

もっと清水が好きになる。

しみずの風

2018
11
No.541

特集

進化し続ける アンテナショップきらり



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 —



鈴木 一彦さん (60)

J A しみずシキミ部会 部会長

**第一目標は部会の若返り
産地の維持・発展に意欲**
シキミの魅力を発信し、若手後継者の新規参入に意気込む。

仏前や墓前の供養用として、古くから各家庭で親まれてきたシキミ(柘)。J A しみず管内では、庵原、西河内、飯田、高部地域などで広く栽培されており、県内でも有数の産地である。

この産地を支えているのがJ A しみずシキミ部会。部会長を務める鈴木一彦さんは、シキミの他、神事や神棚に用いられるサカキ(柘)を栽培する専業農家。約13年前、父親が亡くなったときに農業を始め、今年の4月から同部会の部会長に就任した。

部会員は現在18人。「部会の高齢化が深刻」と話すように、平均年齢が65歳と高齢化が進んでいるのが現状。「シキミの魅力を若手に伝え、後継者や新規部会員を増やすことが部会の目標」と力を込める。「栽培

かずき かずひこ / シキミ、サカキを専業で栽培する。



表紙:「若手後継者を増やしたいと願う
JAしみずシキミ部会員」
タイトル文字:クリエイティブ書家 岩科蓮花

CONTENTS

- 2 Glowing Face
鈴木 一彦さん
- 4 特集/
進化し続けるアンテナショップきらり
- 8 TOPICS
- 10 育ててみよう♪家庭菜園
「アスパラガスを育てる」
- 12 12月の営農ワンポイント
- 15 カラダにうれしい旬レシピ♪
「ぎんなんリゾット」
- 16 確定申告のご準備はお早めに
- 17 アーカイブしみず
「さだめ貯金(昭和30年代)」
- 18 Information
- 20 アグリフェスタしみず2018



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。



■ 毎週日・木曜に行うシキミ出荷作業の様子

の一番の魅力は、単価が変動しないことと語る。野菜など他の農作物と比べ、価格の変動が少なく、売り上げ

が安定している。「頑張っても出荷すればするだけ収入が増える」と話す。シキミ部会では年間を通して収穫、出荷が行われており、「益、暮れ、彼岸が大きな需要となる。特に夏場の農薬散布が一番大変。シキミは見ただ目が一番重要なため、少なくとも毎月1回以上は農薬散布を行っている」と日々の作業を語ってくれた。

部会ではこのほかにも、品質を維持・向上させる取り組みとして、市場調査や産地視察、優良品種を選抜し増殖させるための挿し木講習会を行うなど精力的に活動している。「主要取引市場からの評価が高く、市場からの需要はまだたくさんある」と話すが、このような取り組みが評価されていることだろう。

近年では、お茶の廃園が目立つよ



■ 品質維持・向上のため、毎年挿し木の講習会を行っている。

うになってきたが、「代替作物として廃園を活用できるよ」と教えてくれた。

部会への加入をご希望の方

JAしみずシキミ部会では
部会員を募集しております!!

加入
条件

10a(300坪)以上でシキミ・サカキを
栽培されている方

事務局

詳しくは、事務局までお問い合わせください。
JAしみず集出荷センター(担当:井上)
TEL:054-367-6111

シキミ部会では、「目指せ1反歩(10a)100万円」を目標に掲げ、今後も品質に妥協せず産地を維持し、若手部会員の増加と産地のさらなる発展を求め、ひたむきに取り組みを続ける。

進化し続ける アンテナショップ

きらり



「もっともっと清水の魅力を伝えたい」そんな思いから誕生した「アンテナショップきらり」は、『静岡しみず産』をキーワードに、最高級の清水の農産物をはじめ、海産品や名産品などを販売する店舗です。

オープンから今年度4年目を迎えている「きらり」の精力的な取り組みを紹介します。

Photo:大勢の来店客でにぎわう「きらり秋の味覚祭」(10月14日)

農産物買取販売2億へ！ 多彩なイベント等で集客力向上

アンテナショップきらりは、地元のブランド農産物や加工品など清水産の特産品の販売店。2014年4月にオープンし今年度4年目を迎えています。「きらり」はオープン以来、季節ごとに定期的なイベントを年間6〜7回開くほか、数々の地元イベントにもブースを出店するなど、PR活動にも積極的に取り組み、集客力の確保につとめています。

「きらり」の特徴的な取り組みは、JA管内で生産される共販農産物等を直接買い取り、店頭販売するほか、量販店や学校給食、インターネット販売等での市場外流通に力を入れている点です。2017年度の買取販売額は約1億9,300円（前年度比10%増）で、市場販売より、生産者への支払額は、2,360万円増えました。

また、他業種との商品開発や原料供給、地元農産物のブランド化による地域活性化にも精力的に取り組んでいます。「きらり」が取り扱う農産物を、地元のスーパーマーケット店内の独立した売場で販売す



■マックスバリュ エクスプレス(清水駅前店・清水村松原店)の2店舗にきらりのインショップが開設



■2014年4月11日のオープン初日。神事で事業成功を祈念するJA役職員

る「インショップ」形態のブースが、今年度は2店舗開設しました。販売チャンネルを多くすることで生産者の農業所得向上に着実に取り組んでいます。

オープン当初から地元農産物の情報発信基地としての役割も担っている「きらり」では、JA広報課と連携した、「テレビや新聞、ラジオなどによるパブリシティ」活動のほか、約860人の購読者がいるメールマガジン「きらり倶楽部通信」の定期発行、インターネット上でのフェイスブックやインスタグラムなどのSNSを活用した情報発信にも力を入れています。

SNSでの口コミはリピーター確保にも効果が表れています。例えば今年7月〜9月末まで販売したイチゴやミカンの果肉を丸ごと凍らせて作る高級かき氷の販売が、期間中800杯の目標に対して1,700杯を達成。想定を超える来店に担当職員も対応に追われていました。



■メールマガジン「きらり倶楽部通信」は旬の農産物情報やイベント情報が誰よりも早く手に入る

インターネット販売も好調

当JAは年間を通して約250万本のバラを出荷している産地です。集出荷センターでは出荷検査を徹底し、安定した品質で市場に出荷していますが、どうしても茎の長さなど出荷規格に合わないバラは発生します。今まで販売に結び付けられなかったバラを有効活用できないかと営農指導員が検討を重ね、バラのドラ



■ 10月からネット販売も開始したバラのドライフラワー



■ インターネットショップ 楽天市場のページ

イフラワリーの試験販売をJAグリーンセンターや、「きらり」店頭で7月末から開始しました。1かご600円(税込み)でバラは約25本入と価格も手ごろなため、農産物等の買い物ついでに購入するお客さまも多く、1か月平均で25かご程売れています。

消費者の反応も上々なことと、日持ちが難しい夏場のバラや出荷規格外のバラを有効活用し少しでも生産者の農業所得向上につながればと、「きらり」が出店するインターネットショップ「楽天市場」と「静岡県のJA特産品紹介&ショップ」の2店舗で、10月から商品ラインアップに加わりました。2店ともギフト用の箱にバラのドライフラワー2かご入りで1,500円(税込み・送料別)です。

バラの色や葉の形状がきれいに残るため、オイルで満たしたハーバリウムと呼ばれる観賞用ボトルの材料として使うことができます。生花とは違い長期間飾って楽しめることも魅力のひとつです。

今年度はバラの切り花をアレンジした「フラワーボックス」の販売も本格的に開始。バラのドライフラワーと2つの商品でJAの魅力为消费者に伝えていきます。

今年度の「きらり」の農産物買取販売計画は2億489万円。今後も担当職員が一丸となり知恵を出し合い、生産者のさらなる農業所得向上のために進化を続けます。

JA集出荷センター流！ バラのドライフラワーの作り方

- ① 粉状のシリカゲル乾燥剤を容器に入れる
- ② 茎を4センチほど残したバラの花を容器に並べる
- ③ さらに花がすっぽり覆われるまで乾燥剤をかけて密封
- ④ 数日から1週間ほどで完成





JA集出荷センター
主任

飯田 健太郎

どのバラの品種がより鮮やかな色で残るのか試行錯誤を繰り返しました。まずはJAで販売しているドライフラワーを消費者に周知することにも、今後も安定的に店舗やネット販売で売れるよう工夫を重ねていきたいです。



アンテナショップきらり
センター長

森 一真

農家所得を向上させるためのJAの買取販売は、産直とは異なり、農家だけでなく、消費者にも新鮮でおいしい清水の農産品をお届けできるJAらしい展開だと思います。「きらり」は、これにプラスして地場銘産を販売することで「清水」という地域をPRすることにも一役買っています。今後も常に進化する「きらり」を楽しみにしてください。

アンテナショップ きらり

〒424-0114
静岡市清水区庵原町3313-1
(清水庵原球場向かい)
TEL: 0120-322-064
FAX: 054-365-1616
定休日: 毎週火曜日(祝日を除く)
営業時間: 9:00~17:00



アンテナショップ
きらりホームページ

メルマガ登録や
ネットショップはこちらから

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。

財務省主計局次長ら 県営畑総「新丹谷地区」を視察



▲阪田局次長(右)に説明する柴田組合長(右から2人目)

財務省主計局阪田渉次長や農林水産省農村振興局室本隆司局長、関東農政局浅川京子局長などが9月20日、県営畑地帯総合整備事業「新丹谷地区」を視察しました。

当JAの柴田篤郎組合長や、新丹谷土地改良区役員らが、急峻な山を切り開き平たんな畑ができたことによる、農業の担い手創出や、基盤整備地を活用した農業経営の確立などを説明。農業農村整備事業の必要性や今後の事業継続の重要性などを訴えたほか、青壮年部、女性農業者との意見交換も行われました。

香りが高くさっぱりした甘酸っぱさ 露地ミカン「極早生ミカン」出番



露地ミカンのトップバッター・極早生ミカン「日南系」の出荷が9月13日、当JA柑橘共選場で始まりました。初日は約3tが持ち込まれ、一次選果で作業員が目で外観を確認し、光センサー選果機で大きさや色、糖度・酸度を厳しくチェックしました。

極早生ミカンは、香りが高くさわやかな甘酸っぱさが特徴です。同JA管内では約100戸が700aで栽培しています。今年は10月15日まで、静岡市内と京浜方面の青果市場へ出荷されました。



▲一次選果で外観をチェックする作業員とかんたんくん

将来のシェフ 鈴木学園の学生 折戸なすの圃場を見学

JAしみず折戸なす研究会は9月14日、伝統野菜「折戸なす」の魅力や、より深い知識を持ってもらおうと、学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校の学生18人を清水区三保の畑に受け入れ、見学会を開きました。



県産野菜の特徴や料理法を多くの人に伝えてほしいと、静岡市中央卸売市場や静岡VFが連携している、総菜開発企画の一環です。同28日には、学生らが関係者を集めて折戸なすのレシピ発表会を開催。商業施設での惣菜販売を予定しています。

◀折戸なすの圃場を見学する学生ら

もっちり食感、鮮やかなヒスイ色 秋の味覚「ギンナン」出荷スタート



JAしみず銀杏(ぎんなん)部会で9月2日、秋の訪れを告げる「ギンナン」の出荷が始まりました。鮮やかなヒスイ色をしているのが清水のギンナン。

青木陽一郎部会長の園地では、ビニールシートを木の下に敷いて枝を揺らしたり、手や棒で落としたりして収穫作業に汗を流していました。青木部会長は「梅雨が短くて雨量も少なかったため全体的に実は小ぶり傾向だが味は良い。清水のギンナンを味わってほしい」と話していました。

京浜方面の市場を中心に、県内市場などに12月まで約35t出荷します。



▶手際よくギンナンを計量し小袋に詰める作業員

入学式&大人のマナーレッスン

5期生が加わり新体制でスタート

ハーベストカレッジの講座が9月10日に開かれました。新たに5期生8人が仲間に加わり、4期生15人を含む計23人でスタートしました。

入学式後には、緊張をほぐし、受講生同士の交流を深めるための簡単な自己紹介ゲームを行い、第1回講座「大人のマナーレッスン～上手な写真の撮り方～」を受講しました。フリーカメラマンの望月やすこさんを講師に、写真の撮り方の基本から、おしゃれな写真を撮る方法などを教わりました。その後、教わったポイントに注意しながら、実際にスマートフォンを使って写真撮影を実践しました。



▲5期生を迎え4期生・JA役員と記念撮影

◀スマートフォンを使って写真撮影する受講生ら



新たに142人の物故者名簿を奉納

故人をしのび慰霊祭

昨年度亡くなった組合員の冥福と、農業振興へ尽力された故人への感謝の気持ちを込め、当JAは9月28日、本店慰霊碑前で慰霊祭を開きました。

物故者遺族代表やJA役職員、関係者など約90人が出席し、僧侶による酒水の儀や読経、参列者の献花が行われました。

柴田篤郎組合長が物故者名簿(2017年度142人、累計6,255人)を奉納し、遺族を代表して小島地域の望月眞佐志さんがあいさつをしました。



▲慰霊碑に献花をする出席者ら

支店利用者をお出迎え

小島支店でジャンボカボチャ展示

小島支店管内の組合員ら9人が育てたジャンボカボチャが、国道沿いの敷地内に展示され、来店された方がカボチャの前で足をとめ興味深そうに見入っていました。

同支店職員の横井美香さんは「ジャンボカボチャの大きさや、育て方などの話題でお客様との会話が弾みます」と笑顔で話していました。



カボチャの大きさに思わず笑みがこぼれる職員▶

地域の未来について議論

常勤役員と女性部が意見交換会

JA女性部は9月25日、JA常勤役員との意見交換会を本店で開き、女性部員や職員など23人が参加しました。

女性部員からは、災害時の農作物被害窓口や、JA共済の保障内容の再説明や見直しなどについて、定期的に周知してほしいといった声が寄せられました。

女性部長の赤堀岳子さんは「最近では自然災害が多く、いつ自分たちが被災者になるかわからない。万一の災害時には女性部としてもスムーズに行動したい」と話していました。



▲有意義な意見交換をした常勤役員と女性部員

障害者就労支援施設を支援

丸徳商事が肥料を寄贈

静岡市清水区の丸徳商事有限会社が9月21日、農業を通じて障害者の就労支援を行う特定非営利活動法人「ハミング」に、汚泥発酵肥料「かんとりースーパー静岡2号」1tを無償で提供しました。

当JAは地元農家とともに、耕作放棄地の解消や地域福祉への貢献を目的に、同法人に栽培指導などの支援を行っており、取り組みに賛同した同社が肥料を提供したものです。

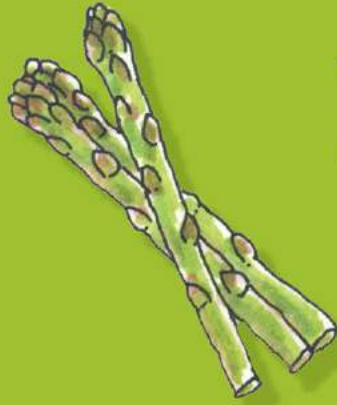


▲肥料を手渡す丸徳商事有限会社の岩間雄一社長(右)

育ててみよう♪

家庭菜園

アスパラガス を育てる。



特性とポイント

多年性で前年大きく育った根株から萌芽してくる若茎を利用します。深根性なので、排水の良い深い畑が最適です。一度植えれば7〜10年は収穫できます。

★本数が少ない場合



本葉3〜4枚のころ4号のポリ鉢に上げる



込み合わないよう順次間引く



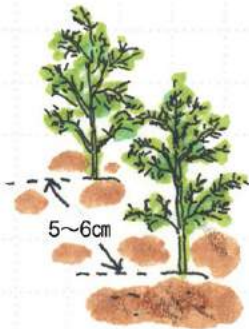
育苗箱に種をすじまきにする



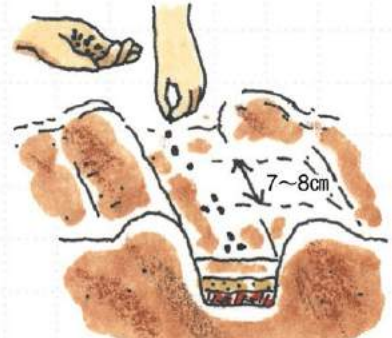
まく前に種を風呂などのぬるま湯に一昼夜つける



★本数が多い場合



草丈10cmくらいで間引きして1本立てに



7〜8cmの間隔に2〜3粒ずつの種をまく

■栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1年目(苗床)			●	●								◇
2年目			○	○								◇
3年目以降					■	■	■	■	■	■	■	◇

※ハウス栽培の場合は収穫期間3月中旬〜10月上旬まで ● 種まき ○ 植え付け ■ 収穫 ◇ 刈り取り

グリーンセンター直売

2017年11月の 売上ランキング

1位	温州ミカン
2位	柿
3位	トマト
4位	抜き柿
5位	サトイモ



集出荷センター
054-367-6111

5

冬の管理

追肥<1坪あたり>

有機化成10号 100g

茎葉の刈り取り
病原菌の越冬場所にならないよう集めて焼却する



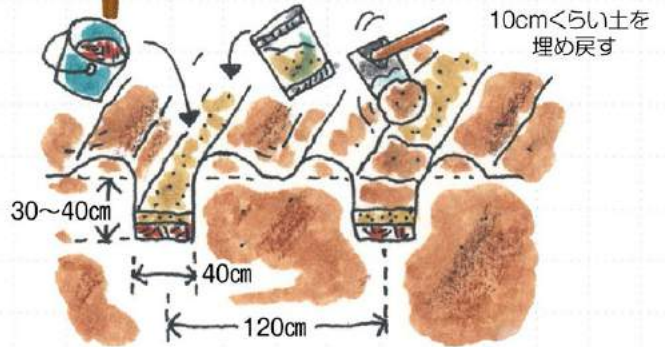
2

元肥

<1坪あたり>

有機化成10号 150g
完熟堆肥 3kg

10cmくらい土を埋め戻す



6

収穫

★通常の方法

植え付け2年後から、伸びてきた芽を地ぎわから刈り取り収穫する。強い芽が出ている間に収穫を打ち切り、残った芽を成長させ、株に来年の養分を蓄積させる。

★長期収穫する場合

少し収穫するだけにして、早めに茎を立てるとその後遅くまで芽が出続けるので、少しずつ長く収穫できる。



3

苗の掘り取り・植え付け

育苗箱の場合は鉢から根株を取り出す



翌春、根をたくさんつけるようにして株を掘り取り、植え付ける

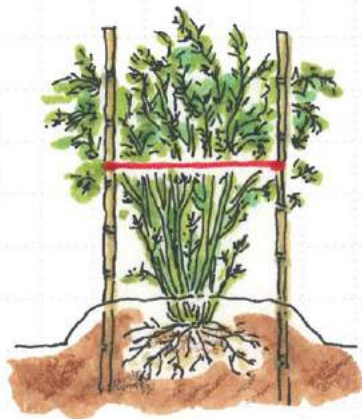
株を植え付け
5~6cmの厚さに覆土する

7

収穫後の管理

風で倒れやすいので支柱を立て、横にテープを張り、倒れないようにする

茎が伸びてきたら1株あたり10~12本を残し、その後から出た弱小茎は整理する。夏~冬は④~⑥の管理と収穫を同様に続ける。7~8年たち株が疲れてきたら新しく植え替える

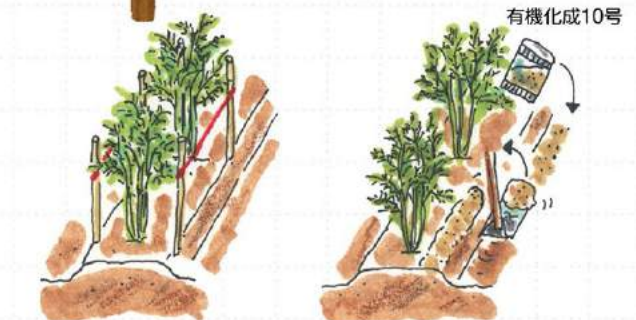


4

春・夏の管理

追肥・土寄せ

5月から1か月に1回、計3~4回
畝の脇に追肥し、土寄せする



支柱立て

両脇に支柱を立て、ポリテープを張り茎が倒れないようにする

<1坪あたり>

有機化成10号 100g

■施肥例

施肥量：1坪あたり

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	
	有機化成10号	150g	立茎前に施用
追肥	有機化成10号	100g	30~40日おきに施用

■病害虫防除

散布量：10以内/1坪

対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
斑点病 茎枯病	Zボルドー	500倍	制限なし	制限なし
	ベルコート水和剤	1,000倍	収穫7日前まで	5回以内
アブラムシ類 アザミウマ類	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	4,000倍	収穫前日まで	2回以内
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。

12月に入ると気温や地温が低下し、茶樹は休眠期に入ります。越冬芽の生育は10℃以下、根の活動は7℃以下で停止します。

冬季に心配されるのは寒風害や寒害です。

対策の詳細につきましては、しみずの風10月号に掲載しておりますので、ご確認ください。▶▶



● 有機物の投入

秋季に有機物の投入ができなかった茶園では、良い土づくり、根づくりのためにも、冬の農閑期に投入することを推奨します。近くの山にあるスキなどの刈り草や稲わら等を活用しましょう。表面に敷き込むことにより被覆効果として、保温・蒸発抑制・雑草抑制にも利用できます。

ただし、幼木茶園においては、畝間全面に敷き詰めると地面からの放射熱を利用できず、逆に冷気の停滞を招きますので、株元に集中して投入し、寒害を受けにくくしてください。

● 来年の計画を立てましょう

この時期に今年の茶園管理を振り返り、来年、良質なお茶を生産できるように施肥・防除・摘採等の茶園管理の計画を立てましょう。

製茶工場においても、本年の集荷計画や製造が予定通りできたかどうかを、記録簿等で振り返り、現状の改善点等を検討し、来年の製造へ向けての目標設定を行いましょ。

また、近年、下級茶需要の高まりから、一番茶のみの収穫ではなく、二番茶以降についても収穫をする計画のもと、1年間の茶園管理をご計画ください。

アンテナショップ きらりからお知らせ

年末・年始にご近所様、遠方のご友人、ご親戚の方に、日頃の感謝の気持ちを込めたきらりの「冬ギフト」はいかがでしょう。皆様の心のこもった冬のご挨拶に、静岡しみず産のとおきをお届けします。

最高級の旬の農産品をはじめ、お茶、加工品など、豊富な商品を取り揃えております。また、今年から初めて、清水の地酒もご用意しました。

詳しくは、アンテナショップきらりまでお問い合わせください。

「冬ギフト」好評受付中!!

お買い物はこちらから▶



● J A アンテナショップきらり、
楽天市場店等で販売中
TEL: 0120-322-064

柑橘

●病害虫防除

表①を参考に防除してください。青島温州は収穫時期となります。散布薬剤は収穫前日数に注意してください。貯蔵中の腐敗を減らすため、必ず散布しましょう。

表① 病害虫防除(柑橘)

品目	散布時期	対象病害	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{*1}	茶登録
中晩柑 ^{*2} (ポンカン・はるみ)	収穫前	貯蔵病害	ベンレート水和剤	4,000倍	前日-2回	○
			ペフラン液剤25(劇)	2,000倍	前日-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} 清見および甘夏類には後期落果防止としてマデックEW3,000倍(20日-1回)を立ち木散布する。

●管理作業

青島温州は果実品質が低下する前に収穫を開始し、浮き皮発生前までに一番切りを終了しましょう。

収 穫

収穫の際には次の点に注意してください。

- ①出荷時期に合わせた収穫・予措を実施する。
- ②果実を丁寧に扱い、収穫時にハサミ傷をつけない。
- ③収穫時に軸を長く残さない(二度切り)。
- ④果実が濡れている時は収穫しない。

収穫時に果実を乱暴に扱ったり、ハサミなどにより傷ついた果実は、貯蔵中の腐敗果の多発を招きます。丁寧な収穫を心掛けてください。

予措・貯蔵

貯蔵前に必ず予措を実施してください。予措は、果実の呼吸量を低下させることにより貯蔵力を高め、腐敗果を減らす重要な作業です。方法は、収穫後の果実を風通しの良い場所に置き、1~2週間かけて果実重を2~3%減らします。

予措後は生傷果および腐敗果を除き、木箱または平コンテナにて貯蔵してください。貯蔵容器内の果実の積み重ねは2段までとし、入庫量を厳守してください。

貯蔵後は、適正温湿度維持とこまめな腐敗果の点検を実施してください。

落葉果樹



●管理作業

12月にかけて落葉期となります。落ちた葉は各種病害虫の越冬場所となり、翌年の発生量を左右するため、園外へ持ち出すなど適切に処分してください。

落葉後は休眠期となります。施肥基準を参考に苦土セルカ2号を施用してください。幼木は寒さに弱いため、主幹・主枝にわらを巻くなど、防寒対策に努めてください。



●病害虫防除

冬季の防除により園内の病原菌・害虫の越冬数を減らすことは、翌年の病害虫被害の軽減および防除回数の削減につながります。表②を参考に、3日以上晴天が続く日を選んで防除してください。主幹の分岐部分や樹皮の割れ目などは、ダニやカイガラムシの越冬場所になるため、粗皮削りによる耕種的な防除に加え、重点的な薬剤散布により越冬害虫駆除に努めましょう。

表② 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)	12月	カイガラムシ類	スプレーオイル または、アタックオイル	30倍 50倍	発芽前
キウイフルーツ (レインボーレッド)	落葉後	かいよう病	ICボルドー-66D ^{*2}	25~50倍	収穫後~開花前
キウイフルーツ (ハイワード)	12月上旬	クワシロカイガラムシ (カイガラムシ類)	機械油乳剤95 ^{*2}	14倍	---
イチジク	12月	カイガラムシ類			
柿(次郎・四ツ溝)	12月下旬	フジコナカイガラムシ	ハーベストオイル または、アタックオイル	50倍	発芽前

^{*1} 使用基準は散布できる期間をあらわします。

^{*2} ICボルドーと機械油乳剤の散布間隔は前後2週間以上あけてください。



花卉

需要期に向けた品質の向上を

12月は花の需要が一気に高まる時期です。特に、クリスマスの赤バラや年末の洋花には揺ぎない人気があります。この時期に良質の花を提供することで、産地ブランドの形成と顧客の確保を図りましょう。

● 栽培管理

この時期は、一年で最も日射量が弱く気温も低いため、栽培環境は決して良いとはいえません。できる限り作物の生産環境を整え、秀品率を高めるため、次のような管理が重要です。

- ① 二重カーテンの開閉は極力こまめに行い、作物に十分日光を当てましょう。
- ② ハウスの屋根面が汚れている場合は、洗浄剤で汚れを落とすなどして光環境の改善を図りましょう。
- ③ かん水や薬剤散布は午前中に行います。また、ボト対策で夜間のハウス内温度を下げるため、天窓を閉める前に少し開けたまま暖房機を稼働させます。
- ④ 換気を行う場合は、冷たい外気が直接花に当たらないように注意しましょう。
- ⑤ 病害防止のため圃場内に作物残さを放置しないようにしましょう。
- ⑥ 選花は厳しく行い、花だけでなく葉・茎まで確認しましょう。



イチゴ

収穫期の管理

収穫が始まると圃場の管理が手薄になりがちです。苺にとって12月は日射量が少なく、気温も低下していくため、収穫期間中最も負担がかかる時期です。日中ハウス内気温25~27℃(果実付近)を目安に、樹勢を落とさないよう、早めの保温管理を心掛けましょう。



● 病虫害防除

収穫期間中の防除は、農薬安全使用基準を遵守し、薬剤選択の際は収穫前日数に注意して選びましょう。また、近年薬剤抵抗性の付いたハダニが増えています。薬剤選択の際、抵抗性の付かないエコピタ・ムシラップ等の気門封鎖系ダニ剤を上手にローテーションへ入れましょう。ただし、ハダニ用の天敵を使用している場合、気門封鎖系ダニ剤の全面散布は天敵への影響が大きいため、スポット的な使用にとどめてください。また、ダニへと直接かからないと効果が無いため、葉裏や新芽を意識した丁寧な散布をお願いします。表①も参考にしてください。

農薬(ネオニコチノイド系殺虫剤)によっては、ミツバチへの影響が大きいものがありますので、使用を控えましょう。

表① イチゴ防除基準

散布量: 100~300g/10a

対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用回数	ミツバチ影響日数
アブラムシ	ウララDF	2,000~4,000倍	2回以内	1日
ハダニ類	ムシラップ	500倍	制限なし	影響なし
	マイトコーネフロアブル	1,000倍	2回以内	1日
うどんこ病	パンチョTF顆粒水和剤	2,000倍	2回以内	影響なし
	ラリー乳剤	5,000倍	3回以内	影響なし

※使用時期は、いずれも収穫前日まで。

● きらび香裂皮対策

- ① 急激な温度・湿度の変化を避け、換気をする場合は少しずつ行いましょう。
- ② 夜間の温度は6~7℃を保ちます。過度な夜温管理は裂皮の大きな原因となります。

● 出荷準備

本格的な出荷が始まります。収穫、出荷がスムーズに開始できるよう、しばらく使用していない作業所等はしっかり清掃してから出荷にのぞみましょう。特に予冷庫はにおい移り防止のため、念入りに清掃してください。



ぎんなんリゾット

～短時間で本格的なレストランの味を楽しむ～



材料 2人分

ギンナン……………18個

A リゾット

オリーブオイル……………大さじ1杯
ニンニク……………1/2カケ(みじん切り)
タマネギ……………1/2個(みじん切り)
米……………1/2合(90ml分)

絶対に洗わない。無洗米を使うか、乾いたフキンで拭いてから使う。

ギンナンA……………
(6個分を縦横4つに切ったもの)

B コンソメだし

水……………2カップ(400ml)
顆粒コンソメ……………小さじ2杯

C 具材

①アボカド……………1/2個
(皮をむき、1.5cm角程度に切る)
②カマンベールチーズ……………50g
(1.5cm角程度に切る)
③ギンナンB……………(丸ごと6個分)
④粉チーズ……………大さじ1杯
⑤塩……………少々

D 盛り付け用ソースと飾り

①マスカルポーネチーズ……………大さじ2杯
②パジルソース(市販)……………小さじ1/2杯
③ギンナンC……………(4個分を粗いみじん切りにしたもの)
パジル……………適量
ギンナンD……………(丸ごと2個分)

作り方

1. 下準備

- ①ギンナンはさっと洗って水気をふく。ギンナン割りなどで軽く傷をつけてから紙封筒にいれる。封筒の口を二重に折り電子レンジで加熱し、殻をはじかせせる。封筒からだし、ヤケドに注意し、殻から実を取り出す。小鍋に熱湯をわかし、分量外の粗塩少々と、ギンナンをいれる。穴じゃくしでココロコ回転がし薄皮を取り除き、水気を拭いておく。
- ②(B)の水400mlは、沸騰させ顆粒コンソメを加えて溶かしておく。
- ③(D)の盛り付け用ソースの材料①～③を別の器で混ぜておく。

2. リゾットを作る

- ①冷たいままのフライパンにオリーブオイルと刻んだニンニクをいれ弱火にかける。香りがたってきたら、タマネギを加えて中火にし、透き通るまでいためる。
- ②一旦、弱火にしてから米を加える。白かった米が透明になり、再び白濁する。いくつかの米粒がほんのりきつね色になるまで7～8分を目安に炒め続ける。手は休めない。
- ③米の状態を確認してから、ギンナンAを加えひと混ぜする。

- ④ギンナンが温まったら、(B)のコンソメだしを沸騰直前まで再加熱し、お玉1杯(100ml程度)加える。
〔「ジュッ」と大きな音をたて、湯気がたつので、ヤケドに注意する〕
加えたコンソメだしはあっという間に米に吸われるので、すぐにお玉1杯(2回目)のコンソメだしを加える。5分程度やさしく混ぜながら、コンソメが吸われるのをまつ。同じことをさらに2回くりかえし、(B)のコンソメだし400ml全てを米に吸わせる。

※最初のコンソメだしを加えてから10～12分程度でお米が煮える

- ⑤最後に加えたコンソメだし(4回目)がフライパンに少し残っているうちに、(C)の具材①～③を加える。コンソメだしが吸われたて馴染んできたら、④の粉チーズを加え混ぜる。味をみて、足りないようなら⑤の塩で調整する。

3. 盛り付け

皿によそったリゾットの上に、盛り付け用ソースをのせ、パジルを添えて丸ごとのギンナンDを飾れば出来上がり。



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。



ギンナン

新物の殻付きギンナンの色、食感、うまみがひきたつよう、アボカドやチーズを合わせた今回のレシピでは「ビタミンB群」がそろいます。ビタミンB群は全部で8種類。1種でも少ないと、他のB群まで少ないレベルに合わせた働きが弱くなることから、桶の板の長さになぞらえた「桶の理論」が適用される栄養素です。ギンナンのもつVB6そっくりな成分をVB6と勘違いしてカラダが吸収しVB6不足が発生するため「食べてよいのは歳の数まで」とか、もっと食べたいのに!

旬と季節のまめ知識

農作業等で忙しい時期ですが、期限内に正しく申告を行うには、事前の準備作業が重要です。売上明細、領収書など収支に関する書類は、項目別整理・集計、各種控除に必要な書類の整理・計算等を事前に行っておくだけで、申告書作成作業が大幅に短縮され、かつ修正申告の発生を防ぐことができます。

確定申告の ご準備は お早めに!!



白色申告から青色申告へ

平成31年1月から新たに始まる【収入保険】は、農業をされている方の経営努力では避けられない、自然災害や農産物の価格の低下などで売上が減少した場合に、その減少分の一部を補償する保険です。基本的に、農産物ならどのような品目でも対象となりますが、加入できるのは青色申告の農業者のみです。青色申告の実績が1年分あれば加入できますので、白色申告の方は青色申告への切り替えをお早めにご検討ください。また、申告者の皆さまのご負担となる帳簿の記帳は『らくらくWeb簿記システム』でお手伝いします。

『らくらくWeb簿記システム』は、静岡県のJAが提供する農業・不動産の青色申告決算書、収支内訳書の作成を支援するサービスです。当JA管内でも約500人の方にご利用いただいています。興味のある方は、組合員相談課までお問い合わせください。

らくらくWeb簿記システム
にしようかな…



『らくらくWeb簿記システム』がおすすめ!

- ・ JAの取引(販売、購買、通帳情報)は、簿記システムに自動仕訳されます。
- ・ 農業用のソフトを購入する必要はありません(インターネット環境は必要)。
- ・ データは、7年間保存されます。
- ・ 青色申告のメリットが受けられます。
複式簿記により、65万円を特別控除
家族(青色事業専従者)の給与を必要経費に参入
赤字は3年間の繰り越し控除が可能
- ・ JAの職員が入力のサポートを行います。

e-Tax (電子申告) が便利!

JAしみずでは、皆さまの確定申告の支援にあたり、e-Tax(電子申告)をお勧めしています。平成29年分確定申告においては、皆さまのおかげでe-Tax(電子申告)率83.27%となり、確定申告の支援を効率的に行う事ができました。ご協力ありがとうございました。

国税庁では、マイナンバーカードでのe-Tax(電子申告)を推奨しており、申告方法は簡便化され、証拠書類提出不要の範囲が拡大されています。e-Tax(電子申告)による確定申告では、添付書類の軽減など申告者の皆さまの負担が大きく軽減されます。

JAしみずにおいては、平成30年分の確定申告より、原則マイナンバーカードによるe-Tax(電子申告)での申請のみの支援となりますので(書面での提出は支援できません)、必ずマイナンバーカードの申請手続きを行うようお願い致します。

「マイナンバーカード(個人番号カード)」の申請はお早めに!

「マイナンバーカード」は、申請してからカードが発行されるまでにかなりの時間が必要になります。確定申告に間に合うよう、早めに申請手続きを行うことをお勧めします。

「住民基本台帳カード」の電子証明書につきましては、今後有効期限は更新できません。「住民基本台帳カード」をご利用の方は、「マイナンバーカード」の取得をご検討ください。

申請手続きにつきましては、清水区役所 戸籍住民課(電話:054-354-2126)または、JA各支店窓口にご確認ください。



清水の歴史を
貴重な資料で振り返る
[archive-5]



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。

昭和40年代頃までの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。



各家庭に置かれていた、貯金箱

写

真は元但沼出張所に保管されていた貯金箱です。昭和30年代頃から、各農協で使用されてきました。庵原村農業協同組合時代の広報誌に、この貯金箱のことが書かれています。



【元但沼出張所】

さだめ貯金

(昭和30年2月)庵原村組合情報より抜粋

引き出しの中やハンドバックの底に五圓玉や拾圓玉が不満そうな顔をして眠っておりませんか。組合ではこんなお金を生かす爲に寫眞にありませうように鋼鉄製の立派な貯金箱を申込者に限り無料配布し貯金して戴くことになりました。但し之の貯金をしていただく方には次の「さだめ」を守っていただくねばなりません。

- 一、この貯金箱は貯金する人のために配賦し、毎月蓄えた金を掛金していただきます。従って貯金箱配賦と同時に貯金通帳を交付して、定期積金の契約をしていただきます。
- 二、毎月貯金箱に書いてある日に組合の職員が集金に御伺い致します。
- 三、この貯金箱の「カギ」は本組合にお預け願ひ、箱の開閉は組合の職員に扱わせていただきます。

貯金には、自転車やかまどを買おう等目標をたてることが大事で、そうすれば入用ができて中々引き出せるものではない。と貯金の心得を伝えています。最後はこの様にしています。

「貯金する日を「さだめ」しておけば

知らずにつもるか「さだめ」の貯金」

JAマイカーローン 【ネクサスII】

固定
金利
年 **1.0%**

2019.3/31日^日まで



クルマ選びも購入資金も十人十車。新車の「マイカーローン」はもちろん、負担を減らす「お借換え」のご相談も、ご要望に合わせたプランを試算します。

JAマイカーローン商品概要

ご利用いただける方

- 清水農協管内に在住またはお勤めで、お借入時18歳以上最終返済時72歳未満の方
- 当JAが指定する保証機関の保証を受けられる方
- その他JAの定める条件を満たしている方

ご融資金額

- 10万円以上1,000万円以内(所要金額の範囲内)

ご融資期間

- 6ヶ月以上10年以内

お使いみち

- 自動車購入資金(新車・中古車・自動二輪)
- 自動車購入時の諸費用・車検・修理の費用
- 免許の取得費用

- 車庫建設のためのご資金(お借入金額100万円以下)
- 他金融機関等から借入中の自動車資金の借換資金(残価設定型は除く)

※掲載内容は平成30年8月1日現在のものであり、期間中に変更または中止となる場合がございます。
※詳しくはお近くのJAみず窓口までお問い合わせください。

静岡市農業政策課では、平成24年度から独身農業者のための婚活事業「農コン」を実施しております。青年農業者の婚活を行政が支援し、出会いと交流の場を設けることで、これまでに7組のカップルがご結婚されました。



独身農業者の出会いの場

平成30年度 第2回 農コン×ウィークエンドアグリ 参加者大募集

12月1日(土) 10:00~15:00

対象

①市内で農業を営む25歳から49歳までの独身男性 10人

②農業に興味のある25歳から49歳までの独身女性 10人

※女性は市外在住者も申込可能



場所 JA静岡市 本店
(静岡市駿河区曲金5丁目4番70号)

内容 ソーセージ作り&きき茶



参加費 2,000円

申込方法 静岡市コールセンター(054-200-4894)へ電話にてお申込みください。
(応募多数の場合は抽選)

申込期間 平成30年11月6日(火)~11月20日(火)まで

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



平成30年度2回目の今回は静岡市とJA静岡市がコラボして、ソーセージ作り&きき茶を体験しながら交流する婚活イベントを実施します。

静岡市内に住む独身農業者のみなさま!「農コン」に参加して楽しく交流しませんか?きっと素敵な出会いがあるはずです!



茶園を貸したい方募集!



近年、茶生産をやめてそのまま放棄される茶園が目立つようになりました。一方で若手生産者に引き継がれ、茶園の規模拡大を図る方がいるなかで、「茶園を貸したい」情報や、近隣の再生可能な茶園の情報をご提供いただき、「茶園を借りたい」希望者へおつなぎいたします。

募集情報

- ・すでに茶生産をやめて荒れている茶園
- ・今後、茶生産をやめる予定の茶園
- ・近隣の再生可能な茶園の情報

情報提供先

- ・最寄りのJA地域営農担当までお願いします。
 - ・茶園情報の詳細について記入用紙にご記入いただきます。
- *茶園や貸借の条件により、ご希望に添えない場合もありますのでご了承ください。

お問い合わせ

JAしみず営農振興センター(望月)まで
TEL 054-365-1600

荒らすなら
その茶園、貸して
ください!



理事会だより | 定例理事会: 9月28日(金)

議事

- 静岡ジェイエフーズ株式会社が行う借入申込に対する債務保証及び担保提供について
- 静岡県石油業協同組合からの脱退に伴う持分の払戻請求について



// 農産物の盗難にご注意ください! //

当JA管内三保・興津地区などで農産物の盗難被害が発生しました。JA管内では、ここ数年間で農産物の盗難が相次いで発生しております。

特に人通りの少ない畑や施設では、昼食時や夜間などの時間帯に盗難に合う可能性があります。防犯カメラや、施設では施錠をするなど、防犯対策を実施し、被害の防止に努めてください。

盗難被害に遭われた方は、警察と最寄のJA営農担当者へご連絡ください。



読者のお便り

今年も庭の片隅に青じその種をまいたところ、たくさん収穫できました。猛暑にも耐え、大雨と強風にも耐え、私の不注意による水不足にも耐え、それでもたくさんの葉をつけ、清々しい香りと、私に強い生命力を与えてくれてありがとう。おかげで夏バテもせず、厳しかった夏を乗り切ることができました。

ペンネーム しらゆり

植物の生命力を感じますね♪

東風吹かば 我が身軽やか 食進む

生命力の強さを感じます

松井照代さん(清水区八坂巻)

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。

携帯電話からの応募はこちら



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

編集後記

アーカイブしみに掲載した貯金箱は、見たことのある方も多いと思います。約60年前から設置され、今でも使っている方がいらっしやるのか? 発売当時は斬新なアイデアだったと思いますが、まさか60年以上も使われるとは、誰が想像したでしょう。皆様に丁寧に使っていただき、感謝です。

(伊藤)

アンテナショップきらり「秋の味覚祭」取材しました。大勢のお客さまでにぎわっていましたよ。イベントでの限定メニューのひとつ、「TEA豚丼(1,000円)」を食べようかと財布の中をのぞいてみましたが残念! というわけで、1杯100円のTEA豚汁を注文。おいしい豚汁でカラダだけは温まりました。

(蒲生)

今号の旬レシピに掲載した「ぎんなんリゾット」は大変美味でした。2~3年前まで、ギンナンは「茶碗蒸しに入っている黄色い実」程度の認識でしたが、まさか料理の主役を張れるほどのポテンシャルを秘めた食材だとは思いませんでした。鮮やかなヒスイ色の清水のギンナン、皆さんもぜひお召し上がりください。

(佐藤)

おいしい農産物や楽しいイベントもりだくさん。家族で来てね！

JAのしみず

2018年11月1日発行
(毎月1回日発行)
通巻541号



11/18 日

時間 9:00~15:00 (雨天決行)



12:10
"The Legend" on stage
元SBSアナウンサーのくん
ちゃん率いるバンド"The
Legend"も出演決定!!



ステージプログラム

- 8:45 オープニングセレモニー
- 9:10 オレンジウェーブショー
- 9:30 CWOユニット
- 10:00 海辺deコンサート
- 10:50 「それいけ!アンパンマンショー」①
- 11:35 キラキラみかん体操
- 11:50 餅まき①
- 12:10 バンドライブ「The Legend」
- 13:00 フラダンス
- 13:30 バンドライブ「ジャッキー・ワイルドステージ」
- 14:00 「それいけ!アンパンマンショー」②
- 14:45 閉会式
- 14:50 餅まき②

※プログラムが変更する場合がございます。予めご了承ください。

会場/清水マリナーパーク

多数のご来場者が予想されます。なるべく公共交通機関をご利用ください。

鮮度抜群!地元の農産物がもりだくさん!

農産物即売会

旬の農産物がズラリと並ぶ即売会では、美味しいものがお買得!



清水の農林水産業がひと目でわかる

清水農林水産の展示紹介

知らなかった地元清水のことがイロイロわかります。



美しい大地の恵みが盛りだくさん

JA大北の農産物即売会!

姉妹提携を結んでいるJA大北(長野県)から、産地の厳選農産物をお届け!



吹奏楽コンサート

海辺deコンサート

清水イルコンパニーと清水第三・第四・興津中学校吹奏楽部の共演。



今年もいっぱいまくよ。

餅まき

毎年恒例、大好評の「餅まき」。いくつ拾えるか挑戦!!



清水の農産物プレゼント!!

アンケート抽選会 50名様にプレゼント!

抽選で50名様に素敵な景品をプレゼント!アンケートに答えてご参加ください。



※抽選は後日行われます。
※発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。ご了承ください。

いっしょに歌おう「清水のミカン」

人気のCWO登場!

2012年に生産者・JA職員・地域住民で結成したユニット、CWO。オリジナル曲「清水のミカン」を歌います。皆さまも一緒に〜♪



がんばれ、エスパルス!

オレンジウェーブショー

清水エスパルスのオフィシャルチャイラーによるショーは、躍動感いっぱい。



それいけ!アンパンマンショー

日時 1回目 10:50~
11/18(日) 2回目 14:00~

場所 清水マリナーパーク

観覧無料



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

※イベントは予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。

あなたの立場で一生懸命
JAしみず

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