

もっと清水が好きになる。

# しみの風

2021

3

No.569

特集

〈野菜・花き・落葉果樹編〉  
宮農部集出荷センター  
チームの力を結集！





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

## 小川 陽子 さん

チーズケーキ専門店「すずとら」(株)ベルエキップ・プラス 代表取締役

おがわ ようこ / 不動産会社、美容業、カフェを経て、「すずとら」を開店。清水区興津にある「すずとら菓子工房」と「すずとら七間町店」を経営。

チーズケーキ専門店「すずとら」は、飼  
い猫のチンチラ「すずとらちゃん」をモ  
チーフにしたキャラクターが目印。パス  
テルカラーを基調に、猫のデザインに囲  
まれた店内で、常に笑顔を絶やさない小  
川さん。「もともと実家が農家だったん  
です」と話してくれた。

エステティックの店を経営していた  
時に、縁あって興味があった「食」の世界  
に。母の調理の腕を借りながらカフェを  
14年間経営。10年前からそのノウハウを  
生かし、清水区興津の古民家を店舗にし  
た「すずとら菓子工房」をスタートした。

JAしみずとの関わりは、2014年  
にさかのぼる。JA柑橘共選場で行った  
「清水のミカン」をPRするイベントに



古民家を店舗にした興津の「すずとら菓子工房」

# お菓子をを通じて 「静岡」の良さを伝えたい!

小川さんが立ち寄ったのがきっかけ。地元産食材を使って地域を盛り上げた。いと、商品作りを発売。2015年には「はるみ」のチーズケーキが完成した。今では、柑橘類、緑茶、紅茶、抹茶、イチゴなど、清水産の農産物を使ったお菓子や、時期に合わせたチーズケーキが店頭に並び。



3年目を迎えた2号店「すすとら七間町店」

## 女性が楽しく働ける場所を

「自分自身が『長く働けたら良いな』と思ってきたんです。さまざまな業種、場所で挑戦してきた小川さん。その根底には、こんな思いがあった。

女性は、結婚、出産、子育てなど、長い人生で仕事との両立が難しい時期がある。働きなくなった時、また働ける環境があったら素晴らしい。「お店が環境の変化に対応できて、楽しく働ける場所になるとうれしい」と話す。そんな配慮があつてか、ベテランスタッフにも笑顔があふれ、店内はアットホームな雰囲気。浮気が漂う。

「静岡って人がいいし、穏やかだし、食べ物もいいし。」

こんな大好きな静岡の魅力を伝えるために、「何ができるんだろう?」といつも考えているという小川さん。猫の口周りを模した形の「Cat(キャット)」「サブレ」、猫のデザインのマドレーヌ「ニャドレーヌ」など、スタッフ

猫をモチーフにしたオリジナル商品の数々。清水の抹茶を使ったマドレーヌ「ニャドレーヌ」は、JAアンテナショップきらりでも販売中。



と相談しながら開発したオリジナルの商品から看板メニューも増えてきた。今後の抱負を聞くと、「できる事をやる時にやる。後悔はしたくないんです」と、芯の強さをのぞかせる。聞けば、静岡のお茶を使ったサブレを開発中で、香港にも輸出する予定があるとの事。帰り際に一言、いつもの笑顔で「猫が好きです」。小川さんとすすとらちゃんの「静岡を広める旅」は、海を越え、とどまる事を知らない。

ほろの風

2021  
3  
No.569

## CONTENTS

2 Glowing Face  
小川 陽子さん

4 特集 /  
チームの力を結集!

8 TOPICS

10 家庭菜園「エダマメ」

12 営農ワンポイント<4月編>

15 遠山由美のこだわりレシピ  
「こん太でベジつまみ」

16 農業の未来とSDGs  
～ミカン保管場所を提供～

17 アーカイブしみず

18 Information

20 かんたくんのでくてくさんぽ  
第9回 飯田地域

## [今月の表紙]



山田 紘正さん(39)  
〈静岡市清水区伊佐布〉

水耕菜ネギを庵原と伊佐布のハウスで栽培し、播種から収穫、出荷と作業に追われる山田さん。「冬は暖かいですが、気温が上がってくると作業が大変になります」と汗をぬぐいながら、種子の発芽や生育状況を確認しています。

営農部  
集出荷センター

# チームの力を結集!



集出荷センターでは、「農家所得の向上」を目指して、日々試行錯誤しながら業務を進めています。今月号はその取り組みや今後の展開も含め、同センターの事業を特集します。

## 集出荷センターの使命

集出荷センターは、約45の栽培品目とその生産者をまとめる13の部会、生産者組織（部会員は延べ200人）の事務局を担当し、生産指導や経営サポートなどを行いながら、年間販売高約15億円の農産物を取り扱っています。

大きな使命として、農家から集めた農産物を市場出荷やJAの直接販売（買取販売など）により、「最も良い条件で販売すること」と、その基盤となる生産面積を維持するため、農地貸借の支援や、農業者向け補助事業の事務支援など、「生産維持・拡大」につながるあらゆる業務を担当しています。

また、JAを通して出荷した農産物の売り上げを各農家へ支払う事務処理も担っています。ミカン・茶を含むJAが取り扱う全ての農産物の支払いは、この集出荷センターの業務です。

## 業務改善でチーム力向上

さらなる「農家所得の向上」を目指し、

3年前から農家の立場を考えた仕事の進め方と職員の意識改革、職場の活性化などに取り組んできました。

それまで、縦割りだった作物ごとの担当業務を部署内で共有し、利用者からの相談対応を迅速に行えるようにし、個々の応用力やスキルアップを図ったことで、効率的に時間を使える環境が整ってきました。課題目標を洗い出した中で、中堅職員のリーダーシップ発揮や、若手担当者の育成も期待し、課題別に職員をチーム編成し、目標達成を目指しています。

## 4つの課題

- 集出荷業務の改善
- 買取販売の強化
- 直売所出荷量の増加
- 花木・落葉果樹面積増加



販売事務担当職員

## 野菜・花き

## 取扱品目 Best 7

1位	イチゴ		4位	トマト
2位	切り花		5位	花木
3位	エダマメ		6位	ネギ
			7位	タケノコ

事務担当の職員は緑の下の力持ち。ミカン、茶を含めたJAが扱う全ての農産物の売上を生産者へ正確に支払う業務を担う。

# 1 買取販売のさらなる強化

青果市場を通さない買取販売の利点は2点。より新鮮な物を消費者にいち早くお届けできる点と、JAが市場より好条件で農産物を買取るため、農家所得の向上につながる点です。

JAでは5年前から本格的に買取販売を始め、JAで試算した2019年度の農家所得向上額は前年比30%増の4400万円、イチゴを含む野菜花きは55%増の1600万円でした。

買取販売方式を利用して、同センターと地域営農拠点では、地元スーパーへの



イオンでは定期的に地元産コーナーを設け、JAが納品した農産物を販売している。

働きかけを強化しています。現在ではJAから9社へ納品しており、特に今年度は、スーパーでのイベントも数多く開催され、イオン清水店で12回(5月)

2021年2月)、イオン浜松市野店で3回(10~11月、2月)と、清水の農産物を地域の皆さまにお届けできる機会も増えました。

買取販売に取り組む前は、市場出荷が主で、地域のスーパーに地元の農産物が並びことは、ほとんどありませんでした。現在は、生産者が自分の目で店頭の商品を確認できるようになり、自信にもつながっています。

## 多様化するニーズに対応 少量パックの開発

「多様化する消費者のニーズに対応し、スーパーでの取り扱い増加」につながるため、少量パックの開発にも力を入れています。

トマトは昨年少量パックが完成し、店頭でも見ることが出来ます。

イチゴは、280グラム(平積み2



野菜指導担当  
高塚 俊

清水の生産者が、愛情をこめて栽培したイチゴです。是非、お召し上がりください。STAY HOMEのお供にいかがでしょうか？



段)の一般的なものと、以前開発した少量パックとの中間の大きさの、平積み1段のパックを開発しました。JA販売担当者は各スーパーのバイヤーと一緒に、大切な農産物の魅力をいかに引き出せるか、日々ディスカッションを続けています。

各部署との連携強化と販売先に応じた提案で、今後も農家所得のさらなる向上を目指します。



野菜・落葉果樹販売担当  
主任 下平 和徳



野菜・落葉果樹指導販売担当  
橋本 悠孝



三保営農拠点で取り扱いを始めたレッドオーレの少量パック

## 2 イチゴ・エダマメ パッケージセンター

箱詰めなどの出荷調整作業に掛かる労力の軽減と、それによる出荷量の増加、農業所得の向上を目指し、駒越営農拠点では3年前からパッケージセンターをスタートしました。利用者も年々増え、就労継続支援B型事業所「nanairo(なないろ)」との請負提携も軌道に乗り、イチゴのパック詰めに加え、今年度からエダマメの荷造りも始まっています。



労力的にとても楽になり、畑仕事に集中できるようになりました。

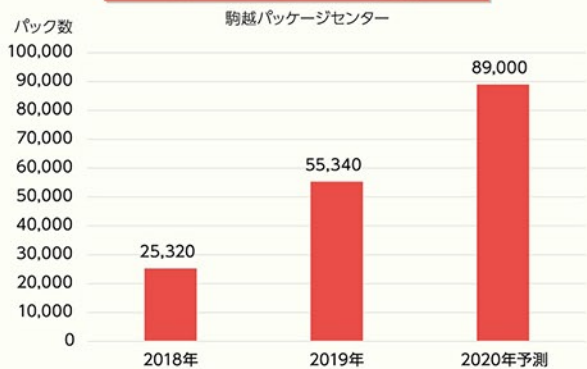


イチゴ生産者  
瀧戸 浩喜さん

### 集出荷センターでも始動

駒越営農拠点のパッケージセンターを利用する清水区南部(清水・有度地区)の組合員だけでなく、北部(庵原・袖師・飯田・高部)などの地域でも出荷調整作業を請け負えるよう準備を進め、集出荷センターでも、2月下旬からパッケージセンターが稼働しています。

### イチゴのパック詰め請負数



## 3 所得安定へ 複合経営の提案

花木・落葉果樹栽培面積の増加を目指し、3年前から行ってきた活動が形になり、新たな出荷者も増えてきました。

### イチジク



今年度、新規生産者が2人増えました。夏場に繁忙期が集中するため、他作物の農閑期に取り入れやすく、JAの試算では10アール当たりの収量1.4トン、売上80万円超と収益性が高い作物です。栽培方法によって1〜2年目から収穫が可能で、収入のない期間が短いのも魅力です。

落葉果樹や複合経営に興味のある方はぜひお声かけください。



野菜・落葉果樹  
指導販売担当  
陳 彦寛

### シキミ・サカキ

年間を通して需要があり、全国的に供給が追い付いていない状況です。JAでは、高品質の品種を選抜し、安定した価格の販売につなげています。また「仏様や神様への供え物」として使われ、今後も安定した需要が見込めます。収穫開始まで約5年と時間は掛かりませんが、所得率が高く、安定した経営が見込める品目です。



安定した農業収入に向け、シキミ・サカキの栽培をおすすめします。



花き指導販売担当  
主任 飯田 健太郎



花き指導販売担当  
望月 裕人

## 4 コロナに負けない！ 花農家を応援



コロナ禍により、大きな影響を受け、今年度、当JAではいち早く緊急販売

花き 指導販売担当  
小笠原 穂波

対策「清水の花を飾ろうキャンペーン」を始めました。1年を通してJA内部、関係団体、行政、組合員などに働きかけ、販売した花の総数は5万891本。購入者からは「花もちがよい」「また買いたい」などの意見が多く、今後も定期的に企画します。多くの方に清水の花を知ってもらおう機会となるよう、期待しています。



バラ部会長  
池田 好隆さん

「清水の花を飾ろうキャンペーン」で、清水のバラを地元の消費者に届けることが出来ました！



## 5 食の安全研修会 意識を徹底

1月に1カ月間かけて、JAグリーンセンター直売コーナーやJAしみずサービスの清水野菜村など直売所に出荷する生産者600人を対象に、14会場で食の安全研修会を開きました。

出荷者の意識に差が出ていることから、安全・安心な農産加工品の出荷を目指す、基準を上回る残留農薬が検出されることのないよう、進めています。衛生管理にま

つわる制度である危害分析重要管理点「HACCP(ハサップ)」の考え方を取り入れた衛生管理の徹底を伝えました。

2021年度からは基本的な管理の再徹底を目的とした特別研修会と、DVDで学ぶ簡易的な一般研修会に分けて実施していく予定です。出荷者一人ひとりが意識して安全・安心な農産物の提供を心掛けることで、消費者はもとより、生産者同士の結束力、安心感も生まれ、直売所の出荷量増加など、好循環が生まれます。

安全・安心な農産物提供のため、ご協力ください。



野菜 指導担当  
小長谷 祐佳子



直販・生産履歴担当  
前島 文哉

### 直売所出荷 基本ポイント

1. 農薬使用基準を守り、食中毒防止のための衛生管理を徹底してください。
2. 農薬登録上の作物名を確認し、勘違いや思い込みで使用しないよう、十分注意してください。
3. 出荷ルールを守り、充実した商品と品質で地域に愛される売り場を作りましょう。

### ●本記事に関するお問い合わせ

JAでは、組合員のさまざまな問題をひとつずつ解決し、協同組合としての活動を進めていきたいと考えています。

JAしみず 営農部集出荷センター  
TEL: 054-367-6111

集出荷センターは花・野菜・落葉果樹、直販関係、支払い事務と、管内の多くの組合員・生産者と関わる職場です。現在は若い担当者が多く、未熟な場面もありますが「農家所得の向上」の目標に向けて、さまざまなアイデアを出しながら、買取販売やパッケージ業務、直販品目の増加・品質向上など新しい取組を開始しています。組合員の皆さまから頼りにされ、喜んでいただける対応を職員全員で目指しています。今後もよろしくお願いいたします。



集出荷センター長 戸塚 元樹

各地域の活動やイベントなど、  
さまざまな話題を紹介します。

## JAしみず青壮年部 地域を囲む電気柵設置に取り組む

JAしみず青壮年部は、矢部基盤整備地で複合電気柵(ビリビリラスカール)を使った鳥獣害対策に取り組んでいます。2018年度から始め、昨年度までに2.2kmを設置。今年度は0.7kmを設置しました。

2月上旬から実施した設置作業に各地域の部員13人が集まり、1週間ほどかけて電気柵を設置。今後7年間で外周約5kmを囲む計画です。



▲ 複合電気柵を設置する青壮年部員たち

青壮年部員の堀池洋希さんは「仲間が集まり地域全体を有害鳥獣から守れるようになった。電気柵設置のノウハウを共有して、より力強い清水の農業を作りたい」と話していました。

## 県中晩生柑橘品評会 優秀賞受賞 乾さん「不知火」立川さん「ポンカン」

JA静岡経済連と県柑橘振興基金協会は2月15日、県農業会館で「第41回県中晩生柑橘品評会」を開催し、県農林技術研究所果樹研究センターの瀧義明センター長ら18人が形状、玉ぞろい、病害、肉質、食味などを審査しました。審査の結果、「不知火」の部で伊佐布の乾信男さんが最高位の優秀賞(関東農政局長賞)を、また1月21日に行われた「ポンカン」の部で草ヶ谷の立川知多さんが2年連続で優秀賞を受賞しました。



▲ 出品された中晩柑を審査する審査員

## 冬野菜を好きになろう 女性部由比支部が由比北小で食育講座

女性部由比支部は1月15日、由比北小学校1、2年生9人を対象に「食育ノススメ 冬野菜を好きになろう」と題し、野菜の勉強に協力しました。

望月美代子支部長と部員が管内で収穫した柑橘類や野菜を子どもたちに見せながら栽培方法や鳥獣害被害の現状などを紹介しました。子どもたちは、農産物の外観の違いや、においなどを観察していました。

また、部員が料理したブロッコリーのてんぷらやキャベツのポン酢あえなどを味わいました。



▲ 地元野菜について学んだ由比北小学校の児童

## 3月下旬まで約600t出荷 清水生まれの中晩柑「はるみ」上々の出来

JAしみず柑橘共選場は2月9日より、「はるみ」の選果と出荷を始めました。初日は13tを選果し、県内市場などに出荷。今年産は昨秋以降の天候にも恵まれ、味は近年まれに見る出来となっています。3月下旬まで約600tの出荷を見込んでいます。杉山公啓柑橘委員長は「栽培管理の徹底で自慢できるはるみを集荷することができた。多くの消費者に味わってほしい」と話していました。

また、2月7日には、静岡第一テレビの「ごちそうカントリー」で清水の「はるみ」が放送されました。



▲ 1次選果で外観を厳しくチェックする従業員



## JAしみずこん太部会 3月中旬まで出荷 こたつで完熟キンカン「こん太」いかが

JAしみずこん太部会は1月11日、柑橘共選場で清水区生まれの完熟キンカン「こん太」の集荷を開始し、13日から出荷を始めました。こん太はハウス内で栽培し完熟で収穫。糖度は20を超え、デザート感覚で皮ごと食べられるのが特徴。今年は部会員13人で昨年比の110%、22tの出荷を見込んでいます。



▲ 選果機を使い、大きさや品質を確認する従業員

近藤喜美雄部会長は「こん太を食べて、家族で楽しく健康に過ごしてほしい」と話していました。

こん太は3月中旬まで県内や関東、関西などの市場への出荷を計画しています。

## ハーベストカレッジ 手作り「みそ」を作ってみよう!

ハーベストカレッジは1月13日、JA高部調理室でみそ作りを体験しました。今回はコロナ感染防止対策のため、少量で個人でも作りやすい乾燥米こうじ、水煮大豆、塩を材料として使用。厚生産業の西村夢路さんを講師に招き、少量ずつ各家庭の分ごとに作る方法で行いました。

乾燥米こうじはぬるま湯に1時間ほどつけておき、水煮大豆は手やめん棒でつぶして混ぜ合わせた後、容器に入れて各自宅に持ち帰りました。今回のみそは、約10カ月後から食べられるそうです。



▲ 米こうじを混ぜ合わせる受講生たち

## 県JA青年部発表大会中部地区予選会 由比蒲原支部の石切山さん優秀賞

第70回静岡県JA青年部発表大会中部地区予選会が1月26日、県農業会館で開かれました。JA青壮年部由比蒲原支部の石切山和啓さんが青年の主張の部で「農業と共に、地域と生きる」をテーマに、観光農園のブドウ栽培について発表。「ここまで続けられたのは部員の励ましが力になった」と訴えました。

今回はコロナ禍のため動画での配信となり、部員の代表らが会場で応援。他の部員は由比支店で画面を通して声援を送りました。石切山さんは、中部地区代表として7月に行われる県大会に出場します。



▲ 動画を通して「青年の主張」を発表した石切山さん

## 静岡市土地改良連絡協議会 事業制度の拡充や政策要請などを報告

静岡市土地改良連絡協議会は1月21日、JA本店で情勢報告会を開き、土地改良区理事長ら関係者22人が参加しました。柴田篤郎組合長は「畑総茂畑地区が完成し、清水のミカン産業にとって期待できる」とあいさつ。

報告事項では、国と県の事業制度の拡充により要件が緩和され、基盤整備の地区内や近接地であれば事業対象となること、最小1ha以上から事業が活用できることなどをはじめ、新規事業候補地の船越堤公園周辺関係者の意向調査結果や政策要請などを報告しました。

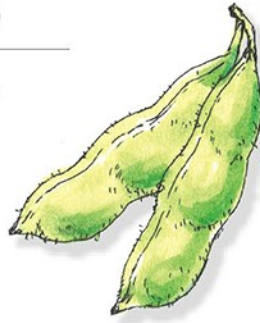


▲ JA本店で開かれた情勢報告会

# エダマメを育てる

大豆の未成熟な若マメ。タンパク質、ビタミンAが豊富。アミノ酸と糖分のバランスが良い。

土質の適応性は幅広いが、早採りにはやや重粘で水分の多いところで良品を産する。夏季に乾燥が続くと空ざやになりやすい。生育開花は20~30℃が適温。昼夜の温度較差があると良品多収になる。



# 家庭菜園

## 2 畑の準備

日当たり、排水のよい畑を選んで、早めに完熟堆肥・苦土石灰を施用しておく。

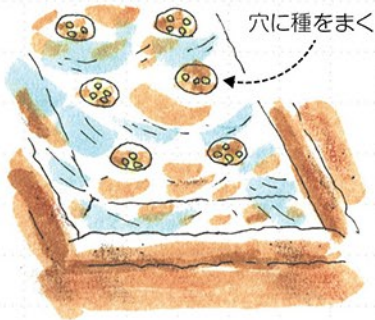


## 1 苗づくり

育苗ポットを使うと、簡単に育苗でき、植え傷みが少ない。ポットに1粒ずつ種まきし、市販の専用の土を用いる。



4~5月まではポリマルチをすれば発芽と初期育成が早くなり、半月くらい早どりできる。鳥害を防ぐためにはネットをかけるとよい。



### じかまきの場合

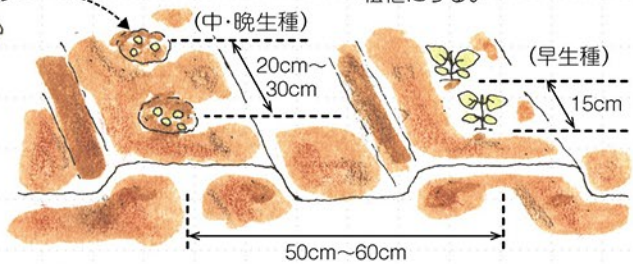
1か所に3~4粒まきとし、発芽後1本立てに。



## 3 植えつけ・種まき

### 育苗の場合

早生種は密植、中・晩生は粗植にする。



### 栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
早どり栽培(育苗)				●	●	■						
早どり栽培					●	●	■					
遅どり栽培						●	●	■				

● 種まき ● 植えつけ ■ 収穫

### 施肥例

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	
	有機化成10号	100g	
追肥	有機化成10号	50g	④土寄せ・追肥の項を参照

施肥量：1坪あたり

### グリーンセンター直売

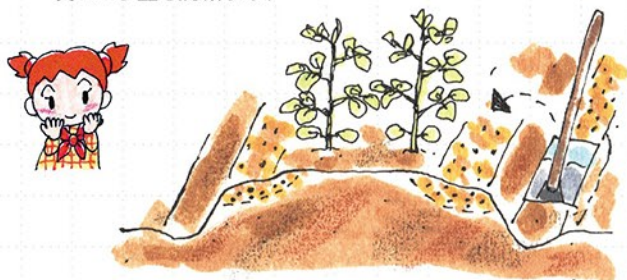
### 2020年3月の売上ランキング

1位	はるみ
2位	トマト
3位	温州ミカン
4位	イチゴ
5位	不知火



### 追肥

肥料が多すぎて過繁茂にならないよう、畑の肥沃(ひよく)度により量を加減する。



草丈17~18cmに伸びたころ、葉色がうすく伸びが遅ければ、少量の有機化成10号を株のまわりに施し、土寄せする。

### 育苗の場合



植えつけてから15~20日たったころと、その10日後の2回。

### 4 土寄せ・追肥

#### じかまぎの場合



本葉が出始めのころ、子葉が少し隠れるくらいに。半月後に第2回を。

## ここが知りたい!Q&A

### Q. さやつきが悪くて困っている

### A. 土の乾きすぎ、茎葉の込みすぎが主因

エダマメはどちらかというと、保水力のある重い土壌のほうが、さやがよくつき実どまりも多いのですが、比較的土壌適応性の幅が広く、各種の土壌でよく育ちます。

しかし、火山灰土のような軽い土壌では、茎葉はよく繁茂しますが、むしろ繁茂しすぎて実どまりが悪くなりがちです。とくに乾燥した場合に余計に悪影響が出やすく、品質も悪くなりやすいので、乾くようならかん水して適湿を保つようにしましょう。

また、エダマメは強い光線が必要とするので、日当たりの悪いところでの栽培や密植しすぎて茎葉が込み合っている場合も実どまりが悪くなります。

軽い土壌での栽培や、中生、晩生の品種を用いるときには株間を広くとることが大切です。また、生育初期に摘心し茎葉の伸びを抑えることで、わき芽がよく伸び、さやつきがよくなります。

### 5

### 摘心

畑が肥沃で茎葉の伸びがおう盛になりやすいところでは摘心する。



本葉5~6枚のころ摘心して、わき芽の伸びを促す。

さやを押さえると、子実が飛び出ところが適期。さやが黄変しはじめると、子実がかたくなり、著しく風味を損ねてしまうので注意する。



### 6

### 収穫



### ■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
マメシンクイガ・ハスモンヨトウ	プレバソンフロアブル5	4,000倍	収穫3日前まで	3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7日前まで	3回以内
カメムシ類	トレボン乳剤	1,000倍	収穫14日前まで	2回以内
べと病、茎疫病	ランマンフロアブル	1,000~2,000倍	収穫3日前まで	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。

4月中旬頃から早場所の南部地域を皮切りに、一番茶の収穫がスタートします。

「良質な清水のお茶」を生産するために、基本に沿った茶園管理を励行するとともに、新芽の生育状況や、販売先の意向を把握し、摘採計画や工場の操業計画を立て、確実に取り組みましょう。

## ■防霜対策について

3月下旬～4月中旬に遅霜が発生しやすく、被害にあう危険が高くなります。

防霜ファン設置園では、今一度「メインスイッチ」「センサー設置位置」「温度センサーの設定温度および動作」「ファンの角度」の確認を行い、防霜対策を行いましょう。防霜ファンの稼働設定温度は、3月は3℃、4月は4℃が目安です。

## ■一番茶摘採について

### 【手摘みの目安】

3～3.5葉開葉期を目安に、1芯2～3葉で折り摘みしてください。

※茎尻・すそ葉・不完全葉は付けないように、丁寧に摘んでください。

### 【ハサミ刈りの目安】

夜温によって異なりますが、一番茶芽はおよそ5日で1枚開葉します。全体が出開くまで待つと著しく品質が劣化しますので、茶工場や取引先の意向に沿い、みる芽

摘採からスタートし、盛期に50%程度が出開く時期に摘採することを目安としてください。

※必ず一節残す摘採を心掛けてください。一節残すことで二番茶の芽揃いや品質も良くなります。

## ■一番茶摘採後の管理

生葉は摘採直後から品質が低下するので、摘採後は速やかに工場へ搬入し、生葉コンテナで保管または製造を開始してください。

## ■整枝(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10～14日)を目安に実施してください。

※整枝位置は、概ね一番茶摘採位置で実施し、一番茶摘採位置より下げないようにしてください。深い整枝を行うと、二番茶品質・収量低下につながります。

## ■施肥(表①)

各コースにより内容が異なりますので、表①に従い適期に施肥を行ってください。また、肥料効果を向上させるために「降雨前施肥」および「施肥後の浅耕」を実施してください。

## ■病虫害防除(表②)

一番茶摘採終了後は園地を巡回し、病虫害の発生を確認してください。病虫害発生時には表②に従い防除を行ってください。

表① 施肥

コース名	施肥名	施用時期	肥料名	施用量
基本コース	芽出し肥	4月上旬 一番茶摘採30日前	あさつゆ	3袋/10a
	二茶肥	一番茶摘採後	硫安(細粒)	3袋/10a
こだわり茶園コース	芽出し肥	4月中旬 一番茶摘採20日前	チッソアップ*	3袋/10a
	二茶肥	一番茶摘採後	クド硫安	3袋/10a
省力ロングコース	■ 2月に施用した春肥「清水一発ロング」の効果が持続するため、この時期は施用なし。			

※チッソアップ(15kg袋)

表② 防除

散布時期	摘要
一番茶摘採後	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ダニ類が発生している園では、アグリメック1,000倍(7日・1回)を散布する。</li> <li>・チャノキイロアザミウマやチャノミドリヒメヨコバイ、チャトゲコナジラムの発生が見られる園では、ガンバ水和剤1,500倍(14日・1回)を散布する。</li> <li>・二番茶で、もち病の発生が予想される園では、コサイド3000・1,000倍(14日)を散布する。</li> </ul>



## ■病害虫防除

表①を参考に防除してください。アブロードフロアブルは、マシン油乳剤(97%)と混用することにより効果が高まることが確認されています。樹全体にムラが出ないように、**空間をつくるような剪定をした後、3日以上晴天が続く日に丁寧に防除してください。**

## ■管理作業

常緑果樹の苗木の植え付け適期は3月上旬からです。

### 植え付け前…

植え付けの2週間程前までに植え穴一本当たり、ようりん1kg、苦土石灰2kg、完熟堆肥10kgを目安に投入し、土壌とよく混和してください。

### 植え付け…

根はよくほぐし、傷んだ根と直根を切除し、できるだけ広げて植えてください。

接木部を地表から上に出し、深植えしないように植えてください。

### 植え付け後…

1年生苗：枝は輪状芽の下、もしくは接木部から30cm上で切り返してください。

2年生苗：充実した枝を1~2本に整理し、先端を切り返してください。

支柱を立てて固定し、十分なかん水をして、樹冠下ヘワラ(敷き草)を敷き、以後も定期的なかん水で乾燥防止に努めてください。また、雑草の除去も忘れずに実施してください。

表① 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
青島温州	4月上旬	そうか病	デランフロアブル(劇)	1,000倍	30日-3回	×
	4月下旬	ミカンハダニ カイガラムシ類	マシン油乳剤(97%) アブロードフロアブル	100倍 1,000倍	---	14日-3回
中晩柑類		ミカンハダニ カイガラムシ類	マシン油乳剤(97%) アブロードフロアブル	100倍 1,000倍	---	45日-3回

\*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

~温州注意点~ デランフロアブルによるかぶれが懸念される場合は、ファンタジスタ顆粒水和剤 4,000倍(14日-3回)を散布する。

~中晩柑注意点~ ICボルドーとマシン油乳剤の近接散布は、14日間あける。

# 落葉果樹

## ■病害虫防除

表②を参考に防除してください。特に、新芽はアブラムシ類の被害が出やすいため葉の裏にも薬剤がかかるよう、丁寧に防除してください。

## ■管理作業

春肥の施用時期です。樹は、発芽や開花で養分を消費するため、表③を参考に施用してください。

落葉果樹はこの時期、摘蕾や芽かきなどの重要な管理作業を行います。表④を参考に管理してください。

また、開花時期を迎えます。確実な結実と品質向上のために人工受粉が必要です。時期を逃さないよう準備をしておきましょう。

表② 病害虫防除(落葉果樹)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準*1	備考
イチジク*2	4月	アブラムシ類	アーデント水和剤 またはアディオン乳剤	1,000倍 2,000倍	前日-2回	
		ネコブセンチュウ	ネマトリンエース粒剤	20kg/10a	60日-1回	樹冠下へ処理
柿	4月	ハマキムシ類 ※多発の場合	ハマキコンN	100~150本/10a	成虫発生初期	広い面積で使用すると効果的
梨*3 (幸水・豊水)	4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	モスピラン顆粒水溶剤	4,000倍	前日-3回	
	4月中旬	黒星病・赤星病	スコア顆粒水和剤	4,000倍	14日-3回	
		黒星病・赤星病	アンビルフロアブル	2,000倍	7日-3回	
4月下旬	アブラムシ類	オリオン水和剤40	1,000倍	3日-2回		
	4月下旬	かいよう病	コサイド3000 (クレフノン200倍加用)	2,000倍	収穫後~果実肥大期	
		花腐細菌病	-	-	主幹部に環状剥皮処理*4	

\*1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

\*2 クワカミキリの虫糞が見られる場合は、食入孔に園芸用キンチョールE(前日-2回)を注入してください。

カタツムリ・ナメクジが見られる場合は、スラゴ(発生時-)(1~5g/m<sup>2</sup>)を樹冠下に処理してください。

\*3 4月下旬に降雨が続く時は、疫病の発生予防として、デランフロアブル1,000倍(60日-4回)、またはオースサイド水和剤80 1,000倍(14日-3回)を散布してください。フタモンマダラメイガの発生が見られる園地では、4月中下旬にフェニックスフロアブル4,000倍(前日-2回)を散布してください。

\*4 樹勢が悪い樹は夏期の乾燥で樹が弱ることがあるので環状剥皮は行わず、カスミン液剤400倍(90日-4回)、またはカスミンボルドー1,000倍(発芽後~新梢長10cm-4回)を散布する。

表③ 施肥(落葉果樹)

施用時期	施用品目	肥料名	施用量
4月上旬	ギンナン	有機化成10号	1.5袋/10a
4月中旬	梨	果樹配合2号	3袋/10a

表④ 芽かき・摘蕾  
(落葉果樹)

品目	時期	管理方法
イチジク	4月	直上芽や下向きの芽をかき、横向きの芽を残す。
キウイフルーツ (ハイワード)	開花一週間前まで	側花をすべて摘蕾する。
	4月下旬	直上芽や直下芽が発生次第、芽かきする。

## 花卉

### 土壌病害・連作障害の対策

春や夏の改植期は、連作による土壌病害を防除しましょう。

#### ①薬剤による土壌消毒

クオルピクリン、ガスタードなど、それぞれの作物ごと使用基準に従って実施しますが、必ず被覆を行い、ガス抜き期間もみて実施しましょう。特に、ガスタード、バスマイドはガス抜きがポイントなので必ず2回以上のガス抜きを行いましょう。また、地温10℃以下での使用は控えてください。

#### ②立ち枯れ病対策

改植時に施設内を清掃し、ベンチ、廃液配管内を資材消毒剤で消毒しましょう。また、資材(マット、根切り

シート、シルバーマルチ等)を新品に変えることで立ち枯れ病防止につながります。



## イチゴ

### 育苗準備は計画的に

#### ①株の準備・管理

収穫の忙しい時期ですが、次年度の生産に向けて、育苗の準備を行います。特に「きらび香」はランナーの発生が遅いため、計画的に準備を始め、苗質を揃えましょう。

親株からの採苗数が1株当たり20~30株となるように、10a当たり300~400株程度の無病親株を確保します。

親株の定植は、本圃定植予定日からランナー切り離し後の育苗日数・採苗期間を逆算し、根の動き出す3月下旬~4月中旬とします。病害虫予防のため、出来る限り新しい培土を使用しましょう。また、かん水時に直接株が濡れないようマルチの下にチューブまたは点滴チューブを設置します。

肥料は、肥効が切れないように、元肥としてエコロング413(180日タイプ)を株当たり10~15g程度株元に施用し、様子を見ながらIB化成等で追肥をしましょう。

#### ②親株病害虫防除

この時期は本圃の管理と重なります。特に本圃に炭そ病・萎黄病が発生している方は、次年度の親株に感染しないように細心の注意を払ってください。

降雨・管理作業の後は、必ず炭そ病の防除を行います。また、使用回数やローテーションにも注意し、1週間に1回の定期散布を行います。

育苗初期からうどんこ病等、他の病害虫防除も定期的に行いましょう。



## 水稻

### 育苗準備から種子消毒まで

種子量は、箱育苗の場合10a当たり4kg準備します。

塩水選は、より良い種粉を選別するために、塩水で比重差選抜を行うことで、発芽ぞろいを良くし、種子伝染性病害虫の抑制にも有効です。比重はうるち種で1.10、もち種で1.06を目安とし、実施後は塩分が種粉に残らないように十分水洗いしてください(購入した種粉も必ず塩水選してください)。

また、種子消毒も必ず行います。消毒後に停滞水での浸漬を行うと、種子消毒の効果を高めるとともに、コシヒカリなどの発芽しにくい品種では発芽ぞろいを良くする効果がありますので、種粉に十分吸水させてください。

浸漬・消毒(水中消毒)時の水温は、15~20℃前後に保つように努めます。10℃以下では薬効が不十分にな

ることが多く、また25℃以上では、ばか苗病、もみ枯細菌病などが発生しやすくなるので、水温管理に注意してください。種子消毒後の管理は次号に続きます。▶▶





遠山由美の

# こだわり♪ レ・シ・ピ



## こん太でベジつまみ

～こん太特有の甘さとほろ苦さが引き立つマリアージュ～



上記QRコードからムービーでもチェック!

材料 2人分

### ● カルパッチョ

- こん太……………1個
- ホタテ貝柱(小)……………2個
- ウド……………1cm程度
- オリーブオイル……………適量
- 黒コショウ……………少々
- 塩……………適量

### ● ピンチョス (トマト・チーズの2種)

- こん太……………2個
- ミニトマト……………1個
- 鯛(刺身用うす切り)………2枚
- 昆布茶・砂糖…同量ずつ少々
- ルッコラ……………少々
- モッツアレラチーズ………2個

### ● こん太釜 野菜のバター焼き添え

- こん太……………3個
- みそ……………小さじ1程度
- 山椒……………適量
- マヨネーズ……………小さじ1
- 旬の野菜(今回は、ナバナ2本、芽キャベツ2個、ゆでたタケノコの穂先40g)
- バター……………15g
- しょうゆ……………少々

作り方

### ● カルパッチョ

- ① こん太を2mm厚程度にスライスし、種を取る。4枚作る。
- ② ウドは皮をむいて5mm厚の4枚の輪切りにして、サッと酢水に漬け洗う。ホタテは半分の厚さに切り、軽く塩をする。ウド、こん太、ホタテを重ねなじませる。
- ③ オリーブオイルをかけ、黒コショウを振る。

### ● ピンチョス

- こん太の上下を薄く切る。横半分に切り、種を取る。
- トマト:** ミニトマトは横半分に切る。昆布茶と砂糖を混ぜ合わせ、鯛に少量付けてなじませる。小さくちぎったルッコラと鯛をこん太にのせ、ミニトマトではさみ、ピックで止める。
- チーズ:** こん太の上にひと口サイズのモッツアレラチーズをのせ、ピックで止める。

### ● こん太釜 野菜のバター焼き添え

- ① こん太の上下を切り、器として使う(上部はふたに、下部は器の底にする)。
- ミートナイフなどで、皮の内側をくりぬいて果肉を外す**a**。種を取り、果肉を刻む。

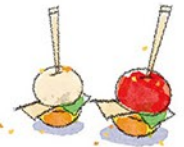
### ② 果肉を外したこん太の中に、切った下部を押し込んで底にする**b**。



- 果肉とみそ、山椒を混ぜ、こん太2個に詰める。切った上部を軽く乗せる。
- ③ 下2/3程度をホイルで包み、350度のオーブンなどで、少し焦げ目が付く程度に焼く。残ったこん太1個に、マヨネーズを詰める。
- ④ 野菜をバターで焼く。ナバナは洗って水気をしっかりとる。ゆでタケノコは縦に5mm厚さに切る。芽キャベツは根元を薄く切って、ゆでたラップで包み、600Wの電子レンジで20秒加熱する。縦半分に切る。
- ⑤ フライパンにバターを入れて中火で溶かし、黄色がかった薄茶色になるまで、丁寧に熱する。ナバナ、芽キャベツ、タケノコの順に加える。焦げ目が付いたら、芽キャベツを取り出す。茶色のツブツブが見えたら、ナバナも1回裏返して取り出す。フライパンにしょうゆを入れ、タケノコに絡めて取り出す。こん太釜のみそやマヨネーズとともに味わう。

仕上げ

すべて盛り付けたら、こん太(分量外)の皮をすりおろして振りまく。



## 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



こん太

日本の食用キンカンの代表品種・ネイハキンカン。その始まりは、1826年に清水に寄港した、キンカン原産地・中国浙江省の難破船に積まれた砂糖漬けキンカンの種でした。1990年、ネイハキンカンを育てる近藤恭史さんが、突然変異の枝を発見・育成。逸品「こん太」が生まれます。苦味を含む油胞が小さくツルツルで、強い甘味を持つ白い部分(アルベド)が厚く、酸っぱすぎて食べられなかった果肉が少ない上に、酸味はほぼゼロ! ぜひご賞味あれ。



SDGsは国連が定めた、地球の明るい未来のための17の目標。  
JAしみずは2019年12月にSDGs宣言をしています。

# 農業の未来とSDGs

vol.7



国連が提唱する持続可能な開発目標(SDGs)の理念は、  
協同組合の「相互扶助」の活動に通じます。

このコーナーでは、JAのSDGsともいうべき協同活動を中心  
に、自己改革や新たな取り組みを紹介していきます。

## ミカン保管場所を提供 選果作業も請負う

J A 柑橘共選場は、特産の「青島温州」の生産量増加に伴う貯蔵庫不足や高齢で貯蔵や出荷作業が困難になった生産者に対応するため、一時保管場所を提供するとともに、貯蔵前と出荷前の選別作業を請負いました。昨年末から受け入れた収穫果の選果作業を1月いっぱいまで行いました。

J A 管内は急傾斜な園地を大規模に基盤整備し、青島温州を主体に植栽していますが、収穫量が増え、入庫する貯蔵



生産者が出荷したミカンを選果するシルバー人材センターの作業員



青島温州を収穫した後の一時保管場所提供や選果支援を行った柑橘共選場

庫の不足が担い手を中心に課題となっていました。

このため、J A の敷地を一時保管場所  
に提供する事業を行い、12月末まで4人  
の生産者が約100パレット(約60ト  
ン)を利用しました。保管料は1パレッ  
ト2000円。1月以降も150パレッ  
ト(約90トン)利用されました。

選果請負事業は、生産者が腐敗果と傷  
果を除いて共選場に搬入し、J A が正品と  
規格外を選別し保管します。選別作業の  
人員は静岡市シルバー人材センターに依  
頼。選果手数料は1キロあたり約20円で、  
2020年産は9人の生産者から約60ト  
ンの申し込みがありました。



収穫量の増加対策として、JA敷地内で一時保管場所を提供

青島温州の出荷は、家庭での選別や貯蔵  
作業が重荷になっています。当初は高  
齢化対策として選果請負を告知しまし  
たが、生産者から「突発的な事故や予期  
しない病気になる作業ができなくなっ  
た。このままではミカンを腐らせてしま  
うのでJ A で処理してほしい」という逼  
迫(ひっぴく)した声が多く寄せられま  
した。

選果請負を利用した生産者は「主に作  
業していた自分が収穫目前で手術を伴  
うけがをってしまった。収穫は切り子さ  
んにお願ひしても、その後の貯蔵や選果  
に困っていた。J A の請負事業があって  
助かった」と話していました。



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。

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-27 ]



### ミカンの接ぎ木作業 (昭和12年頃)

資料: 大多和かつ子さん(清水区庵原町)

## 作

物の苗は種から育てるのが基本ですが、温州ミカンは種がないため、苗を直接作ることはできません。苗を作るには、まず、カラタチやユズの種をまき、1年伸長した苗(台木)に温州ミカンの枝から切り取った穂木を接ぎ木する方法が主流で、この技術は昔から変わっていません。今でこそ、JAなどで苗木を簡単に入手できますが、かつては貴重品でした。

そのため、生産者は自ら接ぎ木をして苗木を育てて確保していました。しかし、現代でも接ぎ木は大変難しい技術で、当時も、誰もが簡単に習得できるものではありませんでした。

写真は、昭和12年頃(1937)に庵原町の故大多和亀太郎氏の園地で撮影されたものです。中央でソフト帽子をかぶり座って作業しているのがご本人です。亀太郎氏がミカンの枝から穂木を切り取り、ユズの台木に接ぐために穂木を小刀で慎重に削っている姿が写っています。左右で熊手を使っているのは、ユズの台木にかぶった土を取り除いているところです。この台木に穂木を挿し、ミカンの苗木を育てます。

当時の生産者たちの努力によって、清水地区は県内でも有数のミカン産地になることができました。

## 窓口業務の昼時間休業のお知らせ

下記の店舗で窓口営業時間を変更させていただきます。

ご迷惑をお掛けしますが、ご理解のほどよろしくお願いたします。

■対象店舗：  
三保支店・下清水支店・草薙支店

■営業時間：  
〈変更前〉 8:30～15:00  
〈変更後〉 8:30～12:00/  
13:00～15:00  
※12:00～13:00は窓口業務を休業させていただきます。

■変更日：3月1日(月)より



## 農作物販売手数料改定のお知らせ 4月より全品目5%になります

### 農作物の販売手数料

## 全品目一律 5%へ改定

組合員からJAが受託した農作物の販売手数料について、これまで作物ごとに異なっていましたが、**4月より全品目、一律5%に改定**させていただきますこととなりました。

組合員の皆さまには引き上げによるご負担をお願いすることとなりますが、流通コストの削減となる買取販売のさらなる強化により、農業所得向上への貢献に取り組んでまいります。ご理解のほど、よろしくお願いたします。

- 改訂日：4月1日(木)支払い分より
- 旧手数料：2～3% (作物により異なる)
- 新手数料：5%  
※プロイラー、直接市場持ち込み等、一部例外があります。

## 清水厚生病院健康管理センター

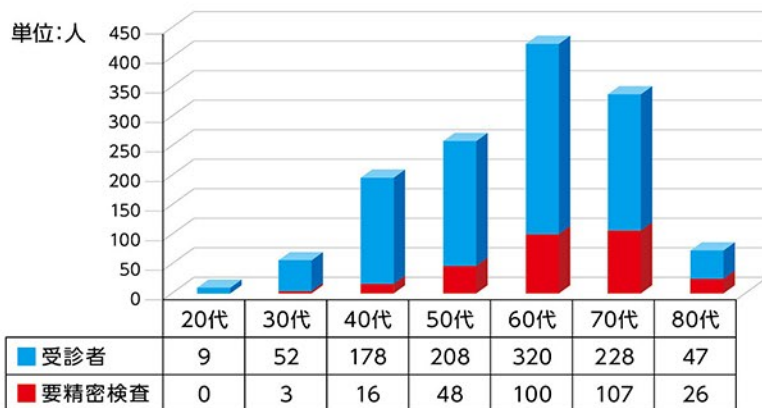
### 骨密度 検診



骨密度の検診では、骨の量を測定して骨粗しょう症を検査します。骨粗しょう症は、骨の密度が減少してもろくなり、骨折しやすくなる病気です。特に高齢者の骨折は寝たきりの原因になることもあるため、予防は重要です。



### 骨密度検診の要精密検査人数(2019年度)



女性の方は、特に閉経後に急激に骨の量が減少するため骨粗しょう症になりやすいです。

昨年、当センターの受診者の中でも、50代以降の方で要精密検査となる割合が多くなる傾向がみられました。

当院の整形外科では、DEXA法(腰椎をX線写真で調べる検査)による精密検査や、骨粗しょう症の方への運動療法と薬物治療によるサポートを行っています。

TEL : 054-366-3769 (直通)  
FAX : 054-366-3407



- ☆ ドック、健康診断は全て予約制となっております。予約をご希望の方は、お電話または直接ご来院ください。
- ☆ JA組合員の方は、ドックに組合員料金がございまして、お気軽にお問い合わせください。
- ☆ 共済ドックは、JAよりご案内しておりますので、ご利用ください。



## 2022年度新規学卒者 職員採用選考について

当JAでは、2022年度新規学卒者の職員採用選考を以下の通り計画しております。

**採用職種** 総合職種：職種限定なし  
各種農協事業（貯金、融資、共済、不動産、営農指導、販売、購買、葬祭、農地盤整備、その他事業）の仕事です。

**採用時期** 2022年4月1日

**採用数** 若干名を予定しております。

**採用条件** 静岡市およびその周辺地域の住居から通勤可能な方。

**対象者** 2022年3月に大学院、大学、短大、専門学校卒業見込みの方、または対象学歴卒業で2021年4月1日現在、満25歳までの方。

### 組合説明会

JA本店で、2021年3月中旬より開催予定です。受験を希望される方は**必ず説明会にご参加ください**。説明会の申し込みは、下記までお問い合わせください。日程は当JAホームページでご確認ください。

### 募集期間

2021年4月16日(金)をもって終了させていただきます。

### お問い合わせ先

JAしみず 総務部総務課（担当/栗下・岡本）

☎ 054-367-3201  
組合説明会受付 9:00~16:00



「新卒のかんづめ」では、▶▶ Web企業セミナーを視聴できます

## Facebookで情報発信



JAをはじめ、関連団体では、Facebookを利用して活動の近況を発信しています。Facebookアプリやブラウザで下の団体名を検索して、ぜひフォローしてください！

- JAしみず青壮年部
- しみずバラ部会
- 両河内茶業会

登録・閲覧はこちらから▶



JAしみず  検索

## 理事会だより

### 定例理事会：1月25日(月)

#### 議事

- 清水農業協同組合販売業務規程の改定について  
※ 詳細は18ページ「農作物販売手数料改定のお知らせ」をご覧ください。
- JAしみず旅行センターの廃止について
- 固定資産の賃借について



## 杉山さん金賞、矢入さん銅賞 県花の展覧会

第37回静岡県花の展覧会審査会が1月15日、静岡市駿河区のツインメッセで開かれ、洋花部会の杉山慎太郎さんのトルコギキョウ「セレブリッチホワイト」が金賞3席・静岡県知事賞、バラ部会の矢入英明さんのバラ「アマダ」が銅賞を受賞しました。

県内の生産者から全7部門に226点の出品があり、審査員が花の形質や発色、病害虫の有無などを審査。審査員長を務めた県農林技術研究所の新田明彦所長は「7月の長雨や猛暑、12月の冷え込みなどで栽培管理に苦労したと思うが、品質の高い花が多かった」と講評しました。



金賞3席を受賞した  
杉山さんのトルコギキョウ



銅賞を受賞した  
矢入さんのバラ

「清水の花を飾ろうキャンペーン」で買ったバラ。蕾から少しずつ開き、開ききると、花びらが周りから茶色になり、ある時一気に落ちる。毎日スマホで撮影した。こんなにじっくり花を観察した事はない。花、絵、プラモ。家の中でも、楽しいことは結構みつける。(伊藤)

グローイングフェイスの取材でチーズケーキが有名な「すずとら」を訪問した。店内は女性客主体で高齢者には少し敷居が高かったが、気持ちは若返った。今宵はいつものパターンを変え、熱燗と焼き鳥ではなくブランディでケーキを味わいたい。(杉山滋)

外を吹く風が暖かくなり、芽吹く草花や土の匂いが感じられるこの季節。日に日に春らしさが増し、心むむ一方で、新しい季節に向けてそれぞれわたりもする。生活や環境が変わる人も、そうでない人も、背中を押す風が暖かいものでありますように。(杉山さ)

昨年末より健康づくりのためにジョギングを始め、30分間で4km走ることができるようになった。運動とは無縁の生活を送ってきたため時間はかかるが徐々に距離を伸ばしていきたい。年内には10km走れるようになることが今の目標。(見宮)



**1 山原山**

ドローン(小型無線飛行機)で撮影。上空からは富士山を望むことができました。

**2 「ワニの口」と呼ばれる夜景**

山頂からは宝石をちりばめたような夜景が広がります。右側の山のシルエットは、ワニが口を開けたように見えます。

**3 小社の滝**

撮影時は好天が続いたため、滝の水量が極端に少なく、岩肌があらわになっていました。見頃は雨の多い時期です。



山頂までは農道が通じていて、ミカン園地が広がっています。山頂からは清水の街並みや日本平、駿河湾、遠方に伊豆半島を望むことができ、ハイキング客も訪れています。

夜のとばりが下りると、夜景がとてもすてきです。中でも頂上付近から梅ヶ谷、柏尾方面を眺めると、山のシルエットでワニが口を開けているように見え、通称「ワニの口」として知られています。

無線中継タワーがシンボルの  
山原山は眺望も素晴らしい

標高310メートルの山原(やんばら)山の正式名称は大道山です。山頂に無線中継所があることから、山原中継所として親しまれています(地元年配者は、「テレビの中継所」とも呼んでいます)。昭和57年(1982)までは、業務用のロープウェイもありました。

水の流れがきれいな小社の滝

山原堤公園から林道沿いに約2キロ先にあるのが小社の滝です。ここには水量が豊かな山原大滝もありますが、向かって右側にある小社の滝が地元住民などに親しまれています。

「小」社の滝だからではありませんが、晴天が続くと水量は極端に少なくなり、晴天が続くと水量は極端に少なくなります。滝の手前にはベンチもあり、ハイキング客の憩いの場にもなっています。また、近くにはサンコウチョウやイカルなど多くの鳥が来るスポットもあり、鳥好きのカメラマンには見逃せない場所でもあります。



第9回  
飯田地域

「飯田」の名は、平安後期から鎌倉時代の武将・飯田五郎家義が源頼朝から高橋の地を与えられ、飯田の森に館があったことから伝えられます。現在の飯田は、明治22年(1889)市町村制施行により高橋、山原、下野、蜂ヶ谷、石川と西久保新田の一部の各村が合併したときに新しい村として復活しました。

