

食と農を笑顔でつなぐ

9
2025

特集

旬を食べよう! 安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ!
— エンサイ 編 —酸いも甘いも
一玉入魂

JA 静岡市

オアシス
2025
9

●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: 企画部広報紙

JA静岡市
<https://ja-shizukashi.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。

やみつき甘じょっぱ♪

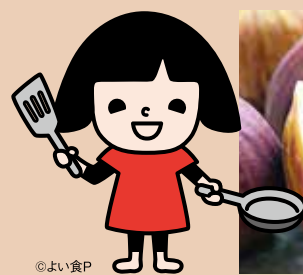
イチジクとベーコンの
炒め物

材料(2人分)

- ◎ イチジク…2個
・ベーコン(ブロック)…50g ・ニンニク…1片
・オリーブオイル…大さじ1/2
・塩・こしょう…少々

つくりかた

- ① イチジクは皮をむき4等分に切る。ベーコンは一口大にカット、ニンニクはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニクを炒める。
- ③ ベーコンを加えて炒め、香ばしくなったらイチジクを加える。
- ④ 軽く塩・こしょうで味を調え、全体をさっと炒める。



©よい食P



イチジクは食物繊維やミネラルが豊富で便秘解消や美肌効果が期待され、ポリフェノールによる抗酸化作用もあります。旬は夏果が6～8月、秋果が8～11月。熟しやすいため冷蔵保存は1～2日が目安で、早めに食べるか冷凍保存がおすすめ。ドライイチジクは栄養価が高いので食べ過ぎに注意しましょう。

おいしいをつくりましょ。 JA 静岡市

今月の表紙 ●



◎西川雅祥さん

日南から始まり、高林、ゆら、青島、はるみ、不知火など、季節を通じて柑橘栽培しています。詳しくはP12「TRYぞ・農業」をご覧ください。

CONTENTS

安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ!

旬も食べよう!

特集 ●

— エンサイ 編 —



P4~7

OASIS Topics オアシストピックス

P8-9

- ユーカリ部会園地巡回
- 薬科補完作物実践部会(WHO)
- 七夕まつり
- すっぱみかん目揃え会
- ふれあい夏っ得フェア
- じまんの農業塾販売体験

青壮年部・女性部

アクティブレポート

Active Report



P10

- 千代田小 大豆播種体験
- 県下フレッシュミズ交流会
- 交通安全講座
- ホップ収穫作業

撮影日:2024年9月24日

あさはたの稲田

Rice fields in Asabata District

竜爪山を背景に揺れる稲穂の風景は、自然の恵みと生産者の努力を感じさせます。米作りの苦労を思い、日本の食文化とそれを支える生産者の方々への感謝が深まります。



最寄りのあさはた支店



季節を収穫しよう!! 家庭農園

P11

種の発芽条件と種まきのこつ

この町の わたしの 好きなところ

P14

レストラン おざわ

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

オアシスポイス 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 ぞ・農業

P12・13

柑橘農家 | 駿河区丸子 西川雅祥さん

健康Q&A いつも元気

P15

血管の老化を防ぐ

生活に役立つ情報

P18

令和7年度税制改正による所得税の基礎控除の見直し等について

しずおか食べごろレシピ

P20

イチジク

エンサイ

Ensai

エンサイは熱帯アジア原産のヒルガオ科サツマイモ属の野菜。茎がストローのように空洞になっていることから、「空心菜(くうしんさい)」とも呼ばれています。暑さに強く、中国や東南アジアではポピュラーな野菜として親しまれています。日本では沖縄県で古くから栽培されてきました。

◎他の国での呼び名

-  タイ: ผักบุ้ง (パックブン)
-  ベトナム: Rau muống (ラウムン)
-  中国: 空心菜 (コンシンツァイ)



日本では「ヨウサイ」「アサガオナ」と呼ばれることも! たくさんの呼び名がある野菜なのです。

静岡市のエンサイ栽培

久能地区

久能地区は砂質の土壌で水はけが良いため、地植え栽培が盛んです。この地区では13~14人の構成員が活動しており、平成28年からエンサイの栽培が行われています。



東部地区

東部地区では、イチゴの補完作物として高設栽培を利用した栽培に令和6年から取り組んでいます。



◎久能地区と東部地区で情報交換を行い、圃場巡回や目揃え会を実施しています。

●年間出荷量
約84,000束
【令和6年度】



●旬カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

久能地区 エンサイ生産者 海野明義 さん



エンサイはクセがなくシャキシャキした歯ごたえが特長の野菜で、炒め物やスープなど、どんな料理にもよく合います。特に、さっと火を通すことで食感と風味がグッと引き立って、料理のアクセントにもなります。暑さに強い野菜なので、旬は6月から10月ですが、今では通年出荷されているので、季節を問わず楽しめます。

最近はエンサイの魅力に気づく人が増えてきて、エンサイを栽培する生産者も年々増加しており、おかげさまで出荷量も増え続けています。僕たちも、一株一株に心を込めて丁寧に育てているので、ぜひ一度エンサイの美味しさを味わってみてください!

安全・安心・おいしい食べ物ならお任せ!

旬も食べよう!

— エンサイ 編 —

Natsu no mikaku wo itadakimasu!



暑い夏に旬を迎えるエンサイ。シャキシャキとした食感が魅力の夏野菜です。

「空心菜」という名前の方が馴染みがあるという方も多いかもしれませんね。

エンサイは中国や東南アジアで親しまれている野菜ですが、実はここ静岡市でも生産されているんです。

今回はそんなエンサイを皆さんにもっと知ってもらいたい!

ということで生産の様子や簡単おいしいアレンジレシピをご紹介します。



シャキッと旨辛! エンサイのペペロンチーノ



2人分

材料

- ・パスタ…200g ・エンサイ…200g ・ニンニク…2かけ ・鷹の爪…1本
- ・オリーブオイル…大さじ3 ・鶏からスープの素…小さじ1 ・塩…適量

作り方

- ① パスタを表記の通り茹でる。
- ② エンサイを葉の部分と茎の部分に分け、茎の部分を5cm幅に切る。ニンニクを粗みじん切り、鷹の爪を輪切りにする。
- ③ フライパンでオリーブオイルを熱し、ニンニクと鷹の爪を加える。
- ④ 香りが立ったら②の茎の部分を入れ炒める。
- ⑤ 火が通ったら②の葉の部分を入れ、塩ひとつまみを加え炒める。
- ⑥ 茹で上がったパスタを入れ絡めたら、鶏からスープの素と塩で味を調える。



炒めて茹でて…いろんな料理に手軽に使えるのがエンサイの魅力!
みなさんの食卓の定番野菜に加えてくださいね♪

手軽にアジアンテイスト♪ エンサイの生春巻き



2人分

材料

- ・エンサイ…200g ・ゆでエビ…4尾
- ・カット野菜…お好きなだけ ・ライスペーパー…4枚

作り方

- ① 沸騰したお湯にエンサイの茎を30秒茹で、その後、葉の部分を加えてさらに30秒茹でる。茹であがったら流水で冷ます。ゆでエビは巻きやすいように半分にスライスしておく。
- ② むるま湯にくぐらせたライスペーパーを1枚用意する。(1本作るごとに1枚ずつ むるま湯にくぐらせる)
- ③ ライスペーパーの中心にエンサイ、好きなカット野菜、ゆでエビをのせる。
- ④ 端から巻いていく。 ⑤ 形を整えて完成。



◎ チリソース 材料(4本分)

- 砂糖 … 大さじ1 酢 … 大さじ1と1/2 塩 … ひとつまみ
- 豆板醤 … 小さじ1/2 おろしニンニク … 小さじ1/4

全部の調味料を
ボウルに入れて混ぜる



1

2

3

4

5

楽しく作って、
おいしく食べよう!



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♡

7/8 さわやかな酸味で夏を乗り切って



静岡すっぱみかん普及委員会が、温州ミカンを色付く前に収穫する「すっぱみかん」の目揃え会を開き、生産者と取引業者ら14人が参加しました。出荷規格や収穫時期、病気への注意点などを確認。小野田潔和会長は「出来は上々。すっぱみかんのすっきりとした酸味と香りで、暑い夏を乗り切つて欲しい」と話しました。果汁パックは8月のお盆頃に販売予定です。

すっぱみかん
目揃え会



日頃のご恩に感謝 7/12・13

ふれあい夏つ得フェア

生活事業「ふれあい夏つ得フェア」が本店で開催され、農機具や農作業用品、宝飾品、女性部による加工品などが販売されました。女性部員の手作りパッチワークや吊るし雛の展示も行われ、来場者を楽しませました。また、バターゴルフや餅つかみどり、抽選会も盛況で、お米や鰻が当たる抽選会には多くの人が参加し、買い物やイベントを楽しみました。



7/26 朝採れナス大好評!

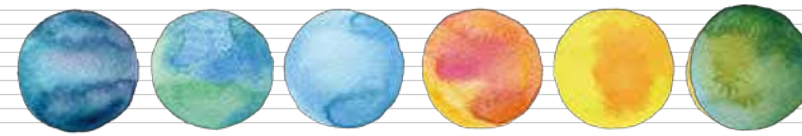


じまんの農業塾第4期生10人が夏野菜の販売体験を行いました。朝、実習圃場に集合した塾生は、強い日差しが照りつける中それぞれが栽培したナスを収穫。南部じまん市へ移動し、職員の指導の下、仕分けや値付け、袋詰めを行いました。店頭の特設コーナーで「朝採れたばかりナスです!」と声を掛けると来店客が次々と手に取り大盛況。塾生は笑顔で対応しました。

じまんの農業塾
販売体験



オアシストピックス OASIS Topics



6/26 夏場管理を確認



ユーカーリ部会とJA職員ら17人が参加し、園地巡回と販売会議を開きました。葵区津渡野地区と牛妻地区の園地を巡り、ユーカーの生育状況などを確認。販売会議では、今後の圃場管理や夏場の出荷における注意点を情報交換しました。松永和秋部会長は「自身の圃場と見比べて、お互い情報や経験を共有しながら良いものを出荷して欲しい」と呼びかけました。

ユーカー部会
園地巡回



色づき良好“ホオズキ盆飾り” 7/4

薬科補完作物
実践部会(WHO)

薬科補完作物実践部会がお盆用のお飾りの製造・出荷を行いました。部会員5人がホオズキ、栗、柿などの材料を持ち寄り、竹と合わせて仕上げました。部会長の望月道子さんは「生花の需要が高まったのか注文も増えている。今年はホオズキの色づきも良く、色鮮やかな盆飾りが出来た」と話しました。市内の卸市場や地元の生花店、直売所などへ出荷します。



7/4 短冊に願いを込めて



美和ブロック女性部と今年度から初参加の青壮年部、JA職員が参加した「七夕まつり」が開催され、77人が集まりました。短冊に願いを書いた七夕飾りを囲みながら、盆踊りや食事、駄菓子つかみ、ヨーヨー釣りなどを楽しみました。浴衣姿の部員も多く、会場は夏二色の華やかな雰囲気。笑い声が響き渡り、参加者同士の親睦を深める場となりました。

七夕まつり



種の発芽条件と種まきのこつ

園芸研究家●成松次郎

はじめに知っておきたいこと

発芽には適度な水分、温度と酸素が必要で、種類により光の影響を受ける場合もあります。種まきのこつをつかんで野菜作りをスタートしましょう。

〔発芽の三要素と光〕

(1) 水分
発芽は、種が水を吸うことから始まります。吸水量は種類によって異なり、イネ科の種は重さの25～30%を吸水し、マメ科の種は重さの80～120%を吸水して発芽します。吸水量が多過ぎても少な過ぎても良くありません。硬実のニガウリ、オクラなどは果皮が水を通

しにくいので、まぐ前に晩水に浸しておきます。

(2) 温度
多くの野菜は20～25度が発芽適温で、30度程度の高温を好むもの(ナス・スイカ・カボチャなど)や15～20度の低温が適するもの(レタス・ホウレンソウなど)があります【表1】。

(3) 酸素
発芽は呼吸を伴うため、十分な酸素が必要です。種が土中深くに埋もれたり、水没すると酸素不足となり、発芽が悪くなります。

〔種まきのこつ〕

(1) 新しい種を使う
種袋には発芽率や有効期限が表示されています。古い種ほど発芽能力が落ちるので、新しい種を使いましょう。

(2) まき床を均平に
まき床にでこぼこがあると、種が土に埋まる深さや土の乾湿にむらが出るので、板切れなどで土を平らにします。

(3) まく量が多過ぎない
種袋の種を全て使い切つてし

(4) 覆土が厚過ぎない
種の直径の3倍程度に土をかぶせるのが標準です。好光性種子は種が隠れる程度に覆土を浅くします。覆土の後は手で軽く土を押し付けて鎮圧し、種と土が密着するようにします【図1】。

(5) 発芽までは乾燥させない
種は水を含むと直ちに活動を始めますので、発芽までの灌水は控えめです。発芽後は灌水(かんすい)を控えめにし、しっかりと苗に仕上げます【図2】。

発芽適温の目安【表1】

		10度	20度	30度	40度
高温を好む野菜	トマト ナス※ ピーマン キュウリ スイカ メロン カボチャ				
低温が適する野菜	ハクサイ キャベツ ホウレンソウ レタス カリフラワー ダイコン ニンジン				

※ナスは昼16時間、夜8時間の照明下

出典:タキイ種苗株式会社ウェブサイト「野菜なんでも百科」(一部改変)

□ 発芽可能な温度

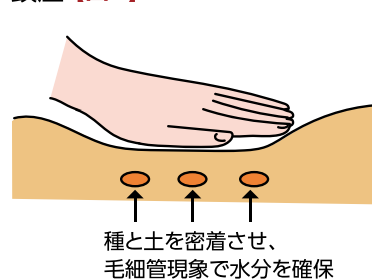
■ 発芽適温

光と発芽の関係【表2】

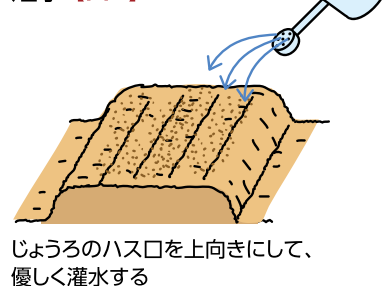
	分類	種類
好光性種子	アブラナ科	キャベツ類、カリフラワー、ブロッコリーなど
	キク科	ゴボウ、レタス、シュンギク
	セリ科	ミツバ、セロリ、ニンジン
	シソ科	シソ
嫌光性種子	アブラナ科	ダイコン
	ヒガンバナ科	ネギ、タマネギ、ニラ、リーキ
	ナス科	トウガラシ、ナス、トマト
	ウリ科	スイカ、カボチャ、ヘチマ、ユウガオ、トウガン、キュウリ、シロウリ

出典:タキイ種苗株式会社ウェブサイト「タネの発芽不良の原因と対策」

鎮圧【図1】



灌水【図2】

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。

千代田小 大豆播種体験

3年生約100人が大豆の播種作業を体験しました。部員の青木嘉孝さんの指導のもと、児童は仕切られたトレーに1粒ずつ丁寧に種をまき、土をかぶせました。質疑応答の時間には収穫時期や花の色、害虫のことなどたくさんの質問が挙がりました。

青壮年部
東部支部
食育事業班

7/1



県下フレッシュミズ交流会

将来のJA女性部を担うフレッシュミズ・リーダー育成の交流会が開催され、県下5JAから17人が参加。グループに分かれて日々の活動の工夫や課題について意見交換を行いました。女性部体操で身体を動かした後、手縫い帽子作りにも挑戦し交流を深めました。

フレッシュミズ

7/8



交通安全講座

6ブロック合同の講座に部員17人が参加しました。講座では、交通事故において出会い頭や交差点での事故が多いことから、注意すべきポイントや安全を優先する考え方、日常生活での意識の重要性、正しいシートベルト着用の大切さを学びました。

女性部

7/25



ホップ収穫作業

葵区梅ヶ島の圃場で、青壮年部ら13人がクラフトビールの原料となるホップの収穫を行いました。「香りの良いお酒になってほしい」と伸びたツルから毬花(まりばな)を丁寧に収穫。オクシズエールの完成は11月を予定しています。

青壮年部

7/29



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!



駿河区丸子や藤枝市岡部にある園地で、季節を通じて8種類ほどの柑橘栽培をしている西川さんは、高校を卒業し親元就農してから50年以上農業に携わっています。

西川さんは、品評会で上位賞の常連です。今年の1月に行われた「第59回静岡県貯蔵ミカン品評会」では、農林水産省関東農政局長賞を受賞しました。西川さんは、常に自己満足ではなく客観的に評価を受けるように、積極的に品評会に出品します。審査項目には、形状や色沢、病虫害被害、肉質や食味、糖や酸度、そのバランスまで審査されるため、自分のみかんが

どう評価されるかデータ分析が出来るのがいいのだそう。また、品評会の上位のみかんがどうやって作られているか情報収集し、次の年の柑橘栽培の参考にしています。

西川さんが目指すのは「口の中でとろけるようなみかん」。就農したての頃、行政主催の研修で、先進地である愛媛県で食べたみかんの味が忘れられないと言います。食感と酸味、甘みのバランスの良い、まさに「口の中でとろけるようなみかん」だったのです。そんなみかんを目指して、日よけなどの高温対策、カメムシなどの病虫害防除、マルチがけなど品種によって合った栽培をして、お客さんから「おいしかったよ」という言葉を励みに、手間暇をかけていくのが西川さんのみかんづくりです。

茶の樹を抜根し、2024年に登録された新品種「春しずか」に挑戦する西川さん。「ひとつ食べたら、またひとつ食べたいくなるような、そんなみかんを作りたい」と笑顔で話してくれました。



西川さんの「英(はなぶさ)」5kg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 2025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。
※西川さんの「英」は11月中旬以降に発送予定です。ご了承ください。



写真はイメージです。



口の中でとろけるような
そんなみかんを作りたい！

今月は農林水産省関東農政局長賞を受賞した

駿河区丸子
西川雅祥さん
(70)



生産者大会で表彰される西川さん



「春しずか」を植えた園場で
南部総合経済センターの新出職員と

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

血管の老化を防ぐ

Q. どんなことに気を付ければ血管の老化を防ぐことができますか？

A. 血管は加齢で老化しますが、生活習慣を改善することで老化を遅らせ健康寿命を延ばせます。血管の老化は血管壁が厚く硬くなる(動脈硬化)変化です。高血圧、高血糖、脂質異常、喫煙などが血管の老化を加速します。これらで心筋梗塞や脳卒中といった病気のリスクが高まり、認知症や腎臓病も血管が関係する病気です。

改善策① 食事

食事では抗酸化作用の高い食品と抗血栓効果のある食品を摂ることが重要です。

◎野菜と果物：ビタミンCやE、ポリフェノール、カロテノイドは抗酸化物質が含まれ血管を傷つける活性酸素を抑制します。トマトのリコピン、ベリー類のアントシアニン、緑黄色野菜のβ-カロテンなどに含まれています。

◎魚：サバやイワシなど青魚に多く含まれるEPAやDHAは抗血栓作用があり、中性脂肪や悪玉コレステロールも減少させます。

◎全粒穀物と食物繊維：玄米、オートミール、ライ麦パンは食物繊維が豊富で血糖値上昇を抑えコレステロールの吸収を緩やかにする働きがあります。

◎適量の良質油：オリーブオイルなど不飽和脂肪酸を多く含む油を選びましょう。飽和脂肪酸やトランス脂肪酸が多い肉の脂身や加工食品、過剰な糖分や塩分の摂取は血管に負担をかけるので控えるべきです。

改善策② 運動

有酸素運動は血管内皮細胞の機能を高め血管を広げる一酸化窒素産生を促進します。ウォーキング、ジョギング、水泳、サイクリングを1日30分以上、週に3~5回行うことが理想的で、一駅分歩く、階段を使うなどの努力も重要です。

改善策③ その他の生活習慣

◎禁煙：喫煙は血管を収縮させ動脈硬化を促進します。

◎節酒：飲酒は血圧を上昇させ血管に負担をかけます。

◎ストレス管理：ストレスは交感神経を刺激し血管を収縮させ血圧を上げます。趣味の時間を持つ、リラックスできる環境を作る、十分な睡眠をとるなどでストレスを解消しましょう。

◎十分な睡眠：睡眠不足は血圧上昇や血糖値管理の悪化で血管に悪影響を及ぼします。質の良い睡眠を十分とりましょう。



不健康または老化した血管(例)



心臓の動脈(冠状動脈)内腔側の壁はほぼプラーク(垢)で占められている



両側の総頸動脈分岐MRA(MRIの血管画像)：脳内に血流を送る左内頸動脈が完全閉塞している

血管の健康を日頃の生活習慣で維持・改善しましょう！



内科医師 豊嶋敏弘

JA静岡厚生連 静岡厚生病院



管内のオススメ店を、職員リポーターが紹介します。

レストラン おざわ



- 静岡市葵区与左衛門新田41-2
- TEL/054-296-6464
- 営業時間/11:00~14:00
- 定休日/火曜日
- 駐車場/25台



この町のわたしの好きなところ

今回のリポーター

美和支店 中村怜音



“昔ながら” が心地いい、地域の定食屋さん

昭和54年創業、美和街道沿いに暖簾を掲げる定食屋「レストランおざわ」さんをご紹介します。

このお店のメニューは和洋中とバラエティ豊か。その中でもがっつり食べられる4種のセットメニューが人気です。今回僕が選んだ「Bセット」もラーメンに大きな唐揚げとライスがセットになったボリューム満点の一品です。

唐揚げは衣に卵をたっぷり使っているのがおいしさの秘密だそう。サクッジュワッとした食感に、甘めのタレが食欲をそそります。ラーメンは鶏ガラや豚ガラを煮出して丁寧に汁をとったスープがほっとする味。手間暇かけた昔ながらの製法で、「懐かしい味だね!」と喜んでくれるお客さんも多いんだとか。

このお店はテイクアウト用の冷凍餃子も人気です。ピリ辛餃子にシソ餃子、軟骨餃子、コーン餃子など、味の種類の豊富さに驚かされます。季節限定のものもあるので食事の際はぜひラインナップをチェックしてくださいね。

昔ながらの懐かしい雰囲気に包まれるこのお店。最近はSNSの影響もあり、その「懐かしさ」を求めて若い方もたくさん訪れるそう。創業からこのお店を守ってきた小澤恵子さん(写真左)は「来てくれたお客さんに笑顔で帰ってもらえるよう頑張っている」と話してくださいました。お店裏側の駐車場も拡大されたので、地域の方はもちろん、ちょっと遠方の方もぜひ足を運んでみてください!



「Bセット」1,250円(税込)



「肉餃子」550円(税込)



Instagramでチェック!



第30回柑橘協同選果場通常総会

7/22^火

ホテルアソシア静岡にて通常総会が開催され、令和6年度事業報告や令和7年度事業計画など、3つの議案が上程され原案通り承認されました。総会終了後には、静岡県病害虫防除所の上席研究員である内山徹氏による「予察情報を活用した果樹カメムシ類の防除対策」に関する講義が行われ、参加者が視聴しました。

令和7年度事業計画

- 樹の状態に合わせた適正な管理と生産量の確保及び高品質果実の生産を図るとともに、病害虫の防除管理を徹底する。



品評会結果発表 〈受賞者の敬称略〉

7/11^金



アスパラガス夏芽品評会

出品点数：4点
審査項目：外観、品質、市場性、糖度

優等

三浦敬夫(薫科)



なりたい自分になろう!

Become the person you want to be!

看護学生募集

JA静岡厚生連 浜松厚生看護専門学校

〒430-0919 静岡県浜松市中央区野口町297
TEL.053-401-6525 FAX.053-401-6528



指定校推薦入試

令和7年 11/1^日
願書受付 令和7年 10/1^日～10/14^日

公募推薦入試

令和7年 11/1^日
願書受付 令和7年 9/16^日～9/30^日

一般入試【Ⅰ期】

令和7年 12/6^日
願書受付 令和7年 11/17^日～11/26^日

一般入試【Ⅱ期】

令和8年 2/21^日
願書受付 令和8年 2/2^日～2/12^日

JA静岡厚生連 するが看護専門学校

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



推薦入試・社会人入試

令和7年 10/22^水
願書受付 令和7年 9/16^日～10/10^日

一般入試【Ⅰ期】

令和7年 12/19^金
願書受付 令和7年 11/14^日～12/5^日

一般入試【Ⅱ期】

令和8年 2/20^金
願書受付 令和8年 1/22^日～2/12^日

JA 静岡市自己改革

自己改革 実践中!



新規就農者養成講座「新生」開講式



6/20^金

今年も「新生」が開講し、受講生4人が参加しました。昨年度受講生の佐藤敦史さんが講演し、「周りの人と困ったときになんでも相談できる関係を築いてほしい」と呼びかけました。

准組合員懇談会



6/26^木

令和7年度第1回准組合員懇談会が開催され、15人が参加しました。JA事業に関する具体的な質問や意見交換が活発に行われ、参加者同士の意見共有も進み、有意義な場となりました。

「組合員大学(組合員講座)」開講式



7/15^火

幅広い視野でJA運動をけん引するリーダーの育成を目的とする「JA静岡市組合員大学」が開講しました。各運営委員会から推薦された受講生6人が1年で8講座を受講します。

はつらつ農業経営講座



7/23^水

静岡県中部農林事務所が主催する農業経営講座が静岡総合庁舎で開催され、受講生4人が参加しました。当JAは共催として、全6回の講座で受講生の経営計画の作成をサポートします。

1支店1協同活動

大里東幼稚園じゃがいも掘り

5/22^木 高松支店

大里東幼稚園の園児約50人が食育活動としてジャガイモ掘りを行いました。高松支店と南部総合経済センターの職員が協力し、園児とメイクイン、キタアカリなど3種類を収穫。園児は「たくさん掘れて楽しかった」と笑顔で話しました。



西奈こども園田植え

6/10^火 あさはた支店

西奈こども園の年長児15人が田植え体験を行いました。あさはた支店、北部営農センターの職員が瀬名女性部と協力。園児たちは、もち米「葵美人」の苗を丁寧に植えていきました。



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!



美しい農産物・おいし
そうな料理ならこちら!



