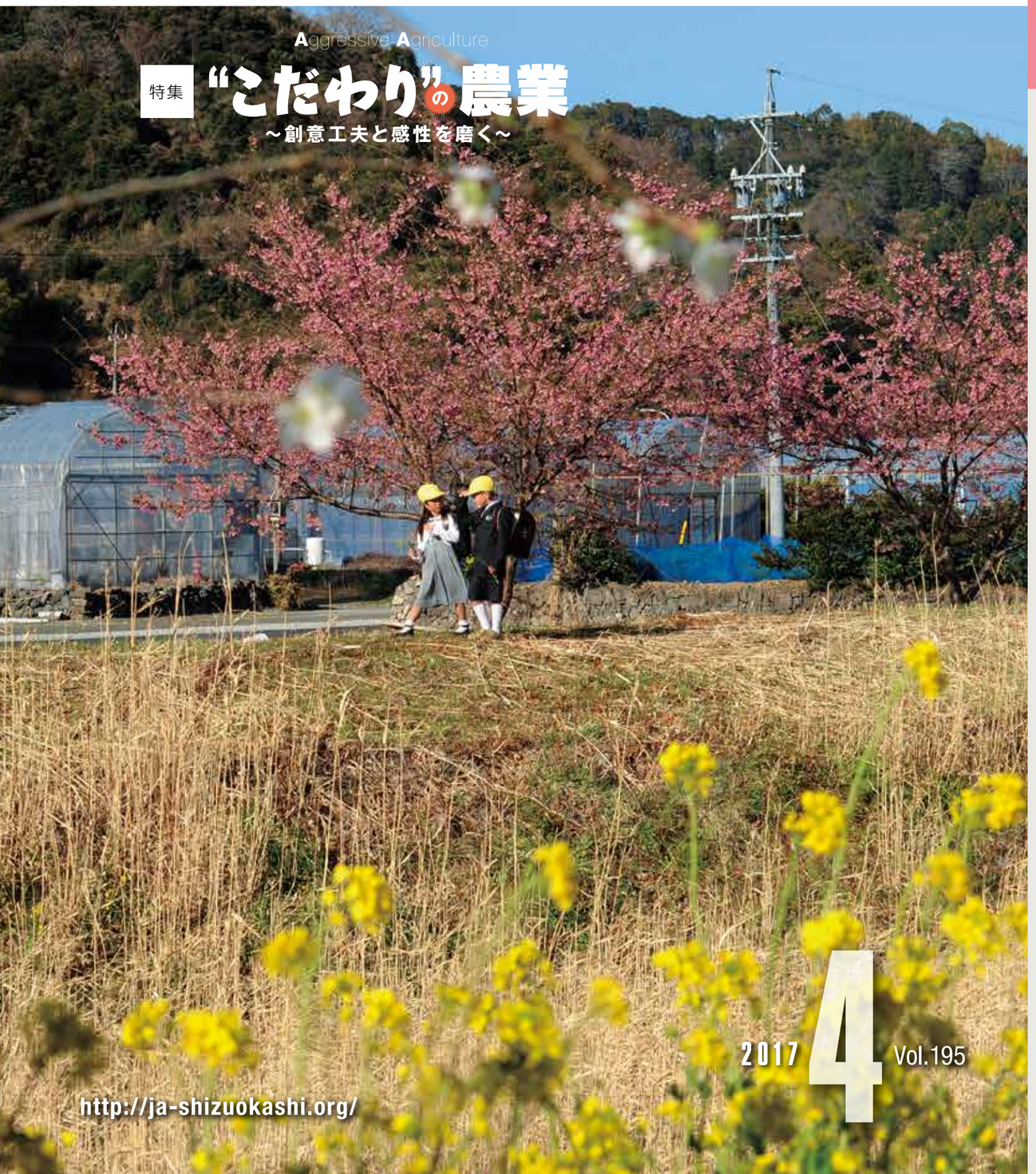
2017年（平成29年）3月20日発行（毎月1回20日発行） オアシス 第 195 号

食と農を笑顔でつなぐ情報誌

オアシス

JA 静岡市
oasis magazine



Aggressive Agriculture

特集 “こだわり”の農業
～創意工夫と感性を磨く～

2017 4 Vol.195

http://ja-shizuokashi.org/

オアシス 2017 4 Vol.195
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：企画部広報課
JA静岡市 検索

みんなのよい食プロジェクト 食は日本の未来。JAグループ

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。

入学・進学おめでとう！「菜の花のピーナッツ和え」お花見♪弁当

Fresh Vegetables on Spring★Party

©よい食P

材料（4人分）

- 菜の花 …… 100g
- ★
  - ピーナツ粉末 …大さじ2
  - めんつゆ（濃縮タイプ） …… 大さじ1/2
  - 砂糖 …… 小さじ1

つくりかた

① 菜の花は下の固い部分を切り落とし、花の部分と茎に切り分け塩茹でにする。先に茎を入れ、一度沸騰したら花の部分を入れて茹でる。
② 水けを切って食べやすい大きさに切る。
③ ★の材料を混ぜ、②の菜の花を加えて和える。

意外と栄養豊富な春の花野菜

菜の花

春の訪れを感じさせる菜の花は、独特のほろ苦さが特徴のつぼみと茎、葉を食べる緑黄色野菜です。カリウムや鉄分、カルシウムを豊富に含み、抗発ガン作用などで知られるβカロテンは、髪や視力、粘膜や皮膚の健康維持に効果があるといわれています。さっとゆでておひたしや辛し和えに、パスタやサラダにもおすすめです。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

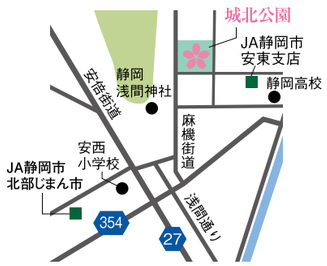
しずおかVIEWS 美ゅ〜ず

㊽ “Shidare Zakura” Cherry blossom in JYOHOKU Park

枝垂れ桜

城北公園 日本庭園の“春満開”

「城北公園」葵区大岩本町29-1



静岡市中心街の北東部に位置する
緑多い城北公園。
昭和58年度日本造園学会賞を受賞した
情緒漂う日本庭園には、
満開の枝垂れ桜が池に映えます。

オアシス 2017 4 Vol.195 oasis magazine

CONTENTS

今月の表紙 2
しずおかVIEWS
城北公園 日本庭園のしだれ桜& JA静岡市 北部じまん市 3

Aggressive Agriculture
“こだわり”の農業 4 特集
〜創意工夫と感性を磨く〜
Hot NEWS&TOPICS
・不要農薬回収 ・支店だよりコンクール ・かんきつPRイベント
・シイタケ菌打ち体験 ・T-1グランプリ in 静岡市
・ふじのくに食の都の祭典 ・葉ショウガ生産者大会 8
青壮年部・女性部アクティブレポート
・花びら餅でお茶会 ・農産物の売り方を学ぶ ・婚活イベント
今月の＊シズ・カレ＊／〜「静岡市の歴史」郷土の歴史を知ろう〜 10
TRYざ・農業
「香りのお茶／葵区小瀬戸 高橋一彰」 11
JA SHIZUOKA INFORMATION しずおかinfo 12
JAだより「セミナー&品評会結果 ほか」 13
生活に役立つ情報／この町の わたしの 好きなとこ 14
組合員紹介リレー オアシスnoWA＆読者めーる 15
育てるを楽しむ。家庭農園
〜サトイモ〜 16
健康情報 いつも元気!Q&A
「蜂毒アレルギーについて」 18
Good Smile／オアシスクイズ 19
おべんとうに野菜を ㊷「菜の花」 20

最寄りの北部じまん市

今月の表紙

葵区安東
丹羽駿斗(はやと)くん（6歳） 飯塚吾弥女(あやめ)さん（6歳）

こども園ではカプラやレゴで遊ぶのが大好きだった!
小学校はどんなところだろう?
わくわく、どきどきの仲良しさん♪

Aggressive Agriculture

“こだわり”の農業

～創意工夫と感性を磨く～

Yoshio Moriuchi

Kazumichi Kawashima

当JA管内では、基幹作物の茶をはじめ南部では海岸沿いの温暖な気候を活用したイチゴや葉ショウガ、葉ネギ、桃、最近はアスパラガス、唐芋（とうのいも）などを生産しています。北部では静岡生まれの青島ミカンなどの柑橘類、ワサビ、自然薯、シイタケ、バラ、マム（洋菊）などを栽培しています。海沿いから山間地に至る地形や変化に富んだ気象環境を利用し、生産量は多くありませんが、多種多彩な高品質の農産物を生み出しています。そんな中、独自の考え方を持つ魅力的な“専業農家”※1として元気に頑張っている2組の組合員に登場してもらいました。

～歴史ある久能のイチゴ栽培をつなぐ～

苺

◎駿河区安居 川島一倫さん（47歳）

Kazumichi Kawashima / Strawberry

左から一倫さん、三女の歌夜乃ちゃん、母の節子さん

一倫さんは就農して28年目、「久能のイチゴ」※2を継承しているイチゴ専業農家の三代目です。40歳で父の久さんから経営移譲したころは葉ショウガも栽培していましたが、4年程前、ショウガの種の確保が難しくなったのを契機にイチゴ栽培1本でいくことを決断。現在は、「章姫」※3を土耕と石垣のハウスで約45a栽培しています。

経営形態は、イチゴ狩りを提供する観光農園ではなく、じまん市や農協共販による市場出荷。両親と一倫さん夫婦、4人のパートさんで栽培管理、箱詰などの調整作業を行っています。11月下旬から6月末くらいまで収穫・出荷が続き、1月～3月の最盛期にはほぼ毎日150ケース（600パック）以上の出荷が続きます。3月になると次年度用の「苗づくり」が始まり、約23，000本の苗を9月下旬から10月にかけて定植します。

イチゴ栽培1本に切り替えた初めての年、寒さの影響で収量が激減。それから試行錯誤を繰り返し、現在は日中の温度が低くならないように注意し、夜間は簡易暖房機で保温するようにしています。畝の作り方にもこだわり、高さと幅、畝間を大きくすることにしました。畝の高さは90㎝にし、通常の約2倍の高さに。幅は通常6m間口に5畝作るところを4畝にし、畝間を広くとっています。さらに株間を、通常23㎝のところ25㎝に広げることでイチゴの根がしっかりはり、養分の吸収率が高くなり、11月下旬から6月までの長期間の収穫でも、2L以上の秀品率が約9割と大幅にアップ。1株あたり4～5パックの収穫が可能になりました。また、畝間を深くしたことにより、土耕栽培で悩みだった低い位置での作業による体への負担も軽減され、作業効率も良くなりました。

深さ90cmの通り一回り大きな畝

栽培している品種「章姫」

※2 **久能のイチゴ**：ルーツは諸説あるが、有力視されているのが川島常吉さん（根古屋）が明治29年（1896年）久能山東照宮の宮司だった松平健雄さんから苗をもらったのが始まりとのこと。松平さんは、徳川宗家18代徳川恒孝氏祖父の兄にあたる人物。

※3 **章姫**：地元久能の民間育苗家・萩原章弘氏さんが1985年「久能早生」と「女峰」を交配し、育成した品種。

※1 **当JA管内は、総農家4,796戸2,123ha：販売農家2,636戸のうち専業農家：841戸（葵区565戸、駿河区276戸）です。**
専業農家：世帯員の中に兼業従事者（調査期日前1年間に30日以上雇用兼業に従事した者又は調査期日前1年間に販売金額が15万円以上ある自営兼業に従事した者）が1人もいない農家をいいます。
販売農家：経営耕地面積が30a以上又は農産物販売金額が50万円以上の農家をいいます。
（平成22年2月1日現在で実施した2010年世界農林業センサスのうち、個人、組織、法人などを対象とする「農林業経営体調査」の静岡市分：静岡市HPより）

“こだわり”の農業
～創意工夫と感性を磨く～

～品質の追求・品種の個性をひきだす茶づくり～

茶

◎葵区内牧　森内吉男さん（61歳）

Yoshio Moriuchi / Green tea

久能地区でも高齢化や担い手不足は深刻です。川島さんは「明治から続く歴史ある久能のイチゴ栽培を絶やすわけにはいかない。作業の効率化、負担の軽減、経営環境など地元の青壮年部の有志と共に考え、久能のイチゴを盛り上げ、全国へ発信していきたい」と話します。そして「我が三姉妹が久能のイチゴを守り、発展させてくれたら」とも話しました。

鮮やかに色づいた章姫を収穫する一倫さんと久さん

森内農園を営む吉男さんと妻の真澄さん

吉男さんは就農して40年余、当JA管内屈指の茶商も一目置くプロで、栽培から製造まで行う自園自製の茶専業農家です。製茶工場は、60kg1ライン。耕作面積は、約3ha。ヤブキタをはじめ香駿など12品種を栽培しています。肥料は環境にやさしい自家配合※4。品質への追求、品種の個性を最大限に引き出すために何が必要かをまず考え、それから長年培った経験や知識に裏打ちされた栽培・製造を行っています。新芽の状態にあった作り方ができ、また作りたいお茶にあった栽培方法をとることができます。1haは、昔ながらの「手摘み」茶園、そのうち40aは“自然仕立て”。4月中旬、全国手もみ茶品評会用に焙炉（ほいろ）を使用し、“手もみ茶”※5製造から新茶期が始まります。そして5月2日の八十八夜を迎えながら2週間ほどかけて“自然仕立て”茶園をはじめとする新芽の状態を見極めながら適期を決め15人から20人の「お茶摘みさん」が一斉に“一芯三葉摘み”※6し、鮮度を保ちながら工場へ運びます。吉男さんの手にかかると濃緑のなかに光沢のある細長く丸よれで芯は力強い高品質な「手摘み茶」に仕上がります。1番茶期の終わるほかに「玉露」、「包種茶」、「烏龍茶」、「紅茶」の製造を行います。仕上がった荒茶の2／3は農協共販で茶市場へ、1／3は小売販売です。真澄さんがSNS（ソーシャル・ネットワーク・サービス）を活用し、情報発信し販売をカバーしています。いまでは、港区南青山の有名な仏料理店をはじめ個人だけでなく県内外の和食や洋食のお店からの注文が増えています。また築150年近い自宅を利用した店へ入ると販売するだけでなく、落ち着いた雰囲気な「土間カフェ」で日本茶インストラクター※7の真澄さんが楽しく語らいながらお茶をいれてもてなしてくれます。

八十八夜20人程のお茶摘みさんが一斉収穫

手揉み茶を仕上げる森内さん（中央）

最後に、吉男さん自身、40歳すぎから少しずつ納得のいくものが出来る様になってきたと振り返ります。「若い人たちには、日本茶インストラクター取得に挑戦したり、手もみ茶保存会に入会したり広い視野を持ってスキルアップし“感性（センス）”を磨いてほしい。そうすることで、新たな人たちとの出会いを楽しく有意義に過ごしてもらいたいと思います」と話しました。

左から普通煎茶・烏龍茶・紅茶

今回は、イチゴ専業農家、茶専業農家の二人を紹介しました。二人の共通点は”最高品質のほんものづくり“をめざし、手間暇かけて努力しこだわりぬくことで、「農家」というよりも「匠」を感じさせてくれます。このような元気のある専業農家が各地域で増え、活力ある農業・地域が継続していけるよう、JAも取り組んでいきます。

※4 エコファーマーに認定されています。

※5 静岡市茶手揉保存会で吉男さんは「師範」、真澄さんは「教師」として登録されています。

※6 **一芯二葉摘み**：新芽の先端から二枚の葉のついた部分を摘みとります。全国茶品評会出品用などの玉露や煎茶はこの部分から作られます。
一芯三葉摘み：新芽の先端から三枚目の葉までを摘みとります。玉露や煎茶の上級品が作られます。
一芯四～五葉摘み：一般的なお茶は先端から4枚目、5枚目までの葉を摘んで作られています。

※7 ご夫婦ともに日本茶インストラクター、日本茶アドバイザー養成スクール専任講師。

●不要農薬回収

適切に処理

6ブロックの各営農経済センターで、古くなったり、使われなくなった農薬の回収を行いました。事前申請した組合員が持参した農薬は約3tで、購買担当者が計量し安全を確認して当JAが依頼した専門業者に渡し適切な処理がされました。農薬回収は、4~5年の間隔で行われています。（2月7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

●シイタケ菌打ち体験

農業の大切さを知る

青壮年部梅ヶ島支部が地元の特産物に理解を深めてもらおうと、梅ヶ島小で「シイタケの菌打ち体験」を行いました。児童らは、部員の指導を受けながらホダ木に菌を打ち、乾燥を防ぐため蝋を塗りました。秋山友葵（ゆき）さんは「6年間、ふだんできない貴重な体験ができて良かった」と話しました。成長過程は12月の学習発表会で報告する予定です。（2月10日）

●T-1（ティーワン）グランプリin静岡市

T-1博士は小4の滝澤さん

静岡市茶振興協議会が、小学生を対象に「T-1グランプリ」を当JA本店で開きました。市内32の小学校から65人が筆記クイズ、茶の種類当て、茶の入れ方実技の3種目に挑戦しました。最高位のT-1博士は滝澤理央さん（中田小4年）、2位のT-1教授は稲富一心くん（西豊田小5年）、3位のT-1准教授には海野心結さん（安倍口小6年）が選ばれました。（2月11日）

●支店だよりコンクール

地域の話題を伝えます

組合員、地域に最も身近にある支店を拠点とし、親しまれ、喜ばれ、地域に貢献するために発行する「支店だより」のコンクールを行いました。最優秀賞は、地域、職員、組合員の情報が多く掲載されていると評価された西奈支店の「みのり」です。これからも発行を通して積極的な情報の受発信につとめ、組合員や地域住民との絆の強化に努めます。（2月7日）

●かんきつPRイベント

旬のかんきつ目白押し！

静岡市が主催する柑橘PRイベントが、葵スクエアで行われ当JAとJAしみずが協力しました。静岡市では特産の青島ミカンの他に多くの柑橘類が生産されていることから、旬を迎える「せとか」「はるみ」「不知火」「こん太」を地元の人に知ってもらおうと市の中心地で試食販売会を行いました。来場者は、4種類を食べ比べながら買い求めました。（2月10日）

●ふじのくに食の都の祭典

多彩な農産物や花が会場を彩る

ふじのくに食の都の祭典がツインメッセで開かれ、県内の農芸品や加工品の試食・販売、花の展覧会に出品された花の展示・即売会が行われました。当JAからは「長田唐芋」やキウイフルーツの「ヘイワード」、「するが牛」のロストビーフなどが販売され、来場者が列を作って買い求める姿も。会場ではフラワーデザインコンテストも行われました。（2月18・19日）

●葉ショウガ生産者大会

若採りの新鮮な久能葉しょうがを最初から最後まで

久能葉しょうが委員会は、「第39回久能葉しょうが委員会生産者大会」を行い生産者・市場担当者など約40人が参加しました。今年度は、昨年の3割増しで種の確保ができたことから販売目標は、500万束・平均単価100円・5億円を掲げました。3月5日から収穫が始まり、8月まで出荷が続く予定です。（2月21日）

元気ファーマーズ TRYざ・農業

消費者や問屋の役に立ちたい、ニーズに合うお茶を作りたい。

今月は香りのお茶に挑戦する

葵区小瀬戸

高橋一彰さん(36)

家が農家で、その手伝いをしていたこと、変わったお茶に興味がでてきたこともあり、8年前に就農しました。両親と3人で管理・生産をしていますが、3年前に経営移譲され、お茶を中心に水田や自家用の野菜も栽培しています。自分の畑で発見して増やした香寿20aのほか、香駿5aやべにふうき24aなどいくつかの茶品種を2haで栽培しながら、年間4tを生産。静岡県の中山間100銘茶協議会や本山茶釜炒り茶研究会などに所属し、特徴あるお茶＝香りのお茶作りに取り組んでいます。

香りのお茶に取り組み始めたのは、父が釜炒り機を導入した15年前からです。蒸し製法では、早く出る平地のお茶と比べて、遅いと値段が低くなってしまいます。しかし半発酵茶は早晩ではなく、品種の希少性や品質など、内容を重視して評価してもらえるので、取り組んでみることにしました。

煎茶を飲んでいる人に半発酵茶は馴染みがうすいためか、手に取ってもらいにくいので、半発酵茶のような香りもある煎茶を生産することで、そういう方にも手に取ってもらいたいと考えています。日本茶アワード2016「香りのお茶部門」では日本茶大賞特別賞を受賞できました。国内で取り組んでいる人達と情報共有しながら、新しい品種や変わったものにも挑戦しながら、もっと良いお茶を作っていきたいです。

茶詰めの儀を行う高橋さん(右)

台湾から導入した釜炒り機

JA YOUTH

花びら餅でお茶会　女性部フレッシュミズ

フレミズ会員が、新年の初顔合わせに「花びら餅」作りを行いました。海野光代さんを講師に白玉粉などで餅の皮を作り、白あんとゴボウの砂糖漬けを包んで仕上げました。出来たての餅は、産地賞受賞茶を水出しで淹れ一緒に試食。「ゴボウの風味が効いておいしい！お茶は旨味が強くてだしのよう」と、おしゃべりも弾みました。

【2月8日】

農産物の売り方を学ぶ　藁科ブロック

藁科ブロック営農講座が開かれ、女性部員や生産者など82人が参加しました。POP広告クリエイターの竹谷知江子さんを講師に、売れる商品の特徴や手描きPOPの有効性について学びました。実習では、書き方のコツを聞きながら文字や値段を描き、参加者は「初めてペンを握った。さっそく商品にPOPをつけたい」と話しました。

【2月23日】

婚活イベント　青壮年部

静岡市とJA静岡市・しみずが企画した婚活イベント「農コン×ウイークエンドアグリ」が青壮年部員16人と女性16人が参加して本店で開かれました。久能いちご狩りとソーセージ作りの作業を一緒に行い、9組のカップルが誕生しました。

【12月26日】

今月のオトナ女子短大＊シズ・カレ＊2016年度〈第5回〉

～「静岡市の歴史」郷土の歴史を知ろう～

静岡市以外から転入してきたメンバーが多い「シズ・カレ」では、静岡の郷土史を知ってもらうおうと歴史講座を開きました。講師は女性部でも人気の歴史家の佐野明生さん。静岡のお茶「本山茶」は、栃沢生まれの聖一国師が中国から持ち帰ったお茶の種が始まりであることや、今川氏や徳川家康の功績などを学びました。

【2月9日】

平成30年度正職員採用募集要項(大学・短大卒)

募集の概要			
応募資格	大学等を平成30年卒業見込みまたは平成28年・29年3月に卒業、静岡市葵区・駿河区在住または通勤可能な方		
募集人員	若干名	応募期間	平成29年4月24日(月)から27日(木)まで
応募方法	静岡新聞社就職情報サイト「新卒のかんづめ2018」からJA静岡市にエントリー登録し、応募書類を応募期間内にご提出ください。※登録されたメールアドレスに試験案内を通知します。		
応募書類	JA静岡市ホームページよりエントリーシート様式を印刷し、手書きで作成(様式は4月以降に公開予定)		

職場説明会スケジュール			
日程	時間	会場	説明会内容
4月 4日(火) 4月 6日(木) 4月11日(火) 4月13日(木) 4月18日(火)	14:00～17:00	JA静岡市 本店	・JAの役割と歴史 ・JA静岡市の事業と概要 ・JA静岡市職場見学 ・先輩職員との懇談 など

◎各日程とも定員15名(先着申込順)

※その他詳しい情報は、当JAホームページをご覧ください。

まずはこちらからエントリー! → 新卒のかんづめ ＪＡ静岡市 検索

【問い合わせ先】
JA静岡市総務部人事課 TEL.054-288-8419

奥藁科
大川お茶まつり
やまがいっぷく
山香一服
～お茶と自然と、ときどき人～

奥藁科のお茶を楽しめる呈茶スポットがたくさん! ほっとひと息、ぜひみなさんでお越しください。

・日時／2017年4月2日(日)
9:30～・雨天決行
・会場／静岡市葵区大川地区
・主催／大川お茶まつり実行委員会

お問い合わせ
JA静岡市大川支店
TEL.054-291-2221

静岡県農業振興基金協会助成事業の募集

静岡県農業振興基金協会が、平成29年度の助成事業を募集しています。

助成対象は、農業者等のグループが実施する農業生産技術の改善、新商品開発や販売促進、地域づくり活動などの意欲的な取り組みで、助成金の額は事業費の2分の1以内です。

申請には所定の申請書を作成の上、5月下旬に行われる事前審査を受けることが必要です。

助成金の対象となる事業や限度額、申請手続、事前審査の日程・会場・申し込みなどの詳細は、JA営農指導員、県、市担当部署にお問い合わせください。インターネットのホームページからも閲覧できます。

静岡県農業振興基金協会 検索

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/➡

Facebookページやってます♪「JA静岡市 Facebook」で検索!

セミナー&サークル活動

第4回「からだセミナー」

2/4(土)

JAだより

最近の管内イベントやセミナー・活動をレポートします

からだセミナーの第4回講座が開かれ、45人が参加しました。静岡厚生病院の金沢先生が「まぶたのたるみがもたらす肩こり頭痛」、杉山理学療法士が「肩こり予防体操」、奈良管理栄養士が「すぐできる減塩法」について講義しました。

「協同組合」がユネスコ無形文化遺産に登録されました!

～1人は万人のために 万人は1人のために～

国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)はこのほど、「共通の利益の実現のために協同組合を組織するという思想と実践」をユネスコ無形文化遺産への登録を決定しました。

様々な事業や活動を通じて組合員の暮らしの質向上や地域の発展に役割を果たす「協同組合」、相互扶助を原則とする協同組合の意義が世界的に評価されたものです。

JAは農業協同組合。世界に認められた協同組合の一員として誇りを持ち、ともに活動していきましょう。

功労者表彰

◎静岡県柑橘産業功労者表彰
高品質果実生産の普及や販売対策など、柑橘産業の発展へ貢献されました。
糟屋訓敏さん(小坂)

品評会結果

(受賞者の敬称略)

◎JA静岡市中晩柑品評会
主催:柑橘委員会
【スルガエレガント】出品数43点
優等:太田泰弘(有永)
1等:森田早苗(東)
1等:太田泰弘(有永)
1等:太田寿美子(有永)
1等:望月 悟(大岩町)
【デコポン】出品数12点
優等:中川恵章(瀬名)
1等:糟屋訓敏(小坂)
【はるみ】出品数8点
1等:杉山芳則(南)

◎静岡県中晩柑品評会
【甘ナツ】
優秀賞:森田早苗(東)
1等:太田泰弘(有永)
2等:萩原則克(瀬名川)
2等:望月 悟(大岩町)
【不知火(デコポン)】
3等:中川恵章(瀬名)
【ポンカン】
3等:糟屋訓敏(小坂)

◎第66回関東東海花の展覧会花き品評会
金賞:岩田重悦(ばら/みずほ)

◎第33回静岡県花の展覧会花き品評会
金賞:興津州一(ばら/中島)
銀賞:海野 進(きく/下)
銀賞:海野大夢(きく/下)
銀賞:遠藤正樹(トルコギキョウ/有東)
銅賞:海野大夢(きく/下)

お手柄

振り込め詐欺逮捕&未然防止に協力

銭座支店で2016年4月20日、長田支店では12月12日、窓口で高額の現金を出金したいというお客さまに不審を感じた職員が、警察との連携で被害を未然に防ぎました。長田支店の特殊詐欺未然防止は3回目です。

また、上土支店では10月18日、お客さまからの残高確認の問い合わせに不審な点があることから、職員が詐欺の可能性が強いことをお客さまに伝え、警察と連携してキャッシュカードを受け取りに来た犯人の逮捕につながりました。

「息子が事業に失敗した」
「逮捕した女があなたのキャッシュカードを持っていた。他のカードも確認したいから取りに行く」
「詐欺にあっていないか確認するので貯金がある金融機関はどこか」
「貯金は危険だから現金で持っていた方が良い。JAにも犯人がいるので誰にも言ってはダメ」

は実際に詐欺で使われた手口です!

絶対に自分一人で対応せず、JAや警察に相談してください。

◎銭座支店

◎上土支店

◎長田支店

生活に役立つ情報 遺言について 前編

今回は、2回にわたって「遺言」をすることの意味と、「遺言」の一般的な方法（方式）として利用されている「自筆証書遺言」と「公正証書遺言」のメリットとデメリットについて解説します。

遺言とは、自分の死後の相続などについて予め意思表示をしておくことをいいます。遺言できる事項は民法で定められており、相続関係以外の遺言事項もあります。

もし遺言がなければ、遺産は原則として法定相続人だけが相続することになります。相続人間で遺産分割協議や調停がうまくいかなければ、法定相続分などの民法の基準をそのまま適用して家庭裁判所が審判することになります。

民法では、遺言がなくても遺産の増加や維持に貢献した相続人の取得分を増やしたり、生前に特別な贈与を受けた相続人の取得分を減らしたりして調整する制度（寄与分・特別受益）がありますが、事実関係や調整すべき額が争いになって、家裁で十分な認定を受けられないことがよくあるのが現状です。

この点遺言は、財産を遺す者の意思で相続分を調整したり、取得する財産を指定したり、法定相続人ではない人に遺産を遺贈したりすることなどができます。

例えば、相続人予定者が2人子供（AとB）だとして、貴方がいろいろ世話をしてくれたAに多めに遺産を取得してほしいと考えたとします。遺言がなければ、Bは法定相続分の1／2の取得を主張することができ、遺産分割協議がまとまらずAが自分の寄与分やBの特別受益を証明できなければ、家裁は1／2ずつの割合で遺産分割を決めることになります。一方、Aに全部相続させる遺言があれば、裁判所はBの遺留分1／4（遺言があっても最低限保証される権利分）を除いた3／4をAに取得させることになります。遺留分の制限があるとしても、1／2と3／4では大きな違いです。

このように、遺言は相続について大変強力な効力をもっていると言えます。遺族がうまく話し合いができるとは限りません。自分の相続について希望があれば、遺言で残しておくことをおすすめします。

次回は、一般的に利用されている「自筆証書遺言」と「公正証書遺言」について解説します。

弁護士 山本 正幸

職員リポーターがおススメ

この町の わたしの 好きなとこ

美和地区
女性部販売所 **アグリロード美和**

1996年、加工センターとしてオープン以来21年目の今年2月、美和支店南隣りに新装開店した女性部販売所「アグリロード美和」を紹介します。運営はJA女性部が行い、延床面積210.74㎡の広さの店内には地域の旬の野菜、花木、イチゴ、柑橘類など所狭しに並んでいます。加工品の中でも特にオススメは地元で栽培している青大豆を使用した手作り味噌、イチゴジャムを挟んだブッセの“ほころぶっせ”、農林水産大臣賞を受賞した“生消菜言弁当”（要注文）です。

店も新しくなり、従業員一同張り切っていますので是非お立ち寄りください。

★「生消菜言弁当」と「ほころぶっせ」が人気商品です!

◉リポーター
美和営農経済センター長
森内晃一

●葵区安倍口新田537−1
●TEL/054-296-7878
●営業時間／9:00〜14:30
●定休日／無休（正月休み有）

お店info

組合員紹介リレー オアシスnoWA

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?!

駿河区小鹿
桑山義央さん
柑橘・野菜

1年を通して小規模ながら、柑橘類から野菜まで10数種類の作物を出荷しています。忙しい中にも、ゴルフでリフレッシュ。これからもお客さま第一に喜んでもらえる作物を作っていきたいです。

私が次に紹介するのは ➡ 駿河区小鹿 前島美智子さん です。
前島さんへ一言◎「常に『継続は力なり』ですね」

葵区北沼上
細澤玲子さん
茶・椎茸

一番茶の時期以外は、ほとんど椎茸の栽培をしています。茶園管理と重なる夏場は特に忙しく大変です。その合間を見つけて主人、友人と旅行をして、心も体もリフレッシュしています。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区北沼上 細澤久恵さん です。
細澤さんへ一言◎「いちご会も34年目、これからもヨロシク!」

葵区下
稲葉愛子さん
茶・柑橘・野菜

お茶、スルガエレガント、野菜など多品種作っていますので、年中忙しくしています。合間に仲間との飲み会、フラダンスなどで気分転換して楽しんでいます。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区松富 朝比奈秀子さん です。
朝比奈さんへ一言◎「ボランティアがんばってネ!」

葵区南
杉山ち江子さん
柑橘・レンコン・ビワ

野鳥の飛び交うあさはた遊水地のある地域で柑橘類、蓮根、枇杷などを栽培しています。体をいたわりながら、もう少し頑張りたいと思っています。

私が次に紹介するのは ➡ 葵区柳新田 青島清子さん です。
青島さんへ一言◎「お孫さんの誕生おめでとうございます」

OASIS 読者めーる

食品ロスは“もったいない”本当にその通りだと思います。戦時中を生きてきた母に育てられた私は、ずっとこんなに豊富な食べ物にあふれている毎日でいいのかと思い、自分は少しでも無駄にしないようにと心掛けてきました。作っている人の苦労を思えば、食べないで捨ててしまうことなどできないと思います。
〈駿河区／女性／68歳〉

RE: 特集の「食品ロスを減らそう！」には、大変多くのご意見をいただきました。食べ物を大切に思ってもらえるよう、これからもJAは農産物のいろいろな情報を発信していきます。

グッドスマイルの鈴乃助くん、奈々ちゃんとても可愛い！
〈葵区／女性／72歳〉

いつも元気「疲れ目」で、同じような症状があったので、今すぐやってみようの3つのことを時々というか毎日やっていこうと思いました。
〈駿河区／男性／41歳〉

RE: パソコンを使うと目が疲れますよね。広報課でも実践中です!

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、右のQRコードでアドレスを取得できます。

育てるを楽しむ。

家庭農園 ENJOY the HOME GARDEN

サトイモ

ねっとり、ほくほく食感が魅力の野菜

サトイモは、稲作栽培よりも早く日本に伝わったといわれています。山野に自生するヤマイモに対して里で栽培されるのでサトイモと呼ばれるようになりました。子イモや親イモ、茎も食べられるものなど、品種が豊富なので用途に応じて選びましょう。

連作障害が出やすい作物なので、3～4年は同じ畑で栽培しないようにします。乾燥に弱く、夏に日照りが続くと葉が枯れて作柄不良になるので注意が必要です。

★栄養

サトイモのヌルヌルの成分はムチン。肝臓を丈夫にしたり胃潰瘍や腸炎を予防する効果があるといわれています。食物繊維も豊富です。

★皮むきでかゆくなるわけ

原因は、皮に近い部分にあるシュウ酸カルシウムの結晶が皮膚に刺さるから。イモを洗って乾かしてから、あるいは手を酢水につけてからむくとよいでしょう。

★保存方法

湿らせた新聞紙で包み、風通しの良い室内で保存を。低温、乾燥に弱いので冷蔵庫には入れないで。

★ポイントは土寄せ

種イモの上の方に新イモが着くので、土寄せが足りないと新イモの芽が地上に伸び、太りが悪くなります。マルチをする場合は、初めから多めに覆土するか、途中で一時片側に寄せて土寄せします。

★病害虫の防除

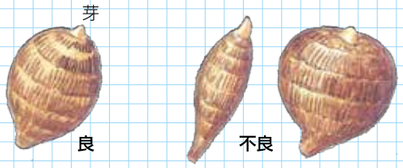
アブラムシがウィルス病を媒介します。観察を怠らず適時防除に努めましょう！

有効な農薬

害虫	アブラムシ ◎ウララDF ヨトウムシ ◎プレオフロアブル
病気	うどんこ病・軟腐病 ◎ジーファイン水和剤 黒斑病 ◎トップジンM水和剤

1 種イモの準備

種イモはふっくらとして形が整い、芽が痛んでいない、40～50gのものが最適（『石川早生』の例）



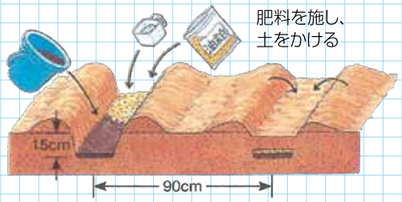
栽培のポイント

サトイモは乾燥に極めて弱いため、晴れの日が続くときは、5～7日間隔でたっぷりと潅水をしてあげましょう。乾燥する時期にはダニの発生にも注意しましょう。

藁科営農経済センター
山梨嵩太

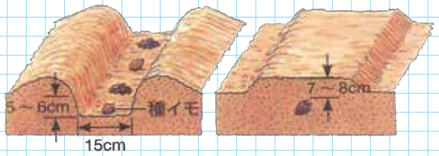
2 元肥入れ

＜畝（うね）の長さ1m当たり＞
- ●油粕／大さじ3杯
- ●堆肥／4～5握り
- ●化成肥料／大さじ3杯



3 植えつけ

芽のほうを斜め上方に向け、30～40cm株間に植えつける



◎フィルムマルチをする場合

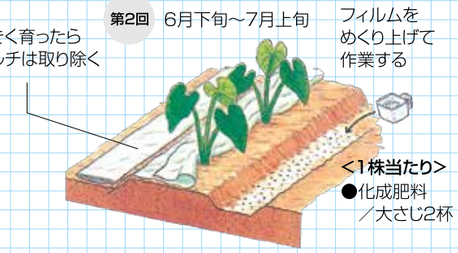
イモを植えてからマルチする

芽がマルチに触れそうになったころ、芽を上に出してやる

4 追肥

第1回 5月下旬～6月中旬

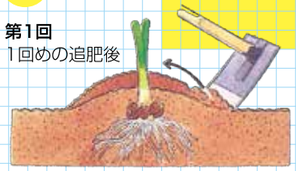
第2回 6月下旬～7月上旬



土寄せに先立って畝間に軽く溝をつけて追肥する

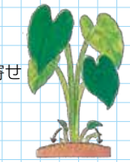
5 土寄せ

第1回
1回めの追肥後



土寄せ、芽かきが足りないと細長い不良品が多くなる

第2回
2回めの追肥後



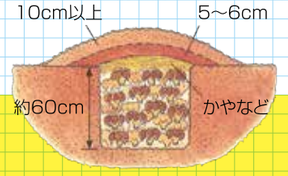
子イモから出た芽は土寄せのとき倒して土で埋める

6 収穫

●探り掘り
8月中旬、イモが直径2cmくらいのとき探り掘りして、きぬかつぎの味を楽しむ

●掘り取り作業
11月ころになったら、前もって地上部を刈り取ってから掘りあげる

貯蔵



株からイモを外さないで下向きに詰め込む

サトイモの栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
植えつけ				●								
収穫									●	―	●	

いつも元気！Q&A

「蜂毒アレルギーについて」

FILE>>50

Q 一度蜂に刺されたことがある場合、2回目に刺されると症状が重くなると聞いたことがあります。どんな症状になるのでしょうか?

A **蜂刺され症状は、1回目に刺された時よりも次回刺された時の方が症状が悪化することが多いといわれています。蜂に刺されたことのある方は、蜂毒アレルギー検査を受けてみてはいかがでしょうか。**

◎人を刺す主な蜂の種類

ミツバチ　アシナガバチ　スズメバチ

蜂毒アレルギーとは、蜂（ミツバチ、アシナガバチ、スズメバチ）に刺されたことにより起こるかゆみや発赤のような皮膚炎、または嘔吐や寒気などの症状が身体に現れるさまざまなアレルギー反応です。日本では蜂刺されによるアナフィラキシーショックが原因で、年間約20人が亡くなっているといわれています。

1 蜂毒アレルギーによるアナフィラキシーショックとは?

蜂刺されによる様々なアレルギー症状の中でも、命に関わる危険な症状をアナフィラキシーショックといいます。蜂に刺されたあと、呼吸困難（息苦しくなる、せきが出る）、意識障害（もうろうとする、意識を失う）などの症状はアナフィラキシーショックの疑いがあるとされています。

◎アナフィラキシーショックの症状

動悸・息切れ　吐き気　じんま疹　めまい

2 蜂毒アレルギーを調べるにはどうしたらいい?

●皮膚検査

直接蜂毒を身体にいれるスクラッチテスト、皮内テストがあります。

●血液検査

RAST法と呼ばれる検査で、採血をして血液の中に蜂毒のIgE抗体というタンパク質がどのくらい含まれているかを調べます。

◎当院でも血液検査で調べる「蜂毒アレルギー健診」の申し込みができますので、ご相談ください。

3 蜂毒アレルギーがあるとわかったら

●減感作療法（アレルゲン特異的免疫療法）

注射により蜂毒成分を徐々に身体の中に入れて慣らしていき、過剰なアレルギー反応を抑えていく方法です。この治療は一部の専門機関において自由診療（全額自己負担）で実施されています。

●対処療法（アナフィラキシー補助治療剤の自己注射）

蜂毒アレルギーの方が、蜂に刺された場合にショック症状を緩和する補助治療剤として携帯できる自己注射薬（エピペン）です。自己注射の処方には、専門の医師の診断が必要です。2011年9月に保険適用となりました。

◎エピペン

使用者の体重によって2種類（製剤の量）があります

JA静岡厚生連
静岡厚生病院
保健師
内村綾也子

グッドスマイル

今月のステキな笑顔を紹介します。

Good Smile

葵区牛妻　父 荻野隼人さん　母 知都さん
祖父 荻野辰巳さん　祖母 晴美さん　曾祖母 仲子さん

萩野 葵（あおい）ちゃん（左：3歳）　湊斗（みなと）くん（右：6歳）
美天（みそら）ちゃん（中央：1歳）

細川 康生（こうせい）くん（中央：9歳）
来実（くるみ）ちゃん（左：1歳）　春希（はるき）くん（右：6歳）

葵区松野　父 細川大介さん　母 亜紀さん
祖父 細川雅弘さん　祖母 さよ子さん

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

Q. 当JAの管内には、農産物加工所や朝市などが多くあります。季節の野菜やお店ごとのこだわり・自慢の品がいっぱい!それでは今年2月にリニューアルオープンを迎えた、美和地区にある女性部販売所は何でしょう?

★加工品販売所・朝市などの詳細、一覧は公式ホームページ内「朝市・加工品販売所」をご覧ください!

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4月17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。

2月号オアシスクイズの答え►食育ソムリエ