

もっと清水が好きになる。

しみの風

2022

4

No.582



特集

清水のお茶が おいしいワケ

あかびさまで50周年
5th
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

鈴木 照美(62) 茶生産者

すずき てるみ/150aの園地で茶を主体にワサビも栽培する。
「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2021で審査員特別賞に選ばれた。



■ コンテストで受賞した茶「駿の鶴」パッケージの折り鶴は手作り。籠に入っているのが茶の実生

山あいに残る実生在来茶みしょう

興津川上流の静岡市清水区両河内地域は茶の名産地として全国に知られている。霧が立ち込める山々に囲まれた場所で鈴木さんは「清照由苑(せいしょうゆえん)」を経営している。

100年余り続く茶農家に生まれた鈴木さんが就農したきっかけは、15年前に他界した夫の遺品だった。遺品の整理をする中でJA職員だった夫の茶への強い想いに触れ、一念発起し、娘とともに両親から茶業を受け継いだ。

「先祖が大事にしてきたこの茶園を守っていくことと、自然と共存し、生活をしている農家の大切さを、多くの人に伝えていきたい」という思いで茶と向き合ってきた。

茶の文化や歴史の魅力を、 体験を通じて広めていきたい

2021年に行われた「ふじのくに
山のお茶100選」銘茶コンテストで、
実生在来茶を使用した「駿の鶴」は、審
査員特別賞に選ばれた。

「審査員特別賞は、家族や手伝って
くれたみんなで取った賞なんです」

と鈴木さんは話す。一般的に茶は、挿し
木から育てる。実生在来茶は実生（タ
ネ）から育てるため、地中深くに根が伸
び、自然の風味豊かな茶となる。「母が
子どもの頃に植え、80年間守り続けた
実生在来茶に光を当てたい」との思い
でコンテストに応募し、見事栄冠に輝
いた。

人が集まる茶どころを 目指して

両河内の自然と茶を多くの人に感
じてもらおうと、抹茶も作り始めた。
使用する茶の品種は、ミルクのよう
な香りが気に入る「かなやみどり」に
した。しかし、当初はクリーミーな泡
立ちにならず試行錯誤した。そこで
京都に出向き、抹茶について学んだ。
和菓子の制作方法も学び、自宅横に
ある馬小屋だった建物を茶室に改装
して、おもてなしの準備を整えた。遠
方から来た人たちからも自然の空気
や茶の文化の雰囲気に触れられると
好評だ。



■ 製茶過程で出る茶の粉などを集めて染めたストール

茶がつなぐ、人の心

茶の魅力を伝えようと工夫を凝ら
す鈴木さんは、手軽な飲み方の提案や、
山の自然を感じられる茶畑の見学、茶
葉を使った染め物体験などを行って
いる。「商品の梱包は、今は亡き娘が残し
てくれたデザインを元に、オリジナルに
こだわって制作しています。家族のお茶へ
の想いは永遠に生きています」と話
してくれた。

「自然と共存しながら、丹精込めてお
茶を作る農家の心や、人々の思い、歴史
を多くの人に知ってほしい」と、最も日
本らしさを感じるものの一つである茶
の普及に鈴木さんは奮闘している。

CONTENTS

ほりの風

2022
4
No.582



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

2 Glowing Face
鈴木 照美さん

4 特集 /
清水のお茶が
おいしいワケ

8 TOPICS

10 育ててみよう家庭菜園
～カボチャ～

12 営農ワンポイント
～5月編～

15 遠山由美のこだわりレシピ
～新タマネギとウドのみそ炒め～

16 農業の未来とSDGs
～乃木坂46と一緒に「国消国産」を学ぼう!～

17 アーカイブしみず
～長者荘と横砂消防組～

18 Information

20 ちょっと一息*リフレッシュ!
～いはらふれあい公園～



右から瀬戸一盛さん(55) 美抄子さん(50)
(静岡市清水区駒越中)

エダマメ専業で、40aのハウスで周年栽
培。年4回収穫を行う。妻の美抄子さんが
出荷調整作業をサポートしている。温度
管理・水分管理に注意しながら、毎日よ
いエダマメ作りを追求している。

今月の表紙

清水のお茶がおいしいワケ

少しずつ春めいてくると、新茶の季節はもう間近。
毎年4月中下旬には、静岡市茶市場の取引が始まり、
今年の新茶が出回ります。
今号では、清水のお茶を特集します。

「山のお茶」の良さを引き出す「浅蒸し茶」へのこだわり

清水区の茶畑の多くは、急峻な山あいには広がり、立ち込める山霧が育む繊細な茶葉に適した「浅蒸し茶」生産が主流です。

「浅蒸し茶」は、爽やかな香りと、上品なうま味が特長で、当JAでは、その特長を最大限引き出すお茶づくりに力を入れてきました。

ピンツと伸びた針のような形状のお茶は、良いお茶ができた証で、高度な製茶技術を伝承してきた清水ならではのこだわりの形です。



芽重型茶園の推奨

JAしみずでは10年ほど前から、清水のお茶のブランド化と品質改善策として、よりうま味の強い「芽重型（がじゅうがた）茶」栽培を導入しました。当時、清水のお茶は、形は良いものの香味が弱く、合組み異なる特徴の茶葉を組み合わせることのブレンド用として使われることがほとんどでした。

そこで、山間地の強みを生かした品質本意の茶生産を目指すために茶樹の仕立てを芽重型にし、充実した芽を付ける栽培の推奨を行いました。

また、芽重型の茶をJAの仕上茶原料として活用し、おいしい「清水のお茶」を広めることにつなげています。昨今の茶業情勢の中でも、明確な品質差と単価差が表れています。

新芽に養分を集中させる

樹は切ったところから芽が2本に分かれて伸びていくので、枝を切ることで枝の本数が増えていきます。枝をたくさん切って芽を増やすように仕立てた栽培方法が「芽数型栽培」。

一方、なるべく枝を切らずに育てるのが「芽重型栽培」。枝の本数が少

清水の目指す「芽重型茶園」栽培管理手順

【1年目】茶樹に樹勢(力)を付けさせる

一番茶を摘採後、遅れ芽が出揃った頃に整枝を行い、その後ハサミを入れずに秋まで施肥・防除管理をしっかりと行い、健全に地上部と地下部を成長させる。

【2年目】中切更新で力ある太い母枝へ

出来る限り低い位置で中切り更新する。秋まで健全に枝葉を伸ばし、力ある太い母枝の土台をつくる。

【3年目】茶樹改善を実感

一番茶・二番茶をしっかりと一節以上残し摘採。二番茶後は秋整枝までハサミを入れない。

【4年目以降】

継続して3年目と同様の管理を行い、必要に応じて一番茶後に中切り更新を行う。



●芽重型栽培の茶園

ないと1本1本の枝が太くなり、大きな新芽が付きます。枝が太く葉の数が少ないということは、その分1枚の葉にたくさんの養分が蓄えら

れるため、うま味の強いお茶になります。

「芽重型茶園」を作るには、右記の手順を踏んで樹体改善を行います。そして、毎年JA茶担当職員が取り組み茶園を審査し「芽重型茶園」の認定をしていきます。

審査基準として、年間成長量(前年秋整枝位置〜本年秋整枝位置の長さ)が15センチ以上あり、大きな葉、太い枝が揃い、力強い茶樹であることを確認します。

病害虫等で園相の良くない茶園は認定されません。

清水のお茶がおいしいのは 人の気持ちと手が かけられているから

唯一無二の清水のブランド茶。ほんのりと天然で香る桜葉の香りが最大の特徴。飲んでいただく方の幸せを願い、丹精して作られています。

うま味を凝縮する「芽重型栽培」で育てた茶葉を使用。元気な茶樹から作ったこのお茶は浅蒸し茶と中蒸し茶をブレンドし、お茶の味がしっかりと味わえます。



清水のお茶
100g 1,080円(税込)



幸せのお茶 まちこ 80g 1,080円(税込)
40g 540円(税込)

清水産茶葉を100%使用した本格派緑茶ドリンク。急須で入れたような味を目指したボトル缶です。



清水のお茶
ボトル缶
400g缶×24本
2,700円(税込)

鎌倉時代から続く茶栽培

清水のお茶の歴史は、鎌倉時代までさかのぼります。日本にお茶を広め「茶祖」とも称される栄西禅師が中国から持ち帰ったお茶の種を明恵上人が譲り受け、全国に栽培を広めました。

そのうちの1カ所が「駿河の清見（現在の興津地域付近）」という記録があります。江戸時代には、東海道の宿場町であったため、「清見のお茶」が名物になったと伝わります。

明治時代になり、1906年に清水港から直接海外にお茶が輸出されるようになると、清水を含む県内の茶産地では急速に生産が拡大されました。技術開発にも力を注ぎ、製茶機械も改良されて技術、品質、量ともにそろった茶産地へと発展していきま

した。
生産量は、昭和50年（1975）代にピークを迎え、当JAのデータでは、最高65億円の販売額が記録されています。

時代が求める先へ

山のお茶は、昼夜の寒暖差が激しく、川霧などが日光を遮る天然被覆の条件となり、お茶のうま味となる「アミノ酸」の豊富な葉が育ちます。



●若手茶農家のグループ「清水茶茗協会」

このような産地風土による「香り」や「うま味」の強さが清水のお茶の特徴です。さらに蒸し時間にこだわって、ごく短時間で蒸すことで香りを損なわず、最大限に特徴を引き立たせ、まろやかで香り高く、澄んだ色合いの「清水のお茶」が生まれます。
しかし、近年はリーフ茶の消費量が減少し、これまでの歴史や環境に頼っているだけでは、茶業の発展は見込めないのが現実。そこでJAでは、時代が求めるニーズに沿った商品の販売、若手の茶農家育成にも力を入れてきました。

やわらかな甘みと
やさしい香りの
清水産国産紅茶。



清水の紅茶

50g 500円(税込)

ワンコインで手軽に
楽しめるティーパッ
グシリーズ。煎茶・ほ
うじ茶・フレーパー
ティなど、その日の
気分です楽しめます。

バラエティーライフ

煎茶・ほのみ紅茶・ほうじ茶・
ゆずきぶん・ももきぶん 各 500円(税込)



厳選した清水の茶葉
と国産白桃をブレンド
したフレーパー
ティ。甘い香りの白桃
の風味と緑茶の味わ
いが楽しめます。

**国産白桃入煎茶
ももきぶん**

ティーバッグ5g×12個
850円(税込)



厳選した清水の茶葉と
国産ユズをブレンドし
たフレーパーティ。香
りの良い爽やかなユズ
の風味と緑茶の味わい
が楽しめます。

**国産柚子入煎茶
ゆずきぶん**

ティーバッグ3g×17個
650円(税込)

現在、日本で栽培される茶の約80%が「やぶきた」です。育てやすく品質も良い「やぶきた」の登場で茶の品質、収量が大きく向上し、茶業の安定化が図られました。同一品種に集中したことで新茶の摘み取り時期が短期間に集中し、労働力の確保やお茶の味やバリエーションなどの特徴が出しにくい問題も発生しました。

そのような中、清水らしいお茶を求める動きから生まれた先駆けが天然の桜葉の香りがほのかに立ち上がる「幸せのお茶まちこ」。

茶農家、お茶小売り店等で構成された「清水みんなのお茶を創る会」を中心に「産地資源発掘大作戦」を実行。類似希なる香氣とうま味を持ったお茶にみんなが惚れ込み、商品化された「まちこ」は、今年誕生20周年を迎えます。

その他にもそれぞれのお茶の香り、味の違い、飲む季節、目的、シチュエーションなどによって、その時一番適したお茶を選ぶように、JAではさまざまなお茶を商品化してきました。

山々が萌黄色に輝く季節はもう間近。時代は移ろいでも、鎌倉時代から清水に息づくお茶の香りと味わいは、私たちの心や体をホッとさせてくれるはず。

新茶フェスタ

5/1(日)～5/5(木)

新緑の香りと滋養がたっぷりの新茶が勢ぞろい。ぜひお立ち寄りください。

四季菜Gelato&caféきらり

静岡市清水区北脇250-1 TEL 0120-322-064
営業 10:00～17:00 定休日 火曜日(祝日営業)



しみずみらい応援団

あしなが育英会へ406万円を寄付

当JAは3月2日、農産物の売り上げの一部を(一財)あしなが育英会へ寄付する取り組み「しみずみらい応援団」の寄付金贈呈式を東京都内で行いました。

今年度の寄付金額は406万8,519円。柴田篤郎組合長と応援団長を務める静岡市清水区出身の落語家・春風亭昇太師匠が玉井義臣会長に目録を手渡しました。

柴田組合長は「持続可能な農業、地域、人材育成のすべてに繋がるSDGsの活動」と話し、玉井会長は「このような応援団が付いている学生たちは幸せです」と感謝しました。スタートした2019年度からの累計額は、1,100万円を超えました。



▲ 玉井会長(右)に目録を手渡す春風亭昇太師匠(中央)と柴田組合長

県中晩生柑橘品評会

澤野さん、田島さん、渡辺さん受賞

第42回県中晩生柑橘品評会が2月16日に県農業会館で開かれ、最高位の農水省関東農政局長賞にはポンカンを出品した澤野郁夫さん(袖師地域)が輝きました。また、「はるみの部」優秀賞(静岡県知事賞)に田島久資さん(高部地域)、「不知火の部」優秀賞(静岡県経済産業部長賞)に渡辺桂司さん(庵原地域)が選ばれました。

品評会には甘夏60点、「不知火」38点、「はるみ」69点、ポンカン51点が出品され、県や市場の担当者、消費者代表ら16人が形状などの外観と糖度、酸度や食味を審査しました(ポンカンの審査は1月に実施)。



▲ 中晩柑の傷や形状など外観を審査する審査員

地域の味を子どもたちへ受け継ぐ

女性部のレシピが給食に登場

静岡市教育委員会が企画する「わくわく給食応援団プロジェクト」の献立に女性部蒲原支部考案のレシピ「蒲原風なます」が取り上げられました。同プロジェクトでは、給食を通じて地域に愛着と誇りを持ってもらえるよう、郷土料理を年6回程度提供しています。

蒲原地域は、すしや煮物などの「甘みが強い」ことが特徴で、豆腐とみそを加えた白あえ風のなますは、清水区内でも同地域でのみ作られています。当JA女性部が昨年発行したレシピ集「おいしいレシピ」に掲載したことから、今回の企画につながりました。



▲ 給食に「蒲原風なます」が提供された由比小学校

尾羽の牧田氏が庵原支店に寄贈

報徳の教え伝える漢詩を展示

当JAの監事・理事を歴任した清水区尾羽の牧田省太郎さんから、かつての庵原村の生活を懐古した漢詩(律詩)「庵原村懐古」が寄贈され、庵原支店のロビーに展示しています。

漢詩は、牧田さんが旧庵原農協の監事を務めていた昭和45年(1970)当時に書かれたもの。「山瘦家貧…報徳精神慕古賢」と、地域の先人たちが報徳の教えを糧に、貧しかった庵原地域を豊かな地域へ導いた様子を表現しています。

来店客や支店職員は、漢詩に添えられた説明を読みながら、先人たちの労苦を回顧していました。



▲ 庵原支店ロビーに飾られた漢詩を見つめる支店職員

静岡県女性部発表大会 袖師支部鈴木さんが出場

JA静岡女性協議会は2月22日、駿河区のグランシップで、第65回県JA女性部発表大会を、ウェブを併用して開きました。各地区から選ばれた5人が発表し、当JAからは活動事例の部に袖師支部の鈴木信枝さんが出場し、優秀賞を受賞しました。

鈴木さんは「つなげよう・ずっと・いつまでも」と題し、女性部活動を多くの人に知ってもらうため、地域住民や職員にも参加を呼びかけ、川柳大会を開いたり、支店ロビーに活動の様子を展示したことを発表。「いろいろな世代や仲間とのパートナーシップを大切に、女性部活動を次世代につなげたい」と話しました。



▲ グランシップで発表する鈴木さん

生鮮食品や日用品を販売 ふれっぴーの移動スーパーが開店

「産直プラザふれっぴー」を運営するジェイエイしみずサービスは、3月15日から軽トラックに生鮮食品や日用品などを載せて地域を回る移動スーパーマーケットを始めました。

移動スーパーは、近くにスーパーなどがなく買い物ににくい高齢者のために、山間部からスタート。当初は小島・両河内地域を週2回、3コースで巡回し、順次、市街地にもエリアを広げていく予定です。

車体デザインを当JA職員が担当し、14日には、関係者が本店駐車場で納車式を行いました。



▲ 軽トラックで地域を回る移動スーパー

女性部袖師支部 折り紙持ち寄りひな祭り楽しむ

JA女性部袖師支部は、桃の節句に合わせた3月上旬、「折り紙deひな祭り」を袖師支店のロビーで開きました。『家の光』を参考に、部員が和紙の折り紙で作ったひな人形を支店に持ち寄り、ロビーの壁面へ飾り付けて展示しました。

和紙の柔らかな色と風合いが桃の節句らしい温かな雰囲気を出し、部員たちは自分の折ったひな人形の出来栄を確認していました。

また、併せてつるしびなとひな人形も飾られ、来店客の目を楽しませていました。



▲ 店内に飾った和紙のひな人形を眺める部員たち

女性部本部役員がサツマイモ加工 紅はるかで干し芋とドーナツ作り

JA女性部は2月24日、昨年11月に収穫したサツマイモを使って、高部支店調理室で干し芋とサツマイモのドーナツ作りを楽しみました。

本部役員ら5人が「紅はるか」約30kgを大きな鍋でゆで上げ、皮をむいて薄くスライスしてから支部長などに配布。各自、5日ほど天日で干して、干し芋を完成させました。

貯蔵したサツマイモは甘みが増しておいしく、さらに天日干しによって栄養価が高くなる干し芋は好評でした。



▲ 干し芋をスライスする女性部役員

カボチャを育てる

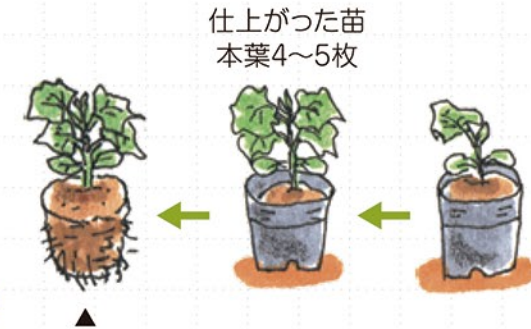
室内での長期保存ができ、風邪にも強くなる栄養豊かな野菜です。果菜類では最も低温に耐え、夜温が7~8℃以上あれば生育します。また土壌病害にも強く、連作も可能で育てやすい野菜です。ただし、茎葉に発生する病害には弱く、多湿地では多発することもあるので、畑の排水をよくして栽培します。



育ててみよう♪

家庭菜園

育てる本数が少なければ、購入の方が手軽だよ!



抜いてみて、根が全体に伸びわたり、くすねにくくなった状態がよい。



覆土の厚さは1cmぐらいにし、手のひらで上から軽くおさえる。



排水の悪い畑では高めにする

15cm~20cm

90cm

①事前に堆肥と苦土石灰を入れて、よく耕しておく。

②完熟堆肥とほう素入り粒状固形肥料080を入れる。

うねの中心から隣のうねの中心までの間隔

ほう素入り粒状固形肥料080

15cm

20cm

240cm

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	施肥量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	300g
	完熟堆肥	3kg
	ほう素入り粒状固形肥料080	150g/1回
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	120g/1回
		⑤追肥の項参照

グリーンセンターおススメ! アイテム

春植え野菜苗 続々入荷します!

気温が上がってくると、そろそろ夏野菜の植え付けシーズンです。グリーンセンターでは、4月5日からナス・トマト・ピーマン等の苗が店頭並びます。病気に強く、育てやすい接ぎ木苗もご用意しております。



グリーンセンター

天野 涼太

■ 商品については...



グリーンセンター
054-367-2112

ホットキャップ栽培

植えつけ直後の保温とウリバエ、アブラムシなど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

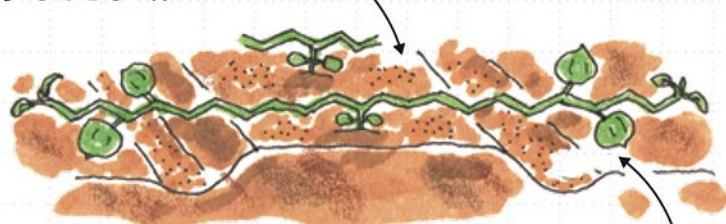


株のまわりにたっぷりとかん水する。



《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ほう素入り粒状固形肥料080を少しばらまく。



《第1回》
つるの長さ50~60cmのとき、ほう素入り粒状固形肥料080をうねの両側に施して軽く土寄せする。

5 追肥

本葉4~5枚で摘芯し、勢いのよい子づる2本を伸ばす。



〔成功のポイント〕
つるを振り分けて、隣の株と混み合わないよう配置する。風で振り回されないように竹の棒などをさして留めておくとうい。

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、果皮につめを立てに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う。

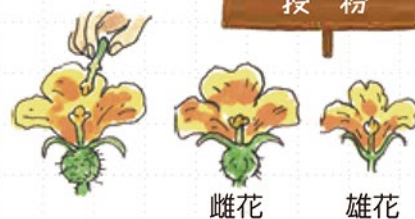


7 収穫

開花日を書いたラベルをつける。竹棒の先にもつけておけば見つけやすい。



6 授粉



雌花の柱頭に花粉を軽くなすりつける。早朝遅くとも8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。

■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
アブラムシ類	モスピラン粒剤	1g/株	は種時	1回
ウリハムシ	トレボン乳剤	1,000倍	前日	3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。

茶

山間地では一番茶の生産が最盛期を迎えます。
5月に入ると夜温が高くなり、芽の生育速度が早まりますので、みる芽からスタートをし、盛期に刈り遅れて品質低下を起こさないようご注意ください。

また、一番茶バン茶生産や二番茶生産は、茶況および需要を確認し、茶工場と連携して生産しましょう。
一番茶後の茶園管理は、下記を参考にしてください。

■一番茶摘採後のならし

一番茶後の整枝は、遅れ芽が出そろった時期(一番茶摘採後10~14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30~50cm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(表①)

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。

■施肥(表②)

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。
一番茶後に更新する茶園では、更新前に肥料を施すことで肥効が上がり再生芽の生育が良くなります。

■茶の品質改善に芽重型茶園づくりを!

良質なお茶づくりのため、また、病害虫や気象災害に強い茶樹をつくるためには、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活かし、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仕上茶事業において積極的に取り入れられており、昨今の茶業情勢の中にあって、明確な品質差と単価差が表れています。

■芽重型茶園(原点回帰の茶樹)づくりの手順

- 1年目 ~茶樹に樹勢を付けさせる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、地下部を充実させる。
- 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、力ある太い母枝がそろった茶樹に変身させる。
- 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。

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	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
	チャトゲコナジラム 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

その他病害虫

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数	対象効果
5月下旬	クワシロカイガラムシ	アブロードエースフロアブル	1,000倍	14日	2回	若令幼虫

* クワシロカイガラムシの防除は、茶の幹に薬剤を掛ける必要があるため、アーチ型噴口やつっこみ式噴口を使用してください。また、一番茶後に中切り更新を行った茶園に集中して防除することが有効です。

表② 施肥

施肥名	施用時期	コース名	肥料名	10aあたりの施用量
二茶肥	一番茶摘採後	基本	硫安(細粒)	3袋
		こだわり茶園	クドチッソ	3袋
		省力ロング	-	-

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	アクタラ顆粒水溶剤	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 (ハイワード)	5月下旬	クワシロカイガラムシ	スプラサイド水和剤*3	1,500倍	60日-3回
			または、モスピラン顆粒水溶剤	2,000倍	前日-3回
		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
イチジク	5月*4 (新梢伸長期)	疫病	クレフノン	200倍	-
			Zボルドー	1,000倍	
			クレフノン	200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*5	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」をあらわす。
*2 薬害を生じるおそれがあるため過度の連用は避け、十分注意する。受粉後は受粉結果を確認した後に散布する。
*3 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。
*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 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「ダダンSG水溶剤1,500倍(45日-4回)」を散布、または「ガットサイドS1.5倍(45日-2回)」を散布または塗布する。

■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、雨による感染を防ぐことが重要です。梅雨入り前までに散布を終了しましょう。

表①を参考に防除を実施してください。

■管理作業 樹勢を維持するため、表②を参考に夏肥を施用してください。

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 ※2,※3,※4	3分咲き	灰色かび病	パレード15フロアブル	3,000倍	7日-2回	×
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	3,000倍	14日-3回	○
		灰色かび病	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 ※5,※6	5月上旬	かいよう病	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	パレード15フロアブル	3,000倍	7日-2回	×
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	3,000倍	14日-3回	○
		灰色かび病	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」をあらわす。

※2 茶園隣接園では、落弁期にナリアWDG 2,000倍(14日-3回)を散布する。

※3 そうか病多発園では、パレード15フロアブルを2,000倍で散布する。

※4 昨年カツムリ類が多発した園地では、ナメクレーン3(みかんのみ)を作物にふれないよう園内に設置する。

※5 昨年かいよう病が多発した園地では、5月下旬にアピオンE 1,000倍加用ICボルドー66D 100倍を散布する。

※6 中晩柑のうち、落弁期の灰色かび病防除は清見、はるみのみ。茶園隣接園では落弁期にナリアWDG 2,000倍(14日-3回)を散布する。

～青島・中晩柑注意点～

- ・茶園隣接園では3分咲き期にフロンサイドSC 2,000倍(30日-1回)を散布する。
- ・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。

表② 施肥基準(柑橘)

施用時期	施用品目	肥料名	10aあたりの施用量
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
5月下旬	早生温州		3袋
	青島温州		7袋

落 葉 果 樹

■管理作業

摘蕾、摘果は良質な果実を生産するために欠かせない作業です。摘果は、生理落果が落ち着いた頃から実施してください。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。

■病害虫防除 表④を参考に防除を実施してください。

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	上向きの蕾	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つの蕾の内、両側の蕾(側花)	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	

■スリップスの発生について

スリップスは、3月から温度の上昇とともに発生数が増加し、4月以降急増、5～6月に最も発生が多くなります。初発の出方として、出入口・側窓など施設開口付近の株で

発生が見られます。成虫は、蕾が割れ、花卉が見え始めたところから蕾内部に侵入します。そのため、花卉の先端部が食害され、出荷時の開花状態では、花卉の上縁部が褐変します。

■対策・防除

施設内や施設周辺の除草をし、発生源を断つように努め、施設への侵入を防ぐため、施設開口部に1mm目合い以下の防虫ネットを設置しましょう。また、青色の粘着トラップを施設開口部付近の株上に設置し、定期的にスリップスの誘殺数を確認してください。

一度多発してしまうと、密度の回復が早く薬剤散布の効果が上がりにくいので、初期発生に注意し、低密度の時から防除を開始しましょう。多発してしまった場合は発生源を徹底的に除去するとともに、成虫に対する殺虫活性が高い剤と、幼虫・卵に対する殺虫活性が高い剤を3～5日間隔で交互に散布しましょう。

イ チ ゴ

■本圃管理

手ずれや傷みが目立ってきます。収穫やパ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、カルハードやカルプラスなどカルシウム剤の葉面散布(500倍10日お

き)を行いましょう。育苗管理と作業が重なりますが、長期収穫を目指しましょう。

■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、病気が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)。

■病虫害防除

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。ただし雨天日の葉かき・ランナー摘除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ニ類は発見が遅れると1～2カ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 稻

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。

■催芽

27～29℃で1～2日間加温し、芽の長さは1mm程度までとし、伸びすぎないようにします。30℃を過ぎると、もみ

枯れ細菌病、苗立枯細菌病が発生しやすくなるため、温度管理には十分注意しましょう。

■は種

育苗箱に粒状ばーまっと3号を入れたら、根上がり防止のために十分かん水します。は種量は1箱当たりあいちのかおりは160g、その他品種(こしひかり、きぬむすめ、キヌヒカリ、にこまる等)は150gで均一にまきます。は種後は

再度かん水し、粉がきれいに隠れるように培土で均一に覆土します。覆土後のかん水は、発芽障害の原因となるため行いません。

■発芽～硬化

温度を27～29℃に保ち、箱積みの場合は途中で上下の育苗箱を入れ替えます。は種2日後の出芽長が0.8～1cm程になった時、昼間25℃、夜間20℃を目安に日陰で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12cm、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。

箱処理剤は、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が必要な方は、JAの営農窓口までお問い合わせください。



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・ツ教えます戸



スマホで動画もチェック!



新タマネギとウドのみそ炒め

～シャキシャキの春野菜を甘辛の中華だれに絡めて～

材 料

2 人 分

新タマネギ …………… 2個(400g)
ウド(軟白栽培) …… 1/2本(80g)
絹サヤエンドウ …………… 20枚
植物油 …………… 大さじ1/2
豚バラ肉うす切り …………… 3枚
塩 …………… 少々

【肉の下味】

塩 …………… 小さじ1
砂糖 …………… 小さじ1
酒 …………… 大さじ1

【調味料】

ニンニクすりおろし …… 小さじ1
甜麺醤 …………… 大さじ1
オイスターソース …… 大さじ1
しょうゆ …………… 大さじ1
砂糖 …………… 大さじ1
酒 …………… 大さじ1
片栗粉 …………… 小さじ1
シナモン …………… 少々
五香粉(あれば) …… 少々

作 り 方

(1) 新タマネギの準備をする

新タマネギは3cm×3cm程度の色紙切りにする。

(2) 他の材料の準備をする

- ① ウドは硬く変色した切り口を薄く切り取ってから、皮(うぶ毛もそのまま)ごと、タマネギと同程度の大きさのそぎ切りにする。
- ② 絹サヤエンドウは筋をとる。
- ③ 豚バラ肉は3cm程度の長さに切り、塩、砂糖、酒をもみ込んでから、沸騰直前の湯でサッとゆでる。ザルにあげ、乾かないように「落としラップ」をしておく。
- ④ 調味料を合わせておく。

(3) 炒める

- ① 冷たいままの深型フライパンに新タマネギを入れ、植物油をかけて塩少々を全体になじませる。
- ② フタをしてから点火し、強めの中火で1分加熱する。ウドを加えてサッと混ぜ、再びフタをし、2分加熱する。
- ③ 絹サヤエンドウ、豚肉を加えてサッと混ぜる。
- ④ フライパンの底の一部を空けて調味料を入れ、フツフツしたら全体に絡めて皿に盛る。

お役立ちコラム

タマネギの辛みを抜く! 3つの方法

1 油でコーティングする

スライスしながら油を入れたボウルに落とす。断面をすぐに油でコーティングし、辛み成分ができるのを防ぐ。

2 空気にさらしておく

切ったタマネギを重ねないように広げ、辛み成分を揮発させる。15分以上置くと良い。

3 砂糖でもみ、サッと洗う

切ったタマネギを砂糖でもんで、サッと水で洗う。塩より粒子が荒いためより細胞を傷付けやすく、砂糖の浸透力で辛み成分が抜けやすくなる。また、砂糖のマスキング効果もある。

辛みの原因である香気成分「硫化アリル」は、切ったりすりおろしたりして細胞が壊れ、空気に触れると作られます。揮発性が高く水に溶けやすいため、この性質を利用して辛みをとります。

2、3の方法では、輪切りのように繊維に対して垂直に切るとより効果的。多くの細胞が破壊され、辛み成分が抜けやすくなります。

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



新タマネギ

「必須ではないものの、摂取することで健康増進が期待できる成分＝機能性成分」は「色/香り/アク」として野菜類に含まれます。タマネギの硫化アリル類には血栓予防、血流改善、ビタミンB1の有効性向上、一部のがんの予防、と信頼度の高いものから研究のものまでさまざまなパワーが。「たくさん摂りたくなる」ところですが、まだその適正量は不明です。「おいしさ」もまた「食の大切な機能」。「健康」と「おいしさ」のバランスを心掛けましょう。

農業の未来とSDGs

vol.16

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。
JA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。

乃木坂46と一緒に「国消国産」を学ぼう!

特設WEBサイト



全国農業協同組合中央会（JA全中）は「国民が消費する食料は、できるだけその国で生産する」という独自のキーメッセージ「国消国産」という言葉を活用し、その意義や重要性の理解促進に取り組んでいます。

若年層に人気のある乃木坂46のメンバーと連携し、国内農業が抱える諸課題や農業の魅力に関するクイズ、YouTube動画「乃木坂46と一緒に国消国産を学ぼう!」などを発信する特設サイトを設けています。

なぜ「国消国産」なの?

世界規模で新型コロナウイルスの感染が拡大した2020年。マスクの需要が急激に増加しましたが、その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時、深刻なマスク不足に陥りました。

もしそれが食料だったら、どうなってしまうのでしょうか?

コロナ禍では、いくつかの国が食料の輸出を制限しました。幸い日本は、それらの国から多くの輸入をしていなかっただけで影響は出ませんでした。しかし、何らかの問題が発生したとき、食料の輸出入が滞る恐れがあるということなのです。

全ての食料を国内で生産することは現実的ではありませんが、国民が必要として消費する食料はできるだけその国で生産する「国消国産」は、多くの人に知っていただきたい考え方です。

また、輸入は途上国の食料を奪う可能性があり、間接的に飢餓を生み出すことにつながりかねません。「国消国産」の考え方やそれに基づく取り組みは、持続可能な開発目標(SDGs)の達成にもつながるものです。

日本の現在の食料自給率はカロリーベースで37%と、過去最低の水準になっています。こうした中で、農業生産基盤の弱体化、日本を含む世



乃木坂46が「国消国産」を推すJAグループ特設WEBサイト

界規模での災害発生、世界の人口増加による需給ひっ迫など、食を取り巻くリスクは年々高まっています。また、一度荒れてしまった農地から再び農作物を収穫するには、あらためて、土づくりや水の管理、病害虫対策などを行う必要があります。

JAグループは、こうした実態や考え方を発信し、食料を生み出す農業・農村などを支えたいと思う人が一人でも多く増えることを願っています。

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-38]



長者荘と横砂消防組

昭和3年11月10日 資料: 柿沼 守氏(清水区横砂東町)

消

防団については、2021年8月号で柏尾消防団を紹介しましたが、今号は横砂の消防組(現静岡市消防団清水第14分団)を紹介します。

写真は、昭和3年(1928)11月10日に明治維新の元勲・井上馨公の長男・井上勝之助侯爵の邸宅である長者荘(井上馨公が晩年、興津に別荘を建て長者荘と名付けた)で写されたものです。井上侯爵は当時、式部長官(天皇陛下の家庭教師)という要職に就いていました。

昭和天皇はこの年に即位し、皇居で即位式が執り行われました。井上侯爵も式典に出席する予定でしたが、病氣療養中のため長者荘の邸内に袖師や興津の有志を大勢招き、天皇の即位を祝いました。

前列に座っているのは消防団員で、法被の衿には「横砂消防組」と書いてあります。団員たちは邸内の警備などに携わったと思われる。中央の「萬歳」と書かれた旗の左下にいるのが井上勝之助侯爵で1人おいて左側が伊藤博文初代総理大臣の孫である伊藤博精侯爵議員です。

残念ながら、広大な長者荘は空襲に遭い焼失しました。戦後は開発が進み住宅街になりましたが、敷地内の一角には静岡市埋蔵文化財センターがあり井上公にまつわる資料が展示されています。

JA静岡青壮年連盟 記念フォトコンテスト 盟友部門 最優秀賞



静岡県内の若手生産者組織「JA静岡青壮年連盟」が開いたフォトコンテストで、当JA青壮年部が応募した作品「清水背負って祭りだ ワッショイ!」が盟友部門の最優秀賞に輝きました。

コンテストは、同連盟が創立70周年記念事業として昨年11月から今年2月上旬まで実施。県内15のJA青壮年部が応募し、同連盟のInstagram (@nouseiren)で、最も多くの「いいね」を獲得しました。



最優秀賞を受賞した作品「清水背負って祭りだ ワッショイ!」

清水の町を描き続けた画家 大川画伯の作品を JA本店に展示

静岡市清水区に在住していた画家、故・大川晴広氏が清水の町に残されている農村風景、忘れ去ることのできない心の風景を描いた水彩画を本店4階に展示しました。

展示作品は2003～2007年に製作したJAカレンダー「農のある風景」のために描きおろしていただいたもので「羽衣の松・薪能」「清水港より富士を眺む」などの計6点です。

本店へ来店の際は、ぜひご覧ください。



本店4階通路に展示した大川画伯の作品

清水厚生病院

大腸がん検診で「要精密検査」と判定された方へ 精密検査未受診の方はいませんか?

大腸がんは男女問わず罹患率・死亡数が多いがんの1つです。
(下表参照)

進行度合いで治療が難しく生存率が低下するといわれていますが、早期発見・早期治療によって治療可能な病気でもあります。

大腸がん検診の結果が「要精密検査」となった方は、早めの受診をお勧めします。

	1位	2位	3位	4位	5位
がん罹患数の順位 (2018年)					
総数	大腸	胃	肺	乳房	前立腺
男性	前立腺	胃	大腸	肺	肝臓
女性	乳房	大腸	肺	胃	子宮

引用:国立がん研究センターHP

	1位	2位	3位	4位	5位
がん死亡数の順位 (2019年)					
男女計	肺	大腸	胃	膵臓	肝臓
男性	肺	胃	大腸	膵臓	肝臓
女性	大腸	肺	膵臓	胃	乳房

引用:国立がん研究センターHP

精密検査受診 Q&A



Q1

大腸がん検診を受けたら、結果が「要精密検査」となっていました。今後どのようにすればいいでしょうか。



A1

外科外来を受診して大腸内視鏡検査の予約をしてください。費用は3割負担の方でおよそ5,000円です。検査内容によって異なります。



Q2

大腸カメラって怖いイメージがあつて、なかなか受診に踏み切れません。



A2

希望される方には、鎮静剤を使用することで、検査の苦痛や不安をできるだけ軽減していきます。



当院では精密検査に対する患者さんの不安を出来るだけ取り除き受診できるよう日々努めています!

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に総合受付で外科の受付をしてください。

2022年度 新入職員紹介

みなさま、よろしくお願い致します!



農機・農具掲示板

譲ります

種別	電気乾燥機(静岡製機)
型式	DSJ-3-1
数量	1台
価格	応談
その他	干し野菜、ドライフルーツなどが作れる食品用。取り扱い説明書あり。

連絡先:伊藤(清水区草薙) TEL:090-8472-4586

探しています

種別	コンテナ 20kg
数量	多数
価格	100円

連絡先:片平(清水区杉山) TEL:090-7305-0640

※コンテナ・防除タンク・動力噴霧器・草刈機・チェンソー・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。

●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 2月22日(火)

議事

- 令和4年度 機構改革について
- 定年退職者の定年延長について
- JAバンクにおける規制改革実施計画への対応に向けた農業融資新規実行金額の目標設定について
- 令和3年度余裕金運用計画額および運用方針の修正について



農業振興、農山村振興などに取り組む方へ

2022年度 県農業振興基金協会 助成事業(一般)の募集

基金協会では、担い手育成、農業振興、農山村振興等に取り組む農業者等の組織(2名以上)に対し、活動経費の1/2以内(限度額有)を助成します。

申請書案を作成し、5月下旬の事前審査会に参加していただきます。

助成対象

事業の実施期間 2022年4月1日~2023年3月31日

事業区分	事業の内容
担い手育成対策事業	農業者の経営能力や技術力の向上、生きがい農業の支援、女性の経営参画推進などの、担い手育成活動
地域農業振興対策事業	農産物のマーケティング、農業技術の導入実証、安全・安心な農産物生産、鳥獣害対策、農地集積、耕作放棄地の利活用、優良種苗の供給などの、農業振興活動
農村振興対策事業	地域の特産品づくり、グリーンツーリズム、食農教育、朝市の開設など、農村地域の振興・活性化活動

※単年度のソフト事業(推進事業)です。


●お問い合わせ


公益社団法人 静岡県農業振興基金協会
TEL:054-284-9545





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。

 新茶の季節が始まる。緑の茶畑は、この時期、少しずつ黄緑のきれいな畑に変わる。日本の伝統色は、色違いを「若草色」「萌黄色」などたくさん色で表している。息をのむほど美しい色の移り変わりを、今、待ち焦がれている。(伊藤)

 別れと出会いの季節「春」。長年連れ添ってきたピロリ菌と決別すべく、除菌にトライした。過去に一度失敗している経験から、今回は胃で働く乳酸菌「LG21」のヨーグルトも相棒に迎えた。除菌薬の服用を終えた今、結果に期待している。(杉山)

 寒かった冬が終わりやれやれと思ったが、次に襲来するのは「花粉症」。暖かな日が続き、過ごしやすくなるが、くしゃみとの戦いに挑まねばならず、うっとおしい。新年度を順調にスタートさせるためには、まずはアルコールで免疫力をつけたい。(杉山)

 近所にある河川敷の工事が終わり、キャンプやバーベキューができるようになったので、デイキャンプに行ってきた。料理が完成して食べようとしたが、箸を忘れたことに気が付き、薪を細く割って箸にした。不便なことでも楽しまなければ。(見宮)

庵原ふれあい公園

いはらふれあいこうえん



地元住民が長年にわたって公園の設置を要望してきたことが実り、昨年12月にできたばかりの公園です。ブランコ、すべり台、スイング遊具などのほかに多目的広場もあり、子どもから大人まで多くの人が安全に利用できます。

近くに幹線道路が走っていますが、住宅地の中にあるため、環境はとても静かです。駐車場はありませんが、散歩がてらに出掛けるのに適しています。公園の一角には下川原自主防災会の防災倉庫もあり、もしもの災害時にも対応できるようになっています。

概要

所在地：静岡市清水区
庵原町(下川原)
駐車場：なし
トイレ：有り

アクセス

バス
しずてつバス 清水厚生病院線
「清水厚生病院前」
バス停下車、徒歩5分



庵原ふれあい公園は港北消防署から程近い住宅地にあり、昨年12月に完成したばかり。

