

オアシス JA 静岡市

特集

♥ おいしいもの発見! 女性部朝市へ行こう♪ 3 最終回



じまんのワサビ漬けを、まごころ込めて。

2019

11

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

Vol.226

オアシス

2019

11

Vol.226

●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

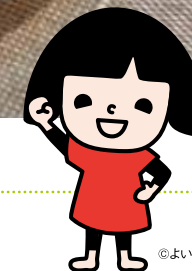
検索

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。

♪ シャキシャキ食感 ◎ 青パパイアのマリネ



材料(青パパイア1個分)

- ・青パパイア … 1個
 - ・赤・黄パプリカ … 各1/2個
- 【A】
- ・塩麩… 大さじ2
 - ・オリーブオイル… 大さじ2
 - ・白ワインビネガー… 大さじ3
 - ・はちみつ… 大さじ1
 - ・塩・こしょう… 適量

つくりかた

- ① 青パパイアは半分に切り、種を取り除いて皮をむき細めの千切りにする。水にさらし、時々水を変えながら30分程アク抜きのする。
- ② パプリカも千切りにし、【A】の材料は混ぜておく。
- ③ 水気をペーパータオルなどでとった青パパイアとパプリカを【A】で和え、冷蔵庫で1~2時間漬けてみ味をなじませる。

栄養の宝庫



青パパイア

黄色に熟す前のパパイアを収穫し、野菜として食べるのが青パパイアです。硬そうに見えますが包丁で簡単に切れ、皮はピーラーなどでむくことができます。ビタミンCやポリフェノールが豊富で、消化を助けるパパインという酵素を多く含み、健康面でうれしい野菜。12月頃までじまんで販売していますので、サラダや炒め物などでぜひ味わってみてください。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

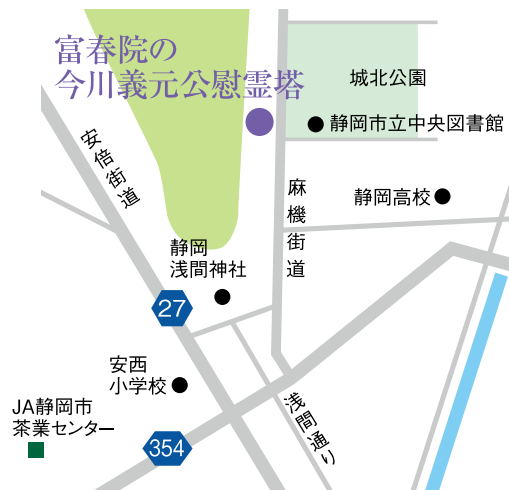


ふしゆんいん
富春院の
今川義元公慰霊塔

富春院には、生誕500年を迎えた今川義元公の位牌と慰霊塔が祀られています。

境内にある墨崎延命地藏尊には、陣中で熱病に苦しんでいた義元公の夢枕に現れた地藏尊を彫らせたところ、病が快復したといういわれがあります。

静岡市葵区大岩本町26-23
©臨濟宗妙心寺派花屋山 富春院



うつろぎのワサビ漬け作り

ワサビ栽培発祥の地・有東木にある「うつろぎ」は、平日でもお客さんで大にぎわい!本場のワサビを使った加工品はもちろん、手打ちそばやほう菜もちなどもオススメです。特集ではオクシズの女性部朝市を紹介!ぜひお近くの朝市やお店をチェックしてみてください。

◀ 今月の表紙 ▶



OASIS TOPICS

- じまん館新米キャンペーン
- トルコギキョウ生産組合販売検討会
- 自然薯栽培見学と試食
- カルチャー教室で講師
- 麻機幼稚園カボチャ収穫
- 極早生ミカン出荷開始
- オリーブ園視察



青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- 海外の農業から学べ
- お茶のことを知ろう
- 運動で「温活」
- 今月の*シズ・カレ*/開講式・防災プレスレット作り

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ニンジン~

TRYぎ・農業

青パパイアの栽培に挑戦する/葵区東 林 和弘さん

この町のわたしの好きなどこ

健康情報 いつも元気!Q&A
「関節リウマチについて」

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 「青パパイア」



おいしいもの
発見

女性部
朝市へ
行こう

最終回
3

美和ブロック

アグリロード美和



イチオシは「生消菜言弁当」。「生」産者と「消」費者が農産物(菜)を通して食について語り合おう(言)という生消菜言倶楽部から生まれた、地元の食材をふんだんに使った高級弁当です。女性部のパワーあふれる地産地消のお店へぜひお越しください。



店舗
情報

●静岡市葵区安倍口新田537-1
9:00~15:00 ※年始5日間ほどお休み
お問合せ/054 (296) 7878

玉川青空市



「売り子が1番、野菜が2番!」明るさがモットーのオクシズ玄関口の青空市です。地元の皆さんにも愛され、会話を楽しみながらじまんの野菜を売ってます。炭火で焼くフランクフルトと焼きそばも人気ですよ♪ぜひお立ち寄りください。



開催
情報

●静岡市葵区 旧玉川支店前
第2日曜日・第3金曜日
8:30~正午
※お盆、年末年始はお休み
お問合せ/松野支店 054 (294) 1322



アルプスの里



旬の野菜天ぷらと井川産100%のそば、井川ダムをイメージした「ダムカレー」、井川の甘いトモロコシで砂糖を使わずに作ったプリンなどがじまんです。最近では自転車やバイクの方も寄ってくれるので「遠くまでたいへんでした。ゆっくりしてってくださいね」という気持ちを込めて、元気な笑顔でお迎えています。

店舗
情報

●静岡市葵区井川2765-1
9:00~15:00 (食事は11:00~14:00)
※月曜定休(祝日は営業)、年末年始
お問合せ/054 (260) 2573

美和・しづはたブロック編

管内のおいしいものなら女性部におまかせ!

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。

ついに女性部朝市特集も最終回! お近くの朝市やお店に足を運んでみませんか?



平野朝市



安倍川上流の自然豊かな平野地区で栽培されたお茶やワサビを使用した商品を販売しています。たい焼きにもお茶を練り込んでいます。私たち「ふるさと」のじまんの味を楽しんで♪



開催情報

- じまん市のイベントなどで販売
ワサビ加工品、漬物、金山寺、お茶たい焼き、たこ焼きなど

お問合せ/しづはた営農経済センター 054 (294) 9330

梅ヶ島加工グループ



婦人会と協力して梅園の管理や梅干し作りをしています。じまんの梅干しや草もち、みそやシイタケなど、生協で店頭販売を始めて20年以上。お客様の「待ってたよ」が励みになります。梅ヶ島のPRのためにも、体力が続く限り皆でがんばります。



開催情報

- 梅ヶ島梅まつりや桜まつり、ふるさと祭りなどで販売

お問合せ/しづはた営農経済センター 054 (294) 9330



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>



自然の中で心も体もリラックスして、手作りの逸品をどうぞ♪

しづはたブロック

有東木「うつろぎ」



目の前を清流が流れるテラス席で、ワサビづくしのお食事を楽しみませんか？おすすめはワサビがたっぷりのった「さびめし」。自然豊かな空間で、食事もより一層おいしくなりますよ♪



店舗情報

- 静岡市葵区有東木280-1
平日 10:00~15:00
土日・祝日 9:00~16:00

毎月第3火曜日定休 ※一番茶5月上旬、お盆、年末年始はお休み
お問合せ/054 (298) 2900

かあさんの店 真富士の里



「地域の暮らしを守る元気な母さんの店」をモットーに、平成元年からスタート。名物のよもぎまんじゅうときんつばは、一つひとつ丁寧に手包みしているこだわりの逸品です！大きなシイタケがのった平野そばやワサビソフトなど手作りの品がいっぱい。売り切れにご注意ください！

店舗情報

- 静岡市葵区平野1097-38
12~3月 8:30~16:30
4~11月 8:30~17:00

5月の茶摘み時期、8月14日、9月第4日曜日、年末年始はお休み
お問合せ/054 (293) 2255



朝市にでかけてみませんか？



袋で小さな農業に挑戦!

リビング静岡のカルチャーで、直販課の堀川晃宏職員が講師を務めました。培土の袋を使った家庭菜園講座に10人が参加。堀川職員は「楽しみたい・食べたいという気持ちが大切。JAではタネや苗を取り揃えているので気軽にきてください」と話し、栽培のポイントや農薬について講義しました。受講者には、すぐに実践できるよう茎ブロッコリーの苗が配られました。

カルチャー教室で講師



9/20

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

9/20

麻機幼稚園カボチャ収穫



畑に妖精がやってきた!

花卉センターの花育活動の一環で、麻機幼稚園の年中園児62人とハロウィン用のカボチャを収穫しました。JA職員と幼稚園の教諭が、カボチャの妖精の仮装をして収穫をお手伝い。園児たちは歓声を上げながら、さまざまな形や色、大きさのカボチャを葉の下から探し出しました。収穫したカボチャは、加工して10月下旬のハロウィンパーティーで飾る予定です。

9/5

じまん館新米キャンペーン



炊きたての新米を味わう

令和元年度産の米の販売が始まり、じまん館で大試食会を開きました。ふくらりと炊きあがった「静岡コシヒカリ」は管内の生産者が収穫したもので、来店者に振る舞われると「ツヤツヤしていい香り、甘みがあつておいしい」との声も。館内では、女性部の手作り味噌とこんにゃくを使った田楽の試食サービスと、わさび漬作りが実演され関心を集めました。

香り豊かなミカンの季節

柑橘委員会が、柑橘共同選果場で極早生ミカンの初出荷を行いました。約2.5tが集荷され、外観検査の後、光センサーで糖度や大きさに別箱詰めし、山形県の市場へ出荷しました。販売課の八木亮太職員は「昨年の台風や夏の日照不足の影響が心配だったが、天候の回復で爽やかな酸味と極早生ミカン本来の香りを感じられる仕上がりになった」と話しました。

極早生ミカン出荷開始



9/25

トルコギキョウを盛り上げていこう

トルコギキョウ生産組合が平成30年度販売検討会を開き、生産者や市場関係者など19人が参加しました。2018年度の販売実績や19年度作付け出荷予定、検討会の事前に行われた個別販売会議の総括が行われました。遠藤弥宏組合長は「他産地に負けないよう、品質を高め安定生産していきたい」と話しました。

トルコギキョウ生産組合販売検討会



9/6

9/27

オリーブ園視察



耕作放棄地に新しい農業を

オリーブの初収穫を間近に控えた駿府オリーブ研究会のオリーブ園で、三ヶ日女性セミナーに参加する認定農業者13人が栽培視察を行いました。漆畑光則会長とJA職員から搾油機の導入、オイルの商品化までの経緯を聞いた後、オリーブ園を見学。収穫方法や園地の管理方法などについて熱心な質問が出ました。

9/13

自然薯栽培見学と試食



料理人のたまごが新レシピで地産地消

調理製菓専門学校鈴木学園の生徒13人が葵区新聞の「ほんやまじねんじょ」の園地視察と収穫を体験しました。静岡市と中央卸売市場が企画し、ほんやま自然薯部会が協力。生徒は部会員の花村行雄さんから土壌の管理方法や収穫のタイミングなどの説明を受け、試食会では「おいしい!チーズに合いそう。新レシピへのヒントになった」との声が上がりました。

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 24

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ぎかた」⑤

品質を決めるのは、消費者である

「品質には絶対の自信を持っていますが、販売に苦労しています」農業の現場で、こういった声を耳にすることがあります。我が国の農家が生産する農産物の品質は、高いレベルにあります。にもかかわらず、業績が芳しくない農業者が多いということは、何を意味するのでしょうか。

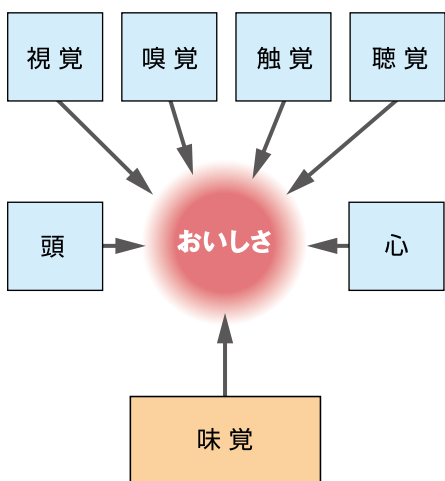
おそらく、生産者目線の品質だけでは、マーケティングはうまくいきません。ということになります。

売手のモノサシ
買手のモノサシ

売手が認識する品質と、買手が知覚する品質は、必ずしも同じではありません。

実際、業界のプロが集まる品評会で「最高品質」と評価された商品が、消費者に支持されるとは限りません。逆に、品評会では評価されなかった

図1: 「おいしさ」=「五感」×「頭」×「心」



出典) 岩崎邦彦「農業のマーケティング教科書」

商品が売れたりもします。売手のモノサシは、イコールではないことも多いのです。

「おいしさ」が生まれるのは、

食事の場である

「おいしいか、おいしくないか」を決めるのは誰でしょうか? おいしさを最終的に決めるのは生産者ではありません。消費者です。

人は、舌だけで味わっている

味わっていない

消費者が「おいしさ」を感じるメカニズムは、複雑で繊細なものです。人は、味覚

農産物の「価値」が形になるのは、食事の場です。

消費者に選ばれるためには、消費者のモノサシを理解し、その評価を上げていくことが欠かせません。

だけでなく視覚、嗅覚、聴覚、触覚を含めた五感全体で味わっています。

舌で味わうおいしさもあれば、目で感じるおいしさ、鼻で感じるおいしさ、耳で感じるおいしさ、食感のおいしさもあります。加えて、人は「頭」や「心」でもおいしさを感じています(図1)。

たとえば見た目、パッケージ、ブランド、物語、口コミなどは、消費者が感じるおいしさに影響をもたらします。

マーケティングに成功するためには、消費者のモノサシを理解し、消費者が感じるおいしさ、すなわち「知覚品質」を高めていくことが欠かせません。



参考文献: 岩崎邦彦「農業のマーケティング教科書:食と農のおいしいつなぎかた」日本経済新聞出版社

青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



9/2~9

青壮年部

海外の農業から学べ



青壮年部員5人が、オランダへ視察研修に出掛けました。オランダは、九州程の国土面積ながら世界2位の農産物輸出国で、農業者の高齢化問題にも取り組んでいます。視察先ではトマトやパプリカなどの野菜、花卉栽培や経営管理の研修を行いました。研修の内容については広報誌などでお伝えしていきます。

9/7

ソレイユくらぶ

お茶のことを知ろう

小学生親子を対象に、「お茶の種類当て」闘茶会を行い、26人が参加しました。鈴木常務からお茶の歴史やおいしい淹れ方を学んだ後、煎茶・深蒸し煎茶・玄米茶・抹茶の茶葉の形状や味の違いを比べました。市販のペットボトル茶3種と当JAのボトル缶茶との味比べも行い「香りが全然違う」「ボトル缶が一番おいしい」との声も上がりました。



9/18

フレッシュミズ

運動で「温活」



フレッシュミズがJA本店の和室で、温活講座を開きました。ウーマンラボの有賀さんを講師に10人が参加。女性に多い「冷え」の原因や対策のポイントについて聞いた後、テニスボールを使って足裏を刺激したりストレッチを行い、約1時間かけていい汗をかきました。次回は食べ物で体を温める「温活」を行う予定です。

今月のオトナ女子短大 *シズ・カレ* 2019年度〈第1回〉

～開講式・防災プレスレット作り～

2019年度のシズ・カレが開講し、新たに6期生22人が仲間入りしました。鈴木常務は「カリキュラムを通じて、仲間とともに農業やJAについて理解を深めてください」とあいさつ。5、6期生は災害時に役立つ防災プレスレット作りや、女性部旬菜キッチン「地産地消バランス弁当」のランチ交流会で楽しみました。(9月12日)





南部農経センター
川島正史

栽培のポイント

種は直撒きし、発芽するまで土を乾燥させないようにたっぷり水やりをしましょう。間引いた後に土寄せすると根の緑化を防げます。

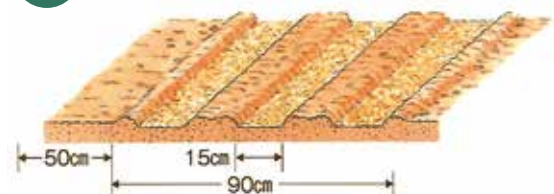
1 畑の準備

なるべく早めに石灰をまいて、15~20cmの深さによく耕す。石ころや木切れなどは取り除く
<1㎡当たり> ●石灰/大さじ3杯 ●完熟堆肥/4~5握り

2 元肥入れ

元肥に土をかけたら、^{くわ}鋤を前後に何回も動かし、土を砕いて底面をきれいにしなす
<畝の長さ1m当たり>
●油粕/大さじ3杯 ●化成肥料/大さじ3杯

3 種まき



7~10mmの厚さに土をかけてから、^{くわ}鋤の背で軽く押さえて種と土をなじませる

◎コーティング種子は覆土を厚く12~15mmとする

4 保温



1.8m幅のビニールまたはポリエチレンのフィルムを溝3列をまたいでかける。裾には十分土をかけ、風で飛ばないように密閉しておく

◎発芽し、本葉が開いたところから裾を開けて換気する



頂部とところどころ穴をあけて換気すれば最適。裾は土をかけたままなので飛ばされず、裾からの冷えも少なく均一に育つ

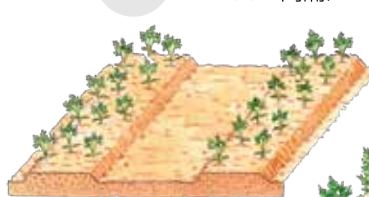
5 間引き

初期の育ちが遅いので、密にして育ちを促し、間引いて間隔をあけていくことが特に大切

第1回 本葉1~2枚のころ
3~4cm間隔に



第2回 本葉3~4枚のころ
7~8cm間隔に



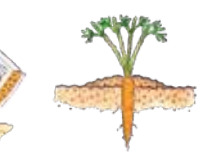
第3回 (最終) 本葉5~6枚、根が直径1cmくらいに太り始めたころ



◎この時期を逃すと、込み合っ根絡みし、生育や品質を損ねやすい

6 追肥・土寄せ

<畝の長さ1m当たり>
第1回 ●油粕/大さじ5杯 ●化成肥料/大さじ3杯

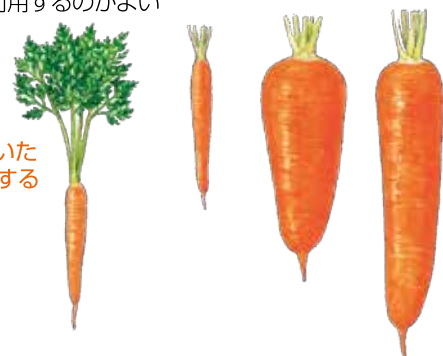


第2回 追肥は第1回と同じ
第1回追肥の20~25日後
肩の上約1cmまで土を寄せる

◎首の部分が地上に出ていると品質が落ちるので、株元の露出を防ぐように土寄せすることが大切

7 収穫

5寸系は12~13cm、3寸系は8~9cmが根長の標準だが、これにこだわらず逐次収穫し、利用するのがよい



◎小さいうちに間引いたものは葉ごと利用する

トンネル被覆で



冬の栽培に挑戦してみよう。

ニンジン

★食へ方 ニンジンは葉も栄養豊富。小さいうちに間引いたものもサラダや天ぷらなどにして、葉ごと利用しましょう。

★栄養

緑黄色野菜の筆頭格。豊富に含まれるカロテンは免疫力を高め、皮膚や粘膜を強くする効果があるといわれています。他にも食物繊維、カルシウム、カリウムも多く含みます。

畑が乾いていると発芽しにくいので、種まき前には十分水をまいておくのがポイントです。コーティングした種の場合には覆土を厚めにし、発芽までは土が乾燥しないようにしましょう。

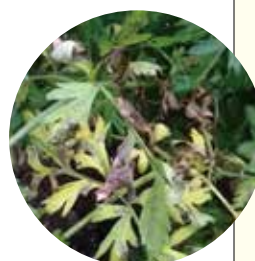
栽培できる野菜が少なくなる冬、ニンジンの被覆栽培に挑戦してみませんか。ニンジンは冷涼な気候を好みますが、適応温度の幅が広く、秋冬の低温下でもよく耐えてゆつくり生長を続けます。被覆栽培には11月からまくことができ、品種を選び、種まき後からビニールなどで保温しながら管理すると4月頃には収穫できます。作業にひと手間がかかりますが、冬は害虫や病気の発生が少なくなるというメリットがあります。

★病害虫の防除

暖かくなる3月以降、ヨトウムシ類が葉を食害しやすいので、捕殺や薬剤散布などを行います。トンネル栽培では、黒葉枯病やしみ腐病が生育後半に発生することがあるので、早めの防除が大切です。

有効な農薬

病害	害虫
●黒葉枯病	●キアゲハ
●ストロベリーフロアブル	●コテツフロアブル
	●ヨトウムシ
	●フェニックス顆粒水和剤
	●アブラムシ
	●スタークル顆粒水溶剤



黒葉枯病

ニンジン
の栽培カレンダー
【冬まき栽培の場合】

	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「早春まき栽培」「夏まき(秋どり)栽培」「夏まき(春どり)栽培」などがあります。

ジャングルようですが、麻機地区のパパイア畑です。約160㎡のビニールハウス内で約25本、露地で約100本の青パパイアを栽培しています。パパイアは熱帯の植物なので、多くの日照時間と適度な雨がが必要です。成長が早くハウスでは半年で2m以上に成長し、しっかり間隔をとって植えても収穫時期には葉がいっぱいに生い茂り、かき分けないと前に進めないほどです。そのままにしておくとハウスを突き破ってしまうので、収穫後に枝を切って翌年また伸びてくるといったサイクルです。パパイアというオレンジ色のフルーツのイメージがありますが、熟す前の青い内に野菜として、9月から12月に収穫しています。

青パパイアは非常に栄養豊富で、特に「パパイン」という酵素があり、胃腸の消化を助けるなどの働きがあるそうです。薄くスライスしてサラダにすればシャキシャキとした食感が楽しめ、炒めればお肉との相性が抜群。味よし、健康・美容に良しの農産物なので、もっと認知度を高めていきたいです。あさはた・南部・北部じまん市に出荷しています。

また、同じハウス内で今話題のタピオカの原料となるキャッサバ芋の栽培を始めました。2年目なのでまだ試験的ですが、11月頃に収穫し、フライドポテトにしてイベントで販売する予定です。ホクホク感がありつつ歯ごたえもある少し変わったフライドポテトができるので、今から楽しみです。

他のハウスではナスや小松菜を作っていますが、このパパイアのハウスは採算を追いかけるのではなく、珍しい農産物を実験するハウスとして管理し、子供たちに農業の夢と楽しさを伝えたいです。「面白いものを作っているね」と訪ねてきてくれる方もおり、情報交換しながら同じような生産者の励みになれば嬉しいです。それを私の活力として、これからも楽しみながらチャレンジを続けていきたいです。

葵区東
林和弘さん
(59)

◎今月は珍しい「青パパイア」の栽培に挑戦する



わけいっても
わけいっても
青パパイア

東部営農経済センター深井職員と



TRY ん・PRESENT

「青パパイア&ドレッシングセット」を
抽選で3名様にプレゼント♪

「11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11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11月15日金(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。



収穫時は約700gの大きさに



この下にキャッサバ芋が

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

関節リウマチについて

Q 最近、朝起きると手がこわばったり、腫れていると感じることがあります。リウマチの症状でしょうか?

A 関節リウマチは、何らかの原因でからだの免疫に異常が起きて、関節に腫れや痛みが生じる病気です。指のこわばりや微熱、倦怠感なども症状として出ることがあります。炎症を起こした関節の中では軟骨や骨が破壊され、徐々に関節が変形したり、固まってしまうといった変化が進行していきます。



女性は「関節リウマチ」になりやすい?

関節リウマチは30～50歳代で発症することが多く、女性のほうが男性より3～4倍頻度が高いといわれています。原因は解明されていませんが、もともと関節リウマチになりやすい遺伝子を持った人に、何らかの環境要因が加わって発症すると考えられています。

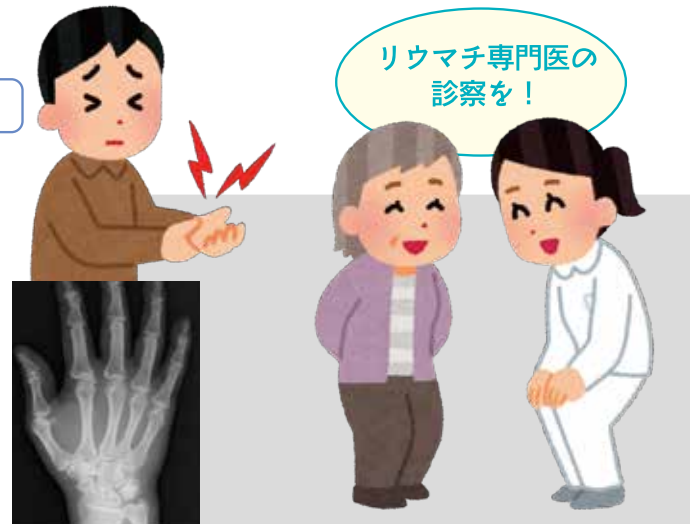


治療

関節リウマチの治療薬はここ20年ほどで大きく進歩しています。昔は関節が壊れてしまうのを止めることはできませんでしたが、現在では十分可能になっています。炎症を引き起こす原因物質の治療薬も開発され、症状が劇的によくなる患者さんもいらっしゃいます。残念ながら、関節リウマチを元から治す薬は開発されていませんが、適切な薬で治療を早期から行えば、全く関節に障害を残さず病気をコントロールしていくことが可能です。

診断方法

関節症状、レントゲンなどの画像検査、血液検査を組み合わせて行います。血液検査では抗CCP抗体という項目があり、これは関節リウマチの発症前から高くなっていることがあり早期診断に有効です。またレントゲンではわからない早期の関節炎を調べるため、最近では関節エコー(超音波)検査がよく行われます。この検査は体への負担もなく、炎症の部位や程度を詳細に知ることができるため、診断だけでなく治療効果の判定にも使われています。



◎朝方、手がこわばる、手首や指の関節が腫れて抑えると痛い、このような症状が1か月以上続くようなら、専門医の診察をおすすめします。



JA静岡厚生連静岡厚生病院
リウマチ科 医師
松本拓也

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
美和営農経済センター
村田 寛
※後列④が村田職員

足久保ティーワークス やまちゃかん 山茶寛



静岡茶発祥の地から新たな息吹 足久保に佇むお茶カフェでゆったりと

足久保にあるお茶工場、足久保ティーワークスにはお茶カフェ「山茶寛」があります。お茶の小売りのほか、昨年からJAの支援事業を活用してお茶を軸とした加工品の製造、販売も始めました。

足久保は800年の歴史を誇る静岡茶発祥の地で、高級茶・本山茶産地として知られています。そんな歴史の深い足久保本山茶をふんだんに使用した商品ならば、おいしさに決まっています。これまでに煎茶フローズンやかき氷、ジャムなど数々の新しいおいしさが生まれました。また、お茶に限らずブルーベリーやイチジクなど旬の果物を使ったカフェメニューは、従来のお茶好きのお客さまだけでなく、これまであまり縁のなかった若い人たちにも好評で、リピーターも増えています。茶工場自体にも若い生産者が多く、常に活気に満ちています。今後もさまざまなおいしさが開発され続けていくことでしょう。

お店の前には開放的なオープンテラスもあります。季節ごと巡る景色と旬の味を「山茶寛」で堪能してみませんか。



◎マドレーヌ (煎茶・ほうじ茶・抹茶) ◎季節のフローズン ◎煎茶ラテ

★フローズンの材料(季節の果物)を募集しています。果樹農家さんお声掛けください!

「足久保ティーワークス」で検索  

お店info

- 静岡市葵区足久保口組2082-2
- TEL/054-296-6700
- 営業時間/9:30～16:00
- 定休日/月・木曜日 (祝日の場合は営業、翌日休み)

足久保 ティーワークス 「山茶寛」



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?!

駿河区用宗
田形裕次さん

果樹・野菜



サラリーマンから農家を継いで2年。まだまだわからない事だらけですが、父の残してくれた畑をできる限り守って行こうと日々奮闘中です。仲間の皆さんに教えて頂きながら、これからも頑張っていこうと思っています。

LINK to 葵区平野 三浦正義さんを紹介します。
「農業がんばっていきましょう! よろしくお祈りします!」

葵区瀬名
杉山忠明さん

ミカン・キャベツ
トウモロコシ



会社員から農業に転職し10年経ちます。何の職業も楽でないと感じております。よろしくお祈りします。

LINK to 葵区北 西川陽一さんを紹介します。
「たいへんお世話になっています。今後もよろしくお祈りします」

葵区千代田
小泉泰士さん

イチゴ



新規就農でイチゴを栽培し始め4作目になります。新築、育児、規模拡大とイベント目白押しですが、家族で一つずつ笑顔で乗り越えていきたいと思っております。

LINK to 葵区北安東 青島一欽さんを紹介します。
「近くに頼れる方がいて嬉しいです」

葵区大原
望月輝男さん

茶・水稲



菓科補完作物部会の一員として頑張っています。始めた時は十数名いましたが、現在6名で活動しています。夏はホオズキを作って盆飾りを出荷したり、秋から冬へはプチヴェールやレタスを栽培して、楽しく活動しています。

LINK to 葵区建穂 佐藤亘子さんを紹介します。
「部会やJAOB会ではお世話になります。次お願いします」



Thank you!

OASIS 読者め〜る

訂正

オアシス10月号2ページの発行月に誤りがありました。訂正して10月号Vol.225でした。訂正してお詫言いたします。

RE: 子供の頃に出会った味や食事の風景は不思議といつまでも心に残っていますよね。これからも懐かしいものから旬の野菜、新商品まで幅広く発信していきます。

最近はおかんといえばただ甘いだけですが、私はこの青いスッパのみかんが大好きで、前には近所の農家さんから摘果みかんをもらいジュースにしてよく飲みました。おいしいですよね。毎月オアシスが楽しみです。勉強になります。

久しぶりに南部じまん市でお買物しました。レイアウトや取扱品が変わっていて沢山買いたくなりました。「のどがかわいた」と娘が選んだアルミ入りの静岡茶おいしかったです。娘もおよろき喜んでいました。

「いつも元氣!」毎回勉強になって考えることができ、とてもいいコーナーです。地産地消の野菜や果物を食べウォーキングをして毎日笑って暮らせたという事なすね。

交通安全宣言書提出

秋の交通安全週間に合わせて、当JA職員とその家族が署名した交通安全宣言書1,768人分を静岡中央警察署と南警察署に提出。青山組合長は「安全運転の意識を高め、模範になるよう職員に働き掛けていきた」と話しました。



9/20(金)
24(火)



自己改革

第3回は「自らの将来の農業経営を考える」がテーマ。マーケティングプランナーの宮澤昌子さんを講師に、将来ビジョン作成の必要性や作成方法などを学びました。次回から経営の課題を洗い出し、将来ビジョンの作成に取り組みます。

農業後継者塾「魅力」
9/5(木)



9/6(金)

地域の人たちを笑顔にしたい

【菓科営農経済センター】



菓科営農経済センターが中菓科小の3年生と、JA近くの国道362号沿いの小さな畑で「花畑で中菓科のじまを作って地域の人を笑顔にしよう」プロジェクトに取り組んでいます。土地探しや畑作りに地域住民も協力し、8月上旬にコスモスの種をまきました。この日は草取りと2回目の種まき。花が咲くのが楽しみです。

1支店1協同活動

8/31(土)

カーブミラー清掃【旧大川支店】



運営委員会部員、JA職員が協力して管内3地区の環境整備を行いました。県道に設置されているカーブミラーや標識の汚れを、噴霧器やモップなどを使って丁寧に掃除。地域の交通安全と美化活動に貢献しました。

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。



あなたにピッタリな農業の仕事を見つけよう!

人手不足に悩む農家と農業の仕事に興味のある地域の皆さんを結びつける「農業人材バンク」を開設しました。農業で働いてみたい方はまず「会員登録」をご希望の地域のお仕事情報のほか、旬の農産物や農業イベント情報などをご案内します。

空メールを送信して登録フォームからサイトに登録

①右のQRコードを読み取るか、②メールの宛先に下記アドレスを登録します。

ja-shizuoka@hanjomo-mail.jp

メール送信の際は件名・本文には何も入力しなくてOK



※迷惑メール対策等を設定されている場合は、「hanjomo-mail.jp」のドメイン指定受信の設定をお願いいたします。設定に関するご不明な点は、各通信会社様へお問合せください。

※空メールを送信する際、携帯端末などによっては、件名や本文に入力がないと送信されない場合があります。その場合は、件名か本文に任意の一文字を入力してください。



第56回 静岡県茶品評会

会場：静岡茶市場
審査基準：色、形、香り、水色（抽出色）、滋味（味）
【ウーロン茶の部】

1等：高橋達次（丸高農園）
2等：高橋一彰（丸高農園）

第73回 全国茶品評会

開催地：愛知県西尾市
審査基準：色、形、香り、水色（抽出色）、滋味（味）

普通煎茶4kgの部

【個人の部】

1等4席：農業生産法人（有）ネクト 石原弘敏
2等7席：農業生産法人（有）ネクト 山梨誠、10席：大河内地区茶業委員会 望月太智
22席：大河内地区茶業委員会 望月政治
3等24席：森内茶農園 森内吉男

【産地賞】3位：静岡市

8/27^火～30^金 / 8/6^火～8^水

第37回静岡県茶生産青年茶審査技術競技会

会場：静岡茶市場
参加者：80人
審査基準：産地、品種の判別（外観、香り、味など）

1位：J.A静岡市（松川洋平、高橋一彰、大高真也、佐藤誠洋、岡崎航平）

個人の部

1位：松川洋平
5位：高橋一彰
10位：佐藤誠洋

9/4^水

品評会結果

2019年度 JAまつりのご案内

※すべて雨天決行

No.	開催日時	イベント名称	開催会場	No.	開催日時	イベント名称	開催会場
①	10月26日(土) 9:00~12:00	とよだ農業祭	豊田支店前	⑩	11月23日(土祝) 9:00~11:45	安東支店農業祭	安東支店駐車場
②	11月3日(日祝) 10:00~13:00	玉川ふるさと祭り	玉川小学校 グラウンド (雨天:体育館)	⑪	11月24日(日) 8:50~11:30	西奈支店農業祭	西奈支店駐車場
③	11月3日(日祝) 10:00~12:00	井川農林産物品評会	井川小学校体育館	⑫	11月24日(日) 9:00~13:30	大川収穫祭 農協ふるさと祭り	大川中学校 グラウンド
④	11月3日(日祝) 9:00~12:00	大河内マルシェ	真富士の里広場	⑬	11月23日(土祝) 24日(日) 9:30~16:00	産業フェアしずおか 2019	ツインメッセ静岡
⑤	11月3日(日祝) 9:00~12:00	長田ブロック農業祭	長田支店駐車場・ 集出荷場	⑭	11月30日(土) 9:00~13:00	南部ブロック農業祭	高松公園
⑥	11月 9日(土) 9:00~12:00	美和JAまつり2019	美和支店駐車場	⑮	11月30日(土) 9:00~13:00	千代田ふれあい農協祭	千代田支店駐車場
⑦	11月 9日(土) 9:00~13:00	JAわらしな農業祭	中葉支店駐車場	⑯	12月 7日(土) 9:00~12:00	しづはた農業祭	しづはた支店 駐車場
⑧	11月10日(日) 9:30~14:00	梅ヶ島ふるさと祭り	梅ヶ島小中学校 グラウンド	⑰	12月 7日(土) 9:00~12:00	あさはた農業祭	あさはた緑地 わんぱく広場
⑨	11月10日(日) 9:00~14:30	清沢ふるさと祭り &農協祭	清沢小学校				



※会場には駐車場がない場合がありますので、公共交通機関をご利用ください。

JA静岡市 LINEはじめました

LINE公式アカウント「JA静岡市」が8月からスタートしました。じまん館やじまん市のお得な情報、イベントやキャンペーンなどの「JA静岡市の旬の情報」をお届けしますので、ぜひ友だち登録をよろしくお願いいたします!

※長らくご愛顧いただきましたメールマガジンは2019年12月31日をもちまして終了の予定です。ありがとうございました。終了日まではこれまで通り週1回程度メルマガ配信するほか、LINE友だち登録のアドレスも併せてお届けしていきますので、ぜひLINEもご利用いただきますようお願いいたします。

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

葵区牧ヶ谷 祖父 谷津光彦さん 祖母 清美さん

るな 永田瑠奈ちゃん(左:5歳) ゆの 長屋柚乃さん(右:7歳)
いちご 永田一悟くん(中:3歳)



ハッピーハロウィン!
お菓子をくれなきゃ
イタズラするぞ〜

家の外に出てお散歩するのが
大好きです!



かなた 杉山奏太くん(2歳)

葵区南 祖父 杉山延男さん 祖母 ち江子さん

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

海から山まで南北に長いJA静岡市管内では、さまざまな農産物にチャレンジしている生産者が大勢います。今月号では静岡市の温暖な気候を利用して、珍しい「青〇〇〇〇」の栽培にトライする林さんをご紹介します。北部・あさはた・南部じまん市に出荷しています。空白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11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

9月号オアシスクイズの答え

▶(チ)(ャ)(レ)(ン)(ジ)

消滅時効とは

「消滅時効」とは、権利を行使しないまま一定期間が経過した場合に、その権利を消滅させる制度です。消滅時効制度は、現代社

民法の大改正があり、来年4月1日から契約などに関するルールが大幅に変更されます。これまで連帯保証人の保護と定型約款について解説しました。今回は、時効期間が大幅に改正されるなどした「消滅時効」について解説します。



生活に役立つ情報

民法が明治以来の大改正③【債権法】

改正1 新たな消滅時効期間

会において権利義務関係を確定する上で重要な役割を担っています。しかし、現在の民法では、時効期間は10年が原則ではあるものの、種類によって特別に短い時効期間が細かく定められていて分かりづらく(運送料や宿賃等は1年、小売や卸売の売掛金等は2年、大工等は3年、家賃などの定期的なものは5年など)また、不法行為による生命・身体の被害についての損害賠償請求権の時効期間が原則3年では短かすぎるのではないかと、等の問題が指摘されてきました。



そこで改正法では、まず、消滅時効の期間を統一し、原則として①権利を行使できること(支払期限の到来など)を知った時から5年、または②権利行使ができる時から10年のいずれか早い方が経過した時点で時効が完成することとしました。

つまり、多くの場合には権利行使をすることができるときとそれを知った時が同時となり、5年で時効が完成することになります。一方で、例えば支払を余分にしていたことを後になって知った場合など、権利を行使できることを後で知った時は、知った時から5年の経過と、権利行使可能となった時(例では余計に支払った時)から

改正2 時効の中断・停止の見直し

10年の経過を比べて、いずれか早い方が時効の完成となります。そして、事故などによる生命身体の侵害による損害賠償請求権については特別なルールが設けられ、権利行使ができることを知った時から5年を時効期間としつつ、知らなくても20年経過するまでは時効が完成しないこととされました。



期間を現行の2週間から3か月間に伸ばしたり、当事者間で権利についての協議を行う旨の合意が書面等によってされた場合には時効の完成が猶予されるなど、ルールの見直しが行われました。

まとめ

以上のルールは、改正法が施行される来年4月1日以降に発生した債権について適用されます。

まだか法律事務所
弁護士
山本正幸

