

もっと清水が好きになる。

しみずの風

2018

9

No.539



特集

学校給食で広がる清水の農産物

おいしいをつくりましょ。

JALしみず

Glowing Face

— いま、清水で輝いている人たち —

赤堀 岳子さん
JAしみず女性部 部長

地域を元気にするために
女性部活動の活性化を目指す
農業、女性部活動と忙しい日々を過ごす中でも、充実した表情を浮かべる。

秋、新米の季節。JAしみずで販売するブランド米「しみずの風こしひかり」は全て、JAしみず耕種研究会が独自の栽培基準で、静岡県西部へ出荷して生産しているこだわりのお米。生産者は年間を通してほとんど毎日、車で1時間以上かかる道のりを通い、米の栽培管理や収穫作業に取り組んでいる。

飯田地域で農業を営む赤堀岳子さんもそのひとり。袋井市浅羽で米づくりに精を出す。本格的な収穫がスタートするこの時期は、作業だけでも忙しいが、取引のあるお得意先への配達や新米の販売促進活動なども行っており、夫の充さんと2人でこれらの作業をすべてこなしている。

子どもたちの食農教育にも精力

あかほり たけこ / JA女性部飯田支部に所属。夫と2人で6haの水田で米を栽培する。





表紙:「いかだレースへの参加に意気込む青壮年部員」
タイトル文字:クリエイティブ書家 岩科蓮花

C O N T E N T S

- 2 Glowing Face
赤堀 岳子さん
- 4 特集/
学校給食で広がる清水の農産物
- 8 TOPICS
- 10 育ててみよう♪家庭菜園
「ホウレンソウを育てる」
- 12 10月の営農ワンポイント
- 15 カラダにうれしい旬レシピ♪
「牛肉とキノコのかき揚げ」
- 16 ともに拓こう～協同が輝く時代～
放任竹林の竹を活用!
JA青壮年部が白熱のいかだレース
- 18 Information
- 20 ワンパクしみずっ子
「小島こども園(清水区小島町)」



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
動画でご覧いただけます。

的に取り組む。地元の飯田東小学校では、約30年前の義父の代から米づくりを教えている。「父のころは田んぼで田植え、稲刈り、精米まですべて教えていた」と当時の様子を振り返る。現在はバケツ稲を使い、栽培管理から収穫までのサポート、また、収穫



飯田東小学校では毎年バケツ稲の土づくりから収穫までサポートしている

現在約850人の部員が在籍。高齢等の理由から部員数が年々減少傾向にあるが、「若い世代の部員を集める事が部長としての第一目標」と力を込める。年配の部員は知識も

後にはわらを使ったリースづくりなどを教えている。そんな忙しい日々を過ごすなか、本年度からJAしみず女性部の部長に就任した。JA女性部は、健全な食と農を次世代に引き継ぐために活動する女性組織。地域の食農教育活動や、地元農産物を使った料理を披露する「クッキングフェスタ」などさまざまな活動を通して、清水の農業や農産物を広くPRしている。



毎年約400人の部員が参加する女性部一大イベントの運動会で、親睦を深めている

多く勉強になる。若手の部員は視点が異なり新しい発想が多く、組織の活性化が期待できる。「年代の違う人たちが盛んに交流できる場所や行事を提供したい。そ



地元農産物を用いた料理を披露するクッキングフェスタは一般の参加者からも好評

して女性部活動の良さを広くたくさんの人たちに知ってもらえるように知恵を絞っていききたい」と話す、赤堀さんのいきいきとした表情が印象的だ。



学校給食で広がる清水の農産物

JAしみずでは、営農部営農振興センターが中心となって学校給食へ食材を提供しており、年々納入品目も増加し今年度3年目を迎えました。

今回は、清水区の学校給食と、JAの学校給食納入事業を中心に紹介します。

学校給食の仕組みと意義

静岡市内の学校給食は、自校の調理場で調理する「単独調理校方式」と、複数校に給食を提供する「学校給食センター方式」、専門業者が調理を請け負う「校外調理委託給食方式」の3種類があります。清水区内の小学校では単独調理校の割合が高く、給食センター方式は小島・両河内・庵原・飯田・有度・由比地域の一部の学校です。

単独調理校方式の学校は、給食センター方式に比べて食数が少ないため、JAとしては出荷量をまとめやすい利点があります。

一方、地元産の農産物を給食センターに納入するには品質や数量、規格などの課題が多く、定期的な納入の実現が進みませんでした。しかし、2010年に静岡市立両河内学校給食センターが建設されたことをきっかけに、地元農家で組織する「小島両河内学校給食納入グループ」が設立され、納入を続けています。

学校給食で地場産物を工夫し活用することは、「学校給食法」に規定されている意義のあることです。子どもたちは、日常の食事と地域の農林水産物との関連、食にかかわる人々への感謝、地域の産業や文化などを学校給食で学んでいます。



当JAでは、生産者から持ち込まれた農産物は、市場を通さずに直接販売する「買取販売」に力を入れています。学校給食をはじめ、店頭、量販店、ネット販売等の全てで、2017年度は約1億9千万円(2016年度比110%)の販売実績で、買取販売事業は年々拡大しています。

JAの学校給食納入事業は、営農振興センターが2016年度から学校給食用物資納入登録業者となり、今年度3年目を迎えました。現在、由比・蒲原を含む清水区内の小・中学校や給食セ

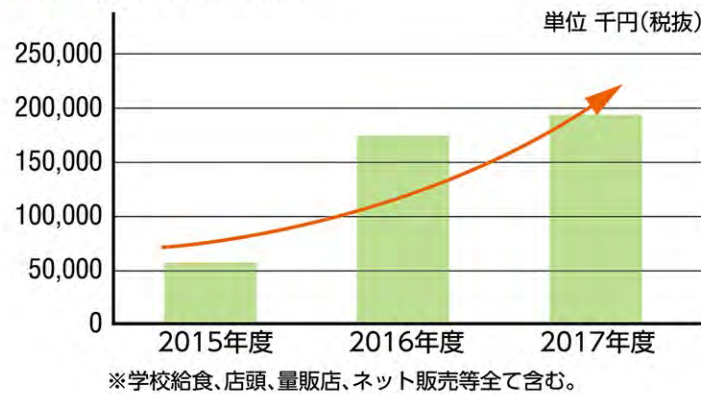
買取販売拡大に取り組み JA 営農振興センター



ンターへ納入しています。子どもたちに地元農産物を給食で味わってもらうとともに、静岡市が進める地産地消のサポートができればと、JAでは考えています。現在、清水区内23施設の小・中学校や給食センターと取引があり、営農振興センターの担当職員が毎日、平均で約10校に地元産の食材を納入しています。

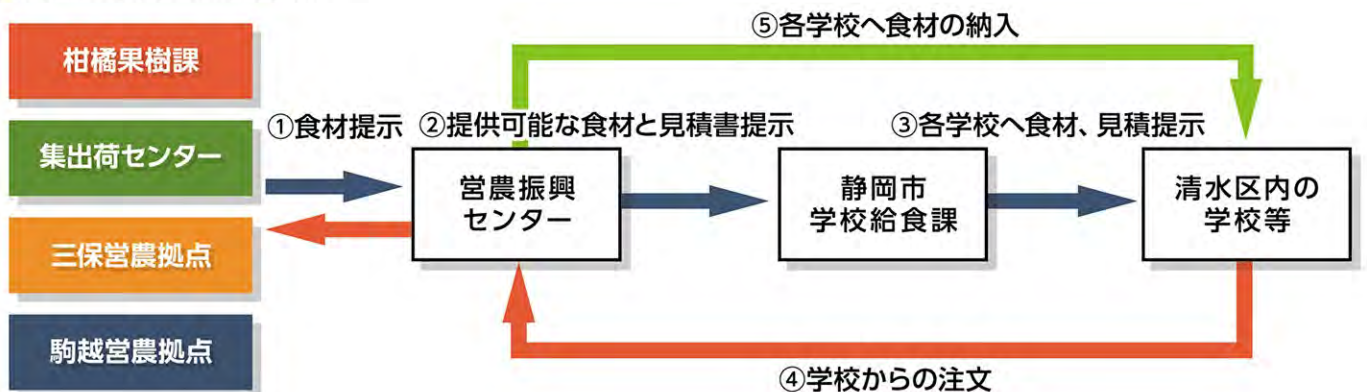
学校給食への食材の提供の流れは、JA柑橘果樹課、集出荷センターなどの各事業所が農産物の生育状況等を予測し、2ヶ月後に納入できる学校給食

買取販売実績の推移



用の農産物や価格を営農振興センターに毎月提示します。各事業所からの提示内容を営農振興センターが取りまとめ、市学校給食課に提供可能な食材と見積書を提出します。各学校からの注文を営農振興センターで取りまとめ、各事業所に農産物の手配を依頼し、営農振興センター職員が各校へ食材を納入します。JA事業としての市場を通さない買取販売は、学校や給食センターに安価で品質の良い新鮮な農産物をいち早く納入することができます。

学校給食納入までの流れ



■ 営農振興センターが、納入した主な清水の農産物

主な納入作物名	納入対応可能時期の目安											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
葉ネギ												
小松菜												
きゅうり												
レッドオーレ												
たけのこ												
枝豆												
折戸ナス												
大玉トマト												
ミカン(日南)												
ミカン(ゆら)												
サトイモ												
早生ミカン												
白ネギ												
青島ミカン												
カブ												
ハウレンソウ												
ボンカン												
はるみ												

天候等により前後する場合があります。

■ 主な納入先

学校給食センター	単独調理校			
庵原学校給食センター	清水入江小学校	清水不二見小学校	清水飯田小学校	蒲原西小学校
由比学校給食センター	清水浜田小学校	清水駒越小学校	清水高部小学校	蒲原中学校
両河内学校給食センター	清水岡小学校	清水三保第一小学校	清水高部東小学校	清水特別支援学校(県立)
	清水船越小学校	清水三保第二小学校	清水袖師小学校	
	清水有度第一小学校	清水辻小学校	清水興津小学校	
	清水小学校	清水江尻小学校	蒲原東小学校	

レッドオーレ



トマト栽培が盛んな三保地区で、2000年にブランド化されました。レッドオーレは、中玉トマトに分類され、直径は3~4cmで甘味と酸味のバランスが良く、皮も薄いのでフルーツ感覚で食べられる人気が高いトマトです。ハウス栽培が難しい真夏を除いてほぼ1年中市場に出荷しています。お子さまのおやつとしても最適です。

エダマメ



三保・駒越地区では、1年を通して出荷しています。温室栽培が主流で12月~4月の生のエダマメは、清水にしかない貴重なものです。2018年度からは、販売時の袋のままレンジ加熱で手軽に食べられる露地枝豆ブランド「手もぎ雅(みやび)」を県内JAで初めて商品化。夏季の露地栽培面積を増やし、出荷量の確保と消費拡大を目指しています。

折戸なす



三保・折戸地区から、江戸の徳川家康公に初物を献上したとの記録が残る伝統野菜です。明治以降、栽培が途絶えたとされていますが、国の試験場にあった種子を2005年に発芽させ、生産者や県・JAが地域の特産品作りのために再び栽培を始めました。折戸なすは、賀茂ナスに似た丸い形で1つ200g程度。ヘタのとげが鋭く肉厚なのが特徴です。

はるみ



清水生まれの中晩柑「はるみ」は、清見にボンカンを交配させたミカンです。春を予見させる味と香りから「はるみ」と命名されました。すっきりさわやかな甘みとサクサクした食感で、皮がむきやすく袋ごと食べられます。果汁も豊富でとてもジューシーなミカンです。JAでは2001年から本格的に出荷を始め、ミカン産地「しみず」のイチオシの中晩柑です。

JA管内では、地元生産者がミカン、お茶を主体に、エダマメ、トマト、折戸なす、キウイ、イチゴ、サトイモなど季節ごとの豊かな農産物を丹精込めて育てています。JA営農振興センターを中心に、直接販売、買取販売、加工品販売を行い、生産から販売までが一体となった取り組みを実施しています。

地元生産者からJAに持ち込まれる新鮮な農産物を学校給食へ提供することとは、重要な販売チャンネルのひとつです。買取販売全体の拡大で清水の農産物ブランド力の強化と農家所得向上を目指しています。


こどもたちの声

地元のおやさいが食べられてよかった。

まんまるの(折戸)ナスは初めて見た。

トマトは苦手だったけど、レッドオーレは甘くておいしい。





担当
横山 忠史
よこやま ただし

宮農振興センター

給食がある時には、平均で10校ほど地元農産物を納入しています。

「この前のミカンは甘くておいしかったよ。良いもの持ってきてくれて、単価も安いね」。そんな声を給食担当者から直接聞くことができ、JA職員としても嬉しく思っている一方、子どもたちの口に入るものなので安全安心な食材を提供する責任も感じています。今後は、当JA管内の主要農産物で

あるミカンの取扱量が増えればうれしい限りです。子どもたちにもっと清水の農産物を知ってもらう機会が増やせるよう、例えば給食時にミカンの特徴などを校内放送でお知らせするほか、学校カリキュラムの中で収穫体験や柑橘共選場の見学会などを開ければと検討しています。




代表
大河内 節子
おおこうち せつこ

小島両河内学校給食納入グループ

両河内学校給食センターが2010年に開設した当初から小島・両河内産の農産物を納入しています。

現在は、タマネギ、ジャガイモ、キュウリ、ピーマン、カボチャ、ダイコン、サトイモ(女早生)、茹タケノコなど、グループのメンバー7人が栽培したものを20種類ほど提供しています。メンバーの親交と情報交換などのために、毎月1回は打合せ会を開き、お互いが

気持ちよく活動できるグループを目指しています。先生や栄養士さんたちも畑を見学され、農産物の様子などを子どもさんたちにも紹介されているようです。3月には学校給食にも招かれ、その際に子どもたちの反応を直接聞くことができるのも、活動の励みとなっています。今後も身近な小島・両河内産の農産物を提供していければと思っています。



主任栄養士
和田 寛子
わだ ひろこ

静岡市教育委員会事務局
教育局学校給食課 食育推進係

子どもたちに給食の楽しさを伝えたい

学校給食課の仕事の一部をご紹介します。学校給食の献立はPTA、学校長、給食センター所長、教育委員会、栄養教諭などで組織する「静岡市学校給食献立委員会」で方針や年間テーマを決めて実施しています。

給食の年間テーマが決定すると、「学校給食献立原案検討会」で翌年分の詳細な献立原案を検討します。給食の提供方法として、給食センター方式と単独調理校方式があるため葵区・駿河区用、清水区用の2種類の原案を作成しています。学校やセンターでは、献立原案をもとに産地や価格などを検討し、給食献立を作っています。地場産物を生かした「ふるさと給食の日」も、毎月計画的に実施されています。

学校給食課としても、子どもたちには、地元の食材や料理を通して、食材の魅力と食の大切さ、そして給食の楽しさを伝えられればと考えています。

実際に給食で提供された地元農産物を使った献立



夏野菜のカレー・牛乳・苜わかめサラダ・エダマメ



麦ごはん・牛乳・黒はんぺんの磯辺焼き・ナスとナッツのみそ和え・冬瓜汁



のっぺいうどん・牛乳・ごまドレッシングサラダ・はるみ

写真提供:静岡市学校給食課

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。

静岡VFが地場産野菜を提供

鈴木学園がランチ会を開催

静岡市葵区の鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校のレストラン「リリウム」は7月18日からの3日間、夏野菜など旬な食材を使ったランチ会を開きました。「折戸なす」や県内の農産物を使い、調理師を目指す学生が考案したメニューを地元生産者たちが試食しました。

将来のシェフに県産の特徴的な野菜を積極的に使ってもらうと、昨年からは静岡市中央卸売市場が呼びかけ、青果卸の静岡VFが野菜の提供や講習会を開催。40人の学生が参加し、特産野菜の勉強会や圃場の見学会を行い、準備を進めてきました。

ランチ会に参加したJAしみず折戸なす研究会の窪田正昭さんは「冷やし鉢は、素材の良さを生かした上品な味付けでおいしかった。積極的に料理に使ってほしい」と話していました。



▲料理を配膳する学生とJAしみず折戸なす研究会の窪田さん

懐かしい顔ぶれと再会

第42回たちばな会で女性部歴代役員旧交を温める



▲女性部の歴代役員などが集まった第42回たちばな会

JAしみず女性部は8月1日、マナーハウス・エリザベートで第42回たちばな会を開きました。歴代女性部役員や現役女性部役員の約40人が集まり、近況や当時の思い出話に花を咲かせ、旧交を温め合いました。会場ではアトラクションとして鍵盤ハーモニカの演奏や、音楽に合わせた銭太鼓の披露で会場は大いににぎわっていました。

1999年度から2001年度に女性部長を務めた村上秀美さんは「皆さんとは来年も元気な顔でお会いしたい」と、懐かしい顔ぶれと再会でできた喜びを語っていました。

新入職員が農家の苦労学が

「きらり村松農園」で農業体験実習

当JAの新入職員18人は7月17日、JAが地元農家から借りている農園「きらり村松農園」で、農業体験実習として青島ミカンの摘果作業を行いました。3班に分かれ、木の上部3分の1のミカンを摘果しました。

農業体験に参加した山邊穂さんは「作業は18人でも大変だった。少数人数でこの作業をしている農家さんは大変だと思う。農業の大変さが身に染みて分かった」と話していました。

今後はミカンの収穫体験なども検討しています。



▲ミカンの摘果作業を行う新入職員ら



7月9日開催／3期生卒業制作

~DECOクレイクラフト&お別れ会~

2年1期のハーベストカレッジは今回、3期生最後の講座でした。卒業制作は、DECOクレイクラフトでバラのフォトスタンドを作りました。DECOクレイクラフトとは、日本生まれの粘土工芸で、マシュマロのように柔らかい粘土を使って艶のある生花のような作品を作ることができます。

卒業する3期生6人には記念品として、2年間の写真をまとめた卒業アルバムを卒業式でプレゼントしました。最後に受講生とお子さんも一緒に「ランチ会」を開き、3期生と4期生の交流を深めていました。



▲2年間の講座を終えた3期生(前列)

地域への理解深める

小島地域運営委員会が視察研修会

小島地域運営委員会は6月29日、小島地域管内で視察研修会を開きました。基幹農道整備事業や茶園の活用状況、有害鳥獣対策への取り組み、加瀬沢地区における県営畑地帯総合整備事業の現状などを視察し、各地区の運営委員長から課題や状況などが報告されました。参加者らは熱心に耳を傾け、小島地域の今後や取り組みの方向性などについて、理解を深める研修会となりました。



▲JA職員から説明を受ける参加者ら

原・庵原こども園

園児がプラムの収穫体験

青壮年部庵原支部は7月3日、地域で栽培される農作物を地元の子どもたちに知ってもらおうと、庵原こども園、原こども園の園児ら約40人を部員の園地に招き、プラムの収穫体験を行いました。

完熟プラムを収穫し、味わった園児からは「甘酸っぱい」「初めて食べたけどおいしい」と歓声が上がりました。同支部の草ヶ谷剛支部長は「地元産物に関心を持ってもらえたらうれしい」と話していました。



▲収穫するプラムを選ぶ園児

地域との絆深めよう

由比支店で輪投げ大会を開催



由比支店は7月26日、同支店で第2回輪投げ大会を開催し、ゆい輪投げクラブの会員を中心に女性部員や職員など約60人が参加しました。得点を書いたポールをめがけ、1ゲーム9回投げ、全4ゲームの総合得点を競い合いました。



地域の活性化につなげたいという思いから、昨年からは支店職員全員がサポートして大会を行っています。同支店の堀池倫敬支店長は「地域貢献活動を継続し、地域から愛される支店を目指したい」と話していました。

▲輪投げで競い合う参加者ら

フードバリューチェーンを構築

ベトナムの農業振興で清水を視察

農業生産の現場から加工、流通、消費まで一連の流れで付加価値化を目指すフードバリューチェーンを学ぼうと8月6日、ベトナムの農業振興の行政関係者が県内を訪れました。アンテナショップきらりや、畑総基盤整備事業地などを視察し、きらり店内では、旬の農産物や加工方法などについて、JA職員の説明に熱心に耳を傾けていました。

ベトナムでは近年、生産だけでなく売れる農業・もうかる農業を指導することが課題となっており、今回の視察を現地での活動に生かす予定です。



▲ハウスミカンを試食し、栽培方法などの説明に聞き入る視察関係者ら

育ててみよう！

家庭菜園

ホウレンソウを育てる。



特性とポイント

耐寒性が強く、0℃でも生育を続け、マイナス10℃の低温にも耐えます。

品種にもよりますが、基本的に高温には弱く、20℃以上になると生育不良になり、夏は育てにくい作物です。野菜のうちでは酸性土壌に最も弱い方で、pH5.2以下でほとんど育ちません。

日照時間には敏感で、日が長くなると立ち枯れます。日が長くなる春～夏まきの栽培では、とう立ちしにくい品種を栽培します。

1 畑の準備



畑全体に完熟堆肥と苦土石灰をまいて、深く耕す。

苦土石灰
完熟堆肥

秋まきは台風シーズンなので、ところどころに溝をつくり、畑全体の排水対策をしておく。

中性 酸性



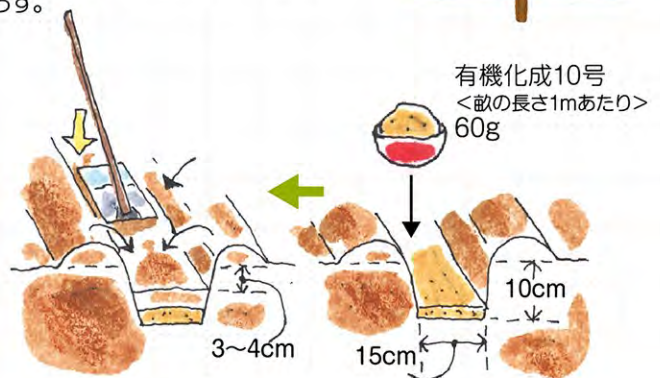
酸性土壌では育ちが悪く、不ぞろいになる。



排水不良のところは、立ち枯れがしやすい。

2 まき溝づくり

有機化成10号の上に土をかけ、くわで底辺が平らになるようにならす。



有機化成10号
<畝の長さ1mあたり>
60g

3~4cm

15cm

10cm

不良 良



まき溝の底面にでこぼこや、覆土の厚さにムラがあると発芽や生育が不ぞろいとなる。

まき溝の底面が平らで覆土の厚さが均一なら、発芽や生育がよくそろう。

栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
春まき栽培			●		■	■	■	■	■	■	■	■
夏まき栽培						●	●	■	■	■	■	■
秋まき栽培									●	●	■	■
トンネル栽培		■	■								●	

● 種まき ■ 収穫 □ トンネル被覆

グリーンセンター直売

2017年9月の 売上ランキング

1位	梨
2位	キュウリ
3位	温州ミカン
4位	切花
5位	生シイタケ



集出荷センター

054-367-6111

ここが
知りたい!
Q&A

Q | 次第に黄色くなって枯れるのはなぜ?

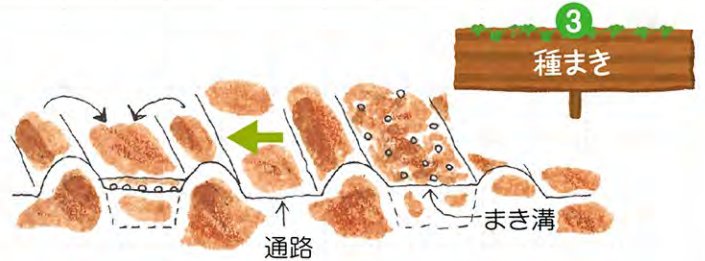
A | 土壌の酸性、排水不良が原因です。

これは土壌の性質が酸性に傾いているのが主な原因です。症状がひどくなってから治すことは難しいため、症状が現れ生育が止まってしまったら、思い切って整理し、畑の酸度(pH)を矯正してから、まき直したほうが無難です。

酸性を直すには石灰を畑全体にまき、15~20cmの深さによくうない込みます。石灰の施用量は、正確には土壌酸度を調べて決める必要がありますが、多くの場合、1㎡あたり100g施せば、かなり矯正できます。また排水不良は、畑の周囲の排水や水たまりのできない畝づくりをすることが大切です。



板切れで15cm間隔に幅2cm、深さ1cmくらいのまき溝をつけ、1.5~2cm間隔に種をまき、1cmの厚さに覆土する。その後たっぷりかん水する。



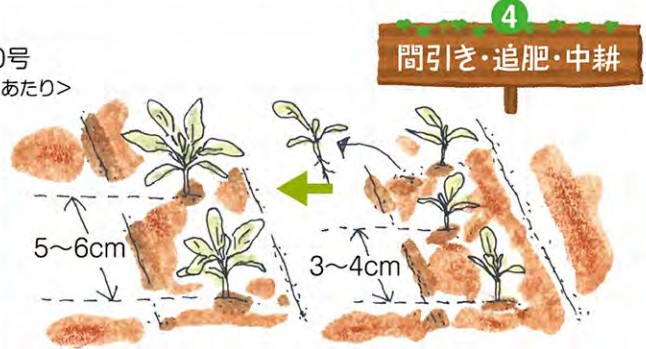
種を1.5~2cm間隔にまき、1cmくらい覆土する。23℃以上になると発芽が極めて不良になるので、夏まきは冷所で芽出した種子を用いる。

6
収穫

草丈が25~30cm程度になったら収穫する。



間引きの後、畝間に有機化成10号を施し、中耕する。

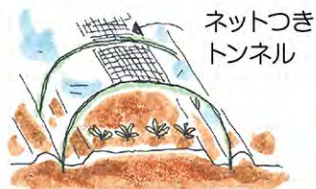


第2回間引き

草丈が7~8cmに伸びたとき、5~6cm間隔に。

第1回間引き

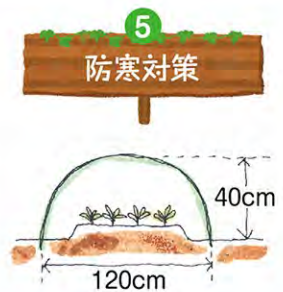
本葉1枚のころ 3~4cm間隔に。



頭部に幅15~20cmの寒冷紗を取り付け、自然換気できるようにしたビニネットなら最適。



頭部に径3~5cmの穴を開けて、自然換気できるようにする。



■施肥例

施肥量：1坪当たり

種類	施肥量	備考
元肥	苦土石灰	300g 作付け20日以上前に施用
	完熟堆肥	3kg 作付け10~15日以上前に施用
	有機化成10号	300g
追肥	有機化成10号	100g/回 間引き後、施用して中耕する

■病害虫防除

10/1坪当たり

対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
べと病	コサイド3000	1,000倍	---	---
アブラムシ類	スターフル顆粒水溶剤	3,000倍	収穫3日前まで	2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。



10月の営農ワンポイント

茶

10月は、秋整枝と秋整枝後の越冬害虫の防除時期です。

● 秋 整 枝

秋整枝には、摘採面を整えて一番茶摘採時に古葉が混入するのを防ぐ目的と、芽の均一性を図るという目的があります。そして、最も重要な目的は「芽数をコントロールする」ことです。

秋整枝を行う際は、「整枝の位置と時期」が重要になります。次のポイントに注意し、適切な管理を行いましょう。

整枝の位置

秋整枝の位置（深さ）は三番茶の生育状況によって判断してください。



- ①三番茶の生育が良い場合
三番茶芽の下位2~3枚目の間で、三番茶の下位から2節残してください。
- ②三番茶の生育が悪い場合
三番茶芽の頂芽をできるだけ残し、秋芽のみを除去する程度の浅い整枝とし、次年度の有効芽を確保してください。
- ③更新園の場合
更新後の再生枝の下位から2節を残して秋整枝を行います。7月に整枝をした場合は、その後出てきた芽を2節残します。

★清水の芽重型茶園の秋整枝

清水の芽重型茶園の認定要件は、原則「年間生長量15cm以上」です。

年間生長量とは、「前年の秋整枝位置」から「本年の秋整枝位置」までの長さ、更新茶園においては、「更新位置」から「秋整枝位置」までの長さを示しています。年間生長量を確保するために整枝前の位置確認を必ず行ってください。

更新園や芽重型茶園など、徒長している茶園では、日焼け防止のため、2回に分けて秋整枝を実施します。1回目の整枝は、本整枝の7日前を目安に、本整枝位置より3節上で実施します。

整枝の時期

整枝後気温が高く推移した場合、再萌芽や再開葉する恐れがあるので、平均気温が19~20℃になったころを実施を目安にしてください。

● 害虫防除（茶）

秋整枝後の越冬害虫の防除は、園地ごと害虫の発生をよく観察し、必要に応じて基準を参考に防除を行ってください。特にカンザワハダニやチャトゲコナジラミは、越冬虫を防除し密度を減らし、春先の発生を抑えることが重要です。

表① 通常園の防除

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	対象効果	回数
秋整枝後 10月下旬~11月上旬	カンザワハダニ チャトゲコナジラミ	アタックオイル ※1 単用散布	100倍	28日	幼虫 成虫	—

※1 赤焼病の発生が心配される園では、アタックオイル散布の1週間前にコサイド3000・1,000倍（14日）を散布する。

● 花芽の分化について

この時期は茶園の状態により、花が咲く茶園が散見されます。花は一般的に栄養状態の不良を示す信号として考えられています。従って、茶園全体のどの部分に花芽が多いかを確認し、栄養状態悪化の原因を確認するよう心掛けてください。

また、茶園全体の中で部分的に着花が多い場合には、根の分布が悪く、根量が少ない可能性があるため、地下部の状態を観察し、深耕や土壌改良等適切な処置を行ってください。





柑橘

●病虫害防除

表①を参考に防除してください。

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}	茶登録
早生、青島 ^{※2※3※4}	—	—	—	—	—	—
中晩柑 ^{※5}	10月中下旬	ミドリヒメヨコバイ カメムシ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日—4回	○

※1 使用基準は「収穫前日数—散布回数」をあらわします。

※2 9月防除以降カメムシが発生した場合は、ロディー乳剤(劇)2,000倍(7日-4回)を散布する。

※3 後期黒点病感染が懸念される場合は、ベンコゼブ水和剤(30日-4回)を使用基準に注意して散布する。

※4 褐色腐敗病の発生が予想される圃地では、ランマンフロアブル2,000倍(前日-3回)を散布する。

※5 後期黒点病感染が懸念される場合は、ストロビードライブフロアブル2,000倍(14日-3回)を散布する。

～その他注意点～・9月防除以降チャノキイロアザミウマ多発圃やハマキムシ発生圃では、ディアナWDG10,000倍(前日-2回)を散布する。

●管理作業

樹上選果は、秋芽の発生を避けるため10月中旬以降から開始し、収穫まで何回も実施してください。摘果する果実は、極大玉果、軸太果、粗皮果、遅れ花果、著しい外観不良果などです。

果実が肥大によって下垂し、日照不足となり着色遅れや低品質果が発生するため、10月末までに必要に応じて枝つり・枝支えを実施してください。泥ハネによる病原菌の付着を防ぎ、褐色腐敗病の被害対策にもつながります。

こん太の施肥は表②を参考に実施してください。

表② 施肥(柑橘)

10aあたり

品目	散布時期	肥料名	施用量
こん太(結実期6年以降)	10月上旬	清見湯785	4袋



落葉果樹

●病虫害防除

表③を参考に防除してください。梨の黒星病の病原菌は、花芽などで越冬します。翌年の伝染源を減らすために防除を徹底してください。

表③ 病虫害防除(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	対象病虫害	薬剤名	希釈倍数	使用基準 ^{※1}
キウイフルーツ (レインボーレッド)	10月	かいよう病	コサイド3000	2,000倍	収穫後～ 果実肥大期まで
梨(幸水・豊水)	10月上旬	黒星病	キノドーフロアブルまたはドキリンフロアブル	1,000倍	3日—9回

※1 使用基準は「収穫前日数—散布回数」をあらわします。

●管理作業

表④を参考に施肥を実施してください。

翌年の初期生育に必要な貯蔵養分を蓄えるため、収穫後のお礼肥・秋肥は必ず施用してください。

落葉する前に効かせることがポイントです。



表④ 施肥(落葉果樹)

10aあたり

品目	施用時期	肥料名	施用量
梨	10月下旬～11月上旬	梨配合1号	10袋
イチジク	収穫後	果樹配合11号	6袋
キウイフルーツ(ハイワード)	10月中旬	果樹配合5号	7袋
キウイフルーツ(レインボーレッド)			8袋
プラム	10月中旬	果樹配合11号	5袋
柿(早秋)	10月下旬	果樹配合5号	7袋
ギンナン	10月下旬	粒状固形30号小粒	2袋



花卉

●バラ

10月は、夜温も下がり始め、バラの品質が向上する時期です。しかし、その反面施設内の湿度が高くなり、病気の発生に注意が必要です。

夜温が16℃を下回るとべト病が発生しやすくなります。対策としては「葉に結露させない」ことが最も重要ですので、早めに暖房機の準備をしましょう。また、送風ファン等を併用し、ハウス内の温度ムラを解消することをお勧めします。かん水や防除作業は晴天日の午前中に行い、夜まで湿気を残さないことも重要です。もし発生したら、早急に被害部の除去を行い、他の株への感染を防ぎましょう。

暖房機は、燃費効率を向上するため、加温開始前・加温終了後と、年2回程度の窯清掃をお勧めします。ヒートポンプの使用前には、必ずフィルターの掃除を行いましょう。カーテンは、すき間や穴開きがあると保温効果に大きく影響するため、加温前に必ず点検して早めに補修しましょう。



イチゴ

●土耕栽培の管理



苗活着後、根に対する酸素・水分供給を安定させ、発育を促すため、中耕を行いましょう。追肥は後半のなり疲れ防止のため、マルチ被覆前にロング肥料(413-140日タイプ4袋/10a)を施用し、土とよく混和させます。

マルチ被覆は高温が予想される日は避け、葉を傷めないよう丁寧にいきましょう。

●防除

この時期は、ハダニ防除の重要時期です。ハダニとうどんこ病は本圃で発生すると防除が難しくなるため、定期的な予防散布を行いましょう。ただし、開花を直前に控えた大事な時期ですので、ミツバチに長期間影響のある薬剤の使用については控えてください。また、「きらび香」は品種の特性上「紅ほっぺ」に比べ葉裏に薬剤がかかりにくいいため、丁寧に散布してください。

天敵を導入される方はゼロ放飼が基本です。事前の防除日(放飼日より逆算)を決めておき、計画的に行いましょう。

●ビニール被覆

定植してから30日を経過した後、または開花直前がビニール被覆実施の目安になります。遅めの被覆は地下部の生育が活発になりますが、腋果房の分化が早まり、頂果房の生育は遅れます。逆に早めの被覆は地上部の生育が旺盛となりますが、腋花房の分化が遅れ、頂果房との間が開いて連続出蕾しにくくなります。

近年、気象変動が大きくなってきています。極端な低温が予想される場合は早めに被覆を開始し、暖秋や高温傾向の場合は急がず、遅めに被覆を行いましょう。

水稲

●収穫適期



刈り取りの目安は、帯緑籾歩合が5~10%のときです。これを過ぎると、胴割れ米や穂発芽米、茶米(色沢不良)などが増加して品質が低下してしまいます。逆に収穫時期が早過ぎると、青米や充実の悪い未熟米が混入して品質や収量が低下するため、適期収穫に努めましょう。

キヌヒカリは、長雨で穂発芽する場合がありますため、天候に留意して早めに刈り取りましょう。

●乾燥のポイント

はざ干しで乾燥させる場合、雨が降らなければ、一週間程度で脱穀が可能です。長期間干すと、過乾燥により胴割れを起こしてしまいます。^{*1}

コンバインで収穫した籾は水分が多く、そのまま放置すると短時間で変質します。そのため、収穫後3~4時間以内に乾燥を始めましょう。

乾燥後の水分は15%を目安にします。また、高温での急激な乾燥は胴割れの原因となるため、1時間あたりの平均乾減率を0.8%以下になるよう行きましょう。送風温度はメーカーや機種により異なるので取扱説明書等を再確認しましょう。

^{*1}(はざ干しで乾燥させる場合、脱穀適期を判断するために、玄米を水分計で計測する方法があります。計測をご希望される方は両河内営農経済センターまたは集出荷センターまで、籾を持参してお越しください。)





レシピ

3ページ
QRコードで
チェック!



牛肉とキノコのかき揚げ

～新米によく合う洋風タレでおいしさアップ～

材料 2人分

新米(しみの風)……………2合

A かきあげ具材

牛肉(小間ぎれ)……………80g
しょうゆ(下味用)…………小さじ1/2杯
シメジ……………1パック(100g)
中玉トマト……………1個(50g)
上新粉……………大さじ2杯

B 衣

紅しょうが……………20g
マヨネーズ……………大さじ1杯
炭酸水……………大さじ3杯
天ぷら粉……………大さじ3杯

C 洋風タレ

中濃ソース
オイスターソース
ケチャップ
しょうゆ
白ゴマ
……………各大さじ1杯

バジル(葉)……………適量

和がらし……………適量

作り方

1. お米を炊く

新米は水分含量が高めなので、水加減に気を付ける。

2. 具材の準備

- 牛肉にしょうゆ(下味用)を絡める。
- シメジは石づきをとり、大きなものは手で半分に折る。
- トマトは横半分に切ってゼリー部分を計量カップに入れておく。(衣の水分の一部として使用)
- トマトの果肉は1.5cm角程度に切る。
- 牛肉、シメジ、トマトの果肉をボウルに入れて上新粉をふり、全体にまぶす。

3. 衣を作って具材に絡める

別のボウルに紅しょうが、マヨネーズ、トマトのゼリー、炭酸水を合わせたものをいれて混ぜる。天ぷら粉も加えてしっかり混ぜる。残りの具材2を加えてさっと混ぜる。

4. かき揚げを作る

フライパンに深さ3cm程度の油をいれ、180度に熱する。

大き目のスプーンを油にくぐらせてから3の半分(1人分)をすくって、油の中へ入れる。軽く形を整えて、触らずに周囲が固まるまで2分ほど揚げる。

裏返して1分揚げる。(残り半分も同じように作る)

最後に強火で20秒ほど加熱したら、バットにあげて油を切る。

5. 洋風タレを作る

材料Cを小鍋に入れてひと煮立ちさせる。(耐熱容器での電子レンジ加熱も可)

6. 盛り付ける

丼ぶりに炊きあがったご飯をよそい、4のかき揚げをのせて、バジルの上に和がらしを飾る。小鉢に入れた洋風タレを添えて、できあがり。

旬と季節のまめ知識



新米

除脂肪体重(骨、筋肉、内臓)を充実させ、適量の体脂肪を維持しつつ、日々元気に過ごすには、さまざまな栄養素とエネルギーが必要です。

エネルギー源になるのは、炭水化物(アルコールを含む)、タンパク質、脂質だけ。エネルギーになる点は同じでも、過剰に摂取した場合の欠点は、高血糖、臓器への負担増、動脈硬化症の心配などと栄養素ごとに異なります。「栄養素のベストミックス」を目指してほんを適量、おいしく食べましょう。



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。

協同が輝く時代

特別号

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。



のいかにだレース!!



袖師支部

庵原支部

両河内支部

小島支部

興津支部



▲緩衝地帯整備で放任竹林を伐採する部員

有害鳥獣被害対策に力を入れているJAしみず青壮年部は、野生鳥獣から農作物を守る緩衝地帯整備で伐採した放任竹林の竹を活用したいかだレースを開催しました。地域に貢献する青壮年部の各支部や部員の活性化と団結力が高まった白熱したいかだレースを紹介します。

JAしみず管内には中山間地域が多くあり、高齢化に伴い放任竹林が増加。野生動物のすみかとなって農作物被害地域が年々拡大しています。

このような状況を改善するため、農作物被害を軽減して地域に貢献しようと、6月中旬に12人の青壮年部員たちが5日間かけ、ミカン畑周辺の放任竹林等の除伐や草刈りを実施。野生鳥獣が出没しにくい環境を作る約1.5haの緩衝地帯を整備しました。

JA青壮年部では、除伐した竹を活用し、部員を中心にいかだ作りを体験し、自然がもたらす素晴らしさを再確認するとともに、住民の理解と協力によって鳥獣害のない地域づくりを目指しています。

いかだレースはJA青壮年部の初めての取り組みです。JA営農部の担当事務局や青壮年部では県・市の行政や、地元漁協、安全対策のため清水厚生病院などの協力のもと打ち合わせを重ねてきました。

いかだは1人乗り用。竹のみを材料として固定等はロープや麻縄を使用し、各支部は工夫を凝らしたいかだ作りに汗を流しました。

いかだレースは8月2日。素晴らしい天候のなか部員や家族、行政など約70人が参加しました。レースは支部ごと10チームに分かれて2チームずつスタート。興津川に設置したス



放任竹林の竹を活用! JA青壮年部が白熱



本部

由比蒲原支部

有度支部

清水支部

高部支部



▲企画や各組織との調整、当日の作業に奮闘したJA事務局



▲いかだ作りに汗を流す庵原支部の部員

ターゲット地点から300m下流のゴール地点までのタイムや、製作技術、のぼり旗などの出来栄を競うデザイン部門で競い、白熱したレースを展開しました。いかだに乗った部員は器用にバランスを取りながら、声を張り上げていました。リタイアする支部はなく、レースは大いに盛り上がりました。すべてのいかだが無事ゴールにたどり着き会場は拍手に包まれて



竹林伐採からいかだレースのドキュメンタリー映像はこちらからアクセス!

レース結果

- 1位：小島支部
- 2位：高部支部
- 3位：有度支部

デザインコンテスト

最優秀賞：
有度支部



▲いかだで使用した竹をパウダー状にしたサンプル

いました。
JA青壮年部では現在、竹炭や竹酢液の製作、竹を粉砕しパウダー状にした竹粉末の活用方法を検討中です。さらにJAと青壮年部のパイプを強化し、部員や支部が一丸となった青壮年部ならではの活動に取り組んでいきます。

JAはどなたでもご利用いただけます！

JAしみず 住宅ローン

変動金利型

住ま-と★ホーム

最軽減金利 年 **0.55%**

店頭
表示金利

年 **2.475%**

平成30年7月1日現在



JAの住宅ローンは、新築、増改築、住宅の購入など、幅広くご利用いただけます。

お使いみち	住宅の新築増改築住宅または宅地の購入資金他金融機関の住宅ローンの借換え	保証料	ご融資時に一括でお支払いいただけます。 ※分割後払方式もご用意しております。[例]お借入金額2,000万円、期間25年の場合(保証料:257,337円~343,171円)
ご利用いただける方	・お借入時、満20歳以上66歳未満最終ご返済時、80歳未満の方 ・当JA地区内に在住またはお勤めの方で、勤続年数1年以上の方(自営業の場合は3年以上) ・その他、当JA所定の条件を満たしている方(詳しくはお近くのJA窓口にてご確認ください)	手数料	・事務手数料(別途32,400円)・繰上返済時(金額32,400円・一部10,800円) ・条件変更手数料(10,800円~32,400円) ・火災保険質権設定手数料(確定日付を設定する場合のみ)700円
ご融資金額	10万円以上5,000万円以内(所要金額の範囲内)※1万円単位	団体信用生命共済	・当JA所定の3種類の団体信用生命共済のいずれかにご加入いただけます。
ご融資期間	3年以上35年以内(1ヶ月単位)	火災共済へのご加入	・建物には火災共済(火災保険)をかけていただき、その共済金請求権に質権を設定させていただきます。
ご返済方法	元利均等返済、または元金均等返済 (・毎月返済・年2回返済・お借入額の50%以内で年2回のボーナス返済の併用もできます)	その他	・お申し込みの際には、当JAおよび保証機関において所定の審査をさせていただきます。 ・審査の結果によりローン利用のご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。 ・詳しくは店頭にて説明書をご用意しております。現在のお借入れ金利やご返済額の試算につきましてはお近くのJA窓口までお気軽にお問合せください。 ・金利情勢により取扱いを中止する場合もございます。ご了承ください。
保証	静岡農業信用基金協会		
担保	・ご融資対象物件に対して原則として第一順位の担保権を設定させていただきます。		

最軽減金利条件

- ・平成31年3月31日までの申込及び実行分のみ。
- ・当JA組合員の方または新規に組合員になっていただける方。
- ・右記の項目を3つ以上加入いただける方。(契約済含む)

- ①給与振込指定 ②JAカード申込
- ③当座貸越申込 ④公共料金口座振替3件以上
- ⑤個人JAネットバンク申込

詳しくは窓口までお問い合わせください。

取扱期限

平成31年3月31日(日)

今年も開催!

人形供養祭

- 開催日 **9月22日(土)**
- 会場 **JAメモリアルホール**
(静岡市清水区尾羽186)
- 人形受付 **9:00~12:00**
※ガラス・金属は受付不可



日頃、かわいがっていたお人形や、壊れたひな人形、ぬいぐるみなどに対して、感謝の気持ちを込めて神主による供養祭を行っています。毎回清水区内約200軒のお宅から持ち込まれた多くの人形を、各家庭1~2体ずつ祭壇に飾ります。詳しくはJAメモリアルにお問い合わせください。



JAメモリアルへのお問い合わせは

- TEL **0120-673-101** (8:45~17:00)
- FAX **054-367-3102**
- Mail **ja.memorial@shimizu.ja-shizuoka.or.jp**





秋の全国交通安全運動が実施されます



「安全を つなげて広げて 事故ゼロへ」

期 間 平成30年9月21日(金)～平成30年9月30日(日)までの10日間

運動の重点

- ① 子供と高齢者の安全な通行の確保と高齢運転者の交通事故防止
・「おもいやり ありがとう」の精神に基づく人優先の運転をしましょう!
- ② 夕暮れ時と夜間の歩行中・自転車乗用中の交通事故防止
・秋、冬季(9～2月)午後4時にライトオン!
・歩行者・自転車利用者は反射材用品の着用を!
- ③ 全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
・命を守るシートベルトを全席で着用しましょう!
- ④ 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。



理事会だより | 定例理事会:7月24日(火)

議 事

- ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 会計監査人の選定方針の設定について
- 固定資産の賃借について
- 宅地等供給事業実施要領及び標準報酬額表の一部変更について
- 信用供与限度額の変更について
- 組合員の出資口数減少の申し出について
- 理事に対する貸出議案について



営業時間の変更のお知らせ

誠に勝手ながら、下記のとおりグリーンセンターおよびグリーンセンター由比店の営業時間を変更させていただきます。皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願いいたします。

日 時 9月30日(日)

営業時間 8:00～15:00

お問い合わせ グリーンセンター TEL 054-367-2112
グリーンセンター由比店 TEL 054-377-0377

読者のお便り

今年もラッキョウの酢漬けを仕込みました。小粒を希望していたのですが、思った粒が見つからず、農家さんが育てた野菜にはどれもいっぱい愛情が詰まっているはず、と心に決め、ふれっぴーで購入し只今熟成中です。

その後、しみずの風7月号で「小粒ラッキョウの育て方」を読みビックリ!野菜の不思議?マジック?遅しさ?生産者の努力に敬服いたします。

ペンネーム しらゆり

本当に、農家さんには頭が下がります!

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(必要なのはペンネーム)、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



編集後記

給食を食べていたのはもう何十年も前のこと。しかし未だに思い出し、食べたくなるメニューがある。塩味?やきそば。給食で食べた時以来同じ味のものに巡り合ったことがない。麺はプチプチ切れ、油分が殆どない、キャベツなやきそば。こんな表現をすると美味しそうではないが、私には忘れられない逸品です。(伊藤)

JA青壮年部の手作りいかだレースは盛り上がりました。これまでJA青壮年部活動を数多く取材してきましたが、部員の皆さんの笑顔がとても印象に残る取材でした。野生鳥獣が出没しにくい環境をつくる緩衝地帯整備、いかだ作り、当日のレースは17ページのQRコードから動画でもご覧いただけます。(蒲生)

防災の日に関連して自然災害について。大災害発生時、パニックによる被害者よりも逃げ遅れによる被害者の方が多いそうです。心理学用語で「正常性バイアス」というもので、人間の脳は想定外のことに対応しにくくなっているらしいです。過剰な程でも、危険には敏感に対応する心構えてほしいと思います。(佐藤)

JAしまみず

流しそうめん、楽しくて、美味しかったよ♪



とっても元気なゆり組ですっ!!



小島こども園 (清水区小島町)

3~5歳児32人が元気に通う
小島こども園では、
「心豊かなたくましい小島の子」を
目標に、小島の風や空気、
季節の移り変わりなど、恵まれた
自然環境を生かした
保育に取り組んでいます。



いっただっきま〜す!!



すっごく美味いよっ!!



すみれ組だ〜いすきっ♪



おいしい〜〜!!



いっぱい食べちゃった♪



ツルツルツルっ〜!!



おいしいねっ! ねえ♪



おっ!! きたきたきた〜!!



まだまだ食べれるよ〜!!



とっても仲良しさくら組♪



とっても
美味しく
できました!!

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!

