

もっと清水が好きになる。

# しみずの風

2017

4

No.522

バラ

【しみずの農産物 江戸いろはカルタ】

特集

第9回クッキングフェスタ



た  
旅は道連れ  
世は情け

《意味》  
旅では同行者がいる方が心強く、同じように人生の旅も互いに情けをかけることが大切である。

おいしいをつくりましょ。

JALしみず

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 —



鈴木啓文さん

バラ部会 部会長

## バラ栽培は ポジティブ&アクティブに!

全国屈指のバラ産地・清水。若くして部会長を務め、産地の拡大に意欲を燃やす。

一月中旬の冬の日。国一バイパスから程近い、清水区草ヶ谷にある鈴木啓文(31)さんのバラハウスを訪れた。一步ハウスに入ると、外とは打って変わって温かい。

「バラは、他の施設作物と比べても適温が高いんですよ。冬の夜でも最低18度はキープします」

温度が低いと生育しないし、逆に高過ぎても品質が落ちてしまう。年間を通して、温度と湿度と太陽光のバランスを見て、環境を管理するのが難しいのだという。

### 情報からトレンドをつかむ

鈴木さんは、バラ農家の二代目。大学を出てすぐ就農し、今年度はバラ部会の部会長を引き受けて、ますます精力的に取り組む。

すずき ひろふみ  
1985年生まれ。大学卒業後、22歳で就農。バラ専業農家として父とともに33aを生産する。



CONTENTS

- 1 表紙/  
しみずの農産物 江戸いろはカルタ  
～バラ～  
タイトル文字：クリエイティブ書家 岩科蓮花
- 2 Glowing Face  
鈴木 啓文さん
- 4 特集/  
第9回 クッキングフェスタ
- 8 TOPICS
- 10 チャレンジ家庭菜園「キュウリ」
- 12 5月の営農ワンポイント
- 15 とともに拓こう 協同が輝く時代  
「営農経済事業の機構を刷新」
- 16 カラダにうれしい 旬レシピ♪  
「タケノコ」
- 17 リスクアドバイザー 赤堀の  
ちょっといい話
- 18 Information
- 20 ワンパクしみずっ子  
「有度幼稚園(清水区草薙一里山)」



しみずの風の  
記事の一部を  
Web 動画で配信中!!



スマートフォン、タブレット、  
パソコンから記事の一部が  
動画でご覧になれます。



園地を訪れたJA指導員の飯田健太郎主任(左)と談笑。



フリルのように波打った花びらが可愛い「ブラッドオレンジ」。

部会長になって掲げたスローガンは「アフィリエイトな情報発信、収集で生産意欲をポジティブに」。今年度は初めて、清水のバラを扱う地元生花店と部会の意見交換を企画した。

「品種を選ぶときも情報収集は大切。需要や栽培管理を考慮して選び、たいてい3〜4年で改植します」

自身のハウスでは、現在8品種を毎年出荷する。一見、バラらしくない緑の花



スプレー咲きの「リューイーター」。その見た目の通り、漢字では「緑一色」と書く。

「リューイーター」は、一般受けしないだろうと思っていたが、出荷してみたら市場関係者からの評価が良く、ニッチな存在として重宝されているという。お客さんに販売する立場の声を積極的に聞き、最近のトレンドやニーズをつかむことも経営手腕のひとつだ。

産地戦略を転換し、安定経営へ

「特別なときじゃなくても、気軽にもっとバラを贈ってほしい」という鈴木さん。

近年は、年間を通して安定的な取引ができるように、花束に使いやすいピンク、赤、オレンジなどの鮮やかな定番色を取りそろえ、産地の特徴づけに力を入れてきた。需要期が偏ったり価格変動の激しいブライダルを意識したかつての品種構成から、生花店で日常的に使われる品種への転換を進め、市場関係者にもその産地イメージが定着しつつある。

「個々の栽培技術が向上すれば、出荷口スも減る。部会の目標達成のために、一人ひとりが責任を持って取り組んでいきたい」と話し、産地全体でレベルアップしていく必要があると考えている。

第9回

# クッキング フェスタ



多くの人に地元食材や、手作りの魅力を  
知ってもらいたいと女性部が毎年行っている  
家庭料理の試食会「クッキングフェスタ」。  
今回は一般応募42人、部員などJA関係者57人の  
計99人が参加し、一緒に料理を味わいながら、  
交流を深めました。  
今月は各支部が出品した自慢料理と、  
当日の様子を紹介します。

3ページ  
QRコードで  
チェック!

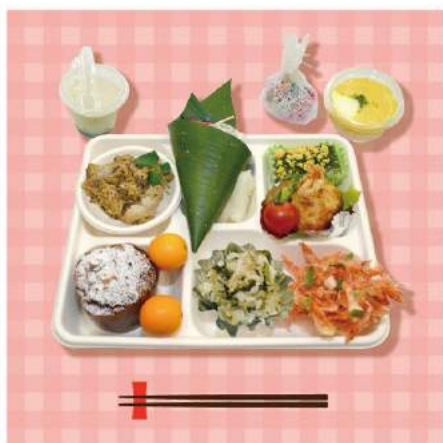


庵原支店2階で2月19日、「第9回  
クッキングフェスタ」が開かれました。

出品された料理は、日ごろ家族の健康  
をあげる女性部員が支部ごとにレシ  
ピを考え、愛情込めて作ったものばか  
り。ごはん3品、おかず6品、スイーツ3  
品に加えて、清水生まれの完熟キンカン  
「こん太や」、地元のお茶もテーブルに並  
びました。

出品された料理は、海あり、山ありの  
清水らしく、各地域の特色が感じられま  
す。各支部の部員が料理のポイントや、  
地元の食材をPRしました。参加者が自  
宅でも作れるようにと、全員にレシピが  
配られ、部員の説明を聞きながらメモを  
とる参加者の姿もありました。

また、本誌レシピコーナーを担当して  
いる野菜ソムリエ上級プロの遠山由美  
さんが「手作り」をテーマに講演。料理の  
講評も行い、「食も便利なものがたくさ  
んある現代ですが、結果だけでなく、作



る工程を知って楽しめるのが手作りの  
良さ。料理を通して、JAの原点である  
協同の心を伝えているのが女性部の皆  
さんですね」と話しました。  
また、会場では女性部手作りのみそや  
らっきょう漬け、焼き肉のたれ、ミカン  
の瓶詰などの加工品と、特産のお茶など  
が販売され、サークル活動の作品展示も  
行われました。





ごはん  
しそ漬けとちりめんじゃこの  
押し寿司



小島支部の皆さん

梅干し造りのときに使う赤じそと、ちりめんじゃこのお寿司です。風味と食感を良くするために、じゃこをカリッと揚げるのがポイント。青のりと炒り卵をのせて彩り良く仕上げました。お花見にどうぞ。



ごはん  
ぎんなんごはん



興津支部の皆さん

興津特産のギンナンを身近に感じていただくために、だしをきかせて油あげと炊き込みごはんにしました。ギンナンは収穫が始まる9月から晩秋まで、色や味を変化させて楽しませてくれます。ぜひ味わってください。

詳しいレシピはホームページで公開!

JAのホームページでは、地元の農産物を使ったレシピをご紹介します。パソコン&スマートフォンから見るができます。

<http://www.ja-shimizu.org/>



「Cookingレシピ」のバナーをクリック!



ごはん  
大根菜とちりめんじゃこごはん



捨てられてしまうことが多い大根の葉には、β-カロテン、ビタミンC、鉄分など栄養がたっぷり含まれています。炒めてちりめんじゃこと一緒にしょうゆ、砂糖、みりんで味付けし、ごはんに混ぜ込みました。



有度支部の皆さん



おかず

## 油あげが衣になった こんこんコロッケ



清水支部の皆さん

豆乳やおからを入れて、中はクリーミーに、外は油あげでカリッと仕上げました。味付けがしっかりしているので、調味料はつけずそのままどうぞ。具はお好きなものを入れて、アレンジしてください。



おかず

## スープのゼリーよせ



袖師支部の皆さん

ジャガイモとカボチャのスープをゼラチンでゆるく固め、食べるスープにしました。少し固めることで、食べ物が飲み込みにくくなった高齢者の方も食べやすくなり、楽しんでいただけたと思います。



おかず

## えごまをかけた 里芋のゴマみそ和え



蒲原支部の皆さん

健康食品として話題の「えごま」の実を里芋のゴマみそ和えにふりかけました。粒のまま食べるとプチプチした食感が楽しめます。和え衣は少し甘めに仕上げ、すり潰した炒りゴマの香りも楽しめます。



おかず

## 桜えびのかき揚げ 大根の甘酢漬け



由比支部の皆さん

由比の桜えびをたっぷり使い、彩りにネギを加えました。桜えびには片栗粉をまぶし、天ぷら衣はごく薄く溶いて少なめにするのがコツ。サクサクの食感を味わってください。箸休めに大根の甘酢漬けもどうぞ。

スイーツ



## 粉末茶プリン



両河内支部の皆さん

カテキンたっぷり！ 両河内の粉末茶を使いました。粉末茶は溶けにくいので、牛乳でペースト状にしてから混ぜるのがコツ。つぶあんを入れ、プリンの甘さは控えめに。お茶の苦味を感じられる大人の味です。

おかず



## 手作りみそを使ったみそ玉「みそまる」



飯田支部の皆さん

手作りみそにだしと具材を混ぜ、お団子にしたのが「みそまる」です。お湯を注げば、簡単に本格みそ汁が楽しめます。冷凍保存もでき、市販のインスタントにはない、みそやだしの風味が味わえます。

スイーツ



## おからケーキ



高部支部の皆さん

おからがたっぷり入っています。焼き立ては、外はパリッと中はしっとり！程良い甘さで少しシナモンをきかせてあります。バターは入れていませんが、時間が経ってもしっとりおいしくいただけます。

スイーツ



## 抹茶飴



庵原支部の皆さん

お茶の味を長い時間楽しんでもいただけるように飴にしました。製氷皿を利用して作った抹茶飴です。クッキーの金型やステンレス、ホーローなどのパットを利用して作れます。

JAしみずが、各地域の活動やイベントなど、さまざまな話題を独自に取材し、ご紹介いたします。

## 地元茶でもてなす会 清見寺で清水の茶味わって

清水区の茶生産者や小売店、JAしみずで構成する「清水みんなのお茶を創る会」は2月19日、清見寺で「地元茶でもてなす会」を開きました。清水のお茶発祥の地とされる清見寺で毎年開いていて、今年で16回目。約250人が来場し、4種類の茶を色や味、香りから種類を当てる「茶歌舞伎」、若手茶生産者らによる呈茶サービスなどを楽しみました。

中でも、全国茶品評会入賞茶や、桜葉の香りがする地域ブランド茶「幸せのお茶 まちこプレミアム」などを味わえる茶席では、希少な茶の旨味に来場者から驚きの声が上がっていました。

同会事務局でJAアンテナショップきらりの増田彬人担当は「清水のお茶関係者が一堂に会する大イベント。味だけでなく、歴史や文化もたくさんの方に知ってもらえたら」と話していました。



- 1 生産者らによる呈茶サービスが人気を集めた
- 2 お茶の飲み当てる「茶歌舞伎」では、札を使って解答した

## 2月8日開催／ハーベストキッチン みそ造りにチャレンジ!!

ハーベストカレッジでは2月8日、女性部清水支部の窪田静子さんを講師に、清水支店でみそ造りを行いました。

みその材料は、米、塩、大豆の3つ。この日行った作業は、  
①米に麹菌をまぶした米麹と塩を混ぜ、塩切り麹を作る  
②大豆を圧力釜で蒸し、ミンチ機でつぶす  
③塩切り麹とつぶした大豆をよく混ぜ、保管用の容器に詰めるという3つの工程。受講生は3班に分かれて作業を進めました。

また、大豆を蒸している時間を利用して、原料の違う3つのみその味比べも行いました。用意したのは、米、塩、大豆だけで作った「手造りみそ」、添加物の入った「市販のみそ」、「だし入りみそ」。受講生の多くは、市販のみそが飲みなれた味、手作りみそは大豆の甘みがある、だし入りみそはインスタントの味と答えていました。事務局である営農企画課の中川靖子担当は「食品添加物を避けることはできませんが、ラベルの見方を知ると安全な食品を選ぶ基準になります」と話しました。



- 1 塩と米麹を混ぜ、塩切り麹を作る受講生
- 2 蒸し上がった大豆からは甘い香りが漂う
- 3 ミンチ機に大豆を入れてつぶし、塩切り麹と混ぜれば、できあがり。食べ頃は半年後から。

ハーベストカレッジ





## 県農協茶業者集会

# 茶消費拡大へ振興策を確認

JA静岡経済連と静岡県茶業会議所は2月21日、県農協茶業者集会を静岡市駿河区で開きました。県内茶産地の生産者やJA担当者など関係者550人が参加。「静岡茶の消費拡大により農家所得の向上を図ろう」をスローガンに、4月に始まる新茶生産に向けて、茶業振興施策などを確認しました。

大会では、県経済産業部農業局お茶振興課の望月辰彦課長が「静岡県茶業振興施策について」と題し、茶園集積推進事業や静岡茶の輸出促進について講演。経済連茶業部は、静岡茶振興施策を報告しました。

また、茶業振興に功績があった茶業功労者の表彰も行われ、JA管内からは、両河内地域の清水稔さんが表彰を受けました。



▲功労者表彰を受けた清水さん(右)

## するが看護専門学校

# 未来の看護師が地元の花で「花育」

富士市のJA静岡厚生連するが看護専門学校の2年生34人は2月15日、JA集出荷センターで清水区の生産者が栽培した花を使ったフラワーアレンジメントを体験しました。同校の農業体験事業としてJAが協力。

学生たちは、バラやダリア、トルコギキョウなど色とりどりの花を使い、個性豊かな作品を作りました。



▲フラワーアレンジメントを体験する学生たち

## 地元のミカンPRイベント盛ん

# 小島・由比で試食販売

中晩柑類の出荷が最盛期を迎えた2~3月、PRイベントが各地で開かれました。

小島支店では2月25日、柑橘委員会北部支部の協力で「ミカンまつり」を開き、「はるみ」「青島」「寿太郎」などのミカンを販売。3月5日には、由比地域の生産者で組織する中晩柑研究会が「第1回春味まつり」を由比本陣公園で開催し、はるみ、青島などポピュラーな品種から、「たまみ」「麗紅」など珍しい品種まで、10種類もの柑橘類を試食販売しました。



▲10種類の中晩柑類が並んだ「春味まつり」



▲小島支店で開いた「ミカンまつり」

## 青島ミカン販売反省会

# 2016年産は平年並みで終了

JAしみず柑橘委員会は3月9日、本店で青島ミカン販売反省会を開き、取引市場6社と柑橘委員会の役員、JA関係者29人が参加し、今シーズンを振り返りました。

2016年産(12月14日~2月24日)は裏年にあたり、同じく裏年だった14年比5%増の4,111tを出荷。1kgあたりの平均単価は237円。全国的な数量不足により高単価だった昨年と比べて83%程でしたが、大きな値崩れはなく平年並みで取引されました。



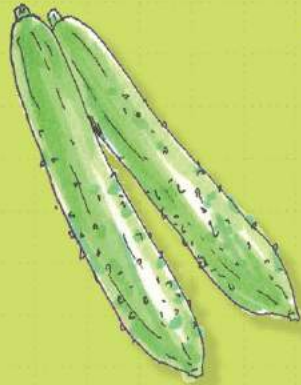
▲取引市場と柑橘委員会が出席した反省会

# 家庭菜園

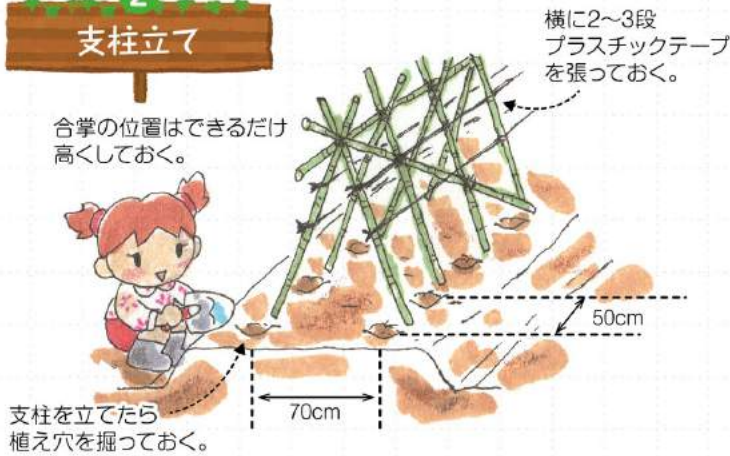
## キュウリを育てる

### 特性とポイント

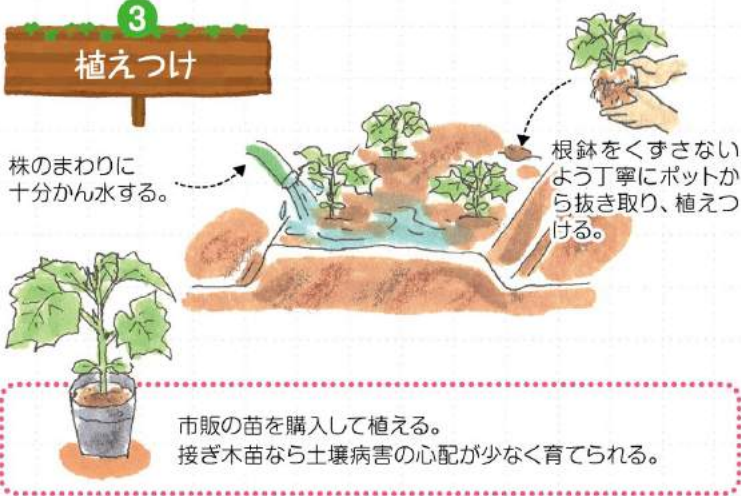
温度や水分に敏感。土壌水分が不足すると生育不足になりやすい。根の酸素要求量は野菜の中でも大きい方で、通気の良い土壌の方がよく育つ。



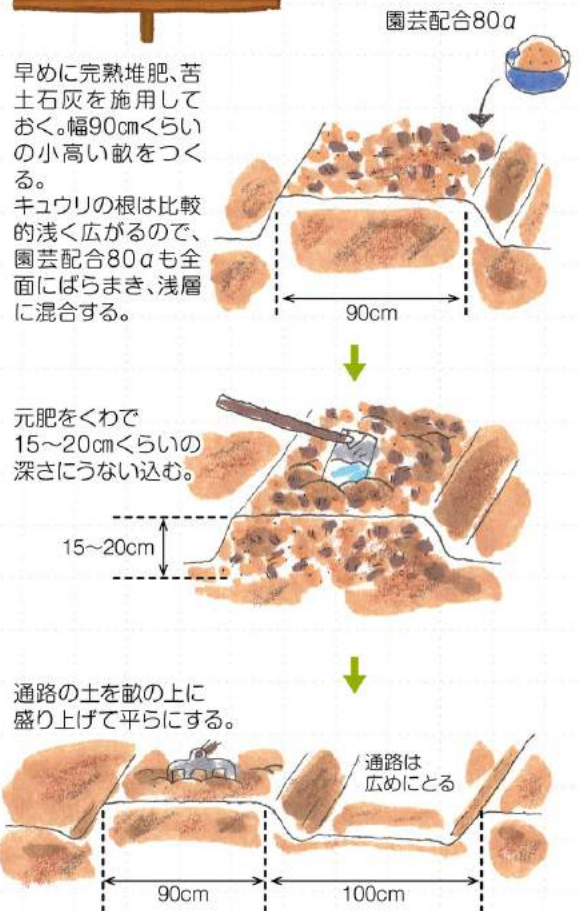
### 2 支柱立て



### 3 植えつけ



### 1 苗の準備



### 栽培カレンダー

●種まき ●植えつけ ◡トンネル栽培 ■収穫 ▲ホットキャップ被覆

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
トンネル栽培(育苗)			●	●	◡	■	■	■	■			
ホットキャップ栽培(じかまき)			●	●	◡	■	■	■	■			
露地栽培(育苗)				●	●	■	■	■	■			
露地栽培(じかまき)				●	●	■	■	■	■			

### 施肥例

施肥量：1坪あたり

種類		施肥量	施用時期
元肥	完熟堆肥	3kg	作付け20日前施用
	苦土石灰	300g	
	園芸配合80α	1kg	作付け2週間前施用
追肥	園芸配合80α	200g	収穫開始頃から15~20日間隔に施用

### グリーンセンター直売 2016年4月の売上ランキング

1位	トマト
2位	甘夏
3位	切花
4位	バラ
5位	イチゴ

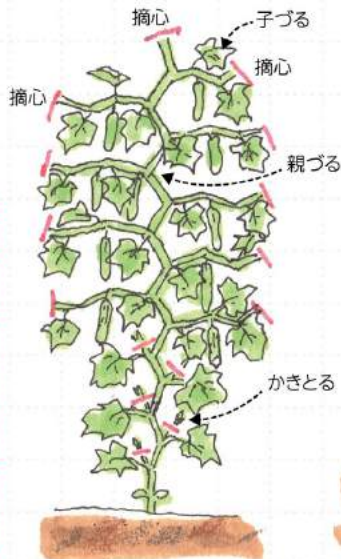


集出荷センター

054-367-6111

親づるは支柱に誘引し、5～6節以上から出た子づる、孫づるは、本葉2枚を残して、その先で摘心する。

茎葉の組織はもろく、風に当たると折れやすいので、支柱立て・誘引を念入りに行う。風の強い畑では、暴風垣を設けるのが良い。



#### 4 誘引・摘心

つるの伸びはきわめて早いので、垂れ下がらないうちに早めに誘引する。

#### 6 収穫

キュウリは、色々な大きさに利用できるのですが、特に草勢が弱ったときには、若取りして回復を早めるとよい。



**雄花**  
料理の添え物に

**花マル**  
花つきがよすぎるときに

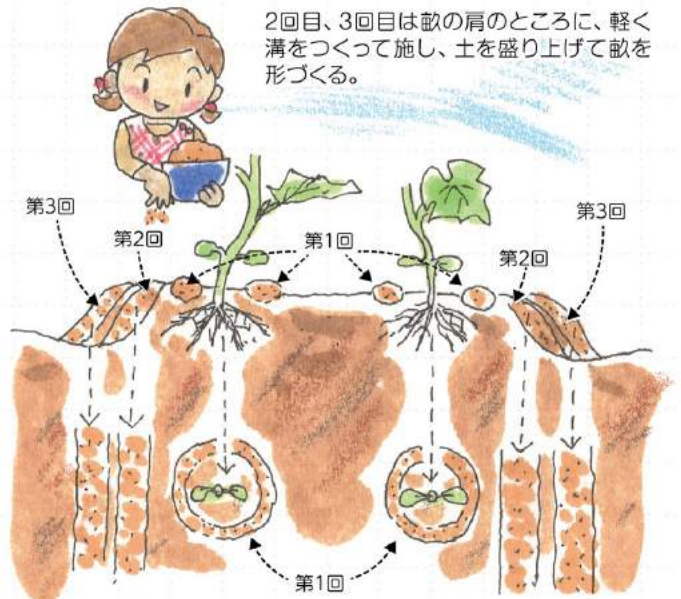
**モロキュウ**  
(草勢が弱ったときに)  
10～12cmくらい

**通常の大きさ**  
22～23cm、  
100～120gくらい

#### 5 追肥

1回目は株のまわりに施し、軽く土と混合する。

2回目、3回目は畝の肩のところに、軽く溝をつくって施し、土を盛り上げて畝を形づくる。



#### ■病害虫防除

散布量：1ℓ以内/1坪

病害虫	薬剤名	使用量・希釈倍率	使用日数	使用回数
うどんこ病、べと病、灰色かび病、褐斑病	ダコニール1000	1,000倍	収穫前日まで	8回以内
アブラムシ類、アザミウマ類、コナジラミ類	スタークル粒剤	1～2g/株	定植時(植穴土壌混和)	1回
アブラムシ類、アザミウマ類、コナジラミ類	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	2,000～4,000倍	収穫前日まで	3回以内
ウリノメイガ、ハモグリバエ類	プレバソンフロアブル5	1,000～2,000倍	収穫前日まで	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。

※ 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。

山間地では、5月に入ると一番茶の生産が最盛期を迎え、早場所では二番茶に向けての管理がスタートします。



● **一番茶摘採** 一番茶への異物混入を防ぐためにも、摘採前に株面や周辺の異物を除去するよう努めてください。

- **摘採の目安 (ハサミ刈り)** 四〜四・五葉開葉期に、一芯三〜三・五葉で摘採してください。全体が出開くまで待つと品質が著しく劣化しますので、50〜70%が出開いた時期を目安に摘採しましょう。  
※摘採時に力のある葉を残すことで、次世代における良質な芽の生育と、今後の樹勢を高める効果が期待できますので、必ず一節残す摘採を心掛けてください。
- **摘採後** 生葉品質の低下を防ぐため、摘採後は、速やかに工場へ搬入し製造を行うよう心掛けましょう。  
気温が高い日は、葉焼けを生じさせないよう厳重な生葉管理に努めてください。

● **一番茶後の整枝** 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日から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とされ、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については、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** 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。

表①病害虫防除

時期	対象病害虫	薬剤名	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	2,000倍	7日	2回
	チャノキイロアザミウマ チャノミドリヒメヨコバイ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ チャノナガサビダニ チャノホコリダニ・チャノホソガ ヨモギエダシヤク	カスケード乳剤	4,000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 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

※病害虫発生確認後防除

● **施肥** 一番茶後の施肥は、二番茶への窒素寄与率を高めるため、表②の茶園施肥基準に沿って、できるだけ早く施肥を行いましょ。また、窒素供給の補助的な役割として、二葉開葉期に尿素200倍（※葉焼けの恐れがありますので、曇天でも150倍までとしてください）による葉面散布を実施してください。

表②施肥

(10aあたり)

施肥名	施用時期	コース名	肥料名	袋数
二茶肥	一茶摘採後	基本	硫安(細粒)	3袋
		芽重・良質茶	凌芽(りょうが)	3袋

● **芽重型茶園を増やしましょう** 品質を高めたり、病害虫や気象災害に強い茶樹を作るためには、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については、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であって、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…3年間で樹体を改善する！**

- ★1年目 茶樹に樹勢をつけさせる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、地上部を充実させる。
- ★2年目 一番茶後に中切更新…出来る限り深い位置で更新。秋まで健全に枝葉を伸ばし、力ある太い母枝が揃う茶樹に変身させる。
- ★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。





### ● 管理作業 中晩柑類について、樹勢を維持するため、表①を参考に夏肥を施用してください。

表① 施肥

施用時期	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

### ● 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、雨による感染を防ぎます。梅雨入りの散布が重要です。表②を参考に防除を実施してください。

表② 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 <sup>※1</sup>	登録 <sup>※2</sup>
青島 <sup>※5</sup>	5月上旬	かいよう病 <sup>※2</sup>	アピオンE	1,000倍	---	○
			ICボルドー66D	100倍		
	3分咲き	アブラムシ ケシキスイ類 灰色かび病 <sup>※3</sup> 灰色かび病 <sup>※4</sup>	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
			ナリアWDG	2,000倍	30日-3回	○
			スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	7日-3回	×
			オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-5回	○
落弁期	アザミウマ類 黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	60日-2回	×	
		エムダイファー水和剤	600倍	90日-2回	×	
中晩柑 <sup>※5</sup>	5月上旬	かいよう病 <sup>※5</sup>	アピオンE	1,000倍	---	○
			ICボルドー66D	100倍		
	3分咲き	アブラムシ ケシキスイ類 灰色かび病 <sup>※3</sup> 灰色かび病 <sup>※7</sup>	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
			ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
			スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	45日-2回	×
			オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-5回	○
落弁期	アザミウマ類 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」をあらわします。  
 ※2 昨年多発した園地のみ散布する。  
 ※3 茶園隣接園では、フロンサイドSC2,000倍(30日・1回)を散布する。  
 ※4 茶園隣接園では、ナリアWDG2,000倍(30日・3回)を散布する。  
 ※5 4月にマンシ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。  
 ※6 昨年多発した園地では、5月下旬にも散布する。  
 ※7 清見、はるみのみ。茶園隣接園ではナリアWDG2,000倍(14日・3回)を散布する。

## 落葉果樹

### ● 管理作業 摘蕾、摘果については、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、疫病感染及び乾燥対策として敷わらを施してください。摘果については、生理落果が落ち着いた頃から実施してください。



表③ 摘蕾・摘果

作業	品目	摘むもの	残すもの
摘蕾	柿	上向き蕾	下向きか横向きの充実した大きな蕾
	キウイフルーツ(ハイワード)	1芽に発生した3つの蕾の内、向側の蕾	短果枝 1~2蕾 中果枝 2~3蕾 長果枝 3~4蕾
摘果	プラム (満開から50日~60日)	キズ果や被害果・上向き果	下向き果、横向き果 縦長で大きい果実 果梗枝が太く緑色が濃い果実
	梨 荒摘果(開花10~20日頃) 仕上げ摘果(開花後30日まで)	荒摘果 受精不良果 有てい果 変形果	仕上げ摘果 上抜き果 下向き果 古い短果枝の果実

### ● 病害虫防除 表④を参考に防除してください。

表④ 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 <sup>※1</sup>
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	ロディー水和剤	1,000倍	前日-2回
キウイフルーツ (レインボーレッド)	5月中旬	かいよう病	コサイド3000 <sup>※2</sup>	2,000倍	収穫後~ 果実肥大期まで
		果実軟腐病	クレフノン	200倍	
		ダコニール1000 <sup>※3</sup>	1,000倍	60日-7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	1,500倍	60日-3回
		クワシロカイガラムシ	スプラサイド水和剤	1,500倍	60日-3回
イチジク	5月 <sup>※5</sup> (新梢伸長期)	疫病	コサイド3000 <sup>※4</sup>	2,000倍	収穫後~ 果実肥大期まで
			クレフノン	200倍	
柿 (次郎・四ツ溝)	5月上旬	落葉病・黒星病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-3回
		うどんこ病			
	5月中旬 <sup>※6</sup>	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
		うどんこ病	ストロビードライブフロアブル	3,000倍	14日-3回
落葉病・灰色かび病					

※1 使用基準は「収穫前日数・散布回数」をあらわします。  
 ※2 コサイド3000, 2,000倍(収穫後~果実肥大期まで)の散布は葉害を生じるおそれがあるため過度の連用は避け、十分注意して散布する。受粉後は受粉結果を確認した後に散布する。  
 ※3 高温時の使用は控え、ベルコート水和剤1,000倍(前日-5回)またはコアラール水和剤1,000倍(前日-4回)を散布する。クレフノン加用コサイド3000との近接散布は10日以上あけること。  
 ※4 スプラサイド水和剤1,500倍(60日-3回)を散布後、高湿を2週間以上、受粉結果を確認した後に散布する。コサイド3000, 2,000倍(収穫後~果実肥大期まで)の散布は葉害を生じるおそれがあるため過度の連用は避け、十分注意して散布する。受粉後は受粉結果を確認した後に散布する。  
 ※5 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ボルドーとの近接散布は14日以上あけること。  
 ※6 カキノキマダラメイガの幼虫の発生が認められた場合は、加害部位にパダンSG水溶剤1,500倍(45日-4回)を散布する。または、ガットサイドS15(45日-2回)を散布する。



## 花卉

## ～菊の挿し芽のポイント～

8～12月に採花する菊は4～6月が挿し芽の適期です。良苗育成上の注意点を紹介します。

## ● 挿し穂の準備

- ① 挿し穂予定の20～25日前に親株を摘心し、病虫害防除を実施します。(エムダイファー水和剤400～650倍、使用回数8回以内などを使用)
- ② 葉が黄化したり、極端に乾燥しているものは避け、折ったときに茎の中心部まで若々しい緑色をしている穂を使用します。

## ● 挿し穂の調製

- ① 挿し穂は展開葉を3枚程つけ、長さを6～7cmにします。
- ② 穂冷蔵をして萎れているものは、清潔な水に数分浸した後、湿った新聞紙で1時間ほど包み、水上げさせます。
- ③ 発根しにくい品種は、挿し芽時にオキシベロン液剤の2倍液に基部2cmほど10秒間浸漬処理をします。

## ● 挿し床と挿し芽後の管理

- ① 挿し床は、通気と排水、適度の保水性があるものを選びます。
- ② 挿し芽後は、葉水と軽いかん水を行い、25℃以下になるように寒冷紗で光線調節します。
- ③ 10日程で発根が始まりますので、一度十分にかん水した後、かん水量を減らします。風を入れ徐々に光線に慣らしましょう。



## 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、カルシウム剤などの葉面散布を行いましょう。

収穫終了後の圃場は、放置しておくことアザミウマ・コナジラミ等の発生源となり、近隣の害虫密度を上げる原因の一つになってしまうので注意しましょう。

## ● 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、育苗圃の風通し等、環境条件に気を配りましょう。

炭そ病菌は罹病親株や残さから水はねで飛散し、子株へ伝染します。

葉柄の病斑や樹勢を観察し、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。雨天日の葉かき・ランナー摘除などは病害の発生を助長させるため避けてください。スリップス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、発生初期を見逃さないよう注意しましょう。

## 水稲

## ～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。

## ● 芽出し

30℃前後に加温し、1mm程度に芽出しをします(高温過ぎると発芽しない場合があります)。



## ● は種

育苗箱にパールマットを入れたら、根上がり防止のために十分かん水します。は種量は1箱あたりキヌヒカリ、あいちのかおり、にこまる、きぬむすめは160g、その他品種は150gで均一に播きます。は種後は再度かん水し覆土します。覆土後のかん水は、出芽しづらくなるため行いません。

## ● 出芽～硬化

温度を28～30℃に保ち(30℃以上にすると粉枯れ細菌病などが出やすくなります)、箱積みの場合は途中で上下の育苗箱を入れ替えます。出芽長が1cm程になった時、外に出して寒冷紗をするか、日陰に置き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10～15cm、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。箱粒剤は、水稲栽培暦を確認し必ず処理しましょう。



ともに拓こう！

# 協同が輝く時代

〈第1回〉

組合員・地域住民の皆さまの農業所得向上とくらしの豊かさの実現のため、当JAが取り組む活動を取り上げます。

## 営農経済事業の機構を刷新 生産現場へ出向く体制を強化

### 4月から 新体制がスタート

農業所得向上に向けて、経済活動を積極的に行う組織の実現のため、当JAでは2015年に5つの委員会を設立しました。その中の一つ、営農経済事業機構検討委員会では、組合員の皆さまに、よりご満足いただくために、どの

ような体制整備を行えば良いのか、検討してきました。

また昨年、機構改革説明会を開き、各地域から集まった組合員の皆さまの生の声も取り入れ、今回の組織再編を行いました。

### 人的資源を有効活用 営農センター制を導入

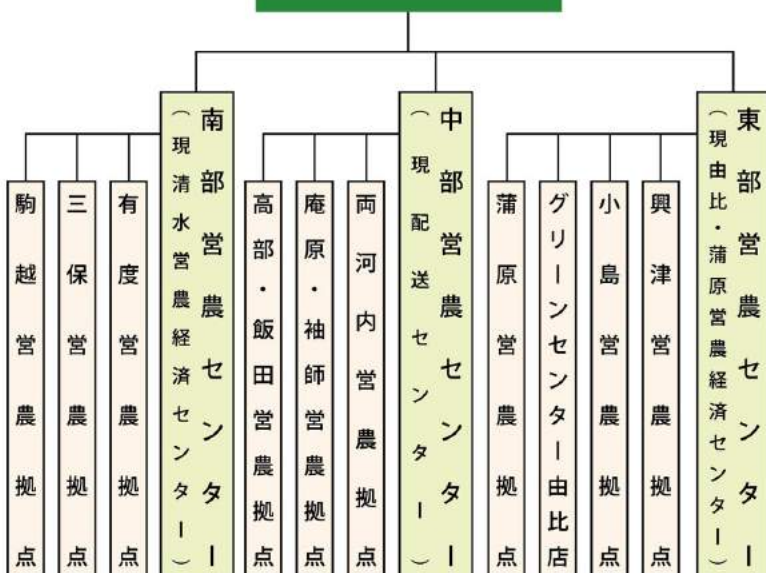
これまで各地域にあった営農経済センター、営農経済事業所、配送センターを再編して、4月からは東・中・南の3カ所に営農センターを集約します。また、各営農センターの下には、9つの営農拠点とグリーンセンター・由比店を置きます。

今までの営農経済センターは少人数で行っており、会議や休暇等により店舗対応人員が不足することが多く、センター長や営農指導員が農業の現場に出向くことが難しい体制にありました。新体制では、営農センター長の采配で、人的資源の効率的運用が可能となります。また、本店をスリム化して各地域の営農経済拠点の人員を増員することにより、生産現場へ出向く体制が強化されるため、よりご満足いただけるアドバイスができると考えています。営農指導員の集中配置により、センター内の情報共有も可能となり、専門作物を越えた農業振興、指導員の知識向上にもつながると考えています。

### 新体制で 取り組む 重点事項

- 1 営農指導員支援ツール(タブレット端末)を活用し、個々の営農実態を把握した上で、適切な提案を行う営農指導体制の強化を図る。
- 2 地域の営農振興の中心となり、営農サイクルに基づいたアドバイスを行う。
- 3 農家や圃場を計画的に巡回し、購買品の情報提供と迅速な対応を行う。

### 新組織図



### 旧組織図



#### 営農センター

管轄エリアの核として、営農振興、各組織の運営・育成、経済事業を行う

#### 営農拠点

販売業務、購買品供給業務、日常的営農経済事業の相談窓口、女性部事務局、組織運営を行う



「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます♪

## タケノコと鶏の落とし焼き

～混ぜて焼くだけ！ 塩麴でおいしさアップ。シソの風味が食欲をそそります～

### 材料 2人分

- ゆでタケノコ……………120g
  - 鶏もも肉(皮なし)……………250g
  - 塩麴……………大さじ2
  - 大葉……………20枚
  - 片栗粉……………大さじ4
- A** 酒……………大さじ2  
マヨネーズ……………大さじ2  
赤じそふりかけ……………小さじ4



### 作り方

1. タケノコ、鶏肉はさっと洗い水気をしっかりふく。鶏肉はスジをとる。タケノコ、鶏肉とも1cm角程度に切ってボウルに入れ、塩麴を加え軽くもむ。時間があれば、1時間ほど置いておくと味がなじみ、食感もよくなる。
2. 大葉は洗い、5mm幅程度に細く切る。キッチンペーパーに包んでギュッとしぼり、水気とアクをとる。ビニール袋に入れて片栗粉を加え、しゃかしゃかと振っておく(🕒)。
3. 1のボウルにAを加え、さっと混ぜる。2も加えて、さっくり混ぜる。
4. フライパンを軽く熱し、3を1/4ずつ落とし、広げる(🕒)。そのまま弱めの中火で2分ほど焼く。ひっくり返してフタをし、強めの弱火で3分加熱する。フタをとって強火にし、こもった水分を飛ばすように、30秒ほど焼けば出来上がり！

### POINT!



片栗粉をまぶすと大葉がバラけて、タケノコと鶏肉と混ぜやすくなります。片栗粉がつなぎの役目もするので、きちんと量りましょう。



樹脂加工のフライパンなら、油は必要ありません。4等分する場合は、直径8cm程度に広げます。大きめに焼きたければ、2等分でも構いません。

### 【旬と季節のまめ知識】



タケノコ

土中から掘り出すため、根菜だと思われがちなたけのこ。でも実は「竹の新芽」、スプラウト＝芽野菜です。一般的に高栄養が特徴の芽野菜ですが、たけのこはビタミンB群やカリウムを少々含む程度とおとなしめ。でも、食物繊維やグルタミン酸、アスパラギン酸等のうま味成分が豊富で、これが心地よい歯ごたえとおいしさにつながります。料理時、気になる「白いザラザラ」はたけのこの成長源であり、神経組織の働きに欠かせないアミノ酸・チロシン。もちろん食べられます。



### 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。



リスクアドバイザー  
赤堀の

# ちょっといい話

## 女性部の団結力と行動力を再認識

昨年度に引き続いてこのページを担当させていただくこととなりました。街中で読者の方が声をかけてくださる機会も増え、大変うれしく思っております。

本年度もよろしく願っています。



今号はJ A主催のクッキング・フェスタに参加しての感想を。  
去る2月19日の日曜日、昨年に引き続き、今年もJ Aしみず主催のクッキン

## クッキング・フェスタに参加して

グ・フェスタに参加させていただきました。クッキング・フェスタは、おいしい料理を通じて、地域の人々に「地産地消」「食と農の大切さ」を伝え、J Aのことを地域の方々に身近に感じてもらうことを目的に開催され、J A女性部の大きな行事となっています。

静岡県では、県農協女性組織協議会(事務局：J A静岡中央会)の呼び掛けで始まり、J Aしみずでは今回が9回目の開催です。参加者は99名で、その内訳はJ A関係者57名、一般公募参加者42名でした。

当日は、各支店の女性部メンバーが地域の農産物を使用し、工夫を凝らした料理とそのレシピを、会場に持ち寄りました。

料理の説明の後、参加者による試食会が行われました。なごやかな雰囲気の中、各支店の女性部の皆さんが心を込めて創作された料理を楽しむことができました。

試食後、食育プロデューサーの遠山由美さんによる講評、さらに講演が行われました。

遠山さんの講評・講演は具体的で、勉強になります。豊かな時間を参加者の皆さん

と共有させていただくことができ、来年もぜひ参加したいと思っております。

遠山さんの講演で特に印象に残った言葉が3つあります。「ごはんを食べる時は、最初のひと口は30回、そしゃくすること」「野菜をよくかむためには、大きめにして料理するとよい」「料理をおいしくいただくためには色あいの工夫も大切」。早速、30回を心掛けています。ごはんがこれまでに以上においしく感じます。

フェスタの開催時、主催者を代表して池田常務も触れられていましたが、J Aしみずが、地域の中で「地産地消」「食と農の大切さ」「食の安心・安全」等をキーワードに、このような取り組みを継続することの大切さをあらためて実感した次第です。お互いが競い合って高め合っていくJ Aしみず女性部の団結力と行動力を、再認識させていただきました。

J AのCSR(社会的責任)の立場からも、企画やPRの手法により工夫を凝らし、さらに多くの地域の方々を巻き込んだフェスタとなることを期待します。

### Profile



赤堀三代治 氏

ARMS(アカホリリスクマネジメントシステム)を主宰。全国各地でコンプライアンスやリスク管理をテーマにした研修、講演、コンサルティングを行う。2014年6月からJAしみず理事

農業経営に必要なさまざまな  
資金を強力にサポート

# JAアグリマイティー資金

## JAバンク静岡 保証料助成対象

一括前払い保証料を  
全額助成

## JAバンク 利子補給対象

お借入金利の  
最大1%を補給

### ご融資金額

- 最大3億円  
但し、発電等設備取得資金 5,000万円以内  
災害緊急資金 500万円以内

### お使いみち

- 農業に関する設備資金・運転資金
- 他金融機関から借入れている農業資金の借換え
- 農地上の太陽光設備資金 等

### ご融資期間

- 最長20年以内  
※資金使途により異なります

### 保証・担保

- 静岡県農業信用基金協会保証をご利用いただけます。
- ※別途、保証料が必要となります。
- ※必要に応じて担保、個人保証をいただく場合がございます。

※ お借入条件により「JAバンク静岡保証料助成」及び「JAバンク利子補給」の対象とならない場合がございます。

※詳しくはお近くのJAの農業資金担当者までお気軽にお問い合わせください。

静岡県農業振興基金協会では、2017年度の助成事業を募集しています。

助成対象は、農業者等のグループが実施する農業生産技術の改善、新商品開発や販売促進、地域づくり活動などの意欲的な取り組みで、助成金の額は、事業費の2分の1以内です。

#### 申請手続

助成金の申請を希望するグループ・団体は、5月上旬までに下記の問い合わせ先に申請の意向を連絡してください。5月下旬に事業内容のヒアリングを行います。

#### 問い合わせ

最寄りのJA営農指導担当部署、県農林事務所企画経営課、市農業振興担当部署、または  
公益社団法人静岡県農業振興基金協会  
TEL054-284-9545 E-mail kikin@chu.ja-shizuoka.or.jp

## アンテナショップきらり 定休日のご案内



4月より、定休日が変更になりました。

変更前 月・火曜日 ▶ 変更後 火曜日(祝日を除く)

アンテナショップきらり TEL:0120-322-064  
http://www.ja-shimizu.org/kirari/

## 理事会だより

定例理事会  
2017年2月24日(金)

### 議 事

- 固定資産の取得について
- 組合員の出資口数減少の申し出について
- 年度末賞与の支給について



## 5/31までお得な予約価格で販売!

### 飲料 みかん果汁&茶飲料 ちやレンジ キャンペーン実施中!



全商品、5月31日までのご注文は大変お得な予約価格で販売!さらに「清水のお茶」&「清水のお茶 濃旨」に限り、9月まで予約価格でお買い得です。

取扱商品	通常価格	予約価格
① 清水のお茶	2,700円	2,540円
② 清水のお茶 濃旨	3,500円	3,000円
③ 静岡みかん めぐみ70*	1,901円	1,865円
④ 静岡みかん めぐみ100*	2,420円	2,350円
⑤ 青森県産りんごジュース	3,024円	2,950円
⑥ 梅ドリンク	2,484円	2,400円
⑦ キャロット&フルーツ	2,614円	2,550円
⑧ ちやレンジ	2,980円	2,920円
⑨ 信州トマトジュース	2,614円	2,550円

※在庫限りで販売終了。売後は新しいミカン飲料を販売します。

お問い合わせ JAしみず各営農センター・営農拠点  
または配送センター TEL:054-340-0096



## ジャンボ ダイコン from 広島

万田発酵株式会社からジャンボダイコンが届きました。重量は13kgもあり、「万田びっくりファーム」にて液肥の「万田アミノアルファ」と肥料を使って育てられました。ダイコンは3月5日(日)に由比本陣公園で行われた「春味まつり」で展示され、あまりの大きさに多くの人が足を止めていました。

## 2017年度新入職員 紹介

 村上 竜弐 <small>むらかみ りゅうじ</small>	 加藤 慎一 <small>かとう しんいち</small>	 椿原 明音 <small>ちんばら あかね</small>	 内藤 友美子 <small>ないとう ゆみこ</small>	 樋沢 流斗 <small>ひざわ りゅうと</small>
 鈴木 絵梨花 <small>すずき えりか</small>	 村瀬 はるな <small>むらせ はるな</small>	 松島 愛奈 <small>まつしま あいな</small>	 清水 浩太 <small>しみず こうた</small>	 岡本 拓朗 <small>おかもと たくろう</small>
 小林 未祐 <small>こばやし みゆ</small>	 杉山 聖蘭 <small>すぎやま せいらん</small>	 安間 夕夏 <small>あんま ゆか</small>	 水沼 海穂 <small>みずぬま みほ</small>	

みなさま どうぞよろしく お願い致します。



### 皆さんからの投稿大募集!

おたよりはもちろん、短歌、俳句、川柳、絵手紙、イラスト、写真など、読者の皆さんからの投稿をお待ちしています! 郵便番号、住所、氏名(必要な方はペンネーム)、年齢、電話番号、写真には簡単なコメントをお書き添えの上、ご応募ください。採用された方にはお米券を差し上げます。

郵便 〒424-0192 静岡市清水区庵原町1番地 J.Aしみず広報課 宛  
 FAX 054-364-8851  
 MAIL ja-shimizu@shimizu.ja-shizuoka.or.jp

携帯電話からの応募はこちら



### 「安全を つなげて広げて 事故ゼロへ」

～春の全国交通安全運動が実施されます～



- 期間 4月6日(木)～4月15日(土)までの10日間
- 運動の基本 子どもと高齢者の交通事故防止
- 運動の重点 1 歩行中・自転車乗用中の交通事故防止

特に新入園児、新入学児童および高齢者の保護・誘導をしましょう!

「自転車安全利用五則」を守ろう!



- ① 自転車は車道が原則、歩道は例外
- ② 車道は左側を通行
- ③ 歩道は歩行者優先で車道寄りを徐行
- ④ 安全ルールを守る
- ⑤ 子どもはヘルメットを着用

2 すべての座席のシートベルトとチャイルドシートの正しい着用の徹底 命を守るベルトを全席で着用しましょう!

3 飲酒運転の根絶

飲酒運転は、重大な事故につながりますので、「飲酒運転は、しない・させない!」を守りましょう。

### 編集後記

別れ、そして出会いの時期。昨年の4月号に、「ドラマチックなこの時期がとても好きです」と書いたのを覚えています。今年は、いつもより別れの多い春です。私にとっては、今までで一番寂しい春かもしれません。歳をとったからでしょうか?新しい年度になります。これから、出会いの多い、ドラマチックなことが沢山ある1年にしていきたいです。(伊藤)

県立美術館で開催されていた艶川実花展へ出掛けました。鮮やかな色彩で描く独特の世界観。写真以外でも活躍する彼女ですが、自分の思い描く作品を創り上げるクリエイターという印象でした。被写体の内面やありのままをいかに写し出し、その背景に思いを巡らせるような余韻のある作品が「いい写真!」だと思っていた概念を見事に打ち砕かれました。(杉山)

広報課に配属されて1年が経過しました。これまでの部署では関わることのなかった人と関わり、行くことのなかった場所に行き、本当にいろいろなことを経験でき、ドラマチックな1年でした。これまで、日常ではほとんど写真を撮らず、写るのも苦手でしたが、写真を撮るのは楽しく感じるようにもなりました(写るのはまだ苦手です)。(佐藤)

# ワンパク しみずっ子



ホウレン草  
 収穫したよ!



みんな  
 そろって体操  
 イチ、ニッ!!



有度幼稚園  
 (清水区草薙一里山)

『じょうぶでいきいきと活動する子』の  
 モットーの通り、明るく元気いっぱいの子  
 どもたち379人が通う有度幼稚園。  
 年少～年長の子どもたちが一緒に遊んでいます♪



それーっ!!  
 いけーっ!!  
 Go!!  
 Go!!

お誕生日  
 オメデトウ\*



噴水で  
 水遊び♪



いええ～  
 ～いつ!!

園の周りを  
 マラソン  
 したよ!



3ページ  
 QRコードで  
 チェック!



出演募集  
 このコーナーでは、ご出演いただける清水区内のこども園や保育園、幼稚園を募集しています。詳しくは左記のJA広報課まで!

