

# JAump

静岡県の遊・食・知をお届けする情報誌

[ジャンプ]

JAバンク 静岡

自由気ままに、自然の中へ

## 風を感じて、サイクリング。

地元の旬をいただきます！

### 浜松餃子

JA職員の口コミ情報

静岡のおいしいモノ発信♪

JA農産物直売所

ここが変わる！

平成23年12月2日施行税制改正





# ◆特集

## もっと気軽に楽しく自転車入門

ライフスタイルに自転車を取り入れたら、きっとそこから新しい生活がはじまります。新たな世界を楽しむためには、どんな自転車がいいの？ 服装で気をつけることは？ などなど知っておきたいポイントをご紹介します。



### まずは自転車を選ぼう！ カテゴリー別3タイプ



自分が自転車に乗りたいのは、どんなシーンなのか？  
イメージする楽しみ方にあわせて選びましょう。



#### マウンテンバイク[MTB]

どんな路面でもOK、タフで走る場所を選ばないマウンテンバイクは、自然の中を駆け抜けたい人にぴったり。タイヤが太く車体も重めなので舗装路の街乗りにはやや不向き。休日はアウトドアで遊びたい人にぜひ。



#### ロードバイク

スピードを楽しみたい人、本格的に走り込みたい人に人気のロードバイク。タイヤが細く、余分なパーツが一切ないので軽量、坂道もラクに上れます。ドロップハンドルは握る場所がいくつもあり姿勢が変えられるのが特徴。



#### クロスバイク

MTBとロードバイクのよさをミックスしたクロスバイクは、スポーツ自転車デビューにおすすめ。ビギナーでも扱いやすいフラットハンドルで、タイヤも太めでパンクもしにくい。街での快速な走りも楽しめます。

### 安全な走りをサポートする ウェアや小物



#### 服とバッグ



体にストレスがたまらない機能的なデザインや、季節や体温に合わせて調整が効くウェアを選びましょう。路上では明るい色で目立つものが安全。服は普通の色目でもバッグで鮮やかな色を取り入れるのもおすすめです。

体を守るグッズを身につけることも忘れず。手を保護するグローブ、大きめのレンズのサングラスは目の保護に安心。転倒したときに路面の直撃から顔面を守ってくれるヘルメットも手に入れたいアイテムです。

#### サングラス・ヘルメット



### 乗る前に知っておきたい 自転車の交通ルール



最近、自転車の危険な走行が問題となっています。安全な乗り方とルールを守って、快適な自転車ライフを楽しみましょう。

#### 自転車安全利用五原則

自転車は、車道が原則、歩道は例外です



車道は、左側を通行しましょう

歩道は歩行者優先で、自転車は車道寄り  
を徐行しましょう



安全ルールを守りましょう

子どもはヘルメットを着用しましょう

- ◎飲酒運転・二人乗り・並進は禁止
- ◎夜間はライトを点灯
- ◎交差点では一時停止
- ◎傘差し運転・運転中の携帯電話は使用禁止
- ◎ヘッドホンやイヤホンをつけての運転は禁止

※参考）静岡県警察 ホームページ/自転車の安全な乗り方とルール・自転車安全利用五原則

### 静岡県内「おすすめ」 サイクリングロード



クルマが走行していないサイクリングロードは、自転車で行きたい人には最高のコース。散歩やジョギング中の人もいるので、必要ときには減速をし、安全第一で走りましょう。

#### 静岡御前崎自転車道

太平洋岸自転車道のうち、静岡市駿河区中島から御前崎市下岬までの60.9kmの区間です。  
問合せ●静岡県交通基盤部道路局道路保全課  
TEL.054-221-2752



#### 浜松御前崎自転車道

太平洋岸自転車道のうち、浜松市南区中田島町から御前崎市下岬までの62.9kmの区間です。  
問合せ●静岡県交通基盤部道路局道路保全課  
TEL.054-221-2752

#### 静岡清水自転車道

太平洋岸自転車道のうち、静岡市駿河区中島から静岡市清水区横砂までの31.9kmの区間です。  
問合せ●静岡市道路保全課  
TEL.054-221-1284

# 地元の旬を いただきます！

# 餃子 Vol.5

本家・中国から海を渡ってきた餃子は、ラーメンと同様に、日本で独自の進化を遂げ、いまでは、日本人が大好きなメニューのひとつです。蒸す、焼く、茹でるといった調理スタイルや、皮、具、形、タレの違いによってさまざまな味が楽しめる「餃子」のお話です。

## 浜松餃子とは？

浜松餃子のルーツは、もともと戦前から焼き餃子は食べられていましたが、戦後中国からの復員兵が始めた屋台でその人気に火がついた所からはじまります。浜松では、お店で買って家で食べる、お持ち帰りスタイルが根づいていることも、餃子の消費量・全国第1位、2位に常に浜松市が名を馳せる理由かも知れません。

## どんな特徴があるの？

浜松市内で作られていることが大前提。浜松市周辺で作られたキャベツを使い、豚肉のコクを活かすのが浜松餃子。野菜たっぷりのヘルシーであっさりした味わいです。自分の店の餃子に合う独自のタレを持っているのも特徴。甘め、酸っぱめといろいろ試してみれば？

## 所変わればギョーザも！ すその水ギョーザ

裾野市の特産品、モロヘイヤを練り込んだ皮で作った緑色の餃子。具に地元の茶葉とタケノコを入れて包んだギョーザを特製スープでいただくもの。スープの味やアレンジはお店ごとのオリジナルなので食べ比べてみるのがおすすめ！

静岡の「B級ご当地グルメ」の代表選手



## 浜松餃子風に チャレンジしてみよう

お子様からお年寄りまで大人気の餃子。さあ、今日はお家で浜松餃子風づくりに挑戦してみよう。おいしいですよ。ぜひお試しください。

### 材料 (餃子約40個分)

- キャベツ……………300g  
塩2gで水切り
- タマネギ……………30g
- 豚ひき肉……………75g
- ニンニク……………5g
- 生姜……………2g
- ガラスープ……………8.5g
- ごま油……………6g
- 砂糖……………4g
- 味噌……………1.5g
- 胡椒……………少々



### 作り方

- ①キャベツをみじん切りにしてボウルに入れ、塩をふって全体をもみ、5分ほどおいて水気を絞る。
- ②豚肉等の材料や調味料を入れて練り合わせ、練り上がったら①の野菜と混ぜる。
- ③皮を手のひらにのせ、手前半分の縁に指で水をつけ、中央に具をのせて、半分に折り、ひだをつけながら成形する。



- ④熱したフライパンに油を入れ、餃子を円形に並べる。



- ⑤水を全体に回しかき蓋をして強火で7～8分蒸し焼きにする。



- ⑥フライパンにお皿を乗せ、フライパンごとひっくり返してお皿に移す。



- ⑦茹でモヤシを真ん中に添えて出来上がり！

※タマネギは無くても大丈夫。自然な甘みがお好きな方は入れてみてくださいね。勿論浜松餃子で使っているお店も結構あります。

# JA職員の口コミ情報 「わが街の新名所」



あなたの街のJA職員が、こっそり教えるおすすめSPOT。地元で評判のその理由、その魅力をご紹介します！  
今回は引き続き…『静岡の美味しいモノ発信♪JA農産物直売所』第2弾をお届けします。

## JAするが路 川島穰さんおすすめ 由比蒲原グリーンセンター

静岡市清水区由比186-1 TEL.054-377-0377  
(営)8:30~18:00(無休) ※年末年始、9/30、3/31を除く  
<http://www.ja-shizuoka.or.jp/surugaji/>



由比・蒲原地区のほぼ真ん中にあり、地元の生産者が栽培した安全で安全な野菜や柑橘類、新鮮な農産物を販売しています。JA女性部による加工品が好評で特に手づくり味噌は人気。園芸資材や生産資材も豊富に揃っています。野菜づくりや園芸好きな人もぜひどうぞ！

おふくろ  
手づくり味噌が  
人気です！



●富士川グリーンセンター  
富士市中之郷724

JAするが路 川島穰店長

## JAとびあ浜松 原田竜司さんおすすめ ファーマーズマーケット東店

浜松市東区貴平町655-1 TEL.053-433-0300  
(営)9:00~18:00(無休) ※12/31~1/4を除く  
<http://www.ja-shizuoka.or.jp/topia/event/market/index.html>



昨年11月に規模を3倍に拡大して生まれ変わった東店。浜松インターに近くアクセス良好。季節の野菜やJA女性部による「フレッシュ恵キッチン」のお惣菜や加工品、園芸苗まで幅広い品揃えです。5月中旬から入荷する朝採りの「ハウスとうもろこし」が初夏一番のおすすめ！

150台分の  
駐車場を完備。  
ぜひお立ち  
寄りを！



●ファーマーズマーケット三方原店  
浜松市北区根洗町1213-2

●ファーマーズマーケット浜北店  
浜松市浜北区新原6677 JAとびあ浜松 原田竜司店長

## JAあいら伊豆 日吉奨さんおすすめ いで湯っこ市場

伊東市玖須美元和田715-26 TEL.0557-44-5050  
(営)9:00~18:00(火曜定休)  
<http://ja-airaizu.jp/archives/category/ideyukko>



安心・安全・新鮮をモットーに地元の生産者を中心とした農産物・加工品を取り揃えた市場です。屋外では緑花木の展示販売もあり。特産品「ばいだいだい」で、皮や果汁を使ったマーレードやボン酢、サイダー、ジェラートはお土産にも好評です。

食育ソムリエに  
何でも聞いて  
ください



JAあいら伊豆 日吉奨店長

## JA伊豆の国 勝村幹夫さんおすすめ 農の駅伊豆

伊豆市柏久保108 TEL.0558-72-4462  
(営)9:00~18:00 無休 ※正月・決算時は除く  
<http://www.ja-shizuoka.or.jp/izu/product/index.html>



地産地消を目指した店内には、ワサビやしいたけ、イチゴ、果菜など、当JA管内で栽培された旬の新鮮野菜や果物、花などの地場農産物がズラリと並び、伊豆の味の宝庫です。地元の特産物わさび漬やジャム、漬物、パン、惣菜等の生産者の手づくり加工品も人気です！

専門農業から  
家庭菜園まで  
農業資材も  
豊富です



●農の駅グリーンプラザ伊豆の国  
伊豆の国市並山木54-3

JA伊豆の国 グリーンプラザ 勝村幹夫店長

## JA掛川市 大谷祐加さんおすすめ かけがわ西の市

掛川市本郷27-2 TEL.0537-28-8263  
(営)9:00~17:00(水曜定休)



掛川市北西部の幹線道路沿いにあり、周辺はもともと園芸地帯で、温室メロンやイチゴ、バラなど、高品質なものばかりです。地元の掛川茶やこだわり米は種類もとても豊富。毎週木曜日は、地元の野菜てんぶらの実演販売があり、行列ができるほど人気！

第2東名の森  
掛川ICからも  
すぐ！



JA掛川市 原谷支所 大谷祐加

◎次回も引き続き、新鮮な野菜を販売するJAファーマーズマーケット(農産物直売所)をご紹介します。お楽しみに！

ここが変わる!

## 平成23年12月2日施行税制改正

平成23年度の税制改正で積み残しとなっていた法案の一部が成立しました。今回はその中でも、私たちに関係する内容をご紹介します。

平成24年度の税制改正については、次号でご紹介します!



### 1 負担はどのくらい? 復興増税に関する税制改正

#### ●復興増税とは・・・

東日本大震災の復興財源を確保する目的で行う、時限的な増税です。復興増税は、個人所得税(復興特別所得税)と個人住民税(復興特別地方税)それぞれに盛り込まれます。

個人所得税  
税額の2.1%を  
25年間  
上乘せ!

平成25年分の所得税から、「復興特別所得税」として、所得税額の2.1%が上乘せされます。この場合の課税される「所得税額」には申告納税する所得税のほか、源泉所得税も含まれます。増税期間は、25年間(平成49年分の所得税まで)となります。具体的に、1年間ではどのくらい増税になるのでしょうか? サラリーマンで専業主婦、子供が2人いる世帯と、単身世帯の年間増税額の試算は右の表のようになります。

#### ●所得税の年間増税額の試算

給与収入	夫婦と子供2人	単身者
300万円	200円	1,300円
400万円	900円	2,000円
500万円	1,600円	3,400円
600万円	2,700円	4,800円
800万円	7,000円	11,300円
1,000万円	14,000円	18,200円
1,500万円	37,200円	44,200円
2,000万円	70,100円	77,100円

※政府税制調査会資料より

個人住民税  
年1,000円を  
10年間  
上乘せ!

個人住民税は、一律に課税される均等割部分について、現行の標準税額4,000円(市町村民税3,000円・道府県民税1,000円)に1,000円が上乘せされ、5,000円に引き上げられます。増税期間は、平成26年6月からの10年間です。

#### ●個人住民税の引き上げのイメージ

1,000円	▶ 一律1,000円を上乘せ
標準税額 4,000円	▶ 現行の所得割部分

#### 復興増税のスケジュール

復興増税は時限的な増税です。個人所得税、個人住民税の増税期間は、それぞれ右のグラフのようになります。



### 2 どこが変わるの? 個人所得税の減価償却に関する税制改正

減価償却資産の定率法の償却率が、定額法の償却率の「250%」から「200%」に変わります。

改正前

平成19年4月1日以後に取得した減価償却資産の定率法の償却率は、定額法の償却率の250%とする。



改正後

平成24年4月1日以後に取得した減価償却資産の定率法の償却率は、定額法の償却率の200%とする。

(注)平成24年中に減価償却資産を取得した場合は、改正前の償却率を採用することができる。

### 3 どうなるの? 退職所得に係る住民税の所得割に関する税制改正

退職所得に係る個人住民税の10%の税額控除が廃止されることとなりました。

改正前

[算式]  
退職所得×10%=A  
A-(A×10%)=所得割



改正後

[算式]  
退職所得×10%=所得割  
※平成25年1月1日以後に支払われるべき退職手当等から適用



## 4

払い過ぎを取り戻す! **更正の請求**に関する税制改正

申告の内容に計算誤りや適用誤りがあったり、申告税額が過大になった場合でも、更正の請求をすれば過大税額の還付を受けることができます。現行の制度では、納税者にとって不利な規定でしたが、今回の改正で納税者の救済と課税の適正化のバランスが図られることになりました。

	改正前	改正後
<b>更正の請求期間</b>	法定申告期限から1年以内	法定申告期限から5年以内(贈与税は6年以内) ※平成23年12月2日以後に法定申告期限が到来する国税
<b>課税庁の増額更正期間</b>	法定申告期限から3年以内 (贈与税は6年以内)	法定申告期限から5年以内(贈与税は6年以内) ※平成23年12月2日以後に法定申告期限が到来する国税
<b>更正の請求の範囲拡大</b>		<p><b>①当初申告要件の廃止</b> 後述[当初申告要件に関する税制改正]を参照</p> <p><b>②控除額の制限の見直し</b> 控除等の金額が当初申告の際の申告書に記載された金額に限定される「控除額の制限」がある措置について、更正の請求により、適正に計算された正当額まで当初申告時の控除等の金額を増額することができることとなりました。 ※平成23年12月2日以後に法定申告期限が到来する国税</p>
<b>更正の申出手続</b>	 <p>法定申告期限から1年を超えた場合には、「嘆願書」による法定外の手続き</p>	<p>更正の請求期間の延長に伴い、平成23年12月2日より前に法定申告期限が到来した国税で、更正の請求期間を過ぎた課税期間分については、以下の申出期間内に「更正の申出書」を提出すれば、その内容を検討して課税庁より減額更正が行われます。</p> <p>[申出期間]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●所得税・相続税…法定申告期限から3年</li> <li>●贈与税……………法定申告期限から6年</li> </ul>

## 5

変更・廃止あり! **当初申告要件**に関する税制改正

当初申告要件が今回の税制改正により、以下の規定について変更・廃止されました。

### ●当初申告要件とは?

当初申告要件とは、申告書上で適用することをあらかじめ明らかにしておくことにより、適用が認められるものです。このため、当初申告要件が付されている規定については、申告内容の誤り等があっても、上述の更正の請求や修正申告は適用されません。

#### 【個人所得税】

平成23年12月2日の属する年分以降の所得税から以下の①～⑦については、**当初申告要件が廃止されました。**

- ①給与所得者の特定支出の控除の特例
- ②保証債務を履行するために資産を譲渡した場合の所得計算の特例
- ③純損失の繰越控除
- ④雑損失の繰越控除
- ⑤変動所得及び臨時所得の平均課税
- ⑥外国税額控除
- ⑦資産に係る控除対象外消費税額等の必要経費算入

#### 【贈与税の配偶者控除】

贈与税の配偶者控除を受ける際、以下の①②については当初申告要件とされていましたが、平成23年12月2日以後申告期限が到来する相続税・贈与税より、修正申告書または更正請求書でも適用可能となりました。

- ①一般の場合  
贈与税の配偶者控除の適用を受ける場合は、贈与税の期限内申告(期限後申告を含む)に控除額等を記載し申告する。
- ②相続開始の年の特定贈与財産  
相続開始の年に被相続人の配偶者が贈与税の配偶者控除の対象となる財産の贈与を受け、当該配偶者控除を受ける場合は、相続税の期限内申告書(期限後申告書を含む)にその旨記載する。

#### 【配偶者に対する相続税額の軽減】

配偶者に対する相続税額の軽減の適用を受ける場合は、相続税の期限内申告書(期限後申告、修正申告書を含む)に適用を受ける旨記載し申告するが必要でしたが、平成23年12月2日以後申告期限が到来する相続税より、**更正請求書でも適用が可能**となりました。

#### 【青色申告特別控除および電子申告特別控除】

平成23年12月2日の属する年分以降の所得税から**当初申告の確定申告書に記載した金額を適用上限とする措置が廃止**されました。

日頃のご愛顧、感謝いたします。

県下JA  
年金感謝デー  
6月15日(金) 18日(月)  
※一部店舗では開催日異なる場合がございます。

JAがよろしいようでは  
年金のお受取りは

JAで年金をお受取りのお客さま限定!  
おたのしみ  
スピードくじ  
その場で当たります!

# Present

## PRESENT & アンケート

今回の『JAmp』はいかがでしたか?  
あなたのご意見、ご感想をお聞かせください。

アンケートにお答えいただいた方の中から  
抽選で、ご希望の商品をプレゼントします。

### A MSR パックタオル Mサイズ…3名様

フツのタオルとはわけが違います。  
速乾、抗菌、吸水力に優れた高機能タオルです。  
自転車で思い切り走った後は  
このタオルでさっぱりしましょうね。  
(色は選べません)



### B マンハッタンポーター メッセンジャーバッグ…2名様

なにしろカッコイイバッグです。注目度も抜群。  
頑丈で収納力もあり、自転車に乗る時に運転の  
邪魔にならずとても便利です。



### C mont-bell サーモタンブラー…5名様

外皮との間に空気の層があるから  
保温・保冷効果抜群!  
コーヒーやお茶がおいしく飲めますよ。  
側面は滑りにくく加工してあります。



### D お米券 2kg…10名様



## 応募方法



官製ハガキに①郵便番号②住所③氏名  
④年齢⑤電話番号⑥希望賞品(第1希望・第2希望)⑦本号の感想や「こんな特集を読みたい」というご意見を明記の上、  
下記宛先までご応募ください。

### 宛先

〒422-8621  
静岡県駿河区曲金三丁目8番1号  
静岡県信連JA企画推進部  
『JAmp』プレゼント係

### 応募締切

2012年6月30日(当日消印有効)  
●プレゼント当選者の発表は、  
賞品の発送をもって代えさせて  
いただきます。

### 個人情報の 取り扱いについて

皆様からお預かりした個人情報につきましては、JAmp誌面作成の参考、  
プレゼント送付に必要な範囲でのみ利用させていただきます。  
法的開示要請以外に、ご本人の同意なく第三者への提供は致しません。

## ■編集後記

特集の取材で、浜名湖でのサイクリングに同行したことがきっかけで、久しぶりに自転車に  
乗りたい衝動にかられました。カバーを掛けっぱなしだった自転車に、まずはタイヤの空気  
を入れてとりあえず近所を走ってみました。ペダルが重く感じるのは、年をとったせいかと思  
いつつも、風が気持ちよく、いい運動になりました。ときめきは、暮らしを色鮮やかにしてく  
れます。この夏、みなさんも、何かときめくものが見つかるといいですね。

## JAバンク 静岡 2012/5 第5号

発行元  
静岡県信連JA企画推進部  
〒422-8621 静岡県駿河区曲金三丁目8番1号  
TEL.054-284-9666 FAX.054-284-9902  
http://www.jabank-shizuoka.gr.jp