

もっと清水が好きになる。

しみずの風

2017

2

No.520

【しみずの農産物 いろはカルタ】

キウイフルーツ

特集

J A しみず
営農経済事業改革！



か

蛙かえるの面つら
に水みず

〈意味〉
蛙の面に水をかけても少しも嫌がらず平気であることから、どんなひどい仕打ちをされても全く平気であること。図々しく、ふてぶてしい人に対して、皮肉をこめて言うことが多い。

しみずの



産物
紀行

太陽の日差しをたっぷり浴びて育った、
地元のを召し上げ。



はるみ



たっぷりの果汁とプチプチとした食感の良
さが人気のミカン「はるみ」。柑橘類として
は比較的新しい品種で、デビュー以降、右肩
上がりの人気を誇る。



毎年12月下旬から1月上旬が収穫期。青島温州よりひと回り大きく、大きさはオレンジほど。

「はるみ」は、清見とポンカンを両親に、清水区興津の果樹研究所で誕生した生粋の清水生まれ。1996年に品種登録され、春を思わせるさわやかさから、はるみと名付けられた。

甘くてジューシーな果汁と大粒でプチプチとした食感は食べた人を魅了し、たちまち人気者になった。オレンジ程の大きさが種はほとんどなく、手で簡単に皮がむけて果肉を包むホロモやわらかい。手を汚すことなく、丸ごと食べられるのも人気を集める理由だ。

当JAで本格的な出荷が始まったのは2001年度。栽培面では、果実がたくさんなる年と少ししかならない年とが交互に現れる「隔年結果」が出やすい特性で、これを防ぐには摘果やせん定によって樹勢を保つ栽培技術が求められる。また、きめ細やかなつるんとした肌は傷が付きやすいなど、育てるにはひと際気を使う。しかし、そのおいしさから年々植栽する生産者が増え、当初25トンだった出荷量は、今では400トン以上にまでなった。

収穫は12月下旬から1月上旬。酸が抜けて甘みが強くなるまで1か月程貯蔵してから、店頭に並ぶ。静岡県が誇る優れた農産物「しずおか食セレクション」の認定も受けており、ぜひ食べてほしい清水自慢の逸品だ。



CONTENTS

- 1 表紙/
しみずの農産物 江戸いろはカルタ
～キウイフルーツ～
タイトル文字:クリエイティブ書家 岩科蓮花
- 2 しみずの農産物紀行
「はるみ」
- 4 特集/
JAしみず 営農経済事業改革!
- 8 TOPICS
- 10 チャレンジ家庭菜園「ショウガ」
- 12 3月の営農ワンポイント
- 15 リスクアドバイザー赤堀の
ちょっといい話
- 16 カラダにうれしい 旬レシピ♪
「はるみのサラダ寿司」
- 17 ハーベストカレッジ
「おいしいお茶の淹れ方 & 和菓子づくり講座」
- 18 Information
- 20 ワンパクしみずっ子
「吉原保育園<清水区吉原>」



1 清水は静岡県内で最も出荷量が多いトップ産地。土地改良事業でできた平たんな圃地でも多く栽培されている。

2 きれいな肌に傷が付くのを防ぐために畑を防風ネットで囲み、大切に育てる生産者もいる。

3 「太陽がしっかり当たるようにせん定して、思い切りよく摘果するのがコツ」と話すのは、何度も品評会で入賞した実績のある佐藤郁好さん(左)。女性の柑橘生産者でつくる「なでしこオレンジ会」を発足させ、会長を務めている。

4 果皮のオレンジ色が濃く、皮が厚くないもの、重みがあるものが水分が多くてジューシー。



産地のデータ

生産者：柑橘委員会 372人
 出荷時期：2月上旬～3月中旬
 栽培面積：40ha
 出荷方面：県内、京浜、新潟、東北方面
 出荷量：約500t(2016年度見込み)

買えるところ

アンテナショップきらり、県内スーパー



「しみずの風」が
動画になりました♪



スマートフォン、タブレット、
パソコンから記事の一部が
動画でご覧いただけます。

はるみのサラダ寿司



16ページの旬レシピで
はるみを使った
料理を紹介しています!!





特集

JALしみず 営農経済 事業改革



農業所得向上と暮らしの豊かさを実現するため、JAしみずが組合員の皆さまや、地域の皆さまに何ができるのか。対話を続けながら進める営農経済事業改革の取り組みをクローズアップします。

昨年12月に県下JA関係者が一堂に会し、静岡県農業協同組合大会が行われました。その中で示された2017年度から始まる、次期3か年計画大綱のタイトルは「ともに拓(ひろ)こう、協同が輝く時代」です。「ともに」とは、組合員や地域の皆さまとJA役職員が一緒になって農業所得向上や暮らしの豊かさの実現に取り組んでいくこととするものです。「協同が輝く時代」には、地域コミュニティの脆弱化などの情勢下、改めて協同の価値が広く理解され、人々がいきいきと働き、暮らせる時代にとの思いを込めます。「拓(ひろ)こう」は、農業振興や協同活動、組織・事業の自己改革に取り組んでいくことという呼びかけです。



「農業所得向上に向けた、経済活動を積極的に行える組織」の実現のため、JAしみずはまず実態に合った改革をまとめ、進めなければならないと考えました。

営農経済改革研究会を立ち上げ、現状を把握し、今、どこに重点を置かなければならないのかを再確認した後、より専門的な話し合いが出来るよう、2015年に5つの委員会と5つの検討チームを設立しました。

組合員や利用者の皆さまの意見を積極的に取り入れるため、「検討委員会」の委員長、副委員長には非常勤理事があたり、メンバーには役職員も加わりました。

さらに委員会の下には、作業部会的な組織「検討チーム」を設置し、メンバーには担当常務や部長、課長、以下役職員があたります。

各委員会では現在も活発な意見交換が行われています。

部門や部署の連携を強化
新たに「5つの委員会と5つの検討チーム」設立

非常勤理事を委員長(1人)、副委員長(2人)として、各検討チーム(役職員)で構成

常務+営農部長+経済部長を含む選抜メンバー(職員)で構成

販売事業検討委員会

販売事業検討チーム

目的：農産物ごとに、農家手取り額と小売価格の調査や安定供給量を洗い出し、新たな有利販売(農家が儲かる)方法を提案・検討する

生産購買事業運営委員会

生産購買事業検討チーム

目的：取扱主要生産資材情報の調査や競合店・競合業者の価格調査などを行いながら、系統仕入れだけに頼ることなく、入札方式なども組み入れた、有利調達(資材コスト削減)方法を検討する

生活購買事業運営委員会

生活購買事業検討チーム

目的：組合員や利用者の皆さまが、健康で安心して暮らせるために必要なものを洗い出し、良品を低価格で提供できる方法を検討する

きらり・グリーンセンター運営委員会

きらり・グリーンセンター運営検討チーム

目的：現状の課題を整理し、よりお客様に満足いただける店舗を目指し、具体案の洗い出しを行い実施する

営農経済事業機構検討委員会

営農経済事業機構検討チーム

目的：営農経済事業本部の現状を検証しながら、より組合員の皆さまに貢献できる機構、体制を検討する

※各委員会・検討チームについては今後、本誌で随時紹介していきます。



職員が生産現場に 出向く体制を

新設した営農経済事業機構検討委員会では、生産者の農業経営を支援する体制をさらに強化するため、2017年度から機構改革を行うことを目標に、検討を重ねてきました。昨年7月には機構改革検討委員会を立ち上げ、直接組合員の皆さまの意見を聞くため、10月17日から11月28日まで計13回、管内各地域で説明会を実施しました。

機構改革は、営農経済事業の拠点や人員の削減、業務範囲を縮小することではなく、組合員や地域の皆さまへの支援体制を強化するために、複数の営農経済センターをグループ化して管轄地域を広げ、人的資源を有効活用することが目的です。

現在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す。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、生産現場へ出向くことのできる体制に整備されます。センター内の情報共有も可能となり、指導員の知識向上にもつながると考えています。



関係職員を集めて開いた営農経済事業改革のための説明会



座談会で農業者の本音吸い上げ

宮農経済改革を進めるにあたり、組合員の皆さまや、地域の皆さまに何ができるのか——。対話を続けながら進めることを重要と考え、昨年6月末から8月22日まで、各地域の認定農業者301人を対象に座談会を開きました。農業を取り巻く環境の問題点など農業者の皆さまの生の声を聞き、お互いが本音で話し合えるよう、1回の座談会は10人程度の少人数で行うよう配慮し、管内全8地区を11回に分けて行いました。

座談会では、宮農経済事業を担当する池田省一常務を中心に、宮農部、経済部・開発部の各部長などが事業の内容を説明した後、テーマを限定せず率直な意見交換を行いました。

参加された皆さまからいただいた、生産についての悩み、地域産品のブランド化、JA事業への要望など多岐にわたる質問・意見を参考に各地域と連携を深めながら、清水の農業のあり方などを模索し事業改善につなげてい

きます。座談会は今後も参集範囲等を考慮しながら、継続的に行っていきます。

自己改革は「まったなし」

宮農経済事業改革は組合員の皆さま、地域の皆さまのお役にたてるよう、情報交換をしながら「ともに」進めていくことが重要です。「あつて良かった」から「なくてはならない」、地域に根ざした不可欠な存在であることを目指し、これまでの取り組みをさらに前進させ、進めていきます。また、自己改革の詳細な取り組みについては今後、本誌でも随時取り上げていきます。



認定農業者を対象に、各地域で計11回座談会を実施

青島温州シーズン到来

3月まで 5,000t 出荷見込み



▲来庁した園児にミカンを配るかんたくんとシズラ



▲一次選果で傷や腐りのある果実を取り除く従業員

静岡県各地で12月14日、主力品種「青島温州」の出荷が始まりました。当JA柑橘共選場には初日、27戸が約30tを持ち込み、東北や関東の市場と市内へ出荷しました。今年は、開花が早かった影響で酸切れが良く、甘みが強く感じられる仕上がり。朝倉克年柑橘委員長は「台風がなかったため、外観もきれい。中玉の売れ筋階級が多い」と話していました。

15日には清水区の広報キャラクター「シズラ」と清水のミカンファミリー「かんたくん」が地元産ミカンをPRするイベントを静岡市役所清水庁舎で行い、来庁した市民にミカンやミカンキャラのグッズを配りました。

JA管内では約280haで770戸の生産者が栽培。本年産は、2月上旬までに全体の8～9割を出荷し、3月上旬まで5,000tを見込んでいます。

話題の

TOPICS

各地域の活動やイベントを紹介

地域ぐるみで有害鳥獣防ごう

遠州夢咲対策委員会が視察

JA遠州夢咲有害鳥獣対策委員会が12月9日に来清し、高部地域でわなの効果的な設置や対策などについて視察研修を行いました。同委員会の地元である掛川市の大坂・睦浜・千浜地区では、近年、スイカやイチゴなどの特産物にハクビシンやアナグマと思われる被害が発生するようになり、2014年4月に同委員会が発足。現在18人の会員がわな猟の免許を取得しています。



▲箱わなの仕掛け方を学ぶ遠州夢咲の組合員ら

研修では、県内で被害が広がりつつあるアライグマの生態を学んだほか、清水区柏尾で有害鳥獣対策に取り組む「高部クロクラス」の山口一郎さんから、箱わなの説明を受けました。

清水両河内中学校

南相馬・小高中と特産品で交流

静岡市立清水両河内中学校へ12月8日、東日本大震災後から交流を続けている福島県南相馬市の小高中学校から、特産のリンゴが届きました。

両校の交流は、東京電力福島第一原発事故の影響で仮設校舎での授業や避難生活を続けている小高中の生徒を励ましたいと4年前から始まったもの。昨年6月に両河内中が学校茶園で栽培したお茶を送ったお礼としてリンゴが届き、生徒56



▲お茶のお礼に福島特産のリンゴを受け取った生徒

人がリンゴを受け取りました。

また、両河内中からは、リンゴのお礼にと、青島ミカンとメッセージカードを贈りました。

青壮年部PVコンテスト

企画力高く評価 審査員特別賞

JA静岡青壮年連盟の65周年記念事業「プロモーションビデオ(PV)・レシビコンテスト」が12月7日に開かれ、各JA青壮年部が地域農業や自分たちの活動をPRするPV部門で当JA青壮年部が審査員特別賞に選ばれました。作品は有度支部の古澤重則さんが主人公を演じ、主人公が子どものころから大人になるまでを追いつながり「かっこいい農業」を描いたもの。インターネット動画サイト「YouTube」でも公開しています。



▲PVを制作した青壮年部員

なお、PV部門最優秀賞は、JA富士宮、優秀賞はJA御殿場、レシビ部門最優秀賞はJA御殿場、優秀賞はJA遠州夢咲が選ばれました。



地元茶で受験生を応援

「まちこ合格祈願」販売



入試シーズンの到来に合わせて受験生を応援する茶の新商品「まちこ合格祈願」をアンテナショップきらりて元旦から販売しました。12月下旬には出世大名として知られる徳川家康ゆかりの清見寺で、茶に合格祈願法要を行いました。

新商品は「幸せのお茶」がキャッチフレーズのブランド茶「まちこ」に清水産の抹茶をブレンドし、受験生の「幸せ＝合格」を願って商品化したもの。今年の元旦から県内公立高校合格発表



▲合格祈願を行った清見寺の一條文昭住職(左)とJA職員

表日の3月15日まで、アンテナショップきらりと清水お茶のまちづくり実行委員会に参画する清水区内の茶小売店で販売しています。

由比運営委員会と職員

年越しそば作りに挑戦

由比支店は12月27日、地域の人たちと一緒に「1地域1協同活動」の一環として、今年も年越しそば作りを行いました。そばは、運営委員会と職員が9月に種をまき、11月に刈り取ったもの。鳥害対策や栽培管理にも組合員と職員と一緒に当番制で取り組み、今年は約50kgのそばの実が実りました。

そば打ちは、女性部由比支部の部員が講師となって支店職員も挑戦し、約150食分のそばが完成しました。できあがった打ちたて、ゆでたてのそばには、地元特産の桜えびをふんだんに使ったかき揚げを乗せて、参加者全員で味わい、各自家にも持ち帰りました。



▲育てたそばで手打ちそばを作った参加者

小島地域でアレンジメント教室

松や菊でお正月用の作品完成

小島宮農経済センターは12月29日、バラ生産者の堀池一枝さんを講師にお正月用のフラワーアレンジメント作りを行いました。教室は、毎年年末の恒例行事となっていて、女性部や地域の人たち24人が参加。講師が作った作品を見ながら、各自持ってきた器にオアシス(生花用給水スポンジ)をセットして、松や菊、ガーベラなどを挿し、約2時間でアレンジメントを完成させました。



▲アレンジメントを楽しんだ参加者

参加者は「毎年豪華で長持ちするからうれしい」「同じ見本を見て、同じ材料で作っているのに、それぞれ個性があるね」などとの感想を話し合っていました。

まるでスイーツのような甘さ

キンカン「こん太」出荷スタート

糖度20を越す静岡市清水区生まれの完熟キンカン「こん太」の集出荷が1月16日、柑橘共選場で始まりしました。今年からM～3Lまでの4階級に加え、37mm以上の大玉を厳選し、プレミアム規格品「コンターレ」として専用パッケージで販売。年々栽培技術が向上し、今年は特に大玉で量も多く、3月中旬まで前年比50%増の約13tを出荷する見込みです。



▲出荷された「こん太」の品質を確認する近藤部会長(右)

「こん太」は苦味や酸がないため、皮ごと食べることができます。こん太部会の近藤喜美雄部会長は「スイーツのような甘さ。キンカンの概念が変わるので、ぜひ食べてほしい」と話していました。



生産者の労働力不足支援

ミカン収穫ボランティア実施

柑橘生産者が繁忙期となる収穫期に合わせ、当JAは11月下旬から12月にかけて、収穫を手伝う市民ボランティアを募集し、計33人が参加しました。JAではこれまでも生産者の労働力不足解消のためアルバイトの斡旋に取り組んでいましたが、ボランティアの募集は初めて。参加者からは「思っていた以上に大変だったが、清水の特産品の収穫作業ができてよかった」と好評で、中には、ボランティアの翌日から収穫アルバイトを始めた人もいて、好循環が生まれています。



▲ミカンの収穫を手伝う市民ボランティア

また、アルバイトがほしい農家には、7人の求人に対して18人を紹介し、柑橘生産者の労働力不足を支援しました。

家庭菜園

ショウガを育てる



【特性とポイント】

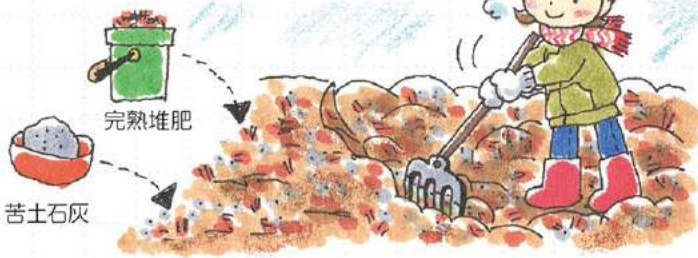
前年に収穫した塊茎を貯蔵、越冬させた種ショウガを用いて栽培する。2カ月くらいは種ショウガに貯えられた栄養で生育するので、充実した無病のものを求めることが大切。土壌からの病害の伝染も多いので、5〜6年ショウガを栽培したことのない畑を選んで栽培する。

高温性で生育適温は25〜28℃。十分暖かくなしないと萌芽しないので、他の作物の間作にすると良い。貯蔵条件も温度13〜15℃、湿度70〜80%と高温性。

2

畑の準備

〈1坪あたり〉
苦土石灰:300g
完熟堆肥:3kg

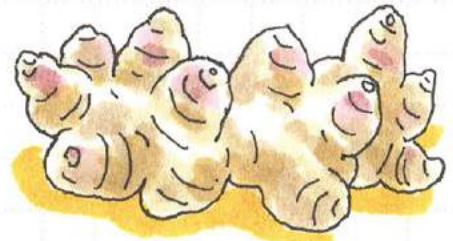


冬の間は耕し、土を寒気に十分さらしておく。

1

種ショウガの準備

上手に貯蔵・越冬した充実度のよい種ショウガを入手する。



よい種ショウガの見分け方

- ①みずみずしく色つやがよい
- ②よい芽をもち充実している



1片が50gくらいの大きさになるように手で分割する。



小片は2〜3個ずつまとめて植える。

3

元肥入れ

〈畝の長さ1坪あたり〉
園芸配合80:1〜1.5kg



元肥を入れた後、土をかけ植え溝をつくる。

栽培カレンダー

● 植えつけ ■ 収穫

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
矢ショウガ				●	●	●	■	■	■			
根ショウガ				●	●	●	●	●	●	●	●	■

施肥例

施肥量：1坪あたり

種類	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80	1〜1.5kg	
追肥	有機化成10号	50g/1回	⑤追肥の項を参照

グリーンセンター直売 2016年2月の売上ランキング

1位	はるみ
2位	温州ミカン
3位	トマト
4位	生シイタケ
5位	ポンカン



集出荷センター
054-367-6111

6

敷きわら・かん水

ショウガは乾燥に弱い。
梅雨明けのころ株元に
敷きわらをする。

乾きすぎたら
たっぷりとかん水を行う。



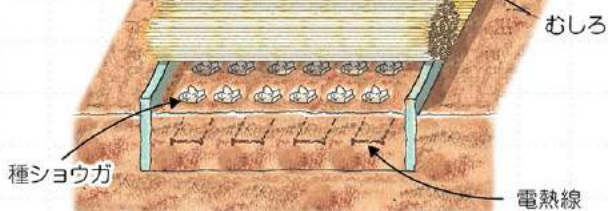
4

植えつけ

溝に直角に向けて
種ショウガを置く。

覆土した後、土が少し
盛り上がる状態にする。

低温ではなかなか芽が出てこない
ので、早どりするには
芽出しをしてから畑に植える。
適温は25～30℃。



7

収穫

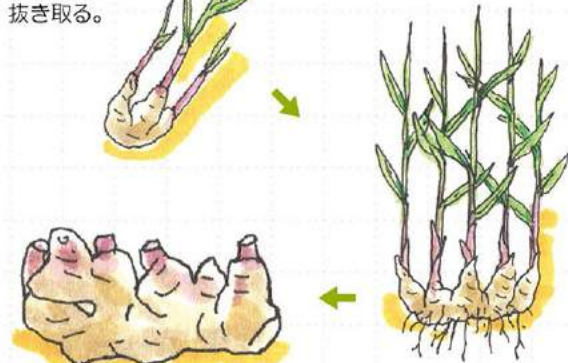
好みに応じて、色々な
収穫の仕方が楽しめる。

葉ショウガ

矢の根ショウガ、
谷中ショウガとも
いう。新しい根が
少し肥大したころ
抜き取る。

矢ショウガ

葉が3～4枚開いたころ
古根を地中に残したまま
かき取る。
あとからまた芽が
伸びて、次々
収穫できる。



根ショウガ

新ショウガともいう。
晩秋になり、根が十分に
肥大してから掘り取る。

古根

新ショウガを
とった後の種ショウガ。



5

追肥

第1回

草丈が15cmくらいに伸びたとき、
畝の両側にばらまいて軽く
土寄せする。
〈畝の長さ1坪あたり〉
有機化成10号:50g

第2回

草丈が30～40cmのころに行う。
〈畝の長さ1坪あたり〉
有機化成10号:50g



第3回 第2回から1ヵ月後、前回と同様に行う。

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
アワノメイガ・ハスモンヨトウ	フェニックス顆粒水和剤	2,000～4,000倍	収穫前日まで	2回以内
紋枯病	バリダシン液剤5	800倍	収穫14日前まで	4回以内
根茎腐敗病	ランマンフロアブル	500～1,000倍 2～3ℓ/m ²	生育期 ただし、収穫30日前まで(土壌灌注)	3回以内
いもち病	トップジンM水和剤	1,000倍	収穫7日前まで	2回以内

※「葉しょうが」は別登録になるため、注意してください。

※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。

気温の上昇に伴って、この時期から茶樹の活動が活発になり、一番茶生産に向けた管理が本格化してきます。品質の良いお茶を生産するためにも、基準に沿った管理を行ってください。

● 施肥

一番茶品質の約3割は春肥や芽出し肥由来とされています。そのため、下表に沿った施肥を確実に行ってください。施肥後は、畝間の有機物や表層の土壌と軽く混和して吸収効率を高めてください。

樹上・省力コースの方へ

「樹上施肥ロングBB」は、樹冠下の根の活性の高い部分に養分を供給することにより、吸収効率を高めることができるので、畝間ではなく、樹上からの施肥を遵守してください。

表①【施肥】

コース名	施肥名	施用時期	肥料名	袋数
基本コース	春肥	一番茶摘採 70日前 ^{※1}	清水石灰窒素40B	4袋/10a
樹上・省力コース			樹上施肥ロングBB ^{※6}	4袋/10a
芽重・良質茶コース	春肥Ⅰ	一番茶摘採80日前 ^{※2}	清水ミネラル入ぼかし	5袋/10a
	春肥Ⅱ	一番茶摘採50日前 ^{※3}	芽茶ヨーデル	3袋/10a
基本コース	芽出し肥	一番茶摘採30日前 ^{※4}	あさつゆ	3袋/10a
芽重・良質茶コース		一番茶摘採20日前 ^{※5}	チッソアップ	3袋/10a

★注意!! 清水石灰窒素40Bを施用後、「24時間は飲酒しない」ようにしてください。

※チッソアップ (15kg袋)

※1 5月1日摘採予定の場合2月20日に施用。

※2 5月1日摘採予定の場合2月10日に施用。

※3 5月1日摘採予定の場合3月10日に施用。

※4 5月1日摘採予定の場合4月1日に施用。

※5 5月1日摘採予定の場合4月10日に施用。

※6 株元へ樹上から施用してください。

● 病虫害防除

安心安全な一番茶の生産やコスト削減のためにも、極力防除を避けたい時期ですが、特にカンザワハダニの発生が確認された場合には、次に沿って防除を実施してください。



【カンザワハダニ】

カンザワハダニは気温8℃以上で活動が活発化し、3月中下旬頃から繁殖が始まります。摘採芽の安全性を考慮して早期に防除するため、萌芽期前の3月に発生密度をチェックし、初期防除に努めてください。

カンザワハダニが多発してからの防除では、薬効が著しく低下しますので、一番茶萌芽前に裾葉の葉裏を確認し、発生が見られた園では、ダニのいる葉裏へ確実に薬剤がかかるよう丁寧な散布を行ってください。

【チャトゲコナジラミ】

前年秋季にチャトゲコナジラミが発生した園地では、一番茶新芽の時期に成虫が多発する可能性があります。このような園地については、カンザワハダニやサビダニとの同時防除として、ダニゲッターフロアブル2000倍(7日-1回)を散布してください。

【もち病】

例年もち病が発生する園や風通しの悪い園では、コサイド3000の1,000倍(14日)を散布し、越冬した菌の密度を減らすよう努めてください。

表②【防除】

散布時期	摘要
一番茶萌芽前 3月上旬	・カンザワハダニ・サビダニ、前年秋季にチャトゲコナジラミが発生した園では、ダニゲッターフロアブル2,000倍(7日-1回)を散布する。 ・一番茶で、もち病の発生が予想される園では、コサイド3000の1,000倍(14日)を散布する。

● 再整枝(化粧ならし)

再整枝(化粧ならし)をする際には、次の点に注意してください。

【目的】

再整枝は一番茶摘採時に、古葉や遅れ芽等の混入による品質低下を防止するために、摘採面の整枝を行います。

【時期】

2月下旬から3月上旬(摘採50~60日前)を目安に実施してください。時期が早すぎると、再整枝によって出てきた耐寒性の低い葉が、寒害を受けてしまう可能性があります。

【位置】

秋整枝位置より深い整枝は、越冬芽を刈り落としてしまい、芽数の減少・減収・品質低下につながりますので、摘採面から不揃いに出た葉だけを対象に実施しましょう。



柑 橘

- **病虫害防除** 表①を参考に防除してください。ボルドー剤は、葉害が発生するため他剤との混用や近接散布は避けてください。



表① 病虫害防除(柑橘)

品目	散布時期	対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{※1}
青島温州	3月 (発芽前)	かいよう病	アピオンE	1,000倍	---
中晩柑類			ICボルドー66D	60倍	

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわします。

【備考】 ICボルドーとマシン油乳剤の近接散布は、14日間あける。

● **管理作業**

「春肥の施用」

春肥は新芽(葉)と花の充実や幼果の発育のために重要です。気温、地温が上昇するにつれて、根からの養分吸収が活発になります。3月より早い時期に施肥すると、根から十分に肥料養分が吸収されずに流されてしまいます。反対に、3月より遅い時期に施肥すると、新芽(葉)と花の充実や幼果の発育に養分が行き渡らず、樹勢の低下を招いてしまいます。表②の基準を参考に施用しましょう。

また、春先は雑草の生育も旺盛になり、繁茂しやすくなります。施肥した養分が雑草に吸収されてはもったいないため、除草後に施用しましょう。

表②

施用時期	品目	肥料名	10aあたりの施用量
3月中旬	極早生	みーちゃん配合A	5袋
	早生温州		
	青島温州(第三紀層)		6袋
	青島温州(礫層土壌)		
	太田ボンカン		
	はるみ		
	不知火・清見		
甘夏・スルガエレガント			

落葉果樹

- **病虫害防除** 表③を参考に防除してください。今月は、越冬病虫害の密度を減らし、これからの防除全般の負担を軽くすることにつながる重要な防除の時期です。また、開花期の防除は収穫物の外観品質を向上するために重要です。



表③

品目	散布時期	対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{※1}
イチジク ^{※2}	3月	越冬病虫害	石灰硫黄合剤	7倍	発芽前---
柿	3月中旬	越冬病虫害	石灰硫黄合剤	7倍	発芽前---
梨(幸水・豊水)	3月下旬	黒星病	オーソサイド水和剤80	800倍	3日-9回
キウイフルーツ (レインボーレッド・ ヘイワード)	3月(発芽後)	かいよう病	コサイド3000 クレフノン加用	2,000倍 200倍	収穫後~果実肥大期---

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわします。

※2 ネコブセンチュウ多発園では、バストリア水和剤(生育期---)を10aあたり0.1~5kgを300ℓに希釈して土壌表面に散布する。

● **管理作業**

「春肥の施用」

イチジクとキウイは春肥の施用時期です。春肥は新芽の発育のために重要です。表④の基準を参考に施用しましょう。

「土壌管理」

落葉果樹は地上部より地下部(根)が先に活動を始めるため、日光をあて、地温が上がりやすくなるよう除草を行いましょう。

土壌水分が不足すると、新根の発生や養分の吸収が悪くなり、新梢や花蕾の充実に支障をきたします。圃場が乾燥している場合には、十分なかん水をしましょう。

表④

施用時期	品目	肥料名	10aあたりの施用量
3月上旬	イチジク	果樹配合11号	4.5袋
3月中旬	キウイフルーツ	有機化成10号	4袋



花卉

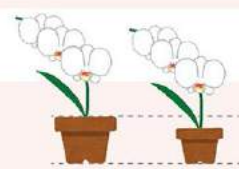
洋ランの株分け・植え替えの適期

● 株分け・植え替えのポイント

- ① 天気の良い日に行う。
- ② 新芽が動き始めている株で、1~2バルブを1株とする。
- ③ 根腐れがひどく、正常な根(先端が緑色)がない株やウイルス病の病徴が見られる株は、健全な株とは隔離し速やかに処分する。

● 鉢について

- ① 株分けの場合は、元の鉢の大きさと同じか、やや小さめの鉢を使う。
- ② 植え替えの場合は、少し大きめの鉢を使う。
- ③ 鉢を再利用する場合は、張り付いた根などをきれいに取り除き、ケミクロンGの1,000倍液にて浸漬消毒する。また、特にウイルス病の感染を防ぎたい場合は、予めビストロン10(第三リン酸ナトリウム10%液)の2倍希釈液に10分以上浸漬消毒しておく。



※ビストロン10は強アルカリ性なので、素手はもちろんのこと、作物にも直接使用しないでください。

● はさみについて

- ① ウイルス病の感染ルートとして、はさみからの感染に最も注意を払わなくてはなりません。
- ② 数本のはさみを用意し番号を記しておきます。そのはさみをビストロン10の2倍希釈液に浸し、番号順に使用します。



イチゴ

春のハウス管理

2~3月は日差しも強くなり、収穫作業が忙しくなります。栽培管理、ハウス管理が遅れないよう注意しましょう。



● 病虫害防除

温度の上昇に伴い、病虫害の発生に注意しましょう。特にスリップスやうどんこ病は、サイドの開放を始めると急激に増加しますので、定期的な薬剤散布を心掛け、予防に努めます。特にハダニ類は低温期からよく観察し、発生密度を低く抑えましょう。ハダニ対策として天敵を導入している圃場において天敵が定着していない場合、1月末~2月上旬までに天敵を再放飼し、ハダニ類が増殖する前に天敵の密度を増やしておきましょう。ハダニが多い圃場については、天敵放飼前に天敵への影響が少ない薬剤(表①を参考)を散布し、密度を低くしてから放飼します。なお、気門封鎖系ダニ剤は天敵にも影響がありますので、スポット的な利用、もしくは追加放飼前に使用しましょう。また、高温下で散布する場合は薬害が出やすいので、十分に注意してください。

● 収穫出荷

気温が上昇する時期となるため、過熟、軟果対策を行います。収穫作業は果実温度の上昇前の時間帯に行い、予冷を徹底します。出荷調整は着色基準に従い行うようにしてください。果実の硬度を高めるため、カルハードを500倍で10日おきに散布します。カルシウム入り液肥の施用も効果的です。

表①病虫害防除 (天敵導入圃場における使用可能薬剤)

散布量: 100~300ℓ/10a

	薬剤名	希釈倍率	ミツバチ影響日数	使用回数	備考
スリップス	スピノエース顆粒水和剤	5,000倍	3~7日	2回以内	—
	ベネビアOD	1,000~2,000倍	1日	3回以内	—
	ディアナSC	2,500~5,000倍	7日	2回以内	—

※ベネビアODは展着剤を添加しないでください。薬害の恐れがあります。

	薬剤名	希釈倍率	ミツバチ影響日数	使用回数	備考
ハダニ	マイトコーネフロアブル	1,000倍	1日	2回以内	卵以外
	ニッソラン水和剤	2,000~3,000倍	1日	2回以内	卵
	フーモン	1,000倍	薬剤乾燥後は影響なし	—	成虫のみ

※フーモンは気門封鎖剤ですので、高温時の薬害及び天敵利用時は天敵への影響にご注意ください。使用時期はいずれも収穫前日まで。マルハナバチの影響日数につきましては担当までお問い合わせください。

リスクアドバイザー

赤堀の

ちょっといい話

トラブルをチャンスに

今号は昨年7月号に続いて、クレーム対応に關しての話題を。

わが家は和食派なので、毎朝みそ汁を作ります。出汁取りは、無添加天然素材のかつおをベースにしたパックを使っています。縁あって奈良県のAかつお節店の品に出会い、品質が気に入って3年ほど常用しています。

昨年夏のことです。取り寄せた商品の真空処理がされていませんでした。いつもと違うと思ひ、早速A商店に連絡しました。この時の対応がとても的確で好印象を持ちました。状況を説明すると、まず丁寧な謝罪があり、さらに交換商品の送付並びに該商品の着払い返送依頼がありました。顔が見えない電話でも相手の誠実さが伝わる電話対応でした。2日程のちにA商店か

クレーム対応事例に学ぶ

ら宅配便が届きました。

丁寧なお詫びの言葉、原因の分析・再発防止に向けての具体的対応が述べられている謝罪文が添えられていました。さらにA商店のお勧め商品のサンプルが同封されていました。今まで購入したことのない昆布の加工品です。食べてみると大変おいしく、次の注文時にはこの昆布も注文してしまいました。

こんなことから私はA商店のファンになりました。A商店はまさしく「クレームトラブルをビジネスチャンスに」を実践しています。

昨年末、この事例とはまったく逆の対応を経験しました。

大学時代の友人H君から昔懐かしい肉加工ソーセージをいただきました。お礼の連絡をと思っていると、H君から電話が入りました。品質には問題ないが、製造販売会社の表示ミスで賞味期限が2016.1.13となっているとのこと。H君は自分が贈ったものが品質に問題がないことを示すためにも、正しい表示の交換品を再送付するように依頼したそうです。数日してこの商品が再び送られてきました。友人の名

前が入った「お歳暮」の熨斗紙が商品に直接粗雑に貼られていて、謝罪文も茶封筒に極めて乱雑に入れられていました。また、今回のトラブル発生の原因究明や再発防止策などには触れていませんでした。

ソーセージは鶏肉をベースにしたもので、添加物の量も少なく美食家のH君らしくこだわりの一品のやさしい味です。送り主のH君の心中を察するとやりきれない気持ちになりました。

クレーム・苦情トラブルへの対応には、組織としての姿勢が出てしまいます。ビジネスの場にとどまらず、私たちの日常生活のなかでも、トラブル発生時の適切な初期対応が極めて大切であることを、あらためて感じております。



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



「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます♪

はるみのサラダ寿司

～果汁で炊いた香り豊かなごはんに、春らしい彩りの食材をトッピング!～

材料 4～6人分

米	2合
はるみ	6～7個
酒	大さじ2
昆布	1枚
レンコン	正味200g
砂糖	小さじ2
昆布茶	小さじ1
酢	小さじ2
大葉	20枚
アボカド	1/2個
金揚げシラス	90g
白ゴマ	大さじ2

飾りとして

スナップエンドウ、黒オリーブ、マスカルポーネ、ワサビ漬、しば漬、ツボ漬 など

作り方

1. 米は洗ってザルに上げ、1時間程置いておく。はるみは搾って果汁400cc分用意する(①)。内釜に米、はるみの搾り汁、酒を入れ、昆布をのせて炊飯する。
2. レンコンは皮をむき、縦1/4～1/8に切り、厚さ2mmの薄切りにして水にさらす。水気を切って耐熱容器に入れ、ゆるくラップをかけて600Wの電子レンジで3分加熱する。熱いうちに砂糖をよくなじませ、昆布茶、酢を加えて混ぜ、冷ます(②)。
3. 大葉は千切りにする。アボカドは薄くスライスして、変色しないようはるみの搾り汁をかけておく。スナップエンドウはスジをとり、塩ゆでにする。ワサビ漬とマスカルポーネチーズは1:1の割合で混ぜ、塩、コショウで味を調べておく。
4. ごはんが炊き上がったら、熱いうちにレンコン、シラス、白ゴマを混ぜ、冷めたら大葉も混ぜる。
5. ④を器の半分の高さまで詰める。外から見える位置にアボカドを並べ、再び④を器の上まで詰める。1で使ったはるみ、スナップエンドウ、刻んだしば漬、ツボ漬、オリーブ、チーズと混ぜたワサビ漬等を盛り付ける。

POINT!



果汁を搾った後の果肉は、飾りに使います。搾り過ぎないようにしてください。



レンジで作れる簡単な酢レンコン。すぐできるので、ちらし寿司やもう1品ほしいときのおかず、覚えておくと便利です。

【旬と季節のまめ知識】



はるみ

寒さが続き、体も心も重くなりがちな2月。そんな時は清水生まれの「はるみ」をどうぞ。橙色も鮮やかな皮は簡単に手でむけてミカンのような手軽さ。華やかな香り、プチプチとはじける果肉、ジュワッとあふれる果汁、コクのある甘～い果肉。ビタミンCやクエン酸はもろろんのこと、各種生活習慣病予防の報告が続くβ-クリプトキサンチンを豊富に含む点も温州ミカンと一緒です。「はるみ」を食べれば、ほら、もうすぐそこに「春」が「見」えていますよ!



遠山 由美

シニア野菜ソムリエ
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。



【12月16日開催】
おいしいお茶の淹れ方 &
和菓子づくり講座

寒い冬こそ、熱い日本茶でホッと温まるのがおすすめ。緑茶に含まれるカテキンには、抗菌・殺菌作用があり、風邪の予防効果も期待できるんです！

そこで今回は、日本茶インストラクターによる「おいしいお茶の淹れ方」と、清水区入江にある和菓子の名店「竹翁堂」さんから、お茶請けにぴったりの練りきりの作り方を教えてもらいました。

「ハーベストカレッジ」は清水区に在住の20代の女性を対象にしたカルチャー講座です。



職人さんの技に拍手喝采



上左から、手まり、さざんか、
下左 サンタクロース、牡丹、聖夜

まずは、「和菓子づくり」から。今回は、白あんをベースにした練りきりを使って、牡丹、さざんか、サンタクロース、雪が積もったモミの木を表した「聖夜」、手まりの5種類に挑戦しました。ヘラや、裏ごしの代わりに茶こしを使ったりして、ひとつずつ形を整えていきます。なかなか上手には作れず、職人さんの繊細な仕事のすごさを実感しました。自然や季節の風物を表現する和菓子は、目と舌で楽しむことができるすてきな菓子ですね。

続

ここでは、日本茶インストラクターの資格を持つアンテナショップ「きらり」の森一真センター長が「おいしいお茶の淹れ方」を伝授。水の種類、お湯の温度、抽出する時間、注ぎ方について、ていねいに教わりました。

中でも温度は、お茶の旨みを引き出す重要なポイント。一煎目は少し冷ましたお湯で淹れ、間に和菓子をいただきます。二煎目は熱めのお湯で淹れます。すると、一煎目は旨みや甘みを感じられるまろやかな味、二煎目はお菓子を食べた後の口の甘さを流すような、少し苦味のあるさっぱりとした味に変わります。「幸せのお茶まちこ」の特徴である桜葉の香りも楽しみながら、作ったばかりの和菓子をいただきます。



職人さんの
手ほどきを受け、
和菓子づくりに挑戦

なかなか
難しい...



また、低温で抽出されやすいティーンには「リラックス効果」、高温で抽出されやすいカテキンやカフェインには「目覚め効果」があります。これを知って、お茶を淹れ分けられると上級者ですね。

湯ざまし(左上)などで
お湯を冷ますのがおいしい
淹れ方のポイント



緑茶の旨み成分が
詰まっている最後の
一滴まで、ていねいに。



おうちで飲む
お茶とは違うね



おいしいお茶と和菓子で、ホッと一息、幸せなひとときを過ごしました。



JA共済 小・中学生書道・交通安全ポスターコンクール 清水飯田小の野田さん「文部科学大臣賞」



JA共済連が毎年、全国の小・中学生を対象に実施している「書道コンクール」と「交通安全ポスターコンクール」の2016年度の入賞者が決まり、静岡市立清水飯田小学校5年生の野田亮晴さんが交通安全ポスターコンクール約16万3千点の応募の中から、大賞にあたる文部科学大臣賞を受賞しました。

野田さんは静岡県段階の審査で金賞(テレビ静岡賞)を受賞し、全国審査は各都道府県で受賞した小学1年生から中学3年生までの各学年の最優秀作品(書道829点、交通安全ポスター348点)の中からおこなわれました。

書道は大賞にあたる農林水産大臣賞、文部科学大臣賞、審査員特別賞の計20点、交通安全ポスターは大賞にあたる内閣府特命担当大臣賞、農林水産大臣賞、警察庁長官賞、文部科学大臣賞の計12点が選ばれ、2月3日に東京で表彰式が行われます。

なお、野田さんが在学する清水飯田小学校には優秀学校賞が贈られました。

清水飯田小学校
野田亮晴さん



2016年度 第2回「農業経営講座」参加者募集

内容 なぜキリン「生茶」は成功したのか？
～「生茶」に学ぶブランド戦略～

講師 キリンビバレッジ株式会社 マーケティング部
商品担当 部長代理 中丸 園子氏

開催日時 2月27日(月) 14:30 開場～16:30

会費 無料

募集人数 200人

会場 静岡県男女共同参画センター「あざれあ」
6階大ホール

締め切り 2月24日(金)

対象 農業者、経営に興味のある人

申込方法 FAXまたは電話にてお申し込みください。
FAXの場合は、講座名、氏名、住所、電話番号、
作目を明記してください。

お問い合わせ 静岡市役所 農業政策課 農業支援係 TEL: 054-354-2086 FAX: 054-354-2482
E-mail: nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp

農コン × ウィークエンドアグリのコラボ婚活 「いちご狩り&ソーセージ作り」参加者大募集



2月26日(日) 9:00～16:00

会場 JA静岡市 本店
(静岡市駿河区曲金5丁目4-70)

対象 ① 市内で農業を営む20歳から49歳までの独身男性 15人

会費 3,000円

② 農業に興味のある20歳から49歳までの独身女性 15人

申込方法 2月14日(火)までに下記へお申し込みください。

※応募多数の場合は抽選となります。

(市コールセンター) TEL054-200-4894

内容 いちご狩り&ソーセージ作り
(自己紹介、フリータイム有り)

お問い合わせ 静岡市役所 農業政策課 農業支援係

TEL: 054-354-2086

E-mail: nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp

和の食 満喫 ふじのくに

学ぶ・体験する・買う・食べる 体感 静岡

ふじのくに

食の都の祭典

日時 2月18日(土)~19日(日) 10:00~16:00

場所 ツインメッセ静岡北館大展示場 ほか

内容

- 1 県内農芸品の販売
県内の多彩で高品質な農産品、加工品の販売(農林、水産、畜産、花き、グルメ販売等)
- 2 ふじのくに食の都仕事人キッチン
ふじのくに食の都仕事人のブースで、県産食材を活かした料理を販売
- 3 食育体験・試食コーナー
産前産後体験、だし飲み比べ など
- 4 和の食文化の展示
静岡県の食の特徴、伝統食、だし、寿司等の展示
- 5 メインステージ
仕事人による調理実演や試食をはじめ、静岡県の「食」や「花」を楽しくPR
- 6 食育映画上映会&監督講演会(2月18日のみ)
題名:「いただきます みそをつくる こどもたち」[その後ののはなちゃんののみそ汁 GIFT]
- 7 "花の都しずおか"フラワーデザインコンテスト2017

お問い合わせ
ふじのくに食の都の祭典実行委員会(静岡県経済産業部農業局地域農業課)
〒420-8610 静岡市葵区追手町9番6号 TEL: 054-221-2813 FAX: 054-273-1123

日本の農業を応援します!

JA農業関連ローン

こんな用途にお使いいただけます!

農業用自動車
購入に!



農機具購入
資金に!



パイプハウス
建設費用に!



農機具の
修理費用に!



JAバンク利子補給

JAバンクが農業経営を支援! 最大1.0%利子を補給します!

JAバンク利子補給の実施例
(借入金利: 年利1.6%の場合)

金利 1.6%	-	利子補給率 1.0%	=	実質負担金利 0.6%
---------	---	------------	---	-------------

※補給期間、補給率、補給の対象は、資金ごと・お借入の条件等により異なります。
※詳しい条件等は、担当者にお尋ねください。条件によってご要望にお応えできない場合がございます。

●詳しくは、最寄りの支店までお気軽にご相談ください。

理事会だより

定例理事会

2016年12月22日(木)

議事

- 2016年度上半期監事監査指摘事項に対する回答について
- 株式会社静岡茶市場取締役候補者の推薦について
- 育児・介護休業法改正に係る就業規則等の一部変更について
- 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
- 労働保険事務組合事務処理規約の一部変更について

読者の
お便り

夫婦円満
子孫繁栄
JAと共に
佐野昭平さん
(清水区押切)

おもしろい柿ですね

立派なお手ですね

望月芳子さん
(清水区河内)

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
JAしずく広報課 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



編集後記

肩の上では春。しかしまだまだ寒い日が続く。暖房器具のある現代でも待ち同しいのに、いにしへの時代、人はどれだけ春を待ちわびたことだろう。「春を告げる〇〇」という言葉は、春を早く見つけたかったから? 春告魚ニシン(地域によってはメバル、サワラなど) 春告鳥ウグイス。春告花は桜? そして春告果実は、はるみ(春見)がいいと思います。(伊藤)

「女性は7の倍数、男性は8の倍数」の年齢の時に節目を迎え、体に変化が訪れるという説があります。今年はちょうど節目の年。そういえば、パソコン、スマホ、カメラと長年指を使いつけてきたせいか、最近になって痛みが始め、けんしょう炎を疑うこの頃。若いころに比べて明らかに代謝が落ちていたり、アンチきれいな変化をひしひしと感じます…。(杉山)

年が明けてあっという間に一月が経過しました。最近では時間の流れが驚くほどに早く感じます。調べてみたところ、いろいろな説がありましたが、簡単に言うと刺激のない生活が原因らしいです。新しいことを始めたり、知らない土地に行ったりと、新鮮な経験をして刺激を受けることでこの問題は解決できそうなので、新しい趣味を見つめたいと思います。(佐藤)

クリスマス会

JAのひろ

2017年2月1日発行
 (毎月1回1日発行)
 通巻520号

JAひまわり

発行 | 清水農業同組合 〒424-0192 静岡県静岡市清水区藤原町1番地
 編集 | 総務部 広報課 Tel.054-367-3221 Fax.054-364-8851
<http://www.ja-shimizu.org>



おばあちゃんは
 優しくて
 あったかいね



吉原保育園
 清水区吉原

地域のおばあちゃんたちと クリスマス会を開きました♪

歌に合わせた衣装を着てお遊戯を披露したり、一緒に
 手遊びをしたり、サンタさんからプレゼントを
 もらってとっても楽しかったね!



「赤い花白い花」の歌に合わせてお遊戯しました♪

僕のネズミが
 米くって
 チュウ♪

着物が
 似合っ
 ていますね

涼々しい
 はかま姿で
 「武田節」♪

園長先生が
 マジックを
 披露

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!

ずいずい
 ずっころばし♪

にらめっこ
 しましょ♪
 あっぶっぶ!

3ページ
 QRコードで
 チェック!

