

JAmp

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

進化する伊豆の温泉宿。

「かかりつけ湯」をみつける旅

Discover 静岡色図鑑

ところてん

JA職員の口コミ情報

地元で愛される老舗・名店

どう変わるの？

平成26年度税制改正の概要



進化する伊豆の温泉宿。

「かかりつけ湯」をみつける旅

温泉も、料理も、自然も、たっぷり堪能。新しい癒され方、教えます。

ちょっと疲れているとき。自分にごほうびをあげたいとき。「温泉に行きたいな」と思う人は多いはず。日本では古くから、温泉地に滞在しながら人が本来持つ自然治癒力を引き出す「湯治」の文化が根付いてきました。今でも、一泊旅行で、日帰りでも、心身を癒すために老若男女が温泉を訪れます。今回は、そんな温泉が持つ魅力に着目し、進化させた“かかりつけ湯”の取り組みをご紹介します。

“かかりつけ湯”とは、静岡県に関連団体「ファルマバレーセンター」が選んだ、健康増進や癒しのプログラムを提供する伊豆の温泉宿泊施設。平成25年度は50軒が選定されています。共通しているのは、良質なお湯へのこだわりと、おもてなし。独自のプログラムには、温泉だけでなく海あり山ありの自然や、文学が根付く土地の歴史も取り入れられており、伊豆の魅力を再発見することができます。

気持ちのよい温泉に浴する至福のひとつとき。さらには、旬のおいしい恵み、豊かな自然と一体となる心地よさ、読書や散策などを通じて自由に思いを巡らせる時間。知らず知らずのうちに肩のこりも心のこりもほぐれ、元気な自分を取り戻している。そんな思いの過ごし方ができるのが「かかりつけ湯」の魅力なのです。

あなたも、自分だけの特別な「かかりつけ湯」を見つけてみませんか。



①通常の温泉風呂の3倍。深さ1.2mの「たち湯」で温泉を活用した健康プログラムが体験できる。(船原館) ②お食事は地の物を中心に。炭火でじっくり焙った鮎の塩焼きは骨まで軟らかい。(湯ヶ島たつた) ③井上靖の小説の舞台にもなった道。伊豆には文豪たちの足跡が多く残されている。④旅気分が盛り上がる宿の雰囲気も癒しのひとつ。(船原館) ⑤清らかな水の流れ、野鳥のさえずり、深い緑。自然と一体になれる天城の川床。(湯ヶ島たつた) ⑥明治時代の古民家の空間では、囲炉裏を囲んだ懐かしい時間が待っている。(船原館) ⑦窓の外には清流と緑。部屋を通り抜けるのは爽やかな風。(湯ヶ島たつた)

特集 かかりつけ湯

良質なお湯とおもてなし。 体も心も元気になる伊豆へ

～健康をテーマに伊豆の魅力を再発見する旅～

訪れた人に“癒しと健康増進”を提供してくれる、伊豆のかかりつけ湯の宿。
「良質な温泉」を基本とし、「おもてなし」として『健』『食』『癒』『料』のうち、
少なくとも一つ以上の特徴を持つことが選定の条件になっています。
今回は、心も体もよこぶプランをいくつかご紹介します。

（食）

健康に配慮した
食事

食品アレルギーを
持つ方に対応。
食事制限や
減塩、低カロリーの
メニューづくりをする宿も

おもてなし

（健）

温泉を活用した
健康プログラム

温泉入浴指導員などの
専門家からアドバイスが
受けられる

良質な温泉

泉質、湯量から
浴槽の管理まで
徹底した温泉情報を開示

（料）

リーズナブルな
価格設定

（癒）

さまざまな
癒しの提供

連泊や平日利用の方に、
通常より割安な
設定をご用意

宿併設の運動施設や周辺の
文学散歩など多種多様な
魅力を提供

かかりつけ湯の特徴

（健）

“ワッツ”と天城流湯治法。
たち湯で体験しよう！

天城湯ヶ島にある「船原館」では、
たち湯で行う温泉療法が体験で
きる。“ワッツ(WATSU)”は米国
生まれのリラクゼーション法。母
親の胎内にいるかのような浮遊
感に身を任せることで心身ともに
深く癒される、トリピーターも多
い。「天城流湯治法」は自宅でも
続けられるケアを目指した健康
法。温泉の中で行う温泉整体や自
己指圧を覚えられ、四十肩や腰痛
に悩む人にも好評。

温泉療法目当てに宿を訪れる人も多い▶



「船原館」館主 鈴木基文さん
「伊豆の温泉の魅力を広く伝えたい」と、2001年に「ワッツ」のインストラクター資格を自ら取得。「かかりつけ湯協議会」代表も務める。

（食）

適量・多彩のヘルシー志向。
塩分も控えめに。

「かかりつけ湯」の中には、アレルギー対応のほか、低カロリーや減塩のメニューづくりに取り組む旅館も増えている。量を調整するなど、個に応じたきめ細かなサービスも特徴。「湯ヶ島たつた」では、地の食材にこだわった野菜中心のヘルシーなメニューを提供。鮎の塩焼きや天城軍鶏のわさび鍋など、季節ごとに遊び心あるおもてなしを楽しめる。

天城の地のものをたっぷり取り入れた料理▶



（癒）

木々や風、川のせせらぎ。
自然に身を置く開放感。

歴史と伝統が香る温泉地・伊豆では、宿の周りに広がる自然もおもてなしのうち。たとえば、川沿いに佇む「湯ヶ島たつた」では、清流のせせらぎと風を感じながら伊豆唯一の川床料理が味わえる。川沿いの遊歩道では、川端康成や梶井基次郎ゆかりの地として文学散歩が楽しめ、初夏にはホテルが飛びかう光景を見ることができる。



▲ 遊歩道散歩も楽しみのひとつ

◀ ライトアップされた夜の川床も魅力的

かかりつけ湯協議会

<http://www.kakaritsukeyu.jp/>

健康増進と癒しを提供する伊豆温泉宿のネットワーク「かかりつけ湯」の普及・促進を図っている。イベントやツアー、勉強会など、さまざまなプログラムを企画・提供している。

ファルマバレープロジェクト

<http://www.fuji-pvc.jp/>

富士山麓地域を中心に、医療からウエルネスまで世界レベルの研究開発を図り、県民の健康増進と健康関連産業の振興を図る県の推進プロジェクト。「かかりつけ湯」はその取り組みのひとつ。

取材協力

伊豆天城 船原温泉 船原館

●伊豆市上船原518-1 ●TEL.0558-87-0711

囲炉裏で味わう天城の山里料理も人気。宿泊者のみワッツや天城流湯治法を体験できる。(要予約)

伊豆天城 湯ヶ島温泉 水のみち 風のみち 湯ヶ島たつた

●伊豆市湯ヶ島347 ●TEL.0558-85-0511

天城の名所「出会い橋」のたもとにあり、伊豆唯一の川床料理を提供。自家源泉掛け流しの湯を24時間楽しめるのも魅力。

Discover 食飾職

静岡色 図鑑

シヨク

おいしい食べ物や特産品、文化や伝統を守る職人さん…知っているようで知らない地元のいろんな「色」にフォーカスするシリーズ。

今回は、日本一の天草の産地、伊豆半島の「ところてん」についてご紹介します。

Vol.5

ところてん



海からとった天草をそのまま天日干しにした「赤草」と真水で洗ってから干した「晒し」。ブレンドすることでおいしさが引き立つ。



栄養は？健康にいいの？

ところてんは、水分20%以外のほぼすべてが食物繊維。ローカロリーで整腸作用があるので、生活習慣病や成人病が気になる人たちの間でブームになり、いまも根強い人気があります。ダイエット食としても定番。つるりとした喉ごしは、これから暑い季節に向かってぴったりですね。

「ところてん」の歴史

仏教伝来の頃、中国から伝わったという説や、海岸地域で食されていた日本古来の海藻食品とする説など諸説あります。起源ははっきりしていませんが、江戸時代には庶民の間食として広がっていました。伊豆半島では江戸時代から天草漁が盛んで、特に伊豆白浜は全国屈指の天草産地として知られていたそうです。

伊豆の天草は、量も質も日本一

伊豆半島は伊豆諸島と合わせて日本一の天草産地。伊豆半島の周辺は、磯が近く波が荒いところが多いため、品質の良い天草が育ちやすく、伊豆白浜や須崎、稲取、土肥などは高級天草の産地として知られています。春から初夏にかけて、浜辺に天日干しされた天草は伊豆の風物詩のひとつになっています。

ところてんトリビア★なぜ「心太」？

平安時代、「凝海藻」と書かれていた天草を、万葉仮名で「古留毛波」=コルモハと読ませ、俗称として「心太」の二字を当てココロフトとも呼んだそうです。そこから転じてココロタイ→ココロテン→トコロテンになったとされています。ちなみに「ところてん」を戸外で凍結乾燥させたものが「寒天」です。

海女漁の様子▶



伊豆では海女漁の伝統も。

手摘みの天草は絶品！

伊豆では、毎年5月頃から海女漁が行われており、女性たちが昔ながらの潜水法で天草を手摘みしています。昭和の最盛期には半島内の四十数カ所で行われていましたが、高齢化が進み、後継者もほとんどいないのが現状です。手摘みの天草は香り高く、コシが強い逸品。手摘み天草漁の伝統をぜひ守ってほしいものですね。

海女さんの手摘み天草100%のところてん

清水町にある「ところてんの伊豆河童」では、伊豆の海女さんが手摘みした最高級天草と柿田川の湧水を使ったところてんをいただくことができます。あんみつやチョコと合わせた「チョコろてん」などのところてんスイーツも人気。二杯酢、三杯酢、黒蜜、わさびドレッシング、梅蜜などタレも豊富に揃います。



▲ おやつにぴったりの抹茶あんみつ

「磯の香りを引き出すために、紅緑白中心に3種類以上の天草をブレンド。二日かけてじっくり煮溶かして作っています。いろいろな味で楽しんでみてください」

お話をうかがった人
「ところてんの伊豆河童」
代表取締役 栗原康浩さん



駿東郡清水町伏見184-3 TEL.055-975-0098
【営業時間】9:30～17:00 【定休日】日曜・祝日
<http://www.tokoroten.co.jp/>

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…『地元で愛される老舗・名店』をご紹介します。

JAとぴあ浜松 太田祐治さんおすすめ サン・ラファエル

浜松市東区半田山五丁目9-12
TEL.053-435-0141
(営)10:00~19:00(カフェ)11:00~17:00
www.saint-raphael.co.jp/



半田山にオープンして17年の洋菓子店。店内に入ると色鮮やかなたくさんのケーキが目飛び込みます。平日にも行列ができる超人気店。母の日にはケーキで「ありがとう」を伝える方も多いとか。先代がこの地で洋食レストランビザラを開店した昭和54年から、地元で愛される名店がここにはあります。



ショークリームが有名なのですが種類がいっぱいで目移りしちゃいます。今日はどれにしよう…?



JAとぴあ浜松 和田支店 太田祐治

JA伊豆の国 小野間尚子さんおすすめ 蔵屋鳴沢(くらやなるさわ)

伊豆の国市中272-1
TEL.055-949-1208
(営)月~木)11:00~15:00、(金)11:00~21:30
(土日祝)10:00~21:30
http://www.kuraya-narusawa.co.jp/



実際に稼働した反射炉として、世界で唯一現存する葦山反射炉の隣にある「蔵屋鳴沢」。伊豆のクラフトビール「反射炉ピヤ」と網焼き料理のレストラン、お茶製造直売のおみやげ館があり、お茶摘み体験なども楽しめます。反射炉の案内サービスと合わせて、平成27年の世界遺産登録を目指す活動にも取り組まれています。



できたての地ビールは最高!ビールのラベルづくり体験ほか季節ごとの体験プログラムも充実!



JA伊豆の国 南部支店 小野間尚子

JA掛川市 藤田直美さんおすすめ 平松商店

掛川市細田181-2
TEL.0537-22-3611
(営)8:00~18:30
定休日:日曜・祝日
http://www.hiramatsu-shoten.com/



松並木が残る旧東海道路に「あられ・せんべい」の老舗があります。大正四年創業の「平松商店」。手づくりなので精米から焼き上げまで1週間!本物の美味しさを追求し、代々受け継がれた製法で焼き上げられるあられは「ホッ」とするひとときを私たちに提供してくれます。贈り物や、お返し等にもおすすめです。



素材の品質と風味はあられ専門店ならではの!



JA掛川市 和田岡支所 藤田直美

JA御殿場 長田綾乃さんおすすめ 元祖 金時茶屋

駿東郡小山町844 金時山山頂
TEL.090-3158-1239
(営)7:00~16:30



箱根山の北東部に位置する標高1,213mの金時山。山頂からは富士山、愛鷹山、駿河湾、芦ノ湖を一望でき、その景色や清々しさはストレスも忘れさせてくれます。その山頂にある「元祖金時茶屋」で食べるきのこ汁、かき氷は格別!茶屋を切り盛りされている、おさげ姿が可愛い「金時娘」さんも人気で、いつも常連さんや山ガールで賑わっています。



登山ルートは乙女峠~長尾山~金時山ルートがおすすめ!1時間30分程度で山頂に着きますよ



JA御殿場 中央支店 長田綾乃

JA静岡市 岩佐和樹さんおすすめ 横浜屋 西脇店

静岡市駿河区西脇862-2
TEL.054-283-7586
(営)11:00~15:00、17:00~22:00
定休日:月曜



大浜街道沿いにある豚骨醤油ラーメン店です。店内は厨房を囲むように配置されたカウンターのみで、昼間には満席になることもあります。こってりとしたスープと自家製チャーシューが入ったラーメンは、くせになる味です。駐車場も広いので静岡にお越しの際はぜひ立ち寄りください。



おすすめは味玉ラーメン。自家製のタレで美味しく味付けした煮卵をトッピングした、この店の人気メニュー



JA静岡市 大里支店 岩佐和樹

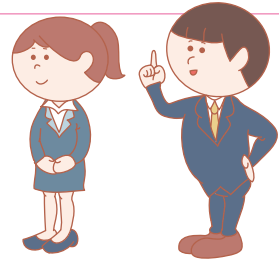


◎次回は、
JA職員おすすめの
『地元の人がこっそり教える
穴場の絶景スポット』
をご紹介します。
お楽しみに!

どう変わるの？

平成26年度税制改正の概要

今年の税制改正は、ここ数年の傾向の通り、
個人所得税関連では増税の傾向です。
今回は、私たちの家計、生活にかかわりのある
内容についてご紹介します。



金融証券税制

	現行	改正後												
NISAの非課税口座設定 平成27年1月以降、NISAの専用口座を毎年変更することが可能となります。	1 同一の非課税勘定設定期間内(最長4年間)は、NISA口座を開設する金融機関等を変更することはできない。 2 一度開設したNISA口座を廃止した場合、同一の非課税勘定設定期間内(最長4年間)はNISA口座を再開設できない。	1 NISA口座を開設する金融機関等を毎年変更することができる。 2 NISA口座を廃止した場合でも、再開設することができる。 ※平成27年1月1日以後の手続において適用。												
企業型確定拠出年金の拠出限度額 個人投資の促進を図り、企業型の確定拠出年金の非課税枠が引き上げとなりました。	企業型 <table><tr><td>他の企業年金がない場合</td><td>月額51,000円</td></tr><tr><td>他の企業年金がある場合</td><td>月額25,500円</td></tr></table> 個人型 <table><tr><td>他の企業年金がない場合</td><td>月額23,000円</td></tr><tr><td>自営業者等</td><td>月額68,000円</td></tr></table>	他の企業年金がない場合	月額51,000円	他の企業年金がある場合	月額25,500円	他の企業年金がない場合	月額23,000円	自営業者等	月額68,000円	企業型 <table><tr><td>他の企業年金がない場合</td><td>月額55,000円</td></tr><tr><td>他の企業年金がある場合</td><td>月額27,500円</td></tr></table> 個人型 改正なし。 	他の企業年金がない場合	月額55,000円	他の企業年金がある場合	月額27,500円
他の企業年金がない場合	月額51,000円													
他の企業年金がある場合	月額25,500円													
他の企業年金がない場合	月額23,000円													
自営業者等	月額68,000円													
他の企業年金がない場合	月額55,000円													
他の企業年金がある場合	月額27,500円													

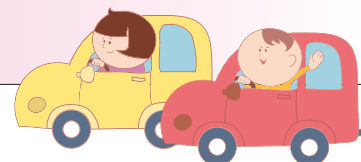
個人所得税

	現行		改正後			
給与所得控除額の上限定金額 給与所得控除額の上限が見直され、段階的に引き下げられることになりました。	収入金額		給与所得控除額		1.平成28年分	
	162.5万円以下		65万円		収入金額	
	180万円以下		収入金額×40%		給与所得控除額	
	360万円以下		収入金額×30%+18万円		収入金額	
	660万円以下		収入金額×20%+54万円		給与所得控除額	
	1,000万円以下		収入金額×10%+120万円		収入金額	
	1,500万円以下		収入金額×5%+170万円		給与所得控除額	
	1,500万円超		245万円		収入金額	
				2.平成29年以降		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		
				収入金額		
				給与所得控除額		

相続税・贈与税

	現行	改正後						
相続税額の取得費加算の特例 相続財産に係る譲渡所得の課税の特例について、見直し措置が講じられました。	1 相続財産である土地等を譲渡した場合の取得費加算額は、以下の算式により計算する。 取得したすべての土地等の相続税評価額 債務控除前の課税価格 加算額＝確定相続税額 × 2 相続財産の譲渡に係る確定申告書の提出期限後に相続税の期限内申告書を提出した場合には、税務署長に対し相続税額の取得費加算の特例の適用を受けたい旨の申し出を行い、減額更正を受ける。	1 左記と同じ。 譲渡した土地等の相続税評価額 債務控除前の課税価格 加算額＝確定相続税額 × 2 相続財産の譲渡に係る確定申告書の提出期限後に相続税の期限内申告書を提出した場合には、<u>相続税の期限内申告書の提出後2か月以内に更正の請求をすることができる。</u> ※上記1、2の改正は、平成27年1月1日以後開始する相続・遺贈により取得した資産を譲渡する場合に適用。						
農地等に係る相続税・贈与税の納税猶予 税猶予期間中の利子税が全額免除となります。	1 収用等のため譲渡した場合の利子税について、納税猶予期間中の利子税の1/2を免除する。	1 収用等のため譲渡した場合の利子税について、納税猶予期間中の利子税を<u>全額</u>免除する。						
住宅取得等資金の贈与税の非課税 住宅ローン控除と同様に対象住宅等の基準が拡充されました。	1 対象住宅等<table><tr><td>新築住宅</td><td>床面積50㎡以上240㎡以下</td></tr><tr><td>既存住宅</td><td>床面積50㎡以上240㎡以下 築20年以内(耐火建築物は25年以内) または耐震基準に適合</td></tr><tr><td>増改築等</td><td>床面積50㎡以上240㎡以下</td></tr></table> 2 東日本大震災の被災者で、警戒区域設定指示等の対象区域内に所在していた住宅に居住していた方が、その警戒区域設定指示等が解除された日以後3か月を経過する日までの間に直系尊属から住宅取得等資金の贈与を受け、一定要件を満たすとき、1,500万円または1,000万円まで贈与税が非課税となる。	新築住宅	床面積50㎡以上240㎡以下	既存住宅	床面積50㎡以上240㎡以下 築20年以内(耐火建築物は25年以内) または耐震基準に適合	増改築等	床面積50㎡以上240㎡以下	1 耐震基準に適合しない既存住宅を取得する場合でも、下記の要件を満たすものは対象住宅とする。 (1) 既存住宅の取得の日までに耐震改修工事の申請等をする。 (2) 居住の用に供する日までに耐震改修工事を完了している。 (3) 耐震基準に適合することとなった証明がされること など。 ※平成26年4月1日以後取得の既存住宅について適用。 2 警戒区域設定指示等が解除された日以後1年を経過する日までに期間延長。 ※平成26年1月1日以後取得の贈与から適用。
新築住宅	床面積50㎡以上240㎡以下							
既存住宅	床面積50㎡以上240㎡以下 築20年以内(耐火建築物は25年以内) または耐震基準に適合							
増改築等	床面積50㎡以上240㎡以下							





自動車税

	現行			改正後					
自動車取得税の引下げ 消費税8%増税の平成26年4月から自動車取得税が引き下げられます。	車種区分		税率	車種区分		税率			
	自家用自動車(軽自動車を除く)		5%	自家用自動車(軽自動車を除く)		3%			
	営業用自動車・軽自動車		3%	営業用自動車・軽自動車		2%			
				※平成26年4月1日以後取得されるものに適用。					
自動車取得税のエコカー減税の拡充 エコカー減税の拡充が図られます。	対象車		内容	対象車		内容			
	電気自動車等		非課税	電気自動車等		非課税			
	H27年度燃費基準+20%								
	H27年度燃費基準+10%		▲75%	H27年度燃費基準+10%		▲80%			
	H27年度燃費基準		▲50%	H27年度燃費基準		▲60%			
				※平成26年4月1日以後取得されるものに適用。					
軽自動車税の税額引上げと経年車重課の実施	現行経年重課なし								
	車種区分			税額	車種区分			税額(平成27年度以降)	左のうち車齢13年超(平成28年度以降)
	四輪	乗用	自家用	7,200円	四輪	乗用	自家用	10,800円	12,900円
			営業用	5,500円			営業用	6,900円	8,200円
		貨物用	自家用	4,000円		貨物用	自家用	5,000円	6,000円
			営業用	3,000円			営業用	3,800円	4,500円
三輪			3,100円	三輪			3,900円	4,600円	
自動車税のグリーン化特例の延長・拡充	対象車		内容	対象車		内容			
	電気自動車等		概ね▲50%	電気自動車等		概ね▲75%			
	H27年度燃費基準+20%								
	H27年度燃費基準+10%		概ね▲50%	H27年度燃費基準+20%(H32年度燃費基準未達成)		概ね▲50%			
	H27年度燃費基準			H27年度燃費基準+10%					
				H27年度燃費基準		廃止			
				※平成26、27年度に新車新規登録されるものに適用。					
自動車重量税のエコカー減税の拡充	対象車		初回車検	2回目車検	対象車		初回車検	2回目車検	
	電気自動車等		免税	▲50%	電気自動車等		免税	免税	
	H27年度燃費基準+20%								
	H27年度燃費基準+10%		▲75%	H27年度燃費基準+10%		▲75%			
	H27年度燃費基準		▲50%	H27年度燃費基準		▲50%			
				※平成26年4月1日以後に新車検査を受けたものが対象。					

日頃のご愛顧、感謝いたします。

年金感謝デー

県下JA

6月13日(金)・16日(月)
※一部店舗では、開催日が異なる場合がございます。

年金のお受取りは
JAがよろしいようです。

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。



C 今治タオル&四万十ヒノキ
入浴剤のセット…3名様
吸湿性にすぐれ、やさしく柔らかな
風合いをもつ今治タオルと、
ティーバッグ型のヒノキ
入浴剤のセットです。

※色はお選びいただけません。

D 麻ストール…2名様
ナチュラルな麻のストールは
おしゃれのアクセントにも、
首回りの日よけにも。
持ち運びやすさも◎。 ※色はお選びいただけません。

E お米券2kg
…10名様



※種類はお選びいただけません。

A ライティング天球儀
(フロアランプ)…1名様
星座の星がキラキラと照らし出されるランプ。
暗い部屋にいくつも浮かぶ星形の光が幻想的です。



B ワールドトラベラーシリーズ
キャンドル(東京・ニューヨーク)
…2名様
デザイナー自身が旅した世界の都市を
イメージして調合したアロマキャンドル。
植物性で空気清浄効果もあり。



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。

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
静岡市駿河区曲金三丁目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

2014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。

編集後記

「かかりつけ湯」に認定されているお宿の特徴や取り組みをみると、あらためて伊豆の魅力に気づかされます。良質な温泉、豊富な食材、四季折々の自然。そして、文学やアートなど芸術が息づく土地の歴史。「かかりつけ湯」とは、健康増進や癒しを得るだけでなく、伊豆の多様な恵みを知り、体験することができる場でもあるのです。今回ご紹介した「船原館」さんの温泉プログラムもそのひとつ。プログラムを通じて、温泉の魅力はもとより、館主の鈴木基文さんをはじめ、新たな湯治文化を発信するスタッフの方々の想いに触れることができます。そんな人々との出会いも「かかりつけ湯」の旅の大きな魅力に違いありません。

JAバンク 静岡 2014/5 第13号
発行元
静岡県信連JA企画推進部
〒422-8621 静岡市駿河区曲金三丁目8番1号
TEL.054-284-9666 FAX.054-284-9902
http://www.jabank-shizuoka.gr.jp

●JAバンク静岡ホームページでは、『JAmp』最新号をはじめ、バックナンバーもご紹介しています。トップページよりご覧ください。