

農業は「いのちの産業」



備えの種を
まこう。

NOSAI

NOSAI TOTTORI

とっとり

春号

VOL.25

2020年

臨時総代会…02

NOSAIサポート情報…03

- 収入保険にご加入された皆さまへ
- 「まさか」のときの備えを
- 撤去費用と復旧費用ご存知ですか
- 掛金そのまま補償充実

地域の魅力発見…08

未来へはばたけ／まちかどスマイル…10

クロスワードパズル…11



第8回臨時総代会

第8回臨時総代会を令和元年12月17日(火)に当組合本所(北栄町)において開催しました。

総代145人(うち書面決議130人)が出席の中、伯耆町の長谷川正総代が議長に選任され、家畜共済危険段階共済掛金標準率等設定方法など2議案について協議し、全議案可決承認されました。

主な議案

第1号議案 家畜共済危険段階共済掛金標準率等設定

方法の件

第2号議案 附帯決議の件



適正・適切な事業推進に向け 各事業に係る議案を可決

第8回・第9回 臨時総代会開催



第9回臨時総代会

第9回臨時総代会を令和2年2月25日(火)に当組合本所(北栄町)において開催しました。

総代141人(うち書面決議81人)が出席の中、鳥取市の小谷尚己総代が議長に選任され、事務費賦課金の賦課方法変更など3議案について協議し、全議案可決承認されました。

主な議案

第1号議案 農作物共済、果樹共済、畑作物共済に係る事務費賦課金の賦課方法変更の件

第2号議案 事業規程の一部変更の件

第3号議案 附帯決議の件

収入保険にご加入された皆さまへ

**令和元年分の確定申告が
終わったら・・・**

令和元年分の青色申告決算書等
税務申告書類の写しをご準備くだ
さい。

令和元年実績を加味して、基準
収入金額、保険料等の再算定を行
います。

事故が発生したら・・・

自然災害などにより収入減少が
見込まれる場合は、遅滞なく事故
の発生状況などを通知してくださ
い。

自然災害などによる数量減少の
程度が50%を超える場合は、つな
ぎ資金の申請をすることができま
す。申請される方は各支所にご連
絡をお願いします。

**営農計画を
変更するときは・・・**

作付する品目や面積などを変更
する場合は、速やかに各支所までご
連絡をお願いします。基準収入金
額、保険料等の再算定を行います。

**農業経営の承継や
譲渡をしたときは・・・**

家族間での経営移譲や個人から
法人への承継を行う場合は、速や
かに各支所までご連絡をお願いします。

書類作成のお願い

保険期間中は、「農作業日誌」、
「農産物の販売に関する帳簿」など
を必ず記帳し、保存をしてくださ
い。

**収入保険を
ご検討中の皆さまへ**

NOSAI鳥取のホームページに
掛金等の簡易計算シートを掲載し
ています。

基準となる収入を入力し補償割
合等を選択すると、簡単に保険料・
積立金の試算を行うことが
できますので、ぜひご検討
ください。

下記のQRコード
からも閲覧可能です。



法人の場合

申込期日は、事業年度開始月の
2カ月前です。左記の必要書類を
基に試算をいたしますので、各支
所までお気軽にご連絡ください。

試算に必要な書類

- ① 損益計算書
- ② 法人税の申告書別表一
- ③ 法人税の申告書別表四

※必要に応じて、その他付属的書
類も拝見させていただく場合がご
ざいます。

NOSAIとっとり

検索

「まさか」のときの備えを



近年の異常気象や大型台風の襲来により、全国的に農作物への大きな被害が報道されています。

本県では、平成30年には7月豪雨や台風24号により土砂が流入し収穫皆無となったほ場もありました。また、イノシシやシカの活動範囲が広がっており、獣害は山間地のみならず、市街地まで発生しています。「まさか」のときの備えとして、水稲共済のご加入をおすすめします。

ご加入にあたっては、別途加入申込書のとりまとめを行いますので、よろしくお願ひします。

なお、前年に自動継続特約の申し出をされた方につきましては、加入申込書の提出は必要ありません。

【申込書提出期限】 令和2年4月30日(木)

【提出場所】 共済部長又は鳥取県農業共済組合 各支所



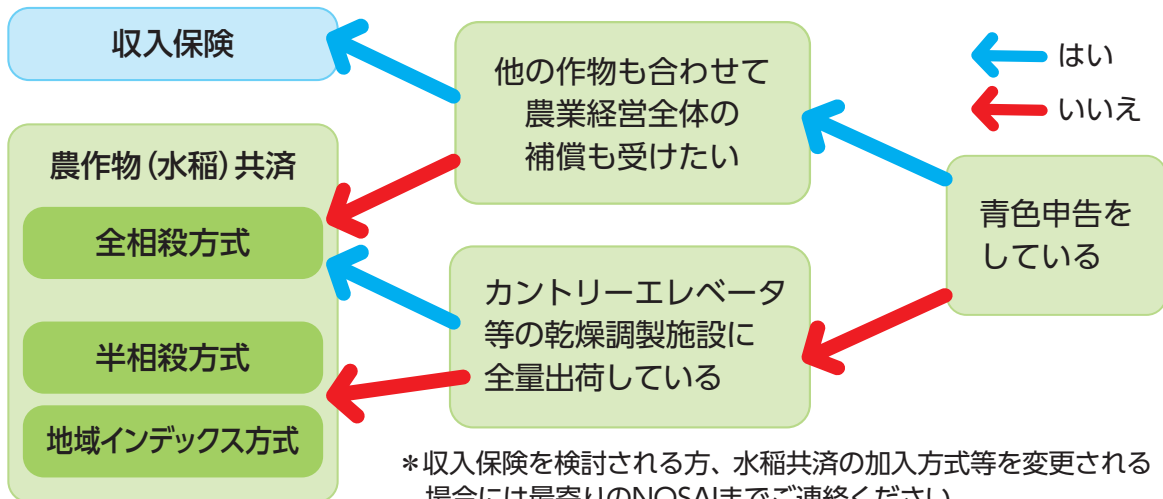
平成30年の台風24号による土砂流入



イノシシによる食害・踏み倒し



あなたの経営に適した備えを選びましょう



水稲共済では以下の「加入方式」・「補償割合」・「単位当たり共済金額」を選択することができます。

加入方式	補償割合	補償内容
一筆方式	7割～5割	耕地ごとの減収量（その耕地の基準収穫量 ^{注1} から収穫量を差し引いた数量）が、その耕地の基準収穫量 ^{注1} の3、4、5割を超えるとときに共済金を支払う方式。 【令和3年産までで廃止】
半相殺方式	8割～6割	組合員の被害耕地に係る減収量の合計がその組合員の基準収穫量 ^{注1} （その組合員の耕地ごとの基準収穫量 ^{注1} の合計）の2、3、4割を超えるとときに共済金を支払う方式。
全相殺方式	9割～7割	組合員ごとの減収量（その組合員の基準収穫量 ^{注1} から増収分も加味した収穫量を差し引いた数量）が、その組合員の基準収穫量 ^{注1} の1、2、3割を超えるとときに共済金を支払う方式。
品質方式		その年の実収穫量に品質指数 ^{注2} を乗じる方法により算定した収穫量が基準収穫量 ^{注1} に達しない場合で、かつ、生産金額が補償額（基準生産金額 ^{注3} の7、8、9割）に達しないときに共済金を支払う方式。 生産量の概ね全量を原則として過去5年間において、数量及び等級に関する資料の提供が得られるJA等に出荷することが条件です。
地域インデックス方式		組合員ごと及び統計単位地域 ^{注4} ごとに、共済事故が発生し、かつ、その年産の統計単収 ^{注5} が基準統計単収 ^{注6} を下回る場合におけるその差に相当する単位面積当たり数量が、基準統計単収の1、2、3割を超えるとときに共済金を支払う方式。

※全相殺方式及び品質方式への加入は、過去5年間JA等に収穫量の概ね全量を出荷している必要があります。

- 注1) 基準収穫量 : その年の天候や肥培管理等が平年並みだった場合に見込まれる収量です。
- 注2) 品質指数 : 水稲の産地別銘柄ごとの出荷規格別価額の差を指数化したもので、実績を基に毎年設定します。
- 注3) 基準生産金額 : 過去5年間の出荷実績に基づく平均的な生産金額として農家単位に設定します。
- 注4) 統計単位地域 : 統計単収が市町村別に公表されている市町村の区域。
- 注5) 統計単収 : 作物統計調査の収穫量調査に基づく単位面積当たりの作物の種類別収穫量。
- 注6) 基準統計単収 : 統計単位地域の過去5か年中中庸3か年平均値。

	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位
主食用	183円	165円	146円	128円	110円	92円		
飼料用	40円	36円	32円	28円	24円	20円	16円	12円
米粉用	84円	76円	67円	59円	50円	42円	34円	25円

*単位当たり共済金額 = 1kg当たりの補償額

詳しくは最寄りのNOSA Iまでお問い合わせください。

撤去費用 と 復旧費用 ご存知ですか

園芸施設共済

園芸施設共済はハウスの損害部分を補償するのですが、加入内容に付け加えることで、いざという時の助けになるオプションの加入をおすすめします。



撤去費用



撤去費用とは、被害を受けたハウスを撤去する際にお支払いする共済金で、主にハウス本体の解体、廃材の搬出及び処分にかかる費用が対象となります。

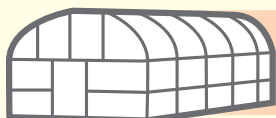
※被覆物は補償対象に含みません。

○掛金 = 撤去費用共済金額 [施設の面積 × 施設別 1㎡当たり撤去費用額 × 付保割合] × 撤去費用掛金率 ÷ 2

面積	撤去費用共済価額	撤去費用共済金額	撤去費用掛金率(新規)	掛金
100㎡	29,000円	23,000円	0.435%	50円
200㎡	58,000円	46,000円	0.435%	100円
300㎡	87,000円	69,000円	0.435%	150円

撤去費用の掛金は、ハウス本体と同様、**50%**を国が負担します。
⇒つまり、本来の半分の掛金でご加入いただけます!

- ※全面被覆パイプハウスの場合・・・施設別 1㎡当たり撤去費用額 [290円]で試算
- ※付保割合は40%～80%のあいだで組合員が選択(上記の表では80%で試算)
- ※通年被覆の料率で試算(未被覆期間がある場合は、未被覆期間の料率をそれぞれ掛ける)
- ※撤去部分の支払共済金の限度額は、撤去費用共済金額



復旧費用

復旧費用とは、撤去後にハウスを復旧する際にお支払いする共済金で、再建築に掛かった部材代及び人件費等が対象となります。

※被覆物は補償対象に含みません。

○掛金 = 復旧費用基準額 [調整率に応じたパイプ部分のみの再建築価額 × 付保割合] × 復旧費用掛金率

面積	復旧費用共済価額	復旧費用共済金額	復旧費用掛金率(新規)	掛金
100㎡	318,000円	254,000円	0.851%	2,161円
200㎡	636,000円	508,000円	0.851%	4,323円
300㎡	954,000円	763,000円	0.851%	6,493円

復旧費用を付ける事で、ハウス本体の再取得価額は、耐用年数まで**100%**(新価)となります。
⇒つまり、被害を受けた際のハウスの価額は新価ベースで共済金が支払われます!

- ※全面被覆31.8mmパイプハウス [1㎡当たり3,180円]で試算
- ※付保割合は40%～80%のあいだで組合員が選択(上記の表では80%で試算)
- ※通年被覆の料率で試算(未被覆期間がある場合は、未被覆期間の料率をそれぞれ掛ける)
- ※復旧部分の支払共済金の限度額は、復旧費用共済金額

撤去費用、復旧費用、それぞれの損害共済金は、業者からの領収書等(明細書含)を基に算出します(被覆物は対象外)。被害が発生した際には領収書等の提出をお願いします。

オプションを加えた加入を是非ご検討ください!



果樹共済

令和元年産なし(全相殺品質方式)の
共済金を支払いました

春先からの低温による
交配不良、獣害による食
害、台風等による強風被
害が見受けられました。

支払戸数 5戸
支払共済金 447,900円



台風による落果被害を受けた園地

果樹共済の加入受付中

今年も果樹共済の引受時期となりました。現在、
果実団体等を通じて令和3年産の引受を行っており
ます。

最近では異常気象による集中豪雨、暴風等が頻繁
に発生しています。あらゆる自然災害から果樹経営
を守るため、果樹共済に加入しましょう。加入され
た方には損害防止事業(イノシシ侵入対策の電気柵
等)の助成事業を受けることができます。

また、青色申告をされている方は、収入保険への
移行も可能ですのでご検討をお願いします。

掛金そのままに補償充実

建物共済(火災共済・総合共済)の補償が以下の内容でパワーアップします。

	現 行	改 正 後
①失火見舞費用 共済金の補償拡充 <small>注：加入物件から発生した火災等により、第三者が所有する建物などに類焼・汚損等の損害が生じた場合、見舞金等に要する費用としてお支払いします。</small>	支払額(1被災世帯当たり)	
	20万円	50万円
	限度額(1事故につき加入金額の)	
	20%	20%(同じ)
②水道管凍結修理費用 共済金の新設	水道管の凍結損害は対象外 <small>現行：水道管の破裂等による水濡れ損害のみを補償</small>	水道管の損害も 実費で補償 限度額(1事故につき) 10万円

※上記の内容は令和2年4月1日以降の事故から有効となります。(手続等は不要)

NOSAIの建物共済には、以下の「特約」を付帯することができます。

小損害実損てん補特約…損害の額が30万円以下の場合に加入割合にかかわらず全額お支払いします。
(地震を除く)

建物共済に1,000万円以上のご加入の方が

火災共済:930円、総合共済:2,040円の追加で付帯することができます。

臨時費用担保特約……損害共済金のほかに別途、損害共済金の10%~30%(選択)を支払います。

1回の事故につき250万円を限度

収容農産物補償特約……総合共済に加入されている建物内で保管されている「米」等を補償します。

1口100万円から最高500万円まで選択できます。

※詳しくは最寄りのNOSAIまでお問い合わせください。

建物共済



～地域の魅力発見～

鹿肉のブラッサート (ペペネーロイタリア館)

●商品特長

一般市場には余り出回らない鹿のすね肉を中心に、繊維がほぐれるほど赤ワインで柔らかく煮込んでいます。材料は鳥取県産のものにこだわり、鹿肉は若桜町産を、ワインは北条ワインを使用しています。また、甘みを出す為に梨のジャムを入れるなど工夫も凝らしています。



●購入できるところ

- ①店頭で購入(鳥取市弥生町308-2)
- ②インターネットサイトで購入(<http://pepenero-tottori.com/>)
- ③提携先で購入
道の駅若桜桜ん坊/地場産プラザわったいな/サンマート湖山店

鳥取県の食材は本当にいいものが沢山あります。農産物や海産物、ジビエのような山の恵み、それらを如何に美味しくお客様に提供できるか、考えて腕を振るうのが料理人の役割だと考えています。そしてその料理を通して、素晴らしい地元の食材をもっと多くの方に食べていただけたらと思います。



鳥取県が開催している「食のみやこ鳥取県」特産品コンクールの受賞商品を紹介いたします。ぜひ一度手にとってみてください。

「食のみやこ鳥取県」 特産品コンクール



道の駅 奥大山

住所：〒689-4431 鳥取県日野郡江府町佐川 908-3

電話番号：0859-75-3648

営業時間：奥大山マルシェ 8:30～18:30 (休業日：年末年始)

お食事処 なないろ榎 11:00～14:00

直売所みちくさ館 9:00～17:00

(休業日：1～3月は月～木)

地元産の特産品や農産物の加工品を豊富に取り揃えています。特に当駅限定のしいたけごまドレッシングや醤油が人気です。

お食事処 なないろ榎の一押しは、期間限定で提供している「奥大山ちゃんぽん」。奥大山産の野菜をふんだんに入れ、あんかけと麺が絶妙に絡み合う人気の商品です。また、地元の食材にこだわった「奥大山高原みそラーメン」も人気の商品の1つです。

直売所みちくさ館は、会員のお母ちゃんが毎朝地元の取れたて野菜を持ち寄り販売しているので、野菜の美味しい食べ方を教えてください。



鳥取県に点在する道の駅は場所によって魅力が様々です。お近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



「道の駅」探訪



その免許、トラクタの公道走行は大丈夫!?



詳しくは、農林水産省HPをご覧になるか、農機販売店にお問い合わせください。

農作業機（ロータリー等）を直接装着した農耕トラクタの公道走行が可能になります。
農作業機を装着した状態で長さ4.7m、車両幅1.7m、高さ2.0mを超える場合は、大型特殊免許が必要になりますのでご注意ください。
免許の取得をお考えの方は、最寄りの免許センター、農業大学校等にご相談ください。

作業機付きトラクターの公道走行について

検索

掲示板

詳しくは最寄りの各支所へお問い合わせください。



早期支払いのために

家具類（テレビなど）の落雷事故、農機具の事故が発生した場合、すぐに最寄りの支所へ連絡してください。
事故により修理に出された場合は、必要書類の早期作成を依頼してください。
《建物共済》落雷証明書など
《農機具共済》請求書（修理
明細がわかるもの）

農業共済新聞の購読を

農業共済新聞は農業に関する情報、生活に役立つ情報を提供しています。
年間5,520円、ぜひ購読をお願いします。

掛金は自動振替で!

組合員の皆さまの利便性の向上と現金納入の取り扱いによる事故防止のため、共済掛金の納入について、口座振替の利用を勧めています。
現在、掛金等を現金で納入されている方は、口座振替でのお支払いにご協力ください
お願いします。



Happy Voice★

ハッピー ボイス

クロスワードの回答と一緒に寄せられた、ご意見・感想の一部を紹介します。

●地域の魅力発見で紹介されているほり食パンはこだわりを持って作っておられる。食べてみたいと思いました。パンの名前がおもしろいですね。
(米子市 63歳 女性)

●本当に食感が良いので、ぜひ一度おし上がってみてください。
(米子市 59歳 男性)

●自然災害の増加など日頃の備えが必要なこと、日常生活のみでなく農業にも、もっと、もっと自責が必要ですね。
(米子市 63歳 女性)

●伝えない「我が家の味を参考に料理を作ります。先輩方のおふくろの味に亡き母や郷土料理を知り行事の時などに参考にさせてもらい、切りとり毎回保存利用しています。
(琴浦町 70歳 女性)

●大事に使っていただき大変光栄です。今後も参考になるような料理情報をお届けしていきたいです。
(米子市 9歳 男性)

●明道小学校3年生は社会科見学で白ネギの勉強をしました。大谷さんのねぎおいしそうです。頑張っておいしいねぎを作ってください。
(米子市 9歳 男性)

未来の担い手を紹介します

未来へはばたけ



地域農業の発展と維持に貢献したい

大学卒業後、実家に帰って家族経営に加わりました。

もともと家ではスイカや芝

を作っていたのですが、自分

が帰ってきた頃はちょうどブ

ロッコリーの生産に取り組み

始めた時期でした。地域の生

産者が一丸となって、品種や

栽培の研究に力を入れていま

した。我が家の畑も、今では

ブロッコリーの面積が2畝以

上になり、収穫が大変です。

忙しい中でも、毎年質の良い

農作物が出荷できるよう努力

していきます。

最近ではドローンの操縦を勉

強しています。農薬の散布な

ど、将来的に役に立つ場面が

増えてくると思います。主に

両親と3人で生産しているの

で、少しでも省力化できるよ
う、新しいものを取り入れて
いきたいと思っています。

今後は自分の家の規模拡大
だけでなく、地域の生産の発
展にも貢献していきたいで
す。



鳥取県琴浦町
なかたにはやと
中谷 勇人さん(36)

まちかどスマイル

地域で活躍する笑顔のステキな方を
紹介するコーナーです



鳥取市 福本 ひろこ
福本 紘子さん(36)

患者さんの笑顔のために

徳吉薬局の管理栄養士として勤務し、
5年になります。「訪問してくれる管理
栄養士さんがいてくれて良かった」とい
う患者さんの笑顔を見ることができた時
にやりがいを感じています。

趣味はランニングで、休日には娘と一
緒に、本陣山を走っています。夏には、
父が家庭菜園で育てたミニトマトを、娘
達と収穫することが楽しみのひとつで
す。トマトは低エネルギーな上に栄養豊
富なので、苦手な方にも食べやすいレシ
ピを考えたいと思います。



プレゼント応募券

2020年 春号

(キリトリ)

地産地消の賞品をプレゼント!!

あたまの体操
してみよう!

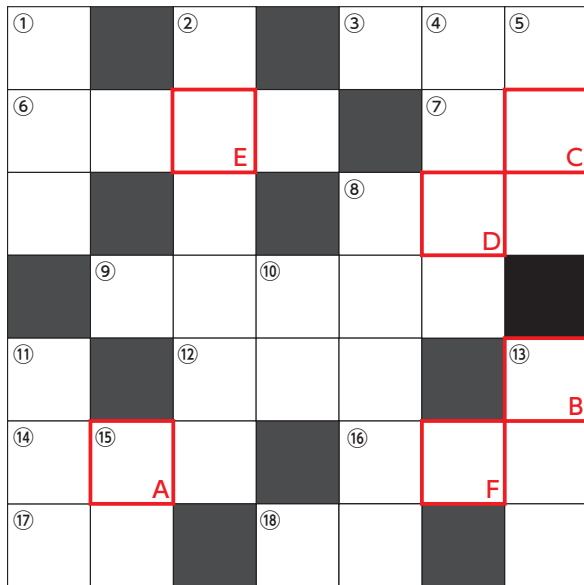
クロスワードパズル

ヨコのかぎ

- ③～ペイといったスマートフォンを通じて支払いができるサービスの総称。〇〇〇決済。
- ⑥軍手の正式名称。〇〇〇〇手袋。
- ⑦西郷隆盛の愛犬の名前。
- ⑧戦いや重大な場面に臨んで、興奮のためにからだが震えること。〇〇〇震い。
- ⑨兵庫県に属する瀬戸内海最大の島。
- ⑫山間地などで、切り取りまたは盛土によってつくられた人工的な傾斜面。〇〇〇ん。
- ⑭避けられないこと。必ず起こること。
- ⑯サグラダ・ファミリアなどを手掛けたスペインの建築家。アントニ・〇〇〇ィ。
- ⑰陶芸に用いる回転する台。〇〇ろ。
- ⑱卵を産み終えた雌鶏。

タテのかぎ

- ①漢字で「胡坐」と書く、座り方のひとつ。
- ②4月29日の祝日。
- ④宮城県にある日本三景。
- ⑤原文を別の言語に訳すこと。〇〇〇く。
- ⑧小さい物体を拡大して見るために用いる道具。
- ⑩段々と貧しくなる状況。〇〇貧。
- ⑪髪を大きく膨らませ丸い形にした髪型。
- ⑬筆記用具を入れる入れ物。〇〇こ。
- ⑮所得税や法人税の申告手続き。〇〇定申告。



アルファベットを順に並べて完成した言葉が答えです。

A	B	C	D	E	F
---	---	---	---	---	---

プレゼント

正解者の中から抽選で、イタリアレストランペペネーロイタリア館の鹿肉のブラスサートと鹿肉のポルパッティの缶詰セットをプレゼント。たくさんのご応募をお待ちしております。



※写真は写真と若干異なります。

応募方法

〈応募ハガキ 記入例〉

- ①クイズの答え
- ②郵便番号 ③住所
- ④氏名 ⑤年齢 ⑥性別
- ⑦電話番号
- ⑧組合または広報紙へのご意見、ご感想

左上にあるプレゼント
応募券を貼ってください



応募締切 令和2年5月7日(木)当日消印有効

応募宛先 〒689-2202 東伯郡北栄町東園271番地 鳥取県農業共済組合本所広報係

※ご応募いただいた個人情報は、当選発表、商品発送以外には使用いたしません。ご意見、ご感想については紙面上に掲載することがありますのでご了承ください。氏名の記載はいたしません。貴重なご意見、ご感想お待ちしております。

24号(新年号) クロスワードの答え

道の駅奥大山
オリジナル詰め合わせ

【答え】おとしだま



当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

編集後記

新型コロナウイルスに加えて黄砂、PM2.5がやって来る季節となりました。花粉症である私は毎年涙やくしゃみが出てこの時期は大変な思いをします。皆さんはいかがですか？



ペットとわたし
持田 和史さん (70歳)
やぎのババとメイちゃん
飼い始めて14、5年、2代目と3代目の親子です。運動不足解消のため天気の良い日は散歩に連れて行きます。散歩の最中の歩きながらの食事が大好きです。

表紙の笑顔

食はいのちの源 伝えたい「我が家」の味！

身近な食材や山菜を使って

倉吉市関金町で農家民泊の受け入れをされている倉吉市体験型教育旅行誘致協議会副会長の毛利紀久子さんに郷土料理を紹介していただきました。ヘルシーで栄養価も高く、都会から来た生徒さんからも好評だそうです。ぜひご家庭で作ってみてください。



◆ どんどろけご飯

材料 (4人前)	米……………3合	油揚げ……………2枚	調味料
	木綿豆腐……………1/2丁	ネギ……………50g	
	ごぼう……………50g	だし汁……………3 1/3カップ	
	人参……………50g	薄口醤油……………大さじ2 1/2	
	干し椎茸……………2枚	酒……………大さじ1	
		砂糖……………小さじ1	



調理方法

- ①米は30分前に洗い、ザルに上げておく。
- ②豆腐は崩してお湯でゆでておく。(型崩れさせない為) ごぼうは皮をそぎ、ささがきをしてアクを抜く。干し椎茸は細切りにする。油揚げは熱湯をかけて油を抜き、小さめの千切りにする。ネギは小口切りにする。
- ③熱したフライパンに油をしき、豆腐を炒める。他の食材も加え薄口醤油半量を入れ味付けをする。
- ④炊飯器に、米、炒めた具材、残りの醤油と調味料を入れて炊く。

「どんどろけ」とは方言で雷のことです。フライパンで豆腐を炒る時のパリパリという音が雷のようなのでこの名前が付きました。

◆ あぶたまご

材料 (4人前)	油揚げ(四角)……………4枚	人参……………1/4本
	うずら卵の水煮……………4個	だし汁……………300cc
	挽肉……………150g	みりん……………50cc
	玉ネギ……………1/2個	醤油……………30cc
		酒……………15cc



調理方法

- ①玉ネギ・人参を粗めのみじん切りにし、挽肉の中に入れて、練っておく。(野菜、挽肉は好みで何でもよい)
- ②油揚げをまな板の上に広げ、麵棒等でゴロゴロ転がし一ヶ所に切り目を入れ、袋状にし①の挽肉とうずら卵を入れて楊枝で止める。
- ③少し甘めのだしを作り②を入れて煮る。

◆ さやらぶさ煮

材料 (常備菜)	ふき……………3kg	酢……………1/2 カップ	調味料
	濃口醤油……………1 カップ	酒……………1 カップ	
	薄口醤油……………大さじ 1 1/2	みりん……………1/2 カップ	
		砂糖……………300g	



調理方法

- ①ふきは4~5cmに切り、半日水につけてアク抜きをする。
- ②①を圧力鍋に入れ、1カップの濃口醤油を入れて10分くらい煮てやわらかくする。
- ③②を別の鍋に入れ、残りの調味料を加えて汁気がなくなるまで煮つめる。

冷蔵庫で1ヶ月くらい保存できます。ご飯にもよく合います。



鳥取県農業共済組合

〒689-2202 鳥取県東伯郡北栄町東園271番地
☎0120-031559 TEL. 0858-37-5631
FAX. 0858-37-4121 ☐ nosai31@tottori-nosai.jp

各支所の連絡先

- 東部支所
☎0120-031870
☎0857-37-3301
- 中部支所
☎0120-031180
☎0858-37-5252
- 西部支所
☎0120-031492
☎0859-22-1001



この用紙のインクは再生紙処理をしやすい環境にやさしい大豆油インキを使用しています