

オアシス JA 静岡市

O A S I S

特集

♥ 美味しいもの発見! 女性部朝市へ行こう♪ PART 2



挽きたてのそば粉で
打ってましたー!

2019

5

Vol.220

オアシス

2019

5

Vol.220

●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。



ジャガイモがおしゃれに変身! ◎ハッセルバック★ポテト



材料(4個分)

- ・ジャガイモ … 4個
- ・ニンニク … 1片 ・塩、粉チーズ … 適量
- ・オリーブオイル … 大さじ2

つくりかた

- ① ジャガイモは皮付きのまま、下まで切り落とさないようにして2~3mm幅の切れ込みを入れる。ニンニクはみじん切りにし、オリーブオイルと混ぜておく。
 - ② イモを10分ほど水にさらし、水気を切ってラップをし、700Wのレンジで約5分加熱する。
 - ③ ②を耐熱容器に入れて①のオイルをかけ、塩、粉チーズをふってオープンなどで約10分焼く。
- ★スナップエンドウやアスパラ、トマトなどを一緒に焼くと彩りが良いです。

ビタミンCが豊富!

ジャガイモ



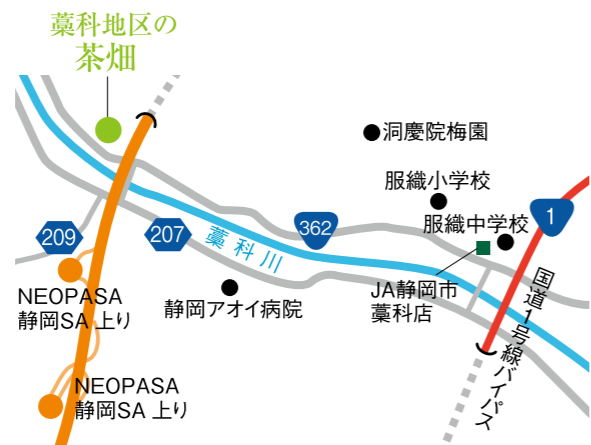
ジャガイモはビタミンB1、C、カリウムを多く含みます。特に新ジャガは、ビタミンCが豊富で加熱しても壊れにくいのが特長。皮ごと食べると食物繊維も摂取できます。ハッセルバックはスウェーデンの国民食。ちょっと切るのがたいへんですが、いつもとひと味違うジャガイモ料理になります。ぜひチャレンジしてみてください!

藁科地区の 茶畑



茶の新芽(上)と生葉(下)

【八十八夜】
二十四節気の立春から数えて88日目を「八十八夜」といいます。
八十八夜を過ぎれば気候も安定することから、農家は茶摘みや
稲の種まきなど作業の目安とします。2019年は5月2日です。



最寄りの中薬支店



玄国茶屋のそば打ち

女性部のお店でオススメをたずねると「人気なのは手打ちそば!」と返ってくるのがよくあり、こちらもその1つ。その他にもたくさんの「おいしいもの」を特集でご紹介しています。

◀ 今月の表紙 ▶



♥ おいしいもの発見! PART 2 女性部朝市へ行こう♪

OASIS TOPICS

- バラ目揃え会
- いきいき終活セミナー
- 静岡広報担当者連絡会
- 「久能葉しょうが」収穫始まる
- 営農指導員発表会
- 支店だよりコンクール
- グリーンティーフォーラム2019



青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- こども園でお抹茶教室
- ホップ栽培を視察
- 青壮年部 新役員決定 今月の*シズ・カレ*/ソーセージ作り

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ オクラ ~

TRYぎ・農業

日本の未来を担う
「フレッシュな新規就農者 / 葵区北沼上 杉山太郎さん」

この町のわたしの好きなどこ

健康情報 **いつも元気! Q&A**
「腸内環境を整える」

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 「ジャガイモ」



南部ブロック



おいしいもの発見

聖一色朝市

地元産の新鮮野菜がいっぱい! もちや花も並びます。



開催情報

- 聖一色付近を移動販売
- 毎週水曜日 7:30~9:30
- お問合せ / 054 (262) 1335 (塚本宅)

小鹿朝市

メインはやっぱり旬の野菜!みそ、大福、赤飯などの加工品もあります。



開催情報

- 小鹿伊勢神社広場
- 第2・4土曜日 9:00~
- お問合せ / 南部営農経済センター 054 (237) 5580

南部・藁科ブロック編

管内のおいしいものなら女性部にお任せ!旬の野菜などはもちろん、おいしいお惣菜・お弁当、加工品もたくさんあります。また、食の安全・安心のために衛生講習会に出席したり、商品のポップやニーズに合った商品を並べるなど、工夫がいっぱいです。お近くの朝市に足を運んでみませんか?





オクシズ周辺ならではの美味しいものや名物がきっと見つかりますよ♪

藁科ブロック

大川加工センター「まいれー大川」



お茶時期はお休みですが、秋～冬には赤かぶ漬や大福などおいしい加工品が揃います。

販売情報

- 坂ノ上倉庫前【9～4月】
第1・3土曜／10:00～12:00
※5月～8月はお休み
お問合せ／090 (7696) 2003



藁科加工グループ「さくら」



スルガエレガントのゼリーやピール、お茶のシフォンケーキなど、旬を味わたる料理でお待ちしております。

販売情報

- しんま路（静岡市葵区新聞1085-3）
8:00～16:00 年末年始・盆以外無休
- Table（静岡市葵区鷹匠2-4-27）
10:30～15:00
お問合せ／藁科営農経済センター 054 (278) 7185



湯ノ島温泉「玄国茶屋」



天ぷらそばや五色南蛮の人气が高いです。優しい風味の豆乳プリンもあります。



店舗情報

- 静岡市葵区湯ノ島302-1
9:30～16:30 木曜定休
お問合せ／054 (291) 2821



水見色きらく市



こんにゃくコロッケやしみみこんにゃくの唐揚げが人気！山福そばもおいしいですよ。



店舗情報

- 静岡市葵区水見色808-1
4～10月 8:00～17:00
11～3月 8:00～16:00
火・木曜定休（5・6月は火・水・木曜休み）
<http://mizumiro-kirakuichi.com/>
お問合せ／054 (279) 0766



紹介した加工品の一部は、じまん館・じまん市で買うことができます。また、JA静岡市公式ホームページでも、女性部の朝市・加工グループを紹介しています♪

◎JA静岡市公式サイト▶ 朝市・加工品販売
<http://ja-shizuokashi.org/market/asaichi>



清沢大川加工センター「ふるさと茶屋」



手打ちそば、手作りこんにゃくなどのおでん、ゆずみそまんじゅうがオススメです。



店舗情報

- 静岡市葵区赤沢51-1
9:00～16:00
月・金曜定休（5/1、2、7～17休み）
お問合せ／054 (295) 3103



「久能葉しょうが」収穫始まる

久能葉しょうがが委員会の、葉シヨウガの収穫が始まりました。ハウス栽培で若取りのため、繊維質が少なく辛味が穏やか。国内トップクラスの出荷の早さを誇ります。生産者の川島隆年さんは「2月の気温が高く生育が順調に進んだ。今年もいい出来。爽やかな食感を楽しんでほしい」と話しました。委員会では約500万束を目標に、7月下旬まで出荷する予定です。

みそマヨなど生で味わって



3/10

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

3/11

自己改革

営農指導員発表会

2018年度に営農経済センターが取り組んだ課題研究の結果発表会を本店で行いました。「農業所得の向上」「地域振興プランに沿った計画」「地域での普及推進」をテーマに取り組み、薬科営農経済センターの「自然薯の秀品率向上と新規生産者の獲得」が優秀賞に選ばれました。行政と連携して地域の農業振興に取り組んだことが評価を受けました。



1年間の成果を発表

自己改革

支店だよりコンクール

地域・利用者に身近に感じてもらおうと事業所が発行する支店だよりのコンクールが今年も行われ、最優秀賞に梅ヶ島支店「うめくろ」、優秀賞は玉川支店と長田ブロックが受賞しました。また営農経済センターだよりの部では美和営農経済センターが最優秀賞でした。今後も地域に密着した記事や、見やすく活用しやすい紙面作りを目指していきます。

身近な事業所が発信



3/16

自己改革

いきいき終活セミナー

じまん市利用者を対象に総合事業PRの環として、終活セミナーをやすらぎホール長田で開き、約20人が参加しました。葬儀の準備についての講義や、希望者による遺影撮影、入棺体験を実施。厚生病院の理学療法士による健康体操なども行われました。参加者は「入棺は貴重な体験になった。遺影を撮ることも減多にないので、良い機会だった」と話しました。

入棺体験や遺影撮影も



3/7

3/18

グリーンティーフォーラム2019

茶業委員会がグランシップで、JA静岡市グリーンティーフォーラム2019を開き、茶生産者約200人が参加しました。19年度の目標確認と功労者や優績者表彰、静岡県立大学の岩崎邦彦教授の講演会を行い「静岡茶は品質が高い。消費者の共感を生むストーリーをプラスして、買い手の心に訴求する発想が大切」という話に聞き入りました。

生産体制とブランド力の向上を目指す



3/8

静岡広報担当者連絡会

静岡ガスや静岡銀行・静岡市など市内の企業10社からなる広報担当者の情報交換会を、当JAで開きました。柑橘共選場で特産「スルガエレガント」の選果や、イチゴ「さらび香」の生産現場を視察。IT導入のハウスでは、栽培環境を外からスマホなどで確認し、作業効率の向上につなげているなどの話に傾聴し、完熟の味を堪能。食と農をPRしました。

視察で異業種交流



宮農スタディレポート



静岡農業高校 環境科学科
盆栽ガール
左から
高見美桜さん
望月美波さん
中川玲花さん
渡邊美織さん

ケーススタディ 18

茶の葉と花の活用

茶の新しい可能性を求めて

part II

今回は残りの3つの研究「花の品種改良」、「茶葉の大型化」、「お茶コーヒ-の開発」について紹介します。

●花を観賞用に改良する

茶の花は純白できれいですが開花期間も短いため、真っ赤な花や開花期の長い品種を作りたいと思いい品種改良に挑戦しました。茶の花を蕾の状態の花弁とおしべを全て取り除き、同じツバキ科の花粉をめしべに受粉。「炉開き」という茶に近い品種や、ユキツバキの系統、サザンカと交配しました。わずかですが結実が確認され、これから1年かけて種子を作ります。

●茶葉を大型化して料理に使う

桜餅や柿の葉寿司のように、料理やお菓子を包めるくらい茶葉を大きくできないかと考えました。葉の大型化には、植物の細胞分裂に関与して細胞器サイズを大型化させる



コルヒチン溶液に茶の実を浸ける



2つ発根

●茶コーヒ-の開発

茶の実を油だけでなく、コーヒ-のように飲料にできないか試してみました。茶の実の殻と皮をむき、遠火で約40分ロースト。ミルで挽いて「滴ずつ落ちるくらい」の速度でドリップしました。試飲したかったのですが、茶の実には葉の50倍以上のサポニンが含まれ、

濃度が高いと毒性があることがわかり、私たちの茶コーヒ-は濃度不明のため断念。でも、先生がなめてみたところ「正露丸を溶かしたような苦味はあるけど、薄ければいけるかも」と言っていました。ミルで挽いている時、黒豆茶やコーヒ-のようなどとも良い香りがしたので、サポニンの濃度の問題を解消すれば活用できるかもしれないと思いました。



炒って挽いた茶の実をドリップして、「茶コーヒ-」を淹れてみました



青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



3/11

こども園で お抹茶教室

女性部茶道クラブ



女性部茶道クラブが、食育活動として駿河区の用宗こども園で抹茶教室を開きました。伝統文化を伝えようと着物でお点前を披露。園児約30人が、石臼引き体験や作法を学びながら抹茶を楽しみました。部員の杉山政江さんは「おいしいという笑顔がうれしい。子供たちが抹茶に親しむきっかけになれば」と話しました。

3/8

青壮年部

ホップ栽培を視察

ビール事業に取り組んでいる青壮年部では、部員11人が山梨県のホップ栽培農家の視察を行いました。2018年度に初めてビールを完成させたこともあり、部員からは栽培方法や販売に関する質問が多く飛び交いました。19年度は棚の設置を拡大させるなど、事業拡大を図ります。



4/4

新役員決定

青壮年部



左から鈴木健司(東部)、松下降彦(南部)、近藤部長、玉井俊宏(蘆科)、海野大夢(しずはた)、志村吉紀(美和)〈敬称略〉

青壮年部総会が開かれ、2019年度の新役員が承認されました。新部長には長田ブロックの近藤祐市さん、副部長に5人が就任。主な事業計画にビール事業の拡大を掲げ、収穫と完成披露では市民にも参加を呼びかけ、農業への理解を深める活動をします。

今月のオトナ女子短大 *シズ*カレ* 2018年度〈第7回〉

ソーセージ作り

今回は「ソーセージ作り」にチャレンジ。参加した24人は塩漬けの羊腸を水で戻し、器具を使って赤身7割・脂身3割のひき肉を詰めて仕上げました。生徒たちは茹であげたソーセージを試食し「おいしくて防腐剤・添加物を一切使用していないので、安心して子供たちにも食べさせられる」と好評でした。(3月14日)





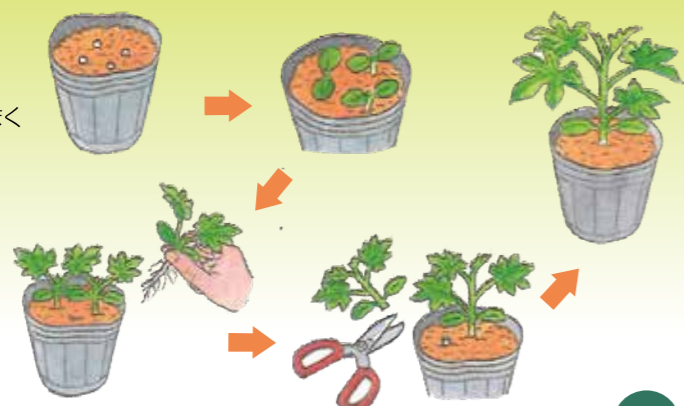
南部営農経済センター
海野真司

栽培のポイント

オクラは高温を好む性質があるので、十分に暖かくなってから定植してください。また、着果肥大のため生育状況に応じ摘葉を行い、光があたるようにしてあげましょう。

1 苗づくり

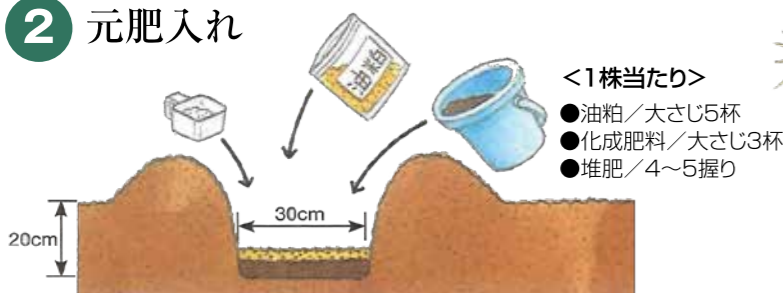
3号のポリ鉢に3~4粒の種をまく



本葉3~4枚のころ、1本立てにして本葉5~6枚の苗に仕上げる

本葉3~4枚のころ、間引いて2本立てにする

2 元肥入れ

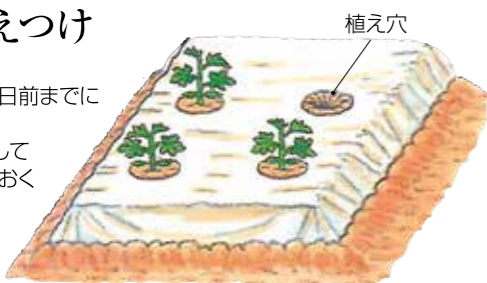


5 敷きわら



3 植えつけ

植えつけの数日前までに畝をつくり、ポリマルチをして地温を高めておく

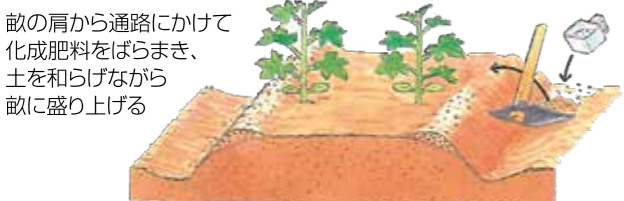


4 追肥

植えつけ後20日、その後15~20日に1回追肥する

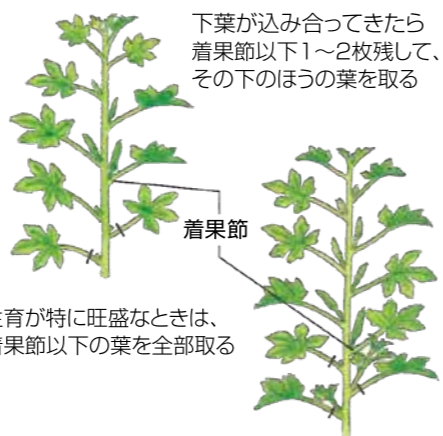


<1株当たり>
 ●化成肥料/大さじ1杯



6 摘葉

下葉が込み合ってきたら着果節以下1~2枚残して、その下のほうの葉を取る



6 収穫

開花後7~10日くらいで、長さ6~7cmのころがいちばんおいしい収穫の適期



ネバネバパワー

花も楽しめる緑黄色野菜。



★栄養
 粘りの成分は食物繊維。カルシウムや鉄分などのミネラル、ビタミン類を含む夏バテ予防にぴったりの野菜です。

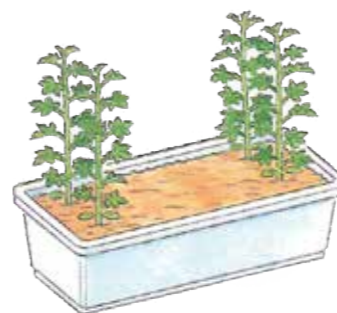
★食へ方
 調理する前に、塩をまぶしてうぶ毛を取ると口あたりが良くなり、茹でた時に色鮮やかに仕上がります。

オクラはアフリカ北東部が原産で2千年以上も前から栽培されている野菜で、日本には幕末に伝来し、主に花を観賞するのが目的でした。一般家庭の食卓に並ぶようになったのは1970年頃からです。

栽培では、連作するとセンチュウや病気の被害を受けやすくなるので避けましょう。育苗期から畑に植える頃の低温に弱いので、育苗は保温に努め、植えつけは十分暖かくなってから行います。生育期は茎葉が込み合うので、下方の側葉を摘み取り風通しを良くし、肥切れさせないようにしましょう。乾燥は果実の肥大を悪くするので、適宜水やりを。

◎プランターでも栽培できます

1株に着く花の数は少ないので、プランター栽培では1か所2株植えにしておくとう数が増え、込み合ってきたら葉を適宜摘み取る



★病害虫の防除

ハスモンヨトウ、オオタバコガの発見が遅れると、被害され葉がなくなってしまう。温度が高くなると発生が増えてくるので、定植後はこまめにチェックしましょう。

有効な農薬

病害
 ●トリプミン水和剤

害虫
 ●ハスモンヨトウ・オオタバコガ
 ●プレバノンフロアブル

★保存
 冷凍保存には、洗って水気を切り保存袋に入れて、輪切りにしておくとう汁物などにサッと使えて便利です。

オクラの栽培カレンダー

	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				●								
【露地栽培の場合】 植えつけ					●							
収穫							●					

※この他にもビニールで被覆して行う「トンネル栽培」もあります。

こんにちは！杉山太朗と申します。
私は今、長田地区の前田農園でミカンと桃の栽培、販売方法について勉強しています。桃とミカンは旬の時期が違うので、前田農園では1年を通して作物の収穫ができるようになっています。この農園は、収穫物そのものの販売だけではなく、自家製のジャムを可愛い瓶に入れての販売や、お客さま自身がミカン狩りや珍しいピザ焼き体験などレジャー体験ができるという、「新しい農業経営」が魅力です。まだまだ、これからも新しいことを取り入れていくそうです。
実家にも、祖父母が管理しているミカンやお茶の畑があります。祖父母の背中をみて、私も農家として働きたいなと思いました。祖父母が行っていたような伝統的な農業と、今の時代のニーズに応えられるような経営を合体させた、私ならではの「新しい農業経営」を目標に励み、現在私は修行2年目です。
今までお世話になった農家の方々は私の憧れです。いつか、その農家の方々と肩を並べて立てるよう、日々精進していきます。
天気に左右され、時にキツイ仕事だともある農業ですが、収穫のときは1年の頑張りがしっかり形になって表れます。良くも悪くも自分次第、そこに面白さとやりがいとが確かに感じられます。少しでも興味が感じられるなら、挑戦してはいかがでしょうか。日本のこれからの農業を一緒に盛り上げましょう。

◎日本の未来を担うフレッシュな新規就農者
葵区北沼上
杉山太朗さん
(21)



自分ならではの新しい農業経営を目指す！

前田農園の前田征宏さん(左)の元で研修中！



TRY ぎ・PRESENT

「久能葉しょうが1kg」を抽選で3名様にプレゼント♪

「5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5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



写真はイメージです。

締切 2019年5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。



消費者の気持ちになって丁寧に作業



剪定講習会にも参加

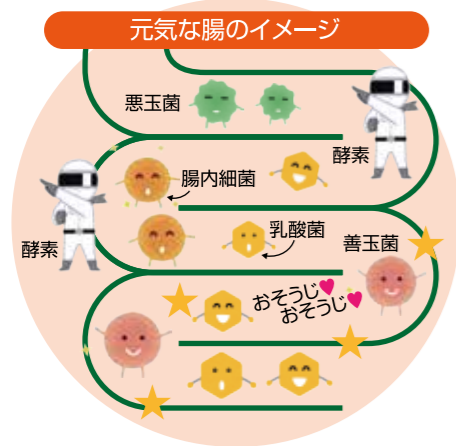
毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

腸内環境を整える

健康維持には「腸内環境」を整えることが大切と聞きますが、「腸内環境」とは何ですか?

A 人の腸に棲みついている腸内細菌の数は1,000種1,000兆個以上とも言われています。その中には人に良い影響を与える善玉菌、悪い影響を与える悪玉菌、善玉菌と悪玉菌のうち優勢な方へなびいていく日和見菌がいます。これら3つの腸内細菌のバランスを「腸内環境」と呼んでいます。



腸内環境を整える方法で重要なポイントは、腸内で乳酸菌のような善玉菌の割合を多く保つことです。腸の状態が良いと悪玉菌が棲みづらくなり、善玉菌が快適に働けるようになります。善玉菌を増やすためには「乳酸菌を摂ること」です。乳酸菌は善玉菌の一種で、腸内にいる善玉菌に力を与えてくれます。その乳酸菌に力を与えてくれるのは「オリゴ糖と食物繊維」です。オリゴ糖と食物繊維は、腸内を乳酸菌が働きやすい環境にしてくれます。また、「腸そのものを整える生活習慣」も必要です。

知って得するお話★ プロバイオティクスとプレバイオティクス

プロバイオティクスとは、善玉菌や善玉菌を含む食材のことを言います。ただし、安全であることや生きていること、腸管に付着していること、食品中に高い菌数を維持しているなど、様々な条件が満たされている必要があります。現在このような条件を満たしている菌は、乳酸菌、ビフィズス菌、納豆菌などです。これらの菌とこれらを含む食材をプロバイオティクスと呼びます。一方で、食物繊維やオリゴ糖といった、善玉菌のエサになり、その増殖を促す食品成分のことをプレバイオティクスと呼びます。さらにこの両方を摂ることをシンバイオティクスと呼びます。



◎適度な運動や十分な睡眠時間、三食規則正しい食生活を心がけ、乳酸菌を摂り、腸を整え、健康的な体をつくりましょう。



JA静岡厚生連静岡厚生病院
栄養科長 管理栄養士
奈良和幸

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
東豊田支店 MA
藤浪美知

大谷街道沿いの惣菜店 mamurushi tenya



知る人ぞ知る地元の名店

今月は大谷街道にある、地元で有名な惣菜屋さん「mamurushi tenya」を紹介します。

60年の歴史があり、当初はおでんやかき氷、駄菓子、野菜を販売していたそうですが、ちょっとダンディーな2代目のご主人になってからは、惣菜が中心になりました。

鶏のから揚げやジャガイモフライなど約20種類が並び、中でも一番人気は「65円タマネギフライ」。食材の野菜はほとんどが自家製と大谷や久能の農家から直接仕入れているので新鮮で安心していただけます。

昼と夕方の時間帯は、山盛りでフライを買う人や一人暮らしのご高齢の方も来店して賑わいます。親しみやすい奥さんは、量の調整にも快く応じてくれ、フライの衣付けや「オムレツを作っておいて」などの店頭のない注文を受けてくれることも。昔ながらの雰囲気でお客さま同士で会話を楽しむ憩いの場になっています。

「今日は何かあるのか楽しみ!」と毎日通うお客さまもいる、そんなお店です。

★自家製の漬物は絶品!



お店info

- 静岡市駿河区小鹿351-2
- TEL/054-286-7243
- 営業時間/8:30~19:30
- 定休日/土・日曜日



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?!

駿河区広野 たかお
杉山貴勇さん

桃



定年退職後、実家の露地桃栽培を行っています。広野の桃栽培は明治30年頃から始まり、露地桃は日本有数の早出し出荷で有名です。伝統と地域の宝として後世に残していきたいです。

LINK to 駿河区広野 永嶋雄大さん を紹介します。
「みんなで、桃栽培を盛り上げていきましょう」

葵区瀬名 けんし
鈴木健司さん

茶



竜爪山のふもと平山でお茶を自園自製しています。お茶時期以外は、肥料屋で仕事をしているのですが、他農家の茶園、経営方法なども見せていただき大変勉強になっています。

LINK to 葵区瀬名川 萩原則克さん を紹介します。
「また楽しい話を聞かせてください」

葵区谷津 こうの
高野洋介さん

農産物販売



主に静岡の農家さんのお野菜を販売しています。静岡野菜と農家さんの魅力を伝えていけたらと思っています。

LINK to 葵区内牧 九藤祐輔さん を紹介します。
「いつも感謝しています!!」

葵区新伝馬
望月康治さん

イチゴ・トマト



小規模ですが、イチゴ、トマトを栽培しています。趣味の海釣りでもリフレッシュしています。これからも「おいしかったよ」と言われる物作りをしていきたいです。

LINK to 葵区遠藤新田 村田治彦さん を紹介します。
「趣味に仕事に頑張ってください」

教育文化講演会



理事や青壮年部員、女性部員など約120人が参加し、教育文化講演会が開かれました。組合員大学の最終講(全7回)として受講生も参加。広島大学の小林元教授が「JAと地域の未来を考える」食と農を基軸として「」をテーマに食と農をつなぎ、小さな協同を育むことが地域の活性化につながる」と講演しました。組合員大学の閉講式も行われ、皆勤の6人が表彰されました。

3/6水



1支店1協同活動

【丸子支店】

丸子宿場まつり

丸子支店は、丸子まちづくり協議会主催の「丸子宿場まつり」に毎年参加しています。20回目となる今年は、東海道の宿場沿いにある支店の敷地内で、組合員が名物の自然薯や地元野菜などを販売し、大勢の人で賑わいました。また、支店職員も子供向けのお菓子づくりを開き、JA事業のPRを行いました。



3/4日

自己改革

農業チャレンジ支援事業報告会



チャレンジ支援事業の実績報告会が4日間に分けて行われました。駿府オリーブ事業や小坂ドライフード工房など16事業について、代表者と担当職員から役員に経過と実績を報告。今後は、課題と改善に取り組みます。

3/11日



Thank you!

OASIS 読者め〜る



RE: 特産品の栽培や研究、後継者塾など、若い世代の話題を多くお伝えしました。新しい発想や力に期待しつつ、それを支えていきたいですね。

4月号では、農業後継者塾「魅力があることを初めて知りました。真面目な若い力は限りなく貴重だと思えます。共に学ぶ時間は、今後とも知識や技術を共有するためにも、励まし合い、よい時間となりますね。」
〈清水区/女性/53歳〉

特産品スルガエレガントは甘くておいしいですね。藤浪さんのお正月以外お休みありませんと、頑張ってください。盆栽カールもよいですね!
〈葵区/女性/63歳〉

お茶などの匂いの味や、自慢の加工品なども「ネットじまん市」から注文できます。サイトは公式ホームページ↓じまん館じまん市より、ぜひご覧ください。

JAにネット注文あったのですね。知りませんでした。
〈葵区/男性/13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、右のQRコードでアドレスを取得できます。



JA静岡市無料職業紹介所をご活用ください

人手不足でお困りの組合員の皆さんと、農家で働いてみたい地域の皆さんを結びつける無料職業紹介所を開設しました。「働き手を探したい」「働きたい」方は紹介所に登録すると、JAが無料で仲介します。興味のある方はぜひお問い合わせください。



お問合せ◎ JA静岡市営農課 TEL.054-288-8440

※詳細はJA静岡市公式ホームページ「重要なお知らせ」または「組合員の皆さまへ」→「営農情報」をご覧ください。求人票・求職票のダウンロードもできます。

営農部からのお知らせ

JA直営大谷市民農園

◎利用者募集!

JA静岡市では、駿河区大谷に市民農園を開園し、静岡市内の在住者を対象に、自然とのふれあいや農業に対する理解を深めていただけるように、入園利用者を募集しています。

- ① 農園所在地 / 静岡市駿河区水上(大谷)地区
- ② 募集対象 / 静岡市内にお住まいの方
- ③ 募集区画 / 1区画(約23㎡)
- ④ 申込み期間 / 区画が埋まり次第終了になります
- ⑤ 年間利用料 / 1区画当り年間40,000円(月2回全18回の栽培講習会受講料が含まれています)



● 問合せ・申込み方法など詳しくは、JA静岡市 営農課 (TEL.054-288-8440 / 平日9時~17時) まで



春の農作業安全確認運動 実施中!

毎年約300件前後発生している農作業死亡事故を減少させるため、3月から5月までを重点期間として農作業安全確認運動を行います。全国的に乗車中の事故が多い乗用車型トラクターは、シートベルトやヘルメットの着用などを徹底しましょう。

テーマ ● まずはワンチェック、ワンアクションで農作業安全 期間 ● 2019年5月31日迄まで

部農会活動の報告

[相沢部農会]



美和ブロックの相沢部農会が、農地と景観維持を目的に雑木の伐採と草刈り作業を行いました。また、依沢部農会では水路の草刈りと土砂を撤去し、危険箇所を確認して地域の安全を図りました。

雑木を伐採して農地・景観を維持



地域一体型野生鳥獣被害モデル事業として小坂地区で集団防護柵3,088mの設置が完了しました。地域一帯を柵で囲うことでイノシシなどの侵入を防ぐものです。2018年度は5事業を実施しました。

[小坂部農会]

有害鳥獣対策



農作業のお手伝いします

平成31年度水稲農作業標準料金表

平成31年4月1日 / JA静岡市耕種委員会

作業名	単位	料金(税込)	備考
荒起こし	10a	¥14,256	11月~2月
		¥16,632	3月以降
崩し再耕	10a	¥11,880	
代かき	10a	¥16,200	
田植	機械植 10a	¥11,880	植付けのみ
苗(箱)	1箱	¥972	培土・粉代を含む
病害虫防除(1回)	10a	¥5,400	薬剤代を除く
刈り取り	コンバイン 10a	¥53,460	刈取・乾燥・粉摺(玄米運搬は含まない)
	バインダー 10a	¥16,200	結束ひも代含む
脱穀	10a	¥14,256	
乾燥	コンバイン 10a	¥26,676	コンバインによる刈取粉
	仕上げ乾燥 10a	¥5,400	玄米水分概ね18%未満とする(18%以上の場合は割増)
粉摺	60kg	¥1,188	乾燥よく収穫した粉
玄米運搬	10a	¥2,160	



◎その他詳しい情報は、当JAホームページ「営農情報」をご覧ください。

共済部からのお知らせ



貸出カメラをご利用ください

「農産物のPR用に写真を撮りたい」「部農会や女性部の旅行や地域のイベントの記録写真を撮りたい」など組合員の皆さんから要望をいただいていた「デジタルカメラ」の貸出しを始めました。



- 各支店に配備 ◎ 防水デジタルカメラ「COOLPIX」(16GB/ケース・充電テーブル付き)
 - 共済部に配備 ◎ 一眼レフカメラ「キャノンEOS KISS」(ズーム付き)
 - ◎ 一眼レフカメラ「ニコンD3500」(ズーム付き)
- ◎いずれのカメラも貸出のお申込み・お問い合わせは最寄りの支店まで

ブランドショップ「じまん館」グランドオープン

「じまん館」が4月3日にグランドオープンしました。管内のじまんの農畜産物のおいしさと魅力、歴史などを紹介するパネルの展示や、お茶の試飲などでもできるスペースもできました。全国の特産を注文できるコーナーもありますのでぜひお出かけください。



じまん館
JA静岡市 千代田支店敷地内
営業時間: 9時~16時 / 水曜・日曜定休

葵区瀬名 祖父 渡邊 尚さん

渡邊 希吏人くん(7歳)




★ お家で採れた さつまいもが大好きです 

★ 水見色の自然の中で 元気いっぱい3姉妹です 



すいな 勝山翠夏ちゃん(左:4歳) ゆきの 雪希ちゃん(右:7歳)
みそら 美空ちゃん(中:7か月)

葵区水見色 父 勝山佳紀さん 母 夏子さん
祖父 健三さん 祖母 仲江さん

オアシス クイズ  OASIS QUIZ

クイズに答えてプレゼントをもらおう!

今年もそろそろ新茶シーズンの到来です。地域や生産者によっても全く味が異なる緑茶。いろいろな産地のものを飲み比べることができる「茶産地めぐり」も楽しいですよ。それでは、今年の「八十八夜」は何月何日でしょう?

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 2019年5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

3月号オアシスクイズの答え
▶ フレ－パ－ティ－

今年から相続のルールが大幅に改正されることになりました。主な6つの改正のうち、前回は、配偶者の居住権を保護する制度の新設について解説しましたが、今回は、遺産分割制度と自筆証書遺言などの遺言制度のルール変更について解説します。



生活に役立つ情報

▼ 相続に関するルールが大改正(第2回) 全3回

遺産分割等のルールの見直し

遺産分割では、生前に一部の相続人に遺産の前渡しとみられるような贈与などの特別受益があった場合は受贈者の具体的相続分が減らされますが、改正法では、配偶者を保護するため、婚姻期間が20年以上の夫婦間で居住用不動産の遺贈または贈与がされたときは、特別受益の持戻しの免除の意思表示があったものと推定され、被相続人の意思を尊重した遺産分割ができるようになります。

また、相続された預貯金債権について、生活費や葬儀費用の支払、相続債務の



弁済などの資金需要に対応できるように、遺産分割前にも自分の法定相続分の割合まで(ただし1つの金融機関あたりは上限150万円)は払戻しが受けられる制度が創設されました。

これらは、2019年7月1日から施行されます。



自筆証書遺言などの制度の見直し

これまでの自筆証書遺言は、本文だけでなく遺産目録などすべてを遺言者本人が手書きしなければなりません。改正法で遺産目録などについてはワープロなど自筆以外での作成も有効となりました(ただし署名と押印は必要)。この改正は2019年1月13日からすでに施行されています。

また、自筆証書遺言は紛失したり、隠匿されてしまう問題がありました。2020年7月10日からは法務局で自筆証書遺言を保管してもらえるようになります。

これらは、2019年7月1日から施行されます。



次回は、遺留分制度、相続の効力、相続人以外の親族の貢献を考慮するための制度について解説します。

