

オアシス

JA 静岡市
oasis magazine

特集

17年をかけて誕生したイチゴ新品種

期待の★「^からび香」販売始まる！

2015

Vol.168

http://shizuoka.ja-shizuoka.or.jp

オアシス

2015 1 Vol.168

oasis
magazine

●発行：静岡市農業協同組合 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5-4-70

TEL.054-288-8441（直通） ●編集：総務部広報課

JA静岡市

検索

JA 静岡市

おべんとうに野菜を

開けるまでのワクワクとドキドキ。開けた瞬間の満面の笑顔。子どもたちが毎日好き嫌いなく、食事を楽しむことができるよう、JA静岡市の旬の農産物を使用したレシピを紹介していきます。
作る人も食べる人も、みんなが幸せな気分になれますよーに！



お正月★紅白べんとう

おもちゃかまぼこをおべんとう用にアレンジ！

お正月の
定番フルーツ
だね♪

今年も野菜やくだものをたくさん食べましょうね！

◎イチゴの紅白寒天

材料

※10×15cm位の流し型を用意

イチゴ寒天（紅）

- ・イチゴ … 1パック
- ・粉寒天 … 2g
- ・砂糖 … 35g
- ・水 … 100cc
- ・レモン汁 … 酸味が足りない時は好みで

牛乳寒天（白）

- ・牛乳 … 250cc
- ・粉寒天 … 2g
- ・砂糖 … 35g

つくりかた

- ① 牛乳・粉寒天・砂糖をなべに入れ、混ぜながら1～2分沸騰させる。
 - ② 火を止めてよく混ぜ、型に流し入れ、熱をとる。
 - ③ イチゴはへたをとり、粉寒天・砂糖・水・レモン汁と一っしょになべに入れ火にかける。イチゴが柔らかくなってきたら潰しながら煮詰める。
 - ④ 煮詰め終わったら、牛乳寒天が固まっているのを確認し、流し込み、冷やす。
- ★ 固まったら、好きな形に切ったり、型を抜いて食べよう！

おいC&ビタミンCでみんな大好き！

イチゴ

特有の香りとほどよい甘味・酸味が人気の果物ですが、多年生で栽培期間が長くなり、苗作りから始めると収穫までに1年以上かかります。ビタミンCが豊富で、5～6個で大人が1日に必要な量が摂取できます。生食なら、へた付きのまま食べる直前に洗うと、おいしく食べられます。2～3日中に食べきれない場合は、水洗い後に水気をよくとり、へたをとって冷凍しましょう。半解凍でスムージーやイチゴミルクにして楽しめます。



C O N T E N T S

今月の表紙 ● 2

新年のごあいさつ ● 3



17年をかけて誕生したイチゴ新品種 か
期待の★「きらび香」
販売始まる!

特集

Hot NEWS&TOPICS

●駿府本山お茶壺道中行列 ●組合員ゴルフ大会 ●保育士野菜講習会
●第18回自然薯品評会 ●全国茶品評会で日本一!
●平野ウォークラリー ●南部じまん市来店500万人達成



青壮年部・女性部アクティフレポート

●黄金色に輝く田んぼで収穫体験 ●茶製造技術向上をめざして
●手作りのお手玉をプレゼント ●バラハウス見学&フラワーアレンジ

TRYぎ・農業

「トルコギキョウ／葵区南 遠藤賢弥さん」

JA SHIZUOKA INFORMATION しずおかinfo

JAだより「1支店1協同活動・部農会活動」

生活に役立つ情報／農産物直売所いんふお

組合員紹介リレー オアシス noWA & 読者めーる

育てるを楽しむ。家庭農園
～モヤシ～

健康情報 いつも元気! Q&A
「ノロウイルス対策」

Good Smile／オアシスクイズ

おべんとうに野菜を 25「イチゴ」

今月の表紙

イチゴのシーズン到来♪

今年もお待ちかねのイチゴ
の季節がやってきました。
収穫は6月ごろまで続くので
お楽しみください。



県を代表する
平成26年静岡いちご娘
左から ちあき
中根千明さん(JA掛川市)
みずほ
木下瑞穂さん(JA三島函南)
ななこ
山下奈那子さん(JA静岡市)

新年のごあいさつ



新年明けましておめでとうございます。
希望に満ちた平成27年の新春を迎え、組
合員の皆さまには健やかに新年を家族お揃
いで迎えられたことと、心よりお喜び申し上
げます。

昨年を振り返りますと、基幹作物である
お茶をはじめ野菜やその他農産物の価格低
迷、4月からの消費税率引き上げも重なり、
厳しい1年でありました。

また、一昨年から政府が交渉に参加してき
ましたTPP(環太平洋連携協定)交渉につ
いては、各分野で議論がされてきましたが決
着を見ない状況です。加えて、昨年の大きな
できごとの一つとして、政府から規制改革実
施計画が示され、JAに関しては協同組合の
根幹を揺るがすような提言から、JAグルー
プに対し5年間を改革集中期間とした自己
改革が強く求められることとなりました。
当JAといたしましても、理事による検討部
会を立ち上げ、農業所得の向上を図るため
にマーケティングなど4課題を次年度事業
計画に反映するように取り組んで
まいりました。

このような状況の中「農の豊か
さ」「暮らしの豊かさ」「心の豊か
さ」を伝えていくことを目指し、



静岡市農業協同組合
代表理事組合長
青山吉和

新3か年計画の初年度として「農業経営の
安定と農家所得の向上」「豊かで暮らしやす
い地域社会の実現」「利用者満足と健全経
営のための経営組織基盤強化」を基本とし
た10の最重要戦略について、月次でこの戦略
の進捗をチェックし改善を図ってきました。
今後は、3か年計画にJA改革で取り組む
項目を加えるなど、スピード感を持って対応
いたします。

当JAは、組合員の皆さまの方をまっすぐ
に見つめて、相互扶助の精神のもとに、農業
経営と生活を守り、よりよい地域社会を築
いていきます。

組合員の皆さまには、本年も変わらぬご
支援、ご協力を賜りますようよろしくお願い
い申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

期待の★「きらび香」販売始まる！



真っ赤な宝石！

「東のきらび香、西のあまおう」と呼ばれるよう、紅ほっぺ・章姫のさらに上の品質をめざします。

きらび香は、こんなイチゴです

普通育苗で11月中下旬から出荷可能であり、収穫量の変動も出荷シーズン（11月～5月）を通して少なく、紅ほっぺと同等以上に多収を見込めます。一番果と二番果の間に収穫量がなくなりその後急増する、といったことが少ないので、農家の収穫・出荷の調整作業が安定しており、最大需要期であるクリスマスにむけた計画出荷に対応した有利販売が望めます。また、紅ほっぺより果皮がしっかりとって傷みにくいのが長所です。

当然ながら短所もあります。たとえば、厳寒期に裂皮が生じる場合があること、果房トップ（一番最初に実る一番大きな果実）が変形果になりやすいこと、連続性が強い一度に多く実を着けすぎると後半に株疲れを生じやすいことです。バック詰め時には、果実が細長いので、バック内で動かないよう注意が必要です。

糖度は紅ほっぺより安定して高く、酸度は章姫と紅ほっぺの間で酸味が苦手の方にもおすすめです。果実の光沢が極めて優れ、外観が美しく、甘くフルーティな香りがあります。



〈特長〉は、

- ①キラキラとした宝石のような輝き
- ②みずみずしく、なめらかな口あたり
- ③品の良い甘みと、フルーティーな香り

■ブランドロゴ



静岡県産いちご

「きらび香」の
最大の特徴は、
イチゴの香りが
存分に
楽しめること！



静岡いちご娘が全国にアピールします

静岡県は11月10日、静岡イチゴ「紅ほっぺ」の後継品種のブランド名を「きらび香」と名付け、11月中旬から首都圏と県内で試験販売を始めることを発表しました。

新品種「きらび香」は、静岡県農林技術研究所が平成8年から17年の歳月をかけ、生産者、市場仲卸、消費者の意見も参考にして、「作ってよし」「売ってよし」「買ってよし」の観点から総合評価を行い、28万株の中から選抜した自信の推奨品種です。



「きらぴ香」
初出荷と期待

11月14日、いよいよ初出荷です。6パックと数量は少ないですが、期待がたくさん詰まった出荷です。藤浪さんは「試食

しておいしかった。酸味が少なく、みずみずしく甘い。寒くなったらもつとまくなる！」と自信と期待をのぞかせました。

母委員会岩谷敏昭委員長は「今日、藤浪さんのきらび香を観て期待が高まった。今年の栽培結果をみなければつきりしたことは言えないが、紅ほつぺからきらび香に切り換える方向で考えている」と力強く語りました。

現在、同委員会では山本さんの畑を借りて、約4,000本の「親株」を育成しています。来年度はこの親株を希望する会員に配布します。130人の会員のうち半数以上がきらび香の親株を導入する予定で、17年ぶりの新品種「きらび香」への期待はますます高まっています。



高設圃場で作柄を話し合う栗田さん、山本さん、藤浪さん（左から）



甘そうに色づくきらび香



寒冷地育生を行う藤浪さんの土耕圃場

17年ぶりの新品種
「きらび香」
生産者の期待は
ますます高まっています。

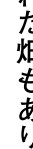


◎「紅ほづ」も絶好調!!

甘さと酸味のバランスが絶妙でコクのある静岡いちじく、紅ほっぺはというところ……

「今年は8月・9月が比較的暑くならず、雨にも影響されなかったため、みんないい状態で順調にきている。昨年はDXが4割程度だったが、今年は6割をめざしたい」とのこと。10月には2度の台風で冠水

してしまったり、苗が流れた畑もありましたが、生産者の懸命な努力により、近年最高の出来となっています！



●第18回自然薯品評会

自然薯部会があさはた支店で品評会を行いました。地域の特産物として栽培技術の改善と品質向上を目指し、毎年行っています。昨年より4点多い25点が出品され、外觀・すり下ろした時の灰汁・色沢・香り・粘り・食味を審査しました。今年は全体的に灰汁が少なく食味が良いそうです。

(11月6日)

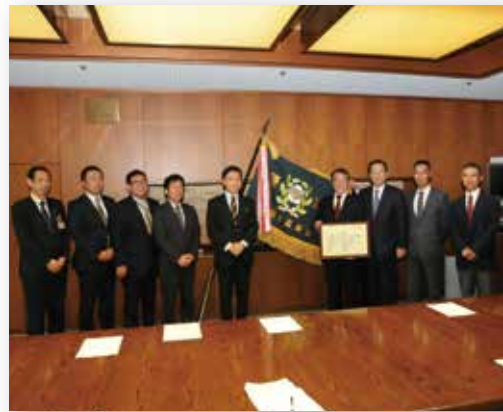
金賞1席に谷蔵さん



●全国茶品評会で日本一!

静岡市が「第68回全国茶品評会」で「産地賞」を受賞しました。審査会に3点以上の出品がある市町村のうち、成績上位3点の合計で競う団体賞で、静岡市の優勝は23年ぶり。「生産者の努力と結束力の結果。来年は静岡で開催されるため連続で賞を獲得したい」と担当J.A鈴木常務が生産者を代表して田辺信宏市長に報告しました。(11月7日)

市長へ「産地賞」の受賞報告



●平野ウォークラリー

大河内支店は運営委員会などと連携して「2014大河内平野ウォークラリー」を開催しました。応募した約30人が参加し、真富士の里グラウンドを発着点に、地元の人々の案内で3時間ほどかけて歩きました。友人と参加した女性「あいにくの雨だったが、茶畑のなかを歩いたり、かぶと造りの大村邸を見学したりして楽しかった」と話しました。

(11月9日)

全国有数の茶産地の畑を散策



●南部じまん市来店者500万人達成

南部じまん市が、2004年4月のオープンから10年目で500万人目の来店客を迎えました。500万人目のお客さまは駿河区池田の村田喜久江さん。「週に3回は来ます。野菜が新鮮でおいしいのでお気に入りです」と話しました。出荷委員会役員から静岡コシヒカリ新米5kgなどが贈呈されました。会場では豊田J.Aまつり、畜産まつりも同時開催され、にぎわいました。

お客さまに愛されて

(11月15日)



●駿府本山お茶壺道中行列

故事にならない、駿府本山お茶まつり「第32回駿府本山お茶壺道中行列」が今年も行われました。井川大日峠のお茶壺屋敷で保管・熟成した今年の新鮮な「蔵出しの儀」で取り出すと、茶壺を乗せた駕籠を運ぶ行列は、静岡市街地を駿府城公園の徳川家康像前まで練り歩きました。そのあと、久能山東照宮で「口切の儀」を行い、熟成本山茶を奉納しました。(10月26日)

家康公へ本山茶を奉納



地域のイベントや最新のニュース・ほっと♡する話題がいっぱい

HOT NEWS & TOPICS

ホットニュース&トピックス



●組合員ゴルフ大会

さわやかな秋晴れのもと、組合員交流ゴルフ大会が小田急西富士ゴルフ倶楽部で171人の組合員らが参加して開かれました。参加者は日ごろの忙しさを忘れて、和気あいあいとプレイを楽しみました。結果は、優勝・杉山泰道さん、2位河口靖史さん、3位杉山雄彦さん、4位飯田英夫さん、5位杉山雅彦さんでした。

(10月28日)

秋晴れのもと、ナイスショット!



●保育士野菜講習会

野菜をとおして農業に親しんでもらおうと、本店で幼稚園・保育園の保育士約20人を対象に栽培講習会を行いました。長田営農経済センターの堀川指導員がブロッコリーなどの育て方を説明しました。参加した保育士は「今日学んだことを活かして、実際に園児らと一緒に栽培したいです」と話しました。

(10月29日)

野菜をもっと知ろう





今月はトルコギキョウに挑戦する

葵区有永 遠藤賢弥さん(28)

子供の頃から父親が楽しそうに農業する姿を見て育ち、自分もいつかは農業経営をしたいと考えていました。会社員の経験もしたほうが良いと考えいったんは就職。その後、33aのハウスでトルコギキョウの栽培を始めて4年目になります。

農業の魅力は、1から育てて花が咲くことで答えを確認できることです。管理は単純な作業の繰り返しですが、毎日の作業に手を抜かず、徹底的に継続して行うことを大切にしています。順調に育ち、目指していたイメージの花が咲いた時の達成感と充実感は最高です。花を買っていただいた方には、一本一本丁寧に手入れした大きな花を感じてもらいたいと思っています。

自分自身は、白と黄色の花が大好きです。収穫は10月下旬から6月下旬まで続きます。これからも祖父母と両親、家族と一緒にこだわりのトルコギキョウを生産していきます。

目指していたイメージの花が咲いた時の達成感と充実感は最高です



毎日の作業に手を抜かず、徹底的に継続して行うことを大切にしています

賢弥さんの好きな白色のトルコギキョウ



青壮年部・女性部アクティブレポート



黄金色に輝く田んぼで収穫体験 青壮年部ウィークエンドアグリ

週末を利用して独身女性が農業体験をするウィークエンドアグリが葵区の青壮年部が管理する田んぼで行われました。稲の収穫作業では、慣れない鎌の使い方部員が丁寧に指導しました。稲刈り後、サツマイモなどの秋野菜の収穫も行われ、焼き芋にして労をねぎらいました。

【10月27日】

茶製造技術向上をめざして 青壮年部茶部会

青壮年部茶部会は10人が参加して、内牧茶業センターで荒茶製造の講習会を行いました。昨年までは工場清掃などの衛生面を重点に行ってきましたが、今年度は茶製造をやりたいという意見があり、経済連の谷・山下コンサルタント2人を講師に招いて二番茶を使用し、製造技術を学びました。茶製造技術向上をめざし、静岡本山茶ブランドの品質を高めていきます。

【11月6日】



手作りのお手玉をプレゼント 女性部玉川支部

女性部玉川支部は、葵区の特別養護老人ホーム「カリタス21」にお手玉約110個を贈呈しました。JA静岡女性組織協議会65周年記念事業の一環として、部員らは農作業の傍ら手作りで一個一個ていねいに作りました。岡部早衣子支部長は「お年寄りの方々が昔を思い出したりハビリを兼ねながら楽しく使ってもらえば」と話しました。

【11月10日】



バラハウス見学&フラワーアレンジ 女性部ソレイユくらぶ

親子で地産地消や食生活を学ぶソレイユくらぶの小学生親子9組21人が、今年度最後の講座「花の栽培見学とフラワーアレンジ」を行いました。葵区下の榎本秀一さんのバラハウスを訪れ、種類や栽培・出荷方法などを学んだ後、バラをふんだんに使ったフラワーアレンジメントに挑戦しました。

【11月15日】





ATM特別稼動 年末年始のご案内

平成26年12月31日(水)



静岡市役所(葵区)と静岡厚生病院を除く全てのATM
ATM取扱い時間／9:00～17:00 ※平常より取扱い時間が短いのでご注意ください。

平成27年1月1日(木)・2日(金)・4日(日)



美和支店・しづはた支店・昭府町支店・豊田支店・八幡支店
高松支店・藁科支店・大里支店・長田支店・下川原支店
あさはた支店・西奈支店・あさはた北支店・千代田支店・上土支店

ATM取扱い時間／9:00～17:00 ※1月1日、2日は一部休止させていただくサービスがあります。
▶JA静岡市のATMで、県外JA・他金融機関のキャッシュカードはご利用できません。静岡県下JAのキャッシュカードは、県外のJAのATM・他金融機関のATM・各コンビニATMではご利用はできません。

平成27年1月3日(土)



JA静岡市全てのATMが休止となります。
JA静岡市のカードでは当JAを含む全金融機関で取扱いできません。

◎JA静岡市の窓口業務は、年末は12/30(火)まで、新年は1/5(月)より営業させていただきます。
詳細は公式ホームページでご確認ください。

2015年 農林業センサスにご協力ください

農林水産省では、我が国の農林業・農山村地域の実態と動向を把握し、農林業の政策に役立てるために、平成27年2月1日現在で「2015年農林業センサス」を実施します。
この調査は、5年ごとに実施される「未来の農林業を育てる統計調査」です。

未来の農林業を育てる2つの調査

農林業経営体調査

農家や林家、会社や集落営農など、農林業を営んでいるさまざまな経営体の実態を正しく把握するための調査で、全国の農林業経営体が対象です。調査は、平成26年12月から平成27年2月の期間に、統計調査員が訪問して行います。

農山村地域調査

農山村地域を把握するための調査で、全国の農業集落が対象です。調査は、平成27年4月から6月の期間に、統計調査員が集落に精通されている代表者の方などを訪問して行います。

【お問い合わせ先】

関東農政局 静岡地域センター
静岡市葵区東草深町7-18

TEL 054-246-0612

貸農地 情報

場所	用途	面積
油山内田	水田	416㎡
与左衛門新田	茶	2,363㎡
門屋村前	水田	366㎡

お問い合わせ先●営農課 TEL.054-288-8420

じまん市ラジオ配信中!

on76.9FM-Hi!



「じまん市発
農家さんのおいしい○○なお話」

毎月第2・4火曜日 ● 午前10:10～
パーソナリティー ● 佐藤みえさん

生産者がラジオに登場! 栽培で苦労することや
おいしい食べ方などを紹介しています♪



JA静岡市 総合ポイント制度

ウングン貯めて♪ウキウキ使う♪

ポイントカードでにっこり♪

いつも“ポイントカード”をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

重要

ポイント失効期限到来のご案内

2010年4月1日～2011年3月31日に付与されたポイントは、
2015年3月31日に失効期限を迎えます。

ポイントはじまん市で1ポイントよりご利用いただけます!!

じまん市でのお買い物の際、1ポイントを1円に換算し、1ポイントから、レジにて貯まっているポイントでお支払いいただけます。ぜひ!ポイントをじまん市でご利用ください。

失効ポイントの確認方法



- ①じまん市設置のKIOSK端末「ポイント残高のご案内」
- ②各支店窓口 ※しづはたじまん市を除く

◎詳しい付与・還元基準およびその他詳細につきましては、各支店にお問い合わせください。
またはJA静岡市ホームページでもご確認いただけます。

1支店1協同活動



内牧支店が葵区の結成寺で開催された「内牧大茶会」に「お茶当りコーナー」を設けて本山茶のPRに努めました。普通煎茶、深蒸し茶、玄米茶、焙茶の4種類を飲み比べ、正解者にジューズ缶を無料サービスしました。本山茶振興のために行われている大茶会は今年で26回目。澄み渡った秋空のもと抹茶や煎茶の茶席、地元でとれた野菜などの即売が行われ大勢の来場者でにぎわいました。

JAだより

部農会活動

〔羽鳥中部農会〕

葵区羽鳥の羽鳥中部農会では10月、37人の会員が参加して久住山道農道管理事業を行いました。周辺農地を維持するための草刈りと耕作放棄地管理が目的です。1.3km続く農道は、草で人が通れなくなっている場所や河川の中の草が流れを妨げているところもありましたが今回の作業で改善出来ました。課題は、耕作放棄地の面積が増えており、年1回の作業では対応しきれない状況があります。

農地・農道の管理事業の
必要性を再確認





JA 静岡市の組合員さんを紹介していく楽しいリレー企画です。
次はあなたがバトンタッチされるかも?!



駿河区中平松
中村正治さん
葉ネギ・葉生姜・イチゴ

現在70aで葉ネギを中心に周年、野菜を出荷しています。忙しくてなかなか息子の匠とヘラブナ釣りに行けなくて残念ですが、今年は時間をつくって釣りに行きたいと思います。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区根古屋 川島正己さん です。
川島さんへ一言◎「今年もみんなでワイワイ楽しくやりましょう!」



駿河区西平松
長島加代子さん
イチゴ(石垣、高設栽培)

観光いちご園をやっています。お客様は多少苦手ですが、皆さんの協力と毎年来園してくださるお客様の笑顔を励みに日々頑張っています。そして、いちごのシーズン後の孫たちや、友達と行く旅行を楽しみにしています。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区西平松 海野昌代さん です。
海野さんへ一言◎「いつも野菜を有り難うございます♪」

駿河区広野
永嶋和久さん
イチゴ・野菜

イチゴと野菜のハウス栽培をやっています。じま市や自動販売機で販売するのが楽しいこの頃です。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区下川原 鷺巣忠義さん です。
鷺巣さんへ一言◎「今年もおいしいイチゴをたくさんとりましょう!」



葵区内牧
秋本和寿さん
茶・水稻

私の家では自園自製でのお茶栽培と水稻、正月用のしめ飾りを作っています。うまいお茶と米が作れるよう、日々勉強の毎日です。これからも地元元本山茶の発展のために精進していきたいです。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区足久保口組 藤原吉郎さん です。
藤原さんへ一言◎「お互いより良いお茶作りに励みましょう」



OASIS 読者めーる

RE: 今年も18会場でにぎやかに開催することができました! たくさんの方のご来場、ありがとうございました。

参加させてもらっています。
〈葵区/男性/71歳〉

これからみかんがおいしくなってくる時期ですね。楽しみにしています。
〈横浜市/女性/54歳〉

作物をつくるのが難しいのがわかりました。気候、タイミング、肥料、消毒など大変だと思えます。
〈葵区/男性/26歳〉

子ども達の笑顔に癒されます。次の世代の人達の為に、豊かな自然環境と食物を残していきたいですね。まずはもう少し食料自給率を上げたい。
〈清水区/女性/52歳〉

特集にあった交通事故、日暮れも早くなり、帰りを急ぎがちになってしまいましたが、心して運転したいです。
〈駿河区/女性/54歳〉



Eメールでのおたよりはこちらまで koho@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp

※携帯電話、スマートフォンからの投稿は、左のQRコードでアドレスを取得できます。

生活に役立つ情報

確定申告の留意点

確定申告の時期が迫ってきました。1月号から3月号まで確定申告についての留意点を説明します。

今回は医療費控除について説明します。

医療費控除の対象となる医療費は、平成26年1月1日から12月31日までに支払った医療費です。

また、同居する家族(扶養していなくてもよい)や別居している扶養家族の医療費も該当します。

医療費控除の対象となる額は、支払った医療費から医療費を補てんする保険金等の額を差し引いた額から10万円を控除した額です。

なお、所得金額が200万円未満の方は10万円ではなく

所得金額に5%を乗じた額となります。例えば、所得金額が150万円の方は5%を乗じた75,000円を超えた額が医療費控除の対象となります。

● 該当する医療費

① 医師又は歯科医師による診療費又は治療費や分娩費

② 薬局等で購入した医薬品
マッサージ、指圧師、はり師などによる施術費も該当します。人間ドックや定期健康診断、美容整形の費用は該当しません。

③ 介護施設に支払った費用
領収書に医療費控除の対象金額が記載されています。記載されていない場合は、施設に対象金額を確認してください。

④ 療養上の世話の費用
寝たきり老人の在宅療養の世話の対価として支払う費用「在宅介護費用証明書」が原則必要ですが、ない場合でも認められることもあります。

⑤ 通院にかかった交通費
バス、電車が利用できない場合のタクシー代は認められます。自家用車のガソリン代や駐車料金は認められません。

⑥ おむつ代
医師が発行した「おむつ使用証明書」がなければ認められません。

その他医療費については細かく規定されているので、不明な場合は、ご相談ください。

税理士
土屋 道雄



農産物
直売所
いんふお
SHIZUOKA
MARKET
INFORMATION



畑から食卓へ、旬が集う新鮮市場!

◎湯ノ島温泉玄国茶屋

葵区湯ノ島302-1(温泉併設)
TEL.054-291-2821
OPEN/9:30~16:00 木曜定休(祝日は営業、翌日休み)

取扱商品

手打ちそば、みそ、金山寺、五色南蛮
朴葉もち、げんこつ飴、豆乳プリン など



■ 玄国茶屋は藁科川の上流、静岡市街地から約45分の湯ノ島温泉に併設するお店です。自慢は毎日石臼でひく手打ちそば。「ひきたて・打ちたて・ゆでたて」なので香りがよくのごごしもめらか。藁科川のせせらぎを聞きながら

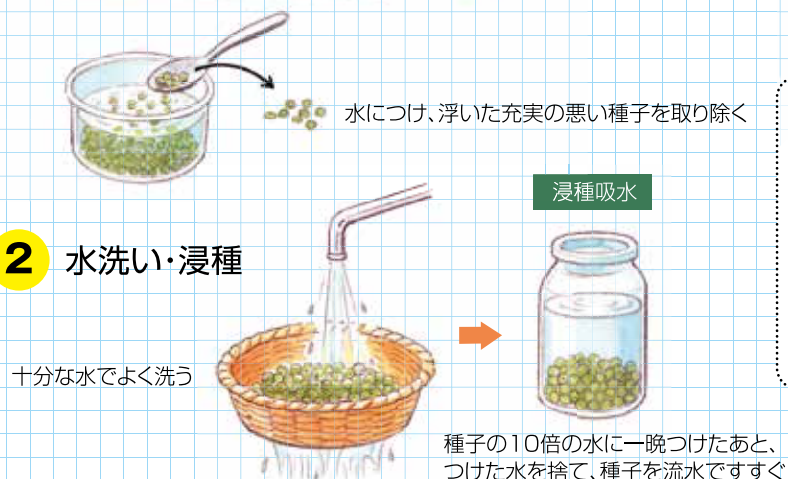
テラス席で召し上がってください。よく味がしみ込んだおでんや朴葉もちも人気です。土日やイベント開催時には、そば粉を使った魔除け餅やそば饅頭もありますので、温泉と併せてぜひお立ち寄りください!

打ちたてのそばをぜひ味わって!

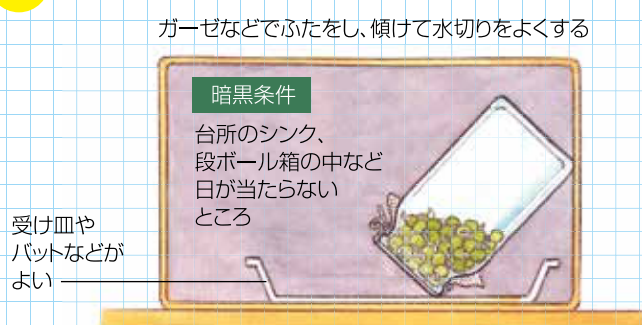
1 種子の選別



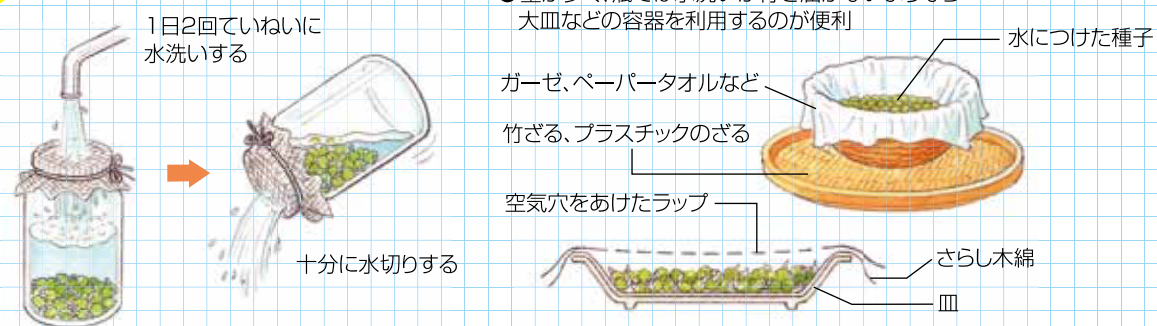
2 水洗い・浸種



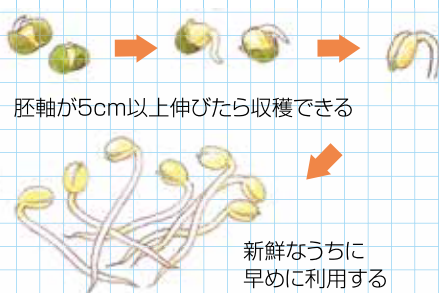
3 水切り・静置



4 水すすぎ <収穫まで毎日やること>



5 収穫



しづはた営農経済センター
松尾和哉

栽培のポイント

水切りが不十分だと、酸素不足による腐りや、カビの発生原因となりますので、注意して行うようにしましょう。
また、種子の量が多すぎると成長にムラが出てしまい、1度に全部収穫できない場合がありますので、注意が必要です。

モヤシの栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
種まき	●											●
収穫												●

周年種まき・収穫ができる

育てるを楽しむ。

家庭農園

ENJOY the HOME GARDEN

モヤシ

豆もやしは低カロリーで
ダイエットに最適の野菜!!



モヤシは穀物や豆を発芽させ、軸が少し伸びたものこと。語源は発芽させるという意味の「萌やす」です。豆類、穀類の種子を用いるほか、ダイコンかい割れダイコンや、近年はブロッコリー、カラシナなど、幅広く発芽した新芽植物が利用されるようになり、スプラウトとも呼ばれています。

見た目は白くて細く、弱々しいイメージですが、実は美肌に効果のあるビタミンCや、代謝に関わるビタミンB群、その他にもカリウムや食物繊維が含まれています。ビタミンCは熱に弱いので、加熱する時は手早くするのがポイントです。



発芽した緑豆

★種類

モヤシ系スプラウトとカイワレ系スプラウトに大別されます。※今回はモヤシ系スプラウトの栽培を紹介しています。

●モヤシ系スプラウト
緑豆、大豆、小豆、エンドウ、ブラックマペ など

●カイワレ系スプラウト
かい割れダイコン(白茎・赤茎)、ブロッコリー、カラシナ、レッドキャベツ、ルッコラ、タデ、ソバ、ゴマ など

★食べ方保存方法

モヤシは癖がないのでいろいろな食材と相性が良く、炒め物や和え物、サラダに向きます。多少手間はかかりますが、ひげ根の部分を取ると料理の仕上がりがきれいだけでなく、食べた時の口当たりもよくなります。

炒め物の場合、水気が残っていると加熱中に水分が出て水っぽくなってしまうため、シャキッとした食感に仕上げるためにはしっかりと水を切ることが大切です。大きめのフライパンを使うなど、一気に熱が通るようにするといでしょう。また、余熱で軟らかくなるので、加熱は短めにします。

保存するときは、空気に触れると変色しやすいので、使いかけは袋の空気をできるだけ抜いて口を閉じ、野菜室へ。痛みやすいので、1〜2日で使い切りましょう。

グッド
スマイル

今月のステキな笑顔を紹介します。



Good Smile

家の中はいつもにぎやか3姉妹

駿河区みずほ 祖父 鷺巣幸雄さん 祖母 光枝さん
父 紀彦さん 母 弥生さん

はろ
鷺巣帆呂くん(3歳)



れみ 繁田怜美ちゃん(6歳) さら 紗良ちゃん(5歳)
みく 実紅ちゃん(9ヶ月)

葵区新聞 祖父 繁田正博さん 祖母 百合子さん
父 哲志さん 母 亜矢子さん

お皿洗いもできるんだよ♪



OASIS QUIZ

オアシス
クイズ

クイズに答えてプレゼントをもらおう!

Q. 「紅ほっぺ」に替わる後継品種として期待される、当JA専委員会が試験販売を始めたイチゴの品種ブランド名はなんでしょう?

応募方法

Eメールか、官製ハガキにて答えを応募、正解者の中から
抽選で5名様に図書カードを進呈します。



応募締切 平成27年1月5日(当日消印有効)

●携帯電話、スマートフォンで左のQRコードから宛先アドレス
を読み取り、○クイズの答えと、郵便番号・住所・氏名・年齢・JA
静岡市に対するご意見をメールの本文に打ってご送信ください。
※下記アドレスを直接入力して送信することもできます。

quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp

官製ハガキでの応募宛先

〒422-8506
静岡市駿河区曲金5-4-70
JA静岡市 広報課

○クイズの答えと、郵便番号・住所・氏名・年齢
JA静岡市に対するご意見をご記入ください。

11月号オアシスクイズの答え▶『ピカッ』

健 や

か

て

いつも元気! Q&A

「ノロウイルス対策」

FILE>>25

冬になると「ノロウイルス」による感染
症が流行すると聞きますが、予防にはど
んなことに注意すればよいですか?



手洗いが
大切!

5%次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合の希釈方法
(市販の次亜塩素酸ナトリウムは5% キヤップ1杯20ml)

濃度	0.02% (250倍)	0.1% (50倍)
水の量		
1リットル	4ml	20ml
2リットル	8ml	40ml
3リットル	12ml	60ml
4リットル	20ml	100ml
5リットル	40ml	200ml

強い感染力に注意!

毎年11月頃からノロウイルスを原因とする嘔吐・下痢症が流行し
ます。ノロウイルスは、食物による場合と食物以外(食中毒以外)の
ケースがあります。ノロウイルスは非常に感染力が強く、わずかなウイ
ルスの量で多くの人が感染します。保育園・幼稚園・学校・高齢者施
設など集団で生活をする場所では、集団感染が発生することがしばしば
あります。ノロウイルスの特徴をよく理解し、適切な予防策をご家
族全員で行う必要があります。

～ ノロウイルス感染予防対策 ～

- ① 手洗いは最も重要な対策です。外出から帰ったら、トイレの後、調
理の前後、ノロウイルスに感染した人の汚物を処理したあと等は、流
水と石鹸で30秒以上かけて丁寧に洗いましょう。
- ② 加熱が必要な食品(二枚貝など)は、中心部までしっかりと加熱し
ましょう。食品の中心温度が85℃以上で1分以上加熱をすると感染
性はなくなるとされています。
- ③ 調理器具の殺菌・消毒は、ノロウイルスを完全に失活化させるた
めに、塩素濃度0.02%の次亜塩素酸ナトリウムか85℃1分以上の加熱
が有効です。
- ④ 吐物や下痢便は速やかに処理をしましょう。処理をするときには、
必ず使い捨てのマスクや手袋、エプロンを着用します。吐物や下痢便
は周りに飛び散らないよう外側から内側に集め、ペーパータオルなど
でよく拭き取ります。その後、塩素濃度0.1%の次亜塩素酸ナトリウムで
拭きます。使用済のペーパータオルや手袋、エプロンなどはノロウイル
スで汚染されているので、密封して廃棄します。次亜塩素酸ナトリウム
は漂白作用があるため、カーペットが汚れた時は高温のスチームアイ
ロンでの熱消毒(1分以上)も効果的です。
- ⑤ トイレの便座や手すり、ドアノブも汚染している可能性があるため、
塩素濃度0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで拭き、10分程度放置しま
す。(金属部分は腐食する可能性があるため、10分間放置後に水拭
きします)



◎今冬、ノロウイルスに負けないようお役に立てていただきたいと思います。

静岡厚生病院 感染管理認定看護師 佐藤綾乃