



Motto! JA Hiroshima

JAひろしま

11

2025 | No.032



三次産ユズ

CONTENTS・もくじ

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------------|
| 2 | 特集 年金受取りはJAにおまかせ!
JAひろしまならこんなにおトク | 11 | これつくってみんなさい! ぶちうまレシピ
私たちが生産しています |
| 4 | 輝く農業人 | 12 | Information JAひろしまからのお知らせ
暮らしのヒント |
| 6 | JAひろしまトピックス | 13 | 健康ひろば |
| 8 | イチオシ!トピックス・役員コラム・理事会報告 | 14 | みなさまからのお便り BOX
クロスワードパズル |
| 9 | Oh! 農 Our High School | 16 | ここまる産直さんぽ |
| 10 | つなげよう私たちの輪
みんなのフォトギャラリー | | |

年金受取りは JAにおまかせ!

JAひろしまならこんなにおトク

JAひろしまでは、年金をお受取りいただいている皆さまへ感謝を込めて、さまざまな特典をご用意しています。この機会に、ぜひJAひろしまで年金受取りをご検討ください。



©よりぞう

JAの「年金受取り」は特典がいっぱい!

1 毎年さまざまなプレゼント

※特典の内容は年度によって変更となる場合があります。

年金受給者の誕生月に

年金のお受取りをJAひろしまにご指定(新規・指定替え)いただいた方に

旅行助成制度
Nツアー年金受給者向け
企画の旅行への参加は
3,000円の助成!

年金感謝デー
偶数月の
年金支給日の翌営業日に
ご来店いただいた方に

喜寿・米寿をお迎えの方に

2 特別金利の定期貯金

当JAで年金受給されている方、新たに年金受給される方、年金予約をされている方、新たに年金予約いただける方に、

**店頭金利
+0.1%~0.2%上乗せ!**

詳しくはQRコードからご確認ください。



年金受給者専用 定期貯金

55歳からご利用可能
(新たに受取口座指定予約を
いただける55歳以上の方)

組合員の方
新たに定期貯金をご契約または
定期貯金の満期金に対し10万円以上増額書替の場合

店頭金利 **+0.20%**
上乗せ

上記以外の方(定期貯金満期の同額書換または減額書換など)
店頭金利 **+0.15%** 上乗せ

組合員外の方
新たに定期貯金をご契約または
定期貯金の満期金に対し10万円以上増額書替の場合

店頭金利 **+0.15%**
上乗せ

上記以外の方(定期貯金満期の同額書換または減額書換など)
店頭金利 **+0.10%** 上乗せ

《期 間》

定型方式 1年 自動継続
元金継続または元利金継続となり
継続時には店頭金利を適用

《対象の方》

- 当JAで年金を受給中の方
- 当JAで年金受け取り予約中の方
- 契約と同時に当JAで年金振込指定、または年金受取予約をいただける方(55歳以上の方)

《預入方法》 《預入単位》

一括預入 1円単位

《預入金額》10万円以上
払戻方法/満期日以降に一括払戻

3 紹介制度

当JAの年金受給者が、新たに年金受取りをJAに指定する方をご紹介いただいたら、

商品券1,000円分を進呈します

ご家族や親戚、ご友人などで受取口座をJAにされていない方がおられましたら、ぜひご紹介ください。

4 さらに期間限定の特典も!

JAバンク広島

JAの口座で年金を受け取られている方、または予約いただいている方に、**カーブ観戦ペアチケットや、QUOカードPayなど、豪華賞品が当たる!**

JAで年金せんと
もったいないJA3?
(実施期間) 2025.6.2~2026.1.30

2026年1月30日まで

詳しくはこちら



JAにまかせて安心！年金受取りのお手続き

手続きステップ

59歳誕生日

ねんきん定期便

59歳の誕生日に
「ねんきん定期便」と一緒に
「年金加入履歴」が
届きます。



満55歳以降

JAで年金予約をしよう！

年金お受取りまで
JAがサポートします！

毎年誕生日に届く
「ねんきん定期便(ハガキ)」や
「ねんきんネット」で自分の年金を確認。
加入記録などに漏れや誤りがあれば、
手続きを行なっておきましょう。



事前
準備

受給開始年齢3ヵ月前

年金請求手続き

受給開始年齢を迎える
3ヵ月前に、日本年金機構から
「年金請求書」が届きます。
必要事項を記入し、必要書類とともに
年金事務所などへ提出します。

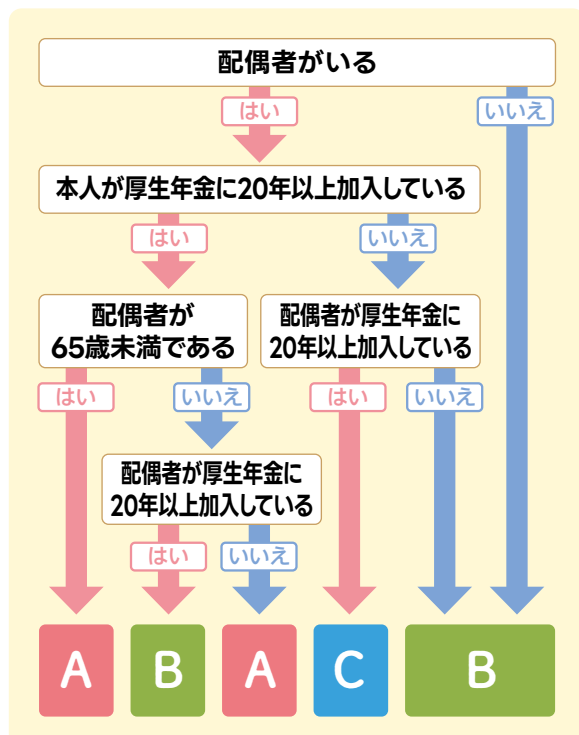


年金受取り
開始



手続きに必要な書類は人によってさまざま！

次の流れに従って確認しよう



必要添付類一覧（一般的な場合）

マイナンバーを記載することにより、住民票や所得証明書等の添付書類を省略できるようになります。

- 本人と配偶者の年金手帳(基礎年金番号通知書(写))
- 戸籍謄本(全部事項証明書)
- A ● 住民票(世帯全員分)
- 配偶者の所得証明書(一番新しいもの)
- 雇用保険被保険者証(写)(離職後7年以内の場合)

- B ● 年金手帳(基礎年金番号通知書(写))
- 住民票
- 雇用保険被保険者証(写)(離職後7年以内の場合)

- C ● 本人と配偶者の年金手帳(基礎年金番号通知書(写))
- 戸籍謄本(全部事項証明書)
- 住民票(世帯全員分)
- ご本人の住民税の課税証明書(一番新しいもの)
- 雇用保険被保険者証(写)(離職後7年以内の場合)

※添付書類は受給権発生後6ヵ月以内のものがが必要です。お客様の加入状況により、必要な書類が異なる場合がございます。詳しくはお近くのJA窓口、または年金事務所および市区町村役場までお問い合わせください。



第31回

安芸高田市甲田町
青ネギ「あおいちゃん」

きれかわ しゅん
喜連川 駿さん(26歳)

ほっとTime

- ・スポーツ観戦(野球・サッカー)
- ・アニメ鑑賞

ぐっとWord

- ・努力は必ず報われる



仲間を増やし、
地域やグループを
盛り上げていきたい



温度や水温などをモニタリングするハウス



ロックウールマットへの播種

安芸高田市甲田町の喜連川駿さん(26)は、中学生の時の「青ネギ農家になる」という夢を22歳でかなえ、水耕栽培で高品質な青ネギを安定的に出荷しています。播種準備から定植までの管理を徹底して、環境モニタリングシステムなども取り入れ気象変動に対応。所属する、青ネギ生産者で組織するJAひろしまクリーンカルチャークループの若き担い手として、期待される存在です。



青ネギの収穫作業

中学生の時、青ネギを水耕栽培する父親の任さん(53)に強い憧れを持ちました。農業を志し、県立吉田高校アグリビジネス科に進学。県立農業技術大学校では、波長の異なるLED照明を使い、日射時間の違いによる水耕栽培の

青ネギの成長について研究しました。

卒業後は任さんを手伝いながら、毎週金曜日に同グループの生産者が集まる会議に出席し、栽培技術や資材、品種などを学びました。先輩農家も積極的に訪問し、水耕青ネギの知識を習得。2021年に栽培面積65aで独立就農しました。

安定した生産に向け、育苗管理に力を入れます。苗床となるロックウールマットは、播種前に浸水して発芽率を高めます。種まき後は、発芽室で温度と湿度を一定に保ち約6日間管理。その後、専用ベッドに移し1週間を目安に緑化します。

品質の安定や省力化には、ハウス内の温度や水温などをモニタリングします。ハウスの天窓や遮光ネット、送水ポンプ、循環扇などを細かく調整して、気象変動に対応。水耕特有の辛味が少なく爽やかな風味に仕上げ、同グループのブランド「あおいちゃん」などで出荷します。

JAや同グループが取り組む高温対策などの実証試験にも積極的に協力して、技術を磨きます。駿さんは、「丁寧に作業した分だけ、良い青ネギが出荷できるのが魅力。仲間を増やし、地域やグループを盛り上げていきたい」と笑顔を見せます。



ブランド「あおいちゃん」などで出荷



「あおいちゃん」

クリーンカルチャークループが栽培するブランド青ネギ。辛味が少なく、甘みを感じられ、サラダでも食べられるのが特徴です。やや細く、葉長も短いので、キッチンで扱いやすい大きさです。



地元産のお米でサンフレッチェ広島を応援! ～産地体験交流会～

J A広島北部地域は(株)フレスタ・J A全農ひろしまと、プロサッカーチームのサンフレッチェ広島をお米を通じて応援しようと、9月20日に同チームアンバサダーを務める森崎浩司さんをスペシャルゲストに招き、(株)フレスタの会員で抽選で選ばれた親子ら16人を含む40人で「サンフレッチェ応援米」の稲刈り体験会を行ないました。

このお米は、選手たちの練習拠点の安芸高田市吉田町で栽培された「あきさかり」を使用しています。参加者は鎌を使い、丁寧に稲を刈り取っていました。広島市から参加した梁海翔さんは「稲刈りは初めて。お米ができる仕組みが分かって勉強になった」と笑顔で話しました。



▲大きく育った稲を手に笑顔の森崎さん

自分で植えた稲を刈取り 呉市立三坂地小学校

呉市立三坂地小学校5年生は10月1日、同市広町田地区で稲刈り体験を行ないました。地元の生産者、JA職員の指導のもと、5月に自ら田植えを行なった「あきさかり」の収穫を行ないました。2人1組となり、鎌を使い1束ずつ丁寧に刈り取り、もう1人が束ねて根元で結ぶ作業を交互に行ないました。束ねられた稲は田んぼの中で太陽の下ではげ干しされ、脱穀・精米されます。

児童は「束ねて結ぶのは力が必要で難しかった」、「5月には小さかった苗がこんなに大きくなっていてびっくりした」と暑さの残る中汗ばみながら作業に励みました。



▲一束ずつ丁寧に刈り取る児童

イノシシ被害防止へ 柑橘産地で対策講習会

尾道市瀬戸田町のJ Aせとだ支店で9月12日、一般社団法人広島県鳥獣対策等地域支援機構(通称 tegos= テゴス)によるイノシシ対策講習会を開きました。2024年産ミカンの収穫期に被害が拡大した状況を踏まえ、対策強化を目的に実施。同町の柑橘生産者45人がイノシシの生態や獣害対策について学びました。

講習会では、電気柵やワイヤーメッシュ柵の設置・管理方法、同町特有の傾斜地で施工する際の注意点などの説明がありました。参加者は、自身の畑での被害状況を踏まえながらイノシシの行動特性や侵入防止柵の施工時のポイントなど積極的に質問しました。

J Aでは今後も効果的な対策の普及に努め、安定生産につながる取り組みを進めます。



▲防止柵について学ぶ柑橘生産者

役員が施設巡回し職員を激励 熱中症対策備品も施設に配布

J A役員は9月上旬、米の荷受けが本格化するのに合わせて管内の共同乾燥施設など18施設を巡回し、業務に励む職員を激励しました。猛暑の中、安全に作業に取り組めるよう労をねぎらい、体調管理の徹底を呼び掛けました。

今年は残暑が長く見通しとなっており、現場での熱中症対策の強化が求められています。J Aではこれに先立ち、76施設に熱中症指数計と応急処置キットを配布。温度や湿度から危険度を数値で示す指数計や、瞬間冷却剤、コールドスプレーを備えたキットを活用し、体調不良時の迅速な対応につなげます。

役員は「残暑が続くなかでも、安心して働ける体制づくりを最優先に進めたい。今後も現場の声を大切に取り組んでいく」と話しました。



▲田中組合長(左から2人目)が熱中症対策キットを手渡しました

優良事例に学ぶ 地域活性化へ意見交換



JAは9月、東広島市のJA高屋支店と三次市のJA三次中央支店で「ふれあい担当者・ふれあい係研修会」を初めて開き、37人が参加しました。優良事例として、JAの作木支店と黒瀬支店が支店ふれあい委員会の活動を発表。グループワークで、魅力ある支店作りや地域活性化について学びを深めました。

作木支店は地元農家やJA女性部との支店感謝デーのプレゼント企画や、空き事務所を活用したふれあいカフェなどを紹介。黒瀬支店は、生産者やアグリセンターと連携して「となりの農家黒瀬店」で毎年開くスイカ祭りや、支店だよりの発行などを報告しました。

グループワークでは今後の活動について意見を交換。JAの新たなファンづくりに向けた「家の光」の活用についても意識を高めました。



▲グループで意見交換をするJA職員

「こまい菜」生産広がる 青壮年連盟広島中央地区本部



JA青壮年連盟広島中央地区本部が生産に取り組むミニハクサイ「こまい菜」の今シーズンの栽培が始まりました。植え付け本数は前年度比約2倍の2万8000株に増加。9月下旬から11月まで、JA産直市やJA全農ひろしまの「とれたて元気市」への出荷を目指します。

「こまい菜」は食べきりサイズで、葉が柔らかく、しゃきしゃきした歯ごたえが特長。同連盟は2017年から栽培を始めました。広島弁で「小さい」という意味の「こまい」を入れた名前を付け、生産と販売に力を入れています。

9月中旬には同部会の増原三千哉部会長とJA営農指導員が圃場巡回して生育状況などを確認しました。今年度、初めて生産に取り組む東広島市の鶏卵農家、高光哲哉さんの圃場では、8月下旬に植えたハクサイの葉の状態を確認し、病害中防除や今後の管理をアドバイスしました。



▲巡回して生育状況を確認する部員ら

酒造好適米品質良好 産地視察で生育を確認



JA全農ひろしまと広島県酒造協同組合は9月1日、酒米産地の三次市三和町と庄原市比和町で酒造好適米の視察会を開きました。組合に加盟する酒造会社の関係者や県内JAの酒米部会長など約40人が参加。今年は、平年よりも高温で推移しましたが生育と品質は良好です。

三次市では、JAひろしま三次地区酒米生産連絡協議会の三和地区酒米部会で、標高330mの「八反錦1号」の圃場などを視察しました。作業や病害虫防除などの説明を受け、米粒を口に含み、米の出来具合を確認しました。県酒造組合の梅田修治理事長は「稲穂の色づきや実入りが良い。おいしい酒を造るのに最適な米ができている」と話しました。



▲酒造好適米の生育を確認する参加者

「比婆牛」消費拡大へ 料理人が産地を見学



広島県はJAなどと協力して、ブランド和牛「比婆牛」の魅力発信や消費拡大に向け、料理人を対象とした産地見学ツアーを開催しています。消費者への生産現場の実態や情景などの価値の伝達、うま味を最大限に引き出す新たな料理の探求などでブランド化を促進します。

ツアーでは、県立総合技術研究所畜産技術センターで広島和牛の歴史などを学び、約100頭の比婆牛を飼養するJA西城肥育センターを見学しました。JA西城生活センターでは肉の部位の特徴を聞き、リブロースやバラ、外モモなど5種類を食べ比べ、6項目の評価表に点数を記入しました。参加者は「比婆牛の魅力を多くの人に伝えていきたい」と話しました。



▲JA西城肥育センターで「比婆牛」を見学する参加者

J Aは、「持続可能な農業の実現」「豊かで暮らしやすい地域社会の実現」「JA組織の基盤強化」に向けて、取り組みを進めています。このコーナーでは、JAが実践している事業や取り組みから「イチオシ」を紹介します。

ペット葬サービス登場

組合員に寄り添い、出張・持ち込み2プランで

J Aは、新たな葬祭サービスとして「JAひろしまのペット葬」を始めました。犬や猫の他、小鳥やハムスターなど幅広い動物に対応。最愛のペットとの別れの時を大切にしたいJA独自のプランで火葬から納骨までをサポートします。少子化や単身世帯の増加、コロナ禍での在宅勤務の普及などを背景に、ペットを「家族の一員」と考える人が増えており、「最後まで寄り添って見送りたい」というニーズが高まっています。JAはこうした声に応え、ペット葬の取り組みを始めました。

シャルフラワールのセットで利用できます。

東広島市や呉市、竹原市など7地域で先行して利用可能な「出張プラン」は、家族と過ごした自宅からお骨あげ、法要まで行なえるのが特徴。棺や骨壺、生花祭壇のセットで利用可能です。

ペット葬は、東広島市の業者と提携。霊園に直接ペットを預ける「持ち込みプラン」と、自宅まで火葬車が出向く「出張プラン」の2種類を用意しました。

「持ち込みプラン」は、合同火葬から立会個別火葬まで幅広く対応。別れの間を設け、棺とアーティ



新たな葬祭サービス

理 事 会 報 告

令和7年度 第7回

開催日時: 9月29日13:00から

議 案

- | | | |
|-------|------------------------------|------|
| 第1号議案 | 令和7年度「取引」のリスク評価書の定例改正について | 【承認】 |
| 第2号議案 | 総合ポイント制度の廃止について | 【承認】 |
| 第3号議案 | 呉支店および呉グリーンセンターの解体にかかる工事について | 【取下】 |
| 第4号議案 | 建設委員会委員の選任について | 【取下】 |
| 第5号議案 | 大口融資について | 【承認】 |

報告事項

- 体制整備モニタリングについて
- 大口信用供与先の経営状況について
- 継続的な利益相反取引に関する報告について
- 「お客様本位の業務運営に関する取組方針」の一部変更について
- 組合員の加入及び脱退の状況報告について
- 事業実績報告について

組合員資格の変更等について

相続の発生や、転居等により組合員資格に変更があった場合は、JAへの届出をお願いいたします。

役員コラム

JAの仲間づくりに 向けた取り組み

代表理事専務 佐伯 隆弘



木々の葉も見事に色づく季節となりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。

JAひろしまでは、「食と農を基軸として地域に根差した協同組合」として、組合員・利用者が「わがJA」の意識を持って、事業利用と協同活動に参加・参画する「アクティブメンバーシップ」の取り組みを展開しているところです。

組織の存在意義を高めるためには、JAの社会的役割の拡大や地域のリーダー育成に貢献するなどさらなる仲間づくりが必要です。今後も「食」と「農」への関心を持っていただく取り組みや地域住民や消費者との信頼関係をより強化する活動を実践してまいります。

そこで来年度は、女性が地域の中で活躍し自立しつながり合うための交流や暮らし全体を豊かにするための活動の学びの場として「女性大学」の開講を予定していますのでぜひご参加お待ちしております。

日本学校農業クラブ連盟に加入する、西条農業高校、吉田高校、庄原実業高校では、将来プロフェッショナルとして活躍する人材育成を目指し、特色ある高校として専門教育に力を入れています。農業に関わる幅広い産業に対する知識や技術の習得に努めている高校の特色ある取り組みについて紹介します。

農業人材育成へ県立広島大学と提携 研究室「実農ラボ」を設置

県立庄原実業高校と県立広島大学は、次世代の地域農業を担う人材の育成に向けて連携協定を結びました。生徒への実践的な授業や専門性の高い技術と知識の提供に向けて、高大接続を強化。研究者からの指導や助言、研究機器の活用などで、農業分野で活躍する人材の育成を進めます。

締結したのは「地域農業を担う人材育成に向けた広島県立庄原実業高等学校及び県立広島大学の連携・協力に関する協定」。同校が本年度、文部科学省の「高等学校DX加速化推進事業（DXハイスクール）」に指定されたことがきっかけです。

同校に、共同で研究室「実農（じつけん）ラボ」を設けました。週1回ほど生徒が教授や学生と分析測定機器や電子顕微鏡などを使って課題研究や商品開発などを行ないます。高校に大学との共同研究室を置くのは全国的にも珍しい試みです。

初日は、同大学の生物資源科学



部の学生2人が、食品工学科2年生の農業実践研究の授業で糖の種類を分析する方法などを教えました。今後は、大学教員・学生と教諭・生徒との交流も進め、探究活動や専門教育の充実を図る予定です。

【広島県立庄原実業高等学校】

農業高校を選んだ理由は？

実家で米や野菜を栽培しているので、中学生になって機械作業を手伝うようになりました。農業や農業機械などに興味を持ち、庄原実業高校に進学しました。

授業で印象に残っていること

山や森林についての学習で、年輪について学んだことです。樹木の年齢以外にも、季節による成長の違いや環境条件、気候変動などを知ることができて驚きました。

頑張っていること

3人で、災害時に使える木材ストーブの研究をしています。スウェーデントーチを参考に、木材を加工して燃焼効率などを検証していきたいと思っています。

輝く農高生

農業高校を選んだ理由は？

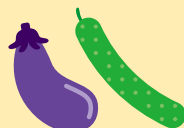
オープンスクールで、測量を使って宝探しゲームをしました。初めての経験でしたがとても楽しく、環境工学科の環境開発類型で学びたいと思いました。

農業高校のここが好き

農業の専門的な授業が多く、自然に触れながら学び、体を動かせることです。また、先生が授業や実習で分からないことを丁寧に教えてくれることです。

頑張っていること

資格取得を頑張っています。今年の夏休みは、小型車両系建設機械の特別教育やフォークリフト運転技能講習を受けました。危険物取扱者やボイラー技師、測量士補などの資格にも挑戦していきたいです。



環境工学科 2年
いとう よしき
伊藤 良輝さん
好きな農産物
ナス キュウリ



環境工学科 2年
やすだ だいすけ
安田 大介さん
好きな農産物
梨



JA女性部
呉地区本部 三高支部

部員数
140名



読んで、作って、
交流広がる



三高支部の皆さん

私たち三高支部は、毎月「家の光」を使った読書会を開き、交流を深めています。読書の後の談笑も楽しみのひとつです。JAのイベントでは、手作りのおでんや炊き込みご飯などを販売し、毎年ご好評をいただいています。



読書会



干支の根付づくり

また、部員が講師となり、手芸品づくりにも取り組んでいます。七夕飾りや干支の根付など、季節に合わせた作品を制作し、JA三高支店の窓口に飾っていますので、お立ち寄りの際はぜひご覧ください。



つながよう私たちの輪



私たち中之町支部は、「家の光」の記事を活用した料理教室や野菜作り講習会、防災講習など、楽しく学べる活動を行なっています。終了後には「次はいつ!」「これもやりたい!」といった声があがり、部員皆が積極的に参加しています。



防災講習



おせち料理作り

料理教室やJAのイベントで使う食材は、自分たちで栽培したものを持ち寄り、地産地消にもつなげています。今後は、地元病院の講師を招き、健康づくりに役立つ講習会も予定しています。

部員数
83名

JA女性部
三原地区本部 中之町支部

地産地消で広がる交流



中之町支部の皆さん

みんなの フォトギャラリー



農業のために 地域のために 明日のために

JA 井済の地域貢献活動

©2017 JA-KYOSAI

「もっと! JAひろしま」にInstagramと連動した新コーナーが登場! 皆さまがInstagramに投稿した笑顔の写真ををご紹介します!

応募
方法

- 1 JAひろしまのInstagram [jahiroshima_official](#) をフォロー
- 2 DM(ダイレクトメッセージ)で写真とタイトルを送付!



足踏み脱穀を体験



生でもかじる
ナス好きさん



この
愛情米で作ったよ

採用された方には素敵なこまるグッズをプレゼント!
皆さまの素敵なお写真をお待ちしております!
詳しくはHPをご覧ください。

JAひろしま Instagram



©こまる



ユズ味噌そぼろ

普段お使いの味噌で簡単に出来る！
炊き立てのご飯や焼き野菜に乗せてユズの香りをお楽しみください♪

材 料(2人分)

・豚ひき肉	150 g
・ユズ	1 個
・サラダ油	小さじ 1
A	
味噌	150 g
みりん	大さじ 2
砂糖	大さじ 1

作り方

- ① ユズの皮をピーラーでむき、千切りにする。ユズを半分に切り、果汁を絞る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉を入れて炒める。
- ③ Aを入れてふつふつするまで練り混ぜる。
- ④ 火を止め、ユズの果汁と皮を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 保存容器に入れ、粗熱を取ったら完成。



三次市では、ユズ「多田錦」の栽培が盛んです。約40年前から栽培する地域の特産で、現在では三次市柚子販売促進協議会の16人が約2 haで生産しています。果実は種がなく、果汁が豊富な

「**私たちが生産しています**」

今月の表紙

三次産ユズ



三次市

との
戸野

じゅんじ

淳二さん



のが特徴です。ポン酢やドレッシング、ジュースを詰め合わせた人気の特産加工品「こだわり四季シリーズ」の原料としても使われています。

県北部に位置する同町では、冬の降雪が生育に影響を及ぼすため、生産者は除雪やこまめな剪定で管理を徹底。収穫時は、枝のトゲで果実を傷つけないよう慎重に作業します。

おすすめの食べ方は、スライスしてはちみつ漬け。11月中旬から収穫し、主に加工用として出荷します。

『購買利用状況のWEB照会』の提供開始について

JAでは、購買利用者がパソコンやスマートフォンで「購買代金請求明細書」と「購買ご利用明細表」(年間取引明細)を確認できるWEBサイトを導入しました。『購買利用状況のWEB照会』では、それぞれの明細がPDFデータで閲覧可能です。

『購買利用状況のWEB照会』の利用には、ユーザーIDとパスワードの登録が必要です。

お問い合わせ・お申し込みは、各地域営農経済センターまたは各アグリセンターにお願いいたします。



● 購買部 購買業務課
TEL082-422-9574

総合ポイントサービス終了のお知らせ

平素よりJAひろしまをご利用いただき誠にありがとうございます。

この度、総合ポイント全国システムのサービス終了にともない、ご愛顧いただいております総合ポイントサービスを終了させていただくこととなりました。

会員の皆様には大変ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



新規加入 申込受付	令和8年3月31日(火)に 終了させていただきます。
ポイントの 付与	令和8年8月31日(月)に 終了させていただきます。 ※米・肥料農薬年間予約分は令和8年3月31日(火)までとなります。
ポイントの 利用	令和8年9月30日(水)に 終了させていただきます。 ※二コスポイント交換は令和8年3月31日(火)までとなります。

令和7年12月中に、すべての会員の皆様あてに、ポイントサービス終了にかかるご案内を送付させていただきます。

※産直市専用カードをお持ちのお客様を除く。

● 総合企画部 総合企画課 TEL082-422-4384

暮らしのヒント

確定申告の留意点

梶田公認会計士事務所 公認会計士 梶田 滋

所得税の確定申告は、毎年2月16日から3月15日までにこなすことが必要になっていきます。令和7年度で申告する対象は、令和7年1月から12月の所得になります。ただし、令和8年3月15日は日曜日のため、申告と納期限は3月16日になります。

■合計所得金額

1年間の合計所得金額が基礎控除の95万円(ただし、本人の合計所得が132万円以下の場合)を超え、追加納税が生じる人は確定申告を行なう義務があります。合計所得金額とは、1年間に得たすべての所得を合算した金額で、具体的には、給与所得、事業所得、不動産所得、譲渡所得、一時所得、雑所得などを合算した額になります。所得金額は(収入ー必要経費)で計算することが基本です。必要経費は、給与所得では給与所得控除が、公的年金では公的年金控除が該当します。

■課税所得金額と税額計算

合計所得金額から、扶養控除、医療費控除、社会保険料控除などの所得控除を差し引いた金額が課税所得金額になります。この課税所得金額

に税率を乗じることによって年間の所得税額を算出します。

■申告した税額に誤りや申告を忘れた場合

当初申告内容に誤りを発見した場合、税務署からの調査の事前通知の前に自主的に修正申告を行えば、過少申告加算税(多くの場合納税額の10%)はかかりません。

申告を忘れていた場合は無申告に該当します。無申告で税務署から税務調査を受けた場合、無申告加算税は最高で納付すべき税額の30%になります。一方、税務署から指摘を受ける前に自主的に申告書を提出した場合には、無申告加算税が5%に軽減されます。

確定申告で誤りを発見した場合や、申告を忘れていた場合には、できるだけ早く修正申告等を行なって下さい。



外科治療最前線

～ロボット手術ってなあに？～

JA広島総合病院
消化管外科 杉山 陽一

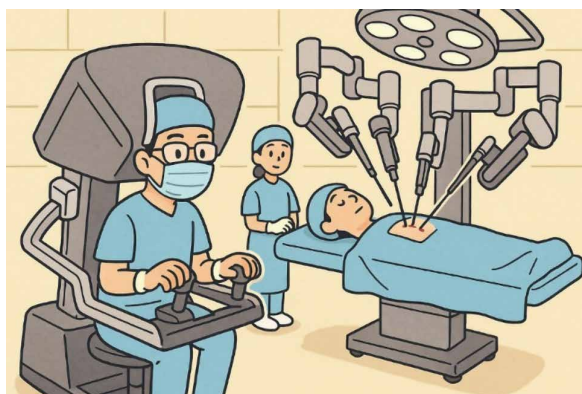
近年、外科手術の分野では「ロボット手術」が注目を集めています。とはいえ、ロボットが自動で手術を行なうわけではありません。操作するのはあくまで私たち外科医であり、ロボットは外科医の手の動きを忠実に再現する「精密な手の延長」として働きます。

ロボット手術では、医師が専用の操作台に座り、指先や足元のペダルを使ってロボットアームを動かします。アームの先端には細い鉗子や電気メスが装着され、体内で自在に動かすことができます。人の手では難しい角度での操作や、微細な縫合が可能となるのが大きな特長です。また、3D映像による拡大視野で患部を鮮明に確認できるため、安全性の向上にもつながります。

従来の開腹手術に比べて傷口が小さく、出血が少ないことも利点のひとつです。これにより、患者さんの回復が早く、術後の痛みも軽減されます。特に胃がんや直腸がんなど、繊細な操作を必要とする消化器外科領域で導入が進んでいます。

ロボット手術はまだ新しい技術ですが、わが国でも急速に普及しています。当院でも昨年より『ダヴィンチ』という手術支援ロボットを導入し、実際に手術を行なっています。もちろん、すべての手術がロボットで行なわれるわけではなく、患者さんの病状や体力に合わせて最適な方法を選びます。

私たち外科医にとって、ロボットは頼れる「パートナー」です。患者さんがより安心して治療に臨めるよう、最新の医療技術と経験豊富なスタッフが力を合わせて医療を提供しています。



JA尾道総合病院
尾道市平原一丁目10-23
TEL.0848-22-8111



JA吉田総合病院
安芸高田市吉田町吉田3666
TEL.0826-42-0636



JA広島総合病院
廿日市市地御前一丁目3-3
TEL.0829-36-3111



各病院の外来診療予定は二次元コードよりご確認ください。



9月号の応募いただき
ましたお便りの総数は
221件でした。
たくさんのお便り
ありがとうございました。

◇毎年楽しみにしているJA感謝祭。新鮮な野菜を購入しますが、特にレンコンは必ず購入します。その夜の食卓には天ぷら。シャキシャキして甘味があり「やっぱり志和のレンコンはおいしいのう」と、生産者の方に感謝しながらいただいています。

●9月号では、管内の秋冬イベントを特集しました★11月以降も魅力的なイベントがたくさんあるので、ホームページやインスタグラムもぜひチェックしてみてください♡

◇地域に言い継がれてきた後鳥羽上皇伝説を残すため、有志で記念碑の建設に取り組んできました。一年以上の長い取り組みでしたが、この度、めでたく除幕式を執り行なう運びとなりました。地域の内外からご寄付をいただき思いが形になることに無上の喜びと達成感に浸っています。
(三次市 O・Tさん)

●記念碑の完成、おめでとございます🎉祝🎉三次市吉舎町の後鳥羽上皇伝説ですね🌟新聞でも報道されていましたね👏

◇蜂にご注意。先日、近くの山へ弁当を持って行った夫からSOS電話がありました。急いで行くと弁当を食べ残して倒れています。見ると5〜6メートル離れた頭上に蜂の巣があり、その下で食事していた襲われたようです。直ぐに、近くの医院で解毒点滴してもらいました。3日位活力なかったようです。

●ヒヤリとするエピソードですね💧点滴が効いて幸いでした🍀蜂は身近な生物ですが、気を付けたいですね👏

◇稲刈りは早いものは良かったですが、遅いものは雨が降り、べたごけで大変です。機械が壊れれば修理費用もかかります。農家の苦勞をわかってご飯を食べていたきたいですね。秋祭りも来ます。苦勞しても色々な行事が有るので楽しみます。
(三次市 S・Iさん)

●お米の一粒ひとつぶに込められた農家さんの労力に感謝し、大切に食べなくてはいいですね🌟

◇西条農高生らの飲料開発の記事拝読。県産レモンと世羅産梨と地産地消にも感動。若者のエネルギーで、大いにアイデア商品の開発に期待しています。
(安芸郡 K・Sさん)

●農高生のみなさんはとても純粋で、なんでも楽しみながら実現してしまうパワフルさがあります🌟先生方も全力でサポートされています👏

◇4〜5年前に食べたパイナップルの上の部分を鉢に植えて育ててきました。昨年から葉の真ん中からパイナップルが出て来ました。2カ月位かけて小さいですが食べられるパイナップルになりました。昨年2つ今年2つ甘いパイナップルが食べれました。パイナップルが出来るとは、びっくりです。
(東広島市 S・Tさん)

●パイナップルの再生産の過程は本当に不思議ですよ👏無限パイナップルが可能なのかな、と夢がふくらみますよね🌟

◇動物が大好きで気付けば犬2匹・猫2匹に。稲刈り後は広い自然のドッグランに。犬たちも大喜びです。

●動物と暮らすと癒されますよね👏わんちゃんねこちゃんも、開放的に遊べて幸せですね👏

◇毎月冊子を届けて下さる時、留守が多く減多に会う機会が少なく、会った時に笑顔の挨拶が素敵な職員さん、ありがとうございます。
(三次市 気分は青春真っ最中さん)

●お便りBOXへのご投稿ありがとうございます👏

◇病気を7年振りに孫と主人四人でボーリングに行きました。10ポンドを投げてたのにハウスボール8ポンドでしか投げられませんでした。力がなくなっていました。1ゲーム142とビックリ。2ゲームは98でした。体力をつけて又行きたいです。

●ハイスコアですね!!👏お孫さんにカッコイイところを見せてしまいましたね🌟

あつまれ!
みんなの
ペーじ



実家の庭の柿を
収穫しました。
広島市 O・Yさん



雨が少なかったので
小ぶりです。
廿日市市 O・Nさん



沖縄野菜の一つ
シカクマメを
収穫しました。
さやは天ぷらで
美味しくいただきました。
安芸高田市 T・Tさん



我が家の野菜畑に
変わった
赤いイナゴを
発見しました。
山県郡
ようちゃんさん

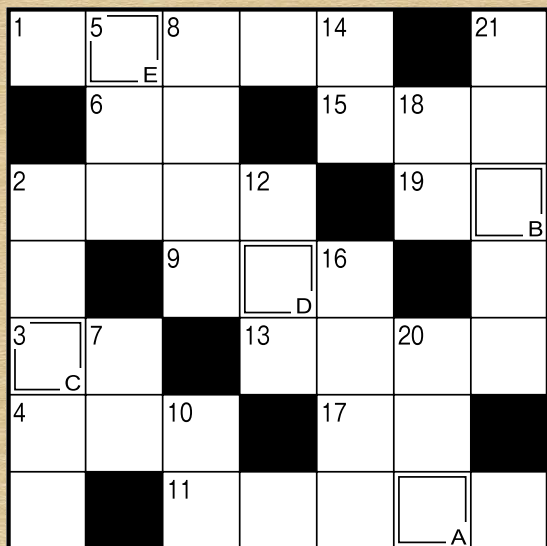


庄原市
M・Hさん

クロスワードパズル

(出題/ニコリ)

二重マスの文字を
A～Eの順に並べてできる言葉は
何でしょうか？



解答 メモ	A	B	C	D	E
----------	---	---	---	---	---

※答えは12月号に掲載します。

ヨコのワザ

- 育つこと。七五三は子どもの——を祝う行事です
- 果敢に若武者が戦う
- 江戸時代のタクシーです
- 秋の山を彩ります
- 「豚」の音読み。——カツ
- 金属の輪を長くつないで作ります
- 旅先の体験を書き綴ったもの
- 平安貴族の乗り物。モーと鳴く動物が引きます
- よく晴れた日の、夕日の色といえば
- 佐渡島にはこの鳥の保護センターがあります
- ギターに張ります

タテのワザ

- 川辺や海岸で見られる冬鳥。東京都民の鳥です
- 熱海と並んで有名な、伊豆半島東部の温泉地
- 分別して出します
- 雄弁は銀、——は金
- 陶器よりも高い温度で焼きます
- 耳の長い動物
- 天高く——肥ゆる秋
- 暦の上ではこの日から冬
- 櫛の材料によいとされる木
- 『源氏物語』の作者は紫——です
- SLとも呼ばれる蒸気——

今月のプレゼント

正解者の中から抽選で20名様に

姫ひじきをプレゼント!!

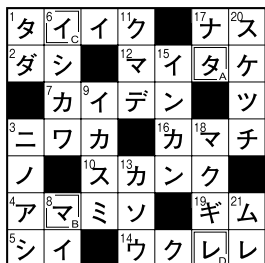
呉市蒲刈町産の姫ひじきは、新芽ならではの細くてやわらかな食感と、豊かな自然のうま味が特徴です。
煮物や和え物はもちろん、サラダや炊き込みご飯などにも使いやすい一品です。



応募締切

11月25日(火)

※当日消印有効



10月号の答え
「タマイレ」

応募方法

はがきまたはインターネットより、パズルの答え、住所、氏名(ペンネームも可)、年齢、電話番号と写真やイラスト、広報誌の感想、JAへのご意見、身近で起きた出来事などを添えてご応募ください。

〒739-0015 東広島市西条栄町10-35
JAひろしま 総務部ふれあい広報課「クロスワードパズル」係

<https://jahiroshima.or.jp/contactinfo/info4/>
JAひろしまホームページのお問い合わせページよりご応募ください。

※投稿に際して取得した個人情報は承諾なく第三者に提供しません。
※投稿は紙面の都合上、すべて掲載できません。ご了承ください。
※プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。

いただいたお便りは
1月号に掲載します



©ここまる



インターネットからのご応募はこちらから

ひろしま農業協同組合

本店(ナビダイヤル)
0570-078-800

休日・夜間に自動車事故が発生した場合

J A共済事故受け付けセンター
0120-258-931

キャッシュカード・通帳の紛失・盗難の場合

J Aバンク広島ATMお客様センター
0120-577-931

相談、苦情等の窓口

本店リスク管理部
TEL.082-422-6168

編集
後記

今月号のレシピは「ユズ味噌そぼろ」！毎朝のおにぎりの具に困っていましたが、1つレパートリーが増えました🍌🌟
毎月、管内の旬の食材を取り入れながらレシピを考えています👉ぜひ地元産の農畜産物を使って、地産地消の味をお楽しみください😊❤️(すさ)



ここまる 産直さんぽ

JAひろしま公式キャラクターの「ここまる」が
管内の産直市をおさんぽ♪
魅力や今月のおすすめ商品をご紹介します。

いっしょに

ふれあい市

呉グリーンセンターへ!



左から渡辺さん、野崎さん、松尾さん

おすすめは
なあに?

オススメの
食べ方は...

好きな
ヨーグルトに
のせて!



KOKOMARU SANPO

ふれあい市
呉グリーンセンター

所在地	呉市西中央1丁目2-25
TEL	0823-22-5176
営業時間	月~金曜9:00~17:00、土曜9:00~16:00
定休日	日曜・祝日・年末年始



©ここまる

JA呉支店に隣接する産直市です。地元産の新鮮な農産物や季節の切り花、近隣の島で採れたわかめやひじきなどの海産物も豊富に取り揃えます。冬季は温州みかん(いしじなど)やネーブル、しらぬひなどの柑橘を目当てに、多くの人でにぎわいます。



もっと!
JAひろしま

編集/JAひろしま 総務部ふれあい広報課
発行/JAひろしま
〒739-0015 広島県東広島市西条栄町10-35
TEL.082-424-1798



ホームページ



Instagram



「地産地消」と「環境」に
配慮したベジタブルイ
ンクを使っています。