

オアシス

JA 静岡市
oasis magazine

第70回全国茶品評会

特集

「産地賞」を3年連続受賞 ～静岡本山茶が品評会で上位独占～



<http://ja-shizuokashi.org/>

2017 Vol.192

オアシス

2017 Vol.192

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. 054-298-8441 (直通) ●編集: 企画部広報課

JA静岡市

検索

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。

★ダイコンの♪ あったかクリーム煮★



WINTER



「おいしいおべんとう」

材料(4人分)

- ・ダイコン…………… 1/2本
- ・ホウレンソウ …… 3株
- ・マイタケ…………… 1パック
- ・鶏もも肉…………… 200g
- ・豆乳…………… 250ml
- ・コンソメ…………… 小さじ1
- ・塩コショウ…………… 適量



©よい食P

- ① ダイコンは厚さ1cmほど、食べやすい大きさに切る。ホウレンソウは5cmほどに切り、マイタケをほぐしておく。
- ② 熱したフライパンに油をしいて鶏もも肉を焼き、火が通ったらダイコンを入れて塩コショウで炒める。ダイコンが隠れる位の水を入れ、蓋をして煮込む。
- ③ ダイコンに火が通ったら、豆乳、コンソメ、マイタケ、ホウレンソウを入れる。豆乳にとろみがつくまで水分を飛ばす。

冬野菜の代表。寒い時期に甘味が増します!

ダイコン



ダイコンは1年中出回っていますが、甘味が増えておいしくなるのが寒い季節!加熱すると甘味が増すので、ブリ大根やおでんなどの煮物、煮込み料理、スープといろいろな料理でおいしくいただけます。選ぶ時は太くて重いもの、皮に張りがあるものが新鮮。葉から水分が失われてスカスカになってしまうので、葉付きのものは切り分けて保存しましょう。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

C O N T E N T S

今月の表紙 ● 2

新年のごあいさつ ● 3

てっぺん獲った! 第70回全国茶品評会
「産地賞」を3年連続受賞
～静岡本山茶が品評会で上位独占～

Hot NEWS&TOPICS

- 組合員ゴルフ大会 ● わらしな本山茶カップ
- やすらぎが接遇コンテストで準優勝 ● キウイ「東京ゴールド」収穫
- 長田唐芋部会が市長とランチ ● アスパラグループ圃場巡回
- 南部じまん市550万人達成イベント



青壮年部・女性部アクティブレポート

- 准組合員ふれあい農業体験 ● サトイモ掘り体験と芋煮会
- 地域と一緒にミニデイ開く 今月の*シズ・カレ*/～絵手紙教室～

TRYぎ・農業

「お茶ソフトかりんとう」/ 葵区井川 滝浪遥奈さん

JA SHIZUOKA INFORMATION しずおかinfo

JAだより「サークル活動・1支店1協同活動」

生活に役立つ情報/この町のわたしの好きなど

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
～タネのはなし～

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 49「ダイコン」

特集

今月の表紙



駿河区鎌田 山崎敏弘さん(左) 駿河区高松 小澤泰久さん(右)
キウイ生産者の山崎さんとイチゴ生産者の小澤さん。次号からのオアシス「TRYぎ・農業」でお二人をご紹介しますので楽しみに。



HAPPY NEW YEAR
2017



静岡市農業協同組合
代表理事組合長
青山吉和

新年のごあいさつ

新年あけましておめでとございます。

組合員の皆さまにおかれましては、家族お揃いで健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。平素は当JAの事業運営に深いご理解とご支援、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は、静岡市のお茶が3年連続産地賞受賞という快挙を遂げました。上位3位を当JAの茶生産者が独占するという貢献ぶりに、茶価の低迷する中たいへん誇らしく嬉しいニュースとなりました。

TPPの国会承認を求める議案と関連法案が可決されるなど、依然として農業を取り巻く環境が厳しい中、静岡県JAグループは昨年12月、3年に一度の静岡県農協大会を開催しました。次期3か年計画では「ともに拓こう、協同組合が輝く時代」をテーマに「ともに取り組む」をキーワードとしました。JAが協同組合本来の姿に立ち返り、組合員の皆さまとともに計画を作り、実践し、成果を共有し、互いの結び付きを強めることが計画の達成に必要なからです。

当JAでは、3か年計画の最終年度として、「農家所得の向上と農業経営の安定」を目指し、販売力の強化、生産資材の物流の見直しなどに取り組み、少しずつ成果を上げて

おります。次期3か年においても、JAの強みである生産者組織を生かし、個々の農業経営と産地力の維持・向上が取り組みの柱となります。茶については、今回の産地賞受賞を契機に茶産地継承のための基盤整備や高付加価値化に取り組み、イチゴや果樹、その他の農産物については、少量多品目ながら品質の高さを強みとし、営業力強化と販路拡大に努めます。また、コストを削減しながら組合員・役員がそれぞれの役割をともに発揮できるよう取り組みを進めてまいります。

JAはこれまで、暮らしの豊かさの実現と地域の拠り所となるための総合事業を生かした適切なサービスの提供に努めてきました。今後も「支店」協同活動などを通して組合員や地域住民の参加・参画を促し、地域になくってはならない存在であるJAを目指してまいります。

3か年計画や自己改革の取り組みは、組合員の皆さまに「JAはよくやってくれた」と言ってもらえて初めて成果となります。皆さまとの徹底した話し合いを通じて、ともに取り組み、計画達成に向けてまい進してまいりますので、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お願い申し上げます。

今後の販売戦略

行政やそれに準じる公的機関主催のイベントにおける入賞茶の呈茶や、関係要人への入賞茶の贈呈を橋掛かりに静岡本山茶普及拡大への取り組みを展開します。

◎2016年イベントスケジュール

- 10/27～30 世界お茶まつり出店 ①
- 10/29～30 静岡パルシェに出店 ②
- 11/1 スペイン大使館に献茶 ③
- 11/1 静岡駅北口階段懸垂幕 ④
松坂屋百貨店懸垂幕
- 11/5～6 駿府城公園紅葉山茶室呈茶 ⑤
- 11/6 大道芸ワールドカップ優勝者副賞に進呈
- 11/9・30 静岡競輪お茶カップ優勝者副賞に進呈
- 12/14 静岡市人家交流会東京呈茶



受賞者の声

①受賞者の声 ②本山茶の魅力 ③栽培・生産で重視していること ④目指す姿は

1等1席 農林水産大臣賞

1等2席 農林水産省生産局長賞

農業生産法人有限会社ネクト

- ① このたび、第70回全国茶品評会において、栄えある農林水産大臣賞を受賞することができましたことを大変光栄に思っています。これもひとえにこれまでご指導、ご支援いただきました皆さま方のお蔭と深く感謝しております。
- ② 本山茶産地の茶園は、川霧が茶葉を優しく抱き、照りつける陽射しをやわらげます。また寒暖の差が大きくミネラルをたっぷり含んだ豊かな土地で、香り高く旨味の強いお茶ができる場所。
- ③ 茶樹にストレスを与えないよう特に夏場の日照り時にはこまめにかん水し、健全に芽が成長するように努めました。
- ④ 古くから受け継がれたこの地は茶生産を行う上で最高の場所。何としても次の世代にこの産地を引き継ぎたいです。



てっぺん獲った!

第70回全国茶品評会
「産地賞」を3年連続受賞!
 ～静岡本山茶が品評会で上位独占～



2016年8月、三重県鈴鹿市で開かれた「第70回全国茶品評会」で、静岡本山茶が上位を独占しました。
 「全国茶品評会」は、今年で70回を迎えた国内最高権威の由緒ある茶審査会。本年度は16都道府県から111点の出品がありました。普通煎茶4kgの部において3年連続となる産地賞を受賞しました。また、最高位の1等1席を茶区新聞の農業生産法人(有)ネクトが獲得、農林水産大臣賞を受賞しました。さらに、1等6点のうち5点を静岡本山茶が占めるなど、産地としての名声を全国に改めて知らしめる結果となりました。



1等

- 【1席】【2席】 農業生産法人(有)ネクト
- 【3席】 佐藤園グループ(株)清流会
- 【5席・6席】 有東木茶農業協同組合

※産地賞とは：成績上位3点の合計点で競う団体の部 ※本山茶とは：安倍・薬科川流域で生産・栽培されているお茶

てっぺん獲った!

～静岡本山茶が品評会で上位独占～

受賞者の声

①受賞者の声 ②本山茶の魅力 ③栽培・生産で重視していること ④目指す姿は

1等3席 農林水産省生産局長賞

佐藤園グループ株式会社 清流会

- ① 産地賞を3年連続受賞したことは、日本一の産地であることが証明されたということです。11回出品をして入賞を続けていますが、出品する目的は、本山茶として産地を確立するためです。JA技術員と気持ちが一つになったことが今回の受賞につながり、心から感謝致します。
- ② 本山茶はだてに800年の歴史があるわけではありません。本山茶産地独自の自然条件は、土壌の環境を良くし、茶葉の渋みを適度に抑えてくれる力があり、本山茶独特の優れた味・香りが育まれます。
- ③ 土づくりを基本とし、茶樹がいつどんな成分を欲しがっているかを見極めて栽培しています。
- ④ 静岡市全体が栽培方法を統一して、高品質でお客さまに喜ばれるお茶作りをする必要があります。産地賞を3年連続受賞したことを励みに、さらなる産地づくりを続け、次の世代にバトンタッチできるように努めています。



株式会社佐藤園 森山常務

1等5席 全国茶生産団体連合会長賞

1等6席 全国茶商工業協同組合連合会 理事長賞

有東木茶農業協同組合

- ① 出品2年目だが、早くも大きな賞を受けることができ、光栄、引き続き上位を目指します。
- ② 香り高く味が濃いところ。
- ③ 病害虫をつけないように茶園を見ながらの防除、品質を重視した肥料施肥を行っています。
- ④ バランスのとれた渋味甘味で消費者の心を掴みます。



田辺信宏静岡市長から

三重県鈴鹿市で開催された第70回全国茶品評会「普通煎茶4kg」の部において、静岡市が見事3年連続で産地賞を受賞することができました。

また、この品評会では25年ぶりに1等の1席である農林水産大臣賞を受賞したばかりでなく、2席、3席も独占受賞するという、本市としては初めての快挙を成し遂げ、関係者の皆さまには心より感謝を申し上げます。

本市では、昨年度、全国お茶まつり・全国茶品評会の開催地として、産地ぐるみで良質なお茶づくりに取り組んでいただきましたが、生産者の皆さまが、その後も継続的に切磋琢磨された証しであり、深く敬意を表します。

中山間地を主体とした茶産地は、ここ数年たいへん厳しい環境にあります。この受賞を絶好の機会ととらえ、全国、そして世界に認められるお茶どころとなるよう、今後も茶業の一層の振興に努めてまいります。



◎今後の茶産地の振興について

全国茶品評会での3年連続産地賞受賞は、本市の茶どころとしての品質価値を認めていただいたことであり、その土地、人、地域が持つお茶を育む力があることに誇りを感じています。

今後は、この素晴らしい産地を継承していくために、働きやすい茶園づくりや茶園管理の共同化、さらには需要に応じたお茶づくりとして、碾茶生産や高付加価値化に取り組む積極的な生産活動を支援していきます。

また、昨年9月には東京・日本橋でお茶壺道中行列・茶詰めの儀を披露させていただいた際には、多くのお客さまが関心を寄せていただいたこと、さらに、ドイツ・ベルリン市やイタリア・ミラノ市で開催した「静岡市のお茶」のセミナーでも、熱心な参加者から高評価を得たことから、産地の価値観を共有できる国内外の地域への積極的なプロモーションに官民連携で取り組んでいきたいと考えています。



お湯を注ぐ前の茶葉をみると、鮮やかな緑色、輝くほどの色つや、そして針のように細くよれた姿は、まさに芸術品ですね。茶生産者の皆さんが丹精込めて茶園を管理し、丁寧に摘み取り、技術を駆使して加工した賜物と感じます。

透明感がある水色、若葉の新鮮な香り、そして、お茶を口にした際に、広がるふくよかな濃厚な味は、まるで“だし”を思わせる、“日本”を感じる風味ですね。

茶業界は長い歴史の中で時代の経済事情を受け栄枯盛衰ありました。しかし、コスト競争に不利な静岡本山茶産地は、ただ一筋に究極の高品質茶造りに専念するしかありません。今後も本山茶産地の維持に取り組んでいきます。

●キウイ「東京ゴールド」収穫



東京オリンピックで
30tを目指す

葵区長尾の村田嘉巳さんの畑で、キウイ「東京ゴールド」の収穫が始まりました。果肉が黄色で、甘味と酸味のバランスが良く、大ぶりなのが特長。今年初めてJA静岡市キウイ委員会から市場やじまん市に出荷。11月下旬から年内に400kgを見込みます。村田さんは「実が大ぶりで収量が採れるので、収益性もあるのではないかと期待します。」

(11月4日)

●組合員ゴルフ大会



緑に囲まれて交流

小田急西富士ゴルフクラブで組合員など174人が参加して「組合員交流ゴルフ大会」が開かれました。天気は快晴、頂上にうっすら雪をかぶった富士山を眺めながらのラウンドで参加者は親睦を深めました。優勝は長田地区の河口靖史さん、準優勝はしづはた地区の小澤幸彦さんでした。3位・杉山雄彦(南部)4位・杉山修身(東部)5位・星野良(業者) (10月26日)

●長田唐芋部会が市長とランチ



唐芋コロッケを試食しながら

「市長とお茶カフェ&ランチトーク」の第5回が開かれ「食べたらみんな笑顔になる」唐芋を地域に愛される野菜に育てよう」をテーマに、田辺静岡市長と長田唐芋部会、JAの販売・営農担当職員など11人が意見交換をしました。部会のゴールや今後どうPRしていくのかなど、ざっくばらんに熱いトークが繰り広げられました。 (11月6日)



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



●アスパラグループ圃場巡回



いよいよ部会発足へ

生産者とJAの営農担当職員など18人が参加して、美和地区と薬科地区の圃場巡回をしました。巡回後の検討会では、担当者から11月以降の管理の注意点、平成29年春の管理の仕方などの説明があり、意見交換を行いました。また部会発足へ向けての意見集約も行われました。 (11月7日)

●わらしな本山茶カップ



1番は「伊豆半島が見える
畑のお茶」

地域の特徴あるお茶の発掘と、生産者の意欲向上を目的に、薬科茶業委員会が薬科地区茶品評会「わらしな本山茶カップ」を静岡茶市場で開きました。普通煎茶や紅茶、釜炒り茶など26点が出品され、消費者や日本茶インストラクターなど50人が審査員となり、自分で茶を入れ、気に入ったものに投票。梶山倫久さんの普通煎茶が1番に選ばれました。 (11月1日)

●南部じまん市来店者550万人達成



感謝を込めてプレゼント

南部じまん市が開店してから12年目で来店者550万人を達成しました。550万人目と前後のお客さまには、感謝の気持ちを込めて新米とプリザーブドフラワーが出荷委員長から贈られました。イベントでは、管内の産地ごとの茶を飲み比べられるお茶会や野菜の詰め放題が行われ大勢の人で賑わいました。 (11月16日)

●やすらぎが接遇コンテストで準優勝



「良かった」と言ってもらえる接遇を

県下15JAが加盟する県農協葬祭事業連絡協議会が第2回接遇コンテストを開催し、JA静岡市やすらぎセンターが準優勝しました。服装や身だしなみ、葬儀施行、お別れと出棺の一連の流れなど実技を3人1チームで競い、技術指導講師などが審査しました。他JAと技術などを共有できる貴重な機会、今後より満足してもらえる接客を目指していきます。 (11月4日)



井川にはこんなものがある。
ぜひ井川に来てほしい。
「地元の特産品を地域と作る！」

お茶ソフトかりんとうで地域PRに挑戦する

静岡市葵区 井川小中学校
滝浪遥奈さん(14)

アルプスの里から



「お茶ソフトかりんとう」は、井川の新茶を使い、子供や高齢者も食べやすいように柔らかい歯ごたえに仕上げたかりんとうです。お茶の他に桜の葉など季節のものにもチャレンジしたり、温度によって柔らかさが変わるので室内の温度差に気を付けたり、いろいろ試行錯誤の末、お茶一本に絞りました。



准組合員ふれあい農業体験

青壮年部



農業・JAのファンづくりの一環として、葵区あさはた地区の青壮年部圃場でサツマイモの収穫体験が開かれました。15家族52人が参加し、島田直希青壮年部長の指導で1家族5m、30cm間隔に植えられた芋を収穫しました。参加者は「子供によい体験をさせることができた」と話し、アンケートでは今後も農業体験の場を提供して欲しいなどの意見が寄せられました。

【11月5日】

サトイモ掘り体験と芋煮会

女性部ソレイユくらぶ

最終回は、「長田唐芋」掘り体験。雨天のため、旧JA小坂支店で栽培の様子を映像で見た後、用意した親株から子イモなどを切り離し、唐芋の特徴の縞模様が見えるまで外皮をむく作業を行いました。途中、雨が上がったので小野田潔和さんの畑でイモ掘りも体験。作業の後は、みんなでほくほくの唐芋汁を味わいました。

【11月19日】



地域と一緒にミニデイ開く

薬科ブロック女性部



薬科ブロック女性部助け合いグループ「ひかりの会」が、飯間公民館でミニデイサービスを開きました。地域の保健センターなどの協力で、足指力測定や健康体操を実施。女性部の紙芝居やお手玉を使ったゲームで盛り上がり、参加者が飛び入りで演奏したハーモニカに合わせて歌を歌うなど、一日楽しく過ごしました。

【11月21日】

今月のオトナ女子短大 *シズ*カレ* 2016年度〈第3回〉

～描く楽しさ、贈るよろこび♪「絵手紙教室」～

「心を描く心を贈る感動をそのままに」をテーマに、絵手紙教室を開きました。20人が参加し、田島真知子さんを講師に、柿やリンゴなどの果物や紅葉した葉など季節感のあるモチーフで作成。「小学生の頃の気持ちで」「感性を大事に」よく見て描いた作品は、ふれあい文化祭で展示されました。

【11月10日】



●JA静岡市「総合ポイント会員」・「じまん市ポイント会員」の皆さまへ

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。

ポイント失効期限が到来します。 2012年4月1日～2013年3月31日に付与されたポイントは、2017年3月31日に失効期限が到来します。

重要

- 総合ポイント会員様は、**じまん市と購買店で** 1ポイントよりご利用いただけます!!
- じまん市ポイント会員様は、**じまん市で**

じまん市・購買店でのお買い物の際、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。ポイント失効前にぜひ!じまん市・購買店でご利用ください。

- 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 ※しず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ください。



海野和美さん(葵区内牧)
小泉進さん(葵区梅ヶ島)
佐藤肇さん(葵区諸子沢)
数谷静男さん(駿河区高松)
中西長一郎さん(駿河区九子)
望月俊孝さん(葵区瀬名)

◎新嘗祭功労者表彰
静岡浅間神社で「新嘗祭」が行われ、組合員の皆さんから多くの農産物が奉納されました。また祭典の中で、地域の農業振興に貢献した次の6人の方が表彰されました。

◎静岡県農林水産業功労者表彰

【農業部門】
有限会社清水養鶏場
清水茂さん(葵区遠藤新田)
有限会社なかしま園
中島章嘉さん(葵区羽鳥本町)

【林業部門】
宮本生さん(葵区坂本)

◎自然薯品評会

自然薯部会主催/出品数13点/外観・すりおろした内容・食味による評価

金賞:渡辺尚さん(瀬名)
銀賞:藤田克巳さん(新聞)
銅賞:繁田正博さん(新聞)

◎玄米品評会

耕種委員会主催/出品数37点/外観・食味計測定による評価

優等:塩沢圭三さん(長田)
一等:佐野茂樹さん(東部)
二等:漆畑史朗さん(南部)
三等:石谷章さん(東部)

◎サツマイモ収穫体験

「美和宮農経済センター」
安倍口中央こども園の園児約40人が、サツマイモの収穫体験をしました。イモは6月に職員と一緒にツル挿しをしたもので、「こんなに大きなおイモになった」と子供たちは大喜び。後日焼き芋にして味わいました。

◎サツマイモ栽培に協力

「玉川支店」
玉川支店は玉川小学校の全児童22人とサツマイモの栽培をしました。学校の畑でツルを挿し、児童は水やりや観察日記をつけました。収穫では自分の顔ほどの大きさのイモもあり大豊作。放課後焼き芋などにして食べました。

◎農道整備

「昭府町支店」
昭府町支店は部農会と協力して、賤機山農道整備を行いました。畑とハイキングコースにつながる4か所の農道周辺の草刈りと、道を塞いでいる枝などを除去。毎年職員の協力が助かる」と地域の環境整備に貢献しました。

◎ミニゲイサービス

「千代田支店・上土支店・東部宮農経済センター」
女性部助け合いグループ「まこと」に協力して、北沼上本村地区でミニゲイサービスを行いました。参加者15人はハーモニカ演奏や新聞紙で作ったボールの玉入れゲームなどを楽しみました。職員による肩もみも毎回好評です。

◎目指せ茶ンピオン!

「T-1グランプリ」出場者募集

開催日時 2017年2月11日(土)祝
13:30~17:00終了予定

開催場所 JA静岡市 本店

参加資格 静岡市内の小学3~6年生

募集人数 100名

お申込み・お問合わせ

静岡市役所 農業政策課
お茶のまち推進係(T-1担当)
TEL 054-354-2089
FAX 054-354-2482

申込み期限 2017年1月10日(火)

※申込用紙はJA静岡市のホームページからもダウンロードできます。※定員に達し次第締切とさせていただきます

主催:静岡市茶業振興協議会(静岡市・静岡茶商工業協同組合・JA静岡市・JALしみず)



1支店1協同活動



◎サツマイモ収穫体験
「美和宮農経済センター」
安倍口中央こども園の園児約40人が、サツマイモの収穫体験をしました。イモは6月に職員と一緒にツル挿しをしたもので、「こんなに大きなおイモになった」と子供たちは大喜び。後日焼き芋にして味わいました。

11/4



◎サツマイモ栽培に協力
「玉川支店」
玉川支店は玉川小学校の全児童22人とサツマイモの栽培をしました。学校の畑でツルを挿し、児童は水やりや観察日記をつけました。収穫では自分の顔ほどの大きさのイモもあり大豊作。放課後焼き芋などにして食べました。

10/13・19

11/15



◎ミニゲイサービス
「千代田支店・上土支店・東部宮農経済センター」
女性部助け合いグループ「まこと」に協力して、北沼上本村地区でミニゲイサービスを行いました。参加者15人はハーモニカ演奏や新聞紙で作ったボールの玉入れゲームなどを楽しみました。職員による肩もみも毎回好評です。

11/6



◎農道整備
「昭府町支店」
昭府町支店は部農会と協力して、賤機山農道整備を行いました。畑とハイキングコースにつながる4か所の農道周辺の草刈りと、道を塞いでいる枝などを除去。毎年職員の協力が助かる」と地域の環境整備に貢献しました。

ATM特別稼働 年末年始のご案内

2016年12月31日(土)

すべて稼働

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

2017年1月1日(日)・2日(月)

一部稼働

美和支店・しずはた支店・昭府町支店・豊田支店・八幡支店
高松支店・薬科支店・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お取扱い時間/9:00~17:00

2017年1月3日(火)

すべて休止

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を含む全金融機関および各コンビニATMでご利用できません。

◎JA静岡市の窓口業務は、年末は12/30(金)まで、新年は1/4(水)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。

目指せ茶ンピオン! 「T-1グランプリ」出場者募集

T-1グランプリとは、小学生3~6年生を対象に、お茶の入れ方審査など3つのお茶競技で総得点を競い合い、日本茶の茶ンピオンを決定するイベントです。

- 開催日時 2017年2月11日(土)祝 13:30~17:00終了予定
- 開催場所 JA静岡市 本店
- 参加資格 静岡市内の小学3~6年生

●募集人数 100名

出場者大募集

お申込み・お問合わせ

静岡市役所 農業政策課
お茶のまち推進係(T-1担当)
TEL 054-354-2089
FAX 054-354-2482

申込み期限 2017年1月10日(火)

※申込用紙はJA静岡市のホームページからもダウンロードできます。※定員に達し次第締切とさせていただきます

主催:静岡市茶業振興協議会(静岡市・静岡茶商工業協同組合・JA静岡市・JALしみず)



JA静岡市メルマガ 会員募集中!

じまん市や各事業のキャンペーンなどお得な情報が届きます。jashizuoka@jdmw.jpへ空メールを送信!登録は無料です。

◎モバイルサイトからも登録できます http://k-sal.jp/jashizuoka/





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?!



葵区新聞
野崎幹代さん
茶・自然薯

家では、お茶と自然薯を作っています。今年はいろいろな野菜づくりに挑戦して食事の面から、健康に注意していきたいと思ひます。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区新聞 **花村主万子さん** です。
花村さんへ一言◎「昼食に行きましょう!」

葵区昭府
望月菊代さん
茶・野菜



私は、お米と野菜を作っています。寒くなると白菜の季節になります。毎年、白菜漬けを待っていてくれる人たちがいます。今年も「おいしい!!」と言ってもらえるように頑張って漬けたいと思ひます。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区郷島 **村松紀代子さん** です。
村松さんへ一言◎「友達でずっといてください」



駿河区小鹿
青島治雄さん
露地野菜

出会いは喜び、別れは定め、めぐるとききたら種をまき、あなたも大自然のなかで、風とともに生きよう。人生山あれば谷あり、今日も一歩一歩前に進んでいこう。里山を歩いてみよう。田畑にいる農家に声をかけてみよう。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区小鹿 **岡本喜代治さん** です。
岡本さんへ一言◎「お互い元気で美味しい野菜をつくりましょう」

葵区平山
鈴木和恵さん
野菜



ボケ防止に手芸、つるし飾りを作り始めて8年になります。手芸は月1回、つるし飾りは不定期です。教わってもわからなくなると仲間に聞きながら作っています。毎年1月～3月頃まで清水の末広(元次郎長の船宿)に展示しています。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区瀬名 **三浦志子さん** です。
三浦さんへ一言◎「また、みんなと一緒に食事に行きましょう」



OASIS 読者めーる

インフルエンザというときまず予防の1つに手洗いがいいと思ひますが、十分な休養とバランスのとれた栄養摂取も大事ですね。
〈葵区/女性/37歳〉

おいしいをつくりましょ。フェスタに参加させていただきました。スパーではなく、じまん市で新鮮安全、安心なものを買って、おいしく楽しくお料理したいと思ひます。
〈葵区/女性/41歳〉

家庭農園では、発行後に栽培をスタートできるものを毎号テーマにしています。今月号では、案内知らない? タネのはなしを掲載しました。ぜひご参考ください。
〈葵区/女性/65歳〉

タマネギ栽培方法を紹介されておりましたので、この方法で植えつけていきます。時季的にちょうど良かったです。〈葵区/男性/83歳〉

柿のおいしい季節になりました。私は熟して柔らかくなった柿が大好きです。でも今年近所の柿の木に、あまり実が付いていないんですね。
〈葵区/女性/65歳〉



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

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

生活に役立つ情報

小規模企業共済制度について

今回は、皆さまがあまり適用していないものの中で所得控除の対象となる「小規模企業共済制度」について説明します。

2 掛金

月額千円から7万円まで500円単位で選べ、月払い・半年払い・年払いが選択でき、加入後に掛金の増額や減額ができます。

3 メリット

掛金の全額が課税対象所得から控除できます。※下の「節税額の「一覧表」参照

4 共済金の受け取り

満期受け取りはなく、事業の廃業や退職時に本人が受け取ります。農業を子に経営移譲した場合や、第三者へ貸借等により農地を処分せずに農業を廃止する場合も事業廃止として扱われます。本人の死亡でも相続人が受け取ります。

5 共済金の受取時の税金

本人が受け取る場合は退職金として課税され、死亡で相続人が受け取る場合は死亡退職金として法定相続人一人500万円が非課税となります。

6 借入金

納付した掛金合計額の範囲内で、事業資金等の貸付けが受けられます。

将来の備え、節税・相続税対策として制度の利用を検討してみたいかができるのか。JA静岡市で扱い、試算もできます(支払年数によっては受け取り共済金が掛金より下回ります)ので税理士に相談することをオススメします。

掛け金の全額所得控除による節税額の一覧表 ※掛金は月額:単位(円)

課税される所得金額	加入前の税額(a) 所得税+住民税	加入後の税額(b)			加入後の節税額(a-b)		
		掛金1万円	掛金3万円	掛金7万円	掛金1万円	掛金3万円	掛金7万円
200万円	306,500	286,000	250,000	178,000	20,500	56,500	128,500
400万円	776,500	740,500	668,500	538,500	36,000	108,000	238,000
600万円	1,376,500	1,340,500	1,268,500	1,124,500	36,000	108,000	252,000
800万円	2,008,000	1,968,400	1,889,200	1,730,800	39,600	118,800	277,200



税理士
土屋道雄



職員リポーターがおススメ
この町のわたしの好きなお店

食彩遊膳 ひめの家

今月紹介するお店は、ドーム型の屋根が特徴の「食彩遊膳 ひめの家」です。座敷に上がると、タモ材で造られた梁や大黒柱、テーブルなどが暖かく迎えてくれます。2001年4月開店以来、長谷川豊さん(57)と明るく元気な正子さんご夫婦で切盛りしています。「ひめの家」の由来は、豊さんが3月3日生まれで娘さんが3人、そして当時義理の両親がイチゴ「章姫」を栽培していたからだろう。日本料理をベースとした「オリジナル創作和食料理」を新鮮な自家製野菜や敷地内の清らかな湧き水を使用し、手間暇かけてじっくり作っています。自慢の料理の中でも一押しは「ねぎとん」。そしてサッカー日本代表の岡崎慎司選手が寄れば必ずオーダーするという「揚げタコとトマトとアスパラサラダ」です。→



リポーター
高松支店MA(渉外)
海野佑太



★人気メニューの「ねぎとん」は超オススメです!
●駿河区敷地2丁目21-7
●TEL/054-237-3776
●営業時間/17:30~23:30(23:00/ラストオーダー)
●定休日/日曜日・第3月曜日
※法事などの貸切営業も致します。

お店info

▶次は長田ブロックです

◎タネの袋をよく読みましょう

表面の品種名に表記されている「YR」や「CF」
 例) YR●●● → 萎黄病抵抗性
 CF●●● → 葉かび病抵抗性
 ◎それぞれの病気に抵抗性・耐病性があるという意味です。

裏面などに記載されている「R-1」「R-2」などの表記
 例) ペト病R1～R10 → R(レース)はペト病菌のタイプを表し、ペト病の1～10の計10種類のペト病菌に抵抗性があるという意味です。
 ほかに 有効期限 → 発芽率の保証期限
 栽培層 → まきどき
 特徴・栽培の要点などが記載されています。

袋をよく読み自分の圃場で発生しやすい病害に強い品種を選びましょう。

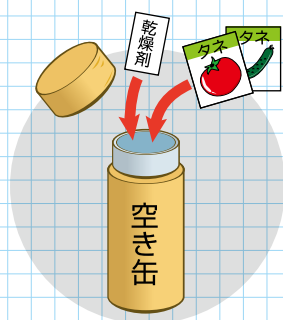
◎タネの寿命

寿命	作物名	備考
1～2年	ネギ、タマネギ、ニラ、ゴボウ、ニンジン	古いタネは使わない
2～3年	ピーマン、エダマメ、スイカ、キャベツ、ハクサイ、レタス、ダイコン、カブ、ホウレンソウ、エンドウ、インゲン	残りのタネは保管しておく
3～4年	ナス、トマト、キュウリ、カボチャ、マクワウリ	同上

※表は目安です。保管状態が良ければ寿命が延びることもあります。

◎タネの保管

まき終わったあとに残ったタネは茶筒などの空き缶に乾燥材を入れて、「低温・低湿」の状態冷蔵庫などで保管します。タネは呼吸をして生きているので密封状態にならないよう注意しましょう。



◎いろいろなタネ

主に作業性や発芽率を向上させるために加工されたタネもあります。

ペレット種子		小粒のタネをまきやすいように一定の大きさ、形状にコーティング加工をしたタネ 特徴: タネの小さい作物でもタネまきがしやすくなる 作物: ニンジン・レタス・ハクサイ・ダイコン など
ネーキッド種子		硬い殻を取り除いてあるタネ 特徴: 水分の吸収がよくなり発芽しやすくなる 作物: ホウレンソウ
シーダーテープ		水溶性のテープに一定の間隔でタネを封入したもの 特徴: 畑にテープを引いて、土をかぶせるだけで種まきできるので播種機を使用してたくさんのタネをまくときに使われる

これらのタネは加工していないタネより様々な面で優れていますが、一方で比較的高価、発芽に多くの水分が必要、寿命が短いなどの注意点もあります。播種量や播種方法に合わせてタネを選びましょう。

家庭農園

育てるを楽しむ。

ENJOY the HOME GARDEN



タネのはなし

【前編】

良い野菜作りは「良いタネ」選びから



良いタネとは…

- 1 その品種の遺伝的特性が保たれていること
- 2 短い期間に揃って良く発芽すること
- 3 病気や虫に侵されていないこと

野菜作りに大切な3つの条件は「良いタネ」、「作物に合った生育環境」、「適切な栽培管理」。今回は「良いタネ」についてご紹介いたします。栽培する時期に合った品種、タネの性質を知り、上手く発芽させて品質の良い野菜を作りましょう。

最近のタネは、多くがF1(雑種第一代種子)と呼ばれるタネです。F1のタネは作物の揃いが良く、収量や耐病性に優れていますが、出来たタネをまいても同じものは収穫できません。また、自分でとったタネは別のタネが混入したり、病気に侵されていたりすることがあるので、毎年購入して種子更新することをおすすめします。

タネ袋にはたくさんの情報が記載されているので、次のページを参考にタネまきに適した時期や性質を確認して品種を選びましょう。次回はタネのまき方などをご紹介します。



直販課 稲垣 大

グッド
スマイル

今月のステキな笑顔を紹介します。



Good Smile

葵区井川 祖父 長島義幸さん 祖母 百代さん
父 長島淳也さん 母 絵莉奈さん

あいと
長島愛都くん(1歳5か月)

高いところをのぼるのが大得意!



ゆうき
藪谷優樹くん(5歳)

駿河区高松 父 藪谷光正さん 母 悦子さん



オアシス
クイズ

クイズに答えてプレゼントをもらおう!



OASIS QUIZ

静岡本山茶が快挙!全国茶品評会で、25年ぶりの最高位を含む、1等6席の内5等を獲得しました。「やっぱり静岡のお茶はおいしい」ということを全国に知らしめると同時に、生産者の努力が認められる嬉しい出来事となりました。それでは3年連続で受賞したのは「○○賞」でしょうか?

応募方法

Eメールか、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500円分を進呈します。



応募締切 平成29年1月16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

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▶17か所

健
か
た

いつも元気! Q&A

「ノロウイルス対策」

FILE>>48

A

知識と予防が大事!

ノロウイルスが心配な季節になりました。予防にはどんなことに注意すればよいですか?



～ノロウイルス感染予防対策～

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ことが必要です。

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。



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、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)

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。

③ 調理器具の殺菌・消毒は、ノロウイルスを完全に失活させるために、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムが85℃で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、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%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% キャップ1杯20ml】

水の量	濃度 0.02% (250倍)	0.1% (50倍)
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

◎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ひます。



JA静岡厚生連静岡厚生病院
医療安全管理室 看護師

佐藤綾乃