

もっと清水が好きになる。

しみの風

2022

3

No.581

食の安全再点検!

特集

「うっかり」をなくす 直売所出荷ガイド

60733750周年
50th
ANNIVERSARY



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

齋藤 祐貴 (40) さん

石垣苺部会 生産者

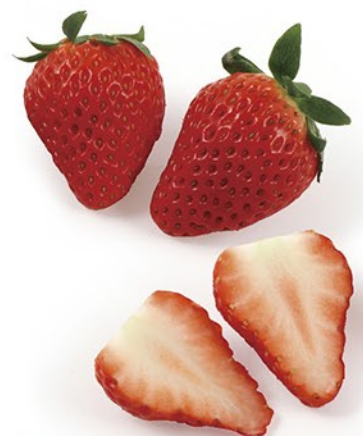
さいとう ゆうき / 静岡市清水区駒越地区でイチゴ20aのほかエダマメ15aを複合経営している。2021年、静岡県いちご果実品評会で農水大臣賞を受賞した。

「JAの出荷基準を満たす作物を作っていれば、品評会でも良い結果が出せるはずだという。ハチの受粉が上手にできたことと、溶液管理などさまざまな要因がうまくいっているの受賞なのかなと思う」と話すが、日々の丁寧な栽培管理があつてこそその受賞であろう。「受賞は励みになります。石垣苺部会や産地のPRになればいいですね」と笑顔で語ってくれた。

「農家の仲間が祝ってくれたことがうれしかったですね」と語る齋藤さん。しかし、品評会のために特別な栽培をしたこととはないと謙遜する。

「品評会はJAの出荷の延長線上にあると思います」

駿河湾に面し、日照量が豊富な静岡市清水区駒越地区。齋藤さんは温暖な気候を生かし、イチゴとエダマメの生産に取り組んでいる。2021年の第32回静岡県いちご果実品評会では、出品した「紅ほっぺ」が最高位の農林水産大臣賞に輝いた。



■ 中まで赤く染まった「紅ほっぺ」

静岡県いちご果実品評会 農林水産大臣賞を受賞

家族と共に歩いた 農業の道

大学を卒業後22歳で就農した齋藤さんは、祖父や父と共に、家族一丸となってイチゴとエダマメの栽培を続けてきた。就農した当時、イチゴの品種は

「章姫」を栽培していたが、その後「紅ほっぺ」に切り替えた。最初は「章姫」と栽培方法が違うことに苦労したという。また、「きらび香」も3年ほど栽培したが、「紅ほっぺ」一本に絞ったほうが高品質なイチゴが生産できると考え、一筋に励んできた。

一方、ホームセンターなどでさまざまなイチゴの苗を買ってきては、品種の個性や性質の違いを見ながら栽培を楽しんでいる。「そういった栽培知識の蓄積もどこかで受賞に繋がったのかもしれないですね」

イチゴの栽培は5月頃まで続き、その後はエダマメに切り替える。

食育活動で 子どもたちと交流

10年程前から清水駒越小学校で、食育活動の一環としてイチゴの栽培体験授業を続けている。昨年、ある高校生から「農家にはどうしたらなれますか？」と聞かれたという。小学生の時に授業を受けた子どもが農業に興味を持つ

高校生になっていた。

農業の素晴らしさが子どもたちに伝わっていたことを実感した齋藤さんは、農業系の大学への進学を薦めた。高校生の夢が叶うことと、これからの農業に期待を込める。



12月に開かれた品評会で審査する審査員たち



齋藤さんの家族。左から祐貴さん、璃乃羽ちゃん、有沙さん、花帆ちゃん

CONTENTS

ふゆの風

2022
3
No.581



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

- 2 Glowing Face
齋藤 祐貴さん
- 4 特集/食の安全再点検!
「うっかり」をなくす
直売所出荷ガイド
- 8 TOPICS
- 10 育ててみよう!家庭菜園
～ナス～
- 12 宮農ワンポイント ～4月編～
- 15 種苗法改正のポイント
- 16 アーカイブしみず
～ 由比町信用購買販売利用組合 ～
- 17 遠山由美のこだわりレシピ
～ イチゴのウ・ア・ラ・ネージュ ～
- 18 Information
- 20 ちょっと一息*リフレッシュ!
～ 小松原公園 ～



今月の表紙

望月 立身さん(73才) 静岡市清水区尾羽
スルガエレガントや青島温州など、柑橘類を中心に、約3haの園地を妻や娘とともに管理しています。若いころから休みなく働く望月さんは、外観にもこだわった柑橘栽培を心掛けています。

食の安全再点検！ 「うっかり」をなくす 直売所出荷ガイド



JAでは、食の安全、リスク低減、品質向上などを目的に、直売所出荷者を対象とした「食の安全研修会」を毎年開催しています。食の安全点検は、直売所出荷者に限らず、農産物を出荷する全ての生産者に関係することです。今月は、食の安全について再点検してみましょう。

万が一、農薬使用違反が発生した場合

- 1 農薬使用違反が発生
- ▼
- 2 農産物のお荷停止
- ▼
- 3 自主回収
- ▼
- 4 マスコミを通じて公表
- ▼
- 5 発生経緯・原因究明の調査と公表
- ▼
- 6 今後の出荷物の安全性調査
- ▼
- 7 出荷再開

考えられる影響

⊗⊗ 地域全体の農産物の評価が下がる

→当人だけでなく、ほかの生産者や販売店の信用と売り上げも下がり「JAしみずの農産物」「清水区産の農産物」全体に影響が出ます。

⊗⊗ 信用回復(出荷再開)には相当の時間と労力、経費が必要

→自主回収や廃棄処分、出荷停止等による大きな損害が発生します。

⊗⊗ 自主回収や安全性調査にかかる経費は、出荷者本人が負担

→万一の備えに「農業者賠償責任保険」があります。食中毒や農薬使用違反による損害を補償します。

対策

農薬使用違反

▷使用基準を守る

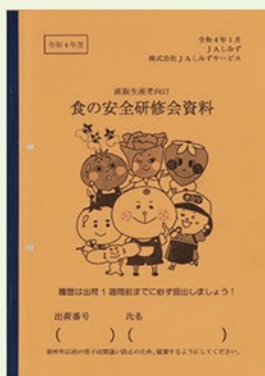
- 散布前に必ずラベルと使用期限を確認
- ドリフト防止

食中毒

▷衛生管理の徹底

- 「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」の実施
- 資材や材料の置き場所を固定する
- 使用時清掃を行う、手指の消毒
- 加熱時間や賞味期限の設定をマニュアル化、共有する

研修会の資料は手元に置いて活用してください。



「食の安全」動画好評！

営農部集出荷センターは1月5日～2月10日まで「食の安全研修会」を計16回開き、直売所に出荷する生産者計591人が参加しました。

新型コロナウイルス感染症対策と、職員の業務効率化にもつなげるため、今年から担当職員の説明を動画に切り替え、参加者からは「集中して聞くことができた。分かりやすかった」などの感想が寄せられました。

研修会では、農薬使用違反や食中毒が発生したときのリスクの大きさ、農薬使用時の注意点、生産履歴の大切さを改めて説明しました。

戸塚元樹センター長は「年々厳しくなる基準を、分かりやすく伝える事にこだわった。動画にしたことですべての生産者と同じ内容を正確に伝えることができた」と話していました。

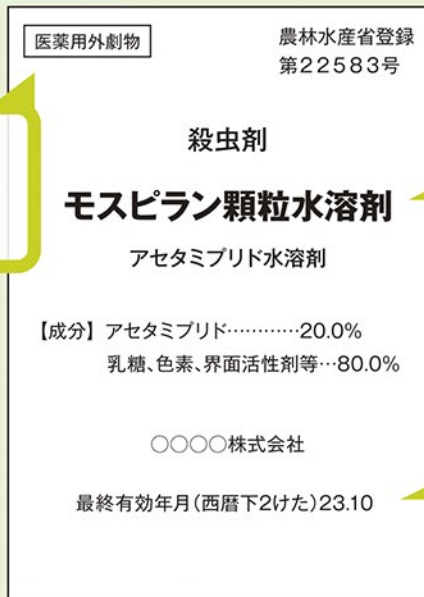
Q 農薬のラベル、どこを見ればいいのか？

A 必要な情報は容器に書かれています



集出荷センター
前島 文哉

ラベルの見方【表】



有毒性
毒性・危険物の表示

種類名(有効成分名)

「モスピラン顆粒水溶剤」は商品名です。「アセタミプリド」が有効成分(病害虫に効く成分)、「乳糖・色素・界面活性剤等」は補助成分となります。
農薬の散布回数は、有効成分ごとにカウントします。

最終有効年月 2023年10月

登録の変更や農薬の効力が落ちることがあります。**農薬は期限内に使うようにしましょう。**

※ 履歴確認の際に最終有効年月を確認することがありますので、使用した農薬の容器や袋は、生産履歴の承認を受けるまで保管しておきましょう。(農薬登録の変更があった場合に最終有効年月を確認する必要があるため)

ラベルの見方【裏】

適用作物
使用できる作物名

散布濃度・量
希釈倍率や散布量

有効成分の総使用回数

同一成分を含む剤の総使用回数(一年生ではその作物の播種から収穫までの使用回数、多年生物物では前年の収穫直後から今年の収穫まで)

※使用回数はその薬自体の使用できる回数なので注意

作物名	適用害虫名	希釈倍率	散布液量 (ℓ/10a)	使用時期	使用回数	使用方法	○○○を含む農薬の総使用回数
キャベツ	コナガ アオムシ	1,000~2,000	100~300ℓ	7日	5回以内	散布	6回以内
	アブラムシ類 アザミウマ類	2,000~4,000					

使用時期

使用可能な収穫前日数など。「前日」は24時間前のことです。

間違いやすい作物があるので、注意!

名前が似ていても、収穫物の品種、収穫時期、収穫部位などが異なる場合には、農薬登録上では別作物の扱いになるものがあります。

【例】
品種(大きさ)が違う… トマト/ミニトマト
収穫時期が違う…… しょうが/はしょうが
収穫部位が違う…… しそ/しそ(花穂)



集出荷センター
小長谷 祐佳子

生産履歴を正確に記帳しましょう

グリーンセンター、ふれっぴー「清水野菜村」への出荷には、必ず生産履歴の提出をお願いしています。

[例]

直販事務局FAX: 054-367-6117

注: 出荷の1週間前までに提出をお願い致します。

問い合わせ(JALみず集出荷センター): 054-367-6111

出荷番号	氏名	TEL	FAX	品目・品種名	圃場名	は種日	定植日	面積	収穫開始日	出荷予定日	令和4年度 私の生産履歴 清水農業協同組合
9999	清水 花子	365-0000	365-0000	さやみどり		5月3日	6月1日	100坪	7月31日	8月1日	100~300g/10a

1. 防除基準				2. 防除履歴				3. 散布液量			
作物名	毒劇	区分	農薬名	剤型	適用病害虫	使用倍率/量	日数 - 回数	注意点	1回目	2回目	3回目
えだまめ			コサイド3000	水和剤	褐斑点細菌病、黒腐病、軟腐病	2,000	-	混用注意	/	0	/
えだまめ			ランマン	フロアブル	べと病、茎疫病	1,000~2,000	3 - 3		/	0	/
えだまめ			カスケード	乳剤	ハスモンヨウ、クコンマイガ、カメムシ類	4,000	前日 - 2	発生初期に	/	0	/
えだまめ			コロマイト	乳剤	ハダニ類	1,500	前日 - 2		/	0	/
えだまめ			スタークル	顆粒水溶剤	カメムシ類、タイヌササマハエ、フスシセハムシ等	2,000 (3,000)	7 - 2		7/1	100	0
えだまめ			ダイアゾン5	粒剤	タネバエ	4~6g/m ²	30 - 4		/	g	/
えだまめ			トレボン	乳剤	カメムシ類、クコンマイガ、ハスモンヨウ等	1,000~2,000 1,500	14 - 2		7/15	100	0
えだまめ			ブレオ	フロアブル	ハスモンヨウ、ハモグリハエ類、オオタバコガ等	1,000	前日 - 2		/	0	/
えだまめ			ブレバゾン5	フロアブル	クコンマイガ、マフシクイガ、ハスモンヨウ	4,000	3 - 3		/	0	/
えだまめ			モスピラン	顆粒水溶剤	アブラムシ類、アザミウマ類、コナジラキ類等	4,000	7 - 3		/	0	/
えだまめ		劇	殺虫	ダントツ	水溶剤	カメムシ類	2,000	前日 - 3		6/20	

1 農薬名と使用回数

- ✓ 購入した種苗も、種苗会社等が使用した農薬は使用回数に含まれます。購入時に確認し、農薬の使用記録として忘れずに記帳してください。
- ✓ 履歴用紙に記載のない農薬は、空欄へ正確に記入してください。

2 使用倍率と使用量

- ✓ 散布した倍率に○をつけてください。
- ✓ 中間の倍率や追加記載の場合は、余白や空欄へ記載してください。

3 使用日と収穫日

- ✓ 使用した日から収穫日までの日数が基準以上あるか、確認してください。

「だろう」で使ってはダメ!

作物に使用できるか分からない、不安に思うときは、各営農センター・拠点にご相談ください。

生産履歴用紙は…

● 以下の店舗で入手できます

直売出荷者専用の履歴用紙を用意しています。農薬使用の間違いを防ぐためにも、極力専用用紙を使ってください。

- ① グリーンセンター (履歴収納BOX)
- ② 各営農センター・営農拠点
- ③ 集出荷センター
- ④ FAX (集出荷センターより送信)

● 出荷1週間前までに提出してください



FAX

集出荷センター
054-367-6117



直接提出

- ① グリーンセンター
- ② 集出荷センター

魅力ある商品を食卓へ届けよう!

地元の新鮮な農産物が並ぶ直売所は、地域の人にとってもなくてはならないものです。皆で売り場を盛り上げていきましょう!



消費者が買いたくなる商品とは?



point 1 見た目

- 虫の食害や傷みがない
- サイズの合った袋できれいに包装

point 2 適正な価格

- 値段に見合った品質や量

point 3 おいしさ

- 人気のある品種を選ぶ
- リピート購入につながる信頼



集出荷センター
高塚 俊

加工品を製造・販売する方へ

全

国内的に食品衛生管理の徹底が強く求められている中、食品衛生法の一部が改正され、小規模な営業者(従業員50名未満)は2021年6月から、これまでの「管理運営基準」に基づく3項目(ねずみ族・昆虫の駆除、水道水以外の使用水の検査、食品等取扱者の衛生管理)を含めた「HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務付けられています。

加工品を製造・販売している生産者が対象となります。



漬物類の製造販売には、加工場の整備が必要になります。
(2024年5月末まで経過措置期間)

HACCP (ハサップ)とは?

HACCPは、衛生管理の取り組みを「見える化」することで、より効果的に食中毒や異物混入など工程ごとの危害を予防する衛生管理方法です。
材料の仕入れ(栽培)から加工品ができるまでの工程の中で、衛生的に危険な箇所を見つけ出し、しっかり管理することが求められます。

食中毒予防の3原則

食中毒予防を確実に実践するためには、HACCP(ハサップ)による衛生管理が効果的です。

01 菌をつけない!「清潔保持」

- 手洗いの徹底。
- 器具類は使用后、洗浄・消毒し衛生的に保管。
- 盛付けは食品に直接素手で触れない。
- 食材ごとに適切な場所に分けて保存。
- ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。



02 菌をふやさない!「迅速・冷却」

- 速やかに調理する。
- 食材に合った温度管理。

03 菌をやっつける!「加熱処理!」

- 加熱する必要があるものは、中心部まで十分に加熱する。
- ※ 中心部75℃で1分間以上、ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃以上で90秒間以上

問い合わせ先

● 農業や生産履歴のこと
集出荷センター TEL:367-6111

● 食品衛生や表示のこと
静岡市保健所清水支所 TEL:354-2214

人気中晩柑「はるみ」 3月中旬まで520t見込む

中晩柑「はるみ」の選果と出荷が2月1日、JA柑橘共選場で始まり、3月中旬まで、県内や京浜、新潟などの市場へ約520tの出荷を見込んでいます。初日は約6tが持ち込まれ、光センサー選果機で糖度や酸、大きさなどを測定して段ボールに箱詰めしました。JA柑橘果樹課の来間裕介係長は「酸度は例年通りだが、糖度が高く甘みが強い。食味が非常によく、外観もきれいに仕上がっている。近年まれにみる出来」と期待を寄せていました。

はるみは、現在の農研機構が清見とポンカンを交配して育成した清水区生まれの品種。皮がむきやすく、サクサクとした食感と豊富な果汁が人気。

2月6日には、四季菜ジェラート&カフェきらりで「はるみフェスタ」を開き、大玉の販売や限定スイーツを販売するなど、多くの来場者でにぎわいました。



▲ はるみの外観を厳しくチェックする従業員



▲ 四季菜ジェラート&カフェきらりの「はるみフェスタ」

スイーツみたいなキンカン 「こん太」初出荷

JAしみずこん太部会は1月12日、JA柑橘共選場で、完熟キンカン「こん太」の出荷を始めました。3月中旬まで部会員11人が県内や関東、関西などの市場に出荷。2016年の出荷量12tに対し、今季は2倍以上の25tを見込んでいます。

こん太はハウスで栽培し、完熟で収穫するため平均糖度は20度を超え、デザート感覚で皮ごと食べられるのが特徴。

同部会の近藤喜美雄部会長は「より多くの方に食べてもらい、本当のおいしさを知ってほしい」と力を込めていました。



▲ 慎重に出荷基準を確認する作業員ら

興津宿寒ざくらまつり 見頃迎えた「薄寒桜」楽しむ



早咲きの「薄寒桜」を楽しむ恒例行事「興津宿寒ざくらまつり」が2月6～12日、清水清見潟公園内で開かれました。

今年は新型コロナ感染防止対策のため会場内の出店は行わず、寒桜をのんびりと楽しめる内容に変更。家族やカップルなどがカメラを片手に、見頃となった薄寒桜を眺めながら、散歩していました。

また、当JA広報課が薄寒桜や興津地域の魅力を紹介する動画の撮影と編集に協力。期間中、完成した動画を興津生涯学習交流館で放映し、まつりを盛り上げていました。



▲ 見頃を迎えた薄寒桜を楽しむ来場者たち

糖度抜群「太田ポンカン」 澤野さん 県品評会最優秀賞



ポンカンを選果する従業員

◀ 1月27日に行われた貯蔵ミカンとポンカンの品評会

JA柑橘共選場で1月5日、太田ポンカンの集出荷が始まりました。太田ポンカンは1940年代に「庵原ポンカン」の枝変わりとして清水で発見された品種。酸味が少なく高糖度で、ポンカンの中でも最も早く出回ります。1月末まで約208tを集荷しました。

県農業会館で1月27日に開かれた第42回県中晩生柑橘品評会(ポンカンの部)審査会では、JA管内の澤野郁夫さん

が最高位の優秀賞に輝きました。

また、併せて開かれた第56回静岡県貯蔵ミカン品評会では、優秀賞(日園連会長賞)に瀧純男さんが選ばれました。

その他の受賞者は次の通り(敬称略)。

【第42回県中晩生柑橘品評会(ポンカンの部)】1等賞=服部貴子、2等賞=西ヶ谷悦子、高田行雄、立川知多、3等賞=杉山寿朗、乾信男

ハーベストカレッジ お悔やみのマナー学ぶ



ハーベストカレッジは1月11日、JAの葬祭ホール「メモリアル清水いはらホール」で、お悔やみのマナーを学びました。1級葬祭ディレクターの桜田順一担当が講師となり、会葬のマナーや終活について座学で学んだあと、焼香の仕方や神道の玉串奉典、キリスト教の献花の作法などの実技をホールの祭壇で体験しました。

また、香典の渡し方や自宅にお悔やみに行く際の作法も実践しました。受講生からは「作法に込められた意味を知り、これから堂々とできそう」などと感想が寄せられました。



▲ 葬祭ホールで実技を学んだ受講生

静岡市土地改良連絡協議会 無線草刈り機導入

静岡市土地改良連絡協議会は2月1日、作業の軽減と安全性を確保するため、新たに導入した遠隔操作型のハイブリッド草刈り機の実演講習会を尾羽基盤整備地内で行いました。導入したのは、アテックス社の「ハイブリッドラジコン草刈り機RJ700」。離れた場所から無線で操作し、走行はモーターによる電動で、草刈りはエンジンで駆動。最大傾斜45度までの斜面で作業できます。

使用は土地改良区の受益地内とし1日の利用料(1回の利用は4日以内)は3万円。同機の操作は、オペレーター講習会を受講したJAしみず青壮年部員が行います。



▲ ハイブリッド草刈り機の実演に見入る参加者

ナスを育てる

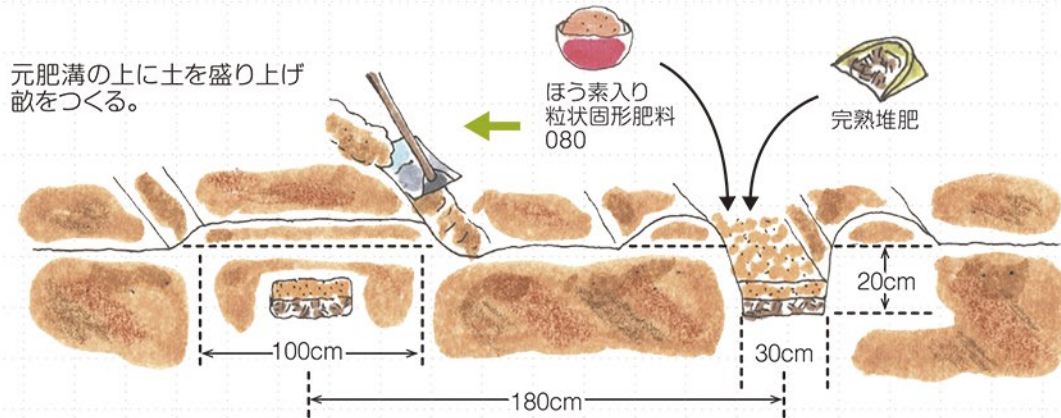
生育適温は夜温で15~18℃。10℃以下では生長が著しく悪くなる。昼温28~30℃でよく育つ。果菜類の中では高温を好むほうなので、早植えは禁物。

果実の着色は光線に敏感で、光線不足は発色不良となるので、混み合った葉は取り除き、光線を十分に当てる。



育ててみよう♪

家庭菜園

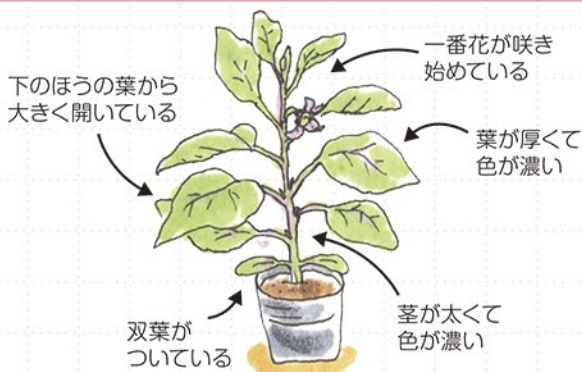


1 畑の準備

あらかじめ、苦土石灰を施用し、よく耕しておく。

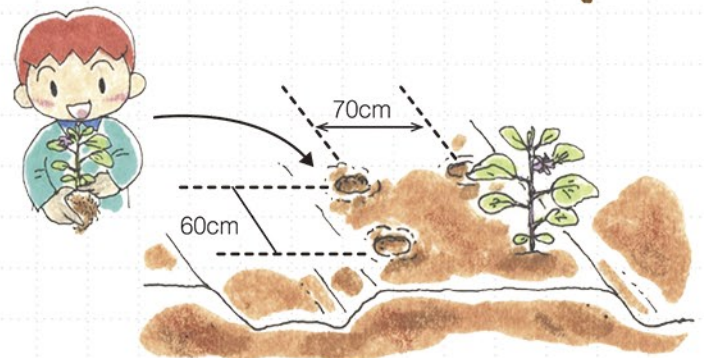


定植時の苗の姿 (よい苗の見分け方)



ポリフィルムでマルチをすると、地温上昇、雑草抑制に効果的。

2 植えつけ



■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	●	●	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
露地栽培		●	●	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
露地抑制栽培			●	●	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆

■病害虫防除

散布量：1坪あたり

時期	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
	ほう素入り粒状固形肥料080	160g/1回	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	120g/1回	15~20日に1回

グリーンセンターおススメ! アイテム



元肥にも追肥にも使え、家庭菜園で使いやすい2kg袋です。

キュウリ・ナス・トマトの肥料 2kg

有機質をたっぷり配合した、トマト・ナス・キュウリ・ピーマン・ゴーヤ・シシトウなどの「実もの野菜用の肥料」です。



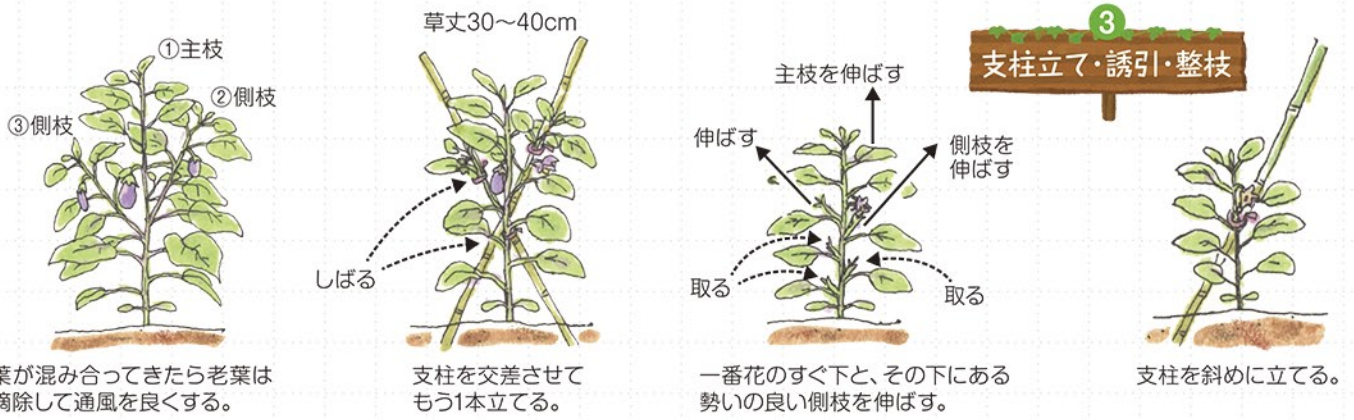
グリーンセンター センター長

菅原 章人

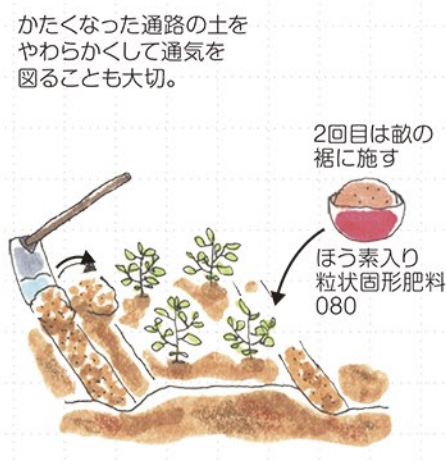
■商品については…



グリーンセンター
054-367-2112

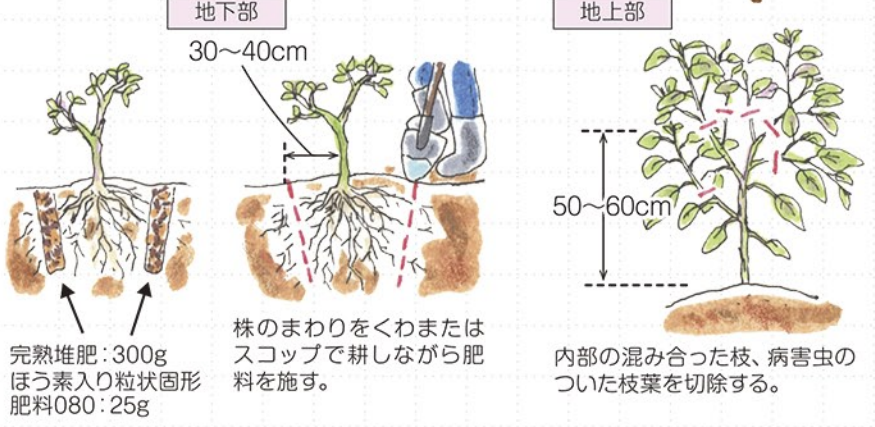


5 害虫防除



4 追肥・中耕

7 更新剪定



6 収穫



■施肥例

散布量: 10まで/1坪

病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
オオタバコガ、ハスモンヨトウ	プレオフロアブル	1,000倍	前日	4回以内
アブラムシ類	マラソン乳剤	2,000~3,000倍	前日	6回以内
ハダニ類				
コナジラミ類	オルトラン粒剤	1~2g/株	定植時	1回以内
灰色かび病、うどんこ病	ダコニール1000	1,000倍	前日	4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。

4月中旬頃から早場所の南部地域を皮切りに、一番茶の収穫がスタートします。「良質な清水のお茶」を生産するために、基本に沿った茶園管理を励行するとともに、新芽の生育状況や、販売先の意向を把握し、摘採計画や工場の操業計画を立て、確実に取り組みましょう。

■ 防霜対策について

3月下旬～4月中旬に遅霜が発生しやすく、被害にあう危険性が高くなります。防霜ファン設置園では、今一度「メインスイッチ」「センサー設置位置」「温度センサーの設定温度と動作」「ファンの角度」の確認を行い、防霜対策を行いましょう。防霜ファンの稼働設定温度は、3月は3℃、4月は4℃が目安です。

■ 一番茶摘採について

【手摘みの目安】

3～3.5葉開葉期を目安に、1芯2～3葉で折り摘みしてください。

※茎尻・すそ葉・不完全葉は付けないように、丁寧に摘んでください。

【ハサミ刈りの目安】

夜温によって異なりますが、一番茶芽はおよそ5日で1枚開葉します。全体が出開くまで待つと著しく品質が劣化しますので、茶工場や取引先の意向に沿い、みる芽摘採からスタートし、盛期に50%程度が出開く時期に摘採することを目安としてください。

※必ず一節残す摘採を心掛けてください。一節残すことで二番茶の芽揃いや品質も良くなります。

■ 一番茶摘採後の管理

生葉は摘採直後から品質が低下するので、摘採後は速やかに工場へ搬入し、生葉コンテナで保管または製造を開始してください。

■ 整枝(ならし)

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～14日)を目安に実施してください。

※整枝位置は、概ね一番茶摘採位置で実施し、一番茶摘採位置より下げないようにしてください。深い整枝を行うと、二番茶品質・収量低下につながります。

■ 施肥(表①)

各コースにより内容が異なりますので、表①に従い適期に施肥を行ってください。また、肥料効果を向上させるために「降雨前施肥」および「施肥後の浅耕」を実施してください。

表① 施肥

コース名	施肥名	施用時期	肥料名	施用量
基本コース	芽出し肥	4月上旬 一番茶摘採30日前	いっしん	3袋/10a
	二茶肥	一番茶摘採後	硫安(細粒)	3袋/10a
こだわり茶園コース	芽出し肥	4月中旬 一番茶摘採20日前	チッソアップ*	3袋/10a
	二茶肥	一番茶摘採後	グドチッソ	3袋/10a
省カロングコース	■2月に施用した春肥「清水一発ロング」の効果が持続するため、この時期は施用なし。			

※チッソアップ(15kg袋)

表② 防除

散布時期	摘要
一番茶摘採後	<ul style="list-style-type: none"> ・ダニ類が発生している園では、アグリメック1,000倍(7日・1回)を散布する。 ・チャノキイロアザミウマやチャノミドリヒメヨコバイ、チャトゴコナジラミの発生が見られる園では、ガンパ水和剤1,500倍(14日・1回)を散布する。 ・二番茶で、もち病の発生が予想される園では、コサイド3000・1,000倍(14日)を散布する。

表② 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	備考
イチジク*2	4月	アブラムシ類	アーデント水和剤 またはアディオン乳剤	1,000倍	前日-2回	
		ネコブセンチュウ	ネマトリンエース粒剤	20kg/10a	60日-1回	樹冠下へ処理
柿	4月	ハマキムシ類 ※多発の場合	ハマキコンN	100～150本/10a	成虫発生初期	広い面積で使用すると効果的
梨*3 (幸水・豊水)	4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	モスピラン顆粒水溶剤	4,000倍	前日-3回	
	4月中旬	黒星病・赤星病	スコア顆粒水和剤	4,000倍	14日-3回	
		黒星病・赤星病	アンビルフロアブル	2,000倍	7日-3回	
4月下旬	アブラムシ類	オリオン水和剤40	1,000倍	3日-2回		
	4月下旬	かいよう病	コサイド3000 (クレフノン200倍加用)	2,000倍	収穫後～果実肥大期	
花腐細菌病		—	—	—	主幹部に環状剥皮処理*4	

*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

*2 クワカミキリの虫糞が見られる場合は、食入孔に園芸用キンチョールE(前日-2回)を注入してください。カタツムリ・ナメクジが見られる場合は、スラグ(発生時-) (1～5g/ml)を樹冠下に処理してください。

*3 4月下旬に降雨が少く時は、疫病の発生予防として、デランフロアブル1,000倍(60日-4回)、またはオーソサイド水和剤80・1,000倍(14日-3回)を散布してください。

フタモンダラメイガの発生が見られる園地では、4月中下旬にフェニックスフロアブル4,000倍(前日-2回)を散布してください。

*4 樹勢が悪い樹は夏期の乾燥で樹が弱ることがあるので環状剥皮は行わず、カスミン液剤400倍(90日-4回)、またはカスミンボルドー1,000倍(発芽後～新梢長10cm-4回)を散布する。

■病害虫防除

表①を参考に防除してください。アプロードフロアブルは、マシン油乳剤(97%)と混用することにより効果が高まることを確認されています。樹全体にムラが出ないように、空間

をつくるような剪定をした後、3日以上晴天が続く日に丁寧に防除してください。

■管理作業

常緑果樹の苗木の植え付け適期は3月上旬からです。

【植え付け前】

植え付けの2週間程前までに植え穴一本当たり、ようりん1kg、苦土石灰2kg、完熟堆肥10kgを目安に投入し、土壌とよく混和してください。

【植え付け】

根はよくほぐし、傷んだ根と直根を切除し、できるだけ広げて植えてください。
接ぎ木部を地表から上に出し、深植えしないように植えてください。

【植え付け後】

1年生苗:

枝は輪状芽の下、もしくは接ぎ木部から30cm上で切り返してください。

2年生苗:

充実した枝を1~2本に整理し、先端を切り返してください。

支柱を立てて固定し、十分なかん水をして、樹冠下へワラ(敷き草)を敷き、以後も定期的なかん水で乾燥防止に努めてください。また、雑草の除去も忘れずに実施してください。

※ 種苗法の改正について

種苗法の改正により、登録品種では、自家増殖(接ぎ木や高接ぎ)に許諾が必要になる場合があります。

4月1日以降は接ぎ木や高接ぎをせず、信頼できる業者からの苗木購入をお願いします。

表① 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
青島温州	発芽期	そうか病	デランフロアブル(劇)	1,000倍	30日-3回	×
	4月下旬	ミカンサビダニ ミカンハダニ カイガラムシ類	マシン油乳剤(97%) アプロードフロアブル	100倍 1,000倍	--- 14日-3回	○ ○
中晩柑類		ミカンハダニ カイガラムシ類	マシン油乳剤(97%) アプロードフロアブル	100倍 1,000倍	--- 45日-3回	○ ○

*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

~温州注意点~・デランフロアブルによるかぶれが懸念される場合は、マネージDF 4,000倍(30日-3回)を散布する。

~中晩柑注意点~・ICボルドーとマシン油乳剤の近接散布は、14日間あける。

落葉果樹

■病害虫防除

表②を参考に防除してください。特に、新芽はアブラムシ類の被害が出やすいため葉の裏にも薬剤がかかるよう、丁寧に防除してください。

■管理作業

春肥の施用時期です。樹は、発芽や開花で養分を消費するため、表③を参考に施用してください。

落葉果樹はこの時期、摘蕾や芽かきなどの重要な管理作業

を行います。表④を参考に管理してください。また、開花時期に入ります。確実な結実と品質向上のためには人工受粉が必要です。時期を逃さないよう準備をしておきましょう。

表③ 施肥(落葉果樹)

施用時期	品目	肥料名	施用量
4月上旬	ギンナン	粒状固形080	1.5袋/10a
4月中旬	梨	果樹配合2号	3袋/10a

表④ 芽かき・摘蕾
(落葉果樹)

品目	時期	管理方法
イチジク	4月	直上芽や下向きの芽をかき、横向きの芽を残す。
キウイフルーツ (ヘイワード)	開花一週間前まで	側花をすべて摘蕾する。
	4月下旬	直上芽や直下芽が発生次第、芽かきする。

春や夏の改植期は、連作による土壌病害を防除しましょう。

薬剤による土壌消毒

クロルピクリン、ガスタードなど、それぞれの作物ごと使用基準に従って実施しますが、必ず被覆を行い、ガス抜き期間もみて実施しましょう。特に、ガスタード、バスアミドはガス抜きがポイントなので必ず2回以上のガス抜きを行いましょう。また、地温10℃以下での使用は控えてください。

立ち枯れ病対策

改植時に施設内を清掃し、ベンチ、廃液配管内を資材消毒剤で消毒しましょう。また、資材(マット、根切りシート、シルバーマルチ等)を新品に変えることで立ち枯れ病防止につながります。



イチゴ

育苗準備は計画的に

株の準備・管理

収穫の忙しい時期ですが、次年度の生産に向けて、育苗の準備を行います。特に「きらび香」はランナーの発生数が少ないため、計画的に準備を始め、苗質を揃えましょう。

親株からの採苗数が1株当たり20~30株となるように、10a当り300~400株程度の無病親株を確保します。

親株の定植は、本圃定植予定日からランナー切り離し後の育苗日数・採苗期間を逆算し、根の動き出す3月下旬~4月中

旬とします。病害虫防除のため、出来る限り新しい培土を使用しましょう。また、かん水時に直接株が濡れないようマルチの下にチューブまたは点滴チューブを設置します。

肥料は、肥効が切れないように、元肥としてエコロング413(180日タイプ)を株当り10~15g程度株元に施用し、様子をみながらIB化成等で追肥をしましょう。

親株病害虫防除

この時期は本圃の管理と重なります。特に本圃に炭そ病・萎黄病が発生している方は、次年度の親株に感染しないように細心の注意を払ってください。

降雨・管理作業の後は、必ず炭そ病の防除を行います。使用回数やローテーションにも注意し、1週間に1回の定期散布を行います。

育苗初期からうどんこ病等、他の病害虫防除も定期的に行いましょう。



水 稻

育苗準備から種子消毒まで

種子量は、箱育苗の場合10a当たり4kg準備します。

塩水選は、より良い種もみを選別するために、塩水で比重選抜を行うことで、発芽ぞろいを良くし、種子伝染性病害虫の抑制にも有効です。比重はうるち種で1.10、もち種で1.06を目安とし、実施後は塩分が種籾に残らないように十分水洗いしてください(購入した種籾も必ず塩水選してください)。

また、種子消毒も必ず行います。消毒後に停滞水での浸漬を行うと、種子消毒の効果を高めるとともに、コシヒカリなどの発芽しにくい品種では発芽ぞろいを良くする効果がありますので、種籾に十分吸水させてください。

浸漬・消毒(水中消毒)時の水温は、15~20℃前後に保つように努めます。10℃以下では薬効が不十分になることが多く、また25℃以上では、ばか苗病、もみ枯細菌病などが発生しやすくなるので、水温管理に注意してください。

(種子消毒後の管理は次号に続きます。)



何が変わる？ 種苗法改正のポイント

種苗法改正により、2022年4月1日から登録品種の増殖には許諾が必要になりました。

種苗法で登録された品種(登録品種)には、知的財産権の1つ「育成者権」があります。今回の改正では、育成者の意思に応じて海外流出の防止などの措置ができるように、見直しが図られています。



■ 増殖には許諾が必要です



農家が登録品種の収穫物や苗木、親株、種芋などから、次作の栽培に使用する自家用の栽培向け増殖には、育成者の許諾が必要になりました。

許諾が必要になるのは、国の研究機関などが開発した登録品種に限られ、在来品種や登録品種の権利期間が終了した品種は、許諾を得る必要はありません。

■ 増殖した種苗の販売や譲渡には許諾が必要です

増殖した登録品種の種苗は、これからも今までと同様に許諾なしには譲渡や販売はできません。



増殖の許諾が必要な農研機構の登録品種(抜粋)

品目	主な品種
柿	早秋
柑橘類	はるみ・せとか・たまみ・みはや・西南のひかり・瑠の香
栗	ぼろたん
スモモ	ハニービート
梨	あきづき・なつしづく・秋麗
ブドウ	シャインマスカット・クイーンニーナ・サニールージュ
イチゴ	おいCベリー・おおきみ・桃薫・恋みのり
カンショ	べにはるか・あまはづき・クイックスイート・パープルスイートロード
バレイショ	シャドークイーン
茶	さえあかり・サンルージュ・せいめい・そうふう・なんめい・はるみどり・りょうふう

品種登録ホームページ

品種登録に関する情報が掲載されています。



【農林水産省】

<http://www.hinshu2.maff.go.jp/index.html>

種苗法改正について

種苗法改正の背景、内容などを掲載しています。



【農林水産省】

<http://https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syubyouhou/>

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-37]



由比町信用購買販売利用組合 (昭和10年代)

資料提供: 望月一民氏 (清水区由比北田)

食

と農を守る農協法は昭和22年(1947)に公布施行されましたが、その前身は明治33年

(1900)に公布された産業組合法です。当時は「信用組合」「購買組合」「販売組合」「生産組合」の4種の組合があり、当初は信用事業と他事業の兼営は認められていませんでした。その後、法改正で兼営が可能になり、複数の事業を兼営する組合は産業組合と呼ばれていました。

写真は、由比町信用購買販売利用組合(由比町産業組合)での作業風景で、撮影は昭和10年代と推察されます。

写真提供者の望月氏は「旧由比町農協設立に尽力した祖父・佐一が所蔵していた写真で詳細は不明ですが、建物は現由比支店敷地内にあったものです」と当時を想像します。右側の倉庫内では従業員たちが「かます(ワラで編んだむしろを二つ折りにした袋)」に肥料を詰めているようです。肥料は農家に配られたことでしょう。戦前のことなのであらゆる物資が不足気味で農産物に使う肥料も十分になく、産業組合が主体となって農家の必需品を手配していたと思われます。

また、左側のトラックの荷台にはミカンと思われる農産物を積み込んでいます。農家を守るための協同活動は現在も変わりません。



遠山由美の

こだわり♪ レ・シ・ピ

「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます♪



スマホで動画もチェック!



イチゴのウ・ア・ラ・ネージュ ～淡雪のようなふわふわメレンゲのデザート～

材 料 2 人 分

イチゴ …………… 1パック
※ 飾り、カスタード(正味120g)、ソース(約50g)の3つに分けて使う。

【カスタード】

卵黄 …………… 2個分
グラニュー糖 …… 大さじ2+小さじ1
米粉 …………… 大さじ2
牛乳 …………… 120ml

【ソース】※お好みで2つともなくても可。

マスカルポーネチーズ …… 小さじ1
グラニュー糖 …………… 小さじ1

【バルサミコカラメル】

グラニュー糖 …………… 100g
水 …………… 大さじ1
バルサミコ酢 …………… 25ml
水 …………… 50ml

【メレンゲ】

卵白 …………… 2個分
粉砂糖 …………… 45g

【飾り】

ピスタチオナッツ …………… 適量

作 り 方

(1) イチゴの準備をする

- ① 飾り用に2mm厚の輪切りイチゴを24枚作る。
- ② カスタード用にイチゴ正味120gをフードプロセッサーでジュース状にし、牛乳と合わせておく。

- ③ 残ったイチゴ50g程度もジュース状にし、マスカルポーネチーズ、グラニュー糖と混ぜておく。

(2) イチゴカスタードを作る

- ① 耐熱ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、ホイッパーで均一になるまですり混ぜる。
- ② 米粉も加えてすり混ぜたら、(1)で作った「イチゴ牛乳」を少しずつ注ぎながら混ぜる。すぐにゆったりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で2分加熱する。
- ③ ホイッパーでグルグルかき混ぜたら、もう一度ゆったりとラップをかけ、電子レンジで2分加熱する。
- ④ 再度同じようにかき混ぜたら、表面にラップを張りつけて膜ができるのを防ぎながら、冷ます。

(3) バルサミコカラメルを作る

- ① 樹脂加工の鍋にグラニュー糖と水大さじ1を入れ、中火にかけて鍋をゆっくり回しながら溶かす(結晶化してしまうので、混ぜないこと)。
- ② 耐熱ボウルにバルサミコ酢と水50mlを入れ、ラップはせず電子レンジで20秒加熱しておく。
- ③ 鍋の砂糖が大きな泡を作り、全体が焦げ茶色になったら火からおろし、バルサミコ酢を一気に注ぐ。好みのとろみがつくまで加熱し、冷ましておく。

(4) 卵白をゆでて仕上げる

- ① ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーの「最低速」で大きな泡ができる程度に泡立てる。
- ② 分量の中から、粉砂糖大さじ1を加え、ツノがたつまでしっかり泡立てる。さらに残った粉砂糖の1/4を加え、ツノがたつまで1分程度しっかり泡立てる。これを4回繰り返す。砂糖を加えるたびに少しゆるくなるが、再び泡立ててしっかりした卵白にする。
- ③ オープンペーパーを10cm角に切って4枚用意し、泡立てた卵白を4等分し、丸く形作りながらのせる。
- ④ 85～90度程度の湯に、ペーパーを上にして入れ、時々フォークの背で軽く押しながら3分ゆでる。裏返して同じように3分ゆでる。ひっくり返すと自然にペーパーはとれる。
- ⑤ キッチンペーパーの上にとり、水分をとって、カラメルをかける。皿にイチゴカスタードを入れ、メレンゲをのせ、イチゴソースと飾り用のイチゴ、お好みで砕いたピスタチオを飾る。

お役立ち コラム

簡単♪レンチン♪ ポーチドエッグ

電子レンジで1分!
ポーチドエッグが手軽に
作れます!

詳しくは動画で▶



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



イチゴ

動脈硬化の原因となる可能性が指摘されている「ホモシステイン」。タンパク質の構成成分として口に入るメチオニンから肝臓で一時的に作られますが、葉酸、ビタミンB6/B12が不足すると血中濃度が上がって活性酸素を作り、生活習慣病を引き起こすとされます。中でも、イチゴや葉物野菜、緑茶、枝豆などに多く含まれる「葉酸」は細胞が急速に分裂する際のDNA作りに必須であることから、若年女性に推奨されますが、全ての方にとって必須な成分です。

就活生の皆さんへ

2023年度新規学卒者
職員採用選考について

当JAでは、2023年度新規学卒者の職員採用選考を以下の通り計画しております。

採用職種

総合職種：職種限定なし
各種農協事業（貯金、融資、共済、不動産、営農指導、販売、購買、葬祭、農地基盤整備、その他事業）の仕事です。

採用時期

2023年4月1日

採用数

若干名を予定しております。

採用条件

静岡市およびその周辺地域の住居から通勤可能な方。

対象者

2023年3月に大学院、大学、短大、専門学校卒業見込みの方、または対象学歴卒業で2022年4月1日現在、満25歳までの方。

組合説明会

JA本店で、2022年**3月中旬より開催予定**です。受験を希望される方は**必ず説明会にご参加ください**。説明会の申し込みは、下記までお問い合わせください。日程は当JAホームページでご確認ください。

募集期間

2022年4月15日(金)をもって終了させていただきます。

お問い合わせ先

JAしみず 総務部総務課(担当/相川・岡本)

☎ 054-367-3201
組合説明会受付 9:00~16:00

詳しくはホームページをご確認ください。



清水厚生病院健康管理センター

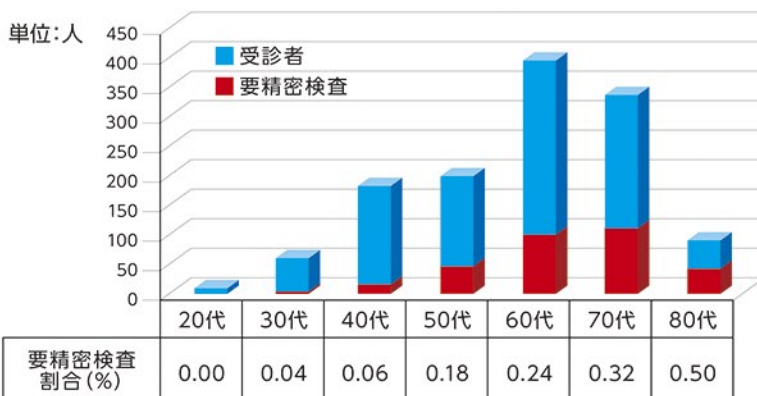
骨密度検診

骨密度の検診では、骨の量を測定して骨粗しょう症を検査します。



骨粗しょう症は、骨の密度が減少してもろくなり、骨折しやすくなる病気です。特に高齢者の骨折は寝たきりの原因になることもあるため、予防は重要です。当院ではドックや検診のオプションとして実施しています。

骨密度検診の要精密検査人数(2020年度)



女性の方は、特に閉経後に急激に骨の量が減少するため骨粗しょう症になりやすいです。

昨年、当センターの受診者の中でも、50代以降の方で要精密検査となる割合が多くなる傾向がみられました。

当院の整形外科では、DEXA法(腰椎をX線写真で調べる検査)による精密検査や、骨粗しょう症の方への運動療法と薬物治療によるサポートを行っております。

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すので、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。



メモリアル清水から3つのお知らせ

1 家族葬のための新プランができました

十数名、数十名規模のご葬儀プラン。ご家族に囲まれたやすらぎとぬくもりのお葬式をご提案いたします。

- いはらホール(最大20席) 39.6万円～
 - 日本平ホール(最大30席) 44.0万円～
- ※いずれも税込み価格です

2 乗り換え割引サービス

他社互助会会員からメモリアル会員へお乗り換えをされた場合、解約手数料を最大10万円まで、ご葬儀費用から差し引く形でメモリアル清水が負担いたします。そのほか、会員限定の特典をご用意しています。



3 事前相談でクーポン券を進呈

ご葬儀に関して不安なこと、ホールの内覧など、経験豊富なスタッフが対応します。事前相談をされた方には湯かんの儀サービスクーポン(4.2万円相当)を進呈いたします。

メモリアル清水 TEL:0120-673-101 葬儀受付は24時間365日対応いたします

農機・農具掲示板

探しています!

種別	ハーベスター	型式	自走式
種別	稲刈機	型式	一条刈り
種別	耕運機	型式	4馬力以上
種別	わらかッター	型式	自走式

4件共通/数量:1台 価格:応相談・無償
連絡先:吉川(清水区大平) TEL:054-395-2468

※コンテナ・防除タンク・動力噴霧器・草刈機・チェーンソー・自走台車・茶刈機・耕運機・田植え機・ポンプ・モノラック・水耕設備・脚立・ポットなど、農機・農具であれば、範囲は特定しません。

農業をやめたり、作物を変更した生産者の皆さんが不用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。

● お問い合わせ JAしみず 購買課 TEL:054-340-0096

理事会だより

定例理事会

1月25日(火)

● 議事 ●

組合員の出資口数減少の申し出について

「フィッシング詐欺」にご注意!

実在する銀行やクレジットカード会社、オークション運営会社などの企業を装って、個人の情報等を盗み出そうとする「フィッシング詐欺」が増えています。



不審なメールは発信者を確認する、正規の事業者にお問い合わせするなど、十分注意してください。

盗み出そうとする手口の例

- (1) メールやショートメッセージを送信
- (2) メール内のリンクをクリックさせ、偽サイトへ誘導
- (3) クレジットカード番号、預金口座番号、暗証番号、住所、氏名、ID、パスワードなどを入力させ、不正入手
- (4) 入手した個人情報を悪用して銀行口座から現金を引き出す、クレジットカードの不正使用など

対策

- 不審なメールは開かない
- メール内のリンクを安易にクリックしない
- 個人情報を安易に入力しない

● 困ったときは、1人で悩まずご相談ください。

全国共通「消費者ホットライン」 TEL:188

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。

興津宿寒ざくらまつりに行った。青空の下、椰子の木が印象的な公園に、ピンクの薄寒桜が映える。文豪、正岡子規は「月の秋 興津の借家 尋ねけり」と句を詠み、移住を考えていたとの事。こんな近くに素晴らしい場所がある事を再発見した。(伊藤)

NHKの連ドラで主人公が作る「回転焼き」。静岡では今川焼き、大判焼きと呼ぶのが一般的。全国では太鼓焼き、二重焼き、御座候など、さまざまな呼び方があり、なんと江戸時代からあるらしい。無性に食べたくなる人は私だけじゃないはず。(杉山さ)

北京冬季五輪が開かれ、日本選手の活躍に一喜一憂した。選手のプレーに感動したが、プレーの瞬間を切りとる写真や鋭い動きを追うカメラワークにも感銘した。広報担当としてテクニックを少しでも学びとらねばと盃を片手にカメラを再チェック。(杉山滋)

先日、お茶の取材に行ったとき買った和紅茶から紅茶に興味を持ち、ネット通販で様々な産地の紅茶が入ったティーバッグセットを購入した。産地により味が違うというが、私はまだまだ修業が足りないようだった。(見宮)

小松原公園

こまつばらこうえん



「えっこんな所に公園があるの?」と思うような場所ですが、小松原公園は家族連れなどにお勧めです。興津川河口の西側に位置し、クア・アンド・ホテル駿河健康ランドと駿河湾に挟まれた小さな公園は2本の高い松とヤシの木がシンボリックです。中央は芝生広場になっていてボール遊びなどができます。周囲にはブランコや鉄棒、砂場もあり小さな子供も自由に遊べます。

防潮堤からは駿河湾や伊豆半島、興津川の向こうには富士山も顔を見せてくれます。家族連れで遊んだり、富士山を見ながら駿河湾の眺望を楽しめるので、これからの季節にピッタリです。

概要

所在地: 静岡市清水区興津
中町72
駐車場: なし
トイレ: 有り

アクセス

バス
しずてつバス三保山手線
[但沼~清水駅]
[興津中町]バス停下車、
徒歩10分



興津川河口から見た小松原公園。海と川に隣接し、階段から防潮堤に出ることができる。

