

もっと清水が好きになる。

しみの風

2023

4

No.594



特集

清水ブランド茶「まちこ」
20年のあゆみ



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

堀

直広 (45) さん

JAしみずフジエス枝豆委員会 委員長

〇ほり なおひろ／約40aのハウスと約10aの露地でエダマメとホウレンソウを栽培している。

菌の力を活かした
こだわりの土づくり

「ここ数年で土に合った栽培方法がやっと分かってきたよ」と話す堀さん。4月から最盛期を迎え、エダマメの栽培管理に一層力が入る。

大学を卒業し、コンピューター関連の会社とアメリカで日本語講師を勤めた後、35歳で就農。農業引退に向けて準備をしている父親の姿を見て、継ごうと決心した。

就農2年目に、使用していた土壤消毒の薬が原因で、体調を大きく崩してしまふ。この経験が転機となり、土本来の力を活かした栽培へ切り替えていった。

現在行っているのは、豊富な日照量と保温性の高い駒越の土を利用した太陽熱土壤消毒だ。少しでも地温が上がるように、たい肥や米ぬかなどの有機物を加えてビニールで被覆する。夏のハウス



■ 有機ペレットを分解している最中の真っ白な菌

自然の力を活用して エダマメを栽培

内は気温が50℃以上になり、熱に弱い病原菌などが自然の力で死滅する。

定植後は、有機ペレットなどをまき、菌による分解の力を借りながら、養分を土から根へゆつくりと浸透させる。土の状態を見て、たい肥などを加え、土壌内の菌のバランスを整える。「土も腸内

細菌と同じで、良い菌も悪い菌もいる。良い菌の活動が活発になるように調整するんだよ」と教えてくれた。

「土を良い状態で次世代に継承したい」と思いを語る。どんなに手を加えても、結局はその土地に元々いる菌が一番強い。「時間はかかるけれど、菌や太陽



生育状況を確認する堀さん



鮮度保持のため枝付きで出荷される「駒豆(こまめ)」

熱など自然の力を活用しながら、その土地に合った栽培方法を研究していくよ」と楽しそうに話す。

生産コストを抑え 所得向上につなげたい

生産組織であるフジエス枝豆委員会の委員長も務める堀さんは、資材や燃料の高騰に危機感を募らせる。厳冬期には暖房を使用せざるを得ない中、打開策を見いだそうと、委員会でもさまざまな品種を試験栽培したり、暖房を使わない栽培方法を研究したりしている。促成栽培ならではの強みを活かし、少しでもコストを抑え、所得向上につながるように工夫を凝らす。

そんな厳冬期を乗り越えたエダマメが、収穫期を迎え、出荷されていく。

こだわりの土で、これからどんなエダマメが育つか。期待に胸を膨らませながら、何度も何度も種をまき続けていく。

CONTENTS

風の風

2023

4

No.594



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

- 2 Glowing Face
堀 直広さん
- 4 特集 /
清水ブランド茶「まちこ」
20年のあゆみ
- 8 TOPICS
- 10 本格・畑づくり
～ サイトモ～
- 12 営農ワンポイント
～ 5月編～

- 15 キッチンとおいしい!すぐできレシピ
～ たけのこサラダ エビマヨ風～
- 16 JAしみずの自己改革
- 17 いまどき!Youth
(青壮年部の活動報告)
- 18 Information
- 20 ゆるっと発見!しみずの魅力
～ 庵原地域～



堀 直広さん(45)
清水区駒越

駒越地区で主にエダマメを栽培する堀さん。こだわりの土で、期待に胸を膨らませながらまく種まきが一番好きな作業だという。約8年前から清水駒越小学校で、農業への理解を深めてもらおうとエダマメ栽培を教える食育活動も行っている。

今月の表紙



特集

清水ブランド茶 「まちこ」 20年のあゆみ



清水ブランド茶「まちこ」が誕生して今年20年を迎えました。
ほんのりと香る桜葉の香味が特徴で、多くの幸せが来るようにと願いを込めて作られる
清水のお茶です。今回は「まちこ」の歴史と携わる人たちにスポットを当てていきます。

清水茶の歴史を振り返る

お茶は古くから親しまれてきた飲み物
で、鎌倉時代に日本に広まったと記録があ
ります。日本で栽培されているお茶の7割
以上が明治に発見された「やぶきた」とい
う品種ですが、日本のお茶の品種は100
種類以上あるとも言われており、それぞ
れ、味わいや香りが違います。また、製造方
法や栽培方法により、煎茶、玉露、抹茶、碾
茶などに分類されます。

日本の茶は北から南まで広く栽培さ
れており、自然環境を活かしたお茶作り
がされています。

清水は茶産地としての歴史が古く、鎌
倉時代には茶の五大産地に数えられ、
「駿河の清見茶」として名を馳せました。
1906年に清水港が世界に向けた茶
の輸出拠点となると清水産の茶も「JA
PAN TEA」として海外に輸出され、
大きく栄えました。

しかし、清水のお茶は山間地の良質茶
として茶関係者に知られる一方で、茶商
品の一部(芯付け)として流通されること
が多く、小売店で「清水茶」として販売さ
れることは多くありませんでした。ま
た、川根茶などの他産地茶に比べ、一般的

な知名度は高くありませんでした。

1990年代後半に入ると茶の消費
量が落ち込み、旧清水市(現清水区)に
あった共同製茶工場も閉鎖していきまし
た。そのような状況に危機感を持った茶
関係者たちは行政などを巻き込みなが
ら清水の茶業を盛り上げていこうと取
り組みを始めました。

1998年、JAしみずが行政と共に
「清水市茶業新生のための基本計画」を
策定しました。柱の二つ「茶工場の再編整
備」を始め、茶工場の統合だけではなく、
人材(経営者)の育成、販売のベースとな
る「茶のブランド化」を絡めた総合的な
茶振興策を進めました。

1999年にマーケティング計画を策
定、茶小売店にアンケートを実施し、お
互いに協力して茶業を盛り上げようと、
2001年11月に「清水みんなのお茶を
創る会」を発足。茶小売店・中澤園茶舗の
中澤利雄さんを代表に、茶生産者・JA・
清水市役所・中部農林事務所・流通関
係・小売店など茶関係者の有志がアイ
ディアを出し合い、清水
で生産された茶をPR
しようという活動を開始し
ました。



静7132:「まちこ」

「まちこ」は元々、名前が付いておらず、戦前に静岡県茶業試験場、現農林技術研究所茶業研究センターで「やぶぎた」の実生から選抜された古い系統で、「静7132」という系統番号しかありませんでした。害虫や霜に強く、陽当たり
の悪い畑でも育ち、樹勢が良いという特徴がありました。凍霜害を受けやすい中山間地でも育ちますが、独特な香りと葉の色が黒みを帯びていることなどから、一部の篤農家に配布されたわずかな量が栽培されるだけでした。また、寒さに強いことから、「霜知らず」という通称でも

呼ばれていました。

1990年頃、茶農家の望月哲郎さん（西里）が陽当たりの悪い茶園でも育つ茶品種を探していたところ、篤農家だった故杉山忠平さん、茂畑に勧められたものが「静7132」でした。

「まちこ」と呼ばれるようになったのは望月さんの茶園に茶摘みの手伝いに来ていた、松花真知子さんが「系統番号しかないのはかわいそうだから私の名前をあげる」と言ったことが始まりでした。清水ブランド茶として「まちこ」の商品化が始まったのは収穫を始めてから約5年後。特徴のあるお茶を商品化しようと、清水みんなのお茶を創る会が旧清水

市内で作られているお茶を集めていたところ、「まちこ」の独特な香味が目に残りました。2003年9月、「まちこ」と、清水を代表する4つの産地茶をセレクトにした「清水茶産地四撰」を発売し、茶の町づくりと「清水茶」の銘柄化が形となりました。

弱点が強みになった「まちこ」

特徴的な香味のある「まちこ」は、「お茶らしくない」「雑味がある」と敬遠されていたため、名前もなく、栽培を始めたばかりの望月哲郎さんも「栽培か製造のどちらかで失敗したな」と思い、茶農家

仲間相談したそうです。しかし、栽培管理などに間違いはなく、故杉山忠平さんの息子である故杉山渡さんが「桜餅みたいな風味」と話したことから、静7132の個性なのだと思いが付いたそうです。

そんな「まちこ」は、2004年、第3回OCHAフロンティアコンテストで銀賞に輝いたことで注目を集めました。その後も、世界緑茶コンテスト2009で最高金賞を受賞、2011年には高品質な農林水産物を静岡県が認定する「すずおか食セレクション」に選ばれるなど、お茶としての魅力と茶関係者の努力が高い評価につながりました。



中澤園茶舗での「まちこ」販売風景(2006年7月13日)



世界緑茶コンテスト表彰式(2010年1月20日)



みんなの「まちこ」畑作り(2005年9月25日)



「まちこ」品評会(2019年6月7日)



みんなで創る「まちこクラブ」

「まちこ」を多くの市民に知ってもらおうと、2004年9月に「まちこクラブ」が発足しました。西里の茶園で設立記念イベントが開かれ、県内各地から25人が参加し、茶摘み体験や苗木を作るための挿し木、釜炒り茶などを体験しました。

2005年1月には、清水茶への理解を深め、活動を知ってもらおうと広報紙



「まちこ交流会」(2006年9月24日)

「清水のお茶・茶の街だより」を2000部発行しました。イベント予告や清水の茶専門店の紹介などの情報が掲載されました。

当時、同クラブの広報部長を務めた杉山ひとみさんは「会の楽しい活動の様子を広報紙で伝えることで、茶の理解者をもっと増やしたい」と日本農業新聞の取材に答えていました。

2009年には、茂畑の茶園に挿し木をした苗木が収穫できるほどに成長し、同クラブは会員らと初めて「まちこの新芽を収穫しました。背丈約50センチに育った自然仕立ての「まちこ畑」に入り、新芽約35キロを摘み取りました。

また、清水みんなのお茶を創る会発足当初から続けていた、茶関係者と市民の交流イベント「地元茶でもてなす会」は会場を島崎町の清水テルサから興津清見寺町の清見寺に移し、歴史ある清見寺境内を見学しながら、若手茶生産者自らが生産した茶を説明、試飲してもらったイベントとして、毎年開催。茶の味と文化を広め、多くの市民から愛されるイベントに成長しました。

広がる「まちこ」の魅力

2009年8月から「まちこ」の生産・販売戦略を策定するプロジェクト委員会を立ち上げました。設立会議で中村米作商店の中村光年さんが代表に選任され、経営コンサルタントの宮口巧さんをマーケティングアドバイザーに迎えました。桜から連想する温かなイメージから「結婚式や受験の願掛けなど、縁起のいいお茶にしたらどうか？」などの参加者の意見を基に「飲むと幸せになるお茶」をキーワードにブランドイメージが作られました。

2013年2月には、バレンタインデーに合わせて「幸せを後押しするお茶」として、洋菓子店とコラボし、ティーバッグセットの販売を始めました。2017年には「幸せのお茶」をキャッチフレーズに、新商品「まちこ合格祈願」を発売。10月からは、清水区出身の落語家・春風亭昇太さんをイメージキャラクターにした「笑福万来」の販売が始まりました。パッケージのイラストは春風亭昇太さんが描いた自画像が使われています。

2022年7月『桜、薫る「MACHIKO」』ポトリングティーを新発売。



地元茶でもてなす会(2007年1月27日)



「桜、薫る[MACHIKO]」ポトリングティー発売(2022年7月)

熟成させた「まちこ」の厳選茶葉を低温で抽出しポトルに入れ、高級緑茶として販売を開始しました。10月には茶の海底熟成試験として、ポトリングティー48本と袋詰めした茶葉4・5キロを三保海岸の深さ5メートルの海底に沈め、今年の3月に引き揚げました。今後、味や香りがどのように変化したか実験を行っていきます。

わたしたちが「まちこ」をつくっています。

海外でも通じる販売を



「まちこ」生産者 望月 哲郎 さん

1990年頃に病気に強いお茶はないかと茶栽培の師匠である故・杉山忠平さん(茂畑)に相談したところ、静岡1322が始まりました。日本と言えば桜が有名なので、「まちこ」は海外に対しても話題性があり、無農薬や有機栽培が注目される中、病気に強い「まちこ」は輸出にも適したお茶だと思います。世界でも個性的なお茶と言えば「まちこ」と呼ばれるようになってほしいですし、清水も全国茶品評会で産地賞を取るような元気のある茶産地になってほしいですね。

個性と物語を秘めた茶



「まちこ研究会」
会長 杉山 貢大 さん

個性がはっきりわかるお茶はなかなかないので、桜葉の香りがする「まちこ」は強い武器になると思います。昔は香りが欠点とみられていましたが特徴的な香りを、欠点ではなく個性にしたことは今の時代に合った売り方だと思っています。生産者、販売者、行政などとの関りの「物語」と「広い連携」も魅力の一つと考えています。若い人たちの中では「急須でお茶を淹れることがオシャレ」として少しずつ広がっているように思います。これからも、個性と物語をPRして多くの人に「まちこ」の輪を広げていきます。

新しい視点で販売探る



清水みんなのお茶を創る会 会長
中澤園茶舗 中澤 利雄 さん

昔は清水で生産されたお茶が、小売店で販売されることは少なかったですね。そこで清水茶を売ろうとしたのですが「そもそも清水のお茶とは？」となり、清水を大きく4つに分けて産地の特徴を出した「清水茶産地四撰」の商品化を進めました。さらに、特徴のあるお茶を探したところ「まちこ」と出会うことができました。これまで茶の普及イベントにも力を入れ、多くの人に参加してもらいました。これからは、若い人たちの活躍に期待しています。新しい視点で清水の茶業を引っ張ってほしいです。

輸出を視野に入れPR



JAしみず
アグリプロモーション部 部長 森 一真

これまで「幸せのお茶まちこ」をキーワードに、それに合わせて様々な商品展開を進めてきました。今後は輸出も視野に入れていきます。海外ではロットは小さくても珍しい茶を望むバイヤーが多く、「まちこ」にも興味を持っています。「まちこ研究会」の力を借り、少しずつ有機農法を増やして、GAPや有機JASが取れば国内外を問わず展開していくことができると考えています。「まちこ」を起爆剤にして清水のお茶全体の知名度を上げて、多くの人にお茶の魅力を知ってもらい、農家所得の向上につなげていきます。

四季菜ジェラート&カフェきらり はるみフェスタで旬をPR

四季菜ジェラート&カフェきらりは2月5日、中晩柑「はるみ」の出荷スタートを知らせるイベント「はるみフェスタ」を開きました。

午前10時のオープン前から来店者が詰めかけ、店頭販売用に用意した4Lの大玉は、午前中に750個が、午後に追加した450個も完売。「はるみ」のジェラートや和紅茶なども人気でした。

同店の下平和徳係長は「この時期にしか食べられないはるみをぜひ味わってほしい」と話していました。



▲ 大玉の「はるみ」を買い求める来店客

JALしみず柑橘委員会 「はるみ」出荷 食感と味が人気

JALしみず柑橘共選場は2月1日、中晩柑「はるみ」の選果を始め、3月16日まで約500トンを出荷しました。

昨年9月の台風による豪雨がありました。その後の生産管理と好天に恵まれ、出来は平年並み。

同品種は、農研機構が「清見」とポンカンを交配して育成。皮がむきやすく、さくさくした食感と豊富な果汁が特徴で、人気は年々高まっています。

JAL柑橘果樹課は「清水のはるみは、食感と味が良く人気が集まっている。消費者の期待に応える高品質出荷に今後も努めていきます」と意気込んでいました。



▲ 「はるみ」を選果する従業員

JA小島支店 小島ミカンまつり盛況

JAしみず小島支店は2月18日、コロナ禍で中止していた小島ミカンまつりを、同支店で3年ぶりに開きました。販売ブースでは、温州ミカンの詰め放題や、人気の中晩柑「はるみ」などさまざまな品種が店頭に並び、にぎわいました。

青壮年部が射的を行い、地域関係団体や子会社の移動スーパーも参加し、盛り上げました。

運営を担った、柑橘委員会北部支部の後藤文男支部長は「地元自慢のミカンをぜひ味わってほしい」と呼びかけていました。



▲ 大勢の来客でにぎわった販売ブース

JA女性部小島支部 スマホ操作を楽しく学ぶ

JAしみず女性部小島支部は2月14日、小島支店でスマホ教室を初めて開き、部員10人が参加しました。

ソフトバンクの担当者が、地図やカメラなどのアプリケーションの使い方を丁寧に指導。スマートフォンの基本操作や便利な機能を学びながら、タップやスワイプなど指先の操作のコツをつかんでいきました。堀池とも子支部長は「女性部活動の記録を残せるように、アプリを使いこなしていきたい」と話していました。

同教室は高部支部や清水支部などでも開かれ、好評でした。



▲ 講師からマップの操作方法を教わる女性部員

JA蒲原支店 詐欺防ぎ警察から感謝状

JAしみず蒲原支店は3月2日、特殊詐欺被害を未然に防いだとして清水警察署から感謝状を贈呈されました。

今回の詐欺は、区役所職員を名乗る男が電話で高齢男性の口座情報を聞き出し、ネットバンクの登録を勝手に行うという手口。

男性の口座がネットバンク登録されたことに同支店の安部史織さんが気付く、特殊詐欺の可能性が高いと判断。男性の了承のもと、口座にガードをかけ警察に通報して、詐欺と判明しました。



▲ 表彰状を受け取る杉山文俊支店長(左)と安部史織担当(中)

JAしみず柑橘委員会 不知火 本年産3月23日まで出荷

JAしみず柑橘委員会は2月22日、柑橘共選場で「不知火(しらぬい)」の目ぞろい会を開き、3月1日から3月23日まで今シーズンの出荷を行いました。

目ぞろい会では、JA職員から出荷基準や評価内容など出荷に関する説明を聞いた後、階級ごとに分けた果実の見本を手に取り、出荷基準を確認しました。

JA中部営農センターの杉山沙哉佳さんは「腐敗果、シミ果は絶対混入しないよう家庭選果を徹底してほしい」と注意を呼びかけました。

「不知火」のうち、糖度13以上、酸度1%以下という基準を満たした果実は、商標登録されている「デコポン」の名前を付け出荷しています。



▲ 不知火の出荷規格を確認する生産者

三菱電機(株)労働組合静岡支部 台風被害の清水区支援 茶葉を購入

静岡市駿河区の三菱電機(株)労働組合静岡支部は2月、JAしみずから清水のブランド茶「幸せのお茶 まちこ」と和紅茶のティーバッグなどのセットを購入し、2110人の労働組合員に配布しました。

昨年9月の台風15号で土砂崩れや大規模な断水などの被害に遭った清水区を支援しようと、同支部が企画。JA営農振興センターの職員3人が4回に分けて商品を届けました。

同組合の仁王尚夫支部執行委員長は「清水区の支部員約200人が、水害や断水で大変な思いをした。組合員の生活や家を守る観点から、家庭の災害対策を見直しつつ、清水区を応援したいと配布を決めた」と話していました。



▲ 商品を受け取った仁王支部執行委員長(右)と高井浩明支部書記長(左)

JA営農振興センター キウイ皮むきを依頼

JAしみず営農振興センターは2月中旬、清水区三保の障がい者就労支援施設「nanairo(なないろ)」に、加工用キウイフルーツの皮むきを依頼しました。加工品製造が軌道に乗れば、JAのカフェでの活用を検討し、付加価値の高い加工品にしたいと考えています。

施設利用者7人が2時間かけて、規格外の果実35kgの皮むきを行いました。同施設の福井由美子施設長は

「利用者はイチゴ、エダマメに続いて、農業に携われてうれしいと話しています。」と話しました。



▲ 作業する施設利用者

清水船越小3年生 手もみ茶に挑戦

静岡市立清水船越小学校3年生約110人は2月2日、お茶の手もみ体験とおいしい入れ方を学びました。

茶生産者の水野正一さんとJAしみずの職員が講師となり、児童たちは6月に水野さんの茶園で摘んだ茶葉を使って、手もみ茶に挑戦。水野さんが仕上げ、一煎パックにして配布しました。

また、茶葉の量や抽出時間などを教わって、清水のブランド茶「幸せのお茶まちこ」を味わい「教えてもらった入れ方で、家族に美味しいお茶を入れてあげたい」と笑顔で話していました。



▲ 水野さん(左から2人目)の指導のもと熱心に手もみをする児童ら

JA中部営農センター 柑橘剪定 低樹高も対応

JAしみず中部営農センターは2月20日、尾羽基盤整備地で2023年度産の柑橘生産に向けた剪定講習会を開き、生産者17人が参加しました。

JAしみず柑橘担当職員が講師を務め、圃場環境や隣接した木との兼ね合いで剪定方法が異なることや、収穫量や作業性、農薬のかかりやすさを考慮した剪定を心がけるよう説明。

生産者は、実際に「青島温州」を観察し、不要な枝を剪定しました。

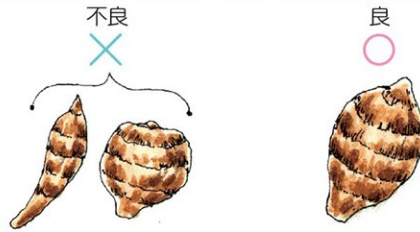
また、省力化などに役立つ「低樹高剪定」についても説明しました。



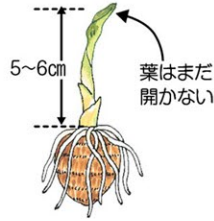
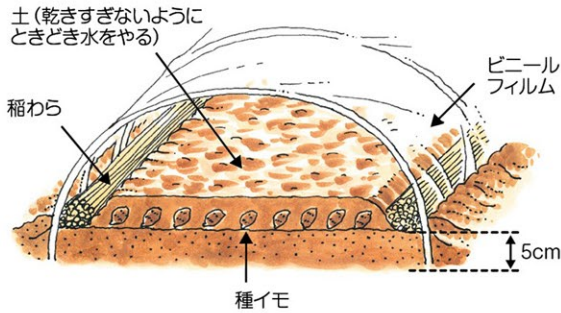
▲ 剪定方法を学ぶ生産者ら

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50gが良い。(石川早生の例)

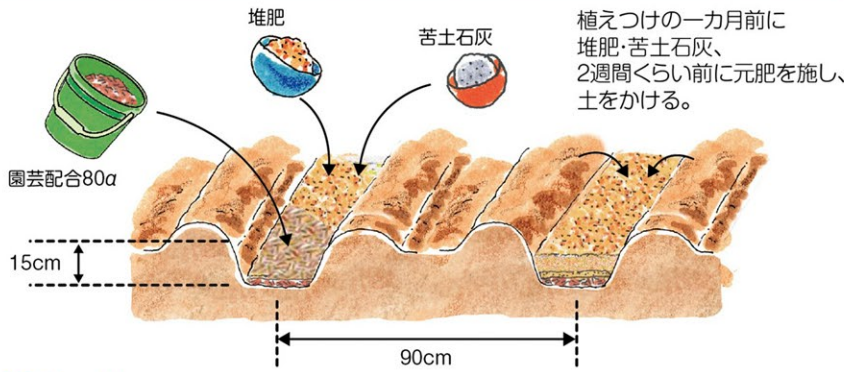


② 芽出し

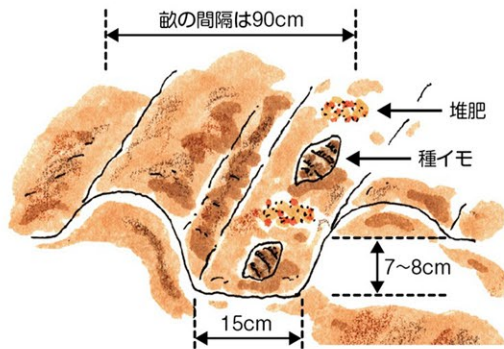


この程度芽出しをさせて植えつけると、生育がたいへん早まり、失敗が少ない。

③ 畑の準備



④ 植えつけ



畑 **本格** づくり

サトイモ

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ので、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。



■ 施肥例

施肥量：1aあたり

種類	種類	施肥量	施用時期・方法
元肥	完熟堆肥	60kg	植付1カ月前
	苦土石灰	9kg	
	園芸配合80α	36kg	植付2週間前
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	4.5kg/回	5.追肥の項参照

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。

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。

グリーンセンターおススメ! アイテム

春植え野菜苗 続々入荷します!

そろそろ夏野菜の植え付けシーズンです。グリーンセンターでは、ナス・トマト・ピーマン、スイカ等の苗が店頭に並びます。病害虫に強く育てやすい接ぎ木苗もご用意しております。



グリーンセンター

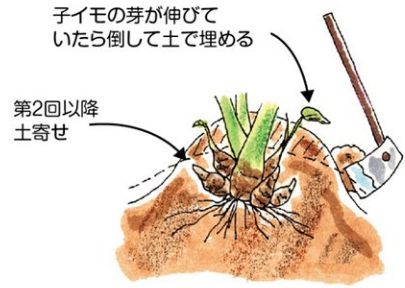
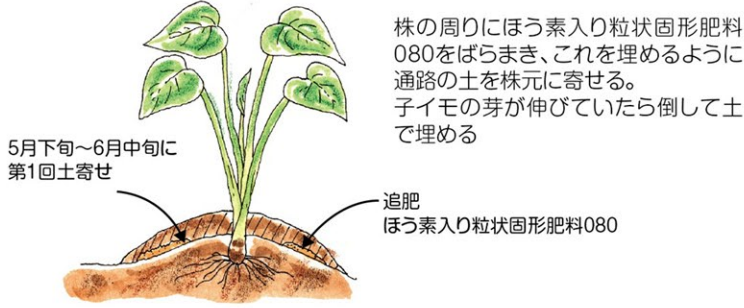
天野 涼太

■ 商品については...



グリーンセンター
054-367-2112

⑤ 土寄せと追肥



⑥ 収穫

さぐり掘り

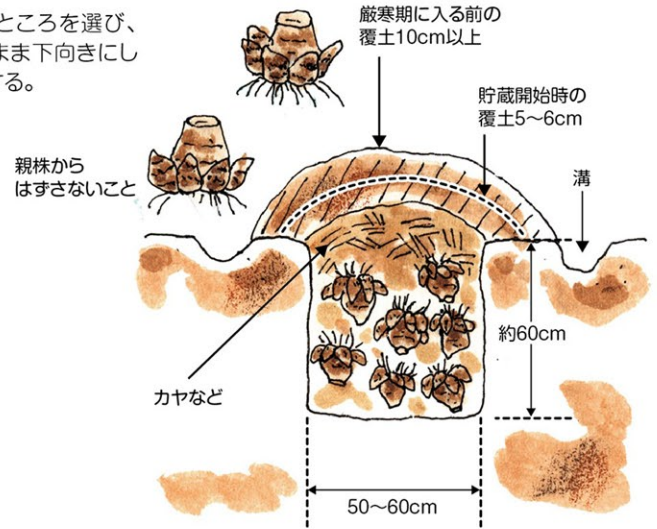
8月中旬、イモが径2cmくらいのときさぐり掘りして、衣かつぎの味を楽しむ。



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。

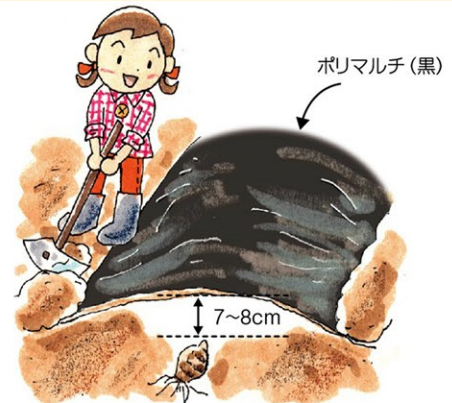
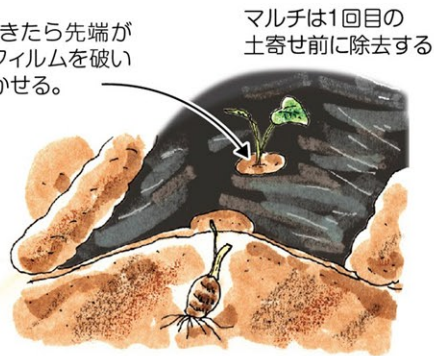
⑦ 貯蔵

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。



マルチ栽培

芽が伸び出してきたら先端が焼けないうちにフィルムを破いて芽を外へのぞかせる。



■病虫害防除

農薬散布量：30ℓ以内/1a

対象病害虫	薬剤名	希釈倍率・使用量	使用時期	使用回数
コガネムシ類幼虫・アブラムシ類	アクタラ粒剤5	6kg/10a	植付前	1回
ハスモンヨトウ	プレバソンフロアブル5	2,000倍	収穫前日まで	3回

※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。

■栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地普通栽培				◆	●	●	●	●	●	●	●	●
マルチ栽培			☂	◆	●	●	●	●	●	●	●	●

★ 催芽始め ◆ 植え付け ☂ マルチング ● 土寄せ ■ 収穫

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、一番茶バ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。

■ 病害虫防除(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。

■ 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いかし、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られており、昨今の茶業情勢の中において、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(2023年)

茶樹に樹勢を付けさせる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(2024年)

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(2025年～)

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。

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
	チャトゲコナジラム 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	アブ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、茶の幹に薬剤を掛ける必要があるため、アーチ型噴口やつっこみ式噴口を使用してください。
また、一番茶後に中切更新を行った茶園に集中して防除することが有効です。

表② 施肥

施肥名	施用時期	コース名	肥料名	10aあたりの施用量
二茶肥	一番茶摘採後 (二番茶前)	基本	硫安(細粒)	3袋
		こだわり茶園	クドチッソ	3袋
		省力ロング	-	-

■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①を参考に防除を実施してください。

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 ^{※2}	3分咲き	灰色かび病	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	7日—3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	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	3,000倍	14日—3回	○
		灰色かび病・そうか病	ナリアWDG	2,000倍	14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 ^{※3,※4}	5月上旬	かいよう病	アピオンE	1,000倍	---	○
			ICポルドー66D	100倍		○
	3分咲き	灰色かび病	スイッチ顆粒水和剤	3,000倍	45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	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	3,000倍	14日—3回	○
		灰色かび病	ナリアWDG	2,000倍	14日—3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 昨年カタツムリ類が多発した園地では、ナメグリーン3を作物にふれないよう園内に設置する。

※3 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ポルドー66D100倍を散布する。

※4 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。

■管理作業

樹勢を維持するため、表②を参考に夏肥を施用してください。



表② 施肥基準 (柑橘)

施用時期	施用品目	肥料名	10aあたりの施用量
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

～青島・中晩柑注意点～

- ・茶園隣接園では3分咲き期にフロンスайдSC 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。

■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わらを施してください。

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 ^{※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
	5月下旬	クワシロカイガラムシ	モスピラン顆粒水溶剤	2,000倍	前日—3回
		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
イチジク	5月 ^{※4} (新梢伸長期)	疫病	クレフノン	200倍	
			Zポルドー	1,000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 ^{※5}	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 葉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。
※3 葉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ポ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。



■ スリップスの発生について

スリップスは、3月から温度の上昇とともに発生数が増加し、4月以降急増、5～6月に最も発生が多くなります。

初発の出方として、出入口・側窓など施設開口付近の株で発生が見られます。成虫は、蕾が割れ、花弁が見え始めたところから蕾内部に侵入します。そのため、花弁の先端部が食害され、出荷時の開花状態では、花弁の上縁部が褐変します。

■ 対策・防除

施設内や施設周辺の除草をし、発生源を断つように努め、施設への侵入を防ぐため、施設開口部に1mm目合い以下の防虫ネットを設置しましょう。また、青色の粘着トラップを施設開口部付近の株上に設置し、定期的にスリップスの誘殺数を確認してください。

一度多発してしまうと、密度の回復が早く薬剤散布の効果が上がりにくいので、初期発生に注意し、低密度の時から防除を開始しましょう。多発してしまった場合は発生源を徹底的に除去するとともに、成虫に対する殺虫活性が高い剤と、幼虫・卵に対する殺虫活性が高い剤を3～5日間隔で交互に散布しましょう。

～商品紹介～

ハウス専用防虫ネット「虫バリア」

微量の薬剤(成分名:エトフェンプロックス)が網糸に練り込まれたハウス専用防虫ネットで、コナジラミ類やアザミウマ類等への忌避効果を有することが確認されています。

その効果は、約5年間持続されるように製造されており、目合いは0.75mm、原反巾は5規格あります。害虫被害・農薬散布回数の軽減が期待できる商品として紹介させていただきます。



※詳細を確認したい方は、集出荷センター花卉担当までお問い合わせください。

前号の「種子消毒後の浸水処理」以降の管理を続けます。

■ 1.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う。

■ 2.は種

育苗箱に粒状ばーまっと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箱当たりあいちのかおりは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、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、発芽障害の原因となるため行いません。

■ 3.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程になった時、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。

■ 4.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う。

※生産履歴簿や栽培暦が必要な方は、JAの宮農窓口までお問い合わせください。



■ 植え付けについて

シキミ、ヒサカキの植え付けは、春と秋、霜の心配がなくなる4～5月と9月が適期です。

夏に西日が当たるような場所は避け、できるだけ日陰に植え付けましょう。生け垣にする場合は30cm間隔で植え付けてください。植え付け前の土には腐葉土を混ぜ込んでおきます。また、定植後は、たっぷり水を与え、乾燥防止のためワラを敷きましょう。

■ 4月～6月の管理

剪定作業

剪定は、芽吹き前の3～4月頃か、花の終わった5～6月頃に行います。台刈り等の強剪定にもある程度は耐えますが、樹形が崩れる場合があるため注意が必要です。

自然樹形を活かす場合は、グンバイムシ等の病虫害対策として、枯れ枝や不要な枝を取り除き、風通しを良くします。また、伸びた枝を切り戻して大きさを調整すると綺麗にまとまります。





スマホでもチェック!

材料
2人分

タケノコ(水煮) …… 180g程度
乾燥ワカメ …… 1g(大さじ1/2)
ムキエビ …… 100g
(下処理のため、粗塩・片栗粉・酒)

【調味料A】

酒 …… 大さじ1
ゆずこしょう …… 小さじ1/2
(なければ、塩小さじ1/4)

【あえ衣】

マヨネーズ …… 大さじ1
白みそ …… 大さじ1
ヨーグルト(無糖) …… 大さじ1
練乳 …… 大さじ1/2
ゆずこしょう …… 小さじ1/4
(なければ、塩小さじ1/8)
ゆず果汁 …… 小さじ1/4
(レモン果汁でも可)



たけのこサラダ エビマヨ風

ゆずこしょうが香るソースで
揚げないエビマヨ

作り方

(1) タケノコの準備をする

タケノコは厚み5mm程度、大きさ2cm角程度の四角や扇形に切り、サッと洗う**a**。

(2) その他の具材を準備する

- ① 乾燥ワカメは水を加えて5分おき戻す。ザルに上げて水気を切る。
- ② ムキエビは背ワタをとって厚みを半分に切り、塩、片栗粉で軽くもんでから水洗いする**b**。ペーパーで水気を拭いてから、酒少々を振りかけておく。
- ③ 調味料Aを合わせる。あえ衣の材料を混ぜておく。

(3) 具材を加熱する

- ① 冷たいままのフライパンにタケノコとワカメを入れてから点火し、表面が乾く程度まで弱火で加熱する。Aの半量を全体に振りかけてから皿に取り出し、具材表面を乾かしながら冷ます(=おか上げといえます)。
- ② そのままのフライパンにエビを入れ、弱火で火を通す。残りのAを振りかけてから皿に取り出し、落としラップをして乾燥を防ぎながら冷ます。

(4) あえる

(3)をあえ衣で優しくあえ、器に盛る。



a
白い粒が付いていることがありますが「チロシン」というアミノ酸の一種。取り除かなくても問題ありません。



b
エビの下処理は、全体に絡む量の塩を加えて少し水分が出る程度もみ、片栗粉を加えて再度もんで、サッと水洗いします。

まめ知識

加熱した
野菜の冷まし方

「おか上げ」と「色止め」

水っぽくしたくないとき

おか上げ

加熱した野菜をザルなどに上げ、蒸気を利用して自然に冷ますことをいいます。

表面が乾き、味がしみこみやすくなったり、なじみやすくなったりします。水っぽくしたくない料理や野菜に向いています。



色を鮮やかに
保ちたいとき

色止め

サッとゆでた野菜をすぐ冷水にとり、鮮やかな色を保つことをいいます。余熱で火が通り過ぎることも防ぎます。

【今月の素材】タケノコ

鴨とネギ、タケノコとワカメ…引き立てあう食材の組み合わせとして、昔からいわれてきたものがあります。同じ時期に旬を迎えるから、同じ土地の名産品だから、と理由はさまざまですが、タケノコとワカメは栄養学的に魅力的。不溶性食物繊維が多い食材と水溶性食物繊維が多い食材の組み合わせです。ここに発酵食品(今回はみそ、ヨーグルト)を合わせて腸内環境を整えれば、変化の大きいこの季節も元気に乗り越えられそうですね。



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。



JAしみずの自己改革

IT推進室 新設から1年 業務効率改善し、組合員サービス向上へ

当JAは、組合員や地域にとって、なくてはならない存在であり続けるために、2014年から自己改革を進めています。

自己改革に向けた取り組みを継続する中で、JAのIT化を推し進めるため、2022年4月にIT推進室を新設しました。JAのITシステムの効率よい利用と推進に取り組んでいます。

1) ペーパーレス化による業務の迅速化

JA内で発生する月800件の請求書、約120件の稟議書をペーパーレス化し、新たに導入したシステムで処理できるようになりました。デジタル化によって書類への押印や保管の必要がなくなり、請求書は電子帳簿保存法(※1)に準拠した方法でデータの保管をしています。

今後は報告書や申請書にも活用を拡大していく計画です。

2) セキュリティー対策の強化

より安全なセキュリティー対策のため、日常的に利用する、主要なソフトウェアのバージョンアップを行い、予期せぬ事態が発生した際にも、迅速かつ的確な対応ができる態勢を整えました。

また、さまざまなサイバー攻撃に対応するため、JA職員対象の研修や説明会を22回実施。ITに対する職員の理解促進に努めました。

3) 新システム導入

業務を効率化するとともに、今年10月から始まるインボイス制度(※2)に対応するため、不動産センターとメモリアル清水に新システムを導入し、データの移行作業を進めています。上半期中には完了する予定です。



作業をするIT推進室職員(2022年度)

IT推進で業務を効率化

1. ペーパーレス化による業務の迅速化
2. セキュリティー対策の強化
3. 新システムの導入

業務効率向上による経営改善

組合員サービスの向上

不動産センターは賃貸物件管理の新システムにより、お客さま情報の手入力処理の自動化など、情報共有や入居募集の効率が向上します。今後、賃貸契約などもウェブ上で手続きできるようになる予定です。

メモリアル清水では軽減税率に対応したシステムや、日々の情報共有のため、チャット(※3)を導入しました。新システムにより情報整理の精度も向上し、顧客ニーズをサービスへ反映して、人形供養祭などのイベントをより迅速に提案することが可能になります。

また、IT推進室では各部門が行うITの投資内容をチェックし、金額や適切さを判断して無駄な投資を防ぎ、効率的なIT投資を実現しています。

全ては組合員サービス向上のため

業務効率の改善により、組合員サービスに向けられるよう、日々改善を進めていきます。

用語解説

- ※1 帳簿や領収書・請求書などの全部、または一部を電子データで保存することを定めた法律
- ※2 請求書や納品書の交付や保存に関する消費税の制度
- ※3 インターネットを介して文字で会話をする仕組み



ワイヤメッシュを設置した部員ら

Let's have turn!



青壮年部の活動報告

いまどき！ Youth

ユース

このコーナーでは、青壮年部の活動の様子を隔月で紹介していきます。
今月は「清水の農業は俺たちが守る」をモットーに取り組む有害鳥獣対策を紹介します。

石垣イチゴ園をイノシシ被害から守る

観光石垣イチゴ狩り園のイノシシ被害を防ごうとJAしみず青壮年部は2月8日、静岡市清水区増地区で昨年引き続きワイヤメッシュの設置作業を実施しました。

増地区部農会の依頼を受け、部員11人が参加。昨年設置した850メートルに続き、今年は600メートル設置し、観光石垣イチゴ園を囲むワイヤメッシュの柵を完成させました。

部員は刈り払い機で園地周辺の草を刈り取り、杭を打ち込み、次々とワイヤメッシュを張りめぐらせるなど手際よく作業を進めました。

同地区の観光石垣イチゴ園は、久能海岸沿いの有度山南側の急な斜面に広がっていて、多くの観光客でにぎわっています。しかし、2年前から石垣が崩されるなどのイノシシ被害が増え、課題となっていました。

本来なら地元農地は地元で守るのが基本ですが、今回のような大規模なワイヤメッシュの施工は人、時間共に厳しい状況でした。そこで、JA広報誌で青壮年部が鳥獣害対策に取り組んでいることを知った同部農会は、実績のある同部に依頼しました。

施工したのは、近江屋ロープと青壮年

部が共同開発したワイヤメッシュ。生産者が自ら設置・管理ができるように改良したことで、地域で協力しながら持続可能な鳥獣害対策が行えます。

ワイヤメッシュによる柵ができたことから、生産者たちは「イノシシ被害の心配がなくなる」と安堵していました。

地域の農業を守ることを基本に活動を展開している青壮年部は、2018年度から2021年度まで矢部基盤整備地の電気柵の施工も行いました。管内の土地改良区などの依頼を受け、電気柵の設置など、鳥獣害対策作業を積極的に展開しています。

部員のひとこと

ワイヤメッシュを設置するにあたり、駒越宮農拠点の青木久幸次長(2022年度)と協力し、地権者の方々へ事前交渉をしました。
みなさんの大切な農地をイノシシ被害から守り、安心して農業に従事できるようになったら嬉しいです。



JA青壮年部 有度支部 堀池洋希さん

安心・安心の全農業を!!

望月さんが最高位 静岡県中晩生柑橘品評会

JA静岡経済連と県柑橘振興基金協会は2月7日、静岡市駿河区の県農業会館で、第43回県中晩生柑橘品評会を開き、最高位の優秀賞・農水省関東農政局長賞に「不知火」を出品したJAしみずの望月孝芳さんが輝きました。甘夏56点、「不知火」37点、「はるみ」70点、計163点の出品があり、2月9日に同区のグランシップで開いた県柑橘生産者大会で入賞者の表彰を行いました。望月さん以外のJAしみずの上位入賞者は次の通り。

【優秀賞(県知事賞)】望月康伯(はるみ)

【優秀賞(日園連会長賞)】澤野郁夫(ポンカン)

【一等賞】滝 広伸(はるみ)、和田義尚(はるみ)



出品した「不知火」が関東農政局長賞に輝いた望月さん(右)

服部さんが金賞 静岡県花の展覧会

静岡県花卉園芸組合連合会は2月10日、掛川市の掛川花鳥園で第38回県花の展覧会審査会を開き、JAしみずの生産者3人が入賞しました。

県内の生産者から全8部門に299点の出品があり、県農林技術研究所の岩崎敏之所長が審査長を務め、県の担当者ら審査員が花の商品性や形質、病害虫の有無などを確かめました。

【金賞13席】服部 至(バラ 品種:ルミナリア)

【銀賞】小林 一彰(バラ 品種:シューティングスター)

【銅賞】堀池 広起(バラ 品種:レヴァンテ)



金賞13席に入賞した服部さんのバラ

四季菜ジェラート&カフェきらり

店舗スタッフを募集中です。

お気軽にお問い合わせください。

勤務地 四季菜ジェラート&カフェきらり

静岡市清水区北脇250-1

勤務時間 8:30~17:00/9:30~17:00

土日祝日出来る方大歓迎

仕事内容 カフェ&農産品販売・接客、メニュー作りなど

時給 950円

定休日 火曜日

その他 交通費支給

● お問い合わせ TEL.0120-322-064(代表)



農機農具掲示板

農業をやめたり、作物を変更したり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。

譲ります!

種別: 耕運機

型式: HONDA

プチな FG201P

数量: 1台

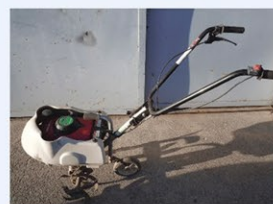
価格: 応相談

その他: 完動品。

重量18kgで持ち運びが楽です。

連絡先: 池田(清水区清開)

TEL:054-334-5489



コンテナ・防除タンク・動力噴霧器・草刈機・チェーンソー・自走台車・茶刈機・耕運機・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・農具であれば、範囲は特定しません。

● お問い合わせ

JALしみず 購買課 TEL:054-363-0334

または各地域営農センター・営農拠点

理事会だより

定例理事会 2月22日(水)

議事

- 令和5年度 機構改革について
- 営農経済事業における店舗再編成(案)及び再編成スケジュール(案)について
- JAバンクにおける規制改革実施計画への対応に向けた農業融資新規実行金額の目標設定について
- 理事に対する貸出議案について



2023年度 新入職員紹介



ふじもと りょうた
藤本 涼太

営農経済部 柑橘茶振興課



やまなし ゆうと
山梨 裕斗

営農経済部 集出荷センター



むらまつ しゅんすけ
村松 俊典

農地基盤整備部 不動産センター



うめき たかや
梅木 隆矢

農地基盤整備部 農地整備課



あらかし りょうた
荒木 良太

庵原支店 金融窓口



ささき めくみ
佐々木 萌

小島支店 金融窓口



いいた みつき
飯田 光貴

興津支店 金融窓口



やまくち あきひで
山口 晃英

中部営農センター



たけばやし りか
竹林 里花

清水支店 金融窓口



くぼた ちか
久保田 ちか

高部支店 金融窓口



あべ ほのか
阿部 穂乃和

飯田支店 金融窓口



たにむら はるひ
谷村 春日

袖師支店 金融窓口



かみお ひなた
神尾 ひなた

浦原支店 金融窓口



こばやし みか
小林 美佳

由比支店 金融窓口



いずたに まさき
泉谷 雅樹

草薙支店 金融窓口

みなさま、
どうぞよろしく
お願い致します!



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。

4月から広報課に異動になり、どんな仕事か待っているのかと不安と期待が混じっています。組合員さん、市民の皆さんとの触れ合いや行事の取材など今からイメージを巡らせて、早く新しい仕事に慣れるように頑張ります。(横谷)

意に反し、長年連れ添ったピロリ菌とようやく袂を分かつことに成功した。1次除菌に失敗して以来、失望の日々を送っていたが、重い腰を上げて2次除菌にトライ。めでたく身軽になり、いつになくすがすがしい気分を春を迎えた。(杉山)

幸せのお茶と言えば「まちこ」ですが、世界一幸せな動物と言えば「クアッカワラビー(クオッカ)」だ。笑っているような顔をしているためそう呼ばれているそう。クアッカワラビーを見ながらまちこを飲めば、きっと癒やされるはず。(見宮)

本号の編集をもってJAを退職することになりました。取材を通して、組合員の方々の農業にかける熱い思いに触れ、感化される日々でした。これからも清水の農業を応援していきます。短い間でしたが、大変お世話になりました。(村岡)

三保の海中で熟成させていた「まちこボトリングティー」の引き揚げに立ち会った。海底でじっとしていただけに味だけでなく新商品にけるロマンを感じた。この日は、我が家で熟成しておいた「スクリュウキャップ」のワインを味わった。(杉山滋)

ゆるっと発見!

しみずの魅力

新企画
今回のゴール
清水ナショナルトレーニングセンター

新たに開通したアクセス道路周辺を巡る

① 初回となる今月号は2月下旬、庵原支店から清水ナショナルトレーニングセンターを目指しました。まずは、JAグリーンセンターを目指し、2月20日に開通した中部横断道のアクセス道路を通りました。長野・山梨県への道のりがまた少し近くなり、期待が膨らみます。

清水の花なども販売しています。人気商品は午前中に売り切れてしまう事もあるので、買い物の際は、早めにお越しください。

道を進んでいくと右手にJAグリーンセンターが見えてきました。地元農産物が並び直売コーナーが人気で、

さらに進み、通称高山(たかやま)を上ります。道の脇に梅の花が咲いていて、気持ちが和らぎます。左手にはミカン畑、オリーブ園も見えます。

坂を登り切ると、ようやく右手に清水庵原球場が見えてきました。平日の昼間でしたが野球の試合をやっています。

した。アンテナショップを左手に坂道を下り、先ほどのアクセス道路をまっすぐ横切ります。正面には植木で書かれた文字「みかんの丘」が見えます。この辺りは山を削って平らな畑にした、原基盤整備地です。右に曲がり、清水ナショナルトレーニングセンターはもうそこ。平日ですが多くの方が健康のために体を動かすにきています。隣には三池平古墳もあり

地域クローズアップ
〈庵原地域〉



清水区内には多くの見どころがあります。今月から自転車や徒歩で地域をのんびり巡る「ゆるっと発見!しみずの魅力」をスタートします。



直売コーナーが人気のJAグリーンセンター



2月20日に開通した中部横断道のアクセス道路



今回のゴール、清水ナショナルトレーニングセンター



グリーンセンター直売には、地元の新鮮な旬が並びます!

2023年4月1日発行
(毎月1回1日発行)
通巻594号

あなたの立場で一生懸命
JAしみず

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