

オアシス

JA 静岡市
O A S I S

特集

「JA静岡市」はどう見える? 2018年度JA静岡市アンケートモニター結果



田舎が楽しくなりたい...

2019

ア

Vol.222

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

2019

7

Vol.222

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

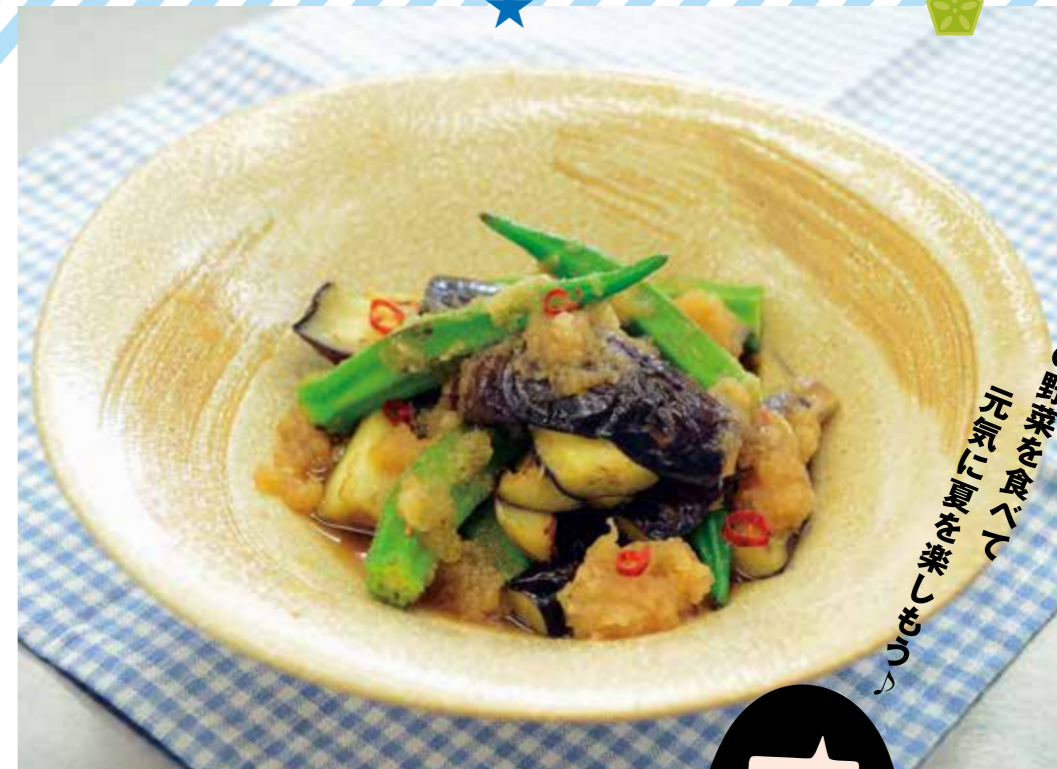
検索

しずおか食べごろレシピ

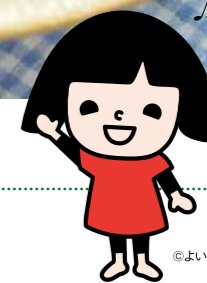


南の駿河湾から北の南アルプスまでを管内とするJA静岡市は、食材の宝庫! 家族みんなが笑顔で食事を楽しめるよう、旬の地元農産物を使った“とっておき”のレシピを紹介します。

♪ とろとろの優しい味わい ◎ オクラとナスの揚げ浸し



旬の野菜を食べて
家族みんなが笑顔で食事を楽しみたい



©よい食P

オクラ

夏バテ対策に ぴったり!



特有の食感とネバネバで、大人はもちろん子供にも人気のオクラ。ネバネバの成分には、暑さで弱ってしまった消化器の働きを促進する作用があります。スーパーで選ぶときには、緑が濃く張りがあって黒ずんでいないものを選びましょう。独特の歯ごたえを生かした炒め物や、柔らかく煮てもとろみが出て美味しく仕上がります。切り口の星形が可愛らしいので、お料理が一気に華やかになりますよ!

材料(4人分)

- ・オクラ … 1パック ・ナス … 2~3本
- ・大根 … 10cm ・サラダ油 … 大さじ2
- ・めんつゆ(ストレート) … 1カップ
- ・鷹のつめ(お好みで) … 半分~1本

つくりかた

- ① 大根をおろし、めんつゆと混ぜる。
- ② オクラを塩ずりし、がくを切って熱湯でサッと茹で、ザルにあげておく。
- ③ ナスを縦4等分にし、水にさらす。(大きい場合はさらに2等分する)
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、水気を切ったナスを中火で皮目から焼く。
- ⑤ 焼き色がついたものから、①に入れていく。
- ⑥ オクラも焼き目をつけ、①へ加える。
- ⑦ 仕上げにお好みで鷹のつめを散らす。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

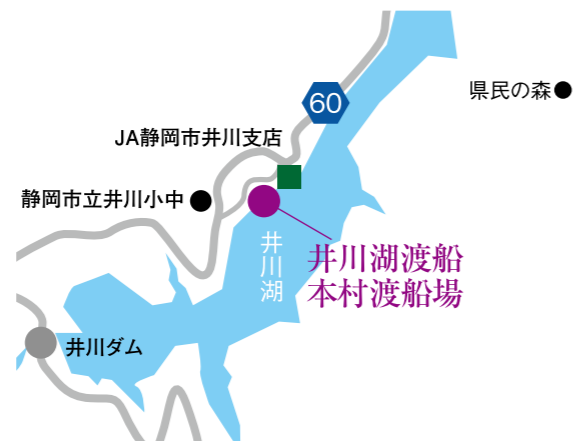
井川湖 渡船

いかわこ
とせん



葵区の井川ダムと井川の中心地・本村を結ぶ無料の渡船です。
井川ダムから本村までの15分の航路と井川大橋を経由する45分の航路があります。
バスや鉄道で来た観光客も自由に乗船でき、新緑や紅葉など
四季折々の井川湖を眺めながらの湖上遊覧をお楽しみいただけます。
※強風、著しい水位低下、ダムの放流などにより
出航できない場合があります。

◎赤石丸 ◎第二聖丸
●運行状況に関する問い合わせ先(運休期間あり)
井川湖渡船待合所(8時30分~17時)
静岡市葵区井川596番地
TEL.054(260)2505



◎駿河区小坂 糟屋宗伸さん
ハウス、露地栽培を合わせて19.8aでイチジク栽培
を行っています。近年は小坂ドライフード工房として、
イチジクはもちろん青島ミカンやスルガ甘夏、イチゴ
などのドライフルーツにもチャレンジしています。

◀ 今月の表紙 ▶



「JA静岡市」は どう見える？

2018年度
JA静岡市アンケートモニター結果

OASIS TOPICS

- ・しづはたで我流茶席
- ・大河内小中学校茶摘み体験
- ・柑橘着花調査
- ・松野小もみまき体験
- ・イチジク出荷始まる
- ・茶詰め儀
- ・北部じまん市13周年祭



青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- ・ホップ棚作り
- ・新入職員サツマイモ植付け
- ・健康体操
- 今月の*シズ・カレ*/イチゴジャム作り

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~チンゲンサイ~

TRYぎ・農業

「トマトのハウス栽培に挑戦する/駿河区高松 石川祐希さん」

この町のわたしの好きなど

健康情報 いつも元気!Q&A

「細菌性食中毒について」

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 「オクラ」

特集

【第1回】回答20人(100%)

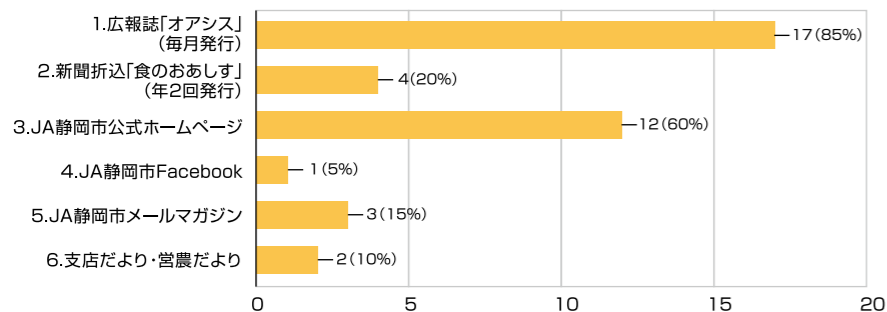
モニター募集を何で知ったか? 広報誌の場合、入手先は?

回答 広報誌70%、インターネット25%、その他(友人に聞いて)5%
 広報誌の入手先はじまん市が44%、JA支店や営農経済センターが13%
 その他は区役所や図書館などの公共施設など

JA静岡市の組合員ですか?

回答 准組合員50%、組合員でない50%で正組合員は0%

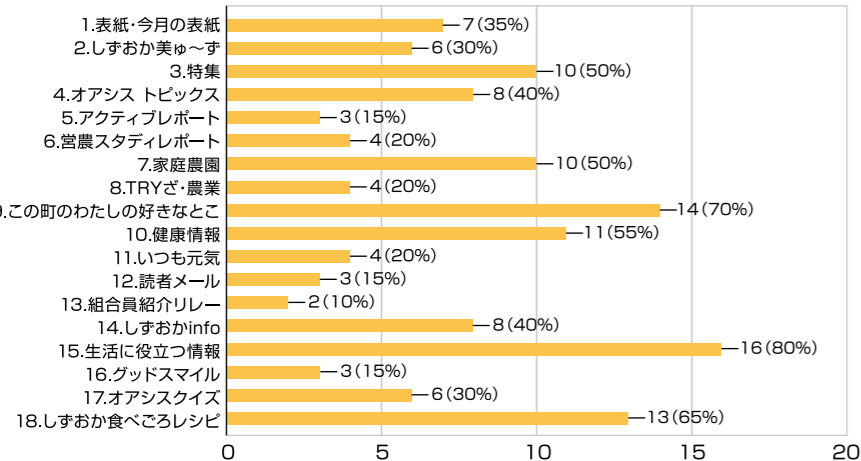
JA静岡市の広報活動について、知っているものは?



◎ 広報誌「オアシス」について

- 誌面について(文字の大きさ、誌面の情報量、色使い、写真やイラストの量、特集の内容や文章量) 全て「今のままでいい」が80%以上
- 関心のあるコーナーは? 高いものから順に生活80%、健康70%、レシピ65%、JAだより55%、特集と家庭農園50%
- 「食と農を笑顔でつなぐ」というテーマに沿った誌面になっているか? 生産者の顔が見え、JAの活動も地域に密着してテーマに合っている

興味のあるコーナーは?



◎ JA静岡市公式ホームページについて

- デザイン・色調: 良い・普通が95% ● 使いやすさ: 見やすい、普通が90% ● 情報量: 普通が70%、多いが25%
- 要望としては、じまん市のイベントやレシピ関連の記事を増やしてほしいという「食」に関するものが多い。



「JA静岡市」はどう見える?

2018年度JA静岡市アンケートモニター結果

JA静岡市では、事業運営の課題などに関する利用者の声を迅速に把握し、これを施策の企画その他運営上の基礎参考資料として活用するため、「JA静岡市アンケートモニター」を置いています。対象は当JA管内に在住の20歳以上の方です。

2018年度は広報誌やホームページから一般公募し、38人の応募の中から20人を選出、平均年齢は48.5歳でした。アンケートは3回行い、第1回では広報誌「オアシス」や公式ホームページなど当JAの広報活動について、第2回ではJAの総合事業の利用と情報誌「准組合員さんこんにちは」創刊号について、第3回では総合事業をPRするためのチラシについて意見を聞きました。



JAへの意見や要望など

JAのイメージ

●准組合員が半数にもかかわらず、農業者以外の一般消費者には未だ距離がある。●農業体験やセミナーの参加をきっかけに、気軽に農業に関われる場所というイメージが変わった。一般にも浸透してきた感じがある。取引を始めるときめ細かな対応に満足した。



満足しているもの

●窓口がほのぼのしているところ。親切であいさつが気持ち良い。●定期積金でJAに行ったとき、美味しい新茶をいただきとても嬉しかった。ネット銀行ではない、人との親切的な関わりや、静岡の特産品のよさを感じた。●JAポイントカードはクレジット機能なしで面倒でないところが良い。JA静岡市ポイントカードの5%引きが良い

●体験・セミナーなどについて

●農産物の見学や収穫体験で地域の農産物や生産者に対して知識を得られ、親しみを感じ満足した ●カルチャーに何回か参加した。どれも楽しみながら学べる会でお土産付きなのも嬉しかった ●税務相談はいいねいわかりやすかった

不満だと感じたもの

●営農センターが集中しているところ ●窓口担当者の異動で、私を知らない人ばかりになってしまい行きづらくなったので利用しなくなった ●少子高齢化で事業が縮小傾向に感じる。地域に密着した活動の継続を

●農業やJAのことをより身近に感じていただくために、どんな情報が掲載されていると良いか

●やはりメインは「食」に関する情報。●子どもたちや将来農業を伝えていけるよう裾野が広がるような情報、顔の見えるもの、Q&Aなど。●今の子どもたちは大根とか人参の葉っぱ付きの野菜を知らないと聞く。田植えや畑仕事などの農家の仕事を体験したり、身近に見学したりすると、食物をいただくとき大変な中できているんだと認識できると思う。

JAでは自己改革を進めているが「最近変わってきたな」「ここが足りない」と思うところ

●若い世代ががんばっているというイメージ ●硬いイメージが緩和された ●窓口対応が良くなってきた気がする ●JAのお祭りやその他の活動を見たり聞いたりすることが多くなった気がする ●安心安全な農業を地域のために頑張っている。顔の見える農業をしていると思う(農業所得の向上についてはよくわからない) ●じまん市に来るお客さんの数が増えているような気がする。スーパーでは味わえない品質の良さを求めて来店しているのだと思う。お客さんの数が増えることと同時に、地域貢献がなされていると言っても過言ではないのかなと思う ●地元の物を買いたいという気持ちになっている。静岡のどこで誰が作ったのかわかって買い物したくなる。●イベントで必ずと言っていいほど地元の野菜・惣菜等を販売しているブースがあってとても楽しみ。●JA会員外にアピールする機会をもっと増やしたらよいのではないかと思う ●農業高校の生徒たちとのタイアップで、どんどん前面に出てほしい ●多くの人たちにまずは知ってもらうこと、農家の方々の自慢の品物について販売促進に力をもっと入れてほしいと願う



期待すること

●安全・安心な食材を次世代に残してほしい。環境にも配慮した活動を ●食育や地域に根差した活動、親子向けのイベントなど ●地域への催し物への積極的な参加 ●もっとオープンに。イベントはホームページへ掲載、じまん市でもっと見やすい場所に掲示するなど、積極的な情報発信

『JA静岡市に対する意見や皆さまの考えをお聞きする場の設定は必要か?』という問いに、8割以上のモニターが必要と回答しました。利用者の声を聞き、改善やよりサービスへつなげるべきとの回答が多く、意見箱の設置も有効そうです。また必要ないとした回答の中には、場を設けなくても窓口などで会話の中から聴取すればよいとの回答や、全組合員調査への批判もありました。

今回のアンケートを通じ、JAが「だれでも利用できる」ことや、「ファーマーズマーケット」以外の事業についてのPR不足を改めて認識しました。皆さまからいただいた意見を共有し、今後もじまん市の顧客を中心としたセミナー、1支店1協同活動などの「きっかけ作り」など、JAの総合事業を広く知ってもらえる広報活動や、JAらしいイベント、セミナーなどの開催に努めていきます。

今年度もアンケートモニターを募集します! 詳しい情報は20ページの「しずおかinfo」をご覧ください。

JA静岡市の総合事業の内、知っているものは?

准組合員が半数を占めているため、貯金、振込、公共料金等の口座振替、JAカード、住宅・マイカー等資金のお借入(ローン)、共済、ファーマーズマーケットについては80%以上と高く、次にお米・お茶・飲料などの生活用品や家庭菜園など農業・生産資材の購入、JAが主催する農業・収穫体験、セミナー、不動産関連事業、やすらぎセンターがよく知られていた。一方、投資信託または国債などの購入、家庭菜園など農業に関する相談税務・法務などの相談は30%。



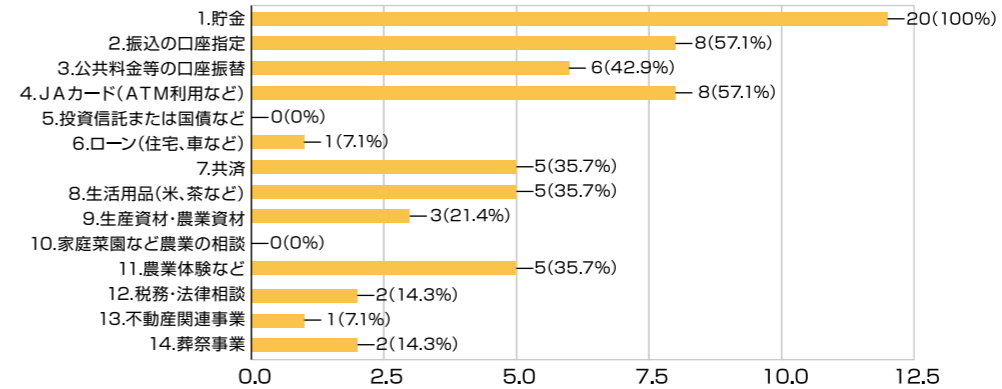
回答

【第2回】回答19人(95%)

ファーマーズマーケット「じまん市」以外で、JAの支店や営農経済センターなどを利用したことがありますか?

回答 ある 74% ない 26%

「ある」と答えた方へ: 利用したことのあるものは?



◎情報誌「准組合員さんこんにちは!」創刊号について

●准組合員についての説明はわかりやすかったですか?
理解できた・まあまあ理解できた90%、あまり理解できなかった10%
●准組合員が「地域農業の応援団」という説明については?
理解できた・まあまあ理解できた84%、あまり理解できなかった16%
●「JAチャレンジ」についてはいかがでしたか?
理解できた・まあまあ理解できた95%、あまり理解できなかった5%

回答 理解できた・まあまあ理解できた 89.7%
理解できなかった 10.3% ※3問の平均値



【第3回】回答19人(95%)

◎総合事業PRチラシについて

●JAが「どなたでもご利用いただける」ということが伝わりますか? 伝わる・ふつう100%
●JAが「さまざまな事業を行っている」ということが伝わりますか? 伝わる100%
●「食のこと」「農のこと」などの5つの項目、あるいは全体の感想
「コンパクトでわかりやすく、全体像がわかる」、「ATMの手数料無料、他行でも利用できる、総合ポイント制度などのメリットをもっと出すべき」などがあった。

活用方法について、有効だと思われるものは?

じまん市に配置が一番多く、イベントなどで手渡し、広報誌にははさんで配布の意見も多かった。支店では手渡しのほか、ATM付近に配置も手にとってもらえそう。



松野小もみまき体験

松野小学校の5年生の11人が、総合の授業でもみまきを行いました。1支店1協同活動の一環で、美和営農経済センターと松野支店が協力。児童は種もみの選び方や育苗箱の使い方などを聞いた後、「丁寧にもみをまき」初めての米作りだけに上手にできた。発芽が楽しみ」と笑顔で話しました。これから田植えや稲刈り、精米まで米作りの全工程を学びます。



米作りを学ぶ

5/17

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



5/23

イチジク出荷始まる

2019年産のイチジクの出荷が長田集出荷場で始まり、56パックが持ち込まれました。イチジクの旬は長く、ハウス栽培のものは5月下旬から8月、露地栽培のものは8月から10月まで出荷されます。生産者の糟屋宗伸さんは「今年の生育も好調。ハウスものは8月まで出荷が続くのでたくさんの人に食べてもらいたい」と話しました。



今年もおいしくできました！

茶詰め の儀

駿府本山お茶まつり委員会が、静岡駅北口地下広場で「茶詰め の儀」を行いました。茶の生産者でもある茶師2人が静岡本山茶の新茶をつほに詰め、夏の間冷涼な井川大日峠の「お茶蔵屋敷」で保管・熟成させます。お茶まつりの一連の行事は江戸時代から続く故事になつたもので、約半年間にわたります。来場者は水出しなどで新茶を味わい、新茶の二煎パックも配られました。



家康公が愛した「本山茶」

5/24

大河内小中学校お茶摘み体験

大河内小中学校の児童・生徒14人と保護者や地元の農家、JA職員などが、同校の茶園で新茶の手摘みを行いました。40年以上続く伝統行事で、生徒たちが肥料や草抜きなど一年かけて管理。JA職員が二芯二葉の摘み取り方を指導し、37kgを収穫しました。摘み取った茶葉は冷凍保存し、秋に手もみで仕上げ、お茶会を開く予定です。



二芯二葉で丁寧に

5/13

5/25

北部じまん市13周年祭

北部じまん市が開店から13年を迎え、感謝イベントを開きました。通常より開店時間を30分早め、榊原孝可出荷委員長が「地元の新鮮な農産物を味わってください」と挨拶しました。葉シヨウガなどの旬の野菜や新茶の詰め放題が人気を集め、じまん市で買物をする割引が受けられるJAカードなどのPRを管内の安東支店の職員が行いました。



旬の野菜が大人気

5/16

柑橘着花調査

柑橘委員会は「青島温州」ミカンの着花調査を行いました。同会員とJA職員18人が参加。管内10か所のミカン園を巡回しました。調査では樹勢や花の付き具合、病害虫の発生状況などを確認。生産者は「着花の状態は良好。順調にきているので楽しみ。消費者にうれしいミカンをお届けしたい」と期待を膨らませました。



着花良好！

営農スタディレポート



静岡県立大学経営情報学部
岩崎邦彦 教授

ケーススタディ 20

マーケティング的な発想とは何か? 「食と農のおいしいつながり」①

今年3月にJA静岡市グリーンセンターフォーラムが開かれました。その中で行われた岩崎教授の「農産物のマーケティング」に関する講演が大変高評価だったため、教授に協力いただき、シリーズで食と農を結ぶマーケティングの手法を紹介します。

日本の農業の技術レベルは高く、高品質でおいしい農産物があふれている。生産者に聞くと、多くの人が「味では負けない」「品質には自信がある」「技術では負けない」と答える。しかし、その後には「儲からない」「うまくいかない」「味が、品質、技術で負けていないのに、なぜうまくいかないのだろうか」

●消費者は「モノ」ではなく「コト」を買う

全国2,000人の消費者に聞いた。「茶葉」の購入に1回あたりいくらまで払うか?の問いに「848円」と答え、続いて「おいしさの感動」、「リラックスしたひと時」にいくら払うか?に対して、前者の平均値は「5,292円」、後者は「3,943円」だった。



「モノ」を買うのではなく、「おいしさ」を買い、お茶を飲んで「リラックスする」「コト」に関心がある。その商品が自分にとつてどのような価値があるかということが重要なのだ。単に茶葉の品質だけを売り

●キーワードはマーケティング的発想

生産者のみなさんは、自分が作った農産物を小売店で買ったことがあるだろうか。売り場で他と比べてみたり、手に取ったりしながら価値や背景にあるものなどに思いを巡らすことだろうか。自腹で買えば、支出の痛みも実感できる。「生産者目線」を「消費者目線」に変えることが、「マーケティング的発想」への近道につながるのだ。

●マーケティング的発想の実践

消費者目線で農産物を見てみると、品質を決めるのは作る人ではなく「食べる人」で、収穫体験などを除けば、おいしさが生まれるのは畑や売り場ではなく「生活や食事の場」であることに気付く。新茶を「買いたい気持ち」にするために、友人、家族との「団らん」や、急須でじっくり淹れて最後の一滴まで湯飲みに注ぐ

「至福の時間」と「味」の提案、時には生産の苦労や喜びを伝える「モノづくり」から「コトづくり」を実践してはどうだろうか。



◎ 次回は、マーケティング発想の具体例などを紹介いたします。

青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



5/22

ホップ棚作り | 青壮年部



青壮年部がビール事業のホップ栽培を行い、服織中学校の2年生3人が、職場体験として苗の植え付けを手伝いました。生徒は「ホップを初めて見た。疲れたけど大きく育つのが楽しみ」と話し、玉井副部長は「農業を通じて働くことの大変さと楽しさを感じてもらいたい。上質なホップになるようにしっかり管理したい」と意気込みました。

5/25

青壮年部

新入職員 サツマイモ植付け



青壮年部員の指導で、新入職員が新間の畑でサツマイモの植付けを行いました。営農指導員など27人が参加。農業の経験が少ない新入職員が増えてきた中で農業にふれ合い、農家の仕事を知ることが目的です。協力して石とりやマルチがけなど畑を整備し、つる挿し行うことで、青壮年部との親睦を深めることもできました。

5/29

女性部南部ブロック

健康体操



国吉田地区の女性部13人が、国吉田支店で健康体操を行いました。静岡厚生病院作業療法士の杉山基さんを講師に、簡単なストレッチやボールを使ったゲーム感覚の体操など、1人ではなかなかできない運動を楽しみました。杉山講師は「寝たきりの原因の多くは転倒。日ごろからストレッチをすることで、転びにくい体づくりをしましょう」と呼びかけました。

今月のオトナ女子短大 *シズ・カレ* 2018年度〈第8回〉

イチゴジャム作り

管内産の「紅ほっぺ」、「きらび香」をふんだんに使い、イチゴシーズン終盤にぴったりのジャム作りをしました。参加した学生19人は、宇佐美職員から品種や栽培方法などの説明を聞き、調理スタート。部屋じゅうに広がる甘い香りを楽しみながらとろみが出るまで煮詰めると、完成した甘酸っぱいジャムをうれしそうに味わいました。(5月9日)





チンゲンサイ

長田農経センター
杉山佳菜子

栽培のポイント

冷涼な気候を好み、25℃以上の高温に弱いですが、種まきできる時期が長いので何回も栽培することができます。害虫は早めの防除が大切で、防曇を兼ねて、べた掛け資材で被覆するのが効果的です。

独特の風味が人気の中国野菜

1 畑の準備



予定畑にはなるべく早く石灰をまいて耕しておく

<1㎡あたり>

- 油粕／大さじ3杯
- 化成肥料／大さじ5杯
- 完熟堆肥／5～6握り

種まきが近づいたら、元肥を全面にばらまいて、15cmくらいの深さによく耕し込む

2 種まき・植えつけ

育苗の場合

少ない株数の場合、ポリ鉢にじかまきして苗に育てあげる

●3号ポリ鉢

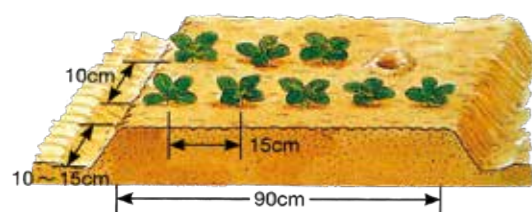


4～5粒まく

本葉1枚のころ、1本立てに

本葉4～5枚のころ、畑に植える

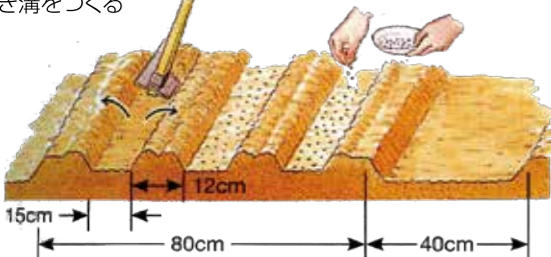
あるいは、育苗箱に条まきし、本葉2～3枚のころベッドに植え、本葉4～5枚の苗に育てあげてから畑に植えつける



じかまきの場合

深さ4～5cmのまき溝をつくる

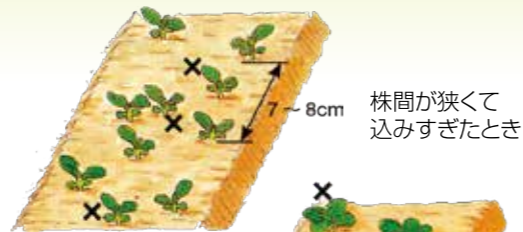
2～3cm間隔になるように、溝の全面に種をばらまく



種の上に1cmほど土をかける

3 間引き

じかまきの場合、育つにつれて2回間引きする。最終株間を広くとり、株張りのよい株に育てる



第1回
本葉2枚のころ、株間7～8cmに

株間が狭くて込みすぎたとき

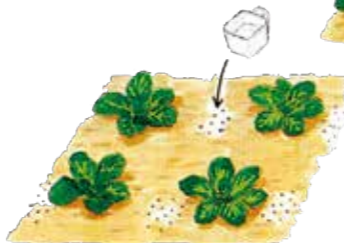
第2回
本葉5～6枚のころ、株間20cmくらいに

×印を間引く

4 追肥

第1回 <1㎡あたり>

- 化成肥料／大さじ3杯
- 本葉4～5枚のころ、畝間にばらまき、軽く土に混ぜ込む



第2回 <1㎡あたり>

- 化成肥料／大さじ4杯
- 第1回追肥の半月後に、株間にばらまく

5 収穫

種まき後、春は45～55日、夏は35～45日、秋は50～65日くらいで150gほどのものが収穫できる



下のほうが膨らみ、葉に厚みのあるものが良品

ミニチンゲンサイ
若どりし、丸のまま煮物などに用いる

★栄養

抗酸化作用の強いβ-カロテン、カリウムやカルシウムが豊富です。また、疲労回復や肌荒れなどに効果があるといわれるビタミンCを多く含みます。

日本にやって来た中国野菜のなかで、最も普及したものがチンゲンサイです。独特の風味があり、煮くずれせず歯ざわりが良いのが人気。あくが少なく、下ゆでが不要なのもうれしい野菜です。最近ではミニチンゲンサイのように丸ごと調理できて使い勝手の良い品種もあります。

冷涼な気候を好みですが、耐寒性、耐暑性があり、簡単な保温や遮光被覆で早春から秋まで栽培できます。少ない株数なら、ポリ鉢や育苗箱で苗を育て畑に植えます。ある程度まとまった株数を育てる場合は、畑にじかまきするのが効率的です。じかまきでは葉が重ならないように間引きし、しっかりとした株に育てましょう。

病害

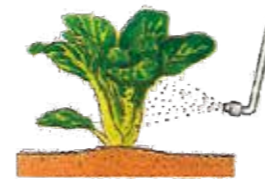
白さび病：ランマンフロアブル

害虫

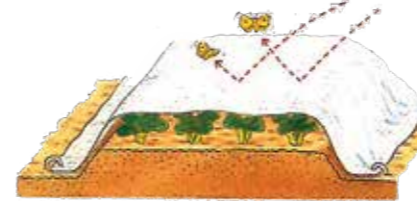
コナガアオムシ：アファーム乳剤
ハマシ：スタークル顆粒水和剤

有効な農薬

◎農薬は葉の裏にも入念に散布する



べた掛け資材は防虫、防曇効果が期待できる



★病害虫の防除

春と秋には害虫が発生しやすいので、早いうちに捕殺するか、薬剤散布で防ぎましょう。薄い繊維不織布などのべた掛け資材を葉の上に直接覆うと、農薬を使わずに害虫が防げ、夏の栽培では強い光を遮り防曇効果も期待できます。

★食べ方

煮くずれせず灰汁が少ないので、油炒めや煮物、和え物、汁の具など、どんな料理にも適します。たくさん収穫できたら硬めに塩ゆでし、水気を絞って適当な大きさに切り、冷凍保存しておくと便利です。

チンゲンサイの栽培カレンダー

	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					●				●			
収穫							●					●

お久しぶりです！約660㎡のハウスでトマトを作っている石川です。
就農して8年目、前にオアシスに出てから5年経ちました。やはり農作物は自然相手、成功したり病気が出たりと試行錯誤の連続です。以前は大玉トマトが主でしたが、今は「フルティカ」という中玉トマトを栽培の中心に切り替えました。劣化や酸味が少ないので食べやすく、安定して作ることができるようになりました。点滴で水分をあまり与えないように調整し、より甘くなるようにしています。もうすぐ2歳になる息子も「おいしい」といっぱい食べてくれるのが、何より嬉しいです。

収穫したトマトはじまん市やスーパーに出荷しています。最近ではインターネットでも販売するようになりました。コメント欄で「宝石のようなピカピカのトマト」といった素敵な評価をしてもらったこともあり、とても励みになります。リピーターも増え、遠くは九州や北海道から注文をいただいています。

今年は規模を拡大し約900㎡のハウスを建て、トマト以外の野菜の栽培にも挑戦する予定。まだ何を作るかは検討中ですが、妻もキュウリやパプリカ、バジルなどを試験的に作ってくれていて、家族で力を合わせ頑張っています。これからも初心の「楽しむ」ことを忘れず、そして食べる人に喜んでもらえるような良いものを作っていきたいです。

駿河区高松

石川 祐希さん
(36)

◎今月はトマトのハウス栽培に挑戦する



甘いトマトで
笑顔になってもらいたい。



TRY ぎ・PRESENT

「石川さんのトマト」を抽選で3名様にプレゼント♪

「7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7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 2019年7月16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。



写真はイメージです。



赤く実った「フルティカ」



南部営農経済センターの川島職員と

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

細菌性食中毒の予防について

暑い時期は食中毒が心配です。どんなことに注意すればよいですか?

A 食中毒予防には、買い物から調理、保存方法など様々なポイントがあります。それらに注意して、食中毒を起こさないようにしましょう。



1 7~9月が要注意期間!

気温と湿度が高くなる時期には、さっぱりしたものが食べたくありませんね。台所も暑くて、長時間火を使うのは避けたいと思いますが、加熱時間を短縮したりしていませんか?7月頃から9月頃にかけて食中毒はピークを迎えます。食材によってはしっかり水洗いをする、しっかり火を通すなど調理に手間をかけないと食中毒の原因となります。



2 食中毒の原因は2種類!

細菌性食中毒には感染型と毒素型があります。感染型は、腸内で病原菌が増殖して症状がみられる食中毒です。増殖する時間が必要なため、潜伏期間(感染してから症状が出るまでの時間)は8~24時間程度です。これには、サルモネラ菌や病原大腸菌などがあります。病原大腸菌ではO157(「オー157」と読みます)が有名ですが、O26、O111などもあります。「O(オー)+数字」は大腸菌の表面の違いです。重症になると赤血球が血管内で破壊されたり、腎臓が急に悪くなったりします。

◎6つのポイントに気をつけて、衛生的な食品管理を心がけて夏を元気に過ごしましょう。

一方、毒素型は細菌が産生した毒素によって症状が引き起こされます。細菌が増殖する時間がないので、潜伏期間は短く、30分~8時間(通常3時間程度)です。これには、ボツリヌス菌や黄色ブドウ球菌などがあります。ボツリヌス菌は神経毒を産生し、重症例では呼吸麻痺で死亡することがあります。黄色ブドウ球菌は悪心や嘔吐がみられますが、経過は良好で1~3日で回復します。

3 こまめな予防習慣を!

食中毒予防のために6つのポイントが大事と言われています。①買い物 ②家庭での保存 ③下準備 ④調理 ⑤食事 ⑥残った食物です。厚生労働省ではこれら6つについて細かく注意点を挙げています。主な点は、①消費期限を確認する ②冷蔵庫や冷凍庫に詰め込みすぎない ③生ものを扱う時は、こまめに手を洗う・野菜は流水で洗う ④冷凍食品の解凍は電子レンジを利用し、自然解凍は避ける・タオルや調理器具を熱湯で殺菌する・肉や魚は中心部を75℃で1分以上加熱 ⑥時間の経ちすぎた残り物は思い切って捨てることです。



JA静岡厚生連静岡厚生病院
臨床検査技師

外波山 幸稔

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
丸子支店(前任井川支店)
大村真人

南アルプスユネスコエコパーク
井川ビジターセンター



井川在来の食材でお腹いっぱい! 井川観光の拠点に

今回は、アルプスの山々と井川湖の絶景が目の前に広がる井川ビジターセンター内のレストランを紹介します。

名物の井川丼にはヤマメの姿唐揚げがドドン!と、そして井川の山菜や野菜などもふんだんにのっています。蕎麦かうどんも付いてボリューム満点。珍しい鹿肉のカレーはしっかりとスパイスが効いていて、大人が食べても満足の本格的な味です。そしてどの料理にも、井川在来の野菜のサラダと漬物のバイキングがついています。井川でしか食べることができない食材なので、つついとお腹いっぱい食べすぎてしまいます。

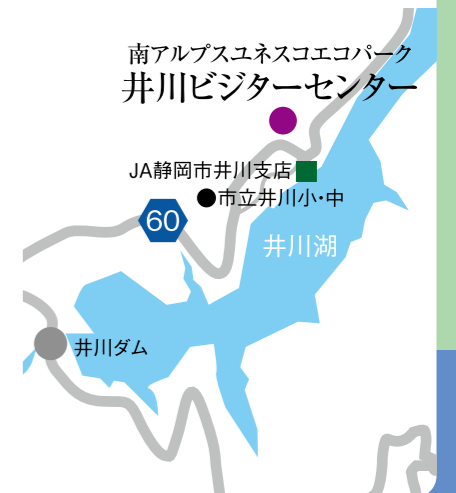
ビジターセンターはとんがり屋根の可愛い建物が目印。井川の伝統文化や南アルプスの自然を学ぶことができる施設です。観光の拠点として井川に来た際はぜひお立ち寄りください!

★ウッディな内観 ★人気の井川丼 ★イチオシ! 鹿肉カレー



お店info

- 静岡市葵区井川964
- TEL/054-260-2377
- 営業時間/11:00~15:00
- 定休日/火・水曜日



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
杉本文彦さん

桃



広野の海岸近くの畑で露地桃栽培をしています。自然相手の仕事は大変ですが、収穫の喜びはひとしおです。皆さんに「おいしい」と言ってもらえるのが励みになりうれしく思います。これからもがんばります。

LINK to 駿河区広野 杉山明義さん を紹介します。
「久しぶりに飲みに行きましょう!」

葵区瀬名川
櫻井孝彦さん

イチゴ



イチゴを主に、旬の野菜を作っています。おいしい作物ができるよう、これからもがんばります。

LINK to 葵区瀬名 渡辺 尚さん を紹介します。
「お互いがんばろ!」

葵区内牧
伊藤雅文さん

レタス・トウモロコシ



新規就農して4年目になります。レタスとトウモロコシを中心に露地野菜を栽培しています。まわりの方々に助けてもらいながら、おいしい野菜作りをめざしています。

LINK to 葵区内牧 海野真理子さん を紹介します。
「農作業の補助いつもありがとう」

駿河区曲金
松山直嗣さん

水稻・野菜



幼いころから、自家用車が軽トラ・トラックしかない親の職業、農家が嫌でした。ですが、いつの間にか親の背中に憧れ、今では家族経営の仲間入りさせてもらいました。今後ご指導のほど宜しくお願い致します。

LINK to 駿河区大谷 神谷源太郎さん を紹介します。
「たまには飲み会に出て来てね!」



Thank you!

OASIS 読者め〜る



5月の静岡はやはり何と云っても「新茶」ですね。毎年楽しみにしています。今年ももう味わいました。とてもおいしかったです。我が家はお茶で皆元氣です。
〈駿河区/女性/71歳〉

普段はペットボトルのお茶を飲むことが多いですが、静岡のおいしいお茶をぜひ急須で、味も香りも楽しみな飲みたいです。
〈駿河区/男性/28歳〉

オアシス5月号のしずおか美ゆくの写真、あざやかな緑色の茶畑です。農家の方々の作業により私たちはおいしい新茶をいただくことができるのですね。〈葵区/女性/62歳〉

毎月、季節の食材や農業をテーマに発行されているオアシスを楽しみに読んでいます。オアシスから、季節を感じる事ができ、地産地消できるよう静岡市で作られている葉シヨウガやお茶などの野菜や果物などたくさん味わってきたいなと思っています。〈葵区/女性/27歳〉

RE: 静岡市といえはやっぱりお茶。新茶に関するメッセージがたくさん届きました。これからも季節を身近に感じてもらえるような情報を発信していきます。

理事会からのお知らせ



◎安倍6支店へのATM設置及び「組合員係」の配置について

◎安倍6支店をご利用の皆さまに、店舗統廃合によるご不便を少しでも解消していただけるよう、ATMを設置するとともに業務相談に対応する「組合員係」を配置いたします。今後ともJA事業のご利用をお願いいたします。



◎准組合員との関係強化に向けた取組方針について

自己改革
JAの准組合員数が正組合員数を上回る中、当JAは准組合員を「事業利用や活動参加を通じて、地域農業や地域経済の発展にも支える組合員」と位置付けます。農業体験や市民農園、無料職業紹介などのJAの取り組みを通じて、農業への理解を深め、将来的には准組合員の意思反映を行うための制度について考えていきます。

1支店1協同活動



5/24金

サツマイモつる挿し
〔南部管農経済センター〕
する園児は「上手に植えるのが難しかったけど、楽しかった。大きく育ったら焼き芋にしたい」と目を輝かせました。

南部管農経済センターが食農教育活動の一環で、高松こども園と富士見台こども園の園児60人にサツマイモのツル挿しを指導しました。職員が手本を見せた後、約500本のツルを挿しました。初めてイモづくりを



5/25土

大里ミニ朝市フェア
〔大里支店〕
地元の農産物やJA事業のPRを目的に、大里支店が初めてミニ朝市フェアを開きました。毎月2回開かれる朝市が定着したことから新たなお客さまの獲得も狙い、職員がチラシをポスティング。当日は新茶の試飲や茶の詰め放題なども行い、朝市を盛り上げました。

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。



農業経営の手法や経営センスを学び、自身の経営に役立てる。現役の農業者の農業所得の向上、戦略性の向上を目指す。



令和元年度 第1回「農業経営講座」 参加者募集



開催日時：2019年7月31日(水) 14:00~15:30

会費：無料

会場：清水庁舎3階 ふれあいホール

対象者：静岡市内の農業者 ※一般の方も受講できます

内容：「女性の力で農村を元気に～アグリロード美和の取り組み～」

講師：JA静岡市女性部販売所アグリロード美和 代表 海野フミ子氏

申込方法

2019年7月24日頃までにFAX(講座名、氏名、住所、作目、電話・FAX番号を記載)またはお電話にてお申込みください。

連絡先◎静岡市役所 農業政策課 農業支援係 TEL.054-354-2086/FAX.054-354-2482

オトナ女子短大「シズ・カレ」第6期生募集!

何か新しいことを始めたい、家事や育児など相談できる仲間を作りたい!
毎月変わるさまざまなカリキュラムを通じて、キラキラと輝く自分を目指しませんか。



期間 ※2019年9月~2021年7月

会場 ※JA静岡市本店(駿河区曲金5丁目4-70)

時間 10:00~12:00 授業料 年間 5,000円

募集対象 静岡市葵区・駿河区在住の
40歳までの女性

募集定員 20名 応募締切 2019年7月19日(金)

お申込み・お問合せ

JA静岡市営農課 TEL.054-288-8440 担当:仁科
※託児(1歳以上)承ります。子育て中の方も気軽にご参加いただけます。



授業風景イメージ

応募フォームは
こちらから ↓



1年次カリキュラム(2019年9月~2020年7月) 2年次カリキュラム(2020年9月~2021年7月)

日程	内容	日程	内容
第1回 2019年9月12日(木)	ランチ交流会 5・6期生交流会	第1回 2020年9月10日(木)	ランチ交流会 6・7期生交流会
第2回 10月10日(木)	ほくほくサツマイモを 味わう サツマイモを使った料理教室	第2回 10月8日(木)	新米を味わう 静岡市内の新米をおいしく炊く
第3回 11月14日(木)	ポット野菜栽培講習 手軽に簡単野菜作り	第3回 11月12日(木)	こんにゃく作り 手作りこんにゃくに挑戦
第4回 12月12日(木)	手打ちそば講習 手打ちそばで年越しを	第4回 12月10日(木)	正月のお飾り作り 伝統のお飾りをおしゃれにアレンジ
第5回 2020年2月13日(木)	恵方巻きを作ろう オリジナル恵方巻きで 開運祈願	第5回 2021年2月18日(木)	イチゴを味わう イチゴの食べ比べと スイーツ作り
第6回 3月12日(木)	ぼたもち作り お彼岸にお供えする ぼたもち作り	第6回 3月11日(木)	リズムダンス J-POPに合わせて 体を動かそう
第7回 4月9日(木)	大人の遠足 静岡市を知ろう(葵区編)	第7回 4月8日(木)	カラーコーディネート 自分に合った色探し
第8回 5月14日(木)	お茶の淹れ方とスイーツ作り 新茶をおいしく淹れ 抹茶でスイーツ作り	第8回 5月13日(木)	全国のお茶の飲み比べ 静岡、京都、九州、埼玉の お茶を飲み比べ
第9回 6月11日(木)	ヨガ教室 ココロもカラダも リフレッシュ!	第9回 6月10日(木)	お肌とからだのヘルスケア 肌年齢チェックと健康講座
第10回 7月9日(木)	卒業式 思い出の写真を スクラップブック	第10回 7月8日(木)	卒業式 コサージュ作り

※日程、内容は変更になる場合もあります。

令和 ふれあい♪夏っ得フェア!開催

婦人服や宝飾品、農作業用品や生活用品などの販売、抽選会
令和を記念して豊田支店2階で
「出張じまん館」などのイベントも開催!



ふれあい♪夏っ得フェアの
お買い物にも一部
ポイントが付きます!
原則として、未収金決済の場合に
ポイントが付与されます。

※付与・還元基準等、詳細は各営農経済センターへ
お問い合わせください。

8月3日(土)・4日(日)

3日/9:00~18:00 4日/9:00~17:00

JA静岡市本店 特設会場

JA静岡市 購買推進課
TEL.054-288-8448

主催:JA静岡市 協賛:購買利用研究会・JA静岡市女性部 後援:JA静岡経済連・JA静岡市提携業者

JAの広報モニター募集!

JAの広報活動に対するご意見をいただける「広報モニター」を募集します。

【応募資格】静岡市駿河区・葵区在住の満20歳以上の方(性別は問いません)

【任期】2019年8月~2020年2月

【役割】広報誌、JA事業に関するアンケートへの回答(3回)

【募集人員】20名程度 ※多数抽選/委任者には決定後、通知いたします。

【謝礼】3回すべてにご回答いただくと農産物・加工品(3,000円相当)を任期終了後贈呈

【応募締切】2019年7月31日(木)

応募方法

◎ハガキ、E-mail、ホームページの応募フォーム(重要なお知らせ内)から応募できます。
ハガキ、E-mailの場合、「モニター希望」と明記し、以下の必要事項をご記入の上ご応募ください(様式は任意)。
記入必要事項/①お名前②ふりがな③性別④年齢⑤職業⑥郵便番号⑦住所⑧電話番号⑨(インターネットでの回答を希望の場合)E-mailアドレス
※お寄せいただいた個人情報は、モニター選定以外には使用いたしません。

お問い合わせ

JA静岡市広報課/TEL.054-288-8441 E-mail:koho@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp

応募フォームは
こちらから



JA農業機械大展示会

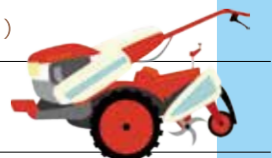
もっと楽に! もっと快適に! もっと能率よく!
信頼のJA農機

●7月5日(金)・6日(土) 9:00~16:00

●吉田公園西側特設会場(榛原郡吉田町川尻)

◎中古農機コーナー抽選にて販売!!!

抽選受付/7月5日(金)・6日(土) 15:00まで
抽選日時/7月6日(土) 15:15から



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!



葵区梅ヶ島 祖父 秋山勝久さん 祖母 真子さん

かんた 若杉環汰くん(左:1歳) しゅんた 駿汰くん(右:7か月)



毎日、
ひいおばあちゃんと畑仕事を
するのが好きです♡

★ お仕事のお手伝いを♪
★ がんばってください!



そうき 九藤蒼稀くん(左:7歳) みずき 瑞希くん(右:11歳)

葵区内牧 父 九藤祐輔さん 母 愛さん
祖父 吉夫さん 祖母 光子さん

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

当JAではさまざまな食農体験や、セミナーなどを行っています。その中でもにぎやかなものの1つがオトナ女子短大「○○・○○」!ただ今、第6期生の募集を受付中です。「何か新しいことをはじめたい、家事や育児などの相談できる仲間を作りたい」方、ぜひ応募ください。今月のクイズでは「○○・○○」に入る言葉をお答えください。

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7月16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

5月号オアシスクイズの答え▶ 5月2日

本年10月1日から、消費税及び地方消費税の税率が8%から10%に引き上げられると同時に、消費税の軽減税率制度が実施されます。それに伴い軽減税率(8%)と標準税率(10%)の複数税率となり、農業経営においても対応していく必要があります。



生活に
役立つ
情報

軽減税率
対象品目

必ず売り上げと仕入れについて10%取引と8%取引に分けた「区分経理」をする必要があります。軽減税率の対応のため、会計システムやレシートの改修、買い替えが必要な場合「軽減税率対策補助金」制度があるのでご利用ください。

まず、売り上げ商品について軽減税率対象商品の確認をしてください。食料品などの軽減税率の販売がない事業者でも、仕入れについて「区分経理」が必要です。仕入れや経費に軽減税率対象品目があれば、仕入れを税率ごとに区分して帳簿に記載する必要がありますので、仕入れにあたっては請求書

「区分経理」が
必要です

▼ 消費税の軽減税率制度について ①

に税率の区分を記載してもらう必要があります。なお、消費税の免税事業者であっても、課税事業者との取引に際しては区分記載請求書等の交付が必要になりますのでご注意ください。

課税売上税額の
計算の特例

- ① 課税売上の区分が困難な事業者で、仕入割合が管理できる場合は仕入割合を売り上げで適用する。(簡易課税選択者は不可)
- ② 通常の連続する10営業日の課税売上の割合を適用する。
- ③ ①、②の計算が困難な事業者で、主として軽減税率対象品目を販売する業



者は50/100の割合を適用する。

課税仕入税額の
計算の特例

- ① 課税仕入の区分が困難な事業者で、売上割合が管理できる場合は売上割合を仕入れで適用する。(簡易課税選択者は不可)
- ② 簡易課税制度の届出
現在簡易課税の特例を適用している事業者は、継続して適用できる。



税理士
土屋道雄

2023年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式とし「適格請求書等保存方式」通称インボイス制度が導入されますが、説明はまた導入時に、今回は軽減税率対象取引について説明します。