

もっと清水が好きになる。

# しみずの風

2024

7

No.609

特集

- ② 夏の食中毒を防ごう
- ① フレッシュユミズただいま活動中！





# グローリング ■ フェイス Glowing Face

■ いま、清水で輝いている人たち

**大塚 洋司** (46) さん

エダマメ生産者

○おおつか ようじ／清水区駒越地区的  
ハウスでエダマメ「神風香」と「ゆかた娘」を栽培。



■ ビニールハウスが並ぶ駒越地区

就農2年目の元エンジニア

国道150号線沿いに並ぶビニールハウス。石垣イチゴと周年栽培のエダマメで有名な地域でエダマメを栽培している大塚さんは、就農2年目。農業に携わる前は、工場で使用する計測器のソフトウェア設計・開発を行うシステムエンジニアとして、働いていた。  
40歳を過ぎた時、農業の道に飛び込み、エダマメ生産者の古郡文男さんの下で1年間栽培について学んだ。  
「やつてみて初めて分かることが多い1年でした」と振り返る。

# 前職の経験を農業に生かす。



■エダマメの生育状況を確認する大塚さん

「収穫のタイミングが早すぎて実が小ささのに収穫して、もったいないことをしていましたね」と振り返る。2年目に入り少しすつ分かることも増え「今度は大きくしそうで黄色くならないように注意しないといけませんね」と笑顔で話してくれた。

## 機械化・自動化を目指して

栽培で苦労している点の一つは温度管理。ビニールハウスを1棟ずつ回り、手動でビニールを巻き上げて風を通し、ハウス内を適切な温度に調整をしている。

「早く温度管理と散水を自動化したいですね。効率化できれば面積も広げられると思います」

システムエンジニアとしての経験を生かして、ビニールの自動巻き上げ装置を自ら作ることを構想中だ。「今、機械のパートがとても良くなってきたので、価格に折り合いが付ければどんどん導入して面積を広げたい」

失敗から多くを学ぶ  
「自分で作ったエダマメを食べていると農業のやりがいを感じる」と話す大塚さんだが、就農1年目の昨年は、赤ダメの被害に気が付くのが遅れ、一部のエダマメが出荷できなかつたなどさまざまな苦労があった。

良いエダマメを多くの面積で栽培できると考えを話してくれた。  
他業種の経験を強みに、効率的な農業の摸索は始まつたばかりだ。



■小さな芽が出たエダマメ。地温が高く水はけの良い砂地と豊富な日照を生かして、駒越地区では周年栽培が盛ん。

## CONTENTS

### くじの風

2024  
7  
No.609



記事の一部は  
Youtubeで配信  
しています。

### 今月の表紙



大塚 洋司さん  
(清水区南矢部)

駒越地区で新規就農した大塚さん。「ビニールハウス内に害虫が出ると匂いで気が付く達人農家もいますが、私はまだ目視で確認しています」と農業の奥深さを話してくれた。

② Glowing Face  
大塚 洋司さん

④ 特集1/  
フレッシュミズ  
ただいま活動中!

⑥ 特集2/  
夏の食中毒を防ごう

⑧ TOPICS

⑩ 本格畑づくり  
~カリフラワー~

⑫ 営農ワンポイント  
~8月編~

⑯ 農業の未来とSDGs

⑰ 花笑むWoman

⑱ Information

⑳ ゆるっと発見!しみずの魅力  
~有度地域~

# フレッシュユミズだだいば活動中!

2024年度のフレッシュユミズメンバーは4人!



## フレミズ再始動までの道のり

- 2012年 本部で運営するフレミズスクールが一旦終了。メンバーは支部に属して活動。
- 2018年 当時の女性部長と青壮年部長から「農家の若いお嫁さんが集まり、相談できる場所を作りたい!」という声があがる。
- 2022年 女性部活動に興味のある人や、農家のお嫁さんを集めてお茶会を開催。このときの会話が弾んだのをきっかけについにフレミズ再結成に漕ぎつける!
- 2023年 年間計画を立てて本格的にフレミズの活動がスタート!

J-Aしみずの「フレッシュユミズ(以下フレミズ)」は、概ね40代半ばくらいまでの女性が集まつたグループです。現在は清水区の農家に嫁いだ女性4人で、食や農に関する活動を中心に交流や学び合いをしてています。

フレミズは2012年に一度活動停止していましたが、生産者のお嫁さんからの「仲間を作る場所がほしい」との声を

きっかけに、2022年に再始動しました。メンバーの年齢はさまざまですが、全員が清水区外または静岡県外出身で、結婚してから農業に関わるようになります。皆で集まって体験することの楽しさや非日常を味わえる充実感とともに、普段の農作業や家事の中で出てくる農家ならではの「これ、どうしたらいいかな?」といった疑問や、「農家のあるある」に共感してくれる仲間と話すことができ、メンバーにとってリフレッシュできる時間になっています。

## 「仲間がほしい!」 声をきっかけに再始動



女性部・青壮年部  
公式インスタグラム  
フレミズの活動も  
載せています!  
フォローお願いします♥

農家の「あるある」な話で  
盛り上がりったり、相談したり  
しています♪

朝倉 恵さん



家庭や子どもの話など、  
込み入ったことも話やすい  
のが強みですね♪

太田 朋子さん

杉山 真美さん



コロナ禍も明けたい、  
積極的に農家の仲間と  
出会っていきたいです♪



ネットでこの集まりが  
ある事を知りました。  
皆さんの参加をお待ち  
しています♪

浅井 もえさん

## フレミズメンバー募集中

「農業をもっと理解したい!」、「農業のことを相談できる友だちがほしい」など、フレミズでは一緒に活動する仲間を募集しています!!

清水区在住の農家世帯の女性が対象です。食や農について一緒に学び、楽しく活動してみませんか？見学や体験などもお気軽に問い合わせください。

### 今後の活動予定

- そば打ち
  - フラワーアレンジメント
  - JA静岡市フレミズグループ  
との交流
- などなど!!

その他、メンバーで集まってやってみたい  
こと、興味のあることにチャレンジします!!



活動はメンバーがやりたいことを出しあって  
計画しています。

### お問い合わせ

JAしみず 営農企画課(担当:望月)

TEL:054-367-3210

Mail:[einou-s@shimizu.ja-shizuoka.or.jp](mailto:einou-s@shimizu.ja-shizuoka.or.jp)



## フレミズこれまでの活動

2023年6月 手もみ茶作り



4時間半かけてすべての行程を体験。  
手だけではなく足腰を使い大変でしたが、  
楽しかった～!!  
伝統芸を味わえたことも貴重なひととき。

2023年10月 そば打ち



昨年そば打ちをやってみて、  
おいしくでき好評だったので、  
今年も挑戦!

2024年1月 ソーセージ作り



JA静岡市フレミズと一緒に  
ソーセージ作り。ホットドッグにして  
出来立てを味わいました。

2024年5月 寄せ植え体験



多肉植物の寄せ植えに  
挑戦しました。  
うまくできて満足!!

# 夏の食中毒を防ごう

気温が高くなり、湿度も高くなる夏は、細菌による食中毒が増えます。ときには命にもかかわる食中毒。食中毒を起こす細菌の中には、見た目やにおいでは分からないものも多いので、注意が必要です。

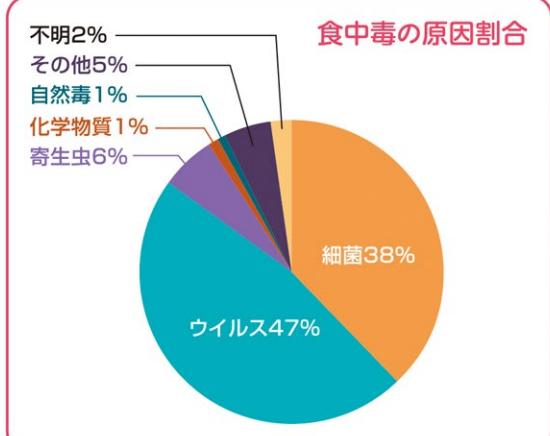


## 食中毒とは？

食中毒とは、食品が原因で腹痛や下痢、おう吐、発熱などの症状が起きることで、場合によっては死に至ることもあります。

食中毒の原因是、ほとんどの場合、人の体に有害な細菌、ウイルスや寄生虫、毒きのこやフグの毒などの自然毒です。

近年、ノロウイルスによる食中毒事例やアニサキス、クドアなどの寄生虫による食中毒事例も多く報告されていますが、夏場は特に細菌による食中毒に注意しましょう。



出典：厚生労働省食中毒統計（2023年）

## 食品と細菌の関係

どんな食品に食中毒をおこす細菌がいるのか、主な例を見てみましょう。

十分に加熱されていない料理  
(肉・魚介類、卵、野菜)



サルモネラ属菌  
カンピロバクター  
腸管出血性大腸菌  
(O157やO111など)  
腸炎ビブリオ、リストeriaなど



加熱後に手作業をする食品  
(弁当、おにぎり、調理パンなど)



黄色ブドウ球菌

- 手や指に創傷がある場合は注意。
- ほとんどの場合、調理する人の手を介して食品が菌に汚染されることが多い。



肉類・魚介類・野菜を使用した加熱料理  
(カレー、スープ、煮物など)



ウエルシュ菌

- 調理後は早めに食べきり、室温で放置しない。
- 100°C、数時間の加熱にも耐える芽胞を形成する。



# 食中毒を防ぐ3原則

決まり  
1

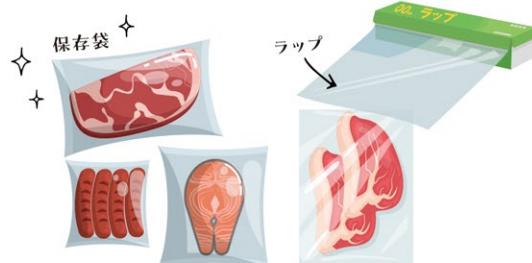
ぱい菌を  
つけない!

食品に菌を  
つけないよう清潔に

- 手や、洗える食べ物は、  
しっかり洗おう!



- 肉や魚はしっかり包んで、  
他の食べ物とくっつけない!



決まり  
2

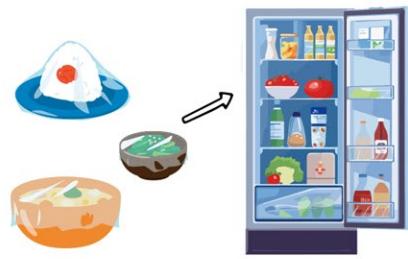
ぱい菌を  
増やさない!

食品についた菌が  
増えないよう、  
迅速な調理と冷却を

- 生ものや、料理は  
早く食べよう!



- 保存するときは冷蔵庫、  
冷凍庫にすぐしまおう!



決まり  
3

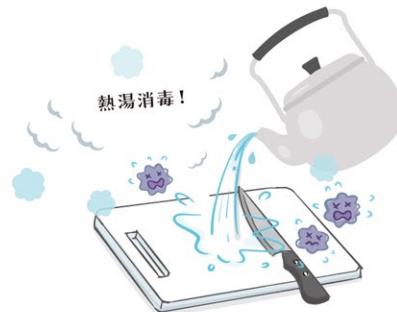
加熱して  
ぱい菌を  
やっつける!

食品は中心部が  
75℃で1分間以上  
加熱する。

- 料理するときは、  
しっかり加熱しよう!



- 食器や調理器具も  
熱湯などで消毒しよう!



## 細菌の増殖する条件

水分と栄養と温度の3つの条件がそろい、時間が経つと細菌が増殖し、食中毒が発生する可能性が高くなります。

### 細菌が増殖する3条件



3つの  
条件がそろい  
「時間」がたつと  
食中毒発生

### ①温度

- ・ 細菌は、30~40℃で急激に増えます。  
・ 0℃以下や50度以上では、ほとんど増えません。

### ②水分

- ・ 細菌は食品中の水分を利用して増殖します。

### ③栄養

- ・ 人にとって栄養となる食品は、細菌にとっても栄養源。  
・ 調理器具類では、食品の残さや汚れが細菌にとって栄養源となります。

## JAしみずみかん大会 振興方針と大会決議を採択

JAしみずは5月24日、第36回JAしみずみかん大会を静岡市清水文化会館マリナートで開き、柑橘生産者の代表やJA関係者など約170人が参加しました。

大会では、2023年度の事業報告と2024年度の振興方針と大会決議を決定しました。

大会長である同JAの石切山誠組合長は「引き続き資材コストの上昇や異常気象の発生、流通の2024年問題など対応すべき課題はあるが、生産品質と農業所得を向上していくよう関連組織と連携して取り組みたい」と参加者に呼びかけました。

また、長年にわたり柑橘振興に従事した生産者に対し柑橘功劳者表彰を行い、栄誉をたたえました。



▲ 柑橘生産者やJA関係者など約170人が参加した大会

## 清水特別支援学校中学部 折戸地区の園地を見学

静岡県立清水特別支援学校中学部の生徒21人は5月24日、社会見学と食農教育の一環で、折戸地区特産の折戸なすとエダマメの園地を訪れました。

生産者の窪田正昭さんとJAしみず三保営農拠点の望月広孝拠点長がそれぞれの栽培について説明。生徒たちは熱心に耳を傾け、疑問点を質問するなどして、理解を深めています。

同校の香月文吾中学部主事は「生徒たちが実際に畑を見て、興味を持ってほしい」と話しました。窪田さんの協力のもと、JAでは3年前から同校の見学を受け入れています。



▲ エダマメの畑を見学する生徒ら

## 女性部蒲原支部「はっぴい」 蒲原小マルシェに出店

女性部蒲原支部の直売所「はっぴい」は5月19日、清水区蒲原小金で開かれた「蒲原小マルシェ」に出店しました。「はっぴい」では農産物や赤飯、みそなどの加工品を販売。はっぴい代表の大石泰子さんは「地域に密着したイベントなので、今後も参加したい」と話し、小マルシェ実行委員会の志田加代子代表も「地域を盛り上げていきたい」と話していました。

「蒲原小マルシェ」は3年前から年2回開催しており、今回は第6回。会場となった白泉寺周辺にはたくさんの店が立ち並び、中小学生による太鼓演奏やジュニアアーラスバンドの演奏もあり、多くの人にぎわっていました。



▲ 盛況だった「はっぴい」の出店

## 青壮年部由比蒲原支部 ブドウが育つまでを学ぶ

JAしみず青壮年部由比蒲原支部は5月16日、石切山和啓支部長のブドウ園地に由比北小学校の全校児童と職員約30人を招き、シャインマスカットの栽培方法と収穫までの成長過程を説明しました。

児童らは、ブドウの枝に名前を記入した目印のテープを貼り付け、石切山支部長は「選んだブドウがどうやって大きくなるのか、途中の状況も勉強してほしい」と呼びかけました。児童は9月の収穫まで、石切山支部長が撮影した写真も交えながら、実が成っていく様子を勉強します。同校の岡島均校長は、「大変良い機会なので、しっかり学んでほしい」と期待を込めていました。



▲ ブドウに目印を付ける児童ら

## 興津びわ部会

### 初夏の到来告げるビワ出荷

JAしみず興津びわ部会は5月30日、東部集荷場で初夏の到来を告げるビワの目ぞろえ会を開き、生産者とJA、市場担当者など19人が規格見本を見ながら、色や形などの出荷規格を確認しました。

興津営農拠点の安竹英晴営農拠点長は「28日の大雨で一部落したビワや、カメムシ被害の発生もあったが、雨が適度に降り玉伸びが良い」と話し、翌31日から出荷を始めました。

露地で育てられる同部会のビワは、例年6月の2~3週間しか出荷されず、初夏の果物として人気が高い。今シーズンは6月14日まで、静岡市内の青果市場へ出荷しました。



▲出荷基準を確認しあう生産者

## フジエス枝豆委員会が目ぞろえ 競争力強化と品質維持に注力

JAしみずフジエス枝豆委員会は5月1日、三保営農拠点集荷場と駒越営農拠点集荷場でそれぞれ目ぞろえ会を開きました。本格出荷を前に、部会員や市場の担当者ら約40人が、市場情勢や出荷要領を確認しました。

市場の担当者は「迅速な出荷体制と販売量を確保し、他地域に売り負けない競争力を持つ必要がある」と訴え、岩品栄治委員長は「他産地では前進出荷が進んでいる。品質を統一し、安全・安心なエダマメ生産を徹底し、積極的な販売を行いたい」と話しました。同委員会では、枝付きで出荷する主力の「駒豆」と茶豆風味の「手もぎ雅」を栽培。「フジエス」のブランドで、県内や京浜地方の市場に出荷しています。



▲色づきや食味などを確認しあう生産者ら

## 折戸なす研究会

### 豊作願い久能山東照宮へ奉納

JAしみず折戸なす研究会は6月1日、関係者ら9人が徳川家康公を祭る静岡市駿河区の久能山東照宮に「折戸なす」を奉納し、今年度の豊作を祈念しました。毎年最盛期前の時期に神事を行っており、今年で18回目。

「折戸なす」は、徳川家康公に初物を献上した記録が残る伝統野菜。同研究会の桜田盛己会長らが直径3~4cmほどの早どりの「折戸なす」5個を竹籠に詰め、献上当時を再現して奉納しました。

桜田会長は「春先は天候が不順な時もあったが、ますますの出来。地元の味をぜひ味わってほしい」と話しました。今年は5月22日から出荷が始まり、12月末まで約10トンの出荷を見込んでいます。



▲「折戸なす」を献上した桜田盛己会長(右)

## 施設園芸作物守ろう 高温障害対策の講演会開く

JAしみずは5月14日、施設園芸の高温障害対策を学ぶ講演会を、庵原支店で開きました。静岡大学農学部の鈴木克己教授を講師に招き、生産者約40人が参加しました。

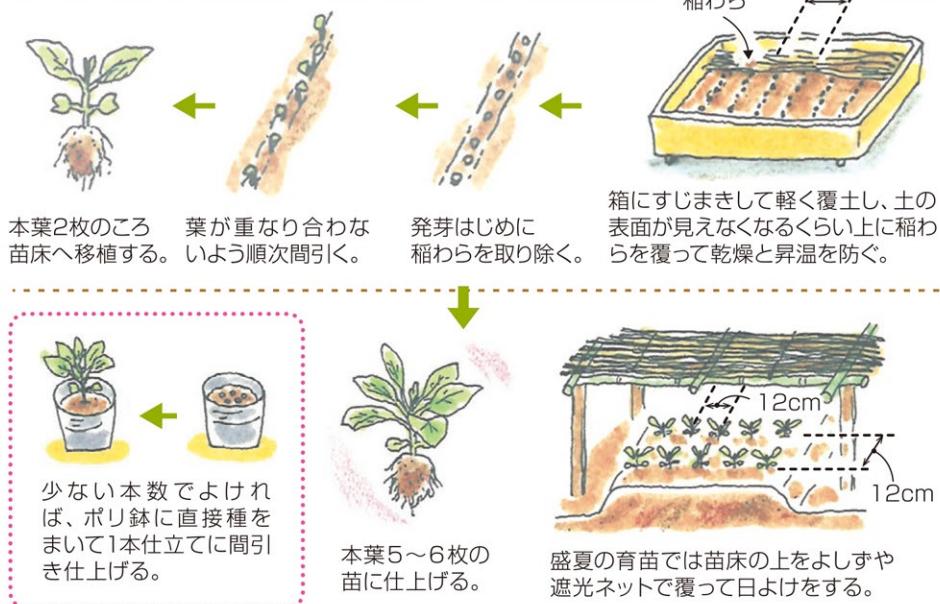
鈴木教授は、植物の光合成、呼吸の仕組みといった基礎的な考え方と、植物生理を基にした高温時のトマトやサヤインゲンなどの栽培対策、品種の選択、ハウス環境の工夫などについて具体例を挙げて説明。

JAの渡邊政志営農経済部長は「地球温暖化の影響で、高温による被害が出ている。昨年度は、施設園芸作物の販売高が減少した。高温時の植物生理を学び、今後の栽培管理に生かしてほしい」と訴えました。

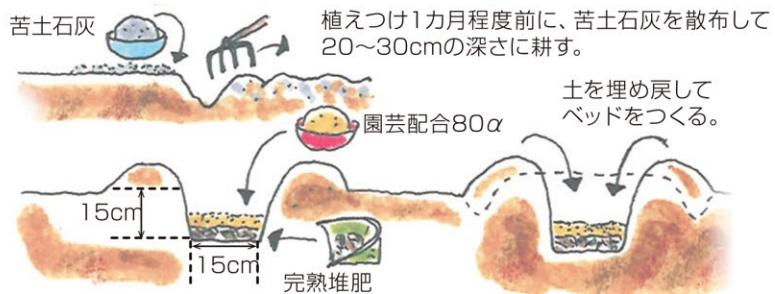


▲高温障害の講演会に参加する生産者

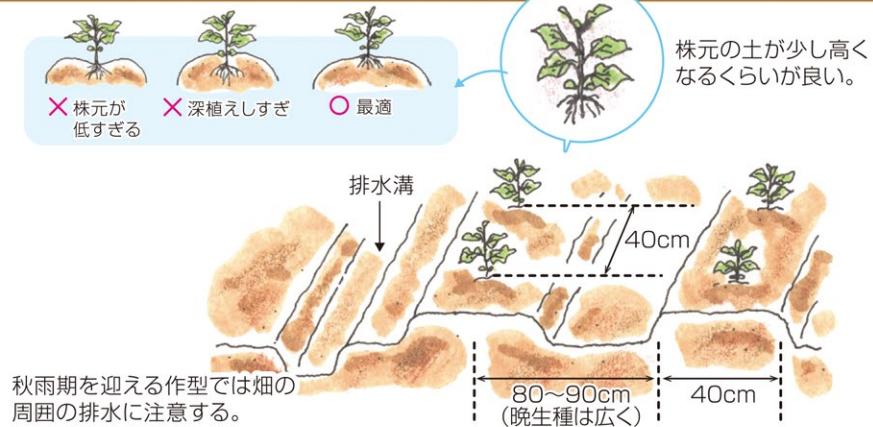
## ① 苗づくり



## ② 畑の準備



## ③ 植えつけ

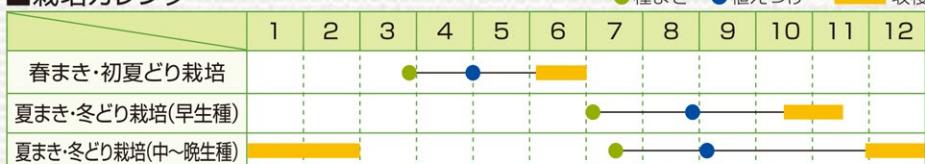


カリフラワー

花蕾の発育適温は10~15℃です。高温は異常花蕾の発生につながりますので、栽培適期を守りましょう。また、品種によって早晩性が大きく異なるため、時期に合わせた品種選びが大切です。有機質が多く、保水性のある土壌を好みますが、過湿には弱いため排水をよくして栽培しましょう。



## ■栽培カレンダー



## ■施肥例

種類		施肥量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	9kg	作付け1ヶ月前施用
	完熟堆肥	90kg	作付け2週間前施用
	園芸配合80α	20kg	作付け2週間前施用
追肥	ほう素入り粒状固形肥料O80	5kg/1回	④追肥の項を参照

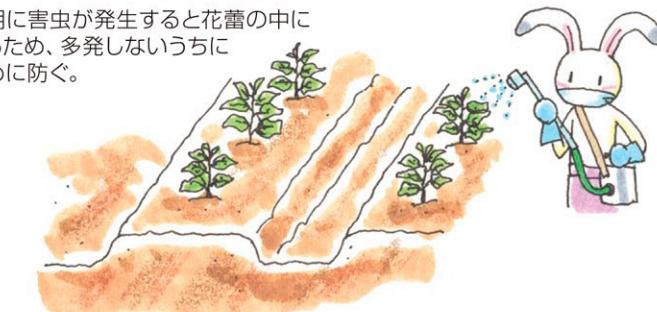
## グリーンセンターおススメ! アイテム



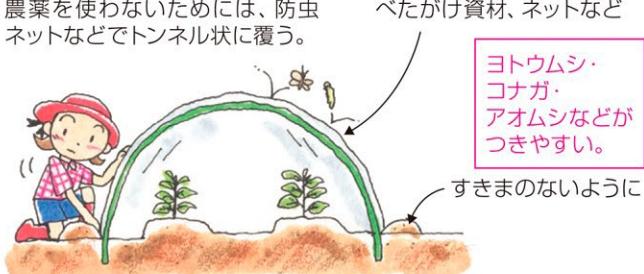
グリーンセンター  
内藤 将史

## ⑤ 害虫防除

後期に害虫が発生すると花蕾の中に  
入るため、多発しないうちに  
早めに防ぐ。



農薬を使わないためには、防虫  
ネットなどでトンネル状に覆う。

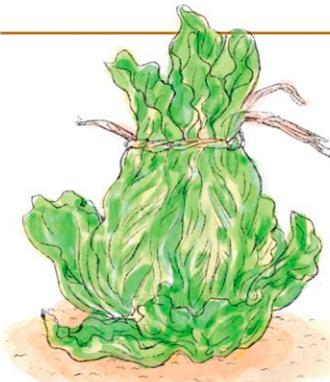


生育ぶりを見て、定植15日後と30日後、出  
蕾前の計3回、うねの左右へ交互に施用す  
る。

ほう素入り粒状  
固形肥料O80



## ⑥ 花蕾の保護管理



防寒を必要とするときは、  
外葉を束ねて、わら（プラス  
チックテープでもよい）で結  
ぶ。



寒さがあまり厳しくないところでは、葉をちぎって帽子のように覆  
うだけでもよい。



花蕾が直径7~8cmになっ  
たころ、防寒や花蕾のよごれ  
を防ぐ手立てをする。

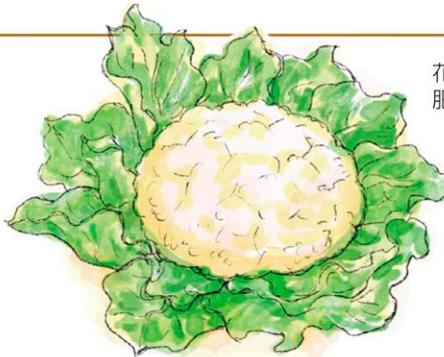
## ⑦ 収穫



色や形が違う珍しい品種でも、花蕾が緻密で  
すきまが見えないうちが収穫時期。



花蕾の直径が15cmほどに  
肥大した頃が収穫適期



### ■病害虫防除

散布量：30Lまで/1a

病害虫	薬剤名	使用量・希釈倍率	使用日数	使用回数	使用方法
べと病	ランマンフロアブル	2,000倍	収穫3日前まで	4回	散布
軟腐病	コサイド3000	2,000倍	—	—	散布
アオムシ、コナガ他	アファーム乳剤	1,000~2,000倍	収穫3日前まで	3回	散布
ヨトウムシ・ハスモンヨトウ他	プレオフロアブル	1,000倍	収穫3日前まで	2回	散布

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。





8月は、翌年一番茶の親葉となる三番茶の生育期間です。

光合成が活発に行われる夏から秋までの期間に葉層を確保し、茶樹自身の力を活性化させ、翌年の一番茶において高品質な生葉が生産できるように、樹勢の強い茶園作りをしていきましょう。

### ■防除(表①)

8月の最も重要な茶園管理は、三番茶の防除です。

害虫に対しては、初期防除を徹底してください。また、病害防除は気象を見ながら予防剤と治療剤を使い分けることが重要です。

近年、褐色円星病の発生が増加しています。一番茶時に旧葉が落葉した茶園では、三番茶芽が生育停止時期となる8月中旬頃に予防剤を混用散布しましょう。

また、マダラカサハラハムシの発生も拡大しています。8月から9月が成虫の羽化時期となり防除適期となります。一番茶・二番茶芽の生育期に葉がしおれたり、中央付近に穴が開いたり、茎がかじられた跡が見られる場合は、必ず防除を実施してください。



マダラカサハラハムシ成虫



マダラカサハラハムシ被害

[写真:静岡県病害虫防除所提供]



マダラカサハラハムシ被害葉

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
三番茶 2~3葉開葉期	炭疽病・もち病・褐色円星病	インダーフロアブル	5,000倍	7日	2回
	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 チャノコカクモンハマキ ヨモギエダシャク カンザワハダニ チャノナガサビダニ チャノホコリダニ マダラカサハラハムシ	コテツフロアブル(劇物)	2,000倍	7日	2回
8月中旬	炭疽病・もち病・赤焼病 ※1	クミガードSC	500倍	前日	一
	チャノミドリヒメヨコバイ チャノキイロアザミウマ マダラカサハラハムシ チャハマキ・チャノホソガ チャノコカクモンハマキ ヨモギエダシャク	エクシレルSE	2,000倍	7日	1回

※1: 近年、秋の長雨の影響で、山間地を中心に炭疽病の発生が目立つ。展着剤アピオンE(2,000倍)を加えることで、耐雨性が向上し予防効果の持続が期待できる。

表② 施肥

施肥名	施肥時期	コース名	肥料名	施肥量
土壤改良	7~8月(深耕期)	「基本」「こだわり茶園」「省力ロング」	苦土石灰(粉)	5袋

※苦土石灰(粉)が撒きにくい場合は、苦土石灰(粒)に変更してください。

### ■施肥(表②)

J Aが実施する土壌分析を活用し、茶園土壌の状態を確認しましょう。

深耕を行う前に土壌改良材を施用します。表②の基準に沿って実施してください。

### ■深耕

深耕は、土壌の物理性を改善することで、根の生育に適した環境を作るために必要な作業です。深耕によって団粒構造が形成され、透水性・通気性が高まり保肥力・保水力の優れた土壌になります。また、有効土層が深くなることで再生根が健全に増長し、活力の高い根となります。活力の高い根が多く張ることにより、肥料の吸収効率が高まり、品質の高い生葉づくりにつながります。

なお、実施時期は、三番茶の生育停止時期となる8月中旬頃とし、根が活性化する前に行います。深耕の時期が遅れてしまうと、根が回復しないうちに秋を迎えることになり、翌年一番茶の生育への影響が生じる恐れがあるので、適期に実施するよう注意しましょう。

### ■かん水

夏場に乾燥が続いた場合、干害の症状が現れる前に、かん水を実施してください。

更新園においては、新芽の生育に影響が出やすいので、特に注意が必要になります。

土壤を掘って、20cm位まで水分が無い場合は、目安として4t/10aを4日から5日に分けてかん水してください。

また、熱中症等を避ける為にも、朝夕の涼しい時間帯に作業を行いましょう。

## ■病害虫防除

表①を参考に防除してください。スリップスの発生に注意し、散布時期を調整してください。また、夏季は原則ミカンハダニの天敵保護に努めてください。



## ■管理作業

青島温州へのマルチ資材の被覆は増糖効果が期待できます。被覆完了時期の目安は8月上旬までです。

極早生や早生、中晩柑は仕上げ摘果の時期です。表②を参考に摘果してください。

中晩柑の減酸対策として10月頃まで水分管理に努め、園地や樹体の状況に応じてこまめなかん水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 <sup>※1</sup>	茶登録
青島温州	7月下旬～8月上旬	チャノキイロアザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日～3回	○
		黒点病	ペンコゼブ水和剤 <sup>※2</sup>	600倍	30日～4回	×
	8月下旬～9月上旬	チャノキイロアザミウマ	キラップフロアブル <sup>※3</sup>	2,000倍	21日～2回	○
		ミカンハダニ	ダニゲッターフロアブル	2,000倍	前日～1回	○
中晩柑 <sup>※4 ※5</sup>	7月下旬～8月上旬	チャノキイロアザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日～3回	○
		黒点病	ペンコゼブ水和剤 <sup>※2</sup>	600倍	90日～4回	×
	8月下旬～9月上旬	チャノキイロアザミウマ	キラップフロアブル	2,000倍	21日～2回	○
		ミカンハダニ	ダニゲッターフロアブル	2,000倍	前日～1回	○
		黒点病	ペンコゼブ水和剤 <sup>※2</sup>	600倍	90日～4回	×

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

※2 耐雨性向上を図るため、黒点病防除薬剤散布時には、アピオンE1,000倍を混用散布する。

※3 キラップフロアブルは、着色期以降に使用すると葉害が発生する恐れがあるため、使用しない。

※4 かいよう病多発園ではクレフノン200倍加用、クロプロシルド2,000倍(-)を定期的に散布する。

※5 台風襲来により、かいよう病の多発が予想される場合はクレフノン200倍加用ムッシュボルドーDF1,000倍(-)を台風襲来前に散布する。

～その他共通注意事項～

・夏季は原則ミカンハダニの天敵保護に努める。しかし、多発時にはコロマイト水和剤2,000倍(7日～2回)を散布する。

・昨年カツムリ類が多発した園地では、スラゴ(5g/m<sup>2</sup>)を樹の周囲に設置する。

表② 管理作業(柑橘)

品目	摘果する果実	残す果実	仕上げ摘果終了時期目安	最終適正葉果比
極早生	日焼け果・外観不良果・軸太果・天なり果	軸が細い 大きめの果実	8月上旬まで	20枚に1果
早生温州			8月中旬まで	25枚に1果
はるみ	直花果、軸太果、樹上1/3全摘果(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果	・外周部の有葉果 ・10cm以上で5枚程度の有葉果 ・果梗枝の細い有葉果	8月中旬まで	120枚に1果
太田ポンカン	直花果、短い有葉果、軸太果、樹上1/3全摘果(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		9月上旬まで	100～120枚に1果
スルガエレガント	直花果、短い有葉果、軸太果、樹上1/3全摘果(主枝・亜主枝先端)、内・裾なり果、極小果、奇形果、腰高果、傷害果		9月上旬まで	100枚に1果

## ■挿し木

6月から7月中旬の梅雨挿しが良く10cm程度の長さに切って挿し穂にしますが、20～30cmの長い挿し穂を利用することもできます。



## ■苗木の管理について

寒冷紗等で日覆いをします(遮光率60～70%)。挿し付け後、2～3ヶ月は床面が乾燥しないように適宜かん水をしましょう。苗木の管理で最も重要な作業はかん水です。

## ■病害虫防除

良品を作るためには、5～9月の間に数回定期的な防除が大切です。一般的に、日陰地や風通しの悪いところでは病害虫が発生しやすいです。また、主な害虫は葉裏に多くいるので、薬剤散布する際には葉裏に散布するよう心がけましょう。

## ■病害虫防除

表①を参考に防除してください。

病害虫予防のため、園内清掃に努めるとともに通風・採光を良好に保ちましょう。イチジクでは、アザミウマ類の発生に注意してください。



## ■管理作業

表②を参考に施肥を実施してください。

夏季の乾燥で葉の萎れや、落果の恐れがあります。果実の肥大や樹勢に影響するため、晴天が数日続いた時にはかん水するようにしてください。特に苗木の乾燥には十分ご注意ください。

梨やイチジクは収穫時期になります。日中は、気温が高く果実が傷みやすいため、比較的気温の低い時間帯に収穫してください。また、腐敗果の発生がないよう丁寧な収穫と選別を心がけてください。

近年、梨の果皮色と果肉の熟度が比例しないことがあります。食味に基づいて収穫適期を判断してください。

表① 病害虫防除

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>
イチジク <sup>※2</sup>	8月	アザミウマ類	スピノエース顆粒水和剤	5,000倍	前日—1回
		疫病	ランマンフロアブル	2,000倍	前日—3回
		さび病	ラリー水和剤	2,000倍	前日—4回
柿(次郎、四ツ溝)	8月上旬	フジコナカイガラムシ	モスピラン顆粒水溶剤(劇)	2,000倍	前日—3回
		カキノヘタムシガ			
梨(幸水、豊水)	8月上旬	ハマキムシ類	アグロスリン水和剤(劇)	1,000倍	前日—3回
		シンクイムシ類			
		カメムシ類			
キウイフルーツ(東京ゴールド)	8月中旬	果実軟腐病	トップジンM水和剤	1,000倍	前日—5回

※1 使用基準は「収穫前日数—散布回数」をあらわす。※2 ショウジョウバエが多発する場合は、アーデント水和剤1,000倍(前日-2回)を散布する。

表② 施肥

(10a当たり)

品目	施肥時期	肥料名	施肥量
イチジク	8月中旬	粒状固形30号小粒	1.5袋
プラム	収穫後	V型ジアン548	2袋

## 防除と出穗前後の本田管理

### ■ 穂肥

穂肥は一穂粒数の減少を抑え、出穗期までの稻体窒素濃度を高めて登熟を良好にすることが目的です。しかし、一度に多量に施用すると生育障害や病害の発生などを助長するため、十分な穂肥を施す場合は通常2回に分けて施用します。1回目は原則として出穗25日前(主稈の幼穂長1~2mm)とし、2回目は、1回目から10日程度あけて施用しましょう。穂肥時期が早すぎたり量が多すぎたりすると病害、倒伏などの悪影響を及ぼし、遅れると穗が小さくなり粒数が減少します。施用は気象条件や品種、水田状況を考慮し、生育に応じて施肥を加減する必要があります。

### ■ 水管理

穂ばらみ期(出穗10~14日前)から出穗期の間は茎葉からの蒸散量が多く、水分不足が穗の伸長に影響するため水を切らさないようにします。

また、出穗後からは根の老化が始まりますので、今ある根を健康に長く維持させていくことが重要です。出穗期以降は7日入れて3日干す間隔かん水にします。この方法は、常時かん水よりも根の活性が高まり、倒伏・秋落ちを防止して登熟歩合の向上につながるメリットがあるため必ず実行しましょう。

### ■ 病害虫防除

8月は紋枯病・いもち病・ウンカ類・ニカメイチュウ・コブノイガ・カメムシ類の防除時期となります。発生する病害虫の種類・時期・程度は年によって異なるため、本年の気象状況に注意して的確な防除を心がけてください。

出穗期間際の水田周辺の畦や土手の除草は、かえってカメムシ類を本田へ追い込む恐れがあるため、出穗期の約10日前から黄熟期までは除草を控えるようにしてください。しかし、カメムシ類が大量発生した際には防除(トレボン乳剤、スタークリー顆粒水溶剤、ダントツ水溶剤など)する必要があります。薬剤散布の収穫前日数には十分ご注意ください。



スマホでもチェック!

## [しんじょ]

- ・オクラ ..... 2本
  - ・粗塩 ..... 適量
  - ・白はんぺん ..... 1枚(110g)
  - ・しば漬け(粗いみじん切り) ... 大さじ1
  - ・ラッキョウ(粗いみじん切り) ... 大さじ1
  - ・酒 ..... 大さじ1
  - 生もずく(味付けなし) ..... 80g
- A** 水 ..... 大さじ4  
**B** ポン酢しょうゆ ..... 大さじ1

## [浅漬け]

- ・オクラ ..... 6本
  - ・粗塩 ..... 適量
  - 昆布茶(顆粒) ..... 小さじ1/3
- B** 砂糖 ..... 小さじ1/6  
塩 ..... 小さじ1/6



## オクラの小鉢2品

～はんぺんしんじょと、昆布茶で浅漬け～

## (1) オクラを準備する

- ① オクラはサッと洗って粗塩をかけて板ざりし、産毛をとって口当たりを良くする。塩を洗い流して成り口を切り、ガクの周囲を面取りの要領で薄くとる**a**



ネットに入っている場合はネットごと板ざりすると簡単。

## (2) 浅漬けを作る

- ① **B**を混ぜ合わせておく。  
② ラップを広げ、オクラの上下が互い違いになるように6本並べ、ふんわりと包んで耐熱皿にのせる。電子レンジで1分加熱する**b**



電子レンジで1本(10g)あたり10秒加熱が目安。

- ③ 熱いうちに混ぜた**B**を全体にふりかけ、昆布茶の顆粒が見えなくなるまで、やさしくなじませる。冷めたらできあがり。

## (3) しんじょを作る

- ① オクラ2本を縦半分に切り、小口から2mm程度の薄切りにする。  
② 白はんぺんは封を開けずに、袋の上からよく揉んで粗みじん切り程度の大きさまで碎く。袋のスミを1cmほど切って、ポリ袋の中に絞り出す。

- ③ 酒を加えて揉んでから、刻んだしば漬けとラッキョウを加えて揉み混ぜ、最後に薄く切ったオクラを加え、全体に行き渡るようそっと揉み混ぜる。  
④ ポリ袋の中で2等分して軽く球形にまとめ、1個ずつラップで包んで、茶巾様に絞る。ラップをゆるめ、2個一緒に耐熱皿に並べ、電子レンジで1分加熱する。ラップは盛り付ける直前にははずす。

## (4) しんじょのあんを作る

- ① 耐熱ボウルに**A**を全て入れて軽くかき混ぜ、ゆったりとラップをし、電子レンジで1分加熱する。

## (5) 盛り付けて仕上げる

- ① 器にあんを敷き、しんじょをのせる。熱くとも、冷たくしてもお好みでどうぞ。浅漬けは小皿にのせる。  
※電子レンジは600Wを使用しています。

## オクラ詰めちくわ のり弁風

## 【材料】作りやすい分量

オクラ・ちくわ・ご飯・かつお節・  
甘塩鮭・揚げ玉・青のり…お好み  
の量

## 【作り方】

- ① 板ざりし、面取りしたオクラをちくわに詰め、食べやすい長さに切る。② ご飯の上に甘辛く味付けしたかつお節を薄く広げ、のりを置く。その上にご飯を広げ、焼いた甘塩鮭をほぐして散らす。③ ちくわを並べ、揚げ玉・青のりを散らし、オーブンかトースターで軽く加熱すればできあがり。



## 【今月の素材】

## オクラ

柔らかな食感を重視し未熟なうちに収穫されるため傷みやすく、東北アフリカ原産で低温も水気も乾燥も苦手なオクラ。ペーパーを巻き(水気防止)、ポリ袋に入れ(乾燥防止)、タオルを巻いて(冷気遮断)保存するより、即!食べてしまいましょう。



## 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&lt;略歴&gt;

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。





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.30



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ともいるべき協同活動を中心に、自己改革や新たな取り組みを紹介していきます。

## 「園芸塾」で基礎指導 直売所出荷増と農業所得向上目指す



ミニトマトの栽培管理を学んだ塾生

J Aしみず集出荷センターは4月17日、2024年度の農業講座「園芸塾」を開講しました。今年度は9組が受講。来年3月まで月1回、1組約30平方メートルの畑で、15種類の季節の野菜を栽培し、管理や防除、土壌分析など農業の基礎をJA職員と1年かけて学びます。塾生は30～60代の正・准組合員で、JAの農産物直売所へ出荷ができる技術

と知識の習得を目指しています。JA職員が交流サイト「LINE」で質問などを受け付け、塾生同士も情報交換しながら、水やりや草取りなど日常の管理を行っています。園芸塾は農業に興味のある准組合員に農作業の場を提供し、就農になげようと2021年度に開講しました。昨年度からは対象を正組合員まで広げ、これまでに5人がJA直売所の出荷者として新規に登録。「サラリーマン退職後、家の畑で野菜を栽培したい」など、農家の子ども世代の参加も増え、成果が出始めています。

さらに今年度は、新たに柿の栽培技術を学ぶ「落葉果樹園芸塾」も4月に開講。JA管内で柿を市場出荷する組合員は2人ですが、自宅や畠に樹がある農家は多く「手入れの仕方を知りたい」という要望が以前からありました。こちらは組合員10人が受講し、落葉果樹のスペシャリストである同センターの佐藤義彦営

と知識の習得を目指しています。JA職員が交流サイト「LINE」で質問などを受け付け、塾生同士も情報交換しながら、水やりや草取りなど日常の管理を行っています。園芸塾は農業に興味のある准組合員に農作業の場を提供し、就農になげようと2021年度に開講しました。昨年度からは対象を正組合員まで広げ、これまでに5人がJA直売所の出荷者として新規に登録。「サラリーマン退職後、家の畑で野菜を栽培したい」など、農家の子ども世代の参加も増え、成果が出始めています。

二つの園芸塾を担当する同センターの高塚俊担当は「栽培技術を身に付けてもらい、JAへの出荷者が増えれば」と期待しています。

今後もこのような取り組みを継続して行い、生産者の増加と生産技術の向上に努めています。

次年度受講生の募集は、2025年1月より開始予定です。



第1回目の落葉果樹園芸塾では、柿の摘蕾方法を説明



# ウーマン Woman

このコーナーでは、女性部が地域でいきいきと活動する様子を隔月で紹介していきます。

## 由比支部

女性部由比支部は6月9日、由比漁港での恒例イベント「由比桜えびまつり」に出店しました。今年は青壯年部や産直プラザふれっぴー、四季菜ジェラート＆カフェkirariと一緒に店を並べ、来場者を迎えるました。

コロナによる制限が解除され、イベントを楽しむ空気が広がる中、来場者も開会式前から店舗の周りに集まります。由比支部は前日に品物を準備し、当

今年は天候に恵まれ、大勢の方に地元農産物をお届けできました♪



由比支部長  
望月 澄子さん

## 桜えびまつりに女性部出店 盛大に盛り上がる!!

日も7時前から会場に集合しました。天気予報は一時雨でしたが、開会前には次第に雲も薄くなり、「今年は雨の心配はないかも」と、女性部の表情も明るくなります。「おすすめは手作りのお惣菜、柑橘類と新鮮な地元野菜です」と、望月澄子支部長が明るい笑顔で話してくれました。



売れ行き好調で大忙しました

## 両河内支部

女性部両河内支部は4月中旬、両河内茶業会が育てる茶「高嶺の香(はな)」の初摘みに参加しました。「高嶺の香」は毎年、静岡市茶市場の初取引に上場し、機械揉みでは45年連続で最高値を付ける日本に誇る銘茶です。今年は3月の冷え込みで育成が心配されましたが、地域の茶関係者の努力で初取引に合わせて収穫することができました。

茶園は新芽に養分を集中させる「自然

仕立て」という栽培方法で、茶の樹は人の胸の位まであります。女性部メンバーは慣れた手つきで丁寧に新芽を摘み取り、かごの中へ入れていました。支部長の大榎久美子さんは「肌寒い日が続いていたが、新芽が元気に出てきてよかったです」と話していました。



両河内支部長  
大榎 久美子さん

## 地元の銘茶「高嶺の香」を 女性部メンバーが初摘み!!

仕立て」という栽培方法で、茶の樹は人の胸の位まであります。女性部メンバーは慣れた手つきで丁寧に新芽を摘み取り、かごの中へ入れていました。支部長の大榎久美子さんは「肌寒い日が続いていたが、新芽が元気に出てきてよかったです」と話していました。



手作業で一芽ずつ丁寧に摘み取る参加者

## 農業従事者のみなさまへ

### 農作業中の熱中症を予防しましょう!!

近年の猛暑で熱中症事故が年々増加傾向にあります。7~8月の発生が最も多く、最悪の場合死亡するケースもあります。正しい知識を身につけることで、適切に予防することができます。



#### 予防のポイント

##### ■ 暑さを避ける

高温時の作業は極力避け、可能であれば日陰や風通しのよい場所で作業



##### ■ 単独作業は避ける

なるべく2人以上で作業し、時間を決めて声をかけあったり、異常がないか確認しあうようにする。  
やむを得ず1人で作業する際のリスク回避対策をとる  
(応急セットの用意)



##### ■ こまめな休憩と水分補給

喉の渴きを感じる前に、こまめに水分・塩分を補給(20分おきにコップ1~2杯目安)  
涼しい日陰などで作業服を脱ぎ、体温を下げましょう



##### ■ 热中症対策アイテムの活用

帽子や吸湿速乾性の衣服の着用、空調服や送風機の活用



ウェアラブル端末、応急セット

熱中症の代表的な症状は、めまいや吐き気、頭痛、倦怠感や汗をかかない、判断力低下などです。熱中症が疑われる症状や身体の異変を感じたらすぐに作業を中断し、応急処置をしたうえで症状が改善しない場合には医療機関で診療を受けましょう。

熱中症対策アイテムのご購入は、JA営農経済窓口へお問い合わせください。

出典:農水省熱中症対策パンフレットより作成



## 清水厚生病院健康管理センター

## 生活習慣病健診のお知らせ

### JA各支店で 健診を行います

当センターは、健診車にてJAしみずの各支店を回り、生活習慣病健診を行っています。国保などの受診券があれば、料金の補助を受けることも可能です。健診の翌月には結果報告会があり、検査結果の見方や日常生活での注意点といった疑問にもお答えします。この機会をぜひご利用ください。



#### 健診項目(特定健診)

血圧・問診・医師診察・身長・体重・腹囲・尿検査・血液検査(肝機能・腎機能・脂質・糖代謝・貧血)・心電図



#### オプション検査

眼底・腹部超音波・がん検診(胃・大腸・前立腺)・骨密度



#### 健診日程

7/8:飯田	7/9:由比・蒲原	7/11~12:高部
7/16:有度	7/17~18:清水	7/19:興津
7/24~25:小島	7/26:袖師	
7/29~31:両河内	8/30、9/2、9/9:庵原	



▲ 健診車がJA各支店を巡回します



### 清水厚生病院 健康管理センター

静岡市清水区庵原町578-1

TEL : 054-366-3769(直通)

FAX : 054-366-3407

組合員健診は全て予約制となっており  
ます。ご予約はJA各支店にてご案内  
しておりますので、ご利用ください。

ホームページ▶



## 日本農業新聞ご愛読者の皆様へ

### 新聞購読料 改定のお知らせ

新聞用紙、制作費の高騰により、読者の皆さまには大変心苦しい限りですが、令和6年8月1日から月額購読料を改定させていただきます。今後もより一層、読者の皆さまにご満足いただける紙面をお届けします。

対象 サービス	改定前	改定後(8月以降)
紙版	2,623円	3,100円
紙版+電子 併読	3,723円	4,200円
電子版 料金据え置き	2,403円	

※全て月額、税込み。

## 日本農業新聞

### 理事会だより

定例理事会:5月27日(月)

#### ■議事

- 令和5年度貸借対照表、損益計算書および注記表の内容並びに会計監査人の会計監査報告および監事の監査報告並びに事業報告および剰余金処分案について【通常総代会提出議案および報告事項】
- 令和5年度決算部門別損益計算書について
- 第52回通常総代会の開催について
- 固定資産の取得について
- 宅地等供給事業実施要領の一部変更について



### FMしみず・マリンパル

エフエムしみず・マリンパルで  
「JA旬の玉手箱」を放送中! 生産者や  
JA職員が旬の話題をお届けします。

**76.3 マリンパル**

FMR 76.3MHz 毎週水曜日 12:30~



パーソナリティー  
夏木かおり

### 編・集・後・記

時々、仕事終わりに星座の早見表を持って屋上に上がってます。イメージ通りに見えないことが多いですが、それでもきれいな夜空が見えると得した気分になります。星座の数は88あり、季節や地域、時間によって見え方が異なります。なかなか奥が深いです。  
(山梨)

デジカメなど撮影機材の進化で随分広報や報道は救われている。そんな流れに逆行?してみた。80年代の古いレンズを使用した。確かに写りはアマいが、ピントがきた場所の描写は目を見張る。髪の毛1本まで写し切る技術にびっくり。古いからという頭こそ古いのかも。  
(横谷)

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。

1年以上放置していた土を活用すべく、プランター菜園に挑戦中。改良剤と肥料を混ぜて、植える前の準備だけでも手間と時間とコストがあまあかかる。無事に収穫できたとしたら、超高級野菜…うーん、コストは考えず、心身の癒やしとして成長を楽しむことにしよう。  
(杉山さ)

イチジクの枝を切り、地面に挿しておくと根が生えてきて、しばらくすると実がなるそうです。葉が茂るイチジクを見て植物の力強さを感じました。当JAの集荷センター前のあじさいも挿し木で増やしたそうです。6月にきれいに咲く様子を見ることがあります。  
(見宮)

## J.A共済優績組合表彰

### 優績組合として2部門で表彰

J.A共済連は5月16日、令和5年度JA共済優績組合表彰式を東京都内で開き、特に優れた業績を納めた述べ353JAを表彰しました。

表彰式には石切山誠組合長、共済部の堀池倫敬部長が出席。JAしみずは、新契約優績表彰の生命総合共済の部、自動車共済・自賠責共済の部で受賞しました。

### 令和5年度 JA共済優績組合表彰式



▲表彰式に出席した石切山組合長(右)と堀池部長

### 共済規程の一部変更について

令和6年4月26日 4月の定例理事会において下記のとおり議決しましたので、定款第39条第2項の規定にもとづきお知らせいたします。

なお、変更の内容については、今後、静岡県知事の承認を受け、効力が生じることとなります。

#### 1.変更内容

自動車損害賠償責任共済について、自賠責保険・共済の契約引受・管理等にかかる業界共同システムの導入に伴い、キャッシュレス決済手段を通じた共済掛金の収納が可能となるため、共済規程の一部を変更する。

#### 2.実施時期

令和7年1月1日



やるっと発見！

# レポートの魅力

第15回

今回のゴール

ひょうたん塚公園

地域クローズアップ  
<有度地域>



## 「記紀」の世界に思いをはせて

草薙地域はヤマトタケルが「草薙剣」<sup>くさなぎのつるぎ</sup>を使って難を逃れたといつ火難伝説が伝承されるところです。

J.A.しみず草薙支店から草薙神社古宮を右手に南幹線を進むと、草薙神社通りが見えます。通りに入つてすぐ右に曲がると「草薙の歴史の碑」があります。地域の歴史が簡潔に記されており、とても参考になりました。

通りに戻り歩を進めると左手に天皇原公園が見えます。街中について

う縁に囲まれた公園があわむじ心が和みます。トトロっぽい休憩室。

この通りは草薙神社に至るおでかけと上り坂になつており、天気の良むかわ相あつぐん体力が削られますが、とにかく通りの脇を流れる川の音に癒やしを感じました。ちなみにこの通りは日本平ハイキングコースの一部にもなっています。途中、龍勢煙火の実物大模型を眺めたりしつつ、草薙神社に到着です。道中あちこちにあら「奉祝」のぼり旗が地域で大事にされてる神社だと実感できます。

草薙神社を参拝し、通りを右に曲がると、閑静な住宅街になります。そして、今まで以上の急勾配の坂道が続きます。坂道を登りきると今度は下り坂です。頑張れ自分。

静岡県立大学を左手に見つ歩き続けます。途中、自転車で坂道を駆け上がつてく草薙支店長とすれ違いました。さすがです。最後は瓢箪塚古墳に隣接したひょうたん塚公園でゴールです。今回は歴史(日本史)を感じる事が多く、疲れはしましたが、楽しく歩く事ができました。



草薙の歴史の碑  
地域の歴史が簡潔に記されています。文中の用語解説の資料も設置されていました。



天皇原公園／  
緑が多く、木陰の気持ちいい公園です。すべり台などの遊具もあります。



「龍勢(流星)煙火について」の掲示板／  
草薙神社の秋季例大祭を祝して打ち上げる龍勢(流星)煙火について解説しています。静岡県無形民俗文化財に指定されています。

