

もっと清水が好きになる。

しみずの風

2019

4

No.546

特集

第11回 女性部 クッキングフェスタ



Glowing Face

— いま、清水で輝いている人たち —



竹澤 伴和さん
(42)

ワサビ生産者

ワサビ作りの魅力は「おいしい」の声
会社勤めの経験を生かしたワサビ作りと販売や人脈作りを極める。

「河内の大石」で有名な清水区北部に位置する河内地区。細い山道を通り抜けると、鮮やかな緑色のじゅうたんを広げたような「ワサビ田」が眼前に現れた。陽の光でキラキラ輝く葉で覆われたワサビ田だ。

すてきな笑顔で迎えてくれたのはワサビ生産者の竹澤伴和さん。大学卒業後、(株)ジエイエイしみずサービスに就職。野菜など生鮮品を扱う仕事で流通や消費者、業者の視点などから、「農業」について多角的に学んだ。家庭の事情もあり、5年間の会社勤めを経て、ワサビ生産者として27歳の時に就農した。

「ワサビがおいしいなんて、普段はなかなか言わないでしょ。でも、消費者や取引のある板前さんなどから、竹澤さんの本ワサビはおいしい。」と言われる時は、やっぱり嬉しいし、それが

たけざわ ともかず / ワサビを専業で栽培する。



表紙: 清水わさび生産者組合の皆さん
(撮影場所: 清水区河内)

CONTENTS

- 2 Glowing Face
竹澤 伴和 さん
- 4 特集 / 第11回
女性部クッキングフェスタ
- 7 柑橘・茶・花卉 入賞者紹介
- 8 TOPICS
- 10 チャレンジ家庭菜園「サトイモ」
- 12 5月の営農ワンポイント
- 15 アーカイブしみず
「田んぼの手植え(昭和50年頃)」
- 16 とともに拓こう、協同が輝く時代
- 17 遠山由美のこだわりレシピ
「アスパラガスと鯛の炊き込みご飯」
- 18 Information
- 20 ワンパクしみずっ子
「折戸こども園」



■ 冷たい水の中からワサビを収穫する伴和さん。

ワサビ作りの一番の魅力かな」とい
こりと笑顔で話してくれた。
「今回のワサビはちよっと水っぽい
ね。この前の方が良かった。率直で厳
しい意見を板前さんたちから言われ
ることもあるが、築き上げた信頼関係
があるから、知ることができる声だ
も思っている。近年の異常な夏の暑さ
や台風の影響も考慮しながら、それな
りの対策と丁寧な管理をしているけ
ど、やっぱりワサビの品質は水で決ま
る。天候に左右されるとワサビの価格
は大きく変動するため安定供給でき
る生産環境を整えるのが今後の大き
な課題」。と伴和さんは常に先を見据
えている。

「実は、昨年11月27〜28日に天皇陛
下が静岡県をご訪問された時、つきあ
いの板前さんを通して、うちのワサビ
をご提供させていただいた。この時は



■ 植え付けて約2か月のワサビ。

さすがに緊張したね」。
「ワサビは植え付けから収穫まで1
年〜1年半かかる。その間に集中豪雨
などでワサビ田の崩壊もあったりす



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。



■ 2月下旬から約1ヶ月間しか見ることができないワサビの花。
天ぷらなどの食材としても人気。

る。ワサビ田の復旧などは経験豊かな
父にはかなわないが、自分は会社勤め
の経験を生かしたワサビ作りと、販売
ノウハウや人脈作りを極めたい」。と
伴和さんは力強く語ってくれた。

女性部

クッキングフェスタング



新鮮で安全・安心なおいしさが自慢の地元産食材。その魅力と手作りの温かさを多くの人に伝える料理試食会が女性部の「クッキングフェスタ」です。今年地域住民が約50人、女性部員や関係者が約60人、計110人が参加し、一緒に食事を楽しみながら交流を深めていました。

女性部各支部が腕をふるって出品した11品の料理がずらりと並び、テーブルを彩りました。また、今年は初めて、清水桜が丘高校生活研究部の生徒が参加し、考案したレシピを披露しました。地元の農産物についてもっと知りたいと、JA営農企画課に相談したことがきっかけ。清水の特産品の中玉トマト「レッドオーレ」について学習を始め、トマト農家で収穫体験学習をした経験を生かし、部員18人が6グループに分かれ、レシピを考案しました。部内で協議し、最も人気のあった「和のとまごうふ」を会場で披露しました。清水桜が丘高校生活研究部の赤井佑奈さんは「同じ食材でも高校生の発想と、女性部の発想はレシピの視点が違い、お互い良い情報交換ができた。どの料理もおいしかった」と話していました。

そのほか、会場では女性部手作りのみそやらっきょう漬け、手芸品や藍染めなどを展示・販売し、女性部の活動を参加者にPRしました。



和のとまごうふ

清水桜が丘高校

おかず



清水桜が丘高校の皆さん

レッドオーレの甘さを生かすために和風の味つけにしました。また、マヨネーズを加えて卵をふんわりと仕上げ、高野豆腐を使って食感にアクセントを加えました。卵、豚肉、高野豆腐にはたんぱく質が多く含まれており、栄養のバランスにも工夫しています。



3ページ
QRコードで
チェック!





高野豆腐と豚ひき肉ご飯

ごはん



袖師支部

高齢になると、お肉を食べる機会が少なくなるということから、ご飯にみじん切りにした高野豆腐と、豚のひき肉を入れて、栄養価が高く食べやすく仕上げました。高校生考案のレシピに似た材料で、違う味を楽しめるので、料理のレパートリーも広がります。



袖師支部の皆さん



炊き込みちらし寿司

ごはん



小島支部

小島産の原木栽培の乾燥シイタケを使用しました。ご飯を炊くときに、調味料・具材・シイタケを全部一緒に炊き込んで、寿司ご飯を作りました。春の訪れを感じさせる彩りで盛り付けました。乾燥シイタケは冷蔵庫でゆっくり戻すとより風味が増しておいしいです。



小島支部の皆さん



里芋のキッシュ

おかず



庵原支部

きめ細かな肉質ともっちり感が特徴のサトイモ「女早生」を使ったキッシュです。サトイモはカリウムが豊富で、体の中の余分な塩分を排泄するので、血圧やコレステロールを下げ、肥満予防にも効果があります。チーズや牛乳、ベーコンを入れて、食べやすく、幅広い年代に親しまれる味に仕上げました。



庵原支部の皆さん



メンマ

おかず



両河内支部

両河内産のタケノコを使用しました。ガラスープやオイスターソース、水を加えて煮て、仕上げにごま油とラー油で調えます。シャキシャキとした歯ごたえの良さと、中華風の味付けがマッチして、箸が進む一品です。



両河内支部の皆さん



由比産「ひらたけ」のかき揚げ&佃煮

おかず



由比支部

由比入山で栽培するひらたけを使ったかき揚げと佃煮をつくりました。かき揚げは衣に砂糖、しょうゆなどで味付けをしているので、おやつ感覚で食べられます。佃煮は、ひらたけを細かくほぐして茹でた後に味付けをすることでさっぱりとした味に仕上がります。



由比支部の皆さん



野菜たっぷりつくね

おかず



清水支部

特産のエダマメを使用してつくねをつくりました。ささがきにしたゴボウ、みじん切りにしたタマネギとレンコンも入れて、歯ごたえが良く楽しい食感にしました。甘いタレとの相性もバッチリです。



清水支部の皆さん



呉汁(ごじる)

おかず



有度支部



ずいき入り白和え

おかず



蒲原支部

大豆を水に浸し、すりつぶしたものをペースト状にしたものを呉といい、呉を味噌汁に加えたものを呉汁といいます。昔から日本各地で食べられてきた料理で、大豆と野菜類を豊富に使い、一品で多くの栄養をとることができます。



有度支部の皆さん

ずいきとは、サトイモやハスイモの茎のことで、茎の皮をむき、干したものを水で戻して使いました。ずいきはあくが強いので、水にさらし丁寧にアク抜きしました。青菜、ニンジン、ひじきなどと合わせ、彩りも栄養もバランスよく仕上げました。



蒲原支部の皆さん



あん巻き

スイーツ



飯田支部



藍のフルーツカップ&藍茶

スイーツ



興津支部

小麦粉、白玉粉にミカンジュースを合わせて、モチモチとしたミカン餅を作りました。餡にもジュースを加えると、甘みと酸味のバランスが良くなります。抹茶やいちごなどを使い、アレンジを楽しむこともできます。



飯田支部の皆さん

興津女性部で栽培した食用の藍を使いました。藍は、草木染めのほかに、薬膳料理にも使われていて、疲労回復に効果があります。清水産の果物をゼリーに入れて、その上に乗せた、藍の粉末をたっぷり入れたホイップクリームは、プチプチとした食感が楽しめます。



興津支部の皆さん

紹介した料理のレシピはホームページで公開!



Cooking レシピ

地元の農産物を使ったレシピを掲載しています。パソコン&スマートフォンで見ることができます。



クッキングフェスタの料理は「農家のお母さんが作る家庭の味」で紹介!

他にも...

- レストラン「四季菜」のシェフによるレシピ
- 野菜ソムリエ考案の栄養満点な逸品...などのレシピを掲載中!!

おからドーナツ

高部支部



高部女性部で栽培した大豆で豆腐をつくる過程でできたおからを使ってドーナツを作りました。隠し味にシナモンを加え、バターを入れてしっとりとした生地にししました。油の温度は160℃位で揚げると、中までしっかり火が通り、外側もきれいな色に仕上がります。



高部支部の皆さん

入賞おめでとうございます!

JAしみず管内から入賞者ぞくぞく誕生

柑橘

JA静岡県経済連と県柑橘振興基金協会は2月22日、グランシップで静岡県柑橘生産者大会を開きました。安定した生産量確保による経営安定と、将来につながるミカン産地を築こうと、県内の生産者代表やJA役員など約550人が参加しました。

会場では「第53回県貯蔵ミカン品評会」と「第39回中晩生柑橘品評会」の入賞者が表彰されました。当JA管内からは、貯蔵ミカン品評会で朝倉克年さんが最高位の優秀賞「農林水産大臣賞」、瀧純男さんが優秀賞の「静岡県京浜地区果樹流通協議会長賞」をそれぞれ受賞しました。

中晩生柑橘品評会の「はるみの部」では最高位の優秀賞「農林水産省関東農政局長賞」を佐藤郁好さんが受賞。佐藤さんは通算6回目の受賞。「不知火の部」や「甘夏の部」でも優秀賞こそ逃したものの、当JA管内の生産者は高い入賞率となっており、清水産中晩柑の品質の高さが証明されました。

また、農林水産大臣賞を受けた朝倉克年さんは「貯蔵ミカン品評会農林水産大臣賞事例発表」を行い、基盤整備地でも高品質なミカン栽培ができることを紹介しました。



農林水産大臣賞と静岡県柑橘産業者賞を受賞した朝倉克年さん



静岡県京浜地区果樹流通協議会長賞を受賞した瀧純男さん



2月7日に県庁を訪れて出品した青島ミカンを川勝平太知事に贈呈



左から瀧純男さん、佐藤郁好さん、朝倉克年さん



はるみの部で農林水産省関東農政局長賞を受賞した佐藤郁好さん

茶

JA静岡経済連と県茶業会議所は2月27日、「農家所得の向上を図ろう」をスローガンにグランシップで2018年度県農協茶業者集会を開き、茶生産者やJA役員など約600人が参加しました。会場では茶業功労者表彰が行われ、当JA管内からは水野正一さんが表彰を受けました。

参加者は2019年産の茶シーズンに向け、消費者に安全安心で高品質な静岡茶を安定的に提供するとともに、消費拡大に取り組み農家所得の向上を目指すことを確認しました。

また講演ではグリーンエイトの北條広樹さんが自身の取り組み内容について紹介しました。



茶業功労者表彰を受賞した水野正一さん

花卉

静岡県花卉園芸組合連合会は2月22日、花卉の品質向上、消費者に静岡県産花卉の魅力を発信し、消費拡大につなげようと沼津市のプラサヴェルデで「第35回静岡県花の展覧会」を開きました。県内から、バラ、カーネーション、キクなど8部門に合計386点が出品・展示され、花の形質などを厳正な審査が行われました。

当JA管内からは、農林水産省関東農政局長賞・JA静岡経済連理事長賞(金賞6席)に服部至さん(バラ)。また、静岡県経済産業部部長賞・関西生花市場協同組合理事長賞(金賞11席)に小川昌巳さん(ダリア)のほか、多くの生産者が入賞しました。



農林水産省関東農政局長賞・JA静岡経済連理事長賞を受賞した服部至さん(写真右)



服部至さんのバラ(サムライ08)

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。

農業所得向上などの取り組みが評価

JAしみずが優良農協表彰

JA全中が2018年度の優良農協を発表しました。特別優良農協のJA京都のほか、優良農協として全国の7JAが選ばれ、県内からは当JAが選ばれました。3月8日に東京で開かれた全中通常総会で柴田篤郎組合長が優良農協の表彰状を受け取りました。

当JAが進める生産性向上のための大規模基盤整備事業の推進や、アンテナショップきらりを中心とした、農業所得向上に向けた農産物PRなどの取り組みが評価されました。



▲優良農協の表彰状

◀当JAと姉妹提携を結んでいるJA大北の山田高可組合長(農業協同組合功労者表彰受賞)を囲んでの記念撮影。

清水のはるみをPR

ふじのくに食と花の都の祭典でCWOステージ出演

静岡県の食文化や多彩で高品質な農林水産物、加工品の試食販売など、県内の食と花の魅力を子どもから大人まで楽しめる「ふじのくに食と花の都の祭典」が2月23、24日に沼津市のプラサヴェルデで開かれました。

当JAからは「アンテナショップきらり」が旬のはるみを中心にブースを出店しました。また、24日には清水の農産物をPRする「CWOユニット」がステージに出演したほか、メンバーたちも「はるみ」の試食販売を手伝いました。来場者たちは「清水のはるみは大好き。とてもおいしい」と話していました。



▲アンテナショップきらりのブースで「はるみ」をPRしたCWOユニットのメンバー▲

新鮮な地元農産物を販売

有度ふれあい市が大勢の来場者でにぎわう



新鮮な農産物を取り扱う朝市「JA有度ふれあい市」はJA有度支店で毎週金曜日に午前8時30分から売り切れまで開催しています。3月1日には生産者が、地元でとれるミカンやブロッコリー、ネギ、ハウレンソウなどを朝市に出荷。早朝から大勢の来場者でにぎわっていました。

同支店が現在の場所に新築移転後、地元生産者が不定期に朝市を開いていましたが、地域住民からの強い要望もあり、継続的に朝市を開催しようと2010年に有度ふれあい市がスタートし、現在では生産者と消費者の交流が深まる朝市に成長しています。



▲お目当ての地元農産物を手取る来場者

JAしみず女性部由比支部

地元農産物で授業をサポート



▲JA女性部由比支部のサポートのもと、地元産の野菜について楽しんだ児童たち

JA女性部由比支部は2月14日、地元で栽培する身近な旬野菜に親んでもらおうと、静岡市立由比小学校1年生50人を対象に食育講座を開きました。

JA女性部員は栽培の苦労話を交えながら、ハウレンソウ、ダイコン、ハクサイなど、土がついたままの採れたての根つき野菜9種類を児童らに紹介。児童たちは野菜を持ち上げて重さや、根や土の感触を確認しながら野菜に親しんでいました。講師を務めたJA女性部由比支部長の望月三枝子さんは「地元や旬の野菜に興味をもって元気に過ごしてほしい」と児童らに呼び掛けていました。

ハーベストカレッジ / 2月6日開催 / ハーベストキッチン

~手作りみそをつくろう!~



今回の講座は、JA女性部高部支部の片平和世さん、高橋恵美子さんを講師に迎えてみそ作りをしました。

米麴から手作りする場合は、5日間連続での作業が必要になることから、受講生たちは最終日の作業を体験しました。最初に発酵機から出したばかりの温かい米麴をほぐし、塩を加えてよく混ぜ、「塩切り麴」を作った後、圧力釜で蒸した大豆をミンチ。塩切り麴とミンチした大豆を混ぜて、手のひら大の大きさに丸め、空気を抜きながら容器へ入れます。

受講生たちは「みそ作りにこんなに手間がかかっているとは知らなかった」「半年後の食べごろが待ち遠しい」と話していました。

◀力を合わせてみそ作りに挑戦した受講生たち



農業技術や直売所などを学ぶ

蒲原地域運営委員会が視察研修

蒲原地域運営委員会は2月21日、運営委員長や支店長など17人が神奈川方面への視察研修旅行を行いました。神奈川県平塚市にあるJA全農営農技術センターでは新しい技術の紹介や施肥コストの抑制、防除などに関する研究開発についての説明を受けました。

また、JAさがみでは農産物直売所「わいわい市」を視察し、消費地における農産物販売の情報収集を行いました。研修旅行では参加者メンバーによる地域営農振興などについて活発な意見交換もあり、さらなる親睦が深められ、今後の地域運営の参考になる有意義な研修旅行となりました。



▲視察研修で有意義な意見交換を行った蒲原地域運営委員会

第18回地元茶でもてなす会

清見寺で清水のお茶の魅力堪能



茶生産者、茶販売店、当JAなどで組織する「清水みんなのお茶を創る会」は2月24日、興津清見寺町の清見寺で「第18回地元茶でもてなす会」を開きました。今年は「清水のお茶をいっぱい楽しむ」をテーマに若手生産者による呈茶や、全国茶品評会入賞茶と「まちこプレミアム」を楽しめる茶席や、茶を飲み当てる「茶歌舞伎」など、来場者は地元茶や茶文化を通して、生産者など茶流通関係者と交流しながら楽しんでいました。

会場となった清見寺は、正式には「巨龍山清見興国禅寺」で、奈良時代に創建された東海道屈指の名刹です。

◀若手茶生産者によるお茶を楽しんだ参加者



かんたくんも応援

小島ミカンまつりで地元特産をPR



小島地域の特産ミカンをPRする「第3回小島ミカンまつり」が2月23日、JA小島支店で開かれました。

定番の「青島温州」や旬の「はるみ」、「寿太郎温州」の販売のほか、新鮮な地元野菜の即売会やお茶の詰め放題、女性部による豚汁サービスなども行われ、大いに盛り上がりました。会場には「清水のミカン」のPRキャラクターのかんたくんも応援にかけつけ、子どもたちに大人気でした。また、「第7回小島地域交流会」も行われ、研修会や地域功労者表彰、懇親会など組合員間での親交を深めることができ、有意義なひと時を過ごしました。



▲旬の柑橘類やお茶の詰め放題でにぎわった小島ミカンまつり

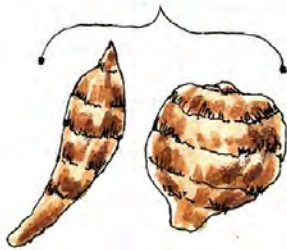
サトイモを育てる。

高温多湿を好み、乾燥しているところではイモの生育・肥大が悪くなるため、夏のかん水や敷きわらは大きな効果があります。初期の生育が遅いので、マルチや芽出しをすると良いでしょう。子イモ用の品種では土寄せが不足すると子イモの変形や肥大不良につながるため、3~4回入念に行います。連作には弱く、1回作ったら2~3年は休む必要があります。



家庭菜園

不良



良



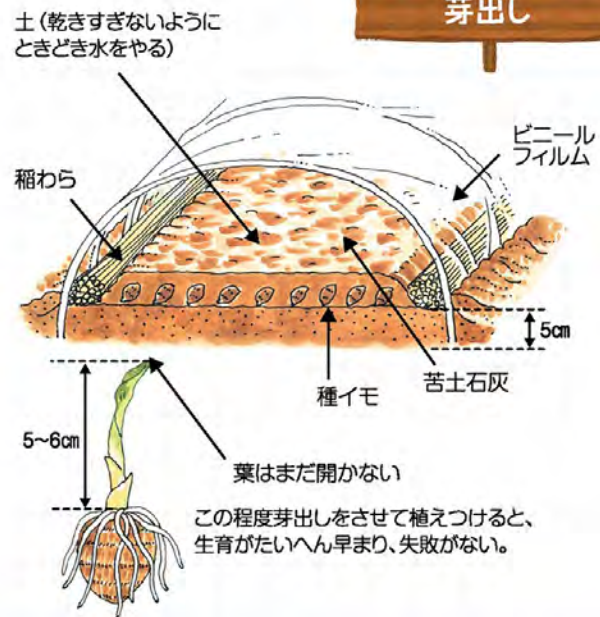
1 種イモの準備

種イモはふっくらとして芽が傷んでいないものを選ぶ。大きさは40~60g以上が良い。
(石川早生の例)

3 植えつけ



2 芽出し



■栽培カレンダー

使用回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1回												
3回以内												
露地普通栽培				◆	●	●	●	●	●	●	●	●
マルチ栽培			★	◆	●	●	●	●	●	●	●	●

★ 萌芽始め ◆ 植えつけ ◡ マルチング ● 土寄せ ● 収穫

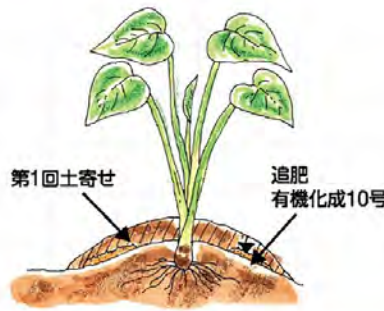
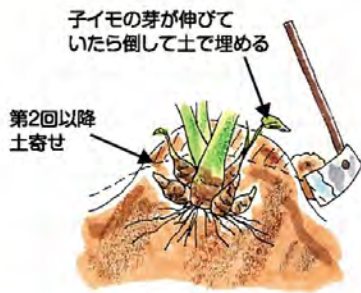
グリーンセンター直売

2018年4月の売上ランキング

1位	トマト
2位	甘夏
3位	タケノコ
4位	切花
5位	バラ



集出荷センター
054-367-6111

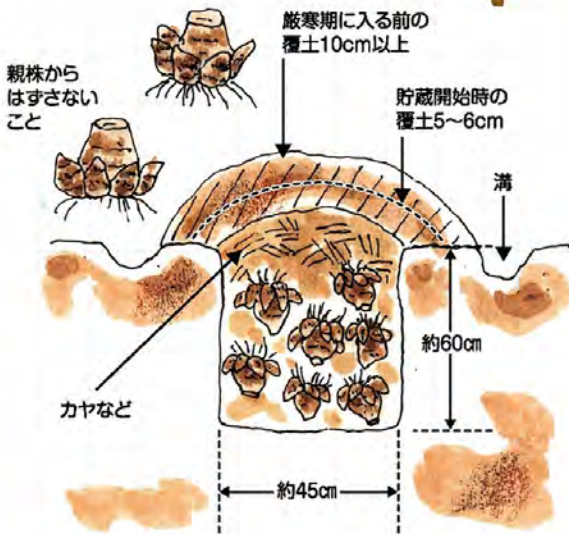


4 土寄せと追肥

株の周りに有機化成10号をばらまき、これを埋めるように通路の土を株元に寄せろ。子イモの芽が伸びていたら倒して土で埋める

地下水の低いところを選び、親株につけたまま下向きにして溝穴に貯蔵する。

6 貯蔵



さぐり堀り
8月中旬、イモが径2cmくらいになるとさぐり掘りして、衣かつぎの味を楽しむ。

5 収穫



あらかじめ地上部を刈り取ってから掘り上げる。10~11月下旬(マルチ栽培/9月中旬~11月下旬)の霜の降りる前に掘り取る。



マルチ栽培

芽が伸び出してきたら先端が焼けぬうちにフィルムを破いて芽を外へのぞかせる。

マルチは1回目の土寄せ前に除去する



■施肥例

施肥量: 1坪あたり

種類	施肥量	備考	
元肥	朝霧高原の牛ふん堆肥	3kg	植付け 2週間前に施用
	苦土石灰	300g	
	ようりん	130g	
	ケイ酸加里	130g	
追肥	有機化成10号	150g	土寄せ時に施用(計4回)

■病虫害防除

散布量:

対象病虫害	薬剤名	希釈倍率・使用量	使用時期
コガネムシ類、ネグサレセンチュウ	ラグビー-MC粒剤	100g/坪(全面処理土壌混和)	植付前
ハスモンヨトウ	プレバソフアプル5	2,000倍	収穫前日まで

※農薬は、ラベルに記載された安全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。

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。



5月の営農ワンポイント

茶

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。近年ではドリンク茶原料として下級茶の需要が高く、一番茶の番茶や二番茶を収穫することが望まれています。生葉の受け入れ可能な茶工場と連携し、一番茶以降も積極的に生産しましょう。

● 一番茶摘採後のならし

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ら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30cm～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。圃地状況を確認し、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	対象効果
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	治療
	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	若令幼虫
	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	幼虫成虫

その他病害虫

5月下旬	クワシロカイガラムシ	アプロードエースフロアブル	1,000倍	14日	2回	若令幼虫
------	------------	---------------	--------	-----	----	------

クワシロカイガラムシの防除は、アーチ型噴口やつっこみ式噴口を使用します。

● 施 肥

各コースにより内容が異なりますので、表②に従い施肥を行ってください。一番茶後に更新する茶園では、更新前に肥料を施すことで、肥効が上がり再生芽の生育が良くなります。

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
		樹上・省力	-	-
		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、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生かし、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にあって、明確な品質差と単価差が現れています。

● 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…でき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。



柑橘



● 営理作業

中晩柑類は、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 施肥基準(柑橘)

10aあたり

施用時期	施用品目	肥料名	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
5月下旬	早生温州		3袋
	青島温州		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。梅雨入り前の散布が重要です。表②を参考に防除を実施してください。

表② 病害虫防除(柑橘)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{*1}	茶登録
青島 ^{*2} ^{*3}	3分咲き	灰色かび病	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回 ^{*6}	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
		灰色かび病	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	7日-3回	×
		黒点病	エムダイファー水和剤	600倍	60日-2回	×
中晩柑 ^{*4} ^{*5}	5月上旬	かいよう病	アピオンE	1,000倍	---	○
			ICボルドー66D	100倍		
	3分咲き	灰色かび病	ナリアWDG	2,000倍	14日-3回	○
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回 ^{*6}	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○
		灰色かび病	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	45日-2回	×
		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} 茶園隣接園では、落弁期にナリアWDG 2,000倍(14日-3回)を散布する。
^{*3} 昨年カタツムリ類が多発した園地では、ナメクシ3(みかのみ)を作物にふれないよう園内に設置する。
^{*4} 昨年かいよう病が多発した園地では5月下旬にアピオンE 1,000倍加用ICボルドー66D 100倍を散布する。
^{*5} 落弁期の灰色かび病防除は清見、はるみのみ。茶園隣接園では落弁期にナリアWDG 2,000倍(14日-3回)を散布する。
^{*6} 平成31年3月13日に使用基準が変更されました。散布する際は、農業ラベルを必ず確認する。

～その他注意点～ ・茶園隣接園では3分咲き期にフロンサイドSC 2,000倍(30日-1回)を散布する。 ・4月にマシン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。
 ・アブラムシ発生園地はモスピラン顆粒水和剤 3,000倍(14日-3回)を散布する。

落葉果樹

● 営理作業

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、疫病感染およ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(落葉果樹)

作業	品目	摘むもの	残すもの
摘蕾	柿	上向きの蕾	下向きか横向きの充実した大きな蕾
	キウイフルーツ	1芽に発生した3つの蕾のうち、両側の蕾	短果枝で1-2蕾、長果枝で3-4蕾
摘果	プラム	上向き果、傷害果	下向きか横向きの大きな果実、果梗枝が太く緑色が濃い果実
	梨 荒摘果	変形果、有てい果	斜め上向きの幼果、肥大良好な果実
	梨 仕上げ摘果	上向き果、下向き果、古い枝の果実	

● 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(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)	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	アクタラ顆粒水和剤	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・カメムシ類	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 ^{*2} ^{*3}	2,000倍	収穫後～ 果実肥大期まで
			クレフノン	200倍	
		果実軟腐病	ダコニール1000 ^{*4}	1,000倍	
キウイフルーツ (ハイワード)	5月下旬	かいよう病	スプラサイド水和剤 ^{*3}	1,500倍	60日-3回
			コサイド3000 ^{*2} ^{*3}	2,000倍	収穫後～ 果実肥大期まで
			クレフノン	200倍	
イチジク	5月 ^{*5} (新梢伸長期)	疫病	Zボルドー	1,000倍	---
			クレフノン	200倍	
			ベルコート水和剤	1,500倍	
柿 (次郎・四ツ溝)	5月上旬	落葉病・黒星病・うどんこ病	ベルコート水和剤	1,500倍	14日-3回
	5月中旬 ^{*6}	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
	5月下旬	うどんこ病・落葉病・灰色かび病	ストロビードライフフロアブル	3,000倍	14日-3回

^{*1} 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわします。
^{*2} 病害を生じるおそれがあるため過度の運用は避け、十分注意する。 受粉後は受粉結果を確認した後に散布する。
^{*3} クレフノン加用コサイド3000とスプラサイド水和剤の散布間隔は2週間以上あけること。
^{*4} 高温時の使用は控え、ベルコート水和剤1,000倍(前日-5回)またはロプラール水和剤1,000倍(前日-4回)を散布する。クレフノン加用コサイド3000との散布間隔は10日以上あけること。
^{*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ボルドーとの散布間隔は14日以上あけること。
^{*6} カキノキマダラメイガの幼虫が発生が認められた場合は、加害部位にノバダンSG水和剤1,500倍(45日-4回) またはガットサイドS1.5倍(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、採穂時にオキシベロン液剤などの発根促進剤を基部に処理しますが、切り口から2cm程度までを目安とし、漬け過ぎには注意してください。

● 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。収穫やバ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、カルハードやカルプラスなどカルシウム剤の葉面散布を行います。

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になります。すぐに片づけることが難しい場合は、ハウスを閉めて周辺に病虫害を出さないようにしましょう。

● 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、圃場の風通し等、環境条件に気を配りましょう。

葉柄の病斑や樹勢を観察し、病気が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。ただし雨天日の葉かき・ランナー摘除は病害の発生を助長させるため避けてください。アザミウマやホコリダニ類は発見が遅れると1～2ヶ月の生育停滞を招くため、発生初期を見逃さず防除を行いましょう。

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

育苗箱に粒状ばーるまっと3号を入れたら、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、粉がきれいに隠れるように培土で均一に覆土します。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、栽培暦を確認し必ず処理しましょう。

※生産履歴簿や栽培暦が必要な方は、JAの営農窓口までお問い合わせください。

Archive Shimizu

アーカイブ しみず

わが町、清水 歴史写真館



清水の歴史を
貴重な資料で振り返る
[archive-10]



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。

珍しい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。



田んぼの手植え(昭和50年頃)

資料提供:伊藤弘さん(清水区草薙)

写

真は清水区楠にある静岡
県立清水技術専門学校「清水
テクノカレッジ」付近で

す。現在では住宅地となりましたが、
当時は田んぼが広がっていました。
写真では、代かきできれいに平ら
にした田んぼに線を付けている姿も
確認できます。これは稲苗をまっす
ぐ等間隔に植えるための作業で、縦
横両方面に線を付けて直角に交わっ
た点に苗を植えていきます。

田植機の普及は1970年代から
1990年代にかけて急速に進みま
したが、かつては種まきも苗代に直
接行っていました。この水苗代は、水
田の一部を区切って種もみをまき、
苗を育てる方法です。写真の手前が
種もみを密植し、一定の大きさの苗
になるまで育てていた部分で一本の
畝が約1反歩分です。育苗は本田で
の稲の生育に大きく影響するので、
管理は大変気を使いました。

当時は1町歩(3000坪)以上の
面積で栽培していましたので、田植
えは大変な重労働でした。もちろん
家族だけの労働力で足りないため、
親せきや近隣の人たちの力をかりて
田植えを行っていました。田植えの
時期は苗が15〜20センチになる6月
20〜25日ごろで、今よりも遅い時期
でした。

協同が輝く時代

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。



「清水みかん共和国」始動 持続可能な清水のミカン産業を目指して

J A しみずは、清水のミカン産業を持続可能にする仕組みづくりとして、コンサルタント会社、地域商社、事業継承サポート機関などと連携し「清水みかん共和国」を立ち上げました。生産者の高齢化や、担い手不足など、地域農業が問題を抱える中、農業所得向上や、担い手の創出など、持続可能な産業としての総合的なシステム構築を進めます。

具体的には、清水のミカンのブランドディング、加工品の製品化と販売、農業の事業継承支援、新規就農者の受け入れサポートなどを行い、JAが農家とのつながりを生かしたプラットフォームとなり、各連携団体が専門分野を生かした事業展開を目指しています。

立ち上げにあたり、地域商社の(株)ふじのくに物産と、ミカンの規格外品で、ジュースやジャムなど加工品の商品開発を行います。

規格外品は、味は出荷品と変わりありませんが、現在は安価に取引されているため、出荷せずに破棄してしまう生産者も多く、清水管内で年間約200トンあります。

これまでも当JAでは加工品の商品化を行ってきましたが、地域商社と連携することで、商品開発のノウハウや販売チャンネルを生かし、「売れる商品」の

展開を期待しています。

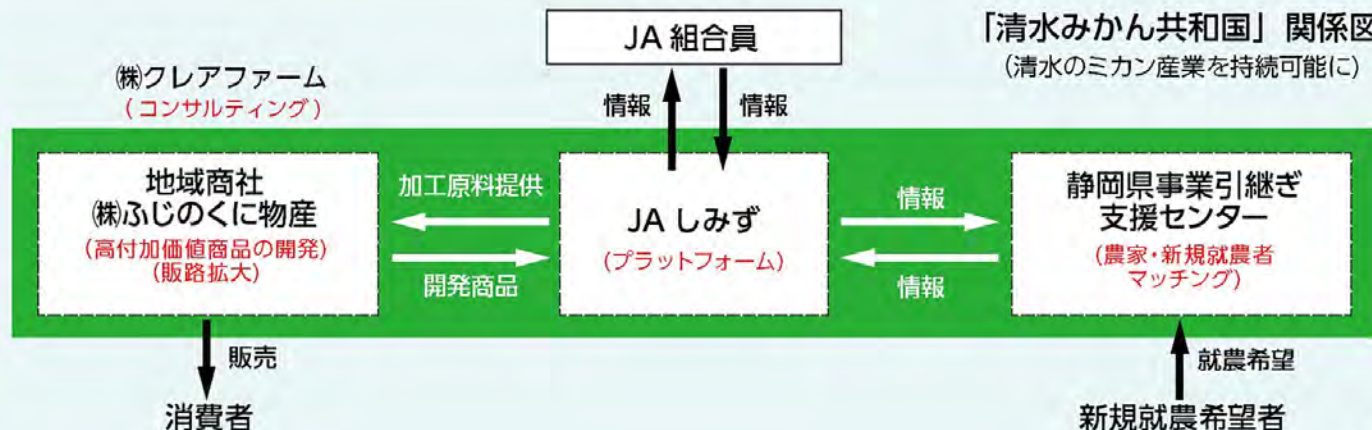
今年若い女性や中高年層をターゲットにした商品開発を進め、試験的に約10トン搾汁し、4月の製品化予定です。



JAしみず 営農部 部長
良知 和久

各関係団体と連携し、農業所得向上と持続可能な清水のミカン産業を目指して、早期にシステム構築を目指します。

「清水みかん共和国」関係図
(清水のミカン産業を持続可能に)



遠山由美の



こだわり♪ レ・シ・ピ



アスパラガスと鯛の炊き込みご飯

～春爛漫。アスパラガスを五感で楽しむ旬の贅沢ご飯～

材料 4～6人分

- グリーンアスパラガス……………2束
- 米……………2合
- 水……………400ml
- 昆布……………1枚
- 酒……………大さじ2杯
- 塩……………小さじ1杯
- 鯛切り身……………2切れ
(200～250g程度)
- ショウガ……………ひとかけ
- 塩昆布……………10g

作り方

1. 米を炊く準備

- 米はさっと洗って炊飯器の内釜にいれ、水を400ml注ぐ。
- 上に昆布をのせ30分以上置いておく。

2. アスパラガスの準備

- アスパラガスはさっと洗い、乾燥している切り口を薄く切り取る。
- 水平に持って、下から1/3の根元部分に軽く力をかけ、ポキンと折る。
- 柔らかくて生でも食べられる上から2/3の部分と、ご飯と一緒に炊き込む根元の硬い部分(C)に分ける。
- 上から2/3の部分は穂先(A)とそれ以外(B)の部分に分ける。穂先(A)は耐熱容器に入れてゆるくラップをかけ、30秒レンジにかけ、軽く塩をふり混ぜておく。
- それ以外の部分(B)は2～3ミリ程度の小口切りにしてポリ袋にいれ、塩昆布を加えてシャカシャカとふり、馴染ませておく。

3. 鯛の準備

- 切り身をさっと洗って(※注1)水気をふき、塩(分量外)をふって10分程度置く。

- 再びさっと洗って、しっかり水気をふいたら熱したフライパン(油やフタは使わない)で鯛の皮側から焼き始める。
- 下から2ミリ程度、白っぽくなったら裏返し、身にも一瞬火を通して、すぐに取り出す。鯛に火を入れすぎないのがコツ。

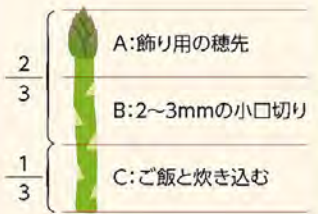
4. 米を炊きこむ

- 1の米に酒大さじ2杯、塩小さじ1杯を加え、軽くゆすって全体に行き渡らせる。
- 昆布の上に3の鯛をのせ、せん切りにしたショウガをその上にちらす。
- 旨味と香りをご飯に移すため、2で折っておいたアスパラス(C)も加え、炊飯する。

5. 仕上げる

- 米が炊き上がったら、昆布、鯛、アスパラガス(C)を手早く取り出し、代わりに小口切りにしておいたアスパラガス(B)を塩昆布ごと上にのせ、すぐフタをしめる。
- 鯛の骨を丁寧に取り除いたあと、鯛の身を炊飯器にもどして、全体を軽く混ぜる。茶碗によそって(A)の穂先を飾って出来上がり。

※注1:本来、魚の切り身は洗わないのが鉄則。今回はお米の香りとアスパラガスの香りをいやすためにさっと洗う。



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。

旬のまめ知識



アスパラガス

豆類や青い葉物野菜同様、アスパラガスにも多いビタミンB2は、穂先に含まれるグルタチオンと一緒に働いて、強力な抗酸化力を発揮するのが特徴です。ストレスと紫外線による活性酸素の影響を抑えてくれます。また、栄養ドリンクの代名詞のようにアスパラギン酸もアスパラガスから発見されたアミノ酸。カリウムやマグネシウムなど、疲労回復に欠かせないミネラル類を効率よく吸収するのを助けることで、代謝がよくなると考えられています。

「梅ヶ谷支店・高部支店」統合のお知らせ

平素から清水農業協同組合をご利用いただきまして誠にありがとうございます。
このたび、JAしみずでは、「梅ヶ谷支店」を2019年7月26日(金)の営業をもって、「高部支店」に統合いたします。

永年「梅ヶ谷支店」をご利用いただき誠にありがとうございました。

なお、「梅ヶ谷支店」のATMにつきましては、そのまま配置いたしますので引き続きご利用願います。

お客様には何かとご不便をお掛けしますがどうぞよろしくお願いいたします。



誠にありがとうございました

梅ヶ谷支店

最終営業日 2019年7月26日(金)

統合先店舗

支店名：高部支店

住所：静岡市清水区押切2442

T E L : 054-346-0149

「梅ヶ谷支店」統合に
関するお問い合わせ先

高部支店：TEL 054-346-0149

梅ヶ谷支店：TEL 054-347-1014

営業時間：平日 8:15~15:00

2019年度JA共済加入者サービス 人間ドック実施のご案内

JA共済加入者サービスの一環として、
清水厚生病院で行う日帰り人間ドックについて、
一世帯につき加入者1人の受診料を助成いたします。



助成対象 (世帯合計)	受診料 (消費税・食事代含む)	助成金額	受診者負担額
生命系長期共済 1.5億円以上	24,760円	17,760円	7,000円
生命系長期共済 1億円以上1.5億円未満	24,760円	13,760円	11,000円
生命系長期共済 5,000万円以上1億円未満	24,760円	9,760円	15,000円
生命系長期共済 2,500万円以上5,000万円未満	24,760円	6,760円	18,000円
生命系長期共済 2,000万円以上2,500万円未満	24,760円	4,760円	20,000円
長期共済 7,000万円以上	24,760円	4,760円	20,000円

※受診者負担額に食事代を含んでいます。 ※加入者とは、被共済者の方となります。
※助成対象(世帯合計)の基準とする加入額は、2018年12月31日現在の共済契約額です。 ※生命共済とは生命総合共済、養老生命共済、終身共済、年金共済です。
※対象者には別途案内書を送付します。 ※受診日、受診人数には制限があるため、ご要望に添えない場合があります。予めご了承ください。

●お問い合わせ 詳しくはお近くのJAしみず各支店共済窓口にご確認ください。

2019年度新入職員 紹介

由比支店

ひらなか としき
平岡 隼紀

清水支店

ことう だいち
後藤 大智

飯田支店

いちかわ なおや
市川 直也

庵原支店

みずの けいこ
水野 圭吾営農部
集出荷センターあめの りょうた
天野 涼太営農部
営農企画課やまなし さわこ
山梨 佐和子

蒲原支店

あべ しおり
安部 史織

有度支店

まつばら あみ
松原 杏実

高部支店

なかの ももか
中野 百花

袖師支店

すがい まどか
菅井 真花営農部
柑橘果樹課みた わたる
三田 渉瑠営農部
集出荷センターおがさわら ほなみ
小笠原 穂波

基金協会 助成事業募集

静岡県農業振興基金協会では、平成31年度の助成事業(一般事業)を募集しています。

担い手育成や、農業生産技術の改善、新商品開発、販売促進など、地域農業や農山村地域の振興等に意欲的に取り組む農業者等の組織などに対して、必要な経費の一部(1/2以内 限度額有り)を助成し、活動を支援します。

申請には、所定の申請書を作成の上、5月下旬に行われる事前審査(ヒアリング)を受けることとなります。助成対象事業や助成金限度額、申請手続、事前審査の日程・会場・申込みなどの詳しいことは、最寄りのJA営農指導担当部署、農協中央会東・中・西部支所、県農林事務所企画経営課、市町農業振興担当部署に問い合わせください。

ホームページ(<http://group.ja-shizuoka.or.jp/kikin>)からも閲覧することができます。

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。



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

理事会だより

定例理事会: 2月25日(月)

議
事

- 機構改革について
- 一般社団法人茶取引安定協会理事候補者の推薦について
- 固定資産の賃借について
- JA事業運営(信用事業運営体制)のあり方について
- 理事に対する貸出議案について
- 年度末賞与の支給について



編集後記

表紙の撮影に使ったワサビを頂いたので、茎を使って「ワサビの酢漬け」を作ってみた。ただ甘酢に漬けただけなのに、ほんのりと辛く、香り高い、上品な逸品になる。和食の良さは「香り」にあると思う。ワサビは和食に欠かせない農産物、そして素晴らしいワサビを作る生産者の皆さんに感謝です。(伊藤)

2~3ページのワサビの生産者紹介で河内のワサビ田を訪問。貴重なワサビの花も見ることができました。生産者を取材していつも思うことが、農作物を自分の子どもや孫のように手塩にかけて大切に育てられていること。生産者の熱い思いで、毎日の食卓が彩られていることに感謝するばかりです。(蒲生)

人事異動となり、本号が最後の編集作業となってしまいました。広報課では初めて経験することが多く、毎日楽しんで仕事をすることができました。今後は、「しみずの風」の一読者として応援しつつ、気持ちを切り替えて新部署で頑張りたいと思います。3年間ありがとうございました。(佐藤)

上手に出来るかな?



ひな祭り & お茶会

フ・パーク しみず子



お茶菓子
おいしい



みんなで
描いたよ



0~5歳児が通う折戸こども園。
 園庭では地域の名物「折戸なす」をはじめ、
 たくさんの野菜や植物の世話をしています。
 家庭的な雰囲気の中で、年齢の垣根なく、
 みんな仲良く遊んでいます。

折戸こども園
 (清水区折戸)

お茶を
どうぞ



みんなで一緒にいただきます♪



いた
だき
ます♪



お茶
おいしいね

アットホーム
なこども園
です。



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!

