

みなさんとJAとうかつ中央を結ぶ広報誌

2025

Vol.202

Unity 7



なしこまどん

© JAとうかつ中央

 JAとうかつ中央

www.ja-toukatsuchuou.or.jp

どのようなものが
 相続財産になるの？
 ～相続税の概要⑥：みなし相続財産～

税
 JAとうかつ中央
 顧問税理士

相続税の概要について、今月号では『みなし相続財産』を取り上げます。
 （税理士法人JPコンサルタンツ 税理士 小北大樹）

01 みなし相続財産（相続や遺贈によって取得したものとみなされる財産）

相続税では、本来の相続財産（先月号参照）のほか、被相続人の死亡に伴い相続人等が取得した一定の財産についても、相続や遺贈によって取得したものとみなして課税されます。

$$\left(\begin{array}{c} \text{本来の} \\ \text{相続財産} \\ \text{の価額} \end{array} + \begin{array}{c} \text{みなし} \\ \text{相続財産} \\ \text{の価額} \end{array} - \begin{array}{c} \text{非課税財産} \\ \text{の価額} \end{array} + \begin{array}{c} \text{相続時精算課税} \\ \text{適用の贈与財産} \\ \text{の価額} \end{array} - \begin{array}{c} \text{債務・葬式} \\ \text{費用の金額} \end{array} \right) + \begin{array}{c} \text{加算対象となる} \\ \text{暦年課税適用の} \\ \text{贈与財産の価額} \end{array}$$

02 みなし相続財産の主な例

種類	内容	財産取得者
死亡保険金等※	・被相続人の死亡に伴い、指定受取人に支払われる生命保険会社等の生命保険金、農業協同組合等の生命共済金（被相続人が保険料・共済掛金を負担しているもの）	指定受取人
死亡退職金等※	・被相続人の死亡に伴い、勤務先会社から遺族等に支給される退職手当金等（勤務先会社の規約等に基づき、会社が運営を委託していた機関から遺族等に支払われる年金を含む）	勤務先会社の退職給与規程により定められた者等
	・確定拠出年金（iDeCo等）の死亡一時金	指定受取人等
	・小規模企業共済の死亡退職金	小規模企業共済法の規定による
生命保険契約に関する権利	・保険金の支払事由が発生していない生命保険契約（被相続人が保険料を負担し、遺族等が保険契約者となっているもの）の権利	保険契約者
個人年金の年金受給権	・個人年金保険契約（被相続人が保険料負担者、被保険者、年金受取人であるもの）の年金支払保証期間内に被相続人が死亡したため、遺族等が残りの期間について年金を受け取る権利を引き継ぐ場合	指定受取人

※相続人が受け取った死亡保険金等・死亡退職金等は、一定額が非課税となります（来月号参照）。

ポイント

みなし相続財産は、本来の相続財産ではないことから遺言書や遺産分割協議の対象とはなりません（例えば、死亡保険金は、被相続人から相続で承継する遺産ではなく、保険契約に基づき保険会社から受取人に直接支払われるものであり、受取人の固有財産となります）。将来の相続に備えて、遺言書で本来の相続財産の取得者を指定する際には、併せて、契約中の生命保険契約についても、死亡保険金受取人の指定状況を確認するとよいでしょう。

私たちのJA

5月主要事業実績等のご報告

出資金	15億60百万円
貯金	3,651億82百万円
貸出金	1,564億33百万円
販売品取扱高	2億95百万円
購買品取扱高	1億76百万円
長期共済保有高	6,109億11百万円

【 も く じ 】

- 知っておきたい税情報
- クローズアップ農業
- さいってってスタッフのおすすめレシピ
- 特集 おうちでも実践！「食中毒対策」
- JAニュース
- あぐり情報
- JAニュース
- インフォメーション
- わが家のアイドル

理事会だより

令和7年5月27日(火)、本店3階役員会議室で理事会を開催いたしました。

協議事項

- 第1号議案 ● 令和6年度決算関係書類について
- 第2号議案 ● 部門別損益計算書について
- 第3号議案 ● 令和7年度事業計画設定について
- 第4号議案 ● 信用事業方法書（業務代理）の一部変更について
- 第5号議案 ● 大口貸出について
- 第6号議案 ● 不良債権処理（回収）方針について
- 第7号議案 ● JAバンク経営戦略シートの策定について

報告事項

- (1) 監事監査意見書について
- (2) 会計監査人の再任について
- (3) 自己改革工程表の対話資料について
- (4) 大口信用供与等先の経営状況について
- (5) 内部監査の品質に関する内部評価について
- (6) 4月期の事業実績等について

経営管理委員会だより

令和7年5月27日(火)、本店3階役員会議室で経営管理委員会を開催いたしました。

協議事項

- 第1号議案 ● 令和6年度決算関係書類について
- 第2号議案 ● 部門別損益計算書について
- 第3号議案 ● 総代会について
- 第4号議案 ● 八木支店・経済センターの建替えについて
- 第5号議案 ● 馬橋支店・経済センターの建替えについて
- 第6号議案 ● 流山支店・南流山支店の建替えについて
- 第7号議案 ● 組織助成金の支給について
- 第8号議案 ● 組合長表彰規程の一部変更について

報告事項

- (1) 大口貸出について
- (2) 不良債権処理（回収）方針について
- (3) 監事監査意見書について
- (4) 会計監査人の再任について
- (5) 令和6年度 中期経営計画取組結果及び自己改革工程表（数値編）について
- (6) 都市農業振興計画取組み状況について
- (7) 4月期の事業実績等について

さいてってスタッフの おすすめレシピ

----- Recommend Recipe -----

さいてってで
販売中の
“ほめられ黒酢”
を使用！

夏野菜黒酢鶏

材 料

- ゴーヤ
- ナス
- 万願寺唐辛子
- 人参
- 椎茸
- 鶏の唐揚げ
- (炒め用)油
- 黒酢

作り方

- ① 人参だけ下茹でしておく。
- ② 具となる材料を一口大にカットして炒め、最後に唐揚げを加え黒酢で味を整える。

暑い時期、作り置き冷凍した
唐揚げをリメイク。

茄子と甘長唐辛子の 揚げ浸し

材 料

- 茄子
- 甘長唐辛子
- しょうが
- めんつゆ

作り方

- ① 茄子は縦半分に切り、切り込みを入れる。甘長唐辛子は食べやすい大きさに切る。
- ② ①を油で揚げる。
- ③ ②を、めんつゆにしょうがの千切りと漬ける。

冷たくしても美味しいです。

モナ・カサンドラの今月のあなたの運勢★7月



Taurus

牡牛座 4/20～5/20

【全 体 運】良好なスタートを切れます。計画は早めに進めて。丁寧なコミュニケーションを心がけると好結果に。下旬は慎重に
【健 康 運】体調を整えるのに良いとき。ハードな運動もOK
【幸運の食べ物】青トウガラシ

占いを学術的に解析する「ルネ・ヴァン・ダール研究所」の研究生となり、占星学のロジックを徹底的に解説・探究。コンピュータによるホロスコープ作成の道を開いた。現在は執筆活動をはじめ、さらなる占星の研究を重ねている。



新川支店管内 下花輪
高野 格さん(26歳)

「きれいな野菜」に 込める思い

就農してから5年目になります。コロナ禍と就職活動の時期が重なった2020年、幼いころ家族と一緒に畑で野菜を育て

ていた記憶が蘇り、「自分でも野菜をつくってみよう」と農業の道を歩み始めました。もともと野菜づくりに関心があり、学生時代から休日には農作業を手伝っていて、「祖父母の背中を見て育ったこともあり、自然と農業を継ぐことを選びました」。

現在、母親と2人で2町5反の畑を管理し、ネギ、落花生、そら豆、キャベツなど多品目を栽培。収穫した野菜の7割は地元スーパーの直売コーナーへ、残る3割は市場に出荷しています。

栽培において大切にしているのは「きれいな野菜をつくること」。見た目の良さが、消費者の手に取ってもらえるかどうかを大きく左右すると実感しているからです。

見栄えがよいと、まず目を止めてもらえる。そこから『美味しそう』と思ってもらえれば、また手に取ってもらえるようになります。と思っています。

就農以来、最大の苦労は夏場の高温障害でした。強い日差しと猛暑により苗が枯れてしまうこともあり、対策として遮光ネットの設置や水やりの頻度調整など、試行錯誤を重ねてきました。

一方で、直売に来場される常連のお客様から野菜を並べている際に「いつも美味しく食べさせてもらっているよ」「毎回、店頭で並ぶのが楽しみ」といった声を直接受けることが、大きな励みになっています。

最近では、勉強がてら休日に



道の駅や直売所を巡るのが日常になり「ほかの生産者の陳列方法や野菜の見せ方を参考にし、自分なりのブースづくりにも活かしたい」と、意欲的に情報収集を続けています。

将来の目標は、「きれいな野菜で美味しい野菜」という自身の信念をさらに追求すること。「栽培の基本を忠実に守りながら、もっとよいものをつくっていきたい」と、日々の努力をしていきます。



ルネ・ヴァン・ダール研究所 <https://www.rene-v.com/>



Aries

牡羊座 3/21～4/19

【全 体 運】厳しい状況ですが改善の兆しも見えています。もう一度情報収集を。見直せば良い案が浮かぶはず。連絡は早めに
【健 康 運】適度な運動を心がけて。やり過ぎは禁物。健診は◎
【幸運の食べ物】ラッキョウ

うちでも実践！

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。家庭の食事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。

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うと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることでより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。



監修：小島絵美（Love Table Labo）イラスト：藤田倫文

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、

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。

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。

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

とが目安です。

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょう。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

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。

Cancer

蟹座 6/22～7/22

【全 体 運】勢いのある好調運。新たな計画は幸運に恵まれます。迷ったらずは試してみて。方向修正も大胆に行いましょう

【健 康 運】ストレッチで柔軟性をアップ。肩回りを重点的に

【幸運の食べ物】シシトウ

Gemini

双子座 5/21～6/21

【全 体 運】好きなものに目がなくなりそう。羽目を外しやすいので、やり過ぎには気を付けて。友人とのレジャーは楽しめます

【健 康 運】危ない所には近寄らない。いつも通りが◎

【幸運の食べ物】カボチャ

松戸市花卉園芸組合がボランティア活動



5月24日、松戸市花卉園芸組合は6月7日に開催され第36回全国「みどりの愛護」のつどい開催の前に松戸市21世紀の森と広場にて草刈りのボランティア活動に協力致しました。



中央支店・南流山支店ゴルフコンペ



白鳳カントリー倶楽部で5月14日に中央支店ゴルフコンペが開催されました。当日は、好天に恵まれ参加者のご協力・ご理解を頂き無事終了いたしました。

優勝渡辺利彦氏、準優勝渡邊勝義氏、3位渡邊守氏が輝き親睦が深められた1日となりました。



サミットゴルフクラブで5月29日に南流山支店ゴルフコンペが開催されました。優勝谷口純平氏、準優勝野口浩之氏、3位梅澤一雄氏が輝きました。

また、南流山支店ゴルフ会より交通遺児募金として、全共連千葉へ寄付を致しました。

JAとうかつ中央のさまざまな話題をお伝えします。

鎌ケ谷市梨業組合及び松戸市梨研究会の新梢管理講習会実施



5月27日 鎌ケ谷市梨業組合

5月30日 松戸市梨研究会

(六実・五香地区)(高塚新田地区)

東葛飾農業事務所 根本普及指導員のもとで行われました。



春以降に新しく伸びてきた枝(新梢)の管理は、植物の健全な成長と形を整えるために非常に重要です。

特に果樹などでは、枝の管理が収穫に直結しますので重要な作業となります。

農業用廃プラスチックの資源循環促進



鎌ケ谷市農業用廃プラスチック回収を5月28日、クリーンセンターしらさぎにて実施し、48件回収しました。



乙女座 8/23~9/22

【全 体 運】空回りに気を付けましょう。思い込みで行動せず状況確認をしっかりと。観察、分析に力を入れれば良い方向へ
【健 康 運】スマホやテレビの見過ぎに注意。目をいたわって
【幸運の食べ物】スイカ



獅子座 7/23~8/22

【全 体 運】上昇運です。スローモードで入って徐々にスピードアップしていきましょう。足元を踏み固めながら着実に進めて
【健 康 運】よくかんでゆっくり食べて。喉あめを携帯すると○
【幸運の食べ物】ツルムラサキ



CHIBA

千葉県肥料価格高騰緊急支援事業

肥料価格高騰の影響を受けた
農業者の皆様へ給付金を交付します。



申請期間

令和7年6月2日(月)～令和7年8月15日(金)まで

【交付対象者】 生産性向上に取り組む農業経営体※

※ 自ら農産物の生産を行っており、農産物販売額が年間50万円以上の農業を営む者

○申請多数の場合は給付金の額が申請額より少なくなることがあります

【給付金額】

肥料価格高騰額の1/2以内を支援します。
(上限10万円)

申請方法

◆A～Cのいずれかの方法で申請ができます。

A 郵送申請



B オンライン申請



C 説明会での申請



【お問合せ先】 千葉県肥料価格高騰緊急支援事務局

郵送・お問合わせ先 〒260-0031 千葉市中央区新千葉2-12-1 第11東ビル3階

0120-975-335 平日 10:00～19:00

※休業日：土・日・祝日

【専用ウェブサイトのURL】 <https://jimukyoku.site/chiba/hiryoshien/>



申請額の算定方法

申請は1回限りとし、10万円を上限に支援します。
(1,000円未満の端数がある場合は、これを切り捨てた額となります)

申請額は次の式で計算できます

令和6年度の肥料費 $\times 0.23 \times 1/2$

(直近の決算書における肥料費)



あぐり情報

Aguri Information

農業振興課
後藤 茜

肥料助成金のご案内

肥料をはじめとする農業用生産資材の価格高騰が続いており、生産者の皆様にも影響が出ていることと存じます。現在千葉県やJAでは生産者を支援するため、助成金事業を実施しております。今回は、生産者の皆様へ支給できる助成金についてご案内します。助成金については、ご自身で申請が必要なものもございます。内容をご確認いただき、申請忘れのないよう、ご注意ください。



JA 肥料担い手対策助成金

▼対象者

・JAとうかつ中央の組合員
・購買未収金のご登録がある方

▼助成率

対象肥料購入金額による
(下図参照)

▼申請方法

申請手続きは不要です。

千葉県肥料価格高騰緊急支援事業

▼対象者

生産性向上に取り組む農業経営体

▼支援額

青色申告決算書をもとに算定
(左ページ参照)

▼申請方法

ご自身で申請が必要です。

▼実施主体

千葉県

事業に関する情報は
2次元コードから

要申請！

受付は8月15日まで
お早めに！



JA 肥料担い手対策助成金

当JAでご購入いただいた全農取扱銘柄肥料に対し、助成金をお支払いします。

助成率	購入金額 (税別)	3,500 千円 以上	1,500 千円 以上	1,000 千円 以上	400 千円 以上
	助成率	購入金額の 8%	購入金額の 7%	購入金額の 5%	購入金額の 3%
対象者	JAとうかつ中央の組合員 購買品「貯金口座振替決済依頼書」提出が済んでいる方				
対象期間	令和7年4月1日～令和8年3月31日 期間内に供給が済んでいること				
助成時期	令和8年6月(予定) 購買品決済口座へ入金いたします				
申請	申請手続きは不要です				

【肥料担い手対策助成金についてお問い合わせ】 JAとうかつ中央 経済課 047-341-5151



蠍座 10/24～11/22

【全 体 運】追い風に恵まれます。細かいことを気にし過ぎないように。おおらかな態度が良好な人間関係に直結。旅行にツキ

【健 康 運】友人たちとのスポーツで元気がアップ。水分補給を

【幸運の食べ物】ミョウガ



天秤座 9/23～10/23

【全 体 運】勘違いから問題を起ささないよう留意して。悪意あるうわさには耳を貸さないようにしましょう。下旬から運気回復

【健 康 運】香りの良いお茶と音楽が味方。ゆったり過ごして

【幸運の食べ物】ピーマン

“枇杷倶楽部、渚の博物館”への親睦旅行



年金友の会中央支部は5月29日南房総へ行って来ました。

枇杷倶楽部では、係員の方から枇杷の栽培方法について詳しい説明を受けました。

特にハウス栽培と露地栽培の違いに注目し、それぞれの食味の特徴について学びました。

ハウス栽培の枇杷は、ビニールハウスの中で温度や湿度が一定に保たれているため、果実が安定して育ちやすく、甘みが強くジューシーな味わいになる傾向があり露地栽培の枇杷は、自然の天候に左右されながら育ち、多少の傷や形のばらつきがあるものの、太陽の光をたっぷり浴びて育つため、風味が濃く、酸味と甘みのバランスがよいといった特徴の説明などに聞き入っていました。

親子の絆が深まるような体験型イベントに“なしこまどん”が出演



5月5日、松戸市の21世紀の森と広場「つどいの広場」にて、「松戸モリヒロフェスタ〜こども王国」が開催されました。

こどもの日に合わせて行われたこのイベントでは、親子で楽しめるさまざまな体験などが行われ、会場は多くの来場者でにぎわいました。

会場に、JAとうかつ中央の公式キャラクター「なしこまどん」も登場。

子どもたちに大人気の“なしこまどん”は、記念撮影や握手会で来場者との交流を深め、会場を盛り上げました。



山羊座 12/22～1/19

【全 体 運】運勢は活性化。考えているより、取りあえずやってみましょう。動きの中で勝機をつかめます。対話を大切に

【健 康 運】好調です。頑張りが利き、記録もアップ!

【幸運の食べ物】トウモロコシ

JAとうかつ中央のさまざまな話題をお伝えします。

令和7年度通常総代会事前説明会

令和7年度通常総代会事前説明会を5月30日及び6月2日に5会場で開催致しました。議案は次の通りです。

- (1) 令和6年度事業報告及び貸借対照表・剰余金処分案・令和7年度事業計画について
- (2) JAとうかつ中央自己改革工程表について
- (3) 中期経営計画(令和7年～令和9年度)の設定について
- (4) 都市農業振興計画2025の設定について
- (5) 令和7年度通常総代会について



Sagittarius

射手座 11/23～12/21

【全 体 運】思い通りにならないことが多くイライラしがち。やり方を変えてみるのも選択の一つ。こだわりはほどほどで

【健 康 運】無理はしないように。休養を取ることで回復

【幸運の食べ物】モロヘイヤ

JA とうかつ中央 農業資金のご案内

農業者の多様なニーズに最適な資金をご案内いたします。

農業振興資金

～保証料はJAが負担します！～

農業用施設や農機具購入など農業経営に必要な資金にご利用いただける資金です。
お住まいの各市（松戸市、鎌ヶ谷市、流山市）の制度資金です。

◇お住まいの各市とJAとうかつ中央からの利子補給があります。
（認定農業者の方へは、追加利子補給制度があります。）

◇ご融資金額・ご融資期間は、資金の種類により異なります。

JA農機ハウスローン アグリマイティー資金

～保証料はJAが負担します！～

～お借入後3年間、JAバンク利子補給があります。※～
※ご融資金額100万円以上の場合。但しアグリパワー資金・災害対策資金を除く

JA農機ハウスローン
○農機具（農業用自動車含む）・機械の購入・修理等 ○パイプハウス等資材、建設費用
○格納庫建設 ○発電・蓄電設備の取得 ○他金融機関の農機具ローンの借換資金

アグリマイティー資金
○農業生産に直結する設備・運転資金 ○農産物の加工・流通・販売に関する設備・運転資金
○農地取得資金など幅広い用途に。

◇ご融資金額、所要資金の10.0%以内（但し所定の限度額があります）
◇ご融資期間、原則15年以内
（但し、施設・設備資金の場合は15年以内かつ法定耐用年数以内、長期運転資金の場合は5年以内となります。）

※ご利用にはJA所定の審査を要します。
※千葉県農業信用基金協会の保証をご利用いただけます。
※各農業資金の内容・ご相談など詳しくは、経済センターまたは各支店へお問い合わせください。

訃報連絡

令和7年5月1日から5月31日まで下記の組合員や
そのご家族の方がお亡くなりになりました。
ここに謹んでご冥福をお祈りいたします。

(敬称略)			
日付	芳名	地区	享年
3日	秋元 ナツ	流山市おおたかの森西	101
17日	太田原 正男	松戸市河原塚	77
17日	石井 よし	松戸市串崎新田	89
21日	根本 ひで子	松戸市大橋	90
27日	山崎 まつ子	流山市上貝塚	91

※掲載につきましては、ご家族の同意をいただいております。

7月の相談日

(要予約)

顧問弁護士、顧問税理士等がご相談を承ります。
お気軽にご相談ください。

法律相談 18日(金) 本店 午後2:00より
25日(金) 本店 午前9:00より

税務相談 14日(月) 資産管理課(八木事務所)
午前10:00より
18日(金) 本店 午前9:00より

相談時間 お一人様30分間

受付期限 相談日の3日前まで

※ご予約は各開催場所へご連絡願います。

相談課(本店) TEL:047(361)2206
資産管理課(八木事務所) TEL:04(7157)6330



魚座 2/19～3/20

【全 体 運】運勢は吉凶混合。変わっていくことも多いので臨機応変に。早めの行動が吉と出ます。先手必勝の心持ちで臨んで

【健 康 運】うっかりのけがに気を付けて。飛び出しに注意

【幸運の食べ物】ナス



水瓶座 1/20～2/18

【全 体 運】不安定運ながら味方を得ることが出来る月。大変なときに力になってくれる人を大切に。ライバルのやり方にも注目

【健 康 運】弱い部分をしっかりケア。予防に力を入れて

【幸運の食べ物】サクランボ

家族を乗せて
走るから、安心は
三つ星を選ぶ。

もしものときの、頼れる保障。

クルママスター
自動車共済

JA共済の事故対応利用率満足度は94.3%*1

JAの自動車共済クルママスターが55

充実した保障と
サービスを
ムダなくお得に
使えます。

自分で自分を介護できない。
だから備えが大切になる。

もしものときの、頼れる2つの保障。

認知症共済 **介護共済**

2040年には65歳以上の
約3人に1人が認知症
または軽度認知症に。
認知症共済は、認知症
の初期段階から、認知症
の進行段階まで、認知症
のリスクを軽減する保障
です。

85歳以上の約2人に1人が
要介護・要介護に。
介護共済は、要介護
の初期段階から、要介護
の進行段階まで、要介護
のリスクを軽減する保障
です。

JAの認知症共済なら
認知症はもちろん
認知症の初期段階
の軽度認知症(MCI)まで
幅広く保障します。

JAの介護共済なら
一生運にわたる介護保障で
不安の高まる高齢期も安心です。

JAとうかつ中央

2025
サマー キャンペーン

2025年6月16日(月)～8月15日(金)

期間1年 募集金額は達し次第終了 募集金額30億円

店頭表示金利
プラス
年0.2%

※新たなご資金で50万円以上ご契約いただいた方
※個人の方限定
※500万円以上でご契約の場合、振込手数料を当組合
が負担します。
※お申し込みいただいたご資金の振込手数料につきましてはキャンペーン
期間中に当組合の負担にさせていただきます。お申し込みいただいたご資金の
ご返済はご負担となります。

JAバンク千葉と利用するほど各種手数料が無料に!!

**JAバンク千葉
優遇プログラム**

振込も
入出金も

おトクに!!

優遇対象となった方について、翌月25日から翌々月24日まで

① JAバンクアプリ プラスやJAネットバンクでの振込手数料が
最大3回まで無料! ※お申し込みいただいたご資金の振込手数料は、お申し込み
いただいた翌月25日から翌々月24日まで、最大3回まで無料となります。

② 提携ATM入出金手数料が、時間帯問わず最大5回まで無料!
※提携ATMは、JAバンクアプリ プラス、JAネットバンク、ゆうちょ銀行、ゆうちょ銀行のATM入出金手数料が無料です。
※お申し込みいただいたご資金の入出金手数料は、お申し込みいただいた翌月25日から翌々月24日まで、最大5回まで無料となります。

③ JAバンク千葉優遇プログラムって? ④ 対象となる方は? お申し込み方法は?

⑤ 3段階のステージって? 初年度と運用期間は?

※お申し込みいただいたご資金の振込手数料は、お申し込みいただいた翌月25日から翌々月24日まで、最大3回まで無料となります。
※お申し込みいただいたご資金の入出金手数料は、お申し込みいただいた翌月25日から翌々月24日まで、最大5回まで無料となります。

⑥ 自分のステージはどこまでわかる? ⑦ JAバンクアプリ プラス

⑧ JAネットバンクのログイン画面

⑨ 提携ATM利用後のご利用手順



今号の表紙

↓
 今月は南流山支店管内から渡邊さんご一家をご紹介します。

はやし か りん
林 夏凜ちゃん(8か月)
父 しん すけ **真介さん**
母 てる み **照仁さん**
祖父 わた なべ かず ひろ **渡邊 一弘さん**
伯父 わた なべ ひろ ゆき **渡邊 裕之さん**
祖母 わた なべ えつ こ **渡邊 悦子さん**

夏凜ちゃんの紹介

すくすく成長中! 笑顔がまぶしい「夏凜ちゃん」

今回ご紹介するのは、キラキラの笑顔がとっても印象的な、明るく元気いっぱいの女の子・夏凜ちゃん。

生後7ヶ月でつかまり立ちができるようになり、8ヶ月になると伝い歩きにも挑戦。もうすぐひとりで歩けるようになりそうです。毎日どんどん成長していく姿に、ご家族も笑顔が絶えません。

お名前には「8月生まれで、どんなときもキリッと芯のある、強く育てほしい」という想いが込められています。その名の通り、元気いっぱいでたくましく成長中です。

好きな食べものは、パン、バナナ、いちご、さつまいも。とくに甘いものには目がなようです! 育児でうれしかったことは、やっぱり笑顔を向けられると「何事も無く元気に育ってくれていることが、なによりの幸せ」と語のご家族。夜泣きは少し大変でしたが、それも今ではよい思い出となりました。

家族からのメッセージ

●おじいちゃんより

元気で、心優しい子に育ってほしい。

●お父さんより

明るくのびのびと成長してほしい。

●お母さんより

好奇心旺盛な夏凜ちゃん。たくさんのことを経験しながら、健やかに育って行ってね。



JAとうかつ中央管内の生産者のつくる農産物情報は、各公式webサイトで発信中!

JAとうかつ中央公式 ▶



YouTube ▶



X ▶



Instagram ▶



さいてって公式 ▶

