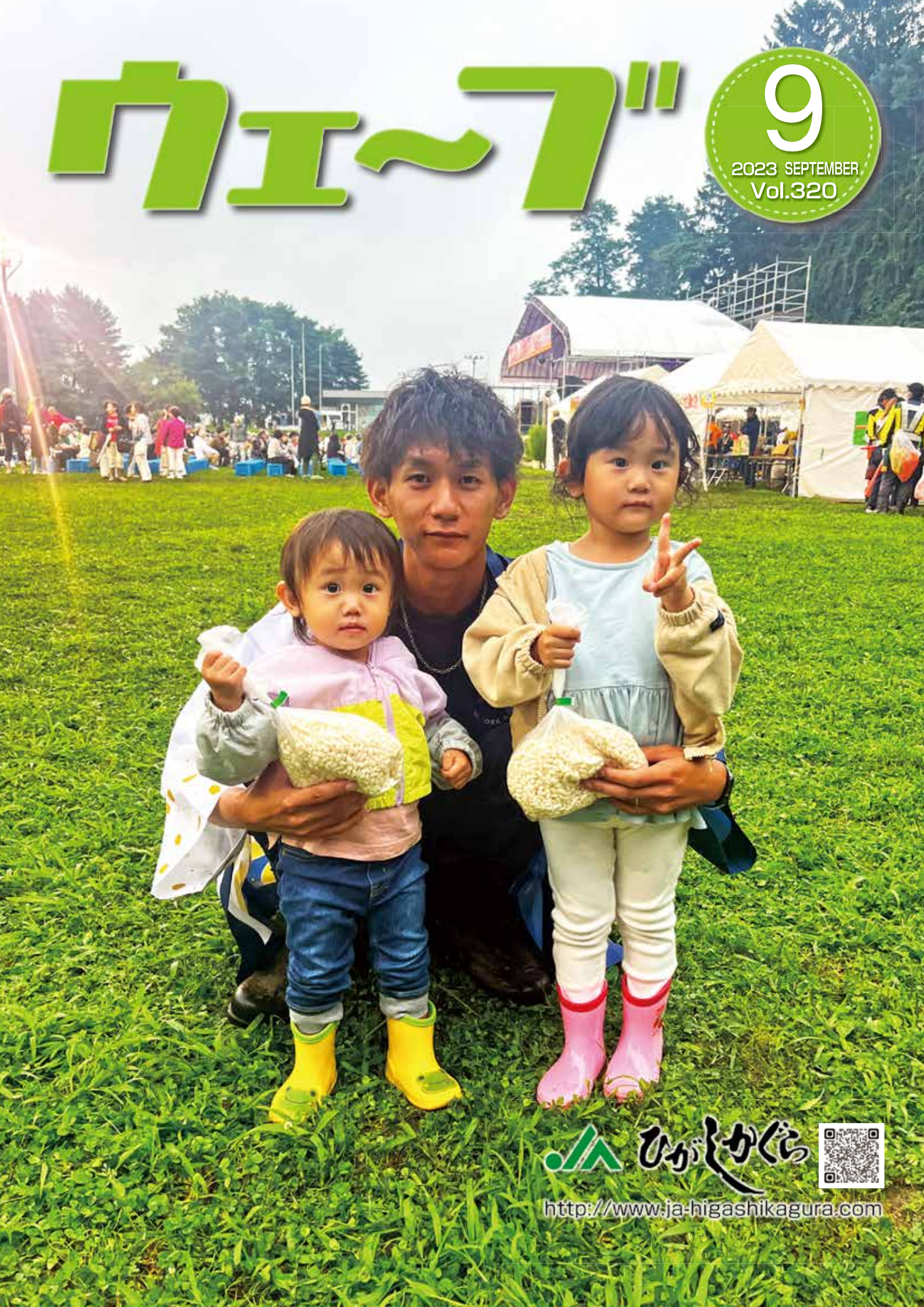
ウェーブ

9
2023 SEPTEMBER
Vol.320

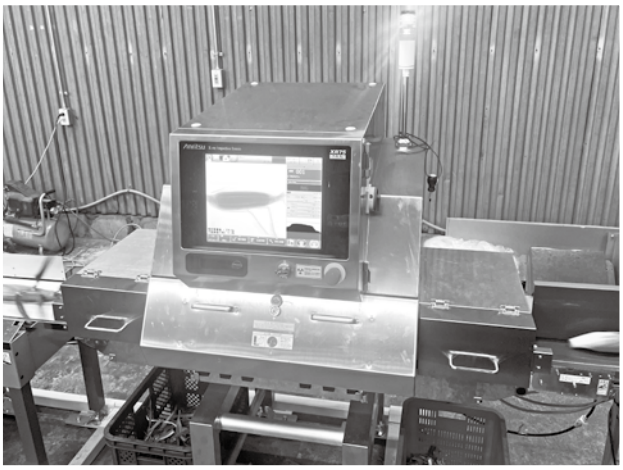


JA ひがしかぐら

http://www.ja-higashikagura.com

X線検査で皮付きトウモロコシの選別作業を自動化へ

JA 東神楽では「トウモロコシ先端不稔 X 線検査装置」皮付きトウモロコシの選別作業を自動化する機械を導入いたしました。通常は皮で覆われたまま出荷されるトウモロコシの先端に実が詰まっているかどうか、これまでは人間の手の感覚によって確認しておりましたが、選別精度にばらつきが出るほか、作業効率も悪いなど多くの課題がありました。この機械を導入することにより自動化することで大幅な精度の向上、業務の効率化をはかります。先端不稔のトウモロコシを出荷させてしまう確率を大幅に減少し、取引先の信頼アップにつなげて、消費者の皆様に JA 東神楽の甘くて美味しいトウモロコシを手に取ってもらい満足いただけるよう推進して参ります。



JA 東神楽青年部　花まつり出店

８月６日、ＪＡ東神楽青年部は「第 51 回 ひがしかぐら 花まつり」に出店し、ドン菓子・ビール・ソフトドリンク・焼鳥・を販売しました。今年度からドン菓子を一から作成し、「ドン！」と大きな音が鳴る体験に驚きの表情を浮かべる子供達だけでなく、どこか懐かしさを感じている大人の方々までお米を使って色々なことができるんだという良い宣伝になりました。

また収穫したとうきびに関しては特別に青年部テントでお買い物してくれた方へ無料で差し上げ、すごく喜んでいる姿を見ることができ、青年部員も「とうきび作ってよかった」とコメントしていました。

悪天候の中、青年部テントへ足を運んで頂いた皆様どうもありがとうございました。

JAふれあい年金友の会道内旅行

令和元年より４年ぶりの開催となった道内旅行は３２名の会員の皆様にご参加頂き、令和５年７月２５日から２泊３日で登別・定山渓方面へ行って参りました。

初日は栗山町の小林酒造と由仁町ゆにガーデンを見学し、由仁町のお野菜をふんだんに使ったランチビュッフェに舌鼓を打ち、登別へと向かいました。夕食は久しぶりの宴会方式で行い、和気あいあいとした雰囲気で会員間の懇親をいっそう深める時間となりました。

２日目は洞爺湖を一望できるサイロ展望台を訪れた後、倶知安町の小田原脩記念美術館を見学しました。小田原脩・岸本春代両名の絵画を堪能し、隣接した倶知安風土館では開拓期から現代に至るまでの自然・人文展示を見学し、当時の暮らしを見て懐かしい気持ちになった方も多かったと思います。

その後観光した京極町ふきだし公園では、たっぷりのマイナスイオンを浴びながら美味しいお水を飲み一息ついてからホテル到着となりました。初日・二日目ともに温泉に何度もゆっくり入る事も出来、夕食のバイキングでも好きな物をゆっくり食べ、皆様自由に過ごされていました。

最終日は定山渓ファームにてさくらんぼ狩りを楽しみ、おなか一杯になるまでさくらんぼを食べてからボールパークＦヴィレッジへドームツアー見学に向かいました。

ドームツアーではファイターズガールにドーム内を案内してもらいました。ダグアウト内にも足を踏み入れることが出来、試合日に新庄監督の座る椅子に腰かけて楽しそうなお写真も撮られておりました。

３日間なんとかお天気はもって、最後まで雨にあたる事はありませんでしたが、真夏日での観光と、汗ばむ夏の旅となりました。

ご参加頂きました皆様お疲れ様でした。

西神楽年金友の会　夏季旅行

西神楽年金友の会では１８名の会員の皆様にご参加頂き４年ぶりとなる夏季旅行を実施し、７月２４日から１泊２日の日程で紋別・網走方面へ行ってまいりました。

コロナが流行してから、なかなか何処に行くのも難しい状況が続いた中での久しぶりの旅行ともあり、出発したバスの中は会員さん達の明るく会話する声が響き渡っていました。

１日目はオホーツク流氷科学センターを訪問し、クリオネや流氷が運んでくるプランクトンなどの解説を聞いた後－２０℃体験をしました。極寒には慣れているはずの旭川市民ですが体験施設を出る時には「さむっ！寒いわ～」と小走りで出てくる方が多数いました。

その後、宿泊先のホテル網走湖荘に到着し夕食時は宴会を開催しました。
今回はカラオケなしでの宴会でしたが、お食事しながら更に会話が弾み、事務局とのジャンケン大会では皆さん真剣に勝負して頂き楽しい一夜を過ごしました。

２日目は…とにかく暑い日でした。そんな中オホーツク流氷館へ行き今度は－１５℃体験へ・・外が暑かった分最初は涼しく気持ちよく感じましたが、前日よりも低い気温の体験でも結局反応は昨日と同じでした（笑）その後、展望台では一面に広がる網走湖、能取湖、オホーツク海をはさんで知床連山などの雄大な絶景パノラマを堪能し最終目的地の網走刑務所へ向かいました。網走の観光名所なので昔一度来た事があるという方が多かったとは思いますが、時間の許す限り熱心に見学されたり、気温の暑さに木陰で休み会話をされたりと皆さんそれぞれに楽しまれていました。

１泊２日と言う短い日程でしたが、参加頂いた皆さんと楽しい時間を共有出来た充実した旅行となりました。こちらからも状況を見ながらですが、活動の幅を広げて行ければと思います。ご参加頂きました皆様ありがとうございました。

水稲の出穂期は７月 24 日（平年＋1 日）となりました。8 月上旬以降登熟は順調に進み、現在までの成熟期予想は図１の様に９月９日（平年＋2 日）となっています。今後の気象経過を考慮しながら適期収穫と品質の向上を図りましょう。

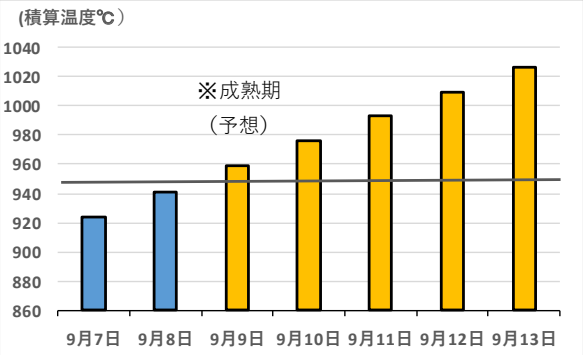


図１　成熟期予想

※平均気温の積産値による成熟期予想（但し7/25～8/16本年値、8/17以降は平年値で計算）成熟期は出穂期（7/24）から日平均気温の積算値が950°Cに達する日

１　適期収穫の判断～必ず試し擦りを実施

籾色の観察と試し擦りで適期を判定し刈り遅れ等による品質低下を防ぎましょう。

(1) 籾の熟色と玄米の整粒から適期判定

成熟期は籾の黄化（籾全体が鈍い黄色）が１日平均 2%程度進みます。収穫適期は株全体の籾の 90%が黄化した時期です。これは玄米の整粒歩合が 80%に達する時期とほぼ一致しますが、必ず試し擦りを実施し玄米による適期判定をしましょう。

(2) 玄米サンプルによる判定

下見検査を必ず実施して適期収穫日の目安にして下さい。

下見検査の判定：整粒歩合 80%以上を目標に収穫日を予測します。

整粒 60%以上の稲は１日当たり２%程度の青米が整粒になると予測して判断します。

２　胴割れ粒の発生を防ごう

胴割れ粒は図２の様に玄米内部と表面の水分差が大きく開くと発生します。特に本年の場合は親穂の水分が過乾燥、分げつ穂が未熟といった玄米水分の差が見られ、降雨に当たると過乾燥の親穂が急激に吸水し発生することが考えられます。生育のバラツキが大きく出来過ぎ傾向の稲では胴割れの発生に注意し、収穫前にこまめな水分の確認や後述の二段乾燥を実施し水分のバラツキを調整しましょう。

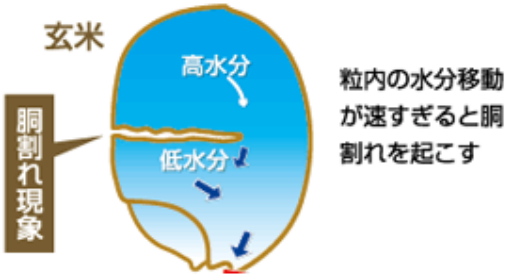


図2　胴割れ米の発生メカニズム

３　乾燥時の注意事項

① 乾燥による胴割粒は、乾減率が 0.8%を超えると急激に増加する傾向があります。発生防止のため、毎時乾減率は 0.8%以下とし、急激な高温乾燥は避けましょう。

②青未熟の混入が多く、水分の戻りが相当予想される場合、水分 18%程度で一旦、籾貯留させ未熟粒から整粒へ時間をかけて（24 時間以上）水分を移行させる二段乾燥が有効です。水分が戻ることはなく、品質面で均質化でき、籾水分が低下することで貯留期間を長く保てるため後日ゆっくり調整が可能です。（表１参照）

表１　　籾の貯留可能期間

収穫籾含水率	26%	26～28%	22～20%	20～19%	18%以下
貯留可能時間	８時間以内	30時間以内	3～5日以内	7～15日以内	30日以内

栽培管理のポイント

＜全作物共通＞

施設栽培では、ハウスの閉鎖時間を調整して生育適温を確保するとともに、換気による適湿管理に努め、病害発生を防止しましょう。

●ほうれんそう

<病害虫防除>

新葉が吸汁加害され、展開葉が萎縮

▽　秋まき作型では、土壌中に生息する「コナダニ」の被害が増加します。「フォース粒剤」のは種前処理に加え、子葉展開期から 2 葉期に「コテツベイト」を土壌散布します。さらに、害虫が土壌から作物体に移行する 2～4 葉期に茎葉散布剤を使用する体系防除が効果的です。

▽　「アザミウマ」が寄生すると吸汁害により葉が萎縮するなど商品価値が低下します。近年は、秋季においても加害が見られます。本種に対しては、コナダニに特化した防除体系では効果が不十分なことから、上記に加えて薬剤散布を行う必要があります。

●ピーマン

<温度管理>

▽　ハウス内の温度変動が大きくなる時期のため、夜温は１８℃を確保し、落花や長果・石果の発生を防止します。また、気温の低下により、果実の肥大が抑制されるため、日中は 28℃前後の温度を確保します。

<病害虫防除>

▽　「灰色かび病」は、多湿条件が続くと花弁や摘果跡の果梗などから発病します。施設内の換気を十分行い、地表面上の残渣や発病葉果などを除去したうえで、計画的な薬剤散布を行い、予防の徹底に努めます。

摘果跡の果梗から発病

●アスパラ

<病害虫防除>

▽「茎枯病」は、感染の好適条件である秋雨期において急速に蔓延します。特に、降雨期は防除回数を増やすなど予防散布を徹底し、10 月の枯葉期まで健全な茎葉維持に努めます。

▽　ジュウシホシクビナガハムシ・ヨトウガ・ツマグロアオカスミカメなどの害虫を確認したら早期に防除を行います。

病徴が進展した茎枯病

<防除のポイント>

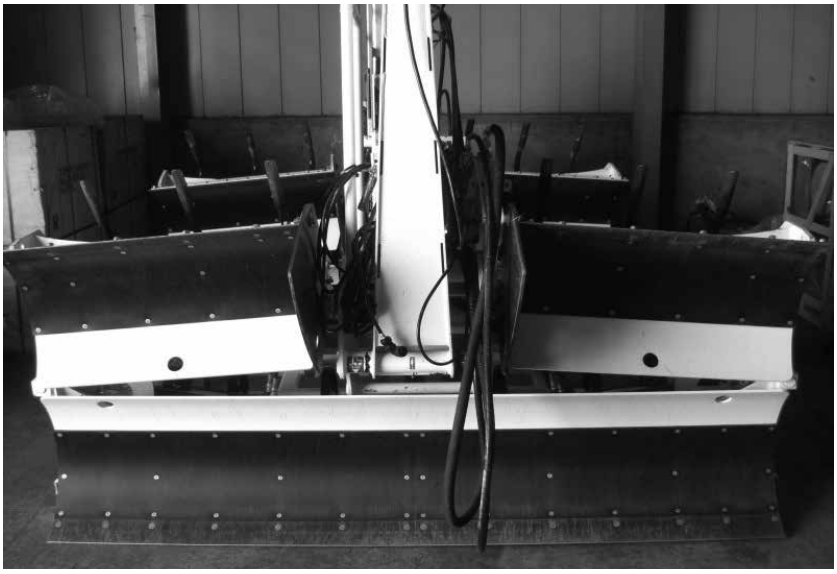
・　天候や防除間隔を考慮し、降雨前の予防散布に努める。

・　株元に薬液がかかるよう、散布水量を増やす。

・　薬液の湿展性（濡れ性）を高める機能性展着剤「まくぴか」を添加する。

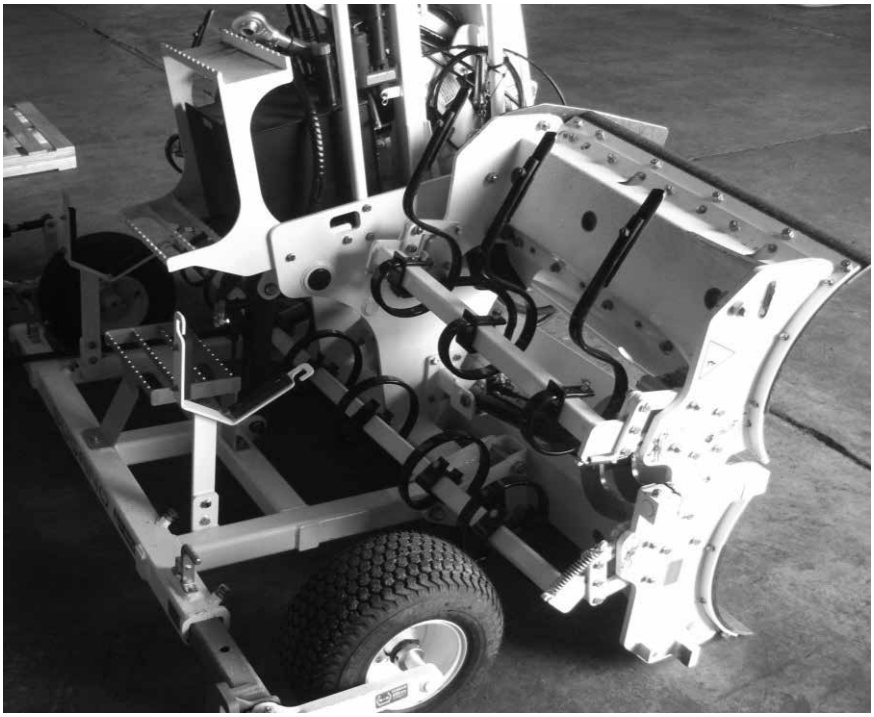
●レーザーレベラー均平機　スガノ農機　L41S3B(けん引式)

保有台数２台



利用料について

1　日		33,000 円（税込）
搬送料	片道	5,500 円（税込）
	往復	11,000 円（税込）
適用馬力		80 馬力以上



注意事項

※　借りたい日時を事前に連絡をお願いします。前日、当日は避けてください。
※　機器類は精密機械ですので強風・小雨・雨天時の使用は避けて下さい。
※　返却時に確認し洗車が必要の時は洗車料金 3,300 円 (税込) 別途徴収します。

農機自動車課からのお知らせ

機械銀行では、ストーンピッカー、レーザー均平機の貸出をしています。

ご希望がございましたら**農機自動車課　TEL　83-3810 迄**　お問い合わせください。

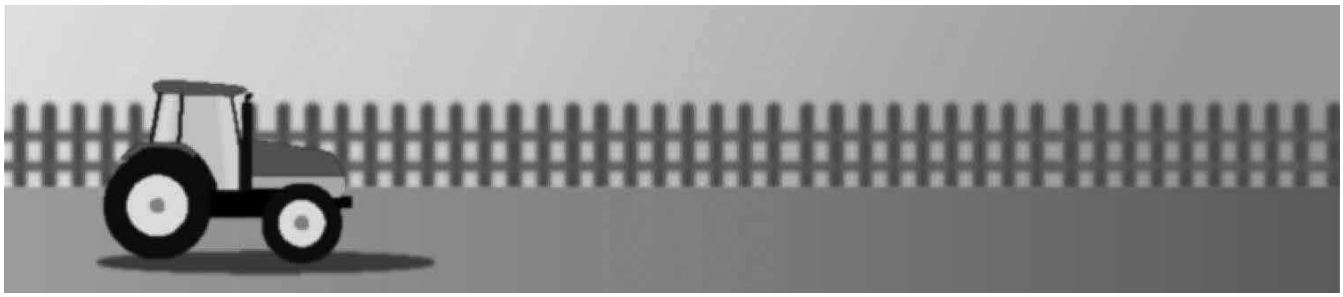
●ストーンピッカー　フジミ式　STP-1100V　保有台数2台

水田・畑の除礫にご利用いただけます。

利用料について

1　日		11,000 円（税込）
搬送料	片道	3,300 円（税込）
	往復	6,600 円（税込）

適用馬力　75 馬力以上



水稲農家の皆様へ

お米の異品種混入コンタミ防止

圃場・コンバイン・乾燥機・調製機の確認を忘れずに！！

北海道米の安全・安心を確保して実需者からの信頼を高めていくため
「異品種混入ゼロ」の出荷体制にご協力下さい。
米の販売が品種銘柄中心となっていることや、JAS 法の施工などにより、産地から出荷する米穀については「表示銘柄以外の混入のない米穀」であることが必須となっています
近年は、施設が大型化していることから、一旦事故が発生すると対象米穀数量と被害の金額がより大きくなる傾向にあるため、一層の注意が必要となっています。

水稲栽培基準を遵守します
珪酸資材を使います
土壌診断を実施します
安心安全な米生産をします
JA東神楽米をブランド化します

令和５年産米の取扱いについて

１．集荷区分

タンパク仕分け基準

<table>
<tr><th>品種・蛋白値</th><th>～6.8%</th><th>6.9～7.4%</th><th>7.5～7.9%</th><th>8.0～8.4%</th><th>8.4～8.8%</th><th>8.9%～</th></tr>
<tr><td>ゆめぴりか</td><td>第１区分Ｓ③</td><td>第１区分①</td><td>第２区分②</td><td colspan="3">第３区分⑨</td></tr>
<tr><td>ななつぼし</td><td rowspan="3">低蛋白③</td><td colspan="2" rowspan="3">一般米①</td><td colspan="3" rowspan="3">高蛋白⑨</td></tr>
<tr><td>ほしのゆめ</td></tr>
<tr><td>きたくりん</td></tr>
<tr><td>おぼろづき</td><td colspan="3">第１区分①</td><td colspan="3">第２区分⑨</td></tr>
<tr><td>えみまる</td><td colspan="3">一般米①</td><td colspan="3">高蛋白⑨</td></tr>
<tr><td>きらら 397</td><td colspan="5">一般米①</td><td>高蛋白⑨</td></tr>
<tr><td>そらゆき</td><td colspan="6" rowspan="3">蛋白仕分なし</td></tr>
<tr><td>あやひめ</td></tr>
<tr><td>その他</td></tr>
</table>

２．検査体制について

民間検査～ＪＡ農産物検査員が交代で行います。

●平日・・・午前８時 30 分～午後３時まで　　●土曜日・・・正午まで

本人の立ち合いをお願い致します。

下見検査～東神楽地区は検査場もしくはライスステーション

西神楽地区は検査場

必ず下見を行って下さい

３．中米・屑米集荷について

最盛期は**土曜日・日曜日**の集荷も行いますので、製品集荷の際にお知らせ下さい。中米・屑米は買い取り方式とします。追加精算も致しますので出荷をお願い致します。

形態は紙袋３０kg 袋・６０kg 袋・フレコン出荷とします。

価格については価格変動を考慮し、決定次第検査場に掲示致します。

個人持ち込みの生産者には、運賃を別途お支払い致します。

４．ゆめぴりかの取扱い及び飯米について

ゆめぴりかについては全量ライスステーションでの施設調整となります。また、飯米については**出荷前に各自で確保して**いただきますようよろしくお願い致します。ただし、**上限は５俵**でお願い致します。

◎異物（土砂・ガラス片等）混入・異品種混入の無いよう、
収穫・調整の際は十分注意して下さい。

※ライスステーションより

最盛期は土曜日・日曜日も受け入れ致します。

受入時間（午前８時３０分～午後４時まで）時間厳守でお願い致します。

最盛期は午前７時～午後４時とします。（期間は状況により判断します）

インボイス制度に関する改正について（令和5年4月）

令和５年４月に消費税法等の一部が改正され、適格請求書等保存方式（インボイス制度）に関して所要の見直しが行われました。

すでにインボイス発行事業者として登録されている事業者の方はもちろん、これからインボイス発行事業者になることを検討される事業者の方などにも影響がある事項ですのでご確認ください。

★納税額を売上税額の２割に軽減★

○　インボイス発行事業者となる小規模事業者に対する負担軽減措置（２割特例）

インボイス制度を機に免税事業者からインボイス発行事業者として課税事業者になられた方については、仕入税額控除の金額を、特別控除税額（課税標準である金額の合計額に対する消費税額から売上げに係る対価の返還等の金額に係る消費税額の合計額を控除した残額の１００分の８０に相当する金額）とすることができることとなりました。この特例を適用した場合、売上税額の２割を納付することとなります。

【留意点】

・一般課税、簡易課税のどちらを選択していても２割特例を適用可能。
　適用にあたっては事前の届出は不要であり、申告時に選択することができます。
・２割特例適用後における消費税簡易課税制度選択届出書の提出時期の特例も設けられています。

【対象期間】

令和５年１０月１日から令和８年９月３０日までの日の属する課税期間

★１万円未満の取引、インボイス保存不要★

○　少額取引（１万円未満）について一定の帳簿のみを保存することで仕入税額控除が可能

基準期間の課税売上高が１億円以下又は特定期間における課税売上高が５千万円以下の事業者が、令和５年１０月１日から令和１１年９月３０日までの間に国内において行う課税仕入れについて、その金額が税込１万円未満であるものについては、一定の事項を記載した帳簿のみを保存することでインボイスの保存がなくても仕入税額控除が可能となりました。

※　特定期間とは

個人事業者：前年１月～６月までの期間、法人：原則として前事業年度の開始の日以後６月の期間

【対象期間】

令和５年１０月１日から令和１１年９月３０日までに行う課税仕入れ

★１万円未満の値引き等、返還インボイス交付免除★

○　１万円未満の返品や値引きについて返還インボイスの交付が不要

インボイス発行事業者が国内において行った課税資産の譲渡等につき、返品や値引き、割戻しなどの売上げに係る対価の返還等を行った場合には返還インボイスの交付義務がありますが、その金額が税込１万円未満の場合には、交付義務が免除されることとなりました。

★登録希望日に登録が可能に★

○　インボイス発行事業者に係る登録制度の見直し

【見直し①】

令和５年４月以降の登録申請であっても、令和５年９月３０日までに登録申請書を提出した場合は、制度開始日である令和５年１０月１日から登録を受けることが可能です。

【見直し②】

免税業者が令和５年１０月２日以後の日に登録を受ける場合、登録申請書に登録希望日を記載することとし、その登録希望日から登録を受けることとなりました。

【見直し③】

課税期間の初日から登録を受ける場合の申請書の提出期限と翌課税期間の初日から登録を取りやめる場合の取消届出書の提出期限については以下のとおり見直されました。

・翌課税期間初日から登録の場合：翌課税期間の初日から１５日前の日まで
・翌課税期間初日から取消の場合：翌課税期間の初日から１５日前の日まで

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

◆　**税に関する情報**は、国税庁ホームページへ（https://www.nta.go.jp）

◆　**e-Tax に関する情報**は、e-Tax ホームページへ（https://www.e-tax.nta.go.jp）

■旭川中税務署　℡０１６６-９０-１４５１　　■旭川東税務署　℡０１６６-２３-６２９１

©よりぞう

農機具ご購入をお考えの皆様へ

JAフルスペックローンのご案内

お使いみち：農機具の点検・修理、購入費用、ハウス等資材・建設費用など

【JAフルスペックローン適用金利（R5.8月時点）】

固定金利

1～3年目	年	1.2%
4年目以降	年	2.0%

別途保証料がかかります。

※情勢変化等により金利を見直しさせていただく場合がございます。

【ローン支払例】（元金均等払）

- 借入金額　7,000,000円
- 借入期間　7年
- 支払利息保証料　528,000円

※左記金利、保証料0.4%の場合

支払総額　7,528,000円

vs.

【他社クレジット支払例】

- 所要金額　7,000,000円
- 支払回数　7回
- 分割払手数料　882,000円

※手数料利率（アドオン）1.8%の場合

支払総額　7,882,000円

他社クレジット によるご購入をお考えではございませんか？

JAフルスペックローン を利用した場合

総額 354,000円 お得 です！！

※一定条件による概算であり、実際のご返済額とは異なる場合があります。

実際はJA・町などからの利子助成があり、さらにお得になっています！！

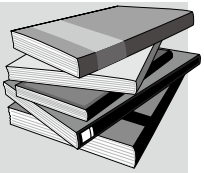
詳しくはJA窓口へお気軽にご相談ください！！

JA東神楽

今月の配本図書

JA 東神楽農業文庫
※東神楽町図書館でご利用いただけます

図書に関するお問い合わせは
農業振興課TEL 83-2243



レンチン薬膳ごはん（いつもの食材で体がととのう）

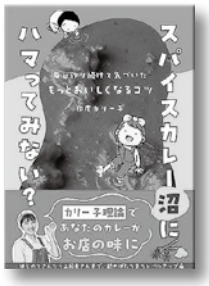
齋藤 菜々子（著）

忙しくても、疲れていてもできる、おうち薬膳
体にあった食べ合わせがわかる
体にいい食事がとりたいけど、作る時間がない――
そんな人におすすめなのが国際中医薬膳師の著者が考えた、「レンチン薬膳ごはん」。
食べ合わせのいい食材を耐熱容器に入れたら、数分間チンするだけ。
あっという間にヘルシーでおいしい食事が出来上がります。
お肉・魚、豆腐のおかずから、おかゆやパスタ、旬の野菜の副菜まで、ふだんの食材と基本調味料で作る 70 レシピを紹介。 火を使わないので、料理初心者でも失敗しません。

かぞくをつなぐ　より子さんのレシピ帖

坂井 より子（著）

時代を超えて、家族を通じて受け継がれた至高のレシピ
専業主婦歴５０年の著者が、家族のために毎日作ってきたレシピを初公開。
なんでも手作りしていた時代の昔懐かしい料理の数々は、今見ると新鮮で新しい発見がある。
特別な日のごちそうや子どもが好きな料理、地味だけど味わい深い家庭料理など , いつも家族の中心にあるのは「お母さんの料理」。
メディアで人気の著者が次の世代に伝えたい家庭料理と台所仕事のことを一冊にまとめました。



スパイスカレー沼にハマってみない？（毎日作り続けて気づいたもっとおいしくなるコツ）

印度 カリー子（著）

もう「普通のカレー」には戻れない！
印度カリー子式理論がつまったバイブル
スパイスカレーを作ってみると、多くの人がぶち当たる壁。「なんだかコクが足りない」、「味が決まらない」…カリー子さんの SNS には、日々そんなお悩みが届きます。実は、スパイスカレーのおいしさの後ろ側にはさまざまな理論が隠れています。なぜ、タマネギをしっかり炒めなければいけないのか。なぜ、そのタイミングでスパイスを投入するのか。それぞれのプロセスをレベルアップする「コツと理屈」を、カリー子さんがわかりやすく解き明かします。スパイスカレーの奥深さを知れば知るほど、どっぷりと沼にハマるはず。

令和5年 道内市場休開市日程表

■印の日は休市です　◯印の日は臨時開市です

9月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

18日　敬老の日
23日　秋分の日
6、13、27日　臨時休市

10月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

9日　スポーツの日
4、18、25日　臨時休市

詳しくは東神楽地区 営農販売課 ☎83−2241・西神楽地区 営農センター ☎75−4215 までお問い合わせ下さい。

今月のスナップ

西神楽地区　就実班麦刈り作業

スイートコーン選別作業

東神楽中央3区　藤野戸祐介さん　ほうれん草生育風景

西神楽聖和地区　ドローン水稲防除作業

編集後記

皆様いかがお過ごしでしょうか?お盆も終わりいよいよお米の収穫が迫ってますね!一年農家の方々が丹精込めて作ったお米を食べれるのを楽しみにしております!

個人的な話題としては、最近ついてないことが多いので、家のトイレをピカピカにしてトイレの神様に神頼みしたいと思います。(西)

今月の表紙

今月は東神楽地区　東聖6区

蔵田大樹さん　祐哉さん
結衣ちゃん　芽衣ちゃん

ご協力いただきました！　ありがとうございました！

JA ひがしかぐら ウェーブ
Vol.320　令和5年9月号
東神楽農業協同組合　☎TEL 0166-83-2321
〒071-1512　北海道上川郡東神楽町北1条東1丁目2番1号