

十勝 清水

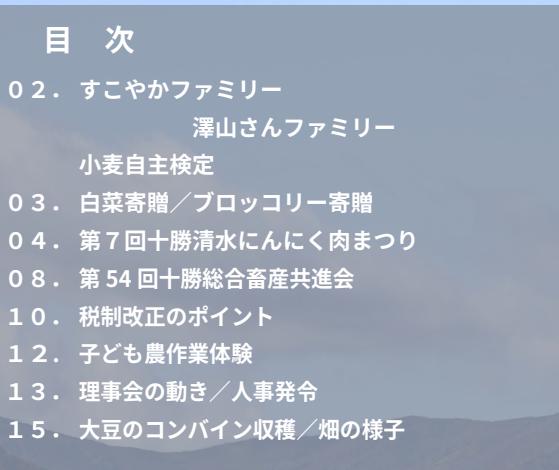
Tokachi Shimizu

最高のぜいたく、育てています。



2025年11月号

396号



Agricultural Cooperative Association Magazine

自然と環境 人と人とのつながりを大切にしています。

 十勝清水町農業協同組合

清水町蔬菜振興会では、農業理解・醸成と地場産野菜への親しみを持つてもらうことを目的に、清水町内での学校・保育給食施設に季節の野菜を寄贈しています。今回は白菜とブロッコリーを寄贈しました。白菜やブロッコリー以外にも、清水町産の食材は栄養満点で美味しいものばかりとなっていますので、見かけた際にはぜひご家庭でお試しください。

清水町蔬菜振興会白菜・キャベツ部会（近藤裕樹部会長）は、清水町内の学校給食向けに白菜37kgを清水町学校給食センターへ寄贈しました。

近藤部会長は「おいしい白菜となつてほしいです。」と話されました。

学校給食センター吉田雪江所長は「地元の新鮮な野菜を提供いただき、ありがとうございます。おいしい白菜が清水町で生産されていることを子どもたちに知つてもうしたいです。」とコメントされました。

寄贈された白菜は、翌日の給食メニュー『白菜のおかか和え』として提供されました。

また、同月21日には清水・御影の子ども園へそれぞれ白菜を寄贈しました。

当日、子どもたちはお礼として白菜のイラストが描かれた素敵なメダルをプレゼントして頂きました。



白菜・キャベツ部会／とき：10月7日、21日

清水町蔬菜振興会 白菜・ブロッコリー寄贈

清水町学校給食センター・清水こども園・御影こども園へ

清水町蔬菜振興会ブロッコリー部会（宮川司会長）は、清水町内の学校給食向けにブロッコリー48kgを清水町学校給食センターへ寄贈しました。

当日、寄贈に立ち会った蔬菜振興会宮川司会長は、「町内の子どもたちに、町内の新鮮な各種野菜を食べてもらい、健康な体作りに役立ててもらえるよう、日々作っています。」と話されました。

寄贈されたブロッコリーは、翌8日に給食メニューの「ブロッコリーのポン酢和え」として調理され、味わっていました。

また、21日には清水・御影の子ども園へ合わせて22株のブロッコリーを寄贈しました。清水認定子ども園への寄贈では、美味しいブロッコリーを楽しみにしていた子どもたちから、素敵なお花のメダルのプレゼントがありました。



ブロッコリー部会
とき：10月7日、21日



柏木

澤山 統悟くん（4歳7ヶ月）

写真左からみどりさん、斗真さん、統悟さん、叶都さん、真弦さん

～お母さんからのメッセージ～



とき：10月8日
ところ：西十勝農業センター

ソーセージが大好きな統悟くん！
最近は、お兄ちゃんと恐竜で遊ぶことがマイブームなよう！

子育について伺ったところ、「家族総出で子育てさせてもらっています。お兄ちゃんお姉ちゃんにも負けないくらい元気いっぱい笑顔いっぱいの統悟に毎日皆癒されています♡」と教えていただきました。

秋が深まり気温の低い中、あずさんにもご協力いただき、寒さに負けないかわいい笑顔を見せていただきました！

家族みんなからたくさんの愛をもらって大きく成長中！かわいいキャラクターの帽子がお似合いな統悟くんでした！

おとうさん	澤山	直樹さん
おかあさん		あずさん
おにいちゃん（長男）		叶都さん
おにいちゃん（次男）		斗真さん
おねえちゃん（長女）		みどりさん
おにいちゃん（三男）		真弦さん
おじいちゃん		進さん
おばあちゃん		政子さん



10月4日、十勝清水にんにく肉まつり実行委員会主催の第7回十勝清水にんにく肉まつりがホクレン清水製糖工場広場にて開催されました。まつりでは、当JAブランド「十勝若牛」が堪能できる「BBQ」に「にんにく豚串」・「十勝清水にんにく」を使用した「アヒージョ」がセットとなつたチケットを用意し、会場内のBBQエリアは食欲をそそるお肉と

にんにくの香りに包まれています。また、清水町蔬菜振興会にんにく部会がブース出店し、にんにくの素揚げや十勝清水にんにくの販売、大人気イベント『にんにくのつかみ取り』を行いました。

他にも、実行委員会による積丹スピリットや余市ワインなどのドリンクの販売や、清水町内外の飲食店によるにんにくを使った創作料理の販売、毎年人気のキッチンカーによるにんにくを使った各種メニューも用意されており、来場された方は、美味しいドリンクや他では味わえないにんにく料理を堪能されました。

まつり終盤では、ステージ前にてチアーエンジエルバントンワラーズによるパフォーマンスが行われ、会場にはじける笑顔が届けられました。その後『にんにくの歌』が披露され、サビでは『にんにくポーズ』で盛り上がりました。

最後に、まつり総司会のFMI JAGA DJ栗谷昌宏氏と特別ゲストの(株)NORTHRIO T「しー坊」こと多田翔平氏の進行のもと、BBQチケットを購入いただいた方を対象に豪華特別プレゼントが当たる抽選会が行われ、大盛況の内にまつりは終了しました。



第7回 2025 NINNIKU NIKU MATSURI

十勝清水にんにく肉まつり

10月4日(土) 10:00 ~ 15:00 ホクレン清水製糖工場広場にて開催されました





主催／十勝清水にんにく肉まつり実行委員会

共催／清水町役場、十勝清水町農業協同組合、JA十勝清水町にんにく部会、清水町商工会、清水町観光協会

協賛／どらや Akabira Orchid TOKIWA FOODS 株式会社十勝清水フードサービス

協力／ホクレン清水製糖工場 日本清酒株式会社 余市ワイン Shakotan Spirit Distillery Shakotan Blue

B BITTER POPS COMPANY NORTHRIOT artarak

7 ◀ 11月の運勢 ▶ しし座 (7/23 ~ 8/22) 【全体運】一度ストップがかっても再挑戦の機会に恵まれます。諦めずに続けることが大事。味方は意外と近くにいます

【健康運】スポーツを楽しむ好機。新しい方法を試すのも吉 【幸運の食べ物】カレイ



豪華プレゼント抽選会
セットチケット（『十勝若牛』B
BQ・にんにく豚串・『十勝清水に
んにく』アヒージョ）を購入いた
いた方を対象に豪華特別プレゼント
が当たる抽選会が開催されました！
総司会のFM-JAGADJ栗谷
氏と特別ゲストの（株）NORTH
RIOT「じー坊」こと多田氏の進行のもと、ドキドキ＆ワクワクな抽
選会となりました。

みんなで飲んで食べて牛乳消費拡
大プロジェクトと、みんなで「甘い
ものは別腹」スイーツ楽しもう砂糖
消費拡大プロジェクトが開催され、
町内老舗菓子店のえびすや菓子舗の
どら焼き、静月のワッフル、「十勝
清水にんにく」を使用したアイスが
配布されました！



かに座 (6/22 ~ 7/22) 【全体運】運勢は好調。大きな進展が期待できます。自分の意見をはっきり伝えましょう。意志を示すと開運につながります
【健康運】ヨーグルトや納豆で腸活。野菜もたくさん食べて 【幸運の食べ物】ナガイモ

◀ 11月の運勢 ▶

6

十勝総合畜産共進会 乳用牛の部

とき：9月22日
ところ：音更町

十勝農協連家畜共進会場

9月22日、音更町の十勝農協連

家畜共進会場において第54回十
勝総合畜産共進会（乳用牛の部）
が開催されました。

今回の共進会は10月25日から安
平町で開催される第16回全日本
ホルスタイン共進会の十勝予選
会を兼ねており、清水町からは16

部門へ計13頭が出品されました。
当日の審査員は、30か国以上の
ショウで審査経験のあるカナダ・
ブロンディンサイアーズ取締役営業
部長のブライアン・カースカデン
氏が務め、全体の審査が取り
進められました。

清水からの出品牛それぞれの結

果は一覧に示した通りとなりま
した。人舞5 高橋喜一氏が第5

部未経産シニアミドルクラスへ
出品した「セジスビューテイク
リーメルサンユニクス号」が見
事一等一席を得て、全日本ホル
スタイン共進会での活躍が期待
されます。



■審査員
カナダ ブロンディンサイアーズ
取締役営業部長
ブライアン・カースカデン 氏



おとめ座
(8/23 ~ 9/22)

【全体運】あれこれ考え過ぎない方がいいようです。シンプルにいきましょう。玄関の掃除は念入りに。よく眠れる枕が◎
【健康運】油断は大敵。早寝早起き朝ご飯で健康維持を

【幸運の食べ物】サトイモ

部	等	席	名 号	出品番号	出品者
第2部	3	4	チエリーランチ ウイスミルクスター	202	桜井達也氏
第2部	3	6	クリアカラツトサンダー アンナ	213	大谷純平氏
第5部	3	1	ウエンディヒースミドリ SK ユニクス	503	小坂洋平氏
第5部	1	1	セジスビューティクリーメルサンユニクス	508	高橋喜一氏
最高位賞	広尾町	(株)エスティリアデリーサービス出品 エステリアJローズアリゲーター口ゼ号			
準最高位賞	上士幌町	小椋淳一氏出品 ハイロードドーマンサンダーエスペランザ ET号			
部	等	席	名 号	出品番号	出品者
第8部	1	6	プロパープライド ハイロード ハーベスト	830	渋谷啓介氏
第9部	1	5	ベルベット タトウ ジエニファー	904	(株)浅野牧場
第9部	2	2	パイントリツジ フィーラムダペロン	916	成松直樹氏
第12部	2	2	セジスビューティ U チーフテレサ	1220	高橋喜一氏
第12部	1	5	クリアカラツトチーフビニー ET	1224	大谷純平氏
第13部	2	2	ウエンディヒース エヴァンスフインレー	1312	小坂洋平氏
最高位賞	上士幌町	小椋淳一氏出品 ハイロードラムダエクスター号			
準最高位賞	上士幌町	吉田智貴氏出品 ハスピーラインアリゲーター エリオット号			
部	等	席	名 号	出品番号	出品者
第14部	2	4	ベルベット サイドキツク ジヨリー	1423	(株)浅野牧場
第15部	2	4	OK ヨウハイタイガー ライラック	1502	大久保大輔氏
第16部	2	3	ウエンディヒース ジヤコビー トリーナ	1611	小坂洋平氏
最高位賞	士幌町	山岸剛氏出品 サクランドドアマンロケット ET号 【グランドチャンピオン】			
準最高位賞	広尾町	(株)エスティリアデリーサービス出品 エリースマイルユニキュー ET号 【リザーブグランドチャンピオン】			



10月25・26日開催
全日本ホルスタイン共進会
出場予定牛



第5部で1等1席を受賞した
高橋喜一氏出品牛 セジスビューティクリーメルサンユニクス号と記念撮影



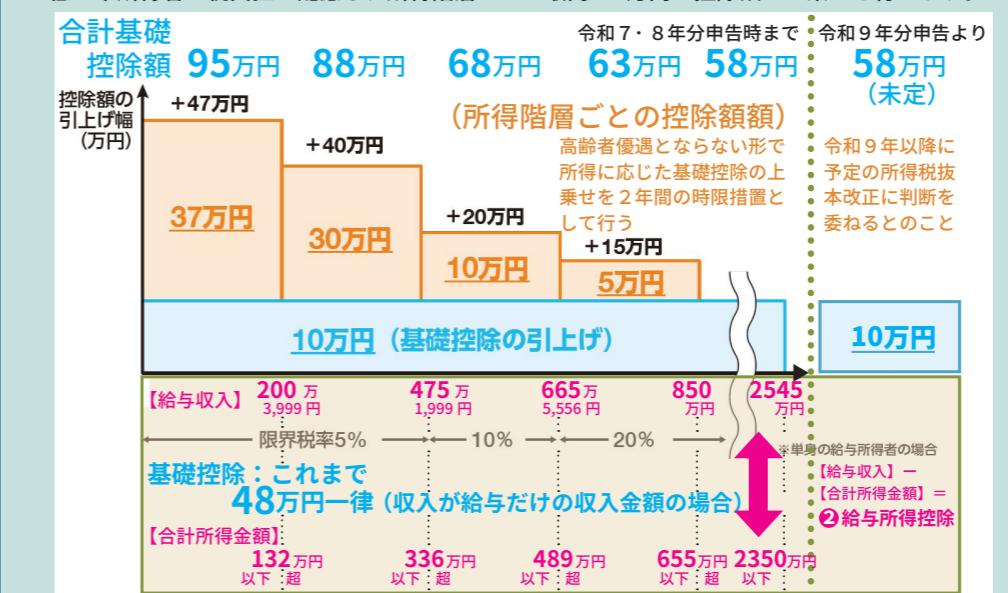
年末調整で対応が必要となる

令和7年度税制改正での「年収の壁」見直しなどの概要

■以下の措置について、源泉徴収者の負担にも配慮しつつ、令和7年12月の年末調整から適用されます。

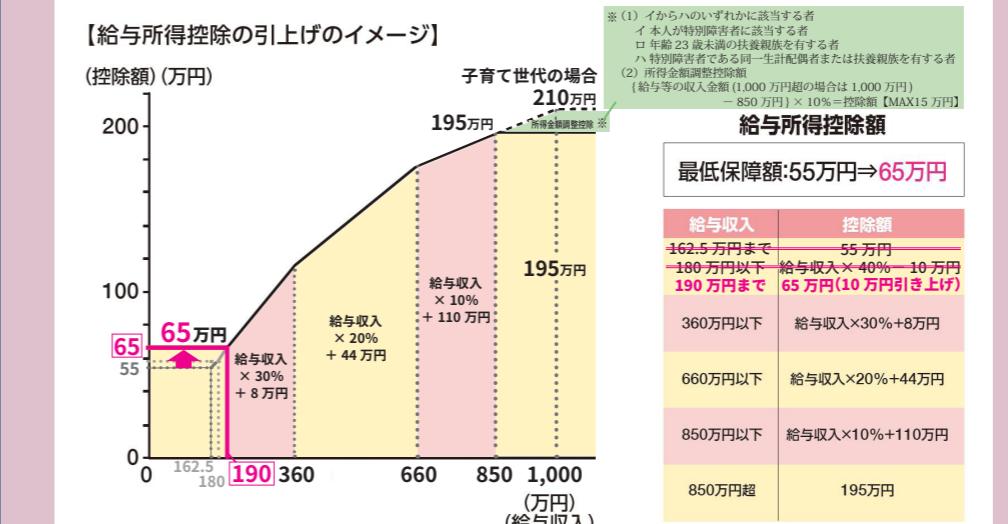
① 基礎控除 A B より

・物価動向を勘案し最高48万円から10万円(20%程度)引き上げて最高58万円にしたうえで、低~中所得者の税負担に配慮し、所得階層ごとに最高37万円の控除額の上乗せを行います。



② 給与所得控除 A B より

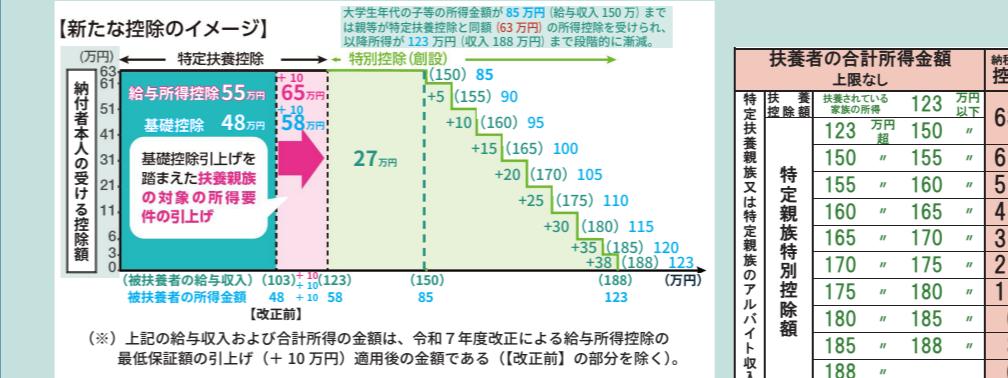
・物価上昇への対応とともに、就業調整にも対応するとの観点から、最低保障額を55万円から65万円に10万円引き上げます。【給与収入 162.5 → 190万円までを:控除額 55 → 65万円へ】



③ 特定扶養控除の見直し・特別控除の創設等 A B C D より

・現下の厳しい人手不足の状況において、特に大学生のアルバイトの就業調整に対応するため、19歳以上23歳未満の大学生年代の子等の合計所得金額が85万円(給与収入150万円に相当)までは、親等が特定扶養控除と同額(63万円)の所得控除を受けられ、大学生年代の子等の合計所得金額が85万円を超えた場合でも親等が受けられる控除の額が段階的に遞減する仕組みを導入します。

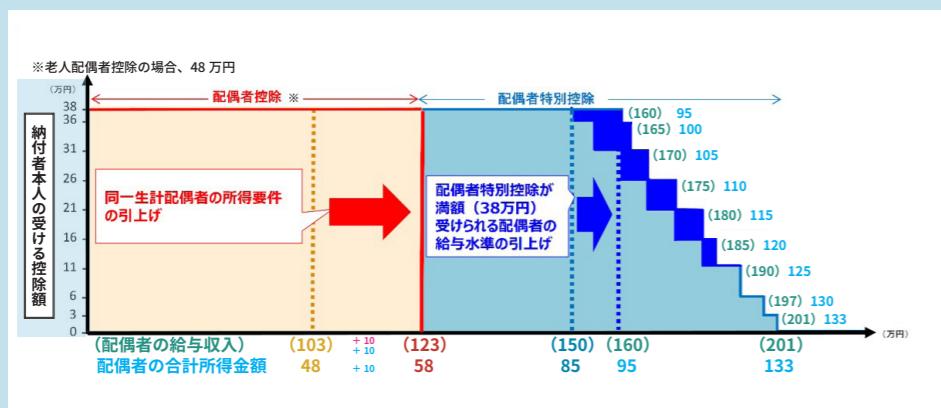
・扶養親族及び同一生計配偶者の合計所得金額に係る要件について、基礎控除と同額の48万円(給与収入103万円に相当)を、基礎控除の引上げを踏まえ、58万円(給与収入123万円に相当)とします。



本年度の税制改正で変更となつた内容のうち、年末調整等の際に留意しておく必要があるポイント概要を掲載しています。なお、それぞれの詳細については、A~Dの各種パンフレットをダウンロードいただきご確認ください。

④ 配偶者特別控除の範囲拡大 C D より

・これまでの配偶者控除の考え方を踏襲しながらそれぞれの要件を引き上げ、58万(給与収入123万)までは配偶者控除、これを超えるパート所得等の場合は配偶者特別控除38万円を満額受けられる水準が85万(給与収入150万)以降133万(給与収入201万)まで段階的に控除の範囲が拡大されています。



子育て世帯等に対する住宅ローン控除の拡充 [令和7年限りの措置として対応] A より

■現下の急激な住宅価格の上昇等の状況を踏まえ、子育て世帯及び若者夫婦世帯における借入限度額について、子育て支援の観点からの上乗せを行います。

■新築住宅の床面積要件について合計所得金額1,000万円以下の者に限り40m²に緩和します。

改正前 (令和7年入居)	新築・買取再販住宅	認定	ZEH	省エネ
	借入限度額	4,500万円	3,500万円	3,000万円
改正後 (令和7年入居に限る)	新築・買取再販住宅	認定	ZEH	省エネ
	借入限度額 子育て世帯等	5,000万円	4,500万円	4,000万円
	それ以外	4,500万円	3,500万円	3,000万円

(注) 子育て世帯等:18歳以下の扶養親族を有する者又は自身もしくは配偶者のいずれかが39歳以下の者。

※ 被災地向けの措置についても、上記同様に借入限度額の子育て世帯等への上乗せを行うほか、床面積要件の緩和を継続する。

※ 所得税額から控除しきれない額については、改正前と同じ控除限度額の範囲内で個人住民税額から控除する。この措置による個人住民税の減収額は、全額国費で補填する。

- ・子育て世帯等に対する住宅リフォーム税制の拡充 [令和7年限りの措置として対応]
- ・子育て世帯に対する生命保険料控除の拡充 [令和8年限りの措置として対応]

令和7年度税制改正

令和7年度税制改正による所得の基礎控除の見直し等について(源泉所得税関係)

いわゆる「年収の壁」対策

家族と税



A:「令和7年度税制改正」(財務省)

(https://www.mof.go.jp/tax_policy/publication/brochure/zeisei2025_pdf/zeisei25_all.pdf) を加工して作成

B:「令和7年度税制改正による所得税の基礎控除の見直し等について(源泉所得税関係)」(国税庁)

(<https://www.nta.go.jp/publication/pamph/gensen/0025004-025.pdf>) を加工して作成

C:「いわゆる「年収の壁」対策」(首相官邸ホームページ)

(<https://www.kantei.go.jp/jp/headline/nennsyuunokabe/index.html>) を加工して作成

D:「家族と税」(国税庁)

(<https://www.nta.go.jp/publication/pamph/koho/kurashi/pdf/05.pdf>) を加工して作成

上記それぞれの内容
は、A . B . C . D . の
各パンフレットを参照
して作成しました。

※ 令和7年8月7日に令和7年人事院勧告が行われ、令和7年4月1日以降の措置内容として自動車などの交通用具使用者に対する通勤手当の額の引上げが勧告されました。

（人事院ホームページ）。これを受け、今後、通勤手当に係る所得税の非課税限度額の改正が行われる場合には、年末調整での対応が必要となることがあります。



クイズの答えを解答用紙に記入し、FAX送信するか直接JAにご持参ください。正解者の中から抽選で5名の方に記念品を差し上げます。

ご応募お待ちしています。(締切 11月21日)

10月号(No.395)の答え
A B C D
「タマイレ」

1	5	8		14		21
	E					
6				15	18	
2			12		19	B
			D	16		
3	7		13		20	
C						
4		10		17		
		11			A	

→ ヨコの力ギ

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

↓ タテの力ギ

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

表紙の写真は....



今月の表紙はホクレンによるてん菜の受け入れの状況です。
受け入れの土場にある大きな堆積用の機械をよく見ると自走式になっており、これはディーゼルエンジンで電気を起こしてモーターへ渡して動く仕組みとなっています。
以前からこのハイブリットの仕組みで受け入れており、ホクレン工場側の受け入れ設備もこの可動式のものを改造して固定して設置したそうです。土場で動かしている人による、船の動きと似ているそうです。

10月号(No.395)あたまの体操 当選者発表

当選者は 北熊牛1 安田 むつみさん 郷愛 山本 京子さん
共栄 森田 聖大さん 東高台 赤間 由美さん
東京都 久保田 友治さん の5名です。

おめでとうございます。十勝清水



平成24年より、大豆収穫作業での労働力軽減を目的として大型コンバインによる収穫支援を行っており、令和7年度も申込に応じて約190haの運行計画を設定し、例年と同時に収穫を開始しました。

収穫期間の天候が安定しないことなどから、刈取作業が計画通りに取り進められない日もありましたが、皆様のご理解・ご協力を得て無事、収穫の終盤を迎えております。

この後も、高品質の大豆製品として出荷できるよう、ご理解・ご協力を宜しくお願い致します。

10月の畠の様子



今月の「職員紹介」



しぶや 大輝 職員

最近の出来事

小屋建てました

◆所属部署・担当業務

経済部 生産資材課

農薬担当

◆趣味

読書・スノーボード

◆自分はこんな人です

明るく・元気です。

◆上司からの一言（旭 徹 課長より）

当課にて主に農薬取扱い業務を担当してもらっています。

入組2年目の今年は取引先との連携をとり、業務の流れを考えながら仕事を進められているように見られます。また、自分が分からなかった事は上司・先輩・取引先に質問する場面も見られ、知識を習得する姿に成長を感じています。

まだまだこれから先輩方から沢山のことを教わり、時には失敗も経験するかと思いますが、持ち前の明るさ元気の良さで前向きに業務にあたっていただきたいと思います。

学生から社会人となり2年目、多くの責任を担う農協職員として組合員の皆さんに信頼される職員を目指して、これからも一緒に頑張っていきましょう。

十勝
清水

来月の「職員紹介」は高橋 瑠人 職員です。

材料（4人分）

合い挽き肉	200g
玉ねぎ	60g
食塩	0.4g
こしょう	少々
パン粉	大さじ4(12g)
卵	1個
牛乳	大さじ2(30g)
小麦粉	大さじ1強(10g)
ナツメグ	好みで
粉チーズ	大さじ2強(16g)
油	小さじ1(4g)

～ソース～	
玉ねぎ	60g
しめじ	60g
バター	小さじ2(8g)
トマト缶(カット)	160g
水	160cc
コンソメ	4g
ケチャップ	24g
中濃ソース	16g
砂糖	小さじ1強(4g)
こしょう	少々

～付け合わせ～	
ブロッコリー	80g

作り方

- ①玉ねぎは、みじん切りにしておく。ブロッコリーはゆでて、小房に分けておく。
- ②ボウルに合い挽き肉、玉ねぎ、塩、こしょうを入れて粘りが出るまで混ぜる。粘りが出たら★を入れて、さらによく混ぜる。
- ③フライパンに油を熱し、肉だねを入れて両面に焼き色が付くまで焼く。

<ソース>

- ①玉ねぎは薄くスライス、しめじは石づきをとり小房に分ける。フライパンにバターを熱し、玉ねぎとしめじがしんなりするまで中火で炒める。
- ②●を加え煮立ったら、ハンバーグを入れてフタをし、弱火で8分ほど煮る。その後、フタを取り、5分ほど煮る。
- ③ハンバーグを盛り付け、ゆでたブロッコリーを添えてできあがり。

栄養価（1人分）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量
248kcal	13.4 g	14.6 g	14.3 g	2.8 g	1.2 g

今月のメニュー

J A 女性部 料理研究会

煮込みハンバーグ



6月26日にJ A女性部 料理研究会が、料理研究会実習を開催しました。

「今月のメニュー」として今回を含め5回、活動で作った料理の調理メニューを紹介致します（1/5回目）。

