

2017

そらとつちとみどりの会話

NOSAI かがわ

3月
VOL.24

収入保険制度大枠決まる
見直そうお米の力

安心のネットワーク
NOSAI
香川県農業共済組合



収入保険制度 大枠決まる

農産物の品目枠にとらわれず、自然災害による収量減少だけでなく、価格低下も含めた収入減少を補てんする収入保険制度が、平成31年から始まるようになりました。**加入**

1年分の青色申告の実績があれば加入できます。その場合、補償限度額は低く設定され、実績が5年になるまで徐々に引き上げられます。

要件として青色申告をしている農業者が対象です。現在、青色申告をしてない農業者でも、29年分から青色申告を実施すれば収入保険制度の開始時から加入することができます。

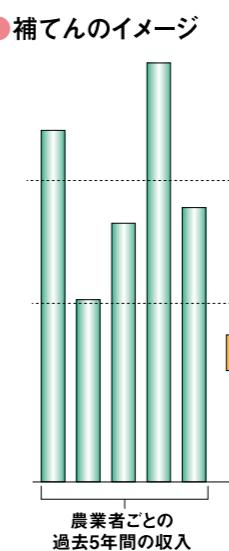
○補償限度額や支払率は選択制 当年の収入が基準収入の9割（補償限度額）を下回った場合に、下回った額の9割（支払率）を補てんします。

具体的な仕組み
○青色申告を行っている農業者が対象
が対象

5年間の農産物の販売収入の平均（5中5）を基本とし、規模拡大なども考慮して設定します。補償限度額や支払率、積立方式を組み合わせるかどうかなどは、加入者が選択できます。

○国庫補助で加入者の負担軽減
保険料は掛け捨てですが、加入者が負担する保険料率は補償限度8割で1%（現時点の試算）%の国庫補助があります。加入

積立金は自分のお金であり、補てんに使われなければ翌年にもち越されます。こちらも75%の国庫補助があります。



保険料・積立金・補てん金の例

基準収入1,000万円の農業者が、補償限度9割(8割が保険方式+1割が積立方式)支払率9割を選択した場合の試算

農業者が用意すべきお金		補てん金額	
保険料は、7.2万円(保険方式8割分)	積立金は、22.5万円(積立方式1割分)	収入減少の程度(当年収入)	補てん金の合計
30%(700万円)	合計 29.7万円	30%(700万円)	180万円
50%(500万円)		50%(500万円)	360万円
100%(0万円)		100%(0万円)	810万円
			90万円
			720万円
			80万円
			810万円(81%)

青色申告 を始めましょう!

青色申告のメリット

○青色申告特別控除

「正規の簿記」の場合は65万円を、「簡易な方式」の場合は10万円を所得から控除可能です。

○青色事業専従者給与の必要経費算入

生計を一にしている配偶者や15歳以上の扶養親族で事業に専ら従事している人に支払う給与は、あらかじめ提出した届出書に記載された金額の範囲内で必要経費に算入できます。

○損失の繰り越しと繰り戻し

損失額を翌年以後3年間（法人は9年間）にわたって繰り越して、各年分の所得から控除可能です。

また、繰り越しに代えて、損失額を前年に繰り戻して、前年分の所得税の還付を受けることも可能です。

※帳簿を付けることで、自らの経営状況をつかみやすくなるとともに、金融機関からの信用を得やすいといった経営上のメリットも出てきます。

※青色申告には、「正規の簿記」と「簡易な方式」があります。正規の簿記は、複式簿記です。

簡易な方式は、白色申告にはない現金出納帳等を整備することが必要です。

青色申告を始めるには、
まず何をすればいいの？



新たに青色申告を始めるためには、個人の場合、平成29年3月15日までに、最寄りの税務署に「青色申告承認申請書」を提出する必要があります。

この申請を行えば、平成29年分の所得から、青色申告を行うことができます。
申告時期は平成30年2月16日～3月15日です。

詳しくはお近くの税務署にお問い合わせください。

平成32年 平成31年 平成30年 平成29年

確定申告
(3月)
保険金等の請求・支払
(3月～6月)

収入保険制度の収入算定期間
(1月～12月)

加入申請
(10月～11月)
保険料の納付
(12月末まで)

青色申告の実施
3月15日までに最寄りの税務署に
「青色申告承認申請書」を提出
(平成30年秋 加入申請開始を想定)

加入・支払等のスケジュール
(個人の場合のイメージ)

お米の力

日本での稻作文化は縄文時代に始まったといわれ、約3千年もの間、代々受け継がれてきました。私たちにとっての米は主食。体を作るだけでなく生きる力の源となる大切な栄養素を含んでいます。ご飯の魅力を、お米マイスターの溝口雄介さんに紹介してもらいます。



お米マイスター
溝口 雄介さん

溝口食糧株式会社（高松市多賀町、昭和5年創立）代表取締役。お米の博士号ともいえる資格「お米マイスター」＝日本米穀小売商業組合連合会認定＝を取得し、ご飯の素晴らしさや大切さなどを普及する活動をしている。

質は、主食となる穀物（パンや麺類など）の中では特に質が高いと言われています。お茶碗一杯のご飯には、牛乳111ミリと同量のタンパク質が含まれています。

最近、健康のために玄米を食べている家庭もあるでしょう。実際、玄米のほうが白米より栄養価は高いです。玄米から精米される過程で食物繊維やビタミンは半分以下に減ってしまうからです。しかし、玄米は白米と比較すると味や食感が落ちてしまうです。

炭水化物抜きダイエットをしている方がいますが、ご飯抜きのダイエットは体のバランスを崩します。米は栄養バランスがよく、粒でできているため、粉から作られるパンや麺類よりゆっくりと体に消化、吸収され、

まうので、そういう時は雑穀米がおすすめです。

脳を元気にするご飯

朝食には、空腹を満たすだけではない大事な役割があります。

睡眠をしている時は一日中でもつとも体温が低く、心拍数は少なく、血液の流れもゆっくりになります。しかし、脳は眠つて摂取したブドウ糖は、朝にはからつぽ。脳を元気に働かせるためには、朝ご飯をしつかり食べて脳にブドウ糖を届けることが必要です。ブドウ糖が足りなくなると、いろいろしたり、集中できなくなったりします。

炭水化物抜きダイエットをしている方がいますが、ご飯抜きのダイエットは体のバランスを崩します。米は栄養バランスがよく、粒でできているため、粉から作られるパンや麺類よりゆっくりと体に消化、吸収され、

お腹がすきにくくなります。結果、間食は抑えられます。また、米の糖は優先的にエネルギー消費に使われるので、太りにくい体を作ります。

もちろん、ご飯だけでは人間が一日に必要な栄養を摂取することはできません。肉、魚、野菜、乳製品などの食材を組み合わせた食事をすることが大切です。あらゆる食材と相性の良いご飯

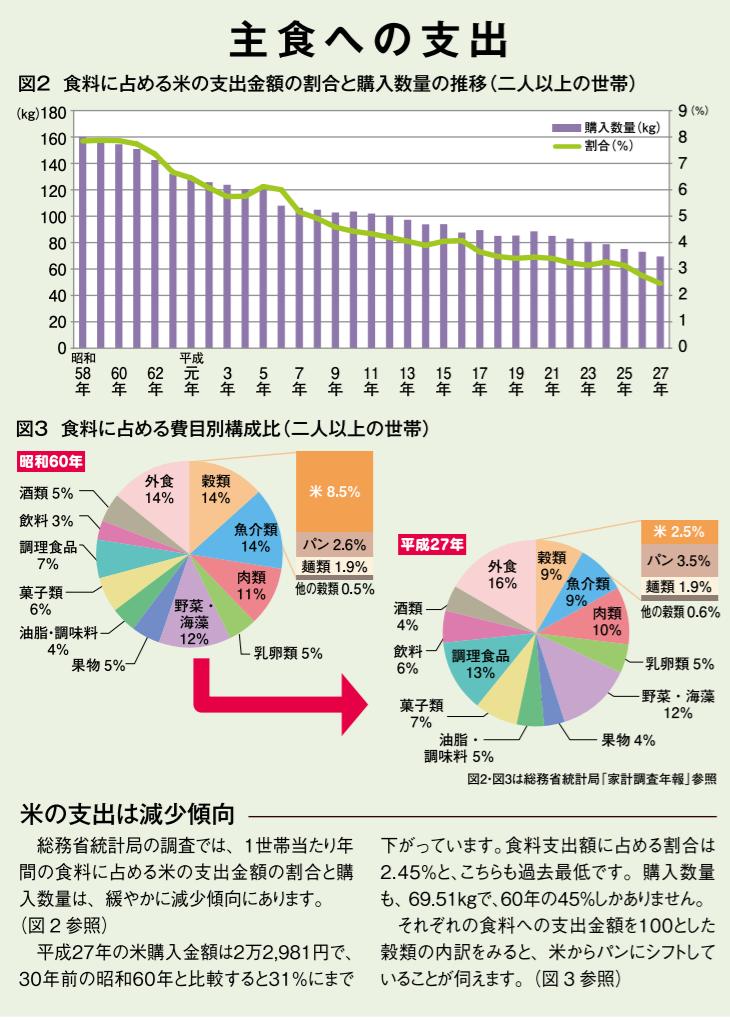
炭水化物は人間の主要なエネルギー源で、体の中で熱や力になります。体を温めたり動かしたりするのに必要です。不足すると、基礎体力が低下し疲れやすくなる他、肌荒れなどの症状を招く恐れがあります。特に、脳は炭水化物から作られるブドウ糖だ

皆さんのが普段何となく食べているご飯。栄養がほとんどないと思いませんか？

米は炭水化物が主成分であるとともに、タンパク質やカルシウム、食物繊維、鉄分、ビタミンなど、さまざまな栄養素を含む食品です。（図1参照）

皆さんが普段何となく食べているご飯。栄養がほとんどないと思いませんか？

良質な栄養素





• 材料(4人分)

- レタス 1玉
- 豚肉スライス 200g程度
- 塩こしょう 大さじ1
- みそ 大さじ1
- ショウガ(すりおろし) 20g
- ゴマ油 適量

今回の食材
レタス



料理紹介者

野菜ソムリエ
料理教室「なあ～ちえ」
(高松市木太町)

主宰

いけだ なお
池田 奈央さん



Point

レタスは、ビタミンCが豊富で、水に浸し過ぎない、火を通し過ぎないことが栄養価を逃がさないポイントです。包丁を使わず手でちぎることでアグが出ておいしく食べられます。少し固い外葉も、炒めるとおいしいですよ。

作り方



レタスの芯を抜き、葉を手でちぎって洗い、水気を切っておく。



フライパンにゴマ油を入れて加熱し、豚肉を炒める。



豚肉にはぼ火が通ったところでレタスを加えさっと炒める。



塩こしょう、みそ、ショウガを加え、あえると完成。

施設は、平成10年に香川型

イチゴ栽培歴45年の成合千恵子さん（高松市香川町、79歳）は「味のいい高品質なイチゴになるよう、丁寧に作業をしています」と話します。15ヶ月のハウスは主に一人で管理し、1日のほとんどをハウスで過ごします。

千恵子さんの傍らで一心に箱折りをするのは、孫の真実さん（11）と眞到君（8）。2人とも「おばあちゃんのイチゴはおいしい」とニッコリ。3月からは、収穫や出荷、苗作りがスタートします。

イチゴ栽培歴45年の成合千恵子さん（高松市香川町、79歳）は「味のいい高品質なイチゴになるよう、丁寧に作業をしています」と話します。15ヶ月のハウスは主に一人で管理し、1日のほとんどをハウスで過ごします。



レタスの塩こうじ炒め

1玉使い切り