

もっと清水が好きになる。

# しみの風

2023

2

No.592



特集

生産者増やせ!  
農業振興の応援団の輪

60周年まで50周年  
50<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY





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

**高橋 章夫**(83)さん

**JALしみず こん太部会 部会長**

〇たかまし ふみお／清水区生まれのキンカン「こん太」を約54aで栽培。  
2022年4月からこん太部会の部会長を務める。

**5年ごとに新しい農業へ挑戦**

「初めて「こん太」を食べた時の衝撃は忘れられないね」と話す高橋さん。酸が少なく、平均糖度20度以上のキンカン「こん太」にほれ込み、2008年頃から栽培を始めた。

農業高校を卒業して18歳で就農。「新しい農業を5年ごとに展開していく」と決めていたよ」と農業にかける情熱は人一倍だ。20代は浜松の出作農場でミカン栽培を経験し、40代は大井川でミツバ、葉ネギなどの大規模な水耕栽培を行った。50代は高糖度トマト「アメーラ」を全国へ広め、現在は息子に経営を譲っている。

時代のニーズとともに常に新しい作物へ挑み続ける中、清水区柏尾の近藤恭史さんが発見した「こん太」と出会う。



■ 「こん太」を栽培している梅ヶ谷のハウス



# 「こん太」の魅力を広めて 全国にファンを作りたい



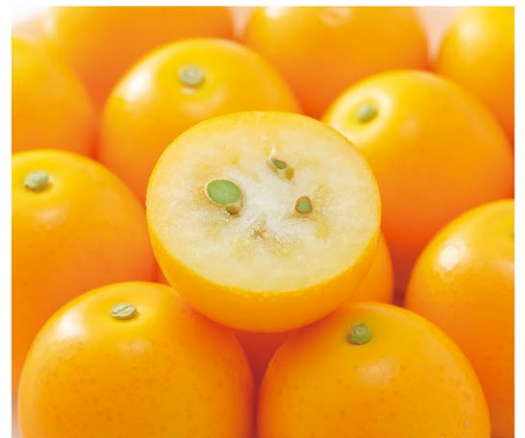
■ 生育状況を確認する高橋さん

## 「こん太」にほれ込み 産地化を目指す

高部地域の運営委員長を務めていた当時、「農業は大変」「もつからない」という組合員の声が多かった。打開策を考えていたところ、「こん太」を産地化しようとひらめく。しかし、生産者は3人ほどで事例が少なかった。

「それでも組合員の所得向上には、清水生まれの『こん太』で勝負するしかないと思った」と振り返る。「僕も栽培するから、一緒に『こん太』を広めよう」と声をかけ、新たに数人が栽培を始めた。Aや生産者などが一丸となって栽培技術の確立に取り組み、現在は管内で11人の生産者が約20トンを出荷している。関東や大阪などの市場の他、近年は香港やシンガポールなど、海外へ輸出するほどまでに成長した。

「『こん太』の甘みは最高。こんなにおいしいキンカンは、絶対に売れるって自信があるよ」と笑顔で話す。



■ 平均糖度が20度以上にもなる「こん太」

## 生産者を増やして さらにブランド化

「『こん太』は実が小さいことから、細やかな栽培管理が必要になる。着花がうまくできないと6月から10月まで何度も花が咲き、害虫や病気を防ぐことが難しくなる。そんな中、天敵を放つと被害を抑えられるとの情報を入手した。「来年、試してみよう」と思ってたね。作業負担を少しでも減らして、栽培してくれる若い生産者を増やしたいから」と栽培方法を改善していく。

「『こん太』をブランド化していくには、収量を増やし、より多くの市場へ出荷する必要がある。消費者に『キンカン』は『こん太』が1番」と言ってもらえるように、栽培努力を惜しまない。これからも「こん太」へ情熱を注いでいく。

## CONTENTS

風の風

2023

2

No.592



記事の一部は  
Youtubeで配信  
しています。

2 Glowing Face  
高橋 章夫さん

4 特集 /  
生産者増やせ!  
農業振興の応援団の輪

8 TOPICS

10 育ててみよう家庭菜園  
～ネギ～

12 営農ワンポイント  
～3月編～

15 遠山由美のこだわりレシピ  
～白菜ステーキ～

16 農業の未来とSDGs  
～生産者の作業負担を軽減～

17 アーカイブしみず  
～横砂にあった二つの袖師駅～

18 Information

20 ちょっと一息リフレッシュ  
～清水清見瀧公園～



高橋 章夫さん(83)  
清水区梅ヶ谷

今月の表紙

柏尾で生まれたキンカン「こん太」と出会い、現在は梅ヶ谷と矢部のハウスで栽培している。消費者から「こん太」を指名してもらえるようになり、やりがいを感じている。83歳の今もなお「こん太」栽培への探求心は尽きない。





## 生産者増やせ! 農業振興の応援団の輪

JAしみず集出荷センターは、さらなる「農業所得の向上」を目指し、5年前から四つの課題目標別に職員をチーム編成して、達成に向けた活動を進めてきました。

今回は、その中で「産直増加促進チーム」を取材。チームがメインとして行っている、新規就農者向けの農業講座「園芸塾」を特集します。



「園芸塾」は、准組合員を対象とした農業講座として、2021年5月からスタートしました。JA職員の指

### ガッツリ農業を学ぶ「園芸塾」

集出荷センターが取り組む  
四つの課題

- 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

Pick up!



園芸塾の園地(庵原町)





1. 農業散布や道具の使い方も職員が指導。耕運機や噴霧器は、園芸塾専用にJA共済の地域・農業活性化促進助成金を活用して用意した。
2. 基礎知識を習得できるよう、毎回の講座は座学と作業の両方を行う。
3. 畑では生育の様子を見て作業をしながら、疑問点などに職員が対応する。
4. 講座には複数の職員が参加し、きめ細かな対応を心掛けている。

講義は毎回座学と実践をセットとし、朝9時頃から12時を目安に開講しています。まず約1時間の座学で内容を理解した後、畑に向かい、農

### ポイント② 畑で実践

作物に応じて、それぞれの作物を担当する職員を講師に配置。専門的な内容も答えられるように、より実践的に進めています。農作業の実施は職員が手取り足取り丁寧な指導。また、台風対策など、時期ごとの注意点なども教えます。

### ポイント① 丁寧な指導

## 五つのポイント

導のもと、受講生はそれぞれ30平方メートルの農地で、1年を通して野菜栽培を経験します。月1回、座学で基礎知識を学びながら、農作業を行い、季節の野菜を栽培しています。受講生に直売所へ出荷してもらったことを最終目標とし、ガッツリ農業を教えています。募集は、准組合員向け広報誌「J・style」の紙面で行い、今年度は10人が受講しています。



## 園芸塾 年間スケジュール

回	日程	内容
1	2022年 4月	園芸塾について、土作りについて 夏野菜苗の定植①、栽培管理の方法
2	5月	夏野菜苗(落花生、かぼちゃ他)の定植② 農薬と散布履歴について、パケツ稲種まき
3	6月	肥料について 追肥等管理作業
4	7月	台風被害対策について 管理・収穫作業
5	8月	秋冬野菜について①、出荷について 収穫作業、一部片付け、冬野菜(大根、かぶ)種まき
6	9月	秋冬野菜について② 夏野菜片付け、冬野菜苗(ブロッコリー、リーフレタス)定植
7	10月	苗の作り方について 葉物野菜(ほうれんそう、コマツナ)の種まき、脱穀作業
8	11月	野菜作りの基本(おさらい) 大根コンテスト
9	12月	農具の手入れについて 冬春野菜の栽培方法について、ほうれんそう、コマツナ収穫
10	2023年 1月	直販出荷について 食の安全研修会、収穫作業
11	2月	野菜の販売について 収穫作業、冬春野菜土づくり
12	3月	土壌分析について 直販出荷者 露地野菜畑見学



作業に移ります。栽培がしっかりとできているか、実際の畑で検証します。

### ポイント③ いつでも相談できる

開講日だけでなく、交流サイト(SNS)を使っていつでも職員に聞くことができるようにしています。また、事務局からのお知らせ(農薬散布や適期の作業、次回開催の内容)なども適宜、発信していきます。

### ポイント④ 生産履歴もばっちり

栽培方法も大切ですが、出荷には生産履歴の提出が不可欠です。農薬散布履歴の書き方も教えます。

### ポイント⑤ 仲間ができる

園芸塾では、収穫、品評会などイベントも開催し、仲間と一緒に学びます。



# 園芸塾が目指す、 これから。

2021年度と2022年度は、それぞれ10人の受講生を受け入れました。2021年度の受講生は、1年間の講座が終了した後も、市民農園や自分の所有している農地で、全員が農産物の栽培を継続しています。今後はさらに栽培技術を身に付けていただき、出荷者の増加につなげていく見込みです。



## 今後に向けた課題

### ① 出荷につなげる支援の継続

2021年度の受講生のうち、2人が直売所への出荷に興味を示しており、今後も生産者となる可能性があるため、受講生との連絡に使用していたSNSグループを残し、問い合わせ等への対応を継続しています。

また、年度の異なる受講生同志の交流を深めるため、園芸塾の先輩後輩として交流ができる機会を設けていこうと考えています。

### ② 出荷を意識した講義内容

2021年度の講義は、栽培の基礎をメインにしていますが、2022年度からは「直売所への出荷を増やしたい」という園芸塾の目的を再確認し、販売や出荷についても講義に盛り込んできました。今後もより出荷に直接つながる研修を実施していきます。



## Voice

### 講座のアンケートから 今年度受講している皆さんの声

耕運機を動かす体験ができてよかったです。

雑草取りや日ごろの管理の内容を教えていただけるのは、心強いです。

たくさん実がなつてうれしいです。



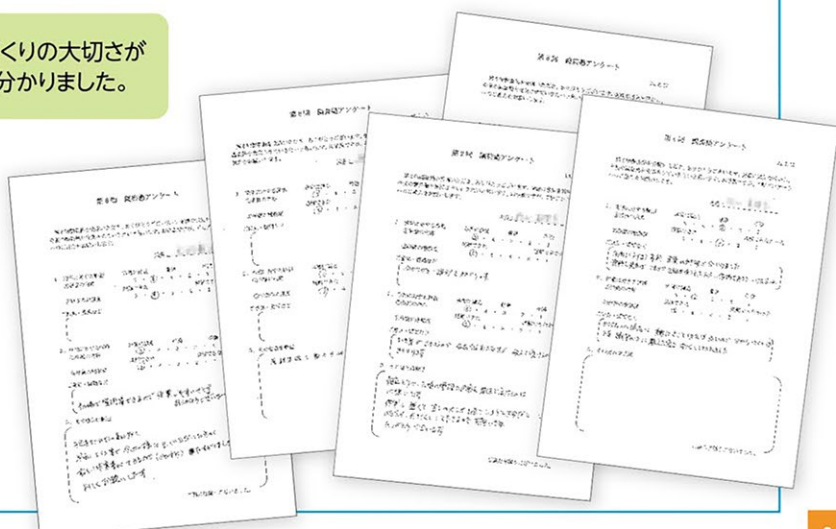
園芸塾で作った作物を自分の畑で作ってみたいです。

サツマイモ、大根、大きく育ちました。ありがとうございます。

その場で質問等ができるので作業しやすいです。

カボチャの摘芯、どれを切ればいいのか迷います。

土づくりの大切さがよく分かりました。







### ③ 優良事例の調査

畑の運営や規約、出荷者を増やす取り組みは、県内の他JAに先進事例が多くあります。昨年6月には、JAとびあ浜松の「とびあ園芸教室」と「農ライフセミナー」の取り組みについて視察を行いました。

今後も視察先を検討し、随時視察を行う、運営などの参考にしていきます。

### ④ 組合員や一般市民に向けての対応

准組合員を対象にスタートしましたが、今後は、現在は農業をやめてしまった正組合員(非生産農家)で、改めて農業をやりたい人を募集して、園芸塾に参加していただければと考えています。

また、一般市民から参加者を募集することも視野に入れ、組合員の増加にもつながるよう、対応を考えています。

2023年度は、わずかですがまだ残席がありますので、興味のある方はぜひ、お問い合わせください。

### 農業振興の応援の輪を大きく

園芸塾は、集出荷センターの指導員6人で構成する「産直増加促進チーム」が

中心に活動を進めてきました。

同センターでは、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、また、少ない人数で連携して業務を進めるためにも、作物の枠を超えた担当者が4つのチームを編成して、5年前から冒頭の課題に取り組んできました。

園芸塾では、それぞれが担当する作物

の栽培を教えるため、より具体的な指導ができ、チームで取り組む相乗効果も生まれています。

チームリーダーの小長谷祐佳子担当は、「毎年継続して丁寧に関わっていくことで、栽培者、出荷者は確実に増えると思っています。今後も、持続可能な地域農業を目指して活動を続けていきます」と話しています。

## 直売所への出荷を目指す！ 「園芸塾」受講生募集

残席わずか！

専用の畑で土作りから苗の植え付け、収穫まで、実際に作業をしながら、毎月1回、1年を通してJA職員と学んでいきます。野菜栽培の基礎講座として、JA直売所への出荷を目指してサポートします。



- 【日時】** 4月～2024年3月まで、毎月1回(毎月中旬、平日の午前中)
- 【会場】** 静岡市清水区庵原町の畑(水道・駐車場有)
- 【内容】** 年間の作付けメニューにしたがって、一人(組)30㎡(約18畳)程度の畑で約10種類の野菜を育てます。収穫祭などのイベントも予定しています。
- 【持ち物】** 軍手、汚れてもいい服装、水筒とタオルなど。JAが1人分の農具(くわ、シャベル、ハサミ等)を用意します。2人以上で参加する場合は、必要な農具をお持ちください。
- 【募集人数】** 10人(10組) 家族での申し込みもOK  
定員に達し次第、募集を締め切ります。
- 【参加費】** 20,000円/年

お申し込み  
お問い合わせ

JALみず集出荷センター(平日8:30~17:00)  
TEL:054-367-61111 FAX:054-367-6116



## 四季菜ジェラート&カフェきらり 青島ミカンフェスタで旬PR

四季菜ジェラート&カフェきらりは12月17日、15日から出荷が始まったミカン「青島温州」の旬到来をアピールしようと「青島ミカンフェスタ」を開きました。

訪れた人たちは、ミカン詰め放題のコーナーでバケツに山盛りになるほど詰め込み、その他にも清水産緑茶や和紅茶の試飲、茶詰め放題、地元の農産物を使ったジェラートや自慢の農産物の販売もあり、多くの人でにぎわいました。

同店では地元農産物を使ったジェラートやスイーツ、茶を楽しめるカフェをメインに、農産物も販売しています。



▲「青島温州」の詰め放題を楽しむ来店客

## JALしみず柑橘委員会 青島温州スタート 4,000トン見込む

「青島温州」の出荷が12月15日、JALしみず柑橘共選場で始まり、3月上旬まで約4,000トンの出荷を見込んでいます。

「青島温州」は清水区のほぼ全域で栽培され、県内のスーパーや量販店をはじめ京浜、関東、新潟、東北などの青果市場に向け「清水のミカン」の名称で出荷。JA担当者は「今年は、秋の乾燥で実が引き締まり色も良い。マイルドな酸味に仕上がったので早い時期から楽しんでもらいたい」と話していました。



▲ 1次選果でミカンの外観をチェックする従業員

## 庵原こども園 年長児が青島温州収穫を体験

庵原こども園の年長児13人は12月15日、JALしみず青壮年部庵原支部の杉山琢哉さんのミカン園で「青島温州」を収穫しました。

ミカンの成長を学ぶため、園児たちは7月にもミカン園を訪れ、まだ青い果実に自分の名札を付けて収穫を心待ちにしました。名札を見つけると「オレンジ色になっている」と目を輝かせ、杉山さんに収穫してもらい「おいしい」「甘い」と笑顔を見せていました。

園児は収穫したミカンを袋に詰めて持ち帰り、自宅で家族と一緒に味わいました。



▲ 青島温州を収穫する園児

## 清水支店 地域住民と交流 年金感謝デーに地元野菜を直売

清水支店は12月15日、年金感謝デーに合わせ支店駐車場で地元野菜直売会と生活フェアを同時開催しました。年金受給者など多くの方が支店を訪れ、清水区南部の地域で栽培されたエダマメやレッドオーレ、イチゴ、折戸なすなど地元ならではの農産物を買って求めていました。豆類や茶の詰め放題なども行われ、来店客は「地元野菜が豊富にあり今夜の食卓を飾りたい」と笑顔を見せていました。

ATM付近では駒越交番の警察官らが駆けつけ、特殊詐欺防止啓発活動を行いました。



▲ 地元農産物を買って求める来店客たち



## JALしみずハウス苺部会 6月まで26万パック出荷見込む

クリスマスと正月需要に向けたイチゴの出荷が12月下旬に最盛期を迎え、JALしみず集出荷センターではハウス苺部会の生産者が「きらび香」と「紅ほっぺ」を持ち込み、出荷作業に追われました。

作業効率向上のため、同センターは今年度、JA共済の地域・農業活性化促進助成金を活用して新たに梱包機を1台導入。持ち込んだイチゴは梱包機で箱を結束し、地域のスーパーをはじめ、新潟県や東京の市場へ出荷しています。

同部会では6月まで、取扱量26万パックを目標に生産に励んでいます。



▲イチゴの出荷作業に追われる生産者

## JALしみずハウス苺部会 「きらび香」元旦に初の特設販売

JALしみずハウス苺部会は1月1日の早朝、「きらび香」を収穫し、大手スーパー・イオン清水店の特設コーナーで「元旦採れいちご」として販売しました。今年度、静岡県内のイオンで販売する「きらび香」は、主に清水産であることをアピールしようと、初めて実施。

収穫したイチゴは通常、家庭でパックに詰めて出荷しますが、いち早く店頭へ届けられるよう専用コンテナで納品し、



▲元旦採れいちごの「きらび香」を買い求める来店客ら

パック詰めは店員が行いました。

元旦早朝に収穫したため、特設コーナーは新鮮でフルーティーな香りが漂い、来店客の購買意欲を高めると同時に、生産者の資材費と労力の軽減にもつながりました。また、店頭には部会員の写真を展示して、産地をPRしました。

## 清水庵原中1年生 進路を考える 柑橘共選場を見学

清水庵原中学校の1年生52人は11月24日、JA柑橘共選場を見学しました。地元企業の仕事内容を学ぶ職場体験学習の一環。生徒たちは、農家から出荷された「早生ミカン」が光センサー選果機で等階級別に分けられ、段ボール箱に次々と詰められていく様子を見て「共選場で働く人の人数は?」「仕事で気を付けていることは?」などと質問をし、共選場の仕事に理解を深めていました。

例年は少人数のグループに分かれ、グループごとさまざまな企業へ訪問していましたが、コロナ禍のため、今年度は学年一斉の職場見学となりました。



▲興味深そうに選果ラインを見学する生徒ら

## 蒲原東小児童 かんばらぼんかん収穫体験

蒲原東小学校の児童22人は12月7日、JALしみず青壮年部蒲原支部の片瀬正宏さんの園地で、太田ボンカンの収穫を体験しました。また、JA蒲原地域運営委員長の片瀬俊紀さんからは、地域の農業の歴史や昔の農作業について話を聞き、児童らは熱心に耳を傾けていました。

収穫体験は社会科の一環。ボンカンの栽培方法や大きさの違いなど、収穫体験を通して感じた疑問を片瀬正宏さんに質問していました。

同地域では太田ボンカンの栽培が盛んで、蒲原ぼんかん部会が「かんばらぼんかん」の名称で販売しています。



▲ボンカンの収穫を楽しむ園児

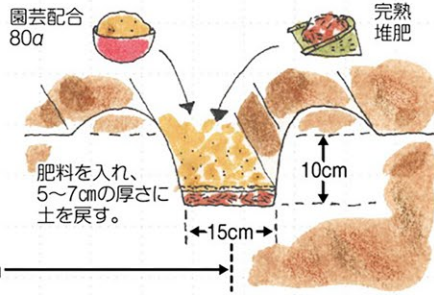
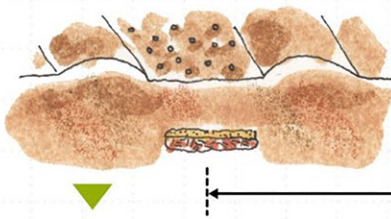


# 根深ネギを育てる。

葉は葉身部(緑葉)と葉鞘部(白い部分)に分かれ、根深ネギは葉鞘を主に食します。高温・低温によく耐えますが、土壌の多湿には弱いので、畑に停滞水がないようにして栽培します。とくに根深ネギは通気性の良い土壌で良品を産します。冬の低温に感応して、花芽ができ、春にはとう立ちしますので早めに収穫してください。

# 家庭菜園

溝の底面を丁寧にならし、全面に2cm間隔くらいに種をばらまいて、1cmくらい覆土する。



ネギは酸性に弱いので、早めに前作を片付け、苦土石灰をまいてよく耕す。

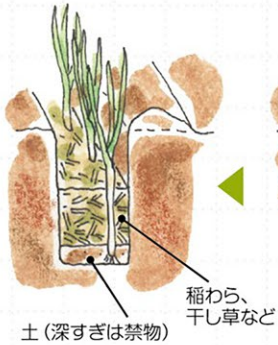


## 1 苗づくり(苗場)

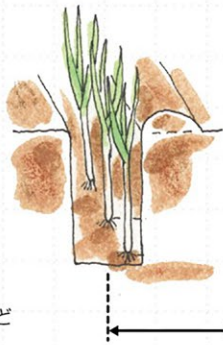


でき上がった苗。直径1cm内外、少なくとも鉛筆くらいの太さがほしい。下方の枯れ葉を取り除いて植える。

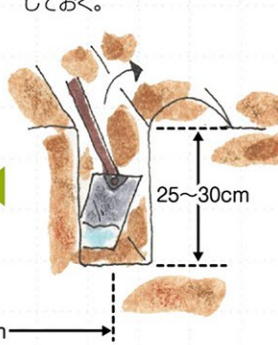
根元が少し隠れる程度に1~2cm土をかける。溝の中へ稲わらや乾草などを入れて防乾する。



苗はできるだけ垂直に植える。苗と苗の間隔は3~4cm



苗の植えつけ直前に耕すと土が崩れやすくなるので、耕耘してからしばらくの間放置しておく。



## 植えつけ2週間前



苦土石灰をまき、深さ30cmまでよく耕しておく。

## 植えつけ1週間前



完全堆肥と園芸配合80αをまき、土と良く混ぜる。

## 2 植えつけ(本圃)

### ■施肥例

施肥量：1aあたり

種類		種類	施肥量	施肥時期、方法
苗場	元肥	苦土石灰	9kg	は種20日前施用
		完全堆肥	60kg	は種10~15日前に全面へ施用
		園芸配合80α	6kg	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	1.5kg	1.苗づくり(苗場) 参照	
本圃	元肥	苦土石灰	9kg	作付20日前施用
		完全堆肥	60kg	作付10~15日前に全面へ施用
		園芸配合80α	10kg	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	4.5kg	3.追肥・土寄せ 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



根深ネギの追肥にピッタリ!

ほう素欠乏を起こしやすい野菜はもちろん、野菜類全般にお使いいただけます。

ほう素入り粒状固形肥料080 (20kg) 3,452円(税込)



グリーンセンター

望月 彩友美

■商品については…

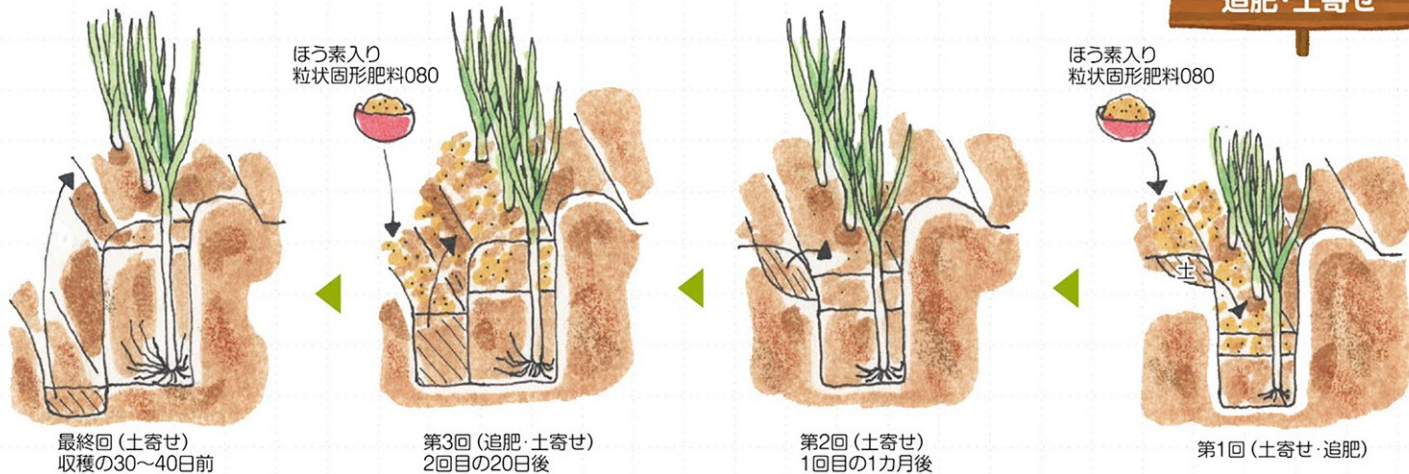


グリーンセンター 054-367-2112



追肥は肩の部分に肥料を施し、土と混ぜながら溝に落とす。

### 3 追肥・土寄せ



## ここが知りたい! Q&A



Q 根深ネギの白根を長くするための土寄せの仕方は?

A 時期と量を間違えない

春まきの場合、ネギは暑さには弱いので、植えたときには細根が隠れるくらいの少量の土をかけるだけに、溝の中には乾燥防止と倒伏防止に、乾草やわらなどを入れます。あまり暑い時期に土で白根を深く埋めてしまうと、雨を受けたとき白根の部分が腐りやすく、生育が思わしくありません。

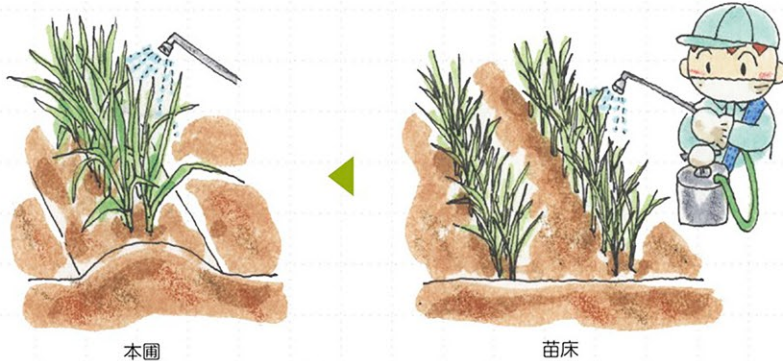
第2回目の土寄せは、溝をほぼ埋めるくらい入れますが、この時期は涼しくなった9月下旬ころからにします。

第3回はそれから20日後にし、最後の土寄せは収穫からさかのぼって30~40日前くらいのときにします。

肥料は土寄せの都度、そのとき寄せ掛ける土の上にはばらまいておきます。体を作ってから白くすることを念頭において、土寄せは前半は少なく、後半に重点を置くよう管理してください。

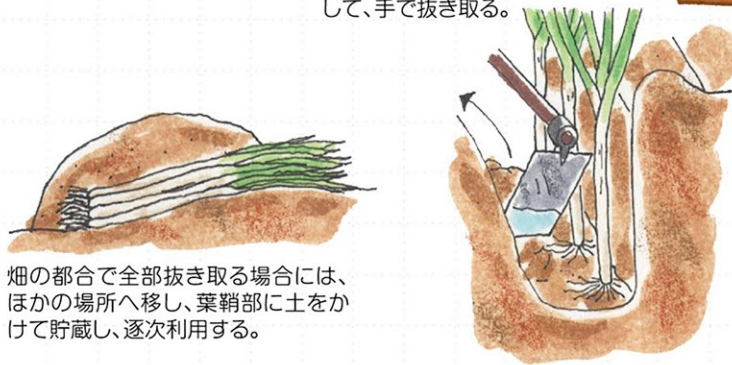
苗床や本圃で各種病害虫にやられやすいので、初期に発見して遅れずに薬剤散布する。

### 4 病害虫防除



軟白部を傷めないよう、注意してくわで土を掘り上げ、軟白部を出して、手で抜き取る。

### 5 収穫



畑の都合で全部抜き取る場合には、ほかの場所へ移し、葉鞘部に土をかけて貯蔵し、逐次利用する。

## 栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
春まき栽培			●				◆					
秋まき栽培				◆					●			

● 種まき  
◆ 植え付け  
■ 収穫

## 病害虫防除

農薬散布量：30ℓ以内/1a

対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数
軟腐病	コサイド3000	2,000倍	---	---
アザミウマ類 アブラムシ類	マラソン乳剤	2,000~3,000倍	収穫7日前まで	6回以内

ネギの葉面は、ろう物質に覆われていて薬剤がつきにくいので、必ず展着剤を加えましょう。



気温の上昇に伴って、この時期から茶樹の活動が活発になり、一番茶生産に向けた管理が本格化してきます。品質の良いお茶を生産するためにも、基準に沿った管理を行ってください。

## ■施肥(表①)

一番茶品質の約3割は春肥や芽出し肥由来とされています。そのため、下表に沿った施肥を確実に行ってください。施肥後は、畝間の有機物や表層の土壌と軽く混和して吸収効率を高めてください。

## ■病虫害防除(表②)

安心安全な一番茶の生産やコスト削減のためにも、極力防除を避けたい時期ですが、特にカンザワハダニの発生が確認された場合には、次に沿って防除を実施してください。

### 【カンザワハダニ】

カンザワハダニは気温8℃以上で活動が活発化し、3月中下旬頃から繁殖が始まります。摘採芽の安全性を考慮して早期に防除するため、萌芽期前の3月に発生密度をチェックし、初期防除に努めてください。

カンザワハダニが多発してからの防除では、薬効が著しく低下しますので、一番茶萌芽前に裾葉の葉裏を確認し、発生が見られた園では、ダニのいる葉裏へ確実に薬剤がかかるよう丁寧な散布を行ってください。

#### ■発生密度の目安■

葉裏をチェックし、10%の葉にダニがいる場合は中発生、30%で多発生。

### 【チャトゲコナジラミ】

前年秋季にチャトゲコナジラミが発生した園地では、一番茶新芽の時期に成虫が多発する可能性があります。このような園地は、カンザワハダニやサビダニとの同時防除として、ダニゲッターフロアブル2,000倍(7日-1回)を散布してください。

### 【もち病】

例年もち病が発生する園や風通しの悪い園では、コサイド3000の1,000倍(14日)を散布し、越冬した菌の密度を減らすよう努めてください。

## ■再整枝(化粧ならし)

再整枝(化粧ならし)をする際には、次の点に注意してください。

### 【目的】

再整枝は一番茶摘採時に、古葉や遅れ芽等の混入による品質低下を防止するために、摘採面の整枝を行います。

### 【時期】

2月下旬から3月上旬(摘採50~60日前)を目安に実施してください。時期が早すぎると、再整枝によって出

てきた耐寒性の低い葉が、寒害を受けてしまう可能性があります。

### 【位置】

秋整枝位置より深い整枝は、越冬芽を刈り落としてしまい、芽数の減少・減収・品質低下につながりますので、摘採面からふぞろいに出た葉だけを対象に実施しましょう。

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	春肥	2月下旬	一番茶摘採70日前	JAぼかし妙光配合	5袋/10a
	芽出し肥	4月上旬	一番茶摘採30日前	いっしん	3袋/10a
こだわり茶園コース	春肥Ⅰ	2月上中旬	一番茶摘採80日前	JAぼかし妙光配合	4袋/10a
	春肥Ⅱ	3月上中旬	一番茶摘採50日前	いっしん	3袋/10a
	芽出し肥	4月上中旬	一番茶摘採20日前	チッソアップ*	3袋/10a
省力ロングコース	春肥	2月下旬	一番茶摘採70日前	清水一発ロング	7袋/10a

※チッソアップ(15kg袋)

表② 病虫害防除

散布時期	摘 要
一番茶萌芽前 3月上旬	<ul style="list-style-type: none"> <li>カンザワハダニ・サビダニおよび前年秋季にチャトゲコナジラミが発生した園では、ダニゲッターフロアブル2,000倍(7日-1回)を散布する。</li> <li>一番茶で、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)を混用散布する。</li> </ul>





## ■病害虫防除

表①を参考に防除してください。り病枝が多い状況で、防除を怠るとかいよう病が蔓延します。本年の感染拡大を防止するため、発芽前のボルドー散布を必ず実施

してください。ボルドー剤は他剤との混用や近接散布、発芽後の散布により薬害が発生する恐れがあるため避けてください。

## ■管理作業 春肥の施用

春肥は新芽(葉)と花の充実や幼果の発育のために重要です。気温、地温が上昇するにつれて、根からの養分吸収が活発になります。3月より早い時期に施肥すると、根から十分に肥料養分が吸収されずに流されてしまいます。反対に3月より遅い時期に施肥すると、新芽(葉)と花

の充実や幼果の発育に養分が行き渡らず、樹勢の低下を招いてしまいます。表②の基準を参考に施用しましょう。

また、春先は雑草の生育も旺盛になり、繁茂しやすくなります。施肥した養分が雑草に吸収されてしまうため、除草後に施用しましょう。

## ■剪定 近年、そうか病、かいよう病が多発しています。病原であるり病枝葉の切除と園外処分を徹底してください。

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	発芽前	かいよう病	アピオンE	1,000倍	—	○
中晩柑			ICボルドー66D	60倍		

表② 施肥(柑橘)

品目	施用時期	肥料名	施用量
極早生	3月上旬	みーちゃん配合A	5袋/10a
早生温州			
青島温州			6袋/10a
太田ポンカン			
はるみ			
清見・不知火			
甘夏			
スルガエレガント			

※1 使用基準は「収穫前日数×散布回数」をあらわす。

【その他注意点】  
ICボルドー66Dとマシン油乳剤散布とは前後14日間あける。



# 落葉果樹

## ■病害虫防除

発芽前に越冬病害虫の密度を減らすことで本年産の病害虫の発生を抑えます。

表③を参考に防除してください。特に枝の股の部分や樹皮の溝などは入念に散布してください。石灰硫黄合剤を使用する際は周囲に十分ご注意ください。

## ■管理作業 春肥の施用

イチジクとキウイは春肥の施用時期です。春肥は新芽の発育に重要です。表④の基準を参考に施用しましょう。

## ■土壌管理

落葉果樹は地上部より地下部(根)が先に活動を始めるため、日光をあて、地温が上がりにやすくなるよう除草を行いましょう。土壌水分が不足すると、新根の発生や養分の吸収が悪くなり、新梢や花蕾の充実に支障をきたし

ます。圃場が乾燥している場合には、十分なかん水をししましょう。

土壌改良剤や堆肥を投入した際は中耕を実施し、土づくりに努めましょう。

表③ 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
イチジク※2	3月	越冬病害虫	石灰硫黄合剤	7~10倍	発芽前—
柿	3月中旬	越冬病害虫	石灰硫黄合剤	7~10倍	発芽前—
梨(幸水・豊水)	3月下旬	黒星病	オーソサイド水和剤80	800倍	3日—9回
キウイフルーツ	3月(発芽後)	かいよう病	コサイド3000 クレフノン加用	2,000倍 200倍	収穫後~ 果実肥大期—

表④ 施肥(落葉果樹)

品目	施用時期	肥料名	施用量
イチジク	3月上旬	果樹配合5号	3袋/10a
キウイフルーツ	3月中旬	粒状固形080	5袋/10a

※1 使用基準は「収穫前日数×散布回数」をあらわす。

※2 ネコブセンチュウ多発圃場では、バストリア水和剤(生育期—)を10aあたり1~5kgを300ℓに希釈して土壌表面に散布する。



■株分け・植え替えのポイント

- ① 天気の良い日に行く。
- ② 新芽が動き始めている株で、1~2バルブを1株とする。
- ③ 根腐れがひどく、正常な根(先端が緑色)がない株やウイルス病の病徴が見られる株は、健全な株とは隔離し速やかに処分する。

■鉢について

- ① 株分けの場合は、根が収まる程度の、3~5号鉢がおすすめです。
  - ② 植え替えの場合は、少し大きめの鉢を使う。
  - ③ 鉢を再利用する場合は、張り付いた根などをきれいに取り除き、ケミクロンGの1,000倍液にて浸漬消毒する。また、特にウイルス病の感染を防ぎたい場合は、予めビストロン10(第三リン酸ナトリウム10%液)の2倍希釈液に10分以上浸漬消毒しておく。
- ※ビストロン10は強アルカリ性なので、素手はもちろんのこと、作物にも直接使用しないでください。

■はさみについて

- ① ウイルス病の感染ルートとして、はさみからの感染に最も注意を払わなくてはなりません。
- ② 数本のはさみを用意し番号を記しておきます。そのはさみをビストロン10の2倍希釈液に浸し、番号順に使用します。

イ チ ゴ

春のハウス管理

2~3月は収穫作業が忙しい時期です。栽培管理、ハウス管理が遅れないようにします。

■病害虫防除

温度の上昇に伴い、病害虫の発生に注意しましょう。特にアザミウマやうどんこ病は、気温が高くなりサイドの開放を始めると、飛び込み等で急激に増加します。定期的な薬剤散布を心掛け、予防に努めましょう。

ハダニ類は低温期からよく観察し、例年発生している箇所やハウスの谷、サイド等に印を付けてスポット散布し、発生密度を低く抑えましょう。

ハダニ対策として天敵の数が少なくなっている場合、2月上旬までに天敵を追加放飼し、ハダニ類が増殖す

る前に天敵の密度を増やしておきます。すでにハダニが見られる圃場については、天敵追加放飼前に天敵への影響が少ない薬剤(表①を参考)を散布し、密度を低くしてから放飼します。

なお、気門封鎖系ダニ剤は天敵にも影響がありますので、ダニ多発箇所だけの利用にとどめましょう。また、高温下で散布する場合は薬害が出やすいので、十分に注意してください。

■収穫出荷

収穫遅れによる過熟、軟果の発生が多くなります。収穫後の予冷を徹底し、出荷調整は着色基準を厳守しましょう。果実の硬度を高めるため、カルハードを500倍

で10日おきに葉面散布します。養液による施用(PSカルを硝酸石灰側のタンク300ℓに1ℓ目安に混入)も効果的です。

表① 病害虫防除(天敵導入圃場で使用可能な薬剤)

アザミウマ防除 散布量：100~300ℓ/10a

薬剤名	希釈倍率	ミツバチ影響日数	マルハナバチ影響日数	使用回数	備考
マッチ乳剤	1,000~2,000倍	1日		4回以内	
ベネビアOD	2,000倍	1日		3回以内	展着剤を添加しないでください。薬害の恐れがあります。
ファインセーフフロアブル	1,000~2,000倍	1日		3回以内	天敵コレマンアブラバチ導入圃場不可。

ハダニ防除 散布量：100~300ℓ/10a

薬剤名	希釈倍率	ミツバチ影響日数	マルハナバチ影響日数	使用回数	備考
マイトコーネフロアブル	1,000倍	1日		2回以内	卵以外
ニッソラン水和剤 ※1	2,000~3,000倍	1日		2回以内	卵
フーモン ※2	1,000倍	薬剤乾燥後は影響なし		-	成虫のみ

※1 成虫多発生の場合は、コロマイト水和剤(2,000倍)をスポット散布。  
 ※2 フーモンは気門封鎖剤ですので、高温時の薬害および天敵利用時は天敵への影響にご注意ください。





## 白菜ステーキ

～蒸し焼きで白菜の旨みを堪能 カレー風味のスパイスとともに～



遠山由美の  
レ・シ・ピ  
こだわりの



スマホで動画もチェック!

「カンタン」「ナットク」料理のヒ・ケ・ツ教えます!

### 材料 2人分

白菜 …………… 1/4株(600g程度)  
生ベーコン(1cm角切り) …………… 70g  
オリーブオイル …………… 大さじ1

### 【スパイス】

ターメリック …………… 小さじ1  
クミンパウダー …………… 小さじ1  
コリアンダー …………… 小さじ1  
カルダモンパウダー …………… 小さじ1  
チリパウダー …………… 小さじ1  
カレー粉 …………… 大さじ1  
※スパイス類がない場合は、カレー粉を  
大さじ2にする。

ドライトマト(みじん切り) …………… 10g  
ニンニク(みじん切り) …………… 大さじ1  
ショウガ(みじん切り) …………… 大さじ1  
モツアレチーズ …………… 50g

### 作り方

#### (1) 白菜を切り整える

①白菜は縦1/4に切る。

#### (2) 白菜の断面に焦げ色をつける

①厚手の鍋にベーコンを広げてフタをし、弱めの中火で3分加熱する。  
②脂がしみ出しているのを確認し、火を

止めてベーコンは取り出す。

- ③オリーブオイルを追加し、断面を下にして白菜を入れフタをする。  
④点火し、弱めの中火で3分加熱する。時間がきたら、逆の断面を下に入れ替えてフタをし、さらに3分加熱する。

#### (3) 焼き上げる

- ①一旦火を止める。  
②白菜を片寄せ、空いたスペースにスパイス類を加える。点火して弱火にし、スパイス類から香りが立つまで軽く炒る。  
③さらにニンニク、ショウガ、ドライトマトを加えて軽く炒めたら、ベーコンを戻し入れて混ぜ、鍋底に広げる。この上に焼いていない面を下にして白菜のをせ、モツアレチーズをちぎってのせる。  
④フタをして、弱めの中火で5分加熱すればできあがり。

※フタのないフライパンで作る場合は、白菜の断面を焼く時間を5分、最後の蒸し焼きを8～10分と様子を見ながら、長めに加熱する。  
※フタもオープンに入れられる鍋を使用する場合には、(3)で材料を全部入れたら、180℃に予熱したオープンで10～15分程度焼いてもおいしい。

### すぐにできる!もう1品



白菜の浅漬け キムチ風

#### 【材料】 作りやすい分量

白菜 …………… 1/4株(600g程度)  
顆粒中華スープの素 …………… 小さじ1  
砂糖 …………… 小さじ1  
昆布茶 …………… 小さじ1  
韓国粉唐辛子 …………… 小さじ1  
ニンニク すりおろし …………… 小さじ1  
ショウガ すりおろし …………… 小さじ1  
中玉トマト …………… 1個(30g程度)  
たらこ(ほぐす) …………… 大さじ1  
炒り白ゴマ …………… 大さじ1

作り方は  
動画もCheck!



## 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



白菜

収穫後も蓄えた養分を消耗しながら「呼吸」をし「生長点」での細胞分裂を続ける白菜。新聞紙で包み、冷暗所に立てておき、外葉から使えば日持ちしますが消耗による甘み・うま味・栄養価の低下は避けられません。そこでオススメは「下部切り口に包丁を入れたり針状のものを刺したりして生長点を壊し冷蔵する」または「おいしいうちに全部をさばってしまう」こと。中心部は生で、その周囲は万能に、外葉は炒めて、巻いて、食べきりましょう。





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.21



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。

## 生産者の作業負担を軽減 パック詰め請け負います

JAしみず駒越営農拠点にある南部イチゴパッケージセンターは、昨年12月から稼働しています。ピークとなる3月に向けて規模拡大のための整備を進めています。

イチゴ農家にとって、収穫後のパック詰め作業は夜遅くまでかかる大変な仕事です。JAしみずは生産者の労働時間の短縮と作業軽減のため、2018年度に同センターを開設し、生産者に代わって従業員が手作業でパック詰めを行っています。

取扱量は年々軌道に乗り、2019年度は6万5306パックでしたが、2021年度には10万2997パックとなり、利用する生産者は順調に増えています。さらに2022年度は、前年比111%の11万5000パックを見込んでいます。

開設当時、3人だった利用者は2022年度は14人まで増え、従業員の登録者も12人に増えました。イチゴの出荷がない6〜12月までは同センターが

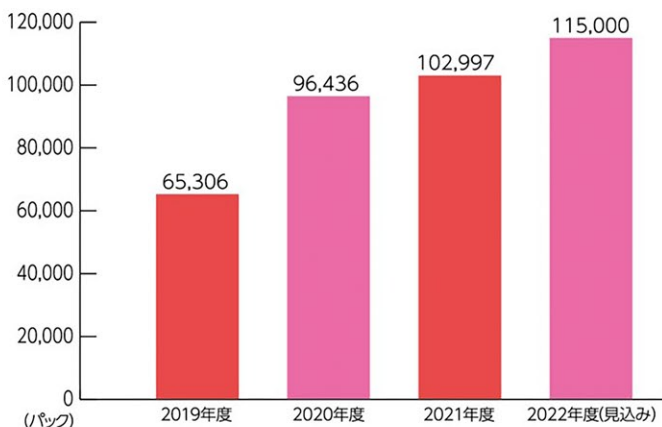
稼働せず、年間の安定した収入にならないため、従業員の確保には苦慮しています。シルバー人材センターのスタッフなどにも協力をお願いしながら、対応しています。

駒越営農拠点の青木久幸次長は「今後も請負量は増える。請負体制の充実を図り、利用者が使いやすいセンターを目指したい」と話しています。

生産者の高齢化が進む中、これまで通り家庭でパック詰めまでして出荷するのは負担が大きいため、農業を続けやすい環境の整備として、同センターを開設しました。2021年には集出荷センターにも北部パッケージセンターを開設し、同様にパック詰めを請け負っています。

また、イチゴで得た運用ノウハウを活用し、イチジクとエダマメでもパッケージセンターを立ち上げ、稼働しています。生産者の作業負担軽減は、産地の維持・拡大につながる対応として続けていきます。

南部イチゴパッケージセンターの取扱量



南部イチゴパッケージセンター



2018年4月号から掲載をスタートした「アーカイブしみず」は、次回3月号で最終回となります。

昔懐かしい風景や行事、建物など、貴重な写真をお寄せくださった皆さまに、深く感謝申し上げます。

5年間ありがとうございました。



清水の歴史を  
貴重な資料で振り返る

[ archive-46 ]



か

つて横砂地区には二つの袖師駅がありました。一つは国鉄(当時)の「袖師仮停車駅」。もう一つは静岡鉄道清水市内線(以下、静鉄電車)の「袖師駅」です。

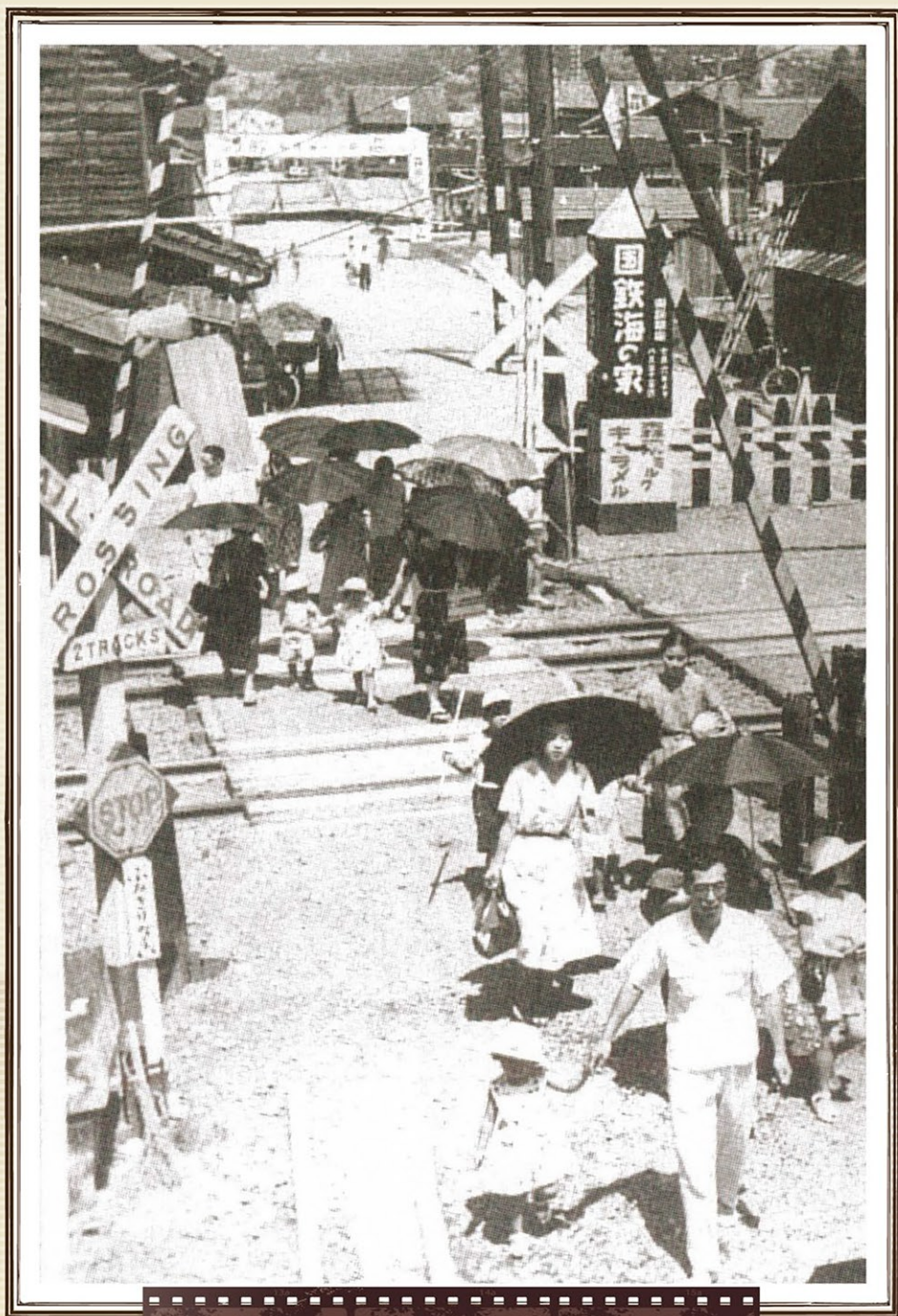
国鉄駅は、現在の旧国道1号線と港湾道路を結ぶ道のJR東海道線と交差する袖師浜踏切の東側です。夏の海水浴シーズンだけの開業で大正15年(1926)にできました。小さな駅で、プラットホームには屋根もありませんでした。

写真は、海水浴客でにぎわう旧国鉄袖師仮停車駅踏切です。海水浴場は多くの桟敷が連なり、戦後の最盛期には1日に10万人もの海水浴客でにぎわったといわれています。

しかし、高度成長期を迎えレジャーの多様化や自動車の普及が進んだことで乗降客が減少したため、昭和38年(1963)の夏を最後に、列車の発着はなくなりました。現在は、路線用地の幅が若干広がっていて、当時を想像することができます。

静鉄電車・袖師駅は、昭和4年(1929)に静鉄が横砂駅と港橋駅を結んだ路線の「袖師駅」です。地区は横砂ですが、国鉄駅にちなみ「袖師駅」になったようです。

静鉄電車は、昭和49年(1974)の七夕豪雨で庵原川鉄橋が流されたため、廃止となりました。現在は遊歩道として利用されています。



横砂にあった二つの袖師駅

昭和30年代(1955~1964)



JA共済

新型コロナウイルス感染症 入院共済金等のお支払いについて

JA共済では、新型コロナウイルス感染症(以下、新型コロナ)により自宅や宿泊施設で療養された場合、入院共済金をお支払いする特別取り扱い(みなし入院)を下記の通り行っています。



新型コロナと診断された場合のお支払い範囲

ケース		診断日 ※1	
		9月25日以前	9月26日以降
入院された場合		○お支払対象	○お支払対象
宿泊・自宅療養された場合 (特別取り扱い)	重症化リスクの高い方 ※2	○お支払対象	○お支払対象
	上記以外の方	○お支払対象	×お支払対象外

※1 検査日ではなく、診断日での判断となります。

※2 「重症化リスクの高い方」

- 65歳以上の方 ●妊娠中の方 ●入院を要する方
- 重症化リスクがあり、新型コロナ治療薬の投与または新型コロナ罹患により新たに酸素投与が必要な方



JA共済ホームページ

※2022年9月25日(日)以前に新型コロナと診断された方につきましては、重症化リスクにかかわらず、従来通りのお取り扱いといたします。

●お問い合わせ 詳しくはJA共済ホームページ、またはJA各支店共済窓口へお問い合わせください。

※この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。 [22221200023]

清水厚生病院

食事の姿勢で 誤えんを予防しよう



高齢者の多くにみられる「肺炎」には、細菌性のものと、誤えん(本来は食道に送られる食べ物などが、誤って気道に入り込んでしまうこと)により引き起こされるものがあります。

誤えん性肺炎は季節に関係なく、えん下(食べ物や唾液などを飲み込む働き)機能が低下した方に起こりやすく、食事のたびに誤えんのリスクがあります。食事内容の検討も必要ですが、まずは食事の姿勢を正すことで予防しましょう。



当院では細菌性肺炎、誤えん性肺炎の診療を内科の呼吸器専門医、総合内科医が行っており、必要に応じて管理栄養士の栄養指導も実施しております。

症状がある方や食事方法が気になる方は、受診するようにしましょう。

【食事による誤えんを防ぐ】

飲み込みやすい姿勢は「やや前かがみ」



食事の姿勢に気をつけていても、食事中や唾液でむせた後に発熱したときは、誤えん性肺炎を起こしている可能性があります。熱が下がらないようでしたら、内科受診をお勧めします。

内科外来医師担当表

診察室	月	火	水	木	金
1	村瀬	中田	村瀬	中田	村瀬
2		成島	岡村	岡村	岡村
3	森脇	石道	森脇	石道	森脇
4	吉田	漆畑	吉田	漆畑	



JA静岡厚生連 清水厚生病院  
静岡市清水区庵原町578-1  
TEL:054-366-3333(代表)

【問い合わせ・予約】 平日14:00~16:30  
電話にてご予約ください。  
【受診時間】 平日8:00~11:00  
総合受付で受付をしてください。



ホームページ



## 寛仁親王妃信子殿下退院にバラ贈る

初期の乳がんが見つかり、11月19日に手術を受けられた三笠宮家の寛仁親王妃信子殿下が無事退院されたことを受け、当JAから清水のバラを贈りました。信子殿下は大変お喜びになられ、お住まいの玄関近くに飾られたとのことでした。

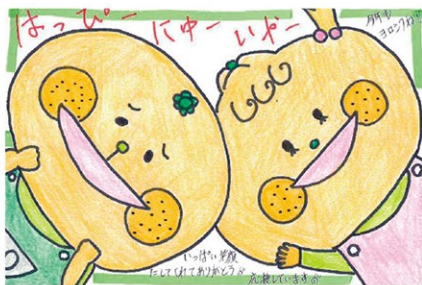
信子殿下は2019年12月に全国農業担い手サミットご臨席の際、当JAを訪れ、本店ロータリーにタチバナの苗木を記念植樹されました。



メッセージを添え、信子殿下へ贈ったバラ

## 読者のお便り

かんたくんに年賀状をいただきました！



P.N さちさん

### ● お便りの応募先

本誌の感想はもちろん、短歌、俳句、川柳、絵手紙、イラスト、写真など、読者の皆さんからの投稿をお待ちしています。

郵便番号、住所、氏名(必要な方はペンネーム)、年齢、電話番号をお書き添えの上、はがき、メールのいずれかでご応募ください。

〒424-0192 静岡市清水区庵原町1  
JALしみず 広報課

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



## 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: モノラック  
型 式: ニッカリ製  
数 量: 1台  
価 格: 応相談  
その他: レール・レール取付部品も有り  
連絡先: 小泉(清水区谷津町)  
TEL:054-369-1300

### 掲示板利用の流れ

- 申 込 宮農センター・  
宮農拠点
- 締 切 毎月末日
- 掲 載 翌々月の広報誌
- 取 引 当事者間で直接交渉。  
不成立の場合は、再掲載が可能。

手数料  
不 要

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  
または各地域宮農センター・宮農拠点

## 理事会だより

定例理事会 12月23日(金)

### 議 事

- 令和4年度 上半期監事監査  
指摘事項に対する回答について
- 旧加工場の解体について



## 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。

キンカン「こん太」に生ハムとクリームチーズを合わせたいただきました。ハムの塩味にチーズのクリーミー感が加わり美味。雰囲気も良いので、お酒の席にもピッタリ。まだあまり知られていない「こん太」。ぜひお試しください。(伊藤)

どんどん上がる電気代にあらがって、この冬は灯油ストーブで過ごしている。やかんを置くと加湿器代わりにもなり、料理もできて便利。家にストーブがあるのは子どものころ以来。思っていた以上に火に癒やされている。(杉山さ)

新潟まで行く機会があり、雪が多いんだろうな、程度に思っていたが、想像をはるかに超える雪の量で、驚いた。車や屋根に積もった雪を下すのに忙しくする人々を目にし、雪の降る所には住めそうもないな、と思うのだった。(見宮)

昨年の秋から毎日「5分断捨離」を続け、本や服は3分の1にまで減った。ミニマリストは家具が少ないため、楽に掃除ができ、引っ越しの荷作りが30分で終わるらしい。増えた物を目の前に、買わずでと反省する日々である。(村岡)

1年で最も寒いのが今月。細身の私にとっては試練の月でもある。ささやかな楽しみは晩酌後のお風呂。冷めた心!?と身体には至福の時間でもある。ただし飲みすぎると湯あたりしてしまう、前後不覚に落ちることがしばしば。(杉山滋)



ちょっと一息、リフレッシュ! 20  
清水清見潟公園

しみずきよみがたこうえん



写真は興津中町付近

清水清見潟公園は、横砂から興津まで約5kmにわたる市内で最も細長い帯状の公園です。園内には定番の遊具はもちろん、芝生広場や散策路もあり、ペットとの散歩にぴったりのスポットです。その他、プール、体育館、グラウンドなどが整備されたスポーツ施設があります。

特に興津地区には、早咲きの「薄寒桜」約480本が2.1kmに渡って植えられ、1月下旬から2月下旬まで楽しむことができます。2月上旬には開花にあわせて「興津宿寒ざくらまつり」が開催され、見頃を迎えた美しい寒桜を一目見ようと多くの市民でにぎわいます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止に伴い「興津宿寒ざくらまつり」は中止になる場合があります。事前にホームページ等でご確認ください。



概要  
所在地：静岡市清水区横砂  
～興津中町

駐車場：有  
トイレ：有



青空の下で咲き誇る満開の薄寒桜