

食と農を笑顔でつなぐ

7
2025

特集

広がる“茶”の可能性 和紅茶の世界

自然の恵みを
召し上がれ

JA 静岡市

2025
7

●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
<https://ja-shizuokashi.or.jp>

しずおか 食べごろ レシピ

「食材の宝庫」JA静岡市の管内で採れる旬の農畜産物を使った
ちょっと自慢できるレシピを紹介します。酸味さわやか
シークワサー風味のコンポート

材料(4人分)

◎ ミニトマト… 300g

A… エーコープ飲む黒酢 de 黒糖
シークワサー(6倍濃縮)

つくりかた

- ① ミニトマトはヘタを取り湯むきをする。
- ② ミニトマトとA大さじ3を鍋に入れて火にかける。
- ③ 沸騰したら中火にし、時々混ぜながら3分煮て火を止める。
- ④ A大さじ1を入れて粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

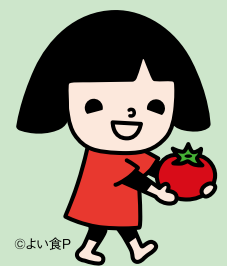
使用した黒酢はこちら

南部総合経済センターで
販売しています

★水だけでなく炭酸水・牛乳・豆乳などで薄めてもおいしいサワードリンクが作れます。

★ヨーグルトのトッピングや、かき氷のシロップとしても使えます。

ミニトマト



ミニトマトはリコピンやビタミンCなどが豊富に含まれ、黒酢のクエン酸やアミノ酸が合わさることで疲労回復・代謝促進などの効果が高まり、美容や健康の相乗効果が期待できます。さっぱりとした味わいで食欲が落ちやすい暑い夏にもおすすめの組み合わせです♪

(レシピ提供：大興産業株式会社)

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

今月の表紙 ●

◎大橋貴宏さん 愛矢子さん
辰久さん 宣子さん

葵区吉津で、米、レモン、露地野菜、トマトなど、肥料や栽培方法を工夫して、おいしい農産物を消費者へ届けている大橋貴宏さん一家です。詳しくはP12「TRYぎ・農業」をご覧ください。

CONTENTS

特集 ● 広がる“茶”の可能性
和紅茶の世界

P4~7

OASIS Topics オアシストピックス

P8-9

- ・臨済寺献茶式 ・北沼上小学校 お茶教室 ・薫科お茶摘み体験
- ・新茶フェア開催 ・じまんの農業塾 ・北部じまん市19周年祭

青壮年部・女性部

アクティブレポート

Active Report



P10

- ・美和中 お茶摘み体験 ・長田南小 もみまき体験 ・資源回収 ・ゴキブリ団子&塩・しょうゆ麴作り

「ポケふた」 ポケモンマンホール
Pokémon Utility Hole Covers in Shizuoka City

2024年、ゲームなどで世界的な人気を誇るポケモンのマンホール蓋が県内5か所に設置されました。それぞれポケモンと各地域の特徴や景観をイメージしたデザインになっており、静岡市のポケふたには駿府城や茶畑のイメージが描かれています。

©Pokémon. ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc. ポケットモンスター・ポケモン・Pokémonは任天堂・クリーチャーズ・ゲームフリークの登録商標です。

最寄りの本店総務部



季節を収穫しよう!! 家庭農園

P11

キュウリ

この町の わたしの 好きなところ

P14

大石さかな屋 (大石商店)

しずおかインフォ Shizuoka Info

P16

エリア内のイベントや情報をお届けします

オアシスボイス OASIS Voice

P19

マイJAフレンド/グッドスマイル/読者メール/オアシスクイズ

元気ファーマーズ TRY ぎ・農業

P12・13

米・茶・野菜農家 | 葵区吉津 大橋貴宏さん

健康Q&A いつも元気

P15

熱中症について

生活に役立つ情報

P18

年金額が引き上げられます

しずおか食べごろレシピ

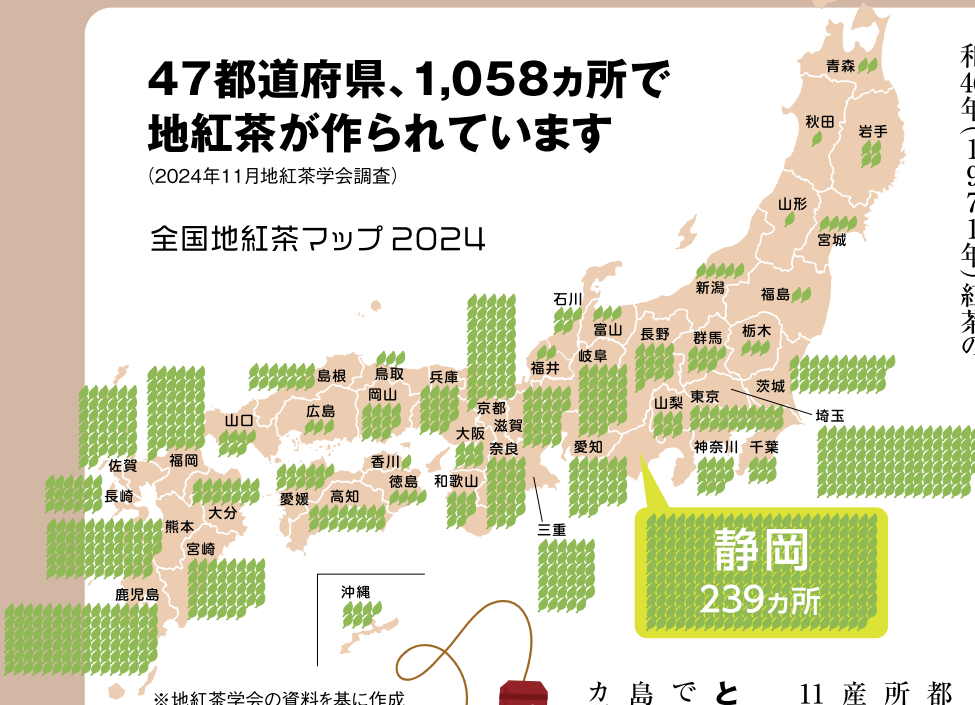
P20

ミニトマト

47都道府県、1,058カ所で 地紅茶が作られています

(2024年11月地紅茶学会調査)

全国地紅茶マップ2024



国産紅茶が製造され始めたのは、明治8年（1875年）頃と言われています。国産の紅茶は、輸出品として昭和初期をピークに生産されていましたが、昭和46年（1971年）紅茶の

和紅茶の生産

日本産の茶葉で作った紅茶のこと。「国産紅茶」「地紅茶」とも呼ばれます。原料は緑茶と同じ「茶の木」の茶葉で、発酵させたものが和紅茶となります。

和紅茶とは

輸入が自由化されたことにより、海外産の紅茶が多く入ってきたこともあり、国産の紅茶は数を減らしていききました。

和紅茶の産地は 15年で11倍に!!

地紅茶学会によると、地紅茶生産者数などを調査集計したデータでは、近年の和紅茶ブームの影響もあってか、2008年に26都府県95カ所だった産地が、2024年には全47都道府県1,058カ所へ拡大し、和紅茶の産地数は、15年で約11倍に増えています。

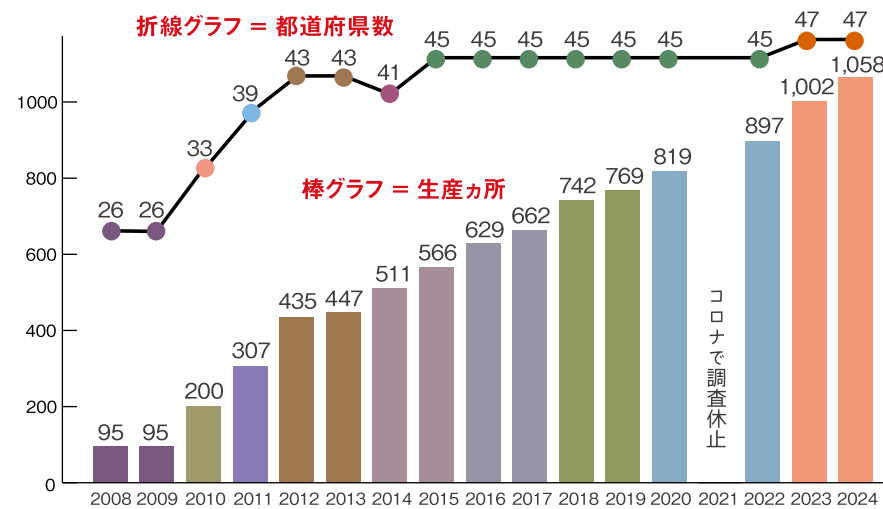


手もみ紅茶品評会や 地紅茶フェスティバルが開催

今年1月に静岡茶市場で「第12回手もみ紅茶品評会」が行われ、静岡県内から手もみ紅茶34点が出品されました。出品された紅茶は、2月に「第2回島田地紅茶フェスティバル」で試飲や販売も行われ、全国各地紅茶サミットのプレイベントとして開催されました。

全国の紅茶産地が持ち回りで開く「第23回全国地紅茶サミット2025 in 島田」が2026年2月に島田市で開催される予定です。

地紅茶生産地(生産カ所)の推移



広がる“茶”の可能性 和紅茶の世界

「和紅茶」とは、日本国内で生産された紅茶のこと。最近はカフェのメニューでも見かけることが多くなってきました。日本の豊かな自然と生産者のたゆまぬ探究心によって育まれた和紅茶は、柔らかな香りと味わいが特長。外国産の紅茶とは異なる魅力を持った紅茶として、年々注目度が高まっています。



第12回手もみ紅茶
品評会の様子



お家で和紅茶を楽しもう

和紅茶の淹れ方【基本編】

【材料／2杯分】 ◎茶葉 … 5g(ティースプーン2杯目安) ◎熱湯 … 300ml

①お湯で温めておいたティーポットに茶葉を入れる。

②沸騰したての熱湯を注ぐ。

③蓋をして2〜3分間蒸らす。

④カップに注ぎ入れる。

★このときにポットの中で茶葉が上下に動く「ジャンピング」が起きるのが理想!茶葉のおいしさや香りを引き出せている状態です。

簡単アレンジ!

和紅茶 フルーツティー

淹れた和紅茶にお好みのドライフルーツを加えるだけ!ドライフルーツの甘みと香りが和紅茶に溶け出し贅沢な味わいに仕上がります。

和紅茶のまろやかで優しい味わいはリラックスタイムにぴったり。
日本生まれの紅茶を楽しんでくださいな。

生産者の声

自然や環境、そして優しいお茶づくりを目指す



農業生産法人 有限会社ネクト (NECT)
代表取締役社長

石原弘敏 さん



有限会社ネクト HP



“べにふうき”が広く注目される以前より、その機能性に着目し、いち早く定植を進めてきました。ペットボトル飲料やティーバッグ商品の開発にも早くから取り組んでおり、もともと紅茶に適した品種であることを活かして、緑茶だけでなく紅茶としての製造にも力を入れています。

摘んだ茶葉は、まず水分を抜いて発酵を促す「萎凋(いちょう)」という工程に入ります。この工程自体はシンプルですが、水分量や発酵の加減ひとつで味が変わってしまうため、香りや味、色合いにはこだわって毎回丁寧に仕上げています。おかげさまで、お客さまからは「甘みがあっておいしい」と嬉しいお声もいただいています。最近では、和紅茶もカフェなどで見かけるようになり、だいぶ一般的になってきました。海外産の紅茶もたくさんありますが、日本で育てた茶葉を使い丁寧に仕上げた「Made in Japan」という点は、私たちの強みであり大きな魅力だと思っています。ネクトのメインは緑茶ですが、これからも紅茶を並行して続けていきたいと考えています。

お店紹介

有限会社ネクトが運営する野菜直売所。四季折々の旬野菜を販売しています。
紅茶はオンラインショップの他、こちらのお店で購入できます。

しま路



しま路
「Table」

WEBサイト



WEBサイト





地域のできごとや活動報告ほか、楽しい話題が盛りだくさん♡

5/1 今年も新茶販売スタート



販売部と営農経済部、広報課が連携し、南部じまん市で新茶フェアを開きました。茶娘の衣装に身を包んだ職員が特設コーナーで来店客に急須で淹れた新茶を振る舞いながらPR。先着で新茶の「煎パック」をプレゼントしました。新茶を味わった来店客は「香りが本場に爽やかで、うま味があつておいしい。県外の親戚にも贈ろうと思う」と笑顔で話しました。

新茶フェア開催



じまんの農業塾

じまん市への出荷を目指す「じまんの農業塾」4期生10人が、座学で定植の仕方、肥料の基礎を学び、実践でナスの定植作業を行いました。マルチの上から穴を開け害虫対策をした後、ナスの苗を植えて支柱を立てていきました。塾生は「専門農家は1本の苗から100個のナスを収穫するというが、自分はいくつ実を生らすことができるか楽しみ」と話しました。

ナス苗の定植作業 5/8



5/24 店頭販売大盛況!



北部じまん市が開店19周年を迎え記念イベントを開催しました。店頭には新鮮な「長田の桃」や旬の「久能葉しょうが」が並んだ他、加工品も販売。茶業センターによる目玉商品「新茶満杯詰め」の販売コーナーでは長蛇の列ができました。来店客は「とても賑わっていて驚いた。地元産の新鮮な農産物が買えて嬉しい」と話し、買い物を楽しんだ様子でした。

北部じまん市
19周年祭

オアシストピックス OASIS Topics



4/30 三茶祖に新茶奉納



葵区大岩の臨済寺茶祖堂で献茶式が行われました。三茶祖（栄西禅師、聖国師、大応国師）に奉納した新茶は、静岡茶発祥の地とされている足久保地区で手摘みされた本山茶。静岡茶商工業協同組合岩崎正樹理事長をはじめ難波喬司静岡市長、当JAの佐藤寛己営農課長他、茶業関係者が参加し三茶祖の遺徳を偲び茶業のさらなる発展を祈願しました。

臨済寺献茶式



北沼上小学校
お茶教室

西奈支店と北部営農センターが、1支店1協同活動として葵区平山で茶摘み体験を行い、北沼上小学校の3～6年生14人が参加しました。茶工場見学では茶葉が変化していく様子を真剣に観察。お茶の淹れ方教室では、女性部城北加工グループのカステラと一緒に自分で淹れたお茶を味わいました。児童は「甘くていい匂い」「もう一杯飲みたい!」とお茶を堪能しました。

地元のお茶に触れる機会を 5/1



5/1 地域の産業を身近に感じて



生産者の梶山裕佳子さんが、地域の産業をもっと身近に感じてもらいたいと地域学校協働活動推進員と協力して茶摘み体験会を開きました。中薬科小学校の児童と薬科中学校の生徒、近隣こども園の園児135人が参加。梶山さんと北部営農センター職員が摘み方を指導しました。児童は「二心二葉の摘み方を勉強してきた。たくさん摘むことができて良かった」と話しました。

薬科
お茶摘み体験

抑制キュウリの栽培

順々に種まきして、長い間収穫を楽しむ

◎ **品種**
耐暑性があり、ウイルス病などの病気に強い品種を選びましょう。「VR夏すずみ」(タキイ種苗)、「ときわ光明(こうめい)」(ときわ研究場)などが良いでしょう。

◎ **種まき**
栽培方法は2条植えでは、条間80~90cm、株間60~70cm間隔にまき穴を作り、1カ所2、3粒をまきます【図1】。育苗する場合は9cmポリポットに2、3粒の種をまき、本葉2枚程度で植え付けます。

◎ **追肥・灌水(かんすい)**
肥切れさせないよう2週間ごとに収穫終了前まで追肥を続けます。1回目は果実が取れ始めた頃に1m当たり化成肥料30kg程度を株の周りに施し、軽く土と混合します。2回目以降は同量を畝の肩に浅く溝を作って施し、薄く土寄せします。キュウリは特に水分が必要で畑が乾いていたら必ず灌水します。

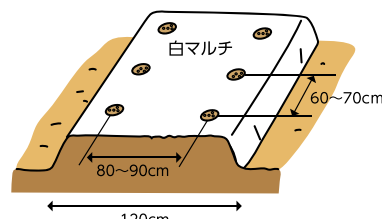
露地栽培のキュウリは春に種まき(晩春に植え付け)、夏に収穫するのが一般的ですが、家庭菜園でも6、7月に種まきすれば、春まきの収穫が終わる頃から新鮮なキュウリがなり始めます。ただし、盛夏期に種まき(または植え付け)するため、高温・乾燥で発芽や活着が不良になりやすく、病害虫の発生が多い時期であること、台風や干ばつなどの気象障害を受けやすいことなどに注意が必要です。

◎ **畑の準備**
種まき2週間前までに1m当たり苦土石灰200gをまき、土と混ぜておきます。次に1週間前に化成肥料(NPK各成分10%程度200g、堆肥2、3kgを散布し、よく耕しておきます。幅約120cm、高さ約10cmの畝を作り、土壌水分が適度なときに白マルチを張って乾燥と地温の上昇を防ぎます。前作が果菜類のときは元肥をゼロでスタートし、収穫が始まった頃から追肥を開始します。

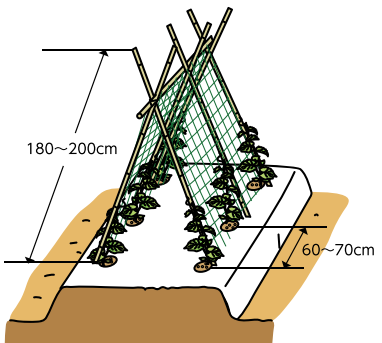
◎ **誘引・整枝**
つるが伸び出す前に長さ2m以上の支柱にキュウリネットを張り、つるをネットに誘引します【図2】。下から5、6節までの子づると雌花は、全て早めに摘み取ります。6、7節以上の子づるとは本葉2枚の上で摘心し、親づるとは支柱の高さで摘心します【図3】。

園芸研究家●成松次郎

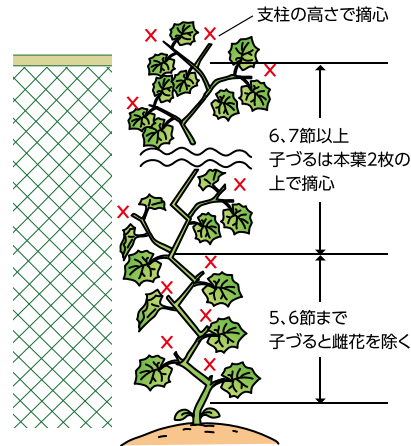
種まき【図1】



支柱立て【図2】



整枝方法【図3】



◎ 収穫

長さ21、22cm、重さ100g、120gが収穫適期ですが、小さくても「もろキュウ」として楽しめます。最盛期は朝夕2回の収穫を心がけ、また草勢が弱ったときには若取りして株の負担を減らし回復を早めましょう。

◎ 病害虫の防除

べと病やうどんこ病は登録農薬で防除します。アブラムシには、粘着くん液剤などを散布します。

栽培カレンダー

抑制キュウリ	6月	7月	8月	9月	10月	11月
寒冷地	種まき	生育	生育	生育	生育	生育
中間地	種まき	生育	生育	生育	生育	生育
暖地	種まき	生育	生育	生育	生育	生育

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

青壮年部・女性部 アクティブレポート

農業体験や食農教育活動、地域イベントでの農産物PR等、地域の特色を活かしたさまざまな活動を報告。

美和中 お茶摘み体験

地域の小中学校の児童・生徒やこども園の園児など約300人が、部員と美和支店の職員と一緒に、美和中学校の茶園でお茶摘みを体験しました。部員が乗用摘採機で茶刈りを披露。摘み取られた茶葉は手揉み保存会による指導で中学1年生が手揉みを行いました。

青壮年部
北部支部

5/1



長田南小 もみまき体験

5年生68人が、長田支部の青壮年部と一緒にもみまきを行いました。総合学習の一環で田植え、稲刈り、収穫までを体験します。食育担当の前田征宏さんは「お米が育つ過程を知ること、食べるときの意識や味わいが変わると思う」と話しました。

青壮年部
長田支部

5/13



資源回収

長田集出荷場前で資源回収を行い、部員や職員などが運ばれてくる新聞紙や段ボールなどを手際よく整理。長年続けている資源回収は年2回実施しており、日頃から取って置いた新聞紙などを持参しました。資源回収によって得られた報奨金は活動費に充てられます。

女性部
長田ブロック

5/13



ゴキブリ団子& 塩・しょうゆ麴作り

大里支店2階で開催された講座に部員22人が参加。ホウ酸やタマネギ、小麦粉を混ぜた団子作りは人気講座で「手軽に作れて効果てきめん」と話しました。麴づくりはペットボトルを使い、材料を入れて容器を振り混ぜるだけの簡単調理。どちらも手際よく作りました。

女性部
南部ブロック

5/20・21



JA静岡市青壮年部・女性部 Instagram

活動の様子や最新情報をリアルタイムで発信していきます♪
みなさんのいいね!&フォローお待ちしております!





葵区吉津で米3.5ha、茶40a、レモン、露地野菜、ハウスでトマトなど、両親と妻と一緒に栽培しています。

就農したのは4年前。父から「いずれは帰ってきて一緒に農業をやろう」と言われていたこと、12年務めた会社ではキャリアアップのタイミングで、新しい部署で1から始めるなら農業をやろうと思いました。

父は長年、自然栽培を研究し実践しています。特にトマトは、消費者グループが直接買い手となってきて「おいしい」と評判です。自分も昨年から露地野菜に挑戦しています。自分は

「自然栽培だから安心」ではなく、「どう栽培するか」が大事だと考えます。一度虫がつくと全滅する恐れもあるので、毎日畑に行って慎重に作物を見ていきます。近くで栽培すると互いに病害虫の予防や生長の促進などの効果が期待できる植物を植えながら工夫をしています。一番は、植物がもつ本来の力を最大限に引き出して、農薬や肥料を省力化しコスト削減に取り組みながら、おいしい農産物を作り、消費者の皆さんには安心して食べてもらいたいです。

今、レモン栽培にも夢中です。国産レモンを作って欲しいと頼まれたことがきっかけで、定植してから4年経った昨年、初めて30本の樹からレモンを収穫しました。徐々に面積を増やして、今では350本を栽培しています。

JAの青壮年部に加入したり、近隣の小中学校の米づくりやインターンシップに協力したりして、仕事以外にも地域の人との関りを大事にしながら、これからも安心して食べてもらえる農産物を消費者の皆さんに届けていきたいです。

大橋農園の情報はここから →



大橋農園
Instagram



大橋さんの「夏野菜セット」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

〒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 2025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。



写真はイメージです。

植物の自然に育つ力を信じて。



今月は自然栽培に挑戦する

「ユーレカ」レモンの畑にて

葵区吉津
大橋貴宏さん
(34)



北部営農センターの八木職員と



インターンシップで訪れた服織中学校の生徒と一緒に

健康を保つためにいつか、あたりまえになることを。

いつも元氣！イキイキライフ Q&A

熱中症について

Q. 熱中症とはどんな症状のことを指しますか？

A. 私たちの体には「体温調節機能」が備わっており、暑い時には汗をかいて体表面から熱を逃し、上がった体温を冷やそうとする働きがありますが、一度に大量の汗をかくと水分や塩分が体内から失われ、体液のバランスがくずれて、けいれんを起こしたり、気を失ったりといった、体の不調が起こります。こうした高温多湿な環境に身体が適応できないことで生じるさまざまな症状の総称です。

◎熱中症の原因

熱中症が起こる仕組みは大きく2種類に分けられます。

原因① 外から入ってくる熱

夏に気温が異常に上がる日が続く時期に起こりやすく、高齢者や乳幼児に多く発生します。心臓病、腎臓病、糖尿病などの持病がある人も発生頻度が高くなります。屋外の駐車場に止めた車の中で乳幼児が起こしたり、一人暮らしの高齢者が起こしたりします。

原因② 体内で発生する熱

夏のスポーツ、屋外での労働など高温環境での運動時、作業時に多く起こります。健康な人でも、若い人でも暑い中無理をすると発生します。大量の発汗を伴い、臓器障害を起こすこともあります。

◎熱中症の症状

1度 熱失神・熱けいれん、現場での応急処置で対応できる軽症
めまい、失神、筋肉痛、こむら返り、大量の発汗

2度 熱疲労、病院搬送が必要な中等症
頭痛、気分の不快、吐き気、嘔吐(おうと)、倦怠(けんたい)感、虚脱感

3度 熱射病、入院して集中治療が必要な重症
意識障害、けいれん、手足の運動障害、体に触れると熱いくらいの高体温

1度の場合の応急処置

- 涼しい場所に移し、衣服をゆるめてリラックスさせる
- 首筋、脇の下、脚の付け根を冷やす
- 顔が赤いときは頭を高く、青白ければ脚を高くして寝かせる
- 意識があり、嘔吐がなければ水分補給させる
- 皮膚が熱ければ風を送ったり、熱い部分にぬれタオルを当てる
- 意識がなかったり、体温が上昇していたらすぐに救急車を呼ぶ

◎熱中症の予防

水分補給

喉の渇きを感じる前にこまめに水分を取ることが大事です。喉が渇いてからでは水分が失われすぎていることがあります。水分だけではなく塩分などの電解質も失われます。塩分などの電解質と糖がバランスよく配合された経口補水液も利用しましょう。

エアコン

室温28度、湿度70%を超えたらエアコンを使いましょう。

高齢者は周囲がサポート

高齢者は加齢による体の衰えが原因で、気温の上昇に鈍感になり、自分で体の異変に気づきにくくなります。家族や周囲の人にも異変を察知しにくいので、事前から上記のサポートが必要です。

持病がある人は病気が重症化しやすいので注意！

JA静岡厚生連 静岡厚生病院

医療安全管理室 看護師 勝山みどり

管内のオススメ店を、
職員リポーターが紹介します。

大石さかな屋 (大石商店)



- 静岡市駿河区高松2277
- TEL/054-237-2525
- 営業時間/10:00~19:00
中飲み11:00~19:00(18:00 L.O.)
※中飲みは予約優先
- 定休日/月・火曜日(土日祝日は必ず営業)
- 駐車場/10台
- お支払い/現金のみ



この町の わたしの 好きなところ

今回の
リポーター

高松支店
久住彩斗



幅広い層から愛される、アットホームな「中飲み」スペース♪

「大石さかな屋」さんは、その名の通り鮮魚店と、酒屋、100人対応できる宴会場も備わった店舗に、なんと「中飲み」を営むちょっと珍しい魚屋さんです。創業は約80年前。大将の大石優治さんと奥さん、娘さんたちと一緒に家族で切り盛りしています。

鮮魚店の隣にある酒屋の奥に8坪ほどの中飲みスペースがあります。大工さん手づくりのテーブルに、一升瓶を運ぶ通称P箱をひっくり返してイスにした4人席が4つあります。

お店のオススメは、「お刺身」と「まぐろのハラモ煮」。この日の刺身の盛り合わせは、マグロの赤身、中トロ、カンパチ、甘エビ、ホタテ、赤貝、生ツブ貝、タコ、イカとなんと9種類！鮮度抜群の刺身の内容は、季節やその日の仕入れで変わります。大トロを煮汁で仕上げた「まぐろのハラモ煮」は、脂がのっていて、濃厚なうま味がなんとも言えません。中飲みドリンクメニューは、ビールや焼酎、日本酒などお酒の種類が豊富です。隣の酒屋の冷蔵庫からセルフで持ってくるシステムで、おいしい料理に、好きなお酒が進む事間違いなし！締めにお寿司もオススメです♪

リピーターも多い大石さかな屋さんは、子どもから年配の方まで幅広い年齢層のお客さんが来店され、県外から来るお客さんも多いそうです。予約で満席の場合や、中飲みが休みの場合もあるので、中飲みに行くことになったら電話を1本入れることをお勧めします。Instagramには、静岡駅からのバスの案内も載っているのでぜひチェックしてみてくださいね。



「お刺身の盛り合わせ」
1人前850~1,300円(税抜)



「まぐろのハラモ煮」
1,300~1,500円(税抜)

※上記の金額は、季節や仕入れで変わります。

Instagramで
チェック！



JA 静岡市からのお知らせ ②

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 0.6%
(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

▶ 実質金利 0%

◎詳細はお近くの支店の農業資金担当者・営農指導員までお気軽にお問合せください。

久能葉しょうがの「種しょうが」委託栽培者募集

種しょうが栽培スケジュール

対象者

お茶からの転作等で新規に栽培する作物を探している方
輪作体系の一部として他作物を検討している方 など
(5a以上栽培された方が収益性が高くなります)

栽培期間

4月中旬／定植～11月上旬／収穫・調整
1a定植量：28kg／増殖倍率：5～7倍程度

買取価格

詳細については、別途ご説明いたします

募集期日

令和7年9月30日☎
最寄りの購買店までご連絡ください。



4月	中旬	定植
5月		
6月	上旬	追肥
7月	上中旬	追肥
8月		
9月		
10月		
11月	上旬	収穫

JA 静岡市からのお知らせ ①

令和7年度 ふれあい♪夏っ得フェア!開催



耕うん機や農業資材、
婦人服や電化製品、生活用品などの
販売、抽選会もあります!

開催日時
&会場

7月12日(土)・13日(日)
12日/9:00～16:00 13日/9:00～15:00

JA静岡市本店 特設会場

お問合せ

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 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

開催日時
&会場

6月27日(金)・28日(土)
両日とも9:00～15:00

ツインメッセ静岡 北館 ◎入場無料

◎中古農機★抽選販売コーナー

抽選応募受付/6月27日(金) 9:00～15:00 6月28日(土) 9:00～11:45
抽選結果発表/6月28日(土) 12:00から

待望の地元で
開催だよ
みんな来てね~!

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!



じまん市の最新情報を
毎営業日更新中!



Instagram ▶
美しい農産物・おいし
そうな料理ならこちら!



マイ J A F R I E N D

毎月JA静岡市の組合員さんを紹介するリレー企画です



葵区平山 鈴木 勲さん

今年の茶園の改植は、農業をやりたいという孫も手伝い茶植えました。妻が亡くなりさみしさはありますが、これからも家族みんなで楽しく茶の仕事をしていきたいと思ひます。

NEXT FRIEND ▶ 葵区北沼上【細澤重喜さん】を紹介しします



グッド S M I L E

自慢の1枚を誌面で紹介しちゃいます！



はるか 青島 遥ちゃん(左:4歳) たいせい 大晟くん(右:10歳)
ふみか 郁佳ちゃん(中:7歳)

駿河区曲金 父 青島幸司さん 母 紗佑里さん
祖父 石川恵一郎さん 祖母 昭子さん

読者め～る

生産者の皆さんへの応援メッセージも多く寄せられました。地元の農産物を知り、積極的に手に取っていただけたら嬉しいです。

● 葵区／女性／65歳

JA静岡市の各じまん市で地元の農産物を買ひ、料理に使ふことが楽しみです。様々な物の価格が上がりましたが農家さんたちの元気でおいしいもの作りを応援しています。

● 清水区／女性／76歳

地元の風土を活かした季節感のある食材に恵まれた静岡。地元生産者さんを応援しています。

● 葵区／女性／61歳

「久能葉しょうが」の記事が盛りだくさんだった5月号。今年も食べました！というありがたい報告もたくさんいただきました！

● 葵区／女性／68歳

葉ショウガの食品ロスの取り組みが素晴らしいです。切り落としでも充分です。おいしいですから。

● 愛知県岡崎市／男性／51歳

新鮮な葉ショウガを頂いて食べたら甘み十辛み少しとてもおいしかったです。

● 葵区／女性／68歳

葉ショウガが出回ると初夏を感じます。そのまま味噌を付けてもよいし、天ぷら、甘酢漬け、色んな料理が楽しめます。

クイズに答えてプレゼントをもらおう！

今回は日本国内で生産された紅茶「○○○」を特集！皆さんもぜひ味わってみてくださいね。空白に入る文字をお答えください。【ヒント：4ページ】

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

応募締切 2025年7月15日(当日消印有効)

Eメールでの投稿・クイズ応募

パソコン、タブレット、スマートフォンからの投稿は、下記アドレスまたは、右のQRコードでアドレスを取得できます。
quiz@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp



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



メッセージ
大募集!!!

生活に 役立つ 情報



令和7年度の年金額は、法律の規定に基づき前年度の年金額より全年齢一律で1.9%引き上げられます。年金額は、賃金や物価の変動などに応じて毎年改定が行われています。

JAでは、これから年金を受け取る方の請求手続きなどを、社会保険労務士の先生と共に手伝ひいたします。

既にJAで年金をお受取りの方・現在他の金融機関で年金をお受取り中でJA



への切替をご検討の方のご相談なども、下記年金相談会にてお受けいたします。お気軽にご参加ください。

JAで年金を受給していただきますと、記念品のプレゼントや金利上乘せの定期貯金など特典をいろいろご用意していますので、年金のお受取りはぜひJAで！

2025年度〈年金相談日〉

日 程			会 場
7月26日	(土)	南部ブロック	高松支店
7月29日	(火)	藁科ブロック	藁科支店
8月5日	(火)	東部ブロック	西奈支店
8月23日	(土)	美和ブロック	美和支店
9月9日	(火)	南部ブロック	豊田支店
9月20日	(土)	長田ブロック	長田支店
10月4日	(土)	東部ブロック	あさはた支店

日 程			会 場
10月18日	(土)	藁科ブロック	藁科支店
11月15日	(土)	しづはたブロック	しづはた支店
12月6日	(土)	南部ブロック	豊田支店
1月17日	(土)	美和ブロック	美和支店
2月7日	(土)	東部ブロック	あさはた支店
2月14日	(土)	長田ブロック	長田支店
3月7日	(土)	南部ブロック	高松支店

年金担当者にご相談ください

はじめまして。私たち年金アドバイザーは、年金に関することを専門に訪問活動をさせていただいています。これから年金を受給される方や、既に受給されている方に情報をお届けしていこうと思ひますので、どうぞよろしくお願いいたします。



美和・藁科・長田ブロック担当
藤 浪美知



南部ブロック担当
秋 山 治 美



しづはた・東部ブロック担当
望 月 ひとみ

なかたに社会保険労務士事務所
特定社会保険労務士 中谷江津子

