

あそびごころ

JA-ISE public relations magazine "Ensemble"

特集

今までと何が変わるの？
「インボイス制度」始まります

曲
の
風
のうのかぜ

中川 亜沙美さん

JA伊勢振興野菜部会

『人とのつながり』
を大切にしたい

中川さんがサツマイモ栽培を始めたのは4年前。
「就農前はウエディングプランナーとして県内外で働いていました。地元である上地町に戻り『上地町で農業がしたい』と思っていたとき、当時、既に玉城町でサツマイモを栽培していた農家さんに『サツマイモの産地を作らないか』と声をかけてもらったことがきっかけです。栽培を始めてみて土に触れたとき、土のエネルギーを感じました。また、さまざまな方とのつながりも生まれ、より深くサツ

マイモ栽培に魅力を感じるようになりました」と当初を振り返る中川さん。

「作業には人手が必要なので、知人をはじめ、SNSも活用して一緒に作業をするメンバーを募集し、現在は地域の幅広い年齢層の方に作業に来てもらっています。最高のメンバーが集まってくれていて、毎日楽しく作業をしています」と話す中川さん。

「人とのつながり」を大切にしているそう。「両親や師匠をはじめ、上地町や近隣地域の農家さんにはいろいろな面で助けていただいています。また作業中に地域の方から声をかけてもらうことも多く、『人とのつながり』を感じることが多いです。前職も『人』を大切にしていたが、その経験を現在も生かしていると思っています」と話します。

栽培について「時期によって作業が違い、どの作業も大切ですが、サツマイモの品質向上に欠かせないのが土づくりで、特に力を入れています。美味しいサツマイモを作るため、まだまだ勉強中です」と話す中川さん。

「サツマイモは栄養価が高く、レシピやアレンジのバリエーションが豊富で料理はもちろん、おやつとしても楽しめます。いろいろな人にサツマイモを食べてもらい、もっと魅力を知ってほしいです」と話してくれました。



Contents

- 農の風..... 2
- 特集..... 4
- いせちゃんトピックス..... 6
- 旬を味わう..... 8
- みらい活動だより..... 9
- 家庭菜園..... 10
- JAの保健室..... 11
- あんさんぶるひろば
我が家の人気者/
元気はつつシニアだより..... 12
- お便りのコーナー/おもしろ川柳/
わくわくプレゼント..... 13
- インフォメーション..... 14
- JA伊勢カレンダー..... 16

伊勢市

JA伊勢振興野菜部会

中川 亜沙美 さん(37)

写真一番右

伊勢市上地町などでサツマイモを栽培する中川さん。現在は、約1.5ヘクタールで「紅はるか」などを栽培しています。

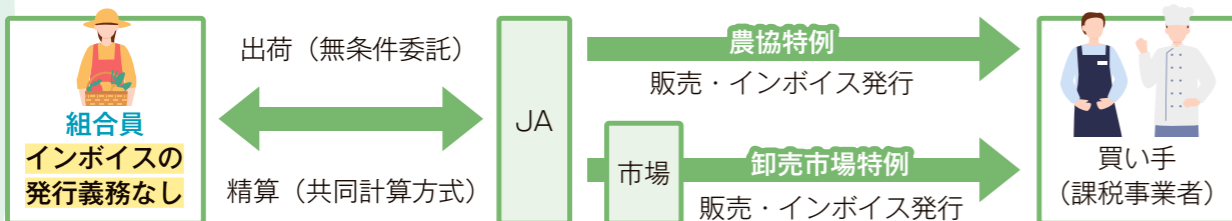


サツマイモ
サツマイモはもともと、中央アメリカ原産で、日本では江戸時代に薩摩地方(鹿児島県)から全国に伝わったため、「サツマイモ」と呼ばれるようになりました。青果用として一般家庭での料理に使われるほか、焼きいもや大学いも、でん粉、菓子類、いも焼酎などの幅広い用途があります。

農産物を販売する場合は？

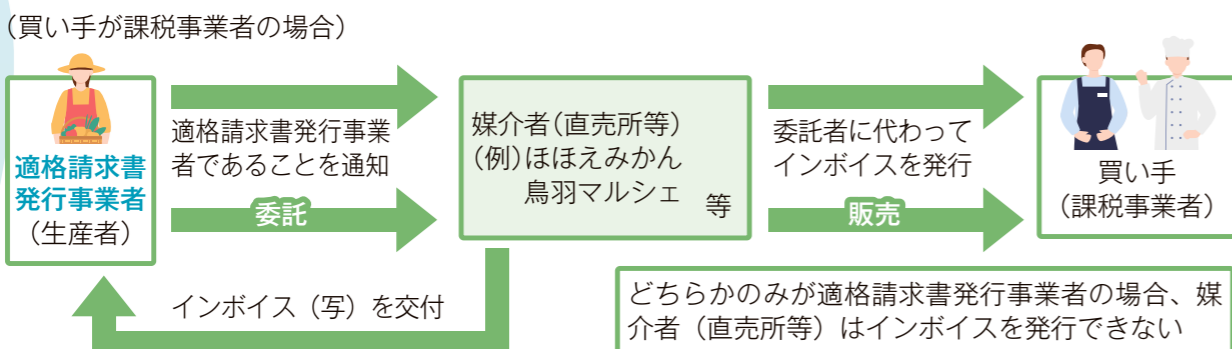
①JAへ農産物の販売を委託している場合(農協特例・卸売市場特例)

- 組合員がJAへ販売委託した農産物は、「無条件委託方式・共同計算方式」により販売されます。
- JAが発行するインボイスで「仕入税額控除」を行うため、生産者(組合員)がインボイスを発行できる「**適格請求書発行者**」であるか否かは関係ありません。
- 現在、JAへ農産物全ての販売を委託している場合は、**適格請求書発行者に新たに登録しなくても、この制度で取引上不利にはなりません。**



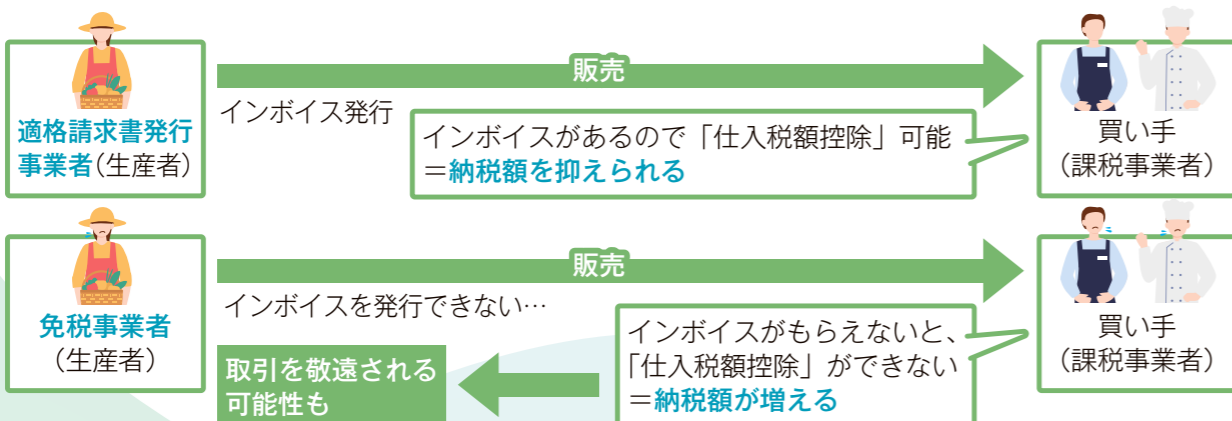
②直売所等で委託販売する場合(媒介者交付特例)

- 「農協特例」は適用されませんが、売り手(生産者)が買い手に直接インボイスを発行することが困難なケースです。
- 買い手が一般消費者の場合**については、売り手(生産者)が**適格請求書発行事業者であるか否かは関係がありません。**
- 適格請求書発行事業者に新たに登録しなくても、取引上不利にはなりませんが、**買い手が課税事業者の場合はインボイスの発行を求められる場合があります。**その際、売り手(生産者)と媒介者(直売所等)の**双方が「適格請求書発行事業者」であれば、媒介者(直売所等)がインボイスを発行できます。**



③JA以外の業者等へ直接販売をする場合

- 業者等へ直接農産物を販売している場合は、「農協特例」が適用されず、インボイスの発行を求められる場合があります。
- 生産者が適格請求書発行者でない場合、取引上不利になる場合があります。



※一般消費者に直接販売している免税事業者であれば、基本的には適格請求書発行事業者にならなくても問題ありません。

今までと何が違うの？ 『インボイス制度』が始まります

令和5年10月1日から「インボイス制度」が導入されます。今回は「インボイスとは何か」、農産物を販売する場合についての概要などを紹介します。

インボイス(適格請求書)とは？

売り手が、買い手に対し正確な適用税率や消費税額等を伝えるための書類のことを言います。令和5年10月1日以降に行われる取引分から、現行の「区分記載請求書等保存方式」に代わりインボイス制度が導入されます。

インボイス制度では、消費税の仕入税額控除を受けるためにインボイスの保存が必要となります。

主にどのように変わるの？

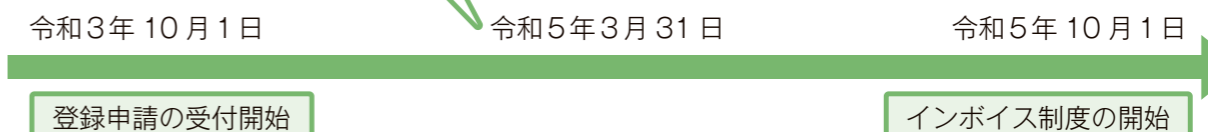
項目	現行の制度 (区分記載請求書等保存方式) 令和5年9月30日まで	インボイス制度 (適格請求書等保存方式) 令和5年10月1日から
対象者	課税事業者	課税事業者 (適格請求書発行事業者)
インボイスの発行	—	・登録した適格請求書発行事業者のみ発行可能 ・交付義務と保存義務あり など
仕入税額控除の要件	帳簿および区分記載請求書の保存	帳簿および インボイス の保存
	免税事業者分も仕入税額控除可能	免税事業者からの仕入れ税額控除は 不可 ※ただし経過措置あり
	3万円未満(税込)の取引は帳簿の記載のみで仕入税額控除が可能	原則として、 3万円未満の取引もインボイスなどの保存が必要 ※交付義務が免除される場合あり

インボイスを発行する(適格請求書発行事業者になる)には？

令和5年10月1日のインボイス制度の開始と同時に適格請求書発行事業者となり、インボイスの発行ができるようになるためには、原則として令和5年3月31日までの間に申請をする必要があります。

□登録申請のスケジュール 国税庁リーフレット「適格請求書等保存方式の概要—インボイス制度の理解のために—」を基に作成

令和5年10月1日から登録を受けるためには、原則として **令和5年3月31日** までに登録申請手続きを行う必要があります



※免税事業者の方は経過措置により、令和11年9月30日までの間は、年の途中からでも適格請求書発行事業者になることができます。

なお、**登録申請はあくまで任意です。**特に消費税の免税事業者である方は、適格請求書発行事業者として登録されると**課税事業者として消費税の申告が必要になりますので、申請の前に慎重な検討が必要です。**

■詳しい内容・申請については

- インボイス制度のより詳しい情報・申請手続きに関すること・Q&A
- 国税庁ホームページ
- インボイス制度特設サイト



- インボイス制度に関する一般的なご質問やご相談
- 軽減・インボイスコールセンター
- ☎ 0120-205-553
- 時間 9:00 ~ 17:00 (土日祝除く)



サツマイモを収穫する児童ら

鳥羽市立加茂小学校3、4年生 サツマイモ掘りを楽しむ



10月上旬、鳥羽市立加茂小学校の3、4年生44名があぐり加茂店敷地内にあるほ場でサツマイモ掘りを行いました。

これは同校が6月下旬に授業の一環で定植したもので、当日は地域の方々も応援に駆け付けました。土を掘り起こす作業などに苦戦しながらも、児童らは掘り当てたサツマイモに歓声を上げ笑顔を見せていました。



鈴木市長(後列右から3番目)を訪問したJA伊勢蓮台寺柿部会の役員(後列)と身障者就労センター上々の職員(前列)

JA伊勢蓮台寺柿部会 伊勢市長表敬訪問・おかげ横丁でPR



10月11日、JA伊勢蓮台寺柿部会の役員5名が伊勢市役所を訪問し、9月下旬から出荷が始まっている蓮台寺柿の出来を伊勢市の鈴木健一市長に報告しました。

当日は蓮台寺柿の加工品である「ひなたやけ」を加工する身障者就労センター上々の職員らも出席し、蓮台寺柿の加工作業についても報告がありました。

鈴木市長からは「伊勢市を代表するブランドのひとつでもあるので、市としてもPR等を通じて応援していきたい」と話していました。

また、10月15日には伊勢市の「おかげ横丁」で、同部会の役員や伊勢市の職員、JA伊勢の職員らが訪れた観光客らに蓮台寺柿をPRしました。



蓮台寺柿のブースを訪れた観光客ら



人の目とセンサーで選果を行う様子

地元で長く親しまれる 「マルゴみかん」の出荷始まる



10月12日から、南勢撰果場で「マルゴみかん」のブランド名で親しまれる温州ミカンの極早生種の出荷が始まりました。

マルゴみかんは、南伊勢町の五ヶ所湾に面した地域で栽培されている温州ミカンのブランドで、地元では長く親しまれています。

当日は、人の目やセンサーなどでミカンのキズや大きさなどを選別しました。

中晩柑類を含め約500トンを出荷する見込みで、出荷されたマルゴみかんは、県内のスーパーなどで販売されます。

シャキシャキとした完全甘柿 次郎柿出荷始まる



10月17日から、玉城選果場で次郎柿の出荷が始まりました。

次郎柿は種がほとんどなく、シャキシャキとした食感が特徴の完全甘柿で、JA伊勢管内では主に玉城町で栽培されています。

当日は、一つひとつキズや日焼けを確認しながら、選果を行いました。

11月下旬までに約120トンを出荷する見込みです。



キズや日焼けを確認しながら選果を行う様子

タイ王国検疫官が来日

三重南紀みかん輸出予定園地査察



三重南紀地区で9月26日、タイ王国と日本国内の検疫官が11月に予定している早生温州ミカンの輸出に向けて、園地を査察しました。

令和2年度から条件が緩和され、これまで輸出毎に行っていたタイ側と日本側の合同検査ではなく、年1回のタイ検疫官による査察に合格すれば輸出が可能となりました。

新型コロナウイルスの影響で今年度が初めての査察となり、検疫官らは2日かけて御浜町内の輸出予定園地6カ所と選果梱包施設の統一選果場を査察し、タイの規則に則った適切な管理がされているかを確認しました。



園地を査察する検疫官ら



苗を定植する職員

長沢ファームでイチゴ苗定植



9月27日から29日の3日間、長沢ファームで、JA伊勢の職員らが志摩市特産のイチゴ「レッドパール」と、「かおり野」の苗約20,000本を約36アールのは場に定植しました。

今シーズンは育苗期間中の長雨や台風の影響も懸念されましたが、無事に定植を終えることができました。

今後は病害虫対策などの管理を行い、11月中旬からかおり野、12月下旬頃からはレッドパールの収穫を始める予定です。

三重南紀みかん

各地で魅力をPR



9月中旬から「三重南紀みかん」の販売が始まり、各地でPR活動を行っています。

9月中旬には小林太造経済担当常務と坂口正明営農担当常務が、東京都の老舗果実専門店「新宿高野本店」で超極早生温州ミカン「みえの一番星」をPRしました。

また、10月15日と16日には、県内の量販店4カ所で「三重南紀みかんイメージガール」や谷口剛三重南紀みかん地域運営委員長らが来店者に「三重南紀みかん」を手渡し、美味しさをPRしました。



「三重南紀みかん」をPRする谷口委員長とイメージガール



海苔巻きを作る児童ら

あぐりスクール 新米を使って海苔巻き作り

10月1日と2日、伊勢中央支店で「新米で海苔巻き作り」を開催し、管内の親子41組109名が参加しました。
当日は、9月の授業で収穫したお米を使用し、参加した児童らはキュウリやソーセージ、切り干しおでん大根などの具材をご飯に乗せて海苔巻きを作りました。

朝市でひまわり苗販売 収益金をウクライナへ

鳥羽志摩地区で毎月開催している「わのわ市」「あるがまま市」「しんめ市」のメンバーは、収益金をウクライナへ寄付しました。
これは6月に朝市メンバーがウクライナの国花であるひまわりの種をまき、その苗を朝市で販売。その収益金19,092円を鳥羽市と志摩市のウクライナ人道危機救援金募金窓口へ寄付したもので、あるがまま市の代表を務める山形美弥子さんが9月22日に志摩市を訪れ受付担当者へと手渡しました。



寄付金を手渡す山形さん

様々な絵柄に挑戦 飾り巻き寿司作り

9月21日、御浜支店で料理活動グループ「和洋折衷」が新米を使った飾り巻き寿司作りに挑戦しました。
事前に巻き寿司の絵柄を「ミカン」と「たんぼ」に決め、明太子や鶏そぼろを混ぜて色をつけた酢飯や、キュウリ、ハウレンソウ、たくあんなどでそれぞれの形を作りながら具材を巻いていきました。



ミカンとたんぼの飾り巻き寿司

完成した巻き寿司を切る様々なる形のミカンやたんぼになり、参加者らは喜び合っていました。

11月～12月の活動予定

どなたでも参加いただけます！

※同時にJA伊勢ファンクラブみらいへご加入いただくことになります。

活動内容	日時	場所	参加費	申し込み締切日
バザー	11月11日(金) 10:00～12:00	ほほえみかん屋外	無料	—
プランターで家庭菜園	12月13日(火) 9:30～	御浜支店	1,500円程度	11月30日(水)
スマホ教室 ①カメラを使おう ②LINEを楽しもう(初級) ③LINEを使いこなそう(上級)	12月14日(水) ①10:00～ ②13:00～	本店	無料	11月30日(水)
	12月15日(木) ③15:00～			11月30日(水)
スマホ教室 ①カメラを使おう ②災害に備えよう	12月15日(木) ①13:00～ ②15:00～	御浜支店	無料	11月30日(水)

●その他の活動、朝市情報についてはHPをご確認ください。

お問い合わせ

くらしの活動推進課
☎ 0596-62-1125 まで

LINE



SNS



Facebook

Instagram

ホームページ



旬を味わう Cooking

サツマイモの
やさしい甘さをタルトで味わう



チーズタルト サツマイモの

調理時間
45分
※冷やす時間は除く

作り方

- 1 サツマイモは皮をむき、乱切りにして水にさらしたら、ボウルに入れてふんわりとラップをかけ、600Wのレンジで5分加熱する。取り出したら熱いうちにマッシャーで潰す。オーブンは170℃に予熱する。
- 2 バターを電子レンジで加熱して溶かす。ビスケットは厚手の袋に入れ、麺棒で細かく砕く。
- 3 2を混ぜ合わせ、揉みながらまんべんなく馴染ませる。
- 4 タルト型に3を敷き詰め、ぎゅっと押し固めながら形を整える。
- 5 1にクリームチーズとグラニュー糖を加えて、なめらかになるまで混ぜる。
- 6 5に溶き卵を少しずつ追加、その都度しっかり混ぜ合わせる。さらに牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
- 7 6に薄力粉をふるい入れ、粉気がなくなるまで混ぜる。4のタルト型に流し入れ、170℃のオーブンで40分焼く。
- 8 焼き上がったならそのまま粗熱をとり、冷蔵庫で2時間以上冷やして完成。

料理の動画は
こちら▶



今月の食材

サツマイモ



栄養

食物繊維が豊富で、また切り口から出るヤラピンが腸の働きを促し、食物繊維との相乗効果で便秘の改善に効果的です。
ビタミンCやパントテン酸が多く含まれています。皮部には肉質部よりもカルシウムが多く含まれています。また、皮の紫色には抗酸化作用の高いアントシアニンが含まれています。よく洗って皮も活かしましょう。皮の下にアクの成分があるので、水にさらすと色よく仕上がります。果肉の色が様々で、アントシアニンを含む紫いも、カロテンを高濃度に含むオレンジ色の芋もあります。

選び方

皮の色が鮮やかで傷や黒ずみがなく、ヒゲ根が少ないものを選びましょう。年明けから春にかけて出荷される貯蔵もののサツマイモは、デンプン質が糖化し、水分も抜けることで甘さが濃くなります。

保存方法

乾燥と低温に弱いので、冷蔵庫には入れずに、新聞紙に包んで風通しのよい冷暗所で保存します。使いかけは、ラップに包んで野菜室へ。



JAグループでは、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝える「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。



痛い! 体にできる「石」胆石

脂肪の多い食事や肥満などが原因で起こる「胆石」。無症状のことが多いのですが、ある日突然激痛が走る場合があります。

胆石ができる仕組み

脂肪の消化を助ける「胆汁」は、肝臓でつくられたあと、一時的に胆嚢に蓄えられます。胆汁に含まれるコレステロール成分が結晶化して「石」のように固まると、胆嚢内に胆石ができます。

胆汁がせき止められると痛みが起こる

胆嚢にある胆汁の出口に胆石が詰まり、せき止められると、胆嚢が胆汁を出そうと強い収縮を繰り返し、激しい痛みが起こります。痛みはみぞおちから背中にかけて現れ、吐き気や発熱を伴うこともあります。(図1)

胆石ができやすいのは

脂肪の多い食品の食べ過ぎや、極端な食事制限をしているなど、偏った食生活をしていると、胆汁のコレステロール濃度が高くなり、胆石ができやすくなります。特に「肥満、脂肪肝、メタボリックシンドロームがある」「家族に胆石がある人がいる」「40～50歳代」に当てはまると、胆石ができやすいため注意が必要です。

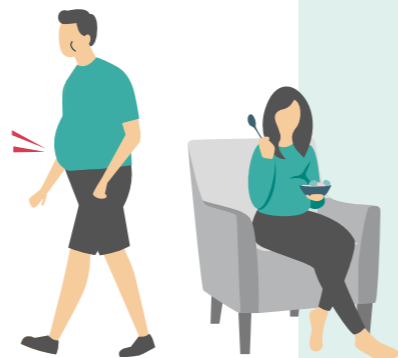
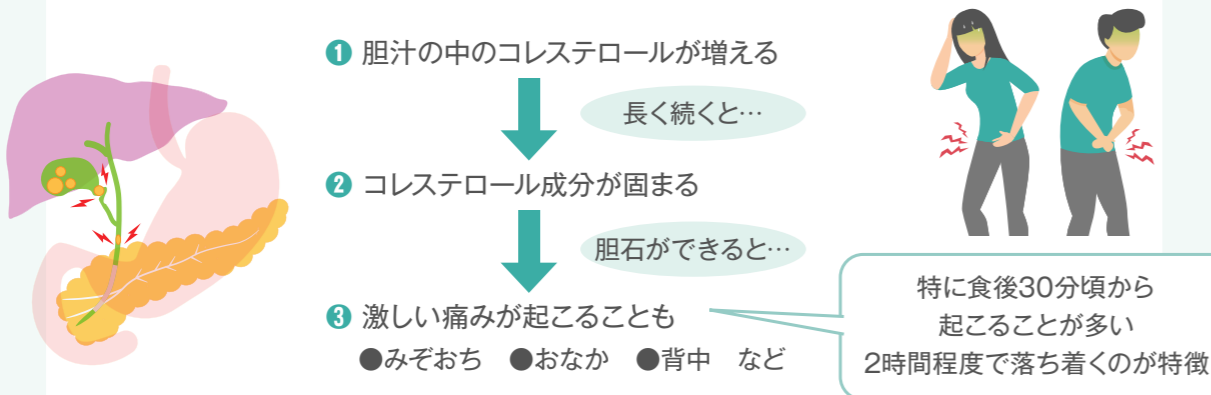


図1



胆石の診断

胆石が疑われる場合、腹部超音波検査を行い、胆石の有無、大きさや個数、場所を確認します。胆嚢の壁が厚かったり、ポリープのような盛り上がりが見られた場合は、CT検査で炎症や癌の有無を調べます。人間ドックで見つかることも多くあります。

症状がない場合には、経過観察をすることが多く、症状が現れた場合や胆嚢に異常がみられる場合は治療が必要となります。自覚する症状がある方、人間ドックで指摘され医療機関の受診を勧められた方は早めに受診しましょう。



JAの保健室(JA三重厚生連松阪中央総合病院 健康管理施設エポック)から

あなたもチャレンジ!

家庭菜園

冬の寒さでおいしさアップ

ホウレンソウのトンネル栽培

ホウレンソウの生育適温は、15～20度で冷涼な気候を好みます。

耐寒性は強いですが暑さには弱く、25度以上になると生育が衰えます。

冬取りは栄養価が高く、甘みも増し最もおいしいです。

畑の準備

ホウレンソウは酸性土を嫌うため、事前に1㎡当たり苦土石灰150gを畑全体に散布して、よく耕しておきます。次に、1㎡当たり化成肥料200gと堆肥2kgを土とよく混和しておきます(図1)。

畝立て

幅70～80cm、高さ5～10cmの栽培床を作り、平らにならします。畑が乾燥しているときは、灌水して土壌水分が適度な状態しておきます。マルチ栽培では15cm間隔の黒色穴開きシートを使います。

種まき

栽培床は平らにならし、条間15cm、深さ2cm程度のまき溝を切り、1cm間隔に種まきします(図2)。1cmくらい覆土をし、たっぷり灌水します。

トンネルの被覆

トンネル資材は有孔フィルムを使用すれば日中は高温にならず、生育の徒長を防げます(図3)。

間引きと追肥

1回目は発芽がそろったときに込み合っている所を抜き取り、その後、2、3回に分けて間引きし、1本立ちにします。マルチなしの栽培では最終的に株間を5、6cmにします(図4)。また、草丈10～15cmの頃、1㎡当たり化成肥料30gを追肥し、株元に軽く土寄せします(図5)。

収穫

草丈25cmくらいを収穫の目安にしますが、30cm程度になってもホウレンソウ本来のおいしさは変わりません。株元の根を鎌やはさみで切り取り、枯れ葉を除いて200gくらいに束ねます。なお、寒締め栽培は収穫2、3週間前にトンネルを開放し、寒さにさらします。葉が厚くなり、放射状に広がったら収穫します。

栽培カレンダー

	11月	12月	1月	2月	3月	4月
中間地	○			①		
暖地	○			①		

○種まき ◡トンネル ◯生育 ①収穫

図1 畑の準備

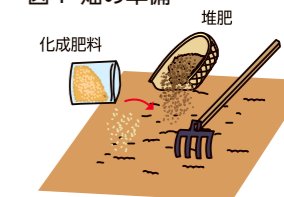


図2 種まき

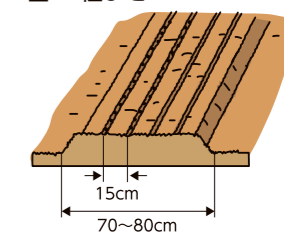


図3 トンネルの被覆

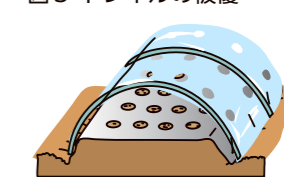


図4 間引き(最終)

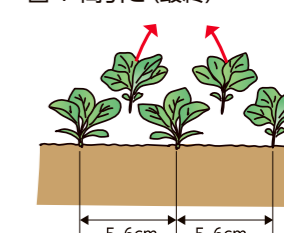
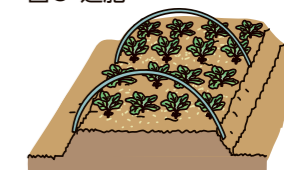


図5 追肥



園芸研究家 成松次郎

あんさんぶる
ひろば

我が家の人気者



伊勢市
おくの 奥野 一樹くん(1)

元気にのびのびと育てね

大人しくて慎重な性格の一樹くん。最近、フローリングモップを使ってお部屋の掃除をすることに夢中になっているそうです。取材当日も、モップを持って上手に使っているところを見せてくれました。また、掃除以外にもお母さまの真似やお手伝いをしてくれるそうです。
一樹くんは犬に興味があり、テレビに犬が映ったら反応したり、犬のぬいぐるみに餌をあげる真似をしたりしているそうです。
ご両親に最近できるようになったことを尋ねると「ゆっくりですが、階段を立て一人で登れるようになりました」と教えていただきました。
最後にご両親は「これから元気にのびのびと育てほしいです」と話してくれました。

元気はつらつ
シニアだより



志摩市
はまち 濱地 のりひろ 範博さん(73)
みちよ 美智代さん(70)

孫見守りが私たちの生きがいです

私たちは昭和49年に結婚し、今では娘4人、孫9人、ひ孫1人に恵まれました。来年1月には結婚50周年を迎えますが、毎年結婚記念日には家族揃って食事をしていました。25周年には娘達からサプライズで京都旅行のプレゼント。夫からは指輪をプレゼントしてもらい、今でも良い思い出として記憶に残っています。日本各地へ旅行に行きましたが、コロナ禍となってからは近場で楽しんでいます。今年は結婚50周年記念に久しぶりに遠出ができるかな？とワクワク計画しています。
健康維持は日課の早朝海岸ウォーキングと食事管理で、鳥羽志摩地域で作られている味噌は我が家の食卓には欠かせません。退職後10年は孫育てに大忙しでしたが、その孫達もみな大きくなり、孫見守りへと変わってきました。今は娘の家で孫たちの帰りを待ち、食事の準備や送り迎えなどを行っています。忙しいながらもそれが私たちの生きがいとなっています。

お便りのコーナー

- 相続対策としてJAの共済を提案していただきました。亡くなる前に資産の整理をしておくのに大変良い制度なので早速契約させていただきました。ありがとうございました。
- 以前農業をしていた時に、肥料のこと、特に種類や時期などをしっかり教えてくれて助かった。
- 毎年、柿オーナーの申し込みをします。今年もたくさん美味しい柿を収穫できるのを楽しみにしています。
- サマーキャンペーンで玉城豚が当選し、家族で美味しくいただきました。ありがとうございました。
- JASSで電子マネーが使えるようになったのがいいですね。

(60代 女性) (50代 女性) (30代 女性) (50代 男性)

おもしろ川柳

- 大賞 住民税 払ってほしい 鹿と猿 (南伊勢町)
- 特殊詐欺 耳が遠くて 助かった (伊勢市)
- 夫とは ワクチン打つても 距離をとり (玉城町)
- 一度だけ 孫からすれば 何度聞く (鳥羽市)
- ばあば好き 顔と財布の ひもゆるむ (志摩市)

募集中 日頃の出来事を川柳にしませんか？採用者(5名)には粗品をプレゼントさせていただきます。

- とじ込みハガキ(切手不要)にて、JA伊勢経営企画部企画広報課「おもしろ川柳」係まで(お一人さま3句まで)。
- 文字は楷書ではっきりと書き、読みづらい漢字には読み仮名をつけてください。
- ペンネームでの掲載をご希望の方も、本名は必ずご記入ください。

わくわくプレゼント

とじ込みハガキの「あんさんぶる」に対するアンケートにご協力をお願いいたします。回答者の中から抽選で20名様に、鳥羽志摩地区特産「きんこ」をプレゼント。
なお、当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。皆さまからのご意見・ご感想をお待ちしております。



9月号の解答は「ミニトマト」でした
たくさんのご応募ありがとうございました。応募総数335通

応募方法 ●とじ込みハガキに必要事項をご記入の上、郵送(切手不要)または本・支店へお持ちください。

JAバンク三重優遇プログラムでATM利用を便利に！

当JAでは、所定の基準によりお客さまの取引内容を得点に換算し、合計得点に応じて2段階を設定し、ステージに応じて提携ATM入出金手数料を優遇する「JAバンク三重優遇プログラム」を実施しています。

■得点・ステージ

サービス提供開始日の前月末または前々月末時点※における当JA所定の取引に応じてお客さまの得点を決定し、得点合計に応じて当月25日から翌月24日までステージを適用します。

※給与振込・年金受取・貯金残高は前月末時点、借入残高は前々月末時点
 ・お客さまに適用するステージは、毎月25日に更新します。

得点対象取引	取引内容	得点
給与振込	一定期間内に給与振込として発信された振込を5万円以上受け取られていること(当JAで給与振込として判別できるものが対象です)	100
年金受取	一定期間内に公的年金(農業者年金・国民年金・厚生年金・共済年金等)として発信された振込を受け取られていること	100
貯金残高	当JA所定の貯金(当座・普通・総合・貯蓄・定期性貯金、ただし決済用貯金を含まず)を前月末時点で合計残高10万円以上お持ちであること	2~100
借入残高	当JA所定の借入(農業・住宅・生活・事業性資金※)を前々月末時点で合計500万円以上利用されていること	100
	当JA所定の借入(農業・住宅・生活・事業性資金※)を前々月末時点で合計1円以上500万円未満利用されていること	50

※借入残高は、総合口座型の当座貸越、日本政策金融公庫資金、ご返済が遅れている借入金を除きます。

	ステージ1	ステージ2
必要な得点	0点~99点	100点~

■優遇内容

優遇項目	優遇内容	ステージ	
		1	2
提携ATM入出金手数料無料	当月25日から翌月24日のステージ適用期間に、ゆうちょ銀行ATMおよびコンビニATM(セブン銀行・ローソン銀行・イーネット)で入出金取引を行った場合について、ステージ別の優遇回数まで、手数料が無料となります。	0回	4回まで

※ATM入出金手数料無料の対象口座は「普通(一般・総合・営農)」となります。

■お問い合わせは 最寄りの支店窓口まで

農機展示会を開催します

○中古農機即売会

■日時 11月19日(土)午前9時~午後2時
 ■場所 伊勢農機整備センター(伊勢市植山町260-1)
 ☎0596-37-0403

○農機展示会

■日時 11月26日(土)午前9時~午後4時
 ■場所 統一選果場(第3選果場)(南牟婁郡御浜町下市木2133)
 ☎05979-2-4393 (三重南紀農機センター)

「こんなときは？」の連絡先

交通事故に遭われた場合

☎0120-258-931

通帳・キャッシュカードの紛失・盗難

☎059-231-2523 (JA三重キャッシュサービスセンター)
 ※営業時間内は、最寄りの支店にご連絡ください

自宅葬・葬祭ホールの葬儀受付・相談窓口

- 伊勢地区 生活サービス課 葬祭グループ ☎0120-009-836 (24時間受付)
- 鳥羽志摩地区 生活サービス課 葬祭グループ 鳥羽志摩葬祭センター ☎0120-057-756 (24時間受付)
- 三重南紀地区 三重南紀経済センター 三重南紀葬祭センター ☎0120-059-792 (24時間受付)

JAカードの紛失・盗難

☎0120-159-674 (NICOS盗難紛失受付センター)
 キャッシュカード一体型をお持ちの方は最寄りの支店にも併せてご連絡ください

JAグループおすすめ！ おせち料理の注文受付を開始いたします

「百万石」
 ひゃくまんごく
 京都現代の名工 神田正幸監修
 「百万石」与段重 約5~6人前(79品)
24,300円(税込)
 冷凍便 限定 1,200個

「八坂」
 やきか
 京菜味のむら 「八坂」三段重 約2~3人前(30品)
11,340円(税込)
 冷凍便 限定 5,000個

「宴」
 うたげ
 和風おせち 「宴」三段重 約3~4人前(50品)
15,660円(税込)
 冷凍便 限定 3,200個

■ご注文締切日

令和4年11月28日(月)

■商品お届け日

令和4年12月29日(木)・30日(金)

※配達時間の指定は両日ともお受けできません。

※ご注文締切日以降のキャンセル・変更はいたしかねますので、ご了承ください。

※おせち料理は数量に限りがございますので、品切れの場合はご了承ください。また、「のし」・「包装」のご指定はお受けできません。

※配送の混雑等により、お届け希望日の遅延が発生する場合がございます。

■ご注文・お問い合わせ 最寄りの経済店舗・購買店舗まで

組合員資格の確認について

組合員の皆さまの組合員資格に変動が生じた場合には、定款の定めるところにより、所定の書面にて当組合宛てにその旨を届出しいただくこととなっております。組合員資格に変動、住所・氏名の変更、相続等が発生した場合には、お手数ですが当組合の最寄りの支店までお知らせください。
 なお、当組合の正組合員資格については、定款に定める以下の方が該当します。

伊勢農業協同組合 定款(抜粋)

第12条 ②次に掲げる者は、この組合の正組合員となることができる

1. 1a以上の土地を耕作する農業を営む個人であって、その住所又はその経営に係る土地又は施設がこの組合の地区内にあるもの
2. 1年のうち30日以上農業に従事する個人であって、その住所又はその従事する農業に係る土地又は施設がこの組合の地区内にあるもの (以下省略)

(注) 1a以上の土地を耕作し農業を営む、又は、1a未満、借用農地でも30日以上農業に従事する個人が該当します。

■現在の組合員資格・届出事項等については、最寄りの支店まで

相談イベントを開催します 予約不要

■日時 11月27日(日) 10時~15時 来場無料

■場所 伊勢中央支店 伊勢市御園町長屋462

○住宅・生活・農業資金相談 ○共済相談

○生前相談ホール見学 ○こども窓口体験

○三重南紀みかん詰め放題 1回500円 など

お子様100名限定 来場プレゼント!(アンパンマン・よりぞうグッズ)

また、空くじなしの「相談者特典抽選」で景品プレゼントもあります!



詳しくはこちら



日	月	火	水	木	金	土
30	31	11/1	2 休館日	3 文化の日	4 ジェイエイサービス伊勢灯油感謝祭	5
6	7 ジェイエイサービス伊勢灯油感謝祭	8 家庭訪問日	9 休館日	10	11 特売日	12 住宅・各種 ローン相談会 (ローンセンター)
13 年金個別相談会 (鳥羽支店)	14	15	16 休館日 相続・遺言個別相談会 (紀北支店)	17	18	19
20	21	22 休館日	23 勤労感謝の日	24	25 特売日	26
27 JA伊勢 みんなの大相談会 (伊勢中央支店) (P.14参照)	28	29	30 休館日	12/1	2 ジェイエイサービス伊勢灯油感謝祭	3
4 ジェイエイサービス伊勢灯油感謝祭	5 年金個別相談会 (伊勢中央支店・ 玉城支店・志摩支店)	6 家庭訪問日	7 休館日	8	9 特売日	10 住宅・各種 ローン相談会 (ローンセンター)

●新型コロナウイルス感染拡大の影響により、鳥羽マルシェ・ほほえみかんの営業および各イベントについて、イベント内容や営業時間の変更などをさせていただきます。予めご了承ください。

お問い合わせ先

年金個別相談会

伊勢中央支店 ☎0596-22-3557
 玉城支店 ☎0596-58-2155
 鳥羽支店 ☎0599-25-2902
 志摩支店 ☎0599-85-0074

住宅・各種ローン相談会

ローンセンター ☎0596-22-3446

鳥羽マルシェ ☎0599-21-1080

相続・遺言個別相談会

(予約) 金融推進課 ☎0596-62-1123
 (当日連絡先) 紀北支店 ☎0597-47-1166

JA伊勢みんなの大相談会 **予約不要**
 金融推進課 ☎0596-62-1123

ほほえみかん ☎0597-85-2169

編集後記

今月の農の風 (P.2) で取材させていただいた中川さんですが、10月13日の「サツマイモの日」には場へ伺いました。皆さんがワイワイと作業をされているのを見て、良い刺激を受けました。サラダや炊き込みご飯にすると美味しいそうですが、やっぱりそのまま食べるのが一番だそうですよ。主婦の方もいらっしゃったのですが、小さいサイズの芋をオーブントースターで焼き芋を作ると、お子様にとっても十分なおやつになり、サツマイモはありがたい食材だとおっしゃっていました。(H)

JA伊勢の公式SNSで情報発信中!

最新情報やキャンペーン情報などを
 発信していきます!



フェイスブック



ツイッター



インスタグラム



ホームページ

