

もっと清水が好きになる。

しみの風

2022

7

No.585

四季菜で味わう夏の味、地元の味

特集

“清水のうまい!”は、 ここにあり!

あゆみまで50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

滝

智 (53) さん

梨生産者

たき さとし/梨15a、ミカン150a、柿10a を栽培。
2021年、静岡県なし果実品評会で金賞を受賞。



■ さまざまな品種を栽培する梨畑

努力が実を結んだ金賞

「金賞を受賞できて、今までの努力が実った気がするよ」と謙遜し、ひたむきな姿勢で梨栽培に取り組む滝さん。2021年の第20回静岡県なし果実品評会で、金賞を受賞した。静岡市清水区草薙にある梨畑で「新水」「幸水」なつしずく「豊水」を栽培している。

大学の薬学部を卒業し、MR（医療情報担当者）として働いていた32歳の時、父親が腰を痛め農作業が難しくなったことから、農業を継ぐ決意をした。最初

おいしい梨で、お客さんに感動を贈りたい!!

は、何もかもが初めてで体力がついていかず、大変だったと当時を振り返る。20年間の努力が実を結んだ金賞だ。

闘争心を燃やす日々

梨栽培は、花が満開を迎えてからの30日間が勝負だという。細胞が増えて肥大していく時期の管理は、特に気を引き締める。4月に花が咲いたら、ひとつひとつ手作業で丁寧に受粉させる。



5月の青空の下、摘果作業をする滝さん

受粉を終えたら、実に当たる日照量を考え、順次摘芯と摘果を手間ひまかけて行う。摘果作業では、9割以上の実を落とすことで、甘みをぎゅっと濃縮させた大玉の梨になる。

「この作業は大変だから、これ以上面積は増やせない。手の行き届く範囲でじっくり栽培して、お客さんに感動を贈りたい」と話す。梨栽培へのこだわりは尽きず、糖度の高い梨にするために袋かけはせず、冠水もしない。また、品種の違いを楽しめるよう、味や見た目など、それぞれの特徴を伸ばす栽培方法を取り入れている。

「就農してまだ20年。経験豊かな腕のあるベテランとの差は埋めきれない。でも、勉強で得た知識と仕事量では、負けないようにしているよ」と静かな闘志を燃やす。

「清水の梨」を全国へ

今後の展望を聞くと「栽培技術を常に磨き続け、より多くの人を感動させられる梨を作りたい」と一片の迷いもなく答えた。そのためには、清水で梨を



8月の最盛期に向けて、これから大きくなる梨

生産していることを消費者に広め、全国の梨の名産地を超えていきたいと話す。金賞を受賞して、育てた梨を大手スーパーで取り扱ってもらえるようになり「清水の梨」と書かれた段ボールを使っているという。

現状に満足することなく、探求心を持ち、日々前進し続ける滝さん。梨にかける情熱は、これからも続いていく。

CONTENTS

ほりの風

2022
7
No.585



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

2 Glowing Face
滝 智さん

4 特集 /
四季菜で味わう夏の味、地元の味
“清水のうまい!”は、ここにあり!

8 TOPICS

10 育ててみよう家庭菜園
～ラッキョウ～

12 営農ワンポイント
～8月編～

15 遠山由美のこだわりレシピ
～キュウリの黒酢炒め～

16 農業の未来とSDGs
～少人数グループ活動で絆を深める～

17 アーカイブしみず
～横砂消防組と動力式ポンプ車～

18 Information

20 ちょっと一息*リフレッシュ!
～ふれあいの里～



今月の表紙

杉浦義定さん(49)うららさん(8)親子
静岡市清水区原

杉浦家は清水区で最も早くにプラム栽培を導入した。プラム30aと柑橘類150aを複合経営している。現在は家族や営農ボランティアの力を借りながら、大石早生、ソルダム、太陽はもちろん、その他多くの品種のプラムを栽培している。小学2年生の長女・うららさんの特技は縄跳び。



四季菜で味わう夏の味、地元の味

“清水のうまい!”は、ここにあり!

Mikan



今年もいよいよ夏本番!

四季菜Gelato&Caféきらりの人気メニュー、
果実を丸ごと凍らせた「本気のかき氷」の季節がやってきました。

蒸し暑い季節、ひんやり冷たいかき氷で涼みませんか?

四季のジェラートやスイーツ、清水産農産品など

「清水のうまい!」も見逃せません。

Edamame



Strawberry

かき氷にはすべて
“幸せのお茶 まちこ”が
つきます!

かき氷

10月末までの夏季限定!

ミカンやイチゴなど、地元産の果実を丸ごと凍らせたかき氷は、女性や家族層に大人気。定番メニューに加え、盛夏になるとメロンやブルーベリーなども登場します。また、セットで付いてくる温かい清水のお茶が「かき氷に合う」と好評です。

Menu

まるごと苺スペシャル	980円(税込)
みるく苺	880円(税込)
みるくミカン	880円(税込)
みるくブルーベリー	880円(税込)
抹茶金時	880円(税込)
紅茶金時	880円(税込)
ほうじ茶金時	880円(税込)

「まちこ」は清水が誇る
唯一無二のブランド茶。
ほんのりと天然で香る桜葉の
香りが最大の特徴です。



みるくミカン



抹茶金時



四季のジェラート

清水の農産品を使い、なめらかな口どけと素材の風味にこだわって毎朝作っています。他ではなかなか出会えない、清水ならではの味がそりい踏み。

ジェラートは、その日や季節によって異なるので、いつ行っても違った味を楽しめます。

Menu

シングル	400円(税込)
ダブル	450円(税込)
キッズ/シングル <small>※小学生まで</small>	108円(税込)

こだわり
1

厳選した地元の農産品

ジェラートに使う農産品は、すべて清水産を使用。素材の風味を最大限に引き出すために鮮度にもこだわり、季節の素材を新鮮なままジェラートにしています。

こだわり
2

出来立てのなめらかさ

ジェラートのくちどけの良さやなめらかさは、含んでいる空気の割合によって左右され、空気の含有量が低いほど、濃厚になります。四季菜Gelato&caféきらりでは、空気の含有量20~30%を目指し、開店に合わせて毎朝作っています。



ダブル(コーン)

季節の素材を使ったジェラートは約10種類。



キッズ



スムージー
(イチゴ・ミカン)
500円(税込)

暑い季節には、ひんやり冷たいスムージーで喉を潤すのもおススメ。イチゴとミカンはもちろん清水産。凍らせたフルーツに牛乳を加えたフレッシュなフローズドリンクです。



農業

×

福祉

かき氷用イチゴ加工 連携で相乗効果を発揮

「本気のかき氷」に使うイチゴのヘタ取り作業を請け負っているのは、清水区三保の障がい者就労支援施設「nanairo(ナナイロ)」。

利用者は、ヘタ取り器を使って1個ずつ手作業でヘタを取り、フリーザーバッグへ入れる作業を行っています。一定時期に集中し、手間の掛かる作業の負担が軽減できると同時に、利用者の就労や生きがいづくりの場として、相乗効果が生まれています。



小腹を満たす軽食メニュー

しっかり食べたい派のために、ホットドッグやケーキセットもご用意。
いずれも清水産にこだわった、ここだけの味です。



ケーキセット 680円(税込)

ポリューミーなホットドッグには、三保・駒越特産のトマト「レッドオーレ」、緑茶を飲んで育った「TEA豚」、ガルシアチーズ工房(三保)の手作りチーズを使用。石窯で焼き上げたマルコデュパン特製のパンズに挟みました。市内の洋菓子店「すずとら」のチーズケーキもオープン以来、不動の人気。



清水ドッグ スペシャル 480円(税込)

TEA豚のウィンナー&ベーコン、清水産レッドオーレ、レタス、ガルシアチーズ、マルコデュパンのパン

清水ドッグ Wウィンナー 350円(税込)

TEA豚のウィンナー、清水産レタス、マルコデュパンのパン
※清水産のない時期は国産の野菜を使用しています。

夏に食べたい! 農産品



メロン

なめらかでジューシーな果肉と芳醇な甘みが良いアールスメロンです。水はけが良い砂地土壌と温暖な気候を生かし、清水区折戸地区で栽培。1玉1玉大切に育てられています。



TEA豚

ストレスのない新鮮で清浄な空気の下、緑茶を飲んで育った「TEA豚」。赤身のきめが細かいためやわらかく、脂肪があっさりしているのが特徴。ウィンナー、ハム、ベーコンはパーベキューにピッタリです。



エダマメ

三保・駒越地区のエダマメは、日本で唯一周年栽培を行い、1年中新鮮なエダマメを出荷しています。枝付きで出荷する「駒豆」に加え、近年は袋のままレンジ調理が可能な茶豆風味の「手もぎ雅」も人気です。



折戸なす

徳川家康公が好んだと伝わる伝統野菜。果肉が緻密で、ナスらしいコクのある濃厚な味わい。明治以降栽培が途絶えていましたが、保存されていた種子を譲り受けて復活に取り組み、2007年から出荷しています。



水出し冷茶

定番の緑茶やほうじ茶から、桃やユズのフレーバーティーなど、豊富な品ぞろえからお気に入りを見つけてください。茶葉に水を注いで、冷蔵庫で30分以上おけば水出し茶の出来上がり。水出し専用のティーバッグもあります。



ハウスミカン

ハウス内の温度や水を、ミカンが甘くなる最高の条件に管理して栽培。果実は5~6cmと小ぶりながらも、ジュースのように濃縮された甘さとコクがあり、夏の贈答品としても人気が高い高級果実です。

農業を通じて、子どもたちの未来を応援



四季菜Gelato&Cafeきらりやインターネットで販売する農産品などの売上の一部は、(一財)あしなが育英会に寄付し、子どもたちの就学を支援しています。2019年から始めたこの取り組みは「しみずみらい応援団」と銘打ち、清水区出身の落語家・春風亭昇太郎に団長を依頼。寄付額は年々増え、累計1,100万円を超えました。

四季菜で買える! 清水ならではのこだわり商品

地元の農産物を生かした加工品は、どれもその魅力を最大限詰め込んだ当JAの自信作。
農産物だけにとどまらず、地元企業による清水の特産品も取り扱っています。



青島みかんゼリー

60g 130円(税込)

清水産青島ミカンを100%使用した濃厚なゼリー。無添加なので子どもにも安心。凍らせて食べてもおいしい!



抹茶ぷりん

60g 130円(税込)

清水区産茶葉を100%使用した、なめらかな口どけのプリン。無添加で原料にこだわった商品。



抹茶羊かん・紅茶羊かん

約60g 各150円(税込)

清水区産の茶葉を原料にした抹茶、紅茶を練りこみ、優しい味わいに仕上げました。



抹茶バウムクーヘン

約300g 1,600円(税込)

地元有名洋菓子店「セティボン?ファクトリー」とのコラボ商品。清水産の原料を使い、職人技でしっかりと焼き上げました。



清水のお茶ボトル缶

300g 120円(税込)

急須で入れたような本格的な味を目指した緑茶ドリンク。いつでも、どこでも、清水のお茶を手軽に味わえるボトル缶。



とろつな しろつな

70g 350円(税込) 80g 350円(税込)

地元・伊豆川飼料のツナ缶。とろつなは、キハダマグロのトロにオリーブオイルを合わせたソリッド(塊)タイプ、しろつなは、ビンチョウマグロの白身を野菜スープで味付けしたフレークタイプです。

四季菜ジェラート&カフェ

〒424-0052 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) 駐車場有



最新情報はスマホでチェック!



LINEお友だち登録でお得な情報をお届け!



興津びわ部会 初夏の味 大玉で果肉たっぷり

JA興津びわ部会は6月1日、JA東部集荷場で初夏の特産品、ビワの出荷を始め、15日まで約2tを静岡市内の青果市場やスーパーへ出荷しました。

部会員が等階級別に400g入りのパックに詰めたビワを持ち寄り、品質を確認してから段ボール箱を梱包。規格外品は加工用として、市内のジェラート店で利用されました。

同部会では、清水区の薩埴峠周辺で11戸が栽培。傾斜地で水はけが良く、駿河湾からの照り返しによって日照も豊富なため、大きく肉厚のビワが育ちます。



▲ 品質を確認し、段ボール箱に詰める部会員ら

第34回JAしみずみかん大会 高品質生産で農業所得向上目指す

JAしみずは5月31日、「第34回JAしみずみかん大会」をJA本店とWebライブ配信で開き、生産者やJA関係者などが参加しました。2019年以降は新型コロナウイルス感染拡大により中止だったため、2年ぶりの開催。

大会では昨年度の実行内容を報告し、本年度のミカン振興方針を説明。大会長を務めた柴田篤郎組合長は「研究機関や行政と連携し、高品質果実生産や資材高騰対策などの情報を収集、発信していく」と呼び掛けました。農業・食品産業技術総合研究機構の岩崎光徳氏が「S.マルチを活用した高品質栽培について」と題し講演を行い、参加者は熱心に耳を傾けていました。



▲ 2年ぶりに開催されたみかん大会

青壮年部・女性部袖師支部 清水袖師小ミニトマト栽培を指導

青壮年部と女性部袖師支部は5月26日、清水袖師小学校2年生54人を対象に、ミニトマトの育て方を指導しました。一地域一協同活動の一環で、児童に農業への関心を高めてもらうのが狙い。

生活科の授業に両部員が講師として参加し、ミニトマトの芽かきや、麻ひもで枝と支柱を結ぶ支柱立てを一緒に行いました。青壮年部の池田育生支部長は「朝と夕方の1日2回、水をあげてね」と水やりの大切さを児童に呼び掛けました。次回は、7月中旬ごろに摘芯作業を指導する予定です。



▲ 児童に支柱の立て方を指導する青壮年部員

ハーベストカレッジ 豆腐とおからケーキ作りを楽しむ



ハーベストカレッジは5月11日、JA高部調理室で寄せ豆腐とおからケーキを作りました。

一晩水につけておいた大豆をミキサーで液状にし、布でこして豆乳とおからに分け、それぞれを豆腐とケーキに使用。鍋で豆乳を煮てにがりを加えて、豆腐を固めました。

おからケーキは米粉を使った女性部考案のレシピ。シナモン風味のしっとりした生地に焼き上がり好評でした。

女性部の小澤節子部長、望月和加代副部長、服部博美副部長が講師として参加しました。



▲ こし布を搾り、豆乳とおからを分ける受講生

折戸なす研究会 豊作願い久能山へ奉納



JA折戸なす研究会は6月1日、徳川家康公を祭る久能山東照宮に「折戸なす」を奉納し、本年度の豊作を祈念しました。毎年、最盛期を前に神事を行っており、今年で16回目を迎えました。

家康公に献上していた当手を再現し、直径3~4cmほどの早どりの「折戸なす」5個を竹籠に詰めて奉納。遠藤重人会長は「今年は作柄が良く、味も見た目もいい。色んな人に味わってほしい」と期待を込めていました。「折戸なす」は生産者6戸が21.6アールで栽培。12月ごろまで約8tの出荷を見込んでいます。



▲「折戸なす」を献上した遠藤会長(右)

静岡市土地改良連絡協議会 全6議案を承認可決

静岡市土地改良連絡協議会は4月28日、JA本店で2022年度通常総会を開きました。

清水区内の土地改良区理事長をはじめ、行政やJA関係者など30人が出席。2021年度の事業報告や収支決算・財産目録承認、22年度の事業計画や収支予算案承認など、全6議案が承認され、事業を円滑に進めていくことを確認しました。

また、事務局であるJA農地盤整備部が関連受賞や政策要請について報告し、参加者は真剣な様子で聞き入っていました。



▲円滑な事業の推進を確認した総会

集出荷センター園芸塾 准組合員が農業の基礎学ぶ

JA集出荷センターは5月18日、准組合員を対象とした農業講座「園芸塾」を開きました。今年度は10人が受講。営農担当職員が講師となり、月1回、土づくりから苗の植え付けから収穫まで、農業の基礎を1年間学びます。受講生は、1人約30㎡の畑で季節の野菜を栽培し、直売所へ出荷できる程度のレベルアップを目指します。

この日は前回植えたミニトマトとナスの管理のほか、シシトウ、ラッカセイ、カボチャ、オクラの苗を定植。高塚俊担当は「農業の楽しさを広め、共に成長していきたい」と話していました。



▲高塚担当からカボチャの植え方を学ぶ受講生

清水飯田東小5年生 赤堀さん夫妻と種もみから米作り

清水飯田東小学校5年生81人は5月20日、米「にこまる」の種もみを育苗箱にまきました。地元生産者の赤堀充さんと岳子さん夫妻が20年ほど前から同校の米作りに協力。児童は6月13日に成長した苗をバケツに植え付け、稲作りを体験しています。

JA飯田支店も一地域一協同活動と位置付け、石川芳裕支店長や平井眞光運営委員長も参加。平井運営委員長は「今は住宅地だが、昔は学校の周りに田んぼがあった」と、当時の写真を見せながらかつての地域の様子を説明しました。



▲育苗箱の種もみに水をかける赤堀さんと児童

ラッキョウを育てる

土壌への適応性は極めて広く、やせ地などでも十分栽培できます。傾斜地などの利用にも良いです。

生育期間が大変長いので、畑の利用計画をよく練って作付けする必要があります。また1年目で収穫せずに、そのまま置くと2年据え置き栽培もできます。

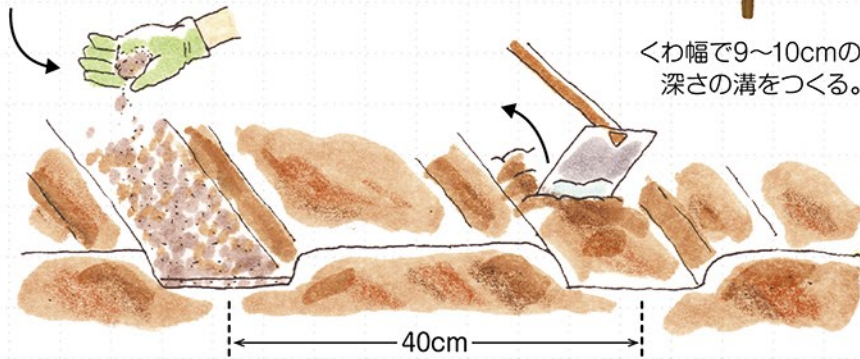
品種には大球種の「らくだ」や小球種の「玉ラッキョウ」などがあります。「玉ラッキョウ」は酢漬けの花ラッキョウに用いられます。



育ててみよう♪

家庭菜園

ネダニ防除のため、ネマトリンエース粒剤を植え溝にばらまき、土壌と混和させてから植える。



2 畑の準備

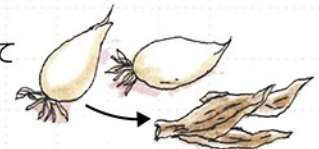
くわ幅で9~10cmの深さの溝をつくる。

1 種球の準備



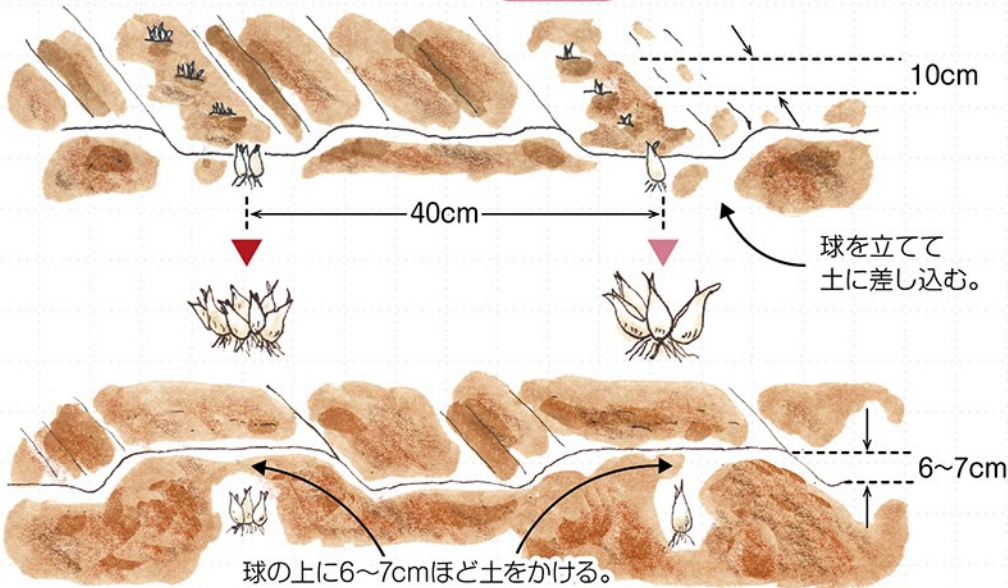
夏に収穫し、乾かしておいたもの。

1球ずつばらして枯れた皮を取り除く。



3球植え 小球が多く収穫できる。

1球植え 数は少ないが大きい球が採れる。



3 植えつけ



■施肥例

1aあたり

時期	種類	施用量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	4kg	は種20~30日前
	完熟堆肥	90kg	は種10~15日前
	エコロン424 180日	8kg	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	2kg/回	葉色が薄いときに追肥

グリーンセンターおススメ! アイテム

数量限定!
秋どり野菜苗
入荷します



秋どり専用のトマト、ナス、キュウリの苗が7月27日から店頭で並びます。夏の太陽を浴びて元気に育つ、秋どりのおいしい野菜をぜひ味わってください。



グリーンセンター

望月 彩友美

※ 上記・左記の肥料・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。

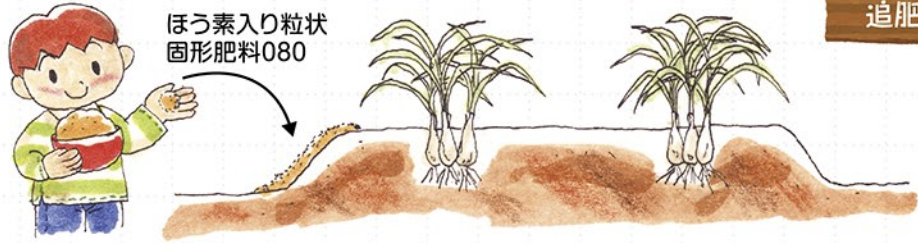
■ 商品については…



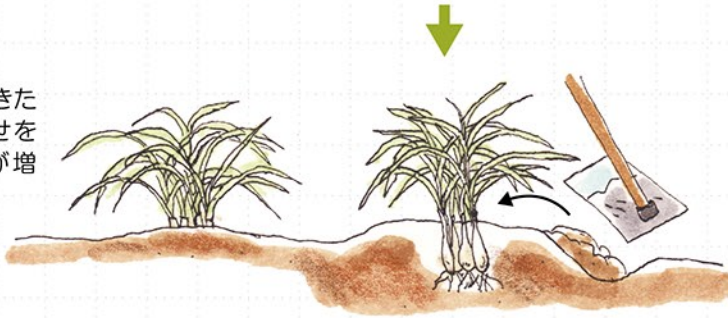
グリーンセンター
054-367-2112

4 追肥・土寄せ

やせ地でもよくできるので、肥料は通常施さなくても良いが、あまりにも葉色が薄いようなら2~3月ごろに追肥し、軽く土と混ぜる。



3~4月の盛んに育ってきたころ土寄せする。土寄せをしないと長球や丸球が増え、良球率が低くなる。

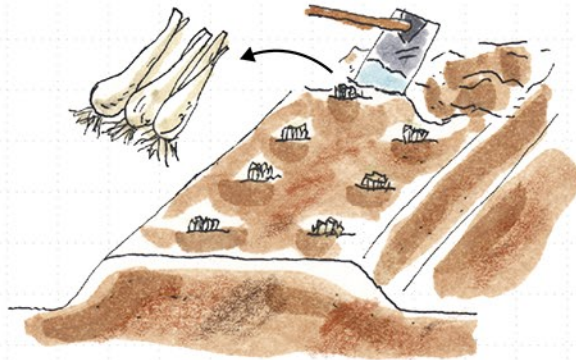


5 収穫



翌年6月中旬~7月中旬、長卵型に肥大し、球の芯の青みがごく少なくなったころ、葉が枯れ始める前に収穫する。

くわを根の下
いっぱいに入れる。



かまで刈り取り、
くわで球を掘りあ
げる。



ここが
知りたい!
Q&A

Q 小さなラッキョウの作り方は?

A 1年で掘り取らず、2~3年据え置きにする。

普通栽培では、植つけた翌年に増えた球を収穫しますが、これを翌年は掘り取らずそのままにしておくと、それぞれの球がまた分球するので、翌々年には大変多くの球を収穫することができます。これを2年据え置き栽培といいます。数が多いので一つの球は小形になりますが、これがまた小粒の「花ラッキョウ」として珍重されます。



■栽培カレンダー

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
普通栽培	1年目								◆	◆			
	2年目						■						
2年据え置き栽培	1年目								◆	◆			
	2年目												
	3年目						■						

■病害虫防除

農薬散布量: 30ℓ以内/1a

病害虫	薬剤名	希釈倍率、使用量	使用時期	使用回数
ネダニ、ネグサレセンチュウ	ネマトリンエース粒剤	1.5kg/1a	植付け前 植満土壌混和	1回以内
さび病	カリグリーン	800倍	収穫前日	---

8月は、翌年一番茶の親葉となる三番茶の生育期間です。

光合成が活発に行われる夏から秋までの期間に葉層を確保し、茶樹自身の力を活性化させ、翌年の一番茶で高品質な生葉が生産できるように、樹勢の強い茶園づくりをしていきましょう。

■病害虫防除

8月の最も重要な茶園管理は、三番茶の防除です。

害虫に対しては、初期防除を徹底してください。また、病害防除は気象を見ながら予防剤と治療剤を使い分けることが重要です。

近年、褐色円星病の発生が増加しています。一番茶時に旧葉が落葉した茶園では、三番茶芽が生育停止時期となる8月中旬頃に予防剤を混用散布しましょう。

■施肥

J Aが実施する土壌分析を活用し、茶園土壌の状態を確認しましょう。

深耕を行う前に土壌改良材を施用します。表②の基準に沿って実施してください。

有機物が不足している茶園では、土づくり資材を投入してください。

■かん水

夏場に乾燥が続いた場合、干害の症状が現れる前に、かん水を実施してください。

更新園では、新芽の生育に影響が出やすいので、特

に注意が必要になります。

土壌を掘って、20cm位まで水分がない場合は、目安として4t/10aを4～5日に分けてかん水してください。

また、熱中症等を避けるためにも、朝夕の涼しい時間帯に作業を行いましょう。

■深耕

深耕は、土壌の物理性を改善することで、根の生育に適した環境を作るために必要な作業です。深耕によって団粒構造が形成され、透水性・通気性が高まり保肥力・保水力の優れた土壌になります。また、有効土層が深くなることで再生根が健全に増長し、活力の高い根となります。活力の高い根が多く張ることにより、肥料の吸収効率が上がり、品質の高い生葉づくりにつながります。

なお、実施時期は、三番茶の生育停止時期となる8月中旬頃とし、根が活性化する前に行います。深耕の時期が遅れてしまうと、根が回復しないうちに秋を迎えることになり、翌年一番茶の生育への影響が生じる恐れがあるので、適期に実施するよう注意しましょう。

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	回数
三番茶 2～3葉開葉期	炭そ病・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 チャノココクモンハマキ ヨモギエダシャク カンザワハダニ 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
8月中旬	炭そ病・もち病・褐色円星病・新梢枯死症	コサイド3000	1,000倍	14日	—
	チャノミドリヒメヨコバイ チャノキイロアザミウマ マダラカサハラハムシ チャハマキ・チャノホソガ チャノココクモンハマキ ヨモギエダシャク	エクシレルSE	2,000倍	7日	1回

※1：近年、秋の長雨の影響で、山間地を中心に炭疽病の発生が目立つ。褐色円星病の予防と兼ね、コサイド3000を混用する。展着剤アピオンE（2,000倍）を加えることで、耐雨性が向上し予防効果の持続が期待できる。

表② 施肥

施肥名	施肥時期	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、夏期は原則

ミカンハダニの天敵保護に努めてください。

■管理作業

青島温州へのマルチ資材の被覆は増糖効果が期待できます。被覆完了時期は8月上旬までです。

極早生や早生、中晩柑は仕上げ摘果の時期です。表②を参考に摘果してください。

中晩柑の減酸対策として10月頃まで水分管理に努め、園地や樹体の状況に応じてこまめなかん水を実施してください。

★カメムシの発生に注意し、必要に応じて薬剤散布を実施してください。不明な点は地域の営農センターまたは営農拠点へお問い合わせください。

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	ペンコゼブ水和剤	600倍	30日～4回	×
	8月下旬～9月上旬	チャノキイロアザミウマ	キラップフロアブル ^{※2}	2,000倍	21日～2回	○
		ミカンハダニ	ダブルフェースフロアブル	3,000倍	前日～1回	○
中晩柑	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	ペンコゼブ水和剤	600倍	90日～4回	×
	8月下旬～9月上旬	チャノキイロアザミウマ	キラップフロアブル	2,000倍	21日～2回	○
		ミカンハダニ	ダブルフェースフロアブル	3,000倍	前日～1回	○
		黒点病	ペンコゼブ水和剤	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。 ※2 キラップフロアブルは、着色期以降に使用すると葉害が発生する恐れがあるため、使用しない。
～その他共通注意事項～ ・夏期は原則ミカンハダニの天敵保護に努める。しかし、多発時にはコロマイト水和剤2,000倍(7日～2回)を散布する。

表② 管理作業

品目	摘果する果実	残す果実	仕上げ摘果終了時期目安	最終適正葉果比
極早生	・日焼け果・外観不良果・軸太果・天なり果	軸の細い大きめの果実	8月上旬まで	20枚に1果
早生温州			8月中旬まで	25枚に1果
はるみ	直花果、軸太果、樹上1/3全摘果(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	8月中旬まで	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全摘果(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		9月上旬まで	100～120枚に1果

落葉果樹

■病害虫防除

表③を参考に防除してください。

病害虫予防のため、園内清掃に努めるとともに通風・採光を良好に保ちましょう。イチジクでは、アザミウマ類の発生に注意してください。

■管理作業

表④を参考に施肥を実施してください。

夏季の乾燥で葉の萎れや、落果の恐れがあります。

果実の肥大や樹勢に影響するため、晴天が数日続いた時にはかん水するようにしてください。特に苗木の乾燥には十分ご注意ください。

梨やイチジクは収穫時期になります。日中は、気温が高く果実が傷みやすいため、比較的気温の低い時間帯に収穫してください。また、腐敗果の発生がないよう丁寧な収穫と選別を心掛けてください。

近年、梨において果皮色と果肉の熟度が比例しないことがあります。食味に基づいて収穫適期を判断してください。

表③ 病害虫防除

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}
イチジク ^{※2}	8月	アザミウマ類	スピノエース顆粒水和剤	5,000倍	前日～1回
		疫病	ランマンフロアブル	2,000倍	前日～3回
		さび病	ラリー水和剤	2,000倍	前日～4回
柿(次郎、四ツ溝)	8月上旬	フジコナカイガラムシ	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	2,000倍	前日～3回
		カキノヘタムシガ			
梨(幸水、豊水)	8月上旬	ハマキムシ類	アグロスリン水和剤(劇)	1,000倍	前日～3回
		シンクイムシ類			
		カメムシ類			

※1 使用基準は「収穫前日数×散布回数」をあらわす。 ※2 ショウジョウバエが多発する場合は、アーデント水和剤1,000倍(前日～2回)を散布する。

表④ 施肥

品目	施肥時期	肥料名	施用量
イチジク	8月中旬	粒状固形30号小粒	1.5袋/10a
プラム	収穫後	V型ジアン548	2袋/10a

■バラ

高温期は、株の体力が落ちて病害が発生しやすくなるので、ハウス内の遮光と換気を徹底しましょう。高温対策として、ヒートポンプによる夜冷を推奨します(18℃～20℃に設定)。また、高温乾燥状態では、ダニやスリップスが急増します。発生初期の防除適期を逃すと防除が困難になりますので、発生状況を確認しながら薬剤散布を徹底してください。ダニは薬剤抵抗性が発達していることが多いため、作用機構が異なる薬剤を組み合わせたローテーション防除を行いましょう。

■センリョウ

8月から9月は、センリョウの誘引と夏芽の除去の適期です。出荷時の品質を大きく左右するので、必ず実施してください。誘引は、実が肥大するにつれて重みで倒伏するのを防ぐために行います。誘引場所は、枝の最上部から三段目程度の分枝部分です。夏芽の除去は、枝が硬化する前に行ってください。



イ チ ゴ

～本圃準備～

収量を上げるためには、土作りをしっかりと行うことが必要不可欠です。土壌消毒などの病虫害対策と併せて、土作りをしっかりと行いましょう。また、ハウス被覆期間が長くなるにつれて連作による塩類集積も起こりやすくなります。たん水処理やビニールを外し雨にあてる期間を設けましょう。

■土壌消毒

炭そ病、萎黄病、センチュウなど、対象に応じた薬剤を使いますが、十分にガス抜きを行いましょう。処理～ガス抜きまで3～4週間をみて、土作りはガス抜き確認後に行いましょう。

■堆肥

未熟な家畜糞尿堆肥は余分な塩類を含んでいることが多いので、堆きゅう肥は完熟品を使用しましょう。グリーンパーク等の樹皮堆肥は、繊維質が多く腐植補給に効果が大きい資材です。ケイントップやワラ等の未熟植物性有機は、物理性改善効果もあり腐植が多く肥沃な圃場向きです。ただし、十分に分解させるには数ヵ月かかることがあります。



■施肥

紅ほっぺは、大果・多収・連続出蕾が特徴の反面、肥料切れは禁物です。ロング入り肥料を利用し、中盤以降の肥効を保つようにしましょう。

きらび香は、全体の施肥量は紅ほっぺと同等ですが、元肥量は少なくしてください。また、根傷みによる病気発生防止のため、一度に多量施肥を行わないようにしましょう。

■育苗管理

病虫害防除は、炭そ病、うどんこ病、ハダニを中心に行ってください。

施設内のポット育苗は高温になりやすく株の体力が消耗しやすいため、対策として遮光・遮熱資材や循環扇を使用し、ハウス内温度を下げましょう。

また、育苗期の置き肥による追肥は紅ほっぺは8月下旬、きらび香は8月中旬を最終にし、その後は株の状態をみながら液肥で調整します。

水 稲

～防除と出穂前後の本圃管理～

■穂肥

穂肥は一穂粒数の減少を抑え、出穂期までの稲体窒素濃度を高めて登熟を良好にすることが目的です。しかし、一度に多量に施用すると生育障害や病害の発生などを助長するため、十分な穂肥を施す場合は通常2回に分けて施用します。1回目は原則として出穂25日前(主稈の幼穂長1～2mm)とし、2回目は、1回目から10日程度あけて施用しましょう。穂肥時期が早すぎたり量が多すぎると病害、倒伏などの悪影響を及ぼし、遅れると穂が小さくなり粒数が減少します。施用については気象条件や品種、水田状況を考慮し、生育に応じて施肥を加減する必要があります。

■水管理

穂ばらみ期(出穂10～14日前)から出穂期の間は茎葉からの蒸散量が多く、水分不足が穂の伸長に影響するため水を切らさないようにします。

また、出穂後からは根の老化が始まりますので、今あ

る根を健康に長く維持させていくことが重要です。出穂期以降は7日入れて3日干す間断かん水にします。この方法は、常時かん水よりも根の活性が高まり、倒伏・秋落ちを防止して登熟歩合の向上につながるメリットがあるため必ず実行しましょう。

■病虫害防除

8月は紋枯病・いもち病・ウンカ類・ニカメイチュウ・コブノメイガ・カメムシ類の防除時期となります。発生する病虫害の種類・時期・程度は年によって異なるため、本年の気象状況に注意して的確な防除を心掛けてください。

出穂期間際の水田周辺の畦や土手の除草は、かえってカメムシ類を本田へ追い込む恐れがあるため、出穂期の約10日前から黄熟期までは除草を控えるようにしてください。しかし、カメムシ類が大量発生した際には防除(トレボン乳剤、スタークル顆粒水溶剤、ダントツ水溶剤など)する必要があります。薬剤散布の収穫前日数には十分ご注意ください。



キュウリの黒酢炒め

～黒酢の酸味が炒めたキュウりに合う!夏らしい一品～

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

- キュウリ …………… 3本
- 粗塩 …………… 適量
- 塩 …………… 小さじ1/2
- 植物油 …………… 大さじ1/2
- ミョウガ …………… 2個
- シタケ …………… 2枚
(シメジ、マイタケ、キクラゲなどでも可)
- 鶏ひき肉 …………… 150g
- 山椒 …………… 少々

【調味料】

- 黒酢 …………… 大さじ2
- 砂糖 …………… 大さじ2
- しょうゆ …………… 大さじ1
- 山椒 …………… 少々
- 片栗粉 …………… 小さじ1

作 り 方

(1) キュウリの準備をする

- ① キュウリは洗って水気を拭き、両端を切る。ヘタ側の切り口をこすり、出てきた白い液体を洗う。
- ② まな板の上に置き、板ずりをする。サッと洗ってから、縦方向に数箇所、包丁を指して切れ目を入れ、ポリ袋に入れる。
- ③ 麺棒でたたいて、食べやすい大きさに割る。塩小さじ1/2を加えて全体になじませ、そのまま5分程度おく。

(2) 他の材料の準備をする

- ① ミョウガは十字方向の縦1/4に切る。
- ② シタケは食べやすく切る。
- ③ 鶏ひき肉に山椒を振る。
- ④ 調味料を合わせておく。

(3) 炒める

- ① ポリ袋のキュウリを軽く絞る。冷たいままの深型フライパンに入れ、植物油をかけて、全体になじませる。
- ② フタをして点火し、強めの中火で2分加熱する。ミョウガとシタケを加えてサッと混ぜる。フライパンの手前を空けて、鶏ひき肉を広げる。

- ③ ひき肉の下側が白くなったら、裏返して全体に火を通す。ひき肉をほぐして炒め、全体をサッと混ぜる。
- ④ 再びフライパンの手前を空けて調味料を注ぎ、軽くフツフツしてきたら全体を絡めて皿に盛る。お好みで山椒を振る。

お役立ちコラム♪

冷凍キュウリのかきたま汁

残ったキュウリは、輪切りにしてラップに包めば冷凍保存が可能。凍ったまま料理に使えて、便利です。



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



キュウリ

「最も低カロリーな果実」(=果実には果菜類を含む)とギネスに記されるキュウリ。そのほとんどが水分なのに、食べ応えがあっておいしい、というのが最大の魅力でしょう。時にせっかくの味わいを邪魔するのが渋味。ヘタ近くや、皮のすぐ下を走る維管束の中に存在するギ酸です。収穫後高い温度にさらすと増加しますが、調理時に上部を切ってこすりあわせたり板ずりしたりすると低減できます。スライスして10分ほど放置すると固化して渋味を感じにくくなります。



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。

農業の未来とSDGs

vol.18



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ます。

W-I-T-Hコロナ時代の活動スタイル模索 少人数グループ活動で絆を深める

部員の趣味を通して組織全体の活性化につなげようと、JA青壮年部は今年度、若手グループ活動を立ち上げました。今年度のスローガン「清水の農業は俺たちが守る〜みんなで笑おう〜」をコンセプトに、部員同士の交流の場を増やし、活発な意見交換を図る狙い。

一つのグループは7〜15人程度の

少人数で構成し、1人で複数のグループに所属することも可能。現在は軟式野球部と料理教室の2グループが活動を始めています。

軟式野球部には、青木雄基副部長を筆頭に野球経験のある部員13人が所属。5月中旬には、静岡市葵区の西ヶ谷総合運動場でJAしみず役職員会野球部と交流戦を開き、職員と



JA役職員との交流試合を行った野球部(上)と新茶を使ってスイーツ作りを楽しんだ料理教室(下)。今後は新たにゴルフ部を立ち上げ、部員加入のきっかけ作りにもつなげていく。

も交流を深めました。

料理教室は、調理師免許を持つ望月崇弘顧問が講師となり、月1回、地元農産物を使ったスイーツ作りに挑戦。5月は新茶を使ってクッキーときんつばを作り、参加した部員からは「普段料理をしないので、見聞が広がった」と好評でした。

グループ活動は少人数で輪に溶け込みやすいメリットがあり、今後はグループ数をさらに増やしていく予定。青壮年部に加わっていない生産者にも声を掛け、加入のきっかけ作りにもつなげていく考えです。

コロナ禍でも諦めない

活動の発起人である望月顧問は「コロナ禍で大きなイベントが次々と中止になり、悔しい思いをした。新しい生活様式に合わせたスタイルで活動を続け、部員同士の絆を深めたい」と意気込んでいます。

滝敏弘部長は「夏にはゴルフ部の活動がスタートする。個が注目される社会になり、部員の考え方が多様化してきた。個性を尊重し合いながら横のつながりを強化することで、青壮年部や地域活動の活力にしてほしい」と期待を寄せています。

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-40]



横砂消防組と動力式ポンプ車

1934年12月27日 資料:田中氏 山口氏(清水区横砂地区)

我

が国の消防行政は江戸時代に「火消し」という組織を作ったことが始まりといわれています。当時は纏(まとい)に鳶(とび)口などで消火しましたが、その後、手押しポンプ車加わると消火能力は格段に上がりました。とはいえ水圧が低いため、消火できる範囲は限られていました。時代を経るごとに機械化が進み、大正末期ごろには三輪車による消防車が登場するようになりました。

写真は昭和9年(1934)12月27日、横砂公会堂(現自治会館)の前で撮影されたものです。他の地区に先駆け、袖師村横砂消防組に最新式の三輪動力式ポンプ消防車(当時の表現)が導入されたことを祝った記念写真です。

横砂には明治維新の元勳・井上馨公の別邸である「長者荘」があったことから、政府の配慮により優先的に導入されたものと思われます。この消防車はエンジンで放水するため圧力が高く、ホースを5本つなげることができ、消火能力は飛躍的に高まりました。

写真には50人もの消防組員が写っています。三輪消防車となり、消火活動は速くなりましたが、消火活動の基本は消防組員の連携力でした。現在も団員が連携して地域防災に対応する基本は変わっていません。

就活中の大学生・短大生の皆さんへ /

JAが分かる! 1Day 仕事体験

実際の仕事現場の見学や先輩職員との懇談など、
職場の雰囲気や業務の内容を知っていただける機会です。



日時 8月19日(金)・23日(火)
9月2日(金)・8日(木)
いずれも 9:30～

申込期限
各開催日の
1週間前まで

会場 JAしみず本店
静岡市清水区庵原町1番地

対象 大学生・短大生(学部・学科は問いません)

募集人数 各回10人程度

内容 オリエンテーション、JAの概要説明、グループ
ワーク、先輩職員との懇談、職場見学、農家の講話

その他 応募者多数の場合、選考をさせていただきます。
選考の結果は、JAよりEメールでお知らせします。



お申し込みは
こちら

●お問い合わせ
JAしみず 総務部総務課
TEL.054-367-3201
(平日 9:00 ~ 16:00)



清水厚生病院 健康管理センター

1日人間ドックを 受けてみませんか?

検査の流れ

身体計測・血圧・視力測定

肺活量

採血

聴力検査

眼底検査

心電図

腹部超音波

胸部レントゲン

胃部レントゲン



当日のスケジュール

8:00～ 1階で受付後、各種検査

10:30～ 昼食のご用意(2階食堂)

11:00～ 医師との面談、保健師による保健指導

※昼食：お持ち帰り可 ※面談：なし可→結果と一緒に送付

ドック、健康診断は全て予約制です。お電話または直接来院にて、ご予約ください



清水厚生病院 健康管理センター

静岡市清水区庵原町578-1
TEL:054-366-3769(直通)
FAX:054-366-3407

- 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。

農業機械が狙われています!

トラックや耕運機、ホイールローダーなど、農機具が盗まれる事件が静岡市内で発生しています。防犯対策を徹底しましょう。

盗難防止 3つの対策

このほか、防犯カメラ、センサー付ライト、ブザーなど、できるだけ多くの対策をとることが有効です!



1 農機具を畑に置いて帰らない



2 エンジンの鍵は必ず抜く



3 鍵のかかる場所に保管する

理事会だより

定例理事会 5月24日(火)

議事

- JAしみず不祥事再発防止策の策定について
- 令和3年度貸借対照表、損益計算書及び注記表の内容並びに会計監査人の会計監査報告及び監事の監査報告並びに事業報告及び剰余金処分案について【通常総代会提出議案及び報告事項】
- 令和3年度決算部門別損益計算書について
- 第50回通常総代会の開催について
- 「マナー・ローンダリング及びテロ資金供与対策に関するガイドライン」との「ギャップ分析」の実施について

当JAは6月16日、第50回通常総代会を清水テルサで開催し、全6議案が承認されました。

地球環境に配慮し、本年度より「協同のみのり」冊子は総代の方に配布いたします。ホームページ(<https://www.ja-shimizu.org/>)に掲載しておりますので、そちらからご覧ください。



「ごちそうカントリー」でイチジクを紹介



番組 静岡第一テレビ「ごちそうカントリー」

放送日 7月17日(日) 11:40~

出演者 イチジク部会
杉山 正義さん



JA共済 優績表彰を受賞

JA共済連は5月19日、東京都内で2021年度JA共済優績組合表彰式を開き、当JAは新契約優績表彰(総合)、重点施策表彰を受賞しました。同年度の事業推進で特に優れた業績を収めた延べ367JAを表彰したもので、受賞JAの代表者らが参加しました。

また、JA共済連静岡は5月27日に県優績スマイルサポーター表彰式、6月9日に県優績ライフアドバイザー表彰式を静岡市内で開き、当JAからそれぞれ2人が表彰されました。

令和3年度 JA共済優績組合表彰式



▲優績組合表彰式に出席した柴田篤郎組合長(右)と井川豊久共済部長

▼左:スマイルサポーター県表彰を受けた牧田大輔担当(左)と望月聖子担当
▼右:ライフアドバイザー県表彰を受けた芹澤秀樹LA(左)と栗原康樹LA



編・集・後・記

先日、水で出した最高級茶「高嶺の香(はな)」を頂く機会があった。1時間かけて出したお茶は、ほんの少し。凝縮されたうま味は格別である。“地域の誇り”をこらして頂くと有り難みはひとしお。両河内の方々の思いを感じながら味わえる。(伊藤)

生で食べるイメージが強いキュウリですが、今月紹介した「キュウリの黒酢炒め」はお酢がいいあんばいで、ご飯にもおつまみにもピッタリ。蒸し暑くなると酸味がおおいしく感じられ、お酢を使った炒め物にハマっています。(杉山さ)

十数年ぶりに歯医者へ歯の検診に行きました。クリーニングしてもらったと歯茎が健康的になったように見えた。奥歯の1本が軽い虫歯との診断もあり、定期的に検診に行った方が良さそうだと感じた。(見宮)

毎年6月になると梅シロップを作る。2017年から始めて今年で6年目。毎年、横着して分量を量らずに作るので、おいしくできた年と同じように作れない。今年は成功しますようにと願いながら、今日もピンをかきまわす。(村岡)

広報課では50周年史の編集作業が佳境を迎えている。半世紀を振り返りながらの作業は根気がいる。当農協発足時にタイムスリップしながら作業を進めている。我が年齢と仕事を再認識するため、まずは酒の力を借りる必要がある。(杉山滋)

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。



梅ヶ谷地区を流れる梅ヶ谷大沢の上流部に自然豊かなふれあいの里があります。真っ赤な「天神橋」を渡り、階段を下りると、自由に川へ入ることができます。流れは穏やかで、川の中には大小の岩が点在し、カニや魚などを見つけることができます。休日は家族連れで賑わうほど、水遊びにぴったりの場所です。

敷地内には、今となっては珍しい水車があります。遊具はありませんが、春は花見、夏は水遊び、秋は紅葉狩りと四季折々の景色を楽しむことができます。

地元ボランティアグループが年に数回お祭りを開催しており、地元住民などの交流の場にもなっています。

概要

所在地：静岡市清水区
梅ヶ谷

駐車場：有
トイレ：有

アクセス

JA高部支店から車で約10分
(約2.8Km)



ふれあいの里のシンボルになっている水車小屋



ふれあいの里



高部中央こども園

清水押切北公園

JAしみず高部支店

静岡市立清水
高部小学校

東名高速道路