

オアシス JA 静岡市

特集

世界の野菜にこんにちは! Hello! World Vegetables in JA Shizuokashi



じまん市は野菜の祭典

2021

Vol.246

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

2021

7

Vol.246

●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。

♪ ほろ苦さが夏においしい!! ★ ゴーヤのツナ和え



超かんたん! 超ヘルシー! 夏の味方!



©よい食P

苦み成分が食欲を増進 ゴーヤ



東インド、熱帯アジアが原産のゴーヤは苦味が特徴の夏野菜。苦味のもとモルデシンは胃液の分泌を促し食欲増進、肝機能を高め、水溶性なので水にさらしたり、塩でもむと苦味がやわらぎます。カロテンも豊富で、吸収率を高める油脂類やタンパク質との相性は抜群! ゴーヤチャンプルや肉詰めなどもいいですね。夏の味覚を楽しんでください。

★南部じまん市では手軽にゴーヤ料理ができる調味料を売っています♪

材料(4人分)

- ・ゴーヤ…1本(約200g)
- ・ツナ缶…1缶(70g) ・塩…大さじ1

- [A]
- ・ポン酢…大さじ2 ・砂糖…小さじ2
 - ・煎りごま…大さじ1
 - ・かつお削り節…2袋(6~10g)

つくりかた

- ① ゴーヤは縦半分に切り、種とわたを取り除き3~5mm厚さに切る。
- ② ボウルに①のゴーヤと塩を入れて軽く揉み、たっぷりの熱湯で10~20秒茹でて冷水にとり水気をとっておく。
- ③ 容器に[A]の材料を入れ、ツナ缶の油を軽く切って加える。
- ④ ③にゴーヤを加え、和えればできあがり。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

標高1,000m 日本一高い茶畑

梅ヶ島地区は寒暖の差があり、きれいな山の水と霧が立ち込めるところ。
力強い新芽は、透き通った山吹色で、香り高く滋味あふれるお茶になります。



◎デルフィニウム・ズッキーニ
ナス・トマト・キャベツ

じまん市に並ぶ色とりどりの野菜や花たち。涼やかなブルーの花はデルフィニウム。黄色が鮮やかな一見キュウリ?はカボチャの仲間ズッキーニ。ナス、トマトは暑い夏に大活躍!存在感抜群のキャベツはオールラウンドプレイヤー。じまん市はまさに野菜の祭典♪

◀ 今月の表紙 ▶



世界の野菜に
こんにちは!

OASIS TOPICS

- ・市長茶工場訪問
- ・大川小中学校茶摘み体験
- ・柑橘着花調査
- ・第63回献上茶謹製事業
- ・ハウスイチジク出荷始まる
- ・「長田の桃」目揃え会
- ・茶詰めの儀

青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート



- ・資源回収
- ・長田南小もみまき体験
- ・東豊田小茶摘み体験
- 今月の*シズ・カレ* / お茶の飲み比べ

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ハクサイ~

TRYぎ・農業

「山の香りが残るお茶作り」に取り組む / 志村春男さん

この町のわたしの好きなど

健康情報 いつも元気! Q&A

子育て中の養育者の心のケアについて

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 「ゴーヤ」

特集

interview

「食事・宿泊場所」と「力」「知識・経験」の交換



農家とファームステイしたい人をつなぐ「wwoof (ウーフ)」という組織を利用して、農業体験をする外国人の方にインタビュー!「wwoof」に登録した受け入れ側の農家が食事と宿泊場所を無料で提供し、代わりに参加者は農業の手伝いをする仕組みで、世界中で取り組まれています。



PHILIPPINES

クラリスさん

国籍●フィリピン 居住地●神奈川県川崎市

Q1. きっかけは?

日本に来て1年2か月、化学プラントの設計士として働いています。連休を利用して、前田農園さんで農業体験をすることにしました。

Q2. フィリピンではどんな農産物が栽培されていますか?

私の故郷のブラカン州はお米の産地。平地ではマンゴーやココナッツ、標高が高い地域ではストロベリーも栽培しています。

Q3. 日本の農産物でおいしかったものは?

日本の野菜や果物はどれも新鮮で甘い!ジャポニカ米はおいしいし、お腹いっぱいになりますね。また、桃はフィリピンでは缶詰しかないで、フレッシュでとてもおいしかったです。

Q4. 日本の農業はどうですか?

今回は、ミカンの摘花作業を手伝いました。これまでミカンは勝手に花が咲いて実ができておりましたが、いい花を選んで木のバランスをとるなど管理していると知って、日本の技術に感心しました。将来は故郷に畑を持ちたいので、しっかり学びたいです。



果樹生産者
前田征宏さん

「wwoof」は、私がオーストラリアで体験して楽しかったので、今度はその楽しさを伝えたいと13年ほど前に始めました。220人以上を受け入れましたが、90%以上が海外から。労力として力になるのはもちろん、生き方や文化、考え方の違いなど多くの刺激を受け、自分の糧にすることができます。将来は海外に農地を得て、いろいろな農産物を栽培してみたいです。

Hello!

World Vegetables in JA Shizuokashi



世界の野菜に こんにちは!

7月は世界中のスポーツ選手が一堂に会する東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。*6月4日時点
そこで「オアシス」でも、JA静岡市管内で育てられている世界の農産物をご紹介します。暖かい気候を活かして栽培する南国の果物や、珍しい野菜などなど。食べ方や栽培の苦勞などを聞きました。
また、農業体験として外国人を受け入れている生産者の取り組みもご紹介します。

おいしい! 珍しい!

世界の野菜・果物 in JA静岡市!

नमस्ते



ナマステ! (ヒンディー語)

駿河区安居 **才茂祐二**さん



マンゴー

原産地: インド~マレー半島 収穫時期: 5月中旬~7月下旬
購入可能場所: 自宅で直販・HP・ふるさと納税

「南国のフルーツを代表するマンゴー。5℃以下にならないよう加温ハウスで栽培しています。静岡市は冬場の冷え込みが緩く、特に久能地区は日照時間が長いので栽培に向いていますが、日光が満遍なく当たるように実を吊るしたり、完熟した実は自然と落ちるのでネットをかけるなど手間もかかります。やはり生で食べるのが一番。品種によって外見や食味もさまざまなので、違いを楽しんでほしいです」



【さいもファーム】



สวัสดี



サワディーカッス! (タイ語)

葵区東 **林和弘**さん



青パパイヤ

原産地: 中米 収穫時期: 9~12月
購入可能場所: 全じまん市

「フルーツのイメージが強いですが、東南アジアでは完熟前のパパイヤを野菜として食べています。栄養豊富で、特にパパインという酵素が、健康増進に役立つと聞いたので作り始めました。十分な日照時間と適度な雨が必要で、ハウスで栽培していますが、霜に当たらないければ露地栽培も可能です。薄くスライスしてサラダに、炒めればお肉との相性も抜群ですよ」



Buon giorno



ボンジョルノ! (イタリア語)

葵区瀬名 **三浦茂**さん



セルバチコ

原産地: ヨーロッパ~西アジア 収穫時期: 秋~春
購入可能場所: 南部じまん市

「『ワイルドロケット』とも呼ばれ、ゴマのような香りとピリッとした辛みがルッコラに似ていますが、より強い野性味のある風味を楽しめます。それまでもバジルなど西洋野菜を栽培していましたが、イタリア料理店でおいしさを知り作り始めました。虫がつきやすいので水はけ、水持ちのいい土作りが大切です。サラダや海苔と酢飯に合うので海苔巻き具材としてもおすすめです」



Boa tarde



ボア タルチ! (ポルトガル語)

駿河区丸子 **西川宜成**さん



ジャボチカバ

原産地: 南米 収穫時期: 通年
購入可能場所: 西川農園で直販

「幹や太い枝に直接ブドウのような実をつける見た目が不思議な果物です。常緑で年に何度も実をつけ収穫できるので、全国でも珍しいジャボチカバの観光農園を始めました。霜に当たらないよう冬場はハウスを加温して栽培。生食し、味は甘くブドウやライチに似ています。日持ちがしないので、日本ではあまり流通していませんが、農園では収穫体験の他、カフェで提供しているジャムやゼラートなども爽やかな甘みで人気です」



【西川農園】

駿河区丸子 6253-3
●日曜限定営業



Здравствуй!



ズドラーストヴィチェ! (ロシア語)

葵区飯間 **望月雄彦**さん



ビーツ

原産地: 地中海沿岸
収穫時期: 4~5月・10~11月ごろ
購入可能場所: 南部・北部じまん市

「ロシア料理のボルシチの材料として有名なビーツは、カリウムやビタミンB6など栄養豊富な野菜で、『食べる輸血』と言われるほどです。フランス料理店を営む親戚から頼まれて栽培を始めました。畑は土が柔らかすぎると長細くなってしまうため、土の下のほうを硬めにして丸い形になるよう育てています。葉は和え物に、根は茹でてポトフにすると甘みが出るのでおすすめです」



遠出ができない日々が続きますが、ご家庭で世界の野菜を使った料理を作って、旅行気分を味わってみてはいかがでしょうか?

皇室献上茶ていねいに手揉み

献上茶謹製事業が葵区牛妻の「安倍ころ」で行われました。育成したのは、当丁Aの小澤晃さん(葵区横山)と牧野力雄さん(葵区日向)。2人が見守る中、「ヤブキタ」の生葉12.5kgを県茶手揉保存会の技術者たちが約6時間かけて仕上げました。小澤さんは「無事に謹製を迎えられてほっとした。本山茶の香り高さと美しい色、濃厚な味を楽しんでいただきたい」と話しました。

15

5/8

第63回献上茶謹製事業



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

5/17

ハウスイチジク出荷始まる



甘いイチジクを召し上がれ

しずおかいちじく委員会がハウスで栽培するイチジクの出荷を長田集出荷場で行いました。生産者の糟屋宗伸さんは「今年は天候がよく順調に生育している。甘くおいしいイチジクができたので味わってほしい」と話しました。イチジクは旬が長く、ハウスに続き露地栽培のものは8月から収穫が始まり11月まで出荷されます。じまん市やじまん館などで販売しています。

8

4/29

市長茶工場訪問



生産者と意見交換

田辺信宏静岡市長が大原組合長の案内で管内5茶工場を巡回し、生産者を激励しました。(有)サランティーショップでは、今年度の生育状況や市場の見通しなど茶業活性化に向け話し合い、生産者は「茶の文化や効能を宣伝してほしい」と要望。市長は「お茶は800年の歴史をもつ農産物。免疫力向上につながる点も強く打ち出してPRしていきたい」と応えました。

全国トップクラスの早出し

長田桃生産委員会が、露地桃の早出しで有名な「長田の桃」の本格的な出荷に合わせて、目揃え会を開きました。生産者約50人が参加し、色や大きさなどの基準を確認。芝原俊晴委員長は「今年も大きく甘い桃ができたので、多くの方に味わってもらいたい」と話しました。収穫は7月上旬まで行われ、「じまん市」や「じまん館」などで販売しています。

9

5/25

「長田の桃」目揃え会



聖一国師生家の茶畑で

大川小中学校の児童生徒と大川こども園の園児、保護者、JA職員など約40人が、葵区析沢の茶祖・聖一国師生家の茶畑で茶摘みを行いました。地元特産の茶を学ぶ総合の学習の一環で、JA職員が「芯二葉の摘み取り方を指導し、約10kgを収穫。生徒たちは「なかなかいい機会です」とも楽しかった」「お茶農家さんの大変さがわかった」と話しました。

4

5/6

大川小中学校茶摘み体験



15

5/28

茶詰め儀



家康公の伝統を守って

駿府本山お茶まつり委員会が本店で「茶詰め儀」を行い、茶師の佐藤誠洋さんと藤田匠さんが本山茶の新茶を茶壺に詰めました。お茶まつりの行事は江戸時代から続く徳川家康公の故事にならったもので、お茶を夏の間冷涼な井川大日峠の「お茶蔵」で保管・熟成させます。秋には久能山東照宮へ運び、「口切りの儀」で開封し奉納する予定です。

9

5/7

柑橘着花調査



着花良好!

今年のミカンの収穫量を予測するため、柑橘委員会が「青島温州」の着花調査を行いました。同会員とJA職員が管内17か所のミカン園を巡回。調査では樹勢や花の付き具合などを確認しました。生産者の小野田潔和さんは「今年は暖冬の影響で開花が早く、順調に生育している。しっかり管理しておいしいミカンをお届けしたい」と期待を膨らませました。

宮農スタディレポート

ケーススタディ 44

「やや強い雨」で、すでに話し声がよく聞き取れないほどのね……



雨は、飲み水をはじめとする生活用水、工業用水に利用され、そして水稲や野菜などの作物を育てるなど、大切な役割を持っています。しかし雨が多過ぎると洪水などが起り、時には人の命を奪うほどの大きな災害に結び付くこともあります。



知ってる? 気象用語 ① 天気予報入門【後編】

雨の強さと降り方

1時間雨量(mm)	用語	人の受けるイメージ	人への影響	屋内(木造住宅を想定)	屋外の様子
10以上20未満	やや強い雨	ザーザーと降る。	地面からの跳ね返りで足元がぬれる。	雨の音で話しがよく聞き取れない。	地面一面に水たまりができる。
20以上30未満	強い雨	どしゃ降り。	傘をさしていてもぬれる。	寝ている人の半数くらいが雨に気が付く。	道路が川のようになる。
30以上50未満	激しい雨	バケツをひっくり返したように降る。			
50以上80未満	非常に激しい雨	滝のように降る(ゴーゴーと降り続く)。	傘はまったく役に立たなくなる。		水しぶきで辺り一面が白っぽくなり、視界が悪くなる。
80以上	猛烈な雨	息苦しくなるような圧迫感がある。恐怖を感じる。			

https://www.jma.go.jp/jma/kishou/known/yougo_hp/amehyo.htmlより抜粋



気象警報・注意報や天気予報の発表区域

風は、台風が発生数が多くなる7～10月はもちろん、春一番から始まる春先の強風にも注意が必要です。強風害の例として農地の土壌が風によつて撒き出される「風食」が挙げられます。地域により時期や程度は異なりますが、3～5月ごろに注意が必要です。



風の強さと吹き方

用語	平均風速(m/s)	人への影響	屋外・樹木の様子
やや強い風	10以上15未満	風に向かって歩きにくくなる。傘がさせない。	樹木全体が揺れ始める。電線が揺れ始める。
強い風	15以上20未満	風に向かって歩けなくなり、転倒する人も出る。高所での作業は極めて危険。	電線が鳴り始める。看板やトタン板が外れ始める。
非常に強い風	20以上25未満	何かにつかまっていけないと立ってられない。飛来物によって負傷する恐れがある。	細い木の幹が折れたり、根の張っていない木が倒れ始める。看板が落下・飛散する。道路標識が傾く。
	25以上30未満		
猛烈な風	30以上35未満	屋外での行動は極めて危険。	多くの樹木が倒れる。電柱や街灯で倒れるものがある。ブロック壁で倒壊するものがある。
	35以上		

https://www.jma.go.jp/jma/kishou/known/yougo_hp/kazehyo.htmlより抜粋



〈気象庁ホームページ〉
気象警報・注意報や
天気予報の発表区域

取材協力: 気象庁 <https://www.jma.go.jp/>

青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



4/28

女性部長田ブロック

資源回収

長田ブロックの女性部は年2回、地域の資源回収を行っています。部員や職員などが新聞紙や段ボール、空き缶、雑誌類を手際よく整理。この日は総重量約5tを集めました。ブロック長の城塚雅子さんは「分別の仕方や環境への配慮など意識が高まっている。これからも続けていきたい」と話しました。



長田南小 もみまき体験

青壮年部長田支部

5/11

長田南小学校では5年生が、苗作りや田植え、稲刈りなどの水稲栽培に挑戦しています。長田支部の青壮年部員が指導し、この日ももみまきを体験しました。「もみが重ならないようにまくのが難しかった」と子供たち。松川洋平支部長は「米作りはいろいろな体験ができる。楽しみながら学んでほしい」と話しました。

5/12

青壮年部東豊田支部

東豊田小 茶摘み体験

東豊田小学校2年生5クラス約250人が、部員の漆畑裕樹さんの茶園で茶摘みと工場見学を行いました。JA職員から摘み方の指導を受け、新芽をていねいに摘み取りました。漆畑さんは「目を輝かせて摘む姿が印象的だった。ヤブキタ発祥の地なので特産のお茶をもっと知ってもらおう活動をこれからも続けたい」と話しました。



今月のオトナ女子短大 *シズ*カレ* 2021年度〈第8回〉

～ 茶産地当てクイズに挑戦! ～

今回のシズ*カレは、18人が参加し、新茶の季節を楽しみました。担い手支援課の野崎職員が、全国の茶産地や品種、製法などを説明。3産地のお茶を飲み、色や香り、味で産地当てクイズを行いました。参加者は「香りも味も違いが分かるが、当てるのは難しい」と大盛り上がり。おいしい茶の淹れ方も学び、新茶を味わいました。

(5月13日)





美和堂農経センター
宇佐美侑子



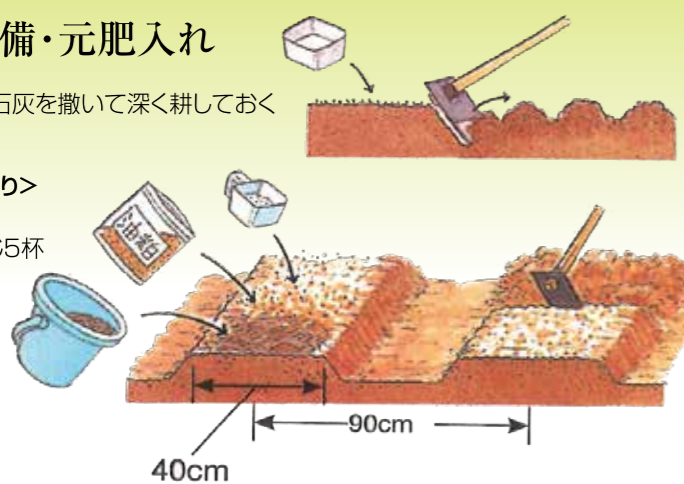
栽培のポイント

ハクサイの種まきの適温は15～20℃で、その時期に最大の生長をさせることが大切です。最適期は5～7日と短いので、品種や地域の特性に合ったまき時を守りましょう。また、結球するためには葉数と十分な葉の大きさが必要なので、肥料切れさせないことが重要です。

1 畑の準備・元肥入れ

半月以上前に石灰を撒いて深く耕しておく

- <畝の長さ1mあたり>
- 油粕／大さじ5杯
 - 化成肥料／大さじ5杯
 - 堆肥／7～8握り

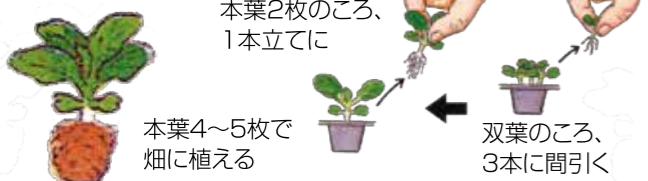


植えつけ日が近づいてきたら、畝全体にばらまき、15～18cmの深さによく耕す。

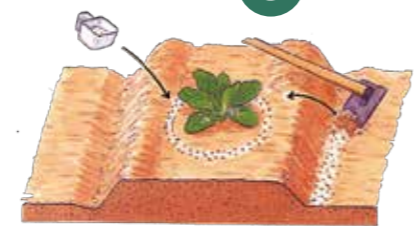
2 苗づくり

種子は1穴に3～4粒まき、2mmくらいの厚さに覆土する
(128穴のセルトレイが便利。用土は育苗専用のものを使う)

苗の仕上げ



5 追肥



- 第1回** <1株当たり>
植えつけ20日後、株のまわりにばらまき、軽く土に混ぜる ●化成肥料／大さじ1杯
- 第2回**
1回目の20日後、畝の片側に施し、土寄せする ●化成肥料／大さじ1杯
- 第3回**
畝全体が葉で覆われる前 ●化成肥料／大さじ1杯

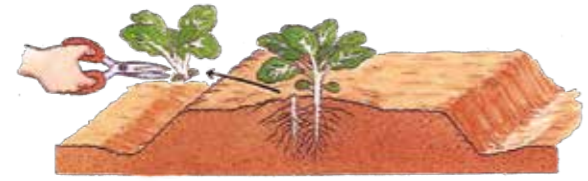
3 植えつけ

水はけの悪い畑では思い切って高畝にし、畝面が平らになるようにする



4 間引き(株定め)

本葉6～7枚のころ、間引いて1本立てにする。生育の遅れたものや葉の形・色の悪いものを除く



1株にした後で株元がぐらつかないように、少し土を寄せる

6 収穫

頭部を手のひらで押さえてみて固く結球しているものを収穫する



外葉で包んでポリひもなどで縛っておくと寒さによく耐えるので、遅くまで畑に置くことができる

鍋料理などに欠かせない 冬野菜の主演。



★栄養
ビタミンCが多く風邪の予防や免疫力向上に効果があるとされ、カリウムやカルシウムなどのミネラル類も豊富に含まれます。水分が多く、低カロリーなのも魅力です。

★食べ方いろいろ
柔らかい内葉は甘みを生かし鍋料理やサラダに、芯は煮込み料理や

栽培は大型のもので80～100枚、小型のものでも60～70枚の多くの葉によって球ができあがっているため、これらを十分に肥大させることが必要です。根は細根が多く土中で浅く広く伸びるので、元肥は堆肥などを多めに施し、早い育ちに遅れないよう追肥も欠かせないようにしましょう。とくに結球開始期までの追肥は念入りに。

★病害虫の防除
葉が柔らかいため育苗中や定植後アブラムシにやられやすく、生育盛りに入ると軟腐病、黒斑病、べと病などに注意が必要です。生育初期には防虫ネットの被覆、その後は薬剤の早期散布で防除しましょう。

害虫	アオムシ・コナガヨトウムシ アファーム乳剤 アブラムシ類・カブラハバチ
病気	モスピラン顆粒水溶剤 白斑病・黒斑病・べと病・白さび病 ダコニール1000
軟腐病	スターナ水和剤

有効な農薬

ハクサイの栽培カレンダー
【露地栽培の場合】

	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								●	●			
植えつけ								●	●			
収穫	●									●	●	●

○早生種 ●中～晩生種

「まるうめ共同茶業組合」は、標高400～1,000mに茶畑が点在する茶工場です。「梅ヶ島は寒暖の差があり、きれいな山の水と霧が立ち込める環境だから力強く香り高いお茶ができる。それを作り続けてきた」と話すのは組合長の志村さん。

古くはコンニャクや桑、麦などを栽培していた梅ヶ島地区でお茶の栽培が盛んになったのは1950～60年頃。それから40年近く各茶工場が切磋琢磨してきましたが、高齢化や茶の消費に陰りが出始めた97年4月、4つの茶工場が合併して「まるうめ」が誕生しました。

合併時、志村さんたち若い後継者は「梅ヶ島の茶の特徴である山の香りが残るお茶作り」にこだわることを決めました。「石激る垂水の里のこくり茶梅里」や標高1,000mで栽培する「高山茶」は、透き通った山吹色で甘み、うま味、苦み、渋味のバランスの良さで力強い香りが際立ちます。

栽培では、標高が高い梅ヶ島の一番茶には病害虫が発生しにくいことから、ほぼ無農薬を実現。加えて、茶の木の枝をなるべく増やさず、栄養の行き届いた大きな新芽を育てる「芽重型仕立て」で、収穫量は減りますが良質のお茶を生産することに注力しています。他にも静岡大学の学生たちとの交流から、気軽に飲めるティーバッグ茶の販売を取り入れるなど、時流に沿った取り組みもしてきました。

「合併して工場が大きくなり機械化しても、山の香りがしっかり残るお茶作り」にこだわってきた。この山のお茶を残したい」と志村さんは話します。

まるうめ共同茶業組合組合長

志村春男さん (69)

◎今月「E」の香りが残るお茶作り」に取り組む



力強く香り高いお茶作り
に
こだわりたい。

収穫が近づき新芽の状態を確認する志村さん



TRY ぎ・PRESENT

まるうめの「石激る垂水の里のこくり茶梅里」を
抽選で5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 2021年7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。



「石激る 垂水の上の早蕨の 萌え出づる春になりけるかも」という万葉集の和歌から名づけたお茶です。



梅ヶ島大代地区の茶畑



妻の和代さんと

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

子育て中の養育者の心のケアについて

Q 子育て中にストレスを溜めないためには、どうすればいいでしょうか?

A 子育てが“生きがい”では疲れてしまいます。子育て以外にもあなたが楽しめること(仕事や趣味など)があるとよいかと思います。



子育て以外の楽しみも
見つけましょう



新型コロナウイルス感染症の流行によって、私たちの暮らしはすっかり変わってしまいました。子育てもより孤立しやすい状況となっています。遠方の祖父母や親戚との交流が減り、人の集まる場所を避け、さらに父が仕事で忙しいとなれば、主に母のみで子育てをしているという方もたくさんいらっしゃると思います。

日常に追われ、自分がストレスを感じていると気付けない場合もあります。「わたし、疲れていないかしら」とふと振り返ってみてください。

周囲の方は、少しでも良いので母が1人で休める時間を作ってあげてください。ゆっくりお風呂に入るとか、美容室に行くとか、1人でコーヒーを飲むとか、そのくらいの時間でいいのです。慣れてきたら、その時間を少しずつ伸ばしていきましょう。お仕事や学校には休みがありま

すが、“お母さん”には休みがありません。“お母さんお休み”の日が作れないか、お父さんとお子さんでぜひ相談してみてください。

◎ここでは、主に母が子育てをしているという視点でお話しました。状況はご家庭それぞれで違ってくると思います。ご家族みんなで、話し合ってみてくださいね。

JA静岡厚生連静岡厚生病院
小児科医師

田所 愛弓



My town. My favorite!



職員リポーターがおススメ

この町の わたしの 好きなところ



●リポーター
薬科営農経済センター
平野友香子

お山の中の和カフェ 茶の芽



おいしいお茶とお団子。時間を忘れて癒されて

葵区大原の国道362号線沿いにある和カフェ「茶の芽」をご紹介します。急須から淹れるお茶のおいしさを伝えたいと森田製茶さんが元々あった茶の小売店を改装し、5年前にオープン。店内は、茶室と小庭があり和の風情が漂う落ち着いた雰囲気です。

高級煎茶から普通煎茶、抹茶ラテなどのお茶や、焼きだんごやほうじ茶プリンなどお茶によく合うスイーツがメニューに並びます。おすすめはお茶と焼きだんご、練り切りがセットになった「伝説セット」。なにが伝説かというと、このお茶は静岡茶の茶祖・聖一国師の生家の茶園を改植して育てた貴重なお茶なんです。約60°Cのお湯で淹れる一煎目は、お茶の濃厚なうま味にびっくり! 淹れ方はスタッフさんがいてねいに教えてくれるので、二煎目、三煎目と変わっていくお茶の味わいを楽しんでください。

6月から販売されている「抹茶かき氷」と「ほうじ茶かき氷」は、茶葉をどじ込めた氷を削っているため、味が最後まで薄まることなく、お茶好きにはたまらない逸品です♪

オクシズの山間にあるお茶カフェで、優しい接客とおいしいお茶の癒しのひと時を過ごしてみたいかかでしょうか。



◎おすすめの「伝説セット」



◎ほうじ茶と黒みつの甘みが絶妙な「極上ほうじ茶プリン」



◎聖一国師生家の茶畑

お店info

- 静岡市葵区大原1827
- TEL/054-270-1313
- 営業時間/10:00~17:00 (L.O 16:30)
- 定休日/月曜日・第4火曜日
- 駐車場/全8台



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?!

組合員大学【第2講】 自己改革

5/24日



第2講のテーマは「総代、総代会とは」。21人が参加し、JA静岡中央会の職員から、総代会、総会の仕組みや役割などを学びました。後半は、野菜ソムリエの天野友江さんが夏野菜の特徴や食品ロスの現状について紹介。また天野さん考案の管内のブルーベリーを使ったカレーを試食し、SDGsや地産地消について意識を高めました。

◎新茶シーズンを盛り上げる



一煎パックプレゼント



しづはた新茶フェア

しづはた宮農経済センターとじまん市が協力して、八十八夜である5月1日に同敷地内で新茶や冷茶ボトルの販売、飲み方や効能などをPRし、新茶シーズンを盛り上げました。来場者は「毎年地元の新茶が楽しみ。家でゆっくり味わいたい」と笑顔。4月30日には、南部じまん市で広報課職員が新茶煎パックのプレゼントを行いました。

駿河区有東
岩崎晋也さん

米



市内の自宅から袋井、磐田の圃場へ通い、出作にてお米を専門に栽培しています。毎日が米作りの勉強ですが、良い米を栽培し、消費者の方々に届けられるように頑張っています。

LINK to 駿河区小坂 小野田潔和さん を紹介します。
「よろしくお願いします!」

葵区梅ヶ島
望月大嗣さん

原木舞茸・野菜
梅ヶ島地芋



農業を本格的に始めてまだ2年目ですが、畑を少しずつ拡大しながら原木舞茸や在来野菜など、土地柄を活かした野菜作りを目指しています。今年はナスの盛夏収穫と、ほうれん草の寒締め栽培にチャレンジしたいです!

LINK to 葵区梅ヶ島 望月吉美さん を紹介します。
「今度畑にお邪魔させてくださいね!」



葵区瀬名
中川鈴江さん

野菜



コロナ禍のためどこにも出かけられない今、歳とともに体にも変化があり足腰が思うように動きません。皆さんはどうして過ごしているのかしら?でも、

友達が手芸を教えるので自分の小物を作っています。

LINK to 葵区瀬名川 堀越隆正さん を紹介します。
「早くマスクなしで旅行に行きたいです」

駿河区西平松
海野保さん

イチゴ・野菜



久能山東照宮の近くで石垣イチゴを栽培しています。昨年からは石垣イチゴを使用したかき氷を始めました。今年はショウガを使用したかき氷も販売します。ぜひ遊びに来てください。

LINK to 駿河区西平松 海野博明さん を紹介します。
「何かとご指導お願いします」



Thank you!

OASIS 読者め〜る



新しい「お茶喫茶」の記事に興味深く読みました。新茶を淹れるときの温度が高すぎたので、湯冷ましを使い70〜80℃に冷ますこと、ていねいな淹れ方がおいしい新茶になることが参考になりました。また、煎茶のジヤムがあることを知り、お茶に関連した商品があるということも多くの人に知ってもらえれば良いですね。
〈葵区/女性/64歳〉

毎月楽しく読んでいます。新茶の季節ということもあり、私のお気に入りの店であるchagamaさんが載っていて嬉しかったです。レシピがあったのもとても良かった♡お茶スコーン、作ってみます。
〈駿河区/女性/26歳〉

緑茶が好きで毎日3杯以上飲んでいますが、特集で紹介されている正しい淹れ方をしなかつたので、今度やってみます。
〈駿河区/男性/39歳〉

RE: 煎茶を使った商品や新しい飲み方など、お茶のスタイルも多様化してきていますね。当JAのYouTubeにも緑茶でチャイを作る「緑Chai」のレシピを掲載していますので、ぜひご覧くださいね♡



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静岡市女性大学「シズ・カレ」第8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 2021年9月～2023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

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 10名 授業料 年間 5,000円

応募締切 2021年7月9日(金)

お申込み・お問合せ

JA静岡市営農課 TEL.054-288-8440

※託児(1歳以上)承ります。1歳未満の方はご相談ください。
子育て中の方もお気軽にご参加いただけます。(有料)

応募フォームは
こちらから→



2020.10月 ハーブバリウム作りの様子

1年次カリキュラム (2021年9月～2022年7月)

2年次カリキュラム (2022年9月～2023年7月)

日程	内容	日程	内容
第1回 2021年9月9日(木)	ランチ交流会 7・8期生交流会	第1回 2022年9月8日(木)	ランチ交流会 8・9期生交流会
第2回 10月14日(木)	ソーセージ作り ヒツジの腸で作る本格派	第2回 10月13日(木)	おうちde簡単パン作り おうちでパン作りを 楽しもう
第3回 11月11日(木)	フレーバーティー作り フルーツティーや ハーブティーを作ろう	第3回 11月10日(木)	麺で手作り調味料 塩麴、しょうゆ麴などを 作ろう
第4回 12月9日(木)	手打ちそば作り 自分で打ったそばで 年越しを	第4回 12月8日(木)	お飾り作り 手作りのお飾りで お正月を迎えよう
第5回 2022年2月10日(木)	みそと豆腐作り 大豆を使って 手作りの味を学ぼう	第5回 2023年2月9日(木)	静岡のイチゴを知ろう イチゴを使った スイーツ作り
第6回 3月10日(木)	静岡のミカンを知ろう ミカンの選果場見学と マーレード作り	第6回 3月9日(木)	ぼたもち作り お彼岸にあわせて ぼたもちを作ろう
第7回 4月14日(木)	乳和食 牛乳を使った減塩和食作り	第7回 4月13日(木)	こんにゃく作り こんにゃく芋から 手作りしよう
第8回 5月12日(木)	静岡の新茶を味わう 静岡茶の歴史を学び おいしく淹れる	第8回 5月11日(木)	静岡の新茶を味わう 静岡茶の歴史を学び おいしく淹れる
第9回 6月9日(木)	介護 介護について勉強しよう	第9回 6月8日(木)	静岡の桃を知ろう 「長田の桃」について学ぼう
第10回 7月14日(木)	卒業式 アレンジフラワー作り	第10回 7月13日(木)	卒業式 簡単押し絵作り

※日程、内容は変更になる場合もあります。

JA静岡市担い手サポートリース

JAサポート

JAMLスクラム&ワンチーム

担い手農家

JA担い手サポートリースを使って、
生産拡大と経営安定を図りましょう!

若い担い手を増やし
農業の承継問題を
解決したい

設備導入費用を
抑えたい

実現性の高い
就農計画を立てたい

産地を活性化
地域の農業振興を支援したい

営農指導と資金支援両面で
サポートできないか?

就農・規模拡大を
後押ししてくれるサポートはないか?

特徴

動産総合保険付きで安心!
風水害、破損等を保証!

減価償却や固定資産税の
支払い対応も不要で
ラクラク!

リース活用により
費用を平準化。
毎年のコストを容易に把握!

あなたの農業経営に最適なリースプランを策定します。【お問い合わせは各営農経済センターまで】

農業経営に必要な資金を強力にサポート

アグリマイティー資金

- JAバンク静岡 ▶ 保証料全額助成
- JAバンク利子補給 ▶ 当初3年間 実質金利 0.3%
(100万円以上のお借入の方に当初3年間1%利子補給)

農業近代化資金

- JAバンク静岡 ▶ 保証料全額助成
- 県・市等からの利子補給があり ▶ 実質金利 0%

◎詳しくはお近くのJAの農業資金担当者までお気軽にお問合せください。

JA農業機械大展示会 についてのお知らせ



例年7月上旬に開催しているJA農業機械大展示会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催を見合わせ、情勢をみながら秋頃の開催を予定しています。開催の有無につきましては、決定次第広報誌等でお知らせいたします。

准組合員・JA利用者の農業体験

自己改革



長が楽しめると話しました。

5/20*

今回は苗の定植作業。南部じまん市出荷委員長の長谷川和義さんとJA職員が講師となり、定植の注意点や支柱の立て方を指導しました。講義では稲吉種苗(株)の望月敏弘社長が、接ぎ木苗の特徴や苗を選ぶポイントなどを説明。参加者は本格的な栽培法を知ることができました。

じまんの農業塾〈第2回〉

◎ナスの定植と支柱立て

農業塾は、農業の現場で実践的な学びが聞かれました。



5/15*

アグリスクール ◎ジャガイモの収穫

東部営農経済センター

葵区福田ヶ谷 祖父 大塚寿彦さん 祖母 則見さん

はるき
山本遥輝くん(2歳)



★車が大好き
毎日元気に走り回っています

♪ いつも元気に走り回っています!
二人とも恐竜やトミカが大好きです!



あいと ゆうと
長島愛都くん(5歳) 祐社くん(3歳)

葵区井川 祖父 長島義幸さん 祖母 百代さん

クイズに答えてプレゼントをもらおう!



OASIS QUIZ

今回のTRY・ざ・農業では、梅ヶ島地区で、山の香りが残るお茶作りに取り組む志村さんを紹介しました。志村さんが組合長を務めるのは何という組合でしょうか?

「○○○○共同茶業組合」

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 2021年7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

5月号オアシスクイズの答え▶3g

生活に役立つ情報

確定申告書関係書類の見直しと整理

こんにちは。今年1月からJA静岡市の顧問税理士になった高橋政弘です。税務行政に40年奉職・税理士17年目の令和3年4月15日、令和2年分所得税、消費税・地方消費税及び贈与税の確定申告がコロナ禍、最終日となりました。この間、多くの組合員の皆さまと面接・電話でお話しさせていただきました。電話の向こうで「先生、終わったよ」の一声に安堵し、また、税務の一端を担うJA職員の皆さんからの「相談ですが」の内容は、正當に判断されていた「確認」であり、豊富な知識と経験は税の理解者であると認識を新たにしました。税務行政を勤めた私が、再度この職場で仕事をさせていただく幸せを痛感しています。



税理士
高橋政弘

確定申告書関係書類の見直しと整理
確定申告では、1年間の記帳と原始記録(見積書・領収書等)を保存し、記帳と原始記録によって所得金額を計算しています。

- 1 税額を多く申告していたとき
「更正の請求書」を税務署に提出し、納め過ぎた税金を還付してもらいます。更正の請求は、各年の申告期限から5年以内に提出することができます。
- 2 税額を少なく(還付税額を多く)申告していたとき
「修正申告書」を税務署に提出し、新たに納付すること

- 1 所得税の予定納税
令和2年分の所得金額や税額を基にした基準額が15万円以上のときは、令和3年分の予定納税が必要です。納税は税務署から納税通知が届きます。



- 2 消費税の中間申告
令和2年分の確定消費税が48万円を超えるときは、令和3年に中間申告(納付)が必要です。納税額は税務署から通知があります。不明な点などがあればご相談ください。



申告内容をきちんと把握しておきましょう

知があり、基準額の3分の1を、第一期は7月31日まで、第二期は11月30日までそれぞれ納付することになります。

