

ワンダフル!

10
2026
No. 397



新米の季節到来!
地元のお米を楽しむ「新米フェア」

- 03 営農情報**
令和8年産米概算金価格表
- 04 営農情報**
サツマイモ基腐病について
- 05 相続・贈与税セミナー開催**
指定代理請求特約
- 06 家族で楽しむおいしい一皿**
- 07 ATM休止のお知らせ**
- 08 Cross word puzzle** 一頭の体操—
Photo studio
Reader's letters
Board meeting 理事会から
Editor's letter

COVER

新米の季節到来!地元のお米を楽しむ「新米フェア」

JA茨城みなみは9月19、20日の2日間、基幹作物であるお米の収穫を祝い、「新米フェア」を開催しました。会場は、農産物直売所「夢とりで」(取手市桑原)と「みらいっ娘(こ)」(つくばみらい市上小田)の2店舗。地産地消の推進と、地元で作られたお米の魅力を多くの方に知ってもらうことを目的に開催しました。

フェアでは、地元で収穫された「コシヒカリ」の新米を、フェア限定の特別価格で販売しました。開店前から新米を買い求める方が店頭に並び、販売開始を楽しみに待つ姿が見られました。

また、1,000円以上お買い上げの方には、各日先着200人に新米2合をプレゼント。店内は多くの来店客でにぎわい、レジには長い行列ができるほどの盛況となりました。

店舗の外では、キッチンカーも出店されました。新米「ふくまる」を使ったおにぎりが販売され、来店客が買い物とともに新米の味を楽しむ姿が見られました。販売者からは「10回以上嘔むと甘さが出ておいしいですよ」と、おにぎりのおいしい食べ方を紹介する声も聞かれました。

新米の販売やおにぎりを通して、来店客は収穫の季節ならではのおいしさを楽しみ、地元で育ったお米の魅力を感じる機会となりました。



令和8年産米概算金価格表

1. JA米、一般米概算金価格表

(単位：30kg 紙袋/円 税込)

	JA 米			一般米		
	1 等	2 等	3 等	1 等	2 等	3 等
コシヒカリ	8,500	8,350	7,850	8,200	8,050	7,550
ふくまる	7,500	7,350	6,850	7,200	7,050	6,550
あきたこまち	7,500	7,350	6,850	7,200	7,050	6,550
にじのきらめき	6,500	6,350	5,850	6,200	6,050	5,550
ゆめひたち	-	-	-	4,700	4,550	4,050
ミルキーQueen	-	-	-	7,200	7,050	6,550
その他うるち	-	-	-	5,000	4,850	4,350
水稻もち玄米	-	-	-	6,500	6,350	5,850
陸稻もち玄米	-	-	-	5,250	5,100	4,600

※上記金額から販売手数料、検査手数料、JA で米引取りの場合は運賃が控除となります。

※水分 13.5% 未満の過乾燥米は概算金価格より、500 円の減額となります。

※水分 15.6% ～ 16.0% の高水分米は、見本取引扱いとなり別価格設定となります。

※ JA 米・一般米の買入期間は令和 8 年 11 月 30 日までです。予約数量を超えた買入は一般米買入価格となります。

※販売代金については、検査日翌々信用営業日にお支払いいたします。

※概算金価格表の価格は、消費税・包装代を含んだ価格です。

(フレコン出荷については、農協貸し出しの為、包装代抜きの概算金価格となります。)

2. 飼料用米価格表

(単位：1kg /円 税込)

	合格 (30kg紙袋出荷の場合)	合格 (フレコン出荷)
水稻うるち玄米	1 kg当 19.643 円	1 kg当 17.074 円

(フレコン出荷については、農協貸し出しの為、包装代抜きの買取価格となります。)

※価格表の (30kg紙袋出荷の場合) は包装代を含んだ価格です。

※販売代金については、検査日翌々信用営業日にお支払いいたします。

サツマイモ基腐病について

収穫期
貯蔵期

／ 疑わしい症状を見つけたらお近くの農業改良普及センターへ ／

サツマイモ基腐病の発生に注意しましょう

写真1 茎葉の枯死

発見のポイント

サツマイモ基腐病は、茎葉が繁茂する生育期には株の異常に気付くにくく、収穫期が近づき茎葉の生育が衰える秋頃になって一気に枯れあがり気付くことがあります。

病徴が進行すると茎の黒変が進み、地上部が枯死するとともに、塊根（イモ）側へも黒変が進み、塊根に到達して「なり首」から腐敗します。収穫したイモに疑わしい症状が見られたら、お近くの農業改良普及センターへご連絡ください。



写真2 地下部の茎、諸梗、塊根に病徴（暗褐色）

防除対策

収穫時

●記録と管理

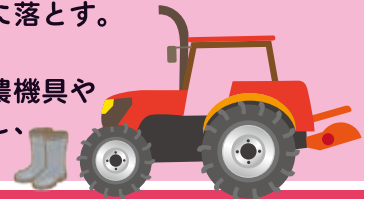
収穫したイモがどのほ場で生産されたか追跡できるよう生産ほ場を記録し、ほ場ごとに管理する。

●イモの選別

なりつるの黒変、イモのなり首側からの変色や腐敗、イモからの萌芽等の有無に注意して収穫する。

収穫前

- コンテナの洗浄
作物の残渣や土をほ場に持ち込まないようにコンテナは水でよく洗浄して土を完全に落とす。
- 農機具や長靴の洗浄
他のほ場で作業する前には農機具や長靴についた土は良く落とし、水でよく洗浄する。



貯蔵中

- 基腐病罹病イモは、貯蔵中に罹病部位が拡大する。また、罹病部位に接する周囲の健全イモにも基腐病が伝染する。
- 貯蔵中のイモは、月に1回程度異常がないか確認する。



罹病したイモが混入すると



罹病したイモ（★）を中心にコンテナ詰めをしている様子

貯蔵後の罹病イモ（★）と発病した周囲のイモ（○）

写真出典、参考文献：生研支援センターイノベーション創出強化研究推進事業（01020C）および戦略的スマート農業技術等の開発・改良（SA2-102N）令和4年度版マニュアル「サツマイモ基腐病の発生生態と防除対策」より
参考文献：茨城県農業技術課「サツマイモ基腐病の防除対策（収穫期～貯蔵期）」より

「相続・贈与税のポイントと対策」セミナー 開催のご案内

この度、組合員の皆さまを対象に、高まる次世代対策に対応するため、当 JA の顧問税理士の岡庭 武利 氏によるセミナーを開きます。参加をご希望の方は、下記までお申し込みください。

日 時 令和 8 年 **12 月 3 日 (木)** 午後 1 時 30 分から

場 所 JA 本店 会議室 (取手市毛有 1 1 1)

テーマ 1: 令和 8 年度 相続税・贈与税に関する改正
2: 基本的な贈与税・相続税の事前対策の目的と対応策
3: 「相続・事業承継」成功のポイント

講 師 公認会計士岡庭武利事務所 税理士法人 C&C
公認会計士・税理士 代表社員 岡庭 武利 氏

参加費 無料



申込先: 税理士法人 C&C **電話:** 048-956-1715 **担当:** 石毛・神林

※会場等の都合上、先着順とさせていただきます。

JA 共済

こんな困ったをサポートできる特約があります。

例えば…

病気や事故で入院し、
本人(被共済者さま)の
意識が戻らない場合

例えば…

認知症で、
本人(被共済者さま)の
意思表示ができない場合

被共済者さまの治療のために必要な「治療共済金」や「入院共済金」などは、
被共済者さまご本人からのご請求が必要です。
この場合は、被共済者さまご本人からの共済金請求が困難に…。

JA 共済では
指定代理請求特約をご用意しています。

指定代理請求特約とは…
共済金等の受取人である被共済者ご本人が、それらの支払いを請求できない身体状況にあるなど、特別な事情がある場合に、あらかじめ指定された代理人が被共済者に代わって共済金等を請求いただけるものです。

いざというときのために、「指定代理請求特約」を付加して、指定代理請求人を決めておきましょう。

指定代理請求人になれる人

- ① 被共済者の戸籍上の配偶者
- ② 被共済者の直系血族
- ③ 被共済者の兄弟姉妹
- ④ 被共済者の3親等内の親族

⑤ 次のうち、共済金等を請求すべき適当な関係があると組合が認めた方

- ⑤-1 被共済者と同居し、または被共済者と生計を一にしている方
- ⑤-2 被共済者の財産管理を行っている方

※ごども共済の場合は、承認共済契約者を指定代理請求人とする等、取扱いが異なります。

既契約について(この特約を付加できるご契約)
●平成6年4月1日以降に締結された生命総合共済(一時払終身共済を除きます)・●平成6年3月31日以前に締結された終身共済、養老生命共済および年金共済。

指定代理請求人は変更することが可能です。

指定代理請求人をご指定してから
ご家族の変化や気になることはございませんか？

夫や妻を指定代理請求人に指定されている場合、
ご本人(被共済者さま)だけでなく、指定代理請求人も共済金を
請求することが困難なケースの発生に注意が必要です。

例えば…

認知症共済の被共済者

夫 A さん

指定代理請求人

妻 B さん

健康

認知症を発症

※夫婦ともに認知症を発症して、意思表示ができない場合

○ 請求が
可能です

✕ ご請求
いただけません

上記のようなケースでは、
例えばお子さまを指定代理
請求人に変更することで、
もしもの場合にお手続きいただけます。

妻

変更

息子

JA では、皆様のご意向に沿って、保障内容だけでなく契約関係者についても点検させていただきます。
円滑な点検のためにも、ご家族のご同席をお願いいたします。

この資料は簡易な説明書です。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際は、「重要事項説明書(重要事項)」および「契約のしおり」が添付されています。

お問い合わせは
詳しくは最寄りの支店にお問い合わせください。

詳しい情報は
ホームページをご覧ください
<https://www.ja-kyosai.or.jp>

JA 共済ホームページアドレス

家族で楽しむおいしい一皿

カボチャと芋は秋のおいしい楽しみ!



サツマイモの 韓国風肉じゃが

材料(4人分)

サツマイモ	250g	かつおだし	300ml
牛肉(小間切れ)	150g	しょうゆ	大さじ2
ゴボウ	1/2本(100g)	酒	大さじ2
ネギ	1/2本(50g)	みりん	大さじ1
ニンニク	1片(5g)	コチュジャン	小さじ2
ごま油	大さじ1	砂糖	大さじ1/2
		白ゴマ、糸唐辛子	適宜

定番の肉じゃがの
雰囲気を変えて

作り方

- ①サツマイモは食べやすい大きさに切って、水にさっとさらして水気を切っておく。ゴボウとネギは斜め薄切りに、牛肉は食べやすい大きさに切り、ニンニクはつぶしておく。
- ②鍋にごま油をひいてニンニクを熱し、香りが出たら①の野菜を入れて軽く炒め、牛肉を入れてさらに炒める。
- ③②にAを加えて沸騰したらあくを取り、落としづたをして中火で15分間煮る。サツマイモに串が通るようになったら落としづたを取って、煮汁がほんの少しになるまで煮る。火を止めて冷ますと味が染み込む。好みて白ゴマや糸唐辛子を添えて出来上がり。

ポイント

サツマイモは多少煮崩れてもOKです!
おらかな気持ちで調理しましょう。

アレンジ

- 糸こんにゃくを加えてボリュームアップ
- 溶けるチーズをかけてマイルドな味に

カボチャのマーラーカオ

材料(15cm丸型4個分)

薄力粉	150g	砂糖	100g
A ベーキングパウダー	小さじ3/4	練乳	40g
重曹	小さじ1/4	牛乳	50ml
カボチャ	蒸した状態で100g	植物油	60g
(蒸す前だと110gくらい)		しょうゆ	小さじ1
卵	M2個(1個当たり60g)	クコの実	適量

作り方

- ①カボチャは種を取り、皮をむく。串がスッと刺さるくらいまで電子レンジで加熱し、熱いうちにつぶす。加熱時間は600Wで1分30秒が目安。Aを合わせてふるっておく。
- ②丸型にクッキングシートを敷いておく。多めのお湯を沸かして蒸し器をのせておく。
- ③ボウルに卵を割り入れて溶き、砂糖を加えてよく混ぜる。練乳、牛乳、植物油、しょうゆ、①のカボチャを順に加え、その都度よく混ぜる。
- ④③にAを加えて軽く混ぜ、型に流し込んでクコの実をのせて強火で40分蒸す(お湯がなくならないように注意)。竹串を刺して生地がくっついてこなければ型から取り出し、出来上がり。



※写真は盛り付け例

ポイント

ベーキングパウダーだけでもふわふわな食感が楽しめますが、重曹を加えることでもちりとした食感に。丸型がない場合は細長いパウンドケーキ型でもOKです。

アレンジ

- クコの実を入手しやすいレーズンやカボチャの種に替える
- 牛乳をココナツミルクに替えて甘くこくのある味に

JAバンクからの大切なお知らせ

ATMなどのサービスを 一時休止させていただきます。

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。

このたびJAバンクはお客様へのサービスや利便性の向上を目的としたシステム更改に伴い、誠に勝手ながらATM・JAネットバンクなどのサービスを一時休止させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



休止日

すべてのサービスが休止

2026年
(令和8年)

10.11

日

全取引休止

終日

10.12

月・祝

全取引休止

終日

10.17

土

全取引休止

21:00-24:00

10.18

日

全取引休止

0:00-8:00

2027年
(令和9年)

1.16

土

全取引休止

21:00-24:00

1.17

日

全取引休止

0:00-8:00

2.14

日

全取引休止

6:30-9:00



休止する
サービス



JAバンクの
ATM



他金融機関・
コンビニなど提携ATM



JAバンクアプリ プラス・
JAネットバンク・法人JAネットバンク



JAバンクアプリ プラス・
JAネットバンク・法人JAネットバンク



ジェイデビット



現金のお引き出しはお早めに。

お客様にはご不便をおかけし誠に申し訳ございませんが、あらかじめ現金をお引き出しいただくなどのご準備をお願い申し上げます。

※JA(店舗・ATM)、他金融機関・コンビニなどの提携ATMによっては、ご利用可能日・時間・サービスが異なる場合がございます。詳しくはJA窓口・ホームページなどでご確認ください。※本件は2026年8月10日の情報を基に作成しており、変更が生じた場合は速やかにJAバンクホームページへ変更内容を掲載いたします。

詳しくはJA窓口へ

(JAお問い合わせ先)

詳しくは最寄りの支店に
お問い合わせください。

【JAバンク ホームページ】 <https://www.jabank.org>



Reader's letters

稲穂 K. Fさん(取手市)

稲穂が黄金色に実り、稲刈りが
楽しい季節です。



つけうり K. Nさん(つくばみらい市)

暑さに負けず、畑のつけうりが育ち、漬け
物にして楽しんでいます。

青パパイヤ Y. Hさん(つくばみらい市)

初めて青パパイヤ栽培に挑戦、
今のところ順調に育って背丈を超
えました。早く青パパイヤ炒めが
食べたいです。



Board meeting

理事会から

第8回 令和8年9月29日(火)開催

【協議事項】

- 「経理規程」の一部改正について
- 経理規程附属規程「決算実施要領」の一部
変更について
- コンプライアンス・マニュアルの一部変更に
ついて
- 「不祥事対応要領」の一部変更について
- 貸出金利率表の一部改正について

【報告事項】

- 葬祭メモリアルクラブの創設について
- 令和8年度産長期複数年契約栽培米買取価格
について
- 令和8年度 仮決算の資産自己査定結果及
び償却・引当結果について
- 自主検査結果 第2四半期(5～7月) 報告
について
- JA住宅ローン・リフォームローン及び賃貸
住宅(アパート)ローン令和8年9月の金利設
定について
- 令和8年熊本地震にかかるJAバンク全国相
互連携による業務継続の受付開始について
- 令和8年度 上期監事監査の結果報告につ
いて
- 令和8年度 8月仮決算結果について

Editor's letter

今年は雨の日が長く続き、稲の収穫にも大きな影響
があったと思います。天候を気にしながら作業を続
けられた農家の皆さまにとって、例年以上にご苦労の多
い収穫シーズンだったのではないのでしょうか。

そんな中で収穫された新米を、私も早速いただきま
した。炊き上がったご飯はつややかで、ひと口食べ
ると、新米ならではの甘みとおいしさが口いっぱいに広が
りました。おいしいお米を味わいながら、「日本に生ま
れてよかった」と、しみじみ感じるひとときでした。

農家の皆さまが丹精込めて育てられたお米に感謝し
ながら、今年も実りの秋をありがたく味わいたいと思ひ
ます。(S)

CROSS WORD PUZZLE 頭の体操

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?

正解者の中から抽選で
3人にプレゼント

●3名の方に・・・粗品

1	6		11	14	18	22
2		8		15		
		9	12	19		
	7			16		
3			13			23
4		10		17	20	
5					21	

8月号の答え

【コウシエン】

A B C D E

当選者発表

◎粗品(農産物直売所の商品)

福 田 和 子 さん(取手市)
直 井 邦 枝 さん(つくばみらい市)
中 山 久 江 さん(つくばみらい市)

郵便はがき

85 3001537

JA茨城みなみ 企画総務部
「ワンダフル」編集部
10月号 バスル係

取手市毛有 111

答え ○○○○
JAや広報誌に対するご意見
あなたの身近な話題(必ず)
JA自己改革への要望等
今後、掲載してほしいこと
郵便番号・住所・氏名(ふり
がな・年齢・職業・電話番号

ヨコのカギ

- ① ――食えば鐘が鳴るなり法隆寺(子規)
- ② ヒトコブだったりフタコブだったり
- ③ 味噌煮にしてもおいしい魚
- ④ 元のものから分かれ出ること。新たな問題
が――する
- ⑤ 橋につけられた柵
- ⑦ 油絵を描くのに使う布。画布ともいいます
- ⑨ ――の上にも三年
- ⑪ 転居、屋移りともいいます
- ⑬ 漢字から作られました
- ⑮ 歯を抜くときにかけもの
- ⑰ 付けている人は誰なのかが書いてあります
- ⑲ 寺院に入るときくぐることも
- ㉑ 彼はクラスで――を抜いて足が速い

タテのカギ

- ① おでんにつける黄色い菜味
- ③ アフリカ大陸北部に広がる――砂漠
- ⑥ 仏花によく使われます
- ⑦ 運動会の競技のひとつ
- ⑧ 小豆は昔、赤い――と呼ばれました
- ⑩ えんぺらがある魚介類
- ⑫ ダーウィンが提唱した――論
- ⑭ 夫の配偶者です
- ⑯ 皮がむきやすい黄色い果物
- ⑲ 秋桜ともいわれる花
- ㉑ いざというとき、体を膨らませる魚
- ㉒ 酒などを買う前に、味や香りを確認
- ㉓ 『考える人』で知られる彫刻家

応募方法

☆答えは、郵便はがき又は、
Eメール jaibam@ja-ibami.or.jp
☆締 め 切 り 2026年11月18日
☆当選者発表 2026年12月号

※メール応募の場合もハガキと同じ要領で
お願いします

Photo studio



濱野ふみ恵

JA女性部 濱野ふみ恵さんの作品