

オアシス

JA 静岡市
O A S I S

特集

Globally Important
Agricultural
Heritage Systems

世界農業遺産に認定「静岡水わさびの伝統栽培」



世界に認められた伝統を大切に

2018

6

Vol.209

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



オアシス

2018

6

Vol.209

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

しずおか食べごろレシピ



南の駿河湾から北の南アルプスまでを管内とするJA静岡市は、食材の宝庫！家族みんなが笑顔で食事を楽しめるよう、旬の地元農産物を使った“とっておき”のレシピを紹介します。

ごはんがすすむ♪ 空芯菜とたまごのガーリック炒め



材料(4人分)

- ・空芯菜 … 1束
- ・卵 … 2個 ・ニンニク … 1片
- ・赤唐辛子 … 2本 ・ごま油 … 大さじ2
- ・オイスターソース … 小さじ1/2
- ・しょうゆ … 小さじ1/2
- ・鶏がらだし … 小さじ1 ・酒 … 大さじ1
- ・塩、コショウ … 適量

つくりかた

- ① 空芯菜は食べやすい大きさに切り、ニンニクを刻む。
- ② 卵を溶きほぐし、フライパンにごま油大さじ1をひいて半熟状に炒め、いったん取り出す。
- ③ ②のフライパンにごま油大さじ1、ニンニク、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが立ったら空芯菜を入れる。軽く炒めたら調味料を加えて炒める。
- ④ ②の卵を戻し入れ、塩・コショウで味を調える。

中国南部や東南アジアで ポピュラーな葉菜

空芯菜



特有の癖や香りがほとんどなく、炒め物やおひたし、スープの具などに利用できます。葉は柔らかくて煮崩れしやすいので、調理前に茎からちぎっておきましょう。加熱後は程なくして黒ずんでしまうので、食べる直前に調理します。カロテンが非常に多い緑黄色野菜で、鉄分、カリウム、カルシウムなどのミネラル分にも富んでいます。



おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市



しずおか美ゆ〜ず
Shizuoka Views
 Hollyhock Flowers along the track

View No. 61

線路沿いで揺れるタチアオイ

音羽町

背丈は3m程にもなり、初夏には茎に赤、ピンク、黄、白などの花を咲かせる静岡市の花「タチアオイ」。静岡にゆかりの「あおい」という呼び名を持ち、公園や花壇にも利用される身近な花です。



山葵栽培発祥の地「井戸頭」
 およそ400年前の慶長年間(1596~1615)の頃、有東木の村人が、わさび山の溪谷一面に自生しているワサビを採って、ここ「井戸頭」という湧水地に試しに植えたのが、ワサビ栽培の始まりだと伝えられています。

◀ 今月の表紙 ▶



Globally Important Agricultural Heritage Systems | 世界農業遺産に認定
「静岡水わさびの伝統栽培」

OASIS TOPICS

- 2018年度入組式
- しずはたまん市来店者30万人達成
- 露地物新茶スタート
- じまん市出荷会員全体講習会
- 足久保法明寺 献茶式
- 新茶初取引
- 新茶フェア



青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- フラワーアレンジメント教室
- 女性部通常総代会
- 厚生病院に手作り病院着を寄贈
- 今月の*シズ・カレ*/簡単野菜作り

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ サヤインゲン ~

TRYぎ・農業

「持続可能な農業を目指す」/ 葵区瀬名 鈴木健司さん

この町のわたしの好きなど

健康情報 いつも元気! Q&A
 「梅雨時期の健康管理」

JAだより&読者めーる

組合員紹介リレー オアシスpeopleリンク

JA SHIZUOKA INFORMATION しずおかinfo

生活に役立つ情報

Good Smile/オアシスクイズ

しずおか食べごろレシピ 「空芯菜」

伝統農法や農村の景観、生物多様性を伝承し、持続的な活用を図ることを目的に、2002年に創設された。FAOが認定する。世界の認定地域は19か国47地域(2月15日現在)で、日本国内は本県掛川市などの「静岡の茶草場農法」などが含まれる。

世界農業遺産に認定



FAOによる現地調査の様子

認定までの経過

- 2016年 9月29日 日本農業遺産申請書提出
- 11月24日 書類による1次審査結果公表
- 12月22日 現地調査
- 2017年 2月24日 プレゼンテーションによる2次審査
- 3月14日 農林水産省による日本農業遺産の認定並びに世界農業遺産への認定申請に係る承認
- 10月23日 FAOへ申請書を提出
- 2018年 1月29日 FAOによる現地調査の実施
- 3月 8日 FAOによるSAG*審査会の開催
- 3月 9日 認定の決定(FAO速報公表)
- 4月19日 世界農業遺産認定式

*世界農業遺産科学助言グループ



静岡水わさびの伝統栽培

3月8日、9日にイタリア・ローマの国連食糧農業機関(FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations)による審査会において、静岡わさび農業遺産推進協議会(静岡県、JA、静岡県山葵組合連合会、静岡市など20団体で構成)が申請していた「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定されました。認定されたワサビ栽培地域は、静岡市と伊豆地域(伊豆市、下田市、東伊豆町、河津町、松崎町、西伊豆町)の3市4町です。



ワサビの
レシピ

静岡のワサビを世界の食文化に。

◎するが牛のステーキにワサビ



おいしくなるよ!

ワサビのおろし方ポイント

ワサビの風味や辛みを引き出すためには、ワサビの細胞を細かくつぶすのがポイント。ゆっくり円を描くようにおろします。鮫皮か目の細かいおろし金がおススメ。

包丁でワサビの茎を切り落とす → コブを荒く削る
→ 表面をたわしで洗う → 円を描くようにおろす



静岡県山葵組合連合会 キャラクター
わさびのさびちゃん

ステーキとワサビの組み合わせは相性がよく、海外でも人気の食べ方です。ワサビの風味は脂と中和しやすいので、脂肪分の多い肉にはたっぷりつけて下さい。口の中を爽やかにしてくれます。ほかにも、食品の生臭さを消して食材の味を引き立てる役割や、味覚・嗅覚を刺激して食欲を増進させてくれます。



★ワサビドレッシング

- ・めんつゆ …… 大さじ3
- ・ごま油 …… 大さじ1
- ・ワサビ …… 小さじ1
- ・酢 …… 小さじ2

◎サラダの具材に合わせて、ごま油のかわりに
オリーブオイルやすりゴマ等を加えてもGood!

認定により
期待される効果

- 伝統農法の振興とブランド化
- ワサビについての情報発信機会の増大
- 世界規模での消費拡大
- 生産者の誇りと自信の増大



これからの
展望

ワサビ栽培
発祥の地

認定を受けてうれしい。自然を最大限生かした栽培方法が評価されたと思います。日本食は世界で評価され、ブームから文化として根付きつつあると考えています。近年、ワサビの海外需要が高まり問合せも増えてきていることから、これからも品質を保ちながら増産し、ワサビを守っていきたいです。



安倍山葵業組合 組合長
白鳥義彦さん

有東木の佛谷山(標高1,503m)には、「わさび山」と呼ばれる一大ワサビ田があります。

江戸時代初期、このわさび山付近に自生していたワサビを井戸頭という湧水地に移植したのが日本のワサビ栽培の始まりとされています。

また、駿府城に入城した徳川家康公にワサビを献上したところ、その味が絶賛され、門外不出の扱いとされました。

徳川家康公の御紋が葵であったところから、ワサビ(山葵)をさらに珍重したとも言われています。



じまん市出荷会員全体講習会

じまん市出荷会員全体講習会が開かれ、978人が出席しました。各じまん市の新出荷委員長の紹介の後、生産履歴システムの変更や、残留農薬分析の結果報告と農薬の使用状況などについて説明。講演では、株式会社シンセアンの勝本吉伸氏が「売れる農産物づくりと売り方の工夫」と題し、消費者が買やすい価格設定のポイントなどについて話しました。

安全・安心な農産物を提供するために



4/11

地域のイベントやほっと♡する話題がいっぱい



オアシストピックス



4/15

地域茶業の振興を祈願



足久保法明寺 献茶式

足久保茶研究会が足久保の法明寺で献茶式を開き、地元自治会役員など約30人が参加しました。会員20人が前日に手摘みをして「晩かけて揉んだ新茶を千手観世菩薩に献上した後、本堂で高懸弘風流総務の安藏誠堂さんが淹れた新茶の深い味わいを楽しみました。19日に回春院、27日に臨濟寺でも献茶式が執り行われました。

4/2

自己改革のもと、日々精進します



2018年度入組式

新入職員15人の入組式が行われました。代表して下川原支店に配属された丸尾綾佑職員が「何を期待されているかを常に考え、行動し、日々成長するよう精進していきたい」と決意表明しました。青山組合長は「日も早く組合員と信頼関係を築き、自己改革のもと互いに連携して仕事ができる立派なJAMNになってほしい」と激励しました。

新茶初取引

静岡茶市場で、昨年より6日程早く新茶の初取引が行われました。今年度は天候に恵まれ生育が良く、県内産の上場は昨年の6倍の12t。当管内からも1.4tが上場され、取引の成立を示す威勢の良い手合わせが場内に響きわたりました。生産者は「昨年より出荷量が多く、品質も良いので活気がある」と話しました。

昨年より早く、出荷量も6倍



4/18

自己改革

新茶フェア

八十八夜を前に、南部じまん市と豊田支店、不動産センター前で茶娘姿の女性職員による新茶の呈茶サービスとJAの総合事業PRを行いました。来店者は「後からとろつとした甘みがあり、おいしい」と笑顔で話しました。また、お茶に関するアンケートでは「子供の頃からお茶を飲む習慣を身につけるとよいのでは」との意見が寄せられました。

4/27

来場者にアンケート実施



しづはたじまん市 来店者30万人達成

しづはたじまん市が来店者30万人達成の感謝イベントを開きました。朝採りのタケノコやイチゴなどが販売されたほか、ジャガイモなど野菜の詰め放題も行いました。大村元久委員長は「しづはたじまん市は農産物が豊富で値段も安く提供できる。これからも維持していきたい」と話しました。また14日には南部じまん市で14周年祭が行われました。

日頃のご利用に感謝



4/7

4/9

期待膨らむ大変良い出来



露地物新茶スタート

駿河区丸子の松川洋平さんの茶園で、露地物の新茶の摘み取りが始まりました。地元の仲間や友人など約40人が参加し、120kgの生葉を収穫しました。品種は「近藤早生」で花のような香りと濃厚な旨味が特長です。さっそく製茶され「走り新茶」として販売。松川さんは「天候に恵まれ新芽の伸びが良く、例年にないほど良い出来」と話しました。

営農スタディレポート



長田営農経済センター
山森好登

ケーススタディ 8

指導員研究◎唐芋の収量増加に向けた取り組み 親芋の摘葉で子芋の大きさ・収量アップ

2種類の摘葉方法で比べてみました



8月上旬から2回にわけて摘葉

8月上旬に一度に摘葉

長田地区を中心に栽培が進む唐芋は「長田唐芋」として認知度が高まり、部会の会員・栽培面積も増えてきました。市場出荷や飲食店への販売をする中で、Lサイズ以上の大きさの需要が増え、M・Sサイズの生産割合を下げるのが課題となりました。そこで、唐芋は親芋の摘葉により子芋肥大が促進され、収量が増加することがわかっていくことから、摘葉の時期や回数の違いによって収量が変わるかを調査しました。

●唐芋の摘葉試験
親芋の摘葉の効果的な方法を検証するため、段階的に葉を切った場合と一度にすべての葉を切った場合の収量の差を比べました。

まとめ
●子芋の合計収量は1度に摘葉した方が多かった
●2回にわけて摘葉した方が2L、3Lの大き目の段階の発生率が良かった

摘葉試験結果		2回摘葉		1回摘葉	
		収量(g)	発生率	収量(g)	発生率
3L	150g以上	1,486	20.0%	1,382	18.2%
2L	80g~150g	1,227	16.5%	850	11.2%
L	50g~80g	1,413	19.0%	2,062	27.2%
M	20g~50g	2,706	36.5%	2,424	32.0%
S	10g~20g	509	6.9%	747	9.9%
格外	10g以下	79	1.1%	114	1.5%
子芋合計		7,420		7,579	
親芋		18,988		18,100	

大玉を有利販売したい狙いがあるので、2回にわけて摘葉する方法を推進していく

長田唐芋部会ではサトイモとして出荷する他、親芋などを加工品の原料として活用し、「コロッケ」「とうもろこし」は年々人気が高まっています。洋菓子も開発中です。まだまだ生産量が足りないため、組合員で部会加入と共に出荷をしていただける方を募集しています。一緒に栽培してみませんか？

所得向上に向けての取り組み

1.栽培方法の普及

摘葉方法を普及し、3L(150g以上)の生産量を増やす。

2.規模拡大

大きいサイズを確保するため、栽培面積を増やす。

3.差別化

4L等の階級を設け、箱での出荷を検討(ふるさと納税への返礼品へ提供予定)

4.販売力の強化

取引先の飲食店経営者などを招き、芋の栽培状況報告や試食会などを行った。→「傷みの原因となる水洗いをやめてほしい」という要望から、「農業チャレンジ支援制度」を活用し、水を使わないサトイモ洗浄機を購入した。

5.作業の効率化

洗浄機を使うことで、3分ほどで30kgの泥落としができるようになり作業効率が上がった。



青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



フラワーアレンジメント教室 4/7 女性部長田ブロック



長田支店2階で今年度1回目のフラワーアレンジメント教室が開かれ、16人の部員が参加しました。女性部しづはた支部の小林百合子さんと鈴木スミ子さんが講師となり、グロリオサやストックを中心に、高さやまとり、全体的なバランスを見ながら活けました。完成した作品は、翌日の女性部長田ブロック総会で展示しました。

4/12 伝えよう・つながろう 広がり 女性部通常総代会

女性部通常総代会が開かれ、親睦旅行や食農活動の様子などが報告されました。海野利江子さんから城塚雅子さん(写真左)へ部長が引き継がれ、城塚新部長が「スローガンのもと、みんなで女性部活動の輪を広げていきましょう」とあいさつしました。総会終了後、JA南三陸視察報告や「うたごえ講座」なども行われました。



4/23 厚生病院に 手作り病院着を寄贈 女性部



女性部助け合いグループがJA静岡厚生連静岡厚生病院に小児用病院着などケア用品を寄贈しました。グループ代表の小野田ふみ子さんは「快適に過ごして、早く元気になってくれたら嬉しい」と話し、村井京子看護部長は「色鮮やかでかわいいので、子供たちも喜ぶと思う」と笑顔で受け取りました。

今月のオトナ女子短大 *シズ*カレ* 2017年度〈第7回〉

簡単野菜作り ~ キッチン菜園を始めよう! ~

プランターやキッチン脇で手軽に始められる「キッチン菜園」について学び、23人が出席しました。講師は宇佐美侑子職員がつとめ、配布したイタリアンパセリやラディッシュ、シカクマメなどの5種類の種とミニトマトの苗について育て方を説明。それぞれプランターに好きなものを1種類植え、収穫を楽しみに持ち帰りました。(4月12日)





サヤインゲン

農科当農経済センター
稲葉俊介

栽培のポイント

元肥の施しすぎは蔓ボケの要因となり生育に支障をきたします。また石灰不足により着花不足がおこりますので石灰の施用を行なってください。収穫が始まったら追肥をしましょう。

1 畑の準備

●石灰
畑の表面にごく薄くまく

種まき・植えつけの半月くらい前までに畑をよく耕しておく

<溝の長さ1m当たり>
●油粕/大さじ3杯 ●化成肥料/大さじ2杯
●堆肥/5~6握り

2 種まき・苗づくり

3号のポリ鉢にまく

発芽したところ

本葉2枚のころ、間引いて2本立ちにする。葉のよじれたものはウイルス病感染のおそれがあるので取り除く

仕上がり苗
本葉4枚

◎じかまきの場合

蔓あり種
1か所に4~5粒種をまき、3cmの厚さに土をかぶせ、手のひらで軽く押さえる

3 支柱立て(蔓あり種の場合)

蔓先が垂れ下がらないよう支柱に誘引するだけでよく巻きつくので縛る必要はない
※蔓なしの場合、支柱は不要

交差位置を低くする
1.2mくらい

蔓が長く伸びるので、傾斜をゆるくして先の方まで手が届きやすくする

◎蔓なし種はプランター栽培もできる

作りやすく、
長く収穫が楽しめます。



蔓なし種
畝に2列まき、株間は狭く25cmとする

◎育苗の場合

2本立てのまま苗を植えつける

4 追肥

第1回
草丈が20cmくらいになったころ株のまわりに化成肥料をまき、軽く耕す

<1株当たり>
●化成肥料/大さじ1/2杯

第2回
第1回の20日後くらいに通路側に化成肥料をばらまき、鍬で畝を作る。葉色がよく生長が盛んなときはする必要はない

5 収穫

蔓あり種
蔓なし種よりも実の膨らみが大きくなっても食味は落ちにくいので、収穫適期の幅はやや広い

蔓なし種
開花後10~15日ころ、子実の膨らみがさやかに現れてきたら収穫する

★栄養
サヤインゲンはマメ科ですが、完熟した豆ではなく若さを食べるので緑黄色野菜に分類されます。皮膚や粘膜の健康維持、免疫力アップに役立つβカロテンが多く含まれます。

★食べ方
βカロテンは油で調理すると吸収率がアップします。肉との相性も良いので、肉巻きやバター炒めなどおススメ。さっと塩ゆでしてから冷凍すると長期保存ができて便利です。

サヤインゲンは生育期間が短く、1年に3度も収穫できることから別名「三度豆」とも呼ばれます。極早生品種ならわずか50日で収穫できるものもあり、蔓なし種、蔓あり種のほか平さや種など品種が豊富です。蔓なし種はプランターでも栽培でき、長形プランターなら1か所2粒まきで3株ほど植えて楽しめます。

マメ科の植物なので連作を避け、3年程度の輪作にします。酸性土壌を嫌うので、畑には早めに石灰を施しておきましょう。

◎コサイド3000

軟腐病

病害

害虫

ハスモンヨトウ・アザミウマ類
ハモグリバエ類

◎ティアナSC

有効な農薬

★病害虫の防除
生育初期の若い本葉の裏側などにアブラムシやハダニがつきやすいです。また、生育中の害虫では、ヨトウムシなどが葉を食べて生育を阻害するので防除が必要です。手で取ったり薬剤散布をしましょう。

病害は多湿で起こりやすく、軟腐病やさび病が多発するので薬剤防除が必要です。畑の水はけ対策も行いましょう。

サヤインゲンの栽培カレンダー

●じかまき・蔓あり

	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						●	●	●				

※この他にも「じかまき・蔓なし」「育苗・蔓あり/蔓なし」栽培があります。

竜爪山のふもと平山で茶を自園自製しています。10年以上前にもオアシスに出させていただきましたが、前回からの進化といえば、茶園面積が3haに達したこと、乗用茶刈機を導入したこと、それから結婚したことでしょうか。

お茶が他の農作物と違うのは、収穫で終了ではなく、収穫後すぐに茶工場での製造工程があることです。茶は、蒸熱、粗揉、精揉など10台以上の機械を使い、生茶本来の色・形状を保ちながら荒茶に仕上げていきます。4月下旬頃から始まる一番茶、そして二番茶へ、毎年あつという間に収穫製造期間が終了。この時期の茶農家はみんなボロボロの満身創痍です。

自分も40手前、今後の課題は、あと40年いかに健康で身体を壊さず農業をやっているかです。すでに、古くなった工場の機械の更新、乗っているだけで収穫や揃枝作業のできる乗用茶刈機、茶園の造成、作業道への生コン打ち、対策はばっちりですが、投資ばかりで親を困らせているかもしれません。

まだまだ先の見えない茶業情勢ですが、生まれ育ったこの平山で、茶業・茶価のV字回復を願い、明るく楽しく長く、農業をしたいと思っています。

葵区瀬名

鈴木健司さん
(38)

◎今月には持続可能な農業をささぐ茶園



明るく楽しく長く、農業をしていきたい。

東部営農センター TAC山梨職員さんと



TRY ぎ・PRESENT

季節の香りとお届けします

「新茶を楽しむセット」を抽選で3名様にプレゼント♪

「6月号 TRY プレゼント希望」と必要事項をご記入の上、ハガキまたはE-mailでご応募ください。

必要事項 ◎氏名 ◎郵便番号、住所 ◎電話番号
◎年齢 ◎JA静岡市へのご意見・ご感想

宛先 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5-4-70
JA静岡市 広報課 オアシス6月号TRYプレゼント係 宛
quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp
※右記QRコードから読み取ることもできます



締切 2018年6月15日(当日消印有効)
※当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。



乗用茶刈り機で作業



茶工場でお茶を作っています

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

「梅雨時期の健康管理」

Q 毎年、梅雨時期は体調を崩しがちです。元気に過ごすためにはどのようなことに気をつけたらよいのでしょうか?

A 梅雨の時期は、「体がだるい」「疲れやすい」「頭が痛い」「眠い」「やる気が出ない」と不調を訴える人が多いようです。寒暖の差が激しく、長雨が続き、湿度や気圧の変動により自律神経が乱れてしまいます。そのため、身体を一定に保とうとする恒常性機能が保てなくなり、体調を崩してしまうのです。

では、この時期どのようなことに気をつけたらいいのでしょうか?

体温調整に心がけましょう

気温差の激しい梅雨時期、天候に応じて、出掛ける時には上着を一枚持っていきましょう。また急に寒くなる夜は、一枚布団やタオルケットを準備しましょう。そして、毎日の天候の変化に注意してください。

睡眠をしっかりとりましょう

梅雨の時期は、日照時間が短く、太陽を浴びる時間が少なくなります。すると、眠りが浅くなり質の良い睡眠がとれず、疲れが残ってしまいます。そのため、昼間の眠気、体のだるさ、やる気が湧かないといった体の不調が起こります。質の良い睡眠を確保するために、晴天の日は外出し、太陽の光を浴びることを心がけてください。また、エアコンを調整して就寝環境を整えること、ストレッチで体をほぐすこと、ゆっくりにお湯につかり体を温めることも効果的です。



3つを意識して
規則正しい
生活を!



食事をしっかりとりましょう

梅雨の時期は、だんだんと暑くなり冷たいものをとりがちです。結果、胃腸の働きが低下し、食欲が落ちてしまいます。体の温まるもの、胃腸負担の少ない消化の良いもの、疲労回復の効果のあるビタミンなどをとるように心がけましょう。



JA静岡厚生連静岡厚生病院
保健師
加瀬澤 美代子

◎梅雨、それは春から夏への季節の変わり目です。
日々、規則正しい生活を心がけ、元気に過ごしましょう!

My town. My favorite!



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



●リポーター
美和支店 金融共済係
堀田咲紅良

ベーカリー
ル・ヴェルト



お店info

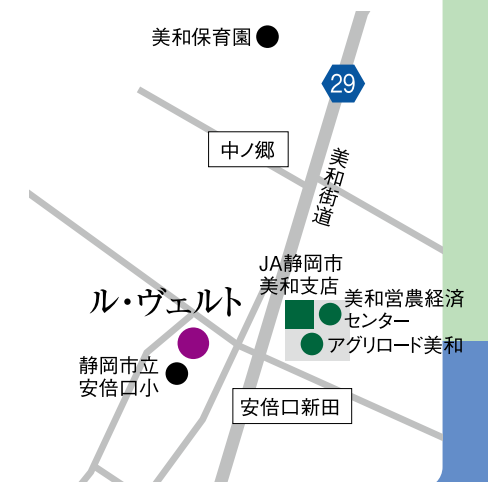
- 葵区安倍口新田18-6
- TEL/054-296-4135
- 営業時間/9:00~19:00
- 定休日/火曜日

地元密着の田舎のパン屋さん

「ル・ヴェルト」は、地元で親しまれて28年のパン屋さんです。支店の近くにあり、私も小さいころから食べているので紹介するのがうれしいです。食材にはなるべく自然なものを選び、あんこや具材も手作り。素材の味がダイレクトに感じられるフランスパンやカンパーニュなどの直焼きパンや総菜パンなど、約80種類のパンが並びます。「田舎にあるので、近所の方や遠方から来ていただいたお客さまが楽しんでパンを選べるよう、いろいろな種類を用意しています」とご主人の杉本晋也さんは話します。

支店の職員に大人気なのは「ばくだんカレー」です。カレーパンの中に半熟卵が丸ごと入っていて、カレーとの相性が抜群。揚げずに焼いているのでヘルシー感もあり女子にもうれしいです♪でも食べる時には気をつけてくださいね! 名前の通り卵があふれ出す、まさにおいしいばくだんですから。ぜひ一度味わってみてください。

★デニッシュ生地のおあんバターや直焼きフランスパン。
くるみデニッシュは予約必須の人気です♪



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

駿河区国吉田
落合美佐子さん

野菜



主人が退職してから野菜作りを始めて10年になります。珍しい品種を見つけ挑戦しています。金時草、オカヒジキ、オカワカメ、おいしい菜は好評です。又、女性部のカルチャー講座に参加し楽しい時間を過ごしています。

LINK to 駿河区栗原 仁藤真理子さん を紹介します。
「オリーブの木が早く大きくなるといいね」

駿河区下川原
鷺巣忠芳さん

イチゴ・イチジク



長田地区でイチゴとイチジクを栽培しています。市街化と高齢化で仲間の農家が減って淋しいですが、少しは私も作物を育てる楽しさ・難しさが解り、毎日試行錯誤しながら頑張っています。

LINK to 葵区柘沢 内野清己さん を紹介します。
「また遊びに行きます」

葵区俵峰
望月敏宏さん

野菜・ワサビ



標高400mの俵峰山間で、野菜・ワサビづくりを頑張っています。趣味は、神輿行事です。毎年、静岡まつりに必ず参加します。地域の盛り上げを皆さんと一緒に頑張りましょう。

LINK to 駿河区小坂 成澤政江さん を紹介します。
「いつもお世話になって、ありがとうございます」

葵区俵峰
浅野久美子さん

茶・ワサビ・野菜



お茶とワサビが本業で、野菜作りは私の仕事。四季折々の野菜を作り、朝市、じまん市に出荷しています。忙しい毎日ですが野菜作りは楽しく大好きです。ただ、鳥獣被害が多いのが悩みの種です。

LINK to 葵区下 海野政志さん を紹介します。
「野菜作りの名人さん!」



4/19 木 自己改革



組合員大学開講式
JAの組織・運営への理解を深め、幅広い視野でJA運動をけん引するリーダーの育成を目的とする「JA静岡市組合員大学(組合員講座)」が開講しました。6ブロックから30人が参加し、管内の視察や総代の役割などを学ぶ研修会など、1年間に7回の講座を受講します。第1回は広島大学大学院の小林元助教の「JA改革に向けた提言」の講演などを聞きました。



1支店1協同活動

職員が女性部総会でミニコンサート開く 【JA役職員会軽音部】 4/10 火

当JA役職員会の軽音部がしづはた女性部総会の記念行事でミニコンサートを開きました。中島みゆきの糸や、美空ひばりの真つ赤な太陽など6曲を披露し、フィナーレの春一番では演奏に合わせて部員たちも大合唱。「こんな特技を持った職員がいるなんて知らなかった。総会が盛り上がった」と海野利江子前支部長は話しました。



Thank you!

OASIS 読者め〜る



同じ年代の方が農業を頑張っているのを読み、うれしくまた頑張ってもらいたいなあと思います。毎朝緑茶を飲むとほっとします。これから暑くなっても温かい緑茶を飲んでほっとしたいと思います。
〈清水区/女性/35歳〉

「いつも元気」。「食べごろレシビ」勉強になります。新ジャガは味付けしなくても茹でるだけでおやつにも夕食の一品にもなりますよね。
〈駿河区/女性/65歳〉

RE: 新茶に新ジャガ、いろいろな「初物」が出てきて楽しい季節ですね。ぜひじまん市の新鮮な野菜を味わってください。

抗菌作用のある食材は興味深く、これから暑くなりますので参考にしたいと思いました。生活に役立つ情報の配偶者控除についても大変参考になりました!!
〈駿河区/女性/68歳〉

RE: これからも高校生の研究成果や生活にプラスとなる情報をお伝えしていきます。

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。



営農課から「農業者年金制度」のお知らせ

「農業者年金」に加入して 安心して豊かな老後を

現在65歳の農業者年金受給者の平均余命は、
男性が22年(87歳)、女性が27年(92歳)です。
女性の老後は男性以上に長い道のりです。

※日本人の平均余命は、男性84歳、女性89歳と
なっており、農業者年金受給者の平均余命の
方が長くなっています。

農業者の老後の生活収入は、 国民年金+農業者年金が基本です!

国民年金の支給額は月額最高6万5千円、夫婦お二人で
約13万円です。一方、高齢農家の家計費は夫婦お二人で
23万8千円が必要となるデータがあります。

→月額約10万円不足!

女性農業者の長い老後
をしっかりサポートします!

国民年金の不足分を
しっかりカバーします!

静岡市からののお知らせ

静岡市では、国の「都市農業振興基本法」に基づき、『静岡市都市農業振興基本計画』を平成30年3月に、静岡県内の自治体で初めて策定しました。本計画に位置付けられた新たな支援事業として、これまでの「都市農家支援事業補助金」をリニューアルした『静岡市いきいき都市農業推進事業補助金』を今年度から開始しました。

～静岡市いきいき都市農業推進事業補助金の概要～

補助金額

1/2以内の額
(上限30万円)

※消費税抜きの金額

対象者

- ◎次の条件をすべて満たす人が補助が受けられます
- (1) 前年の農業収入が50万円以上の販売農家で、所得税または市、県民税の申告があること
 - (2) 市内に住所を有し、かつ市内に居住する農業経営主であること
 - (3) 市内に市街化区域内の農地を所有し、農業を営んでいること
(農地法第3条第1項による借地も可)

※申請は1経営体あたり年1回限りです

※種苗、肥料、農薬などの生産資材や、ノコギリ、鋤、剪定バサミ、軽トラックなど汎用性のあるものは補助の対象になりません。
※事業の詳細や申請方法など不明な点は下記までお問い合わせください。

お問い合わせ 静岡市役所 農業政策課 農業支援係 静岡市清水区旭町6-8 清水庁舎6F TEL.054-354-2086

じまん市からお知らせ



JA静岡市ファーマーズマーケット「じまん市」で、
右の交通系電子マネー(トイカなど)と流通系電子
マネー(WAONやNANACO)がご利用いただける
ようになりました。



第27回通常総代会のお知らせ

第27回通常総代会は、平成30年6月27日(水)に静岡市民文化会館中ホールで
開催します。開会時間は午前9時30分を予定しています。

JA法律及び税務・年金相談日のお知らせ

JA静岡市では、組合員の皆さまを対象として専門家による法律・税務・年金についての無料相談を、
下記の通り実施します。なお、ご利用の際は、必ず事前に各窓口にご連絡ください。

法律相談予定日

毎月2回/原則第2・第4金曜日

7月13日(金)・27日(金)、8月10日(金)・24日(金)、9月14日(金)・28日(金)
10月12日(金)・26日(金)、11月9日(金)・22日(木)、12月14日(金)・28日(金)
2019年1月11日(金)・25日(金)、2月8日(金)・22日(金)、3月8日(金)・22日(金)

要予約

時間 9時～15時

会場 JA静岡市 豊田支店 2F相談室

◎1日7人程度の受付です。相談時間は、必ずJA静岡市不動産センター(TEL.054-288-8427)
へ事前にご予約ください。

税務相談予定日

ご希望の会場を下記にてご確認ください

不動産センター◎毎週3回、月・水・金 ※祝日を除く

■9時～16時頃まで/豊田支店 2F相談室/事前の連絡先: TEL.054-288-8427

予約
不要

あさはた支店◎毎月10日 ※休日の場合は、その前日

■9時～11時頃まで(午前のみ)/あさはた支店/事前の連絡先: TEL.054-245-7211

要予約

長田支店◎毎月22日 ※休日の場合は、その前日

■13時30分～16時頃まで(午後のみ)/長田支店/事前の連絡先: TEL.054-259-3221

要予約

年金相談予定日

毎月1回/火曜日 & 毎月1回/土曜日

◎開催日・場所などは事前に最寄りの各支店窓口へお問い合わせください。

◎予約の方を優先します。事前にご予約ください。

予約可

時間 9時30分～15時30分

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ページやっています! 「JA静岡市 Facebook」・「JA静岡市じまん市Facebook」で検索!



駿河区丸子 父 松川洋平さん 母 沙代子さん

松川啓太くん(上:7歳) 俊太くん(下:5歳)



毎日お茶飲んで元気いっぱいだよ!



未っ子壮汰もがんばって
ポーズをとってるよ



長島咲季ちゃん(左:5歳) 大樹くん(右:7歳)
壮汰くん(中:1歳)

駿河区西平松 父 長島幸一さん 母 さや香さん

クイズに答えてプレゼントをもらおう!

オアシス
クイズ



OASIS QUIZ

静岡水わさびの伝統栽培が世界農業遺産に認定されました!海外でも認知度があがるワサビですが、その栽培発祥の地が、実は静岡市葵区の有東木のわさび山にあるんです。なんという湧水地でしょうか?

応募方法

必要事項をご記入の上、Eメールかはがきでご応募ください。正解者の中から抽選で5名様にQUOカード500円分を進呈します。

必要事項 ①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名
⑤年齢 ⑥JA静岡市に対するご意見

Eメールでの応募宛先▼
quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp
※携帯電話・スマートフォンで、左のQRコードから読み取れます



応募締切 2018年6月15日(当日消印有効)

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

4月号オアシスクイズの答え▶ ズッキーニ

生活に役立つ情報

▼ 平成30年度の年金額について

平成30年度の年金額(厚生年金・国民年金)は据置きで、平成29年度と同額の年金額です。



満額の国民年金は、一人分月額64,941円、厚生年金は、夫婦二人分の老齢基礎年金を含む標準的な年金額で221,277円です。
据え置きとなった理由は次の通りです。
法律では、年金額を改定

する3つの変動率のうち、対前年比で「賃金水準」がマイナス0.4%で、「物価水準」がプラス0.5%の場合は、新規(67歳以下の人)および、すでに年金を受給している者ともに変動率による調整は実施しないと規定しています。結果として、前年度と同額の年金額になりました。
ただ、年金額改定に係わっている年金額改定の要素の3つ目の変動率である「マクロ経済スライド調整率」がマイナス0.3%であった点に注目したいものです。
法律により、このマイナス0.3%は、平成31年度以降に繰越しとなりました。今後、この繰越しの影響が出てくるのではないかと懸念されるということです。

< マクロ経済スライド調整とは? >

その時(今回は、平成29年)の現役人口の減少や平均余命の伸びに合わせて、年金支給額を自動的に調整する仕組みです。マイナスとなったということは、年金財源が少し減少したことを意味します。



◎ 在職老齢年金の計算方式も変更なし
在職老齢年金の支給調整額は、65歳未満の場合は月額28万、65歳以降の場合は、月額46万です。この調整額も平成29年度と同じです

◎ 国民年金保険料について

平成30年度は、月額16,340円、平成31年度は月額16,410円です。口座振替で、二年前納であれば、毎月納める場合より15,650円の割引となります。他にも前納制度がありますので、有効に活用されるとよいと思います。



社会保険労務士
山崎 仁

