しました。今回は、とぴあ浜松ポークを使ったローストポーク作りに挑戦。参加者の1人は「ママたちと子育ての話しながらリフレッシュできた」と話しました。



6月12日



農業所得向上と地域農業振興のために
生産者組織連絡協議会総会

中央区で第30回生産者組織連絡協議会総会を開き、各生産者組織の代表者、JA役員ら約70人が出席しました。総会では、本年度の事業計画等3議案全てが可決。今年度も、農業所得向上と地域農業振興のため、生産者とJAが一体となって事業に取り組みます。



7/22



7/16



7/8



6/27



花き・果樹の改植に向けて
小型車両系建設機械3t未満資格取得講習

湖北営農果樹センターで掛川クレーン学校の教官を招き、小型車両建設機械3t未満の学科・技能講習を行いました。花きや果樹の生産者25人が、学科と技能講習を13時間受講し、資格を取得。改植や圃場整備に役立て、品質向上や所得拡大につなげていきます。



ブドウの本格出荷の開始をPR
静岡県知事を表敬訪問

静岡県落葉果樹振興協会ブドウ部会の波多野善弘部会長らが静岡県庁を訪れ、地元産のピオーネとシャインマスカットを鈴木康友知事に贈り、本格出荷の開始をPRしました。波多野部会長は、「苦勞して育てたので、ぜひ味わってほしい」とアピールしました。



物資の供給で医療機能を維持
遠州病院と災害時協力体制を締結

巨大地震など大規模な災害に見舞われたとき、当組合が遠州病院に農産物などの物資の供給を行う協定の調印式を行いました。渥美会長は「災害時も入院患者や医療従事者への食料供給をはじめ、医療機能を維持することに協力できれば幸い」と話しました。



各地区の代表者で勉強会
女性部全体リーダー研修会

浜松市浜名区で全体リーダー研修会を開き、女性部のリーダーとJA職員計約80人が出席しました。2人の部員の活動発表の後、JAの取り組みや協同活動の学習会を実施。続いて「魅力あるJA女性部を未来へつなごう」と題した記念講演を行いました。



7/31



7/30



還付金詐欺未然防止で感謝状
西ヶ崎支店が警察署から表彰

還付金詐欺による被害を未然に防いだとして、浜松東警察署から西ヶ崎支店に感謝状が贈られました。村松晃二支店長は「怪しいと思ったときは入念な聞き取りをするなど、これからも支店全体で詐欺に対するアンテナを高く張っていきたい」と話しました。



「はじめてのおつかい」をサポート
ファーマーズマーケットで買い物体験

女性部東南地区支部とファーマーズマーケット東店は同店で、買い物体験の「はじめてのおつかい」を行い、2日間合計で23人の園児、児童が参加しました。子どもたちは途中戸惑いながらも、職員らのサポートで全員が無事に買い物を終了することができました。



7/15



仕上りの良い牛枝肉出そう
第42回牛枝肉共励会

浜松市食肉卸売市場で牛枝肉の共励会を開き、11人の生産者が計21頭を出品しました。(公社)日本食肉格付協会が審査し、最優秀賞は水野順朗さん(黒毛和種)と太田誠二さん(交雑種)が受賞。出品枝肉は品質が高く、競りでは高値で取引されました。



7/12



特産「ピオーネ」と人気の「シャインマスカット」
ぶどう出荷目ぞろい会

生産者ら約30人が参加し、都田集荷場で「ぶどう出荷目ぞろい会」を開き、出荷基準などを確認しました。都田地区は県内でも数少ないブドウの産地で、濃厚な甘さの「ピオーネ」と、皮ごと食べられて人気の「シャインマスカット」が主力品種です。



ファーマーズマーケット

出荷者紹介

高井 峰子さん
 (浜松市中央区笠井新田町)
 年齢/84歳
 栽培品目/米

息子と二人三脚で出荷 お客さまに「おいしいお米」を届けたい

お米作りに携わるようになって60年になります。現在は、おおよそ25haでコシヒカリ、にこまる、きぬむすめなどを育てています。栽培管理は息子が主力で、精米や袋詰め、ファーマーズマーケットへの出荷は私が担当しています。東店の開店をきっかけに始めた

ファーマーズマーケットへの出荷ですが、今では白脇店のお米の量り売りをはじめ、全店舗に出荷しています。大切にしているのは、「おいしいお米を作ること」です。おかげさまでJAとぴあ浜松お米食味審査会では、令和4年度にコシヒカ

リの部で、令和5年度には、にこまるの部で最優秀賞に選んでいただきました。「高井さんのお米が欲しい」と、毎年買いに来てくれるお客さまもいて、いつも励まされています。これからも息子と二人三脚でおいしいお米作りを続けていきたいと思っています。



自慢のブランド
 コシヒカリ「やらまいか」



米用保冷庫で
 お米のおいさと鮮度を保ちます

ファーマーズマーケット

東店

浜松市中央区貴平町655-1
 Tel. 053-433-0300
 営業時間/9:00~18:00

とぴあのSDGs活動

地域の皆さまに愛され、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。

きれいなお花を咲かせてね 宮口幼稚園の園児が花の苗植え



6月19日、浜松市立宮口幼稚園で年長の園児17人とニチニチソウなどの花の苗を植えました。園児たちは女性部員と職員のサポートで苗を鉢に植え、丁寧に土をかぶせると「大きくなつてね」と声をかけながら水やりをしました。これからも花の世話ができるかな?と園児たちに尋ねると、「はいー」と元氣よく手を挙げていました。



湖西営農センター



6月27日、湖西市立白須賀小学校3年生の児童とバレイシヨの収穫体験を行い、児童と教諭、生産者、JA職員、約50人が参加しました。児童たちは、「三方原馬鈴薯」の収穫を楽しみました。



みんなでいっぱい収穫 白須賀小3年生がバレイシヨの収穫体験

三方原店

浜松市中央区根洗町1213-2
Tel. 053-414-2770
営業時間 9:00~18:00



三方原店
Instagram



極早生みかん

甘味と酸味のバランスがよく、果汁たっぷり
で爽やかな味わいが魅力です



サトイモ

適度な粘りがありホクホクとした食感
が特徴の秋の味覚。煮込み料理でも
煮くずれしにくいのも好評です



菊

スプレー菊、輪菊、小菊など、花の形・
色とも豊富で、お彼岸にも大人気です

この時期はお彼岸に向けてたくさん
の花が並びます。今回おすすめ
する「菊」をはじめ、三方原店は花
きの品ぞろえが自慢です!他にも、
「極早生みかん」や「サトイモ」な
ど、新鮮でおいしい秋の味覚がた
くさん並びます。ぜひお越
しください!



副店長 鈴木 紳司

【イベント情報】

9月上旬『新米フェア』
10月『フルーツフェア』

詳しくは
ファーマーズマーケット三方原店の
Instagramをご覧ください。

ファーマーズマーケット 旬のおすすめ情報

浜北店

浜松市浜名区新原6677
Tel. 053-586-5633
営業時間 8:30~16:30



浜北店
Instagram

【イベント情報】
10月12日(土)
13日(日)
14日(月)
9:00~17:00
『秋の植木まつり』



毎年大好評の「秋の植木まつり」
を開催します。詳しくはファーマー
ズマーケット浜北店のInstagram
をご覧ください



柿

いよいよ10月下旬から、
特産の次郎柿が販売
開始の予定です



「秋の植木まつり」を開催します!植木
の講習会やお楽しみ抽選会など、楽
しい企画が盛りだくさんです。さらに、
日頃の感謝の気持ちを込めて、植木
をお得に購入できるイベントも行いま
す。旬の食材も多数ご
用意しています。ぜひこ
の機会に遊びに来てく
ださいね!



マネージャー 伊藤 史高

東店

浜松市中央区貴平町655-1
Tel. 053-433-0300
営業時間 9:00~18:00



東店
Instagram



極早生みかん

主に高林早生とゆら早生の
出荷があります。爽やかな
甘酸っぱさが人気です



新米

コシヒカリ、にこまるなどが
並びます。試食販売も行う
予定です

【イベント情報】
9月『新米フェア』
10月上旬『みかんの試食』

詳しくはファーマーズマーケット東店の
Instagramをご覧ください。

今年も新米の季節がやってきました!
炊き上がったときの新米ならで
はの輝き…。想像しただけで食
べたくなってきました。品種ごとの味や
食感を食べ比べてみるのもオス
メです。他にも、秋のごちそうをたく
さんご用意して
います。ぜひ、お
求めください!



店長 中村 功

白脇店

浜松市中央区寺脇町209
Tel. 053-444-6600
営業時間 9:00~18:00



白脇店
Instagram



とびあ浜松ポーク

とびあ管内で生産しているブランド肉
「とびあ浜松ポーク」は、味・品質共に近
隣の飲食店からも好評です



サツマイモ

天ぷらなど料理に使ってもおい
しい紅高系と、焼きいもに最適
と評判の紅はるかが並びます

【イベント情報】
9月中旬『新米フェア』
10月中旬『新米フェア第2弾』
品種食べ比べを行います

詳しくはファーマーズマーケット白脇店の
Instagramをご覧ください。



新米

早生の「コシヒカリ」は8月下旬、晩生の
「にこまる」は10月初旬に、量り売りコー
ナーも順次新米に入れ替わります

白脇店には米の量り売りコーナ
ーがあり、精米したての米を1kg単位
で販売しています。また、JA静岡経
済連直営の精肉コーナーでは、地
元こだわりのブランド肉を取りそろ
えています。他にも新鮮な農畜産
物がたくさん並びま
す。ぜひご来店くだ
さい!



野菜ソムリエ 栗原 昌代



健康に過ごす

遠州病院
だより

「むくみ」が気になることは

ありませんか？



JA静岡厚生連
遠州病院
保健師
松下 翠さん

「むくみ」とは、皮下に余分な水分が溜まっている状態で「浮腫」とも呼ばれます。むくみの多くは心配のないものですが、中には心臓や腎臓などの病気が原因で起こることもあり、場合によっては命に関わることもあるので注意が必要です。むくみの原因となる病気に、心不全や慢性腎臓病があります。心臓は、血液を循環させるポンプのような働きをしていますが、この働きが低下するのが「心不全」です。心臓のポンプ機能が低下すると、血液の流れが悪くなり、血管に血液がたまることでむくみが起こりやすくなります。疲れやすい、ちよっとしたことでも

息切れするなどの症状は、心不全の典型的な症状ですが、そうになると体を動かすことがおっくうになり、さらにむくみが悪化してしまいます。全身にむくみがある、尿の量が減った、横になると息苦しい等の症状があるときは、早めに医療機関を受診して下さい。また、慢性腎臓病で腎臓の機能が低下していると、体内に余分な水分がたまり、むくみが生じます。慢性腎臓病は、進行すると透析や腎移植などの治療を必要としますが、腎機能は一旦低下してしまつと回復が難しいので、早期発見し、治療を始める必要があります。そのために

は定期的に検診を受け、尿検査や血液検査を行いましょう。むくみの予防には、適度な運動をし、太りすぎないことが大切です。また、塩分の摂取量が多いと、心不全や慢性腎臓病などさまざまな病気にかかるリスクが上がります。1日の塩分摂取の目標量は、男性7.5g未満、女性6.5g未満、高血圧と慢性腎臓病の重症化予防のための食塩相当量は、男女ともに6g未満とされていますので、食生活を見直し、減塩にも取り組んでいきましょう。

参考文献：きょうの健康 2022・7

きょうの健康 2023・11

※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

減価償却ってなに？

「減価償却」という言葉は、事業を営んでいる方でしたら一度は聞いたことがあると思います。では計算方法や減価償却の対象になるもの、ならないものはご存じでしょうか。

アリアス税理士法人
代表社員
中野 謙治 税理士
Kenji Nakano



減価償却とは

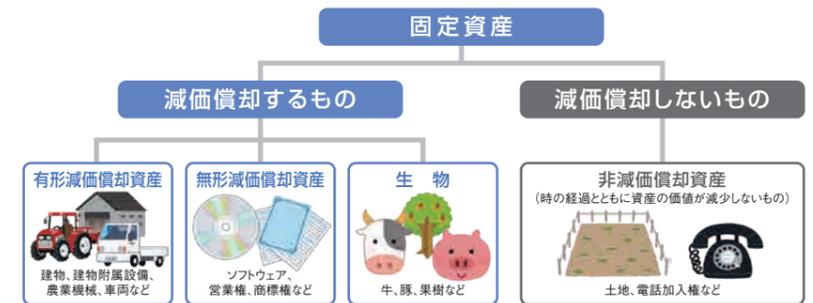
減価償却とは、建物や高額な農業設備など長期間の使用により経年劣化が生じるような資産を購入した際に、その資産が経済的に価値を失うことを会計上で表す方法です。資産のコストを耐用年数にわたって分配し、各会計期間における費用として計上することで、より正確な財務状況を反映します。

減価償却の耐用年数とは

減価償却の対象となる資産の取得価額をどれぐらいの年数に分けて計上すべきかは、品目ごとに「減価償却資産の耐用年数等に関する省令」に定められています。いわゆる「法定耐用年数」と言われるものです。

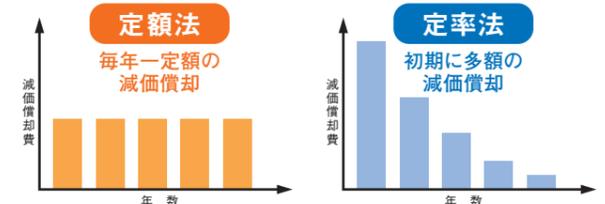
減価償却の対象となる資産・ならない資産

すべての資産が「減価償却」の対象となるわけではありません。あくまでも時が経つにつれて価値が下がっていく資産が対象になります。



減価償却方法

一般的な減価償却の計算で用いられる方法には「定額法」と「定率法」があります。「定額法」は毎年一定額が費用化されます。「定率法」は初期に多額の減価償却費を計上することができます。(法定耐用年数を経過した時点の費用化した減価償却費累計額はどちらの償却方法を選択しても一致します。)



また、減価償却方法は個人事業主と法人でそれぞれ適用する償却方法が異なる部分があります。適用する償却方法によって、年間で費用化される金額が異なりますので、それぞれの特徴を把握したうえで償却方法を選択しましょう。(償却方法の変更には届出が必要。)

	法人	個人事業主
定額法	・建物、建物附属設備、構築物、ソフトウェアは必ず定額法 ・機械設備、車両運搬具、工具器具備品は税務署に届け出れば定額法で計算可能	原則として、すべて定額法で計算
定率法	原則として、建物、建物附属設備、構築物、ソフトウェア以外のすべて	建物、建物附属設備、構築物、ソフトウェア以外であれば、税務署に届け出れば定率法で計算可能

まとめ

減価償却費は経費として扱われます。そのため、減価償却費を計上すると課税対象となる所得が抑えられるため、節税することが可能です。償却方法の違いによって、費用化されるスピードが異なりますので、それぞれの決まりを理解して適用しましょう。

バックナンバーはこちらから



所得税編

相続編

秋の植木まつり

10月12日～14日までの3日間、浜北営農緑花木センターで「秋の植木まつり」を開催します。

植木等の1割引販売や植木の講習会、植木オークションなどを開催する予定です。



■日時 10月12日(土)、13日(日)、14日(月・祝)
9:00～17:00

■場所 浜北営農緑花木センター(浜松市浜名区新原6677)

■内容 植木等の1割引販売
植木の講習会、植木オークション、お楽しみ抽選会等

■お問い合わせ先

JAとぴあ浜松 浜北営農緑花木センター TEL.053-587-8728



葬祭センター

もしもの時に備えて 事前に準備すること

1. 宗旨宗派

ご葬儀を行うときの宗旨宗派を決めておきましょう。

2. 喪主

事前に喪主を決めておきましょう。

3. 通夜および葬儀式場

住宅事情や駐車場、葬儀の規模等を考慮して決めましょう。

4. 遺影写真

前もって遺影写真用として数枚準備しておくとい良いでしょう。



5. 本籍地の確認

死亡届の記入に際し、故人の本籍を記入する欄があります。



6. 名簿の作成

もしもの時の連絡先とともに、ご親戚やご近所・ご友人関係のリストを作成しておくとい良いでしょう。

詳しくは、JAとぴあ浜松 葬祭センターまで、お問い合わせください
JAとぴあ浜松 葬祭センター ☎ 0120-137-108



携帯電話への登録はこちら

税務相談会 10月

開催場所	日程	時間	ご予約・お問い合わせ
五島支店	25金	9:00～11:30	南営農センター TEL:425-5931
白脇支店	25金	13:00～15:00	
長上支店	4金	9:00～11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
笠井支店	4金	13:00～15:00	
和田支店	2水	9:00～11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
積志支店	2水	13:00～15:00	
西地区支店	18金	9:00～11:30	西営農センター TEL:485-2127
可新支店	18金	13:00～15:00	
舘山寺支店	10木	9:00～11:30	北営農センター TEL:485-6211
三方原支店	10木	13:00～15:00	
浜北営農緑花木センター	17木	9:00～15:00	浜北営農緑花木センター TEL:586-1116
新所原支店	24木	9:00～11:30	湖西営農センター TEL:578-2288
鷺津支店	24木	13:00～15:00	
湖北営農果樹センター	11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。
※相続のご相談は「相続診断サービス」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。

年金相談会 9月・10月

開催場所	日程	時間
和田支店	9月 1日(日)	9:00～17:00
鷺津支店	8日(日)	9:00～17:00
住吉支店	10日(火)	15:00～18:30
白脇支店	14日(土)	9:00～17:00
蒲支店	10月 5日(土)	9:00～12:30
新居支店	6日(日)	9:00～17:00
三方原支店	8日(火)	12:30～20:00
可新支店	13日(日)	9:00～17:00
テクノ支店	19日(土)	9:00～17:00
芳川支店	20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・裁定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。

「ローンセンター向宿店」オープン

10/1(火) ローンセンター向宿店オープン

マイホームやマイカーの購入資金、お子さまの進学資金など、地域の皆さまの生活関連資金のご相談に対応いたします。

専門スタッフがお待ちしておりますので、お立ち寄りください。



INFORMATION

●営業時間

平日 10:30～19:00

土・日曜日 8:30～17:00

●休業日

水曜日、祝日、

12月31日～1月3日

JAとぴあ浜松
ローンセンター向宿店
浜松市中央区向宿3-5-5
TEL 053-464-3160
FAX 053-464-3165



タマネギ定植作業・ミカン収穫作業 パートさん大募集

タマネギ定植

勤務地 浜松市中央区篠原町近辺

時期 9月中下旬から11月上旬(予定)

仕事内容 タマネギの苗植え・苗取り

勤務時間・休日 応相談(各農家による)



仕事内容はこちらのQRコードから動画で→



ミカン収穫作業

勤務地 浜松市浜名区細江町・引佐町近辺

時期 10月中旬から12月下旬

仕事内容 ミカン収穫

勤務時間・休日 応相談(各農家による)

※求職説明会を予定しています。



仕事内容はこちらのQRコードから動画で↓



～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

富永泰成さん
(浜松市浜名区西美園)

友達に誘われたのがきっかけで、1年前に野球のクラブチームに入りました。最近うれしかったのは試合でホームランを打ったこと。今はキャッチャーとしてプレーしているので、守備がうまくなりたいです。コントロール良く投げる練習をがんばりたいと思います。



山部華鳳さん
(浜松市中央区小池町)

中学校のバレーボール部で、セッターとしてがんばっています。トスのタイミングを合わせる難しさがありますが、イメージ通りにスパイクが決まると、とてもうれしいです。これからも練習に励み、レギュラーとして県大会に出場したいと思っています。



古田壮真さん
(浜松市浜名区引佐町)

強豪校といわれる中学と高校でバスケットボールに打ち込み、同じ志の仲間と切磋琢磨してきました。今はプレーから離れていますが、三遠ネオフェニックスや日本代表の試合を観たり、親戚の子どもたちと遊びの中で教えたりしてバスケに関わって楽しんでいます。



山下直樹さん
(浜松市中央区伊左地町)

「秀の陽向」という赤い輪菊を主軸に栽培しています。資材や燃油の高騰などもあり、紅花の栽培も検討しています。今夏は猛暑の日が多かったので、ドライブや温泉でリフレッシュする時間も大切にしながら、これからも頑張っていきたいと思います。



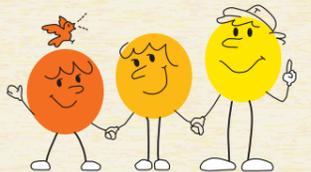
鈴木みちゑさん
(浜松市中央区泉)

好きなことをとことん極める性分で、剣や扇を使う武術太極拳、俳句、編み物を長く続けています。編み物は講師もしていて、生徒から「ずっと続けてほしい」と言ってもらえることに幸せを感じます。楽しい時間を過ごすことが健康の秘訣です。



山本美乃里さん
(湖西市ときわ)

昨年6月、主人とパン屋をオープンしました。国産小麦や良質なバターなど材料にこだわったパンを作っています。マルシェやワークショップの主催や場所の提供もして、地域の方が繰り返し足を運んでくれるようなお店作りを目指しています。



真が撮れるように思います!(大)

編集後記

Daiichi-TVで、毎週日曜日11:40から「ごちそうカントリー」を放送しています。ぜひご覧ください。



新しい野菜を植えるときには、広報誌やホームページの「家庭菜園」を見てください。分かりやすいので非常に便利です。今年もいろいろな野菜に挑戦してみたいと思っています。/浜松市I.Eさん

いつも「家庭菜園」をご覧いただきありがとうございます。今号ではスナップエンドウをご紹介しますので、挑戦してみたいか、挑戦しようか。YouTube「とぴあch」にも家庭菜園の動画をアップしています。ぜひそちらも参考に、家庭菜園を楽しんでくださいね!

おたより



鳥の目、虫の目、魚の目、コウモリの目



常勤監事
植村 正徳

監査に携わっていると、ふと我に返ることがあります。気付くと、無意識のうちに監査対象が適正であることを裏付けるエビデンス（証拠）のみ探し続けており、反証となるエビデンスを探すことが疎かになってしまっていることがあるのです（このことを「確認バイアス」と言います）。

監査では常に「健全な懐疑心」を保持して、批判的に評価する姿勢が求められており、このことについて繰り返し自問自答しています。

また、監事監査が適法性監査（法令・定款違反はないか）に限定されず、妥当性監査（業務執行は妥当か）にまで及ぶのか否かについては学説の分かれるところですが、妥当性監査においては、適法・違法の判断とはまた違って、妥当・不当の判断は複雑で難しく迷うこともしばしばです。枝葉末節にこだわり近視眼的な監査とならないように「鳥の目、虫の目、魚の目、コウモリの目」をもって多面的に監査するように心掛けています。

鳥の目は、高い位置から俯瞰的に全体を見回すこと、虫の目は、近づいてさまざまな角度から物事を見ること、魚の目は、潮の流れ（時流の意）を読むこと、コウモリの目は、逆さま（相手の視点の意）から見ることです。自戒の念を込めて。

JAとぴあ浜松のデータ

令和6年7月31日現在

●組合員数総合計	78,872人
正組合員	19,979人
准組合員	58,893人
●出資金	35億8,289万円
●貯金	1兆2,466億1,277万円
●貸付	2,206億8,977万円
●共済保有高	3兆2,751億5,357万円
●販売品取扱高	72億8,647万円
●購買品取扱高	27億6,285万円
●正職員数	1,083人

経営管理委員会だより

(令和6年6月27日)

●協議事項1 「経営管理委員及び理事の報酬について」
令和6年7月から令和7年6月までの経営管理委員及び理事に対する報酬額について協議が行われ承認されました。

(令和6年7月29日)

●協議事項1 「業務用パソコンの更新について」
業務用パソコンの更新について協議が行われ承認されました。

●協議事項2 「有玉支店および本店一部機能施設・村櫛支店・奥山支店の建設および建設委員会委員の選出について」
老朽化した施設の建設及び建設委員会委員の構成について協議が行われ承認されました。

とぴあ家の人々

第42話 「地元の農家を応援しなくちゃ！」の巻



「マンガ「とぴあ家の人々」好評につき、実写版の動画をYouTubeにアップしています（ホームページからも見られます）。ぜひご覧ください！」



お野菜はもちろん、お米も高くなってるのよね。

ガソリン代や光熱費…とにかく全部高くなってる印象だよ。

最近、いろんな物が値上がりしてるのよね～。

光熱費

肥料や飼料、燃料や農業資材の原料（石油類）は、9割以上が海外からの輸入です。そのため昨今は、円安や戦争などの影響を受けて、ほとんどの物資が値上がりしています。

確かに農産物の値上がりは家計に響くけど、その前に、肥料や農業資材の値上がりで、農家の方が大変だって新聞に書いてあったぞ。

肥料 飼料

自分たちの食べ物を守る意味でも、地域の農業は絶対に応援していかないとね!

それじゃあ、農家の手取りが増えているとは言えないわね。

そうなんです。私たちの立場からすると、まだまだ適正価格とは言えません。消費者のみなさんには、ぜひ、農産物の値段について、もっと理解を深めていただきたいところです。

巻頭の特集「国消国産について考えよう！」も読んでね!

懐かしの
アルバム浜松合同運送の
発足記念写真

現在の浜松市中央区旭町の田んぼの一角に東海鉄道
の浜松停車場（現在のJR浜松駅）が開駅したのは
明治22年。以後、明治・大正・昭和と時代の流れと
ともに駅前には多くの運送業者が営業所を構え発展
していきました。浜松委託運送株、浜松倉庫株など十
数社にのびました。その後、昭和3年に運送業の大
合同により国際通運株が設立されました。浜松
近隣の運送会社も浜松合同運送株として一本化
され国際通運の代理店として駅前に営業所が開設
され、ここに掲載した写真がその時の開業記念の
風景です。やがて国際通運株は日本通運株となっ
ていきました。営業所の大きな看板には「国際
通運株式会社代理店」とあり、の商標もみえ
ます。集まっているのは合併した会社の社長
や役員たちで、のぼりには「安くて便利宅扱」と
か「早くて正確」など書かれています。営業所
があったのは、現在の浜松駅前バスターミナル
のある辺りになります。

※宅扱:宅急便の先駆け(特別小口扱い)



(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