

もっと清水が好きになる。

しみの風

2020

9

No.563

特集

地域に届け!
地元広がる清水の農産物





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

杉山 正義 (59) さん

生産者

すぎやま まさよし/イチジク(榊井ドーフィン)14aとイチゴ(きらび香)16aをハウスで栽培。ハウスイチゴ部会の部会長としても奮闘。母・妻・娘・息子夫婦の6人家族。ロードバイクで山、海などの自然をめぐるのが趣味。

ハウス栽培のノウハウを生かし
稼げる農業と効率化を目指す

イチジクはアラビア南部が原産地のフルーツで、食用される丸い実は、さやの中で咲いた花。その歴史は古く、古代ローマ時代には不老不死の果物とされていた。

8月初旬に高部地域にある杉山正義さんのイチジクハウスを訪れると、ハウス沿いの道路まで甘い香りが漂っていた。「労力的に余裕のある夏場の作物を探していたところ、JAの落葉果樹担当職員と相談し、ハウスイチジクの導入を決定。イチジクは管理の手間が少ないのでイチゴと複合経営することになりました。今までイチジクは食わず嫌いでしたが、栽培するようになってからは大好きになりました」と正義さんは人懐っこい笑顔で話してくれた。

正義さんの就農は20歳の時。6年前まではトマトやキュウリのハウス栽培が主だったが、その後、イチゴ中心に舵をとり、野菜栽培を縮小。2年前からイチジクを導入した。常に稼げる農業と効率化を目指し、先を見据えた経営感覚が印象的だ。イチジクは元手が掛からず早期に成園化できるのが魅力。完熟のおいしさで新鮮さが勝負。ハウス栽培は収穫



■一部のハウスでプランター養液栽培を導入。生育が早いので、1年目から収穫可能。3月に挿し木を行う

早期に成園化できるのが魅力 イチジクのおいしさを伝えたい

期が早く、収量の向上が期待でき、天候の影響も受けにくい。今までのハウ

ス栽培の経験が生きています」と手ごたえを語ってくれた。

正義さんは主に栽培管理を行い、妻の孝子さんがイチジクやイチゴのパック詰め作業を中心に、二人で力を合わせている。イチジクの栽培歴はまだ2年なので、勉強することが多い。イチジクの先輩農家にいろいろ教えてもらっています。ハウス栽培のノウハウを生かしながら、高品質でおいしいイチジクを直売所や市場に長期出荷したいです」と、栽培に対する熱い思いが伝わってくる。

今年の1月下旬にイチゴハウスで左足を骨折するアクシデントにあった正義さん。イチジクの加温機も準備していたが、「ちょうどイチゴの繁忙期と重なって、今年はイチジクの加温栽培にまで手が回らなかったと残念そうに振り返ったが、瞳は輝いている。



■豊富な食物繊維とたんぱく質分解酵素が夏の暑さで疲れた胃腸を整えてくれる



■ハウス栽培で早期出荷できるイチジク。直売所には完熟で並び、市場出荷用は少し早めに収穫する。正義さんのイチジクはJAグリーンセンターや、ふれっぴーの産直コーナーでも購入できる

「常に向上心を持って、おいしいイチジクを安定出荷できるようにパックでも多く収穫したいですね。僕と同じように食わず嫌いの人も多いので、多くの消費者にイチジクのおいしさを伝えられればうれしい」と、とびっきりの笑顔で話してくれた。今日も妻の孝子さんと二人三脚でイチジクに夢を託す。

- 2 Glowing Face
杉山 正義さん
- 4 特集 / 地域に届け!
地元広がる清水の農産物
- 8 TOPICS
- 10 チャレンジ家庭菜園
「シュンギク」
- 12 宮農ワンポイント<10月編>
- 15 遠山由美のこだわりレシピ
「豚肉のニンニク焼き」
- 16 農業の未来とSDGs
- 17 アーカイブしみず
- 18 Information
- 20 かんたくんの てくてくさんぽ
「第4回 由比地域」

本誌に掲載しきれない情報をSNSで配信中!記事の一部は、Youtubeでもご覧いただけます。





地域に届け!

地元につながる清水の農産物



JALみずでは5年前から、青果卸売市場や仲卸業者を経由しない「買取販売」に力を入れています。今月号では農産物の流通と「買取販売」を担当するJA営農担当者の意気込みを追いました。

**地域の農産物を、
地域の人へ届けたい!**

農産物は一般的に、農家からJA、卸売市場、仲卸業者、スーパーなどの流通経路を経て、消費者に届きます。産地としてまとまった出荷量でブランド化し、計画的な生産・出荷をして、市場での有利販売を目指すのがJAの共同販売のメリットです。

一方で、全国各地の市場へ出荷された農産物は、その後の地域に送られるのか、スーパーで売られているのか、産地では消費地が分からないことがほとんど。清水で最も生産量が多いミカンですら、京浜や関東、新潟、東北などの市場に出荷した後は、子会社の「産直プラザふれっぴー」以外の地元スーパーにはほとんど流通せず、「清水産の農産物が地元で買えない」ということが長年の課題でした。

「それなら、JAから地域のスーパーに直接納品できないか」、「グリーンセンターやふれっぴーの直売コーナーが充実してきたとはいえ、地元の新鮮なものをもっと地元へ届けたい。地域の人に喜んでほしい!」と、5年前から買取販売に取り組み始めました。

買取販売額は年々増加 農家所得の向上へ

まずは、地域のスーパーにミカンを置いてもらうことが目標でした。柑橘果樹課がさまざまな業者と交渉を重ね、一つのスーパーに清水のミカンを置いてもらうことに成功します。その一つの成功は、「スーパーへの売り込みの方法」「バイヤー（スーパーの買付担当者）との連携」「J A 内部での販売方法の確立」など、さまざまなノウハウを



■イオンでは地元産コーナーを定期的に設け、販売している

蓄積する一歩となり、買取販売の取扱量の増加と、イチゴ、エダマメ、トマトなど、さまざまな農産物に波及しました。

現在は、清水区のマックスバリュ、イオン、マキヤ、ヒバリヤなどほとんどの地元スーパーと連携し、約10社に納入しています。各社の販売戦略が異なるため、納入する作物はイチゴ中心、柑橘類中心、そ菜類中心などさまざまですが、J A が取り扱う農産物のほとんどが地元スーパーで手に入るようになりました。

地元の販路は年々拡大し、その成果は数字にも表れています。2019年度の買取販売額は、前年度より約30%増の2億6700万円です。J A が農家から買い取った金額と、市場へ出荷した場合の金額を比較すると、買取販売の方が高く、農家の所得向上額は4400万円でした。品目別の主要な農産物所得向上額は、柑橘は約20%増の2800万円、イチゴを含むそ菜花卉は55%増の1600万円です。

買取販売額には量販店のほかに、学校給食、ふるさと納税の返礼品、ウェブ販売などを含みますが、J A が直接販売しているため中間マージンが掛からず、その分、農家の所得向上につながっています。



■産地で品質・規格を統一し、大きなロットで出荷することで、有利販売を目指すのが市場出荷

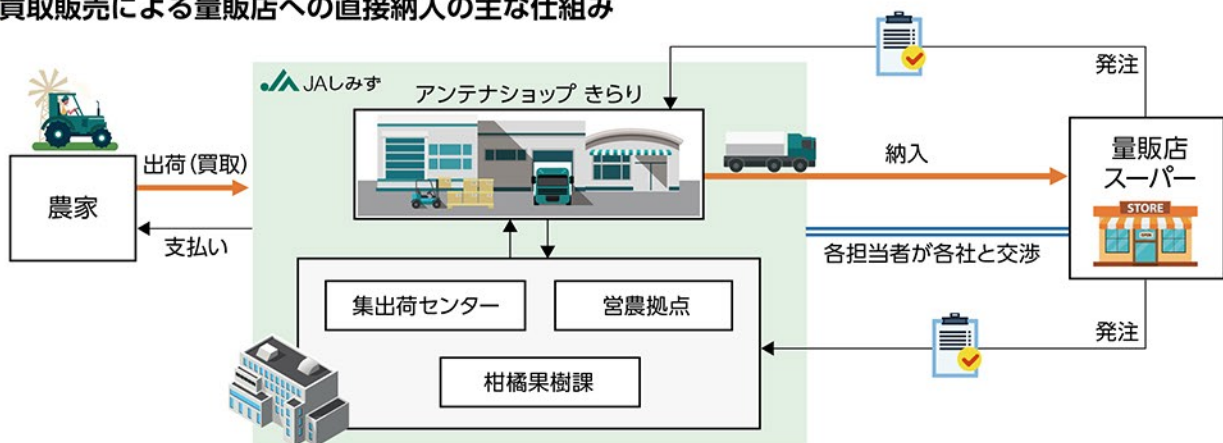
農家・消費者・地域 三方良しの好循環

直接販売は、

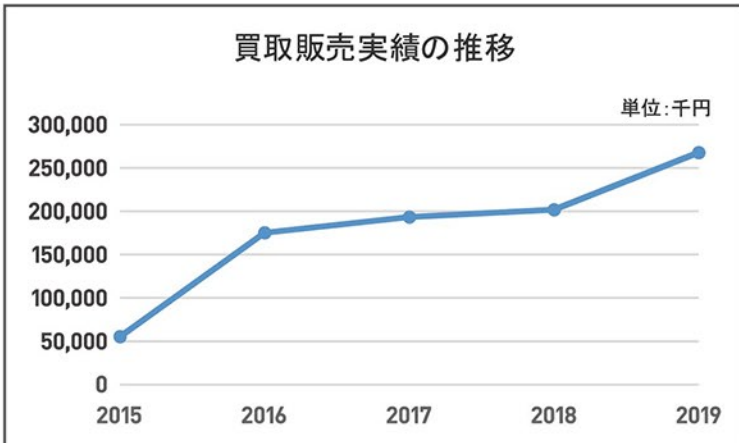
- ① 市場相場より好条件でJ A が買い取るため、農家の所得向上につながる
- ② 地域のスーパーは、消費者ニーズの高い地元農産物を提供できる
- ③ 消費者は、新鮮な地元の農産物を購入できる

など、農家と消費者、地域のスーパー、それぞれにとってのメリットと好循環を生み出し、地域貢献にもつながっています。

■買取販売による量販店への直接納入の主な仕組み



そして、その実現には、アンテナショップきらりをはじめ、集出荷センター、柑橘果樹課、各営農拠点など販売担当職員の連携と努力があり、一人ひとりの思いと力、行動が不可欠でした。生活スタイルの変化によって、消費者ニーズはどんどん多様化していきませんが、刻々と変化する外部環境にも対応できるよう、JAでは市場出荷と買取販売、それぞれのメリットを最大限に生かし、デメリットを補完しあう流通の仕組みを考えています。



**売り先は大丈夫、
安心して栽培に専念してほしい**

集出荷センター

下平 和徳

地 元の量販店から注文を受け、実際にバイヤーと交渉しながら詳細を詰める業務を担当しています。品目はイチゴ、青果、落葉果樹と多品目に渡ります。

かつてイチゴの販売を担当していた時に、地元スーパーでは他産地のイチゴしか手に入らないことをとても残念に思っていました。実際に買取販売を始めることになった時は「本当にできるのか？」と正直、不安な気持ちもありました。

しかし、これまで5年かけて培った

ノウハウや人脈を最大限生かして取引を行う中で、今では安定した注文を受けられるようになり、品質面を含め評価されています。また、生産者からの後押しも非常に大きな支えになっています。

今はこの店のバイヤーとも話ができる関係にありますし、「売り先はあるから大丈夫。農家の皆さんには、栽培に専念し良いものをどんどん出荷してほしい」と思っています。

これからの目標は、買取販売実績の増加による生産者所得のさらなる向上です。

**地場の農産物は
やっぱり魅力！**

「コロナウイルスの影響により始まった『食べて応援！』イベントをきっかけに、定期的に地元産コーナーを設けています。値段、鮮度、量など商品を選ぶポイントはお客様によってさまざまですが、何となく地場の農産物はとても魅力的です。」

地場のものが店頭に並ぶことは私も嬉しいですし、お客様にも思った以上に喜んでいただけていると思います。今では、売り場担当者からも開催を望む声が上がります。

Buyer's VOICE

地元農産物は、イオン清水店の欠かせない商品になっています。



イオンリテール株式会社
バイヤー
菅沼 寛典 さん

スーパーに清水産の農産物が 並んでいるのを見るところらしい

アンテナショップきらり
横山 忠史

集

出荷センターや営業拠点が集
量販店から注文を受けた農
産物は、基本的にアンテナ
ショップきらりから納入しているの
で、JAしみずの看板を背負っている
という気持ちに常にあります。

JAで取り扱う農産物のほとんどを
地元の量販店に置いてもらえるようにな
ったことは本当にうれしい限り。バイ
ヤーが清水の農産物に目を向けてくれ
るようになってきたと感じています。

流通動向の注視や、各社バイヤーと
の情報共有はもちろんです。農家の

所得向上につながるよう、とにかく清
水産農産物を買いたい」という誰にも
負けない強い思いがあります。清水の
農産物やきらりの商品が国内外に広が
るよう、普段から常に販路拡大を考え
ています。そして、そのチャンスを決し
て逃さないようアンテナを高くすると
共に、しっかりと各種調査を行いなが
ら取引先の開拓を進めています。

また、数字による目標管理とデータ
分析を行うことで、さまざまな状況に
素早く対応できるよう努めています。



農家さんの笑顔が見たいから

駒越営業拠点
内田 光展



量

販店から注文を受け、駒越
地区のイチゴ、エダマメ、ブ
ルーベリー、ホウレンソウ、

葉ショウガなどをバイヤーと交渉しな
がら詳細を詰めて納入手配していま
す。以前からバイヤーとのつながりは
ありましたが、「きらり」ができたこと
によって、バイヤーと交渉がしやすく
なり、産地と売り場の情報をよりス
ピーディーに共有できることで買取販
売での取引もしやすくなりました。

イチゴは特にロットが大きいので当
然バイヤーとの交渉も厳しい内容にな
る場面も発生しますが取引は結局、人と
人の信頼関係。「このバイヤーならしみず

の農産物を大切に扱ってくれる。この担
当者となら、理想の売り場と一緒に作れ
る」という関係が各量販店とで新たな
挑戦につながっています。

今年はバイヤーとの交渉の中で、父
の日に合わせて「エダマメ」の大きな受
注がありました。生産者の後押しもあ
り、要望受注数を納入。結果、昨年同店
比600%の販売となりました。

このような積み重ねが生産者販売先
からの信頼となり、産地としての販売
チャンスが広がっています。今後も継続
しつつ、さらなる取扱量拡大が目標で
す。結局、農家さんあつての農産物。農家
さんの笑顔が見たいからやれるんです。

各地域の活動やイベントなど、
さまざまな話題を紹介します。

JA青壮年部庵原支部が食育活動 庵原・原こども園がプラム収穫体験



当JA青壮年部庵原支部は7月13日、部員の杉浦義定さんが栽培するプラム畑に清水庵原こども園と清水原こども園の園児39人を招き収穫体験を行いました。

望月崇弘青壮年部長がプラムの収穫方法を説明。園児たちは赤く実ったプラム「サンタローザ」を背伸びしたり、部員に抱き上げてもらったりして収穫を楽しみ、もぎたてのプラムを味わっていました。

望月部長は「プラムがおいしかったことを家族に話してください」と園児たちに伝えていました。



▲ 完熟したプラムの収穫体験を楽しんだ園児

収入保険促進へ協定

JAしみず・JA静岡市・NOSAI・静岡市が連携

当JA・JA静岡市・NOSAI静岡県中部・静岡市の4者は7月17日、収入保険制度の加入促進に向けて連携協定を結びました。

災害や病気などによる農業収入の減少を補填する制度で、青色申告の農業者が加入できます。市が5万円を上限に保険料の2分の1を補助し、両JAは認定農業者などを対象に基準収入に応じて1万円を上限に補助。翌年分の加入から対象となります。当JAの柴田篤郎組合長は「加入に力を入れる」と話していました。



▲ 連携協定を締結した(右から)当JAの柴田篤郎組合長、田辺信宏市長、JA静岡市の大原正和組合長、NOSAIの榎本秀一組合長理事

石垣苺部会 買取販売強化で所得向上目指す

当JA石垣苺部会は6月26日、JA駒越営農拠点で2019年度のイチゴ出荷反省会を開き、約30人が参加しました。19年産は天候不順などで販売額2億3,189万円(前年比3.6%減)、出荷数59万1,924パック(前年比4%減)となりました。一方、アンテナショップきらりやスーパーでの買取販売が昨年対比276%と大幅に伸び、農家所得向上につなげました。

同拠点の内田光展担当は「20年産は販売商圏を集中させ『清水産イチゴ』の評価向上を狙いたい」と話していました。



▲ 反省会で本年産イチゴの出荷に期待をかける参加者

ラッピングトラック第9弾納車 県内外に清水産農産物をPR

当JAは6月29日、清水の農産物キャラクターを車体に描いたラッピングトラックの納車式をJA本店で開き、柴田篤郎組合長やJAしみずサービスの篠原一成社長ら関係者が参加しました。温州ミカン、洋花、エダマメなどの農産物キャラクターは広報課職員がデザイン。主に、農産物や飲料を関東方面へ輸送し、県内外に清水産農産物をPRします。車体後部には、農産物の売り上げの一部を「あしなが育英会」に寄付する「しみずみらい応援団」の活動も紹介しています。



▲ 清水の農産物をPRする9台目のラッピングトラック

CWOユニットきらりで活動 手作りPOP制作 インスタでも発信

清水の農産物をPRするダンスユニット「CWOユニット」のメンバー4人は7月4日、コロナ禍による活動自粛のため、手作りPOP(店内広告)で地元農産物をPRしようと、アンテナショップきらりでPOPを制作しました。店内で販売する清水の紅茶ボトル缶や、青島みかんストレートジュースなどのPOPを作成。若者たちにアピールするキャッチコピーなどをオリジナルカードに書き込み飾り付けました。この活動はInstagramでも発信しました。



▲POP作りを楽しんだCWOユニットメンバー

清水駒越小5年生の総合学習 育てたエダマメの収穫楽しむ

清水駒越小学校5年生56人は6月25日、校内にある約10㎡の専用ハウスで育てたエダマメの収穫を楽しみました。児童たちは地元エダマメ生産者の堀直広さんやJA職員などのサポートのもと、約12kgのエダマメを収穫。今年はコロナ禍で定植は生産者と教員が行いましたが、児童たちは水やりや草取りなどの作業を行い、大事に育ててきました。

同校は「石垣イチゴ」も栽培しており、総合学習の一環で年間を通して地元の農業を学んでいます。



▲大事に育てたエダマメを収穫した児童たち

糖度13 味にこだわり ハウスミカン8月中旬まで出荷



ハウスミカンの出荷が6月29日、JA柑橘共選場で始まりしました。初日はハウスミカン部会の生産者が「宮川早生」約500kgを持ち込み、光センサー選果機で着色や糖度、酸度などで選別。5kg段ボール箱に詰め、JAアンテナショップきらりや市内の市場などに出荷しました。



▲ハウスミカンの外観を確認する生産者とJA職員

清水産ハウスミカンは糖度を高めるため、限界まで水分を抑えた管理が特徴。小ぶりの完熟で収穫し、糖度は13前後で味にこだわっています。7戸が104aで栽培し、8月中旬まで約41tを出荷。期間中、アンテナショップきらりや市内のスーパーで贈答用などとして販売されました。

三保・折戸地区営農振興会 「松原」と共存 営農への影響確認

地域農地の環境保全活動などに取り組む三保・折戸地区営農振興会は7月22日、清水区三保で「多面的機能支払交付金 松現地確認」を実施し、生産者、県、市、JA関係者ら20人が参加しました。

両地区の農地は、世界文化遺産「富士山」の構成遺産「三保の松原」に隣接。松による被害状況を把握するため同振興会は生産者にアンケートを実施し、松の枝で園地が日陰になり生育に影響、松の根で道路の通行が危険などといった状況が分かりました。今後、農水省の多面的機能支払交付金で保全活動を行う予定です。



▲松の状態を確認した生産者たち

シュンギクを育てる

鍋物に欠かせませんが、天ぷらやおひたしにもよく、近ごろはサラダやトッピングの材料としても人気上昇中です。

生育適温は15~20℃ですが、温度適応の幅は広く、簡単な防寒で冬でも栽培が可能です。高温、長日条件でとう立ち、開花するので、5~8月の栽培は難しいです。肥培管理をよくして生育を促進し、とう立ちする前に収穫しましょう。

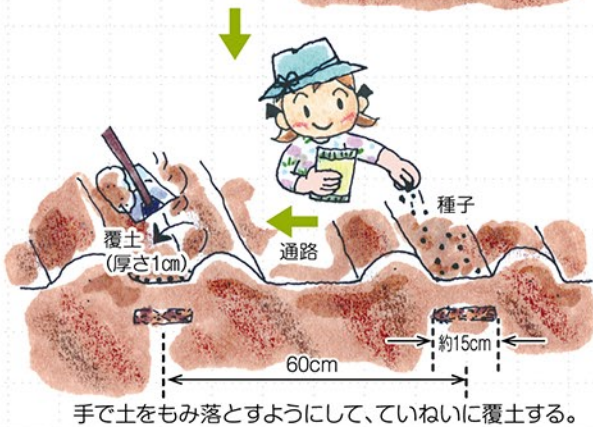


家庭菜園

2 種まき

溝まきの場合

畝を往復させながら溝の底面をきれいに平らにする。



手で土をもみ落とすようにして、ていねいに覆土する。



覆土したら、くわの背で軽く鎮圧する。

1 畑の準備



苦土石灰

完熟堆肥

種まきの20日前に完熟堆肥、苦土石灰を施し、畑を耕しておく。

溝まきの場合

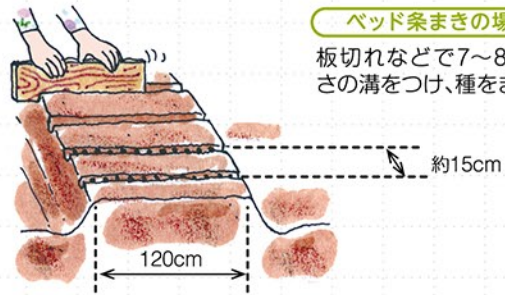
有機化成10号をまき溝にばらまき、土をかけて埋め戻す。

ベッド条まきの場合

有機化成10号を全面にばらまき、耕す。

ベッド条まきの場合

板切れなどで7~8mmの深さの溝をつけ、種をまく。



栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地 春まき栽培			●	●	●	■						
露地 秋まき栽培									●	●	●	■
トンネル 秋まき栽培	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

● 種まき ■ 収穫 ▽ トンネル被覆

施肥例

種類	施肥量	施用時期・方法
元肥	完熟堆肥	3kg
	苦土石灰	300g
	有機化成10号	350g
追肥	有機化成10号	150g/1回

施肥量：1坪あたり
作付け 20日前施用
作付け2週間前施用
④追肥の項を参照

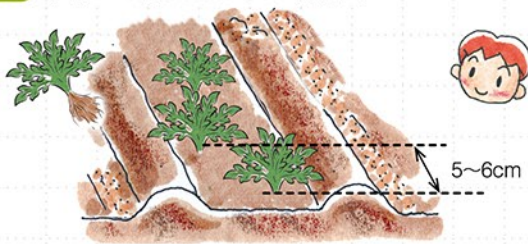
上記の肥料・農薬は、JAグリーンセンターでお買い求めいただけます。

グリーンセンター直売

2019年9月の売上ランキング

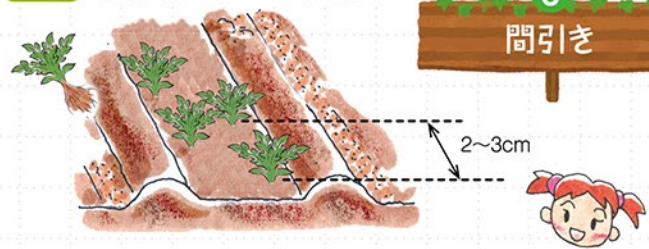
1位	ブドウ
2位	温州ミカン
3位	梨
4位	イチジク
5位	キュウリ

第2回 本葉7~8枚のころ5~6cm間隔に。

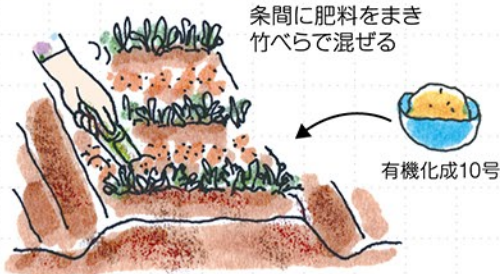


摘み取りにする場合は広めの10cmくらいに。

第1回 本葉2枚のころ2~3cm間隔に。



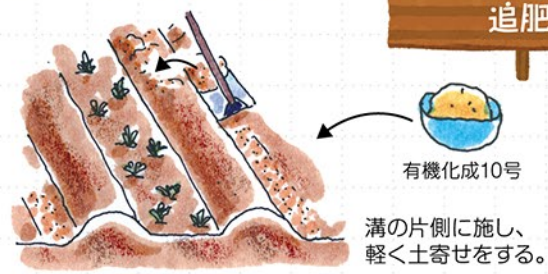
ベッド条まきの場合



第1回 第1回間引き後。

第2回 第2回間引き後、第1回と同量に条間に。

溝まきの場合



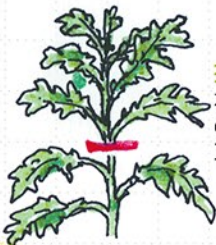
第1回 第1回間引き後。

第2回 第2回間引き後、第1回の反対側に同量施す。

6 収穫

間引き収穫

本葉7~8枚、草丈15cmくらいになったら順次間引き収穫するとよいものが得られる。株間は5~6cmに。



摘み取り収穫

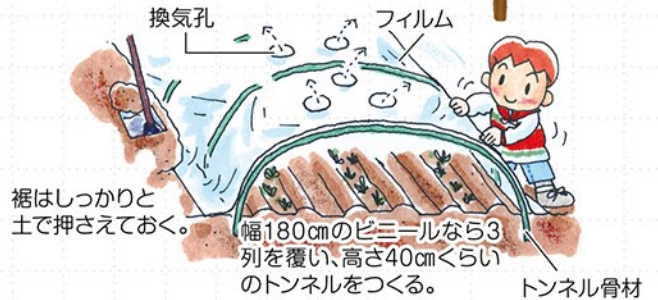
本葉10枚くらいになったら、下のほうの葉3~4枚を残して中心の茎を摘み取る。

わき芽が15cmくらいに伸びたら摘み取る。

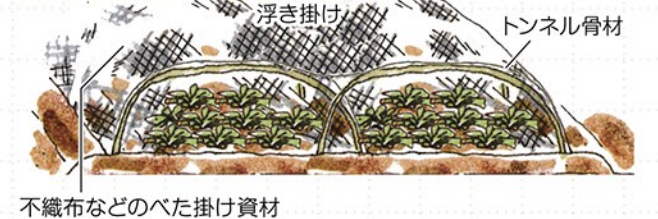
摘み取り収穫では収穫を長く楽しむことができる。

春先の種まき時から保温

自然換気のできるトンネル資材



秋まきの冬に入ってから防寒保温



■病虫害防除

散布量：1ℓ以内/1坪

病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用日数	使用回数
べと病	Zボルドー	500倍	—	—
炭疽病	アミスター20フロアブル	2,000倍	収穫前日まで	2回以内
ハスモンヨトウ	コテツフロアブル (劇)	2,000倍	収穫14日前まで	2回以内
アブラムシ類	スタークル顆粒水溶剤	3,000倍	収穫前日まで	2回以内

※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。 ※ポジティブリスト制度を守り、農薬等の散布には十分注意してください。

【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。

10月は、秋整枝と秋整枝後の越冬害虫の防除時期です。

■ 秋整枝

秋整枝の目的は、摘採面を整えて一番茶摘採時に古葉が混入するのを防ぐことと、芽の均一性を図ることです。そして、最も重要な目的は「芽数をコントロールする」ことです。

秋整枝を行う際は、「整枝の位置と時期」が重要になります。次のポイントに注意し、適切な管理を行いましょう。

< 整枝の位置 >

秋整枝の位置(深さ)は、三番茶の生育状況によって判断してください。

① 三番茶の生育が良い場合

三番茶芽の下位2~3枚目の間で、三番茶の下位から2節残してください。

② 三番茶の生育が悪い場合

三番茶芽の頂芽をできるだけ残し、秋芽のみを除去する程度の浅い整枝とし、次年度の有効芽を確保してください。

③ 更新園の場合

更新後の再生枝の下位から2節を残して秋整枝を行います。7月に整枝をした場合は、その後出てきた芽を2節残します。

★ 清水の芽重型茶園の秋整枝

清水の芽重型茶園の認定要件は、原則「年間生長量15cm以上」です。

年間生長量とは、「前年の秋整枝位置」から「本年の秋整枝位置」までの長さ、更新茶園では「更新位置」か

ら「秋整枝位置」までの長さを示しています。年間生長量を確保するために整枝前の位置確認を必ず行ってください。

更新園や芽重型茶園など、徒長している茶園では、日焼け防止のため、2回に分けて秋整枝を実施します。1回目の整枝は、本整枝の7日前を目安に、本整枝位置より3節上で実施します。

< 整枝の位置 >

整枝後気温が高く推移した場合、再萌芽や再開葉する恐れがあるので、平均気温が19℃~20℃になった頃を実施の目安にしてください。

■ 害虫防除

秋整枝後の越冬害虫の防除は、園地ごと害虫の発生をよく観察し、必要に応じて基準を参考に防除を行ってください。

特にカンザワハダニやチャトゲコナジラミは、越冬虫を防除し密度を減らし、春先の発生を抑えることが重要です。

■ 花芽の分化について

この時期は茶園の状態により、花が咲く茶園が散見されます。花は一般的に栄養状態の不良を示す信号として考えられています。従って、茶園全体のどの部分に花芽が多いかを確認し、栄養状態悪化の原因を確認するよう心掛けてください。

また、茶園全体の中で部分的に着花が多い場合には、根の分布が悪く、根量が少ない可能性があるため、地下部の状態を観察し、深耕や土壌改良等適切な処置を行ってください。

表① 病害虫防除

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	対象効果	回数
秋整枝後 10月下旬~11月上旬	カンザワハダニ チャトゲコナジラミ	アタックオイル ※1 単用散布	100倍	28日	幼虫 成虫	—

※1 極寒期の散布は、赤焼病の発生を助長するため、12月~2月の散布は避ける。



■病虫害防除

表①を参考に防除してください。

■管理作業

樹上選果は、秋芽の発生を避けるため10月下旬以降から開始し、収穫まで何回も実施してください。摘果する果実は、極大玉果、日焼け果、軸太果、粗皮果、遅れ果、著しい外観不良果などです。

果実が肥大によって下垂し、日照不足となり着色遅れや低品質果が発生するため、10月末までに必要に応じて枝つり・枝支えを実施してください。泥ハネによる

病原菌の付着を防ぎ、褐色腐敗病の被害対策にもつながります。



表① 病虫害防除 (柑橘)

品目	散布時期	対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{*1}	茶登録
中晩柑	10月中下旬	ミドリヒメヨコバイ カメムシ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○

【その他共通注意点】^{*1} 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

^{*2} 9月防除以降、チャノキイロアザミウマ多発園やハマキムシ発生園では、ディアナWDG10,000倍(前日-2回)を散布する。

【青島・早生注意点】・9月防除以降、カメムシが発生した場合は、ロディー乳剤(劇)2,000倍(7日-4回)を散布する。
・後期黒点病感染が懸念される場合は、ベンコゼブ水和剤600倍(30日-4回)を使用基準に注意して散布する。
・褐色腐敗病の発生が予想される園地では、ランマンフロアブル2,000倍(前日-3回)を散布する。

【中晩柑注意点】・後期黒点病感染が懸念される場合は、ナティーボフロアブル1,500倍(前日-3回)を散布する。

落 葉 果 樹



■病虫害防除

表②を参考に防除してください。

梨の黒星病の病原菌は、花芽などで越冬します。翌年の伝染源を減らすために防除を徹底してください。

■管理作業

表③を参考に施肥を実施してください。

翌年の初期生育に必要な貯蔵養分を蓄えるため、収穫後の礼肥・秋肥は必ず施用してください。落葉する前に効かせ、葉を長くつけておくことがポイントです。

表② 病虫害防除 (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	対象病虫害	薬剤名	希釈倍数	使用基準 ^{*1}
梨(幸水・豊水)	10月上旬	黒星病	キノンドーフロアブルまたはドキリンフロアブル	1,000倍	3日-9回

^{*1} 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

^{*2} イチジクのさび病が見られる園地では、ラリー水和剤2,000倍(前日-4回)またはアンビルフロアブル1,000倍(前日-2回)を散布する。

表③ 施肥 (落葉果樹)

品目	施用時期	肥料名	施用量
梨	10月下旬~11月上旬	梨配合1号	10袋/10a
イチジク	収穫後	果樹配合11号	6袋/10a
キウイフルーツ(Hayward)	10月中旬	果樹配合5号	7袋/10a
プラム	10月中旬	果樹配合11号	5袋/10a
柿(早秋)	10月下旬	果樹配合5号	7袋/10a
ギンナン	10月下旬	粒状固形30号小粒	2袋/10a

花 卉

■バラ

10月は夜温が下がり始め、バラの品質が向上する時期です。しかし、その反面施設内の湿度が高くなり、病気の発生に注意が必要です。

夜温が16℃を下回るとべと病が発生しやすくなります。対策として「葉に結露させない」ことが最も重要です。早めに暖房機の準備をしましょう。また、循環扇等を使用し、ハウス内の温度ムラを解消することをお勧めします。かん水や防除作業は晴天日の午前中に

行い、夜まで湿気を残さないことも重要です。もし発生したら、早急に被害部の除去を行い、ほかの株への感染を防ぎましょう。

暖房機は、燃費効率を向上するため、加温開始前・加温終了後と、年2回程度の窯清掃をお勧めします。ヒートポンプの使用前には、必ずフィルターの掃除を行いましょう。カーテンは、すき間や穴開きがあると保温効果に大きく影響するため、加温前に必ず点検して早めに補修しましょう。

イ チ ゴ

■土耕栽培の管理

苗活着後、根に対する酸素・水分供給を安定させ、発育を促すため、中耕を行いましょう。追肥は後半のなり疲れ防止のため、マルチ被覆前にロング肥料(413-140日タイプ4袋/10a)を施用し、土とよく混和させます。

マルチ被覆は高温が予想される日は避け、葉を傷めないよう丁寧に行いましょう。

■ハウスフィルム被覆

定植してから30日を経過した後、または開花直前がハウスフィルム被覆実施の目安になります。遅めの被覆は地下部の生育が活発になりますが、腋果房の分化が早まり、頂果房の生育は遅れます。逆に早めの被覆は地上部の生育が旺盛となりますが、腋花房の分化が遅れ、頂果房との間が開いて連続出蕾しにくくなります。

近年、気象変動が大きくなってきています。長期予報

等を参考に極端な低温が予想される場合は早めに被覆を開始し、逆に暖秋や高温傾向の場合は急がず、遅めに被覆を行いましょう。

■防除

この時期は、ハダニ防除の重要時期です。ハダニとうどんこ病は本圃で発生すると防除が難しくなるため、定期的に予防散布を行いましょう。ただし、開花を直前に控えた大事な時期ですので、ミツバチに長期間影響のある薬剤の使用は控えてください。

また、「きらび香」は品種の特性上、「紅ほっぺ」に比べて葉裏に薬剤が掛かりにくいいため、丁寧に散布してください。

天敵を導入される方はゼロ放飼が基本です。事前の防除日(放飼日より逆算)を決めておき、計画的に行いましょう。

水 稲

■収穫適期

刈り取りの目安は、帯緑歩合が5~10%のときです。これを過ぎると、玄米の光沢が失われ、胴割れ米や穂発芽米、茶米(色沢不良)などが増加して品質が低下してしまいます。逆に収穫時期が早過ぎると、青米や充実の悪い未熟米が混入して品質や収量が低下するため、適期収穫に努めましょう。

キヌヒカリは、長雨で穂発芽する可能性があるため、天候に留意して早めに刈り取りましょう。

■乾燥のポイント

はざ干しで乾燥させる場合、雨が降らなければ、一週間程度で脱穀が可能です。長期間干すと、過乾燥により胴割れを起こしてしまいます。(※1)

コンバインで収穫した籾は水分量が多く、そのまま放置すると短時間で変質します。そのため、収穫後3~4時間以内に乾燥を始めましょう。

乾燥後の水分は15%を目安にします。また、高温での急激な乾燥は胴割れの原因となるため、1時間当たりの平均乾減率を0.8%以下になるよう行いましょう。

送風温度はメーカーや機種により異なるため、取扱説明書等を再確認しましょう。

(※1)はざ干しで乾燥させる場合、脱穀適期を判断するために、玄米を水分計で計測する方法があります。計測をご希望される方は集出荷センターまでご連絡ください。





遠山由美の

こだわり♪ レ・シ・ピ



3ページ
QRコードで
チェック!



豚肉のニンニク焼き

～ご飯がすすむ!ボリューム満点のスタミナおかず～

材 料 2 人 分

豚肩ロース薄切り(焼肉用程度)…6枚
塩こうじ(なければ塩)……………適量
ニンニク……………4カケ
片栗粉……………適量

A | 赤ワイン……………100ml
オイスターソース……………大さじ3

エリンギ……………2本
舞茸……………1株
シメジ……………1株
バター……………10g
粗びき黒コショウ……………少々

作 り 方

① 豚肉に下味を付ける

豚肉の両面にごく薄く塩こうじを塗って
から、すりおろしたニンニクを塗る(塩こ
うじがなければ、ニンニクを塗るだけで
よい)。そのまま室温で15分ほどおく。**A**
を合わせておく。

② キノコ類の準備をする

エリンギは1cm角×4cm程度に切る。舞茸
は大きめの小房に分ける。シメジは小房
に分ける。

③ キノコ類を焼く

冷たいままのフライパンにエリンギを並
べ、中火で3分ほど焼く。焼く面を変え、
空いたところに舞茸を並べ、さらに3分ほ
ど焼く。エリンギの焼く面を変え、舞茸を
裏返したら、シメジを加え、軽く焦げ目が
付くまで焼く。いずれも触らずにしっかり
焼き付け、キノコから出る水分が常に蒸
発する程度の中～強火で焼き上げる。
バットに取り出し、黒コショウをふる。粗
熱が取れたら、皿に盛り付ける。

④ 豚肉を焼く

豚肉の片面にだけ、片栗粉をふる(塩こ
うじがない場合は、両面に軽く塩をして
から、片栗粉をふる)。冷たいままのフライ
パンに、片栗粉の面を上にして豚肉を並
べる。弱火で横の面が上の方まで白くな
り、下の面に程よい焦げ目が付くまで焼
く。裏返して**A**を注ぎ、手早く絡めて皿に
盛る。フライパンに残ったソースにバター
を溶かし、キノコにかける。



新米 しみずの風こしひかり

JA耕種研究会が県西部の出作地で栽培する「しみず
の風こしひかり」は、甘みのあるしっかりとした粒、も
ちもちとした食感にこだわったブランド米。2014年に
は皇室への献上米にも選ばれています。9月上旬から
ふれっぴー全店で新米を販売中です。



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



新 米

田んぼには地球の健康を守る力があります。稲1株にできるコ
メは2,500粒、50gくらい。コメ1合は150g、7,500粒でちょうど3
株分にあたり、この量のおコメを育てるには、広げた新聞紙1/4
の面積の田んぼが必要です。糖質を控える方でも、小ぶりのお
茶碗1杯=100g=2,200粒程度の炊いたごはんは毎食必要です
から、制限しすぎず1日3回ごはんを食べれば、これくらいの面
積の田んぼを守れます。ご自分と地球、双方の健康のために、
ごはん食を見直してみませんか?



SDGsは国連が定めた、地球の明るい未来のための17の目標。
JAしみずは2019年12月にSDGs宣言をしています。

農業の未来とSDGs

vol.2



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」の活動と通じます。

このコーナーでは、JAのSDGsともいう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きます。

野生動物から農産物を守る 地域全体で仕組み作りを

当JAでは、野生鳥獣による農作物被害を防ぐため、各地域で構成する「有害鳥獣対策協議会」を設けています。

野生鳥獣の被害をなくすためには、「野生動物を誘因しない環境を整えること」「田畑を柵などで囲って守ること」が大切です。このため同会では、電気柵やおりの設置などに取り組み、研修会を開催して技術や情報の共有と、被害の軽減に努めています。

カラス被害減少へ おり開発やハウス用テグス設置

これまで具体的な対策方法が見いだせなかった、カラスの被害対策方法なども共有できるようになってきました。高部地域では今夏、カラスの特性を考慮したおりを開発中です。製作会社とJAのほか、農家や猟友会で組織するフコカラス会が意見を出し合い、試作を重ねています。カラスは警戒心が強く、「一度おりに入ると、同じおりに入りにくくなる」ため、組み立て可能で、簡単に移送

できる新しいおりの開発を目指しています。

また、三保地域では、ハウス上部にカラス除けのテグスを張り巡らす「ハウスにテグス君」の設置方法の研修会が行われました。研修会は県中部農林事務所の主催で、JAではこの様子をYoutubeで配信し、設置方法を紹介しています。

問題・対策を地域で共有

青壮年部では「自分の農地は自分で守る」という思いから、狩猟免許の取得、緩衝帯の整備に取り組み、2018年度からは、矢部土地改良区の基盤整備地の外周(4~5キロ)へ電気柵の設置を進めています。

有害鳥獣対策活動は、問題・対策を地域やさまざまな団体が共有し、一緒にやって全体で取り組む必要があります。SDGsの目指す持続可能な開発目標、JAの目指す持続可能な農業につながる代表的な活動といえます。



技術指導者育成研修会 in 三保

カラスによるビニールハウス被害を防ぐため、鳥除けのテグスの張り方を動画で紹介しています。



竹林を整備し、緩衝帯をつくる青壮年部



開発中のカラス捕獲おりについて意見を
出合う関係者

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-21]



高部・小学校付近の風景(昭和32年頃)

資料:久保田利夫氏より

写

真は清水区大内にある高部ゴルフセンター北側の山から撮ったものですが、現在とは全く違うのどかな風景が広がっています。撮影は昭和32年頃で、時代の移り変わりを感じさせてくれます。中央左側の建物が旧清水市立高部小学校(現在の清水高部小学校)、右奥が旧清水市立高部中学校、右の白い建物が高部公民館で、いずれの建物も現在は建て替え、または取り壊されてしまいました。

高部小学校は明治7年(1874)に開校しましたが、児童数の増加に伴い校舎が狭くなったため、昭和57年(1982)に新たに高部東小学校(現在の清水高部東小学校)が開校されました。高部中学校は昭和33年(1958)に清水市立第6中学校に移設されましたが、1年間は西教場として使われた後に取り壊されました。

高部公民館は、昭和32年(1957)に完成。大きな講堂を備えた一部2階建てモルタル造りの白い建物でした。現在は建て直され、高部生涯学習交流館として利用されています。

建物群の手前にはフナやモロコ、メダカなどがいた塩田堤と呼ばれた農業用の池がありました。

その後、急速に宅地化が進み田んぼの風景は見る事ができません。変わらないのは富士山の景色です。高部地域の変化を静かに見守っています。

10月から営業時間が変わります

2020年10月1日(木)より、営業時間を下記の通り変更させていただきます。
ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

営業時間のご案内

本店・支店 (金融共済窓口)	8:30 ~ 15:00
営農センター・営農拠点	8:30 ~ 16:45
配送センター	8:15 ~ 16:45
メモリアル清水	8:15 ~ 17:00
グリーンセンター	8:00 ~ 17:30
グリーンセンター由比店	8:00 ~ 17:00

清水厚生病院健康管理センター

乳がん検診のご紹介

乳がんにかかる人数は近年増加傾向にあり、女性に見つかるがんの中では最も多いがんです。しかし、早期のがんであればおよそ90%の人が治癒するといわれていますので、定期的な検診をしっかりと受けて、早期発見をすることが大切です。

清水厚生病院の外科では乳腺外来も行っておりますので、精密検査の方・症状のある方はご相談ください。

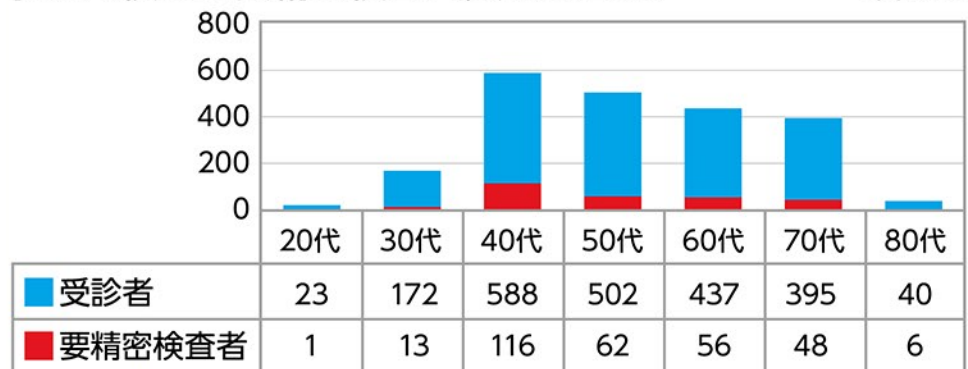


マンモグラフィー検診室



乳がん検診の要精密検査人数(2019年度)

単位:人



乳がんにも最もかかりやすいのは40代で、死亡原因としてもトップです。昨年の当センター受診者の中でも、40代の方のおよそ2割が要精密検査となりました。

TEL: 054-366-3769 (直通)
FAX: 054-366-3407



- ☆ ドック、健康診断は全て予約制となっております。予約をご希望の方は、お電話または直接ご来院ください。
- ☆ JA組合員の方は、ドックに組合員料金がございまして、お気軽にお問い合わせください。
- ☆ 共済ドックは、JAよりご案内しておりますので、ご利用ください。

不要な農機・農具の有効利用！しみずの風掲示板をご利用ください

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。



掲示板利用の流れ

手数料
不要

- 申込 営農センター・営農拠点
- 締切 毎月末日
- 掲載 翌々月の広報誌
- 取引 当事者間で直接交渉。不成立の場合は、再掲載が可能。

●お問い合わせ
JAしみず 購買課
TEL: 054-340-0096

掲載例

譲ります！

種別	防除用タンク
型式	500Lポリエチレン製
数量	1台
価格等	応談
その他	使用5年くらい
連絡先	望月(清水区庵原町) TEL054-367-0000

763

マリパル

FMしみず・マリパルで清水の旬を放送中!



毎週木曜日 12:30~
「JA旬の玉手箱」

パーソナリティー 山下ともち

- 毎週、生産者やJA職員が出演中! 旬の話題をお届けします!
- 毎月抽選で2,500円分の旬の農産物をプレゼント!

ぜひ、お聞き
ください!



清水の農産物キャラクター LINEスタンプ販売中!!

1セット ¥120
40種類

「清水の農産物」で検索

清水の農産物 検索Q



左記のQRコードを読み取るか、LINEストアのスタンプページにて「清水の農産物」で検索!

理事会だより

定例理事会:7月28日(火)

議事

- ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 信用事業規程運用細則の制定について
- 信用供与限度額の変更に
ついて
- 固定資産の処分について
- 第18期総代選挙の役割に
ついて



編集後記

コロナ夏(か)。カブトムシもケースの中で、保冷剤の脇に隠れる猛暑の中、特大水デッポウを2つ買った。炎天下で子どもと打ち合いをしていると、かってに打ち水が出て来て良い。そんな夏の暑さも、少し和らいできた。少し、寂しい。(伊藤)

報道などで使用される「命に関わる危険な暑さ」という言い回しは2年ほど前からで、気象庁の会見がこの表現の始まりだといわれている。大げさな表現かもしれないが、熱中症への適切な対策を行うよう注意喚起の意味が込められている。(蒲生)

記録的な暑さが続く今年の夏。コロナの心配もあり、近くの水辺でアウトドアを楽しむ機会が増えました。ふと周りを見てみると、汗だくでテントやタープを張るお父さんたちの姿。休みの日も家族のためにお疲れさまです!(杉山さ)

コロナ禍で消費の構造が変わっているが、ビールの売り上げにも変化が出ている。家飲みが増えているようだ。外飲みなら生ビールだが、自宅では、ほぼ発砲酒、または第三のビール。酔えば同じというが、自宅でも本物のビールを飲みたい。(杉山滋)



- 1 畑地 西山寺阿僧地区**
毎年2月下旬に開催される「由比八千代桜まつり」で有名な由比の西山寺阿僧地区。旧由比町の中心に位置し、畑地帯総合整備事業で整備された園地に河津桜約450本が植えられています。
- 2 薩埵峠から望む駿河湾と富士山**
東海道五十三次で有名な薩埵峠にはライブカメラが設置され、富士山の雄大な姿を見ることができます。
- 3 由比漁港**
由比漁港はJR由比駅近くであり、桜エビ漁日本一を誇る県下で屈指の漁港として有名です。



山側では県営畑地帯総合整備事業で平らに整備された約11ヘクタールの西

山と海の有名な地場産業

歴史地理学的には江戸・鎌倉・小田原の関東政権と、駿府の東海政権の境界地ともいわれています。戦時中は空襲の被害が少なかったこともあり、東海道の宿場町の中でも江戸時代の雰囲気を感じられる町並みが印象的な地域です。

歴史が薫る町・由比

由比地域は「東海道の親不知」といわれる断崖に位置し、江戸時代には東海道由比宿の宿場町として栄えた地域です。絵師・歌川広重が東海道五十三次を描いた時代をさかのぼること480年ほど前の1351年と1569年の二回、薩埵峠では大きな合戦がありました。薩埵峠は現在、富士山と駿河湾、国道バイパス1号が一度に望める撮影スポットとしても有名です。

山寺阿僧地区の農地があります。約60人の生産者が柑橘類の露地栽培をするほか、施設では不知火などを作っています。

一方、駿河湾では春と秋の年2回の桜エビ漁が有名です。駿河湾産と台湾産の桜エビでは甘みや旨味が違うとされ、桜エビの体表にある発光体の数が関係しているといわれています。台湾産は発光体が100個前後で、駿河湾産は160個前後もあるようです。

2018年から続く桜エビの記録的な不漁や、休漁などの問題が報道で取り上げられており、今後の操業などに関係者は頭を悩ませています。地場産業としての桜エビ漁の復活が望まれています。



第4回

由比地域

