

JA南アルプス市

2025年
7
NO.44
(通算180)



表紙の写真は南湖地区で
ドローンを使って
さつえいしました

特集

JAでも投資信託始めました
お家でも実践！食中毒対策



JA南アルプス市
JA MINAMI-ALPS CITY



公式ホームページ



公式Instagram



公式オンラインショップ



7/1の
インスタを
CHECK!

JA南アルプス市 × JAフルーツ山梨 × JAふえふき



公式Instagramの
フォロー & いいね & コメントで当たる!



夏のフルーツ プレゼントキャンペーン

応募期間 7月1日(火) ▶ 7月16日(水)



すもも貴陽1はこ(9~10玉程度)



もも1はこ(7個程度)



シャインマスカット2房程度

・JA南アルプス市の
貴陽(すもも)

・JAフルーツ山梨の
シャインマスカット

・JAふえふきの
もも

の3点セット!

※お届けのタイミングは
異なる場合があります
※シャインマスカットのお届け
は9月以降を予定しています

各JAで2名ずつ

計**6**名様に
当たる!

※画像はイメージです。実際の賞品とは異なる場合があります
※時期や天候によって賞品の個数・重量は変わる場合があります

応募方法

かんたん2STEP!

STEP 01 各JAの公式アカウントをフォロー
右下のQRコードを読み込んでね!

STEP 02 7月1日アップのキャンペーンの投稿に「いいね」をして
3つの中であなたが気になるフルーツをコメントで教えて!
好きな理由などもあったら一緒にコメントしてね

詳しくはこの
インスタの投稿を
みてね!



【応募要項】キャンペーン期間■令和7年7月1日(火)～7月16日(水)／
プレゼント内容■すもも貴陽&シャインマスカット&もものセット／当選
者数■6名(各JAアカウントから2名ずつ)応募方法:左記参照／応募
条件■どなたでもご応募いただけます(日本国内在住に限る)／注
意事項■各JAのアカウントに対しておひとり様1回のみご応募下さい。
非公開設定のアカウントは選考対象外となります。当選された場合でも
イベント期間中にアカウントを削除・ユーザーネーム変更、当選通知後
に指定の期限までに連絡がないなどの場合は当選を取り消す事があり
ます／当選発表■厳正な抽選の上、令和7年7月末までに当選された
方に対し、DMにて当選通知をご連絡させていただきます／その他応
募規約について、詳しくは各JAのホームページをご確認ください



JA南アルプス市



JAフルーツ山梨



JAふえふき

広報JA南アルプス市7月号 No.44 (通算No.180) 2025年7月1日発行
発行／南アルプス市農業協同組合 南アルプス市小笠原 455

編集／広報・イベント課 ☎055-283-7111 <https://www.ja-minami-alps-city.or.jp>

J A南アルプス市も始めました。

投資信託

令和7年7月1日

取り扱い開始



©よりぞう

J A南アルプス市では7月1日より投資信託の取り扱いが始まりました。

投資信託を始めるなら身近なJ Aバンクが便利です。

【お問い合わせ】

J A南アルプス市 ライフサポートセンター ☎055-283-7118

今月の表紙

－ 田植え －



6月中旬に南湖地区の田んぼで
田植えをしました

J A南アルプス市



2025
7
NO.44
(通算180)

－ J A 南アルプス市の現況 －

組 合 員 数	10,466 人
貯 金	958 億 8878 万円
購 買 品 供 給 高	21 億 5562 万円
販 売 品 販 売 高	1 億 7537 万円
長 期 共 済 保 有 高	3380 億 5958 万円
令和7年5月31日現在	

○ 投資信託始めました	3 P
特集	
○ お家でも実践！食中毒対策4P	4 P
○ なんぷすNEWS	6 P
○ サクランボシーズン	7 P
○ 事故対応で全国1位	9 P
○ 女性部ニュース	10 P
○ 活動事例で優秀賞	13 P
○ J A からお知らせ	14 P
○ お客様情報再確認について	裏表紙
○ 定期貯金キャンペーン	
○ 南アルプス農業だより	
○ インフォメーション	
○ 今月のレシピなど	
○ 3 J A キャンペーン	

相談無料

ローン相談会

日 程 8月17日(日)
場 所 本店1階
日 程 9月6日(土)
場 所 本店1階
時 間 9:00～12:00
お問い合わせ
ライフサポートセンター(本店1階)
☎055-283-7118

J A 出張窓口(J A 共済)

日 程 7月10日(木)
7月16日(水)
7月24日(木)
場 所 Aコープ白根店
Aコープ甲西店
時 間 9:30～12:00
お問い合わせ
本店 企画渉外課
☎055-283-7117

税務相談会(要予約)

日 程 8月5日(火)
場 所 白根八田支店
日 程 9月2日(火)
場 所 若草支店
時 間 10:00～15:00
相談員 顧問税理士
網野隆一 先生
相談予約・お問い合わせ
金融部 ☎055-283-7151

年金相談会は随時開催となりました。年金に関するご相談は各支店窓口でも随時承っておりますのでお気軽にご相談下さい。

お問い合わせ：ライフサポートセンター(本店1階) ☎055-283-7151

理事会だより

開催日 令和7年5月30日(金) 開催場所 本店3階ホール

出席者 理事20人中19人出席 監事8人中8人出席

報告事項：4月末実績について／白根ケーブルネットワーク(株)株主総会報告／作柄・生育状況について／サクランボフェスティバル開催について／個別引当発生案件及び特別管理案件について／第15回 J A 南アルプス市年金友の会グラウンドゴルフ大会結果報告／令和7年度 四半期内部監査報告／ALM 委員会報告／新規導入電話機の機能について／自主点検定期報告／事務リスク管理規程に基づく事務ミス等報告／マネロンにかかる取組状況報告／マネロン・反社会的勢力排除対応管理先対応状況報告／令和7年度個人情報保護計画策定について／令和7年度情報セキュリティにおける不測事態対応計画策定について／不祥事再発防止策取組状況報告

協議事項：組合員外貸付について(寺院)

もう一度実践！

食中毒対策

食中毒というと飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭の食作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋絵美（Love Table Labo.）イラスト：藤田倫央

食中毒を引き起こす主な原因は細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

細菌とウイルスは食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などを触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。



きれいにしているキッチンでも、細菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、

細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっつける」が原則です。

付けない…洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょう。生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょう。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけたリすることが大事です。

増やさない…低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

やっつける…加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱するこ

食中毒対策の三大原則

付けない
手洗い
調理器具の洗浄、消毒

増やさない
適切な温度での保存
調理後は速やかに食べる

やっつける
加熱処理

ウイルスの場合はさらに二原則

持ち込まない…健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行い、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょう。

広げない…手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小まめな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行うことです。



ポイント1 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包みましょう。できれば保冷剤（氷）などと一緒に持ち帰りましょう。
- 生鮮食品などのように冷蔵や冷凍など温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にして、購入したら早めに帰るようにしましょう。



ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は冷蔵庫や冷凍庫の収納量の7割程度です。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持することが目安です。



ポイント3 下準備

- ごみは小まめに捨てましょう。
- タオルや布巾は清潔なものと頻繁に交換しましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 小まめに手を洗いましょう。ハンドソープを使い1回30秒が目安です。
- 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだ食品にかからないように注意しましょう。
- 生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤でよく洗い、熱湯をゆつくりかけてから使うことが大切です。
- 冷凍食品などの解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行うと良いでしょう。



ポイント4 調理

- 手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。ほとんどの細菌を抑えることができます。中心部の温度が75度で1分以上加熱することが目安です。調理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れ、再開するときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付けましょう。熱の伝わりにくい食品は、時々かき混ぜることも必要です。



ポイント5 食事

- 食事の前には手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。



ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。目安は75度以上です。
- 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

食中毒かなと思ったら……

嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。自分の判断で市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにして、早めに医師の診断を受けましょう。

※厚生労働省の資料を基に基本的な食中毒対策を掲載しています。
調理環境・健康状態などによっては全ての食中毒を防げるとは限りません。

2025 5.7 作柄調査 桃・スモモ良好



▲サクランボの結実を調査するJA職員

当JAは5月7日、南アルプス市内全域で特産のサクランボ、スモモ、桃の生育・作柄調査を行いました。調査の結果、各品目の結実率について、桃100%、スモモ約95%、サクランボ約60%となりました。

スモモ、桃については開花から天候が安定しどの品種でも高い結実率を記録しました。サクランボは開花期の高温やその後の降雨などの影響があり、平年よりも20%前後結実率が低い品種がありました。

2025 5.25 国立新美術館で桃を紹介



▲トークセッション中に映し出されるJAの光センサーの写真。スクリーン写真中の右から2番目と、舞台上でマイクを持っているのが深澤氏

国立新美術館（東京都港区）にて5月25日、トークセッション「デザインミュージアムジャパンツアーへようこそ」が行われ、当JA特産の桃「西野白桃」を生み出す技術や、共選所の桃の糖度を測る光センサーが「デザインの宝物」として紹介されました。

同イベントでは山梨県出身の世界的プロダクトデザイナー・深澤直人氏が中心となり、山梨県の南部地方を巡り出会った優れたデザインを紹介しました。

2025 5.28 自動車事故対応で全国1位



▲(左から) 中澤豊一組合長、共済部 事故相談・保全課の職員

JA南アルプス市は、令和6年4月～令和7年3月の1年間に受け付けたJA自動車共済の事故対応について、お客様の満足度が全国1位となり表彰を受けました。

5月28日に当JA本店で感謝状贈呈式が行われ、JA共済連山梨 内藤本部長から中澤豊一組合長に感謝状が贈られました。

当JAの有効回答件数は110件で、すべての方から満足しているとの回答を得ることが出来ました。

2025 5.8 野菜の育て方を指導



▲児童に野菜苗の植え方を教えるJA職員

女性部の若手グループのフレッシュミズが5月8日、豊小学校にて野菜の育て方教室でサポートを行いました。2年生がミニトマト・ナス・オクラ・ピーマンの苗を植える授業があり、フレッシュミズメンバー2名と市内の農家、JA職員が講師を務めました。

子ども達は自分で選んだ野菜の苗をプランターに植えた後、小学校近くの畑にポップコーンの素となるトウモロコシの種を植えるなど、楽しそうに作業していました。

JA南アルプス市はSDG sに賛同し活動しています

なんぶすNEWS
-ja minami alps news-

JA南アルプス市の日々の活動をお届けします



サクランボ SEASON

2025 5.29 道の駅しらね農産物直売所で『さくらんぼウィーク』を開催!



当JAが運営する道の駅しらね農産物直売所では、サクランボの出荷最盛期となる5月29日～6月15日までを「さくらんぼウィーク」と名付け、毎日サクランボに関するイベントを開催しました。初日の5月29日には来店者へサクランボを無料配布しました。

配布したのは県オリジナル極早生品種「甲斐ルビー」で、高い糖度と酸味のバランスが良く、艶のある濃い赤色が特徴です。先着100名限定で、県の農畜産物をPRする山梨フルーツレディーとJA役員がサクランボが入った袋を来店者に手渡しました。

イベント期間中は曜日ごとにソフトクリームの値引きやガラポン抽選会を行い、週末はソフトクリームにサクランボトッピングをサービスしました。

また6月7日～8日は「サクランボフェスティバル」として、キッチンカーや女性部が出店しました。



▲初日にサクランボを配布する当JA山梨フルーツレディーと荻野専務



▲サクランボフェスティバルではガラポン抽選を行いました

2025 4.24/5.21 サクランボ出荷スタート



▲ハウスサクランボを収穫する秋山仙一さん

南アルプス市で4月24日、全国に先駆けサクランボの収穫が始まりました。百田地区の農家、秋山仙一さん(70)が自身の加温ハウスで早生品種「高砂」を収穫しました。

5月21日には露地サクランボの出荷が始まり、豊共選所に「甲斐ルビー」「豊錦」約15kgが持ち込まれました。



2025 5.29 盗難パトロール始まる



▲サクランボ園をパトロールする参加者と警察犬

最盛期を迎えたサクランボなど農産物の盗難被害を防ごうと5月29日、南アルプス市で果樹盗難防犯パトロールが始まりました。

南アルプス警察署で出発式が行われ、署員やJA南アルプス市役職員など約60名が参加しました。警察犬と共に南アルプス市内のサクランボ園地を巡回し、不審な人物や車両がないか確認しました。



Instagram始めました！

JA南アルプス市女性部でこのほどInstagramを開設しました！日々の活動を発信していますのでぜひフォロー&いいねをお願いします！



活動事例発表

小田切さん優秀賞

JA山梨女性部協議会は4月21日、県JA会館6階ホールにて第71回通常総会を開催し、県内女性部の代表者らが出席しました。

その中で行われた活動事例発表会では、当JA女性部を代表し小田切さんが「女性部活動で地域を元気に」と題し、女性部の活発な活動について発表、優秀賞を受賞しました。



賞状を持つ小田切さんと応援に駆けつけた女性部員

滝沢川あやめ祭り

フレッシュミズが出店



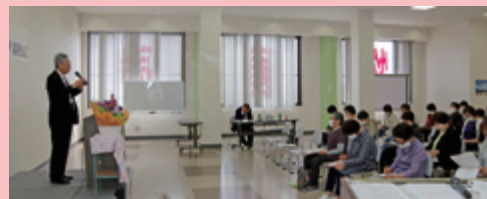
5月3日に南アルプス市内で開催された『滝沢川あやめ祭り』に当JA女性部フレッシュミズのメンバーが出店しました。

南アルプス市で栽培された新鮮な野菜やフレッシュミズが製造したすももピューレを使ったすももスカッシュと、Aコープ名物のから揚げにすももピューレをかけたお惣菜も販売しました。

女性大学で相続・詐欺の防止を学ぶ

今年も女性大学が開校しました。開校式を行った4月18日には、当JAの相原相続アドバイザーによる講義で相続税の計算について学びました。

2回目の5月16日には南アルプス警察署の署員を講師に招き、電話詐欺やロマンス詐欺から身を守る方法について学びました。



◀4/18の女性大学
相原相続アドバイザー(左)
の講義を聞く学生たち



◀5/16の女性大学
警察官からさまざまな詐欺に
ついて学びました

女性部からお知らせ

部長・副部長が変わりました

4月11日に総会を開催し、新部長に中込さん(西野・今諏訪支部)、新副部長に河西さん(三恵支部)が就任しました。

親子料理教室を開催します

■日時：8月8日(金) 10:00～13:00

■場所：南アルプス市健康福祉センター

■対象：南アルプス市在住の小学生とその保護者(家族)

■申込：右記二次元コードから

■締切：7月21日(月・祝)まで

■お問い合わせ

JA南アルプス市 生活指導課(瀧沢・名取)

☎055-283-7135



5.15 年金友の会で熱い戦い



▲熱戦を繰り広げる参加者

当JA年金友の会は5月15日、白根中央スポーツ公園グラウンドにて、第15回年金友の会グラウンドゴルフ大会を開催し、会員157名が参加しました。

この大会は会員相互の交流と、健康増進を目的に開催しています。

各コートで繰り広げられた熱戦の結果、鏡中条地区の齊藤俊昭さん(86)がホールインワンを3回達成し、30得点で見事優勝しました。

5.9/5.12 果樹女性講座を開校



▲桃・スモモコースで講義を行う金丸講師(左)

当JAは今年も果樹女性講座を開講しました。5月9日に「桃・スモモコース」12日に「ブドウコース」の講習会を市内の園地で開きました。

今年度は山梨県中北農務事務所から金丸さん、鈴木さんの2名を講師に招き、1年間指導していただきます。

桃・スモモコースは摘果とその後の管理方法、ブドウコースは大房系の新梢管理・房づくり・ジベ処理前後の管理について学びました。

5.21 房づくり講習会を開催



▲シャインマスカットの房づくり方法を指導する宮農指導員(右)

当JAは人気のブドウ「シャインマスカット」の販売に力を入れていて、開花が始まる5月下旬には管内各地で講習会を開き、良質な果実の生産をサポートしています。

5月21日には飯野地区の園地にて、シャインマスカットを含むブドウの房づくりを学べる講習会を開き、生産者50人が参加しました。

6.4 大明小学校がサツマイモ植え



▲子ども達に苗の植え方を教える角副理事長(右)

南アルプス市で農園を営む(一社)いちご公園は、当JAを通じて借り受けた園地で地域の子どものために農業を体験する場を提供しています。

6月4日には、市立大明小学校1年生50名がサツマイモの苗を植える体験学習を行いました。

子ども達はいちご公園副理事長の角廣志さんと当JA職員の指導のもと、約150本の苗を植えました。



農業者年金の加入をおすすめします

人生 100 年時代と言われる今、JAは国民年金だけではなく、将来の為に農業者年金へのご加入をおすすめしています。

- 農業者の方ならどなたでも加入できます。
- 終身年金です。万一、80歳前に亡くなられた場合でも80歳までの保証付きです。
- 保険料の額は自由に決められます。
(月額 20,000 円～ 67,000 円)
- 支払った保険料は全額社会保険料控除の対象になります。その他、税制面の優遇措置もあります。
- 積み立てられた保険料は、長期的に安定した運用が工夫されています。
- 保険料の控除を受けられる方もいます。

※別途加入要件など、詳細については下記までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

本店 ライフサポートセンター年金課

☎055-283-7151



JAの土地を販売いたします

組合員の皆様に限らず、企業、不動産会社他、購入していただける方を募集します。

物件所在地 南アルプス市有野字北新田3369番1
物件の面積 3,876.41 m²
募集締切 令和7年8月15日(金)
午後5時まで

詳細等お気軽にお問合せ下さい。

JA 南アルプス市 企画管理部 (有野・中島)

☎055 - 283 - 7114

(平日午前9時～午後5時まで)

桃の食べ放題 開催について

直売所の人気イベント「桃の食べ放題」今年も開催を予定しております。

【期間】 令和7年7月15日(火)～7月18日(金)

※期間は作柄等により変更する場合がございます

【場所】 道の駅しらね農産物直売所

詳細は公式ホームページやインスタ

グラムで随時発信して行きます。



JA南アルプス市からお知らせ

JAバンクより お客さま情報の再確認について

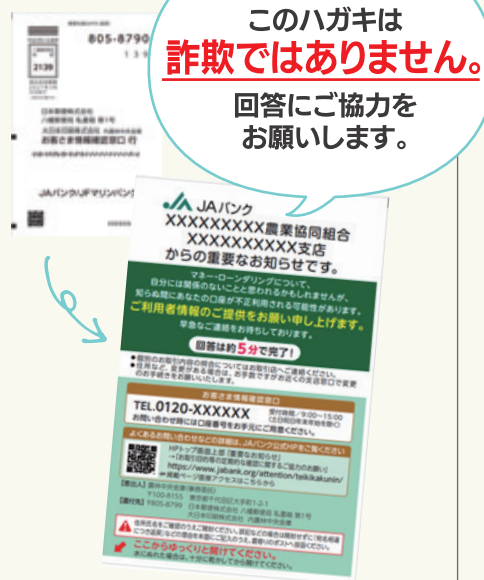
当JAでは、金融庁ガイドラインに基づき、お取引の内容、状況等に応じて、お客さまに関する情報やお取引の目的等を定期的にご確認させて頂いております。

つきましては、個人のお客さまには往復はがきを、法人・団体のお客さまには封書を送付させていただく場合がありますので、お手数ではございますが、文書に記載の「ご回答期限」までにご返送ください。

貯金額等に関係なくお客さまの貯金をお守りするための取組みですので、ご理解いただきますようお願いいたします。

なお、**電子メールで「お取引目的の確認」などのメッセージが届いた場合は、詐欺ですので、絶対にリンクを押さないでください。**

当JAは電子メールでのお取引等に関するご連絡はいたしません。



JA南アルプス市提供ラジオ番組 Farmer's CHAT (FM FUJI)

南アルプス市出身・在住で自らも農業に従事するフリーアナウンサー・浅利そのみさんがパーソナリティを担当し、当JAが提供するラジオ番組がスタートしました。ぜひお聴きください。

- Farmer's CHAT-ファーマーズチャット-
- 毎週木曜日 12:19-13:00 放送中!
- パーソナリティ/浅利そのみ
- 農業を応援することはもちろん、新規就農者も支援する新番組です

JA-SS 5円引きキャンペーンについて

当JAのガソリンスタンドでは毎月「5日」「15日」「25日」、レギュラーガソリンが店頭価格より5円引きとなるキャンペーンを開催しています。

また当JA自動車センターで新車をご購入頂いた方に、当JAのガソリンスタンドで1年間レギュラーガソリンが店頭価格より3円引きとなる特典がございますが、2つのサービスは併用できます。ぜひご利用ください。

今年は選べる!定期貯金キャンペーン



当JAでは7月1日(火)～8月29日(金)まで、定期貯金キャンペーンを行います。

今年は【Aコープ割引券が付いてくるコース】と【金利上乗せコース】の2種類ございますので、ぜひお申し込みください。

詳しい内容は同封のチラシをご覧ください。

【お問い合わせ先】

本店 金融事務課 ☎055-283-7121

後継者の就農支援

最大100万円! 親元就農促進支援事業

親元での就農をはじめる方に、最大100万円の助成
将来を見据えた経営継承を応援します。

- ・交付対象：就農時の年齢が50歳未満
その他要件あり(所得制限等)
- ・詳しくは、県HPをご確認ください。→

【お問合せ先】

山梨県農政部担い手・農地対策課 TEL 055-223-1621



梅雨明け直後は例年猛暑日を記録するほど高温になりやすく、生育にも影響が現れます。

定期かん水

園地の土壌が乾燥しないように、かん水を定期的に行います。

かん水を行う際は、早朝や夕方におこなうのが効果的です。日中では蒸発してしまう分が多くなってしまいます(1日の水分蒸散量は5mm前後)。また焼け水を引いても、表面のみがぬれていて土中の根まで届いていないことがあります。必ず10mmを目安に定期的なかん水を行ってください。

かん水により、土壌水分の確保だけでなく、園地の温度を下げることに繋がります。

日焼け防止

除袋後の果実は、直射日光が当たり過ぎると果皮表面に日焼けが発生してしまいます。着色向上のために使用する反射マルチも、長期間使用すると、日焼けの原因になってしまいます。

反射マルチは、果実との距離を見定め、シルバーマルチや白色マルチなど距離の遠近に合った反射

マルチを使用します。また高温が続く場合は、反射マルチを一時的に外すことも検討します。

新梢管理

暑くなるこの時期は、新梢を切りすぎると傷口からの水分蒸散が激しく、果実肥大に影響しますので、必要最低限の新梢管理としましょう。収穫後も来年度の養分確保のため、過度な新梢管理は行わないようにしてください。

適期収穫

収穫は着色の具合や熟度を確認しながら行いますが、暑さにより着色や熟度が進みずらいことがあります。

着色が進むまで待ちますと過熟になってしまうことがありますので、熟度を確認しながら適期収穫に努めましょう。

お問合せ先：営農経済部(055-283-7134)

エダマメ

失敗の少ない夏まきがお勧め!
摘心してさや数を増やす

エダマメをビールのおいしい6～8月の夏に収穫するには、温暖地ならば3～5月春まきする必要があります。ただ気温が4月までは低く、5月は安定せず、発芽に適した地温を保てず失敗しがちです。

一方で、気温が十分に上がる夏まきなら手間をかけずにおいしいエダマメが秋に収穫できます。その場合の種まき適期は、7月下旬～8月下旬で、開花が高温時期に重なりさやが付きにくくなる梅雨どきは避けます。

夏まきは品種選びも大切です。気温が高いと開花や収穫が早まる極早生～中早生の品種を選びます。

もう一つ、出芽までの水やりの方法も重要です。エダマメは、出芽に多くの酸素を必要とするので、種まきたらたっぷり水をやり、その後は出芽まで控えるようにします。

エダマメの栽培方法

種まき

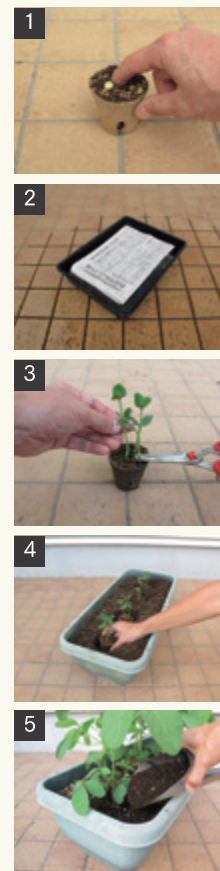
鉢のまま植えられるジフィーポットにピートモスと赤玉土(細粒)を等量混ぜた土を入れ、種3粒を指で押し込む(写真1)。新聞紙の上にポットを置き、水をやったら、日当たりの良い、雨がからない軒下などに置き、新聞紙をかける(写真2)。

間引きと植え付け

種まき後5～9日ほど、本葉(初生葉)2枚が開き切る前に間引いて2株にする(写真3)。IB化成16gと過リン酸石灰を約8g混ぜた土を入れたプランター(長さ60cm・深さ19cm・14L)に、15cm間隔で8株4鉢をジフィーポットごと植え付ける(写真4)。

増し土

植え付け後9～13日で、初生葉を含む本葉6枚が開いたら株元に土を足す(写真5)。

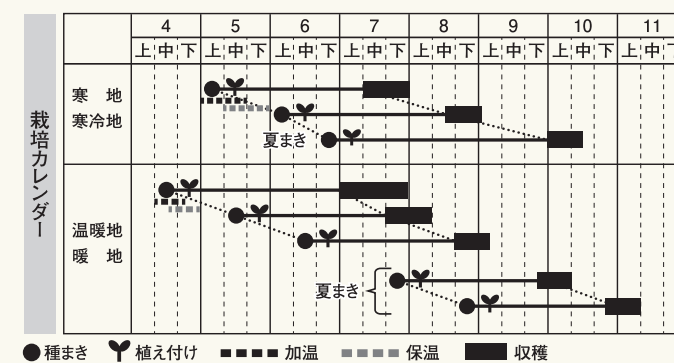


摘心・追肥

さらに14日後の開花が始まる頃に、本葉6枚を残して芽をはさみで切り(摘心・写真6)、葉の脇から出る側枝を伸ばす。併せて普通化成(NPK各成分8-8-8)約8gを施し(写真7)、土を株元に寄せておく。

収穫

夏まきの場合、収穫は種まき後55～65日ほど。株の真ん中あたりのさやが膨らんできたら、株ごと刈り取って収穫する(写真8)。



【出典】JA広報通信 2025年6月号
写真 ©ICHIRO AWANO

南アルプス市商工会だより

南アルプス市地域経済活性化・生活者支援事業

使っていない
「南アルプス元気券」は
ありませんか?
ご利用期限が
迫っています!

※「全店共通券」は、すべての取扱店で利用が可能
※「地元券」は、大型店での利用ができません。

市内のお店で
買おう!
食べよう!

最新の取扱店一覧はホームページからご覧になれます。

元気券に関するお問合せ先

元気券専用ダイヤル 開設期間：令和7年7月31日(木)まで(予定)
TEL：055-282-2290(9:00～17:00、土日祝日は除く)

取扱店に関するお問合せ先

南アルプス市商工会 南アルプス市寺部971
TEL：055-280-3730 FAX：055-280-3731



取扱店検索ページ

相原アドバイザーが教える!!

相続 きほんの“き”

これにて
一件落着!!



金融部の金さん

▲過去回がホームページで
ご覧いただけます。



No.44 贈与は足跡を残しましょう

前号で名義貯金と判断され相続税が課されたケースをご紹介しました。名義貯金とは配偶者や子や孫などの名義であっても真の権利者は原資金を出した人の貯金を言います。

名義貯金は、通帳証書やキャッシュカード・印鑑を名義人が管理しておらず、名義人はそんな貯金があることすら知らないことも多いのですが、相続税の税務調査で「昔のことなので時効だ」との主張をしても、その貯金は実際に贈与契約が成立していないことから時効は認められず、名義に係わらず亡くなった人の原資による貯金は相続財産に含まれます（相続税の対象）。

一方、相続税対策の目的でよく利用される方法が「暦年贈与」です。毎年妻や子や孫に 110 万円以内の金額を贈与しても贈与税がかからず預貯金を減減させられるからです。令和 6 年の税制改正により「死亡前 7 年間に相続人に贈与した財産は全額を持ち戻して相続税計算に算入しなければならない」ことにも注意が必要です（孫への贈与は相続人ではないので持戻しは不要です）。

相続税調査は、亡くなった人の預貯金ばかりでなく親族も含めて預貯金の残高や過去の資金の動きも調査します。

この段階で「贈与税無申告」についても明らかになる可能性が高いことを認識しておきましょう。

暦年贈与で注意しなければならないのは次のポイントです。

① 贈与は贈る側と受け取る側双方の合意が必要です。念のため贈与契約書の作成をお薦めします（契約書に公証役場の確定日付を取得するのは更に効果的）。

② お金を贈与するなら振込で！贈与の足跡を残すとともに貰う人の口座は本人が管理使用している口座を利用しましょう。

③ 110 万円を超える贈与は申告納税することにより後に贈与を否認されるリスクが少なくなります。また、「相続時精算課税制度」の利用が有利なケースもありますので専門家に相談することが大切です。

ここがポイント

【相続税は、名義には関係なく実質的に誰の資産なのかで課税されます!】

これにて一件落着!

本店 金融事務課 ☎055-283-7151

許可なく無断複製、複写を禁じます

プレゼントクイズ

抽選で4名にJA商品券
1,000円分プレゼント!

Q. 全部の熟語を漢字で書くと、リストの漢字が1つ余ります。
その漢字は何?

ホ□ウ□ヤ→□□□

シ□ツ□ヤ→□□

マ□タ□ヤ→□□□□

ツ□バ□ヤ→□□□

リ□ク□ヤ→□□

リスト

屋丸行社者車出小
太茶辻馬歩夜緑

【解き方】 熟語の読み方が並んでいます。読み仮名はどれも5文字ですが、2文字目と4文字目を隠してしまいました。残った文字から推理して、熟語を漢字で書きましょう。

漢字はリストにあるものを1回ずつ使ってください。「ツ」や「ヤ」などは「ツ」や「ヤ」などと同じに考えます。

例題

タ□ジ□ウ→□□
ト□ヨ□ツ→□□□
エ□カ□ワ→□□□

リスト 英会室書上図体卓話

タクジヨウ→卓上
トシヨシツ→図書室
エイカイワ→英会話

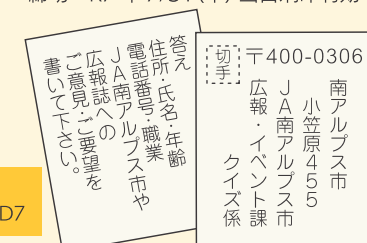
答え 休

すべての 応募先

※ご記入いただきました
個人情報等は当JAの広
報活動及びプレゼントの
発送のみに使用します。



応募フォームでも受け付けています。
<https://forms.gle/mXq5B1oEbcg3KSUD7>



おたよりコーナー

「SDGsの取り組み」を読んで、Aコープのエコトレの流れが良く分かりました。まちがって出す人もいいるかもしれないので、仕分け作業も大変だと思いますが、感心しました。私達も注意して出そうと思います。 吉田/Iさん

ありがとうございます!これからもリサイクルにご協力をお願いします♪/編

広辞苑のお世話になって何とか埋められました。自信はなくても卒寿の脳は目覚めてくれるかも知れません。楽しく頑張ります。これからも宜しくお願い致します。 飯野/Nさん

ご応募ありがとうございます!辞書を引いて丁寧に回答していただいたのがお葉書からも伝わってきました。/編

皆さまからのおたよりお待ちしております!

おいしく食べて 毎日元気

今月のレシピ



出典●「ミルクウェブサイト「ミルクレシピ」

information

／ミルク効果で豚肉がしっとり／

クルクル豚豆腐と トマトのミルクポン酢煮



材料(2人分)

絹あげ豆腐………1枚(200g)
豚バラ薄切り肉…6枚(150g)
ミニトマト ……大3個(75g)
ミルクポン酢
牛乳……………100ml
ポン酢しょうゆ …… 大さじ1
青じそ……………適量

作り方

- (1)ミニトマトは縦半分に切る。青じそは千切りにし、さっと水につけあく抜きする。
- (2)豆腐に豚肉をしっかり巻きつける。6個作る。
- (3)トマトをヘタの付け根から縦半分にする。
- (4)フライパンを熱し、巻き終わりを下にして並べる。フライ返しで押しつけながら表面に焦げ目がつくまで焼き、ひっくり返す。同様に焦げ目をつける。
- (5)余分な油をペーパーでふきとり、トマトの表面を切り口の方から焼き、両面焼く。
- (6)合わせておいたミルクポン酢を肉にかけながら 5 分ほど煮て煮汁を全体にからませる。
- (7)器に盛り、青じそを添える。



うちのこ大好き!

- 我が家のペット紹介します -



オレオ
(11ヶ月・女のこ)

雑種・ツンデレなところがチャームポイント

いつも癒しをありがとう。長生きしてね。
飼い主：青沼さん(甲西支店管内)



茶々
(8歳・女のこ)

柴犬・吠えない、舐めない、散歩嫌いな大人しい子

看板犬としてとても人気があり、いつも癒しを振りまいてくれてありがとう
飼い主：いとうさん(御形支店管内)

うちのこ大好き! 掲載者募集

右記の必要事項をご記入の上、とびきりのお写真1枚と合わせて Google フォームからご応募下さい。

(右のQRコード) 掲載された方にAコープ等で使える商品券 **1,000円分**を差し上げます。

※南アルプス市内在住の飼い主様に限り※応募者多数の場合は抽選となります。



ご応募
お待ちしております!

クイズ当選者の発表

先月号の答え： ①数独パズル「14」 ②熟語パズル「天」 ご応募ありがとうございました。

内藤 礼子様/飯野 美由紀様/はるる様/清水 由江様/桜林 まち子様/吉田のTさん様/横森 由美子様/齊藤 美代子様/川手 泰子様/西中山 ちえ美様/プーさん様/みーこ様/松野 真理子様/井上 満様/奇特 晴美様/s b様/朱鷺様/齊藤 七瀬様/こっちゃん様/ひろちゃん様/塩沢 宝様/そら様/あち様/奇特 美和様/原田 辰也様/じいじ様/ありる様/鈴木 富貴子様/なっちゃん様/しまねこ様 が当選されました。おめでとうございます。

▼数独の答え

