

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

志戸呂焼の里を訪ねて

～窯元で陶芸体験～

Discover 静岡色図鑑 静岡おでん 2020

JAアグリ News

はるみ

「資産形成」と「資産運用」のおはなし

知っておきたい災害の時のお金のこと
雑損控除と災害減免法について



志戸呂焼の
里を訪ねて

～窯元で陶芸体験～

信楽を舞台にした朝のドラマの影響もあってか、やきものに関心を持つ人が増えていきます。

見る、買う、作る…日本人のやきもの好きは有名ですが、もしも自分の器を作るなら、直接窯元で教わってみたいものです。今回は、そんな希望に応じてくれる窯元が点在する志戸呂焼の里を紹介します。

かつて大井川の西金谷の宿一带は志戸呂郷と呼ばれ、室町時代に美濃の陶工がこの地に窯を築いたのが、志戸呂焼の始まりとされています。土に恵まれた土地柄で、一帯

で採れる土は鉄分が多く、堅く焼けるので、湿気を嫌う茶壺には最適でした。徳川家康から焼物商売免許の朱印状が授けられて産地として発展し、さらに茶人大名の小堀遠州が志戸呂窯を「遠州七窯(えんしゅうなながま)」の一つに数えたことで、その名が全国に知られるようになりました。現在は5つの窯元があり、抹茶や煎茶用の茶器をはじめ、壺や茶碗やお皿など日常で使えるものが作られ、伝統あるやきもの地でそれぞれの窯元らしさを伝えています。

今回訪ねた鳳悦窯は、志戸呂焼の名工鈴木兼四郎氏の孫、白幡鳳悦さんが受け継ぐ伝統窯。地元の土にこだわり、粘土作りから焼き上げまで昔ながらの手法がとられています。展示ルームでは、やきもの話をしながら作品を購入することもできます。この窯元をはじめ志戸呂焼の窯元では、都合が合えば見学や陶芸体験もできます。訪問した際には、その場が観光施設ではなく、神聖な制作の場であることも忘れずに。自然が残るのどかな里山で、土と向き合うやきもの魅力を体感してみませんか。



① 指を使って土を下から上に引き上げるように、ゆっくり動かしていく。土がやわらかいので崩れやすく、手の力加減がとても重要。② 土に向かう真剣なまなざしの鳳悦さん。「満足のゆく作品づくりは、一生続いていく」と94歳の今もろくろをまわす。細部にまで心配りされた造形も大きな魅力。③ ろくろで使う木製の道具類は自ら丁寧に製作している。鳳悦さんの祖父にあたる明治の名工・鈴木兼四郎氏が作ったものも受け継がれている。④ 鉄釉(てつゆう)に灰釉(かいゆう)を斑に掛けた虎斑柄(とらふがら)の器たち。釉薬の組み合わせが妙を生む、志戸呂焼の技法の一つ。⑤ 素焼を終え本焼を待つ器と、高熱で溶けた釉薬がつややかに輝く完成した器たち。⑥ 彦治窯にある三段登り窯の跡。窯焚きは一昼夜半かけて行われ、左右二つある焚き口から赤松の薪を両方から同時に投げ入れていたとのこと。

特集

志戸呂焼の里を訪ねて

茶畑の緑が広がり、
のどかな風情が漂う陶芸の里へ。
点在する窯元を訪ねながら、
それぞれの作風に触れてみるのも楽しそうです。

小堀遠州が愛したやきもの

茶人大名として知られる小堀遠州の
好み茶器を焼いた七つの窯は「遠州七窯」と呼ばれ、
志戸呂窯もその一つです。

- 志戸呂焼(遠江) 静岡県
- 膳所焼(近江) 滋賀県
- 朝日焼(山城) 京都府
- 赤膚焼(大和) 奈良県
- 古曽部焼(摂津) 大阪府
- 高取焼(筑前) 福岡県
- 上野焼(豊前) 福岡県

1 鳳悦窯
島田市番生寺60
TEL:0547-45-2874

2 彦次窯
島田市横岡914
TEL:0547-45-4540

3 利陶窯
島田市横岡579-3
TEL:0547-45-3858

4 遊窯
島田市横岡1184-9
TEL:0547-45-3814

5 細井陶游
島田市志戸呂1069-4
TEL:0547-46-2133

見学や体験をご希望の方は、各窯元にお電話ください。

金谷タクシーで窯元めぐり | ご予約・お問い合わせは TEL.0547-45-2151まで!

志戸呂焼の里

志戸呂焼が できるまで



志戸呂焼の特徴

褐色または黒釉(こくゆう)を使った素朴な釉調で、
いずれも古代色豊かな雰囲気を持っている。
灰釉(かいゆう)と鉄釉(てつゆう)の掛け合わせで生まれる
「虎斑(とらふ)」と呼ばれる柄も独特。



採土

地元で土を採る。産地ごとに違う土の特質がやきものの個性となる

土づくり

粘土を手でもんで空気を抜き、堅さを均一にする

成形

ろくろを回転させて形を作り、指やヘラを使って仕上げる

素焼



素地を焼き固めるために焼く。鉄分を含んだ志戸呂の土は赤みが出る

乾燥



形が出来上がったら、陰干して水分を抜き、ゆっくり乾燥させる

本焼

長時間、高温で焼き締める。釉薬を溶かし、器に焼きつける

施釉

器の表面に釉薬を掛ける。釉薬の調合には窯元独自の秘伝、秘法がある

志戸呂焼 イベント情報

四月十六日は「しとろの日」
「ふじのくに茶の都ミュージアム」で
毎年、展示会が催されます。

現代の名工展
2/19(水)~24(月) (松坂屋静岡店)
静岡県郷土工芸展
3/4(水)~16(月) (浜松遠鉄百貨店)

今回取材した鳳悦窯の
作品も出品予定です

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。

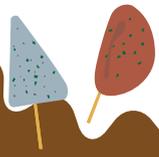
静岡人が愛してやまない「おでん」世につれ店につれ違いも楽しめる「静岡おでん」の今を紹介します。

Vol.28

静岡 おでん 2020

基本のおさらい
「静岡おでん5箇条」

1. 黒はんぺんが入っている
 2. 黒いスープ(牛すじ)
 3. 串にさしてある
 4. 青のり・だし粉をかける
 5. 駄菓子屋にもある
- ※「静岡おでんの会」より



「静岡おでん」をおさらい

黒いスープ、だし粉と青のりなどの特徴で知られる静岡おでん。駄菓子屋でも食べられ、子どもの頃から1年中身近にある静岡人のソウルフードです。戦後、静岡市役所前の青葉通りに200台近く並んでいた屋台が、土地開発で移転し、おでん横丁や居酒屋、郊外のお店になりました。B級グルメブームで全国に知られる静岡名物になりました。

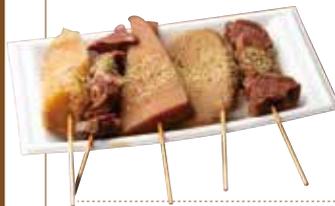
新ジャンルなど 味わい方いろいろ

駄菓子屋系、横丁系、居酒屋系に加え、BAR系のお店など、静岡おでんを楽しむジャンルも進化しています。従来の伝統は受け継ぎつつ、新しいメニューにチャレンジしているお店も多数。食べる人に喜んでもらうアイデアや仕掛けを生み出す源は、熱くあふれる「おでん愛」。地元の人でも未体験な静岡おでんの世界、これからも広がっていきそうです。

駿府城公園「おでんやおばちゃん」

駄菓子屋系

静岡市の観光の中心地、駿府城公園内にあり、昼間から静岡おでんが食べられる。懐かしい雰囲気の中で、のんびりほっこり。



★おススメの具

- 「静岡おでん5本盛り」
- 牛すじ ●黒はんぺん
 - さんかく ●しのだ巻き
 - ふわ(牛の肺。知る人ぞ知る静岡競輪場の人気おでん)



外国語のメニューでおもてなし

駿府城公園
TEL:080-5824-7400
[営] 10:00~17:00
年中無休のつもり

「海ぼうず本店」

居酒屋系

静岡おでんの伝統を守りつつ「進化形おでん」も提供。卓上コンロで温めて食べられるのが新しい!



★おススメの具

- 生わかめ ●豚足
- 半熟玉子
- 生きくらげ
(久能山東照宮献上品、日晴農場産を使用)



静岡市駿河区南町6-11 赤ちんビル1F
TEL:054-284-8282
[営] 15:00~23:00 年中無休

「おでんBarラポーナ」

バー系

出汁まで飲めるさっぱりとした新しい静岡おでんを発信中!洋酒も日本酒も揃っています!



★おススメの具

- タコ ●大根
- しいたけ
(梅ヶ島志村農園の原木しいたけを使用)



静岡市葵区常磐町1丁目4-2 原田ビル2F
TEL:054-260-7057
18:00~3:00(月火水木) ※金土日は17:00~ 無休

静岡おでん祭2020

かつておでん屋台が連なった中心市街地・青葉公園通りに「静岡おでん」のお店が集合!今回取材した「海ぼうず本店」と「おでんBarラポーナ」も出店します!

- 3/13(金)~15(日)
- 13日(金) 16:00~21:00 (一部店舗は19:00閉店)
- 14日(土) 10:00~21:00 (一部店舗は19:00閉店)
- 15日(日) 10:00~18:00

会場

青葉シンボルロード

お問合せ

静岡おでん祭事務局
oden@pacweb.co.jp
TEL:070-4170-0711



静岡の旬をお届け! JAアグリNews

はるみ

清水生まれの清水育ち。
すっきりとした甘さと香り、
サクサクの食感が自慢です!
全国や海外に誇れる農作物として、
平成23年に静岡県の
「しずおか食セレクション」に
認定されました。



興津試験場で生まれた品種

「はるみ」は、静岡市清水区興津の果樹試験場で、「清見」と「ポンカン」の交配によって生まれた「不知火(しらぬひ)」との姉妹品種です。春を予見させる爽やかな味や香りにちなんで「はるみ」と名付けられました。1996年に品種登録され、2000年から出荷をはじめ、おいしさが評判となり年々出荷量が増えています。

樹上完熟+貯蔵で味をまろやかに! ミカン産地しみずのこだわり

「はるみ」は果皮が弱いので傷がつきやすい品種ですが、できる限り樹で完熟させて収穫しています。さらに出荷前に貯蔵することで酸味を抜いてまろやかな味に上げています。皮はむきやすく、ホロも薄いのでよりジューシーに感じるおいしさ。一粒ごとのプチプチ食感も人気の理由。春の訪れを感じる「はるみ」を味わってみてください。

手に入るのはココ

- JAしみずアンテナショップきらり ※事前に問い合わせ、ご予約をおすすめします。
- JAしみずサービス(ふれっぴー)
- 県内スーパー など

はるみ DATA

★品種

「清見」×「ポンカン」の交配種

★収穫時期・旬の時期

12月末から1月上旬までが収穫期。
貯蔵後、出荷。2月上旬から3月中旬頃

効用

ビタミンC

●免疫力を高め風邪予防 ●動脈硬化や脳梗塞などの予防 ●美肌効果 ●鉄の吸収促進 など

β-クリプトキサンチン

●骨粗鬆症の予防 ●糖尿病の予防 ●免疫力を高める ●美肌効果 ●発がん性抑制 など

教えて!

JAマイスター

「はるみ」をめぐる話題の情報

★はるみチーズケーキ

興津の洋菓子店「すすとら」とのコラボ商品。
はるみフェスタで限定販売されます。
ホール 2,100円(税込)
ピース 350円(税込)



★はるみエール

静岡の「アオイビール」による
限定フルーツビール。
初夏に期間限定で発売予定。
330ml 550円(税込)

★はるみアロマ [バスソルト・キャンドル]

JALしみず、生産者、業者による共同開発。
果皮から抽出したはるみの
エッセンシャルオイル使用。
天然のやさしい香りが特徴。
セット価格 6,480円(税込)



はるみフェスタ

「はるみ」の試食販売や、「はるみ」のチーズケーキの
限定販売ほか、多彩なイベントを開催。

日時：2月8日(土)・9日(日)

場所：JAしみずアンテナショップきらり
(静岡市清水区庵原町3313-1)

問合せ：0120-322-064

おいしさを見分けるポイントは、
形は楕円のもの、ヘタの軸は細
いもの。「はるみ」は肌が柔らか
いので傷つきやすいですが、
中身の味は太鼓判付です!

お話を 伺った方

JALしみず
営農部
柑橘果樹課 主任
小泉 政樹さん



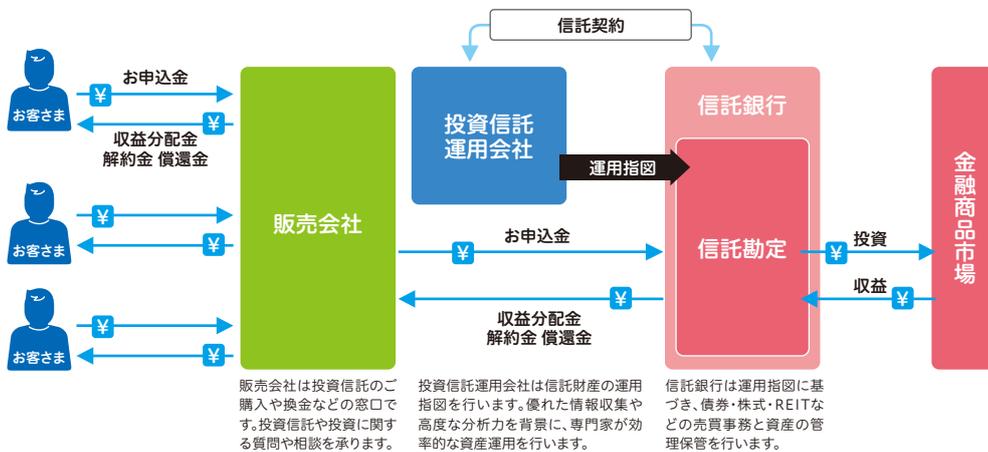


「分散・長期・積立投資でかしこく運用」

ゆとりある老後を過ごすためには、資産運用によってお金にも長生きしてもらう必要があります。それには、投資信託を活用した「分散・長期・積立投資」が一つの手段です。また、「分散・長期・積立投資」の考え方で投資信託を上手に使うことで資産運用すれば、安定的な運用が期待できます。最終回となる第3回では、そもそも投資信託がどのようなものかについてお伝えします。

1 投資信託ってどんなもの?

投資信託は、多くのお客さまが「販売会社」に申し込んでお預けした資金を「信託銀行(信託勘定)」が大切に保管・管理し、「投資信託運用会社」がその資金に対して運用指図を行う仕組みで、それぞれの役割分担に基づき、厳正かつ効率的に運営される商品です。その運用成果はお客さまに還元されます。



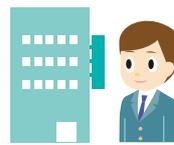
お客様から投資された資金は、信託財産として分別保管が行われています。万一、販売会社、投資信託運用会社、信託銀行(信託勘定)いずれかが破綻しても、投資信託の信託財産は、法律や制度にしっかり守られ安全です。
※投資信託の資産価値は資産運用実績に応じて変動するため、元本は保証されていません。

2 投資信託のメリット

1 手軽に分散投資をすることができます。



2 資産運用のプロにお任せすることができます。



3 個人では投資しにくい投資対象に少額から投資することができます。



3 投資信託にかかる費用

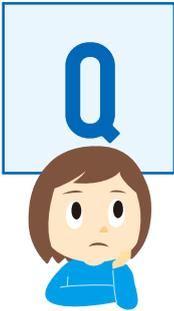
買うとき	購入時手数料	販売会社に支払う費用で、基準価額に一定の料率(消費税含む)をかけた金額です。手数料率は投資信託によって異なります。
持っている間	運用管理費用(信託報酬)など	運用のための費用や報酬、資産の保管、収益分配金の支払取扱い、投資信託説明書等の作成等にかかる費用です。純資産残高に一定の利率(消費税含む)を乗じた負担額が日々信託財産から差し引かれるので、基準価額が下がるかたちで負担します。
売るとき	信託財産留保額	投資信託を解約する際に発生する費用です。投資信託の解約時にご自身の解約する財産の一部を残すものです(手数料ではありません)。

「投資」を知ってかしこく資産運用

「投資」というと値動きが激しくて元本割れする可能性があるからこわい、とお思いの方が多くいらっしゃるかもしれません。しかしながら、みなさんがお持ちのイメージは「投機」かもしれません。「投機」とは、資産の短期的な値動きにより短期売買を繰り返し、誰かが勝てば誰かが負けるしくみのものであり、「投資」とはまったく異なるもの。「投資」は、長期間の運用により投資先の「成長」を利益の源泉とし、投資対象の成長を運用成果としてみんなで分け合うしくみです。投資信託のしくみと上手な「投資」方法を理解して、ゆとりある老後のためにかしこい資産運用を考えてみてはいかがでしょうか?

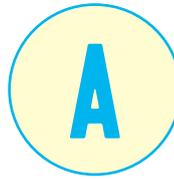
知っておきたい災害の時のお金のこと 雑損控除と災害減免法について

近年、大規模な自然災害が多く発生しています。
日常生活に影響が出るだけでなく、住まいに大きな損害が生じることもあります。
今回は、被災した場合に役立つ制度について紹介します。



Q

今年、災害により自宅が倒壊し、多大な損失を被りました。このような場合に、所得税の計算上、損失が控除できる方法があると伺いましたが、どのような方法でしょうか。



雑損控除または災害減免法の特例、いずれかの方法が適用できます

災害等によって住宅や家財に損害を受けたときは、確定申告で、①所得税法による雑損控除の方法②災害減免法による所得税額の軽減免除の方法のいずれかの方法が適用できます。雑損控除は所得控除であるのに対し、災害減免法は税額控除となります。



1 雑損控除

雑損控除とは、災害、盗難、横領により、住宅や家財、生活に通常必要な資産（棚卸資産や事業用の固定資産等、生活に通常必要でない資産などは除かれます。）が損失を受けた場合に、一定の金額を所得金額から控除する制度です。本人以外に生計を一にする配偶者や親族などが所有している資産に受けた損失についても、雑損控除を適用することができます。損失の発生原因は限定されており、詐欺や恐喝による損失は対象となりません。雑損控除の金額は、次の算式により計算します。

計算式

- ①(災害等による損失額－保険金等)－(総所得金額等×1/10)
- ②「災害関連支出」※の金額－5万円
- ③ ①と②のいずれか多い金額

※「災害関連支出」とは…

被災した住宅や家財道具等の取り壊しや撤去にかかる費用、土砂などの障害物を取り除くためにかかった費用などのことです。

雑損控除の適用を受けるためには、必要事項を記載した確定申告書に災害関連支出をした金額の領収書、災害は市役所(火災の場合は消防署)の罹災証明・盗難は警察署が発行する被害額届出の証明書、損失額の明細書などを添付して提出することが必要となります。なお、この雑損失の金額が、損害を受けた年で控除しきれなかった場合には、その金額を翌年以降3年間繰り越すことができます。これを「雑損失の繰越控除」といいます。

2 災害減免法による所得税額の軽減免除

災害によって、住宅や家財に時価の50%以上の損害を受けた場合には、災害減免法の規定により、損害を受けた年分の所得税額のうち一定の金額が軽減又は免除されます。ただし、損害を受けた年分の所得金額の合計額が1,000万円以下のときに限ります。災害減免法と雑損控除とのダブル適用をすることはできません。

合計所得金額	減免される所得税額
500万円 以下	全額 免除
500万円 超 750万円 以下	50%相当額 軽減
750万円 超 1,000万円 以下	25%相当額 軽減

災害減免法の適用を受けるためには、確定申告書に、①その旨、②被害の状況、③損害金額を記載した計算明細書を添付して、提出することが必要となります。

なお、災害減免法は1年のみの適用となります。



「雑損控除」or「災害減免法」早わかり表



所得税では、所得税法に定める雑損控除または災害減免法の特例のいずれか有利な方を選択し、所得税の全部または一部を軽減します。住民税には災害減免法の規定はありません。所得税で災害減免法の規定を適用し、住民税で雑損控除を適用することもできますが、この場合は所得税の申告書と住民税の申告書の両方を提出する必要があります。

生活応援キャンペーン
用途に合わせて選べる
3つのローンで応援!!

キャンペーン期間 2019 10/1 火 → 2020 5/29 金



期間中マイカーローンまたは教育ローン、フリーローンをお借入になると

1,000円分QUOカードをプレゼント!



※QUOカードのデザインにつきましては、実際のものとは異なる場合がございます。

対象商品

JAマイカーローン/マイカーローン/JA教育ローン/スーパー教育ローンN/JAクローバローン/フリーローン(フリー型-目的型)

対象者

- JAマイカーローン/JA教育ローン/マイカーローンNについては100万円以上かつ1年以上お借入いただくお客様
- スーパー教育ローンNについてはご契約いただく全てのお客様
- JAクローバローン/フリーローン(フリー型-目的型)については50万円以上かつ1年以上お借入いただくお客様

応募方法

対象商品をお借入いただいた時点で、自動的に応募となります。(応募手続き不要)

発送時期

2020年3月・7月(予定)

- ※キャンペーン期間中に全額を返済された場合や、返済が滞った場合は、キャンペーン対象外となります。
- ※プレゼントの発送時、お借入時にお届けいただいたお客様の個人情報を利用していただきますので、予めご了承ください。なお、取得した個人情報は本キャンペーン以外には利用いたしません。
- ※本キャンペーンについてはお近くのJA窓口までお問い合わせください。
- ※プレゼント発送月の翌月から6か月以内にお客様が受け取りにならない場合、プレゼントは失効いたしますので、ご了承ください。

インターネットから仮審査受付中!!

JAバンク静岡 で 検索

まいいごつくやもしよ。 JAバンク静岡

Present

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。



A 志戸呂焼
ミニ茶壺…1名様
古代色豊かな風情は
そのままにミニサイズに。

B 志戸呂焼
宝品急須…1名様
深みのある虎斑柄。
低温でじっくり
淹れるお茶向きです。



※やきものは全て白幡鳳悦さんの手作りです。

ご応募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 志戸呂焼 湯呑…2名様
いつものお茶の時間が格別になります。
(種類は選べません)



D 志戸呂焼 小皿…2名様
素朴な色合いながら
存在感のある小皿です。
(種類は選べません)



E 志戸呂焼
煎茶茶碗…2名様
内側が白いため、
お茶の水色を楽しむのにぴったりです。
(種類は選べません)



F お米券2kg
…10名様

応募方法



郵便ハガキに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

2020年3月31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

今回訪れた志戸呂焼の里・島田市金谷。良い土が採れ、お茶の栽培が盛んであるこの土地では、江戸時代の茶人小堀遠州が愛した志戸呂焼の文化が、今も確かに受け継がれていました。あたり一面に広がる茶畑を眺めつつ窯元を巡れば、心も体もリフレッシュできます。一つとして同じ形のない作品の表情を楽しむもよし。陶芸に挑戦し、静かな工房の中で土や自分自身と向きあうもよし。職人さん熟練の技を見たり、直接お話を聞いたりするのも、窯元巡りの醍醐味です。陶芸ブームのこの機会に、素朴でぬくもりのある志戸呂焼の魅力に触れる旅に出かけてみませんか。

JAバンク静岡 2020/2 第36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.054-286-0099 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、バックナンバーも紹介しています。トップページよりご覧ください。