

もっと清水が好きになる。

しみの風

2022

6

No.584



特集

オール清水が醸す 至極の日本酒

～50周年に込めた地域への愛～





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

滝 敏弘 (42) さん

JAlみず 青壮年部長

たき としひろ/茶274a、ワサビ20aを栽培。今年度から青壮年部長に就任し、積極的に活動している。



■ のどかな風景も楽しめる「山の茶園」

親の背中を見て就農を決意

清水区中河内の上流を流れる樽川沿いに車を走らせると、若草色の茶畑が見えてくる。鳥のさえずりがあちらこちらから響き、ゆったりとした風が吹く中河内でも、お茶とワサビを栽培している滝さん。手間を掛けた分、いいものができるんです」とまっすくな目で話す。東京農業大学を卒業後、就農。始めから家業を継ぐつもりだったという。父から受け継ぎ、既存の品種に加え新たにおくみどり、まちこななどを栽培している。

部員一人一人が笑って楽しく過ごせる場に

部員の思いをサポートして活動してきた

就農と同時に青壮年部へ加入。支部長、副部長を経て、今年度から部長に就任した。昨年度、青壮年部はJA静岡青壮年連盟が主催するフォトコンテストで最優秀賞に選ばれた。また、YouTubeチャンネルを開設するなど、多方面で農業の魅力を発信してきた。

昨年度までは副部長として部員の活動をサポート。「自分一人ではできない。みんながいるから、できるんです」と青壮年部の絆の強さを話してくれた。

現在、部員数は152人。担い手の育成や農業施策の情報共有、有害鳥獣対策、食農教育など、活動は多岐にわたる。

青壮年部だからその団結力を引き出す

「部員一人一人が自由に交流し、笑って過ごせる場にしたいです」と何度も話す滝さん。その言葉には強い思いが込められている。先輩たちに「昔から部員同士の団結力が強かった」と聞き、そのポリシーを次世代へつなげたいと考えている。そのためにも、腹を割って話せる場を提供し、組織を活性化させたいと話す。部員から出た意見を一致団結して実施すれば、成果に結びつく。まさに協同の力だ。

一方で「部長というプレッシャーはありません」と心中を話してくれた。昨年度から引き続き、新型コロナウイルスス

の影響で、活動が制限される不安も重なる。「でも、部員の力を借りながら、自分ができることをやっています」とにっこりほほ笑む。

今年度の指針は「清水の農業は俺たちが守る〜みんなが笑って過ごせるように、一人の思いを尊重しながら、青壮年部長として組織を支えていく。」



■ 県青壮年連盟主催のフォトコンテストで最優秀賞を受賞した青壮年部の作品

CONTENTS

水の風

2022
6
No.584



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

2 Glowing Face
滝 敏弘さん

4 特集 /
オール清水が醸す至極の日本酒
～50周年に込めた地域への愛～

8 TOPICS

10 育ててみよう家庭菜園
～ニンジン～

12 営農ワンポイント
～7月編～

15 遠山由美のこだわりレシピ
～フレッシュトマトと新ゴボウのソース煮～

16 農業の未来とSDGs
～しみずみらい応援団～

17 アーカイブしみず
～原基盤整備地 完成式典～

18 Information

20 ちょっと一息*リフレッシュ!
～新栄六本松公園～



望月和彦さん(62)
静岡市清水区尾羽

年間を通してシイタケの菌床栽培に取り組む望月さん(中央)と、シイタケの栽培状況を確認するJA集出荷センターの高塚俊担当(左)と小長谷祐佳子担当(右)。

今月の表紙



オール清水が醸す至極の日本酒

～50周年に込めた地域への愛～



JAしみずは今年で合併50周年。記念事業の一環として、清水にこだわった清酒製造プロジェクトを2021年に立ち上げ、この度完成しました。清水らしさを求め、柑橘委員会の協力を得てミカンの花から酵母を採取、耕種研究会が酒米「誉富士」を生産。清水区内酒造所3社が純米吟醸酒を造り、酵母、米、水、酒造所と、清水の力を結集した日本酒ができました。開発した日本酒は、50周年の記念品として10月より、きらりwebショップ等で限定販売します。

ミカンの花の採取	酵母の分離	酒米生産	清水区内酒造所
しみず管内 20カ所から採取	東京農業大学 醸造科学科	耕種研究会 赤堀充氏／平井利雄氏 栽培品種：誉富士 栽培面積：1.2ha	神沢川酒造場 英君酒造 三和酒造

世界に1つしかない、とびっきりの銘酒

50周年を記念して清水の農産物を使って何かできないかと考えできたものが、オール清水で造った清水の酒です。清水といえばミカン。花言葉も「純粋」「愛らしさ」と素晴らしいものです。私が子どもの頃、畑で感じたミカンの花の良い香りをイメージできるようなものが何かできないか。そして清水という地名にある「清らかな水」を使ったもの。そこで考えたものが清水のミカンの花酵母を使った日本酒でした。酒造りを通して多くの人とつながりを持ち、達成感を共有できればという思いでプロジェクトを進めました。結果として多くの方にご協力をいただき、オール清水で造った、ここにしかない清水の酒ができました。



常務理事
(営農経済事業担当)
青木 陽一郎

酒造り

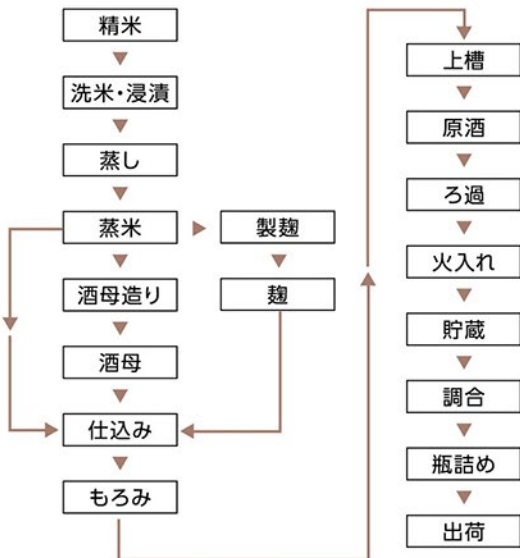
今回の酒造りはJAしみが神沢川酒造場、英君酒造、三和酒造の3社に依頼しました。日本酒造りではまず、米の下処理として酒米の精米を行います。精米とは、米の外側を削り雑味をなくす作業のことで、どの程度削ったかを「精米歩合」であらわします。

次に米を蒸してそこに麹菌を植えつけて麴を造ります。そして蒸し米と麴と水を混ぜ、ミカンの花酵母を加え「酒母」と呼ばれる日本酒の土台となる液体を作ります。その後、酒母に蒸し米と麴、水を加え「もろみ」を作り、かき混ぜながら20日間ほど発酵させます。

発酵を終えたもろみは機械で搾り、酒を抽出します。出来上がった酒は瓶詰めした後、火入れと呼ばれる加熱処理をし、生貯蔵酒として完成します。このような工程を経て、精米から60日程度かけて清水への思いが詰まった酒が完成しました。



日本酒ができるまで



日本酒の分類

アルコール添加 無	精米歩合	アルコール添加 有
純米大吟醸酒	50%以下	大吟醸酒
純米吟醸酒 (特別純米酒)	60%以下	吟醸酒 (特別本醸造酒)
純米酒	70%以下	本醸造酒
		普通酒

日本酒は、精米歩合と醸造アルコールを加えるか加えないかで、分類される。精米歩合とは、玄米を外側から削り残った割合を%で示したものだ。今回のミカンの花酵母による酒は、精米歩合55%の純米吟醸酒。

ミカンの花から酵母を分離培養

酵母とは菌類の一種で、発酵食品が発酵するために必ず必要なものです。日本酒以外にも味噌やしょうゆ、ぬか漬けなどの漬物、パンやチーズも酵母の力で発酵します。

花酵母とは、自然界に存在する花から分離した、日本酒造りに用いられる天然の「清酒酵母」で、東京農大醸造科学科の研究によって発見されました。イチゴ、ツルバラ、ナデシコ、ペゴニア、カーネーション、コスモスなど現在14種類の花酵母が実用化された商品となっています。

酵母は米に含まれる糖分をエサに、アルコールと炭酸ガスを作ります。この炭酸ガスの主成分が日本酒の香りの素になります。

花酵母により清酒を商品化している酒蔵は全国で30社ほどありますが、ミカンの花酵母による清酒の商品化は全国初となります。今回使用したミカンの花酵母は2021年5月に柑橘委員会の会員の協力によりしみず管内約20力所からミカンの花を採取し、東京農大醸造科学科で分離培養しました。



静岡県が育成した酒米「誉富士」

誉富士とは、1998年より磐田市の静岡県農林技術研究所で酒米の王として有名な「山田錦」を品種改良し選抜した、静岡県初のオリジナル酒造好適米品種で、ふくよかで味のある酒になりやすい米です。醸造方法や酒造会社によって味の差を出しやすいとともに、新酒から貯蔵酒までに対応できるため、幅広く酒を醸造できることが特徴です。

耕種研究会の赤堀充氏と平井利雄氏の協力を得て4月に播種を行いました。

5月には両氏が袋井市にある水田に田植えし、7月に中干し前巡回、8月に穂肥期巡回、9月には刈取期前巡回を行い、10月に収穫しました。その後、乾燥し、玄米検査を経て、神沢川酒造場、英君酒造、三和酒造の3社に600キロずつ出荷しました。



神沢川酒造場

静岡市清水区由比
創業 大正元年(1912年)



望月正隆
代表取締役社長



今まで、地産地消や県内産を積極的に使ってきたので、地元の花から採れる酵母で造る酒と地元へ貢献ができる事に魅力を感じました。今回使った酒米「誉富士」は試験栽培の頃から長く使っていたため、ノウハウが役に立ちました。

酵母も思ったほど使用が難しくはなかったので、順調に酒造りができました。通常では大きな容器内で熱殺菌するのですが、今回は瓶詰めしてから熱殺菌をするという香りの逃げにくい方法をとりました。手間は掛かりますが、酒の良さを感じられるものになったと思うので期待してほしいですね。



英君酒造

住所 静岡市清水区由比入山
創業 明治14年(1881年)



望月裕祐
代表取締役



普段使う酵母とは違うものだったので、思うようにいかない部分もありましたが、東京農大の先生方の協力もあって完成させることができました。完成したばかりの酒はどれも苦味が多少あるものですが、今回はマーマレードのような風味を感じる出来上がりとなりました。

熱殺菌をしてから1~2カ月ほど経過すれば風味が変わってくると思いますが、ミカン・米・水とオール清水で造ったので、面白い酒になったと感じています。



三和酒造

住所 静岡市清水区西久保
創業 貞享3年(1686年)



鈴木克昌
代表取締役社長



今までもミカン以外の花酵母で造った酒などもあったので、「ミカンの花酵母でも酒はできないことはないはずだ」という気持ちでした。

どのような酒になるかは未知数でしたが、清水といえばミカン、その花の酵母でやることに価値があると思いました。

当社ではスパークリングの日本酒も作っていますが、シャンパンのような酒にはせず少し発泡感の残るものにしてみました。飲んでみると、どことなくミカンの風味を感じられる出来となったと思いますので、皆さんの感想を楽しみにしています。



なでしこオレンジ会 新会長に西ヶ谷さん

女性の柑橘生産者で組織する「なでしこオレンジ会」は4月11日、庵原支店で2021年度の活動報告会を開き、会員24人が出席しました。

21年度の活動報告や経費収支報告、22年度の活動計画が承認され、規約の一部改訂について確認しあいました。

新会長には西ヶ谷悦子さんを選出し、新役員が決定しました。同会は女性の生産技術向上のために活動し、今年度も摘果やマルチ被覆の方法を学ぶ研修会などを定期的に開いていく予定です。



▲2022年度役員などを承認した活動報告会

シーズン到来新茶初取引 両河内「高嶺の香」機械もみ最高値



新茶シーズンの幕開けを告げる静岡茶市場の新茶初取引が4月18日に行われ、両河内茶業会のブランド茶「高嶺の香(はな)」が機械もみの最高値となる1kgあたり88,888円で取引されました。

同茶業会の片平靖士会長は「高嶺の香は両河内の誇り。栽培を次の世代にも傳承したい」と話し、落札した和田長治商店の和田夏樹取締役は「針のようなしかりとした形状で、最高の品質」と評価しました。

高嶺の香は、4月20日から四季菜Gelato&Caféきらりて販売しました。



▲取引が成立し、手合わせをする茶業会の関係者

ハーベストカレッジ 本格キムチ作りを楽しむ

ハーベストカレッジは4月13日、JA高部調理室でハクサイのキムチ作りに挑戦しました。

女性部小島支部の佐藤栄さんを講師に迎え、最初にダイコン、ニンジン、ニラ、ショウガ、ニンニクなどの野菜を刻んで下準備。刻んだ野菜に、アミエビの塩漬けやトウガラシ粉などの調味料を加え、本格的なキムチの素を作りました。

出来上がったキムチの素は、あらかじめ塩漬けしておいたハクサイの葉に挟み込んで自宅へ持ち帰り、各家庭で味わいました。



▲キムチの素を作るため、材料の野菜を刻む受講生

JA庵原支店 特殊詐欺被害防止の啓発活動

特殊詐欺の被害を防止しようと、JA庵原支店は4月15日、清水警察署、庵原町交番、地域安全推進委員会の協力のもと、来店客へ啓発運動を行いました。

同署によると、清水区では今年、年金や保険料の還付金がATMで受け取れると偽り、指定の口座へ入金させる手口などで、5件計380万円の特殊詐欺被害が発生。櫛引光二支店長が「携帯電話使用禁止」と書かれたシールをATMに貼ったほか、署員や安全推進委員が啓発チラシなどを来店客に手渡し「特殊詐欺被害に気をつけてほしい」と呼び掛けました。



▲来店客に特殊詐欺への注意を説明する署員

女性部通常総会 3カ年計画仕上げ 世代を超えて活動



JA女性部は4月20日、庵原支店で第49回女性部通常総会を開き、2021年度の事業報告と収支決算、22年度の事業計画、新役員など全5議案を承認。部長に小澤節子さんを再任しました。

22年度は女性部の3カ年計画「みんなとともに☆地域で輝け☆世代をこえて!」の実践最終年度。スローガンの達成に向けて、世代を超えて部員同士がつながり、活動を盛り上げていくことを確認しました。

2022年度《女性部》新役員



部長
小澤 節子
(庵原)



副部長
望月 和加代
(高部)



副部長
服部 博美
(蒲原)

支部長

興	津	米澤 静子	飯	田	吉川伊公子
小	島	堀池とも子	高	部	苅和美千子
両	河内	大榎久美子	清	水	鍋田 敏江
庵	原	長澤代利江	有	度	堀場 博美
袖	師	矢入喜恵子	由	比	豊島 宏美
			蒲	原	磯部のぶ子

監査委員

両	河内	望月あい子
清	水	山田 眞子

青壮年部通常総会 「交流」テーマに組織を強化



JA青壮年部は4月19日、庵原支店で第49回青壮年部通常総会を開き、2022年度の事業計画、新役員選任など全4議案を承認しました。

部長には両河内支部の滝敏弘さんが就任。22年度のスローガンに「清水の農業は俺たちが守る～みんなで笑おう～」を掲げ、「交流」をテーマに活動し、外部への情報発信や人材育成など組織の強化に努めています。

2022年度《青壮年部》新役員



部長
滝 敏弘
(両河内)



副部長兼興連委員
青木 雄基
(高部)



副部長
平野 敏史
(由比・蒲原)



副部長
平井 和彦
(飯田)



副部長
古澤 重則
(有度)

支部長

興	津	北川 慎悟	飯	田	牧田 明
小	島	佐藤 寛之	高	部	田島 久資
両	河内	山崎 貴正	清	水	渡邊 遼平
庵	原	杉山 大智	有	度	吉田 仁
袖	師	池田 育生	由	比・蒲原	望月 崇久

監査委員

有	度	堀池 洋希
有	度	糠谷 慎吾

顧問

庵	原	望月 崇弘
---	---	-------

ニンジン育てる

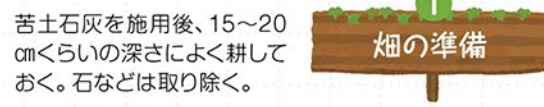
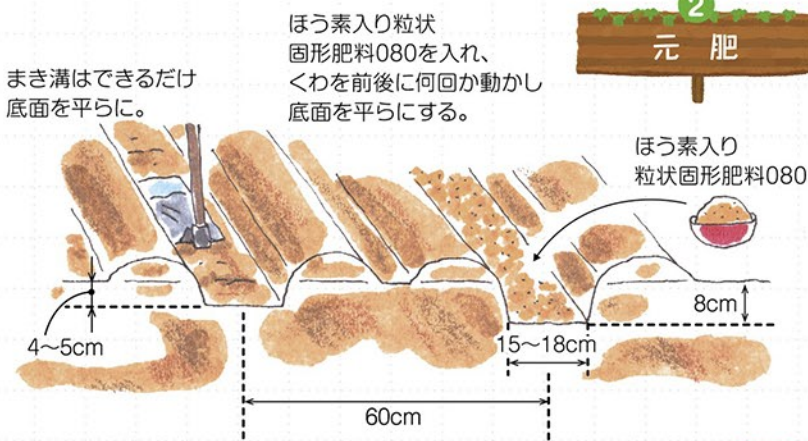
冷涼な気候を好みますが、温度適応性の幅はかなり広く、根部は気温の影響を受けにくいので、耐寒性があります。

畑での越冬も容易ですが、生長してからは夏の暑さには弱いので注意しましょう。夏まきは雨後をねらってまき、もみ殻などで被覆して発芽をよくします。ネコブセンチュウの被害を受けやすいので、前作に被害があったところは避けて栽培しましょう。また、初期の雑草は念入りに抜き取る事が重要です。

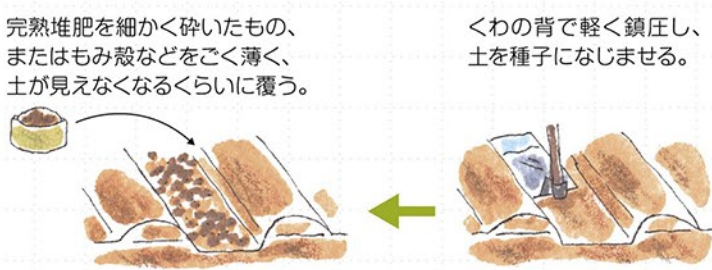


育ててみよう♪

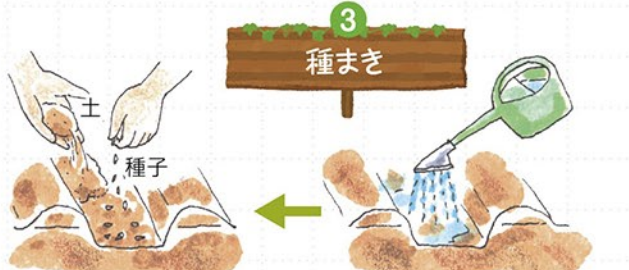
家庭菜園



作付け10~15日前に完熟堆肥を全面へ施用してよく耕す。



ニンジンの種子は小さくて薄っぺらなので、覆土が厚すぎると発芽が悪くなる。夏の乾燥を防ぎ、夕立などで種子が流れるのを防ぐために、粗い素材で覆うと初期の育ちが良くなる。



■栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
早春まき		●	■	■	■	■						
春まき			●	■	■	■						
夏まき(秋どり)							●	■	■	■	■	
夏まき(春どり)	●	■	■	■			●	■	■	■		

● 種まき ■ 収穫 □ トンネル被覆

※ミニニンジンはどの作型でも栽培できる。
 ※ 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。

グリーンセンターおススメ!アイテム

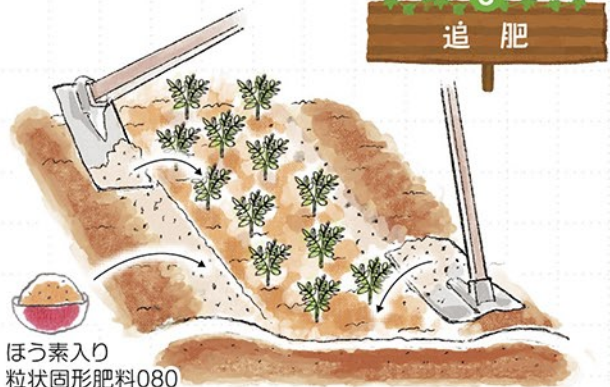
ほう素入り粒状固形肥料080 (20kg) 2,051円(税込)

ニンジンの形が悪い、表皮が黒ずむ、サメ肌状になる等、ニンジン品質が良くない場合、ホウ素欠乏症かもしれません。外観では収穫期まで見分けが難しいため、元肥からの施用がおススメです。



グリーンセンター 望月 彩友美

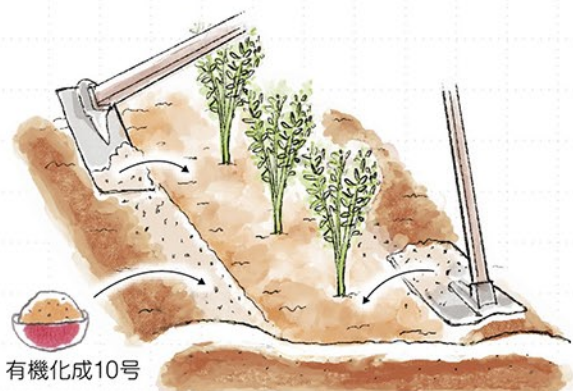
5 追肥



ほう素入り
粒状固形肥料080

第1回

2回めの間引きが終わった本葉3~4枚の頃、畝の両側に軽く溝をつかって施す。

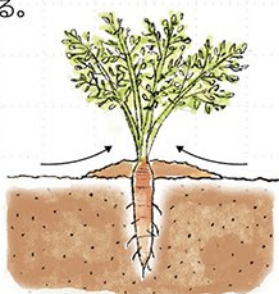


有機化成10号

第2回

第1回の20~25日後、同様に追肥し、根の肩の上約1cmまで土を寄せる。

肩の部分が地上に出すぎていると緑化し品質が落ちるので、それを防ぐため土寄せする。とくに冬越しする場合は、土寄せを多くする。



4 間引き・除草

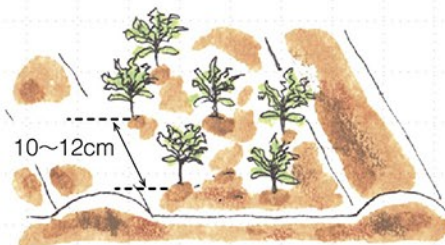
第1回間引き

草丈4~5cm、本葉2~3枚のころ。初期の生育が遅いので雑草に負けやすい。雑草が生え次第、こまめに抜き取ること。

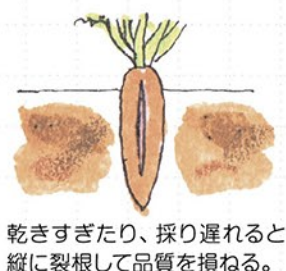


第2回間引き

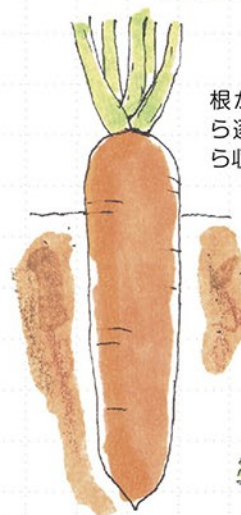
根が径5~7mmに太り始め、本葉3~4枚のころ。



6 収穫



乾きすぎたり、採り遅れると縦に裂根して品質を損ねる。



根が太ったものから逐次間引きながら収穫する。



五寸ニンジン(5寸)は長さ13~15cm程度、三寸ニンジン(3寸)は8~10cm程度が標準。



ここが
知りたい!
Q&A

Q 引き抜いたら、根に小さなコブができていた。

A ネコブセンチュウの寄生によるもの。ネコブセンチュウに効果があるネマキック粒剤を使用しましょう。

食べても特に支障はありませんが、育ちが悪く、収量も少なく、調理に手間がかかります。乾燥する畑や堆肥の少ない場合に発生しやすいので、堆肥を多用し乾燥を防ぐようにしましょう。前作に多発していたら、播種時にネマキック粒剤(病害虫防除表を参照)を使用しましょう。

■施肥例

施用量: 1aあたり

種類		施用量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	5kg	は種20~30日前
	完熟堆肥	50kg	
	ほう素入り粒状固形肥料080	2.4kg	
追肥	1回目 ほう素入り粒状固形肥料080	3.6kg	は種10~15日前
	2回目 有機化成10号	5kg	
			⑤追肥の項参照

■病害虫防除

農薬散布量: 30ℓ以内/a

病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
ネキリムシ類	ダイアジノン粒剤5	600g/a	は種前	1回以内
ネコブセンチュウ	ネマキック粒剤	1.5kg/a	は種前	1回以内
アブラムシ類、キアゲハ	マラソン乳剤	2,000~3,000倍	14日前	4回以内
黒葉枯病	コサイド3000	500~1,000倍	-	-

茶

二番茶摘採以降は、翌年の一番茶に向けた茶樹づくりと土づくりの季節となります。

翌年の一番茶の親葉となる三番茶の生育が、来年の収量や品質に大きく影響しますので、しっかりと健全に生育させるよう、特に病害虫による加害に注意して管理を行ってください。

■二番茶収穫以降はハサミを入れない

夏から秋にかけて健全な葉を多く確保することにより、養分生成能力が高まるとともに根張りも良くなり、総合的に翌年の一番茶の品質を高めることにつながります。

そのためにも、二番茶摘採後は、整枝を含め、浅刈り・深刈り更新は行わず、秋までしっかりと伸ばし、樹勢の回復を図ってください。

※放任管理とは異なりますので、確実な防除・施肥管理を実施してください。

■病害虫防除

三番茶芽の萌芽から開葉期にかけては、高温多湿の日が多くなることから、病害虫の発生が増加するため、

この時期の防除が年間を通じ最も重要となります。

4月に実施した清水全域の茶作柄調査では、山間地を中心に炭疽病と褐色円星病の発生が目立ちました。

病害虫に加害されると、側芽が伸び、弱い芽が増加し、翌年の一番茶収量や品質に影響を及ぼします。こまめに園地を巡回し、基準に沿った適期防除を実施してください。

また、一番茶後に更新した茶園では、再生芽の生育ステージに合わせて防除を実施してください。

■土壌管理

茶樹が良好に生育するためには、肥料の施用の他、土づくりが重要です。

化学性の改善(pHの矯正、苦土・石灰の補給)や物理性の改善(深耕や堆肥の投入)は、土壌環境の改善(肥料吸収率の向上・根の張りの良化)を図り、収量や品質の向上につながります。

土壌分析の結果や葉色の状態を確認し、茶園土壌の状態を見極めて、必要な資材を積極的に茶園に投入するようにお願いします。

表① 病害虫防除【通常管理園】

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数
三番茶 萌芽～1葉開葉期	炭疽病・もち病・新梢枯死症・輪斑病	フロンサイドSC	2,000倍	14日	1回
	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	ウララDF	2,000倍	7日	1回
	チャトゲコナジラミ・チャノキイロアザミウマ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ チャノホソガ・ヨモギエダシヤク	ディアナSC	5,000倍	前日	1回
三番茶 2～3葉開葉期	炭疽病・もち病・褐色円星病	インダーフロアブル	5,000倍	7日	2回
	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・チャノコカクモンハマキ ヨモギエダシヤク・カンザウハダニ・チャノナガサビダニ チャノホコリダニ・マダラカサハラハムシ	コテツフロアブル	2,000倍	7日	2回

【一番茶後更新園】

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数
更新後の 萌芽期～開葉期	炭疽病・もち病・新梢枯死症	コサイド3000	1,000倍	14日	-
	チャノキイロアザミウマ・チャノミドリヒメヨコバイ チャノホソガ・ツマグロアオカスミカメ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	7日	2回
2～3葉 開葉期	炭疽病・もち病・新梢枯死症・褐色円星病	オンリーワンフロアブル	2,000倍	7日	2回
	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	ウララDF	2,000倍	7日	1回
	チャトゲコナジラミ・チャノキイロアザミウマ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ チャノホソガ・ヨモギエダシヤク	ディアナSC	5,000倍	前日	1回

表② 施肥

施肥名	時期	コース名	肥料名	施肥量
土壌改良	7～8月(深耕期)	「基本」「こだわり茶園」 「省力ロング」	苦土石灰(粉)	5袋/10a

※苦土石灰(粉)が撒きにくい場合は、苦土石灰(粒)に変更してください。

柑橘

■病害虫防除

表①を参考に防除を実施してください。黒点病薬剤は、散布後から30日経過および累積降水量が概ね250mmを越えると薬剤効果が低下します。農薬散布は前回散布以降の降水量を把握し、適時実施してください。

スリップスの発生に注意し、散布時期を調整してください。

また、日焼け防止対策として、炭酸カルシウム剤を散布してください。

■管理作業

中晩柑は早期に摘果することにより、酸の低い大きな果実が生産できます。また、樹勢の維持や連年安定生産にもつながります。

青島温州では隔年結果是正のため、着果が著しく多い

表① 病害虫防除

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
青島温州	7月上中旬	チャノキイロアザミウマ	エクシレルSE	5,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	30日-4回	×
	7月下旬~8月上旬	チャノキイロアザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	30日-4回	×
中晩柑	7月上中旬	チャノキイロアザミウマ	エクシレルSE	5,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	90日-4回	×
	7月下旬~8月上旬	チャノキイロアザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	90日-4回	×

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

【その他温州・中晩柑共通注意点】・夏季は原則ミカンハダニの天敵保護に努める。しかし、多発圃にはコロマイト水和剤2,000倍(7日-2回)を散布する。

【温州注意点】・昨年サビダニ発生圃ではマッチ乳剤3,000倍(14日-3回)を散布する。

【中晩柑注意点】・かいよう病多発圃ではクレフノン200倍加用、クプロシールド2,000倍(-)を定期的に散布する。

表② 摘果

品目	対象品種	全摘果する果実	残す果実	摘果方法	摘果時期目安	最終適正葉果比
中晩柑	はるみ	直花果、軸太果、樹上1/3(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果	・外周部の有葉果 ・10cm以上で5枚程度の有葉果 ・果梗枝の細い有葉果	1回目で70~80%を摘果後、その都度摘果	着果過多樹 生理落果後~8月中旬 着果過少樹 7月下旬~8月中旬	120枚に1果
	太田ボンカン	直花果、短い有葉果、軸太果、樹上1/3(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		直花果、短い有葉果から摘果	生理落果後~9月上旬まで	
	不知火	直花果、短い有葉果、軸太果、樹上1/3(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		1回で摘果を仕上げる	生理落果後~7月中旬まで	120枚に1果
	清見	直花果、短い有葉果、軸太果、樹上1/3(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		1回目で70~80%を摘果後、その都度摘果	生理落果後~7月中旬まで	80~120枚に1果

※着果の多い樹から摘果に取り組んでください。

表③ 摘果

品目	摘果方法	条件	摘果方法	摘果終了時期目安
青島温州	樹冠上部全摘果	春芽の発生が全くない場合	上部1/2を全摘果	早生：7月上旬 青島：7月中旬
		春芽の発生が少ない場合	上部1/3を全摘果	
	枝別全摘果	着果量が著しく多い場合	直径5cm程度の枝を4本全摘果	
			樹を半分に分け、片方を全摘果	

落葉果樹

■管理作業

乾燥期は適宜かん水を心掛けてください。イチジクは、葉や果実に水がかからないよう注意してください。キウイフルーツ、柿の枝葉が過繁茂となっている場合は適度に夏季せん定を実施してください。

表④ 病害虫防除(落葉果樹)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{※1}
イチジク ^{※2}	7月上旬	アザミウマ類、キボシカミキリ	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	2,000倍	前日-3回
		さび病	トリフミン水和剤	2,000倍	前日-3回
		黒かび病	トップジンM水和剤	1,000倍	7日-5回
	7月中旬	カンザワハダニ	マイトコーネフロアブル	1,000倍	前日-1回
7月下旬	黒かび病	ロブラール500アクア	1,000倍	3日-3回	
柿 ^{※3} (次郎・四ツ溝)	7月上旬	落葉病、炭疽病	エムダイファー水和剤 または、ベンコゼブ水和剤	500倍	45日-2回
	7月中旬	カキノハタムシガ、ハマキムシ類	フェニックスフロアブル または、サムコルフロアブル10	4,000倍 5,000倍	7日-2回 前日-3回
キウイフルーツ (Hayward)	7月上旬	果実軟腐病	ヘルコート水和剤 または、ロブラール水和剤	1,000倍	前日-5回 前日-4回
	7月中旬	クワシロカイガラムシ	アブロード水和剤	1,000倍	前日-2回
		果実軟腐病	トップジンM水和剤		前日-5回
梨 (幸水・豊水)	7月上旬	輪紋病・黒星病	ベンレート水和剤	3,000倍	前日-4回
		ハマキムシ類、シンクイムシ類	フェニックスフロアブル	4,000倍	前日-2回
	7月中旬	ハマキムシ類、シンクイムシ類、カメムシ類	テルスター水和剤	1,000倍	前日-2回
		輪紋病、黒星病	ストロビードライフロアブル	3,000倍	前日-3回
7月下旬 ^{※4}	シンクイムシ類、カメムシ類	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日-3回	

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

※2 アザミウマ類の多発が心配される場合は、7~9月に次のいずれかの薬剤を散布する。アディオソ乳剤2,000倍(前日-2回)、スカウトフロアブル(劇)2,000倍(前日-3回)、コテップフロアブル(劇)2,000倍(前日-2回)(対象はヒラズハナアザミウマ)

※3 カメムシの発生が多い場合は、次のいずれかの薬剤を散布する。テルスターフロアブル(劇)3,000倍

■病害虫防除

柿のカキノハタムシガは、虫が果実に侵入した後では薬剤散布の効果がありません。侵入前の防除を実施しましょう。

害虫は発生初期が防除のタイミングです。表④を参考に防除してください。

静岡県落葉果樹振興協会発行栽培暦より抜粋

※4

(3日-2回)、ロディー水和剤(劇)1,500倍(7日-3回)、アグロスリン水和剤(劇)1,000倍(前日-3回)、スタークル顆粒水溶剤2,000倍(前日-3回)、アドマイヤー水和剤(劇)1,000倍(7日-3回)、キラップフロアブル2,000倍(7日-2回)

■バラの管理

アーチング栽培では、収穫を続けながら適宜折り曲げを実施し、力枝を増やします。切り上げ栽培では、できる限り柔らかめのピンチを行い、樹勢をつけながら仕立てます。極端なハードピンチは樹勢を弱めますので、避けてください。気温上昇に伴い、病害虫の発生が多くなっています。

特に梅雨時期は、灰色かび病・べと病が発生しやすい環境です。通気不良・窒素過多が発生する原因となります。循環扇を利用し、温室・施設内は風通しを良くしましょう。また、夜温が急激に下がるときは暖房し、湿度の上昇を抑えましょう。圃場管理の他に、出荷調整作業でも、注意が必要です。品質評価を落とさないためにも、普段以上にしっかり行いましょう。

■オンシジュームの管理

梅雨明け後は、気温の上昇に伴いリードの成長が活発になります。収量と上位等級の発生率を向上させるため、各株のバルブの状態を確認し、複数のリードを1～2つに整理します。

リードが伸びるこの時期は、吸水量が多いため、かん水不足やかけムラには特に注意してください。また、暑い時期の植え替えや株分けは、活着が悪く花芽が飛ぶ原因となりますので控えましょう。

株(新芽)の成長の最盛期になります。7月上旬頃まで肥料を切らさないようにしましょう。

また、固形肥料はできるだけ新芽から離して与えましょう。

イチゴ

■炭そ病対策

①早期発見

ランナー・葉柄・葉の病斑や樹勢を確認し、疑わしい株や発病株は周辺の株も含め、培土とともに早期に除去します。

②発生しにくい環境を作る

弱いランナーの摘除や、ランナーを適切に配置し、健全苗を作りましょう。苗は混みすぎないよう管理し、風通しを良くします。苗場内は不要な資材や雑草を取り除き、寒冷紗等の遮光資材や遮熱資材で温度を下げ、高温多湿となる条件を排除しましょう。

■病害虫対策

定期防除や降雨後の防除の他、傷口からの病原菌の侵入を防ぐため、葉かきなどの作業後には必ず防除を行います。また、アザミウマ・ハダニ等の発生にも注意しましょう。

■ランナー切り離しとポット育苗

育苗日数の確保は充実した苗作りにつながります。

しかし小型ポットでは、切り離し後の育苗期間が長いと苗の老化や根詰まりの発生、夏季の高温による負担も増加するため注意が必要です。

〈紅ほっぺ・きらび香共通〉

8月上旬を目標に行い、40～50日程度の育苗日数を確保します。小型ポットは8月中旬以降の切り離しをお勧めします。

■育苗期の追肥

肥料切れしないよう、切り離し以後1～2回追肥をします。1回目は切り離し後すぐに、IB化成S1号1～2粒/鉢(小型ポットでは1粒が限度)を施用してください。



水 稲

■中干しの重要性

水稻では、穂になる莖数(有効分けつ)が確保されるまでに田植えから30～35日掛かり、それ以降(田植え後35日～出穂前30日頃)に増える莖は穂の実らない不要な莖(無効分けつ)となります。この無効分けつを抑えるために、中干しを行います。

中干しは、田植え後30～40日頃を目安に、1株あたりの莖数が20本程度になった時期に開始します。中干しの程度は田面に小さなヒビが入り、軽く足跡が付く程度です。目安は約2週間ですが、地力や排水性など土質の条件に応じて強さや期間を調節してください。

施肥省力コース(元肥1回処理)の場合は、中間の肥効を抑えるために必ず行います。また、中干し後の入水により肥料(穂肥と同じ効果)が効きますので、穂肥時期に入水するようにしてください。

■穂肥の施用

穂肥は一穂籾数の減少を抑え、出穂期までの稲体窒素濃度を高め、登熟を良好にすることを目的とします。ただし、穂肥の使用時期が早すぎたり、量が多すぎたりすると病害や倒伏が発生しやすく、遅れると穂が小さく籾数が減少する傾向があります。

※生産履歴簿や栽培暦については、JAの各営農窓口までお問い合わせください。





フレッシュトマトと新ゴボウのソース煮 ～ソースのうま味がゴボウにしみ込んだ和洋折衷な煮物～

遠山由美の



こだわり♪
レ・シ・ピ



スマホで動画もチェック!

「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます!

材 料 2 人 分

トマト …………… 2個 (250g)
ツナ缶詰 …………… 1個 (70g)
新ゴボウ …………… 1本 (120g)
シメジ …………… 1株 (100g)
厚揚げ …………… 2枚 (300g)

[調味料]

顆粒コンソメ …………… 小さじ1
酒 …………… 100ml
ウスターソース …………… 100ml
白みそ …………… 大さじ1

作 り 方

(1) トマトの準備をする

トマトは洗い、ヘタをとり芯をくりぬく。

(2) 他の材料の準備をする

① ゴボウは洗い、両端の乾いた部分は切り取る。傷や気になる部分をスプーンで軽くこすってとる。4cm長さに切り、太いようなら縦半分にする。

- ② 耐熱容器にたっぷりぬらしたキッチンペーパーを敷き、ゴボウを並べ、その上にもぬらしたキッチンペーパーをのせ、密着させる。ゆるくラップをして電子レンジで2分加熱する。
- ③ シメジは石づきをとりほぐし、耐熱容器に入れる。ラップをして電子レンジで1分加熱する。
- ④ 厚揚げはさっとゆでて油抜きをし、1枚を4つに切る。

(3) 煮る

- ① 深型フライパンにツナ缶の油だけとゴボウを入れてなじませる。シメジを加えてざっと混ぜ、コンソメを振ってひと混ぜする。
- ② フタをして点火し、強めの中火で1分加熱する。酒を入れ、沸騰させてアルコール分を飛ばす。
- ③ ウスターソースを加え混ぜ、ヘタの方を下にして、トマトを入れる。フタをして強めの中火で2分煮る。
- ④ 柔らかくなりかけているトマトをゴムベラなどで二口程度の大きさに分ける。フタをし、さらに1分煮る。

(4) 仕上げる

- ① 白みそを加えて手早く溶かし、厚揚げを並べ入れる。フタをし、グラグラしない程度の火加減で10分煮る。
- ② 裏返してさらに5分煮る。火を止めて、ツナ缶の中身を加え混ぜてから、器によそう。

アレンジレシピ♪

ワンポットで作れる 簡単トマトソースパスタ

コクのあるトマトソースを生かして、ナポリタン風のワンポットパスタにアレンジ。



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。

旬のまめ知識



ト マ ト

サラリーマンの語源が、労働の対価として支払われるほど貴重だった「塩=サル」であるように、さまざまな料理に使われる各種「ソース」の語源もサル。塩を使った液体調味料の総称が「ソース」です。明治時代に渡来した「トマトなどの野菜+果物+スパイス」で作られた「ウスターソース」は「しょうゆ」的要素を加えられて発展し「日本のウスターソース」に。身近な調味料も原材料や工程、歴史を知って使うと、食卓が楽しく、おいしくなりますよ。

農業の未来とSDGs

vol.17

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsは国連が定めた、地球の明るい未来のための17の目標。

JAlみずは2019年12月にSDGs宣言をしています。



国連が提唱する持続可能な開発目標(SDGs)の理念は、協同組合の「相互扶助」の活動に通じます。このコーナーでは、JAのSDGsともいべき協同活動を中心に、自己改革や新たな取り組みを紹介しています。

持続可能な農業、地域、人材育成を目指す「しみずみらい応援団」

農業を通して子どもたちの未来を応援する取り組み「しみずみらい応援団」。2019年6月に発足したこの取り組みは、JAが農家から直接農産物を買取り、その売上の一部(3~5%)を「あしなが育英会」に寄付しています。

JAが直接買取り、販売することで、中間マージンと流通にかかる

日数を省略。農家からは市場よりも高値で買取り、消費者は新鮮で安価な商品を購入できます。

寄付をしているあしなが育英会は、親を亡くしたり、障害などで親が働けない家庭の子どもたちを奨学金や教育面で支援しています。

地方創生相が表彰

この活動は、内閣府の「2021年度地方創生に資する金融機関等の『特徴的な取組事例』」にも選ばれ、野田聖子内閣府特命担当大臣(地方創生担当)から表彰状をいただきました。

同表彰は、金融機関が主体性を持って地域貢献している事例を自立性、新規性など7項目を審査し、決定。農業所得の向上、子育て支援、SDGsの活動にもつながり、企業の社会的責任を果たす活動として評価されました。

今回表彰を受けた計31事例は、内閣府のホームページで紹介され



ています。

累計寄付額は1100万超

JAは2019年にSDGs宣言をし「地域農業の活性化」「環境に配慮した持続的な発展」「魅力ある人材の活躍推進」の3つを重点に掲げています。

柴田篤郎組合長は「持続可能な農業、地域、人材育成を目指した宣言のすべてにつながるSDGsの主軸となる事業。今後も、応援団の輪を広げていきたい」と話しています。

寄付金額は年々増え、発足から3年で累計1100万円を超えました。

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。

珍しい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。



清水の歴史を
貴重な資料で振り返る
[archive-39]



原基盤整備地完成式典

2000年11月21日 資料: JA広報誌「ピッ!」2001年1月号

清

水区内には広大な基盤整備地が各地にあります。今でこそ、なだらかで作業効率の高い園地ですが、かつての園地は急峻(きゅうしゅん)な中山間地がほとんどで、農業は人力が頼りの過酷な環境でした。

先人たちは、他産地に負けない農業基盤を造るため、昭和50年代から全国的にも例のない農地基盤整備事業に取り組み始めました。

清水区のモデル的な基盤整備地である原地区は、昭和63年度(1988)から整備が始まり、平成9年度(1997)に無事、工事が完成しました。

JAの広報誌「ピッ!」2001年1月号には、完成式典の記事が次のように載っています。「平成12年(2000)11月21日、原土地改良区の高田幸昌理事長(故人)や生産者など多くの関係者が参列し『いほはらの丘』と彫られた記念碑の除幕式を行い未来の農業に夢を託しました」総事業面積は113ヘクタールと、清水区内では最大の面積を誇っています。急傾斜だった園地は緩やかで作業効率の良い園地に生まれ変わり、その後の基盤整備事業のモデルにもなりました。

静岡市ふるさと農力チャレンジ事業

「新商品製造のため加工用機械を導入したい」、「新商品パッケージデザインを業者に依頼したい」といった、農業者が加工や販売を行うことで所得向上を目指す新たな取り組みに対し、静岡市が補助する制度です。

■対象者

市内の農業者、農業法人および農業者等の組織する団体

■補助対象事業(新規事業に限ります)

- 1 農産物の加工用の機械・器具の導入
- 2 新商品開発に伴うマーケティング調査・講習会等の開催
- 3 農産物の販路拡大等を目的としたイベントの開催・出展など

■補助金額

補助対象経費(消費税抜き)の2分の1、上限額50万円

■申請期限

2022年6月1日(水)～12月末日まで

※期限内でも予算がなくなり次第受付を終了しますので、お早めにご相談ください。

■お問い合わせ

静岡市役所 農業政策課 みかん・園芸・畜産係
静岡市清水区旭町6-8 清水庁舎6階
TEL:054-354-2091

静岡市いきいき都市農業推進事業

市街化区域内で農業を営む方を対象とした支援事業です。

■対象者

市内に住所を有し居住する農業経営主で、市街化区域内の農地(借地でも可)で営農活動を行い、前年の農業収入が50万円以上ある方

■補助対象

市街化区域内で生産・出荷調整・加工販売など農業経営に必要な施設整備・機械の導入にかかる経費の半額(上限30万円で、1経営体あたり年1回限り)を補助します。

※生産資材(種苗、肥料、農薬など)や汎用性のあるもの(スコップ、くわ、剪定バサミなどの小農具、軽トラックなどの車両、パソコンなど)および雨水貯水タンク、自主施工のための材料費は補助対象外です。

■申請期限

申請は毎月、月末で締め切ります。2022年度の最終受付は2023年1月31日(火)になります。

■お問い合わせ

事業の詳細や申請方法などは、ホームページをご覧ください。ただ、下記までお問い合わせください。

静岡市役所 農業政策課 農業支援係
TEL:054-354-2086
mail:nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp



清水厚生病院

新たに医師3人が 赴任しました

4月より内科2人、整形外科1人、計3人の新しい医師が赴任いたしました。今後も地域の皆さまに安心して信頼される診療体制を整えてまいります。よろしくお祈りいたします。



内科(呼吸器)

漆畑 一寿
うるしはた かずひさ



【診察日】 火曜日・木曜日 8:30～11:00

【診療対象・コメント】

呼吸器感染症、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、各種間質性肺炎等、呼吸器疾患を専門としていますが、内科診療全般に対応いたします。よろしくお祈りいたします。

【資格】

日本内科学会総合内科専門医、日本呼吸器学会呼吸器専門医、日本睡眠学会睡眠医療専門医、CT検診認定機構認定医師

整形外科

乗杉 明
のりすぎ あきら



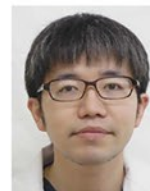
【診察日】 火曜日 8:30～11:00

【診療対象・コメント】

入院・外来診療と手術、入院患者様の術後のケアを実施します。人生初の静岡での生活が楽しみです。精一杯頑張りますのでよろしくお祈りいたします。

内科(循環器)

四ノ宮 健太
しのみや けんた



【診療対象・コメント】

静岡県立総合病院から赴任してまいりました。主に循環器系の患者様を見させていただきますが、できる限りを尽くします。半年間という短い期間ではございますが、どうぞよろしくお祈りいたします。



当院では今後も地域の皆さまに安心して信頼される診療体制を整えてまいります。



JA静岡厚生連 清水厚生病院
静岡市清水区庵原町578-1
TEL:054-366-3333(代表)
(問い合わせ:平日14:00～16:30)

外来予約 平日14:00～16:30に電話にて受診予約を承っております。

当日受診 平日8:00～11:00に総合受付で受付をしてください。

第50回通常総代会のお知らせ

第50回通常総代会を下記のとおり開催します。

- 開催日 6月16日(木) 9:30開会
- 補助対象 清水テルサ 1階テルサホール
静岡市清水区島崎町223
- 決議事項 2021年度事業報告
2022年度事業計画 他

FMしみず「JA旬の玉手箱」放送中

エフエムしみず・マリパルで「JA旬の玉手箱」を放送中! 生産者やJA職員が旬の話題をお届けします。

76.3 マリパル

FMラジオ 76.3MHz
毎週水曜日 12:30~



パーソナリティー
夏木かおり

理事会だより

定例理事会 4月27日(水)

議事

- 不良債権(個別債務者)の処理の方針について
- 令和4年度事業計画の設定について【通常総代会提出議案】
- 定款の一部変更について【通常総代会提出議案】
- 令和4年度理事・監事の役員報酬の総額について【通常総代会提出議案】
- 令和4年度地域運営委員長の役員報酬の設定について
- 静岡市補助金等交付規則に基づく補助金の交付申請、請求、受領及び実績報告等についての権限の一切を組合に委任することについて【通常総代会提出議案】
- 静岡市土地改良連絡協議会との事務委託契約の締結について
- 子会社の取締役及び監査役候補者の推薦について
- 信用事業方法書(金融機関等の業務代理又は媒介)の一部変更について
- 業務分掌表の一部変更について
- 令和4年度余裕金運用計画額及び運用方針の修正について



今年もやります!「本気のかき氷」

四季菜 Gelato&Café きらりでは、夏季限定の人気メニュー「本気のかき氷」を5月28日(土)から販売します。イチゴやミカンなど、清水産のフルーツを丸ごと凍らせてかき氷にしたぜいたくな逸品です。



- 抹茶金時 ¥880(税込)
 - まるごと苺スペシャル ¥980(税込)
- かき氷にはすべて清水産緑茶が付きます。

「ごちそうカントリー」で四季菜を紹介



番組 静岡第一テレビ「ごちそうカントリー」
放送日 6月12日(日) 11:40~

四季菜Gelato&caféきらり

静岡市清水区北脇250-1 TEL 0120-322-064(代表)
営業/10:00~17:00(オーダーストップ16:30)
定休日/火曜日 ※祝日営業

編・集・後・記

今月も「しみずの風」をお読みいただき、ありがとうございました。

「はるみ」の苗木を育て始めた。おいしいと知ってか、虫がよく付く。子供たちは、来年実がなると思っているが、人生はそんなに甘くない。庭でのバーベキューの傍らに咲く花のなんとも可愛らしい事か。それで、十分である。(伊藤)

コロナ禍になって3年目の夏。まだまだwithコロナではあるものの、屋外でのマスク着用が見直され、各種イベントも開かれるなど、少しにぎわいが戻りつつある。今年は夏祭りや花火大会など、夏の風物詩が楽しめる事を期待している。(杉山さ)

夏が来る前にエアコンがきちんと動くか確認すると、故障していた。去年、エアコンが品薄と聞いていたので、暑い時期に入ってから購入していたら間に合わないかもしれないと焦ったが、一週間で取り付け工事ができて一安心。(見宮)

東京にいた時の移動手段は徒歩、自転車、電車だったので、努力せずとも運動不足が解消された。地元に戻ってきてからは、車生活。風呂上りに乗る体重計の数値にびくびくしては、「明日からは自転車通勤しよう」と毎日思うだけである。(村岡)

今月の特集であるミカンの花から採取した酵母を使った日本酒がついに完成。清水区内の3酒造所が清水らしさを追求して造った酒であるだけに楽しみである。飲み比べるとなると量が問題となる。健康も考慮適量を守りたいところだが…。(杉山滋)

新栄六本松公園

しんえいろっぽんまつこうえん



静岡市立蒲原中学校の向かいにあり、大きな松がシンボルの新栄六本松公園。入り口では、花壇に植えられた色とりどりの花が出迎えてくれます。公園内には芝生が広がり、幼児でも安心して遊べます。砂場がありますがネットで囲われているため、ボールが飛んできてくることもありません。その他、すべり台、水飲み場もあります。

公園横には、浄瑠璃姫の碑と吹き上げの六本松があり、歴史を感じられます。吹き上げの六本松は、恋い慕う源義経を追ってきた浄瑠璃姫を葬った塚の上に、目印として植えられたといわれています。



源義経と浄瑠璃姫の悲恋の伝説が伝わり、公園横には浄瑠璃姫の碑と吹き上げの六本松がある。



概要
所在地：静岡市清水区蒲原 124-10
駐車場：無
トイレ：有

アクセス
JR新蒲原駅から1.2km、 徒歩14分