

丘の大地

JAびえい・広報誌



No.1149
10月号

2019
October



～忙しい収穫期の救世主！ バリトロン～

ー 9/18 赤羽地区での馬鈴薯収穫作業 ー

- 一般記事2～3
- 焦点/FOCUS3
- 消費税の軽減税率制度とは？4～5
- クロスワード/占い8
- 情報カン9～11

重要なお知らせ！

10月1日より 農地流動化業務が 営農部へ移管

これまで、美瑛町農業振興機構にて行われていた「農地流動化業務」が令和元年10月1日より営農部に業務移管されることとなりました。

移管する業務内容につきましては、現行の「農地流動化業務」の全てが対象となりますので、今後、農地についてのご相談は、営農部営農支援課の地区担当者までお声がけください。

本件についてご不明な点などございましたら、営農部営農支援課（☎68-7014）が窓口となっておりますので、お気軽にお問い合わせください。

快挙！

全農酪農経営体験発表にて (株)BRF浦代表が審査員特別賞を受賞

優秀な酪農経営者の経営技術などの成果を広く紹介し、全国の酪農経営の安定・発展に資することを目的とした、第37回全農酪農経営体験発表会が、9月13日、東京にて開催されました。

北海道代表として(株)ベイリッチランドファーム代表の浦さんが出場し、審査員特別賞を獲得しました。

浦さんは「家族と地域の未来につなげる酪農経営」と題して、就農当時の目標設定や、目標達成に向けて

投資費用を抑えつつ設備を整えたこと、後継者に引き継ぐための課題と解決に向けた方策を発表。さらに、酪農教育ファームとしての

取り組みやジェラート工房「丘のさんぽ道」を通しての夢も述べられました。



発表をする浦代表

畑で宝探し！

青葉幼稚園 年長さんが 芋掘り体験

子どもたちに農業の楽しさ・大変さを体験してもらおうと、赤羽の上村さん宅圃場にて、青葉幼稚園年長さんの園児たち25名が芋掘り体験を行いました。

じゃがいもを提供してくれる上村さんに挨拶をしてから、子どもたちは元気いっぱい圃場へ。すでに掘り出してあるじゃがいもを拾う子もいれば、自分で探したいと果敢に芋掘りに挑む子も。圃場のあちこちから「あったよ！」「大きいの見つけた！」などの歓声が上ががり、子どもたちは、先生や友達に苦労して掘った成果を見せて、誇らしげな笑顔を浮かべていました。

収穫したじゃがいもはミニコンと各自の持ち帰り用の袋に詰め、子どもたちは泥だらけになりながら掘ったじゃがいもを大切に抱えて帰りました。



適期刈り取りに向けて 稲作生産部会が 秋の現地研修会

米の品質を左右する収穫適期の判断を的確に行うことを目的として、稲作生産部会が9月6日と13日の2日間、秋の現地研修会を開催しました。

開催地は、旭、宇莫別、置杵牛、原野、朗根内の5つの地区で、延べ69名の関係組合員の皆さんが参加しました。

当日は、事務局から令和元年産米の出荷における諸注意が述べられ、次に上川農業改良普及センター大雪支所の職員から収穫適期判断について詳細に説明がありました。「隣の家が稲刈りを始めたからといって、自分もあわてて稲刈りを行う必要はありません」との説明に皆さんから笑い声がもれる場面もありました。

また、参加した組合員の皆さんが自分の圃場からサンプルとなる稲を持参して、その場で籾摺りを行い、米検査員の当JA職員が収穫適期を判断。サンプルを提出した組合員の皆さんは、春からの努力の成果をお互いに見比べて、一喜一憂していました。



もみす籾摺りした米を見比べる参加者

焦点 FOCUS

北海道胆振東部地震から1年 液体ミルクの体験会から 災害への備えを考える

江崎グリコ㈱が乳児用液体ミルクに関するメディア向け勉強会と一般消費者を対象とした体験会を、9月3日に札幌市で開催しました。

これまで母乳と粉ミルクでの授乳が中心だった日本で液体ミルクが注目されるきっかけとなったのは、2016年の熊本地震でした。

災害環境下では、ストレスによってお母さんの母乳が出にくくなったり、清潔なお湯が手に入らず粉ミルクが使えなかったりといったことが想定されます。そういった時に、液体ミルクはそのまま哺乳瓶に移して使える上に、常温で保存ができるという利点があります。

しかし日本国内では、今年3月に江崎グリコ㈱が販売を開始するまで製品化されていませんでした。昨年の北海道胆振東部地震の際に、乳児への救援物資として海外製の液体ミルクが被災地に送られましたが、安全性への不安や、認知度が低く使用方法が知られていなかったため、液体ミルクが使用されないという事態も発生していました。

この液体ミルクの事例のように、いざという時に慣れないものを使おうとすると、不安や戸惑いから余計なストレスを抱え込んでしまう事態が発生しかねません。あちこちの災害に関するコラムに書かれているように、大切なのは災害を想定しての万全の備え——だけではなく、日常の生活にどれだけ災害時役立てられるものがあるか、改めて考えてみることも大切なポイントではないでしょうか。

例えば、お菓子類は火を通さずに食べられる上に、賞味期限が長いものも多く、栄養面は他で補う必要がありますが、嗜好性も高いことから、災害時に慣れないものを食べるストレスを軽減する一助になります。

日常様々な場面で利用される缶詰も、保存がきく上に、最近ではプルタブがついていて缶切りを使わなくても開けられるものが増えています。

こういった、日常使うものの中で、いざという時に役役立つものを多めに蓄えておくのも、災害への備えの一つと言えるかもしれません。

北海道胆振東部地震から1年が経過しました。「災害に万全の対策を」という意識が大切なのはもちろんですが、力みすぎでは続けられないこともあります。日常の何気ない場面での、「そういえば、これはいざという時使えるかもしれない」という気付きを中心に、ご家庭での災害対策を考えてみるのはいかがでしょうか。

令和元年産米出荷に向けて 米の初検査実施

令和元年産米の出荷に向けて、9月14日、大町の検査場にて米の初検査が実施されました。

この日、初検査を受検したのは4名の生産者の皆さんで、合計511袋のゆめぴりかが出荷されました。

関係組合員・JA役職員が出席しての初検査開催式にて、浦島専務は、今年の営農の内容を振り返り、今後行われる米の出荷への期待を述べました。続けて、村井稲作生産部会長が挨拶を行い、出席者全員が美瑛牛乳で乾杯。

初検査にあたって、出荷した4名の生産者の皆さんに浦島専務から記念品が贈呈されました。

出荷され

た米は水分

検査、タン

パク量検査

などを行い、

全量一等米

の評価とな

りました。



初検査を行う当JA検査員

美瑛高の生徒が収穫体験

地元食材の収穫体験を通して、農業や食に関する仕事への理解を深めたい。美瑛高校フードデザインコースの3年生4名が、9月3日、美沢共立の沢尻さん宅圃場にて、とうもろこしの収穫体験を行いました。

圃場に到着して身支度を整えると、まずは沢尻さんからとうもろこしの特徴や品種の説明、先まで実が詰まったおいしいとうもろこしの見分け方についてお話がありました。美瑛高の生徒の皆さんは、目を輝かせながら聞き入っていました。

続いて、収穫体験に移ると、お気に入りの1本を探して広い圃場へ。思い

思いにとっとうもろこし畑をかき分け、収穫の大変さと楽しさを味わいました。

収穫体験終了後には、現在進路選択の最中である3年生の皆さんから、沢尻さんやJA職員に進路選択の理由や仕事のやりがいについて質問がありました。それぞれのお話を、美瑛高の生徒の皆さんは真剣な表情で受け止めていました。



お気に入りの1本を手に笑顔！

10月1日
スタート!

消費税の「軽減税率制度」とは？

2019年10月から消費税が変わります。消費税が10%に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。全ての事業者に関係のある制度です！

J A 全中・J A まちづくり情報センター
顧問税理士 柴原 一

消費税の概念と今後の改正スケジュール

消費税（地方消費税含む、以下同じ）とは、物の売買やサービスの提供など「取引」にかかる税金です。なお、「土地の譲渡、貸し付け」「有価証券等の譲渡等」「住宅の貸し付け」などの取引は非課税になっています。消費税を負担するのは消費者ですが納税は事業者が行います。ただし、原則として、前々期（個人事業者は前々年）の課税売上が1000万円以下の小規模事業者に関しては消費税の納税義務が免除されています。

消費税の納税額は、原則として売上げの際に預かった消費税額から、仕

消費税の軽減税率制度

消費税の軽減税率制度は、軽減税率対象品目について税率を8%（国税6・24%、地方消費税1・76%）にするというものです。軽減税率対象品目は、飲食物品および定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞です。ただし、飲食物品のうち酒類およ

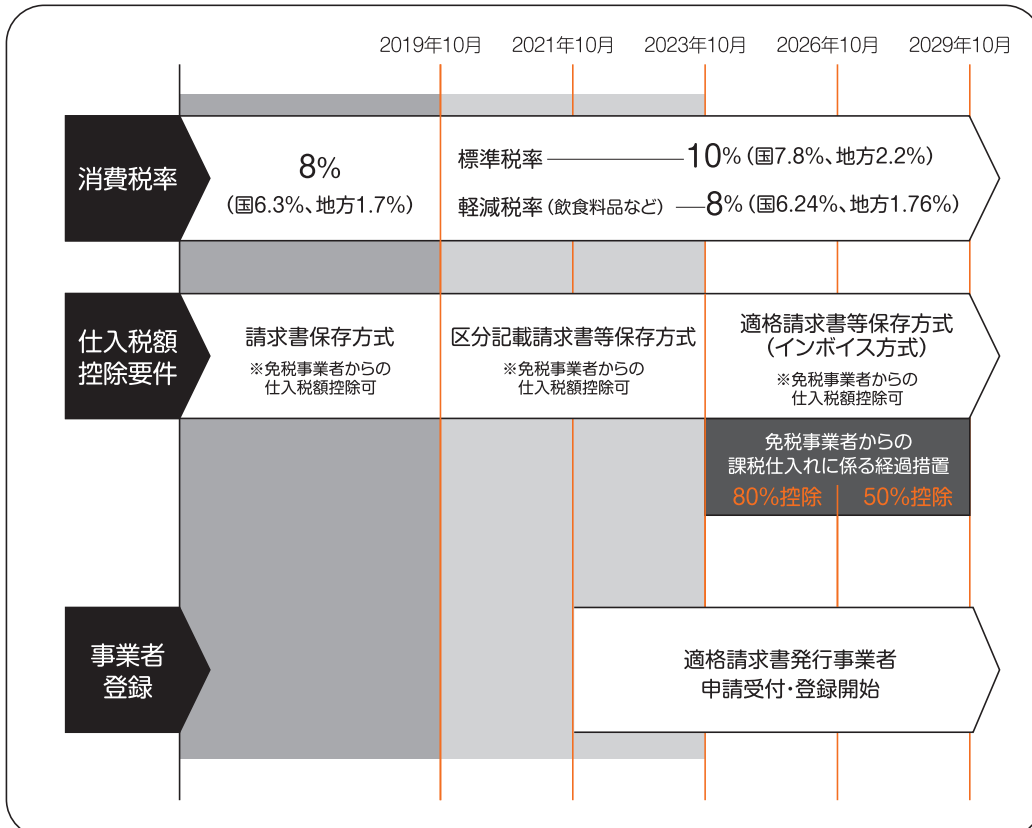
入れの際に支払った消費税額を控除（仕入税額控除）した金額となります。消費税率は2019年9月30日までは8%（うち地方消費税1・7%）ですが、同年10月1日からは、消費税率が10%（うち地方消費税2・2%）に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。また、2019年10月1日から2023年9月30日までの暫定的措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。これは、2023年から導入される「適格請求書等保存方式」の経過措置という位置付けになります。

び外食サービスを伴う物については、軽減税率は適用されません。

農家の方が取り扱う農産物や付随サービスに対する主な軽減税率（8%）対象品目と標準税率（10%）品目は次の通りです（図2）。

▶図1 消費税改正スケジュール

「適格請求書等保存方式」においては、後述するように適格請求書発行事業者の登録を受け、発行する請求書に登録番号を記入する必要があります。この登録受付は2021年10月1日以降になります。



消費税の計算は帳簿方式といって帳簿に記載された取引金額を基に税額計算が行われてきました。今回の改正ではインボイス制度という、税金の金額を請求書や領収書などの証憑（しやうひよう）を基に計算する「適格請求書等保存方式」が導入されます。ただし、適格請求書等保存方式をいきなり導入するのではなく、まず、経過措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。

この方式においては、区分記載請求書などを保存しておかないと仕入税額控除を行うことができません。従って、農家の方がスーパーなど事業者に農産物を販売する場合、相手先から区分記載請求書の交付を求められることとなります（区分記載請求書等は免税事業者であっても発行することができません）。

区分記載請求書等保存方式

請求書			○年○月○日
○○○○御中			
10月分	21,900円		
10/7 雑貨	3,300円		
10/8 食料品※	5,400円		
10/15 雑貨	13,200円		
合計	21,900円		
	(10%対象16,500円)		
	(8%対象5,400円)		
※印は軽減税率(8%)適用商品			
事業者○○○○			

区分記載請求書等には、現行の請求書の記載事項（課税仕入れの相手方の氏名または名称、取引年月日、取引の内容、対価の額）に（１）軽減税率の対象品目である旨、および（２）税率の異なるごとに合計した対価の額（消費税込金額）を追加して記載する必要があります。「区分記載請求書等」のイメージは左図の通りです。

▶図2 主な軽減税率対象品目と標準税率品目

軽減税率（8%適用）	標準税率（10%適用）
●米 ●酒米 ●野菜 ●果物 ●花（食用） ●製菓材料の種子 ●食肉 ●農家レストランの弁当の「持ち帰り販売」 ●送料（農産物価格に含まれている場合） ●包装代（農産物価格に含まれている場合） ●イチゴ狩りで取ったイチゴを土産用に販売	●飼料用米 ●種もみ ●日本酒 ●花（観賞用） ●栽培用の種子 ●苗木 ●肉用牛などの生きた家畜 ●農家レストラン内での飲食（外食） ●ケータリング（相手方が指定した場所において行う役務を伴う飲食料品の提供） ●送料（農産物と別に請求する場合） ●イチゴ狩りの入園料販売など手数料

適格請求書等保存方式

2023年10月1日の適格請求書等保存方式の導入後は、原則として「適格請求書」等を保存しておかなければ仕入税額控除を行うことができません。区分記載請求書等の場合と同様に、農家の方が事業者から農産物を販売する場合、相手先から適格請求書の交付を求められることになります。適格請求書等を発行するためには、税務署長に登録申請書を提出（2021年10月1日より申請受付）し「適格請求書」を交付することができる適格請求書発行事業者として登録を行う必要があります。ただし、適格請求書発行事業者になるためには消費税の課税事業者であることが必要です。免税事業者である場合は、あえて課税事業者になることを選択しなければ適格請求書

発行事業者になることができます。そのため、適格請求書等保存方式の導入に合わせて「農協特例」が手当てされます。この特例は生産者が適格請求書発行事業者であるかどうかにかかわらず、JAに対して無条件委託・共同計算により販売委託された農産品について、適格請求書の代わりにJAが発行した請求書で買い手が仕入税額控除を行うことができるというものです。無条件委託とは、農家の方が出荷した農産物について、売値、出荷時期、販売先などの条件を付さずに販売委託するものです。また、共同計算方式とは一定期間にJAが販売した同種、同規格、同品質ごとの農産物の平均価格によって精算する方法をいいます。



ラスト：服部新一郎

野菜ソムリエ級プロ

KAORUの

ベジタブル ライフ

カリフラワー

～ブーケのような花野菜～

イラスト：小林裕美子

カリフラワーのプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】地中海沿岸

【おいしい時期(旬)】冬(10～3月ころ)

【主な栄養成分】

ビタミンC、カリウム、
食物繊維など

見分け方

つぼみが締まっ
ていて堅い

白い品種は黒ず
みや褐色がなく、
真っ白なほど良品

周りの葉が鮮や
かな緑色でピン
としている

切り口に空洞や
変色がない

持ったときにずし
りとし重みを感じる



軸の切り口が
みずみずしく新鮮

保存方法

冷蔵保存

野菜庫に立てて
保存!

ポリ袋に入れる
かラップで包ん
で乾燥を防ぐ

軽く湿らせたキッ
チンペーパーを茎
に巻けば万全

便利!

硬ゆで後は小分けにしてラップに
包むか保存袋に入れて保存すると
活用しやすい



なるべく早く
調理することがポイント

冷凍保存

硬めに下ゆでし
てから冷凍の下ゆで後は水
気をしっかり切り、冷めてから
一気に凍らせると、食感の劣
化が防げる

解凍

自然解凍または電子レンジで
煮物など汁物に使う場合は
凍ったまま使用してもOK

カリフラワーのいろいろ

カリフラワー

一般的な白色ま
たはクリーム色のもの
の大きさは10～15cm
程度、花蕾(からいり)の部分がざし
りりと詰まって、こんもりと丸みがある



紫カリフラワー

花蕾が紫色の品種
により特性はさまざま
だが、紫色の色素
成分を持つことは共通



ロマネスコ

イタリア原産の品
種の花蕾は黄緑色
で、円すい状規則正
しく並び独特な形



オレンジカリフラワー

花蕾が淡いオレンジ
色の優しい甘味
があり、見た目も華や
かなゆでると色が映
えて鮮やかに



カリフラワーのチカラ

カリウム

ナトリウム(塩分)を排せつする役割り
があり、高血圧抑制に効果が期待

ビタミンC

風邪予防や免
疫力アップに
効果的

食物繊維

便秘解消や
肥満予防に
効果的

紫

カリフラワー

オレンジ

カリフラワー

アントシアニン β-カロテン

どちらも活性酸素を除去す
る働きがあり、老化抑制や
生活習慣病予防に効果的

楽しみ方・食べ方のコツ

下ゆで

基本:ゆで時間約2分
丸ごとゆでるとう味が流れにく
く、ゆでたら小房に切り分けるこ
とで解れにくい

時短:ゆで時間1分

小房に分けてゆでる
茎の切り口から花蕾の中心まで刀先
を入れ、切り込みから手で裂いて二つ
割りにし、小房に切り分ける



ゆでる際に小麦
粉を少々加える
と、ふっくらとした
食感に。沸点が
上がり、早くゆで上
がる利点も

ゆで上がった後
は、お湯のまま冷ます



ポイント

2%ほどの塩(水
1000mlに対して塩
20g)を入れてゆ
でると、レモン汁や
酢などを少々加
えると白く美しい
仕上がりになる



NG 水で冷ますと
水っぽくなる

蒸し方

蒸すとう味が流
れ出せず、より美味の栄
養成分の流出も避
けられる。蒸し時間
は1～2分程度



電子レンジ加熱

水洗いでよく水気を切り、耐熱
容器に入れて軽くラップをする。
電子レンジの機種やワット数にも
よるが1～3分程度加熱する



カリフラワーのじみツ

パロツコリーの
突然変異ともいわれる!



別名:花甘藍。
アブラナ科の
キャベツ(甘藍)
とも仲間だよ



緑黄色野菜 淡色野菜



16～19世紀に
欧州で普及
19世紀に米国や
アジアにも伝わる



日本
明治の初めころに伝来
食文化が変化した
戦後に全国に普及



シェフ永井のおすすめ



「スぺアリブの煮込み」

作り方

- (1)スぺアリブに当て塩をしてビニール袋に入れ1晩置く。
- (2)鍋に(1)を入れ水から軟らかくなるまで下ゆでする。
- (3)別の鍋に煮汁を合わせ、(2)と薄切りにした皮付きショウガ、食べやすい長さに切ったゴボウを入れ、強火で15分程度煮る。
- (4)器にスぺアリブ、ゴボウ、食べやすい大きさに切った小松菜を盛り付け、煮汁を回し掛け出来上がり。

材料（2人分）

具材		煮汁	
スぺアリブ	4～5本	水	900ml
皮付きショウガ	1片	しょうゆ	200ml
ゴボウ	1本	みりん	100ml
下ゆでした小松菜	1束	料理酒	100ml
塩	適宜	砂糖	100g

永井 智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある「キッチン晴人（ハレジン）」オーナーシェフ



お申し込み
お問い合わせは
営農部まで

雑誌『家の光』の好評連載 /
「Oh! 農! 熱血ハイスクール」が本になりました!



農業高校へ行こう!

全国農業高等学校長協会 監修
■ 1,728円（税込）

地元の農産物を使った加工品の開発や食農教育など、全国各地の農業高校のユニークな取り組みや魅力をたっぷり紹介! 在校生や卒業生はもちろん、農業高校進学を考える中学生や保護者の方にも役立つ情報が満載。

泥んこ、危険も生きる力に ないないづくしの里山学校

岡本 央 著
■ 1,512円（税込）

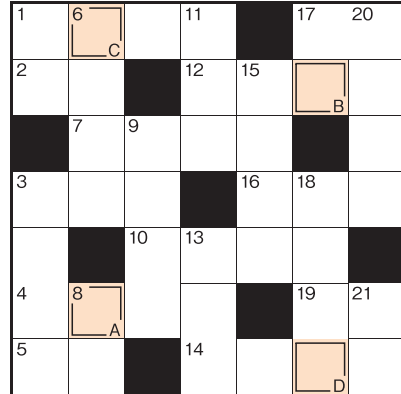
『裸と泥は子どもたちの心の解放』など、独自の哲学を持って作られた里山学校。遊具もなく先生もいない「ないないづくし」の環境で、たき火や泥遊びを通して生きる力を育む子どもたちの姿を写真中心に紹介。



頭の体操

クロスワードパズル

二重マスの文字をA→Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ

①ボジョレー・ヌーボーを輸出する国
②沖縄の海にいるマンタもこの仲間
③アルファとガンマの間です
④一つのコンセントに多くの機器をつなぐ——配線

タテのカギ

①ピーヒャララと吹きます
③ご指導——のほどよろしくお願いします

⑤マニキュアを塗る物
⑦とても良いとされるおみくじの運勢
⑩不要な部分を省いて描きます
⑫灰皿にたまる物
⑭結婚式を行うこと
⑮カエデの別名です
⑯化粧水や乳液でスキン——をした

⑥車を運転するのは、ドライブ1、バイクの場合は
⑧日本人の主食です
⑨ピサの斜塔がある国
⑪穂が美しい野草
⑬大きく立派な家のこと
⑮彼は上司にも——置かれる存在だ

⑰生兵法は大——のもと
⑱果物のこと。和食のコースでデザートをこう呼ぶことも
⑲映画や小説の大まかな内容のこと
⑳富有、次郎などの品種があります

①ピーヒャララと吹きます
③ご指導——のほどよろしくお願いします

①ボジョレー・ヌーボーを輸出する国
②沖縄の海にいるマンタもこの仲間
③アルファとガンマの間です
④一つのコンセントに多くの機器をつなぐ——配線

⑥車を運転するのは、ドライブ1、バイクの場合は
⑧日本人の主食です
⑨ピサの斜塔がある国
⑪穂が美しい野草
⑬大きく立派な家のこと
⑮彼は上司にも——置かれる存在だ

①ボジョレー・ヌーボーを輸出する国
②沖縄の海にいるマンタもこの仲間
③アルファとガンマの間です
④一つのコンセントに多くの機器をつなぐ——配線

⑥車を運転するのは、ドライブ1、バイクの場合は
⑧日本人の主食です
⑨ピサの斜塔がある国
⑪穂が美しい野草
⑬大きく立派な家のこと
⑮彼は上司にも——置かれる存在だ

正解者の中から抽選で5名の方に農協全国商品券1,000円分（全農）をプレゼントします。たくさんのご応募をお待ちしております!!

【応募方法】 ●ハガキ

注！ハガキは63円です

うら

①クイズの答え
②今月号の良かった内容
③取り上げて欲しい内容
④その他ご意見・感想など
⑤住所・氏名・年齢・電話番号

おもて

〒071-0298 美瑛町 中町2丁目6-32
J A びえい「丘の大地」
クイズ係

●FAX 0166-92-2977
●Eメール kouhoushi@biei.ja-hokkaido.gr.jp
【締め切り・発表】
毎月20日(当日消印有効)、当選者は次号でお知らせします。

こたえ・当選者

☆先月号のこたえは『ジャガイモ』でした

☆当選者は

久田明子さん
石崎蓮翔さん
守美香さん
井川公子さん
佐藤淳子さん
以上5名です。
おめでとーございます。

1	イ	ズ	モ	カ	ツ	オ
2	メ	ジ	リ	シ	ヤ	コ
3	ア	ン	サ	ロ	マ	ド
4	ク	ケ	イ	バ	ソ	ン
5	タ	イ	ク	ア	ー	ダ
6	ガ	ク	ル	ア	ー	ダ
7	ワ	ラ	ジ	シ	ダ	イ

※応募の際にご記入いただいた個人情報、賞品の抽選・発送に利用させていただきます。また、ご意見・感想については、本誌編集の参考にさせていただきます。

10月のあなたの運勢

監修/モナ・カサンドラ

おひつじ座 (3/21~4/19)

【全体運】周囲に振り回されやすい期間。やたらと考えを変えず、貫く意志を大切に。気晴らしには美術館巡りが最適
【健康運】体力過信は厳禁。十分な睡眠を心掛けて
【幸運を呼ぶ食べ物】エノキタケ

おうし座 (4/20~5/20)

【全体運】普段より行動範囲が狭くなりがち。意識して目新しいことに興味を持って。発想力アップにはハーブティーが◎
【健康運】ゆとりある精神状態が運氣好転の鍵
【幸運を呼ぶ食べ物】ラッカセイ

ふたご座 (5/21~6/21)

【全体運】活躍の場が広がります。やってみたいことアピールすると、希望がかないやすいでしょう。投稿や応募にツキ
【健康運】スポーツの秋を満喫。快活に過ごせそう
【幸運を呼ぶ食べ物】伊勢エビ

かに座 (6/22~7/22)

【全体運】想定外のハプニングが発生しやすいよう。いたずらに動揺せず、まずは深呼吸で心を静めて。開運には花が効果大
【健康運】ストレスを感じがち。食べて発散はNG
【幸運を呼ぶ食べ物】ごま

しし座 (7/23~8/22)

【全体運】新しい習い事や趣味を始めると、人脈の輪が広がります。好奇心も旺盛になる予感。流行に注目すると吉
【健康運】体を動かすほど、体調に良い影響あり
【幸運を呼ぶ食べ物】エリンギ

おとめ座 (8/23~9/22)

【全体運】じっくりと好きなことに取り組むチャンス。感性に磨きをかけるのに向いているので、美しい物に触れてみて
【健康運】食欲の秋で体重増かも。運動を忘れずに
【幸運を呼ぶ食べ物】サバ

てんびん座 (9/23~10/23)

【全体運】独力では難しいことも周囲のサポートを得て、実現可能に。普段より決断力が上がるので、リーダーにも適任
【健康運】汗を流して、デトックスを。ヨガにツキ
【幸運を呼ぶ食べ物】ムカゴ

さそり座 (10/24~11/22)

【全体運】ルーズになりやす暗示。後回しにすると面倒になるので、早めに済ませて。気力上昇にはフットマッサージを
【健康運】疲労をため込まないのが健康の秘訣です
【幸運を呼ぶ食べ物】サンマ

いて座 (11/23~12/21)

【全体運】対人面が華やぐ兆し。素直に気持ちを言葉にすれば、こじれていた関係さえ修復できるはず。イメチェンも幸運
【健康運】健康グッズに注目を。逸品に出合えます
【幸運を呼ぶ食べ物】イチジク

やぎ座 (12/22~1/19)

【全体運】プレッシャーが増す傾向。1人で抱え込まず、信頼できる人に相談を。ティータイムでリフレッシュも大賛成
【健康運】体調管理を心掛けたい時期。休息も重要
【幸運を呼ぶ食べ物】ユズ

みずがめ座 (1/20~2/18)

【全体運】向上心が高まりそう。ジャンルを問わず、全てに積極的に関われば、多くを吸収できます。遠出の旅もグッド
【健康運】筋トレに力を入れて。体力増ができるはず
【幸運を呼ぶ食べ物】トウガン

うお座 (2/19~3/20)

【全体運】過去に執着してしまう気配。少しでも楽しいことに目を向けてみて。嫉妬心を抱いたら座禅をすると気分転換に
【健康運】刺激物の摂取量が増えるもよう。自重して
【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

主な資金の新規貸付利率

2019.10.1以降の貸付決定案件より適用（単位：年％）

区分	資金名		固定金利	変動金利	備考
短期資金	クミカン	第1ネット	0.53	-	営農貯金の100%
		第2ネット	2.00	-	共済返戻金の80%・販売実績
		第3ネット	3.00	-	上記以外
	貯金担保貸付		貯金利率+0.50	-	
	共済担保貸付		2.50	-	
	農産物見返貸付		2.50	-	
	短期証書貸付		3.00	-	
	制度資金等つなぎ資金		0.70	-	
	JAフルスペックローン		2.30	1.30	
	JA農業経営ステップアップローン		2.30	1.30	
農業資金	JAエクステンジローン		2.30	1.30	
	JA農業経営緊急支援資金		都度設定	-	
	JA新規就農応援資金		2.30	1.30	
	JA再生可能エネルギー施設等資金		2.30	1.30	
	JA農業後継者応援資金		2.50	-	
	JA中核農業者応援資金		2.50	-	
	JA担い手経営対策資金		2.50	-	
	負債整理資金		2.50	-	
	当座貸越		貯金利率+0.50	-	
	カードローン		9.70	-	
短期資金	貯金担保貸付		貯金利率+0.70	-	
	共済担保貸付		3.00	-	
	住宅ローンつなぎ資金		住宅ローン金利と同率		
	農家経済改善資金	住宅	3.00	1.75	正組合員に限る
		自動車	3.00	1.90	
		その他	3.00	1.90	
	マイカーローン		3.00	1.90	
	フリーローン		3.50	2.00	
			3.00	1.75	
	住宅ローン	固定変動金利選択	・3年固定1.25%、3年経過後再設定 ・5年固定1.65%、5年経過後再設定		
	リフォームローン		3.00	1.75	
生活資金	教育ローン		3.00	1.90	
	事業資金		個別に定める		
長期資金					
事業資金					

窓口

融資課

☎ 68-7015

JA Biei Information



消費税率変更に伴う各誌代変更のお知らせ

10月1日からの消費税法改正に伴い、以下のとおり各誌代が変更となりますのでお知らせいたします。皆さまのご理解をお願いいたします。

(円)

誌名	誌別	変更前	変更後
家の光	普通月号 (2, 3, 6, 8, 10, 11月号)	617	629
	付録月号 (1, 4, 5, 7, 9月号)	906	922
	付録月号 (12月号)	1,008	1,027
地上	普通月号 (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12月号)	606	618
	綴込付録月号 (4, 11月号)	668	680
ちゃぐりん	普通月号 (2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12月号)	483	492
	付録月号 (1, 4, 8月号)	565	576
やさい畑	単号	905	922

誌名	誌別	変更前	変更後
ニューカントリー	普通月号 (2 ~ 12月号)	1,080	1,097
	普通月号 (1月号)	1,388	1,410
	増刊号 (7月号)	2,654	2,697
	増刊号 (11月号)	5,194	5,283

※農業新聞代金は変更ありません。

窓口

営農部

☎ 68-7014

JAバンク各種手数料改定のお知らせ

消費税法の改正に伴い、令和元年10月1日よりJAバンクの各種手数料が下記のとおり改定となります。
 なお、掲載の料金表は、主要項目となっておりますので、詳しくは店頭でご確認をお願いいたします。

振込手数料

お取扱区分		変更前		変更後	
		振込金額	金額	振込金額	金額
窓口	系統宛 (農中、信連、道内外JA、漁協)	5万円未満	216円	5万円未満	220円
		5万円以上	432円	5万円以上	440円
	他行宛	5万円未満	648円	5万円未満	660円
		5万円以上	864円	5万円以上	880円
ATM	系統宛 (農中、信連、道内外JA、漁協)	5万円未満	108円	5万円未満	110円
		5万円以上	216円	5万円以上	220円
	他行宛	5万円未満	324円	5万円未満	330円
		5万円以上	540円	5万円以上	550円
インターネット バンキング	系統宛 (農中、信連、道内外JA、漁協)	5万円未満	108円	5万円未満	110円
		5万円以上	216円	5万円以上	220円
	他行宛	5万円未満	324円	5万円未満	330円
		5万円以上	540円	5万円以上	550円

両替手数料

取扱枚数	手数料	
	変更前	変更後
21~100	108円	110円
101~1000	324円	330円
1001~2000	540円	550円
以降1000毎	+216円	+220円

金種指定支払手数料

取扱枚数	手数料	
	変更前	変更後
31~100	108円	110円
101~1000	324円	330円
1001~2000	540円	550円
以降1000毎	+216円	+220円

その他手数料

種類		手数料	
		変更前	変更後
再発行	通帳再発行	540円	550円
	証書再発行	540円	550円
	ICキャッシュカード再発行	1,080円	1,100円
	一体型カード再発行	1,080円	1,100円
証明書発行	残高証明書発行（個別）	324円	330円
	残高証明書発行（定例）	324円	330円

窓口 貯金課 ☎ 92-4325

3年連続日誌 「我が家の記録」 ご予約お待ちしております

2020~2022年版の3年連続日誌「我が家の記録」の予約が始まりました。入荷は11月初旬を予定しています。

価格は1,780円（税込）です。

お申込み・お問い合わせは営農部までお願いします。

申込期日：10月31日（木）まで

窓口 営農部 ☎ 68-7014 FAX92-2644

来春のために農機具の 整備を忘れずに！！

研修センターでは、来春に向け農機具の格納修理受付と牧草用トワイン、ラップフィルムの取りまとめを行います。

職員が各組合員宅を推進にお伺いいたしますので、この機会にぜひお申込みください。

なお、お申込みは、別紙折込みの申込書でも受付しておりますのでお早めにFAXにてお申込みください。

詳細は研修センターまでお問い合わせください。

窓口 研修センター ☎ 92-0588 FAX92-3914

不用農機、部品等 廃棄処分いたします

研修センターでは、農業機械、部品等廃棄物回収処分を行います。不用になった農機具、農機部品、その他ペール缶、空ドラム缶等の回収処分を下記の日程で行います。

受付期間 令和元年10月21日（月）～
25日（金）まで
（受付時間 8：30～17：00）

回収場所 研修センター横指定地

回収方法 各自持ち込みとし、担当者が立会い確認いたしますので必ず事務所に
お立ち寄り下さい。また、集荷を希望される方は運賃別途にて回収いたします。廃棄処分料金は一部有料となります。

※ 廃ゴムクローラのお引受はできません

ご不明な点、または詳しい内容につきましては研修センターまでお問い合わせ下さい。

窓口 研修センター ☎ 92-0588

別冊付録つき 『家の光』のお知らせ

営農部では、別冊付録がついた『家の光』の取りまとめを行っています。

12月号付録は「家計簿（日記付き）」と「2020未来にのこす『わたしノート』」、1月号付録は「すごい！みそ汁一年中」です。

お申し込みは営農部までお願いいたします。女性部員の皆さんも、直接営農部へお申込みください。

申込方法 電話またはFAXで営農部へお申込みください

申込期日 10月15日（火）まで。
お早めに！

12月号は組合員宅一日一斉訪問にてお届けし、11月経理となります。

窓口 営農部 ☎ 68-7014 FAX92-2644

秋のオイル・タイヤキャンペーン！

アロックびえいでは、下記の内容にてオイル・タイヤキャンペーンを実施いたします。ぜひこの機会のご利用をオススメします！

期間： 10月1日（火）～11月30日（土）
場所： ホクレン美瑛北町給油所・オートサービスセンター
内容： ①オイル交換で粗品プレゼント！さらに、ウォッシャー液補充無料です。
②タイヤ予約・購入（新品・4本セット）でBOXティッシュ5箱プレゼント！
さらに、組換・バランス工賃等無料です。

窓口 ホクレン美瑛北町給油所 ☎ 92-2157 オートサービスセンター ☎ 92-2156

「必ずチェック 最低賃金！使用者も、労働者も」

北海道最低賃金

北海道内で事業を営む使用者及びその事業場で働くすべての労働者（臨時、パートタイマー、アルバイト等を含む。）に適用される北海道最低賃金が次のとおり改定されます。

最低賃金額

時間額 861 円（効力発生年月日 令和元年10月3日）

理事会のほうこく

第17回理事会 8月30日(金)

■議案審議事項

議案第1号 規程類の変更について

・原案どおり承認されました。

議案第2号 自己査定における農地等時価額の設定について

・原案どおり承認されました。

議案第3号 金融店舗各種手数料の変更について

・原案どおり承認されました。

議案第4号 令和元年度農畜産物系統全量集出荷推進期間の設定について

・原案どおり承認されました。

40万本限定！セコマグループから 美瑛産ハスカップを使った新商品発売！

『北海道美瑛町産ハスカップサワー』新発売

セイコーマートやハマナスクラブなどでおなじみのセコマグループから、美瑛産ハスカップを使ったお酒「北海道美瑛町産ハスカップサワー」が新発売されます！

ハスカップならではのさわやかな酸味はもちろん、熟したハスカップを使っているからこそその濃厚な甘みも特徴です。

パッケージには、美瑛産のつやつやのハスカップと、美瑛町の代表的な観光地「四季彩の丘」が描かれています！

北海道・茨城・埼玉の3道県で40万本の限定販売となっておりますので、お早めにお買い求めください。

「北海道美瑛町産ハスカップサワー」は、上記3道県のセコマグループ店舗のほか、美瑛選果本店でも販売中です！



美瑛牛乳と美瑛産とうきびが 絶妙なコラボ！

『北海道びえいとうきび アイスもなか』新発売

今までフリーズドライで皆さんに親しまれていた美瑛産とうきびが、新しい姿でお目見え！『北海道びえいとうきびアイスもなか』が新発売となりました。袋



を開けて口に近づけると、美瑛産の原料にこだわって作られたクリーミーなアイスから、甘いとうきびの香りが漂います。

アイスには、北海道プレミアム美瑛牛乳を使用。濃厚なのに後味があっさりしているのは、品質の良い原料を使用しているからこそその味わいです。

こだわりのアイスを包み込むとうきびの形をしたもなかは、さっくりと軽い食感でアイスを引き立てます。

『北海道びえいとうきびアイスもなか』は、一本280円（税込）で、美瑛選果本店にて販売中です！



協同の ちから

◇貯金高 268 億 15 百万円	◇組合員数 正組合員 780 人
◇貸付高 93 億 71 百万円	准組合員 1,890 人
◇出資金 11 億 22 百万円	
◇固定資産 45 億 51 百万円	

※百万円未満四捨五入
(令和元年8月末)

気をつけましょう

農作業 事故発生状況

(9月20日現在)

発生件数	5 件 (16 件) 《13 件》
負傷	5 人 (16 人) 《13 人》
死亡	0 人 (0 人) 《0 人》

() は元年度累計 《 》 は昨年同期累計

※負傷者数は農業労災加入者統計より

こよみ

10月の主な行事予定

12日(土)	美瑛選果収穫祭(～14日)
14日(月)	体育の日
14日(月)	J Aグループかみかわ農業祭
22日(火)	即位礼正殿の儀(祝日)

編集後記

■9月前半は暑い日が続き、夏が戻ってくるのかと思いましたが、いつの間にか秋らしい景色になっていました。鳴いている虫の声も、夏らしいものから秋らしいものへと変わっています。こういった季節の変わり目は寒暖差で体が疲れて風邪を引きやすいので、旬のおいしくて栄養たっぷりのものを食べて乗り切りましょう！

特にかぼちゃに含まれるビタミンAは、鼻や喉の粘膜を保護してくれる作用があります。風邪を引いた後も治りを速めてくれるのでおすすめです。ビタミンAは油と一緒に摂取すると吸収されやすいので、旬の食材と一緒にてんぷらなどで食べたいですね！

