

栄えある受賞 おめでとうございます

- 令和元年度 富山県部門功労表彰（農林漁業分野）（令和元年10月）
 【農業・営農】
農事組合法人 三清（南砺市）
- 令和元年度 富山県農林漁業振興会長表彰（農林漁業分野）（令和元年10月）
 【農業・生活】
丹羽 光代（砺波市）
- 令和元年度 とやま地産地消等優良活動表彰（令和元年11月）
 【優良活動表彰 奨励活動賞】
梅檀野地場産野菜直売所（砺波市）
 【メニューコンテスト 奨励賞】
砺波市学校給食センター（砺波市）
- 令和元年度 全国優良経営体表彰（令和元年12月）
 【経営改善部門 全国担い手育成総合支援協議会長賞】
農事組合法人 ファーム東宮森（砺波市）
- 第68回 富山県農村文化賞（令和元年12月）
砺波市農産物直売所連絡協議会（砺波市）

農業簿記相談会・税務相談会の開催について

農業簿記相談会・税務相談会を下記のとおり開催します。なお、農業簿記相談会は農業簿記並びに農業簿記ソフトの使い方を最初から研修するものではなく、決算書作成に向けた仕訳等の疑問点などに対応するものです。初めて農業簿記に取り組むという方は、別途ご相談ください。

◇農業簿記相談会

- 日時：令和2年1月30日（木）9:30～12:00 13:30～16:00
 令和2年2月6日（木）13:30～16:00
 令和2年2月13日（木）13:30～16:00
 ※1月30日のみ午前と午後に相談会を開催します。
- 場所：砺波総合庁舎3階 305号室
- 講師：（株）トヤマデータセンター 高田 由香氏

◇税務相談会

- 日時：令和2年1月30日（木）13:30～16:00
- 場所：砺波総合庁舎3階 農林振興センター内会議室
- 講師：税理士法人 富山合同会計高岡市場通事務所 吉田 武男 税理士

◇申込み先（両相談会とも）

別添の参加申込書に相談希望日、氏名、住所、電話番号、相談内容を記入しFAX、ご持参いずれかの方法で下記までお申し込みください。

担い手支援課 経営支援班 金森 FAX：32-8139

発行 富山県砺波農林振興センター 〒939-1386 砺波市幸町1-7（砺波総合庁舎内）
 TEL（経営支援班）32-8111（園芸振興班）32-8112（砺波班）32-8113（南砺班）32-8114
 FAX 32-8139 ホームページアドレス <http://www.pref.toyama.jp/branches/1633/1678/1678.html>

普及かわら版

For The Top Management

＜第50号＞ 令和2年1月発行
 富山県砺波農林振興センター
 〒939-1386 砺波市幸町1-7
 （砺波総合庁舎内）



【農業高校生の就農育成懇談会】
 昨年11月7日に開催し、南砺福野高校と中央農業高校の生徒5名が参加しました。生徒は3班に分かれ、鉢花の運搬や干し柿の糸つぎなどの農業体験研修を通じ、農業経営の内容や特徴を学びながら、農家との懇談を深めました。



【消費税の軽減税率制度説明会】
 昨年12月3日に開催し、砺波市、南砺市の農家77名が参加しました。説明会では軽減税率の概要、日々の取引や経理での対応、消費税の確定申告における変更点について学びました。（P2,3に本文）

目次			
表紙 農業高校生の就農青年育成懇談会	P1	旧盆需要を狙ったアスター栽培 ～ポイントをおさえて高品質なアスターを市場出荷！～	P6
表紙 消費税の軽減税率制度説明会	P1	新規就農者 中村 真吾さん ～年間を通じた作業体系で経営を安定化～	P7
消費税の軽減税率制度について	P2,3	頑張る農村女性のご紹介 窪田美奈子さん ～干柿農家を作るドライ果実の商品化～	P7
高温に備えた稲づくりを！ ～令和元年産水稲作を踏まえて～	P4	栄えある受賞 おめでとうございます	P8
今年も美味しく、高品質な「富富富」を！ ～令和2年産に向けての対策～	P5	農業簿記相談会・税務相談会の開催について	P8
コシヒカリ用肥効調節型肥料が変わります！ ～Jコート肥料の紹介～	P5		

消費税の軽減税率制度について

令和元年10月1日から、消費税および地方消費税の税率が8%から10%に引き上げられると同時に、消費税の軽減税率制度が実施されています。

日々の業務や申告において、生産者の方に知っておいていただきたいポイントをまとめました。

1 軽減税率が対象となる品目について

- (1) 酒類・外食を除く飲食料品（外食やケータリングを除く）
- (2) 週2回以上発行される新聞（定期購読契約に基づくもの）



2 日々の業務で必要なこと

(1) 売上げについて

- ① 軽減税率対象品目の売上げがある場合、請求書等に「軽減税率の対象品目である旨」や「税率ごとに区分して合計した税込み対価の額」を記載して交付する。

請求書										
ア 軽減税率の対象品目である旨	〇〇御中 ×年×月×日									
イ 税率ごとに区分して合計した税込み対価の額	<table border="1"> <tr> <td>コヒカ</td> <td>※</td> <td>1,300,000円</td> </tr> <tr> <td>飼料用米</td> <td></td> <td>65,000円</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td></td> <td>1,365,000円</td> </tr> </table>	コヒカ	※	1,300,000円	飼料用米		65,000円	合計		1,365,000円
コヒカ	※	1,300,000円								
飼料用米		65,000円								
合計		1,365,000円								
	<p>(10%対象 65,000円) (8%対象 1,300,000円)</p> <p>※は軽減税率対象品目</p>									

税率ごとの区分を追加した請求書等を【区分記載請求書等】といいます。

図1 区分記載請求書の例

- ② 区分記載請求書等（控え）に基づき、売上げを税率ごとに区分して帳簿等に記帳する。
 [免税事業者の方も課税事業者の方と取引する場合、区分記載請求書等の交付を求められる場合があります。]

(2) 仕入れ（経費）について

- ③ 軽減税率対象品目の仕入れ（経費）があるか確認する。
 ※受け取った請求書等に上記の①軽減税率対象品目である旨、②税率ごとに区分して合計した税込み対価の額が記載されていないときは、交付を受けた事業者自ら追記できます。
- ④ 請求書等に基づき、仕入れ（経費）を税率ごとに区分して帳簿等に記帳する。
 （会議用にお茶等の飲食料品を購入する場合は、軽減税率の対象となるので対応が必要）

3 税務申告時に必要になること

- (1) 税率ごとに区分して記帳した帳簿等に基づき消費税額を計算する。

消費税の確定申告書に、消費税率ごとに消費税額を計算する、第二表が追加され、作成する必要があります。

税率ごとに整理する欄があります。	
3 % 適用分	
4 % 適用分	
6.3 % 適用分	
6.24 % 適用分	
7.8 % 適用分	

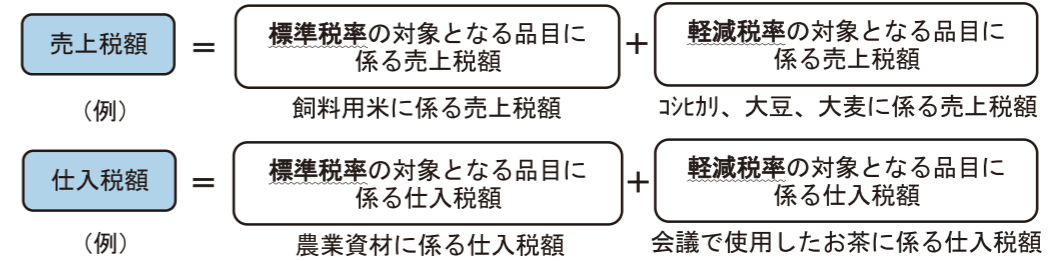
図2 第二表（抜粋）

- (2) 税額は、次の3区分の税率ごとに計算します。

旧税率分	8%	（消費税率 6.3%、地方消費税率 1.7%）
標準税率分	10%	（消費税率 7.8%、地方消費税率 2.2%）
軽減税率分	8%	（消費税率 6.24%、地方消費税率 1.76%）

同じ8%でも国税や地方税の割合が変わります。

○税額計算のイメージ



- (3) 中小事業者の方の税額計算の特例（中小事業者のみ）について

- ① 中小事業者において、税率ごとに区分することが困難な場合、税額計算の特例により計算することができます。
- ※中小事業者とは、基準期間（法人：前々事業年度、個人：前々年）における課税売上高が5,000万円以下の事業者をいいます。

○売上税額の計算の特例のポイント

- ・令和元年10月1日から令和5年9月30日までの期間において、売上げの一定割合を軽減税率の対象売上げとして、売上税額を計算することができます。
- 軽減税率の対象となる税込売上額 = 課税売上げ（税込）× 割合
- 【割合※いずれかを選択】
- ア 仕入れを税率ごとに管理できる中小事業者 ※卸売業、小売業のみ
 ⇒ 仕入れの割合で計算（軽減税率対象品目の課税仕入れ / 課税仕入れ）
 ※簡易課税制度を適用しない中小事業者に限る。
- イ 上記の計算が困難な中小事業者
 ⇒ 単純に50 / 100
 ※主に軽減税率対象品目を販売する中小事業者が対象。

○仕入税額の計算の特例のポイント

- ・仕入れの一定割合を軽減税率の対象仕入れとして、仕入税額を計算することができます。（令和元年10月1日から令和2年9月30日を含む課税期間の末日までの期間）
- ※簡易課税制度の適用を受けない期間に限る。
- 軽減税率の対象となる税込仕入額 = 課税仕入れ（税込）× 割合
- 【割合】
- ア 売上げを税率ごとに管理できる中小事業者 ※卸売業、小売業のみ
 ⇒ 売上げの割合で計算（軽減税率対象品目の課税売上げ / 課税売上げ）
 ※簡易課税制度を適用しない中小事業者に限る。

- ・簡易課税制度の届出の特例を適用することもできます。（令和元年10月1日から令和2年9月30日までの日を含む課税期間）

簡易課税制度を適用し、仕入税額を計算

※令和元年10月1日から、みなし仕入率に変更しました。

変更前：第三種事業（みなし仕入率70%） ⇒ 第二種事業（みなし仕入率80%）

ただし、簡易課税制度における「農業・林業・漁業」のうち「飲食料品の譲渡」に係る事業区分のみ

留意点：水稲生産者が食品に該当しない品目（飼料用米、花卉等）を生産している場合は、複数のみなし仕入率を設定します。

（例：水稲⇒みなし仕入率80%、飼料用米、花卉⇒みなし仕入率70%）

～軽減税率制度についてのお問い合わせ先～

・消費税軽減税率電話相談センター（軽減コールセンター）
 専用ダイヤル 0120-205-553 【受付時間】9:00～17:00（土日祝除く）

高温に備えた稲づくりを！ ～令和元年産水稻作を踏まえて～

令和元年の県産水稻は、作況指数が102(12月10日公表)、水稻うち玄米の一等比率が84.5%(10月31日現在)と、収量はやや良、品質は概ね良好となっています。令和元年産の実績を踏まえて、次年度の技術対策のポイントをご紹介します。

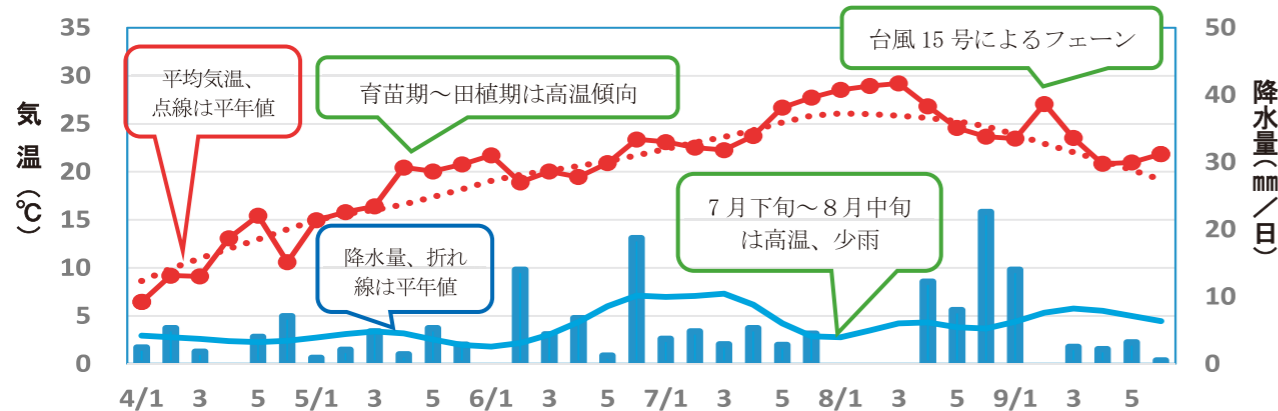


図 令和元年産稲作期間の平均気温と降水量の推移(砺波・アメダスデータ)

1 令和元年産水稻作の特徴

1) 高温多照で初期茎数は多く推移

育苗期から田植期は高温となり、ハウスの換気不十分による軟弱徒長苗や老化苗が植えられたほ場では植え傷みが、また、田植同時除草剤を施用した一部のほ場で、初期生育の停滞が見られました。5月後半から6月初めも高温多照となり、生育は早回り、茎数も多く推移しました。

2) 梅雨入り後の低温、梅雨明け後の高温

6月中旬から7月中旬は低温傾向でしたが、梅雨明け後は高温となり、早生品種では籾割れが発生しました。斑点米カメムシ類の防除は確実に行われました。コシヒカリでは出穂後20日間(8/1～8/20)の平均気温が28.4℃と記録的な高温となり、一部で白未熟粒の発生も見られました。

3) 8月下旬の日照不足と台風によるフェーン

8月下旬以降は雨の日が多く、低日射による白未熟粒が発生しました。また、降雨や台風によるフェーン現象により、刈り遅れや乾燥作業中の胴割米の発生も見られました。

2 次年度技術対策のポイント

1) 育苗期間は短めで、作業計画を！

近年、春先は高温傾向が続いています。5月15日中心の田植えも定着しており、育苗期は、天候も安定しています。育苗ハウスの換気は搬出後から適切に行うとともに、今年の田植え作業が遅れがちだった経営体では、苗が老化しないよう、育苗期間や作業計画を見直しましょう。

2) こまめな水管理で茎数のコントロール・稲体の活力維持を！

田植後の気温が高く推移すると生育が早くすすみ、溝掘り・中干しの開始が遅れがちになります。田植後1か月を目安に、水稻の生育状況に合わせて中干しは遅れずに始めましょう。

高温年は、白未熟と胴割米の発生が懸念されます。穂揃期の葉色の維持と、出穂後20日間の湛水管理や刈取り5～7日前までの間断かん水など、きめ細かな水管理により、稲体の活力を維持しましょう。

3) カメムシ対策を万全に！

近年は、高温傾向で斑点米カメムシ類の多い状況が続いています。越冬場所となる畦畔や雑草地の草刈り、大麦あと田等の管理、本田の雑草対策を徹底するとともに、基本防除の徹底と例年発生が多い地域やほ場では、追加防除も実施し、斑点米の発生を防止しましょう。

今年も美味しく、高品質な「富富富」を！ ～令和2年産に向けての対策～

新品種「富富富」は、令和元年に県全体で、676経営体で1,105ha、砺波農林振興センター管内で、100経営体で152ha作付けされました。出荷サンプルの整粒の割合は、コシヒカリより10ポイント以上高く、特に背白・基白粒が少なく品質は良好となりました。一方、展示の平均単収は517kgとコシヒカリと比べて30kg程度少なくなりました。

令和2年に向け、富山米のトップブランドとして食味と品質を維持するとともに、収量を確保するための主なポイントをまとめたので、参考にして下さい。

ポイント1 基肥のチッソ成分は慣行コシヒカリの2割減を基本

基肥量が過剰になると、くず米が増加するとともに、外観・形質が著しく低下します。このため、全量基肥の場合は、「富富富」専用肥料を使用して、チッソ成分を地域のコシヒカリより2割減を基本とします。堆肥等の有機物を散布している場合は、その分も考慮して減肥します。分施肥栽培の場合は、基肥のチッソ成分を慣行のコシヒカリより2割減とします。大豆あとの場合は、地域の大豆あとコシヒカリよりチッソ成分を2割以上減とします。

ポイント2 適期の中干しで㎡当りの籾数を着けすぎない

令和元年産では、乳白粒が多い傾向がありました。これは長雨などによる登熟中期の日照時間の不足が原因と考えられます。このような被害を防ぐためには、稲の生育に対応して田植後1か月頃に適期に中干しを開始して、茎数を増やしすぎないことが重要です。

ポイント3 収穫までの水管理と丁寧な乾燥調整で胴割の発生防止

出穂後20日間の湛水管理後は、刈取り5～7日前まで間断かん水とし、必要な水を切らさないようにしましょう。

また、「富富富」は、穂の下の方に青米が残りやすく、コシヒカリより収穫時の籾水分のばらつきが大きいので、乾燥中の胴割を防ぐため、コシヒカリより低めの送風温度で乾燥しましょう。

コシヒカリ用肥効調節型肥料が変わります！ ～Jコート肥料の紹介～

本県では水稻の約8割で、肥効調節型基肥肥料(通称「一発基肥肥料」)が使用されています。この肥料は、肥料溶出後に樹脂被膜(殻)が4～5年かけて崩壊し、耕起や代かき時に田面に浮き出て、河川や海に流出することが懸念されてきました。

そこで、①被膜の崩壊性を高めた「Jコート」を配合するとともに、②高温登熟に対応し、稲の活力の維持・向上をねらいに窒素成分の配合割合を変更した肥料に切り替えられることとなりました。

なお、移行する年度や対象となる品目は、JAにより異なりますので、ご注意願います。

【主な変更点】

- ① Jコートを配合し、肥料の外側を覆っている資材の崩壊性を高めて、水田外への流出を抑制
- ② 窒素成分の配合割合の変更
 - ・1号タイプのつなぎ肥は、初期生育を確保するため、50日タイプから30日タイプへ変更
 - ・穂肥部分は、100日タイプのみから、80日タイプと100日タイプの混合へ変更

【注意点】

施肥量は、現行肥料と同量とし、栽培管理も現行と同様

旧盆需要を狙ったアスター栽培 ～ポイントをおさえて高品質なアスターを市場出荷！～

アスターはキク科の1年草で、お盆に多く消費される切り花（写真1）です。

7～8月に出荷する作型は露地栽培が可能で取り組みやすく、平成30年度には当センター管内で約1ha栽培され、直売所や花き市場へ出荷されました（写真2）。

本年のお盆需要期に富山市公設地方卸売市場花き部へ出荷された県内産アスターは2万3千本ですが、当センター管内産が72%を占めており、県内で最大の産地となっています。花き市場からは、更なる生産拡大を期待されており、令和2年の旧盆需要期の市場出荷向けアスター栽培のポイントを紹介します。



写真1 小輪系アスター



写真2 アスターの荷姿

1 旧盆需要向けアスター栽培の作型

4月中旬に播種し、ハウスやトンネル内で育苗した後（写真3）、5月下旬に露地へ定植します（図1）。

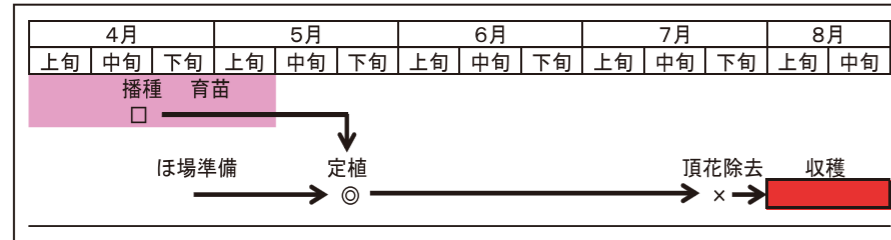


図1 旧盆需要向けアスターの作型



写真3 アスターの苗

2 市場出荷向けアスター栽培のポイント

病害対策の徹底 (萎凋病による立枯れの発生を防ぐ)	出荷規格を厳守し、品種毎に箱詰め (実需者ニーズに応じた切り花生産を意識)
①1度作付したほ場は5年間作付しない ②土壌pHは6.5前後に矯正 ③排水を徹底し、高うねで栽培 ④マルチ被覆で雑草の発生防止 ⑤フラワーネット、支柱でしっかり支え、茎葉の折損を防ぎ病害の侵入防止 ⑥定期防除の徹底 ⑦病気に強い品種を選定	①実需者ニーズに合った品種を選定 ②開花の早晚、花色のバランスを考えた品種選定 ③1品種1000粒以上播種（種子1袋分⇒200穴トレイで5枚播種、25mうね1本分の苗確保） ④病害虫の発生を防いで秀品出荷 ⑤収穫適期を厳守 ⑥収穫後に鮮度保持剤で水揚げ ⑦出荷規格を厳守

3 管内産地の取り組み

JAとなみ野では、全農とやまと連携してギクの契約出荷と合わせたアスターの市場出荷に取り組んでいます。

収益性も高く（表1）、作業時間も機械化等により短縮することが可能です。

栽培の詳細や、導入に興味のある方は、当センターまでお気軽にお問い合わせ下さい。

表1 旧盆需要向けアスターの経営指標(10a当たり)

販売額	1,176千円	
販売本数	12千本	17千本×約70%
平均単価	98円	R元年7・8月の管内産市場平均
経費	415千円	
種苗費	80千円	20千粒×4円(17千本定植)
資材費	130千円	支柱・ネット・マルチ他
肥料・農薬費	85千円	
販売手数料他	120千円	
作業時間	776時間	
時給	981円	

新規就農者のご紹介 中村 真吾さん ～年間を通じた作業体系で経営を安定化～

砺波市の中村 真吾（なかむら しんご）さんは、平成18年3月に神奈川県大学院を終了後、首都圏でIT関係の企業に勤務した後、故郷での就農に思いをはせ、平成22年3月にUターンされました。父親が地元の農事組合法人の構成員であることが縁で、同法人で農作業を手伝いながら農業の知識を深めつつ、就農に向けた情報収集を行いました。平成25年7月から1年半、県内の先進農家での研修を経て、平成27年4月から施設トマトと白ねぎを主力品目とし、経営を開始しました。

経営開始に際しては、県の新規就農者向けの支援事業や融資制度を活用し、パイプハウスやトラクタ、白ねぎ出荷調製機等を整備しました。

就農5年目となる令和元年度は、養液土耕による大玉トマト7.2a、トマト後の寒じめほうれんそう4.8a、白ねぎ30aを栽培し、地元インショップ等での直売や市場、学校給食に出荷、売上も年々増加し農業経営の安定化を図っています。

「今後は、より効率的に農作業が行えるよう雇用も検討していきたい」と抱負を語っておられます。

平成30年からは、砺波白ねぎ出荷組合の組合長も務められるなど、地域農業の担い手として今後、益々の活躍が期待されます。



写真1 トマトの収穫作業



写真2 白ねぎの生育状況確認

頑張る農村女性のご紹介 窪田美奈子さん ～干柿農家を作るドライ果実の商品化～

南砺市の(有)窪田農産は、福光地域をエリアとした大規模な法人経営で、水稻など主穀作に加え、特産の干柿、あんぼ柿の製造や、郷土料理かぶらずしの原料の大カブや人参の契約栽培を行っています。

数年前から柿以外にリンゴや梨の栽培も始め、代表の妻の美奈子さんが主に担当しています。干柿加工のノウハウを活かして、果樹園で採れた果実をセミドライに加工し、平成30年度から商品化し、道の駅などで販売を始めました（写真1）。

新商品開発には、県の農村女性チャレンジ事業を活用し、サイズや量目、パッケージの検討など試作を重ねました。

パッケージは、ナチュラルなイメージで商品の素朴さとマッチし、子育て世代や自然志向の客層からのニーズが高く、販売は好評です。

さらに、一年を通して関連商品を販売してほしいという要望に応えるため、ドライ果実を使った焼き菓子（ベーグルやパウンドケーキ等）の加工にも挑戦しています（写真2）。

「ドライ果実を通して、果実の自然の味わいや南砺特産の干柿の美味しさを多くの方に知っていただきたい」と美奈子さんは願っておられます。今後もますますの活躍が期待されます。



写真1 ドライ果実 4種



写真2 試作中の干柿入りベーグル