

コンバインの音 黄金色の圃場に響く

【本号のコンテンツ】

- ・令和3年産 水稻の生育概況 P2~P3
- ・米生産者の皆様へ P4~P5
- ・金融・共済インフォメーション P11
- ・子育て支援室からのお知らせ P12~P13
- ・機械燃料センターからのお知らせ P14

10月号
2021
Vol.698



9月12日 布施営農組合 稲刈り風景

令和3年産水稲の生育概況

1 播種〜育苗

(1) 播種は、「てんたかく81」が成熟期を遅らせる為に4月5日頃からと昨年同様、近年よりやや遅くなった。「コシヒカリ」が4月23日頃から実施された。

(2) 催芽、出芽揃いは、概ね良好であり、ほぼ120g/箱の播種量が徹底された。

(3) 今年も「てんたかく81」、「コシヒカリ」とともに田植え時の葉令が2.8葉程度と老化苗の傾向であった。



9月2日、十二町支所にて初検査を実施。以後各支所で初検査が行われました。
【初検査総数497袋(てんたかく)全量1等】

2 田植え〜出穂期

(1) 田植盛期は、昨年と同様に「てんたかく81」が5月5日頃と成熟期を考慮し4月植えは少なくなり、「コシヒカリ」が5月13日頃となった。

(2) 田植えは、栽植密度が70株より少なくなる傾向が見られた。植付け本数、植付け深さともに目標とする3〜4本/株、3cm程度と良好であった。

(3) 活着は、田植え後の天候が近年と比較し気温が並みであったが、降雨日が多く日照時間が非常に短くなったため、活着、生育が抑制された。特に「コシヒカリ」への影響が大きかった。

6月上旬の天候は、近年並みに推移したが生育のスピードは回復しなかった。

(4) 中干しは、田植え後25日からの実施が少しずつ定着し始め、昨年より適期に実施されるほ場が多く、溝掘りも順調に開始された。6月下旬も少雨で日照もあつたことから中干しがシッカ

3 登熟期〜成熟期

(1) 成熟期は、「てんたかく81」が、出穂期から8月1半旬までやや気温が高く推移したが、8月2半旬以降は降雨、低温、短日照が継続し、成熟期間が近年並みの36日間と、近年より3日程度遅い8月24日頃となった。

「コシヒカリ」では、出穂期直後から平均気温が低く推移し、積算気温から推測すると成熟期間が42日間と長く近年より5日遅い9月15日頃になると見込まれる。

りと実施され地耐力も確保された。
(5) 幼穂形成期は、「てんたかく81」が近年より3日遅い6月27日頃、「コシヒカリ」が近年より4日遅い7月15日頃と遅れたままであった。
幼穂形成期の生育量は「てんたかく81」で小さく、「コシヒカリ」では場間にバラつきがあり、極端に大きいほ場も見られた。

(2)刈取りは、「てんたかく81」が8月20日から開始され、8月31日現在で9割程度となっている。

4 病害虫

(1)カメムシは、雑草地の発生が過去最高の頭数となった。主力はアカスジカスミカメとクモヘリカメムシで、昨年斑点米の被害を発生させたクモヘリカメムシは昨年よりかなり多くなった。一方、本田農薬防除時に比較的天候が良好なこと、穂揃期の適期に農薬散布されたことから、昨年ほどの被害はないと見ている。

(2)イナゴは、氷見市全体に見られるようになり、葉への食害が見られた。ほ場の極一部では登熟に影響した事例も見られた。

(3)病害は、ごま葉枯れ病が散見された。

◎生育ステージ（R3年 展示ほ調査結果から）

	てんたかく81			コシヒカリ		
	幼穂形成期	出穂期	成熟期	幼穂形成期	出穂期	成熟期
本年	6/27	7/19	8/24	7/15	8/4	(9/15)
昨年	6/23	7/17	8/22	7/12	8/4	9/10
近年	6/24	7/18	8/21	7/11	8/1	9/10

注) 近年：「てんたかく81」R年、2年 「コシヒカリ」H23～R2年のデータ

5 作柄の見込み

(1)「てんたかく81」は、幼穂形成期の生育量

が小さく、穂数が目標よりかなり少ないことからm²当たりの着粒数が少ないと予想されるが、穂揃期の葉色が目標並みで登熟の前半が長日照であること、また「てんたかく81」の登熟歩合が高い特性により、登熟が良好で、収量は近年並みからやや良と予想される。

(2)「コシヒカリ」は、登熟期間を通し短日照なことや葉の減葉により受光体制が悪いことから、登熟が抑制されていると考えられ、収量はやや少ないと予想される。特に、幼穂形成期の生育量が大きくm²当たり籾数が多いほ場では影響が大きいと考えられる。

6 品質の見込み

(1)「てんたかく81」は、登熟期間の前半の気象が良好であったことから、基白、背白粒が少なく、品質はおおむね良好と見ている。一方、登熟後半に短日照となったことや1穂着粒が多いほ場では養分転流が抑制され乳白粒が発生し、山沿いのほ場ではクモヘリカメムシによる斑点米が発生し、品質低下が懸念される。また、8月2半旬からの降雨により発芽籾が見られ、一部地域では着色粒（茶米）が見られる。

(2)「コシヒカリ」は、登熟中盤まで、低温で推移したことから、基白粒、背白粒の発生が多くはないと見ている。一方、8月2半旬からの短日照により乳白粒の発生が懸念される。また「てんたかく81」と同様、山沿いでは、クモヘリカメムシによる斑点米の発生が懸念される。

品質概況(てんたかく)

- ①粒形、粒ぞろいは前年並み。光沢、充実度も前年並み。
- ②千粒重は前年より重い。
- ③未熟粒については、乳白粒・背白粒等前年並み。
- ④被害粒については、胴割粒はわずかに見られた。着色粒（カメムシによる）は見られなかった。被害粒は前年並み。
- ⑤総合的な品質は前年並み。

その他

- ①適期刈り取りの励行
- ②適正水分の確保
- ③施設等における品質予察の徹底
- ④丁寧な調製による死米・未熟粒等の除去
- ⑤量目の確保

（高岡農林振興センター氷見班）
9月2日付け資料参照

米生産者の皆様へ

農協に出荷された出荷契約米等の概算金についてご案内いたします。

① 令和3年産出荷契約米の概算金

(JA米、紙袋60kgあたり、消費税込)

種類	銘柄	等級	3年産概算金金額 (加算金込)	(参考) 2年産概算金金額
うるち米	富 富 富	1等	11,800円	14,500円
	コシヒカリ	1等	11,000円	13,000円
	てんたかく	1等	9,500円	11,500円
	てんこもり	1等	9,500円	11,500円
	その他	1等	9,000円	11,000円
酒 米	五 百 万 石	1等	10,500円	11,000円
	雄 山 錦	1等	10,500円	11,000円
	富 の 香	1等	10,500円	11,000円
	その他	1等	10,500円	11,000円
もち米	新 大 正 糯	1等	13,500円	14,000円
	その他	1等	12,700円	13,200円

- ・ 富富富について、栽培マニュアルの流通基準（「検査等級：1等」かつ「化学合成農薬の成分使用回数：12以内」）を満たす米穀には、概算金11,000円/60kg（税込）に800円/60kg（税込）を加算します。流通基準を満たさない米穀は、概算金のみのお支払いとなります。
- ・ バラ、フレコンは上記金額から▲172円となります。
- ・ 「JA米」の要件を満たさない「一般米」は、上記金額から▲300円となります。
- ・ 需給動向をふまえて、概算金の追加払いを行う場合は、令和3年12月に実施します。

② 令和3年産飼料用米の概算金

(60kgあたり、消費税込)

種類	等級	3年産概算金金額	(参考) 2年産概算金金額
全銘柄	合格	300円	300円

③ 令和3年産備蓄米の概算金

(紙袋60kgあたり、消費税込)

種類	等級	3年産概算金金額	(参考) 2年産概算金金額
うるち米	1等	7,800円	9,800円

- ・ バラ、フレコンは上記金額から▲172円となります。

④買取販売の実施について

従来、「はさがけコシ」、「春陽」を買取販売品としておりましたが、今年度より、「ひみ穂波」につきましても買取販売品とさせていただきます。

「ひみ穂波」、「はさがけコシ」は「コシヒカリ」の概算金単価に、「春陽」は「その他うるち」の概算金単価に下記の加算金を上乗せしてお支払いします。

(60kgあたり、消費税込)

加算区分	等級	加算金単価	区 分
ひみ穂波	1・2等	1,800円	ひみ穂波栽培要綱に準拠して栽培された米穀
はさがけコシ	1・2等	6,500円	生産基準に準拠して生産された米穀
春陽	3等	9,000円	生産基準に準拠して生産された米穀

※ 買取販売品は原則として、出荷時の一括精算とします。

※ 全農で追加概算金の支払いがある場合は販売状況を勘案し、追加払いする場合があります。

⑤令和3年産出荷契約米委託契約内容のご案内について

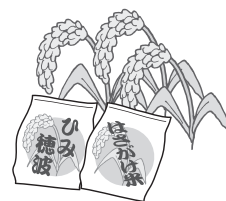
令和3年産米の委託契約の内容について、以下のとおりご案内いたします。

なお、JAグループでは、今後一層の流通経費削減に努めてまいります。需給環境の急激な変化等により、項目別上限単価を超えた場合は、その理由等の説明を行います。

1. 共同計算の実施単位

種 類
主 食 用 う る ち 米
酒 造 好 適 米
も ち 米
飼 料 用 米

左記について、品種・等級別に共同計算を実施します。
ただし、コシヒカリについては「慣行栽培」、「特別栽培」を別々の共同計算単位とします。



2. 加算の実施

(60kgあたり、消費税込)

加算区分	等級	加算金単価	区 分
特別栽培コシ	1・2等	1,550円	特別栽培米取扱具体策に準拠して栽培された米穀
特別栽培富富富	1・2等	1,080円	特別栽培米取扱具体策に準拠して栽培された米穀

※ 上記の加算金については、検査買入時、概算金に上乗せして支払います。

3. 共同計算費目と経費の上限見通し

(単位：円/60kg、消費税込)

共同計算費目名	内 容	経費の上限見通し			
		うるち米	酒 米	も ち 米	飼料用米
概 算 金 償 還	生産者への支払金	表のとおり	表のとおり	表のとおり	表のとおり
加算金・追加精算償還	生産者への支払金	販売状況等を勘案の上決定			
流通・保管等に係る経費	保管料、運賃等	1,620	1,432	1,790	100
事故処理経費		10	10	10	5
手 数 料	全農とやま、JA氷見市分	726	726	726	40
生産・集荷・販売等に係る経費	宣伝広告費等	152	35	155	10
需給調整経費		22	0	0	0
監査委員会費用(監査法人等による調査費用)		2	2	2	1
そ の 他	産地精米の品質向上経費など	40	0	0	0
流 通 経 費 合 計		2,572	2,205	2,683	156

⑥令和3年産米の最終精算

令和3年産米の販売が終了した時点で、種類ごとに共同計算を行い、銘柄・等級別に概算金との差額を精算いたします。なお、概算金の償還額に不足が生じた場合は、出荷契約にもとづき、返還を求めます。

『いきいき直売の会』の活動より



いきいき直売の会 地消地産キャンペーン 当選者抽選会を実施!!



いきいき直売の会 地消地産キャンペーンは、7/28～8/28の期間、市内のJA直売所にて実施され、総数145件の応募がありました。

9月6日、当選者の抽選会が氷見市農業会館にて行われ、早川 信一会長、東海 俊彦副会長、両国 明美副会長が出席のもと、総勢100名の厳正な抽選が行われました。

当選者には、福島産の黄桃や岡山産のぶどうなど、全国の名産品が贈られる予定です。

早川会長は、「今回は日頃から生産者の出荷品を購入して頂いている消費者に感謝の意を込めてキャンペーンを実施させて頂いた。今後もより内容を充実させ、消費者がワクワクできるような企画を提案していきたい。」と抱負を述べられました。

キャンペーンシール▶



厳正な抽選を行う早川 信一会長(中央)、東海 俊彦副会長(右)、両国 明美副会長(左)

いきいき直売の会 生産者の紹介

直売所にて農産物加工品を販売 ～障害のある人も活躍できる場を～

NPO法人 b-らいふ

NPO法人b-らいふ(氷見市幸町)は、障害者や生活困窮者(利用者)に対して就労支援を行う団体で、市内の協力企業や同団体が市内で運営する施設における利用者の就業を支援しています。

同法人が運営する飲食店「たまねぎcafé」(幸町)では、利用者が惣菜等を製造し、店内にて提供する他(現在は新型コロナ感染防止のため休業中)、JA直売所にて販売しており、今後は、自家栽培の果実を利用した加工品等、より広く市外でも販売できる商品を開発予定です。

理事長の永森 栄一氏は、「就職か在宅かの二元論ではなく、周囲のサポートがあれば社会で活躍できる障害者は多くおられます。そういった方に働く場を提供し、障害のある人も自分らしく生きていける環境作りと誰もがお互いの多様性を認め合い豊かに生きていける社会の実現を目指したい。」と語られました。

また、障害者が農業の現場で就業する「農福連携」にも取り組んでおり、地域の産業・文化の維持・発展への貢献も目指しています。



9月7日 たまねぎcaféにて自家栽培のジャガイモの皮むきを行う利用者の皆さん。



9月7日 たまねぎcaféにて支援者よりおはぎの作り方を学ぶ利用者。

『氷見はとむぎ茶』愛飲感謝キャンペーン抽選会

A〜C賞 合計175名の当選者が決定!!

ペットボトル「氷見はとむぎ茶」のご愛飲に感謝申し上げます。今年も実施されました『ご愛飲感謝キャンペーン』ですが、期間中には多数の反響が寄せられ、各事業所に設置された応募箱は、期待と願いを込めたハガキで膨れ上がりました。

8月15日に応募が締め切られた後、8月18日に当選者を決める抽選会が開かれ、伊藤組合長、南常務、塚口理事が順次抽選を行いました。

厳正なる抽選の結果、A賞（豪華「氷見牛」すき焼き肉）25名を始め、B賞（氷見産コシヒカリ ひみ穂波5kg）50名、C賞（ハトムギエキス入りはとむぎ豆乳飲料6本セット）100名、計175名の当選者が決定。ご当選の皆様、おめでとうございます!!

なお、当選者発表は賞品の発送をもって替えさせていただきます。多数のご応募ありがとうございます。御座います。



▲A賞の抽選 伊藤組合長



C賞の抽選 塚口理事



B賞の抽選 南常務



野菜もの知り百科

土壌医 ● 藤巻久志

サツマイモ（ヒルガオ科サツマイモ属）

サツマイモ（スイートポテト）もジャガイモ（ポテト）も救荒作物です。どちらも原産地は中南米で、ロンプスの新大陸発見により欧州、アフリカ、そしてアジアに伝えられました。サツマイモは根が肥大した塊根（かいこん）、ジャガイモは茎が肥大した塊茎（かいかい）です。

野菜の名前には歴史や逸話があって面白いです。サツマイモは薩摩国から江戸に伝わったから「薩摩芋」。薩摩国には琉球から伝わったから「琉球芋」。琉球には唐から伝わったから「唐芋」（からいも）。中国では甘い薯（いも）だから「甘藷」（かんじよ）です。

沖縄県のサツマイモは、植物防疫法によって、本土に持ち込むことが規制されています。本土には生息していないイモゾウムシのまん延を防止するためです。沖縄県はウリミバエ根絶で開発された技術を基に防除

事業を行っています。近い将来、肉色が赤や紫の「紅イモ」が本土でも食べられるようになると思います。

収穫直後のサツマイモは甘くありません。でんぷんが糖化するのに2〜3週間かかります。貯蔵期間が長くなると甘味は強くなりますが、ホクホク感は薄れます。貯蔵適温は13度で、10度以下の低温に長く置くと、黒く腐敗します。一般家庭では購入後できるだけ早く使い切ることをお勧めします。

サツマイモはあくが強く、切り口が空気に触れると黒く変色します。きんとんやサラダなど色を美しく料理したいときは、皮を厚めにむき、すぐに水に漬けます。漬け過ぎると水溶性のビタミンCが流失してしまうので短時間にします。

戦中から戦後にかけて、アルコール製造用の多収の品種が、まさに救荒作物として国民を飢餓から救いました。しかし、アルコール製造用の品種は粘りも甘さも少なく、サツマイモを見るのも嫌だという人が増えました。今は「安納芋」や「べにはるか」などとてもおいしい品種が栽培され、ケーキやアイスクリームにもなっています。



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

ユリ根のプロフィール

【分類】ユリ科ユリ属

【原産地】中国、日本

【おいしい時期(旬)】10～1月ごろ

【主な栄養成分】炭水化物、タンパク質、カリウム、鉄、リン、食物繊維、葉酸など

ユリ根

～お正月料理に欠かせない縁起物～

ユリ根のいろいろ

コオニユリ、オニユリ、ヤマユリなど

現在、主に売られているものはコオニユリ
苦味が少なくほんのりとした甘味と、ホクホクした食感が特徴



楽しみ方・食べ方のコツ

鱗片をばらして使用

下処理＆下ゆで

回りに付いているおがくずなどを水で優しく洗い落とす



底の回りの外側の鱗片から一枚ずつ剥がす

鱗片に汚れや茶色くなっている部分がある場合は削り取る



ポイント

鱗片が剥がれにくい場合は、根元の堅い部分を先に取り除く
白く仕上げるには酢を少量入れてゆでる
火加減に注意、加熱し過ぎると食感が損なわれるので強火にすると煮崩れしやすい

塩を加えて1～2分程度さっとゆでるの大きい鱗片から湯に入れる



丸ごと使用

鱗片を剥がさずアルミホイルに包んでオーブンで焼く、蒸す、油で揚げると、形やボリュームを生かした料理に



主な料理

あえ物 揚げ物

スープ 煮物

京料理など和食に重宝される高級食材

生産量9割を超える大産地
北海道ではカレーやシチューにも利用

選び方

鱗片(りんぺん)……大きく張りがある

しっかり重なって、固く締まっている

しなびていない、変色や黒ずみ、傷がない

葉が変色したり、枯れている部分があるものは避ける



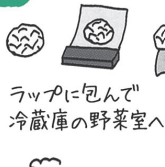
全体が白くふっくらとしていて重みがあるものを選んでね



保存方法

冷蔵保存

新聞紙などに包んで風通しの良い冷暗所へ



水分があると傷みやすい。ペーパータオルで水分をよく拭き取る

霧吹きで湿らせておく

冷凍保存

量が多い場合は冷凍もお勧め、そのまま茶わん蒸しやあえ物などにも利用可能



おがくずに入れておけばそのまま1か月程度保存可能

鱗片を一枚ずつばらし硬めにゆでるか蒸して水気を切って冷まし、ラップに包んで冷凍

ユリ根のチカラ

葉酸 造血作用があり貧血予防に。妊婦が積極的に取りたい栄養成分

食物繊維 コレステロールの吸収を抑制し、生活習慣病予防、便秘解消に

炭水化物 芋類と同じように炭水化物が主成分の体内でエネルギーに変換される

かゆみ ぶくみの改善や高血圧予防に。腎臓にたまる老廃物の排出を促す

栄養価が高く、滋養強壮に役立つ食材

ユリ根のヒミツ

食用に適したユリの鱗茎(りんけい)部分

名の由来

鱗茎が花びらのように重なり合っている形から「百合」に

子孫繁栄・無病息災

縁起物として年を重ねる、和合(仲が良い)に通じる言葉の象徴に

歴史

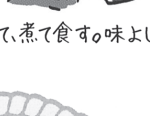
古くから中国や日本に自生

中国

せき止めや滋養強壮などの薬用としても利用

日本

江戸時代『農業全書』(1697年)概要・栽培法・食べ方などを紹介
『菜譜』(1698年)「根大なるをほり取りて、煮て食す。味よし。」





シェフ永井のおすすめ

永井智二（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
三天晴（旧キッチン晴人）
オーナーシェフ



「梨とイチジクの サラダ」



材料（4人分）

- 梨（くし切りで1/8にカットし塩水に漬けておく）……………1個
- イチジク（半切り）……………2個
- サツマイモ（乱切りして蒸しておく）……………1本
- マイタケ……………1パック
- 生ハム……………1パック
- ハーブ類……………適宜
- エキストラバージンオリーブ油……………適宜
- レモン汁……………1/2個分
- 岩塩……………適宜



作り方

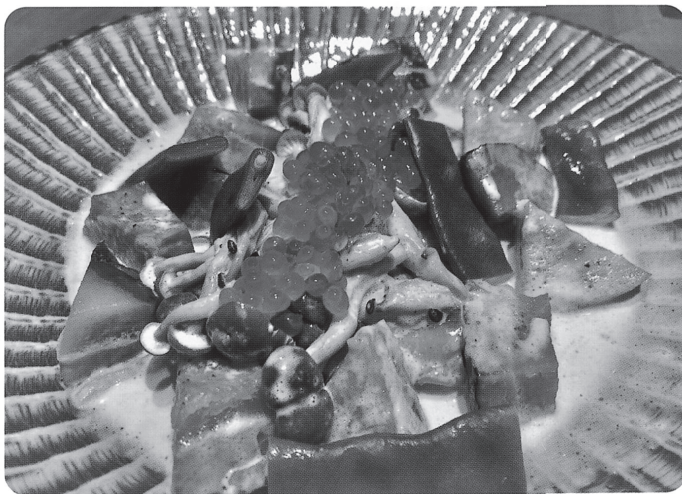
- (1) オーブン（トースターでも可）を熱し、イチジク、サツマイモ、マイタケを焼き上げる。
- (2) 器に梨、焼き上げたイチジク、サツマイモ、マイタケ、生ハムを彩りよく盛り付け、エキストラバージンオリーブ油、レモン汁を回し掛け、岩塩を振りハーブ類を散らして出来上がり。

「秋サケの クリームソース」



材料（4人分）

- 秋サケ……………切身4切れ
- カボチャ（乱切りして蒸したもの）……………1/8個
- サツマイモ（乱切りして蒸したもの）……………1本
- シメジ（小房にばらしておく）……………1パック
- モロッコインゲン（3cm幅に切りゆでておく）……………2本
- イクラ……………大さじ2
- 生クリーム（乳脂肪分43%程度のもの）……………200ml
- 白ワイン……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ1
- 塩・こしょう……………適宜
- 小麦粉……………少々
- サラダ油……………小さじ1
- バター……………小さじ1



作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、小麦粉をはたいた秋サケを中火で両面焼き、白ワインを入れ、いったん火を止める。
- (2) (1)のフライパンにバター、カボチャ、サツマイモ、シメジ、生クリーム、砂糖を入れ、弱火にして塩・こしょうをして10分ほど煮込む。
- (3) ソースがとろりとしてきたら器に盛り付け、モロッコインゲンを添え、イクラをかけて出来上がり。



ぜ・い・き・ん・小話

「国税に関する各種手続は「自宅等から」

(高岡税務署)

熊さん・御隠居、新型コロナウイルス感染症がなかなか収まりやせんね。あつしは、税金の相談をしたいのでやんすが、外出するのも不安なご時世でやんすから、どうしたものかと思いやしてね。

御隠居・税金の一般的な質問であれば、税務署に行かなくても国税庁ホームページ(https://www.nta.go.jp)の「タックスアンサー」を使って、よくある税の質問に対する一般的な回答を税金の種類やキーワードごとに調べることができまぞ。電話による相談であれば、電話相談センターで受け付けておるぞ。

熊さん・さすが御隠居、よくご存じやんすね。あつしの質問に御隠居が答えてくれるように、タックスアンサーや電話相談センター以外に税に関する質問に答えてくれる方法はないんですかい？

御隠居・タックスアンサー以外にも、所得税の確定申告や年末調整に関する疑問や、医療費控除や住宅ローン控除などの問い合わせが多い質問については、年末調整や確定申告の時期に併せて、チャットボットによる税務相談を受けておるんじやよ。AIを活用して自動で回答してくれるのじや。利用可能期間中は土日、夜間に関係なくいつでも利用できるから、税務署に行かなくても税について調べられるのじやよ。

熊さん・具体的に書類や事実関係を確認する必要がある場合など、電話での回答が困難な相談内容はどうすりゃいいんですかい？

御隠居・税務署ではのう、電話での回答が困難な相談内容については、事前に所轄の税務署に電話等で相談日時を予約し

てもらっておるんじやよ。熊さん・へえ、なるほど。国税庁ホームページを利用すりゃあ、税務署に行かなくても、税金について調べることができるとやんすね。税務署の窓口で相談する場合も、事前に予約したほうが必要書類なんかも確認できやすしね。そういやあ、申告書の作成も税務署に行かなくてもできましたよな？

御隠居・おおそうじや。熊さんも、少しは税金の手続きが分かるようになったのう。熊さんの言うとおり、申告手続も、パソコンやスマートフォンから国税庁ホームページにアクセスして画面案内に従って入力すれば、申告書の作成や送信ができるのじやよ。毎年2月から始まる確定申告では、多くの人が利用しているのじやよ。

熊さん・混雑した申告会場に向かなくても、自宅から手続きが完了できやすからね。税務署に行かなくてもいいのは助かりやすね。

御隠居・熊さんや、税金の納付も、税務署の窓口や金融機関に向かなくてもできるのじやよ。税務署や金融機関に行かなくても納付手続ができる「キャッシュレス納付」が便利じや。キャッシュレス納付には、ダイレクト納付やインターネットバンキングから納付するなど、様々な方法があるのじやよ。

熊さん・そいつは便利でやんす。御隠居、税務署に行かなくてもできる手続きは、他にはどんなものがあるんですかい？

御隠居・令和3年7月からは、e-Tax Xを利用すれば、納税証明書の申請から受取までできるようになったのじやよ。

熊さん・このご時世、税務署に行かなくても、こんなに税金に関する手続きができるのは、本当に助かりやすね。

御隠居・そうじやのう。詳しくは国税庁ホームページ(https://www.nta.go.jp)を見るとよかるう。

熊さん・わかりやんした、御隠居。日頃からの準備が大切でやんすから、帰って国税庁ホームページを見てみるでやんす。

厚生連高岡病院からのお知らせ

皮膚癌について

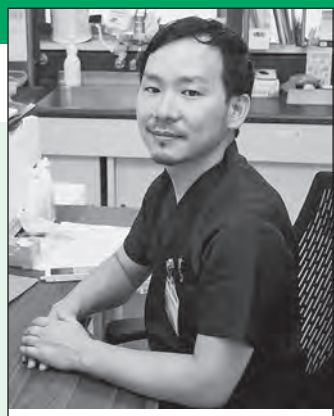
皮膚癌の多くは日光にあたる顔面や四肢に発生します。高齢者に多いため、高齢化社会を迎える今後、皮膚癌の発生増加が予想されます。皮膚癌は目に見える部位に発生するため、早期での発見が可能であり、適切な治療を行うことにより完治する皮膚癌も数多くあります。

皮膚癌の種類には放置しておくとう癌化する前癌病変である日光角化症、ポーン病、ほとんど転移を起こすことのない基底細胞癌、皮膚癌の中では比較的多く、転移をきたすこともある有棘細胞癌、外陰部に発生して湿疹と勘違いされやすい乳房外パジェット病、転移することが多く、悪性度が高い悪性黒色腫、メルケル細胞癌など様々な特徴を持ったものがあります。皮膚癌はそのまま放置しておくとう徐々に大きくなり、全身の他の臓器に転移して、最終的には生命を脅かす可能性があります。そのため診断されれば必ず治療を受けていただく必要があると考えます。

治療前には、ダーモスコピーという拡大鏡を用いたり、リンパ節や他臓器へ転移している可能性を疑えば超音波、CT、MRIやPET-CTなどの画像検査を行う必要があります。また癌を疑った場合に腫瘍の一部を切除して病理検査(腫瘍の種類を決定するために行う細胞の検査)を行い、診断を行ってから手術を行うこともあります。いつも全ての検査を必要とするわけではありませんが、適切な治療を選択していただくためにこのような検査を受けていただく場合があります。

手術は腫瘍の悪性度などにより切除範囲が異なります。悪性度が高いものほど幅広い切除が必要です。基本的には切除後に皮膚を縫い縮めますが、大きく切除する場合など腫瘍を切除した部位が縫い縮められなかった場合には、人工の皮膚、別の場所からの皮膚移植、周囲の組織を使った皮弁術などを組み合わせることで可能な限り術前の見た目と機能を取り戻す再建を行います。

気になる皮膚病変がある場合は形成外科を受診していただき、相談していただければ幸いです。最善の治療方針を提案させていただきます。



厚生連高岡病院 形成外科診療部長

すぎした かずゆき
杉下 和之

未利用口座管理手数料の導入について

(2021年10月以降に新たに普通貯金口座および貯蓄貯金口座を開設されるお客さま)

当組合では、長期間ご利用の無い口座が犯罪で不正利用されることの防止およびサービス維持向上の観点から、2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座（総合口座を含む）および貯蓄貯金口座を適用対象(※)として、「未利用口座管理手数料（以下、本手数料）」を新設いたします。

本手数料は、長期間ご利用のない口座に対して適用させていただくものですが、日ごろ、お預入れやお引出し、口座振替をご利用いただいているお客さまの口座が対象となることはございません（詳細は下記をご覧ください）。

今後とも、一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

適用対象	2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座（総合口座を含む）および貯蓄貯金口座に対して適用します。 (※) 2021年9月30日以前に開設された口座に対しては適用しません。
未利用口座となる口座	適用対象のうち、お預入れやお引出し（当該口座のお利息入金や本手数料の引落しを除きます）、記帳等のご利用が2年以上ない口座が対象となります。 ただし、以下のいずれかに該当する口座は対象となりません（本手数料のご負担はございません）。 ・ 貯金残高が10,000円以上の当該口座 ・ 当組合でお借入れがある場合
未利用口座に対するお取扱い	(1) 対象口座のお客さまには、当組合に登録されているご住所に、事前に文書によりご案内いたします。送付した文書が到着しなかった場合でも、通常到達すべき時に到達したものとみなします。 (2) (1)のご案内により、口座をご確認いただき、再度ご利用をご検討いただくか、ご利用の予定がない場合はご解約をご検討ください。このご案内を差し上げて、一定期間（約3カ月）を経過しても、ご利用またはご解約がない場合は、本手数料を引落しさせていただきます。 (3) 残高不足により、本手数料の引落しができなかった場合は、残高全額を引落し、当該口座を自動的に解約させていただきます。お客さまの口座残高を超えたご負担はございません。 (4) なお、引落としさせていただいた本手数料のご返却、および解約後の当該口座の再利用には応じかねますので予めご了承ください。
未利用口座管理手数料	年間1,320円（税込） ※原則、本手数料の領収書は発行いたしません。

共済インフォメーション

共済掛金払込証明書は、届きましたか？

JA共済では、共済掛金払込証明書を毎年9月に交付しています。
なお、共済掛金のお払込みがない場合においても、
“一定の条件”※を満たした契約については、
『共済掛金証明予定額案内書』を送付させていただいております。



※一定の条件を満たした契約とは、①11月・12月契約、②年払契約、③口座振替扱い契約かつ、9月3日締め時点で共済掛金が未収となっている契約、の全てに当てはまる契約をいいます。

●『共済掛金証明予定額案内書』のご使用にあたって

1. 当ご案内は、証明年内に共済掛金のお払込みがあった場合の保険料控除にかかる証明予定額等をお知らせするものであり、**共済掛金払込証明書ではありません。**
2. 共済掛金払込証明書は、**共済掛金お払込み後交付いたします**ので、給与所得者が年末調整の申告を行う場合、1月末日までに勤務先へご提出ください。
3. 該当契約につきまして、証明年内に共済掛金のお払込みがなかった場合、証明年分の保険料控除が受けられなくなりますので、ご注意ください。



共済掛金証明予定額案内書（見本）

●届いた証明書は、年末調整・確定申告の添付書類になりますので、失くさないように大切に保管してください。

◎詳しくはJA氷見市の最寄の支所店へお問合せください

この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

らのお知らせ

お住まいの地域を問わずご利用いただけます。

みどり保育園 子育て支援室

すくすくサロン

☎91-1277

月～金の毎日

9時～11時30分 / 13時～15時30分

さわやかな秋風に乗って、キンモクセイの甘い香りが感じられるこの頃です。外出や活動の制限など、子どもたちにとって不自由な環境ですが、コロナウイルスに負けない体づくりのためにも、気持ちの良い日には戸外へ出て、思い切り体を動かしましょう。

近くの公園、近所を散歩…身近なところで楽しめる親子のあそび場が見つかるかもしれませんね。



もうすぐ1歳になります。しくさちゃん & あまねちゃん



天馬船のおもちゃがお気に入り。みつぎちゃん & りんがちゃん

みどり保育園の玄関にトトロ出現…みんなが遊びに来るのを待っているよ！



10月の行事予定

スタッフと一緒にあそぼう(手遊び)

日時 10月18日(月) 11時～

スタッフと一緒に手遊びを楽しみましょう。

離乳食らくらく講座 里芋とシラスごはんを作る

日時 10月22日(金) 10時～

レシピの配布をします。

いずれも予約をお願いします

10月のお楽しみ 子どもの足型でトトロをつくらう

日時 10月25日(月) 10時～

子どもの足型で、かわいいトトロの作品を作りましょう。

10月の子育て講座

木育アドバイザー

講師…イカリ イキコ氏

日時 10月29日(金) 10時～

木育のお話や木製のおもちゃの紹介などとしていただきます。

新型コロナウイルスの感染状況により、実施を見合わせたり、内容を変更する場合もあります。ご利用の前に、すくすくサロンへ確認をお願いします。

離乳食講座(中期編)

令和3年8月6日(金)



氷見市の健康課より栄養士が来園し、子どもの食事について悩みを聞いてもらったり、具体的な解決方法など教えていただき、楽しく充実した時間を過ごすことができました。

ママの悩み

子どもが2回食になると、食材の形や、どれくらいの量を与えたらいいのが、悩んでいます

栄養士からのアドバイス

調理の形態としては、人参やジャガイモなどの野菜は2～4mm角程度。米粒の形がなんとなくわかる水分多めのおかゆを用意しましょう。口の中に離乳食が残っているうちに次々とスプーンを運んだり、無理やり入れたりすると丸呑みの原因になります。口の中が空っぽになったら次の1さじをあげましょう。

あせらずゆっくり！

子どもの笑顔が一番。だから頑張れるのかな♡

11月10日(水)に、後期編が実施予定です。

離乳食らくらく講座

餃子の皮でピザをつくらう

子どもと一緒にレッツ、トライ

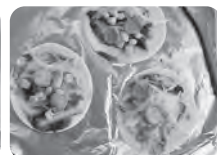
<材料> 餃子の皮、ウインナー、コーン、スライスした玉ねぎ、ピザ用ソース

ポイント… 餃子の皮は、大判サイズを使用しましょう。ウインナーはお好みでベーコンやロースハムでも代用できます。ピザの上にトッピングする野菜は、ブロッコリーや半分にしたミニトマトでもおいしくできます



<材料>
ウインナー、たまねぎ
コーン、餃子の皮

ピザ用ソースを塗って
野菜やウインナーをトッピングします



・餃子の皮に具材をのせていきます
・オーブントースターで5分程焼きます

子育て支援室か

保育園や幼稚園に入所していない乳幼児とその保護者の方が、

上庄保育園子育て支援室
キラキラキッズサロン
☎72-5674
月～金の毎日 9時～12時/13時～16時

イラスト：KANA

支援室で幼児食のお役立ち情報をゲット

『目が離せなくて、ご飯作る暇がない』という乳幼児をもつママ達の声。手間がかからず栄養満点の工夫を紹介しています。

役立つ情報満載の支援室

トマト嫌いの我が子に、トマトご飯を試したら、パクパク食べてくれて、うれしいです！



三浦愛花さん(窪)と凧紗ちゃんと光湊ちゃん



● トマトの炊き込みご飯

【材料】

米	2合	} …A
トマト	2～3個	
サラダ油	大匙1	
塩	少々	

とろけるチーズ



トマトはへたをとりそのままのせる

Aの材料を炊飯器に入れスイッチON

※水加減は2合の線よりやや少なめ
※ハム、シーチキン、等を加えても
※チーズは炊き上がったご飯に小さくちぎって入れ、蒸らして出来上がり。

● 手もみジュース



簡単だから家で必ず実践



高柳佑佳子さん(諏訪野)と稜ちゃん

支援室で習った、鯖缶ふりかけや手もみジュースは我が家の定番に！簡単なので、やってみようと思えます。



10月の子育て講座

子どもの写真をテコして飾る

とき 10月4日(月)～
※月末まで講座のない時間に

開放園

とき 10月13日(水) 10時

手づかみ食べメニュー講座

とき 10月6日(水) 午前

野菜嫌い解消 幼児食講座 ズボラ炊き込みご飯

とき 10月18日(月) 午前

親子ふれあい簡単ヨガ

とき 10月22日(金) 午後
対象：生後2カ月～

新米ママの 離乳食スタート講座

とき 10月20日(水) 13時半～
対象：4～6カ月程度これから離乳食をはじめる方

●問い合わせは 【相談員】 保健師 塚口依久子



農機具・自動車大展示会開催!!

開催日 10月2日(土)・3日(日) AM9:00~PM5:00

場所 JA氷見市機械燃料センター



トヨタ アクア



スズキ ワゴンR スマイル



アテックス
ラジコン草刈機 RJ700

種類豊富な新車、中古車多数展示!!

新型コロナウイルスの感染対策を万全にして、皆さまのご来店をお待ちしております。



「ひみ食彩まつり 10/31

～“氷見の美味しい”をお持ち帰り～を開催します!



恵まれた風土が、豊かな食文化を育んできた氷見。そんな氷見の多彩な食材や本物の味、氷見ならではの食の魅力味わえる「ひみ食彩まつり」を開催します!

今年は、新型コロナウイルス感染症拡大防止を図りながら、氷見の「自慢の味」を楽しんでいただけるよう「テイクアウト方式」で開催します。会場でイベント気分を味わった後は、ご自宅などで氷見の食をゆっくりとお楽しみください。※持ち帰り用のマイバッグをお持ちください。

日時 令和3年10月31日(日) 午前10時～午後2時
※売り切れ次第終了

場所 氷見市漁業文化交流センター駐車場 (中央町7番1号)

内容 ■氷見産食材を使った弁当・惣菜、農林水産物(加工品を含む)などの販売

■「1,000円分のひみキトキト商品券」がその場で当たる抽選会(限定200名)

(商品を購入した時にもらえる「抽選券」を抽選会場(本部)へお持ちください。)



コロナ対策について
お願いとご注意

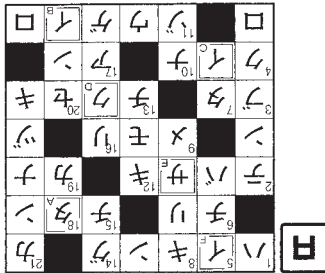
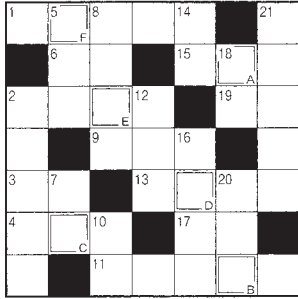
- 会場入り口での検温と手指消毒にご協力ください。
- 会場内では必ずマスクを着用し、お客様同士で一定の距離を保つようご協力をお願いします。
- 会場内には飲食スペースがありませんので、購入したものはご自宅などでお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況などにより、予定が変更となる場合があります。詳しくは、「ひみ食彩まつり」FBページ、氷見市観光ポータルサイト「きときとひみどっこむ」をご覧ください。

問い合わせ▶ひみ食彩まつり実行委員会(事務局:氷見市商工振興課) 電話74-8089



□ 二重マスの文字を A ~ F の順に並べてできる言葉は何でしょうか? 出題 ● ニコリ



→ ヨコのカギ

- 1 野山の散策を楽しむレジャー
- 2 鶏肉の部位の一つ。羽の一部です
- 3 イノシシを家畜化したもの
- 4 沖縄にいる飛べない鳥、ヤンバル——
- 6 南米にある南北に細長い国
- 9 定規に刻まれているもの
- 11 アイボリーとも呼ばれる淡い黄白色
- 13 スマートフォンにはさまざまなデータが——されています
- 15 軽くて硬い金属。元素記号はTi
- 17 ギョーザや中華まんの中身をこう呼ぶことも
- 19 漢字から作られました

↓ タテのカギ

- 2 押し入れの上に作られた物入れ
- 5 青物——へ野菜を卸しに行った
- 7 祝い事に付きものの魚
- 8 とても小さな滴が降ってきます
- 10 知識やひらめきを駆使して解きます
- 12 感謝の——を込めて花束を贈った
- 14 つらいことが続くとこぼしたくなることも
- 16 船の積み荷を地上に移すこと
- 18 能ある——は爪を隠す
- 20 サツマイモには食物——が豊富に含まれます
- 21 陰暦10月の異称

レ 4 4 4 4 4
A B C D E F 景 越

家電トラブルの際には貸出機がご利用できます。

故障・修理の対応

急な故障、修理中または買替時も安心
〈貸出機〉TV、冷蔵庫、洗濯機、炊飯器、電子レンジ、IHヒーター、掃除機 等

最新商品のご提案

幅広いメーカーの最新・特価品のご提案をします。

〈JA職員には家電アドバイザーが多数います、お気軽にご相談ください〉

お問合せはお近くの各支所までご連絡ください

氷見市 プレミアム 宿泊券

JA氷見市でも販売しています!!

期間限定 販売枚数 20,000枚 (無くなり次第終了) [先着順] お早めにお求めください

15,000円分の宿泊券が 10,000円 で購入できます 5,000円おトク!

令和3年 11月30日(火)まで 延長いたします。

令和3年 11月30日(火)まで 延長いたします。 ※12月1日(水)チェックアウトまで延長いたします。

利用 できる 施設 氷見市内の宿泊施設
※利用できる施設は氷見市観光ホールサイト「きとくとひみどとこむ」でご確認ください。

※富山県における新型コロナウイルスの警戒レベルが「ステージ3」の間は、新規販売を一時停止とさせていただきます。なお、新型コロナウイルスの富山県警戒レベルが下がりましたら販売を再開する予定です。

～氷見商工会議所創立70周年記念事業～

みんなで決める
ナンバーワン!

チャンピオンショップコンテスト CHAMPION SHOP CONTEST 2021

ビジュアル部門
(見た目)ヒーリング部門
(雰囲気)グッドアイテム部門
(商品)エコアクション部門
(環境への配慮)

New

※自然・資源を大切にしている、環境に配慮した店舗

今年も氷見市内の魅力あふれるお店を表彰する「チャンピオンショップコンテスト」を開催します。皆様のご投票お待ちしております!

投票した人の中から抽選で
最大 **10,000** 円分の
ひみキトキト商品券をプレゼント!70周年を記念して
合計**70**名様に当たる!

特賞：ひみキトキト商品券10,000円分 4名様
1等：ひみキトキト商品券 3,000円分 16名様
2等：ひみキトキト商品券 1,000円分 50名様

投票は
特設ページ 又は 市内各所で
(プラファ、ハッピータウン、
市内スーパー等に投票箱設置)

投票締切日：10月17日(日)

結果：会報やホームページ等で発表(11月下旬)

こちらからも投票できます→



主催：氷見商工会議所 (74 - 1200) 後援：氷見市/氷見市金融協会/北日本新聞社/能越ケーブルネット(株)

第9回定例理事会

日時 令和3年9月24日(金)
午前9時30分から
場所 農業会館 4階 401号室

報告事項

- 1、令和3年度8月末財務状況について
- 2、令和3年度8月末部門別実績について
- 3、令和3年度上半期末監事監査報告について
- 4、夏季集落座談会の質問・意見の整理結果について
- 5、令和3年度 第4四半期の余裕金運用方針について

付議事項

- 1、組合員の法定脱退手続き承認について
 - 2、十二町支所 資材庫屋根葺き替え工事について
 - 3、出資金の減口について
- ※付議事項は全て承認されました。

その他

税の相談日

日時 令和3年
10月6日(水) 10時～16時
20日(水) 10時～16時
場所 本所
川西 顧問税理士



辞令

依願退職

(令和3年8月31日付)

原 昭也

九三支所

編集後記

|| すべてはきつと「秋」のせい ||
秋本番! 米の収穫時期を迎え、農家の方々にとっては忙しい季節となりました。本号がお手元に届く頃には刈取り作業もいよいよ終盤といったところでしょうか。

『食欲の秋』という言葉がある通り、秋には旬な食べ物が数多くありますね。ぶどう、柿、栗、サンマ、さつまいも、カボチャ、きのこ類…皆さんは何が好きですか? (筆者の好物は梨。) ところで、この『食欲の秋』という言葉。「秋=美味しい食べ物がたくさんあるから」ではなく、「人間や動物の本能」に由来しているという説があります。寒い冬になる前に、体温・体力を保つため。また暑い夏でバテた体の不調を戻すために秋になると食欲が増すようになっていくそうです。

つまり! これは自然なことなのです! 秋に体重が増えることも、ズボンが履けなくなることも、足の爪が切りにくいことも、階段で息があがってしまったことも、全ては自然なことだったのです!! ……。

来月、健康診断に行つて来ます。

M・N