

もっと清水が好きになる。

# しずくの風

2024

5

No.607

特集

2024年度担当者紹介  
私たちにお任せください!!





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

**北條 広樹** (44) さん

有限会社グリーンエイト 代表取締役

○ほうじょう ひろき/清水区和田島の(有)グリーンエイトで和紅茶、緑茶販売、カフェを運営する。



■ 好みの味を探しやすいよう、テイスト別に分けた和紅茶。パッケージを色で分け、視認性を高めている。

人気の和紅茶をメニューに  
設立当初は緑茶を製造・販売する会社だった(有)グリーンエイト。北條さんは大学卒業後28歳の時、会社に加わり、約5年経って、会社の代表を引き受けた。自分たちのアイデアを試し、メニューを少しずつ追加していこうとした時、東日本大震災とその後の放射能風評被害が清水の茶産地を襲った。被害額は甚大。でも「緑茶販売と同時に、今人気が高まっている和紅茶を加えてみたらどうか」と前を向いたそう。

# 茶の楽しみ方を提案し世の中に広げたい

「から製造を学ぶため、静岡市駿河区丸子の生産者・村松二六氏に和紅茶を学び、多くの試行錯誤を重ねた結果、大手の会社から「商品売ってもらえないか」と言われるまでになった。「やってきたことが評価された。うれし

かった」と笑顔を見せる北條さん。さらに来店客がくつろげる場所を作ろうと奔走し、2015年、清水区和田島にカフェをオープンした。

## 困難が次への原動力

カフェの運営が軌道に乗り始めた頃、今度はコロナ禍が世界を覆った。再び災難に直面したが、「ここでも「静岡パルシェの食鮮館に店舗を出さないか」と良い話が舞い込み「和紅茶専門店」というコンセプトを打ち出し、出店にこぎつける。

「節目にはいつも大きな災難があったが、乗り越えるたびに『新しいドアが開く』『気がする』と話す。いつでも前を向いて諦めない姿勢があるからこそだろう。

## 地元発の茶を未来へ

販売する和紅茶の種類にこだわりを持って向き合う北條さん。紅茶を飲む人の好みに応じて味の強さをスイートからワイルドへの9種類の味に分け、パッケージの色で選べるようにした。「ガクナイコウチャ」のキャッチコピー



■ 古材や古道具などをしつらえ、雰囲気のあるカフェ店内

が幅広い年齢層にそのコンセプトを訴える。

「緑茶がほしいという方も増えてきて」と話す。紅茶を知った人が緑茶を口コミで知る事もあり「緑茶の提案も積極的にやりたい」と感じている。

歴史ある両河内のお茶を大切にしながら、時代に合った商品を創出し、茶産業の未来を見据える北條さんの姿がそこにある。

## CONTENTS

ふゆの風

2024  
5  
No.607



記事の一部は Youtube で配信しています。

2 Glowing Face  
北條 広樹さん

4 特集 /  
2024年度 担当者紹介  
私たちにお任せください!

10 TOPICS

12 本格畑づくり  
～オクラ～

14 営農ワンポイント  
～6月編～

17 JA大北 季節のお便り

18 花笑むWoman  
(飯田支部 / 蒲原支部)

19 キッチンと美味しい! すぐできレシピ  
～新ジャガのポテたまサラダ～

20 幸せのお茶まちこ 海を渡る!

22 Information

24 ゆるっと発見! しみずの魅力  
～両河内地域～



北條 広樹さん  
(清水区和田島)

アイデア豊富な北條さん。その元はお客さんとの会話から生まれたものが多いそうだ。何げなく話した会話からヒントを得て、形になったものが多数存在する。来店して商品のエピソードを聞くのも楽しいだろう。

今月の表紙

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。

## JAlしみず・JA静岡市 静岡市が2024年度政策要請に回答

静岡市は3月22日、市役所静岡庁舎でJAlしみずとJA静岡市が昨年8月に提出した2024年度の政策要請について回答報告会を開き、難波喬司静岡市長とJAlしみずの石切山誠組合長、JA静岡市の三津山定組合長など約20人が参加しました。

市は生産者が共同で使用する柑橘共選場の再整備を前向きに検討することや、地産地消に向け市内飲食店で地元農産物を積極的に利用することなどと報告しました。



▲ 難波市長(中)から回答書を受け取った石切山組合長(左)と三津山組合長

## 静岡茶市場 新茶初取引 両河内「高嶺の香」が最高値

新茶シーズンの幕開けを告げる新茶初取引が葵区の静岡茶市場で4月12日に行われました。史上最も早い初取引で、今年も両河内茶業会がブランド茶「高嶺の香(はな)」を上場し、1kgあたり111万1111円の最高値で取引されました。落札した和田長治商店の和田夏樹社長は「40年以上続いてきた両河内の伝統ある銘茶をぜひ味わっていただきたい」と評価しました。

「高嶺の香」は、四季菜Gelato&Caféきらりや新茶フェスタで販売しました。



▲ 「高嶺の香」の取引が決まり、手打ちをする関係者

## 興津地域 地元の花で卒業祝う

JAlしみず興津花卉部会と青壮年部興津支部、興津支店は3月18日、清水興津小学校の卒業生全員と教師に地元の花で作ったミニ花束を1束ずつ贈りました。

花束にしたのは地元産のオンシジウム、バラ、トルコギキョウの3品種。花束には品種名とそれぞれの花言葉、お祝いのメッセージを添え、卒業式の後、退場する卒業生に教師から手渡されました。この活動は、1地域1協同活動の一環。子どもたちに花の産地であることを知ってほしいと、2022年から実施しています。



▲ 花束を受け取り笑顔の卒業生

## 伊豆川肥料 福祉事業所に肥料提供

JAlしみずと共同で肥料開発を行う、清水区の伊豆川飼料(株)は4月5日、同区三保で農業に取り組んでいる就労継続支援B型事業所nanairo(なないろ)に有機入り配合肥料「しみずの恵」400kgを無償で提供しました。

同事業所は耕作放棄地を利用し、エダマメなどの農産物をJAや地元農家の指導を受けて栽培し、JAの直売所で販売しています。

伊豆川肥料は同事業所の取り組みに賛同し、11年前から肥料の無償提供を行っています。



▲ nanairo利用者と関係者

## タケノコ産地同士が交流 大井川筍部会が両河内を視察

静岡県内有数のタケノコ産地として知られる両河内地域に3月5日、JA大井川筍部会の生産者25人が訪れ、タケノコを育てる竹林を視察しました。

JA大井川管内は、県内のタケノコ生産量6割を誇る産地。園地では、両河内の生産者が収穫時期や肥料の種類や量など、1年を通じた竹林の管理方法を説明し、質問が飛び交いました。視察した同部会員は「とてもきれいに整備された園地で驚いた。斜面がゆるやかで作業性も高い」と話していました。



▲ 竹林で管理方法などを聞くJA大井川筍部会員

## 不知火出番 糖酸バランス良好 3月下旬まで出荷

JAしみず柑橘共選場で3月11日、「不知火」の初選果が始まり、今年は3月下旬まで約123トンを出荷しました。

「不知火」は「清見」と「ポンカン」を交配した品種。糖度13.0度以上、酸度1.0度以下などの条件をクリアしたものは商標登録されている「デコボン」の名前を付けて出荷されています。今年産は天候に恵まれ「不知火」の3割ほどが「デコボン」でした。

JA柑橘茶振興課の担当者は、「今年は糖度が高めで酸味とのバランスが良い果実が多く、食べやすくすっきりとした味わいになった」と話していました。



▲ 1次選果で、外観を確認する作業員

## 集出荷センター 農業講座「園芸塾」10人が修了

JAしみず集出荷センターは3月13日、組合員向け農業講座「園芸塾」の最終回を開き、塾生10人が修了しました。受講者は40~70代で、2023年4月から1年間かけて土づくりや苗の植え付け、収穫までの基礎を学んできました。この日は園芸塾卒業生も招き、塾生と農業を語り合いました。

塾生は「趣味で農作物の栽培をやっていたが、実践的なことは初めて。仲間の存在があったからやりきれた」と充実した1年を振り返りました。同センターの高塚俊担当は「塾生同志の交流も活発で、4人が直売所の出荷者になり、充実した期になった」と話しました。



▲ お互いの経験と成果を話し合う塾生と卒業生

## 女性部庵原支部 活動報告で部員ら集う

JAしみず女性部庵原支部は3月21日、庵原支店で支部総会「いはらの集い」を4年ぶりに開き、女性部員ら約60人が参加しました。

2023年度の支部活動報告を行い、同支部が出店したイベント「第3回しみずいはらフェス」での売り上げを能登半島地震の義援金としたことなどが報告されました。

また女性目線で防災を考えるグループ「Be♡防災あいう」による講演「我が家の防災はじめての一步」を聴講しました。

各サークルも活動報告をし、会場内で手芸作品の展示などを行いました。



▲ 茶道サークルのもてなしを受ける参加者

## 柑橘委員会 新選果機完成予定は2026年秋

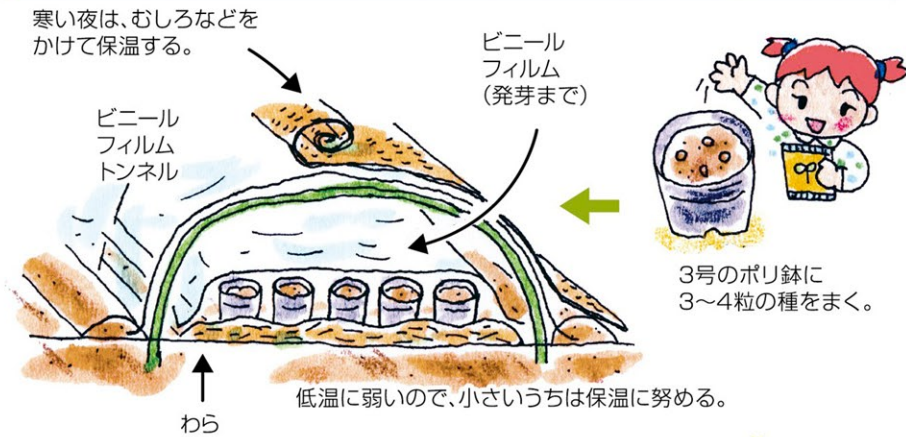
JAしみず柑橘委員会は、3月4日から管内7会場で、生産者を対象に柑橘共選場更新事業の説明会を開きました。現選果場は、最終更新から12年以上が経過。選果設備の老朽化などによる機能低下が産地ブランド力衰退等におよぼす影響が懸念されています。

各会場では上倉貴行柑橘茶振興課長がAIセンサーなどを取り入れた最新選果機、パレット出荷施設の導入など設備の内容と、中部4JA広域選果場への取り組みなどについて説明しました。工事は2025年と2026年の2年に分けて進め、事業費22億円、完成予定は2026年の秋を予定しています。



▲ 新しい共選場施設について説明を受ける生産者たち(興津支店)

## ① 苗づくり

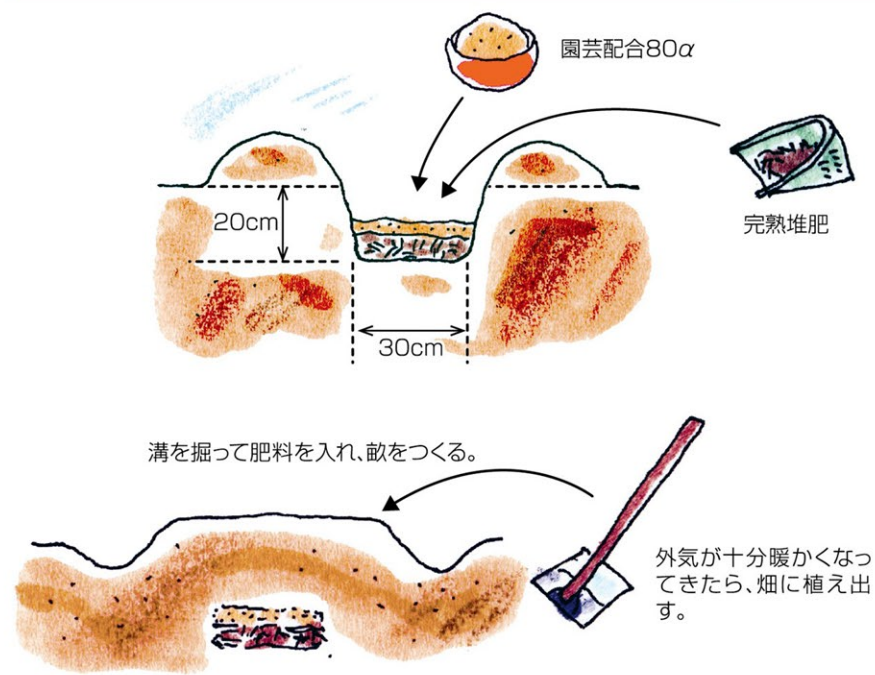


## オクラ

繊維質、無機成分、ビタミンA、B1、B2、Cが高く、栄養価に富む。エジプト、インドでは古くからの重要野菜。用途も広い。  
 高温性で好光性。盛夏を通してよく育つ。  
 花は降霜期まで咲き続け観賞用としてもよい。  
 耐寒性は弱く、特に10℃以下になるとまったく生育しなくなる。乾燥にも強いが、土壌の多湿にも案外よく耐え強健性。  
 肥料不足になると生育が鈍くなり、品質も低下するので注意する。



## ② 畑の準備



### ■ 施肥例

1aあたり

種類		施肥量	施用時期・方法
元肥	完熟堆肥	90kg	作付け2週間前施用
	苦土石灰	9kg	
	園芸配合80α	30kg	
追肥	園芸配合80α	6kg/1回	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。

【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

#### 野菜の肥料 そろっています!

実もの野菜に最適なリン酸高設計の肥料\*が揃っています。



- おいしい実もの野菜を育てる肥料 **700円(税込)~**
- キュウリ・ナス・トマトの肥料 **800円(税込)~**

\*開花や実付きを促進します!



グリーンセンター

萩原 靖子

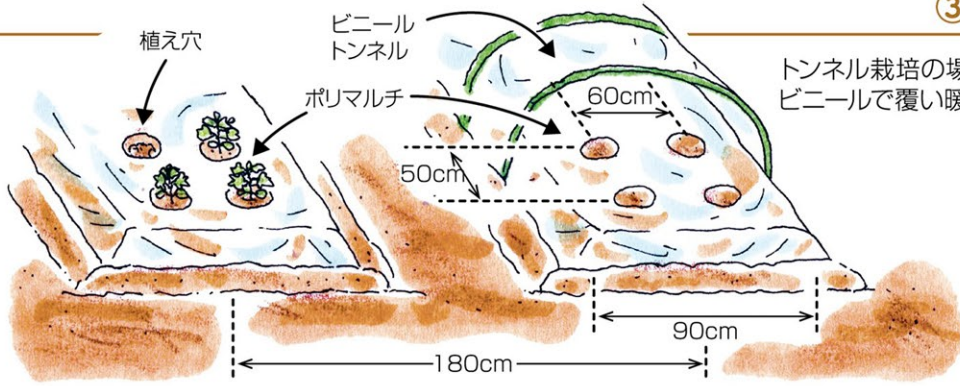
■ 商品については...



グリーンセンター  
054-367-2112

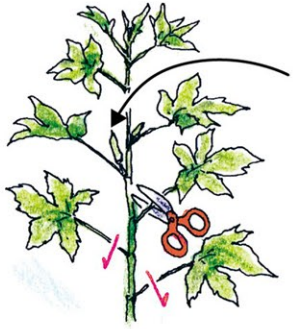
### ③ 植えつけ

植えつけの数日前までに畝をつくり、ポリマルチをして、地温を高めておく。



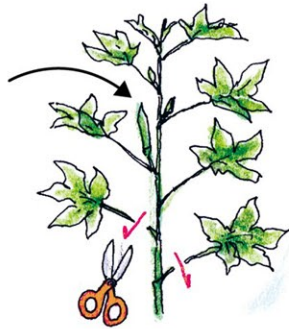
トンネル栽培の場合は、ビニールで覆い暖めておく。

### ⑤ 摘葉



果実の収穫節

生育が特に旺盛なときは、着果節以下の葉を全部摘除し、葉によく光が当たるようにして、着果の肥大をよくする。



下葉が込み合ってきたら、着果節以下1枚残して、その下のほうの葉を摘除する。

### ④ 追肥・中耕

畝の肩から通路にかけて園芸配合80αをばらまき、土をやわらげながら畝を盛り上げる。



植えつけ20日後、その後15~20日に1回くらい追肥する。

### ⑥ 敷きわら



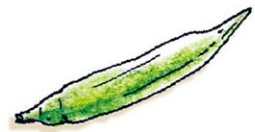
日光が強くなり、土が乾燥するころには、株元へ敷きわらをする。乾燥が続けば、灌水を行う。

### ⑦ 収穫・利用

果梗は硬いので、必ずハサミで切り取る。



開花後3~7日くらいで長さ7~8cmのころが一番おいしい収穫の適期。



ここが知りたい!

## Q&A

果実にイボ状の突起ができたが、原因は? 食べても大丈夫?

植物の生理障害が原因だが、食べても差し支えない。

光線不足や低温などさまざまな原因で、オクラの果実にゴマ粒~米粒大の小さな突起が生じることがあります。これをオクラのイボ果といいます。これは肥料(特に窒素)の過不足や土壌の過湿によっても発生します。植物の生理障害の一種ですから、食べても一向に差し支えありません。

この症状が出始めたら追肥をして、株の周りの土を、根を切らない範囲で軽く中耕し、根に酸素を供給してやります。株間が狭く、葉が重なり合って日当たりが悪くなっている場合は果実の下1枚を残して、下の方の葉は取り除いてしまいましょう。



### ■病害虫防除

散布量:30Lまで/1a

病害虫名	薬剤名	使用量/希釈倍率	使用日数	使用回数	使用方法
灰色かび病・うどんこ病	アフェットフロアブル	2,000倍	収穫前日まで	3回	散布
オオタバコガ・ハスモンヨトウ	プレバソンフロアブル5	2,000倍	収穫前日まで	3回	散布
アブラムシ類・カメムシ類	トレボン乳剤	1,000倍	収穫前日まで	3回	散布

### ■栽培カレンダー

● 種まき ◆ 植えつけ  
■ 収穫

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地栽培			●	◆								



6月は、主に二番茶摘採と三番茶に向けての管理が中心になります。この時期は梅雨期にあたるため、炭疽病をはじめとする病害や害虫の対策が重要な管理となります。



●二番茶を収穫する茶園

■防除

発生状況を把握し、2024年茶園防除基準に沿って適期防除を行ってください。

※注意事項 防除を行う際は、隣接茶園や近隣へのドリフトに十分注意して作業を行ってください。

■施肥

二番茶の品質向上を図るためにも、一番茶摘採後速やかに基準に沿った施肥を実施してください。

■葉面散布について

一番茶収穫から二番茶収穫までの限られた期間の中で、少しでも品質を高めるための手法として「葉面散布」が有効です。下記の基準を参考に実施してください。

時期:二葉開葉期 資材:尿素(200倍)

■二番茶摘採

一番茶と同様に、落葉や枝、雑草等の異物を株面から取り除いて、摘採を行ってください。

二番茶の摘採位置は、翌年の一番茶の母枝・母葉となる三番茶を健全に生育させるために、一節残した高さで摘採するように心掛けてください。

※注意事項 気温の上昇に伴って、葉焼けや萎凋が生じやすくなる季節です。摘採後は、速やかに工場へ搬入するよう注意してください。

■二番茶以降の管理

二番茶以降は、夏から秋の期間にたっぷりと葉層を付け、茶の樹自身が多くの養分を生成できる状態にすることが非常に重要です。樹勢を高め品質を向上させるためにも、ハサミを入れず、葉層を確保する管理を実施してください。

●二番茶を収穫しない茶園

更新する茶園と芽重型の導入茶園以外は、極力二番茶を収穫していただきたいですが、収穫しない茶園では、来年につながる茶園管理を実施してください。

二番茶芽生育期に、2024年茶園防除基準に沿って防除を実施し、二番茶芽が充実した頃に、二番茶摘採位置で刈り落としを実施してください。

表① 防除

散布時期	対象病害虫	薬剤名	柑橘登録有無	希釈倍率	日数	回数
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	×	2000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 ツマグロアオカスミカメ	ウララDF	×	2000倍	7日	1回
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	○	2000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 チャノナガサビダニ チャノホコリダニ ツマグロアオカスミカメ チャトゲコナジラミ	ガンバ水和剤 (劇物)	×	1500倍	14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	×	5000倍	前日	1回

※二番茶摘採後に降雨が続く場合は、フロンサイドSCに替えてスコア顆粒水和剤 2,000倍(7日・2回)を散布する。

一番茶後更新園の防除基準(更新後、秋まで整枝を行わない園での基準)

散布時期	対象病害虫	薬剤名	柑橘登録有無	希釈倍率	日数	回数
更新後の萌芽期～ 開葉期	炭疽病・もち病	クミガードSC	○	500倍	前日	—
	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 ツマグロアオカスミカメ	ウララDF	×	2000倍	7日	1回

表② 施肥

(10a当たり)

施肥名	施肥時期	コース名	肥料名	施用量
二茶肥	一番茶摘採後	基本コース こだわり茶園コース	硫安(細粒)	3袋



■病害虫防除

表①を参考に防除を実施してください。梅雨時期は、黒点病の被害が懸念されます。黒点病の病原菌は、高温多湿の条件により菌の活動が活発になり、枯れ枝に孢子殻を形成します。

雨滴とともに果実に付着し感染するため、梅雨入り前に防除してください。なお、散布後の累積降水量が概ね250mmを越える、または、前回散布後30日を経過すると薬剤効果が低下します。農薬散布は前回散布後からの降水量および経過日数を確認すると共に、アピオンEを加用し、耐雨性の向上に努めてください。

また、枯れ枝の除去をすることで、黒点病原菌を抑えることができます。薬剤防除だけでなく、耕種的防除も作業の一つとして取り入れてください。

■管理作業

表②を参考に夏肥を施用してください。夏肥は果実肥大や樹勢維持に重要です。樹の着果量に応じて施肥量を調整してください。



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 <sup>※1</sup>	茶登録
青島	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・そうか病	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	60日-2回	×
	6月中旬	カイガラムシ類	トランスフォームフロアブル	2,000倍	前日-3回	×
		そうか病	マネージDF	4,000倍	30日-3回	○
		チャノキイロアザミウマ	アグリメック(劇)	2,000倍	7日-3回	○
中晩柑	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	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	90日-2回	×
	6月中旬	カイガラムシ類	トランスフォームフロアブル	2,000倍	前日-3回	×
		チャノキイロアザミウマ	アグリメック(劇)	2,000倍	7日-3回	○
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	90日-2回	×

表② 施肥基準(柑橘・基本コース)

(10a当たり)

時期	品目	肥料名	施用量
6月上旬	甘夏・スルガエレガント	みかん化成1号	4袋
6月中旬	不知火・清見	みーちゃん <sup>※1</sup> 配合A(エース)	6袋
	太田ポンカン		5袋
6月下旬	はるみ		7袋

※1 中部柑橘共通配合を使用する場合も同袋数施用する。

※1 使用基準は「収穫前日数 - 使用回数」をあらわす。

(その他注意点)

- ・昨年カタツムリ類が多発した園地では、除草管理を徹底し、スラグ(5g/m)を樹の周囲に設置する。
- ・ゴマダラカミキリの発生に注意し、見つけ次第捕殺する。
- ・チャノキイロアザミウマの発生消長を確認し、散布時期を調整する。
- ・耐雨性向上を図るため、黒点病防除薬剤散布時には、アピオンE1,000倍を混用散布する。
- ・日焼け防止対策として、梅雨明け直前に炭酸カルシウム剤を散布する。
- ・アドマイヤー顆粒水和剤(劇)または、アドマイヤーフロアブル(劇)は、開花期の使用が禁止となったため、手元にある在庫品も開花期には使用しない。

《田植え前後の管理》

■ 1.田植え

田植え時の苗質は、育苗日数20日(6月中旬以降植では15日)、草丈10~15cm、葉数2~2.5枚が良好です。育苗日数が長くなると老化や徒長により苗質の悪化を招きます。

植付本数は、50~60株/坪(品種によって異なります)、1株の本数は3~4本を基本とします。密植は紋枯病等の病気が発生しやすくなり、無効分けつが増えて減収になりますので注意してください。

■ 2.箱粒剤で省力防除

箱粒剤は、田植え当日または前日に育苗箱へ施用する薬剤で、1カ月以上効果が持続します。重点となる病害虫により薬剤が異なりますので、水稻栽培暦を参考にしてください。

■ 3.除草剤処理は水管理に注意

代かきを丁寧に行うことで、除草剤の効果が高まります。使用するときは、掛け流しはせず水の出入りを止めてください。処理時の水深は3~4cmとし処理後3~4日間は、たん水状態に

します。薬剤は水稻栽培暦を参考にしてください。水もちの悪い田んぼ・漏水田では体系処理で行います。『サキドリEW』を代かき時に使用する場合は、田植えまで7日あけてください。



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。



■病害虫防除

梅雨時期は、日照不足や降雨の影響などにより栽培管理の難しい時期です。梅雨の晴れ間を逃さず、防除してください。

■作業管理

ギンナンは追肥の時期となります。降雨によって流亡しないよう、対策をして施用してください。

表③ 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 <sup>※1</sup>
イチジク	上旬	疫病	Zボルドー クレフノン加用	1,000倍 200倍	— — —
		アザミウマ類 <sup>※2</sup> カミキリムシ類・アイノクイムシ	アクトラ顆粒水溶剤 ガットサイドS <sup>※3</sup>	2,000倍 原液塗布	前日-2回 7日-3回
	中旬	疫病	Zボルドー クレフノン加用	1,000倍 200倍	— — —
		カンザワハダニ	パロックフロアブル	2,000倍	前日-1回
	下旬	うどんこ病・落葉病・灰色かび病	オンリーワンフロアブル	2,000倍	前日-3回
		フジコナカイガラムシ・ チャノキイロアザミウマ・カメムシ類	モスピラン顆粒水溶剤(劇) またはスタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日-3回
落葉病・疑似炭疽病 カキノヘタムシガ・チャノキイロアザミウマ <sup>※4</sup>		ベンレート水和剤 アクトラ顆粒水溶剤	2,000倍 2,000倍	前日-6回 3日-3回	
柿 (次郎・四ツ溝)	上旬	落葉病・うどんこ病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-3回
		果実軟腐病	ダコニール1000	1,000倍	60日-7回
	中旬	果実軟腐病	ベルコート水和剤 <sup>※6</sup>	1,000倍	前日-5回
キウイフルーツ (ハイワード・ 東京ゴールド) <sup>※5</sup>	上旬	果実軟腐病	ベンレート水和剤	2,000倍	7日-5回
		キイロマイコガ・キウイヒメヨコバイ	アグロスリン乳剤(劇)	2,000倍	7日-3回
	中旬	果実軟腐病	ベルコート水和剤 <sup>※6</sup>	1,000倍	前日-5回
梨(幸水・豊水) <sup>※7 ※8</sup>	上旬	輪紋病・黒星病・うどんこ病	ナリアWDG	2,000倍	前日-3回
		ハダニ類	コロマイト水和剤	2,000倍	前日-1回
	下旬	シンクイムシ類・クワコナカイガラムシ	パリアード顆粒水和剤(劇)	4,000倍 <sup>※9</sup>	前日-3回

※1 使用基準は「収穫前日数-使用回数」をあらわす。  
 ※2 6月上旬頃の侵入前に樹冠下へ光反射シートを被覆する。

※3 原液を株元から結果母枝まで塗布。  
 ※4 四ツ溝については7月上旬まで散布する。カキクダアザミウマは越冬成虫の飛来する新梢伸長期に防除する。  
 ※5 カメムシ類が発生した場合、アディオソ乳剤2,000倍(7日-5回)または、スタークル顆粒水溶剤2,000倍(前日-3回)またはアドマイヤーフロアブル2,000倍(前日-2回)を使用する。  
 ※6 東京ゴールドに散布する際は、ロブラール水和剤1,000倍(前日-4回)を散布してもよい。  
 ※7 疫病の常発園では6月中旬以降にアリエッティ水和剤1,000倍(14日-3回)を散布する。  
 ※8 輪紋病の多発園では6月下旬にインダーフロアブル5,000倍(7日-3回)を散布する。  
 ※9 カメムシ類の場合、2,000倍で散布する。

表④ 施肥基準(落葉果樹)

(10a当たり)

時期	品目	肥料名	施用量
6月中旬	ギンナン	果樹配合11号	2.5袋

キメラ

今は辰年ですが、辰(龍)は架空の生物で、頭はラクダ、角はシカ、耳はウシ、身体はヘビなど9つの動物と似た部分を持つとされています。また、漫画などでは複数の怪獣が合体した怪獣が登場しますが、おのこの怪獣の要素が補い合ったり、互いの長所を伸ばし合ったりするために極めて戦闘力が高い怪獣が生まれます。このように、異なった組織が合体した生物を『キメラ』といい、農業の世界にも存在します。

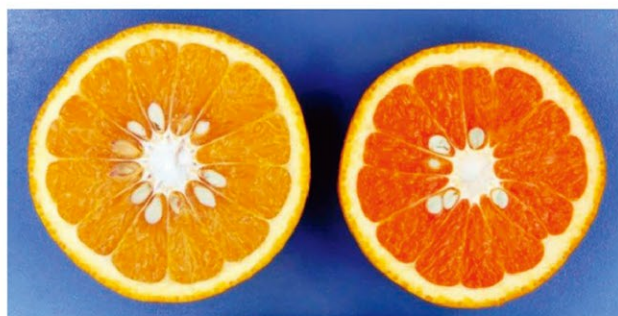


カンキツ類の一種「小林ミカン」はナツダイダイに温州ミカンを接ぎ木したところ、接ぎ木部で折れてしまい、そこから発生した芽から偶発的に得られました。「小林ミカン」の場合、果皮はナツダイダイに、果肉は温州ミカンに酷似する『キメラ』だといわれています(右写真)。ただし、その後のDNA判別を用いた調査により、キメラであることには違いありませんが、果皮はナツダイダイ、果肉は温州ミカンというような単純な区分けは難しいようです。

農にまつわる  
エ・ト・セ・ト・ラ  
et cætera

農業にかかわるよもやま話を  
不定期にお届けします。

近年、カンキツのキメラを比較的容易に作出する方法が開発されました。将来、品質の優れたおいしい品種と病気に強い品種を合体させたキメラを作って、両方の優れた特性を備えた最強の品種を開発することができるかもしれません。



ナツダイダイ(左)と小林ミカン(右)

写真提供: 農研機構

# 季節の お便り



長野県のJA大北は、長野県の北西部にある大町市、北安曇郡（池田町・松川村・白馬村・小谷村）をエリアとする、JAしみずの姉妹提携JAです。このコーナーでは、北アルプスの雄大な自然に恵まれた四季折々の信州の魅力を年4回、伝えていきます。



大北地域は長野県内でも有数のお米の産地



8条植えの田植え機で苗を植える生産者(池田町)



米麺はすべて大北産「風さやか」の一等米を使用。

米粉種のお買い求めはこちら



JA大北ネットショップ



麺もスープもグルテンフリー。「ラーメン」は、醤油・塩・味噌の3種類。



ソースが絡みやすいフィットチーネ(平麺)の「ばすた」。



もちもちとした食感が人気の「うどん」

**かむたび、幸せ。喉越し、ツルン  
北アルプス山麓の米100%の米粉麺**

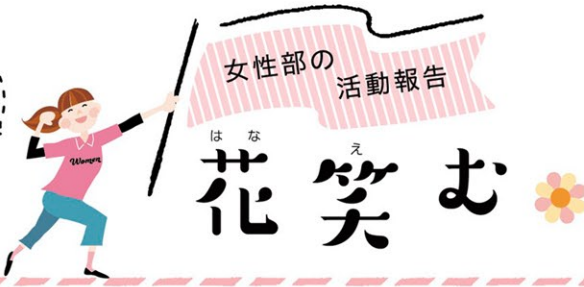
皆さん、長野県独自のお米「風さやか」をご存じでしょうか？ このお米は、北アルプスの清らかな水と冷涼な気候が育む、長野県ならではの特産品です。その名の通り、風のように爽やかな味わいが特徴で、米粉麺に使用すると、他にはないツルンとした食感と喉越しの良さを生み出します。

「風さやか」は、大北地域で丹精込めて育てられ、このお米を原料にした麺は、小麦粉の常識を覆す、独特のおいしさと食感があります。低カロリー・低脂質で、健康を気にされる方にもぴったりです。

開発の裏側には、何度も試行錯誤と技術革新がありました。特にこだわったのは、麺の食感。米粉には、フォーやビーフンなど、世界各地の多様な種類がありますが、滑らかで喉越しの良い米粉を選び抜き、微粉末(20ミクロン)を使用することで、他にはないおいしさと喉越しを実現しました。米粉麺はグルテンフリーで、小麦アレルギーやグルテン過敏症の方にも安心して楽しむいただけます。

長野県北部の大北地域は、国際的リゾート地・白馬村で知られ、北アルプスの清らかな水と冷涼な気候が、高品質な米を育てます。米どころならではの米粉麺「ばすた」「うどん」「ラーメン」を、ぜひ一度ご賞味ください。

with  
happiness



# ウーマン Woman

このコーナーでは、女性部が地域でいきいきと活動する様子を隔月で紹介していきます。

## 飯田支部

### ストレッチで 若さをたもとう!!

女性部飯田支部は3月13日、リリース&ストレッチのインストラクターを招き、飯田支店2階の大会議室で筋肉ストレッチの講習会を開きました。

女性部メンバーと職員ら11人はストレッチ用具を用いて、運動を開始。インストラクターの指示に従い、足の筋肉をほぐすところから始まり、腰まわりと肩のストレッチを行いました。

「普段使わない部分や運動不足になって

時間いっぱいまで体をほぐし、リフレッシュできました。今後もぜひ続けたいです♪



飯田支部  
渡邊 知恵子 支部長

いる筋肉は、表面が固くなり血行が悪くなるため老廃物がたまってコリの原因になる」とインストラクターから説明を受け、用具を使って丁寧に足腰をほぐしました。また、筋肉が動きにくいことが、体の老化を早めてしまうとのこと。「毎日体を柔らかくたもてるように頑張りたい」と、メンバーは汗を拭きながら話しました。



体操でリフレッシュするメンバー

## 蒲原支部

### みんなで味わう 手造りのみそ!!

女性部蒲原支部は3月7日、清水区蒲原の聖母幼稚園で、園児らと手造りしたみそを試食しました。米倉昌子支部長、職員と園児11人が参加し、自分たちで造ったみそとみそ汁の味を楽しみました。

同園は、食育の一環で大豆からみそを造る体験を昨年11月に行い、試食の日に楽しみにしていました。先生が小皿にみそを分け、園児が味見すると「少し塩辛い」と感想を話していましたが、ダイコンが

やりがいのある活動でした。今後も園や地域の皆さんといっしょに継続していきたいです♪



蒲原支部  
米倉 昌子 支部長

入ったみそ汁は「おいしい」「みそ味がちょうどいい」など笑顔を見せました。先生は「地域とのふれあいや野菜の勉強になり、園児にもとても良い経験」と話しました。また、米倉支部長は「1年以上かけて準備したので、喜んでもらえてうれしい」と笑顔で話しました。



造ったみそを味わう園児ら



スマホでもチェック!

材料  
/ 2人分

- 新ジャガイモ …… 450g(こぶし大4個)  
 レモン果汁 …… 大さじ1  
 塩 …… 小さじ1/2  
 ベーコン …… 25g  
 アスパラガス …… 2~3本(約50g)  
 バター …… 10g
- A**
- 卵 …… 4個
  - 牛乳 …… 大さじ1
  - マヨネーズ …… 大さじ1
  - カマンベールチーズ …… 100g
- B**
- マヨネーズ …… 大さじ2
  - 粉チーズ …… 大さじ1
  - 粒マスタード …… 大さじ1
  - 黒コショウ …… お好みで



## 新ジャガのポテたまサラダ

~みずみずしい新ジャガとふんわり卵の春サラダ~

作り方

### (1) 新ジャガイモを調理する

- ① 新ジャガイモは、皮がむけてしまわないよう、丸めたラップで優しくこすり汚れを落とす。
- ② 不織布のキッチンペーパーで1つずつ包んで水でぬらし、ゆったりとラップで包む。大きめの耐熱ボウルに入れ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。裏返してさらに5分加熱する(100gにつき2分30秒が加熱の目安)。
- ③ ペーパーとラップをはずし、1cm厚さにスライスする。ジャガイモが熱いうちに、塩を溶かし込んだレモン汁を全体にふりかけ、手早く混ぜる**a**



熱いうちに調味料を加え、味を浸透させることがおいしいポテトサラダの秘訣。

### (2) ベーコンとアスパラを調理する

- ① ベーコンは5mm角柱に細く切る。アスパラガスは切り口の乾燥した部分を切り、下部10cm程度の皮をむく。ベーコンの長さに合わせて斜めに切る。
- ② 冷たいままのフライパンにベーコンを入れ、弱火で油がしみ出してくるまで焼く。穂先以外のアスパラを加え混ぜ、脂がまわったら、フタをして強火で1分加熱する。
- ③ フタを開け、穂先を加えたら再度フタをし、さらに30秒加熱する。フタをとり、水分が残っているようなら飛ばしてから、(1)のボウルに加え、軽く混ぜる。穂先は別にとり分けておく。

### (3) 卵の準備をする

- ① 別のボウルに卵を割り入れ、どろりとした濃厚卵白部分が消え、全体がさらっとするまで、しっかり溶く。
- ② カマンベールチーズは1.5cm角程度に切る。**A**全てをよく混ぜる**b**
- ③ **B**はさらに別のボウルで混ぜておく。



卵に牛乳とマヨネーズを加えると、柔らかく仕上がります。また、マヨネーズの酢が卵の変色も防ぐため、鮮やかな黄色になります。

### (4) 仕上げる

- ① (2)のフライパンをペーパーでぬぐう。弱火でバターを溶かしたら、卵液を一気に流し込む。そのまま30秒はさわらない。
- ② ゆっくりとゴムベラでフライパンの底や周囲の卵液が固まった部分をこそげるようにしながら、固まったところを積み重ねるようにして柔らかくフワフワなスクランブルドエッグを作る。
- ③ 液状の部分がなくなったら、それ以上固まらないよう、**B**を加えて手早く混ぜ、火を止める。
- ④ (1)のボウルに加え、ジャガイモを崩し過ぎないように気を付けながら混ぜる。皿に盛り、アスパラガスの穂先を飾る。お好みで黒コショウをふる。

まめ知識

もう一品

### 新ジャガの茶殻バター 塩辛のつけ

#### 【材料】作りやすい分量

新ジャガイモ…好きなだけ、バター…75g、茶殻…大さじ1~2、イカの塩辛…好きなだけ

#### 【作り方】

①新ジャガはラップでこすり洗いをし、ぬらした不織布キッチンペーパーで包んで、ラップでゆるく包む。100gにつき2分30秒を目安に電子レンジ(600W)で加熱する。②皿にのせ、上部に十字の切り込みを入れる。③バターを柔らかくし、水気を切った茶殻を加えよく混ぜ「茶殻バター」を作る。イカの塩辛をのせる。



### 【今月の素材】

#### 新ジャガ

抗酸化力のあるビタミンC、腸内環境を整える食物繊維、ナトリウム排せつに役立つカリウム、デンプンの代謝を助けるビタミンB群に加え、「皮」の多種ポリフェノール類が魅力的な新ジャガは、初夏の体調管理にピッタリな食材です。



### 遠山 由美

野菜ソムリエ上級プロ、栄養情報担当者(NR)、食育プロデューサー他

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。



茶振協では、静岡市のお茶を海外へ戦略的に販売することを目的として、ターゲット国であるフランスの市場に精通する(株)ファナフランスとタッグを組んで、渡仏前から茶や飲食店関係者等へサンプルを送付しま

### フランス市場への挑戦

## 幸せのお茶 まちこ 海を渡る!



昨年10月30日～11月9日まで、アグリプロモーション部は静岡市茶業振興協議会(以下茶振協)輸出サプライチェーン検討部会の一員として、フランス・パリで清水のお茶の商談活動を行ってきました。参加した担当職員が現地での商談内容や手ごたえを報告します。

貸し切り会場で2日間行われた商談会は、ズラリと並んだお茶の中から、気になったものを目の前で呈茶していくスタイルで、計11社との商談を実施。選ばれた茶業者が相手と商談するという選抜式でした。フランスの方は、味や香りの例えが独特で、料理に例えたりすることが多く、さすが「食通の国だな」と感じました。今回の商談に参加した方は、既に緑茶を扱っているところが多く、「UMAMI」のあるものが好きだったり、「香り」に特徴がある



アグリプロモーション部  
部長 森 一真



フランスでの商談に参加した静岡市内の茶業者



商談では味や香りだけでなく、茶の栽培環境などの背景にも質問が飛び交った



茶業者が呈茶をしながら行った商談

ものを好む傾向がありました。

清水のお茶の中でも萎凋させた「香り緑茶」は、多くの方がその香りに驚かれ興味を示していたのが印象的でした。同会場ではZoomでも2社と商談し、先に送ったサンプルから、気に入ったお茶の説明や質問を受ける方式で行いました。

多くの方が「標高は?」「どこでどこで栽培しているの?」「どのような生産者なの?」とお茶のバックストーリーを聞かれました。これはお茶の香味だけでなく、背景をしっかりとお客さまに伝えながら販売を行うスタイルが主流だからだと感じ、海外販売戦略に重要な点だと改めて気づかせていただきました。

訪問商談では8社へ出向きました。訪問先ではどのようなお茶を売っているのかを把握することができ、茶業者が自慢のお茶を呈茶し、直接対面することでこちらの本気度も伝えることができたと思います。ここではその場で商談が決まる風景も見られました。

### 個性豊かな日本茶に需要

10日間の中で、日本茶に対する「需要の手応え」はかなり色濃く感じることができました。フランスで

は、既に多くの日本茶の取り扱いがありましたが、今回商談した方々は「特徴のあるものを欲しい」「売り文句のあるお茶が欲しい」「特別なお茶が欲しい」等々、通常の日本茶とは異なる個性豊かなお茶を好みました。このような中で清水のお茶は品質も高く、量産体制でできるお茶ではなく、個性あるお茶が多いことから、多くの方に求められるものと考えられます。「UMAMI」が強い「山の香り」がする「など」など品質面やバックストーリーについても大変興味を持ってもらうことができました。

国内では、荒茶単価や仕上茶単価が非常に厳しい状況ですが、世界を見ればまだまだニーズは間違いなくあります。そのためには、今までの当たり前の生産体制ではなく、例えば「有機生産で品質の高いお茶づくり」や「農薬を減らし海外基準をクリアできる防除体系」「海外戦略に向けた営業活動への投資」などを戦略立て、実行していく必要があります。昨年新設されたアグリプロモーション部により収集した情報を他部門へつなぎ、所得の向上のために引き続き尽力していきます。

これには組合員の皆さまの協力なくして成立しませんので、ぜひお力添えをお願いします!

### 後日談、高単価で商談成立

帰国後も商談は続いています。主にZoomによる商談で、2024年3月現在、3社との商談が成立し、「まちこ」や「紅茶」「ほうじ茶」「ゆず煎茶」が海を渡りました。販売価格は、1キロ単価に直すと約2万円となります。まだまだ少量ですが、単価だけ見ると破格です。今回の商談相手の皆さまは「高くて良いから欲しい」と言ってくれます。

いざ輸出となるとインボイスや関税軽減の書類など、相手先へ届くまでは毎日「無事届くかな?」とひやひやしていますが、徐々に慣れていくはずですよ。

また、農業大国であるフランス人は「農業協同組合」JAに対して絶大な信頼を持っているとのこと、今後も期待は続きます!

多くのフランス人から「メルシー」と言ってもらえる商いを続けていきたいと思っています。



ほのかに桜葉の香りがするブランド茶【まちこ】

## ご家族に寄り添い、心に残るお見送りを

メモリアル清水では、ホールでの葬儀から、寺院や自宅での葬儀までお手伝いができます。また、通常のご葬儀はもちろんのこと、家族葬にも対応させていただきます。

葬儀に関する不安なこと、ホールの内覧など、経験豊富なスタッフが随時事前相談を承っております。

各種割引や人形供養祭等イベント招待の特典がある「メモリアル会員」募集中。

また、他社互助会からの乗り換えも、解約手数料等(最大10万円)をメモリアル清水が負担いたしますので、ぜひご相談ください。

## メモリアル清水

TEL:0120-673-101  
(8:15~17:00)  
葬儀受付は、24時間  
365日承ります。



## ポリ塩化ビフェニル(PCB)使用製品の廃棄物処理について

## ポリ塩化ビフェニルとは?

ポリ塩化ビフェニル(PCB)は、不燃性で電気絶縁性が高い人工の油です。

以前は、変圧器、コンデンサーなどに使用されてきましたが、発がん性などのおそれから、1972年(昭和47)以降、製造が中止されました。

このため、PCBを使用した製品は、PCB廃棄物として許可業者に委託し、処分をしなければなりません。また、PCBが含まれる電気機器は保管しているだけで、行政機関に届出を提出する必要があります。

- 処分等に関する相談・お問い合わせ  
**JALしみず 購買課**  
TEL:054-363-0334

受電設備の中の変圧器、遮断器、コンデンサー等が該当する可能性があります



## 清水厚生病院

## 「健康診断」は毎年受けましょう!

## がん検診もオプション検査で追加可能です

今年度も1年に1度、健康診断を受診しましょう! 当院健康管理センターでは、特定健診、人間ドック、各種がん検診等実施しています。予約制となっておりますので、お気軽にお問い合わせください!



## 健診結果が「要精密検査」の場合は早期受診を! 早期発見で進行を食い止めましょう!

特にがん検診にて要精密検査判定を受けられた方へ

内科・外科外来で精密検査受診体制を整えております。各種がんは早期発見・早期治療が大切です。

## 主ながん検診の精密検査受診の流れ

## 胃がん検診

要精密検査で胃炎と診断されたら、ピロリ菌検査をします。ピロリ菌に感染していない人から発生した胃がんは全体の1%以下といわれていますので、胃がんの原因はピロリ菌ともいえます。ピロリ菌の除菌治療によって胃がんのリスクが低下すること、感染早期の除菌ほど胃がん予防効果が大きいことが知られています。

## 【受診の流れ】

外科外来にてピロリ菌感染の有無の検査を行い、感染が認められた場合、除菌治療を行います。早期の除菌治療により、除菌が確実に完了するといわれています。

## 大腸がん検診

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。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。

## 【受診の流れ】

精密検査では、大腸内視鏡検査を行います。診察希望日に予約をすると診察から検査がスムーズです。ご希望の方には鎮静剤(麻酔)を使用することで、検査の苦痛や不安をできるだけ軽減いたします。

## 乳がん検診

女性のがん罹患率で最も多いのが乳がんです(国立がん研究センター調べ)。2年に1回の乳がん検診を受け精密検査判定を受けた場合やセルフチェックでしこりや違和感を感じた場合は早期に受診しましょう。

## 【受診の流れ】

精密検査の基本的な診療対応は、医師の指示のもと、下記の4点を実施しております。

- 視触診・マンモグラフィ
- 乳腺エコー検査・穿刺吸引細胞診
- ★ 常勤女性医師が在籍しております。



**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)  
TEL:054-366-3769(健康管理センター)

問い合わせ・予約受付時間 平日14:00~16:30

- 健康診断 / 健康管理センターにお電話ください。
- 精密検査 / 消化器外科・乳腺外科外来の診察予約の上、検査が受診できます。





## ムジキラリ オープン

JAしみずは4月6日、清水区庵原町に地元農産品を無人決済で購入できる店舗「ムジキラリ」をオープンしました。JAが無人決済店舗を開設するのは、県内で初めて。

店内には、茶や柑橘類といった清水の農産品をはじめ、ジェラート、みそ、梅干しなどの加工品、地元の特産品などの商品を販売しています。

店舗はアンテナショップきらりのあった施設で、日本野球機構(NPB)のウェスタン・リーグに参戦するプロ野球チーム、くふうハヤテベンチャーズ静岡の本拠地「ちゅ〜るスタジアム清水」に隣接。球場を訪れる来場者などへ地元産の農産品を売り込み、販売拡大と知名度向上に結び付けたいねらいです。

営業時間は午前9時から午後5時まで(年末年始を除く年中無休)。



「ちゅ〜るスタジアム」近くにオープンした無人店舗

## 「幸せのお茶まちこ」セサミストリートと夢のコラボ!

清水のブランド茶「幸せのお茶まちこ」とセサミストリートがコラボした、オリジナルパッケージ缶を絶賛販売中!

静岡市清水文化会館マリナートで4月13日(土)から開かれている「Hello! セサミストリートの世界展」の会場限定グッズ。「セサミストリート」の食を大切にする観点から生まれました。

「Hello! セサミストリートの世界展」は、5月19日(日)まで開催中です。ぜひ、会場で手に取ってみてください。



会場限定グッズの茶をアピールするキャラクターたち

コラボ限定パッケージの「まちこ」

### 商品詳細

価格：1,300円(税込)  
 内容量：3gティーバッグ×9個  
 販売場所：静岡市清水文化会館マリナート  
 販売期間：4月13日(土)～5月19日(日)まで

※数量限定のため、品切れになる場合があります。

## 理事会だより

定例理事会:3月25日(月)

### ■議事

- 2024年度 事業計画等について
- 2024年度 理事・監事の役員報酬総額について
- 2024年度 地域運営委員長の役員報酬の設定について
- 新年度に向けた規程類の一部変更について
- 2024年度 コンプライアンス・プログラムの策定について
- 役員賠償責任保険契約の締結について
- 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
- 蒲原畑総土地改良区との事務委託契約の締結について
- JAバンク経営戦略シートの策定について
- 2024年度 余裕金運用について
- 2024年度 内部監査計画について



## 温室バナナ 小島支店に展示

小島支店では3月中旬～下旬まで、地元産のバナナを店頭で展示し、訪れた来店客の目を楽しました。

栽培したのは、理事の堀池勇さん。温室内で育てたところ、150～200本ほどの実のついた房が収穫できたため、支店へ寄付しました。日本で流通するのは輸入品がほとんど。来店客は、たわわに実った大きな房に驚いていました。



たわわに実ったバナナ

## 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。

4月1日付で広報課に配属となりました。記事の書き方、カメラの操作方法等何もわからず、日々勉強の毎日過ごしています。誌面での本格デビューは6月号となりそうですが、皆さまにはあたたかく見守っていただけたら幸いです。今後ともよろしく願いいたします。(山梨)

古い友人に誘われて牧之原市にある古城跡を訪れた。最近旧跡巡りが静かなマイブーム。カメラで季節を切り取っては古き時代に想いを寄せる。少し前ではなかったような嗜好の変わり方に自ら驚く。そういう友人も中学時代の古い知り合い。過去との縁が導く何かを想う。(横谷)

植物の生命力を感じる季節。ふと目に入る緑は、心を癒やし、安らぎを与えてくれる。日差しも風も心地よく、つい何か身体にいいことを始めたくなる。「自然を感じながら、そろそろ何か運動でも」という今の決意が三日坊主で終わらないよう、ここに記しておこう。(杉山さ)

沖縄へ旅行に行ってきました。水族館やハブとマングースのショーなど、王道の観光地を楽しみました。沖縄県営平和祈念公園の各県の慰霊塔エリアで静岡県の慰霊碑を見てきました。わずかな滞在時間でしたが、平和を考える良いひと時になり、沖縄旅行は思い出深いものになりました。(見宮)

ゆるっと発見!

# しみずの魅力

第13回  
今回のゴール  
中部横断道、樽峠の橋

地域クローズアップ  
〈両河内地域〉



start  
JAしみず両河内営農拠点  
goal  
中部横断道、樽峠の橋

自然の豊かさよ人のたくましさ

お茶の時期には少し早い3月下旬、中河内方面に向かいます。散歩を

している方が丁寧にあいさつをしてくれました。久しぶりの両河内、うれ

しくなります。とっくり型の配水塔を右手に見ながら走り、清地の高瀬橋

まで来ました。ダンプや軽トラなど多くの車が行き交う、この地域の大

動脈です。ここから左に曲がり中河内川を上ります。「災害復旧中河内川

記念碑」を見つけました。近辺は一昨

年の台風15号の被害復旧工事が行われており、爪痕の大きさが分かりま

す。災害から地域を守ってきた人々のたくましさを感じました。

「小川」の集落に寄り道します。農作業の合間に女性が立ち話。家々の

前にはタケノコをゆでる大きな釜。この地域では時季になると大釜でタケ

ノコをゆでる風景をよく見ます。本線に戻ると、タケノコの加工を行うミ

ヤハラフーズがあります。大地の恵みを地域全体で大切にしている様子を

肌で感じる事ができました。

自転車で走るといろいろな匂いを感じます。草木の芽吹く匂い。杉の木

の香り。さらに上ると、川のせせらぎと山の匂い。「ちっとも飽きない!」

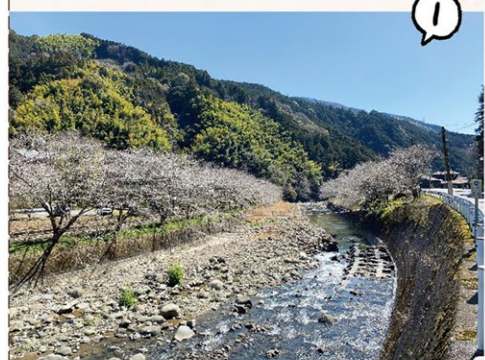
思ったほど坂は急ではなく、心地よい風。川には魚。道路沿いにはたくさん

のタンポポを見つけてきました。気が付けば、かなりの上流まで来ていました。

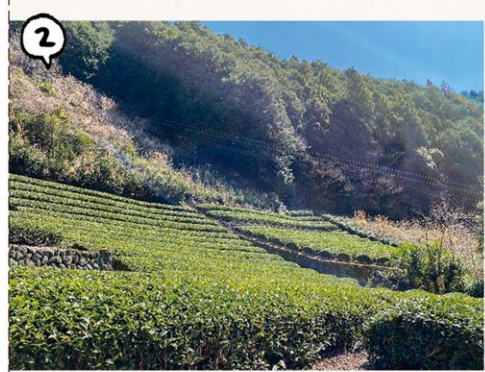
中部横断道樽峠付近の橋をくぐった所で今回は戻る事にします。自然の

豊かさよ人のたくましさを感じる旅となりました。また時期を変えて来

てみたい場所です。



① 中河内川の桜並木 / 今号が発行される頃には桜の青葉が茂り、爽やかな風が吹いていると想像しながら撮りました。



② 県道195号線沿いの茶畑 / 「これぞ、両河内!」という風景。萌黄色の茶畑を想像して撮影。



③ 中河内川上流の様子 / 川の石が大きくなってきました。魚がちらほら。水は驚くほどきれいです。