

もっと清水が好きになる。
しみずの風

2025

6

No.620



国際協同組合年



特集

1

JASって何だ？

特集

2

爽快 部屋干しテクニック



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

坂井 亮太 (43) さん

柑橘生産者

○さかい りょうた／清水区広瀬、梅島、茂畑の計1.6haで「ゆら早生」、「青島温州」、「寿太郎」、「はるみ」を生産。

清水区広瀬の中山間地、山の斜面をつづら折りに登った先に、坂井さんが栽培する柑橘の園地が広がっている。坂井さんは東京都出身。大学では農業の専門課程を学び、卒業後に地元の自治体に就職した。その後結婚を機に静岡に引っ越し、その時改めて就農を考えたという。「農家の方に相談して、ミカンの栽培に興味を持ちました」と話す坂井さん。ミカン栽培を選ぶにあたって、「ハウス栽培の作物より、野外で自然と触れ合って生産ができるので」とその理由を笑顔で話してくれた。

デスクワークから就農へ



3年目の新しい芽に期待も大きくなる

良い環境で柑橘栽培を広げたい

地域とのつながりで
自信を深める

就農したのは2023年、現在3年目だ。就農当時、意欲は十分だったが、全く土地勘のない中で事業を立ち上げる

苦労もあった。「地域とのつながりが少なく、農地を借りたり、集荷・出荷や段取りを覚えたりするのが大変でした」と話す。そんな中、就農間もない坂井さんをサポートし、仕事を教えてくれた周囲の農家にはとても感謝しているといふ。

「相談にのってくれたり、必要な事を教わったりして助かりました。新たに農業を始める人にとって良いところだと思います」と話す。努力を積み重ね、2024年からの1年間で栽培面積を156アールから166アールへ拡大。その実績が認められ、2025年5月のJAしみずみかん大会では組合長賞（共選場出荷貢献者）を受賞するまでになつた。

今後は今の経営基盤をしっかりと固め、きちんと収益を計上できるようにし、「将来はさらに栽培規模を大きくしたい」と、園地を見つめて自身の夢を話す坂井さん。



■周囲の協力を得て、栽培に充実感を覚える

そんな坂井さんは家に帰れば4人の子供を持つ父親。奥さんもフルタイムで働いているため、農業と家庭の両立に大忙しな毎日だ。「しっかりと稼げるようになつてほしい」という家族からの声を胸に、前を向いて頑張る。

仕事の合間に家族で旅行や山登りに出かけることもあり「家族も喜んでくれて楽しみの一つ」と笑う。また、古い建物や伝統的な行事にも興味があるという。リフレッシュしながら柑橘の栽培に打ち込む頼もしい姿を見せてくれた。

足元を固めて栽培拡大を



■緩やかな傾斜の好条件の園地で若木を丹精込めて栽培する

CONTENTS



2025
6
No.620



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

- ② Glowing Face 坂井 亮太さん
- ④ 特集1:JASって何だ?
- ⑥ 特集2:爽快 部屋干しテクニック
- ⑧ TOPICS
- 10 本格畑づくり～ニガウリ～
- 12 営農ワンポイント～7月編～

- 15 キチンと美味しい!
すぐできレシピ
～新ジャガと春豆のエスニックサラダ～
- 16 いまどきyouth
- 17 花笑むWoman
- 18 Information
- 20 ゆるっと発見!しみずの魅力
～蒲原地域～



坂井 亮太さん
(静岡市清水区御門台)

清水の市街地が一望できる見晴らしの良い圃場で、柑橘を栽培している坂井さんは就農3年目。結婚を機に清水区に移住してきました。家族思いの4児の父は、ミカン栽培と子育てに奮闘中です。

今
月
の
表
紙



食品売り場などでよく見かけるJASマーク。ところでJASって何だろう？ どんな役割があるんだろう？ みんなで考えてみましょう。

協力：一般社団法人日本農林規格協会（JAS協会） イラスト：ゆきたけし

JASって何だ？

Japanese Agricultural Standards

JAS=日本農林規格、英語の頭文字を取った通称です。

JASは、食品や農産物、木材などの品質や成分、生産方法、管理方法などについて、農林水産大臣が定めた国の基準（規格）のことです。この基準を満たし、認証を取得することでJASマークを付けることができます。JASマークは、製品が一定の品質や安全性を持っていることを示す目印なのです。

なぜJAS制度ができるの？

JAS（日本農林規格）が最初に法律で定められたのは1950年のことです。当時、日本は戦争が終わってばかりで、ものが不足しているだけではなく、質の悪い製品もたくさん出回っています。こうした問題を解決するため、食品や農産物の品質や基準を統一して、一定のレベルを確保するためのルールが必要になりました。それがJASです。

JAS制度はどんな役に立っているの？

JASの規格は94種類あります（2025年1月現在）。この規格があることで、私たち消費者は製品が一定の基準を満たしていると確認できるので、安心して自由に選ぶことができます。さらに、JASの認証を受けた会社は自分たちが作る製品の品質やこだわりをアピールできて、広く社会の信頼を得ることができます。

JASマークの安心の決め手とは？

JAS制度の下、国から認められた検査機関（登録認証機関）が、毎年、農場や工場を訪れて基準を満たしているかをチェックしています。この検査では、製品の作り方や品質がJASの基準に合っているかを細かく確認します。これにより私たち消費者は安心して品質の良い製品を手に取ることができます。

1970年に加わった「品質表示基準」の仕組みは、2013年に新しく作られた「食品表示法」に移され、現在は別の法律として運用されていますが、目的は同じく、消費者が安心して製品を選べるようにすることです。

※食品表示法とは：食品には具体的な表示ルールが食品表示基準で決まっています。食品の製造者、加工者、輸入者または販売者（食品関連事業者等）は、このルールを守らなければなりません。

1950 昭和25年	JAS法制定 JAS制度を創設	
1970 昭和45年	品質表示基準制度の導入	
1993 平成5年	生産方法に特色のある JASが制定できるよう改正	
1999 平成11年	有機食品の 検査認証制度を導入	
2005 平成17年	流通方法に特色のある JASが制定できるよう改正	
2013 平成25年	品質表示基準制度が JAS法から食品表示法へ移管	
2017 平成29年	JASの対象を モノの生産方法（プロセス）や 取扱方法（サービスなど）、 試験方法などにも拡大	
2022 令和4年	有機JASに有機酒類を追加	

\ 探そう！/ JASマーク

私たちが主に目にするJASマークには、平準化規格のJASマークで通称「一般JAS」と、生産の方法などに特色のあるJASのうち、有機の基準に適合する製品に付ける「有機JAS」、有機以外の製品に付ける「特色JAS」などがあります。



おいしさや、安全な品質を表しているんだね

平準化規格JASマーク、通称「一般JAS」



品位、成分、性能、その他の品質などがJASに適合している製品に付けられるのが、通称「一般JAS」(平準化規格のJAS)です。マークの下には検査した機関の名称が記されていて、第三者機関がしっかり審査した証拠になります。JASの中には等級のある製品もあります。その場合はJASマークに併せて等級も記されています。JASの格付が疑わしいなど、何かがあった場合には事業者を追跡できる体制が取られています。



発見！



環境に優しい作り方を表しているのね

有機JASマーク



有機JASマークは、登録認証機関から有機JASの認証を受けた事業者が、有機JASの基準に従って生産した有機農産物、有機畜産物、有機藻類とそれらを原料とした加工食品などに付けられています。事業者が有機JASの認証を受け、製品に有機JASマークを付けなければ、「有機」や「オーガニック」の表示はできません。



発見！



こだわりの作り方を表しているのよ

特色JASマーク



特色JASマークは日本の伝統的な方法で生産された製品や、付加価値のある製品などに付いています。日本を象徴する「富士山」と、日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせたデザインには「信頼の日本品質」への思いが込められています。このマークの製品には、手延べ干しめん、りんごストレートピュアジュース、地鶏肉、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、ノウフク製品、大豆ミート食品類などがあります。



発見！



測定方法にも規定があるんだ

試験方法JASマーク



食品や農林水産物に多く含まれる機能性成分などの測定方法を規格化したのが試験方法JASです。国際的な評価基準に基づいて登録を受けた試験業者が、これらの試験方法により試験を行った結果であること、つまり試験結果の信頼性を証明するための認証が、この試験方法JASマークなのです。このマークは、私たちが目にすることはないかもしれません。でも、企業は自社の生産技術などの強みをアピールできるので、販売戦略を立てる上で重要な制度といえます。

広がるみんなのJAS

「ノウフクJAS」は、農業と福祉が連携して、障害のある人が生産工程に携わった食品や観賞用植物の農林規格です。「ベジタリアン・ヴィーガンJAS」は、宗教上の理由などで肉や魚などの動物性食品を取らず、穀物や豆類、野菜などの植物性食品を取る人が適切に商品選択ができるよう、ベジタリアンやヴィーガンに適した加工食品や、その料理を提供するレストランの基準を定めた規格です。



認証機関名



Japan Vegan Society



Japan Vegan Society

「ノウフクJASマーク」(左)と「ベジタリアン・ヴィーガンJASマーク」の表示例

梅雨時の生乾き臭を撃退！

爽快 部屋干しテクニック

ジメジメとした梅雨の時期、洗濯物は部屋干しが多くなりますね。

そこで気になるのが部屋干し特有の生乾き臭……。

洗濯前の準備から干し方まで、部屋干しのポイントをご紹介します。生乾き臭を撃退しましょう。

イラスト：藤田倫央



洗濯するまでにできるだけ乾燥させておきましょう。脱いだ衣類は通気性の良い洗濯籠へ入れておきます。ぬれたものと一緒にするのNGです

部屋干しにありがちな生乾き臭は、雑菌が原因といわれています。雑菌は高温・多湿を好み、衣類に残った皮脂やタンパク汚れを餌にどんどん繁殖します。雨などでぬれた衣類はそれだけで雑菌が繁殖しやすい環境です。

まず、脱いだ衣類や使ったタオルは通気性の良い洗濯籠に入れるなど、洗濯するまで湿気を取り除いておくように心がけましょう。洗濯機を洗濯籠代わりにすることはNGです。そのまま衣類を放つておくと、洗濯槽にも雑菌が繁殖してしまうのでやめましょう。

ぬれた衣類はすぐに洗濯するか、洗濯するまでハンガーなどにかけて乾燥させておきましょう。乾燥した衣類と一緒にまとめてしまふと、乾燥した衣類にまで雑菌の勢力が拡大してしまいます。

準備編

干す前に菌を増やさない工夫を！



洗濯物を詰め込み過ぎると、衣類の汚れを落としきることができません。一度にまとめて洗濯しようとせず、余裕を持って数回に分けて洗濯しましょう



洗濯槽にたまつた汚れが生乾き臭の原因になることがあります。市販のクリーナーなどで小まめに清掃するように心がけましょう

しっかり洗濯したつもりでも、衣類に皮脂やタンパク汚れが残ってしまうことがあります。実は、これが洗濯後の生乾き臭の原因！ 洗濯の際はこれらをしつかり落とす工夫が必要です。

肌着や下着のよう直接身に着ける衣類は、肌に触れている部分に皮脂やタンパク汚れが多く付着します。こうした衣類は表裏をひっくり返して洗濯します。洗剤や水に接触しやすければ、汚れも落ちやすくなります。実はこの「裏返し洗濯」、後で解説するように干すとき

洗濯編

にも有効です。

一度の洗濯で衣類を詰め込み過ぎていませんか。まとめて洗濯したい気持ちは分かりますが、衣類を詰め込んで1回で洗濯するより、洗濯機に余裕を持たせた方が汚れは落ちやすくなります。小まめな洗濯を心がけましょう。

洗濯槽そのものにも汚れがたまります。汚れを放置すると洗濯した衣類に雑菌が移り生乾き臭の原因になるため、定期的なクリーニングを心がけましょう。市販の専用クリーナーなどを使って、定期的に汚れを除去しておきましょう。また、洗濯後は洗濯機のふたを開けて槽内を乾燥させることも大切です。カビの発生を防ぐことで清潔を保ちましょう。

準備編ポイント

- その1▶ 脱いだ衣類は通気性の良い洗濯籠へ
- その2▶ ぬれた衣類は分けておきましょう

洗濯編ポイント

- その1▶ 衣類を裏返して洗濯しましょう
- その2▶ 詰め込み洗濯にご用心！
- その3▶ 洗濯槽を清潔に保ちましょう

早く乾かす干し方の工夫

干す位置を
工夫する

生乾き臭の原因になる雑菌を繁殖させないために、左記の基本ポイントを押さえておきましょう。さらに、より早く乾かすための工夫も紹介します。

乾燥編

- 干し方の基本ポイント

 - ▶ 洗濯したらすぐに干す
 - ▶ 風通しを良くする
 - ▶ 湿度を下げる
 - ▶ しわを伸ばして干す
 - ▶ ハンガーと服の肩口を合わせる
 - ▶ 洗濯物の間隔を空ける

湿度は低い場所に流れる性質があります。衣類を部屋干しするときは部屋のできるだけ高い位置に干した方が早く乾きます。また、壁際は空気の流れが起りにくいので、できるだけ部屋の真ん中で干すといいでしよう。



部屋干しはできるだけ風通しの良い場所を選びましょう

衣類を裏返して干す

厚みのある衣類は裏返して干します。縫い目やポケットが空気に触れて早く乾かすことができます。洗濯のときも裏返せば表面の生地が擦れないので傷みにくく、干すときの色あせ防止になります。無作法に感じるかもしれませんのが、衣類を裏返しに脱いでそのまま洗濯してしまうのもあります。もしれません。



大きなタオルなどはジグザグ干しに。空気に触れる部分をできるだけ大きく取るのがポイント



ポケットなど別布の多いジーンズなどは、裏返して干すと乾きが早くなります

脱水のときに
乾いたタオルを入れる

洗濯の際、脱水が始まる前に洗濯機を止め、乾いたタオルを入れます。タオルが水分を吸収するため、衣類をより乾燥に近い状態で取り出することができます。黒いズボンなど糸くずが目立つやすい衣類は、洗濯ネットに入れて洗いましょう。

洗濯物の上下に新聞紙を

衣類を干した部屋の床に、新聞紙を敷き詰めておきましょ
う。新聞紙が除湿器の役割を果たしてくれます。新聞紙の除湿効果は意外に大きいので、ぜひ一度お試しを。ピンチハンガーなどでつるすときは、上にも新聞紙を載せておくとさらに除湿効果が得られます。



新聞紙を床に敷いておくだけ! 実にお手軽

家電の力でさらに時短！

部屋干し衣類をさらに早く乾かすには、家電製品の力を借りましょう。乾きにくい衣類の下の方に向けて、扇風機やサークュレーターの風を当てまして。首振り機能を使うとさらに効果的です。

空気中の水分を取ってくれる除湿器を使えば、洗濯物の乾きが格段に早くなります。エアコンがある部屋に干すなら除湿機能を活用すると良いですね。



大きなタオルなどはジグザグ干しに。空気に触れる部分をできるだけ大きく取るのがポイント

衣類を裏返して干す

部屋干し衣類をさらに早く乾かすには、家電製品の力を借りましょう。乾きにくい衣類の下の方に向けて、扇風機やサークュレーターの風を当てましょう。首振り機能を使うとさらに効果的です。

空気中の水分を取ってくれる除湿器を使えば、洗濯物の乾きが格段に早くなります。エアコンがある部屋に干すなら余温機能を活用すると良いですね。

両河内の最高級茶「高嶺の香(はな)」 新茶初取引で 最高値88万円

新茶シーズンの始まりを告げる県内産の新茶初取引が葵区の静岡茶市場で4月18日に行われました。両河内茶業会がブランド茶「高嶺の香(はな)」を上場し、1kgあたり88万円の最高値で取引されました。落札した和田長治商店の和田夏樹社長は「山間地の清らかな香りとうま味のあるお茶」と話しました。

「高嶺の香」は、清水区清地にある専用茶園で栽培され、今年は初取引前日の17日、両河内茶業会の会員やJAしみず関係者ら40人が1芽ずつ丁寧に摘み取りました。

自然の木のように育てる自然仕立てと呼ばれる栽培方法をとり、摘み取りの一週間前には、寒冷紗で被覆してうま味の強いお茶に育てます。収穫された生葉は、JAの製茶ラボきらりで針のように細い形状の浅蒸し茶に仕上げられました。同会の山本賢吾会長は「高嶺の香は産地を活性化させる大事なお茶です」と話しました。

専用茶園で手摘みする茶娘ら ▶



▲「高嶺の香」の取引が決まり、手打ちする関係者



直売所出荷増につなげよう 農業講座「園芸塾」開講式

集出荷センターは4月16日、2025年度農業講座「園芸塾」を開講しました。今年度は10組が受講。受講生は専用の畠で野菜を栽培し、管理や防除、土壌分析など農業の基礎を学びます。受講生は正・准組合員で、JA農産物直売所への出荷登録ができる技術と知識の習得を目指します。

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、就農につなげようと2021年度に開講し、23年度からは対象を正組合員まで広げています。



▲ 犁づくりに挑戦する受講生たち

功労者表彰や政策要請報告 土地改良連絡協議会総会

静岡市土地改良連絡協議会は4月28日、JAしみず本店で通常総会を開きました。各改良区理事長など関係者32人が参加し、収支報告や事業計画など6つの議案を承認。土地改良功労者表彰、政策要請、連携管理保全計画「水土里ビジョン」の策定などを報告しました。

石切山誠組合長は「土地改良区を適正に運営し、組合員からの要望や課題に応えていけるように努力したい」と話し、協力を呼びかけました。



▲ 全6議案を承認した通常総会

幸せのお茶 まちこ 摘採・製造スタート

ほのかな桜葉の香りが特徴の茶「まちこ」の摘採が4月25日から、当JA管内でスタートしました。清水区庵原町の長澤良和さんの6aの茶園では、約90kgのみる芽を刈り取り、JAの製茶ラボきらりで、JA担当者が荒茶に仕上げました。今年は5月中旬ごろまでに約3tの収穫を見込んでいます。

長澤さんは「今年の春は霜害がほとんどなく、状態の良い茶葉が期待できる」と自信を見せました。



▲「まちこ」の摘採を行う長澤さん(左)ら生産者

由比川上空にこいのぼり 入山ふれあい祭り

清水区由比入山自治会主催のふれあい祭りが5月5日、入山親水公園で開かれました。約120匹のこいのぼりが由比川上空を優雅に泳ぐ中、焼き鳥や雑貨などの出店が軒を連ね、多くの来場者で賑わいました。公園内では餅つき体験も行われ、人気を集めました。

祭りのシンボルであるこいのぼりは地元住民の協力によって集められていますが、近年は傷みが激しく、同自治会が寄付を呼び掛けています。連絡は加藤家秀会長(090-5110-4792)へお願いします。



▲ こいのぼりが泳ぐ由比川で遊ぶ家族連れ

「ムジンキラリ」相乗効果期待 地域情報の発信基地「いはラボ」がOPEN

清水区庵原町の「ムジンキラリ」隣に、周辺地域や清水区の情報を発信するスポット「清水がいっぱい いはラボ」がオープンし、4月16日に石切山誠組合長らJA常勤役員が視察しました。

同施設は、同名の団体が運営。庵原地域をはじめ、地元の農産物や加工品を展示販売し、カフェを併設しています。

石切山組合長は「ムジンキラリとの相乗効果で、お互いに地域を盛り上げていければ」と期待を寄せました。



▲ ムジンキラリ隣にオープンした「いはラボ」店内

夏野菜作りに役立てて 伊豆川飼料が肥料贈呈

当JA取引先である伊豆川飼料(株)は4月23日、障がい者就労支援施設nanairo(ナナイロ)に有機入り配合肥料「しみずの恵」400kgを無償提供しました。同施設は、当JA職員のサポートの元、耕作放棄された三保地区の農地を活用して野菜を作り、グリーンセンターなどで販売しています。

同社が肥料の無償提供を行うのは今年で13年目。同施設関係者は「野菜作りに有機肥料は欠かせないので助かります」と話しました。



▲ 肥料を受け取る施設利用者(右)

かき氷用イチゴのヘタ取り 作業委託で農福連携

アグリ特販課は4月8日、障がい者就労支援施設「nanairo(ナナイロ)」に委託し、イチゴのヘタ取り作業を始めました。今年で5年目となるこの取り組みは農福連携の一環。イチゴは、四季菜ジェラート&カフェきらりが夏季限定で販売する「本気のかき氷」に使用されます。

当JAではイチゴのヘタ取り作業のほかに、出荷用段ボール箱の組み立て作業なども依頼し、同施設利用者の社会参加とやりがいづくりに協力しています。



▲ イチゴのヘタ取り作業をする施設利用者

① 苗づくり

低温に弱く、幼苗時の生育が極めて遅いので、できるだけ保・加温して育苗する。発芽適温は28~30℃。発芽後も18℃以上になるようにする。

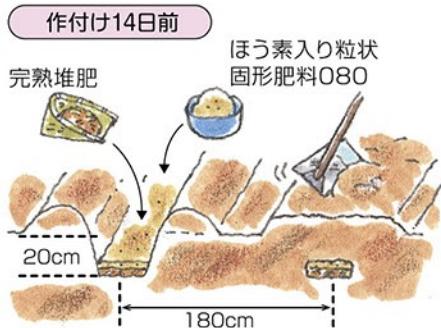


③ 植えつけ

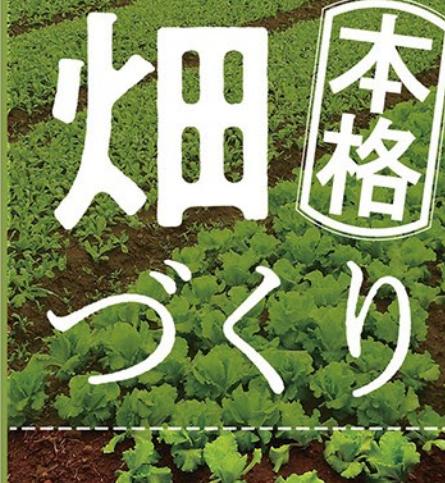


植えつけた後、株のまわりにかん水する。

② 元肥・畑の準備



作付け20~30日前に苦土石灰を施用し、よく耕してください。



高温性のため露地で自然に発芽するのを待つと、盛夏を過ぎてからが収穫盛りになってしまいます。トンネル、加温などで早めに育苗を開始し、栽培時期を早めることをおすすめします。

ニガウリ



■栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ホットキャップ栽培			●	●	●							
露地早熟栽培			●	●	●							

■施肥例

種類		施肥量	施用時期
元肥	苦土石灰	9kg	作付け20~30日前施用
	完熟堆肥	90kg	作付け14~20日前施用
	ほう素入り粒状固体肥料O80	9kg	
追肥	ほう素入り粒状固体肥料O80	3kg/1回	⑤追肥の項を参照

グリーンセンターおススメ！アイテム

遮帽「涼かちゃん」

1年間の中で紫外線が最も強いシーズンに入ります。
紫外線・熱中症から、あなたの健康を守る
アイテムとしてご使用ください。

女性用としてネイビーも
取り揃えています。



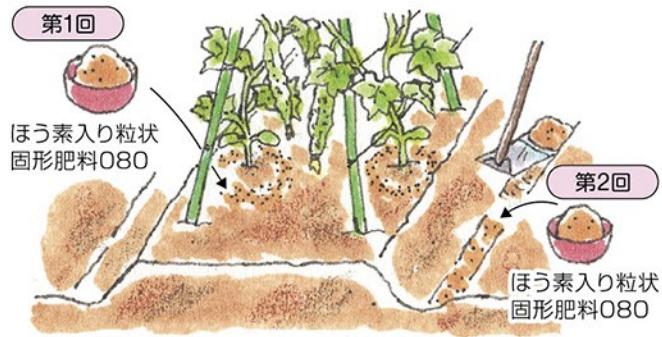
●遮帽
「涼かちゃん」
サイズ/M~2L 3,850円(税込)

グリーンセンター
栗田 嘉乃

■商品については…

グリーンセンター
054-367-2112

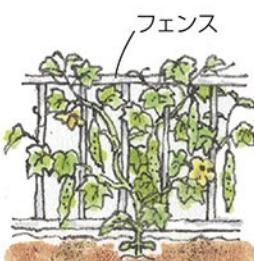
⑤ 追肥



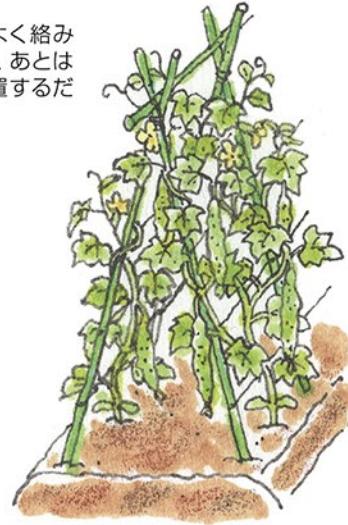
第1回 親づるが50cm以上に伸びたころ、ほう素入り粒状固体肥料080を株のまわりに施す。

第2回以降 収穫盛りに入ったころ、ほう素入り粒状固体肥料080を2~3回通路側に施す。

つるは巻きひげを伸ばしてよく絡みつくので、初期に1~2回縛り、あとはおまかに方向を決めて配置するだけでよい。



フェンスを利用してからませてもよい。



⑥ 収穫と利用

半分に切り、種子を取り出してから斜め薄切りに。



調理の方法 ～その1～

天ぷらに



ゴーヤチャンプルーに



緑色種は果実が緑になり、白色種は表面のこぶが十分膨らんできたら収穫する。



水にさらしてからよくもみ、水気を切る。

調理の方法 ～その2～

そのまま糖漬けに



カツオ節、しょうゆをかけてお酒のつまみに



酢みそ和えに



果梗は細いが硬いのではさみで切り取る。



■ 病害虫防除

散布量：30L以内/1a

病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用日数	使用回数
うどんこ病・つる枯病・斑点病・べと病・炭疽病	ダコニール1000	1,000倍	収穫前日まで	4回以内
うどんこ病	ジーフайн水和剤	750~1,000倍	収穫前日まで	15~50L/1a
アブラムシ類	マラソン乳剤	1,000倍	収穫前日まで	3回以内
アブラムシ類・ミナミキイロアザミウマ	ダントツ水溶剤	2,000~4,000倍	収穫前日まで	3回以内

※ 上記の肥料・農薬は、JA グリーンセンターでお買い求めいただけます。※ 農薬は、ラベルに記載された安全使用基準を守って使用しましょう。
※ ポジティブリスト制度を守り、農薬等の散布には十分注意してください。

ご注意ください 毒物、劇物に指定されている農薬は、購入の際に印鑑が必要です。





二番茶摘採以降は、翌年の一番茶に向けた茶樹づくりと土づくりの季節となります。
翌年の一番茶の親葉となる三番茶の生育が、来年の収量や品質に大きく影響しますので、
しっかりと健全に生育させるよう、特に病害虫による加害に注意して管理を行ってください。

■ 二番茶収穫以降はハサミを入れない

夏から秋にかけて健全な葉を多く確保することにより、養分生成能力が高まるとともに根張りも良くなり、総合的に翌年の一番茶の品質を高めることにつながります。

そのためにも、二番茶摘採後は、整枝を含め、浅刈り・深刈り更新は行わず、秋までしっかりと伸ばし、樹勢の回復を図ってください。

※放任管理とは異なりますので、確実な防除・施肥管理を実施してください。

■ 防除(表①)

三番茶芽の萌芽から開葉期にかけては、高温多湿の日が多くなることから、病害虫の発生が増加するため、この時期の防除が年間を通じ最も重要となります。

病害虫に加害されると、側芽が伸び、弱い芽が増加し、翌年

の一番茶収量や品質に影響を及ぼしますので、こまめに園地を巡回し、基準に沿った適期防除を実施してください。

また、一番茶後に更新した茶園では、再生芽の生育ステージに合わせて防除を実施してください。

■ 土壤管理(表②)

茶樹が良好に生育するためには、施肥の他、土づくりが重要です。

化学性の改善(pHの矯正、苦土・石灰の補給)や物理性の改善(深耕や堆肥の投入)は、土壤環境の改善(肥料吸収率の向上・根の張りの良化)を図り、収量や品質の向上につながります。

土壤分析の結果や葉色の状態を確認し、茶園土壤の状態を見極めて、必要な資材を積極的に茶園に投入するようにお願いします。

表①病害虫防除
【通常管理園】

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数
三番茶 萌芽～1葉開葉期	炭疽病・もち病・新梢枯死症・輪斑病・褐色円星病	ナリアWDG	2,000倍	7日	2回
	チャノキイロアザミウマ・チャノミドリヒメヨコバイ・ チャノナガサビダニ・チャノホコリダニ・ ツマグロアオカスミカメ・チャトゲコナジラミ	ガンバ水和剤(劇物)	1,500倍	14日	1回
	チャトゲコナジラミ・チャノキイロアザミウマ・ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ・ チャノホソガ・ヨモギエダシャク	ディアナSC	5,000倍	前日	1回
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

【一番茶後更新園】

散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	日数	回数
更新後の 萌芽期～開葉期	炭疽病・もち病・赤焼病	クミガードSC	500倍	前日	一
	チャトゲコナジラミ・チャノキイロアザミウマ・ チャノミドリヒメヨコバイ・ツマグロアオカスミカメ	ウララDF	2,000倍	7日	1回
2～3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
	チャノキイロアザミウマ・チャノミドリヒメヨコバイ・ チャノナガサビダニ・チャノホコリダニ・ ツマグロアオカスミカメ・チャトゲコナジラミ	ガンバ水和剤(劇物)	1,500倍	14日	1回
	チャトゲコナジラミ・チャノキイロアザミウマ・ チャハマキ・チャノコカクモンハマキ・ チャノホソガ・ヨモギエダシャク	ディアナSC	5,000倍	前日	1回

表② 施肥

(10a当たり)

施肥名	施肥時期	コース名	肥料名	袋数
土壤改良	7月～8月(深耕前)	「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)が施用しづらい場合は、苦土石灰(粒)に変更してください。

7月編

茶





■病害虫防除

表①を参考に防除を実施してください。黒点病薬剤は、散布後から30日経過および累積降水量が概ね250mmを越えると薬剤効果が低下します。農薬散布は前回散布以降の降水量を確認すると共に、アビオンE 1,000倍を加用し、耐雨性の向上に努めてください。

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、日焼け防止対策として、ホワイトコート25倍(日焼け軽減として使用できるのは2回以内)を散布してください。

表① 病害虫防除

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	7月上旬	チャノキイロアザミウマ	エクシレルSE	5,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	30日-4回	×
	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	ベンコゼブ水和剤	600倍	30日-4回	×
中晩柑	7月上旬	チャノキイロアザミウマ	エクシレルSE	5,000倍	前日-3回	○
		黒点病	ベンコゼブ水和剤	600倍	90日-4回	×
	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	ベンコゼブ水和剤	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。

【その他温州・中晩柑共通注意点】

- 耐雨性向上を図るため、黒点病防除薬剤散布時には、アビオンE 1,000倍を混用散布する。
- 夏期は原則ミカンハグニの天敵保護に努める。しかし、多発園にはコロマイト水和剤2,000倍(7日-2回)を散布する。

【温州注意点】・昨年サビダニ発生園では7月上旬にマッチ乳剤3,000倍(14日-3回)を散布する。

【中晩柑注意点】・かいよう病多発園ではクレフノン200倍加用、クプロシールド2,000倍(-)を定期的に散布する。

表② 摘果

品目	対象品種	全摘果する果実	残す果実	摘果方法	摘果時期目安	最終適正葉果比	
中晩柑	はるみ	直花果、輪太果、樹上1/3 (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	1回目で70~80%を摘果後、 その都度摘果	着果過多樹 生理落果後～ 8月中旬	120枚に1果	
	太田ポンカン	直花果、短い有葉果、輪太果、 樹上1/3(主枝・亜主枝先端)、 内・裾なり果、極小果、奇形果、 腰高果、傷害果		着果過少樹 7月下旬～ 8月中旬			
	不知火			直花果、短い有葉果から摘果	生理落果後～9月上旬まで	100～120枚に1果	
	清見			1回で摘果を仕上げる		120枚に1果	
				1回目で70~80%を摘果後、 その都度摘果	生理落果後～7月中旬まで	80～120枚に1果	

※着果の多い樹から摘果に取り組んでください。

表③ 摘果

品目	摘果方法	条件／下記のいずれか	摘果方法	摘果終了時期目安
青島温州	片面全摘果	なし	樹を縦半分に分け、どちらか片方を全摘果	早生:7月上旬 青島:7月中旬
	枝別全摘果	着果量が著しく多い場合	直径5cm程度の枝を4本全摘果	
	樹冠上部全摘果	春芽の発生が全くない場合	上部1/2を全摘果	
		春芽の発生が少ない場合	上部1/3を全摘果	



スマホでもチェック!

新ジャガイモ 400g(中3個程度)

A レモン汁 大さじ1

砂糖 小さじ1

えび粉末 小さじ1

塩 小さじ1/2

インゲン 4本

スナップエンドウ 6本

ソラマメ(さやつき) 4~5本(150g)

むいたものなら6~9粒

ヨーグルト 大さじ3

マヨネーズ 大さじ2

ナンプラー 大さじ1

ゆずこしょう 小さじ1

B トッピング(ピーナツ粉、シャンツァイ) 適量



新ジャガイモと春豆のエスニックサラダ

～ナンプラー香る大人のピリ辛サラダ～

(1) 新ジャガイモを調理する

- ① ジャガイモは皮がむけないよう、丸めたラップで優しくこすり汚れを落とす。
- ② 加熱可能なキッチンペーパーで1つずつ包んで水でぬらし、ゅうたりとラップで包む。大きめの耐熱ボウルに入れ、電子レンジで5分加熱する。裏返してさらに5分加熱する。Aの調味料を合わせてよく混ぜておく。**a**



加熱の目安は100gにつき2分30秒。ぬらしたキッチンペーパーとラップで包み、乾燥を防ぐ。

- ③ 水分をふき取りながらペーパーとラップをはずし、ゴムべらで粗くほぐす。ジャガイモが熱いうちに、Aを全体に振りかけ、手早く混ぜる。

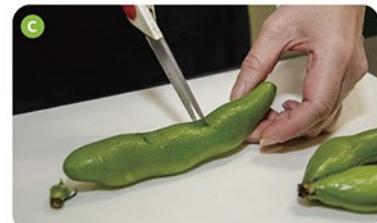
(2) 他の材料の準備をする

- ① インゲンは洗ってなり口を切り、長さを半分に切る。全部をまとめてラップにのせ、軽く塩をふり、ふんわりと包む。耐熱皿にのせて1分加熱する(1本15秒が目安)。加熱後すぐにラップごと水をはったボウルに入れ、粗熱をとる。
- ② スナップエンドウは筋をとる。加熱可能なキッチンペーパーにたっぷりと水を含ませてから、全部をまとめて包む。耐熱皿にのせてふんわりとラップをし、1分加熱する(1本=10秒が目安) **b**



- ③ 取り出してごく軽く塩をふり、落としラップをして冷めます。冷めたら半分に割っておく。さやの中に水気があるようならふいておく。

- ④ ソラマメはさやごとよく洗い、両端を落とし、粒と粒の間に2カ所、1cm程度の切り込みを入れる。**c**



- ⑤ 耐熱皿にのせラップはせずに1分加熱する。一度取り出して裏表を返し、再びラップはせずに1分加熱する。冷めたら粒を取り出して薄皮をむく。ごく軽く塩をふる。

(3) 仕上げる

- ① Bの調味料を合わせる。ジャガイモにBの半量を加えてしっかりと混ぜる。豆類を加え、残りBも加えてさっくりと混ぜ、器に盛る。ピーナツ粉を振りかけ、シャンツァイをのせる。

ジャガイモは堅硬そうに見えて、光も、乾燥も湿気も、低温も高温も苦手な茎(塊茎)野菜。

- 室温15℃以下→通気性があり、光の当たらない所に保存。15℃を超えると芽が出る。また、光に当たると緑化する。緑化した場合は毒素(ソラニン、チャコニンなど)が発生し食せない。エチレンガスがあると芽が出るためエチレンガスを出すリンゴ等と一緒に保管は〇。
- 高温期→冷蔵庫の野菜室で保管。低温にさらされないように1個ずつペーパーで包み、ポリ袋に入れる。
- 冷凍→調理後(カレー、肉じゃがなど)の冷凍はX。皮をむいて一口大に切り、ぴっちりとラップで包んでから冷凍用袋に入れ冷凍。使用時はラップのまま「50gにつき1分」電子レンジ加熱し、解凍してから調理。

[今月の素材]

新ジャガイモ

適度な
糖質とグ
ルタミン
酸、アスパ
ラギン、メチオナール
(加熱時に生成)などの
旨味を、繊細な薄皮ごと
味わえるのが新ジャガ
の魅力です。



遠山由美

野菜ソムリエ上級プロNR、食育プロデューサー他<略歴>

日本初の「シニア野菜ソムリエ」第1号取得者。野菜や果物の魅力を料理、栄養学、食育など多くの手法で伝え、生産者と消費者の掛け橋として、テレビやラジオなど多方面で活躍中。



いまどき! Youth

JJAしみず青壮年部は4月18日、第52回通常総会を庵原支店で開き、97人（本人出席30人、委任状出席67人）が出席。青木雄基部長を再任し、2025年度の活動をスタートさせました。

清水の未来は俺たちが切り拓く

「真っ向勝負」



2025年度役員



部長
青木 雄基
(高部)



副部長
佐藤 寛之
(小島)



副部長
渡邊 遼平
(清水)



副部長
杉山 大智
(庵原)



顧問
滝 敏弘
(両河内)

支部長

興 津	青木 亮太	飯 田	牧田 明
小 島	副部長兼務	高 部	田島 久資
両河内	山崎 貴正	清 水	池田 進吾
庵 原	朝倉 佑樹	有 度	堀池 悠紀
袖 師	池田 育生	由比蒲原	石切山和啓

監査委員

北川 慎悟（興津） 中野 弘大（有度）

青壮年部員 募集中!

JJAしみず 営農企画課
TEL/054-367-3210



活動を
チェック!

ja_shimizu_youth_woman

with
happiness



花笑む

ウーマン
Woman

JJAしみず女性部は4月16日、第52回通常総会を同区の清水テルサで開き、女性部員とJA関係者ら約280人が出席。新部長に飯田支部の吉川伊公子さんを選任しました。

2025年度始動! 元気で豊かな地域を みんなの力で♡



清水テルサで開いた総会で新役員が就任しました

みんなで楽しく活動できる
女性部を目指していきます!



部長
吉川伊公子
(飯田)



副部長
米澤 静子
(興津)



副部長
遠藤 初子
(小島)



副部長
米倉 昌子
(蒲原)



興津支部長
岩城 路子



小島支部長
佐野 明美



両河内支部長
吉川 敦子



庵原支部長
服部 貴子



袖師支部長
橋本 幸乃



飯田支部長
柳本 佐代子



高部支部長
栗田 寛子



清水支部長
酒井 洋子



有度支部長
奥山 厚美



由比支部長
深澤 和枝



監査委員
奥山 浩美
(有度)
斎藤 芳美
(袖師)

女性部員
大募集!

食や農業、暮らしに関心のある女性ならどなたでも加入できます!
農家でなくても大歓迎です!! お気軽にお問い合わせください。

JJAしみず 営農企画課 TEL/054-367-3210



ja_shimizu_youth_woman

活動を
チェック!

メモリアル清水

お盆
セール

開催期間
6月1日(日)～8月16日(土)

お盆の祀り方、飾り方のご相談なども承りますので、経験豊富なスタッフにぜひお問い合わせください。

**盆提灯
セール**

全品定価
30% OFF
(一部除外品あり)

- ◆盆用品各種取り扱い
- ◆初盆用返礼品全品展示
- ◆線香各種10%OFF

受付時間
あさ9:00～夕方16:00

メモリアル清水 八坂事務所
静岡市清水区八坂北1丁目12-1



清水厚生病院

4月より新しい医師3人が赴任しました

今後も地域の皆様に安心して信頼される診療体制を整えてまいります。お気軽にお問い合わせください。



整形外科

峯岸 洋次郎 (みねぎし ようじろう)

【コメント】

月曜日・火曜日の外来診療、一般外傷の手術・入院診療を担当させていただきます。地域医療に貢献するようがんばりますので、よろしくお願いいたします。

【診察日】月曜日・火曜日 8:30～11:00



富永 玄 (とみなが げん)

【コメント】

水曜日の外来診療、一般外傷の手術・入院診療を担当させていただきます。患者様ファーストで頑張りたいと思います。よろしくお願いいたします。

【診察日】水曜日 8:30～11:00



平日診療時間内(8:30～17:00)も、診療所・救急隊からの救急要請に対応しております。緊急の場合は病院までご相談ください。

リウマチ科

宍戸 瑛理 (しじど えり)

【コメント】

月曜日・水曜日の外来診療を担当させていただきます。早く診療業務に慣れるよう頑張ります。よろしくお願ひいたします。

【診察日】月曜日・水曜日 8:30～11:00



■ 整形外科・リウマチ科外来担当表

受付時間／8:30～11:00

※色枠：今年度より医師変更となります

診察室	月	火	水	木	金
1	西村明人	西村明人	宍戸瑛理	朝倉啓友 9:30～	西村明人
2	宍戸瑛理	峯岸洋次郎	富永玄	東山礼治 ※1	高岸憲二 ※2 内山勝文 ※3
3	大塚健	—	大塚健	大塚健	大塚健
4	峯岸洋次郎	遠藤伶於奈	立岩正雪	立岩正雪	遠藤伶於奈

※1 東山医師(第1・3・5週のみ) ※2 高岸医師診察日はホームページをご確認ください

※3 内山医師(第2週のみ)



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)

FAX:054-364-5503

【問合せ・予約】 平日 14:00～16:30
電話にてご予約ください。

【受診時間】 初診／平日8:00～11:00
再診／平日7:30～11:00



静岡市多様な担い手育成支援事業

市内の中堅農業者を育成し、農業の多様な担い手を確保するため、市内の市街化区域を除く区域の農地における生産活動などに必要な農業用機械の導入や施設整備に対する支援を行います。

■補助対象者

市内に住所を有する農業経営主で、次のいずれかに該当する人（認定農業者・認定新規就農者を除く）

- ① 開業届を提出した日から1年を経過していない人
- ② 開業届を提出した日から1年を経過した人で、前年の農業収入が50万円以上である人

■補助対象事業

市内の市街化区域を除く区域の農地において生産を行う次の事業

- ① 農作物の生産のための施設の設置
- ② 洗浄及び梱包または販売のための施設の設置
- ③ 農業用の機械、または器具の購入

■補助対象経費

工事請負費、施設費及び備品購入費（消費税を除く）

■補助率（限度額）

補助対象経費の3分の1以内の額（上限30万円）

■申請期限

2026年2月27日（金）まで

※期間内でも予算の状況により、受付を終了しますのでご注意ください。

■注意事項

- ・申請は3年に1回のみです。
- ・同一年度内に市が交付する他の農業経営に関する施設・機械の導入を支援する補助金の交付を受けることはできません。
- ・導入する施設・機械の数は一つに限ります。

■お問い合わせ

静岡市役所 農業政策課 農業支援係

TEL:054-354-2085

E-mail:nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp



理事会だより

定例理事会 4月25日（金）

■議事

- 貸倒引当金の引当について
- 不良債権（個別債務者）の処理の方針について
- JAしみず3か年計画の設定について【通常総代会提出議案】
- 2025年度事業計画の設定について【通常総代会提出議案】
- 自己改革工程表の策定について【通常総代会提出議案】
- 固定資産の賃借について
- 固定資産の取得について
- 静岡市補助金等交付規則に基づく補助金の交付申請、請求、受領及び実績報告等についての権限の一切を組合に委任することについて【通常総代会提出議案】
- JAバンク経営戦略シートの策定について
- 2025年度余裕金運用計画額および運用方針の修正について
- 大口先に対する貸出について



編・集・後・記

5月はまだ風が冷たいことが多いが紫外線は強くて、ウォーキング大会で海岸沿いを4時間ほど歩いた後、腕が赤くなってしまってシャワーが痛い。ということは目にも良くないわけで、次の日に眼鏡屋さんへ。目の負担が軽減するように度付きサングラスを頼ることができました。夏のドライブで路面がまぶしくてどうにかしようと思っていた矢先。良いタイミングでした。（横谷）

ゴールデンウィーク頃にXやThreadsで盛り上がっていた「大沢たかお祭り」。「旦那に謝りたくないけど、謝っておいた方がよさそうなとき、「ごめん」の代わりに「木綿」と言う」という投稿を見て、実際に何回か「木綿」と言ってみましたが、まだバレていません（やった！）。今は祭りのあとですが、たかお母さんの大喜利が笑わせてくれました。（杉山）

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。

駿河区にある弥生時代の遺跡「登呂遺跡」に行ってきた。子どもの頃の記憶では「地味な小屋がある場所」程度でしたが、今では水田や博物館が綺麗に整備されて、のどかな風景が広がっていました。約2千年前の人たちものどかな風景の中で生きていたのかと思うと感慨深いものがありました。駐車場には県外ナンバーが多くなことも驚きました。（見宮）

やるっと発見！

レポートの魅力

第25回

今回のゴール
蒲原城址

海と山と坂道と

自分がこの誌面を担当して今田町で1年になります。管内各地域もちよつと回りましたが、今田町からは「2周目」となります。引き続きよろしくお願いいたします。

今回は前年10月号以来の蒲原地域を歩きます。前回「海沿いを歩きたい」と言つたこともあり、蒲原支店を出発後、海を目標として南に歩きます。堤防道路（側道）に突き当たると、そこからは東方向に進んでいきます。堤防道路は

自動車もほとんど往来がなく、犬を連れて散歩している人や、海を眺めている人もいたりで、どこかのんびりした空気が流れています。自分も時々立ち止まって海を見ていると何となく気持ちが穏やかになります。両側が国道1号線（富士由比バイパス）と堤防に挟まれており、多少圧迫感はあります。歩きやすい道なのでおすすめです。

しばらく歩くと左手に赤い鳥居を発見、近くに行くと「水神社」の文字が見えます。一礼後、そのまま県道369号線（富士由比線）まで北上します。道は細いです

が独特な雰囲気があります。JR

県道369号、旧東海道（前回歩きました）を横切ると、よいよ蒲原城址に至る

坂道となります。道幅も広く、立派な道ですが歩いて登るのは体力不足の自分にはかなりきつかったです。疲労困憊の状態で城址の駐車場に到着、そこからさらに山道を登つて本郭跡（南曲輪跡）に到着、今回ばかりはとさせていただきました。距離にして約6km、時間にして3時間程でしたが、道中後半、思いのほか体力を削られました。同じコースを歩かれる方は適宜水分補給をおすすめします。



地域クローズアップ
「蒲原地域」



堤防道路から海を臨む / 蒲原支店に配属されていた頃によく来た場所からの景色です。休日で天気が良いとよく眺めていました。



堤防道路(側道) / 国1バイパス沿いにずっと続いています。車の往来も少なく、歩きやすかったです。少し海風が強いかもし。



水神社(すいじんじゃ) / 水産加工場が多い通り沿いで赤い鳥居は目を引きました。鳥居奥の建物には「いこいの家」の文字が見えます。



新蒲原駅高架下通路 / 自動車は通過できない狭さです。他ではあまり見かけない「サイズ」ですね。
蒲原城跡までの案内板 / 城跡まで20分とありますが、自分はもっとかかりました。健脚な方標準なのか自分の体力不足なのか…



スタート JA shimizu蒲原支店 A / 前回はゴールでした。が、今回は支店からスタートです。支店長の激励がありかたかったです。



ゴール 蒲原城址 B / 鳥居と史跡「蒲原城址」の石碑が見えます。室町時代前期に今川氏によって築城されたという山城で、現在は静岡市指定史跡となっております。



8 蒲原城址に至る山道