

オアシス

JA 静岡市

O A S I S

特集

JA静岡市合併30周年

旬を食べよう! 安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ!
— イチジク 編 —

～ 30年のありがとうを未来へ ～
農業から広がる笑顔の輪



2022



Vol.260

●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

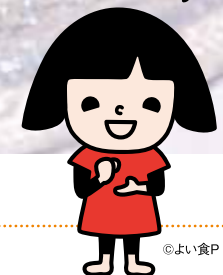


南の駿河湾から北の南アルプスまでを管内とするJA静岡市は、食材の宝庫! 家族みんなが笑顔で食事を楽しめるよう、旬の地元農産物を使った“とっておき”のレシピを紹介します。

★ 爽やかな甘み ♡ ◎カボチャのマリネ



さっぱりと爽やかな甘み...
食卓に彩りを添えてください



材料(2人分)

- ・カボチャ...1/8個
- ・ピーマン...1/2個
- ・ニンジン...1/3個
- ・タマネギ...1/4個
- ・すし酢...50cc
- ・ブラックペッパー...適量

つくりかた

- ① ピーマン、ニンジンを千切り、タマネギをスライスしたものすし酢に漬けておく。
- ② カボチャを5mmほどの厚さにスライスしたら耐熱容器に入れ、ラップをかけて600wのレンジで3分加熱する。
- ③ カボチャが柔らかくなったら熱いうちに①と混ぜ合わせ、よく馴染ませる。
- ④ 冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- ⑤ 皿に盛り付けお好みでブラックペッパーをかける。

キレイの味方 カボチャ



ホクホク食感と甘みが魅力のカボチャには、ビタミンや食物繊維が豊富に含まれています。中でも抗酸化作用のあるβ-カロテンや、「若返りのビタミン」とも呼ばれるビタミンEは熱に強いので、加熱調理をしてもほとんど失われません。体の調子を整え、おいしくビタミンもとれるカボチャはキレイの味方。皮にツヤがありずっしりと重みのあるものを選びましょう。



しずおか 美ゆ〜ず
Shizuoka Views
Cabbage field in the Ikawa area

View No. 109

井川のキャベツ畑

標高約1,200mで夏でも冷涼な井川地区。平野部との温度差を活かした野菜の栽培が行われています。



◎JA静岡市合併30周年
30年の感謝と豊かな未来への貢献の気持ちを込めたロゴとキャッチコピーを制作しました。記念行事やイベントの開催も予定しています。特集で紹介していますので、ご覧ください。

◀ 今月の表紙 ▶



いちはなちゃん

JA静岡市合併30周年

安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ！
旬を食べてよう！ーイチジク 編ー

OASIS TOPICS

- ・服織西小お茶の淹れ方教室
- ・じまん市衛生講習会
- ・南部じまん市通信発行
- ・高冷地キャベツ目揃え会
- ・WHO盆飾り
- ・静岡県いちご生産者研究大会
- ・久能小 石垣積み替え

青壮年部・女性部・JA アクティブレポート



- ・ソレイユくらぶ開講式&夏野菜ピザづくり
- ・こども食堂へ寄付
- ・ホップ収穫

今月の★シズ・カレ★／乳和食づくり&卒業式

営農スタディレポート

育てるを楽しむ。家庭農園 ～ミズナ～

TRYぎ・農業

静岡市でリンゴ栽培に取り組む／駿河区平沢 松本 章さん

この町のわたしの好きなところ

健康情報 いつも元気！Q&A 「マダニ対策」

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 「カボチャ」

JA静岡市 合併30周年

JA Shizuokashi
30th Anniversary

SPECIAL REPORT

特集



皆さまへの感謝の気持ちを込めて、さまざまな事業、イベントを企画しています。

組合員鮎釣り大会 9/6

記念講演会 10/18

組合員ゴルフ大会 11/4

年金・共済友の会合同感謝のつどい

じまん市「JA静岡市合併30周年」記念セール

貯金キャンペーン「JA静岡市合併30周年ありがとうキャンペーン」

農業祭

その他、ブロック・支店などの事業所ごとに工夫を凝らした催しの実施に向けて取り組んでまいります。また、広報誌2023年1月号は30周年を振り返る特別号を発行する予定です。

イベント等はコロナ感染拡大の状況により、開催を延期または中止する場合がございます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

大原正和 組合長



農協が合併して30年。その間、政治、経済、社会においてさまざまな出来事がありました。今ほど農協を取り巻く環境変化が著しい時はなかったと思います。コロナ、世界情勢、国防・経済・食料の安全保障など毎日の新聞を読んでも時代の流れに戸惑うばかりです。しかしながら、「自主、自立、民主主義」などとした農協の理念は少しも揺るがず、30周年を通過点としてまっすぐに進んでいきたいと思っています。

令和4年9月1日、JA静岡市は合併30周年を迎えます。平成4年9月に旧静岡市内の5JA（静岡市、千代田、長田、安倍、城北）が一つになり、当時1市1農協が実現したこともあり、さらなる地域農業の振興と地域貢献を指針としてさまざまな事業・活動に取り組んでまいりました。

これまで支えてくださった組合員・地域の皆さまへの感謝を込めて、キャッチフレーズとロゴを携え、令和4年度を30周年記念イヤーとして皆さまと共に祝い、懐かしみ、気持ちを新たに未来に向かう年にしてまいります。

～ 30年のありがとうを未来へ ～
農業から広がる笑顔の輪



キャッチフレーズは、役職員から募集し、営農課の齋藤明花職員の「～30年のありがとうを未来へ～農業から広がる笑顔の輪」に決定しました。

ロゴは、手書きの数字や文字で、皆さまに寄り添うやさしさを表現し、たくましく葉をつけ伸びてゆく植物は、豊かでサステナブル(持続可能)な未来のビジョンを形にしました。

組合員や地域の皆さまに支えられて今のJA静岡市があることに感謝し、これから先も農業と食を通してたくさんの人の生活と笑顔あふれる明るい街づくりに貢献したいという気持ちからこのキャッチフレーズを考えました。



営農課 齋藤明花さん

おいしいよ♪

とろ～りとろける イチジクのクリームチーズトースト



材料

- ・イチジク …1個
- ・クリームチーズ(ポーションタイプ)…2個
- ・食パン …1枚 ・メープルシロップ …大さじ1
- ・ピンクペッパー ブラックペッパー ミント … 各適量

作り方

- ① イチジクは1cmの輪切りにする。
- ② 食パンにクリームチーズ1個を塗る。イチジク、クリームチーズ1個をちぎってのせる。
- ③ トースターで3分焼く。
- ④ ブラックペッパーを振りかけ、ミントを飾る。



SHIZUOKA ICHIJIKU

しずおかいちじく委員会

- 委員長／牧田高幸 ●会員数／17人
- R3年度生産量／21t ●収穫時期／5～11月



イチジクは漢字で「無花果」と書きますが、実は私たちが食している果実は花の部分なんです。糖度が高くやさしいおいしさはもちろんのこと、健康に効果的な栄養素が豊富に含まれることから多くの人に食されています。食べ方も生食から料理などに用いられたりとさまざまです。11月ごろまで楽しむことができますので、ぜひご賞味ください。

牧田高幸 委員長



安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ!

旬を食べよう!

— イチジク 編 —

やさしい甘みとフルーティな香り! 今が旬のイチジクの魅力をたっぷりお届けします。

いち は な ちゃん

おいしいイチジクの畑にだけ咲く、
幻の花の妖精いち は な ちゃん。

「しずおかいちじく委員会」のイチジクには、
必ずいち は な ちゃんが住んでいます。
ぜひお店で見つけてみてください。



イチジクのおいしい食べ方をいち は な ちゃんが伝授♪

- 赤く熟れたら冷蔵庫へ。食べごろが続きます
- 皮は包丁で簡単にむくことができます
- 皮をむいたあと、クシ形に切って冷凍庫で凍らせるとシャリシャリシャーベットに!



「イチジク畑で、栽培のお手伝いと収穫体験♪農業やってみた!」
JA静岡市公式You Tubeチャンネルをご覧ください!



標高約1,200mから店頭へ

生産者と営農・販売部門の職員12人の連携事業の一環として、井川地区で高冷地キャベツの目揃え会を開き、生育状況を確認しました。この取り組みはじまん市の夏場の地場産率の向上を目的に、冷涼な気候の井川地区で昨年から始まりました。静岡で生まれた品種を地元の生産者が育て、直売所で販売する「オール静岡」体制。7月上旬から9月末まで出荷する予定です。

高冷地キャベツ
目揃え会

7/4



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



6/30

服織西小
お茶の淹れ方教室

お茶を淹れてみよう!

服織西小学校の3年生13人が、総合学習の一環として地元特産のお茶について学ぶため、お茶の淹れ方教室を開きました。薬科営農経済センターの職員が講師となり、急須を使った淹れ方と水出し緑茶の作り方を指導。児童たちは「お茶のいい香りがする」「苦味も甘みもあって、おいしかった」と異なる温度で淹れたお茶の味の違いを堪能しました。

7/5



WHO 盆飾り



ホオズキ鮮やか

薬科補完作物実践部会(WHO)が製造する盆用飾りが出荷の最盛期を迎え、部員6人がホオズキや栗、柿などの材料を持ち寄り、竹と合わせてセットに仕上げました。7月盆用に約1,600セット、8月盆用に約500セットを出荷。部会長の望月道子さんは「市場の評価も高まり、注文が増えている。仲間と力を合わせ、地域を盛り上げていきたい」と話しました。

安全安心な出荷の徹底を

直販課が、じまん市へ加工品を出荷している組合員を対象に「じまん市衛生講習会」を開き、253人が参加しました。静岡市保健所の担当者が食中毒対策のポイントや新たに始まったHACCPの取り組み方などについて説明。直販課の海野課長は「保健所の指導のもと、安全安心な加工品を出荷してもらえようサポートしていきたい」と話しました。



じまん市衛生講習会



6/30

静岡のイチゴを盛り上げよう

栽培技術と生産意欲の向上のため「県いちご生産者研究大会」が開かれました。県内の生産者162人が参加し、最新の栽培技術や農福連携の取り組み事例などを共有。表彰式では、「第32回県いちご果実品評会」で金賞に輝いた大橋孝康さんが県知事賞を授与されました。大橋さんは「健全な苗作りに力を入れてきた。喜ばれるおいしいイチゴを作りたい」と話しました。

静岡県いちご生産者
研究大会

7/7

久能の伝統農業を学ぶ

久能小学校の3年生4人が、地元の伝統農業を学ぶため校内のハウスで「石垣イチゴ」の積み替え作業を行いました。南部営農経済センター職員と生産者が協力。これまで積み上げられていた石を外し、肥料と堆肥を混ぜて再び積みなおしました。児童は「コンクリートが重くて大変だった。赤くて大きなみんなが喜んでくれるイチゴに育てたい」と笑顔で話しました。



久能小 石垣積み替え



7/14



南部じまん市通信発行



7/1

生産者が企画編集!

南部じまん市出荷委員会が「南部じまん市通信 夏号」を発行し、来店者1,000人に配布しました。旬の野菜やイベント予定の他、バックヤードの様子や、農家あるあるを描いた四コマ漫画など生産者ならではの情報を掲載。長谷川和義委員長は「じまん市のことを知ってもらえるように続けていきたい」と話しました。今回が2号目で、年4回発行する予定です。

宮農スタディレポート

今回は夏特有の気象
についての知識です!



夏は自然災害が多く発生する季節です。お出かけ前に
天気予報をしっかりと確認して防災に役立てたいもので
ね。前回に続き、気象キャスター・榎山靖洋さんに、注意す
べき気象用語を解説してもらいました。

気象予報士・防災士
榎山靖洋 (ひまやすひろ)



ケーススタディ 58

夏の防災天気予報

教えて榎山さん!

Part 2

危険半円

高潮

猛暑日

台風の通過が予想される際は、中心の
どちら側に入るかにも注目してください。
台風の進行方向右側は危険半円と呼
ばれ、左側に比べて風が強くなるた
め、注意が必要です。なお雨の
降り方は右側と左側に関係な
く、台風によってさまざまです。

台風や発達した低気圧が接近すると、気
圧が下がることで海面が吸い上げられ、強
い風によって海水が海岸に吹き寄せられま
す。このため潮位が上がって、沿岸に海水が流
れ込むことがあります。湾の奥に向かって
暴風が吹くときは、特に警戒が必要です。

最高気温が35度以上の日のことです。近年
の高温傾向を背景に、2007年から正式な
用語になりました。猛暑日の日数は増加傾向
で、最近30年の平均は、1900年代前半と
比べて約3倍です。なお、最高気温40度以上
が観測されることも、2007年ごろから増
えています。

塩害

熱中症警戒アラート

熱中症対策

台風が近づいてきたときなどに、強い風が海上から陸地
に向かって吹くと、塩分粒子も運ばれます。植物にその塩分
が付着して枯れたり、電線に付着して停電したりすることが
あります。建物の外壁に塩分が付着して、腐食の原因にもな
ります。塩風が収まって、その後雨が降れば塩分が落ちます
が、雨が降らないときは、水で洗い流すなど対策が必要です。

2021年から全国で発表されています。当
日、翌日の暑さ指数が33以上になると予想され
るとき発表されます。暑さ指数は、気温だけでな
く湿度や日射などの要素も入れて計算されるた
め、熱中症の危険度を表しているといえます。

オホーツク海高気圧

1993年の夏、梅雨明けは特定できず、日本は冷害に見舞われ
て、米の生育が記録的に悪くなりました。オホーツク海に冷たい高気
圧ができると、北東から冷たい風が吹き、東北の太平洋側や関東など
に低温をもたらします。オホーツク海高気圧が強い夏は要注意です。



危険!

熱中症対策の基本は、暑さを
避けることと水分を補給するこ
とです。室内では冷房を適切に使
い、室温が28度を超えないよう
にしてください。屋外作業では、日
陰風通しの良い場所、冷房の効
いた場所で小まめに休憩を取り
ましょう。水分補給は、喉が渇く
前に行い、30分に1回コップ半
分飲むなどと決めておくのが良
いでしょ。



イラスト: 服部新一郎

青壮年部・女性部・シズ・カレ アクティブレポート



7/16

ソレイユくらぶ

開講式& 夏野菜ピザづくり

小学生親子が静岡の農業や食について学ぶ「ソレイユくら
ぶ」が開講しました。今年度は定員10組に対して40組の応募
がある人気ぶり。第1回の夏野菜のピザづくりは、野菜を南部
じまん市で購入することからスタート。加工部の大崎雅子さん
を講師に、米粉のピザ生地を伸ばし野菜をのせ、オーブンで
焼いて完成させました。



7/22 こども食堂へ 寄付

南部・長田ブロック
女性部

南部ブロックと長田ブロック女性部が地域貢献活動とし
て、葵区瀬名川の子ども食堂「しずおかキッズカフェ」に、米
100kgとジャガイモ80kg、キュウリなどの夏野菜を寄贈しまし
た。ブロック長の青木律子さんと城塚雅子さんは「少しでも必
要としてくれる人がいるかぎり続けていきたい。次は冬野菜を
届けたい」と話しました。



7/23

青壮年部

ホップ収穫

青壮年部ビール事業の原料となるホップの収穫が、飯間
と梅ヶ島の園地で始まりました。飯間の園地では、5mの棚
に伸びたツルから穂花(きゅうか)を丁寧に収穫。部員の玉
井俊宏さんは「新たに植えた品種も順調に生育している。
香りの良いビールになってほしい」と話しました。ビールは11
月に完成する予定です。



今月のオトナ女子短大 *シズ・カレ* 2021年度〈第8回〉

乳和食づくり～7期生卒業式～

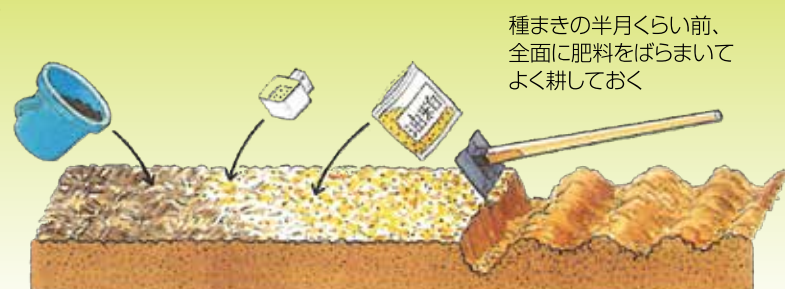
2021年度最後となるシズ・カレは、乳和食づくりを行いました。
16人が参加し、プリンや煮豚、白和えなど牛乳をたっぷり使った
料理を作りました。7期生の卒業式では、大原組合長が卒業生
へ卒業証書を授与。卒業生の寺田英恵さんは過去2年間の講
座を振り返り、「JAならではの体験を通していろんな方とコミュニ
ケーションをとることができ嬉しかった」と話しました。(7月14日)



1 畑の準備

<1㎡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



2 苗づくり

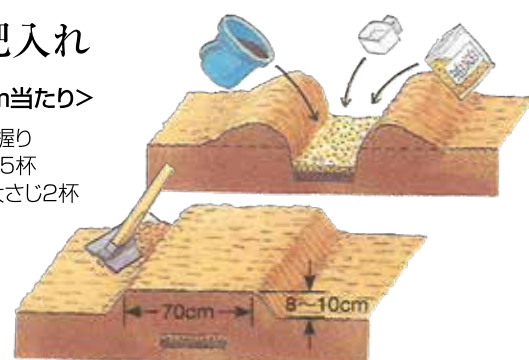
128穴のセルトレイに1か所3～4粒まく



3 元肥入れ

<溝の長さ1m当たり>

- 堆肥／4～5握り
- 油粕／大さじ5杯
- 化成肥料／大さじ2杯



5 追肥

第1回

草丈15～17cmくらいに伸びたころ、株のまわりのところどころに肥料をまき、土に耕し込む

<1株当たり> ●化成肥料／大さじ1杯
(密植栽培するときは小さじ1/2杯)



第2回

葉が重なり始めたころ畝の両側に追肥をし、通路の土をやわらげながら畝に土を寄せる

<1株当たり> ●化成肥料／大さじ1杯
(密植栽培するときは小さじ1/2杯)

6 収穫

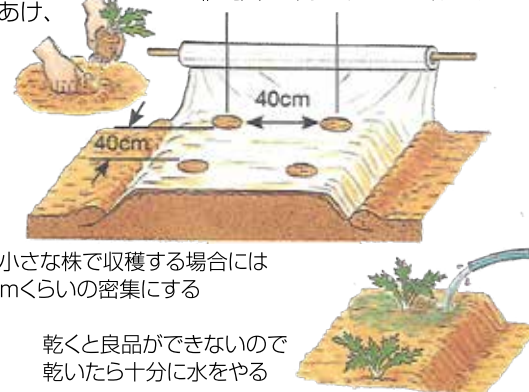
株が大きく育ったら、逐次株元から切り取り収穫する



4 植えつけ

植え穴をあけ、苗を植えつける

寒い地域ではマルチが有効
植え穴 ポリエチレンフィルム



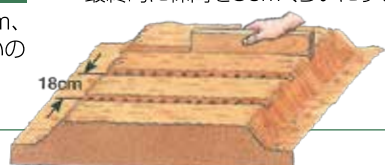
若いとき、小さな株で収穫する場合には15×15cmくらいの密集にする

乾くと良品ができないので乾いたら十分に水をや

じかまきの場合

板切れで幅2cm、深さ1cmくらいの溝をつける

1.5～2cm間隔ですじまきする
最終的に株間を5cmくらいにする



ミズナ

美和営農経済センター
石井敦己

栽培のポイント

ミズナの生育適温は15～25℃。適温以上では軟弱徒長し、適温以下では伸長が鈍ります。生育初期には十分な水が必要ですが、後期は高温期に過湿害が出やすいため、水やりに注意です。土壌の乾燥は生育不良の原因になります。

★栄養
βカロテン、ビタミンCが豊富で、日本人に不足しがちなカルシウムを多く含みます。カルシウムは、ビタミンDを多く含むキノコや卵、魚などと一緒に摂取すると吸収率を高めることができます。

品種は、定番の葉がギザギザのものや、葉に切れ込みがない丸葉、葉の濃淡や早生、中生、晩生などさまざまなものがあるので、用途や栽培時期にあわせて選びましょう。
栽培は、元肥に良質の堆肥を十分に施し、有機質肥料で肥切れさせないように追肥すること、生育初期と後期で水のやり方に注意することがポイントです。

★病害虫の防除
アブラムシ、ヨトウムシなどが大敵です。特にウイルス病に弱いので、媒介するアブラムシの防除を心がけましょう。農薬を使用したくない場合は、早い時期から防虫ネットやべた掛け資材で覆うことをおすすめします。

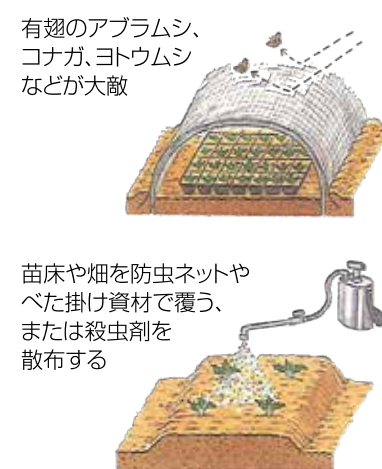
有効な農薬

病気

- ◎白さび病
- ◎アミスター20フロアブル
- ◎Zボルドー

害虫

- ◎アブラムシ類・キスジノミハムシ
- ◎モスピラン顆粒剤
- ◎アファーム乳剤
- ◎ハスモンヨトウ・アオムシ



ミズナの栽培
カレンダー

●露地栽培(育苗)

	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		●	●									

「青森や長野のようなリンゴを作ろうとは思わない。ヨーロッパのマルシェで売っていた小さくても味の濃いリンゴを作りたい」そう話すのは、静岡市では珍しいリンゴの栽培をしている松本さん。県立美術館にほど近い駿河区平沢で、栽培を始めて35年以上が経ちます。

当時は、傾斜地で階段状の25枚もの棚田で米を栽培していたそうです。作業がたいへんだったので水田の区画整理をしていたところ、JAから南部開発事業のモデル事業としてリンゴの栽培をしてみないかとの話があり、約30aをリンゴ園に。高温多湿の静岡では難しいといわれましたが、落葉果樹の栽培方法を応用しながら独学で約360本の苗木から栽培を始めました。

松本さんのリンゴの木は、35年も経つのに大きい物でも高さ3mほど。わい化台木を使用した「つがる」や、甘く果汁の多い「さんさ」などの品種を小型に仕立てることで、大産地より早く出荷でき、作業もしやすくなります。また、農業は必要最小限に抑え、実に袋もかけません。リンゴ自体が身を守ろうとして、本来の味を引き出すそう。小ぶりで色付きが良いリンゴは、まさにヨーロッパのマルシェで売られているリンゴのようです。

松本さんは「近年、温暖化などで越冬害虫が多く、開花時期に雨が続き上手く実が着かないなど予測できないことが増えたが、新しい作物も取り入れながら、リンゴ産地ではできないリンゴづくりを静岡で続けたい」と話します。



TRY ざ・PRESENT

駿河区平沢
松本章さん
(63)

◎今月は静岡市でリンゴ栽培に取り組む



めざすは「マルシェコンコ」。

「松本さんのリンゴと野菜の詰め合わせ」を抽選で3名様にプレゼント♪

「9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9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 2022年9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。



写真はイメージです。



松本さんのリンゴ畑



南部じまん市の吉井店長と

毎日を
すこやかに♪

Q & A いつも 元気!

マダニ対策

Q アウトドアが趣味なのですが、マダニ対策は何をすればいいのでしょうか?

A 野外活動の時は肌の露出を少なくし、虫除け剤も使用しましょう。
万が一咬まれてしまったときは適切な処置を受けてください。

? マダニとは?

マダニは人や動物の皮膚に吸着して吸血する大型のダニの一種です。卵から、幼虫、若虫、成虫へと脱皮を繰り返して成長します。幼虫は1mm以下、成虫は2mmから数mm程度です。どの時期の虫でも吸血します。数日間吸血し、1cm以上に大きくなる場合もあります。

山間部の草地に生息し、野生のシカやイノシシ、ネズミなどに寄生しています。しかし、人が近くを通ると体温、炭酸ガス、音、振動などの刺激に反応して衣類などに付着し、皮膚を這い回って適当な部位に吸着し



吸血します。人家周辺の草地では、ペットの犬などにも吸着します。

吸血前



吸血後

! 症状

山野を歩いたり、野外活動をした数日後に吸血した虫体を発見する場合があります。

脇周辺、下腹部、陰部、太ももの内側などの柔らかい部位によくみられます。灰色や黒褐色の場合が多く、イボやほくろのように見えることもあります。

マダニが皮膚を這い回っている時も、吸着する時も痛みやかゆみなどの自覚症状は無いためほとんど気が付くことはありません。

吸着部の周囲にはかゆみを伴う紅斑や水ぶくれを認めることもあります。

! 治療と予防

幼虫が吸着した場合は数日以内に自然脱落することがありますが、マダニの口が深くまで入り込み、しっかりと吸着している場合には局所麻酔をして摘出する必要があります。

虫体を無理にとると、セメント物質で固着された口の一部が皮膚の中に残ってしまいます。その部分が腫れてしまい異物肉芽腫となることがあります。

野外活動のときは長袖、長ズボンを着用し、肌の露出を少なくすることが必要です。

虫除け剤は皮膚だけでなく、衣類にも使用しましょう。虫除け剤はディート、イカリジンという成分が含まれるものを使用してください。ただし、ディートには年齢による使用回数制限があります。小さなお子さまにはイカリジンの使用をおすすめします。



! マダニが媒介する感染症

代表的な病気には、**ライム病、日本紅斑熱、重症熱性血小板減少症候群(SFTS)**などがあります。

マダニ刺咬後に発熱、倦怠感、関節痛、全身の発疹などの症状がみられた場合にはお近くの医療機関を必ず受診してください。

JA静岡厚生連静岡厚生病院
皮膚科

岩崎加代子



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

長田支店

中村惟人

絶品! ふわっふわのシラスをぜひ

今月は駿河区広野にある「カネタ田嶋商店」さんをご紹介します。「第15回全国水産加工品総合品質審査会」で水産庁長官賞に輝いた釜揚げシラスの名店です!

用宗のシラスは漁場が近いうえ、船が戻り次第入札が始まるので鮮度抜群!そのシラスをこの道50年以上の田嶋社長が厳選し、1分1秒でも早く製品にするよう、港すぐ近くの工場で釜揚げしています。さらに、こちらのシラスは無凍結なので、口の中で一匹一匹がたってふわっふわ。塩加減も絶妙なので、ご飯にたっぷり乗せてシラスそのものの味を堪能してみてください!

他にもお店では、ちりめんや干物、健康食品として注目の海藻 用宗産「アカモク」も販売しています。注文は電話やFAX、Eメールでできるので、自宅用はもちろん贈答用にもピッタリです。

また、「本気のゆでたて」なる商品も……!?こちらは釜揚げしたシラスを冷やさずそのままパック。漁があった日に店頭だけで買える少量限定品ですので、茹でたてほやほやのシラスもぜひ味わってみてください!



干物や煮干しなども人気です



こだわりのシラスを豪快に味わって

カネタ田嶋商店



お店info

- 静岡市駿河区広野5-25-20
- TEL/054-259-2738
- 営業時間/9:00~16:00
- 定休日/日曜日・祝日
- 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？!

葵区安東
前田哲男さん

在来茶



お茶を始めて2年目、父親になって1年目です。どちらも周りの方に支えていただき、何とかかんとかやっています。いろんなご縁に感謝です。趣味はチェロと茶の湯です。どなたか一緒に演奏orお茶会しませんか?

LINK to 葵区入島 伊東さの子さん を紹介します。
「わさび美味しかったです!」

駿河区小鹿
山崎久江さん

野菜・菊



私は89歳になる今も毎日畑に出て季節の野菜と菊を作っています。少量でも出せるじまん市があるので助かります。

LINK to 葵区北 望月寿三重さん を紹介します。
「お互いに頑張りましょうね」

葵区黒俣
勝見秀雄さん

野菜



サヤインゲンの作り方を勉強し始めて9年目。初めの2、3年は順調でしたが、年ごとに難しさを感じています。野菜部会の人たちと切磋琢磨して、産地化ができれば嬉しいと思うこの頃です。

LINK to 葵区水見色 勝山仲江さん を紹介します。
「楽しく付き合っていきましょう!」

葵区西又
斉藤勝弥さん・祐子さん

茶



茶産地「本山」を守るため、ここでしかできない茶づくりに研究の毎日です。4月から就農した娘と共に、緑茶に加えて和紅茶づくりも始めました。皆さまに美味しいお茶をお届けできるよう頑張ります。

LINK to 葵区産女 牧野忠夫さん・弘美さん を紹介します。
「いつも元気もらってます!」



◎「魅来」開講式

7/5 火
若手農業者が、経営の知識を学び、長期的ビジョンに沿った営農計画を作成し実践する場として農業後継者塾「魅来」が開講しました。5人の後継者とJAの担当職員が2人1組で参加。初回は(株)ふるさと支援研究所の清水進矢代表取締役が「事業計画(経営戦略)の重要性について」をテーマに講演し、茶や野菜生産者の取り組み事例を紹介しました。



◎休耕田の活用

7/9 土
トウモロコシ収穫体験「東部営農経済センター」
東部営農経済センターが、葵区城北の約6aの休耕田で栽培したトウモロコシの収穫体験を行いました。営農指導員課題研究「休耕水田のトウモロコシへの転作試験」の一環で、結果確認後のトウモロコシを地域住民へ収穫祭として提供。親子連れなど約100人が参加し、大好評でした。



◎じまんの農業塾【第4回】

7/21 木
第4回は、担い手支援課の職員が講師となり枝豆とナスの収穫とトウモロコシの管理作業を行いました。8月の出荷体験を前に収穫の方法やタイミングを説明した他、鳥獣被害の対策としてネットを設置。参加者は「作物の最盛期の販売だと出荷者も多いので、時期をずらせるように栽培技術を高めたい」と話しました。



Thank you!

OASIS 読者め〜る



新規就農者の小川さんに農業のあり方を教えられた気持ちです。野菜を栽培し販売、規格外の野菜は惣菜に。学生時代からの目標を実践されていることに背中を押されます。
〈葵区/男性/66歳〉

毎週末介護のために静岡に戻るようになりました。楽しみは、新鮮野菜を求めて南部じまん市でのお買い物です。オアシス入手も楽しみです。TRYで農業の小川さんのチャレンジを応援したくなりました。
〈神奈川県/女性/30代〉

RE: 小川さんへのエールがたくさん届きました。JAも応援していきます!
RE: じまん市にはよく顔を出します。フルーツ、野菜、もち等をいつも購入します。どれもおいしくてちむどんどの場所です。〈駿河区/女性/64歳〉

80歳の誕生日、見事なアスパラや野菜が届き感動しました。まさかの誕生日プレゼントありがとうございました。週に一度の車の運転でじまん市の買い物、社会交流を楽しんでいます。
〈駿河区/男性/80歳〉

TRYのプレゼントが誕生日に届いたなんて!よかったです。これからもじまん市でのお買い物、楽しんでください。

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。



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」を実施しています。「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、団体に加え個人も利用できるようになりました。

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	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／2022年11月末日 ➡ 審査会12月(予定)



あなたの想いを
待っている人の希望へ。

看護学生 募集

さあ 始めよう！
あなたのミライへ。

静岡県厚生連看護専門学校

浜松市

〒431-3113 静岡県浜松市東区大瀬町1517-3
TEL.053-434-5001 FAX.053-434-3580

静岡厚生連看護

検索

推薦入試

令和4年 **11月11日** 金
(願書受付 令和4年 10月11日 金～10月28日 金)

一般入試【Ⅰ期】

令和5年 **1月12日** 金 / **1月13日** 土
(願書受付 令和4年 12月5日 金～12月27日 金)

一般入試【Ⅱ期】

令和5年 **2月18日** 土
(願書受付 令和5年 1月23日 金～2月8日 金)

JA静岡厚生連するが看護専門学校

富士市

〒421-3306 静岡県富士市中之郷2500番地の1
TEL.0545-56-0550 FAX.0545-81-5002

するが看護

検索

推薦入試・社会人入試

令和4年 **11月9日** 火
(願書受付 令和4年 10月11日 金～10月25日 金)

一般入試【Ⅰ期】

令和5年 **1月17日** 火 1次試験 / **1月31日** 火 2次試験
(願書受付 令和4年 12月12日 金～令和5年 1月6日 金)

一般入試【Ⅱ期】

令和5年 **2月24日** 金
(願書受付 令和5年 2月6日 金～2月17日 金)

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



JA静岡市とLINEで友だちになろう！
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！



しずおか *info*
JA SHIZUOKA INFORMATION

9月

開発(不動産)業務体制の集約のお知らせ

このたび当JAでは、不動産センター、昭府町支店、長田支店、あさはた支店の開発(不動産)業務体制を旧八幡支店へ集約し、新たに「不動産センター」としてオープンすることになりました。

これに伴いまして、不動産賃貸、土地売買等のお取り扱い、ならびに税務相談、法律相談等のご相談は「不動産センター」新店舗で承ります。引き続きご利用いただきますようお願い申し上げます。

現業務体制の最終営業日◎令和4年9月30日 金 ▶ 新店舗営業開始日◎令和4年10月3日 月

不動産センター

昭府町支店(開発)

長田支店(開発)

あさはた支店(開発)

不動産センター
(旧八幡支店)

NEW OPEN!

JA静岡市不動産センター

静岡市駿河区有東2丁目1-33(旧八幡支店)
TEL. 054-288-8427 FAX. 054-288-8431

営業時間 月曜日～金曜日 8:30～17:00
土曜日 9:00～17:00

休日 日曜日、祝日
12/31、1/2、1/3

新店舗所在地

JA静岡市不動産センター

じまん市の営業時間変更のお知らせ



令和4年
10月1日(土)から
営業時間が
変わります。

南部じまん市

8:30～17:00 TEL.054-203-4118

北部じまん市

9:00～17:00 TEL.054-272-2100

長田じまん市

8:30～17:00 TEL.054-268-3111

あさはたじまん市

9:00～17:00 TEL.054-249-1005

しづはたじまん市

9:00～17:00 TEL.054-294-1400

変更なし



駿河区丸子 父 滝田貴之さん 母 真裕美さん
祖父 伊谷源蔵さん 祖母 由美子さん

ゆな
滝田結奈ちゃん(6か月)



ハイハイができるようになりました♪

暑い日の水遊びがだーい好き!



リコ
大長莉子ちゃん(5歳)

駿河区中島 祖父 大長 功さん

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は令和4年9月1日に合併30周年を迎えます。キャッチフレーズは「～30年のありがとうを未来へ～農業から広がる〇〇の輪」に決定しました。空白に入る文字をお答えください。【ヒント:4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



応募締切

2022年9月15日(当日消印有効)

7月号オアシスクイズの答え▶(シ)・(ズ)・(カ)・(レ)

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

生活に
役立つ
情報



「インボイス制度」Q&A

インボイス
発行事業者の
登録は任意です

インボイス発行事業者の登録は強制ではありませんが、免税事業者のままで課税事業者が買手手の場合、仕入れ税額控除を行うことができないので取引を敬遠されたり、価格等の条件面で不利になる可能性があります。一方で、消費者や免税事業者などには適格請求書を交付する

令和5年10月1日から消費税の新しいルール「インボイス制度」が実施されます。7月号に続き、制度とよくある質問について紹介します。



インボイス発行事業者の登録を行った場合、課税事業者となります

義務はありませんので、取引によって登録の必要性を検討してください。

2

令和5年10月1日から登録を受けた場合、課税売上高が1,000万円以下であっても次の期間の消費税申告書の提出と納税が必要となります。



インボイスの様式の定めはありません

必要事項が記載された書類であれば、書類の名称や書き、印刷にかかわらず該当し、現在使用している納品書、請求書・請求明細書・領収書およびレシートをもとに必要な事項を加えたり、書き方を

変更することでも対応できます。

インボイス交付(発行)の義務

インボイス発行事業者は、取引の相手方(課税事業者に限ります)からインボイスを求められたときは、交付しなければなりません。

インボイス登録申請書の提出期限

インボイス制度が実施される令和5年10月1日から登録を受けようとする事業者は、令和5年3月31日までに登録申請書を所轄税務署長に提出する必要があります。



Q 登録されていない事業者からの仕入れはどうなりますか?

① これまでどおりの請求書や領収書の発行が行われ、従来通りの経理会計処理はできます。



税理士
高橋政弘

② 請求書や領収書はインボイスでないため、消費税の本則課税の計算上、仕入れ控除はできません。したがって、消費税の納税額は多くなります。

③ 簡易課税を選択している場合、仕入れ控除は行わず、みなし仕入れ率適用となるため消費税の納税額に影響しません。

繰り返しになりますが、取引によって登録の必要性を検討し、不明な点は税理士などに相談してください。