

もっと清水が好きになる。

# しみの風

2021

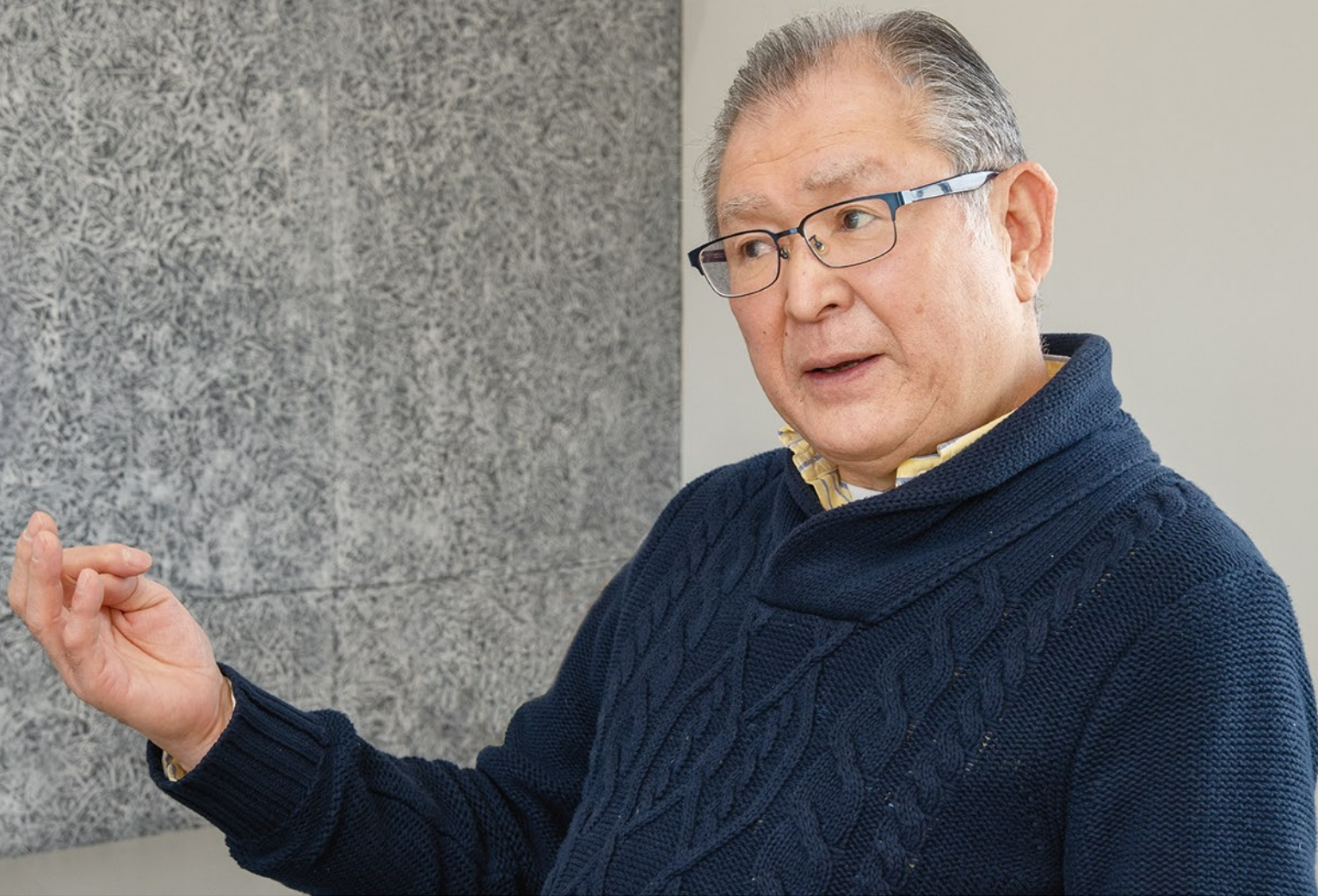
4

No.570



特集

静岡県  
農畜産物の好感度調査



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

**和田 治夫** (71) さん

製茶問屋 和田長治商店 社長

わだ はるお / 1950年創業の二代目。静岡茶市場の初取引で両河内茶業会の茶(機械製茶)を41年連続の最高値で落札している。



昭和63年の静岡茶市場の新茶初取引。一番左が先代社長の長治さん

茶は一目見れば分かる

静岡茶市場を中心に茶問屋が集まる静岡市葵区安西。昔の街並みの面影が残る一角にあるのが和田長治商店。モダンでおしゃれなグレー色の建物が店舗兼ティースペース。伝統の炭火を使う茶の仕上げ工場は、通りからの「目隠し」が印象的だ。職人魂がやどるこの場所は、研ぎ澄まされた雰囲気にも包まれている。

創業は先代の社長・長治さん。現社長の治夫さんが引き継ぎ、二代目となる現副社長の夏樹さんに、静岡の茶文化の伝統継承と今後の革新に期待を寄せる。

「大正生まれの父は厳しかったね。僕

# 「山のお茶」の魅力を伝え続け 茶産地「両河内」を後世につなぐ

が市場で買ってきた茶に対して、よく怒られた」と治夫さんは、当時を振り返る。「失敗を何回も繰り返し、多くの茶葉を見る機会を何年も重ねると、目に飛び込んでくる茶があるんだよね。形状や色つや、細くきれいによれているか、一目見れば分かる。手に取って茶の香りを確かめて間違いないければ買う」。

治夫さんの瞳には目利き人の光が輝く。まさにお茶のプロフェッショナルだ。

## 山のお茶で勝負

和田商店と両河内茶とのつながりは、先代の長治さんから始まった。「なにより茶栽培の立地条件が抜群。特に



■ 通りからの目隠しが特徴的な和田商店の茶工場

山のお茶としての滋味が違うんだよ。針のような茶葉にはやわらかさと、やさしい味わいがある」と力を込める。治夫さんは、ほれ込んだ両河内茶の価値を高めようと、生産者やJAなどと協力しながら、これまで商いを続けてきた。毎年4月の静岡茶市場の新茶初取引では、両河内茶葉が出品する手摘みの最高級茶を41年連続の最高値(機械製茶)で落札している。両河内の名が全国で有名になったきっかけと言っても過言ではない。

来店客に浅蒸しの山のお茶を提供すると、薄い水色(すいしょく)でも、しっかりと奥深い味わいに驚かれる。「水色の濃い深蒸し茶の流通量が多い現在、消費者にはまだまだ山のお茶の魅力が伝わっていない」。「山のお茶を知ってもらえる機会を増やしたいね。ペットボトル茶の普及で、茶を飲む機会は多くなったが、やはり急須を使ったりリーフ茶の魅力を業界が一丸となり消費者に伝える必要がある。茶本来の深い味わいを楽しめる、ほっとできるひと時を社会に広げたい」と話す。

「清水のお茶を次世代に残すために地域の茶業会は切磋琢磨を続けてほしい。僕は製茶問屋として、茶業を盛り上げたい」と治夫さんは期待を込める。

【今月の表紙】



右から杉山 慎太郎さん(46) 恵子さん(40) 望月裕人 JA営農担当

(静岡市清水区楠)

1月に行われた「第37回静岡県茶の展覧会」で杉山さんのトルコギキョウ(セシブリッチホワイト)が見事金賞を受賞しました。恵子さんと二人三脚で高品質栽培に取り組み、望月営農担当も栽培指導など支援に力を注いでいます。

山のお茶の風

2021

4

No.570

## C O N T E N T S

- 2 Glowing Face  
和田 治夫さん
- 4 特集 /  
静岡県農畜産物の好感度調査
- 10 TOPICS
- 12 家庭菜園「キュウリ」
- 14 営農ワンポイント<5月編>
- 17 遠山由美のこだわりレシピ  
「新タマネギのサッと親子丼」
- 18 使ってみようソーシャルメディア
- 20 農業の未来とSDGs  
～「翅」の魅力を伝える女性部庵原支部～
- 21 アーカイブしみず
- 22 Information
- 24 かんたくんのでくてくさんぽ  
第10回 蒲原地域

# 静岡県 農畜産物の 好感度調査

静岡県のJAグループでは、地域農業や県産農畜産物への理解や共感がどの程度広がっているか、その実態を把握するため、静岡県立大学岩崎研究室と連携して、「静岡県農畜産物の好感度調査」を実施しました(2020年6月、Web調査)。

調査対象者は、県内に住む、20代以上の男女の消費者500人です。今回は、調査を実施した岩崎教授から調査結果のエッセンスをご紹介します。

静岡県立大学 経営情報学部  
教授・学長補佐・地域経営研究センター長  
博士(農業経済学)  
岩崎 邦彦 教授



## 1 県民は、県産農畜産物に どのようなイメージを持っているか

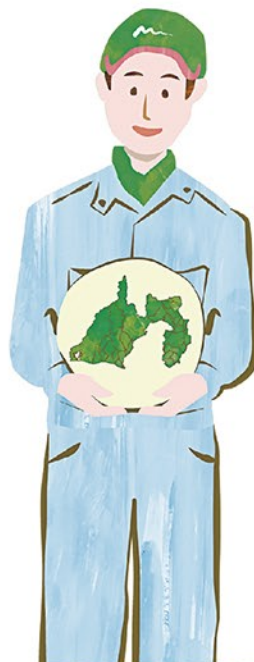
静岡県民500人に、選択肢なしに、自由に言葉を入れてもらいました。結果は、図のとおりです。

上位10単語をみると、「品目」に関する単語(お茶など)と、「品質」の評価に関する単語(新鮮など)に分かれています。

県民は、「静岡県産の農畜産物」といえば、「お茶・みかん・イチゴ」(品目)、「新鮮で、美味しく、安心安全」(品質)というイメージを有していることが示唆されます。一方、「とくにない」が206人と、4割を占めており、県産農畜産物のブランドイメージが県民へまだ十分に浸透していないことが考えられます。

順位	キーワード	出現頻度
1位	お茶	51
2位	みかん	31
3位	新鮮	30
4位	美味しい	26
5位	良い	26
6位	安全	20
7位	品質	15
8位	安心	14
9位	イチゴ	10
	とくにない	206

注) 上位10ワード



## Q 県産農畜産物へのイメージは?

突然ですが、あなたは次の文章の空欄にどのような言葉を入れるでしょうか。

静岡県産の農畜産物の  
イメージは「  
」である。

## Q 他県産と比較した 県産品のイメージは？

他県産と比較した県産品のイメージはどうでしょうか。下記グラフをみてみましょう。

「お茶」「みかた」「イチゴ」「レタス」は、他県産に比べて、圧倒的に優位にあることがわかります。ここまでの結果をみると、「お茶」「みかた」「イチゴ」の3品目は、県産・優位作物として認識されています。

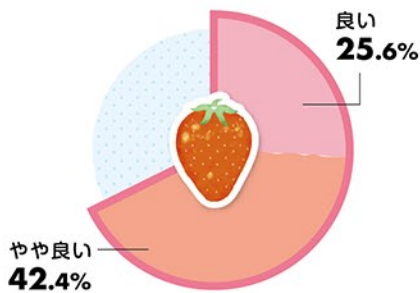
一方、「米」「レタス」については、県産ブランドは、他県産に比較して、ほとんど優位にはありません。今後は、これらの品目についても、「地域ブランド力」を高め、県産品ならではの価値を高めていくことが大切になってきます。



## 他県産と比較して、静岡県産に **良い** イメージを持つ人の比率

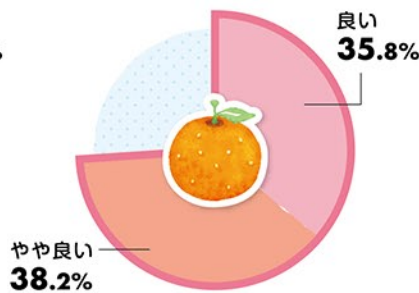
静岡県産の「イチゴ」に対する  
良いイメージ

合計 **68.0%**



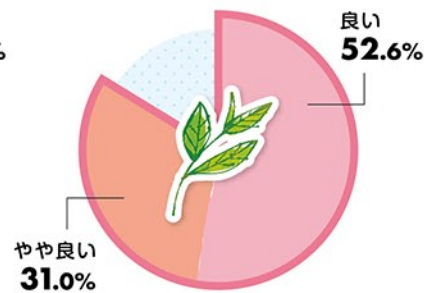
静岡県産の「ミカン」に対する  
良いイメージ

合計 **74.0%**



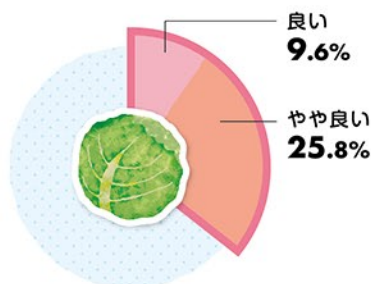
静岡県産の「お茶」に対する  
良いイメージ

合計 **83.6%**



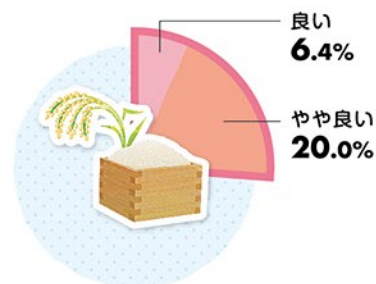
静岡県産の「レタス」に対する  
良いイメージ

合計 **35.4%**



静岡県産の「米」に対する  
良いイメージ

合計 **26.4%**



## 2

# 県民は、静岡県のJAに どのようなイメージを持っているか？

### Q 「静岡県のJA」のイメージは？

続いては、県民は、静岡県のJAにどのようなイメージを持っているのかについてみていきます。

まずは、先入観なしに、県民のJAに対するイメージを探るため、次の文章の空欄に自由に言葉を入れてもらいました。

静岡県のJAの  
イメージは「  
」である。

結果は、下記表のとおりです。

上位10単語をみると、「良い」「安心」「新鮮」など肯定的な言葉が大部分を占めています。JAのイメージを有している人は、良い印象を持っていることがわかります。

一方で、「よくない」と回答した人が約半数を占めています。「静岡県のJA」と聞いても、頭にイメージが浮かばない

消費者が多いという点です。

ブランドは、売り手の中にあるのではなく、消費者の心の中にあります。その意味では「静岡県のJA」は、ブランドではなく、組織の名前にとどまっているのかもしれない。

「静岡県のJA」そのもののブランド力強化は、今後の大きな課題といえるでしょう。

### 「静岡県のJA」のイメージは「 」である

順位	キーワード	出現頻度
1位	良い	35
2位	地域	24
3位	安心	14
4位	密着	14
5位	お茶	13
6位	新鮮	13
7位	身近	10
8位	農家	10
9位	普通	9
	とくにない	246

注) 上位10ワード





## Q JAが取り扱う

### 農畜産物のイメージは？

「JAが取り扱う農畜産物」のイメージは、**良い**が最も多い。

図1に示す通り、「良い」(24.2%)、「やや良い」(41.6%)の合計は**65.8%**にのぼります。「あまり良くない」(3.8%)はわずか5.0%にとどまっています。

図2をみてください。「野菜・果物はJAの直売所・ファーマーズマーケットで買う物をした」として、「その通り」(22.8%)、「ややその通り」(41.0%)の合計は**63.8%**にのぼります。

課題は、「図1」の「良い」や「やや良い」の割合が、その通りと「やや良い」の割合がそれぞれ多いこと、

図1

### JAが取り扱う農畜産物のイメージ

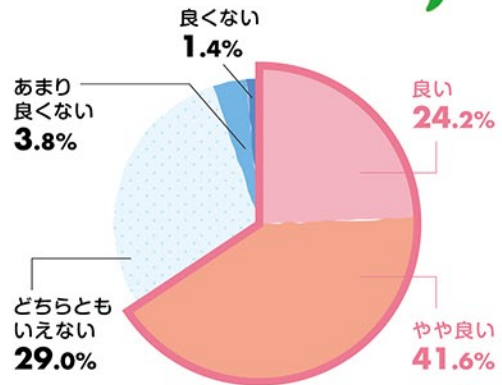
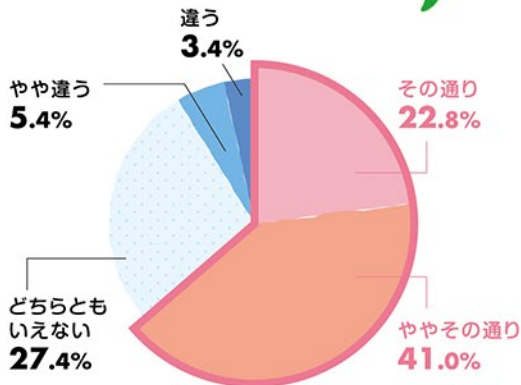


図2

### 野菜・果物はJAの直売所ファーマーズマーケットで買い物をしたい



## 明快なブランド構築と「やや良い」から「良い」への進化



Check Point!!

ここまでの結果から、「静岡県のJA」については、イメージはクリアではないものの、「JAが取り扱う農畜産物」「JAの直売所」については、良いイメージを感じている人々が多いということが示唆されます。

今後は、「静岡県のJA」そのものの明快なブランド構築と、JAが取り扱う農畜産物のさらなる好感度の向上が課題といえるでしょう。

### 3

## JAを評価する人の特徴とJAへの期待

Q JAは「地域の農業」

「消費者の暮らし」に

とって必要な存在か？

回答者のどの程度が、「JAが地域の農業・自分の暮らしにとって必要な存在と考えているのか」をみてみましょう。

結果は、図に示したとおりです。

この結果からわかるとおり、60%以上がJAは「地域の農業」にとって必要な存在であると期待を示しています。

一方、「自分の暮らし」ににとって必要と回答する人は40%にとまりました。

JAへの期待は「暮らし」の期待より「農業振興」で大きいことが改めて確認できました。

では、JAを評価している人々には、どのような特徴があるのでしょうか。

JAが評価されるポイントが分かれば、JAの好感度をあげるための示唆を得ることができるはずです。

図4

JAは、自分の暮らしにとって必要な存在ですか

合計40.2%

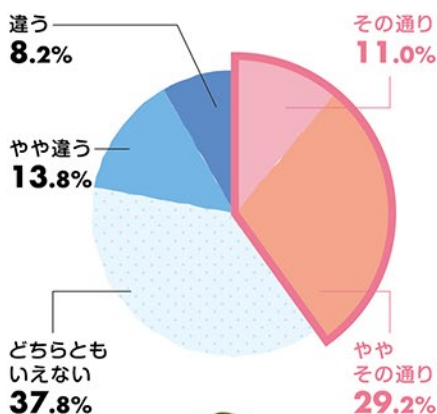
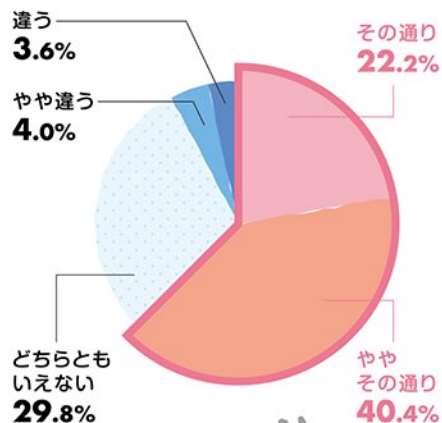


図3

JAは、地域の農業にとって必要な存在ですか

合計62.6%





## Q 食のライフスタイルと

### 「JAの評価」への

#### 影響は？

食に対してどのような価値観・考え  
方・志向の消費者が、JAを高く評価  
するのでしょうか。

食のライフスタイルを、「静岡県産  
志向」「農村体験・農業関心」「品質  
志向・グルメ」「環境・健康志向」「料理  
好き」「低価格・簡便性志向」の6つに  
分けて、「JAの評価」との関連性を  
分析しました。

分析の結果、「JAの評価」に与える  
影響は、「静岡県産志向」「農村体験・  
農業関心」である人ほど大きく、「低  
価格・簡便性志向」の人ほど小さくなっ  
ています。  
「静岡県産志向」「農村体験・農業関  
心」の志向の方々へのアプローチが重要  
になります。

### 「JAの評価」への影響



## 消費者のJAへの評価を高めるポイント

### Point ① 地産地消の促進・

#### 地域の農畜産物のブランド化

- ▶ 地元の農畜産物の消費を促すこと  
消費者が共感し、買いたくなる明確なコンセプト、  
イメージづくりの追求

### Point ② 地域内の農と食の「循環」の促進

- ▶ 地域の飲食店が地元の農畜産物を使った  
メニューを提供する等、地域で農畜産物と食とおカネを循環させること

### Point ③ 「モノづくり」から「コトづくり」へ

- ▶ 農畜産物を単に生産する「モノづくり」ではなく、歴史やストーリー、  
農業体験など付加価値を提供する「コトづくり」を実施すること

コロナ禍によって、消費者の「地域の農産物への関心」は明らかに高まっています。  
地域のJAへの期待も、ますます高まっていくはずです。

この調査結果が、「静岡県のJA」のさらなる発展につながれば幸いです。



Check Point!!

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。

静岡市の丸徳商事・伊豆川飼料

## 障がい者就労支援施設に肥料を無償提供

静岡市清水区の丸徳商事と伊豆川飼料は3月、農業を通じて障がい者の就労支援を行う同区の就労継続支援B型施設(株)nanairo(ナナイロ)に、それぞれ自社の肥料を無償提供しました。同施設は、JAしみずや地元農家と連携し、耕作放棄地の解消や地域福祉の推進に取り組み、農産物を栽培・収穫してJAの直売所へ出荷しています。

今回同施設が受け取った肥料は、夏に向けて栽培するエダマメやピーマンなど20種類ほどに使用する予定。両社は同施設の取り組みに賛同し、毎年肥料を贈っています。



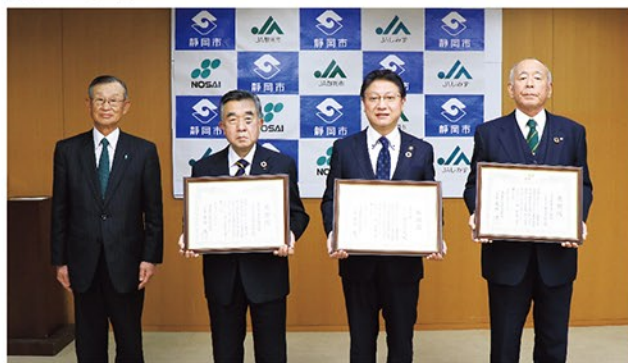
▲ 肥料を贈った丸徳商事の岩間雄一社長(右から2人目)と施設関係者

JAしみず・JA静岡市 行政と連携

## 農業収入保険加入促進に感謝状

JAしみずとJA静岡市は2月5日、全国農業共済組合連合会(NOSAI静岡)から農業経営収入保険の普及協力に対して、感謝状を受け取りました。市と両JA、NOSAI静岡は昨年7月に連携協定を締結。保険料を補助するなどして加入を促し、同市の加入件数は1年で2.6倍の238件(2020年12月末)に増加しました。

静岡市役所で開いた贈呈式で、NOSAI静岡の榎本秀一組合長が、両JAの組合長と田辺信宏静岡市長に感謝状を手渡しました。



▲ 右から当JA柴田篤郎組合長、田辺信宏市長、JA静岡市大原正和組合長、NOSAI静岡榎本組合長

JAしみず女性部

## 楽しく干し芋作り

JAしみず女性部は2月9日、JA高部調理室で支部役員と職員計25人が参加して、干し芋とスイートポテト作りを楽しみました。

JAが毎年開いている「アグリフェスタしみず」がコロナ禍のため中止となったため、販売予定だった「ベニハルカ」約50kgを加工。ゆでて皮をむいた芋を専用の裁断機で裁断してざるなどに並べ、それぞれ自宅で乾燥させてから味わいました。また、スイートポテトも作り、土産として持ち帰りました。



▲ 干し芋作りを楽しんだ部員と職員

女性部が飯田支店に贈呈

## シトラスリボンで思いやり発信

JAしみず女性部の赤堀岳子部長と女性部飯田支部の吉川伊公子さんは、新型コロナウイルスによる差別や偏見、誹謗中傷をなくす運動「シトラスリボンプロジェクト」に賛同し、活動に取り組んでいます。

2月には飯田支店職員を交え、ペーパークラフトでシトラスリボンを制作。支店職員全員がオレンジや黄色、ピンクなどカラフルなりボンを付け「コロナに負けずに、みんなで乗り切ろう!」と業務に励んでいます。



▲ シトラスリボンの制作指導をする吉川さん(左)と赤堀さん(右)

## 高品質な農産物栽培目指す 県営畑総事業「茂畑地区」完成式



二本松土地改良区は2月22日、県営畑地帯総合整備事業「茂畑地区」の完成式を現地で行いました。

同整備地は清水区北部の山間地72haを造成し、37haの平坦な農地が完成。主に柑橘類が植栽され、式典に参加した関係者は広大な農地を眺めながら、完成を祝っていました。

同改良区の杉山昭正理事長代理は「新しい技術を導入した農業で、高品質な農産物を栽培していきたい」と抱負を述べていました。



▲ 畑総事業「茂畑地区」の完成を祝った土地改良区役員とJA関係者

## 今シーズンの活躍期待 コラボマスクでエスパルス応援

JAしみずは2月下旬、27日からの今季Jリーグ開幕に合わせて、サッカーJ1「清水エスパルス」とのコラボマスクを製作しました。試合当日や前日にJA全職員が着用し、チームを応援しています。

マスクは、オレンジとグレーの2色で計4,000枚にJAとエスパルスのロゴを印刷。オレンジ色は地元特産のミカンの色でもあり「産直プラザふれっぴー」の従業員や清水のミカンの販売に携わる市場関係者にも配布して、チームの活躍を期待しています。



▲ コラボマスクを着用する庵原支店職員

## JAと農機メーカーが講習会 農機の安全な使い方を学ぶ



JAしみずは2月9、10日の両日、JA営農センター・拠点など4カ所で農作業安全講習会を開きました。管内の生産者部会員など約170人が参加し、農機メーカーから安全な使い方を学びました。

JA管内では、毎年20件以上の農作業事故が発生しています。講習会ではJA組合員相談課と農機メーカーが「日ごろ使い慣れているという気持ちが重大事故につながる」と説明し、改めて農機の安全な使い方を再確認しました。



▲ 農機具の安全使用方法を再確認した参加者

## 県柑橘産業功労者 前柑橘委員長の永井さん受賞

県柑橘振興基金協会は2月下旬、2020年度の県柑橘産業功労者表彰の4人を発表し、JAしみずからは、前柑橘委員長の永井眞里さんが受賞しました。

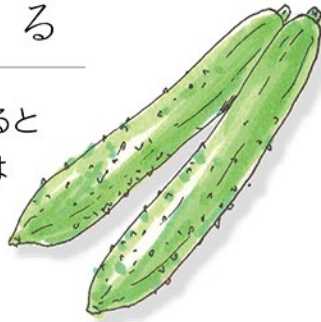
永井さんは、取引市場に対して再生産価格を意識した販売を強化。オリジナル加工商品の開発にも取り組み、生産者の手取り額増加に尽力したことが評価されました。その他の功労者は、東伊豆町の白鳥岳寿さん、浜松市北区の細田新治さん、田中柑橘研究奨励賞には清水区の芹澤拙夫さんが選ばれました。



▲ 受賞した永井眞里さん

# キュウリを育てる

温度や水分に敏感。土壌水分が不足すると生育不足になりやすい。根の酸素要求量は野菜の中でも大きい方で、通気の良い土壌の方がよく育つ。



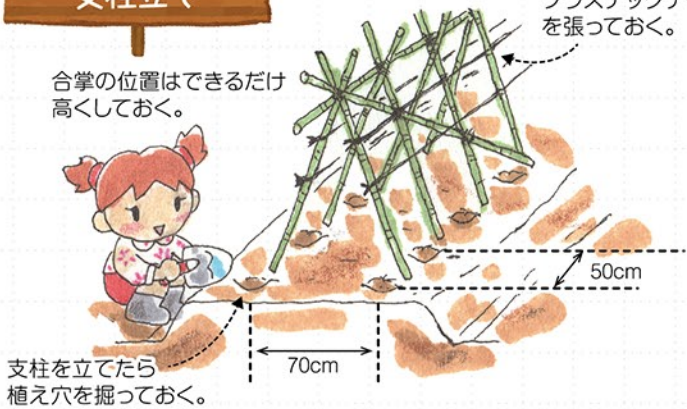
# 家庭菜園

2

## 支柱立て

合掌の位置はできるだけ高くしておく。

横に2~3段プラスチックテープを張っておく。



支柱を立てたら植え穴を掘っておく。

3

## 植えつけ

株のまわりに十分かん水する。

根鉢をくずさないよう丁寧にポットから抜き取り、植えつける。



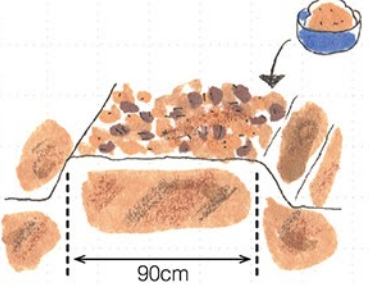
市販の苗を購入して植える。接ぎ木苗なら土壌病害の心配が少なく育てられる。

1

## 畑の準備

有機化成10号

早めに完熟堆肥、苦土石灰を施用しておく。幅90cmくらいの小高い畝をつくる。キュウリの根は比較的浅く広がるので、有機化成10号も全面にばらまき、浅層に混合する。



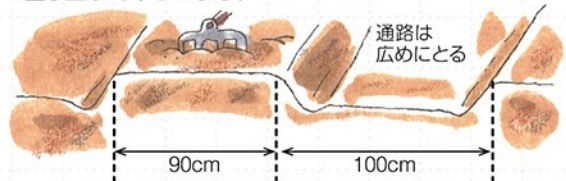
元肥をくわで15~20cmくらいの深さにうない込む。

15~20cm



通路の土を畝の上に盛り上げて平らにする。

通路は広めにとる



### ■栽培カレンダー

● 種まき ● 植えつけ ◡ トンネル栽培 ■ 収穫 ▲ ホットキャップ被覆

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
トンネル栽培(育苗)			●	●	●	■	■	■	■	■	■	■
ホットキャップ栽培(じかまき)				●	●	■	■	■	■	■	■	■
露地栽培(育苗)				●	●	■	■	■	■	■	■	■
露地栽培(じかまき)					●	●	■	■	■	■	■	■

### ■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	
	有機化成10号	500g	作付け2週間前施用
追肥	有機化成10号	100g	収穫開始頃から15~20日間隔に施用

### グリーンセンターおススメ!アイテム

#### 元肥・追肥に兼用できる野菜の肥料



キュウリ・トマト・ナスの肥料  
2kg 税込625円



有機100「野菜の肥料」  
4kg 税込1,100円

実がなる野菜にピッタリの配合肥料や有機質肥料の少量タイプもご用意しております。



グリーンセンター長 菅原 章人

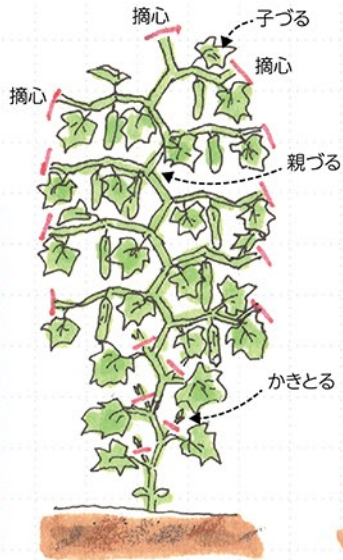
■商品については…



グリーンセンター  
054-367-2112

親づるは支柱に誘引し、5～6節以上から出た子づる、孫づるは、本葉2枚を残して、その先で摘心する。

茎葉の組織はもろく、風当たると折れやすいので、支柱立て・誘引を念入りに行う。風の強い畑では、暴風垣を設けるのが良い。



#### 4 誘引・摘心

つるの伸びはきわめて早いので、垂れ下がらないうちに早めに誘引する。



#### 6 収穫

キュウリは、色々な大きさで利用できるのですが、特に草勢が弱ったときには、若取りして回復を早めるとよい。



雄花  
料理の添え物に

花マル  
花つきがよすぎる時に

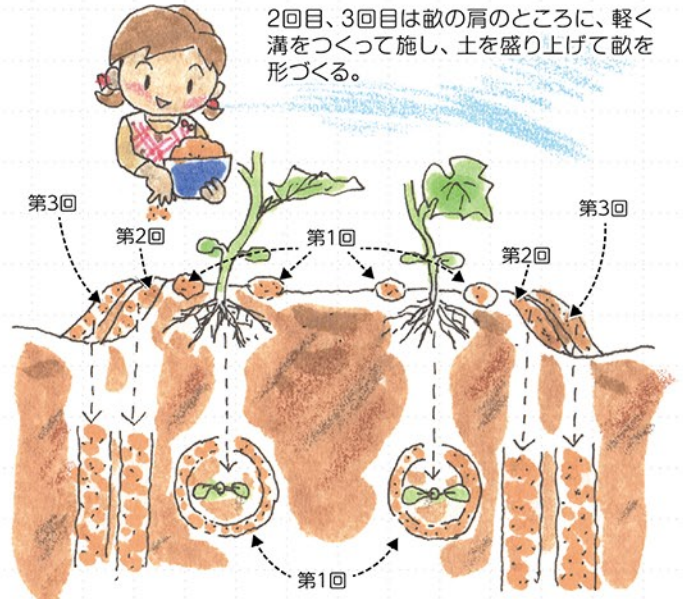
モロキュウ  
(草勢が弱ったときに)  
10～12cmくらい

通常のおおきさ  
22～23cm、  
100～120gくらい

#### 5 追肥

1回目は株のまわりに施し、軽く土と混合する。

2回目、3回目は畝の肩のところに、軽く溝をつくって施し、土を盛り上げて畝を形づくる。



#### ■病虫害防除

散布量：1ℓ以内/1坪

病虫害	薬剤名	使用量・希釈倍率	使用日数	使用回数
うどんこ病、べと病、灰色かび病、褐斑病	ダコニール1000	1,000倍	収穫前日まで	8回以内
アブラムシ類、アザミウマ類、コナジラミ類	スターフル粒剤	1～2g/株	定植時(植穴土壌混和)	1回
アブラムシ類、コナジラミ類	トレボン乳剤	1,000倍	収穫前日まで	3回以内
ウリハムシ	マラソン乳剤	1,000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。

※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。



# 茶

山間地では一番茶の生産が最盛期を迎えます。5月に入ると夜温が高くなり、芽の生育速度が早まりますので、みる芽からスタートをし、盛期に刈り遅れて品質低下を起こさないように注意してください。

また、一番茶パン茶生産や二番茶生産は、茶況および需要を確認し、茶工場と連携して生産しましょう。一番茶後の茶園管理は、下記を参考にしてください。

## ■一番茶摘採後のならし

一番茶後の整枝は、遅れ芽が出そろった時期(一番茶摘採後10~14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30~50cm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(表①)

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。園地状況を確認し、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

散布時期	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

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数	対象効果
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。

表② 施肥

施肥名	施用時期	コース名	肥料名	施用量
二茶肥	一番茶摘採後	基本	硫安(細粒)	3袋/10a
		こだわり茶園	クド硫安	3袋/10a
		省力ロング	-	-

## ■施肥(表②)

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。

## ■茶の品質改善に芽重型茶園づくりを!

良質なお茶づくりのため、また、病害虫や気象災害に強い茶樹をつくるためには、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は、JA仕上茶事業で積極的に取り入れており、昨今の茶業情勢の中でも、明確な品質差と単価差が表れています。

## ■芽重型茶園(原点回帰の茶樹)づくりの手順

### ★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、地下部を充実させる。

### ★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、力ある太い母枝がそろそろ茶樹に変身させる。

### ★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

## ■管理作業

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。

## ■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、雨による感染を防ぐことが重要です。梅雨入り前までに散布を終了しましょう。

表②を参考に防除を実施してください。

表① 施肥基準(柑橘)



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/10a
	はるみ		7袋/10a
	不知火・清見		7袋/10a
5月下旬	早生温州		3袋/10a
	青島温州		7袋/10a

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 <sup>※1</sup>	茶登録
青島温州 <sup>※2※3</sup>	3分咲き	灰色かび病	パレード15フロアブル	3,000倍	7日-2回	×
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	アドマイヤー顆粒水和剤(劇) または、アドマイヤーフロアブル(劇)	10,000倍 4,000倍	14日-3回 14日-3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 <sup>※4※5</sup>	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	パレード15フロアブル	3,000倍	7日-2回	×
		アブラムシ	オリオン水和剤40(劇)	1,000倍	14日-3回	○
		ケシキスイ類				
	落弁期	チャノキイロアザミウマ	アドマイヤー顆粒水和剤(劇) または、アドマイヤーフロアブル(劇)	10,000倍 4,000倍	14日-3回 14日-3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 昨年カツムリ類が多発した園地では、ナメクリン3(みかんのみ)を作物に触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倍用ICボルドー66D 100倍を散布する。  
 ※5 中晩柑のうち、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。

**青島・中晩柑 共通注意点**  
 ●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溶剤 3,000倍(14日-3回)を散布する。

## 落葉果樹

### ■管理作業

摘蕾、摘果は良質な果実を生産するために欠かせない作業です。摘果は、生理落果が落ち着いた頃から実施してください。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きわらを施してください。

### ■病害虫防除

表④を参考に防除を実施してください。

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つの蕾の内、両側の蕾(側花)	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	

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 <sup>※1</sup>
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	アクタラ顆粒水溶剤	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 (ハイワード)	5月下旬	クワシロカイガラムシ	スプラサイド水和剤 <sup>※3</sup>	1,500倍	60日-3回
		かいよう病	コサイド3000 <sup>※2※3</sup> クレフノン	2,000倍 200倍	収穫後~果実肥大期まで
イチジク	5月 <sup>※4</sup> (新梢伸長期)	疫病	Zボルドー	1,000倍	-
			クレフノン	200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 <sup>※5</sup>	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」をあらわす。  
 ※2 薬害を生じるおそれがあるため過度の連用は避け、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 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。  
 ※5 カキノキマダラメイガの幼虫の発生が認められた場合は、加害部位にバダンSG水溶剤1,500倍(45日-4回)を散布、またはガットサイドS1.5倍(45日-2回)を散布または塗布する。

# 花 卉

## 菊の挿し芽のポイント

### ■挿し穂の準備

- ① 摘芯した苗から、数本発生しているわき芽を使用します。
- ② 本葉5～6枚以上ついた健全なわき芽を7～10cmの長さに切り取ります。
- ③ 茎が硬いと発根が悪いので、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 先端の成長点と展開した本葉2～3枚を残し、他の本葉は切り落として使用します。
- ② 切り口をカッターで斜めに切ります。
- ③ できた挿し穂に2～3時間水を吸わせませす。

- ④ 発根促進剤(ルートン、オキシベロン)を使用することで発根する確率が上がります。

※ 発根促進剤を使用する際はウイルスの感染防止のため、一定の本数ごとに使用する容器や、薬剤を交換しましょう。

### ■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。挿し芽は、垂直に深さ3cm程度挿します。
- 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。収穫やパ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(500倍10日おき)を行いましょ。

育苗管理と作業が重なりますが、長期収穫を目指しましょう。

### ■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。

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)。

### ■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。ただし雨天の葉かき・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カ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。



# 水 稻

## 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。

### ■催芽

27～29℃で1～2日間加温し、芽の長さは1mm程度までとし、伸びすぎないようにします。30℃を過ぎると、もみ枯れ細菌病、苗立枯細菌病が発生しやすくなるため、温度管理には十分注意しましょ。

### ■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、あいちのかおりは1箱当たり160g、その他品種(こしひかり、きぬむすめ、キヌヒカリ、にこまる等)は150gで均一にまきます。は種後は再度かん水し、もみ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、発芽障害の原因となるため行いません。

### ■発芽～硬化

温度を27～29℃に保ち、箱積みの場合は途中で上下の育苗箱を入れ替えます。は種2日後の出芽長が0.8～1cm程になったとき、昼間25℃、夜間20℃を目安に日陰で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12cm、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。

箱処理剤は、栽培暦を確認し必ず処理しましょ。

※ 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。





遠山由美の

# レ・シン・ピ

こだわり♪



上記QRコードからムービーでもチェック!



## 新タマネギのササっと親子丼

～鶏ひき肉を使って、ふんわり軽い仕上がりに～

### 材 料 2人分

- 新タマネギ……………2個
  - 鶏ひき肉……………200g
  - 山椒……………少々
  - 卵……………2個
  - 麩(ふ)……………5g
- A
- だし……………1カップ(200ml)
  - 砂糖……………大さじ1+1/2
  - 酒……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ2
  - 白みそ……………小さじ1
  - ミツバ……………適量
  - ごはん……………お好みで

### 作 り 方

#### (1) 下ごしらえをする

- ① 新タマネギは1cm幅のくし切りにする。耐熱ボウルに入れてゆったりとラップをかけ、600Wの電子レンジで6分30秒加熱する。
- ② 鶏ひき肉は山椒をふり、ざっくりと混ぜておく(練らないように注意)。
- ③ 卵を割り、卵白と卵黄に分け、卵白はコシを切るようにしっかり混ぜる。麩はポリ袋に入れて砕き、卵白に加えて軽く混ぜる。

#### (2) 具材を煮る

- ① 鍋にAを入れてひとまぜし、新タマネギを加える。ふたをして弱めの中火にし、煮立ったら弱火でそのまま1分間、静かに煮る。
- ② しょうゆ、白みそを加え、さらに弱火でコトコト1分間煮る。鶏ひき肉を加え、手早くほぐす。
- ③ 鶏ひき肉の表面が白くなったら、火を強めて煮汁を沸騰した状態にし、

卵白を加え、半熟状になるまで加熱したら火を止める。卵黄を加え軽く崩す。

#### (3) 盛り付け

器にごはんを盛って(2)のをせ、ミツバを飾る。

### すぐにできる! もう1品

新タマネギで春の酢の物  
ツナ缶(油漬け)を缶汁ごとボウルに入れ、新タマネギをスライスしながら混ぜる。甘酢しょうがと新わかめ、薄口しょうゆ少々を加えれば、できあがり。

### ポイント

タマネギは、切って空気に触れると辛み成分ができます。あらかじめボウルにツナ缶を入れ、スライスしたらすぐにツナの油と和えることで、辛味が抑えられます。



### 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



新タマネギ

タマネギ、ニンニク、ニラなどに共通する独特の香りや辛味。品目によって、少しずつ成分や構造は異なるものの、いずれも含硫成分によるものです。タマネギに含まれる主成分はイソアリイン。水分中で加熱しても無味ながら、グルタミン酸やイノシン酸などの旨味成分にであろうと「コク味」を呈します。タマネギ自体や、みそ、しょうゆ、昆布(だし)、卵のグルタミン酸、鶏のイノシン酸と合わせて煮ると短時間でも「コク旨料理」が可能です。

# 使ってみようソーシャルメディア social media

JALしみずでは、Facebook(フェイスブック)、Instagram(インスタグラム)、YouTube(ユーチューブ)の3種類のアカウトを開設して、旬の農産物や新商品などの情報を広く発信しています。今回は「使ってみよう」をテーマにソーシャルメディアのポイントを紹介します。

## ソーシャルメディアとは...

インターネット上で展開される情報メディアのことです。SNS(ソーシャルネットワークサービス)、動画共有サイト、ブログなどで利用者が情報を発信することで、利用者同士のつながりができる仕組みが用意されています。お互いの関係を視覚的に把握できることが特徴で、このような要素を含んだメディアの総称を指します。例えば、オンラインショッピングサイトの購入者評価欄なども含まれます。

新聞、テレビ、映画などの産業メディアはソーシャルメディアではなく、一般的にマスメディアと呼ばれています。



## Facebookってなに?

代表的なSNSのひとつで、実名や顔写真、生年月日などといった個人情報の登録が必要になります。友達や同僚、同級生、趣味の仲間たちなど、実生活で交流している人とのコミュニケーションに主眼が置かれているのが特徴です。

### JALしみずのfacebook



スマートフォンやタブレットは「アプリストア」からfacebookのアプリをインストールして、登録手順にしたがってアカウントを作成してください。



### 使ってみよう

- ①facebook.comにアクセス。  
[新しいアカウントを作成]をクリック。
- ②氏名やメールアドレスまたは携帯電話番号などの必要な情報を入力。
- ③[登録]をクリックします。
- ④メールアドレスまたは携帯電話番号の認証を行いアカウント作成終了。



facebook.com

JAL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。下の名称を検索して、ぜひフォローしてください♪

- JALしみずアンテナショップきらり
- JALしみず青壮年部
- しみずバラ部会
- 両河内茶業会





# Instagramってなに？

Instagram(インスタグラム)と呼ばれるアプリをスマートフォンにインストールすることで、自分が撮影した写真や動画を簡単にインターネット上に投稿できるほか、他人が投稿した写真や動画を見ることができるSNSです。略して「インスタ」と言われています。

## JAしみずのInstagram



## 使ってみよう

- ① アプリストアからInstagramアプリをダウンロードします。
- ② アプリをタップして開きます。
- ③ メールアドレスまたは電話番号などを登録しアカウントを作成します。
- ④ 認証コードを入力します。



Instagram.com

Facebookアカウントを持っている場合は、Facebookでログインをタップして、登録することもできるよ！

★ 記載のQRコードを読み込むには、スマートフォン・タブレットのカメラをかざすか、「アプリストア」で「QRコードリーダー」をインストールしてください。



# YouTubeってなに？

YouTubeはGoogle社が運営する世界最大の動画共有サービスです。利用者が動画データを投稿すると、他の利用者がWebサイト上やアプリ上で視聴することができます。動画の投稿にはGoogleアカウントの登録が必要です。

## JAしみずのYouTube



## 使ってみよう

- ① アプリストアからYouTubeアプリをダウンロードします。
- ② 右上にあるアカウントアイコンをタップします。
- ③ [ログイン] をタップします。  
[アカウントを追加]+をタップします。
- ④ 認証コードを入力します。



youtube.com



Googleアカウントの取得はこちらから

※チャンネル登録など便利に使うには、Googleアカウントが必要となります。Androidのスマートフォンの場合は、Googleアカウントを取得している状態となっていますので①から始めてください。



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.8



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ます。

## 地域に根付け！日本の伝統「麴」の魅力を伝える女性部活動

女性部庵原支部は、日本の食文化に欠かせない「麴(こうじ)」を作り、料理に活用して活動の輪を広げています。麴は主に米や大豆など蒸した穀類に麴菌を加えて繁殖させたもの。麴菌の酵素が日本特有の発酵食品を生み出し、体に良いとブームになっています。

「女性がより美しく、健康になってほしい」と、同支部の麴グループが米麴の調味料作りを始めたのは2019年。きっかけはメンバーの服部貴子さんが参加した味噌作り教室で、米麴を初めて見た際のひらめきでした。



麴作りに参加した女性部庵原支部のメンバー



女性部クッキングフェスタに出品した「甘酒入りレアチーズケーキ」

## ふれっぴーとコラボ「しょう油麴の唐揚げ」を商品化

メンバーは、JA静岡厚生連の栄養士を講師に料理教室を開いて、麴の知識を深めました。支店のイベントで米麴の甘酒、女性部クッキングフェスタで甘酒を使った料理をふるまい、延べ300人以上の地域住民に麴の素晴らしさをPRしました。

2020年はコロナ禍でしたが、工夫しながら活動を継続。座学による少人数の料理教室に計50人が参加し、米麴調味料を使ったレシピ6品を紹介、試食品を配布しました。

さらに、多くの人に手軽に麴料理を食べてほしいと「産直プラザふれっぴー」



米麴調味料の料理を紹介する服部さん(左)と杉山さん(右)

YouTube「農家のお母さんがつくる! 麴の活用法」はこちら ▶



に総菜販売を提案。女性部考案のレシピで作った「しょう油麴を使った鶏もも肉の唐揚げ」が販売されました。

また、服部さんとメンバーの杉山ひとみさんは、米麴の調味料とその活用法を紹介する動画も製作。JA各支店のフロアで放映し、YouTubeでも公開しています。

2月には県農業会館で行われた女性部発表大会に服部さんが出場。「米麴に惚れた♡」と題し「いつか米麴調味料を商品化し、販売したい夢もふくらみ始めた」と活動を発表しました。

古くから日本人に愛され続け、受け継がれてきた「麴」。メンバーは、その魅力を味わい楽しみながら、日本の食文化の素晴らしさを伝えていきます。

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-28 ]



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。



農畜産物輸入自由化・梓拡大阻止総決起大会 (昭和57年4月)  
資料：農協しみず昭和57年6月号

**資** 源が少ないわが国にとって貿易は重要な政策ですが、こと農業にとっては死活問題でもあります。それだけにJAグループは、これまでさまざまな場面で反対運動を展開してきました。

最近では2016年に加盟国と署名した環太平洋連携協定(TPP)や、2020年にアメリカと結んだ日米貿易協定などの交渉がありました。

昭和57年(1982)6月の広報誌「農協しみず」には「自由化阻止へ農民パワー」の見出しで、米国・欧州との貿易摩擦に伴う農畜産物輸入自由化に絶対反対する「農畜産物輸入自由化・梓拡大阻止総決起大会」の様子が載っています。

大会は4月21日、清水市民文化会館(現・清水桜が丘高校)で開かれ、「県下79農協(当時)約2000人の農民パワーを結集しました」と大きく報じています。

当時の望月信彦組合長(故人)が参加者にアメリカの情勢を報告、米澤万壽夫青年部長がミカン農家を代表して自由化阻止を訴えました。

反対運動から40年ほどたちますが、現在も貿易ルールに伴う危機感があります。JAグループは、これからも農業を守る運動を展開していきます。

アンテナショップきらり

4/29 (木・祝) 移転リニューアル OPEN! [予定]

OPEN

移転のため、現店舗の営業は4/18(日)をもちまして終了いたします。



詳細はSNSで随時お知らせします!

アンテナショップきらり

検索

新茶フェスタは新店舗で行います!

5月1日(土)~5日(水・祝)

時間/10:00~17:00

新店舗のご案内

四季菜Gelato&amp;Café“きらり”

〒424-0052 静岡市清水区北脇250-1

営業/10:00~17:00 (オーダーストップ16:30)

定休日/火曜日 駐車場有

●お問い合わせ TEL:0120-322-064

読者のお便り

お便りの応募先

はがき、メールの  
いずれかで  
ご応募ください。プラムの花が満開です!  
朝倉勝男さん(清水区原)

〒424-0192 静岡市清水区庵原町1 JAしみず 広報課

ja-shimizu@shimizu.ja-shizuoka.or.jp

ゆうパック取扱店が増えました

下記のJA営農窓口では、お得な組合員価格で「ゆうパック」をお取り扱いしています。4月21日より購買課(配送センター)も取扱店となります。場所も広く、荷降ろし作業もスムーズにできます!農産物はもちろんのこと、農産物以外の荷物も送ることができますので、ぜひご利用ください!

取扱店舗

- 興津営農拠点
- 高部・飯田営農拠点
- 蒲原営農拠点
- 南部営農センター
- 購買課 **New** 4/21より (配送センター)
- 両河内営農拠点
- 有度営農拠点
- 東部営農センター
- グリーンセンター



お問い合わせ

経済部 購買課

TEL:054-363-0334

理事会だより 定例理事会:2月26日(金)

議事

- 令和3年度 機構改革について
- 固定資産の取得及び処分について
- 固定資産の取得について
- 職員再雇用規程の一部変更について
- 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
- 年度末賞与の支給について



編集後記

コロナ禍でも、暑くても、寒くても毎年必ずこの時期に咲く、桜。健気な姿に、勇気づけられます。新年度、落ち着かない心持ちの方も多いかと思いますが、桜が応援してくれています。(伊藤)

今年も昨年に続き、コロナ禍のためグループでの花見参加はままならないが、自然界の花はいつものように咲き乱れるはず。一人酒でも冷酒などを満喫したいと、ひそかに準備を始めている。(杉山滋)

企画記事で紹介したソーシャルメディアのYouTubeは毎日のように使用している。懐かしい昭和の音楽や映像を見ると当時の様子を思い出す。刻々と変化するデジタル世界から目が離せない。(蒲生)

2歳の娘と散歩に行く、タンポポや桜を見つめるたびに立ち止まり、なかなか前に進まない。先を急ぎたくなる気持ちをグッと堪え、たまにはのんびり春を感じるのも悪くない。(杉山さ)

今はレンタルビデオ屋に行かなくてもアマゾンプライムなどで過去の映画やドラマが簡単に見ることができ便利です。"シンエヴァ"も前日に3部作を予約してから行くことができ大満足。(見宮)



**1 上空から見る蒲原地域の海岸**

富士川河口に近い国道1号・富士由比バイパス沿いに広がる蒲原海岸は、投げ釣りのポイントとしても有名です。

**2 かんばら御殿山さくらまつりの会場**  
開催期間中のごろに満開を迎えていますが、近年は不安定な気候のため開花の時期が大きく前後しています。

**3 旧五十嵐邸**

蒲原宿でも町家が良く残る場所にあります。ペンキの外観が人目をひき、建物内は無料で見学できます。



山全体が桜色に染まる「御殿山」には、ソメイヨシノやオオシマザクラなど約800本が植えられています。徳川家康により造られた「蒲原御殿」の裏山にあったことから、御殿山という名が付いたといわれています。山では御殿で使用する薪などを採っていたようです。御殿山は蒲原御殿の名残を感じられる場所です。例年3月下旬〜4月上旬に開催される「かんばら御殿山さくらまつり」の会場はJR新蒲原駅から徒歩、歩いて行けることから人気です。地元商店による屋台、地場産品の即売、夜間のライトアップなどが行われ、大勢の花見客が春のひと時を楽しみます。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため2年連続の開催中止となりましたが、このような季節のイベントを今まで通りに開催できるよう願わずにはいられません。



第10回

蒲原地域

県内有数の桜の名所御殿山

多くの紀行文に記されている「蒲原」。天文年間(1532〜55)に蒲原城が築かれたといわれています。徳川政権の成立とともに交通網の整備が進められることにより、日本橋から数えて15番目の宿場町として行きかう人々にぎわいました。時が止まったような静かな街並みは江戸時代の雰囲気を感じさせます。

モダンな洋風建築の旧五十嵐  
歯科医院

蒲原宿の面影が残る街道沿いに建つモダンな建造物が旧五十嵐歯科医院。旧五十嵐邸とも言われ、1914年ごろに五十嵐準氏が地元蒲原に歯科医院を開業しようと建てた医院併用住宅の洋風建築です。1940年ごろまでに中央部、西側、東側の順に増築され、現在の形になりました。当時としては開口部が広くとられたガラス窓が多い点と、上下の端を羽根重ねした下見板の外壁が薄緑色で特徴的です。

旧来の町家の特徴を残しながら外観が洋風というユニークな造形で、歴史的景観に寄与していることが評価されて、2000年に国の有形登録文化財に指定されました。

