

もっと清水が好きになる。

しみずの風

2018

4

No.534

特集

第10回 女性部クッキング
ングフェスタ



おいしいをつくりましょ。

 JALしみず

グローイング □ フェイス

Glowing Face

— いま、清水で輝いている人たち —



さいとう ひさのり / 1962年生まれ。エダマメを中心に約42aを栽培する。

斉藤 久徳さん (55)

フジエス枝豆委員会

努力が実るから農業は楽しい 産地目標を第一に勇往邁進

フジエス枝豆委員会一丸となり、駒豆100万袋の出荷を目指す。

駿河湾に面した土地にビニールハウスが立ち並ぶ。清水区の南部、駒越地区でエダマメを栽培しているのは斉藤久徳さん。本年度は「フジエス枝豆委員会」の委員長を務め、枝付きで出荷するフジエス枝豆の袋入り商品「駒豆(こまめ)」の100万袋出荷、販売金額3億円を委員会の目標に掲げ、意欲的に取り組んでいる。

農家に婿入りして就農

高校を卒業した後、製造会社に勤めたが、農家に婿入りして40歳のころ農業を始めた。現在は義父、義母、妻と4人でエダマメを中心にキュウリや小カブなどを栽培している。農業や農薬に関する知識は、当初数年間は義父に教えてもらい、その後はJAの指導員や近所の農家仲間からの情報を利用



表紙／新タケノコ収穫

タイトル文字：クリエイティブ書家 岩科蓮花

CONTENTS

- 2 Glowing Face
齊藤 久徳さん
- 4 特集／
第10回 女性部クッキングフェスタ
- 8 TOPICS
- 10 育ててみよう♪家庭菜園
「カボチャ」
- 12 5月の営農ワンポイント
- 15 カラダにうれしい旬レシピ♪
「射込みタケノコのカメあん」
- 16 ともに拓こう
協同が輝く時代
- 17 アーカイブしみず
- 18 Information
- 20 ワンパクしみずっ子
「駒越こども園(清水区迎山町)」



しみずの風の
記事の一部を
Web 動画で配信中!!



スマートフォン、タブレット、
パソコンから記事の一部が
動画でご覧になれます。



■エダマメを栽培するハウス。年間を通して4回収穫できる。

したため、困ることはなかったとい
う。
「前の仕事よりも体力的な面では大
変だけど、農業を始めてからこれまで、
大きな失敗やトラブルなくやってこれ
た」と胸を張る。「農業は、何もしなけれ
ば何もできない。頑張れば良いものが
できる。分かりますよ、楽しい」とやり
がいも教えてくれた。

新鮮なエダマメを届けるために

「駒豆(こまめ)」は鮮度に重点を置
き、「枝付き」の状態の出荷しているの
が特徴。色や食味を維持し、収穫した
ばかりのようなおいしさで消費者の
手に届く。

一般的に夏の風物詩というイメー
ジが強いエダマメだが、駒越地区では
水はけの良い砂地の土壌と豊富な日

照量を生かし、寒い冬の時期でも栽
培・出荷している。いつでも採れたて
を味わうことができるのはもちろん
のこと、特に12月から4月にかけて生
のエダマメを出荷しているのは、全国
でも清水の駒越地区だけ。

しかし、やはり栽培しやすい時期が
あり、「冬は日照量が少ないので、夏場
と同じように育てても半分ほどしか
採れない」という。4

月、寒かった冬を越
えようやく暖かくな
り、これからエダマ
メは最盛期を迎え
る。消費者からの根
強い人気に応え、産
地目標を達成するた
めの勝負の季節が始
まった。



■エダマメの出荷調整作業はほとんどが手作業で
行われる。



■「駒豆」はアンテナショップきらりや市内
スーパーなどで通年販売されている。



特集

第10回

女性部

クッキングフェスタ



新鮮で安心・安全なおいしさが自慢の地元食材。その魅力と手作りの温かさを多くの人に伝える料理試食会が女性部の「クッキングフェスタ」です。
今月は、各支部が腕をふるって出品した料理を紹介します。

今年で記念すべき10回目を迎えた「クッキングフェスタ」。今年は2月17日に庵原支店で開催しました。

会場のテーブルには、この日のために各地域の特産品を使って作った料理、ごはん2点、おかず6点、スイーツ3点がずらりと並び、それぞれの支部から味付けのポイントや工夫などが説明されました。料理には清水のお茶と、清水生まれのキンカン「こん太」も添えられ、清水の恵みがたっぷり詰まっていました。

また、野菜ソムリエ上級プロの遠山由美さんが出品料理の講評を行い、「食品と微生物の関係」をテーマに講演しました。



桜えびごはん

ごはん



生桜えびの炊き込みごはんです。調味料は塩と酒、だし昆布だけです。桜えびからとてもいい味が出ます。炊きあがったごはんはグリーンピースを混ぜて彩りよく、お好みでシヨウガのみじん切りを加えてください。



由比支部の皆さん

たけのこ寿司とねぎっ子サラダ

ごはん



煮たタケノコの穂先にちらし寿司を詰めました。タケノコの食感を味わってください。サラダは、葉が柔らかく辛みの少ない水耕ネギを使い、ツナを入れて子どもにも喜んでもらえる味にしました。



飯田支部の皆さん

蒸し鶏の梅肉和え

おかず



小島産の梅を使った自家製の梅干しを和えものに使いました。鶏むね肉、セロリ、梅干しをみりん、ごま油、しょうゆで味付けしています。食欲が落ちる夏でも、さっぱりとおいしく召し上がっていただけたと思います。



小島支部の皆さん

TEA豚のベーコンと里芋のシチュー

おかず



地元産のサトイモと、同じく地元の北川牧場でお茶を飲んで育った「TEA豚」のベーコンを使ったシチューです。薄力粉、牛乳、バターで自家製ホワイトソースを作り、優しい味わいに仕上げました。



興津支部の皆さん



大根キムチ

おかず



オキアミの塩辛やニンニク、香味野菜、韓国産の粉唐辛子などを混ぜ合わせて作った本格的な漬けだれで、ダイコンキムチを作りました。ダイコンは、塩漬けしてから漬け込んでいます。ハクサイでもおいしくできます。



庵原支部の皆さん

野菜の宝石箱～ゼリー寄せ～

おかず



両河内産の野菜を彩りよく並べ、ゼリー寄せにしました。野菜のうま味を生かしたくて、すべて電子レンジで加熱しています。ゼリーは、しょうゆ、みりん、料理酒、だし汁で和風の味付けです。



両河内支部の皆さん

野菜たっぷり具だくさんスープ

おかず



三保、駒越特産のエダマメと、シメジやキクラゲなどのキノコ類、ニンジン、ネギなど、野菜をたっぷり使った中華風のスープです。野菜は各家庭の冷蔵庫の中にある物を使って、自由にアレンジしてください。



清水支部の皆さん

大根のポタージュ

おかず



旬のダイコンをたっぷり入れたポタージュです。生クリームの代わりに牛乳を使っていますので、気軽に作るができます。イチヨウ切りにして冷凍保存したダイコンを使うと、味のしみ込みが良く、コクが増します。



高部支部の皆さん

卵寒天

スイーツ



卵と砂糖、牛乳をしつかり混ぜて、食物繊維たっぷりの寒天で冷やし固めました。有度支部で育てたローゼルの花のガクを砂糖菓子にして、寒天の上に飾っています。子どものころを思い出す、昔懐かしいデザートです。



有度支部の皆さん

はるみケーキ

スイーツ



はるみを砂糖で煮て、後は小麦粉、砂糖、卵、牛乳などの材料と混ぜ、オーブンで焼けば出来上がり！子どもに人気の簡単手作りケーキです。はるみがない場合は、リンゴなどの果物や、ジャムを使ってもおいしくできます。



袖師支部の皆さん

Cookingレシピ

紹介した料理のレシピはホームページで公開！

地元の農産物を使ったレシピを掲載しています。
パソコン&スマートフォンで見ることができます。



携帯・スマホ

クッキングフェスタの料理は「農家のお母さんが作る家庭の味」で紹介♪

他にも…

- レストラン「四季菜」のシェフによるレシピ
- 野菜ソムリエ考案の栄養満点な逸品

…などのレシピを掲載中!!

人参ゼリー

スイーツ



「体にいい」をテーマに、ニンジンにリンゴとレモンの果汁、梅干しを加えて、ゼリーにしました。季節や体調によって、ブドウやミカンの果汁を使っても◎。トッピングは、絹豆腐をペースト状にしてハチミツを加えました。



蒲原支部の皆さん

JAしみずが、各地域の活動やイベントなど、さまざまな話題を独自に取材し、ご紹介いたします。

県中晩生柑橘品評会

瀧さん(はるみ)、田島さん(不知火)が優秀賞

JA静岡経済連と静岡県柑橘振興基金協会は1月17日と2月21日の2日間、県農業会館で「第38回静岡県中晩生柑橘品評会」を開きました。はるみの部で瀧忠雄さんが最高位の優秀賞(関東農政局長賞)に選ばれ、不知火の部では田島峰男さんが同じく優秀賞(静岡県知事賞)に選ばれました。

品評会には県内生産者から不知火66点、はるみ64点、甘夏50点の出品があり、研究者や市場関係者らが、外観や糖度、食味や貯蔵性などを審査しました。



▲貯蔵ミカンの品質を評価する審査員



▲生産者大会で表彰を受ける瀧忠雄さん(右)

その他、清水の主な受賞者は次の通り(敬称略)。

- 【甘 夏】1等 田島宏一 2等 杉山昌巳
 【はるみ】1等 佐藤郁好
 2等 小長井貞夫・石川二三恵・栗田和彦
 【ポンカン】2等 滝広伸・望月昂

初の大会優勝者は石橋さん

輪投げで地域住民と交流

由比支店は2月27日、第一回輪投げ大会を支店2階で開きました。同地域は、市内でも強豪チームがそろうほど輪投げが盛ん。活動を通して地域が活性化し、JAが寄り所になればと、今回初めて企画しました。

参加したのは、由比地区シニアクラブ・由比輪投げクラブのメンバーなど36人。1ゲームで1人が9回投げ、全4ゲームの合計点を競い合い、114点を獲得した石橋峰子さんが優勝しました。同支店では地域交流のため、今後も年2回、輪投げ大会を開く予定です。



▲輪投げ大会に参加した地域住民の皆さん

JAグループ出身議員も新丹谷訪問

土地改良の現場 参院議員が視察



参院農林水産委員会の14人が2月22日、清水区新丹谷土地改良区を視察で訪れました。岩井茂樹委員長をはじめ、JAグループ出身の藤木真也委員、山田俊男委員らが、当JAが県や市、土地改良区と連携して進めている県営畑地帯総合整備事業地を視察。また、本店で地域の若手農家や女性農家、JA関係者との意見交換をしました。岩井委員長は、土地改良法改正案の提出が予定されていることを説明し、「土地改良の現場の実態も踏まえ、議論を深めていきたい」と話しました。



▲新丹谷土地改良区を視察した岩井茂樹委員長(中央)ら

2月14日開催/カンタン手芸

切って、つまんで、貼るだけ!ちりめん細工

ハーベストカレッジ2月の講座は、女性部飯田支部の吉川伊公子さんを講師に、針を使わないカンタン手芸「つまみ細工」に挑戦しました。

今回作ったのは、柄と無地のちりめん布2種類を使った花のブローチやゴムバンド。ピンセットとボンドを使って正方形に切ったちりめん布で花びらのパーツを制作。花びらを土台に貼り付け、ビーズなどで花芯を飾れば、花が出来上がります。それぞれブローチやゴムバンドなど、好みの用途に仕上げ、完成させました。



カンタン手芸「つまみ細工」に挑戦する受講生



観劇で協同組合の役割を再確認

自己改革へ士気高揚



◀ミュージカルを観劇した組合員と役職員

当JAは2月24日、合併45周年記念ミュージカル「KINJIRO!〜本当は面白い二宮金次郎〜」を静岡市清水区で開きました。組合員と役職員が共通の意識を持って、自己改革をやり遂げる士気高揚が狙い。江戸時代後期の農村改革の指導者・二宮金次郎が唱えた「報徳思想」から、協同組合の原点に立ち返り、協同組合が地域や農業に果たす役割を共有しようと、組合員・役職員など約1,100人が観劇しました。

劇団「わらび座」が和太鼓・生演奏・伝統芸能を交えて歌い、踊り、金次郎の人物像と人生をテンポよく魅せました。

清水のお茶の魅力発信

清見寺で茶生産者がおもてなし

清水区の茶生産者や小売店、当JAなどで構成する「清水みんなのお茶を創る会」は2月25日、地元のお茶文化を多くの方に知ってもらおうと「地元茶でもてなす会」を開きました。清水のお茶発祥の地とされる興津地域の名刹・清見寺で毎年開いており、17回目。今回は約260人が来場しました。

会場では、4種類の茶を見た目の色や味、香りを頼りに種類を当てる「茶歌舞伎」、若手茶生産者らによる呈茶サービスなどが行われ、人気を集めていました。



▲来場者に自園の茶をふるまう若手生産者

5月上旬まで関東方面へ

両河内産タケノコ出荷開始

両河内地域で3月1日、新タケノコの出荷が始まりました。両河内産のタケノコはあくが少なく柔らかいため、産地指定で購入する業者や料亭も多く、ほとんどが関東方面の市場に出荷されます。

両河内営農拠点の渡邊雅之係長は「今年は表年。収量、品質も期待できる」と話していました。

同地域では60軒が栽培し、4月中旬をピークに5月上旬まで出荷。県内にはあまり出回らない貴重な逸品ですが、今年は約100tの収量を見込んでいます。



▲集荷場に持ち込まれたタケノコを確認する生産者



家庭菜園

育ててみよう!

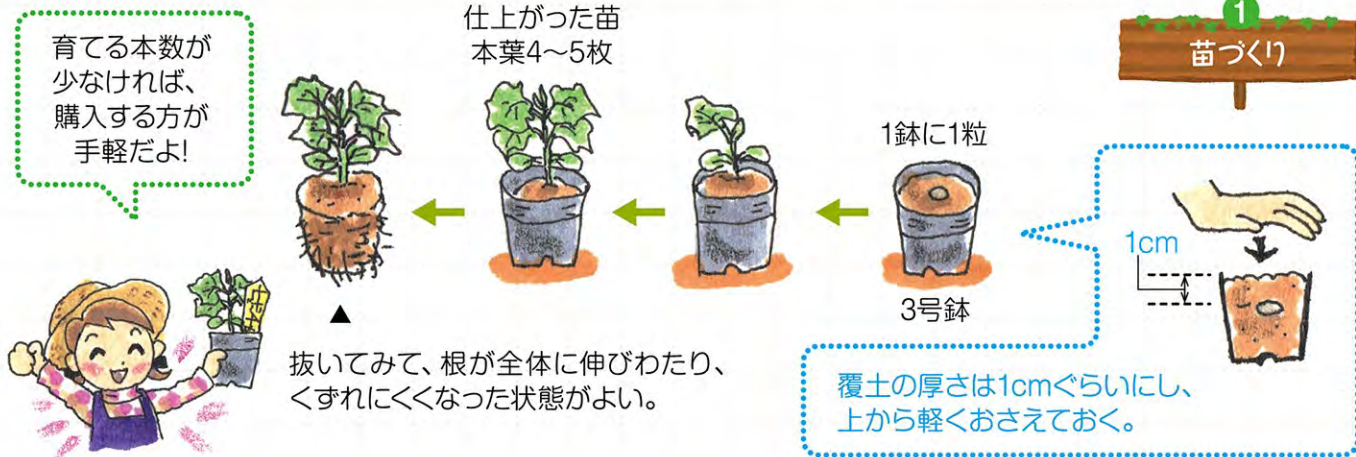
カボチャを育てる



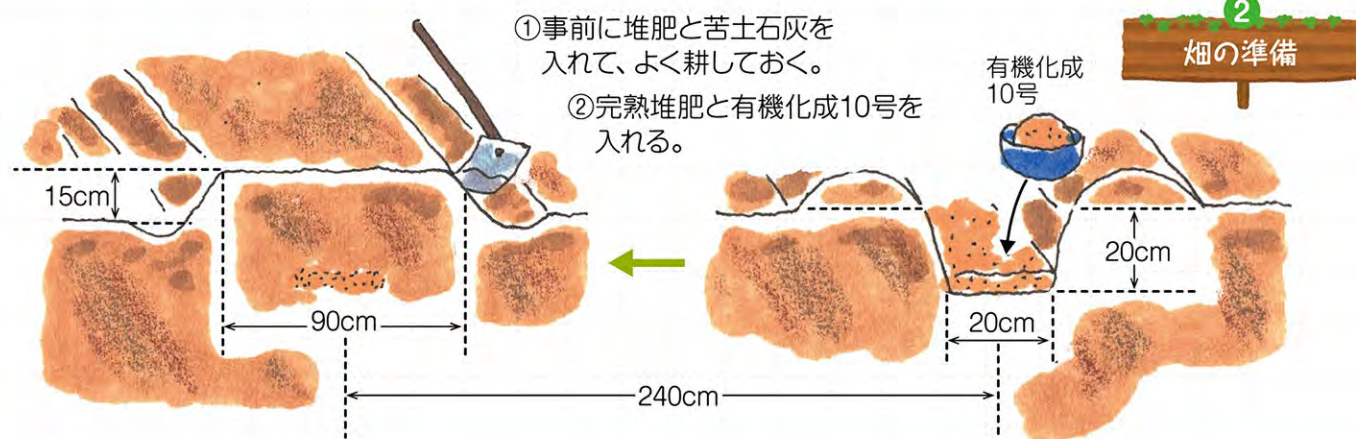
特性とポイント

室内での長期保存ができ、風邪にも強くなる栄養豊かな野菜です。果菜類では最も低温に耐え、夜温が7〜8℃以上あれば生育します。また土壌病害にも強く、連作も可能で育てやすい野菜です。ただし、茎葉に発生する病害には弱く、多湿地では多発することもあるので、畑の排水をよくして栽培します。

1 苗づくり



2 畑の準備



栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
トンネル栽培		●		◆	◆		■	■				
露地早熟栽培				●	◆			■	■			
ホットキャップ栽培			●	◆	◆		■	■				
// (じかまき)				◆	◆		■	■				

● 種まき ◆ 植えつけ ▲ ホットキャップ被覆 □ トンネル被覆 ■ 収穫

施肥例

散布量：1坪あたり

種類	種類	施肥量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	300g	は種20~30日前
	完熟堆肥	3kg	は種10~15日前
	有機化成10号	150g/1回	
追肥	有機化成10号	120g/1回	◎追肥の項参照

グリーンセンター直売
2017年4月の
売上ランキング

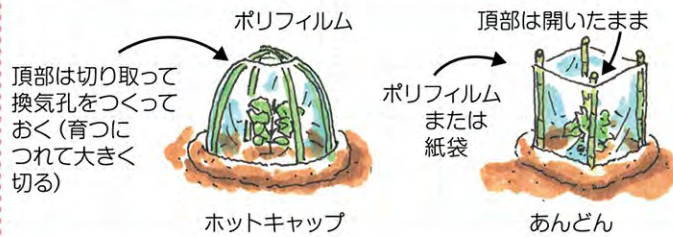
1位	トマト
2位	甘夏
3位	タケノコ
4位	切花
5位	バラ



集出荷センター
054-367-6111

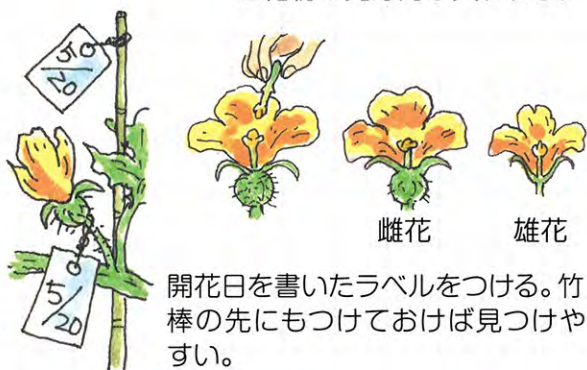
●ホットキャップ栽培●

植えつけ直後の保温とウリバエ、アブラムシの被害回避のためには、ホットキャップ、あんどんなどで保護するとよい



6 授粉

雌花の柱頭に花粉をなすりつける。早朝遅くとも8～9時ころまでに授粉を行う。遅れると花粉の発芽力が失われる。



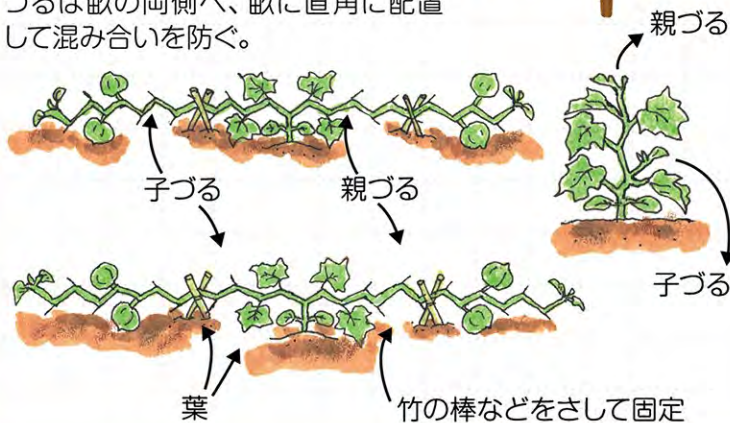
開花後45～50日たって果実が登熟し、果実のつけ根がヒビ割れし、果皮につめがさしくい程度に硬くなった時を見計らって収穫する。取り遅れると味を損なってしまふ。

7 収穫



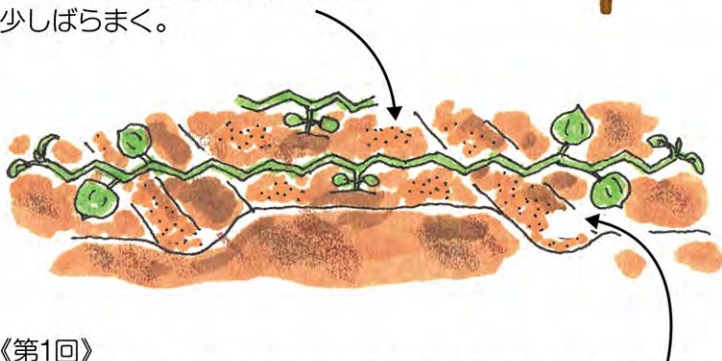
親づる1本、子づる1本を伸ばし、ほかの子づるはかき取る。つるは畝の両側へ、畝に直角に配置して混み合いを防ぐ。

4 整枝



《第2回》果実が湯飲み茶碗大のころ、株間のところどころに有機化成10号を少しばらまく。

5 追肥



《第1回》つるの長さ50～60cmのとき、畝の両側に有機化成10号を根元から離れたところにばらまく。

■病害虫防除

散布量：1ℓまで/1坪

病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
ウリバムシ アブラムシ類	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	4,000倍	前日	2回以内
疫病	ジマンダイセン水和剤	600倍	21日前	2回以内
うどんこ病	ダコニール1000	1,000倍	7日前	3回以内

※ 上記の肥料・農薬は、JA グリーンセンターでお買い求めいただけます。 ※ 農薬は、ラベルに記載された安全使用基準を守って使用しましょう。

☞ご注意ください ☜ 毒物、劇物に指定されている農薬は、購入の際に印鑑が必要です。



5月の営農ワンポイント

茶

山間地では、5月に入ると一番茶の生産が最盛期を迎え、早場所では二番茶に向けての管理がスタートします。

● 一番茶摘採

一番茶への異物混入を防ぐためにも、摘採前に株面や周辺の異物を除去するよう努めてください。

● 摘採の目安 (ハサミ刈り)

4~4.5葉開葉期に、一芯3~3.5葉で摘採してください。全体が出開くまで待つと品質が著しく劣化しますので、50%~70%が出開いた時期を目安に摘採しましょう。

※ 摘採時に力のある葉を残すことで、次世代における良質な芽の生育と、今後の樹勢を高める効果が期待できますので、必ず一節残す摘採を心掛けてください。

● 摘採後

生葉品質の低下を防ぐため、摘採後は、速やかに工場へ搬入し製造を行うよう心掛けましょう。

気温が高い日は、葉焼けを生じさせないよう厳重な生葉管理に努めてください。

● 一番茶後の整枝

一番茶後の整枝は、遅れ芽が出揃った時期（一番茶摘採後10日から14日）に実施してください。

整枝位置は、一番茶摘採の位置よりも深くならないように注意しましょう。整枝が深いと、すでに生育が始まっている二番茶芽が刈り落とされ、有効芽数が減少するため、二番茶の収量や品質の低下を招く恐れがあります。

● 一番茶後の更新

樹勢が低下してきた茶園や枝が細くなってきた茶園では、必要に応じて一番茶後の更新作業を実施しましょう。更新位置は、地上30cm~50cm程度の高さで、細枝が密集している箇所の下を目安に更新を行ってください。

● 防 除

この時期から、徐々に病害虫の発生が多くなり、防除が本格化します。園地状況を確認し、表①の茶園防除基準に沿って防除を実施してください。

表①病害虫防除

時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数	対象効果
二番茶 1葉開葉期	炭疽病・もち病	オンリーワンフロアブル	2,000倍	7日	2回	治療
	チャノキイロアザミウマ チャノミドリヒメヨコバイ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ チャノナガサビダニ チャノホコリダニ・チャノホソガ ヨモギエダシヤク	カスケード乳剤	4,000倍	7日	2回	若令 幼虫
	チャトゲコナジラミ チャノキイロアザミウマ チャノミドリヒメヨコバイ ツマグロアオカスミカメ クワシロカイガラムシ	コルト顆粒水和剤	3,000倍	7日	2回	幼虫 成虫

※病害虫発生確認後防除

● 施 肥

各コースにより内容が異なりますので、表②に従い施肥を行ってください。

表②施肥

(10aあたり)

施肥名	施用時期	コース名	肥料名	袋数
二茶肥	一茶摘採後	基本	硫安(細粒)	3袋
		樹上・省力	-	-
		芽重・良質茶	凌芽(りょうが)	3袋

● 芽重型茶園を増やしましょう

品質を高めたり、病害虫や気象災害に強い茶樹を作るためには、樹勢を強化することが重要です。茶樹の本来持っている力を生かし、健全な大きな葉や吸収力の高い根を発生させるためにも、一番茶摘採後には、芽重型茶園管理を行い「清水のお茶」全体の品質の底上げをしましょう。

芽重型茶園で生産されたお茶は、JA仕上茶事業で積極的に取り入れられており、昨今の茶業情勢の中において、明確な品質差と単価差が現われています。

● 芽重型茶園(原点回帰の茶樹)づくりの手順…3年間で樹体を改善する!

- ★1年目 茶樹に樹勢をつけさせる1年…一番茶を摘採後、二番茶を摘採せず、秋まで地上部を茂らせ、地上部を充実させる。
- ★2年目 一番茶後に中切更新…できる限り深い位置で更新。秋まで健全に枝葉を伸ばし、力ある太い母枝が揃う茶樹に変身させる。
- ★3年目 樹体改善を実感!…一番茶・二番茶を通常通り収穫。力強い芽重の芽となり、内質の伴った魅力あるお茶ができる。





柑橘

● 管理作業

中晩柑類は、樹勢を維持するため、表①を参考に夏肥を施用してください。

表① 施肥基準(柑橘)

10aあたり

施用時期	施用品目	肥料名	施用量
5月上旬	太田ボンカン	みーちゃん配合A	5袋
	はるみ		7袋
	不知火・清見		7袋



● 病害虫防除

開花期の灰色かび病と訪花害虫、アザミウマ類の防除は外観品質を大きく左右します。黒点病防除は、雨による感染を防ぎます。梅雨入り前の散布が重要です。表②を参考に防除を実施してください。

表② 病害虫防除(柑橘)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準*1	茶登録
青島*4*7	3分咲き	灰色かび病*2	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回*8	○
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-5回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
		灰色かび病*3	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	7日-3回	×
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	60日-2回	×
中晩柑*4	5月上旬	かいよう病*6	アピオンE	1,000倍	---	○
			ICボルドー-66D	100倍		
	3分咲き	灰色かび病*2	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-5回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
		灰色かび病*6	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	45日-2回	×
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	90日-2回	×

*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわします。
 *2 茶園隣接園では、ナリアWDG2,000倍(14日-3回)を散布する。
 *3 昨年多発した園地では、5月下旬にも散布する。
 *4 昨年カタツムリ類が多発した園地ではナメクリン3(みかんのみ)を作物にふれないように園内に設置する。

*5 茶園隣接園では、3分咲き期にフロンサイドSC2,000倍(30日-1回)を散布する。
 *6 4月にマシン油乳剤を散布していない園地では、6月までに150倍で散布する。
 *7 清見、はるみのみ。茶園隣接園ではナリアWDG2,000倍(14日-3回)を散布する。
 *8 2018年2月28日に適用拡大されました。

落葉果樹

● 管理作業

摘蕾、摘果については、表③を参考に実施してください。イチジクは、梅雨期の前に園内の排水路の整備やかん水施設の点検を実施し、疫病感染および乾燥対策として敷わらを施してください。摘果については、生理落果が落ち着いた頃から実施してください。



表③ 摘蕾・摘果(落葉果樹)

作業	品目	摘むもの	残すもの
摘蕾	柿	上向き蕾	下向きか横向きの充実した大きな蕾
	キウイフルーツ	1芽に発生した3つの蕾のうち、両側の蕾	短果枝で1~2蕾、長果枝で3~4蕾
摘果	プラム	上向き果、傷害果	下向きか横向きの大きな果実、果梗枝が太く緑色が濃い果実
	梨 荒摘果	変形果、有てい果	斜め上向きの幼果、肥大良好な果実
	梨 仕上げ摘果	上向き果、下向き果、古い枝の果実	

● 病害虫防除 表④を参考に防除してください。

表④ 病害虫防除(落葉果樹)

静岡県落葉果樹振興協会発行栽培暦より抜粋

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準*1
梨 (幸水・豊水)	5月上旬	黒星病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-5回
		アブラムシ類	アクタラ顆粒水和剤	3,000倍	前日-3回
	5月中旬	黒星病・輪紋病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-5回
		ハマキムシ類・シンクイムシ類・カメムシ類	ロディー水和剤	1,000倍	前日-2回
キウイフルーツ (レインボーレッド)	5月中旬	かいよう病	コサイド3000*2*3	2,000倍	収穫後~ 果実肥大期まで
			クレフノン	200倍	
		果実軟腐病	ダコニール1000*4	1,000倍	60日-7回
キウイフルーツ (ハイワード)	5月下旬	かいよう病	スプラサイド水和剤*3	1,500倍	60日-3回
			コサイド3000*2*3	2,000倍	収穫後~ 果実肥大期まで
イチジク	5月*5 (新梢伸長期)	疫病	ベルコート水和剤	1,500倍	
			クレフノン	200倍	
			コサイド3000*2*3	2,000倍	
柿 (次郎・四ツ溝)	5月上旬	落葉病・黒星病・うどんこ病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-3回
	5月中旬*6	チャノキイロアザミウマ	コテツフロアブル	2,000倍	14日-2回
	5月下旬	うどんこ病・落葉病・灰色かび病	ストロビードライフロアブル	3,000倍	14日-3回

*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわします。
 *2 クレフノン加用コサイド3000とスプラサイド水和剤の散布間隔は2週間以上あけること。
 *3 高温時の使用は控え、ベルコート水和剤1,000倍(前日-5回)またはロプラール水和剤1,000倍(前日-4回)を散布する。クレフノン加用コサイド3000との散布間隔は10日以上あけること。
 *4 前年そうか病が発生した園地では、トップジンM水和剤1,500倍(7日-5回)を単体で散布する。クレフノン加用Zボルドーとの散布間隔は14日以上あけること。
 *5 6カキノキマダラメイガの幼虫が発生が認められた場合は、加害部位にパダンSG水溶液1,500倍(45日-4回)またはガットサイドS15倍(45日-2回)を散布する。
 *6 葉害を生じ生おそれがあるため過度の連用は避け、十分注意する。受粉後は受粉結実を確認した後に散布する。



花卉

～菊の挿し芽のポイント～

8～12月に採花する菊は4～6月が挿し芽の適期です。良苗育成上の注意点を紹介します。

● 挿し穂の準備

- ① 挿し穂予定の20～25日前に親株を摘心し、病害虫防除を実施します(エムダイファー水和剤400～650倍、使用回数8回以内、などを使用)。
- ② 葉が黄化したり、極端に乾燥したりしているものは避け、折ったときに茎の中心部まで若々しい緑色をしている穂を使用します。

● 挿し穂の調製

- ① 挿し穂は展開葉を3枚ほど付け、長さを6～7cmにします。
- ② 穂冷蔵をして萎れているものは、清潔な水に数分浸した後、湿った新聞紙で1時間ほど包み、水上げさせます。
- ③ 発根しにくい品種は、採穂時にオキシベロン液剤などの発根促進剤を基部に処理しますが、切り口から2cm程度までを目安とし、漬け過ぎには注意してください。

● 挿し床と挿し芽後の管理

- ① 挿し床は、通気と排水、適度の保水性があるものを選びます。
- ② 挿し芽後は、葉水と軽いかん水を行い、25℃以下になるように寒冷紗で光線調節します。
- ③ 10日程で発根が始まりますので、一度十分にかん水した後、かん水量を減らします。風を入れ徐々に光線に慣らしましょう。



イチゴ



● 本圃管理

手ずれや傷みが目立ってきます。収穫やバック詰めの際は十分に気をつけてください。軟果防止として、カルシウム剤などの葉面散布を行います。

収穫終了後の圃場は、放置しておくことアザミウマ・コナジラミ等の発生源となり、近隣の害虫密度を上げる原因の一つになります。すぐに片づけることが難しい場合は、ハウスを閉めて周辺に病害虫を出さないようにしましょう。

● 育苗管理

高温多湿や肥えて軟弱な状態は炭そ病の発生を助長するため、圃場の風通し等、環境条件に気を配りましょう。

葉柄の病斑や樹勢を観察し、疑わしい株や発病株があった場合は周辺の株を含め、土とともに早めに除去します(株の除去は1日の管理の最後に行いましょう)。

● 病害虫防除

炭そ病やうどんこ病の予防のため、定期的な防除や管理作業・大雨後の防除を必ず行いましょう。雨天日の葉かき・ランナー摘除などは病害の発生を助長させるため避けてください。アザミウマやホコリダ二類は発見が遅れると1～2ヶ月の生育停滞を招くため、発生初期を見逃さず防除を行いましょう。

水稲

～催芽処理から田植えまで～



前号の「種子消毒後の浸水処理」以降の管理を続けます。

● 芽出し

30℃前後に加温し、1mm程度芽出しをします(温度が高すぎると発芽しない場合があります)。

● は種

育苗箱にパールマットを入れたら、根上がり防止のために十分かん水します。は種量は1箱あたりキヌヒカリ、あいちのかおり、にこまる、きぬむすめは160g、その他品種は150gで均一に播きます。は種後は再度かん水し覆土(種粉の上5～6mm)します。覆土後のかん水は、出芽しづらくなるため行いません。

● 出芽～硬化

温度を27～29℃に保ち(30℃以上になると粉枯細菌病などが出やすくなります)、箱積みの場合は途中で上下の育苗箱を入れ替えます。出芽長が1cm程になった時、外に出して寒冷紗をするか、日陰に置き1～2日緑化させます(天候や苗の様子で調整してください)。緑化後は日光に当てて硬化させますが、開始時刻は日中を避け、夕方からとします。

● 田植え・箱粒剤処理

田植え時の苗は、育苗日数20日、草丈10～15cm、本葉2～2.5枚が良好です。育苗日数が長い場合は苗の老化や徒長にご注意ください。

箱粒剤は、水稲栽培暦を確認し必ず処理しましょう。

※生産履歴簿や栽培暦等が必要な方は、営農センター、営農拠点または集出荷センターまでお願いします。

「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます♪



射込みタケノコのワカメあん

～新タケノコで簡単和食。おもてなしにもおすすめ!～

材料 2人分

- タケノコ(水煮)……………200g程度
- A** 出汁……………200ml
酒……………大さじ1+1/2
砂糖……………小さじ1/2
しょうゆ……………大さじ1/2
- 砂糖・しょうゆ……………各大さじ1
塩……………少々
片栗粉……………大さじ1
水……………大さじ2
生ワカメ……………10g
- B** 鶏ひき肉……………100g
ショウガみじん切り……………ひとかけ分
酒……………大さじ2
- ニンジン……………25g
シイタケ……………1枚
絹サヤエンドウ……………6枚
木綿豆腐……………100g
卵……………1個
塩・砂糖……………各ひとつまみ

作り方

1. タケノコは100g程の三角形2つに切り分け、**A**と耐熱容器に入れる。ラップを2枚重ねて真ん中に十字の切れ目を入れ、落とし蓋のようにタケノコにのせる。容器にもふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で5分加熱する。
2. タケノコを取り出す。砂糖・しょうゆ各大さじ1を混ぜ、熱いうちにまぶして冷ます。1の煮汁は小鍋に移しておく。
3. 別の鍋に**B**を入れ、炒りながらそばる状にする。ニンジン、シイタケと筋を取った絹サヤは千切りにする。ボールに木綿豆腐を入れ、ホイッパーで滑らかにし、卵も加えてよく混ぜる。塩と砂糖をひとつまみ加え、鶏、ニンジン、シイタケ、絹サヤも合わせ混ぜる。
4. 30cm角に切ったオーブンペーパーの中心にタケノコをひとつ乗せる。ヒダの間に3の半量を入れながら盛り、ペーパーをキャンディー状に包んで、両端をひねる。同じものを2つ作る。
5. フライパンに乗せて水を深さ1cm程入れ、蓋をして弱火にかける。沸騰したら、さらに5分加熱する。
6. 1の煮汁に塩少々を加え、沸騰したら弱火にして水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1、水大さじ2)を加えてとろみをつける。再沸騰させ、とろみの状態を確認したら火を止め、刻んだワカメを加える。器に5を盛り、あんをかける。

【旬と季節のまめ知識】



遠山 由美

野菜ソムリエ上級プロ
NR、食育プロデューサー
他<略歴>

日本初の「シニア野菜ソムリエ」第1号取得者。野菜や果物の魅力を料理、栄養学、食育など多くの手法で伝え、生産者と消費者の掛け橋として、テレビやラジオなど多方面で活躍中。



タケノコ

中国原産で江戸時代に渡来したタケノコ。骨の健康に役立つマンガンや塩分排泄の助けとなるカリウムなどの「ミネラル類」、そしゃくを促しコレステロールなど腸内の不用物質をからめとり腸を刺激して排泄を促す「不溶性食物繊維」、うま味の素であり代謝を高め、疲労回復が期待できる「アスパラギン酸」、体内でドーパミンやノルアドレナリンに変わりやる気につながると言われる「チロシン」など、心身両面のスッキリ&元気を後押ししてくれる成分を含みます。寒暖差が大きく何となく元気が出ない季節にはピッタリですね。



協同が輝く時代

組合員・地域住民の皆さまの農業所得向上とくらしの豊かさの実現のため、当JAが取り組む活動を取り上げます。

アンテナショップきらり六次化への取り組み



● 清水産抹茶アイス(濃度20%) 170円(税込み)
煎茶アイス(濃度10%・20%の2種) 160円(税込み)



● しっとりふわふわ「抹茶baumクーヘン」1,600円(税込み)

六次化とは、農作物の生産だけでなく、加工、流通、販売にも関わるることによって、加工料や流通マージンなどの付加価値を得て、農業を活性化させるものです。きらりでは、加工品の開発を常に進めています。今回はその商品の一部を紹介します。

お茶アイスシリーズ 抹茶baumクーヘン

茶生産者の所得向上策の一環として、近年国内外で需要を伸ばしている抹茶の原料となるのが「てん茶」です。清水区でも試験的に生産・製造を開始し、地元産100%の抹茶を使用して、オリジナル商品を作りました。

ひとつは、和菓子職人が作る昔懐かしいアイスキャンディーで、お茶と相性の良い国産のあずきを入れていきます。

また、「抹茶baum」は、葵区の人気洋菓子店「セティボン？」に抹茶を提供して作ったコラボ商品です。

青島ミカン100%ジュース

青島ミカンのコクと香りをそのまま味わってもらおうと、糖度13以上の青島温州を使った、100%ジュースです。浮き皮や外傷のあるミカンは単価が安く、果汁での原料提供はさらに安価になってしまったため、農家の所得アップを図ろうと、当JA職員で加工品開発検討チームを作り、商品化を進めました。

オリジナルの雰囲気を出すため、ミカンのフォルムをイメージした瓶のコンセプトやデザインも含めて、職員が手掛けました。



● 青島ミカン100%ジュース
500ml 800円(税込み)
1000ml 1,500円(税込み)

こん太ジブレ

平均糖度が20を超えるキンカン「こん太」の果肉をシャーベットにして種を取り除き、丸ごと食べられる皮をカップにしたのが「こん太ジブレ」です。

生で皮ごと食べられるスイーツのよくなこの果実を、一年を通して味わっていただきたいと商品化しました。



● こん太ジブレ
1個 300円(税込み)
5個箱入り 1,650円(税込み)

今回紹介した商品は、ほんの一部です。清水の魅力いっぱい「アンテナショップきらり」にぜひお越しください。



● アンテナショップきらり
静岡市清水区庵原町3313-1
TEL / 0120-1322-064
営 / 9時〜17時
休 / 火曜日(祝日は営業)

このコーナーでは、清水区内の昔懐かしい風景や行事、建物などの古い写真を随時募集します。

昭和40年代頃までの古い写真をお持ちの方は、
広報課(TEL367-3221)までぜひご一報ください。

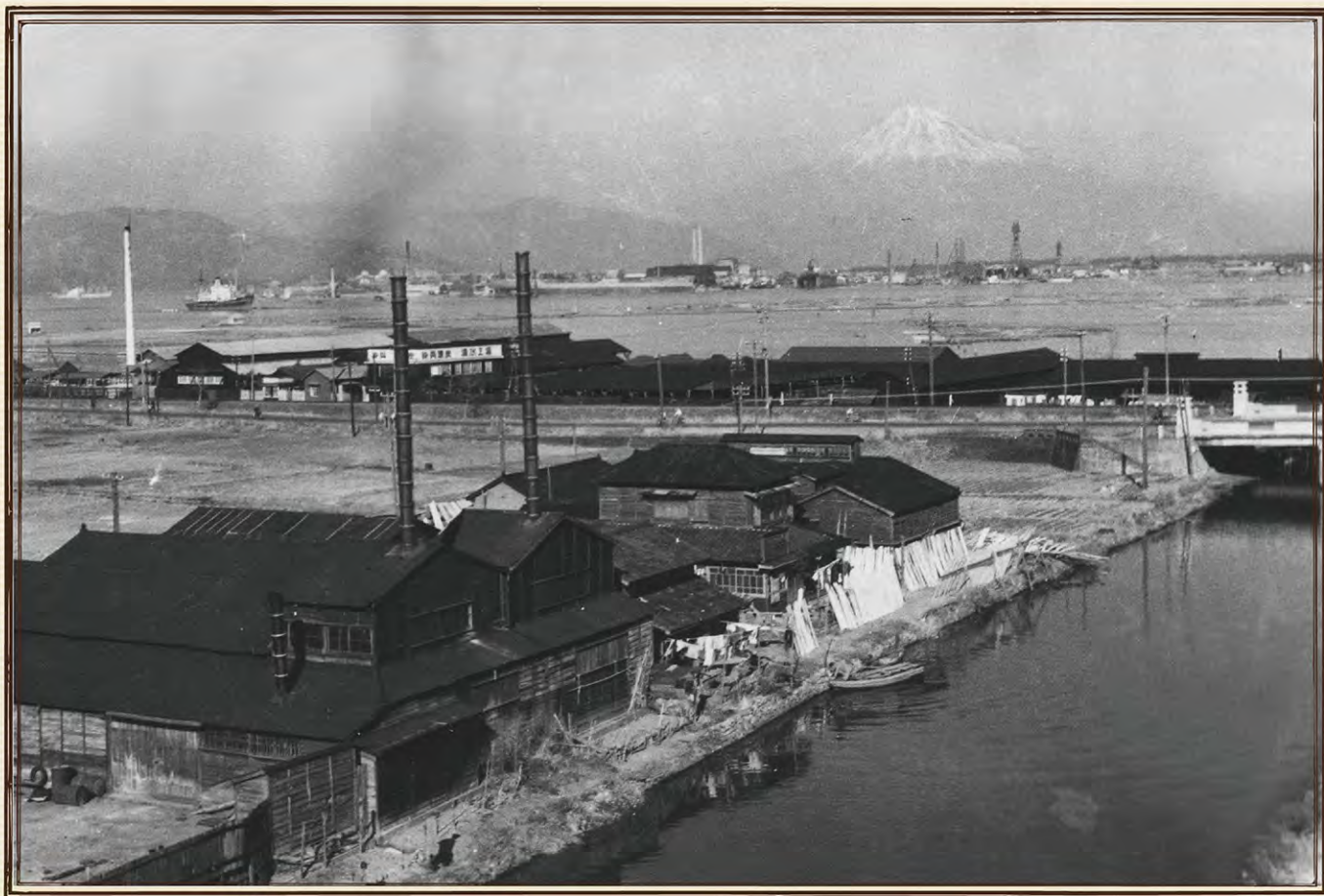
アーカイブ
しみず



わが町、清水 歴史写真館

清水の歴史を
貴重な資料で振り返る

{ archive-1 }



宮加三から望む三保街道(昭和28年)

資料提供:松本佳久さん



【現在の宮加三付近】

駒

越にあるショッピングセンター「ベイドリーム」の脇を流れる大橋川にあった航路標識(青い明かりの灯台)から、昭和28年に撮られた写真です。

左下の煙突のある建物は、ロウソクやせっけんなどを製造していた企業、その奥に製材業者、道の向こうには練炭を製造していた企業が写っています。

右端に写る橋は、富士山が見える見晴らしのいい橋として見晴橋(みはらしばし。現在の読みは「みはるばし」と呼ばれていました。四角い特徴的な欄干は今でもあり、その下にはポンポン船の乗り場があったそうです。船は折戸湾を進んで巴川を上り、港橋まで行っていました。静岡へ行く際はそこから電車に乗れたそうです。高い建物がなく、富士山がよく見えます。



JA 住宅ローン

保証料 全額助成 ※1

※1 保証料はお借入時に一旦お支払いいただきますが、申請等のお手続きをいただいたのち全額返金いたします。

JAバンク静岡
オリジナルキャラクター
5兆円之助

JA住宅ローンに係る一括前払い保証料相当額を、静岡県信連が負担します。

保証料とは？ 保証機関からの保証を受けるために支払う費用の事です。

ご利用いただける方

正組合員及び 正組合員と同居または農業を営む **准組合員の方**

お借入期間

平成29年4月3日(月) → 平成31年3月29日(金)

または、平成31年3月29日までにJAより静岡県農業信用基金協会に債務保証申込みをいただき、且つ平成31年9月30日までに借入いただいた案件。

対象資金

JA住宅ローン 一般型 100%応援型 借換応援型

例えば・・・

(お借入金額)例)年0.190%

2,000万円保証料

お借入期間 15年の場合

259,468円

お借入期間 35年の場合

418,384円

※上記保証料は概算であり、条件によって差異が生じる場合があります。

平成29年 4月3日	平成31年 3月29日	平成31年 9月30日
平成29年4月3日～平成31年3月29日にお借入		お借入
平成31年3月29日までに申込		

2018年度JA共済加入者サービス 人間ドック実施のご案内

JA共済加入者サービスの一環として、清水厚生病院で行う日帰り人間ドックについて一世帯につき加入者1人の受診料を助成いたします。

助成対象 (世帯合計)	受診料 (消費税・食事代含む)	助成金額	受診者負担額
生命系長期共済 1.5億円以上	24,760円	17,760円	7,000円
生命系長期共済 1億円以上1.5億円未満	24,760円	12,760円	12,000円
生命系長期共済 5,000万円以上1億円未満	24,760円	8,760円	16,000円
生命系長期共済 2,000万円以上5,000万円未満	24,760円	6,760円	18,000円
長期共済 7,000万円以上	24,760円	6,760円	18,000円



※受診者負担額に食事代を含んでいます。
 ※加入者とは、被共済者の方となります。
 ※助成対象(世帯合計)の基準とする加入額は、2017年12月31日現在の共済契約額です。
 ※生命共済とは生命総合共済、養老生命共済、終身共済、年金共済です。
 ※対象者には別途案内書を送付します。
 ※受診日、受診人数には制限があるため、ご要望に添えない場合があります。予めご了承ください。

●お問い合わせ 詳しくはお近くのJAしみず各支店共済窓口にご確認ください。

2018年度新入職員 紹介



 長崎支店 すずき たいが 鈴木 大雅	 下清水支店 いしがみ さとる 石上 悟	 飯田支店 おおいし まりな 大石 真里奈	 小島支店 よこい みか 横井 美香	 営農振興センター かめやま そうた 亀山 想太	 農地整備課 やぎ ゆきこ 八木 由希子
 由比支店 すぎやま もえこ 杉山 萌依子	 有度支店 もちづき しゅんと 望月 秀人	 高部支店 みうら ももこ 三浦 桃子	 庵原支店 けんじょう こうき 見城 航希	 中部営農センター みぞぐち だいご 溝口 大悟	 不動産センター よこざわ すぐる 横澤 卓
 蒲原支店 さいとう かなこ 斉藤 華菜子	 草薙支店 とくひさ えいじ 徳久 英次	 清水支店 わた ゆうき 和田 悠希	 袖師支店 やまべ むのり 山邊 穂	 興津支店 いけだ こういち 池田 皓一	 集出荷センター もちづき しょうき 望月 星輝

農機農具掲示板

探しています!

農業をやめたり、作物を変更した生産者の皆さんが不要になった農機や農具を、必要な方に有効利用していただくための情報提供の場です。掲示板の利用は各営農窓口へお問い合わせください。譲り受けを希望する方、譲り渡しを希望する方ともに、営農センター・営農拠点にある「農機・農具の掲示板申込書」に必要事項を記入して、提出してください。



種別	モノラック本体
型式	永田製
数量	1台
価格	応 談
連絡先	長澤（清水区七ツ新屋） TEL 054-348-3213

皆さんからの投稿大募集!

おたよりはもちろん、短歌、俳句、川柳、絵手紙、イラスト、写真など、読者の皆さんからの投稿をお待ちしています! 郵便番号、住所、氏名(必要な方はペンネーム)、年齢、電話番号、写真には簡単なコメントをお書き添えの上、ご応募ください。採用された方にはお米券を差し上げます。



携帯電話からの応募はこちら

郵便 〒424-0192 静岡市清水区庵原町1番地
JAしみず広報課 宛
FAX 054-364-8851
MAIL ja-shimizu@shimizu.ja-shizuoka.or.jp



ジャンボダイコン from 広島



万田酵素などの発酵食品や、農業資材の製造販売をする万田発酵株式会社から今年もジャンボダイコンが届きました。重量はなんと8kg。広島県尾道市因島の本社敷地内で液肥の「万田アミノアルファ」と肥料を使って育てられたそうです。

理事会だより | 定例理事会: 2月26日(月)

議 事

- 機構改革について
- 「お客さま本位の業務運営に関する取組方針」の決定について
- 理事に対する貸出議案について
- 年度末賞与の支給について



編集後記

新コーナー、アーカイブしみずで取り上げた写真に写る川には、小学生の頃よく行きました。鰻、ボラ釣りなど毎日のように出かけ、鮎が偶然釣れた時、嬉しくて自転車でくくりつけて帰ったことを覚えています。読者の皆さんの思い出に残る写真もきっと載るはず。ご提供いただいた皆さんのご協力に感謝し、多くのアーカイブを紹介していきます。(伊藤)

このたびの人事異動で広報課配属となり、ふたたび広報業務に携わることになりました。フットワークの軽い取材を心がけて、読み応えのある広報誌を作りたいと考えています。取材をとおして生産者や農産物、そして地域の魅力を様々な方にお伝えできるよう邁進しますので、よろしくお願致します。(蒲生)

新年度がスタートしました。4月は身の回りの環境が変化する季節。慌ただしい日々、心身ともに疲れてしまうこともあるかもしれませんが、そんな時は、春限定のお楽しみ、お花見に出掛けてみてはいかがでしょうか。ゆっくり桜を見ているだけで、ストレス発散となり、嫌な事も忘れられるかもしれません。皆さま体調管理にはお気をつけください。(佐藤)

ワンパク しみずっ子



みんなで踊ったよ「レッツ・ダンシング♪」



★ 少人数保育で異年齢児の交流も多く、アットホームなこども園です。
 0~5歳児54人が元気に通う駒越こども園では、
 子供たちのやりたい事を実現できるように
 サポートしています。 ★

とっても
仲よし!



粘土で
あそぼ



出演募集

このコーナーでは、ご出演いただける
 清水区内のこども園や保育園、幼稚園
 を募集しています。詳しくは左記のJ
 A広報課まで!

