

みらいろ | エール

mirairo yell

vol. 10

2023.12



きゅうり之介

JAグループ

耕そう。大地と地域のmiraい。



米之介



桃之介



べえ子

未来への心をつなぐパートナー “農をはぐくみ 地域をつなぐ”



JAふくしま未来

特集1 福島の冬を代表する「伊達のおんぼ柿」

特集2 今こそ「NISA」始めてみませんか？

福島の冬を代表する「伊達のおんぼ柿」	—	P2
今こそ「NISA」始めてみませんか？	—	P4
旬レシピ	—	P6
みらいろポイントカード	—	
アンケートプレゼント	—	P7
INFORMATION	—	P8

12月・1月・2月の13日は

伊達のあんぽ柿の日

今年1月、あんぽ柿100周年を記念して制定しました。

伊達のあんぽ柿独自の硫黄燻蒸の技術確立・普及に携わった人が13人であったこと、発祥地の伊達市梁川町五十沢(いさざわ)のいさ(13)にちなみ、旬に合わせ12月～2月の毎月13日を記念日としました。



伊達のあんぽ柿の特性

色艶の良い鮮やかな
オレンジ色の果肉

全体的に
柔らかな触感

ほんわりと口の中で
長く続く上品な甘味

半生でジューシー
かつトロリとした
口当たりの良い食感

他の干柿の
7～15倍という高い
ビタミンC含有量



ECサイト
2次元コード



伊達のあんぽ柿の購入はこちらから

特集
1

福島
の冬を代表する

「伊達のあんぽ柿」

「伊達のあんぽ柿」GI認証登録

1. 伊達のあんぽ柿とは

伊達市梁川町五十沢が発祥の地となる「あんぽ柿」とは、江戸時代から五十沢地区で生産されていた「あまぼしがき(天干柿または甘干柿)」が訛ったことが名称の由来と言われています。1922年に硫黄燻蒸技術が確立し、1923年に出荷組合が創立され、2022年で100周年を迎えました。中身は半生でトロリとしており、上品な甘さが特徴です。また、福島県ブランド認証産品にも選定されています。2023年1月31日にGI認証「伊達のあんぽ柿」として登録になりました。



GI認証登録情報

- (1) 登録番号: 第123号
- (2) 申請年月日: 2018年1月26日
- (3) 登録年月日: 2023年1月31日
- (4) 生産者団体名称: 伊達地方あんぽ柿連絡協議会(構成: JA・専門農協・商系業者)
- (5) 生産者団体代表者: 会長 佐藤 孝一
- (6) 生産地: 福島県伊達市、国見町、桑折町、福島市の一部、川俣町の一部、宮城県白石市の一部



地域団体商標の登録

- (1) 登録番号: 第6046830号
- (2) 出願年月日: 2017年1月24日
- (3) 登録年月日: 2018年5月25日
- (4) 商標権者: ふくしま未来農業協同組合



商標登録

- (1) 登録番号: 第5983776号
- (2) 出願年月日: 2017年1月24日
- (3) 登録年月日: 2017年9月29日
- (4) 商標権者: ふくしま未来農業協同組合

地理的表示(GI)保護制度とは

「地理的表示保護制度」は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度。

「伊達のあんぽ柿」の名称と「GIロゴマーク」を使用して出荷・販売するには伊達地方あんぽ柿連絡協議会への加盟が必要です。加盟せずに誤って使用しないようご注意ください。

ホクホクキャンペーン開催中!

2023年
12月29日(金)まで

抽選で(合計65名様)

福島牛リブコース
すき焼き用

プレゼント!

または

農協
全国商品券



対象

iDeCo(みずほプラン)、
つみたてNISA、NISAで
投資信託をご契約の方

お問い合わせ先や
詳細はこちらから



投資信託口座を開設しよう!



① オンラインでの口座開設

メリット ① 来店不要 ② 印鑑不要 ③ 365日・24時間受付

● JAバンク投信ネットサービス

JAバンク投信ネットサービスでは、NISA・つみたてNISAの口座開設をお申込みいただけます。

● JAバンクアプリ

簡単な操作にてお申込みいただけます。

② JA窓口での口座開設

JAバンクアプリの
ダウンロードは
こちらから!



NISA口座は
無料で開設
できます!

NISA口座開設の流れ

① 必要書類の準備

申請書類一式、本人確認書類、マイナンバー確認書類をご用意ください。

② NISA口座お申込み

必要書類を提出いただきNISA口座を開設します。NISAのご利用には、普通貯金口座、投資信託口座の開設も必要です。

③ NISA口座利用スタート

申請事項に問題がなければNISA口座をご利用いただけます。

ご留意いただきたい事項

●投資信託: ◎投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。◎投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。◎JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。◎JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の認定・運用は投資信託会社が行います。◎投資信託は国内外の有価証券等で運営されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は投資信託の購入者に帰属します。詳しくは契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。◎投資信託の運用による利益および損失は、投資信託の購入者に帰属します。◎一部の投資信託には、特定日にしか換金できないものがあります。◎投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的に負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等はファンド・購入金額等により異なるため、具体的な金額・計算方法を記載することができません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。[購入時]申込手数料がかかるファンドがあります。[運用期間中]運用管理費用(信託報酬・管理報酬等)が日々信託財産から差し引かれます。[換金時]信託財産留保額がかかるファンドがあります。また、外貨に両替して購入・換金するファンドには、上記の各種手数料とは別に為替手数料がかかります。お申し込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)を十分お読みいただき内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

※お客さまと取引のある農業協同組合および当該農業協同組合が所在する都道府県の信用農業協同組合連合会ならびに農林中央金庫を含めてJAバンク会員といえます

《NISA(少額投資非課税制度)、つみたてNISAに関してご留意いただきたい事項》

- NISA口座や課税口座の開設に関する最終的な判断は、お客さま自身で行っていただきますようお願いいたします。
- 当資料は、信頼できると考えられる情報に基づいて作成していますが、内容の正確性や完全性を保証するものではありません。
- 当資料は、2023年4月時点で公布されている税法等に基づいて作成していますが、今後の税制改正等により、当資料の記載事項と内容が変わる可能性があります。
- 具体的な税法上の取り扱い等につきましては、税理士や税務署等にご相談ください。
- 基準経過日における氏名・住所の確認が必要になります。

「NISA」をはじめとした「投資信託」はいまや私たちの身近な存在となりつつあります。「何から始めればよいのかわからない」「出てくる言葉が難しい」などのお悩みをお持ちの方も多いかと思えます。JAでは、不安をお持ちの方に目的に応じたお金の管理の仕方やライフプランに沿った資産形成・運用をサポートします。

NISA制度とは?

NISA(少額投資非課税制度)とは、国民の資産形成を応援する国の税制優遇制度のことです。通常の証券総合口座の投資では20.315%の税金(復興所得税を加味)がかかるのに対し、NISA口座では投資から得た利益に税金がかかりません。NISAを利用する個人の7割は年収500万円未満であり、NISA利用者の過半数は世帯保有金融資産が1,000万円未満です。NISA制度は中間層を含めた幅広い層の資産形成のために活用されている制度です。

一般口座・特定口座

税率20.315%

NISA口座

税率0%

NISA口座は
税率がかからない!

一般NISA・つみたてNISAの口座数は金融庁によると2022年12月時点で1,800万を超え、日本国民の7人に1人が保有している状況です。NISA買付額も年々伸びており、投資をするなら、ぜひ利用したい仕組みです。

2024年1月より「新NISA制度」開始!

比較項目	つみたて投資枠	成長投資枠
口座開設期間	恒久化	
非課税保有期間	無期限	
両制度の併用	併用可	
年間投資上限枠	120万円	240万円
非課税保有限度額	買付残高 1,800万円	
	買付残高 1,200万円 (成長投資枠のみ利用の場合)	
対象年齢	18歳以上(※)	
対象商品	現行のつみたてNISA 対象商品と同様	上場株式・投資信託等 ①整理・監理銘柄 ②信託期間20年未満、 毎月分配型の投資信託及びデリバティブ取引 を用いた一定の投資信託等を除外

【注意事項】本資料は2023年1月31日時点の各種情報に基づいて作成しており、今後予告なく変更になる可能性があります。(※非課税口座開設年の1月1日現在)



安定的な
資産形成のポイント

- ① 投資を始めたなら、**長期**で続けよう!
- ② 定期的にコツコツ**積立**てよう!
- ③ 投資対象を**分散**しよう!

特集

2

今こそ

NISA

始めてみませんか?

「みらいろポイントカード」会員募集中!!

JAふくしま未来管内の農産物直売所全10店舗にて、オトクにお買い物ができる「みらいろポイントカード」をご存知でしょうか?

現在77,500人以上の会員の皆様にご利用いただいております。

大好評



「みらいろポイントカード」とは?

平成30年3月よりJAふくしま未来管内の直売所で利用が開始され、お買物の際に提示していただきますと200円(税別)ご利用ごとに1ポイントが貯まります。200ポイント貯まる毎に200円分のお買物券が発行されます。

会員ランクについて

直売所でお買物の際に貯まるポイントの倍率がJAふくしま未来の事業利用に応じて、最大4倍まで上がります。(右記参照)

※ランクの反映は、お申し込みいただいた月の翌々月の1日となります



ランクアップすることができる
JAふくしま未来の事業一覧

★出資金 ★共済契約 ★給振もしくは年金 ★定期貯金(合計50万円以上)
★JAカード決済 ★ローン(カードローンを除く) 以上の6項目となります。

「みらいろポイントカード」協力店について

JAふくしま未来では地域の活性化を図るため、JAの趣旨に賛同いただいた地元企業や店舗等に「地産地消サポーター」になっていただいております。

「地産地消サポーター」企業や店舗で「みらいろポイントカード」を提示することで様々なサービスを受けることができます。

協力店の目印は
下のステッカーとスイングPOPです。



ポイントカード窓口

JAふくしま未来 営農経済部 産直課 TEL024-554-5507

◆読者の皆様にJAふくしま未来からのプレゼント!

下記のアンケートに回答してくださった方から、抽選で5名の方に、あんぼ柿1箱(9粒入り)をプレゼントいたします!

- アンケート
- よかったコーナー
 - 今後とりあげてほしいコーナー
 - 農家・生産者へ、ひとことエールを
 - JAへの意見・要望



※写真はイメージです

スマートフォンからもご応募できます

メールの本文に郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号とアンケートの回答を入力して下記アドレスまで送信してください。また、スマートフォンでQRコードを読み取ることでJAホームページ内の専用フォームからもご応募いただけます。

☞koho@ja-f-mirai.or.jp



応募方法 はがきに郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号とアンケートの回答をご記入の上、右記宛先までお送りください。

応募締切 2023年12月29日(金) 当日消印有効

〒960-0185 福島県福島市北矢野目字原田東1-1 JAふくしま未来 「みらいろエールプレゼント」係

※当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。なお、ご応募いただいたお客様の情報は目的以外には利用いたしません



特産の【あんぼ柿】を使った
レシピを「みらいろポイントカード協力店」に
ご紹介いただきました。

あんぼ柿とクリームチーズ春巻き ブルーチーズ風味



クリームチーズの酸味と
あんぼ柿の甘味の相性ばっちり!

材料(2人分)

- 春巻きの皮 2枚
- あんぼ柿 2/3
- クリームチーズ 40g
- ブルーチーズ 少々(お好みで)
- サラダ油 適量
- 小麦粉 少々
- 水 少々
- キャベツ・人参の千切り 少々

- あんぼ柿、クリームチーズを短冊切りにします。
- 春巻きの皮にあんぼ柿、クリームチーズを並べブルーチーズを上から少々散らし春巻き皮を巻いて水溶性小麦粉で止めます。
- 180℃の油できつね色になるまで揚げます。
- お皿に盛りつけます。



チキンのガランティーヌ(ロール蒸し焼き)

材料(2人分)

- チキン(鶏もも生肉) 1枚(150g~180g)
- あんぼ柿 1個
- インゲン 1個
- 人参 2本
- 人参 1/4本
- つぶマスタード 少々
- 塩・コショウ 少々

- チキンのなん骨やスジを取り除き、塩・コショウ・つぶマスタードを薄くぬります。
- インゲン、棒状にカットした人参を下茹でします。あんぼ柿は、ヘタを切り縦に4~5カットにします。
- ①のチキンに②のインゲン・人参・あんぼ柿を並べ手前からくるくると巻きアルミホイルでしっかりと包みます。
- 180℃のオーブンで20分位焼きます。焼き上がったたら常温で5分程おきます。アルミホイルから取り出しラップでもう一度強く巻き直し20分程お肉がおちついたら取り出します。
- お好みの付け合わせとお皿に盛りつけます。



あんぼ柿の鮮やかな色合いは、
特別な日の1品にぴったり!!

【レシピを紹介していただいた協力店】

店名 ▶ ヨーロピアンスープキッチン ZUPPA

住所 ▶ 福島市新町1-26 かどやビル1階

TEL ▶ 024-521-3881

定休日 ▶ 日曜日

営業時間 ▶ Lunch 11:30~14:00 (L.O 13:30)

※スープがなくなり次第終了する場合があります。

Dinner 17:30~22:30 (L.O 21:30)



みらいろポイント
カード提示で
宴会予約時に
1品サービス

特典が受けられる
協力店はこちらから



農業のアルバイトが簡単にできるようになりました

あなたのアルバイトの履歴は日本中の農家さんにみてもらうことができます。

お気に入りの農家さんを見つけて、たくさんの自然と触れ合ってみてください。農業があなたの休日を豊かにしてくれるよう応援させていただきます。



利用方法

ダウンロード方法

App StoreまたはGoogle Playにアクセスし「daywork」で検索してダウンロードしてください。

iPhone/iPad



Android



ログイン方法

アプリを起動したら画面下にあるマイページのボタンを押します。ご利用にはアカウントが必要です。アカウントの作成ボタンを押し、必要な情報を入力してアカウントを作成します。これでログイン可能になります。

アカウントの作成



マイページ

使い方のコツ：誠実さが履歴に反映されます。誠実な対応を！

※細かい使い方はアプリをご覧ください。

dayworkは農家さんとその地域に住まれる皆様がお互いに助け合い、結果として農業の発展につながるWin-Winの関係を構築できるサービスとして改善に全力で取り組んでまいります。

