

2022

11 月号
Vol.80

担い手 サポートセンター

通
信



写真上：JAうつのみや トマト農家 吉澤 一智 さん
写真下：JAしもつけ 湧水の里 かわらだ 野尻 甚一 さん

CONTENTS

サポートセンター情報	頑張る担い手インタビュー !!	2	園芸情報	11月22日はいい夫婦の日です!	11
中央会情報	インボイス制度のお知らせ	4	肥料情報	いちごのなり疲れ軽減 ペンタキープ	12
農林中金情報	農業近代化資金	6	農薬情報	殺ダニ剤 ネコナカット	13
県農試情報	ナシ汚果病の原因菌と発病条件	7	農業機械情報	シートベルトを着用しましょう	14
米麦情報	栃木米アンバサダーお披露目会イベント報告	8	生活情報	足軽ストロングのご紹介	15
米麦情報	栃木県産大豆の評価を高めましょう	9	野生を食べる／編集後記		16
生産振興情報	加工用馬鈴薯 生産者募集	10			

頑張る担い手インタビュー!!

▶ 宇都宮市平出町
JAうつのみや トマト青年部 部長
吉澤 一智 さん (41)
品種：抑制トマト (20a)
就農年数：7年



▶ トマトの栽培を始められたきっかけを教えてください。

就農前は自動車関係の企業に勤めていましたが、両親が耕種農家をしているため昔から農業にはなじみがありました。農業は自分の管理や努力次第で生育状況、収穫量、品質などが変わってきます。その結果として、収入がついてくるのが魅力だと思い就農しました。現在は妻と両親と共に家族で経営しています。

▶ 栽培へのこだわりについて教えてください。

最初の土づくりは意識してやっています。しっかりと有機物を入れて、土に微生物が増え地力が上がるよう施肥に取り組んでいます。抑制トマトの生産者の中でも長期的に栽培を行っているため、長期間の間に地力が落ちないように気を配り、規格外が少なくなるよう努力しています。また、化成肥料の施肥を削減し、化成肥料に頼らない栽培を心掛けています。



▶ 吉澤さんが考える今後の目標や方針を教えてください。

スマート農業という言葉をよく聞く中でも、ハウスの環境制御に興味をもっています。作業の省力化、効率化の実現とともに、より品質の高い良いものを生産できるよう将来的に、取り組んでいきたいです。

トマト青年部の活動についてはコロナ禍ということもあり、なかなか集まれていないという話もありました。コロナ終息後については、再び青年部の活動を通して、トマトの栽培を盛り上げていってもらえたらと思います。本日はお忙しい中、ありがとうございました。



頑張る担い手インタビュー!!

▶湧水の里 かわらだ ニラ部門

代表 野尻 甚一 さん

品種：ニラ（20a）

栽培：2年目



▶ニラの栽培を始められたきっかけを教えてください。

法人を立ち上げて今年で5年目になります。地域の環境保全のため水稻の請負から始まり、2年目から玉ねぎの栽培を始めました。しかし、玉ねぎの栽培は作業負担が大きく苦勞したため、年間を通して収穫でき、負担の少ないニラの栽培を昨年から始めました。法人のメンバーでニラを栽培している方がいるので教わりながら作業しています。

▶栽培を始めて大変だったことはどのようなことですか。

ニラは作物として強いイメージがありました。しかし実際に育ててみると温度・湿度管理、防除等細かい管理が基本となり、慣れない中で対応していくのが大変でした。ニラの生育は圃場や品種によって異なるため、経験を積むことが大切だと感じています。今後面積の拡大も考えているので、調整時間の削減・作業の効率化を目指して質のいいものを作っていきたいです。



▶野尻さんが思う農業の魅力を教えてください。

やはり自然のもとでできることだと思います。メンバーやパートの方々も自然に親しみながら働いています。法人では個の負担が少なくなると同時に、仲間たちと和気藹藹と作業ができることが活力になっています。ニラのほかに宮ねぎの栽培にも取り組んでいます。



同じ志のメンバーと一緒に仕事ができることは野尻さんをはじめ法人の皆さんにとって心強いことであると感じました。仲間に背中を押され地域の役に立てればと法人立ち上げを決意したという野尻さんの言葉が印象的でした。本日はお忙しい中、ありがとうございました。

消費税

事業者の方へ

令和5年10月

インボイス制度が始まります！

制度開始時に

インボイス発行事業者となるためには、
原則、**令和5年3月31日までに**
登録申請が必要です！

- インボイスを発行するためには、インボイス発行事業者の登録申請が必要です。登録は課税事業者が受けることができます。
- 免税事業者の方も、ご自身の事業実態に合わせて、インボイス発行事業者の登録を受けるかをご検討ください。
- 登録を受けるかどうかは事業者の方の任意です。
登録にあたっては、取引先との調整やシステムの整備が必要となることもあるため、お早目のご準備をおすすめします。
- 登録を受けると「国税庁適格請求書発行事業者公表サイト」で登録番号や氏名又は名称等の情報が公表されます。



登録申請手続は、**e-Tax** をご利用ください！

- ☑ e-Taxで登録申請手続を行っていただくと、書面で申請された場合に比べて早期に登録通知を受けることができます！
- ☑ e-Taxで申請した場合、電子データで登録通知を受け取れます！
電子データで受け取れば紛失のリスクがありません！



個人事業者の方はスマートフォンからでも**e-Tax**で申請できます。
e-Taxのご利用には事前にマイナンバーカードの取得が必要です。

🎵 「インボイス」とは

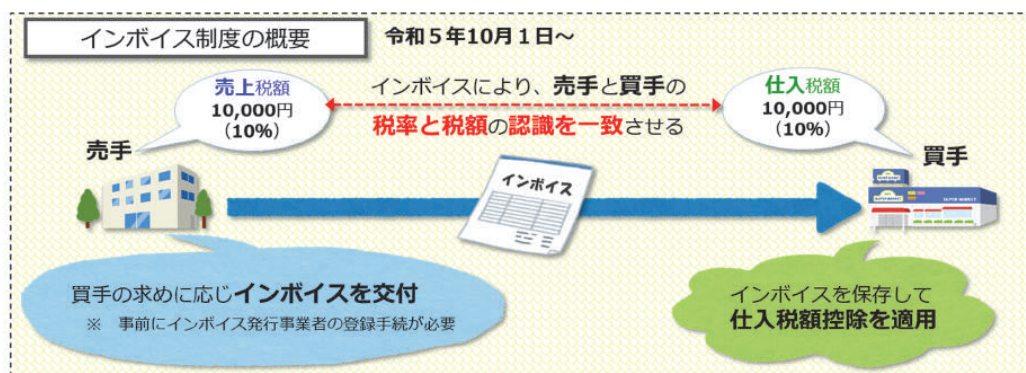
売手が買手に対して、正確な適用税率や消費税額等を伝えるものです。

具体的には、現行の「区分記載請求書」に「登録番号」、「適用税率」及び「税率ごとに区分した消費税額等」の記載が追加されたものをいいます。

🎵 「インボイス制度」とは

売手であるインボイス発行事業者は、買手である取引相手（課税事業者）から求められたときは、インボイスを交付しなければなりません（また、交付したインボイスの写しを保存しておく必要があります）。

買手は仕入税額控除の適用を受けるために、原則として、取引相手（売手）であるインボイス発行事業者から交付を受けたインボイスの保存等が必要となります。



🎵 インボイス制度特設サイト

制度の概要の他に説明会の開催情報や申請手続などを掲載しております。

「国税庁適格請求書発行事業者公表サイト」へのリンクもご案内しております。

免税事業者の方
向けのコンテンツ
も掲載中!

インボイス制度
特設サイト



🎵 制度についての一般的なご質問は

チャットボットにご質問を入力いただくと、AIを活用して24時間自動でお答えします。

上記の「インボイス制度特設サイト」からも、ご利用いただけます。

チャットボット
はこちらから



インボイス制度の疑問
にお答えします!



税務職員ふたば

軽減・インボイスコールセンターでは、一般的なご質問にお答えします

フリーダイヤル **0120 - 205 - 553 (無料)**

9:00～17:00 (土日祝除く)

※ 個別相談は、所轄の税務署へ
事前予約をお願いします。

国税庁 (法人番号 7000012050002)

(令和4年8月)

JAバンク栃木は皆さまの農業経営の発展を応援します!

農業近代化資金



..... 例えばこんな時

農機具を更新して作業
効率をあげたい!

ハウスを新設して
生産を拡大したい!

畜舎を増築して飼養
頭数を増やしたい!

JAバンク利子補給で
**実質負担
金利**
(借入当初5年間)



0
%



さらにJAバンク保証料助成により、保証料不要!

保証料はJAバンク栃木が負担します。

金利イメージ

基準金利^{※1}

1.85%

県利子補給^{※2}
(1.25%)利用で

0.6%

県利子補給・
JAバンク利子補給^{※3}
の併用で

0%

※1 2022年9月20日時点。最新の基準金利、利子補給率はお近くのJA窓口または担当者にお尋ねください。

※2 県の単年度の予算の範囲内に限ります。予算額上限となり次第、利子補給は受けられませんのでご注意ください。
お住まいの市町によっては、市町からも利子補給がある場合があります。

※3 借入当初5年間まで。6年日以降は県利子補給後の金利（現行0.6%）が適用されます。



 **JAバンク栃木**

詳しくはお近くのJAまたは担当者にお尋ねください!!

成果
の
速報

なし「にっこり」に発生するナシ汚果病の原因菌と発病条件が明らかとなりました

【背景】

なし「にっこり」では、収穫期から貯蔵中にかけて果実表面に黒あざ症状が発生するナシ汚果病が問題となっています。収穫時に無病徴だった果実が貯蔵中に発病することもあり、発生原因の解明が求められています（写真）。

【結果】

なし「にっこり」の果実からの経時的な菌の分離及び分離菌を用いた接種試験により、***Acaromyces ingoldii* または *Zasmidium* sp. がナシ汚果病(写真)の原因である**ことが明らかとなりました。これらの感染時期は、7月から8月がピークと考えられます（図）。

収穫した「にっこり」の果実を異なる温湿度条件下で貯蔵し、発病状況を調査したところ、**貯蔵中の高湿度条件により発病が助長される**ことが明らかとなりました（表）。



写真 「にっこり」のナシ汚果病発病果

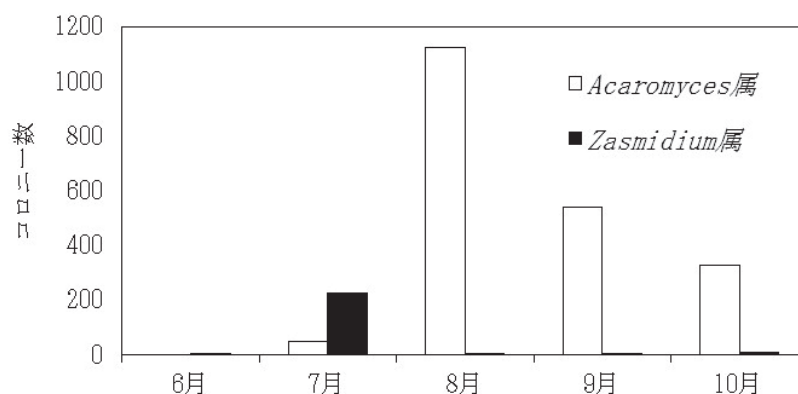


図 「にっこり」の果実表面から分離された菌の推移

表 貯蔵環境の違いによる汚果発生率及び病斑部から分離された菌の割合

試験区	汚果発生率 (%)	分離菌 (%)			平均温度 (℃)	平均湿度 (%)
		<i>A. ingoldii</i>	<i>Zasmidium</i> sp.	その他		
12℃・100%区	50	0.6	11.9	87.5	10.5	100
12℃・50%区	0	—	—	—	11.1	52.6
5℃・100%区	10	0.0	6.0	94.0	4.8	100
常温・100%区	20	0.0	5.9	94.1	16.3	100
常温区	0	—	—	—	16.3	59.6
収穫直後 (参考)	0	0	0	100	—	—

(病理昆虫研究室)

JA全農とちぎ 米穀課からのお知らせ



©栃木県 とちまるくん

U字工事のお2人を

栃木米アンバサダーに任命！

～栃木米アンバサダーお披露目会イベント報告～



9/20（火）に都内にて「**栃木米アンバサダーお披露目会**」**プレス発表会**を開催しました！全農栃木県本部運営委員会の菊地会長の挨拶から始まり、福田富一県知事からのビデオメッセージ、JA全農とちぎ池田県本部長からの栃木米の概要説明の後に、新栃木米アンバサダーとして**栃木県出身のお笑い芸人「U字工事」**のお二方が登場！その場で「アンバサダー委嘱状」の授与が行われ、初お披露目となりました！お二方は、「**漫才ではスベっても、お米のPRはしっかりとやっていきたい！**」と笑顔で意気込みを述べられ、会場の笑いを誘っていました。その後会場にはU字工事のお二人が出演する**栃木米の新CMが放映**されたほか、**杉浦太陽さん・辻希美さんご夫妻**を特別ゲストとしてお迎えし、栃木米3銘柄（栃木県産コシヒカリ・なすひかり・とちぎの星）を試食しながらの栃木米トークで盛り上がりました！

当日はたくさんのメディアの皆様も駆けつけて下さり、大変な盛り上がりを見せたイベントとなりました。ご来場くださいました皆様、またご協力いただきました関係各所の皆様、誠にありがとうございました★

栃木の新米

美味すぎて 米（コメ）んね キャンペーン 開催中！

今年もやります！全農とちぎの新米キャンペーン！この度アンバサダーに任命した**U字工事が目印のキャンペーンシール**が貼ってある、栃木県産米をご購入いただき、キャンペーンにご応募いただいた方の中から**抽選で360名様**にダイソンコードレスクリーナーや、とちぎ和すき焼き用400グラム、gifteeBox3000円分等が当たります！応募締切は**2023年1月6日**まで。栃木米をたくさん食べて、ぜひご応募ください！※詳細は公式サイトよりご確認ください。

◆公式サイト
QRコード →

栃木の新米 美味すぎて米んね
応募締切 1月6日(金)まで キャンペーン

応募の際に購入した時のシートの写真が必要だよ！
webでご購入の方も参加できます！
詳しくは応募フォームまで！

商品のラインナップなど 詳しくはこちら！

S	10名様	A	50名様	B	300名様
ダイソン コードレスクリーナー SV18 FF ENT N	とちぎ和すき焼き用400g	giftee Box	約500種類のラインナップの中から、好きな商品を選べるギフト！	giftee Box 3,000円分	

だもつやとちぎ JAグループ栃木 JA全農とちぎ

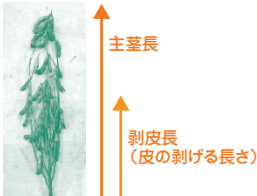
URL : <https://zennoh-tochigi-mypace-cp.net/cp2022/>

今後ともちぎ米の販売促進に向けた活動に積極的に取り組んでまいります！

栃木県産大豆の評価を高めましょう

昨今、付加価値商品の普及により、高品質な大豆を求める実需者が増加しています。栃木県産大豆の有利販売につなげるためにも、適期収穫、調製選別の徹底による高品質な大豆の出荷をよろしくお願いします。

- 1 コンバインで収穫する場合、汚損粒発生防止のため子実水分18～15%、莖水分40%程度の状態で収穫し、仕上げ水分13%を目安に調製しましょう。**

莖水分の目安	子実水分の目安	
70%：緑が残る 60%：莢と同じ褐色 40%：ほとんどの莖が黒変し、剥皮率が30%程度。手で軽くボキッと折れる	20%：噛むと音がせず割れる 18%：爪を立てると少し跡が残る 15%：噛むとバリッと割れる	

- ◎コンバイン収穫時に刈取り高10cmを確保し、汚損粒防止に努めましょう。

特に倒伏した圃場では、土が混入しないように注意しましょう。

剥皮率の求め方

$$\text{剥皮率} = \text{剥皮長} / \text{主莖長} \times 100$$

大豆は水分が高めであると、カビの発生や劣化が進みやすくなり、逆に低すぎると皮切れが起こりやすくなります。

皮切れが進んで剥皮にまでなると、等級を大きく落とす原因にもなります。

※施設において調製する場合は、JAの指示に従い搬入してください。

近年、皮切れ・剥皮粒が多く発生しています。皮切れ・剥皮を起こした大豆では納豆・煮豆用途で使用できなくなるため、適期収穫を心掛けてください。

2 異物混入を防止する

莢・莖のみならず、ボルトやナットといった選別機の部品の一部まで、異物混入が最も多いクレームとなっています。一度発生すると再選別を求められ、混入物がメーカーの製造機を損傷した場合には賠償問題にまで発展します。返品を受けて当該産地の取引が中止になる恐れもあります。

異物混入の防止を徹底し、汚損粒や着色粒・腐敗粒などの除去を丁寧に行い、品質が均一となるように調製してください。

3 量目不足・粒度不足に注意する

特に高水分の大豆を袋詰めしたあと、乾燥により量目不足や粒度不足となることがありますのでご注意ください。（皆掛重量30.6kgを確保してください）

4 検査証明書欄を正しく記載する（裏面参照）

☆あなたの作った大豆が栃木県産大豆を代表します！

JAグループ栃木／JA・JA全農とちぎ

カルビーポテト(株)契約栽培 加工用 馬鈴薯 生産者募集



カルビーポテト(株)との加工馬鈴薯契約栽培は、数年前から本格的に取り組んでいます。宇都宮市にカルビーポテト(株)馬鈴薯貯蔵庫、カルビー(株)工場があることから、「栃木県内での産地化」をJAグループと共に進めています。

カルビーポテトの契約栽培は、次のような方に特におすすめします。

- ☆水田転作の作物として導入する品目を探している方
- ☆大規模経営を行っている生産者や法人の方（50a～1ha以上が理想）
- ☆法人・集落営農で夏季の労働力を有効に活用して収益拡大を狙う方

1. 作型（目標反収3トン）

・栽培期間が他の作物に比べて短いです。栽培3月～7月（収穫7月）



時 期	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
作 型	催 芽 植 付		中 耕 ・ 培 土 追 肥 病 害 虫 防 除			収 穫

2. 経営収支（10aあたり）（参考）

収入: **150,000円**

※契約販売単価目安@ 50円/kg

※販売時期、品質等級による変動単価制

費用: **50,000円**

◎主な費用(参考)

種子代 20,000円

肥料・農薬代 30,000円

（その他資材代・燃料費・人件費等を除く）

3. 栽培上の注意点

【徹底的な防除対策】馬鈴薯にとって大敵な「疫病」、高温多湿時に発生しやすい「軟腐病」、「アブラムシ」等の対策が必要不可欠となります。例年、病虫害防除のタイミングが田植え等の時期と重なることから防除が遅れ、病気にかかってしまい、収量が大きく減少してしまう圃場が散見されています。必要な時期に必要な手が掛けられるかがポイントとなります。

新規栽培者向け説明会を11月に実施いたします。
ご希望の際は、問合せ先までご連絡お願い申し上げます。

問い合わせ先:
JA全農とちぎ営農販売企画部
担い手支援課 担当:大橋
TEL:028-616-8838

11月22日は 美しい夫婦の日



家族やパートナーに「とちぎの花」
を贈ってはいかがでしょうか



@zennoh_tochigi_flower

とちぎの花



#とちぎの花 #tochigi_flower

公式Instagramはじめました！



✿ Tochigi Flower ✿

とちぎの花 販売協力店



JAグループ栃木 / JA全農とちぎ

©栃木県 とちぎくん

ペンタキープ®

世界初!
葉緑素の素
5-アミノレブリン酸配合

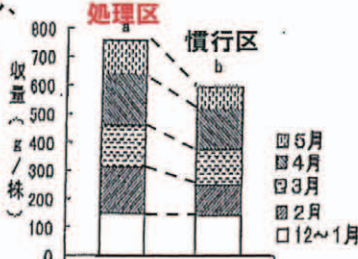


2番果以降の
なり疲れ軽減
で、高収量と手取りUPに貢献!

5-アミノレブリン酸(ALA)はマグネシウムと結合して光合成をおこなう葉緑素になる天然アミノ酸です。
ALA入り液肥ペンタキープを低温と日射量不足が心配になる2番果の出蕾期前から施用を開始することで「2番果以降のなり疲れが軽減し、秀品率が改善できた」と多くの生産者様から笑顔で評価とご支持を集めています。

**ALAのチカラで
光合成を高める。**

(右図)あまおう1株あたりの月別収穫重量。2月以降の収穫量の違いで累計27%の増収が記録されました。
(出展元:2009年九州農総試)



処理区 (kg/株)	慣行区 (kg/株)
12月	12月
1月	1月
2月	2月
3月	3月
4月	4月
5月	5月

ペンタキープN-Power

液状複合肥料
生第105960号

- ・イチゴには10aあたり80mlを継続的に施用してください。
- ・施用方法は、灌水や養液に添加して根圏施用で使用できます。
- ・茎葉散布の場合、希釈倍率3000倍(散布量240L/10a)が目安です。
- ・施用開始は2番果の花芽分化のタイミングから。
- ・施用間隔は7～10日毎、継続施用がより効果的です。
- ・施用コストは1回あたり1500円/10a程度です。
- ・1本で10aのイチゴハウスで継続10回分使用できます。



「ご使用いただいたイチゴ農家さんの声」より

- ・2番果以降が他園と違うペースで良く採れる。嬉しい忙しさが続く!
- ・やわ果が少なく、熟しても実が硬いから日持ちが良い!
- ・糖度だけの評価でなく『美味しくなったネ』と喜ばれた!
- ・より大果(秀品が多い)で収穫できて、手取りアップも期待できる!



製品に関するお問合せ先

株式会社 誠和アグリカルチャ

栃木県下野市柴262-10 TEL:0285-50-2030

Ver.20210323

栃木の にら を、ネダニ類から守るニャー！！

新登場 殺ダニ剤

農林水産省登録：第24639号

殺虫剤分類 10B

ネコナカット®



有効成分：エトキサゾール・・・5.0% 人畜毒性：普通物（毒物及び劇物に該当しないものを指している通称）

フロアブル ®は協友アグリの登録商標



紹介動画はこちらから >

- 新規系統のネダニ剤です。
- 本剤処理後の成虫が生んだ卵は孵化しづらくなり、次世代の密度を抑制します。
- 収穫前日数が短いので、にらの生育が旺盛な時期の防除に余裕ができます。
- にらへの安全性が高く、安心して使えます。

作物名	適用害虫名	希釈倍数 (倍)	使用液量	使用時期	本剤の 使用回数	使用方法	エトキサゾールを 含む農薬の 総使用回数
にら	ネダニ類	1000	3L/m ²	収穫7日前まで	1回	株元灌注	1回
ほうれんそう	ケナガコナダニ類		100～300L/10a	収穫3日前まで	2回以内	散布	2回以内

その安全フレーム “無駄”になっていませんか!?

もしものとき、安全フレームはシートベルトと
セットで効果を発揮します!



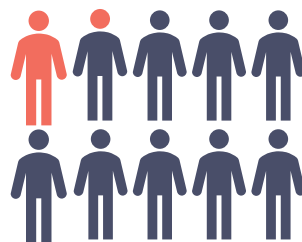
安全フレーム装備率



新車
では **100%**

一方で

シートベルト着用率



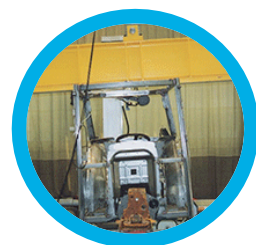
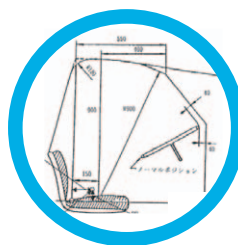
約 **12%**

これでは
せっかくの安全フレームが無駄に!

知っていますか?



安全フレームは、部材の強度や運転席周りの安全空間が確保されているかどうかを検査されています。



トラクターを運転するときは シートベルトを着用しましょう!!

農林水産省

人気の“足軽シリーズ”

足軽のストロング

ASHIGARU STRONG

—ブラック—

ロング丈

うれしい25cm丈

(Lサイズの場合)

着脱ラクラク

履きやすいサイドファスナー
脱ぎやすいかかとキックゴム

足にフィット

伸縮性のあるスポンジゴム
で足にフィット

軽量

軽量素材で1足約800g

(Lサイズの場合)

防水素材

胴部は防水性のある
スポンジゴム

人気のカラーも販売中！！



—エンジ—



—パープル—

！ 防水についてのご注意

※この商品は完全防水ではありません。防水性のある素材を使用しておりますが、縫製加工をしておりますので、水中作業ではファスナー一部や縫製部分より水が入ってくる恐れがあります。

品名：足軽ストロング (HC-66BK/DR/PU)

取扱いサイズ

(cm)

3L	LL	L	M	S	SS
28.0～27.5	27.0～26.5	26.0～25.5	25.0～24.5	24.0～23.5	23.0～22.5



野生を食べる 152 ムベ

栃木県在住の人にとってアケビといえば五つ葉のアケビ、三つ葉のミツバアケビを思い起こすが、ムベという常緑のアケビがある。私の知るムベは宇都宮市の大きな施設の一角と個人住宅の庭に植栽されたもの2か所だけだった。最近、宇都宮市の大谷で野生のムベを見ているので、自然に分布していると思うが数は少ない。4月になると白く大きめの花を開く。内側が赤紫色であり、やはりアケビの花とはイメージが異なる。



料理メモ

設内や個人の庭にあり、しかも棚づくりで高い場所にあるので写真撮影はできても採って試食する訳にはいかず記事にできないでいた。2年前の11月、私の趣味のひとつ、道の駅廻りで福島県「よつくら港」に立ち寄った際、ムベの実を見つけて購入した。実（写真1）は軽く触るとパツクリと割れ、アケビと同様な種子が詰まっていた。味も甘さもアケビと同様。アケビでよくやるような皮への「肉味噌詰め」（写真2）を作ってみた。苦味はアケビより少なく旨い。春のつるさきはアケビでは「木の芽」と呼ばれ、好まれているのでムベでもやってみた。湯がいて水にさらして「味噌マヨ」（写真3）で食べてみたが、苦みをとるに時間がかかり、無理に食べる事ないが結論。

(aida)

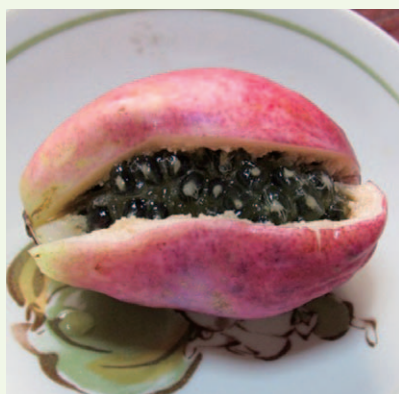


写真1



写真2



写真3

編集後記

天気・気温が安定しない日が続いています。一日の寒暖差が大きいと自律神経が過剰に働き、疲れがたまりやすくなってしまうようです。疲れを感じたときは自律神経が集中する首・肩回りを温めたりストレッチを行い、体調管理に努めましょう。（金田）

発行：JA全農とちぎ 担い手支援課

TEL 028-616-8838

FAX 028-616-8819

生産者のみなさまへ



LINE@
友だち募集中!

ID: @jatochisaposen



コードを読み取るか、IDで検索

担い手サポートセンターが

生産者のみなさまを

LINEを通してしっかりサポート!

