

次世代に資産を「わたす」「おくる」ための信託商品

しんきん相続信託 こころのバトン

しんきん暦年信託 こころのリボン

しんきん相続信託
こころのバトン

ご自分の将来やご家族の未来のために、必要となる資金をあらかじめ準備できます。

【しんきん相続信託】の概要

信託金額	100万円以上3,000万円以下
信託期間	5年以上30年以内（1年単位で指定）

- 信用金庫の中央金融機関である信金中央金庫（略称：信金中金）が、信託財産を安全に管理・運用し、元本を保証します。
- 本商品は、預金保険の対象です。

	お受取人	受取方法
ご家族用 一時金	推定相続人から指定（複数可）	受取金額、受取割合を指定
ご家族用 定時定額金		受取金額、受取割合、受取サイクル、受取日（15日または末日）を指定
ご自分用 定時定額金	ご本人	

しんきん暦年信託
こころのリボン

お子さまへ、お孫さまへ、ご家族へ、生前贈与をサポートします。

【しんきん暦年信託】の概要

信託金額	500万円以上
信託期間	5年以上30年以内（1年単位で指定）
贈与を受ける方の候補	3親等以内の親族から指定（最大9名）

- 信用金庫の中央金融機関である信金中央金庫（略称：信金中金）が、信託財産を安全に管理・運用し、元本を保証します。
- 本商品は、預金保険の対象です。

※本商品は、信金中央金庫の商品であり、川之江信用金庫は信託契約代理店としての取扱いを行います。

お申込みは簡単！！
ご自身やご家族のために！ご検討してみませんか。

新着情報 新庄信用金庫(山形県)×川之江信用金庫 コラボ企画

～ご当地おみやげプロジェクト～

本企画は、コロナ禍にある今、信用金庫ならではの広域連携により、地方のPRと経済活性化に繋がってほしいとの想いから生まれました。
昨年11月、新庄信用金庫さま取引先の商品（和牛やりんご等）を当金庫にて販売の取次をしました。また、今年2月には当金庫取引先の商品を新庄信用金庫さまで販売していただき、たくさんのご注文をいただきました。

全国の信用金庫と繋がる
ご当地おみやげプロジェクト

第3弾【四国編】
今月は「川之江信用金庫」編
今後も随時開催予定！乞うご期待ください！

ご当地おみやげ取次プロジェクト
Go To Shikokuchan, Ehime!

今月は、愛媛県四国中央市へGO!!

※新庄信用金庫さまの広報誌で紹介していただきました。

これからも全国の信金と様々な形で交流ができればと考えています！

信寿会新聞の発行のお知らせ
かわしんから信寿会会員様へ当金庫に年お届けする情報紙第34号です。当金庫の活動情報やお知らせをご案内します。

信寿会新聞

第 34 号

発行所
川之江信用金庫

2022年がスタートする一年にちなむこと新着情報...
土地っ子
しんきんPRESS
2022 Vol.18
早春号
無料情報誌
Web版 tochikko.com

副住職が自ら打つ
こだわりの蕎麦をどうぞ

豊かな香りとおコク
スペシャルティコーヒー

自家製細切の店、b111110

無煙ロースター導入店
ヘルシー焼肉をどうぞ

焼肉ダイニング 八福神

GRAND MITSU
「世界を変えるお弁当」

「焼肉の王道」を体験しよう

「焼肉の王道」を体験しよう
焼肉の王道を体験しよう
焼肉の王道を体験しよう

脳トレーニング

「最近、物忘れが多くなってきたかな・・・。」という方に！！
数字発見 計算トレーニングはいかがですか。


□の0～9までの連続した数の中で、1つだけ抜けている数字を見つけて覚えておきます（メモ等はしないでください）。その数字を○に入れて暗算で計算してください。

【例題】

5	8	1
2	6	3
9	4	0

5	2	7
9	3	0
1	8	4

0	9	3
7	5	8
4	6	2




7 + 6 + 1 = 14

【1問目】

9	0	4
7	5	1
2	3	6

4	7	3
1	5	0
2	8	6

3	7	6
9	0	1
5	2	4




○ + ○ - ○ = ○

【2問目】

4	9	3
5	0	7
2	1	6

9	4	3
0	7	6
8	5	1

5	1	6
0	8	3
4	2	9



○ ÷ ○ + ○ = ○

～物忘れの予防につながる4つの生活習慣～

- ①十分な睡眠時間や眠りの質を高めること。
 - ②1日10分の軽い運動をすること。
 - ③趣味を楽しむこと。
 - ④青魚・ナッツ・肉・乳製品を食生活に取入れること。
- 全部できなくも大丈夫です！！まずは毎日、ご自身のできる事から取組んでみてはいかがですか。

ご家庭で旬の食材を楽しみませんか！！

コロナ禍で外出自粛が続きますが、皆さんはおうちでどのようにお過ごしでしょうか？
旬の食べ物を食べて心も体もリフレッシュしてください。



旬の魚①【 鯛 】

スーパー等で購入できるものは、1年中漁獲できる養殖が大半を占めていますが、天然物は春と秋が旬と言われています。特に春の鯛は「桜鯛」と呼ばれ、産卵期を迎える前の雌の体がピンク色になることからそう呼ばれるようになったとされています。高級品となる鯛はもちろん天然物ですが、その中でも網ではなく、一本釣りされたものが高級品として扱われています。春が旬である美しい桜のような色をした桜鯛は、1kg未満の小ぶり物が皮が柔らかく爽やかな風味と脂がのって美味しいとされています！！

旬の魚②【 メバル 】

大きな目が張り出したメバルは春の海釣りの代表的な魚の1つです。「春告げ魚」とも呼ばれています。全長は20cm～30cmほどで背びれのトゲが鋭く、扱う際には手袋やタオルを使わないとケガをすることもありますので注意してください。メバルには、磯や防波堤で釣れるものを黒メバル、深水の深い沖合で船から釣るものを赤メバル、内湾に多く生息している白メバルの3種類います。脂が少なく淡白な味わいで、煮付けとして調理されることが多いですが、塩焼きや刺身にしても美味しいです。

旬の野菜①【 スナップエンドウ 】

スナップエンドウはアメリカ産のエンドウ豆で、グリーンピースを品種改良したものです。成熟してもさやが硬くならず丸ごと食べれます。栄養価の高い食材として重宝されており、さやにあるスジを取りのぞいて調理すれば天ぷらや炒め物など様々な料理に使えます。また、旬の新鮮なスナップエンドウは生で食べれるのでサラダや野菜スティックにしても美味しいです。鮮やかな緑でハリのあるものが新鮮です。保存する際は湿らせたキッチンペーパーに包み、ジッパー付きの保存袋に入れるのをおすすめします。

旬の野菜②【 たけのこ 】

たけのこは春の野菜の代表です。地面から少しだけ芽が出た時点で収穫をします。たけのこは掘り出したその日のうちに販売されることが多く春になれば、産直市などで朝採れの新鮮なものが販売されています。生のたけのこを購入したら早いうちに下茹でをしてください。収穫から時間が経つとエグみが増します！！煮物や天ぷら、中華の食材として使いますが、地面から完全に芽がでていない若い芽は刺身としても食べれます。

旬の果物①【 はるみ 】

はるみは清美みかんとポンカンを交配した品種です。みかんの旬は冬のイメージがありますが、はるみの旬は春になりなす。皮が柔らかく種も少なめで、甘みが強く、果肉粒が大きく食べやすいみかんです。収穫期間が短いため、貴重とされ贈答品として扱われる地域もあります。手に取って重みがあり、皮の色が濃いものがよりジューシーで美味しいです。

旬の果物②【 びわ 】

中国原産のびわは日本では四国や九州に自生し、栽培は四国・九州・和歌山・房総半島でされています。現在ではハウス栽培も盛んになってきています。鮮やかなオレンジとハリのある果皮、産毛がしっかりと生えているものが美味しいと言われています。そのまま食べても美味しいびわですが、びわ茶等漢方としての役割も果たす、万能な果物です。



『 脳トレーニング 答え合わせ 』 1問目：9 2問目：11