

オアシス JA 静岡市

特集

安全・安心な加工品づくりのための
ホップステップ HACCP! ハサップ



HOP step BEER!

2021

9

Vol.248

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

オアシス

2021

9

Vol.248

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

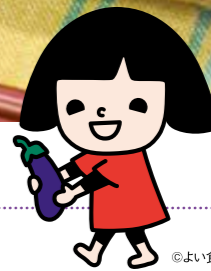


南の駿河湾から北の南アルプスまでを管内とするJA静岡市は、食材の宝庫！家族みんなが笑顔で食事を楽しめるよう、旬の地元農産物を使った“とっておき”のレシピを紹介します。

包む手間なし!! ◎簡単ナス餃子♪



大塚がんごころの食生活



皮も食べるべき!

ナス



ナスはクセのない味わいと、加熱したときのなめらかな食感が特徴で、幅広い料理に使える野菜です。濃紫色の皮に含まれるアントシアニン系の色素「ナスニン」は抗酸化作用があり、がんや動脈硬化、高血圧などの生活習慣病の予防に役立つといわれています。へたの切り口がみずみずしく皮にハリとツヤがあるものを選び、ぜひ皮ごと使いましょう。

材料(2人分)

- ・ナス…小2本 ・豚ひき肉…120g
- ・キャベツ…60g(2枚くらい) ・大葉…5枚
- ・ごま油…大さじ2

- 【A】
- ・すりおろしニンニク…小さじ1/2
 - ・オイスターソース…大さじ1/2
 - ・しょうゆ…小さじ1 ・塩・こしょう…少々

つくりかた

- ① ナスはヘタを取り、縦5mmくらいの厚さに切る。耐熱皿に並べ、電子レンジで600w・1分加熱し、水気をとっておく。
- ② キャベツと大葉はみじん切りにし、豚ひき肉、【A】の調味料を加えてよく混ぜる。
- ③ ナスに②の具をのせ、半分にたたむようにして包む。
- ④ フライパンにごま油を入れて熱し、中火で5~8分、両面を蒸し焼きにする。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

日本平動物園 猛獣館299

(にっ・きゅつ・きゅ〜)



ホッキョクグマやライオン、ジャガーなど8種類の動物を展示。
いろいろな角度から、間近で動物たちの迫力ある姿を観察することができます。



◎青壮年部ビール事業

梅ヶ島・薬科地区の耕作放棄地を活用してビールの原料となるホップを栽培。100%静岡市産のホップを使用したオリジナルのクラフトビールを作っています。今年度は、静岡青年会議所と協力して柵作りや収穫を行っています。

◀ 今月の表紙 ▶



OASIS TOPICS

- ・大川小中学校で茶の挿し木
- ・すっぱみかん目揃え会
- ・井川で高冷地キャベツ栽培
- ・ホップ収穫
- ・「ソレイユくらぶ」開講
- ・久能小でイチゴの石垣積み替え
- ・南部じまん市出荷委員会が座談会開く

青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート

- ・ソーセージづくり
- ・JAしみず女性部と交流会
- ・県発表大会
- 今月の*シズ・カレ*/卒業式・コサージュづくり

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ~ホウレンソウ~

TRYぎ・農業

メロン栽培に挑戦する/葵区飯間 栗田 久さん

この町のわたしの好きなど

健康情報 いつも元気! Q&A

災害時の応急手当 ~やけどの場合~

JAだより&読者めーる

組合員紹介リレー オアシスピープルリンク

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 「ナス」

特集

HACCPってなあに？

硬い言葉で言うと、HACCPとは食品衛生上の「危害要因分析重要管理点」という意味で、食品衛生管理の手法のことです。食品衛生上の危害発生を防止するために、特に重要な工程を管理するための取り組みです。

もう少し簡単に言うと……

Hazard (危険な要因を)
Analysis (分析して)
Critical (重要な)
Control (管理の)
Point (要点を定めて監視する)

つまり、特に食品の事故につながりかねないポイント(従業員の手洗いや食品の温度管理など)を、収穫から加工の過程で衛生管理計画を立て、記録・保存するといった共通ルールのことです。



ということです。

対象になる人は誰？

原則として食品を扱うすべての事業者(食品等事業者=食品の製造・加工・調理・販売、飲食店等)が対象です。農産物を切る・煮る・調理する・乾燥させるなどの加工をして販売する方が対象です。農産物を何ら加工せずそのまま出荷する場合は義務の対象とはなりません。



どんな食品が対象？

例を挙げると、惣菜や菓子、ご飯類、漬物全般、ジャム、茹で野菜(タケノコや山菜などの水煮)、干し野菜・果物、みそ、コンニャク、モチ、茶など。対象になるかわからない場合は保健所などで確認するようにしましょう。



危害要因ってどんなもの？

- ◎ 生物学的要因 …… 器具や棚のカビ、細菌増殖による食中毒
- ◎ 科学的要因 …… 農薬や洗剤の混入、添加物の誤計量
- ◎ 物理的要因 …… 器具や虫などの異物混入



安全・安心な加工品づくりのための

ホップ ステップ HACCP!

ハサップ

令和3年6月1日から、すべての食品事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。じまん市加工品出荷者衛生講習会でも取り上げましたが、もう一度「HACCPってどんなもの?」「何をチェックすればいいの?」というHACCPの基本をご紹介します。





生産から販売まで切れ目ない衛生管理を徹底しましょう！

収穫・出荷調整・運搬について

| | | |
|---|---|--|
| <p>① 体調管理 発熱、腹痛、下痢、咳などの症状、手指のケガがある場合は作業を行わないようにしましょう。</p> | <p>② 服装 作業は清潔な服装で行いましょう。</p> | <p>③ 器具の管理 品目ごとに使用する器具を使い分けましょう。また、器具は常に清潔にし、こまめに消毒を行いましょう。</p> |
| <p>④ 使用水 農産物を洗浄したり、加工時に使用する水は、飲用できる水を使用しましょう。</p> | <p>⑤ 農作物 土がついているものについていないものは分別して扱います。</p> | <p>⑥ 運搬 使用する車両やコンテナは清潔に保ち、必要があれば洗浄・消毒しましょう。また、農産物と加工品はそれぞれ別の容器に入れるなど、区別して扱います。</p> |

加工・製造作業について

| | | |
|---|---|---|
| <p>① 体調管理 発熱、腹痛、下痢、咳などの症状、手指のケガがある場合は作業を行わないようにしましょう。</p> | <p>② 服装 専用のエプロンや帽子、マスクを着用し、収穫作業時とは違う靴に履き替えましょう。</p> | <p>③ 器具の管理 ボウルやまな板などは常に清潔にし、こまめに消毒を行いましょう。金タワシなどのかけらが混入しないよう、使用前後は器具の破損がないかチェックしましょう。</p> |
| <p>④ 原材料・製品の保管 原材料の品質の確認をし、他の食品やネズミ・昆虫からの汚染を防ぎ、適切な温度で保管しましょう。</p> | <p>⑤ 包装・表示 異物や包装の破損はないか、ラベル表示は正確か目視で確認しましょう。</p> | <p>⑥ トイレの洗浄 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブを中心に洗浄・消毒を行いましょう。</p> |

作業やチェック方法は一例ですので、さらに気づいた点を項目に入れるとより効果的です。HACCPに沿った衛生管理には正解やゴールはありませんので、計画したサイクルに沿って、衛生管理を改善していきましょう。
 また、農産物を加工せずそのまま市や量販店へ出荷する場合はHACCPの対象にはなりませんが、収穫バサミや器具、コンテナや運搬時の衛生管理には十分注意しましょう。

そこで！！まずは衛生管理の計画を立ててみましょう

| | |
|--|---|
| <p>① 一般衛生管理 施設設備の衛生、取扱者の健康・衛生など</p> | <p>② 重要衛生管理 食品衛生上の厳重に管理する必要がある衛生管理</p> |
|--|---|



①②に基づいて計画・実行・記録・検証(振り返り)ざっくりこれだけ4ステップ！

P: ①・②の衛生管理計画を立てる → **D:** 計画通りに衛生管理を実施 → **C:** 実施したことを確認・記録する
 → **A:** 記録を振り返り、問題がある場合は改善する
 → **P** へ戻り、改善した計画でスタート！

出荷者の衛生管理チェックリスト(例)

| 概要 | 作業 | 衛生 | 異物混入 | 項目 | チェック | |
|--------|------------------|--------|----------|--|---------------------------|---|
| 一般衛生管理 | 収穫 出荷調整 運搬 | 加工 | ○ | 発熱や下痢、おう吐など感染症が疑われるときは、作業を行わないようにしていますか？ | | |
| | | 加工 | ○ | 作業の前やトイレの後は手洗いをしていますか？ | | |
| | | 加工 | ○ | 清潔な服装、靴を使用していますか？また、手の爪を短く切る、もしくは手袋を着用していますか？ | | |
| | | | ○ | 農産物に直接触れるハサミやナイフ、収穫容器、手袋、器具・用具、はかり、出荷資材などは清潔に保っていますか？ | | |
| | | | ○ | 繰り返し使う収穫・運搬用コンテナなどは定期的に洗浄・清潔に保っていますか？車両・車両の荷台も衛生的に保っていますか？ | | |
| | 収穫 出荷調整 | 加工 | ○ | 作業の前後で作業場の清掃を行っていますか？運搬する車両、荷台、使用するコンテナや出荷用容器は清潔ですか？ | | |
| | | 加工 | ○ | 農産物の収穫・調整・加工に使用する水は、飲用できる水を使っていますか？ | | |
| | | 加工 | ○ | 刃物類を使用するときは、作業の前後で刃物類の数量を確認していますか？また、使用后、刃こぼれがないか確認していますか？ | | |
| | | 出荷調整 | 加工 | ○ | 衣服の胸ポケットに物を入れないようにしていますか？ | |
| | | 重要衛生管理 | 加工 製造 | 保管 | ○ | 原材料・製品の保管には、他の食品やネズミ・昆虫からの汚染を防止でき、適切な温度で保管していますか？ |
| 加工 | ○ | | | 加熱が必要な製品は、火の強さや時間、色、触感などで火の通りを確認していますか？ | | |
| 表示 | | | | ラベル貼付時は表示が正確か目視で確認していますか？ | | |

一般・重要衛生管理ポイントチェック表(例)

| 日付 | 一般衛生管理 | | | | | 重要衛生管理 | | | 特記事項 |
|-----|---------------|-------------|-----------------|-------------|-----------|-----------------|--------------|----------------|------|
| | 1. 食品取扱者の健康管理 | 2. 食品取扱者の服装 | 3. 器具の管理(洗浄・消毒) | 4. 使用水の衛生管理 | 5. 手洗いの実施 | 1. 原料の保管、下処理、殺菌 | 2. 加熱時の温度・時間 | 3. ラベル貼付時の製品確認 | |
| / / | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | |
| / / | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | |
| / / | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | |
| / / | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | |
| / / | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | |

事故につながりそうな工程を書き出し、チェック表を作ってみましょう。実施したら日ごとに記録を付け、問題があった場合には、①「どんな対処をしたか」②「再発防止をするにはどうするか」を書いておくと見返したとき便利です。

ビール作りで地域を活性化

青壮年部が、粟科地区と梅ヶ島地区の畑でビールの原料となるホップを収穫しました。部員やJA職員、静岡青年会議所会員など約40人が参加。5mの棚に伸びたツルからホップを丁寧に取りました。部員の玉井俊宏さんは「新しい品種も収穫できるよになってきている。栽培品種の選定や生産技術を高め、収穫量の増加をはかりたい」と話しました。

17
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/10・22

ホップ収穫



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

4
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/17

「ソレイユくらぶ」開講



「長田の桃」でスイーツづくり

小学生親子を対象に、地産地消や食生活について学ぶ「ソレイユくらぶ」が開講しました。8組18人の親子が農畜産物について学んだり、おはぎ作りやお茶の淹れ方教室など全4回を体験します。初回は「長田の桃」を使ったパウンドケーキとゼリー作りに挑戦。子供たちは熱心にレシピを聞いたり、親子で包丁を握って楽しく旬のスイーツを完成させました。

4
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/1

大川小中学校で
茶の挿し木



育てた茶の木を京都に

大川小中学校の生徒6人が、地元生誕の茶祖・聖二国師生家由来の茶の木を親木に挿し木を行いました。粟科営農経済センターと生産者の指導のもと生徒たちは自ら切り取った枝を調節し、約100本を丁寧に紙ポットに挿していきました。今後は生徒がかん水や被覆など管理し、8年生が来年5月の修学旅行で、京都市の東福寺境内に植樹する予定です。

イチゴ育む石垣を手入れ

久能小学校の3年生が、校内のハウスで「石垣イチゴ」の積み替えを行いました。地元生産者や南部営農経済センター職員など6人が協力。これまでの石垣を全て外し、土に堆肥や肥料を混ぜて元のように積み直しました。児童は「石が重かったけど、肥料を混ぜるのが楽しかった。イチゴを収穫して、学校のみんなと食べるのが楽しみ」と笑顔で話しました。

4
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/19

久能小で
イチゴの石垣積み替え



爽やかな酸味と香りが人気

静岡すっぱみかん普及委員会が、長田集出荷場で温州ミカンを色づく前に収穫する青ミカンの目揃え会を開きました。生産者やJA職員、飲食店の担当者など約20人が参加し、出荷基準の大きさや収穫時期を確認。同会の小野田潔和会長は「今年も順調に育っている。新しい商品も開発しているので、静岡の新名物になるよう生産に励みたい」と話しました。

9
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/2

すっぱみかん目揃え会



9
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/21

南部しまん市出荷委員会が
座談会開く



品質向上と出荷増量を目指して

南部しまん市出荷委員会は、会員と要望や意見を交換し運営に反映させるため、各地区で座談会を開催しています。美和地区では、座談会の前に講習会を開き、肥料や農薬メーカー、経済連の担当者が土壌改良のポイントや最新の農薬と資材を紹介。また、無料動画共有サイト「YouTube」を活用した生産技術や情報の収集方法を学びました。

9
OASIS TOPICS
OASIS TOPICS

7/9

井川で
高冷地キャベツ栽培



夏出荷を目指し生育状況を確認

生産者と営農・販売部門が連携し、標高約1,200mの井川地区で高冷地キャベツの栽培を始めました。夏場の品薄の時期に出荷できることから、有利販売による農家所得の向上と、しまん市の地場産率アップを目指します。この日は定植された約2万本の生育状況を確認。7月下旬から収穫が始まり、しまん市や青果店で10月上旬まで販売する予定です。

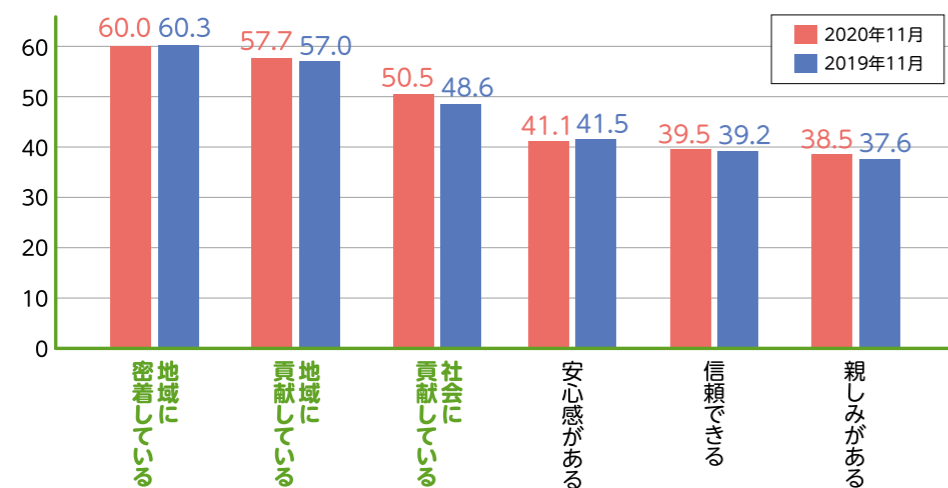
営農スタディレポート

「食料・農業・JAに関するアンケート調査(2020年度)」では、JAに対するイメージの肯定的意見のトップ3は「地域に密着」「地域に貢献」「社会に貢献」となりました。

ケーススタディ **46**

JAのイメージは地域密着

JA(農協)に対するイメージとして、それぞれの項目についての考えを全国各地の生活者に質問したところ、「地域に密着している」と回答した人の割合が60.0%とトップになりました。次いで「地域に貢献している」と回答した人の割合が57.7%、「社会に貢献している」と回答した人の割合が57.0%、「安心感がある」と回答した人の割合が50.5%となり、肯定的イメージのトップ3の項目がいずれも回答した人の半数を上回りました。前回と比較してもトップ3の順位は変わらず、肯定的なイメージがおおむね定着あるいは改善していることがわかります。



JA全中は2011年から、食料・農業・JAに関する生活者の意識や行動についてアンケート調査を行っています。定点観測調査により、結果を比較することで、生活者の傾向を把握して事業に生かしていくことを目的としています。対象となるのは、日本全国の地域、性別、年代の異なる2,500人で、今回の調査期間は2020年11月27日から2020年12月3日の6日間です。

耕そう、大地と地域の未来。

JA静岡市では、組合員や地域住民から親しまれ、喜ばれ、地域に貢献することを目指して平成23年度から「1支店1協同活動」に取り組んできました。支店の運営委員会と検討し、女性部や青壮年部、部農会や生産組織などにも協力いただき活動の輪を広げています。

食農教育活動

▶子供たちや地域住民への農業体験

地域活性活動

▶デイサービスや交通安全環境整備

仲間づくり活動

▶支店が企画するイベントや交流会

地域の課題を解決

▶農道整備や地域の公園などの清掃活動



●サツマイモのツル挿しやお茶摘み体験、組合員の皆さんと地域のカーブミラー清掃などを実施しています。納涼祭やミニデイサービスなど、早く再開したいです!

コロナ禍で農業祭やイベントなどの開催は難しい状況ですが、支店を拠点にした組合員や地域の皆さんとのふれあいの場を大切に、対策と工夫を凝らした取り組みをすすめていきます。

食料・農業・JAに関するアンケート調査から JAのイメージ②



青壮年部・女性部・シズ*カレ アクティブレポート



7/15

女性部
南部ブロック

ソーセージ
づくり

南部ブロック「ヤングママ」の部員6人が、ソーセージづくりを行いました。塩漬けの羊腸を使った本格的なソーセージは、おいしくてほぼ無添加でできると人気の講座です。女性部担当の横山係長は「この講座をきっかけに女性部に加入した人もいます。夏休みには食育活動として親子を対象に開きたい」と話しました。



JAしみず女性部と
交流会

女性部リーダー

7/21



JA静岡市とJAしみずの女性部役員25人が、当JA本店で初めて交流会を開きました。住んでいる地域や目的別に活動するグループなど7つに分かれ、人気の講座や抱える悩みなど活発に意見交換しました。両女性部長は「互いに交流を深め、コロナ禍でも一緒にできる活動を模索していきたい」と意欲をみせました。

7/26

青壮年部

県発表大会

JA静岡青壮年連盟が組織活動の活性化と強化を目的に、青年部発表大会を開きました。当JAからは海野大夢部長が、組織活動実績の部で「みんなで自らで盛り上げる青壮年部」をテーマに発表。JA東京むさしとの交流やオランダ視察研修、ビール事業など部員が一丸となって行う取り組みを紹介し、優秀賞を受賞しました。



今月のオトナ女子短大 *シズ・カレ* 2020年度〈第8回〉

コサージュづくり～6期生卒業式～

2020年度最後となるシズ・カレは、コサージュづくりを行いました。小長井智津子さんを講師に19人が参加。布やレース、ビーズを好みの色や形で組み合わせ、楽しくオリジナルの作品を作りました。卒業となる6期生は、大原組合長から卒業証書を受け取り、過去のカリキュラムの写真を振り返りながら思い出話に花を咲かせました。(7月8日)



1 畑の準備

種まきの10日以上前に石灰をまいて、深くよく耕しておく。堆肥は後から施す。酸性にきわめて弱く、pHが5.2以下では生育不良や立ち枯れが出やすいので、石灰の施用が欠かせない

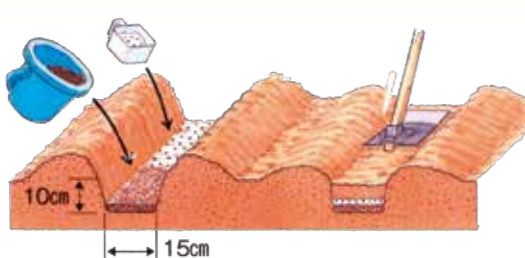
2 元肥入れ・まき溝づくり

溝まきの場合

<畝の長さ1m当たり>

- 堆肥 / 4~5握り
- 化成肥料 / 大さじ5杯

肥料の上に土をかけ、^{くわ} 鍬で底面が平らになるようよくならす



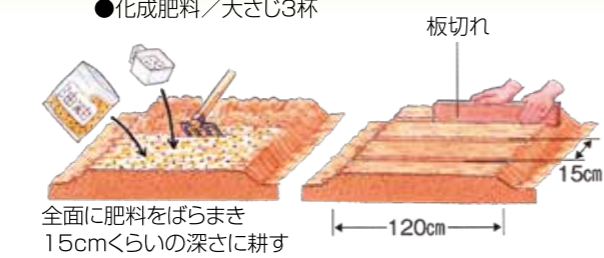
ベッドまきの場合

<畝の長さ1m当たり>

- 堆肥 / 7~8握り
- 油粕 / 大さじ5杯
- 化成肥料 / 大さじ3杯

あらかじめ石灰をまいて耕しておく

板切れ

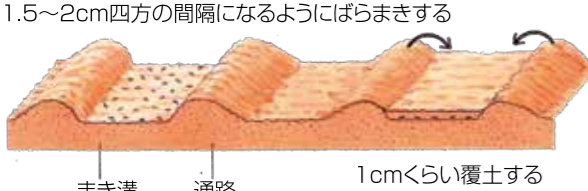


3 種まき

溝まきの場合

種をまく前に溝全面にたっぷり水をまいておく。後で覆土するのに困るので、上げた土はぬらさないこと

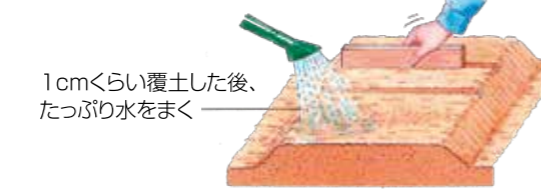
1.5~2cm四方の間隔になるようばらまきする



ベッドまきの場合

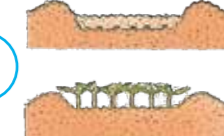
板切れで15cm間隔に、幅2cm、深さ1cmくらいまき溝をつけ、1.5cm間隔に種をまく

1cmくらい覆土した後、たっぷり水をまく



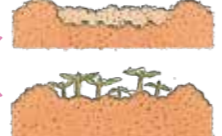
上手にそろいよく発芽させるには

良



まき溝の底面が平らで覆土の厚さが均一なら、発芽や生育がよくそろう

不良



まき溝の底面の凹凸があったり、覆土の厚さにむらがあったりすると、発芽や生育が不揃いに

4 間引き・追肥

溝まきの場合

第1回目 <畝の長さ1m当たり>

本葉1~2枚のころ込み合ったところを間引きし、3~4cm間隔にする

- 化成肥料 / 大さじ5杯



間引き後、畝の片側にばらまき、土とまぜるように鍬を入れ、株元に寄せるようにする

第2回目

本葉3~4枚のころ間引いて5~6cm間隔に

- 化成肥料 / 大さじ5杯



間引き後、第1回と反対側に肥料をばらまき、鍬を入れ株元に土を寄せる

ベッドまきの場合

間引きを2回し、そのつど追肥する

<1㎡当たり>


- 化成肥料 / 大さじ5杯

間引き後、畝間に追肥し、土を軽く耕す

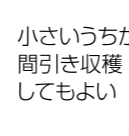


5 収穫

草丈が25cm程度になったら収穫。30cmくらいになっても味が楽しめる



小さいうちから間引き収穫してもよい



栄養豊富な緑黄色野菜



抜き菜もサラダで味わえる



ホウレンソウ

長田富農経済センター
山森好登

栽培のポイント

生育適温は10~20℃で、0℃前後で生長が停止しますが、-10℃くらいまで寒害を受けません。酸性土壌では本葉2~3枚で生育が止まり、葉の黄化が発生します。好適pHは6.3~7.0なので、石灰質資材を施用して土壌のpHの矯正を行いましょう。

★**栄養**
緑黄色野菜の中でも栄養価は抜群。なかでもβ-カロテンは、ホウレンソウ100gで1日必要量が取れます。脂溶性のカロテンは、油脂類と組み合わせると吸収しやすくなるので、炒め物やゴマあえなどがおすすめです。


★**保存**
乾燥を防ぐため軽く湿らせた新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。根を下にして立てておくこと日持ちします。軽くゆでてから冷凍保存もできます。

★**病害虫の防除**
ホウレンソウで多発する病気にべと病があります。密植で発生しやすく、カビが原因で、葉の表面に境界が不明瞭な黄色の斑点が現れ、葉の裏側には灰色でピロッド状のカビが見られるようになります。発生したら早めに薬剤散布を。葉の裏にも十分かかるように丁寧にいきましょう。
ヨトウムシやメイガなどによる葉の食害にも初期の防除が必要です。

立枯病 ↓ ◎タチガレン液剤

べと病 ↓ ◎コサイド30000

密植で発生しやすい。早めに殺菌剤を散布する。




害虫

ハスモンヨトウ
↓ ◎プレバノンフロアブル5

アブラムシ ↓ ◎ウララDF

周辺に雑草が多いと被害が大きい。べた掛け資材を被覆するか殺虫剤を散布する。



有効な農薬

ホウレンソウの栽培カレンダー

| | 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 | | | | | | | | | | ● | | |

※この他にも春まき、夏まきとトンネル栽培の秋まきもあり、1年中栽培が可能です。

18歳で農業を始め、今年で50年。葵区飯間のビニールハウスで、トルコギキョウとランタンキュラスの花卉に加え、現在はアールスメロン「グラシア」の栽培に力を入れています。

ランタンキュラスは12月から3月まで収穫し、その後球根を乾燥させるため、5月以降はハウスが空いてしまいます。そこで夏場の連作ができないかと考え、4年前からメロン作りに挑戦し始めました。

これまでさまざまな品種を試してみましたが、水やりのタイミングや梅雨の影響で果実が割れるなど、なかなか納得のいくものができませんでした。そこでJAの営農指導員と協力し、昨年「グラシア」にチャレンジ。水分管理がしやすい品種で裂果もなくなり、安定して生産できるようになりました。1本の株に1つだけ栽培することで、じゅわりと甘さの広がるメロンになるようこだわっています。

就農50年を記念して、今年度は昨年よりも400本増やし、約1,200本を定植。7月下旬から8月上旬に収穫し、850玉の出荷を目指しています。

今後は、メロンにオリジナルの名前を付け知名度を高めるなど、JAとタッグを組んで販売にも力を入れていきたいです。秀品率を上げていけるよう一つ一つを大切に管理し、これからも質の良いメロンを作り込みたいと思います。

葵区飯間

栗田 久さん
(68)

◎今月はメロン栽培に挑戦する



TRY ぎ・PRESENT

「野菜の詰め合わせ」を抽選で3名様にプレゼント♪

「8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8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 2021年8月15日回(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。



トルコギキョウは栽培歴26年



薬科営農経済センター繁田職員と

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

災害時の応急手当 ～ やけどの場合 ～

Q 火事などでやけどをした人がいたらどうしたらいいですか?

A やけどの程度にもよりますが、まずは水をゆるやかにかけて患部を冷やしましょう。

私達が住んでいる静岡県では、いつ大きな地震が起こってもおかしくないと言われています。大きな災害が起きた時、建物の火災等によりやけどを負うことがあります。軽度のやけどの場合は、自分でも応急処置ができるように知識を身につけておきましょう。



! 処置の方法

- ①意識がはっきりしていることを確認してください。
- ②きれいな冷水で冷やします(ペットボトルの水でも可)痛みがなくなるまで“15分以上”冷やし続けてください。衣服を脱がせようとすると水ぶくれを破ることがあるので、衣服を無理に脱がせようとせず、衣服の上から冷やしてください。
- ③やけどしたところを清潔なガーゼやタオル、シーツなどで覆います。やけどしたところには何も塗らないでください(薬、アロエなど)。
- ④医師の診察を受けてください。



! やけどの程度

- 第I度熱傷** 皮膚が赤くなる。腫れる。ヒリヒリと痛い。
- 第II度熱傷** 水ぶくれができたり、ただれたりする。感染の可能性あり。
- 第III度熱傷** 皮膚が白く、または黒く硬くなる。ほとんど痛みを感じないが、その周辺部の痛みが激しい。皮膚移植の対象となる

⊕ III度およびII度の広範囲なものは重症度が高く、早期の医師の診察が必要です。

◎この方法は普段のやけどの時にも有効です。応急処置をした後に病院等へ搬送することで、負傷した方の痛み等を軽減することができます。いざ!!!という時のために身に付けておけば役に立つ時が来るかもしれません。

JA静岡厚生連静岡厚生病院
外来看護師
遠藤 綾



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



自家製野菜をたっぷり使ったレストラン

今月は、久能の国道150号線沿いにあるファーマーズレストラン「ドン・ファーム」さんをご紹介します。オシャレで開放的な店内からは駿河湾が望め、静岡にいながらリゾート気分を味わえます。

オーナーで農家でもある畑田さんが「久能の美味しいものと、きれいな景色で、豊かな気持ちになってほしい」と昨年オープン。どの料理にもたっぷり使用されている野菜は、創作する料理をイメージして、トマトや葉ショウガ、ネギを中心に年間40種類以上も栽培しています。朝採りなので新鮮そのもの! ランチはスープ・前菜・パスタかピザ・ドリンクのAランチ、さらに肉料理とジェラートがつくBランチがあり、夜はアラカルトやお酒を楽しむことができます。人気のピザは窯と粉を本場ナポリから取り寄せたそう。サクッとモチモチとした食感は絶品です。また、この窯で素焼きした野菜は、本来のうま味と甘みが凝縮され、「野菜ってこんなにおいしかったんだ!」と思わず笑みがこぼれてしまいます。

地元で作られる釜揚げシラスやしょうゆ麴、さらに畑田さんが店の前の海で釣ったタイなど久能の美味しい食材をフル活用し、ここでしか味わえない料理ばかりです。また、採れたて野菜やオリジナルのジャムなども販売しているので、そちらもぜひチェックしてみてください。



◎特製トマトソースのパスタ ◎Aランチ(税込1,815円) ◎Bランチ(税込2,750円)

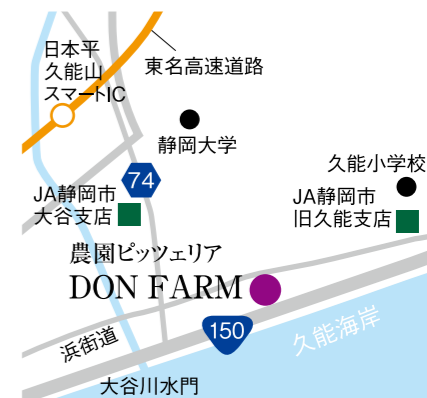
●リポーター
南部営農経済センター
大村祐敬

農園ピッツェリア
DON FARM
ドン ファーム



お店info

- 静岡市駿河区西平松480-2
- TEL/054-238-7330
- 営業時間
ランチ◎平日 11:30~14:00 LO
(土日祝 11:00~14:00 LO)
ディナー◎18:00~21:00 LO
- 定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
- 駐車場/有



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?!

駿河区中平松
海野明義さん

葉ショウガ
イチゴなど



久能で葉ショウガ、イチゴを中心に野菜を作っています。長引くコロナの影響で子供の競泳の大会も無観客続き。早くコロナが終息して以前のように応援に行けるようにと願いながら働く毎日です。

LINK to 駿河区丸子 西川雅祥さん を紹介します。
「よろしくお願いします!」

葵区俵沢
大村元久さん

柿・枝豆



果樹・野菜20種類くらいを少しずつ栽培して、じまん市へ出荷しています。趣味は、邦楽器です。津軽三味線を聴かせると、おいしい柿になります。(冗談です)

LINK to 葵区野田平 望月昭男さん を紹介します。
「自然薯待ってるよ」

駿河区青沢
萩原利光さん

イチゴ



私は就農して3年目になります。久能でイチゴを栽培・販売しています。まだ未熟者でわからないことも多々ありますが、がんばっていきたくと思っています。

LINK to 葵区俵峰 杉山喜紀さん を紹介します。
「今度ご飯食べに行きましょう」

駿河区西平松
長島康晴さん

イチゴ



久能地区で観光イチゴ農園を営んでいます。昨年来コロナウィルスの影響でお客さまは減りましたが、固定客の皆さまや孫の保育園の先生方にたくさんのイチゴを買っていただきとても感謝しています。

LINK to 駿河区安居 原博幸さん を紹介します。
「お互いにイチゴ作りががんばりましょう」

じまんの農業塾【第4回】 ◎ナスの収穫・管理と出荷調製について

今回は、ナスの収穫と芽かきや誘引などの管理作業を行いました。講義では長谷川和義出荷委員長やJA職員が講師となり、収穫したナスの規格を測ったり、傷や虫食いに気を付けて袋詰めを行いました。生産履歴帳の書き方なども学び、じまん市への出荷に向けて準備しました。



7/15*



自己改革
だより

新規就農者養成講座
「新生」第2回

新規や親元就農者、帰農者を支援する「新生」の第2回は「就農計画書の作成」です。担い手支援課の野崎職員が、作物の選定や営農形態、販売方法など、計画に必要な事項を具体的に説明。参加者は課題を洗い出し、就農計画をより具体化する作業に取り組んでいきます。



7/15*

7/20*

組合員大学 第4講

第4講は、三津山専務が「農協運営と組合員の意思反映」をテーマに、農協法や組合員の声を活かす意思反映の仕組みを説明。後半は、(株)ふるさと支援研究所の清水進代表取締役が講師となり、クラウドファンディングについて講義し、足久保ティークスの事例を通してインターネットを活用した資金調達の方法を学びました。



役が講師となりクラウドファンディングについて講義し、足久保ティークスの事例を通してインターネットを活用した資金調達の方法を学びました。



Thank you!

OASIS 読者め〜る



!!! これからも地域のお店や情報を紹介していきます。お楽しみに!

オアシスを見て「茶の芽」へ行ってきました。雰囲気よかったです。お茶を買って、かき氷を食べました。またいろいろな情報をお願いします。
〈駿河区/男性/69歳〉

てほしいですね。

7月号「TRYぎ農業」掲載の志村さんへのお便りが数多く寄せられました。梅ヶ島のお茶を守る姿勢と柔らかな笑顔のギャップが素敵な志村さんでした。梅ヶ島のお茶、がんばってほしいですね。
〈駿河区/女性/61歳〉

梅ヶ島の豊かな自然の中で力強く香り高いお茶作りをされている志村さん、穏やかな笑顔が素敵でした。こくり茶梅里、ぜひ味わいたいです。
〈駿河区/女性/50歳〉

「TRYぎ農業」いつも楽しみに拝見しています。毎日10杯以上飲むほどお茶が大好きなので、「まるうめ」のお茶のことが志村さんの顔と一緒に知ることができてよかったです。以前、梅ヶ島のペンションに泊まった時、無農薬のお茶を購入したことを思い出しました。もしかしら志村さんが作ったお茶だったのかもしれない。あの香りが忘れられません。
〈駿河区/女性/50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。



移動金融車「オクシズ号」が運行します

旧安倍6店舗の統廃合を実施した際、補完措置として旧支店へATMを設置しました。今回、さらに組合員・利用者の皆さまの利便性向上を目的に、**移動金融車「オクシズ号」**を運行することになりましたので、ぜひご活用ください。

詳細につきましては、各地区で説明会を開催してまいりますので、組合員・利用者の皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。



移動金融車の運行開始日：2021年10月1日(金) 予定

| 運行日 | 地区 | 移動金融車の取扱業務について | |
|-----|---------|----------------|------------------------------|
| 月曜日 | 大河内・梅ヶ島 | ①普通貯金の入金・出金 | ⑤振込 |
| 火曜日 | 大川・清沢 | ②定期貯金の受入・解約 | ⑥市税・県税・公共料金の収納 |
| 水曜日 | 玉川・梅ヶ島 | ③定期積金の掛込・解約 | ⑦普通貯金通帳・キャッシュカード・印鑑の紛失等の事故受付 |
| 木曜日 | 大川・清沢 | ④通帳の記帳・繰越 | ⑧各種相談受付 |
| 金曜日 | 大河内・玉川 | | |

※井川地区は「ふれあい相談員」が出向きます。

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】 2021年9月～2022年3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/選ばれた方に通知いたします。
 【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】 2021年9月10日(金)

◎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 ⑨E-mailアドレス(インターネットでの回答を希望の場合)
 ※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。

応募方法

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

●講評
 大型で尺があり、しっかりしたものが多く、上位の茶に関しては色もよくツヤもあった。しっかりとよれていて技術の高さがうかがえる。全体を通して山らしい力強い茶で地域性、特徴が出ている。



品評会結果

◎大沢地区一番茶

出品点数...9点
 審査項目...外観、香気、水色、滋味

優等...内野了一
 1等...内野咲夫
 2等...内野不二夫
 3等...内野昌樹

7/19日

(受賞者の敬称略)

JA静岡市公式SNSアカウントをフォローしよう!

「JA静岡市」で検索!

Twitter
 YouTube
 Instagram

LINE JA静岡市とLINEで友達になろう!
 LINE公式アカウント「JA静岡市」

Facebook ページやっています!
 「JA静岡市 Facebook」または「JA静岡市 じまん市 Facebook」で検索!

アタック営農支援事業を利用してみませんか?



当JAでは「農業チャレンジ支援事業」に続き、組合員の農業所得の向上を後押しするため「アタック営農支援事業」をスタートします。「担い手の育成」「施設園芸の振興」および「生産基盤整備の推進」を円滑にすすめることを目的とし、団体に加え個人でも利用できるようにしました。

| | |
|------------|---|
| 支援期間 | 令和2～6年度の5年間 |
| 対象者 | JA静岡市の組合員で、農業の担い手として地域やJA事業への貢献が認められる個人および組織・グループ |
| 支援条件 | 事業計画の成果が5年後に120%以上になっていることを目標とする |
| 支援額 | 1事業主体に対して事業費の50%以内(上限個人100万円、団体200万円まで) |
| 年間予算枠 | 総額1,500万円 |
| 事業種目 | <ul style="list-style-type: none"> ①新規作物および転換作物の導入事業 ②新技術開発・導入に関する事業 ③加工品の商品開発事業 ④新たな販売に関する事業(スマート農業・IT農業) ⑤食の安全・安心確保推進事業(GAP・HACCP等) ⑥その他審査会が認める事業 |
| 申請時期・支援金申請 | 受付 / 2021年11月末日 → 審査会12月(予定) |



事業者のみなさまへ 令和5年10月1日から消費税の仕入税額控除の方式として「**適格請求書等保存方式**」(いわゆるインボイス制度)が導入されます。

インボイスを交付する事業者となるには 事前に登録申請が必要です!

【登録申請受付開始:令和3年10月1日~】

登録申請は、**e-Tax**をご利用いただくと 手続きがスムーズです。

インボイス制度について

専用ダイヤル

【フリーダイヤル】0120-205-553
 【受付時間】9:00~17:00(土日祝除く)

詳しくお知りになりたい方は 国税庁ホームページ (https://www.nta.go.jp)の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。

特設サイトへ

※インボイスとは、登録番号のほか、一定の事項が記載された請求書や納品書その他これらに類するものをいいます。

駿河区丸子 祖父 羽島良浩さん 叔祖母 羽島邦枝さん

なな 福井七菜ちゃん(6歳) ここな 心菜ちゃん(2歳)



公園が大好き
外でいっぱい遊んでいます

お野菜と抱っこが大好き
元気な女の子です



もな 増田萌七ちゃん(11か月)

駿河区大谷 父 増田芳孝さん

クイズに答えてプレゼントをもらおう!



OASIS QUIZ

今回の特集では、令和3年6月から原則すべての食品事業者に義務化された「HACCP」の基本をご紹介しました。「HACCP」の「H」は、「H○○○○○」=危険な要因という意味です。空白に入る英字5字をお答えください。【ヒント:5ページ】

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

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

応募締切 2021年9月15日(当日消印有効) 7月号オアシスクイズの答え▶(ま)(る)(う)(め)

生活に役立つ情報

配偶者の税額軽減 配偶者の長生きは節税になる!?



前回は、配偶者の内助の功に対し、マイホームの贈与をした場合の「贈与税の配偶者控除」制度について説明しました。
今回は、適用額が高額な「配偶者の税額軽減」について解説します。



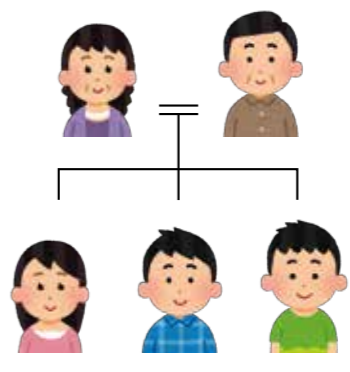
配偶者の税額軽減とは

相続税にも税額控除があり、多くの相続税申告で適用され、特に適用額も高額な控除が「配偶者の税額軽減」です。
配偶者が、遺産分割や遺贈によって取得した正味の遺産額が1億6000万円までが、配偶

配偶者の相続税軽減額

配偶者は夫婦それぞれですが、例として夫が主な財産所有者(主人)とし、妻(配偶者)と3人の子がいる場合、夫が亡くなったときの課税遺産総額を1〜3億円で試算してみます。【表1】

- 者の法定相続分相当額までの相続税を控除(全額免除)することができます。
- 【注意点】
- ①申告期限までに遺産分割協議が成立している
 - ②相続税申告書の提出が必要
- 遺産分割できなかった場合は、相続税申告書に「3年以内の分割見込書」を添付することによって相続税の還付請求ができます。



- ①妻が先に死亡してしまった場合の相続税 (法定相続人は夫と子3人)
- ②1妻が健在で、純資産の2分の1を取得した場合、妻の税額は全額免除となります。二次相続…法定相続人は妻と子3人
- ②1夫の二次相続後、妻が死亡した場合の相続税
- ②二次相続…法定相続人は子3人
- ①と②の差が軽減額となります。

【表1】配偶者の税額軽減適用比較一覧

| 課税遺産総額 | 一次相続(主人の相続) | | | 二次相続(配偶者の相続) | | 通算納税額(一次+二次) | 節税となった額①と②の差額 |
|--------|-------------|------------|------------|--------------|----------------|--------------|---------------|
| | 税額の総額 | 配偶者の税額軽減 | 納税額 | 税額の総額 | 納税額 | | |
| 1億円 | ① | 6,299,800 | 0 | 6,299,800 | | 6,299,800 | 3,475,200 |
| | ②-1 | 5,249,600 | 2,624,800 | 2,624,800 | ②-2 199,800 | 2,824,600 | |
| 2億円 | ① | 24,599,400 | 0 | 24,599,400 | | 24,599,400 | 6,124,850 |
| | ②-1 | 24,349,500 | 12,174,750 | 12,174,750 | ②-2 6,299,800 | 18,474,550 | |
| 3億円 | ① | 54,600,000 | 0 | 54,600,000 | | 54,600,000 | 14,800,000 |
| | ②-1 | 50,800,000 | 25,400,000 | 25,400,000 | ②-2 14,400,000 | 39,800,000 | |



税理士
高橋政弘

例では妻が夫より長生きした場合高額の節税となり、後継者の税負担を軽減できることとなります。前回の贈与税の配偶者控除や、二次相続への対策などを考えておくのもよいでしょう。セミナー・レッスンもできますので、税理士などにご相談ください。