

もっと清水が好きになる。

しみの風

2021

9

No.575



特集

選ばれるミカンを目指して



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

立川 知多 (40) さん

イチジク生産者

たちかわ ともた / 複合経営作物として2019年にイチジクを導入。
柑橘類150a、キウイフルーツ35a、イチジク55aなどを栽培。



■ 生育状況を確認する立川さん。イチジクは新梢誘引、摘心、わき芽かき、病害虫対策などの栽培管理が必要。

**転機は農業に
本腰を入れた30歳**

急傾斜農地から平らな農地に整備された畑地帯総合整備事業「尾羽地区」に、立川知多さんのイチジク園地がある。周囲は暴風ネット、上部には鳥よけの網が設置され、丁寧に管理されていることが伺える。甘い香りに誘われて園地に入ると、収穫期を待つ柵井(ますい)ドーフインが実っている。

立川さんが就農したのは10年前の30歳のとき。「就農までは父の農作業の手伝いや、建築関係の仕事に携わっていました。父一人では人手が足りないことや、自然と触れ合う仕事が自分に合っている」といいます。

可能な限り栽培面積を増やし やりがいのある農業を目指す

ると感じていたので、本腰を入れてやってみようと思いましたが、話してくれただけで、分

ないことばかり。農作物は天候に左右されることが大きく、自分の思い通りにいかないなど、農業ならではの大変さを痛感しましたね。父の指導で5年ほど農業をやっていると、不思議なもので面白さや、手応え、やりがいを感じるようになってきました」と立川さんは当時を振り返る。

自分の意志で ピンチをチャンスに

柑橘類をメインにキウイフルーツも栽培する立川さん。キウイの「かいよう病」による大規模な被害をきっかけに2019年に複合経営作物としてイチジクを導入し、JA営農指導員のサポートもあり、昨年度から出荷を始めた。「キウイは壊滅的な被害で、伐根して再植栽しても難しいことから、イチジク栽培に挑戦することになりました。父は温かい目で見守ってくれ、自分に任せてくれているんだなと感じました」と、導入の経緯を語ってくれた。イチジク



■ 不老長寿の果物といわれるイチジク。豊富な食物繊維とたんぱく質分解酵素により、胃腸を整える作用が期待できる。

クの栽培面積は55aで部会でもトップ。ピンチをチャンスと捉えて、新たな可能性を切り拓く決断をした。

また、県中晩生柑橘品評会のポンカンの部では、第40回(2020年)、41回(2021年)の2年連続で最上位の優秀賞に輝いている。「柑橘生産者や近所の方から、お祝いの声を掛けてもらい、仕事に対するモチベーションも上がりました。農業をやって良かったですね」と嬉しそうに話す。

「今後は、柑橘やイチジクの栽培面積を可能な限り増やしたい。やりがいのある農業を続けられたら最高ですね」と期待を込める。

CONTENTS

ほりの風

2021
9
No.575

2 Glowing Face
立川 知多さん

4 特集 /
選ばれるミカンを目指して

8 TOPICS

10 家庭菜園「ニンニク」

12 営農ワンポイント
～10月編～

15 遠山由美のこだわりレシピ
～イチジクの和風コブサラダ～

16 農業の未来とSDGs
～キラキラミカン体操 ロングヒット～

17 アーカイブしみず
～合併20周年で「フェスタJALしみず市」に～

18 Information

20 ちょっと一息*リフレッシュ!
～由比入山親水公園～

【今月の表紙】



立川さんの家族
(静岡市清水区草ヶ谷)

立川知多さん(写真左)と息子の青葉くん(10)、両親の秀樹さん(74)、洋子さん(71)。一家でイチジク、キウイフルーツ、柑橘類などの栽培に精力的に取り組む。知多さんは3人の子どもの父親。



【特集】選ばれるミカンを目指して

清水の主要作物「ミカン」。今回は、農家の所得向上を目指しながら、消費者にミカンをお届けの一連のサポートを行う営農部柑橘果樹課を特集します。



ミカンの サプライチェーン

サプライチェーン(供給連鎖)という言葉があります。部品の調達から製造、管理、販売、配送までを、一つの連続した流れであると捉えた時の名称です。それぞれが個別に存在しているのではなく、チェーンのようにつながっているという考え方です。生産指導から選果、箱詰め、販売までを取り扱う柑橘共選場の流れは、ミカンのサプライチェーンといつてよいでしょう。

柑橘果樹課では、生産組織である柑橘委員会と強く連携し、お互いの意見や提案を調整し、農家や地域と一体となって、このサプライチェーンのサポートに取り組んでいます。サポートには、課内全ての職員が一連の流れを把握し、連携を取り合うことが極めて大事です。各地域の営農柑橘担当者とも連携しながら、JAの営農関係者全体で、清水のミカンを消費者に「いかに選んでもらうか」を日々研究し、活動を進めています。

栽培サポート

● 営農指導の徹底

消費者に「清水のミカンを選んでもらう」ためには、**高品質なミカンを生産**

『一連の流れが好循環を呼び、販売量が増える』サプライチェーン





営農指導員
杉山 沙哉佳

営農指導員
三田 涉瑠

営農指導員リーダー
小泉 政樹

JA柑橘委員会の概要 (2020年)

- ・生産者数：694人
- ・栽培面積：423ha
- ・取扱数量：6,842t

取扱品種 BEST 3

※2020年取扱実績より

1位：青島温州 4,456t

2位：はるみ 515t

3位：早生ミカン 333t



する「上位等級(良いミカン)を増やし、下位等級を減らすこと」に尽きます。経験豊富な指導員をリーダーに、チームで連携を取り農家所得向上を目指しています。

●糖度を上げるために

上位等級の条件の一つが糖度です。ミカンに与える水分を少なくすると糖度が上がりますが、清水区はミカン育成期後半の秋季の雨量が多いため、糖度が上がりにくく、酸も低くなる傾向があります。そのため、畑の水分量を調整する「マルチシート」を畑に被覆



ナイフ状の断根刃をバックホウに装着して行う断根処理。

●糖度が上がりやすい園地に

改植(植え替え)時期に合わせて排水を改良した園地整備も助めています。ミカン栽培には、水はけの良い園地が適しています。その土地の特徴に合わせて「水はけが良くなるように緩やかな傾斜を付ける」「畝を高くする」などの提案をしています。

し、雨水の流入をコントロールして、糖度を上げるよう指導しています。ただ、被覆には時間と労力が掛かるため、今後、支援体制の構築を目指していきます。

最近では、農研機構や果樹研究センターと連携し、地中のミカンの根を切断する「断根」栽培や、S・マルチを使って根の伸びる範囲を制限する「根域制限」などの研究調査にも取り組んでいます。



(写真左上から)販売担当の來間裕介、山本優希 (写真左下から)吉田亮介、望月計宏、杉山友重

管理サポート

●集荷量を維持するために

ミカンの集荷量を維持する取り組みの一つに、腐敗果や浮き皮(果皮と果実の分離)の軽減策があります。

傷から腐敗していくため、一番大事なのは、果実を丁寧に扱うこと。収穫の際には特に注意し、手伝う人にも注意を促す必要があります。

また、浮き皮の発生が腐敗の増加にもつながります。対策として果皮強化や露切れを良くする、果実の老化を防ぐなど、状況に合わせた薬剤散布を勧めています。

●ミカンの消毒

腐敗果の軽減のため、今年からミカンの貯蔵箱の消毒も推奨しています。例年、使用した貯蔵箱は水洗いして乾燥させ、翌年また使用してきました。しかし、水洗いだけでは殺菌効果が不安定なことが分かってきています。

●共同貯蔵

約7年前から、生産者からJAがミカンを預かって貯蔵する共同貯蔵を行っています。個人で選果や貯蔵ができなくなった場合や貯蔵庫が一杯になってしまった場合の支援として、保管量は年々増えています。
基盤整備地(広く平らな畑)を借りた

ことで、「急にミカンの収量が増え、家庭の貯蔵庫が一杯になった」、事故や病気で「選果や倉庫への搬入ができなくなった」など、利用者の理由はさまざまです。ご希望の方は、ご連絡ください。

販売サポート

「清水のミカン」を、産地名だけで消費者に選んでもらうことは、まだまだ難しく、価格競争となれば、農家所得の向上は望めなくなりそうです。良いものを作るだけでなく、消費者に「選んでもらう」付加価値を高めるために、**細やかな対応や、従来行っていなかった戦略も**駆使し、取り組みを進めています。

●重点市場戦略

JAから出荷されるミカンのうち、全体の約65%を青島ミカンが占めています。主幹品種となる青島ミカンは、取引市場をランク分けして出荷を組み合わせる「重点市場戦略」を行っています。

取引規模が大きく、**影響度が高い市場をAランク、販売環境や集出荷状況により調整する市場をB、Cランクの3つのランクに分けています。**

JAでは、青島ミカンの出荷開始前に出荷計画を組み立て、Aランク市場の出荷数量を確保します。Aランク市場は、事前に売り込みが出来るため、安定した結果を出すことができます。

その他の市場は、産地から出荷数量を確保するために、上位ランクの市場よりも有利な販売を行う必要があります。市場間の競争原理を利用して、取引市場数を29社から17社にまで縮小し、活発な取引が見込める市場だけに絞ってきました。

ランク分けは、シーズンを通した販売結果により毎年再考しています。

●規格外ミカンの取引

大きさや、外傷などで基準に合わず、市場出荷できない規格外ミカンは、年々、生産者から取り扱いの要望が増えていきます。市場や販売（市場を介さずJAからスーパーなどに販売する方法）先の状況をリサーチして需要の掘り起こしを行いながら、販売につなげていきます。

●直接販売強化

家庭消費の小口化に伴い、市場へ出荷している5キロ箱や10キロ箱のまま販売されることが少なくなっています。しかし、地元スーパーでは、小分け袋などへ詰め替える労力が不足していたり、商品の保管場所が狭かったりする店舗が多く、仕入れてそのまま店頭で並べられる商品の形が好まれています。

共選場では、光センサー選果機を使い、ミカンの糖度、大きさ、見た目などで仕分けることができます。**JA独自の強み**

を活かしてさまざまな需要に合った商品を企画、提案することによって直接販売先の受注につながっています。

●次の注文につながる心掛け

商品の等級、荷姿、ラベルの有無や貼る位置、納品方法まで直接販売先ごとにさまざまなため、バイヤーとの意思疎通にも気を配ります。

また、受注対応に関する段取りが多岐にわたるため、柑橘果樹課では課内**全体で共有意識**を持って動けるよう努力しています。



少量パックに詰め替えるリパックをJAで行い、地元スーパーへ納品。そのまま店頭に出せるため、受注につながっている。



次世代へ 産地をつなげる

●新規就農者の育成

日本の農家数は減少していますが、清水では大規模な基盤整備（県営畑地帯総合整備事業）が進められ、減少のスピードは緩やかといえます。しかし、産地の維持拡大のためには規模拡大と新規就農者の育成が欠かせません。当JAは、今後も県の「がんばる新農業人支援事業」を活用した受け入れ体制の整備に取り組んでいきます。

農家だけでなく、地域や産地全体で新規就農者を育てる仕組みを作り、若い人が活躍できるようバックアップしていきたくと考えています。

●ミカンの産地維持

JA発足以来、ミカンは主要作物として生産が盛んです。全国的にミカンの販売量は減っていますが、清水の取り扱量の減少率は他産地に比べて緩やかで、直近20年間はほぼ一定の水準を保っています。

これは、生産者とJAが一体となつて、産地を維持してきた結果だと思えます。今後も「清水のミカン」を全国に発信し続けます。

職員一丸となって「農家所得の向上」へ



柑橘果樹課 課長 池上 晴彦

柑橘果樹課は、清水管内の主幹品目である柑橘類を取り扱う部署として、各担当が誇りと責任を持って日々の業務に取り組んでいます。

生産指導は**推進力**と**サポート力**、市場販売は**発信力**と**統率力**、直接販売は**企画力**と**提案力**、そして柑橘委員会と連携した**組織力**、これら七つの力を強化し、「**農家所得の向上**」を目標に生産者から信頼される職員を目指して頑張りますので、今後もよろしくお願ひします。

四季菜Gelato&Caféきらり 大好評

ジェラート1万杯2カ月で達成・かき氷も好調

当JAの「四季菜ジェラート&カフェきらり」は7月15日、オープンから2カ月余りでジェラートの販売数1万杯を達成しました。1万杯目を注文した清水区在住の夫婦には、JA営農部の良知和久部長からジェラートとかき氷の優待券各5枚と農産物の詰め合わせを記念に贈りました。

また、毎年好評の「#本気のかき氷」は6月5日から販売を始め、9月末まで提供する予定です。ジェラートも本気のかき氷も、イチゴやミカン、茶など清水産の農産物で作るため、新

しい顧客の獲得につながっています。

店舗責任者で営農振興センターの森一真センター長は「地域農産物のアンテナショップの役割も担っている。ジェラートやかき氷で清水の農産物を知り、ぜひ地場の農産物も食べてほしい」と話していました。

同店では7月から農産物販売コーナーを開店時の約1.7倍の35m²に広げ、地元の旬をPRしています。



▲ ジェラート1万個目を注文し、記念品を受け取った夫婦



静岡県なし果実品評会

瀧智さん「幸水」県知事賞に輝く

県落葉果樹振興協会は8月6日、富士市のJA富士市ホワイトパレスで、第20回県なし果実品評会を開きました。県内3JAから梨「幸水」40点が出品され、最高位の金賞・県知事賞にJAしみずの瀧智さんが輝きました。

出品はJA富士市19点、JAしみず6点、JA大井川15点。審査員が100点満点で外観と内容をきめ細かく採点し、金賞1点、銀賞4点、銅賞8点を決めました。当JAからは銀賞一席(県経済産業部長賞)に平岡勝彦さん、銅賞に長澤均さんも入賞しました。



▲ 出品物を比べ協議する審査員

JA女性部が由比北小で食育サポート

夏野菜を食べてね

JA女性部由比支部の3人は7月16日、夏野菜を楽しく学んでもらおうと、由比北小学校の1、2年生8人を対象に地元農産物を使った食育講座を開きました。女性部員らはカボチャ、ナス、インゲンなどを持ち込み、野菜の栄養や栽培方法、鳥獣害の対策など手作りの資材を使いながら説明しました。

児童たちは野菜の葉や根を触ったり、土のにおいを確かめたりしながら、地元の夏野菜について学びました。

講師を務めた同支部の豊島宏美支部長は「スーパーで販売されている形のきれいな野菜を作るのは大変な作業。苦手な野菜も一口でも食べてもらえたらうれしい」と呼び掛けていました。



▲ 夏野菜について楽しく学んだ児童たち

ハーベストカレッジ 農☆girl体験 フラワーBOXアレンジ&卒業式

ハーベストカレッジは7月7日、JA本店で第6回講座を開き、箱に清水の花を敷き詰めた「フラワーBOX」作りに挑戦しました。グリーンセンターの望月彩友美担当が全体のバランスの決め方や茎の切り方などを説明。バラ、ガーベラ、カーネーションなどを使って、アレンジを完成させました。

講座の後の卒業式では7人の受講生が卒業。卒業生は「収穫体験など貴重な体験が印象に残っている」「清水の農産物に興味を持った。これからもJAを応援したい」などと話していました。



▲ 清水産の花でフラワーBOX作りを楽しんだ受講生

清水駒越小学校 ハウスで育てたエダマメを収穫

清水駒越小学校の5年生54人は7月6日、校内の専用ハウス(約10m²)で育てたエダマメを、地元生産者やJA職員の手伝いのもと収穫しました。

駒越地区はブランドエダマメ「駒豆(こまめ)」の栽培が盛ん。児童は5月に苗を植え、草取りや水やりなどをして大切に育ててきました。



▲ 自分たちで育てたエダマメを収穫する児童たち

また、生産者の堀直広さんが栽培するハウスも見学し、児童たちは「成長のスピードが違うエダマメがあるのはなぜなの」などと、自分たちが栽培する過程で気付いた疑問を生産者に質問し、理解を深めていました。

同校では毎年、エダマメと石垣イチゴの栽培に取り組み、地元の農業について学んでいます。

生産者やJAが一丸 アールスメロンブランド化目指す

当JAは7月5日、三保半島でハウス栽培するアールスメロンの最盛期に合わせ、JA三保営農拠点で目ざろい会を開き、生産者やJA職員8人がネットの張りや大きさ、外観などを確認しました。

JA管内では生産者6戸が約30aで栽培。三保半島は砂地土壌で水はけが良く、甘く高品質なメロンが栽培されています。

買取販売強化のため市場出荷はせず、JAアンテナショップきらりやインターネット、同拠点などで、お中元やお盆など贈答品の需要が高まる7~8月中旬まで、約3,300玉を販売しました。



▲ 外観などの出荷基準を確認した生産者たち

関係者が工事の安全を祈願 由比支店北側倉庫 来年2月完成へ

当JAは7月1日、由比支店北側に新たに建設する倉庫の地鎮祭を行い、関係者約15人が参加しました。隣接する食品会社から新工場建設のため用地購入の申し入れがあり、交渉の結果、既存倉庫を解体し新倉庫を建設することになったもの。

新倉庫はグリーンセンター由比店の倉庫となるほか、由比地域の物流の拠点として、来年2月の完成を予定しています。

柴田篤郎組合長は「工事の安全と倉庫の完成を心より願っている」と期待を込めていました。



▲ 地鎮祭で工事の安全を祈念した関係者たち

ニンニクを育てる

種球は9月上旬ころまでは休眠状態にあるので、休眠が覚めてから植えつけます。

また、種球は病気の感染がないものや、害虫の被害がないことを確認してから使用しましょう。

植え付け後、1株から2芽出た場合は早めに取り除き、春の生育盛りになるととう立ちしてくるため、出てきたら早めに摘み取りましょう。収穫は晴天日を見計らって行うようにしましょう。



家庭菜園

1 種球の準備

よい種球を早めの手配し、確保する。小片にばらして、5g以下の小さいものや、病斑がついているものがあれば、注意して取り除く。



植え付け前に分球を丁寧にばらす。



外側の薄い皮をむく。



ニンニクの球中に6~10個の分球が含まれている。

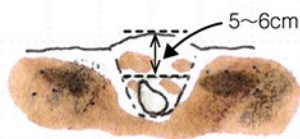
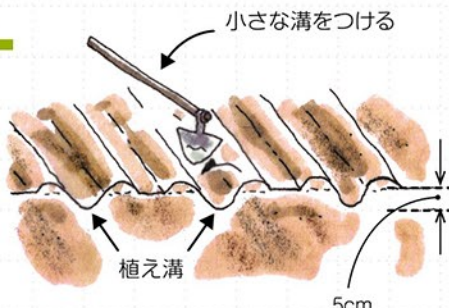
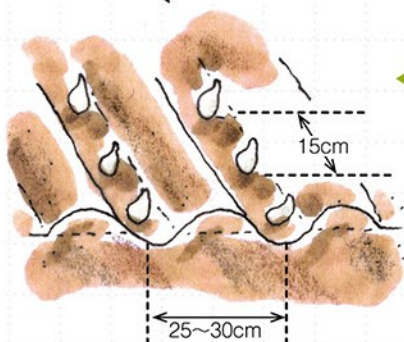
2 畑の準備



- ① 畑が空き次第、苦土石灰を施用し、15cmくらいの深さによく耕しておく。
- ② 完熟堆肥・ほう素入り粒状固形肥料080は畝の芯へ施用する。

3 植えつけ

多湿の畑の場合、高さ10~12cmの畝(ベッド)を作る。



種を植えて5~6cmに覆土する。



栽培カレンダー

◆ 植え付け ■ 収穫

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地普通栽培									◆			

施肥例

施肥量: 1坪あたり

	種類	施肥量	施用時期・方法
元肥	完熟堆肥	3kg	作付け 2週間前施用
	苦土石灰	300g	
	ほう素入り粒状固形肥料080	300g	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	150g/1回	④追肥の項を参照

※ 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。

グリーンセンターおススメ! アイテム

秋植え野菜苗 続々と入荷しています!

まだまだ暑いですが、そろそろ冬野菜の植え付けシーズンです。グリーンセンターでは、キャベツ・ハクサイ・ブロッコリー等の苗類、根強い人気の「与作大根」の種を揃えてお待ちしております。安価なセルトレー苗も数量限定でご用意しています。



グリーンセンター 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

分球し、芽が2本伸びた株があれば1本を取り除く。

残す芽の根元を押さえてかき取る。



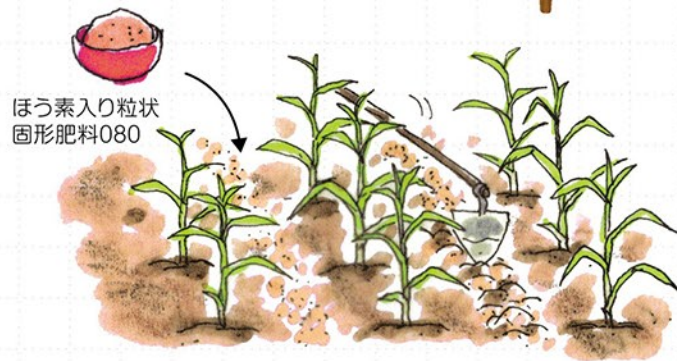
5 わき芽かき

草丈が10~15cmに伸びてきたころ、わき芽が伸びてくる。これを残しておく、球の肥大を損ねるので、早めにかき取る。

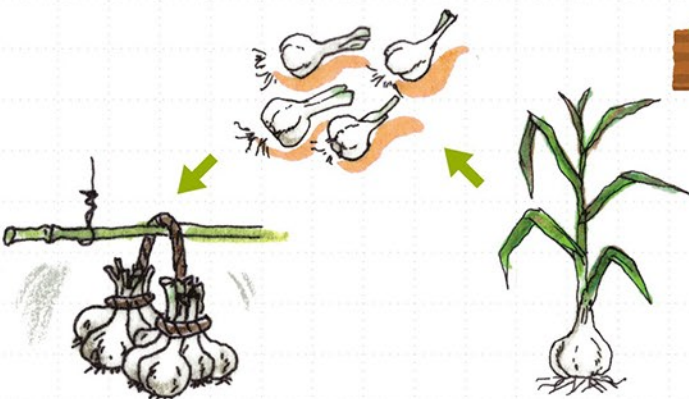


10月、12月、2月下旬の3回、追肥・中耕をする。畝間にほう素入り粒状固形肥料080をばらまいて、軽く土と混ぜる。

4 追肥・中耕



ほう素入り粒状固形肥料080



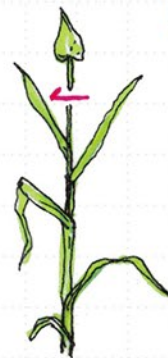
乾いたら7~10球ずつ束ねて、風通しの良い軒下などに吊るしておいて利用する。

晴れた日を見計らって抜き取り、すぐに葉と根を切り離しそのまま畑で2~3日乾かす(根は2~3cm残します)。

7 収穫

茎葉が3分の2くらい枯れてきたころが収穫の目安。

6 花蕾摘み



春になり、とう立ちして葉の先端より長く伸び出したらつぼみを早めに摘み取る。摘み取った芽やつぼみは食べられる。

※「ニンニク」「ニンニク(花芽)」「葉ニンニク」は農薬登録における適用作物名が異なるため注意してください。

A 適期を誤らず、摘み取る。葉先が枯れたころ抜き取り乾かす。

盛んに生育し始める4~5月ごろになると、とう立ちしてきます。この「とう」をそのままにしておくと、花に栄養を取られ、地下部の肥大が損なわれますので、適当な時期に摘み取ります。

摘み取る時期があまり早過ぎると、球が分かれてしまいますので、ある程度伸びてきてから取るくらいでよいでしょう。しかし、明らかに「とう」が硬くなってからでは遅過ぎです。葉の先端より長く伸び出すころが目安です。

摘み取った「とう」は、茎ニンニクとして炒めたり茹でてあえ物にしたりして食べられます。中華料理には欠かせない食材の1つです。

Q とう立ちしてきた。どうする？

ここが知りたい!

Q & A



■病虫害防除

散布量: 10以内/1坪

病虫害	薬剤名	希釈倍率	使用日数	使用回数
春腐病	コサイド3000	2,000倍	—	—
葉枯病、黄斑病、さび病、白斑葉枯病	ダコニール1000	1,000倍	収穫7日前まで	6回以内
ネギコガ、アブラムシ類	オルトラン水和剤	1,000倍	収穫7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。
※ 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。

※ 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、更新茶園では、「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℃になった頃を実施の目安にしてください。

■病虫害防除(表①)

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。

■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に心掛けてください。

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。

表① 病虫害防除

散布時期	対象病虫害	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 極寒期の散布は、赤焼病の発生を助長するため、12月～2月の散布は避ける。



■病害虫防除

表①を参考に防除してください。

■管理作業

樹上選果は、秋芽の発生を避けるため10月下旬以降から開始し、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、日焼け果、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。



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
中晩柑	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	○

【共通注意点】 ※1 使用基準は「収穫前日数—散布回数」をあらわす。

※2 9月防除以降、チャノキイロアザミウマ多発園やハマキムシ発生園では、ディアナWDG10,000倍(前日—2回)を散布する。

【青島・早生注意点】・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。
・後期黒点病感染が懸念される場合は、ペンコゼブ水和剤600倍(30日-4回)を使用基準に注意して散布する。
・褐色腐敗病の発生が予想される園地では、ランマンフロアブル2,000倍(前日-3回)を散布する。

【中晩柑注意点】・後期黒点病感染が懸念される場合は、ナディーボフロアブル1,500倍(前日-3回)を散布する。

落 葉 果 樹



■病害虫防除

表②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。

■管理作業

表③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、収穫後の礼肥・秋肥は必ず施用してください。落葉する前に効かせ、葉を長くつけておくことがポイントです。

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	希釈倍数	使用基準 ^{※1}
梨(幸水・豊水)	10月上旬	黒星病	キノン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」をあらわす。

※2 イチジクのさび病が見られる園地では、ラリー水和剤2,000倍(前日-4回)またはアンビルフロアブル1,000倍(前日-2回)を散布する。

表③ 施肥 (落葉果樹)

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/10a
イチジク	収穫後	JA万能配合	4袋/10a
キウイフルーツ(ハイワード)	10月中旬	果樹配合5号	5袋/10a
プラム	10月中旬	果樹配合11号	5袋/10a
柿(早秋)	10月下旬	果樹配合5号	7袋/10a
ギンナン	10月下旬	粒状固形30号小粒	2袋/10a

■バラ

10月は、夜温が下がり始め、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、循環扇等を使用し、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-

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。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ましょ。

■ハウスフィルム被覆

定植してから30日を経過した後、または開花直前がハウスフィルム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蓄しにくくなります。

近年、気象変動が大きくなってきています。長期予報等を参考に極端な低温が予想される場合は早めに被覆を開始し、逆に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。

■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、定期的に予防散布を行いましょ。但し、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。

水 稻

■収穫適期

刈取りの目安は、帯緑籾歩合が5~10%のときです。これを過ぎると、玄米の光沢が失われ、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。

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取りましょ。

■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量が多く、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。

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時間当たりの平均乾減率を0.8%以下になるよう行いましょ。送風温度はメーカーや機種により異なるため、取扱説明書等を再確認ましょ。

※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集出荷センターまでご連絡ください。





遠山由美の

こだわりレ・シ・ピ

「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます♪



上記QRコードからムービーでもチェック!

イチジクの和風コブサラダ

～季節の移ろいを感じる夏&秋野菜には、食物繊維がたっぷり!～

材料 2人分

- イチジク 2個
- ミョウガ 6個
- A** | 酢、酒、砂糖 各大さじ1
- | 昆布茶 小さじ1/6
- ナス 1本
- 植物油 適量
- | しょうゆ、ショウガ 少々
- シタケ(小) 8枚
- | しょうゆ 少々
- 厚揚げ 1/2枚
- サツマイモ、生ハム、エダマメ、
- レッドキャベツスプラウト、クレソン
- 適量

ドレッシング

- B** | マスカルポーネチーズ ... 90g
- | 白みそ 大さじ1
- | チリペッパー 小さじ1/2

作り方

(1) イチジクを切る

- イチジクは皮の香りを生かすため、皮ごと縦4つに切り、さらにそれぞれを3つに切る。

(2) その他の材料の準備

- <ミョウガ>根元を薄く切り、縦半分にする。耐熱ボウルに**A**を入れ、ミョウガを加えてかるくゆすり、全体に調味料をまわす。落としづたのようにミョウガにラップをかけ、電子レンジで1分加熱する。一度取り出し、軽くゆすってミョウガの位置を変え、さらに30秒加熱してそのまま冷ます。
- <ナス>ヘタを取り、水気を拭く。ラップに植物油を垂らして皮全体に薄く塗り、ラップでピッタリと覆う。耐熱皿に乗せ、電子レンジで2分加熱する。ラップごと氷水にとって色止めする。中まで冷えたらラップを外して水気を拭き、縦4つに切ってから一口大に切る。ショウガをすりおろしてしょうゆと混ぜ、軽く塗る。
- <シタケ>軸を切る。フライパンにヒダを上にして並べ、ヒダの上に水分が出てくるまで中火で焼く。ヒダの中にしょうゆ少々を落とし、しょうゆが濁く程度まで焼く。
- <厚揚げ>油抜きして、一口大に切る。
- <サツマイモ>皮ごとアルミホイルで包む。予熱せず、250度に設定したオーブンでゆっくり庫内の温度を上げながら30～45分程度焼く。粗熱をとってラップで包み、冷蔵庫で冷やす。使う分だけひと口大に切る。

- <生ハム>食べやすく切る。
- <エダマメ・レッドキャベツスプラウト>エダマメはゆでて、サヤから出す。洗って水気を切ったスプラウトと混ぜる。
- <クレソン>洗って水気をとる。

(3) ドレッシングを作る

- **B**をよく混ぜる。

(4) 盛り付け

- 皿の周囲にエダマメとレッドキャベツスプラウト、クレソンを置く。皿の中央部にイチジクを線状に盛り付け、その他も色合いを考えながら、線状に盛り付ける。ドレッシングを添え、好みに適宜混ぜながら食べる。

すくにできる! もう1品 イチジクのスムージー

- 【材料】**
 イチジク(小) 1個(80g)
 トマト(中) 1/2個(80g)
 フルーツパブリカ(小) 1個(40g)
- 【作り方】**
 材料を切り、ミキサーにかける。



詳しくは動画で!



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



イチジク

食事をすれば血糖値は上がって当然ですが、糖類過剰、早食いなどで食後血糖値が急上昇すると活性酸素が発生します。その酸化ストレスは動脈硬化のリスクを上昇させ、やがては高血圧、心筋梗塞、脳卒中へとつながってしまうかもしれません。そんな食後高血糖を防いでくれる方策のひとつが食物繊維。消化・吸収がゆっくりとなり血糖値の上昇もおだやかになります。腸内環境を整えるだけではない食物繊維パワーを大切にしましょう。



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.12



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。



2013年にJAしみずが制作した介護予防体操「キラキラみかん体操」がロングヒットとなり、動画共有サイトで「ユーチューブ」のJA公式チャンネルの再生回数は20万回に迫る人気となっています。
体操は、無理なく楽しく体を動かして介護予防に取り組んでほしいと、JA静岡厚生連の介護老人保健施設「きよみの里」の理学療法士、作業療法士、

DVD1000枚超、動画再生20万回 介護予防「キラキラみかん体操」全国ヒット

言語療法士が監修しています。制作当初、介護専門誌で取り上げられると日本各地から問い合わせがあり、これまでに希望のある施設や介護関係者などへDVDを配布してきました。

また、きよみの里職員も清水区内の各地域へ出向いて指導にあたるなど、長年にわたって地道な活動を続け、8年経過した現在も問い合わせが続いています。JAでは高齢化する組合員の健康増進、地域貢献、清水産ミカンのPR活動の一環として、今年度DVDを追加制作。累計枚数は1000枚を超えました。

体操は、特産のミカンをPRする当JAのオリジナルソング「清水のミカンの曲」に合わせて、「エイヤヤー」などと声を出して体とともに顔や口も動かし、感覚、嚥下(えんげ)、呼吸機能を刺激できるようにになっています。また、足が不自由だったり、半身が動かなかったりしても体操ができるように、配慮されています。

きよみの里の池田幸美介護長は「コロナ禍の影響で外に出られず、体操を求める声が続いているのでは。監修した一人として、多くの人に広がって



「清水のミカン」の曲に合わせて全身を動かす「キラキラみかん体操」

YouTubeで
体操を見る



【お問い合わせ】
JAしみず広報課
TEL:054-367-3221

ることは大変うれしい」、JA広報課の伊藤公一課長は、「地域社会への貢献という協同組合の理念とSDGsの取り組みが形になっている。今後も継続したい」と話しています。

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。



清水の歴史を
貴重な資料で振り返る

[archive-31]



合併20周年で「フェスタJALしみず市」に
資料：ピッ！ 創刊号（1992年10月1日発行）



JALしみず広報誌「ピッ！」創刊号

また、Aコープ店を運営していた生活部が、子会社（株）JALしみずサービスとして再出発したのもこの時でした。

中でもフェスタは、それまでマリリンビルで開いていた清水市農業まつりの会場を本所（現本店）駐車場などに移して盛大に行いました。会場内は、農産物展示・販売ブースだけでなくステージショーなどもあり、大勢の市民でにぎわいました。

また、この年に新しく本所を建設し、記念式典や農業祭「フェスタJALしみず市」（掲載写真）も開催するなど、組合員・役員、地域住民が一体となって合併 20周年を祝いました。

愛称と共にJAマークも導入され、看板類などもすべて「JAしみず市」へ変更。広報誌も読みやすく親しみやすい誌面を目指してモデルチェンジし「農協しみず」から「ピッ！」に名称を改めました。

愛称を導出したのは全国農業協同組合中央会（JA全中）の指導で、全国的に企業名をJRやNTTなどアルファベットで表示する動きがあった時期でした。

Aという愛称は、平成4年（1992）10月1日の農協合併20周年という節目の年から、使用するようになりました。

優良畜産農家表彰に佐野さん



中部家畜保健衛生推進協議会(事務局=県中部家畜保健衛生所)は7月5日、島田市で2021年度通常総会を開き、由比地域の佐野喜則さんが

畜産功労者の表彰を受けました。

佐野さんは、50年以上にわたって養鶏業に従事。近隣養鶏農家と鶏糞処理の組合を設立し、その責任者を長年務めるなど、地域の養鶏業のけん引役として振興に尽力したことが評価されました。



表彰を受けた佐野さん(右)

葬儀なんでも相談、受付中

メモリアル清水では、葬儀についてのさまざまなご質問・ご相談、ホール見学やお見積もりなどを随時承っております。多くの葬儀に立ち会ってきたスタッフが誠心誠意お応えします。お金のこと、お寺のことなど、どうぞお気軽にご相談ください。

- 事前準備はなにをするの？
- 葬儀費用はどのくらいかかるの？
- いざというとき、どうしたらいいの？



いはらホール
静岡市清水区尾羽186



日本平ホール
静岡市清水区宮加三85-2

感染拡大防止のため、ご予約の上ご来場ください。

メモリアル清水 (平日 8:15~17:00)

TEL:0120-673-101



清水厚生病院健康管理センター

共済ドックのご紹介

当センターでは、JA共済加入者の方を対象とした日帰り人間ドックを行っております。基本の項目に助成金が出るほか、特別料金で追加できるオプションもございますので、この機会にぜひご利用ください。



事前の申し込みが必要なオプション

項目	料金
● 子宮がん検診	¥ 1,980
● 乳がん検診	¥ 3,300
● 胃部内視鏡検査	¥ 5,240
● 内臓脂肪量測定検査	¥ 2,750
● 血管年齢検査	¥ 2,100
● 便中ピロリ検査	¥ 1,500
● 脳検査	¥ 25,460

※ 人数制限がありますので、お早めに当センターまでご連絡ください。受診日の3週間前から承ります。

当日追加可能なオプション

項目	料金	セット料金
● 腹部超音波検査	¥ 2,200	¥ 5,090
● 前立腺がん検査	¥ 1,680	
● 男性腫瘍マーカー	¥ 4,190	¥ 5,300
● 女性腫瘍マーカー	¥ 5,240	
● 骨密度検査	¥ 840	
● 胃がんリスク検診(ABC検診)	¥ 4,400	
● 心不全マーカー(NT-proBNP)	¥ 1,830	
● アレルギー検査	¥ 11,000	

赤字…特別料金

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。
☆ 共済ドックのご予約は、JAしみず各支店の共済窓口にてご案内しておりますのでご利用ください。日程が決まった後、オプションをご希望の方は当センターまでご連絡ください。



看護学生募集

優しさをチカラに変える
温かく寄り添う自分になれる



静岡県厚生連看護専門学校

浜松市 〒431-3113 浜松市東区大瀬町1517-3
問い合わせ先 電話:053-434-5001 事務部まで

推薦入試試験日(指定校制) 試験日:令和3年11月12日(金)
願書受付:令和3年10月11日(月)~10月29日(金)

一般入試試験日【I期】 試験日:令和4年1月13日(木)・14日(金)
願書受付:令和3年12月6日(月)~12月27日(月)

一般入試試験日【II期】 試験日:令和4年2月19日(土)
願書受付:令和4年1月24日(月)~2月9日(水)

JA静岡厚生連するが看護専門学校

富士市 〒421-3306 富士市中之郷2500-1
問い合わせ先 電話:0545-56-0550 事務部まで

推薦入試・社会人入試試験日 試験日:令和3年11月9日(火)
願書受付:令和3年10月11日(月)~10月25日(月)

一般入試試験日【I期】 試験日:令和4年1月17日(月)(一次試験)
令和4年1月27日(木)(二次試験)
願書受付:令和3年12月14日(火)~令和4年1月6日(木)

一般入試試験日【II期】 試験日:令和4年2月25日(金)
願書受付:令和4年2月3日(木)~2月16日(水)

「アグリフェスタしみず」分散開催のお知らせ

今年の「アグリフェスタしみず」は、新型コロナウイルス感染拡大の傾向が続いていることから、例年2万5千人が来場する清水マリンパークでの実施を見送り、JA各支店での分散開催を予定しております。

日程等につきましては、改めてご案内いたします。



理事会だより

定例理事会:7月21日(水)

議事

- ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 信用供与限度額の変更について



農機・農具掲示板

農業をやめたり、作物を変更した生産者の皆さんが不用になった農機や農具を、必要な方に有効利用していただくための情報提供の場です。掲示板の利用は各営農窓口へお問い合わせください。

譲り受けを希望する方、譲り渡しを希望する方ともに、営農センター・営農拠点にある「農機・農具の掲示板申込書」に必要事項を記入して、提出してください。

●お問い合わせ JAしみず 購買課
TEL:054-340-0096

譲ります!

種別*	玄米保冷庫 10袋用
型式	DTS-10E CU-09Y
数量	1
価格等	10,000円(応相談)
その他	状態良好(2009年製)
連絡先	杉山(清水区楠) TEL 054-345-7615

譲ります!

種別*	1000ℓ グラスファイバータンク
型式	—
数量	1
価格等	無償
その他	—
連絡先	望月(清水区庵原町) TEL 054-366-0977

*コンテナ・防除タンク・動力噴霧器・草刈機・チェンソー・自走台車・茶刈機・耕耘機・田植え機・ポンプ・モノラック・水耕設備・脚立・ポットなど、農機・農具の種類を記入してください。農機・農具であれば範囲は特定しません。

編・集・後・記

今月も「しみずの風」をお読みいただき、ありがとうございました。

お家時間を有意義にと、子供とガンダムのプラモデルを作ってみた。昔と比べ、めざましい技術の進化が見えた。良くできている。色塗り不要。シールも完璧。小学生のみんなへ「ゲームもいいけど、プラモもね」 (伊藤)

娘が自動車運転免許を取得した。学科問題の復習も今はスマホのアプリでできる便利な時代。緑色のラインに有効期限が西暦と和暦で記載された真新しい免許証がやなげにまぶしい。安全運転を心掛けてほしい。(蒲生)

長雨の後、ベランダのキュウリを数日ぶりに見てみると、葉裏に虫が!!!どうやら、コナジラミらしい。ショックな気持ちを何とか立て直して薬剤を買いに。土、苗、肥料、薬剤とコストを考えると、なんて高級なキュウリだろう。(杉山さ)

今年は、オリンピックイヤーのため当初の休日が変更になってしまった。私の誕生日である山の日(8月11日)が8日になってしまったため、今年は通常勤務体制で発泡酒を飲みながらの晩酌になった。(杉山滋)

お湯に溶くだけでアイを代表する定番料理トムヤムスープ(トムヤムクン)が作れるペーストがとても美味しい。外食をなかなかできないけれど、自宅で簡単に海外の味を楽しむことができます。(見宮)

ちょっと一息・リフレッシュ! ④
由比入山親水公園

ゆいりやましんすいこうえん



澄んだ水が流れる由比川の上流にあり、公園護岸には自然の石が使用されています。自然を活かし調和しながら美しい景観に配慮された公園です。

夏は家族連れで賑わい、バーベキューや川遊びに利用されています。憩いの広場、ローラーすべり台、アスレチックのほか、対岸には芝広場もあり、楽しく遊べます。

5月の節句には60匹もの鯉のぼりが揚げられるふれあい祭りの開催場所として利用されています。

概要
所在地: 清水区由比入山2166
駐車場: 有
トイレ: 有

アクセス
JR由比駅から約5km (車で約10分)



アスレチックや滑り台もあり、川遊び以外も楽しめます。

