

おかしん

2026
1

VOL.858

謹んで新年の
お慶びを申し上げます



この街と生きていく

SHINKIN 信用金庫

年頭のごあいさつ

Life 全国のお雑煮

年頭のご挨拶



理事長
田中 秀明

令和8年の年頭にあたり、謹んで新年のお慶びを申し上げます。平素は私ども岡崎信用金庫に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年の我が国経済の状況を振り返りますと、自動車関連など一部の業種でトランプ関税の影響が見られたものの、内需・外需の底堅さに支えられ、企業業績は総じて堅調さを維持するなど、日本経済は緩やかな回復基調をたどりました。こうした情勢のなか、中長期的な収益期待の高まりから、AI関連企業を中心に株価が上昇し、日経平均株価は一時5万円の大台を超える水準となりました。日中関係の悪化や関税の影響の本格化など、先行きの不透明感は強く残るものの、こうした株価の動きは、日本経済がバブル崩壊後の停滞期を脱し、中長期的な成長サイクルに入ったことを示すものだと考えられます。政治の世界では、我が国初の女性首相の誕生という、



エポックメイキングな出来事がありました。このことは、日本社会が大きく変化したことを印象付けるものであります。この他にも、時代を画するような出来事が数多あり、令和7年は、静かに進んできた世の中の変化が、目に見えるかたちで一気に表出した年として、後年振り返られるのではないのでしょうか。

今年もこの流れは勢いを増していくものと考えられますが、当金庫の使命が、地域経済の持続的な発展に貢献することであることに変わりはありません。当金庫は、お客さまの経営課題の解決を通じた企業価値向上のサポートや、資産形成支援に引き続き全力をあげて取り組んでまいります。近年は人手・後継者不足の深刻化に悩みのお客さまやDXの推進に課題を抱えるお客さまが増加しています。このうち、後継者不足への対応としては、M&A・事業承継支援を担当する職員の専門性を高め、ハイレベルなサービスを提供できる体制を整えております。人材確保やDX推進のサポートに関してもサービスメニューの充実を図り、お客さまの経営力向上に貢献する所存でございます。

今年の干支である午年は、力強く駆け抜ける馬のごとく、物事に急速な進展が起こりやすい年であると言われると思います。この謂れのように、この地域が力強く、大きな発展を遂げる1年となりますよう、皆さまと力を合わせて、地元経済を盛り上げていきたいと考えております。

本年もお客さまから喜ばれ、選ばれる金融機関を目指し、役職員一同、全力を尽くしてまいりますので、ご指導・ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

最後に本年が皆さまにとりまして、実り多きすばらしい1年になることを祈念いたしまして、年頭のあいさつとさせていただきます。

令和8年1月

地域によってさまざま 全国のお雑煮

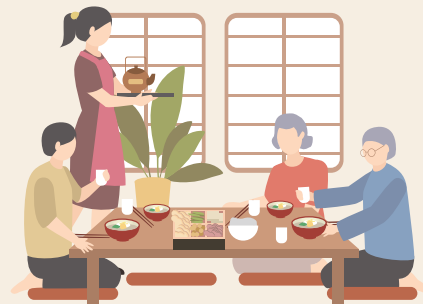
正月の三が日やハレの日に食べる雑煮は、その内容に地域の特色が現れます。出汁の素材や味、中に入れる具材、餅の形状など、地域によってさまざまです。今月は、愛知県の雑煮の特徴や全国の雑煮などを紹介します。



お雑煮のはじまり

正月の三が日に餅が入った雑煮を食べる風習は、平安時代にはあったといわれます。その後、室町時代に入り、武家の祝い膳としてさまざまな縁起物の食材も取り入れた雑煮が各地で根付いていくようになります。京都では、正月以外にも公家のおもてなし料理や上級武家の慶事料理として、丸餅に味噌仕立ての雑煮が食べられていました。

江戸時代になると、参勤交代による文化交流などで、雑煮は全国へと広がり、正月の祝い事として庶民が食べるようになりました。



愛知県のお雑煮



出典：農林水産省 うちの郷土料理

醤油風味のすまし汁に、角餅、餅菜、とり肉を入れて食べるのが一般的です。餅菜の代わりに小松菜を使うこともあります。餅は焼かずにそのまま入れて、かつお出汁で煮て柔らかくします。最後に好みで花ガツオをのせます。

名古屋地域では、とり肉は入れず、餅と餅菜^{*}だけのシンプルな雑煮が食べられます。八丁味噌の発祥地である三河地域では味噌仕立ての雑煮を食べる家庭もあります。沿岸部では、すまし汁の出汁に、少しあぶって干した焼きハゼを使う地域もあります。

※餅菜(別名 正月菜)…尾張地域の伝統野菜。小松菜に似ているが、小松菜よりも柔らかく甘味があり、アクが少ない。

? 餅を焼かないのはなぜ?

- 戦国時代の激戦地であったことから、白い餅を焼くことが「城が焼ける」ことにつながり、縁起が悪いとされたためです。

? 味噌を使わないのはなぜ?

- 愛知県では八丁味噌に代表される「豆味噌」が親しまれていますが、雑煮では味噌を用いません。その理由として、日常的に味噌を使うので、正月などのハレの場ではすまし汁を選ぶようにしているのではないかと推察されています。ただし、ごく限られた地域で、味噌仕立ての雑煮を食べるところもあります。

? 愛知の雑煮がシンプルなのはなぜ?

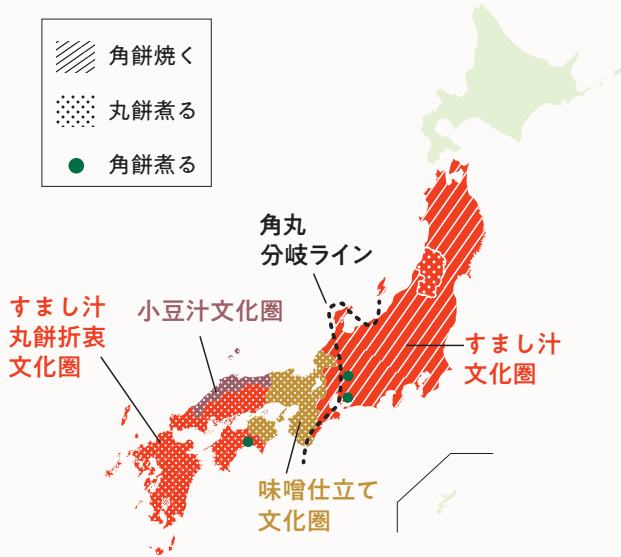
大きく三つの説があります。

- 一つ目 尾張藩主の徳川宗春が豪華な食事を食べていたところ、將軍の徳川吉宗に叱られたから。
- 二つ目 徳川家康公から続く、質素儉約の武士文化が受け継がれているから。
- 三つ目 縁起担ぎとして、「名を(もち)上げる」「名(名古屋)を(もち)上げる」と、餅と菜(名)をかけたから。



全国各地のいろいろなお雑煮

- 角餅焼く
- 丸餅煮る
- 角餅煮る



出典：農林水産省Webマガジンaff 2020年1月号



お餅の形は丸？角？

餅の形は、西日本と東日本で異なります。岐阜県関ヶ原より西側は基本的に丸餅、東側は角餅が使われています。

日本の餅は、もともと丸い形をしていましたが、江戸時代に、平たく伸ばした餅を切り分ける方法が生み出され、これが角餅になりました。運搬に便利なことから、江戸から徐々に広まったと考えられています。



100を超える種類の雑煮の中から、4種類を紹介します。

出典：農林水産省
うちの郷土料理



宮城県

椀からはみだす
焼きハゼ
仙台雑煮

すまし汁（出汁：干した焼きハゼ）
餅：焼いた角餅
具材：焼きハゼ、大根、にんじん、はらこ（いくら）、せり、ごぼう、すいき、凍み豆腐など

一人前ずつ椀に盛り付けて食べます。餅が見えなくなるほどの具材で覆うのが一般的です。



京都府

具材はすべて
丸く切る
白味噌雑煮

白味噌仕立て（出汁：かつお、昆布）
餅：焼かずに煮た丸餅
具材：頭芋（里芋の親芋）、金時にんじん、大根など

具材をすべて丸く切り、「家庭円満」「物事を丸く収める」といった願いをかけています。



鳥取県

小豆を入れた雑煮
小豆雑煮

甘い小豆汁
餅：別の鍋で煮た丸餅

一般的なぜんざいに近いもので、山陰地方ではこれが雑煮。小豆の赤色には邪気を払う力があり、縁起が良いとされています。



福岡県

大きなブリ入り
博多のブリ雑煮

画像提供元：
中村学園大学栄養科学部

すまし汁（出汁：あご）
餅：別の鍋で煮た丸餅
具材：ブリ、かつお菜（高菜の一種）、焼き豆腐、干しいたけ、かまぼこ、里芋、にんじん、大根など

具材を一人前ずつ串に刺して準備しておき、食べる時に椀に盛り、出汁をかけるのが一般的です。



2025年度 中間決算報告会を開催

2025年11月28日、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋において、中間決算報告会を開催しました。当金庫総代127名にご出席いただきました。



団体献血を実施

2025年12月19日(金)、当金庫本店駐車場に献血車を招いて、約30名の役職員が献血に協力しました。

当金庫は団体献血を毎年2回実施しており、2025年7月には日本赤十字社愛知県支部長感謝状を授与されました。



目的を決めてアプリで積み立て!

アプリ定期積金

- 来店不要
- 手続き簡単
- 自由に目的設定
- 満期時自動解約



アプリ専用の優遇金利で
お申込みいただけます



お問い合わせ先 0120-251-039

受付時間：平日 8:45~19:00 休業日：土日祝、12/31~1/3

詳しくは
こちら



「家康公検定2025」 「第22回徳川家康公作文コンクール」 合同表彰式を開催



2025年11月30日(日)、長誉館(岡崎市中町)において、「家康公検定2025」「第22回徳川家康公作文コンクール」合同表彰式が開催されました。「家康公検定」では、優秀合格者10名に対し、主催者の一般社団法人徳川家康公に学ぶ会の大林市郎代表理事より合格証を、公益財団法人徳川記念財団の徳川家広理事長(徳川宗家19代)より表彰状を授与し栄誉をたたえました。

岡崎市の小中学生を対象とした「徳川家康公作文コンクール」では、入賞者12名(1名欠席)に対し表彰を行い、代表の5名が作品を朗読、家康公へのそれぞれの思いを披露しました。

表彰式終了後は、徳川理事長より「戦後80年に思う」をテーマに講話がありました。

❖ 「家康公検定2025」 優秀合格者10名

- 大賞(最高点100点)…………… 4名：千葉 学さん(安城市)、大滝竜弘さん(岡崎市)
竹下光孝さん(岡崎市)、沢津橋義盛さん(岡崎市)
- 特別賞(最年長合格 90歳)…………… 1名：中根幹雄さん(岡崎市)
- (最年少合格 小学1年生)…………… 1名：福岡義麿さん(東京都千代田区)
- (中学生の部 優秀賞)…………… 2名：澤野篤人さん(静岡県静岡市)、高橋直大朗さん(静岡県湖西市)
- (小学生の部 優秀賞)…………… 2名：永田侑己さん(岡崎市)、伊豫田蒼人さん(岡崎市)

❖ 「第22回徳川家康公作文コンクール」 受賞者12名

- 徳川賞…………… 1名：西村美知佳さん(岡崎小5年生)
- 家康賞…………… 3名：海老澤柚華さん(井田小2年生)、田代 樹さん(岡崎小4年生)、
永坂悠野さん(愛教大附属中2年生)
- 岡崎市長賞…………… 1名：大場創蒔さん(愛教大附属中2年生)
- 岡崎市教育委員会 教育長賞…………… 1名：鈴木颯真さん(額田中3年生)
- 岡崎商工会議所 会頭賞…………… 1名：内藤有紀さん(井田小6年生)
- 中日新聞社賞…………… 1名：日下部創さん(愛教大附属中2年生)
- 大樹寺 貫主賞…………… 1名：鮫島 仁さん(大樹寺小6年生)
- 伊賀八幡宮 宮司賞…………… 1名：古川咲希子さん(愛教大附属中2年生)
- 龍城神社 宮司賞…………… 1名：高林 葵さん(矢作南小5年生)
- 歴史審査員 特別奨励賞…………… 1名：白内琴菜さん(井田小6年生)



大林代表理事による主催者あいさつ



徳川理事長による講話「戦後80年に思う」



「家康公検定2025」受賞者と関係者集合写真



「第22回徳川家康公作文コンクール」受賞者と関係者集合写真



主催：公益財団法人徳川記念財団、一般社団法人徳川家康公に学ぶ会 事務局：一般社団法人徳川家康公に学ぶ会(岡崎信用金庫地域振興部内)
※当金庫は一般社団法人徳川家康公に学ぶ会の事務局として、「家康公検定」をはじめ各種家康公顕彰事業の企画運営のお手伝いをしています。

おかしん 外貨積立サービス

「米ドル建て商品」にご興味があるお客さま！

ポイント
①

少額から 無理なく 積立

ポイント
②

円預金から 自動で 積立

ポイント
③

好金利米ドル預金へ 積立

外貨積立サービスの概要

毎月、決まった日に一定額の円貨を米ドル換算し、円貨普通預金からトータルアセットUSドル外貨普通預金へ自動振替するサービスです。

商品名 外貨積立サービス

取扱通貨 米ドル

対象者

- ・個人(原則として18歳以上)のお客さま
- ・おひとりにつき1サービス
- ・普通預金(円貨)およびトータルアセットUSドル外貨普通預金を保有いただいているお客さま(本サービスと同時に申込も可能です)

毎月引落円貨額

1万円以上1万円単位

入金外貨額

引落金額 ÷ 引落日の当金庫適用為替レート(当金庫所定のTTMLレート + 10銭)

引落日

毎月当金庫所定の営業日(当金庫休業日の場合は翌営業日)



トータルアセット USドル外貨普通預金 商品概要

預入単位

1補助通貨単位

お預入れ期間

期間の定めはありません。

利率

変動金利。適用利率は、外部機関から提供を受ける短期資金取引等の金利を基準とし、週1回当金庫が定める利率とします。なお、マーケット環境等により見直しをすることがあります。

お預入れ方法

米ドル建ての為替による振込入金、およびご本人の普通預金(円貨)からのお振替えに限ります。

お引出し方法

円預金へのお振替えとなります。外貨預金口座へのお振替えはできません。



お引き出しは、当金庫を募集代理店とする保険契約の米ドル建て保険料の送金、および当金庫を通じて提携証券会社に開設された金融商品仲介口座への米ドル建て送金、もしくはご本人の円預金口座へのお振替えに限ります。(当金庫で開設済みの他の外貨預金口座へのお振替えはお取り扱いできません。)

為替手数料

預入時に1米ドルあたり10銭(90銭優遇)の為替手数料がかかります。引出時に1米ドルあたり50銭(50銭優遇)の為替手数料がかかります。

先物為替予約

お取扱いはできません。相場動向にはご注意ください。

預金保険制度

本商品は預金保険制度の対象外となります。

現在の適用利率を詳しく知りたい方



金利サイトはこちら



税金について

お利息

利子所得は、法人のお客さまの場合は総合課税、個人のお客さまの場合は源泉分離課税20.315%が課税されます。
※2013年1月1日から2037年12月31日までに受取りいただくお利息については、復興特別所得税が追加課税され、一律20.315%(国税15.315%、地方税5%)が源泉徴収されます。お利息はマル優の対象外です。

為替差益

為替差益への課税は、法人のお客さまの場合は総合課税、個人のお客さまの場合は雑所得となり確定申告による総合課税の対象となります。ただし、年収2,000万円以下の給与所得者の方で為替差益を含めた給与所得以外の所得が年間20万円以下であれば、確定申告は不要です。

外貨預金に関するご注意事項

- 外貨預金には為替変動リスクがあります。為替相場の変動により、お受け取りの際には当初外貨預金作成時の払い込み円貨額を下回る(円ベースで元本割れとなる)リスクがあります。
- 円を外貨にする際(預入時)および外貨を円にする際(引出時)は各通貨毎に手数料がかかります。お預入れおよびお引き出しの際は、手数料分を含んだ為替相場である当金庫所定のTTSLレート(預入時)、TTBLレート(引出時)をそれぞれ適用します。したがって、為替相場の変動がない場合でも、往復(預入時および引出時)の為替手数料がかかるため、お受け取りの外貨の円換算額が当初外貨預金作成時の払い込み円貨額を下回る(円ベースで元本割れとなる)リスクがあります。
- 外貨預金は預金保険の対象外です。
- 外貨預金はクーリング・オフの対象になりません。

くわしくは、窓口までお気軽におたずねください

☎ お客さまホットライン 0120-822-140 (フリーダイヤル)(受付時間/土・日・祝日を除く9:00~17:00)