あおば

JA東京あおば

No.102

Autumn 2022



［特集2］［特集1］

お待たせしました!!
第25回JA東京あおば農業祭

はじまります!
消費税インボイス制度

〈大人気〉
きじまりゅうた あおばの台所

あおば No.102　令和4年10月発行　東京あおば農業協同組合　〒179-0075 東京都練馬区高松5-23-27　tel.03-5372-1311

◎広報誌「あおば」で取得した個人情報は、広報活動以外の目的では使用いたしません。
◎本誌内容の無断転載を禁じます。

お待たせしました！

第25回JA東京あおば農業祭

光が丘公園フェスタ

場所 都立光が丘公園けやき広場（練馬区光が丘4－1－1内）

日時 11月19日（土）・20日（日） 10時～16時

例年多くの地域の皆さまにご来場いただいていた「JA東京あおば農業祭」を3年ぶりに都立光が丘公園で開催いたします。新鮮な地場産農産物の販売はもちろん、ご家族で楽しめる企画もご用意してお待ちしております。



【ご来場の皆さまへ】

本イベントは東京都および関係機関の定める新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインに則り、開催させていただきます。



アクセス



都営大江戸線「光が丘駅」に到着

改札口から会場の光が丘公園までは、歩いて約8分です。当日は公共の交通機関をご利用ください。

見て・買って・触れて農に触れ合う2日間



農産物がずらり！農園芸畜産物品評会

生産者が丹精込めて育てた自慢の生産物がずらり！次のページを予習して行くとより楽しめるかも！



採れたて新鮮！人気の農産物即売

ＪＡ東京あおば管内で生産された新鮮な野菜や果物が並び、毎年多くの方でにぎわいます。



美しいイチョウ並木にほれぼれ

秋の青空と黄色いイチョウのコントラストはとてもきれいです。



色とりどりのお花に引き寄せられる

シクラメンや寄せ植えなど、暮らしを彩るお花がずらりと並びます。地元花農家から直接購入するチャンス！



農業祭のシンボル「宝船」がお出迎え

農産物の豊穣を祈願する野菜宝船。野菜は子ども食堂へ提供されます。



親子で楽しめる企画も盛りだくさん！

木の実を使ったクラフト教室やどんぐりラリー、パトカーの展示など、親子でさまざまな体験が楽しめます。



けやき広場に到着

地元のお店のテントやキッチンカーが並ぶ、広場全体が農業祭の会場です。

全体のみどころ！

今年の農業祭は（公財）東京都公園協会と連携して開催します。農産物の販売はもちろん、キッチンカーが出店するなどこれまでの農業祭とは違った楽しみも満載です！是非お越しください！！

品評会をもっと楽しむ

審査のポイント

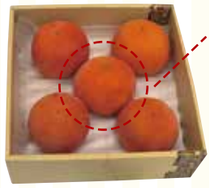
キャベツ



- ●出品物（3玉）の形と重さがそろっている！
- ●葉が良く巻いている。
- ●外側の葉を剥きすぎず、残しすぎず。

葉の剥き加減でも美しさが変わってしまうキャベツ。生産者の個性も見ることができます。

カキ



- ●その品種の特徴がよく出ている。
- ●大きさや重さがそろっている。
- ●果粉（ブルーム）がきれいに残っている。

果実を病気から守る役割を持つ果粉（ブルーム）。取れやすいこの果粉が残っているものは丁寧に扱われた証です。

ダイコン



- ●葉が青々と茂っている。
- ●太さ、重さがそろっている。
- ●ひげ根が縦にそろっている。

ダイコンにもさまざまな品種があります。その特徴がよく出ていることも大切なポイントです。

花鉢



- ●開花数とつぼみの数が多い。
- ●花・葉・茎、全体のバランスが良い。
- ●葉っぱが良く茂っている。

きれいな花を咲かせるには元気で丈夫な株であることが重要です。お花だけではなく、茎や葉も審査のポイントなんです！

前日



搬入

生産者が出品した農産物を丁寧に会場へ搬入します。



審査

審査結果をもとに、特別賞など出品札がどんどんつけられていきます。金色と銀色の札のついたものは特に優秀な賞に入った出品物です。



農林水産業に携わる東京都職員を中心に半日かけて色合い、形、大きさなどを厳正に審査します。

賞が決まる







当日

観覧

審査後に会場内の出品物をきれいに整列しなおして観覧を迎えます。



搬出

丁寧に梱包し、搬出します。



子ども食堂などへ

令和2年度より管内の子ども食堂や公園花壇などへ提供しています。



はじまります！

消費税インボイス制度

1 課税事業者と免税事業者

課税事業者とは、前々年の課税売上高※1が1,000万円を超える事業者をいいます。免税事業者とは、前々年の課税売上高※2が1,000万円以下の事業者です。

※1 農業では主に農畜産物の販売高、作業受託料、使用していた農機等の売却代金が該当します
※2 前々年の課税売上高が1,000万円以下の事業者も、届出書の提出により課税事業者になることができます

課税事業者と免税事業者では、消費税の取り扱いに違いがあります。

■ **農家が課税事業者の場合**



1,600円−1,500円※＝100円を国に納める
（仕入税額控除）

※令和5年10月1日以降は原則としてインボイスが必要

■ **農家が免税事業者の場合**



農産物を販売した際の消費税1,600円は自身の収入となるが、資材を仕入れた際の消費税1,500円は、自らの負担となる

2 インボイス制度とは

令和5年10月1日より、現行の区分記載請求書等保存方式に代えて導入される制度です。正式名称は、適格請求書等保存方式といいます。インボイス制度のもとでは、事業者は以下の対応が求められます。

■ **販売時・仕入時の対応**

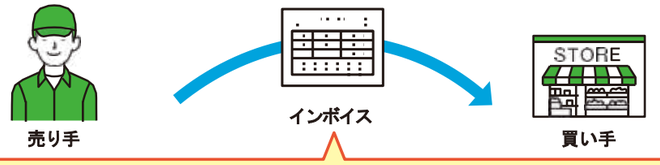
事業者区分	販売時の対応（証憑の発行）	仕入時の対応（仕入税額控除）	
		本則課税	簡易課税
適格請求書発行事業者	課税事業者である買い手からの求めに応じインボイスの発行が義務化※	売り手から発行されたインボイスを基に計算※	現行通り（インボイス不要）
課税事業者	現行通り（インボイスの発行不可）		
免税事業者		−	

※ 農協特例（5ページ①を参照）の適用を受ける場合を除く

インボイスがない取引は 仕入税額控除ができなくなります

3 インボイス（適格請求書）とは

消費税の税率が複数存在するなか、売り手から買い手に対して適用税率や消費税額等を正確に伝えるための書類のことをいいます。



記載事項

- 売り手の名前および登録番号
- 取引の日付
- 何を売ったのか（軽減税率が適用されるものであればその旨）
- 税率ごとに区分した販売代金の合計および適用税率
- 税率ごとに区分した消費税額
- 買い手の名前（不特定多数の者に販売する場合は不要）

4 適格請求書発行事業者とは

納税地の所轄税務署から事業者登録番号の交付を受けた事業者のことを、適格請求書発行事業者といいます。インボイスは、適格請求書発行事業者でないと発行をすることができません。

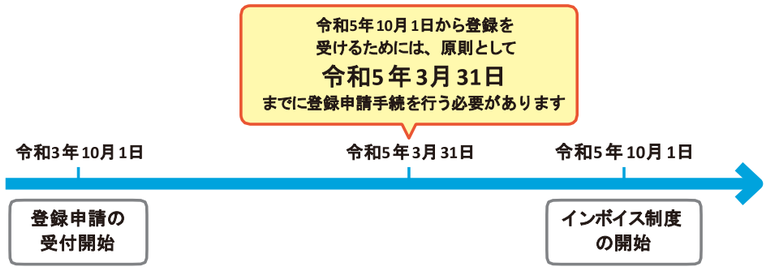


※e-taxによる申請も可。郵送の場合は管轄地域の「インボイス登録センター」へ

5 適格請求書発行事業者になるためには

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するためには、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



※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、年の中途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、課税事業者となり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（6ページ『【参考】登録申請の検討にあたり考慮すべきこと』を参照）。



農作物を販売する場合

①JA等に販売を委託する場合（農協特例）

組合員である生産者の農産物をJA等が①無条件委託方式による販売をし、その代金を②共同計算方式により精算する場合には、生産者は適格請求書発行事業者であってもインボイスの交付義務が免除されます。この場合、購入者はJA等が発行する書類により仕入税額控除が可能となりますので、生産者が適格請求書発行事業者であるかないかは関係ありません。

■ **農協特例が適用される取引の例**



②直売所等で委託販売する場合（媒介者交付特例）

直売所等での委託販売は無条件委託方式および共同計算ではないため農協特例は適用されませんが、出荷者が適格請求書発行事業者の場合はJAが出荷者に代わりインボイスを発行し、購入者へ交付することができます。

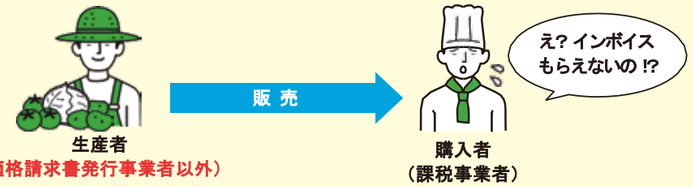
■ **媒介者交付特例が適用される取引の例**



③業者等に直接販売をする場合

JA等を通じた委託販売ではなく、業者の方に直接販売している場合には、先方よりインボイスの発行を求められる可能性がありますが、適格請求書発行事業者でない場合はインボイスを発行することができませんので、難色を示される可能性があります。

■ **直接販売先である業者から**
インボイスを求められる取引の例

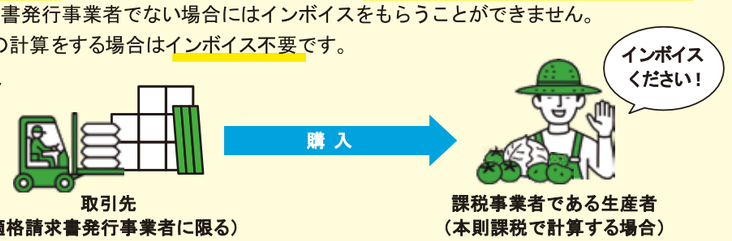


農業用資材や農機等を購入する場合

課税事業者である生産者の方が農業に関するさまざまな支出をし、それらを消費税の計算で仕入税額控除の対象とするためには、取引先が発行したインボイスを受領する必要がありますので、必ず先方にインボイスの発行を求めてください。ただし、その相手が適格請求書発行事業者でない場合にはインボイスをもらうことができません。

なお、簡易課税で仕入税額控除の計算をする場合はインボイス不要です。

■ **生産者が仕入れる立場の場合**



よくある質問

Q1 **令和5年10月1日の段階で課税事業者であれば自動的に適格請求書発行事業者になるのでしょうか。**

A1 課税事業者であっても、事業者登録番号の交付申請手続きが必要です。

Q2 **適格請求書発行事業者になった場合、販売時には必ずインボイスを発行しなければいけないのでしょうか。**

A2 適格請求書発行事業者は、課税事業者である購入者から要求された場合のみ、インボイスの発行が義務になります。なお、以下の場合にはインボイスの発行は不要です。

- 購入者が業者でない場合
- 購入者が免税事業者である場合
- 購入者が課税事業者であるがインボイスの発行を求めてこない場合

ただし、これらは販売時には判別できないため、適格請求書発行事業者はインボイスの発行ができる体制を整えておくことが必要です。

Q3 **簡易課税で仕入税額控除の計算をする場合も、インボイスが必要なのでしょうか。**

A3 仕入税額控除をする際にインボイスが必要となるのは本則課税で計算する場合のみです。簡易課税で計算する場合にはインボイスは不要です。

Q4 **適格請求書発行事業者は簡易課税を選択すると、インボイスを発行できなくなるのでしょうか。**

A4 簡易課税を選択しても、適格請求書発行事業者はインボイスを発行することができます。

Q5 **免税事業者で適格請求書発行事業者になることは考えていませんが、何か不利益はあるでしょうか。**

A5 インボイス制度のもとでは、買い手は適格請求書発行事業者以外の事業者との取引について仕入税額控除ができなくなりますので、免税事業者のままだと取引を敬遠されたり、価格等の条件面で不利になる可能性があります。ただし、販売先が消費者のみの場合やJAの委託販売を利用して農協特例の適用を受ける場合等はインボイス不要となりますので、将来的にどのような販路で農産物を販売したいのかよく検討したうえで、適格請求書発行事業者になるかどうかの判断が必要になります（下記『【参考】登録申請の検討にあたり考慮すべきこと』を参照）。

Q6 **農事組合法人にはどのような影響があるでしょうか。**

A6 農事組合法人は、免税事業者である組合員・取引先との間で、従事分量配当、作業委託、種苗等の購入、農機の借り入れ等のさまざまな取引がありますが、免税事業者はインボイスを発行できないため、農事組合法人側において仕入税額控除ができなくなります。農事組合法人の財務への影響を試算し、法人の運営について検討することが必要です。

【参考】登録申請の検討にあたり考慮すべきこと

現在課税事業者である	販売はJAに委託（無条件委託）しており共同計算で精算されている	将来的にも直販する予定がないのであれば登録申請の必要性はないとも考えられますが、既に課税事業者になっているので登録申請をしても実務上大きな影響はありません
	上記以外	令和3年10月1日から令和5年3月31日の間に登録申請をした方が良いでしょう
現在免税事業者である	販売はJAに委託（無条件委託）しており共同計算で精算されている	将来的にも直販する予定がないのであれば登録申請の必要性はないとも考えられます
	上記以外	販売額が大きい方は令和3年10月1日から令和5年3月31日の間に登録申請をすることを検討しましょう（ただし課税事業者として申告が必要になります）

01 NEWS 組合員座談会を開催

JA東京あおばは6月28日(火)から計8回、組合員座談会を開催しました。今回の座談会では、6月に就任した新任役員紹介の後、映像を用いて事業報告を行い、「第9次中期経営計画(農業振興計画含む)」の内容や「第2期支店再編計画」、「総代定数の見直し」などを説明しました。

その後、意見交換の時間を設け、組合員の皆さまより様々なご意見をいただきました。今後も、組合員皆さまとの対話に重点を置き、第9次中期経営計画を着実に実践していきます。



02 NEWS 練馬地区青壮年部「組織活動実績発表大会」に出場

9月16日(金)、「令和4年度リーダーセミナー・組織活動実績発表大会」が都民ホール(新宿区)で開催されました。本大会はJA東京青壮年組織協議会が主催するもので、各青壮年部が活動内容を決められた時間内で発表し、発表内容などを審査するものです。今年は都内5組織が参加。当JAからは練馬地区青壮年部の西貝洸輝(こうき)さんが「農地が農地であるために」と題して発表し、JA役職員と部員27名が現地へ応援に駆け付けました。結果、一般社団法人栄養改良普及会会長賞(特別賞)を受賞しました。



03 NEWS 板橋地区女性部共生の会「便利袋」を作成・買い物客に配布

板橋地区女性部共生の会は7月28日(木)、赤塚支店にて新聞紙で作る「便利袋」作りを開催しました。安井清子代表が部員に作り方を教え、参加した10名の部員が1つずつ折りあげました。当日参加できなかった部員も自宅で作成し、出来上がった数は合計250枚。

完成した便利袋は、板橋地区アグリセンターとファーマーズショップにりん草で買い物客に配布されました。



04 NEWS 地元飲食店のお弁当を販売

6月初旬よりファーマーズショップこぐれ村にて地元人気飲食店2店のお弁当やお惣菜の販売を開始しました。2つの飲食店では、日頃より地場産農畜産物を使った料理を提供しており、そうした関係性が今回の販売開始につながりました。出来立ての商品が直売所の棚に並ぶのを待つお客様も現れるほど人気となっています。

飲食店オーナーの1人は、「レシピには地場産の野菜をふんだんに使っている。直売所にはめずらしい野菜の出荷も増えてきているので、食べ方を知ってもらうきっかけになればうれしい。お弁当やお惣菜がレシピ代わりになれば」と笑顔で話していました。



05 NEWS 練馬区立小学校で出前授業

練馬区は今年度より区内の全小学校の教育課程に「農業者と連携した教育活動の実施」を組み込みました。この取り組みは、体験学習を通して子どもたちや保護者に都市農業や農業者への理解を深めてもらい「農の応援者・応援団」になってもらうことをめざしています。当JAでは、各小学校の近隣で営農する農業者や職員から、各校のニーズに合った講師を選定し、連絡調整などを行っています。

これまで、6月に区立小竹小学校で管内で農業を営む渡戸秀行さんが区内農業の変遷や練馬大根についての出前授業を行ったほか、7月には区立大泉東小学校にて大泉地区アグリセンターの職員が、夏野菜の育て方などを講義しました。授業を行った小学校の校長は「子どもたちは農家から直接農業の話を聞く機会がなかったので良い経験になったと思う」と話しました。当JAでは今後も、持続可能な都市農業の確立を目指して行政と連携し活動を行っていきます。



06 NEWS ライブ配信でブルーベリー料理を紹介

7月23日(土)、管内に摘み取り農園も多い「ブルーベリー」をテーマにSNSサイトInstagram(インスタグラム)の当JAアカウントでライブ配信を行いました。配信には大泉地区青壮年部員の洒井雅博さんと料理研究家きじまりゅうたさんが出演。広報誌「あおば」の料理コーナーを担当するきじまさんから、料理家の目線で都市農業の魅力を伝えるのが目的。洒井さんの経営する摘み取り農園で、美味しいブルーベリーの見分け方や、農家ならではの食べ方としてブルーベリースコーンとスムージーを紹介していただきました。きじまさんは、「ブルーベリー酢豚」を実際に調理しました。約1時間にわたるライブ配信はきじまさんのアカウントと連動して配信し、延べ456人が閲覧。終了後は当JAのInstagramアカウントやYouTubeページにてアーカイブを公開しています。次回は秋頃の配信を予定しています。

(動画のURLはこちら https://www.youtube.com/watch?v=gwyTaQx3GA4)



07 NEWS 恒例のジャンボカボチャ大会

田柄支店は7月20日(水)、「第23回ジャンボカボチャ大会」を支店前で開催し、生産者18名が参加しました。今年のカボチャは例年より早い梅雨明けと猛暑が重なったことにより、例年より大きい出来栄えとなりました。優勝は若宮支部の佐久間正幸さんが出品した61.8kgで、昨年の優勝記録よりも約8kg重い記録となりました。来場者は「大きなカボチャは圧巻。努力のたまもの」と興味深そうに話していました。



08 NEWS

YouTubeでロゴデザインなど紹介中！

JA東京あおばでは組織のイメージ統一のため「キャッチフレーズ」や「ロゴマーク」をはじめとしたCI（コーポラティブ・アイデンティティ）を策定しました。今年4月発行の広報誌「あおば」100号でも紹介しておりますが、この度、当JAのYouTubeページにてCI紹介動画をアップしました。動画は約3分と短時間で分かりやすいものとなっています。策定したCIは当JAの活動や製作物にて広く活用していきます。

（動画のURLはこちら https://www.youtube.com/watch?v=Ka9egZR9jo）



09 NEWS

管内でブルーベリー摘み取りなどのマイクロツーリズム開催

7月23日（土）、30日（土）の2日間、管内で路線バスの運行を行う国際興業（株）と連携し、「おさんぽマルシェブルーベリー摘みミニツアー」を開催しました。ツアーには子どもからお年寄りまで合計96名が参加。同ツアーは当JAが国際興業観光バス板橋営業所敷地内で野菜販売を行っていることをきっかけに企画が立ち上がりました。内容は、国際興業観光バス板橋営業所と石神井支店を発着場所とし、練馬区内のブルーベリー摘み取り農園での摘み取り体験と、とれたて村石神井での買い物がセットとなったもの。コロナ禍で遠方への観光が難しい中、約2時間30分の短時間で終わるマイクロツーリズムという形で実施されました。参加者からは「ブルーベリーの摘み取りと直売所でお買い物までできて大満足」、「暑かったけどすごく楽しかった」と喜びの声がきかれました。



JA東京あおばの全ての直売施設で Instagram はじめました！

とれたて村石神井（toretatemurasyakujii_aoba） New	練馬地区アグリセンター（nerima_agri_aoba） New
総合園芸センター ふれあいの里（fureainosato_aoba） New	板橋地区アグリセンター（itabashi_agri_aoba） New
ファーマーズショップ にりん草（nirinsou_aoba） New	ファーマーズショップ こぐれ村（koguremura_aoba）
JA東京あおば（jatokyoaoba）	

旬の農産物やイベント情報をお届けするんダネ！

身近に発見！ 新鮮！庭先お買い物MAP



JA東京あおば管内には、農家自身が運営する多数の庭先直売所が存在し、野菜や果物はもちろん、お花や多肉植物など様々な農産物を販売しています。本企画ではそんな庭先直売所を紹介していきますので、ぜひ身近に感じてお出かけください。

① はまなか農園

住所
関町北3-20-5
時間（目安）
7月～8月の9時～12時
販売品目
ブルーベリー（摘み取り販売）





② 田中農園（田中大代さん）

住所
関町北3-20-8
時間（目安）
8時～17時
販売品目
ホウレンソウ、カブ、ブロッコリー、キャベツ、キュウリ、トマトなど



③ 原島農園

住所
関町北3-4-9
時間（目安）
8時半～17時半
販売品目
クリ、サトイモ、ダイコン、ジャガイモ、カボチャなど



④ 田中農園（田中弘二さん）

住所
立野町16-24
時間（目安）
10時～20時（雨天休業）
販売品目
ダイコン、ニンジン、ブロッコリー、コマツナ、長ネギなど



⑤ 尾崎農園

住所
上石神井1-32-7
時間（目安）
10時～14時
販売品目
カブ、カリフラワー、ダイコン、ニンジン、ハクサイなど



第16回　練馬大根引っこ抜き競技大会

「練馬といえば、『練馬大根』」と言われるほど全国的にも知名度の高い練馬大根。今年も練馬区とJAが共催で「第16回練馬大根引っこ抜き競技大会」を開催します！

９月上旬には会場近くの住民の皆さまに種まきを行っていただき、現在順調に生育中です。

※新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、競技大会中止・大会内容が変更となる場合がございますので、ご了承ください。

10月21日（金）午前9時より募集開始！

応募方法
①練馬区報（10／21刊）
②ＪＡ東京あおばＨＰをご覧ください
HP:https://www.ja-tokyoaoba.or.jp

准組合員は『地域農業振興の応援団』

アンケートにご協力くださいダネ

JA(農業協同組合)とは？

JAとは、相互扶助の精神のもとに農家の営農と生活を守り高め、より良い社会を築くことを目的に組織された協同組合です。

協同組合と株式会社の一番の違いは、協同組合はあくまでも組合員の生活を守り向上させることが目的で、利潤の追求ではないことです。株式会社はたくさん株を持っている人が支配しますが、協同組合は組合員1人につき1票で、民主的な運営をしています。

この協同組合を構成するのが組合員です。組合員には、正組合員と准組合員の2つの資格があります。どのような違いがあるでしょうか？

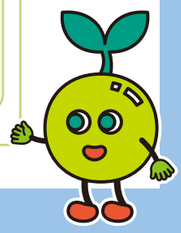
准組合員

農業に従事されていない、当ＪＡ管内にお住まいの方、もしくは勤務地が管内にあり、当ＪＡの事業を１年以上、継続利用されている方で、ＪＡに出資をされている方です。

正組合員

年間30日以上農業に従事されていて、ＪＡに出資をされている方です。(農地面積の要件はありません)





准組合員の皆さまのご意見をお聞かせください

JA東京あおばは、農業者を中心とする協同組合です。しかし、都市農業を守り、また地域の農業を豊かにするためには、農業者だけでなく、消費者や地域の皆さまの理解も重要です。JAでは准組合員を農業や地域を支える重要な仲間と位置付けています。より良いJA運営、地域農業をめざすために准組合員の皆さまからのご意見をお聞かせください。

Q1
あなたの性別をご回答ください。
- ○ 男性
- ○ 女性
- ○ 無回答

Q2
あなたの年齢(何歳代)をご回答ください。
- ○ 20歳未満
- ○ 20歳代
- ○ 30歳代
- ○ 40歳代
- ○ 50歳代
- ○ 60歳代
- ○ 70歳代
- ○ 80歳以上

Q3
あなたが組合員になられた理由をご回答ください。
- ○ JAの職員に勧められた
- ○ 家族に勧められた
- ○ 知り合いに勧められた
- ○ JAの事業利用(貯金・融資・共済)利用のため
- ○ その他

Q4
あなたが農業と関わっているもしくは関わりたい項目をご回答ください。(複数回答可)
- ○ 家庭菜園での農作物栽培
- ○ 販売目的としての農産物栽培
- ○ 農業体験
- ○ 区民農園を借りる
- ○ 地域の農業のお手伝い
- ○ 地元の農産物を買って地域農業を応援する
- ○ その他

Q5
現在、あなたが利用されているJAの事業をご回答ください。(複数回答可)
- ○ 直売所での買い物(地元の農産物)
- ○ 農業資材・米等の購買
- ○ 貯金
- ○ ローン
- ○ 共済
- ○ 不動産管理事業
- ○ その他

Q6
今後、あなたが利用したいと思うJAの事業をご回答ください。(複数回答可)
- ○ 直売所での買い物(地元の農産物)
- ○ 農業資材・米等の購買
- ○ 貯金
- ○ ローン
- ○ 共済
- ○ 不動産管理事業
- ○ その他

Q7
JA東京あおばの広報誌「あおば」をご存じですか？
- ○ 毎回読んでいる
- ○ 時々読んでいる
- ○ 読んでいない
- ○ 広報誌「あおば」を知らない

Q8
ＪＡ東京あおばの各種ＳＮＳ(Facebook・Instagram・Twitter)をご存じですか？
- ○ フォローしている
- ○ 知っているが活用していない
- ○ 知らない
- ○ SNSの見方がわからない

Q9
今後、あなたが参加したいと思うJA東京あおばのイベント・活動をご回答ください。(複数回答可)
- ○ 農業祭
- ○ 練馬大根引っこ抜き競技大会
- ○ 野菜・植木等の即売会・マルシェ
- ○ 各支店のイベント
- ○ 年金友の会の活動イベント
- ○ 高齢者福祉活動(ミニデイサービス)
- ○ その他

Q10
今後、あなたがＪＡ東京あおばの事業・活動に期待する項目をご回答ください。(複数回答可)
- ○ 直売所での買い物(地元の農産物)
- ○ 農業資材・米等の購買
- ○ 体験農園・区民農園
- ○ こどもたちへの食農体験
- ○ 料理・農産物加工等教室
- ○ お祭り等のイベント
- ○ 高齢者の生きがいづくりイベント
- ○ 貯金
- ○ ローン
- ○ 共済
- ○ 不動産管理事業
- ○ その他

「ＪＡ東京あおば」を利用することで、
地域の農業やくらしを応援！
准組合員の皆さまのご意見をお聞かせください。

アンケート
専用フォーム



癒しの空間に多肉植物を！

農の現場
都市農業の未来を探る 103

練馬区南大泉　髙橋（たかはし）　徹（とおる）さん

東京外環自動車道よりほど近い閑静な住宅街に、髙橋家の畑と農業用ハウスが広がっている。そのハウスを覗くと、一面に様々な種類の多肉植物が所狭しと並んでいる。

髙橋徹さん(36)は、大泉地区で祖父の代から続く3代目。現在は父、母と3人で合計約50アールの畑に、パンジー、ビオラ、サルビアなど、約200種類もの花苗や野菜苗を栽培している。髙橋さんは長男として農業を継ぐために、大学は農学部に進学すると、花卉（かき）研究室に所属し、園芸農家としての基礎を学んだ。大学卒業後は、生花市場に勤務。生産者と直接コミュニケーションをとるのが楽しかったという。しかし、花卉のセリは価格を下げていく「下げセリ方式」のため、「丹精込めて栽培された花々が、希望の価格より低く落札され、それを生産者の方々に伝えるのが辛かった」としみじみ語り、髙橋さんの花卉生産に対する真剣さが伺えた。

4年前に、本格的に就農すると同時に、「もう少し観葉植物について学びたい」と、地元の大型園芸センターでアルバイトも開始。そこで運命的な出会いを果たす。「多肉植物」との出会いだ。

多肉植物と聞くと、トゲトゲしたサボテンやアロエなどを想像する人も多いが、その種類はとても多く、独特の可愛らしいフォルムや種類の多さから、若い人の間でブームになっており、髙橋さんはアルバイト先でのその人気の高さに驚いたという。

そこから少しずつ多肉植物を集めて、自分でも栽培するようになり、今では自身もすっかり多肉植物ファン。出先で珍しい品種があるとつい手が伸びてしまうという。

「多肉植物の魅力は、小さいものや、かわいらしいものなど多種多様で室内でも気軽に栽培できる品種が多いところ。新たな品種も続々と誕生しており、買った後も好きな鉢に移して楽しむ方が増えている」と笑顔で話す。一方で「身近に栽培する生産者がいないため、遠方の生産者のもとへ赴き助言をもらいながら、少しずつ自分なりに改良している。ただ、ハウス内の温度管理がとても大変」と苦労も多いようだ。そうした苦労の中でも、夏の涼を演出する「コケ玉」に多肉植物を用いて販売するなど、髙橋さんは独自の工夫で挑戦を続けている。

JA東京中央会主催の「JA東京グループ農業男子×総選挙」において、髙橋さんは、JA東京あおばの代表として出場し、上位3名が務めることができる「東京農業広報大使」に見事選出され、東京農業の魅力発信にも力を入れている。

そんな髙橋さんへ今後の目標について聞いた。「まだまだ道半ば。本業の花卉栽培を中心に、今後はハウスなどを改修し、販売できる体制を作り、農業男子の活動も通じて東京の農業を盛り上げながら、若い人に多肉植物も広めていきたい」と熱く語った。

管内ではまだ少ない多肉植物という分野で、消費者の笑顔を生み出している髙橋さんの挑戦はまだ始まったばかりだ。


ついつい集めてしまうという髙橋さんのコレクション


小さな苗の管理も欠かせない作業


見ていて飽きない個性的なフォルム


寄せ植えにすると魅力倍増


秋にはコスモスも。濃いピンクが髙橋家のオススメ!

家庭菜園
～フクダ流～

10月の種まき

Vol.2

まだまける野菜の種

7～9月に種をまいた秋野菜はすくすくと育っている時期です。早いものは収穫できたものもあるでしょう。一方、ナスやピーマンなどの夏野菜もまだ収穫が続いているかもしれません。10月はもう種まきができない時期かというと、実はダイコン、カブ、コマツナ、ミズナ、カラシナ、ホウレンソウ、シュンギクなどいろいろとまくことができます。また、翌春収穫を迎えるエンドウやソラマメなどの種まき時期でもあります。

ダイコンとコマツナの混植まき

年内収穫のダイコンは8月下旬から9月に種をまきますが、10月まきのダイコンは年明け1～2月に収穫できます。1平方メートルあたりボカシ肥料300g、草木灰を100g入れ、堆肥は春に入れていればなくてもよいでしょう。幅70cmの畝を立て、畝の中央は5cm程高くして、9515（幅95cm・株間15cm）など穴あきのマルチを張ります。ダイコンの品種は家庭菜園では短めの品種がおすすめです。一般的にダイコンの株間は30cmですが、15cm間隔でもポイントを押さえていればよく育ち、株間を狭めた分多く収穫できます。5列ある穴の1列目と3列目、5列目、または2列目と4列目に種をまきます。穴の中央に指で1cmぐらいの深さの穴を開け、ダイコンの種を3～4粒入れ、覆土して軽く抑えます。次に、その他の空いている列（穴）にはコマツナの種を3～4粒ずつまきます。

種をまいたらすぐに防虫網トンネルをかけておきます。ダイコンは本葉が出る頃に間引きをします。ダイコンの双葉が畝に直角に開いたものだけを1本残すのがポイントです。ダイコンは2方向に側根が出ますが、その方向は双葉の方向と同じです。畝に直角の双葉を残すことで隣同士の側根が競合せず、密植ができるのです。ダイコンの生育はコマツナに比べゆっくりで長期間に及ぶため、大きく生育するまでの間にコマツナが収穫できます。コマツナは間引かずに収穫できます。収穫の際は地際を切って根を残して収穫します。コマツナ収穫時期が過ぎるとダイコンの葉が大きく広がり、1～2月に収穫できます。11月後半には寒くなるのでトンネル資材を防虫網から「穴あきポリ」に交換して保温します。


1・3・5列がダイコン、2・4列がコマツナの混植


11月コマツナを先に収穫


年明け1月下旬にダイコン収穫

エンドウ・ソラマメの種まき

エンドウには絹さや、実エンドウ、さやごと食べるスナップエンドウなどがありますが、関東地方ではどれも10～11月にかけてが種まきの時期です。同じ時期にソラマメもまきます。

直まきも可能ですが、この時期はまだ畑に生育中の作物があることも多く、ポットまきで育苗するのがおすすめです。用土は市販のプランター用培土などで十分です。育苗には直径7.5cmのポットを使用します。エンドウはポットの7～8分目の深さまで培土を入れ、3～5粒の種をまき、覆土をポットにすり切りいっぱいまで入れます。培土はすり切りいっぱいまで入れても水をやると沈むのでちょうど良くなります。ソラマメは先にポットにすり切りいっぱいの培土を入れておき、1ポットに1粒ずつ種をまきます。その時、種のお歯黒部分を下にして種の半分を土に差し込みます。頭隠して尻隠さず状態がベストです。

播種後は土が乾かないように1日1回を目安に水をやります。エンドウもソラマメも同じマメ科のエダマメやインゲンのように地上に子葉部分が上がってきません。芽だけが地上に出てきます。エンドウは間引かずにそのまま生育させます。どちらもポットの下から白い根が出てきたら定植の目印です。エンドウは15～20cmの間隔で、ソラマメは30cm間隔で定植します。冬の間はさほど伸びないので手前には菜っぱ類を混植することができます。霜除けをして春を待ちます。


お歯黒を下向きに種の半分を押しこむ


エンドウの種まき覆土前の状態


1ポットに1粒ずつ種まき


ソラマメの種の黒い部分がお歯黒

ふくだ　とし
福田　俊



プロフィール

1972年 東京農工大学農学科卒
2005年 協和種苗(株)退職
2011～2022年 東京農業大学グリーンアカデミー講師。サラリーマン時代より貸し農園での野菜づくりを研究
2012年～「日本農業新聞」で「フクダ流」を連載中


芽が出たソラマメ


ソラマメは30cm間隔で植える


ソラマメの根と芽の出方


エンドウを15cm間隔で植えたところ

KIJIMA RYUTA'S RECIPES

きじまりゅうたのおおばの台所

VOL.18 カリフラワー



余すことなく使える！カリフラワー料理

みなさん、こんにちは！きじまりゅうたです。

今回は、調理方法によっていろいろな食感が楽しめるカリフラワーを使ったレシピをご紹介します。カリフラワーは僕も大好きで冬になるとよく食べますし、JA東京あおばの直売所でもよく見かけますね。2品ともに茎の部分まで余すことなく使うことのできるレシピとなっていますので、是非お試しください！

プロフィール

豊島区（JA東京あおば管内）に生まれ育った料理研究家。料理研究家の祖母・故村上昭子氏、母・杵島直美氏という家庭に育ち、幼い頃から料理に親しむ。母のアシスタントを務めた後、独立。伝統の味を継承しながらも、若い男性の感性を生かしたレシピが大人気。NHK「きじまりゅうたの小腹すいてませんか？」「あさイチ」「きょうの料理」など多数メディアに出演中。



RECIPE 01 カリフラワーとカリカリ豚の塩炒め

材料２人分

豚バラ薄切り……150g
カリフラワー　‥1/2個（200g）
しいたけ　……2枚
塩……小さじ1/4
ごま油……小さじ2
A［みりん……大さじ1
　酒……大さじ1
　塩……小さじ1/4］

作り方

① カリフラワーは小房に分け、茎は皮をむいて乱切りにする。
　しいたけは4〜6等分のクシ型に切る。
　豚バラを7〜8cm長さに切る。
② ごま油小さじ1をフライパンに入れて豚肉を並べ、塩を振って火にかける。
　焼色がついたら裏返し、両面がきつね色になったら取り出す。
③ 空いたフライパンの脂をふきとり、残りのごま油を足し、カリフラワーとしいたけを入れ、フタをして２分蒸し焼きにする。
④ しんなりしたらAで味付けをする。
⑤ 先に火にかけた豚肉を戻しいれて器に盛る。



RECIPE 02 マッシュドカリフラワー

材料２人分

カリフラワー　‥1個（400g）
ジャガイモ……1個（150g）
バター　……10g
粗挽き黒コショウ……少々
A［牛乳……100ml
　砂糖　……小さじ2
　塩　‥小さじ2/3〜小さじ1］

作り方

① カリフラワーと皮をむいた茎を3cm角程度に切る。
　皮をむいたじゃがいもを8等分に切る。
② 鍋に①を入れ、かぶるくらいの水を注ぎ火にかける。
③ 煮立ったらフタをして弱火で10〜15分ほど茹でる。
④ しっかりと柔らかくなったら、ゆで汁を取り置き、
　少し火にかけて粉吹き芋状に水気を飛ばす。
⑤ フォークなどで潰し、なめらかになったらバターを混ぜ、Aを少しずつ混ぜる。
⑥ ④で取り置いたゆで汁を適量混ぜ、火にかけて練り混ぜる。
⑦ 好みの硬さになったら器に盛って粗挽き黒コショウを振る。

料理撮影●松久幸太郎

関町支店 ご利用のお客様へ

関町支店は、令和５年１月13日(金)をもちまして現店舗での営業を終了し、同月16日(月)より新店舗での営業を開始いたします。店舗移転に伴い、営業を休止する時間帯がございます。ご利用の皆さまには大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

店舗移転のご案内

令和５年１月16日(月)からは新店舗へご来店ください。

新店舗住所：練馬区関町北4-11-3

1月13日(金)	1月14日(土)	1月15日(日)	1月16日(月)
窓口業務・ATM休止期間			

正午より窓口・ATM休止

ATMは8:45 窓口は9:00より移転先にてご利用可能



令和5年1月13日(金)正午より16日(月)の営業開始時刻まで、関町支店における窓口業務及び同店設置ATMの利用を休止させていただきます。

お問い合わせ

ご不明な点がございましたら、下記の支店へお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

関町支店 TEL：03-3920-4128
（平日9:00～17：00）

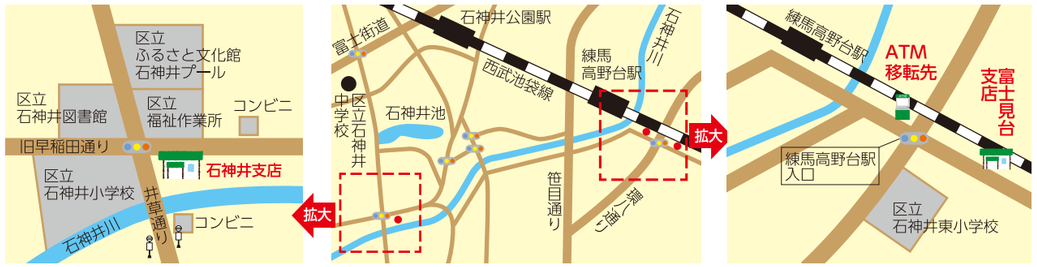
富士見台支店 ご利用のお客様へ

店舗統廃合のご案内

石神井支店（継承店舗）
住所：練馬区石神井町5-11-7
ATM移転先住所：練馬区南田中3-7-1

	1月27日(金)	1月28日(土)	1月29日(日)	1月30日(月)
窓口	正午より休止			9:00より石神井支店
ATM	正午より休止	終日休止	終日休止	8:45より移転先にてご利用可能

富士見台支店は令和5年1月27日(金)をもちまして、石神井支店に統合させていただくこととなりました。現在、富士見台支店にてご契約のお取引につきましては石神井支店に移管させていただきます。また、当座貯金、普通貯金等の口座番号が変更になる場合がございますので、何卒、ご了承いただきますようお願い申し上げます。詳しくは、富士見台支店または石神井支店（継承店舗）へお問い合わせくださいますようお願いいたします。



お問い合わせ

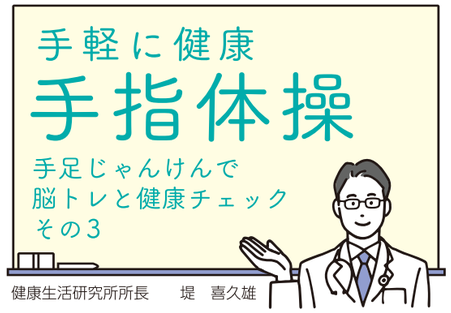
ご不明な点がございましたら、下記の支店へお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

富士見台支店 TEL：03-3995-4191
石 神 井 支 店 TEL：03-3995-4121

1月30日(月)～ 石神井支店 TEL：03-3995-4121
※富士見台支店の電話番号はご利用いただけなくなります。

手軽に健康 手指体操

手足じゃんけんで脳トレと健康チェック その3



健康生活研究所所長　堤　喜久雄

手足じゃんけんの最終回は手と足で1人じゃんけんを行います。手が勝つ場合、負ける場合、どちらもできるように練習しましょう。

手指、両足、足指の三つの動きを同時に把握するため、思考力と集中力が要求される体操です。すぐにできるものではありませんし、全部の動きを完璧にやることは難しいかもしれません。速さより正確さを心がけ、ゆっくりと丁寧に繰り返し練習しましょう。

手指、足指の機能が衰えると、スムーズに動かなくなります。健康チェックも兼ねて、毎日続けることで指先の筋肉が鍛えられます。このじゃんけんなら1人でも楽しめます。脳トレ、筋トレは継続が大切。家族や仲間と一緒に行うなど応用しながら続けてみましょう。

── 手と足でじゃんけんする ──



最初の姿勢です。両手は肘を曲げてグー。両足は膝をそろえてそのまま地面に着けます。



手はグー、足はチョキ「じゃんけんぽん」と声を出しながら、両腕を伸ばして手指はグーにします。足指はチョキ（親指を上に立て、他は地面に着ける）を取りつつ片足を前へ出します。



手がチョキ、足はパー
(1)に戻ってから両腕を伸ばして手指はチョキにします。両足は指を広げながら膝も離します。



手がパー、足はグー
(1)に戻ってから両腕を伸ばして手指はパーにします。両足は指を曲げながら膝をそろえて前に出します。

税務・法律相談のご案内

お気軽にご相談ください

無料予約制

ご予約は各相談日の前営業日の午後３時までとさせていただきます。
※相談日が祝・祭日の場合は、店舗にお問い合わせください。

練馬春日町支店

税務相談
ランドマーク税理士法人
毎週木曜日／９時～12時

法律相談
深沢綜合法律事務所
毎月第２金曜日／９時～12時



所在地 練馬区春日町1-17-34　TEL.03-3999-1451

東京協同サービス(株) 平和台支店

税務相談
鈴木一郎公認会計士事務所
毎月第１・第４土曜日／９時～16時



所在地 練馬区早宮2-17-50 平和台ＳＴビルⅡ　TEL.03-3931-6051

赤塚支店

税務相談
ランドマーク税理士法人
毎月第１・第３火曜日／10時～16時

法律相談
深沢綜合法律事務所
毎月第２木曜日／13時～16時



所在地 板橋区四葉2-8-3　TEL.03-3930-0115

石神井支店

税務相談
鈴木一郎公認会計士事務所
毎月第２火曜日／13時～16時

ランドマーク税理士法人
毎月第３水曜日／13時30分～15時30分

法律相談
深沢綜合法律事務所
毎月第２月曜日／13時～16時



所在地 練馬区石神井町5-11-7　TEL.03-3995-4121

大泉支店

税務相談
鈴木一郎公認会計士事務所
毎月第２火曜日／９時～12時

ランドマーク税理士法人
毎週木曜日／13時30分～15時30分

法律相談
深沢綜合法律事務所
毎月第３火曜日／９時～16時



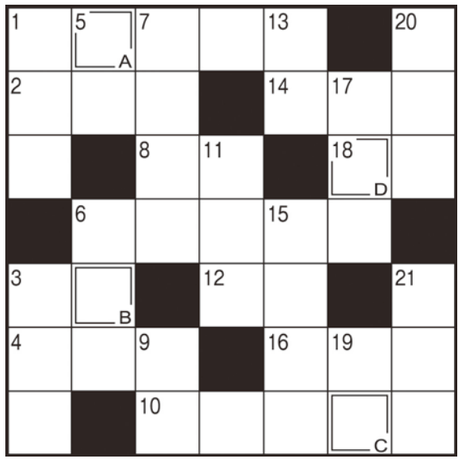
所在地 練馬区大泉学園町2-12-17　TEL.03-3925-3111

クロスワードに挑戦！



答えは次号でお知らせダネ！

Q 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？



出題●ニコリ

応募締め切り11月30日(水)必着

ヨコのカギ

1 巨峰やピオーネ、デラウェアなどの収穫体験ができます
2 竜宮城で舞う魚
3 卵と鶏肉とご飯で親子――を作った
4 実るほど頭(こうべ)を垂れる――かな
6 コロコロと気分が変わる人のこと
8 無料です。代金はいりません
10 秋の空にぽこぽこと浮かびます
12 ろうそくの炎にガラス板を近づけると付きます
14 学校の教室に並べるもの
16 船が停泊するときに下ろします
18 クルミが似合うげっ歯類

タテのカギ

1 機械などのパーツのこと
3 オクトーバーフェスト発祥の国です
5 中国の大きな打楽器
6 好・始・娘・妹は――偏の漢字
7 池の――によって、土地を増やした
9 日本国憲法では――の下の平等が保障されています
11 学校の運動会で踊ることもあります
13 視聴――、円周――
15 海水の影響で塩分を含む湖
17 台所のこと。漢字で書くと「厨」
19 たんすやソファなどのこと
20 ノーの反対語
21 阿寒湖のものは国の特別天然記念物

広報誌 あおば 102号 応募用紙

ふりがな		
お名前		才
ペンネーム	※ペンネームでの掲載を希望される方は、こちらにご記入ください	
ご住所	〒	
お電話		
お取引支店名		
組合員資格	正組合員 ・ 准組合員 ・ 組合員以外	

クロスワードパズル解答欄

A	B	C	D

JA東京あおばの事業へのご意見・ご感想をお寄せ下さい。
そのほか、地域の話題や楽しいお話、俳句などのご投稿もこちらへどうぞ。

皆さまのお声を励みに、「あおば」を編集しております。
この応募用紙に記載していただいた内容は、広報活動以外の目的では使用いたしません。

キリトリ線

応募方法

1 63円ハガキ、63円切手を貼って郵送

※応募用紙をご利用の場合、ハガキ(ご用意ください)からはがれないよう、しっかりとのり付けしてください。

応募宛先

〒179-0075　東京都練馬区高松5-23-27
ＪＡ東京あおば　広報誌「あおば」係行

2 各支店の窓口ポストに応募用紙投函(無料)



3 専用webフォームより応募

応募要項

氏名・ふりがな・年齢・住所・電話番号・取引支店名・ＪＡと本誌へのご意見やご感想、地域の話題、楽しいお話、俳句など、自由にお書き添えのうえご応募ください。なお、ペンネーム、匿名を可としますが、本名の明記を必ずお願いします。抽選で5名様にプレゼントを発送させていただきます。

個人情報等の取り扱いについて

ご応募いただきました応募用紙等の個人情報・記載内容は、当ＪＡ広報活動目的以外では使用いたしません。

プレゼント

5名様

JA東京あおば
プライベートブランド商品
八房唐辛子味噌 (130g)



けっこう辛くてくせになる！

&

農協グループ 農協ごはん (180g)



ごはんに乗せても！

読者のひろば

表紙の野菜の写真を毎号楽しみにしています。直売所などで季節の野菜を買って美味しくいただいています。
from A.Tさん
桜台支店

いつも営業担当の方には大変お世話になっています。いつもありがとうございます。
from イガチョンさん
高松支店

きじまりゅうたさんの料理コーナー、トウモロコシを使ったレシピを作ってみたら美味しかったです。
from E.Oさん
板橋支店

地場野菜はとてもおいしいです。野菜の苗も良かったです。これからもよろしくお願いします。
from R.Tさん
赤塚支店

野菜の無人販売機が大好きです。見るとつい買ってしまいます。
from にゃんころりんさん
関町支店

旬の野菜の美味しさ情報や東京の農地情報などを知ることができ、楽しみにしています。日本の農業の大切さを感じています。若い方たちの農現場でのご活躍を願っております。
from 野菜大好きおばさんですさん
富士見台支店

かんらんにあおむしついてちょうになり
from Y.Oさん
大泉支店

週に3日「とれたて村石神井」に新鮮な野菜を買いに行きます。先日「まくわうり」があり、甘くて懐かしい味に子どものころを思い出しました。
From ティンカーベルさん
石神井支店

榎本さんが作ったカリフラワー、エダマメ美味しそうですね。今年エダマメを作ったのですが、こんなに美味しそうに作れませんでした。
from ひでくんさん
赤塚支店

毎週日曜日にふれあいの里へ行きます。キュウリが美味しくてやみつきになってます。曲がったキュウリも美味しい。
From レンタルボックスさん
ふれあいの里

前号の答え

A	B	C	D	E
ア	ブ	ラ	ゼ	ミ



あたりがさとうのごご応募ございました。
当選者はプレゼントの発送をもって発表にかえさせていただきます。

編集後記

広報誌「あおば」102号をご覧いただきましてありがとうございます。夏の暑さもどこへやら、涼しい風が吹き季節はすっかりと秋になりましたね。これから、おいしい地場の秋冬農産物がたくさん収穫されはじめます。11月には当JAの各直売所にて「直売所フェスタ」が開催され、地場産のおいしい農産物がたくさん並びます！直売所フェスタは今年度から始まったイベントで、6月開催時には多くのお客様にご来店いただきました。皆さまのご来店をお待ちしております！

また今年は、「JA東京あおば農業祭」と「練馬大根引っこ抜き競技大会」も開催される予定となっております。皆さまのご来場、ご参加をお待ちしております。

（広報委員 岩井）



JA東京あおばではSNSで日々身近な農業の情報などを発信中！フォローをお願いします!!

Facebook
JA東京あおば
(jatokyoaoba)
https://www.facebook.com/jatokyoaoba/

YouTube
JA東京あおば
https://www.youtube.com/channel/UCsYYPPJV2TRJuOtzclazeVw/