

オアシス JA 静岡市

特集

2020年東京五輪・パラ開催年に30tの出荷を目指す!

キウイフルーツ新品種 東京ゴールド KIWI THE TOKYO GOLD

2020年
五輪も味も金メダル!



東京ゴールド

2018

12

Vol.215

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

オアシス

2018

12

Vol.215

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。

メリークリスマス★芽キャベツのピンチョス♪



材料(4人分)

- ・芽キャベツ … 4個
- ・ベーコン … 60g ・ペビーコーン … 2本
- ・オリーブオイル… 大さじ1 ・バター… 5g
- ・バルサミコ酢… 大さじ2 ・赤ワイン… 大さじ3
- ・砂糖 … 大さじ1/2 ・塩・コショウ… 少々

つくりかた

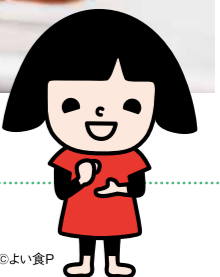
- ① 芽キャベツは半分に切り、ペビーコーンと一緒に、塩を入れたお湯で2分ほど茹で、ざるにあげる。
- ② ①のペビーコーンとベーコンを8等分に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱して②のベーコンを焼く。火が通ったら①の芽キャベツを入れてさっと炒め、軽く塩コショウを振り、皿に取る。
- ④ ③のフライパンにバルサミコ酢、赤ワイン、砂糖、をいれて煮詰める。半分くらいになったら火を止めてバターを入れ、溶けたらとろっとするまで強火にかける。
- ⑤ ベーコン、芽キャベツ、ペビーコーンを串に刺し、④のソースを添える。

ビタミンCが豊富!



芽キャベツ

茎につく脇芽が丸くなったもので、サイズは2~4cm程度。少し苦みがありますが、ビタミンCが豊富で、特有の甘みもあり、加熱するとホクホクとした食感が楽しめます。アクがあるので、通常は下茹でてから使いましょう。12月~2月頃に出回ります。



©よい食P

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市



常磐公園



住所: 静岡市葵区常磐町3-1

◎噴水ショータイム

冬期(10月~3月)18時・19時・20時

夏期(4月~9月)18時・19時・20時・21時

5~10分程度

「水・光・音と緑」をテーマに、昼は音楽に合わせて、夜は照明と音楽に合わせた噴水によるスペシャルショーが毎日行われています。



期待のキウイ「東京ゴールド」

金メダルを連想させる黄色い果肉の「東京ゴールド」。2020年の東京五輪・パラ開催年までに30tの出荷を目指します。表紙は生産者の村田さんご夫妻。詳しくは特集をご覧ください。

◀ 今月の表紙 ▶



2020年東京五輪・パラに30tの出荷を目指す!

キウイフルーツ新品種 KIWI THE TOKYO GOLD

東京ゴールド

OASIS TOPICS

- ・ほんやま自然薯初出荷
- ・TAC研修会
- ・レインボーレッド初出荷
- ・長田ウオークラリー
- ・JA共済交通安全教室
- ・南部じまん市に来客650万人
- ・オリーブ初収穫



青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- ・「給食の授業」で生産者と交流
- ・用宗こども園でピザ教室
- ・ニコ・ニコおむすびフェスティバル
- 今月の*シズ・カレ*/静岡の新米を食べよう!

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ ポインセチア ~

TRYぎ・農業

「ビール造りにチャレンジする / JA静岡市 青壮年部」

この町のわたしの好きなところ

健康情報 いつも元気! Q&A
「インフルエンザ」

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

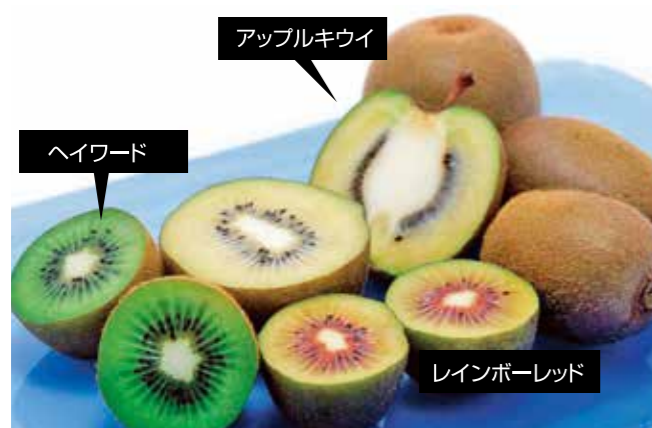
Good Smile / オアシスクイズ

しずおか食べごろレシピ 「芽キャベツ」

特集



委員会とキウイの紹介



キウイフルーツ委員会では、 Hayward、アップルキウイ、レインボーレッドなどの品種を栽培しています。 Haywardはおなじみの果肉がグリーンなキウイ、アップルキウイは果肉が黄色でリンゴのような形、レインボーレッドは果実の中心から放射状に赤色が広がる美しいキウイです。期待の東京ゴールドは、金メダルを連想させる黄色の果肉で、しずく型が特徴です。

●キウイフルーツ委員会 info

・設立/2012年 ・部会長/森 一洋 ・会員数/33人
・栽培面積/7ha ・年間出荷量/44.7t

2013 「レインボー」の危機

委員会では、長い期間キウイが出荷できるように、さまざまな品種を栽培してきました。ところが、2013年頃から全国的に猛威を振るった「かきよう病」の影響を受け、主力品種のレインボーレッドの栽培園地が大幅に減少しはじめ、最盛期の約半分の20t前後まで落ち込んでしまいました。

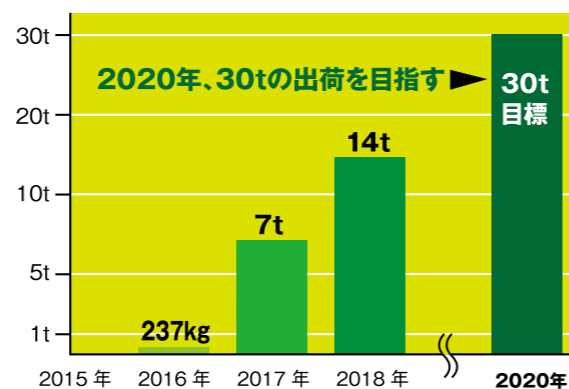


2014 救世主「東京ゴールド」

レインボーの危機に、委員会では新品種探しが急務に。そんな中、東部支部の会員がインターネットで果肉が黄色のキウイを見つけました。試食会などを行い、「おいしい!この品種はいける」。みんなが惚れ込んだのが「東京ゴールド」でした。さっそく東京の試験場や現地の生産者のもとへ視察に出掛けたり、静岡に来てもらったり。生育状況などの情報交換をしながら2014年、栽培することを決定しました。

東京ゴールドという後継ができ、栽培は順調に進んでいます。

東京ゴールドの生産が安定することで収入の確保ができ、レインボーレッドの回復にも注力できるようになってきました。



2020年東京五輪・パラ開催年に30tの出荷を目指す!

2017.10月撮影

キウイフルーツ新品種

東京ゴールド

南北に長く海あり山ありの地域にある当JAの管内では、農産物の種類も豊富です。これからの季節はミカン、イチゴなどのフルーツも数多く出回ります。今月号では、キウイフルーツ委員会が本格的な栽培・出荷を始めた期待のキウイ「東京ゴールド」をご紹介します。

KIWI THE TOKYO GOLD

2020年東京五輪・パラに30tの出荷を目指す!

キウイフルーツ新品種

KIWI THE TOKYO CO., LTD

東京ゴールド

いろいろなキウイを楽しもう

レインボーレッド



黄色の果肉に放射状に広がる赤い色。やや小ぶりで産毛がなく酸味が少ない
◎糖度17~20
◎10月中旬~11月中旬

東京ゴールド



鮮やかな黄色の果肉。多汁で風味、食味とも良好
◎糖度15~16
◎11月下旬~12月中旬

アツルキウイ



果実が大きく産毛がないので皮がむきやすい。果肉は熟すにつれ黄色で甘くなる
◎糖度14~15
◎12月下旬~1月中旬

ハイワード



俵型で果肉は緑色。熟すと酸味が落ち着きバランスの良い食味になる
◎糖度13~15
◎12月下旬~3月中旬

チャレンジする委員会をJAも後押し

キウイフルーツの新品種「東京ゴールド」の早期普及が進むよう、JAも「農業チャレンジ支援制度」で応援しています。安定生産へつなげるために、試験圃場を作り摘果や剪定試験を行っています。栽培方法の確立を進めると同時に「かいはよう病」による輸入花粉不足に備えて雄木を植樹し、授粉用花粉の確保に努めています。

農業チャレンジ支援事業

「組合員の農業所得の向上」「生産組織の強化」を目的として2015年度から制度を実施。新規作物や新技術、加工品の開発などの事業を行う組合員グループに対し、事業費の90%以内(上限300万円)を支援、2018年3月までに継続事業を含めて14グループの事業を支援しています。



キウイフルーツ委員会
森 一洋 委員長

期待の「東京ゴールド」2020年に30tの出荷を目指します!

主力品種だった「レインボーレッド」の出荷量がかいはよう病により年々減少し、病気に強い品種を探していたところ「東京ゴールド」に出会い、今日まで奨励品種として栽培普及を進めてきました。まだ栽培技術が確立していない部分もありますが、栽培面積は年々増えています。試食会でも消費者の評価が高いことから、新たな主力品種として期待が高まっています。ぜひ味わってみてください。

東京ゴールドってどんなキウイ?



2013年7月、農林水産省に品種登録された東京生まれ。表面の毛が少なくしずく型が特長で、縦に切ると切り口がハートの形に見えます。果肉は鮮やかな黄色で平均糖度は15~16、甘さと酸味のバランスが良いキウイです。



認知度アップのために

毎年11月下旬、レインボーレッドや東京ゴールドを知ってもらおうと市の中心地、葵スクエアで生産者が試食・即売会を開き消費宣伝を行っています。市長にも試食してもらい直接PR。今年度は「産業フェアしずおか2018」にも出品し、知名度も高まっています。



楽しめるのは約1か月

5月中旬に人工受粉した東京ゴールドは、10月下旬にすべての実を収穫し、約1か月冷蔵庫で貯蔵・追熟という過程を経て出荷されます。出回るのは11月下旬から約1か月。じまん市なら食べごろの東京ゴールドが手に入ります。

自己改革

長田ウォークラリー

長田ウォークラリー実行委員会が秋の丸子路でウォークラリーを行い、207人が参加しました。部農会員などが鳥獣から畑を守るための対策や史跡について紹介し、チェックポイントでは職員が丸子紅茶や長田産のドライフルーツなどを振る舞いました。参加者は約4kmの道のりを、秋の訪れを感じながら歩きました。

丸子の山・城跡を歩く



10/13

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

自己改革

JA共済交通安全教室

全共連静岡が、地域貢献活動の環として静岡南警察署と連携し、城南静岡高等学校で自転車交通安全教室を開きました。約800人が参加し、スタントマンの迫真の演技に交通事故の恐ろしさを疑似体験し、1年生の望月隆汰さんは「危険を回避するためにこれからは交通安全ルールをしっかり守っていきたい」と話しました。

10/23



交通ルールをしっかりと守ろう

10/1



色、香り、味、粘りとも最高の出来

ほんやま自然薯初出荷

菓料集出荷場で「ほんやま自然薯」が初出荷を迎え、生産者など約15人が参加しました。塩原利明部長は「マルチを使用して地温上昇を防ぐなど工夫してきた。色や形も良いものができている」と話しました。「ほんやま自然薯」は「ほんやま方式」という独自の方法で栽培され、風味や香りが良く、粘りも強いのが特長です。

自己改革

TAC研修会

TACとは「農家に出向くJA担当者」の愛称で、2018年度から各営農経済センターに1人ずつ配置され、担い手の皆さんの経営に役立つ情報をお届けしていきます。また、訪問して聴き取った情報をもとに、農家の視点に立った事業を提案。さらに知識を深めるため、農薬、肥料、生産資材や営農を継続するための相談などの勉強会を行っています。

10/10



TとごんAあつてCコミュニケーション

南部じまん市に来客650万人

南部じまん市が開店14年で来店客650万人を達成しました。生産者を代表して、石上徹出荷組合委員長が「これからは消費者の皆さんに安全・安心な農産物をお届けします」と感謝を述べました。650万人目の来店客となった葵区の鈴木治美さんは「週に2回買い物をしていきます。これからもよろしくお願います」と驚いていました。

お客さまに感謝

10/27



自己改革

オリーブ初絞り

駿府オリーブ研究会が初絞りを行いました。チャレンジ支援制度を活用して購入した搾油機で、前日収穫した約100kgの実から搾油。機械に実を投入してから約2時間かけて初めてのオイルが流れてくると、生産者からは安堵の笑みが。約10ℓのオイルはタンクで貯蔵し、沈殿物を取り除いてから瓶詰し、11月中旬から南部じまん市を中心に販売予定です。

10/29



産地化を目指す

10/11



驚きの甘さ！

レインボーレッド初出荷

キウイフルーツ委員会が、長田集出荷場などで「レインボーレッド」の初出荷を行いました。レインボーレッドは、平均糖度が20前後と他のキウイを大きく上回る甘さが魅力です。森一洋委員長は「本年度産は、天候にも恵まれ糖度ものり、いい出来」と話しました。初出荷では8人の生産者が14tを県内、東京、名古屋の市場に出荷しました。

宮農スタディレポート



静岡農業高校 2年
食品科学部 POTETOチーム
左から
鈴木佑奈さん
國友真奈さん
竹村舞音さん

ケーススタディ 14

静岡を感じられる逸品「しずだん焼き」のレシピを開発!

私たちが「静岡の特産物を使い健康的な身体作りをしよう!」をコンセプトにレシピ開発した「しずだん焼き」(静岡+モダン焼き)が、高校生対抗レシピコンテスト第5回鉄板焼甲子園で優勝しました。栄養満点、ボリュームも満点の静岡を感じられるモダン焼きです。

●健康に配慮しながらおいしいものを

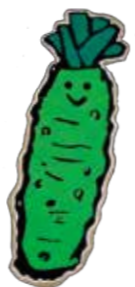
ワサビ、桜えび、富士宮焼きそばなど静岡ならではの要素を盛り込みつつ、野菜がたっぷり摂れる、健康に配慮した材料を選びました。糖質をエネルギーに変え、ビタミンB₁を豊富に含む豚肉、βカロテンを多く含み、動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病から守ってくれる働きがあるシソ、カルシウムを摂取できる干し桜えびなどです。生地にもちっとした食感をプラスする大和芋や、片栗粉を入れて破れにくくした薄焼き卵など、調理やおいしく食べることも考えながら試行錯誤しました。



しずだん焼き

色付けも兼ねてお茶パウダーを入れ、審査員にも「目を引いた」と言われたソースが出来上がりました。食欲増進してくれる特製ソースの詳しいレシピは秘密です。

●こだわりの特製ワサビマヨソース



緑色でインパクト大の特製ワサビマヨソースは、クラスメイトの祖父が栽培販売しているという梅ヶ島産の本ワサビを使用。ふんだんに使いつつも、辛さが不得たりすり方を工夫したりと、辛さが得意な人でも食べられるくらいの辛味に調整し、風味を活かしています。醤油は、静岡農業高校で制作された桜えびのひげが使われた風味豊かなものを使用しました。また、試作を繰り返す間に「静岡といえはお茶」のイメージから、茶のイメージから、色付けも兼ねてお茶パウダーを入れ、審査員にも「目を引いた」と言われたソースが出来上がりました。食欲増進してくれる特製ソースの詳しいレシピは秘密です。

●好きなものを盛り込んだ作品



調理中のPOTETOチーム

こんもり大きな見た目通り食べごたえがありますが、シソが入っているので重すぎません。レシピを改良しながら選考に向かいましたが、デザインや見せ方も大切だと考え、上にワサビをのせて見えるようにするなど工夫。大会ではそれぞれが得意な作業を受け持ち、チームワークよく調理することができました。良い結果を残すことができ、実際に商品化して販売してもらいました。文化祭でも販売し、自分たちが食べたいもの、好きなものを盛り込んだ作品を作ることができて良かったと思います。



青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



「給食の授業」で生産者と交流

10/16

パクパク給食
おうえんたい



中藁科小学校の5年生が、この日の給食に使われる冬瓜や小松菜など、野菜の栄養について学びました。講師の山川佳子栄養士の呼びかけで、野菜を納入している女性部員も参加。一緒に給食を食べながら「冬瓜がスープになるとは思わなかった。おいしそうに食べてもらえてよかった」と話し、子供たちと交流しました。

10/17

青壮年部長田支部

用宗こども園でピザ教室

青壮年部長田支部と長田営農経済センターが、用宗こども園でピザ教室を開き、園児30人が参加しました。園児たちは、トマトやしらすなどの材料を生地の上のせ、焼きたてのピザを味わいました。部員の増田剛志さんは「子供たちの笑顔のためにこれからも続けていく」と話しました。



ニコ・ニコおむすびフェスティバル

10/20

女性部営農グループ



営農グループが、地元の特産品を具材にした16種類のおむすびを持ち寄り「ニコ・ニコおむすび フェスティバル」を本店前で開きました。有東木地区のワサビや大川地区の伝統保存食「5色なんばん」、「あさはた蓮根」を炊き込んだおにぎりなど1,000個がズラリ。来場者は、迷いながらも楽しそうに選んでいました。

今月のオトナ女子短大 *シズ*カレ* 2018年度〈第2回〉

静岡の新米を食べよう!

新米の季節を迎え、学生24人が参加してお米について学びました。地元静岡で作られている米の品種や田んぼの役割などの説明を聞きながら、インディカ米との食べ比べ、ガスでの炊飯、ご飯のお供に味噌玉作り、子供も楽しく作れるシャカシャカおむすびを体験。旬の味を楽しみました。(10月11日)





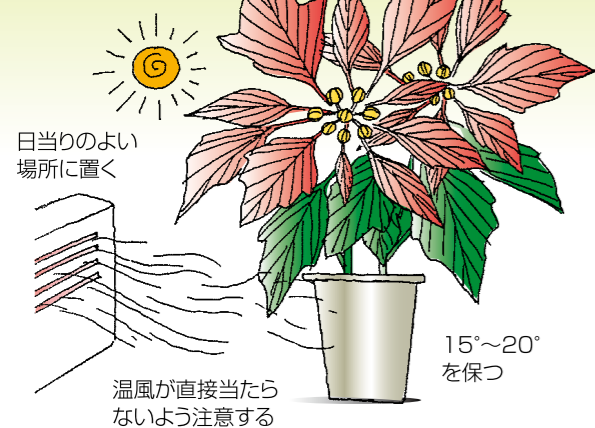
ポインセチア

花卉センター
海野勝士

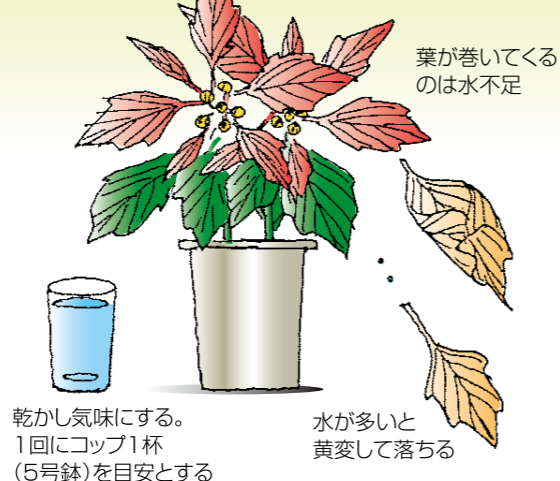
栽培のポイント

ポインセチアは極端な乾燥や温度差によるストレスで葉が落ちてしまいます。ガラス越しの日光が十分当たり、昼夜の温度差が少ない場所で管理しましょう。水やりは表面の土が乾いたら与えるくらいで十分です。

置き場所



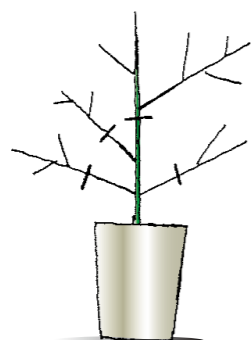
水やり



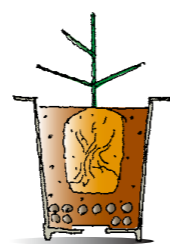
剪定と植え替え



4月～5月、残った花苞葉を取り除き、土を半分ほど落とす。一回り大きい鉢に、水はけの良い培養土に肥料を混ぜたものを入れて植え替える



茎の部分から2～3節残るように切る。かなりバサリ切っても大丈夫



5月～7月は液体肥料
8月～10月に緩効性の化学肥料を施す



クリスマスの定番

人気の鉢花。

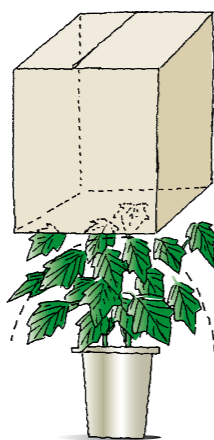
★今年楽しむお手入れ法

ポインセチアは暑さ、寒さともに弱いため、屋内で育てるのが一般的です。日当たりが良く、温かい室内で管理しますが、暖房器具の温風が直接当たる場所は避けましょう。8℃以下では下葉が落ちてしまうことがあるので、夜間でも10℃以下にならないようにし、冷え込む窓辺や玄関は厚手のカーテンを引いたり、窓から離れた場所に置きます。
乾燥には比較的強く、過湿を嫌います。水やりは、土の表面が乾いたらコップ1杯程度与えましょう。

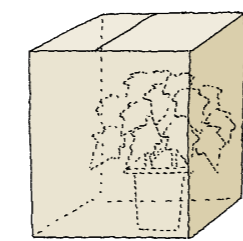
クリスマスの定番ポインセチアは、赤と緑のコントラストが美しい人気の鉢花です。原産国はメキシコで、「ノーチエプエナ(聖なる夜)」と呼ばれています。和名を「シヨウジョウボク」と言うように樹木の仲間、高さ3mほどになるといいます。日本では園芸向けの品種が主流で、鉢植えが一般的です。
赤く花びらのように見えるのは花苞葉(かほうよう)で、花は中央に芯のように見える部分です。管理が良ければ毎年楽しむことができますので、ぜひチャレンジしてみてください。

注意

茎を切ると出てくる白い液には触らないようにしましょう。かぶれの原因になることがあります。長袖にゴム手袋などをして作業しましょう。



花苞葉が色づくまで続ける



日中は十分に日光を当てる

短日処理

9月～12月に夕方5時から翌朝8時まで、段ボール箱などをかぶせて遮光する

ポインセチアの栽培カレンダー

| 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 剪定 | | | | | | | | | | | | |
| 植え替え | | | | | | | | | | | | |
| 短日処理 | | | | | | | | | | | | |
| 肥料 | | | | | | | | | | | | |

5～7月液肥 8～10月化学肥料

★毎年鮮やかな色を楽しむ
翌年も鮮やかな色を楽しむためには「短日処理」というひと手間が必要。ポインセチアは、日が短くならないと色が付いてこないという性質があります。9月から12月にかけて、夕方5時から翌朝8時まで段ボール箱などをかぶせて遮光します。花苞葉が完全に色づくまで続けます。

2018年度の重点事業として、地域農業の活性化を図るためにビール作りを計画しました。耕作が放棄された畑などを活用して、飯間・新聞・梅ヶ島の3か所でビールの原材料となる「ホップ」の栽培を始めました。輸入に頼っているホップ栽培には困難もありましたが、やっと実をつける事ができました。9月12日、部員たちが一日かけて約4kgの実を収穫。葵区の「AOI BREWING」に持ちこみ、^{まりぼな}毬花（ホップの雌株に咲く花の愛称）の中心にあるルプリン（苦みの素となる成分）を露出させる作業を行い、醸造を依頼しました。

10月30日、ついに500ℓのビールが完成。瓶のラベルには「JA静岡市青壮年部ビール」の大きな文字!特徴として、100%地元産ホップである表記もあります。



【細川大介部長のコメント】

青壮年部では、農業振興はもちろん、仲間づくり、自分づくりの場として、部員98人で青壮年部活動を行っています。これまで、食農教育事業や環境保全活動など様々な活動を通じて、地域農業の振興や地域貢献に寄与しています。

15年度から取り組みを始めたビール事業は、ようやく完成までたどり着きました。当初は麦芽となる大麦の栽培も行いましたが、成功しませんでした。ホップは多年生の作物で、今後の収穫量の拡大も期待できます。地ビールとして生産量が安定すれば、生産者が増え、耕作放棄地の減少にもつながるでしょう。静岡の農業を盛りあげ、事業の達成感でおいしいビールを味わいたいと思います。

JA静岡市
青壮年部

◎今月はビール作りで静岡の農業を盛り上げたい



仲間と共にゼロからの挑戦!



ビール完成を祝う青壮年部員たち



ついに完成!



丁寧にホップを摘む玉井副部長



ホップ園での収穫作業風景

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

インフルエンザ

インフルエンザが流行する時期です。何に注意すればよいでしょうか?

A 流行前のワクチン接種、手洗い、マスク着用などが大切です。



インフルエンザはウイルスが鼻や口、あるいは目の粘膜から体の中に入ってくることで始まり、1～3日の潜伏期間を経て、発熱、頭痛、全身のだるさ、筋肉痛・関節痛などが現れてきます。多くの方は約1週間で回復しますが、肺炎や脳症等の合併症が現れて重症化することもあります。

ワクチンの接種は
お早めに!



インフルエンザワクチンはこの重症化を予防することが期待されます。世界保健機構はワクチン接種の優先度が高い対象として、妊婦、5歳以下の小児(特に生後半年から2歳まで)、65歳以上の高齢者、医療従事者をあげています。ワクチンの効果が発揮されるのは、接種後3週間後から4か月間程度と考えられています。日本のインフルエンザ流行のピークは1月～2月ですので、12月中旬までにワクチン接種を終えることが望ましいでしょう。

発症から48時間以内に抗インフルエンザ薬を開始すると、発熱期間が1～2日間短くなります。また、抗インフルエンザ薬の使用の有無にかかわらず、インフルエンザにより異常行動を起こすおそれがあります。インフルエンザと診断され治療が開始された後、少なくとも2日間は一人にしないよう見守ることが大切です。インフルエンザの発熱に対して解熱剤を使う場合はアセトアミノフェンを選択してください。



インフルエンザを発症している人がくしゃみや咳をすることで、ウイルスは周囲の人に直接広がります。また、感染者が自分の鼻や口に触れると、手にウイルスがつき、その手でドアノブ・手すりなどに触れてウイルスを拡散させ、さらにそこに触れた別の人が手で鼻や口に触れて、間接的にも感染が広がっていきます。インフルエンザウイルスは、物の表面上に付着した状態でも2～8時間程度、感染力を保持していると言われています。

JA静岡厚生連静岡厚生病院
薬剤師副薬局長
今澤太学

◎インフルエンザにかからないためには、流行前のワクチン接種・手洗い・マスク着用が大切です。そのほかにも、ウイルスがついているかもしれない手で鼻や目などを触らないことが有効な予防になると考えられます。



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
美和堂農経済センター
野崎圭介

(有)クリーンティ 松野



普通煎茶より強く蒸してあるのが魅力!

今回は、安倍川流域「松野」の地で、手間ひまをかけてお茶を作っている(有)クリーンティ松野を紹介します。

別所平を登って見渡せば、緑輝く茶園と美しい安倍川を望める風光明媚な地域です。古くから共同組織の意識が強く、静岡市内で最初に農協ができた場所でもあります。

社員さんたちは明るく元気、活発で気さくな方々です。おススメは『おくみどり』と『ささら』で、普通のお茶よりも強く蒸しているのが、渋みがなくマイルドな味わいです。また毎週日曜朝8時から朝市を開催していて、最近テレビなどでも注目されている『松野野菜』も販売しています。別所平の肥沃な土で育ったダイコンやゴボウなどは風味が強くてとても柔らかい。鍋の季節、材料はここで揃いますよ!ぜひ来てください。



★店内の様子



★おくみどり

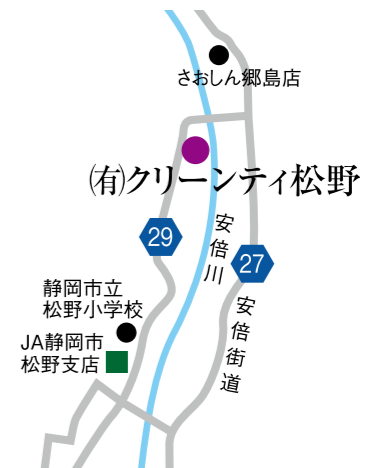
煎茶でありながら玉露にも勝る鮮やかな緑と、甘みのある上品で優しい味

★ささら

八十八夜前後に摘んだお茶。新茶の香りはそのままに味に深味が感じられる

お店info

- 静岡市葵区津波野68
- TEL/054-294-1356
- 営業時間/9:00～17:00
- 定休日:土曜日
- ※日曜日は朝市のみ開催(8時～12時頃まで)



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?!

駿河区丸子
大高真也さん

茶



駿河区丸子の逆川で両親とお茶農家をやっています。茶の手揉み技術も練習し、現在教師の資格を持っています。子供は3人で皆元気いっぱい家で中はずっと賑やかです。

LINK to 駿河区北丸子 増田剛志さん を紹介します。
「またボーリングに行きましょう」

葵区新聞
梶山武光さん

茶・ブルーベリー
野菜



清沢でお茶、ブルーベリー、野菜を作って、JAや里の駅、無人販売に出しています。これからもいい物を作り、頑張るぞ!農閑期は建設業の仕事をして頑張っています。

LINK to 葵区寺島 山本修一さん を紹介します。
「久しぶりに飲みに行きたいね」

駿河区西平松
海野 泰さん

葉ネギ



ネギをじまん市に出荷しています。今年は酷暑で大変でしたが、良いネギを作りたいと思います。じまん市出荷委員会の会計を務めており、次の人材を募集中です。よろしくお祈りします。

LINK to 駿河区安居 川島一倫さん を紹介します。
「イチゴ作りの若手のホープがんばれ!」

葵区昭府
海野吉史さん

ミカン・米・野菜



農業に従事して50年になります。親から受け継いだミカン栽培は、今や鳥獣の被害で苦労しています。「古人云わずや、農こそは国の本なり」百姓頑張れ!!

LINK to 葵区昭府 大橋孝康さん を紹介します。
「イチゴ栽培頑張ってください」



Thank you!

OASIS 読者め〜る



◆ じまん市でドライイチジクを購入して安心、安全なスイーツ作りに活用させていただきました。ドライフルーツは、栄養価も高く自然な甘みが白砂糖不使用のお菓子作りには最適です。これからも地元のおいしい果物のドライフルーツを楽しみにしています。 <葵区/女性/46歳>

◆ ドライフルーツの記事には、多くの方たちにも伝えたいと思います。

◆ 毎月レシピと「この町のわたし」の好きなところを紹介する「コーナー」が楽しみです。今回のレシピは味噌ビーナッツでしたが、母がじまん市で生の落花生を購入し、作ってくれました。白米がとまりませんでした(笑) <駿河区/女性/23歳>

◆ レシピは、旬の農産物を意識して「今月号は何にしようか?」と職員が考えています。調理後、美味しく出来ばえが良くと苦労も吹き飛びます。早速、試していただき嬉しいです。ありがとうございます。

◆ 共済、貯蓄、税金申告など、気軽に相談する事ができ、まずJAに頼ってみようという気持ちがあります。親しみやすく、地域に溶け込んでいると思います。 <葵区/女性/65歳>



准組合員家族が
ラッカセイの収穫体験

13家族45人がジャンボラッカセイの収穫を体験しました。職員が成長の様子を説明した後1家族3株を掘り取り、つひとつサヤを外していきましました。後日ラッカセイが地面の中で育つとは知らなかった。貴重な体験ができてよかった」と感謝の声が届きました。

10/13



組合員大学の第5講が本店で開かれ、17人が出席しました。当JAの概要として「金融・共済」と「営農販売購買」についての研修会のあと、「相続と所得税、消費税の基礎知識」をテーマに、吉川和章税理士による勉強会が開かれました。

組合員大学



10/19



からだセミナー

当JAと静岡厚生病院が協力して、じまん市の利用者を対象とした「からだセミナー」を開き、42人が参加しました。講義では身体の痛みの原因や対処法、栄養バランスのとれた食事、椅子に座ったままでできる手軽なストレッチなどを紹介。参加者は講師とともに身体を動かしてリフレッシュしました。

10/6



からだセミナー

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。



1支店1協同活動

自己改革



サツマイモ収穫体験

【南部営農経済センター】



10/11木

用宗こども園と登呂こども園の園児52人がイモ掘りを体験しました。大谷女性部と生産者、南部営農経済センターが協力。大きなイモに歓声をあげながら約80kgを収穫しました。しづはた支店・営農経済センターではお菓子作りとお茶の淹れ方教室も行いました。

稲刈り

【中薬支店・薬科営農経済センター】



10/4木

中薬支店と営農経済センター、静岡縣護國神社、生産者などが協力し、抜穂祭を開きました。中薬科こども園の園児たちが、神社関係者や職員の指導のもと丁寧に稲を刈り取りました。薬科支店でも、232人の園児たちが参加して賑やかに行われました。

ペットボトルでイチゴ栽培

【薬科営農経済センター】



10/19金

薬科営農経済センターと地元生産者が協力し、中薬科こども園の園児31人がペットボトルを使ったイチゴの植え付けを体験しました。営農経済センターでは、今後、12月の収穫に向けて毎月1回こども園を訪れ、栽培のサポートをしていく予定です。

コスモス祭り

【飯間支店】



10/14日

飯間支店が、町内会に協力してコスモス祭りに参加しました。当日は、直前に接近した台風25号にも負けず、みごと満開。約100人が来場し、会場では地元で収穫した落花生や自然薯などが販売され、職員が出店したお絵かきせんべいコーナーも人気でした。

部農会活動の報告



南部ブロックの平沢部農会が、組織活性化支援事業を活用してイノシン除けフェンスの点検と除草作業を行いました。耐久性を保つとともに異常個所がないかチェックし、管理意識を高めました。

〔平沢部農会〕

農業環境の整備を行いました



◎第33回全国わさび品評会

主催：全国わさび生産者協議会
開催場所：大田市場（東京都）
出品数：根茎の部115点、丸掘りの部7点

根茎の部 ● 優秀賞

小澤知樹さん（葵区横山）

根茎の部 ● 奨励賞

杉山昌弘さん／市川裕倫さん（葵区梅ヶ島）

農業情報の会員向けサービスをご利用ください 税務申告に活用できます!

静岡県のJAが提供する組合員向けのサービスです

- 登録料・利用料は無料
- 自宅のインターネットを利用し、24時間利用できます
- 市場の売立速報、じまん市の売上速報の確認ができます
- 過去15か月分の購買お買上代金請求書、販売代金精算書の出力ができます
- 過去3年分のJAを利用した年間取引状況が確認できます

※サービスをご利用になるには、登録が必要です。営農経済センター・販売センター・じまん市でお申込みいただけます。経営の管理や分析、税務申告にぜひご活用ください。
※JA静岡市公式ホームページからも申込書がダウンロードできます。
ホーム画面右下のバナー「購買ネット注文」→「新規登録のご案内」→「新規会員登録」



家の光12月号に「水見色きらく市」が掲載されています



家の光12月号に「山里の暮らしを守る水見色きらく市」と題して水見色地区が紹介されています。過疎化が進む水見色を何とかしたいと、きらく市を中心に地域住民がイベントや農業体験プログラムなどで「人を呼ぶ」さまざまな取り組みをしてきた様子が伺えます。最近ではカレー店や古民家カフェもオープンして移住者も増えてきたとか。3ページにわたって紹介されていますのでぜひご覧ください。



品評会結果

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! f 「JA静岡市 Facebook」・「JA静岡市じまん市Facebook」で検索!



駿河区曲金 父 川内慎二さん 母 奈美枝さん

りょうま
川内僚真くん(2歳)



★**元気いっぱい3兄妹!**



こたろう さくらこ
大高琥太郎くん(左:9歳) 櫻子ちゃん(右:3歳)
はなこ
華子ちゃん(中:7歳)

駿河区丸子 父 大高真也さん 母 優佳さん

♪ **おじいちゃん♡おばあちゃんの作るお野菜大好き**



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

冬の定番フルーツがおいしい季節がやってきました。今月号では、新しいキウイの品種についてご紹介。甘酸っぱくておいしい、しずく型で金色のキウイです。その品種名は何でしょう?

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12月17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

10月号オアシスクイズの答え▶
やすらぎ

非常時に緊急避難しなければならぬ場合に備えて用意します。非常持出品に入れて、ヘルメットとともに

非常持出品

突然地震等の災害が起きて、食料等のたくわえがなかったら…災害の発生に備えて、各世帯で、非常持出品・備蓄品の用意をしておきましょう。



生活に役立つ情報

▼災害に備える② 「非常持出品・備蓄品の見直し点検」

いつでも持ち出せる場所に準備して置きましょう。非常持出品の例としては非常食、水、懐中電灯、携帯ラジオ、軍手、レインウェア、ビニール袋、レジャーシート(防寒用にも使える)など。乳幼児のいる家庭では、粉ミルク、哺乳瓶、離乳食、おむつ、着替え、おもちゃなど**高齢者の場合は**、常備薬、眼鏡、入歯、補聴器、食べ慣れた柔らかいものなど、家族構成を考えて用意しておきましょう。その他、ホイッスル、携帯電話の充電器、携帯トイレ、生理用品など。身軽に行動できることも重要です。リュック等に必要なものを入れて用意しておきましょう。

備蓄品

備蓄品は、緊急避難の後で、ライフライン(電気・ガス・水道・流通など)が止まった時に備えて自宅や職場などで用意しておくものです。飲料水(一人1日3ℓ)や食料・日用品など7日分程度を目安に準備しておきましょう。



消費期限など定期的なチェックを忘れずに!



よう。忘れてならないのがトイレです。水洗トイレは排水管の破損等で使えないと思ってしまう。携帯トイレを人数×2日当たりの回数×7日分を用意しておきましょう。携帯トイレが無い場合には、ビニール袋の中に新聞紙やおむつなどを入れて代用することもできます。非常食などは消費期限を確認し、古いものを消費しながら補充していくローリングストック法(回転備蓄)をお勧めします。



静岡県地震防災センター
防災指導専門監
伊熊 修



静岡県地震防災センター TEL.054-251-7100
静岡市葵区駒形通5丁目9番1号/9:00~16:00/月曜休館

静岡県地震防災センターがリニューアル工事のため、来年1月から休館となります。ご迷惑をおかけしますが、電話・メール等により対応しますので、気軽にお問い合わせください。