

もっと清水が好きになる。

しみの風

2025

9

No.623



国際協同組合年



特集

お米を作るだけじゃない!?

田んぼの役割を学ぼう



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

浅井 もえ (28) さん

柑橘生産者

○あさい もえ / 柑橘と落花生を育てる就農4年目の若手生産者。ミカンなどを栽培するかたわら、フレッシュミズの活動にも参加。効率的で続けやすい農業を目指し、日々工夫を重ねている。

地方の空気が、自分に合っていた

神奈川県川崎市で育ち、大学進学を機に静岡県へ。その後、結婚して就農し、磐田市の県立農林環境専門職大学の農業者向けスキルアップ講座「アグリフオーレ公開講座」で農業を学んだ。

都市部の便利な暮らしから地方へ移った理由を尋ねると、「人込みがあまり好きではないので」とやわらかく笑う。「静岡は気候が穏やかで暮らしやすい、人も『やわらかい』と感じた」と語る。知り合いになると自然と親切にしてくれる地域の雰囲気、すぐに馴染むことができたという。



■ 果実の状態を見極めながら「はるみ」の摘果作業を行う浅井さん

わたしらしく挑む農業 「やってみたい」をカタチに

工夫を重ねて夢をカタチに

清水区の農家に嫁ぎ、同時に就農。現在は約120アールで柑橘類、約3アールで落花生を栽培している。

生産の効率化に関心があり、省力化工夫も欠かさない。義父がミカンの貯蔵作業中に腰を痛めたことをきっかけに、



■ 遠方まで見渡せる開放的な畑

家庭選果機とフォークリフトを導入。作業がスムーズになり、体への負担も大きく軽減された。「続けていくためには、

効率よく進めることが大切」と力強く話す。

生産のモットーは「自分が食べておいしいと思えるものを出荷すること。夫と相談しながら、自分たちが納得できる品質の作物だけを消費者に届けている。

学生時代にイベントの実行委員長を務めた経験もあり、アイデア豊富で行動力のある一面も。柑橘類には片面交互結実法を今

年から取り入れ、

早生ミカン園地では落花生や葉

物野菜の防鳥技術を参考にナイ

ロンテグス糸を使

った鳥害対策を試

みている。現在のところ、防除効果も出ているとい

「『青島温州』や『はるみ』を育てている畑からは、空と海の両方が見えるんです。将来はこのロケーションを生かして、観光農園を開きたい」と目を輝かせた。

フレッシュミズで広がる交流

地域の女性生産者に声をかけられたことをきっかけに、若手女性農業者で構成される「フレッシュミズ」に加入。「やりたいことを自由にやらせてもらえるのがうれしい」と笑顔を見せる浅井さん。「仲間をもっと増やし、活動の輪を広げていきたい」と前向きだ。

仲間との出会いを力に、成長を続ける若手生産者として、今後の活躍がますます期待される。



■ 鳥よけのテグス糸を設置した落花生の畑

CONTENTS

海の風

2025
9
No.623



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

- 2 Glowing Face
浅井 もえさん
- 4 お米を作るだけじゃない!?
田んぼの役割を学ぼう
- 8 TOPICS
- 10 本格畑づくり ~ ニンニク~
- 12 営農ワンポイント ~10月編~
- 14 コラム/
ごはんをおいしく楽しもう
- 15 JA大北 季節のお便り
- 16 花笑むWoman
- 17 キッチンと美味しい!
すぐできレシピ
~イチジクと葛のアイスキャンディー~
- 18 Information
- 20 ゆるっと発見!しみずの魅力
~ 三保地域 ~



富士川上空から見た蒲原

富士川の西岸に広がる清水区蒲原は、「東海道五十三次」の宿場町として栄え、古い町並みや往時の面影が残る地域。古くから東西交通の要地とされ、歴史的な背景と自然の美しさが調和した地域です。

今月の表紙

田んぼの役割を学ぼう

田んぼは稲を育てるだけではなく、人や環境、さまざまな生き物に対しても役立っています。どのような働きをしているのか学んでみましょう。

田んぼにはどんな役割があるの？

稲を育てる

田んぼの役割はいろいろあります。一番大切なのはお米を収穫するために稲を育てることです。農作物は同じ場所で同じ作物を繰り返し栽培すると、生育が悪くなったり枯れたりする連作障害が起こりやすくなりますが、田んぼではそれがありません。米は安定的に食べることが出来る優秀な農作物なのです。

周囲の気温を調節する

田んぼは気温を調節してくれる機能もあります。夏に地面に水をまくと、水が蒸発するときにひんやり涼しくなりますね。水をためた田んぼも周囲を冷やしてくれます。アスファルトやコンクリートで地面が覆われた都会から田園地帯に來ると違いを体感できます。

地下水源を守る

田んぼは地下水源を守るのにも役立っています。山や田んぼからゆっくりと浸透した地下水を蓄えているのです。

生態系を守る

田んぼには多様な水生生物が共生しています。特にカエルは水田の稲作サイクルに合わせて成長します。また周辺は、ヨモギやカキドオシ、ノビルなどの山野草が生え、イナゴやドジョウなどがいて、われわれの食べ物になってくれます。

田んぼに流れ込んだ水は日光で温まり、プランクトンを育み、ヤゴや水生昆虫、小魚の餌になります。田んぼで育ったユスリカやトンボを小鳥が食べ、カエルはヘビに、小鳥やヘビはタカやフクロウに捕食されます。このように田んぼから命が繋がっているのです。

植物の呼吸には人を癒やす効果があります。最近になり、田んぼの稲や周辺の草花の朝露にはマイナスイオンによるリラックス効果もあるともいわれています。

水を循環させる田んぼ

海上で雲ができる

①雲が山にぶつかり雨が降る

②雨水が森に蓄えられ、泉が湧く

③川となって流れる

④水を田んぼに引く

⑤ゆっくりと浸透した地下水も蓄えられていく

⑥ため池に蓄えた水が田んぼに使われる場合も

⑦田んぼから水路へ流す水を頼り、魚が産卵にやって来ることも

⑧田んぼから出た水が川へ流れる

⑨水が海へと注がれる



ぜ〜んぶつながっている!?



田んぼのまわりにある自然や風景を観察してみよう

山地

天然林

落葉広葉樹林(ブナなど)、照葉樹林が田んぼにも流れるきれいな湧き水を育みます。山桜やフジの花、マタタビの葉(白っばい)などは遠くからでも色が違うので分かります。

冬になると落ち葉が散った山は稜線が墨で描かれた絵のような美しさがあります。近年は拡大造林で山の上までスギ・ヒノキが植えられ、冬でも濃い緑のままの山が多々見られます。



人工林(左)と天然林(右)

平地

平坦地の水田

日照時間が長く大型機械を入れやすいため、お米の生産効率が高いです。

民家の生垣

サザンカなどの花はメジロやスズメなど小鳥の隠れ家になり、受粉や田畑の虫を間引く役割があります。また庭木で小鳥たちが休むことができます。



田んぼの生きものを狙うノスリ



田んぼでの生きもの調査と屋敷林

中山間地

里山林(二次林・雑木林)

薪炭材、シイタケなどが採れ、里と山林の緩衝地帯にもなっています。

里山での農林業が盛んで人の往来が多いと、鹿やイノシシ、猿などが山から降りてきにくく、獣害も減ります。反対に過疎化などによって耕作放棄地が増えて田畑がやぶになってしまったり、二次林の管理ができなくなると動物たちが里に現れ、獣害が起きる原因となってしまいます。

棚田、谷津田

段々になった棚田、森林に囲まれた谷間にある谷津田など、地形に沿った形の田んぼです。畦や斜面の割合が多く、たくさんの種類の草や木を育み小動物たちの蜜源や隠れ場所になります。

畦の草花や木

地面を縛って土壌流出を食い止めたり、田んぼに入れ過ぎた肥料分が川の水を汚すのを防ぐ役割もあります。



棚田と畦と畦畔木



地面を這うように茎を伸ばし畦を縛るオオジシバリ

洪水などの水害を緩和

台風や大雨などで川の氾濫が起こっても、河川と民家の間にある田んぼが遊水池となり、水害の広がりを抑制してくれます。川の氾濫により土地が肥沃(ひよく)となるため、太古より川の近くには人々は住み、農業が営まれてきました。

稲作と文化

稲わらは納豆や草鞋(靴)、正月飾りなどに使われていました。稲のこうじは酒やみそを造るのに使われ発酵文化を支えてくれています。稲作は日本の文化風習に多岐にわたって影響を与えているのです。





水田には、 大切な役割があった!

水田には、お米を作る以外にも私たちにとって大切な機能があります。

水田はお米を育むだけでなく、様々な役割を持っています。例えば水田の水面や稲は気温の上昇を抑えます。また、水田は、雨水をたくわえる天然のダムとなって、洪水や土砂崩れなどの水害を防ぎます。さらに、生物多様性に貢献しています。そして、美しい田園風景も私たちの財産と言えるでしょう。



出典：JA全中 バケツ稲こども新聞

専門家による
ワンポイント
解説

米作りによって水田を守ることは、
私たちのくらしの安心と豊かな環境の持続にもつながります。



水田をはじめ、農業が持つこれらの機能を「農業の多面的機能」と呼びます。

農業経済学者
おがわ まさゆき
小川真如先生



米作りをはじめとする農業を支え持続させていくことは、私たちの「食」の安心のためだけでなく、この国の安心・安全と豊かな環境を守ることにともつながるのです。

JAグループの
取り組み

水田の役割を、子どもたちが疑似体験

子どもたちに米作りや農業を身近に感じてもらえるように、JAグループは、「バケツ稲づくりセット」を配布しています。水田のミニチュア版として手軽に米作りを体験でき、米作りと生きものとの関わりなどを学べる教材として活用されています。

詳しくは
こちらから





秋にとれるお米が 一年中食べられるのは、なぜ？

私たちがお米をいつも食べられるのは、JAや流通・小売が協力して届けているから。

お米が収穫できるのは基本的には1年に1回ですが、主食であるお米は、一年中食べられることが、とても大事です。店頭には並ぶお米はもちろんですが、JAグループは、中食や外食事業者と事前契約を結んで、新米の時期だけでなく、年間を通してお米を食卓に届ける役割を果たしています。



専門家による
ワンポイント
解説

安定した供給のためには、安定した米作りを支える仕組みが大事です。

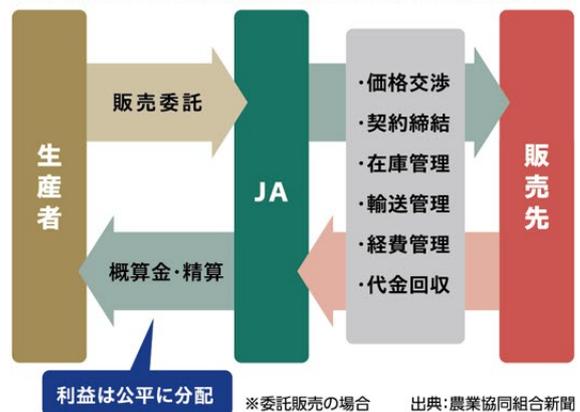
JAの例で言うと、農家は収穫したお米の販売をJAに委託し、その利益は生産者に公平に分配される仕組みとなっています。JAは利益を目的とする会社とは異なり、組合員の暮らしを豊かにすることが目的の協同組合なので、もしも卸売価格が低い時でもお米を引き受け、着実に販売することで、農家の経営・暮らしを支えています。



農業経済学者
おがわ まさゆき
小川 真如先生



生産者はJAに委託販売し、利益は公平に分配される



JAグループの
取り組み

お米の安定供給へ

物流の2024年問題に対応し、産地の東北・新潟・北陸地方から、消費地の東海・西日本にお米を安定的に届ける米専用貨物列車を運行。1回で約500トンの輸送が可能です。



各地域の活動やイベントなど、
さまざまな話題を紹介します。

女性部・役職員が参加 清水みなと祭り 港かっぱれ総踊り

真夏の祭典「清水みなと祭り」が8月1～3日まで開かれ、2日夕方からさつき通りで行われた「港かっぱれ総踊り」に女性部と役職員が参加しました。

「清水みなと祭り」は1947年に始まり、今回で76回目。JAの参加者約70人はそろいの法被を着て列を作り「かっぱれエイサー」「かっぱれ・フラメンコ」「港かっぱれKAPPORE FUNK」などの曲に合わせ、踊りを楽しみました。沿道には多くの人が集まり、会場は熱気に包まれていました。



▲ 法被を着て踊る役職員と女性部

フリーアナウンサー小沼みのりさん アンバサダー就任 農産品の魅力を発信

地元農産品の魅力などの発信を目的に、清水区出身のフリーアナウンサーの小沼みのりさんがJAしみずアンバサダーに就任しました。

7月18日にアンバサダー委嘱式を本店で行い、石切山誠組合長から小沼さんに、委嘱状を授与しました。

小沼さんは「生まれ育った清水に恩返しをするという思いで、清水の農産物の素晴らしさを発信していきたい」と意気込みを語りました。今後、印刷物やSNSをはじめ、イベントにも参加し、地元の農産品の魅力を周知していきます。



▲ JAアンバサダーに就任した小沼みのりさん(右から2番目)

ラッピングトラック納車式 農産物オリジナルキャラでPR

JAしみずは7月24日、農産物のキャラクターを車体に描いた15台目の「ラッピングトラック」の納車式を本店駐車場で行いました。(株)JAしみずサービスの輸送用トラックの荷台に、温州ミカンの「かんたくん」と中晩柑の「はるみちゃん」を中央に大きく描き、県内外に清水産農産物をPRしながら県内外を走ります。

納車式には石切山誠組合長などJA役職員と、同社の篠原一成社長ら関係者15人が出席し、トラックの安全と農産物の認知度向上を祈願しました。

同社の梅田昌秀常務は「明るい色使いのイラストで運転手や見た人の気持ちも明るくなってくれたら」と話していました。



▲ 清水産農産物のキャラ「かんたくん」を配置したトラック

ハウスミカン部会 清水産「ハウスミカン」初出荷

中元や盆など贈答品の需要が高まる時期を前に、本年産ハウスミカンの出荷が6月30日、柑橘共選場で始まりました。

ハウスミカン部会のメンバーが鮮やかに色づいた「宮川早生」を柑橘共選場に持ち込み、選果機で選別、5kg段ボール箱に詰め、四季菜ジェラート&カフェきりりや市内の市場などへ出荷しました。

清水産は、ハウスの中で温度や水をコントロールし、限界まで水分を抑えた栽培管理をしています。果実の大きさは5、6cmとやや小ぶりですが、完熟で収穫し、糖度は13前後と味にこだわった栽培をしています。



▲ ハウスミカンの傷などを確認する共選場従業員

くふうハヤテ投手 ミカン摘果作業で地域貢献

プロ野球2軍ウエスタン・リーグのくふうハヤテベンチャーズ静岡は7月14日、清水区新丹谷のミカン園で摘果作業を手伝いました。

投手3人がJA職員の指導のもと、静岡市職員やJA職員らとともに「片面交互結実法」による摘果に挑戦しました。

作業に参加した瀨本建投手は「農作業に触れる機会がなかったので楽しかった。ベンチャーズの一員として地域の役に立ててうれしい」と話しました。

この取り組みは地域農産物のPRと農業者の労力をサポートするため、同JAと静岡市、くふうハヤテベンチャーズ静岡が連携し、初めて実施しました。



▲ 摘果作業をするくふうハヤテ投手

JA東海北陸地区リーダー研修会 栗田さん 活動体験発表で優秀賞

女性部高部支部の栗田寛子支部長は7月17日、2025年度JA東海北陸地区リーダー研修会の活動体験発表で優秀賞を受賞し、翌日、石切山誠組合長に報告しました。

活動体験発表では「一穂一穂」と題し、バケツ稲を活用した食育活動を発表しました。栗田支部長は「JAが女性部の活動を理解し、応援してくれることに感謝している」と話しました。

石切山組合長は発表の体験を聞き「楽しんで参加できたことは大変喜ばしい。今後も思い切って活動してほしい」と励ましの言葉を贈りました。



▲ 活動体験発表で優秀賞受賞を報告した栗田支部長(右)

メモリアル清水 感謝込めて 思い出の品を供養

メモリアル清水は7月21日、いはらホールで人形や思い出の品を供養する「想ひ出供養祭」を行いました。今回は、人形や仏具等に加え、故人の写真や洋服なども対象とし、約150組が思い出の品物を持ち込みました。

祭壇には多くの人形やぬいぐるみ、アルバム等が並べられ、神事に参列した約40人が持参した品への愛着や思い出を胸に、玉串拝礼をしました。

会場では米、花苗や夏野菜なども販売したほか、貯金や共済の相談コーナーも設けられ、多くの人々が訪れました。



▲ 人形やぬいぐるみなどに別れを告げる参列者

イオンリテール社員研修 新入社員らが エダマメ収穫を体験

イオン清水店とイオンスタイル富士宮の新入社員を含む11人は7月22日、社員研修の一環としてエダマメの収穫と出荷調整作業を体験しました。参加者はエダマメ26kgを収穫し、駒越・三保営農拠点で枝や葉を取り除く出荷調整作業を行いました。

エダマメは、イオン清水店とイオンスタイル富士宮でバック詰めし、販売しました。イオンリテール(株)の船木智史バイヤーは「商品は発注を出せば簡単に来るものではない。生産、流通の現場を知って、今後に活かしてほしい」と話しました。



▲ 出荷調整作業を行うイオン社員

なでしこオレンジ会 収量増へ 片面結実摘果学ぶ

管内の女性柑橘生産者でつくるなでしこオレンジ会は7月1日、「青島温州」と「はるみ」の片面交互結実法の摘果講習会を開きました。会員16人が参加し、ミカンの木を縦半分に分け毎年交互に果実を結実させる片面交互結実法について、講師を務めた柑橘茶振興課の安竹英晴係長から学びました。安竹係長は「片面交互結実法の摘果方法を覚えて、収量と収益を伸ばしてほしい」と摘果の重要性を訴えました。なでしこオレンジ会には約30人が所属し、栽培技術向上のため、研修などを開いています。



▲ 摘果の説明を聞くなでしこオレンジ会員

① 種球の準備



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

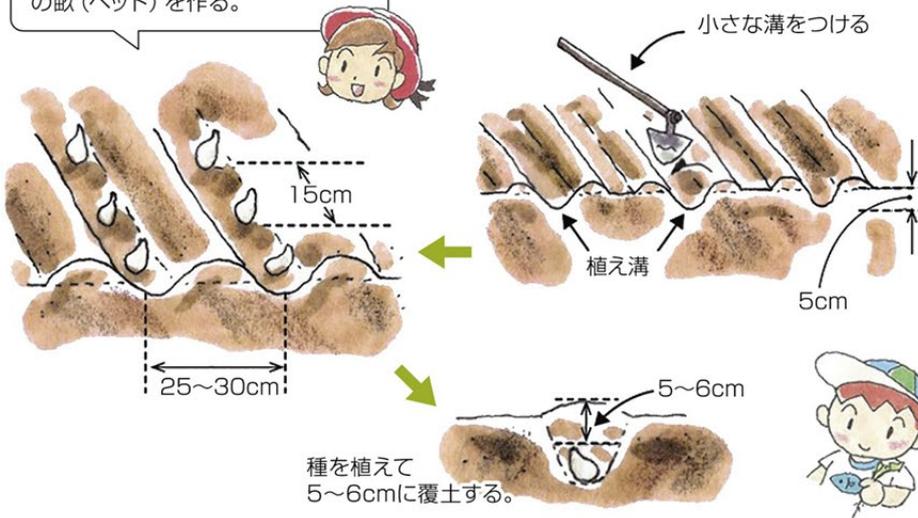
② 畑の準備

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



③ 植え付け

多湿の畑の場合、高さ10~12cmの畝(ベッド)を作る。



種球は9月上旬ごろまでは休眠状態にあるので、休眠が覚めてから植え付けます。また、種球は病気の感染がないものや、害虫の被害がないことを確認してから使用しましょう。

植え付け後、1株から2芽以上出た場合は早めに取り除くと、良質なニンニクができます。

春の生育盛りになるととう立ちしてくるため、出てきたら早めに摘み取りましょう。収穫は晴天日に行うようにしましょう。

ニンニク



■栽培カレンダー

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

◆ 植えつけ ■ 収穫

■施肥例

施肥量：1aあたり

	種類	施肥量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	9kg	作付け20~30日前施用
	完熟堆肥	90kg	①畑の準備を参照
	ほう素入り粒状固形肥料080	9kg	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	4.5kg/1回	④追肥・中耕の項を参照

グリーンセンターおススメ! アイテム

秋植え野菜苗 続々と入荷しています!

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



グリーンセンター係長

内藤 将史

■商品については…



グリーンセンター
054-367-2112

⑤ わき芽かき

分球し、芽が2本以上伸びた株があれば1本を取り除く。

残す芽の根元を押さえてかき取る。



④ 追肥・中耕

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



⑥ 花蕾摘み



春になり、とう立ちして葉の先端より長く伸び出したら花蕾を早めに摘み取る。摘み取った芽や花蕾は食べられる。

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

Q とう立ちしてきた。どうする？

A 適期を誤らず、摘み取る。葉先が枯れたところ抜き取り乾かす。

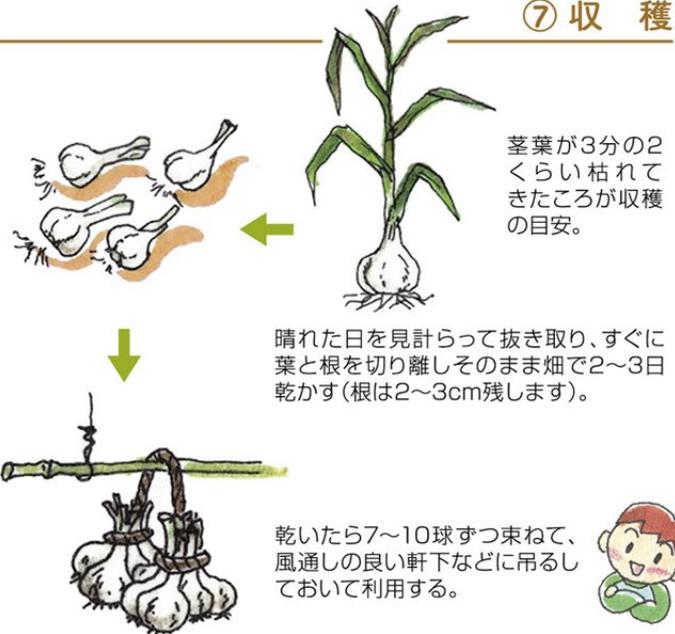
盛んに生育し始める4~5月ごろになると、とう立ちしてきます。この「とう」をそのままにしておくと、花に栄養を取られ、地下部の肥大が損なわれますので、適当な時期に摘み取ります。

摘み取る時期があまり早過ぎると、球が分かれてしまいますので、ある程度伸びてきてから取るくらいでよいでしょう。

しかし、明らかに「とう」が硬くなってからでは遅過ぎです。葉の先端より長く伸び出すところが目安です。

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

⑦ 収穫



茎葉が3分の2くらい枯れてきたところが収穫の目安。

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

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

■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
アザミウマ類、アブラムシ類、ネギコガ	オルトラン水和剤	1,000倍	収穫7日前まで	2回以内
春腐病	コサイド3000	2,000倍	—	—
黄斑病、さび病、葉枯病、白斑葉枯病	ダコニール1000	1,000倍	収穫7日前まで	6回以内

※ 記載の肥料・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。

10月は、秋整枝と秋整枝後の越冬害虫の防除時期です。

■ 秋整枝

秋整枝には、摘採面を整えて一番茶摘採時に古葉が混入するのを防ぐ目的と、芽の均一性を図るという目的があります。そして、最も重要な目的は「芽数をコントロールする」ことです。

秋整枝を行う際は、「整枝の時期と位置」が重要になります。次のポイントに注意し、適切な管理を行いましょう。

■ 早すぎる秋整枝に注意を！

昨年、気温が下がる前に秋整枝を実施した茶園では、再萌芽が見られました。再萌芽してしまうと、一番茶の収量・品質が著しく低下します。平均気温が19～20℃になった頃を目安に実施してください。10月中旬頃からが基本となります。

■ 整枝の位置

秋整枝の位置（深さ）は三番茶の生育状況によって判断してください。

- ① 三番茶の生育が良い場合
三番茶芽の下位2～3枚目の間で、三番茶の下位から2節残してください。
- ② 三番茶の生育が悪い場合
三番茶芽の頂芽をできるだけ残し、秋芽のみを除去する程度の浅い整枝とし、次年度の有効芽を確保してください。
- ③ 更新園の場合
更新後の再生枝の下位から2節を残して秋整枝を行います。7月に整枝をした場合は、その後出てきた芽を2節残します。

■ 清水の芽重型茶園の秋整枝

清水の芽重型茶園の認定要件は、原則「年間生長量15cm以上」です。

年間生長量とは、「前年の秋整枝位置」から「本年の秋整枝位置」までの長さ、更新茶園においては、「更新位置」から「秋整枝位置」までの長さを示しています。年間生長量を確保するために整枝前の位置確認を必ず行ってください。

更新園や芽重型茶園など、徒長している茶園では、日焼け防止のため、2回に分けて秋整枝を実施します。1回目の整枝は、本整枝の7日前を目安に、本整枝位置より3節上で実施します。

■ 病虫害防除（表①）

秋整枝後の越冬害虫の防除は、園地ごと害虫の発生をよく観察し、必要に応じて基準を参考に防除を行ってください。

特にカンザワハダニやチャトゲコナジラミは、越冬虫を防除し密度を減らし、春先の発生を抑えることが重要です。

■ 花芽の分化について

この時期は茶園の状態により、花が咲く茶園が散見されます。花は一般的に栄養状態の不良を示す信号として考えられています。従って、茶園全体のどの部分に花芽が多いかを確認し、栄養状態悪化の原因を確認するよう心掛けてください。

また、茶園全体の中で部分的に着花が多い場合には、根の分布が悪く、根量が少ない可能性があるため、地下部の状態を観察し、深耕や土壌改良等適切な処置を行ってください。

表① 病虫害防除

散布時期	対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	日数	対象効果	回数
秋整枝後 10月下旬～ 11月上旬	カンザワハダニ チャトゲコナジラミ	アタックオイル ※単用散布	100倍	10～3月	幼虫 成虫	—

極寒期の散布は、赤焼病の発生を助長するため、12月～2月の散布は避ける。





■ 病害虫防除

表①を参考に防除してください。

■ 管理作業

樹上選果は、秋芽の発生を避けるため10月下旬以降から開始し、収穫まで何回も実施してください。摘果する果実は、極大玉果、日焼け果、軸太果、粗皮果、遅れ花果、著しい外観不良果などです。

果実が肥大によって下垂し、日照不足となり着色遅れや低品質果が発生するため、10月末までに必要に応じて枝つり・枝支えを実施してください。泥ハネによる病原菌の付着を防ぎ、褐色腐敗病の被害対策にもつながります。

表① 病害虫防除 (柑橘)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準 ^{※1}	茶登録
中晩柑	10月中下旬	ミドリヒメヨコバイ カメムシ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○



～共通注意点～

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

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

～青島・早生注意点～

・9月防除以降カメムシが発生した場合は、ロディー乳剤(劇)2,000倍(7日-4回)を散布する。ただし、ハダニの天敵へも影響し、散布後にミカンハダニが増加する可能性があるため注意する。

・後期黒点病感染が懸念される場合は、ペンコゼブ水和剤600倍(30日-4回)を使用基準に注意して散布する。

・褐色腐敗病の発生が予想される園地では、ランマンフロアブル2,000倍(前日-3回)を散布する。

～中晩柑注意点～

・後期黒点病感染が懸念される場合は、ナティーボフロアブル1,500倍(前日-3回)を散布する。

■ 病害虫防除

表②を参考に防除してください。

梨の黒星病の病原菌は、花芽などで越冬します。翌年の伝染源を減らすために防除を徹底してください。

■ 管理作業

表③を参考に施肥を実施してください。

翌年の初期生育に必要な貯蔵養分を蓄えるため、収穫後の礼肥・秋肥は必ず施用してください。落葉する前に効かせ、葉を長くつけておくことがポイントです。



表② 病害虫防除 (落葉果樹)

静岡県落葉果樹振興協会発行栽培暦より抜粋

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍数	使用基準 ^{※1}
梨(幸水、豊水)	10月上旬	黒星病	キノンドーフロアブル またはドキリンフロアブル	1,000倍	3日-9回
キウイフルーツ(東京ゴールド)	10月上旬	貯蔵病害 (灰色かび病)	ストロビードライフロアブル	2,000倍	前日-3回

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

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

表③ 施肥 (落葉果樹)

品目	施用時期	肥料名	施用量
梨	10月下旬~11月上旬	梨配合1号	10袋/10a
イチジク	収穫後	JA万能配合	4袋/10a
キウイフルーツ (ハイワード・東京ゴールド)	10月中旬	果樹配合5号	5袋/10a
プラム	10月中旬	果樹配合11号	5袋/10a
柿(早秋)	10月下旬	果樹配合5号	7袋/10a
ギンナン	10月下旬	粒状固形30号プラス小粒	2袋/10a



■ 収穫適期

刈取りの目安は、帯緑歩合が5～10%のときです。目安は出穂後日数で早生種35日前後、中生種40日前後、晩生種45日前後です。これを過ぎると、玄米の光沢が失われ、胴割れ米や穂発芽米、茶米(色沢不良)などが増加して品質が低下してしまいます。逆に収穫時期が早過ぎると、青米や充実の悪い未熟粒が混入して品質や収量が低下するため、適期収穫に努めましょう。

今年度は、**気温上昇の影響により出穂が早い傾向**にあります。圃場を確認し適期収穫しましょう。

■ 乾燥のポイント

はざ干しで乾燥させる場合、雨が降らなければ、一週間程度で脱穀が可能です。長期間干すと、過乾燥により胴割れを起してしまいます。^{※1}

コンバインで収穫した籾は水分が多く、そのまま放置すると短時間で変質します。そのため、収穫後3～4時間以内に乾燥を始めましょう。

乾燥後の水分は15%を目安にします。また、高温での急激な乾燥は胴割れの原因となるため、1時間当たりの平均乾減率を0.8%以下になるよう行いましょう。送風温度はメーカーや機種により異なるため、取扱説明書等を再確認しましょう。

※1 はざ干しで乾燥させる場合、脱穀適期を判断するために、玄米の水分量を水分計で計測可能です。計測を希望される方は集出荷センターまでご連絡ください。



集出荷センター

☎054-367-6111

新米は水分が多いわけではない？

米・食味鑑定士／お米ライター●柏木智帆

新

米が待ち遠しい季節になりました。新米は水分が多いので炊飯時は水を少なめに、といわれることがあります。確かに、お米によってはみずみずしさや柔らかさ、粘り強さなどがありますが、必ずしも水分が多いわけではありません。

一般的に収穫後のお米は機械乾燥で水分値を15%前後まで落としていきます。1年たった古米は新米に比べれば保管状況次第で水分値が減る場合もありますが、基本的にお米はしっかりと温度と湿度が管理された環境で玄米のまま保存されているため、大幅に水分が飛んでしまうことはありません。

新米がみずみずしく軟らかめに炊き上がるのは、収穫したてのお米は細胞壁やでんぷんを囲むアミロプラストと呼ばれる膜が柔らかいことで炊飯の熱が入りやすくなるから。加えて、お米の水分が落ち着いていないからです。水分値が15%前後といっても、全てのお米が同じ数値になるわけではなく、14%のお米もあれば16%のお米もあるなど、ばらつきがあります。その差異は急乾燥させたお米ほど顕著で、早刈り米に多い「活き青(いきあお)」と呼ばれる未成熟米は17%だったり18%だったり水分値が高い傾向です。

一方で、冷蔵で1年寝かせた古米は米粒同士の水分が移動して均一になるため、米粒の水分値の差異が少なくなります。そして細胞壁やアミロプラストの膜が硬化する他、タンパク質の構造が変質して熱による



でんぷんの崩壊が小さくなるため、粘りが少なく硬くなりやすいです。

新米は水を少なめにして炊くという方法自体に間違いはありませんが、お米の質はそれぞれですから新米といっても一様ではありません。みずみずしく軟らかめに炊ける新米もあれば、そうでない新米もあります。まずは通常通りに炊いてみてから、水量を加減して炊飯することをお勧めします。



玄米で冷蔵保管しても経時変化していく

季節の お便り

大北エリア



長野県のJA大北は、
北西部にある大町市、北安曇郡
(池田町・松川村・白馬村・小谷村)を
エリアとする、JAしみずの姉妹提携JAです。
このコーナーでは、北アルプスの雄大な自然に恵まれた
四季折々の信州の魅力を年4回、伝えていきます。



1 自慢のトウモロコシを手にする内鎌十日会の皆さん



2 甘みとみずみずしさの特徴の「ゴールドラッシュ」



3 茎からもぎ取り、一輪車へ



4 1本1本丁寧に余分な葉を取る調整作業



5 上空から見た夏早朝の池田町。左上は北アルプスから雪解け水が流れる高瀬川

甘さたっぷりのトウモロコシ 直売所などへ出荷

JA大北管内各地では夏野菜の収穫が始まり、7月中旬から関西や中京方面の市場、JA直売所などへ出荷しました。

中でもトウモロコシは大町市や池田町などの南部地域で栽培が盛んです。池田町の農家有志でつくる「内鎌十日会」では、今年約56アールの転作田で甘みの強い「ゴールドラッシュ」を栽培しました。

4月上旬から5月中旬まで、施肥、マルチ掛け、播種などを行い、除草、間引き、灌水などを会員が分担して管理し、7月20日から収穫を始めました。早朝5時から会員らがほ場に集まって手作業で収穫し、形を整え、専用のケースに詰めて出荷。同会の田中二夫会長は「雨が少なく高温傾向で水管理が大変でしたが、甘くて品質の良いものができました」と満足そうな様子でした。

トウモロコシは、ほ場で販売されたほか、JA直売所「ええこの里」、ファミリーマートJA大北会染店JA直売コーナー、道の駅池田などへ出荷されました。

販売した「ええこの里」の松井功光店長は「甘みがしっかりあっておいしいため人気が高い。入荷して1日で売り切れてしまいました」と人気ぶりを話していました。

その他、地域の夏祭りや地元子ども会の収穫体験にも、トウモロコシを提供し、今年の収穫は8月上旬まで続きました。

with
happiness



女性部の
活動報告

はな
え
む
花笑



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。

庵原支部

**スマホカメラをもっと楽しく！
きれいに撮るコツを学びました**

女性部庵原支部は8月6日、庵原支店で「知っておきたいカメラ活用」と題した講習会を開きました。ドコモショップ清水店から講師を招き、スマートフォンによる写真や動画の撮影方法について学び、19人が参加しました。

講習では、テキストに沿って基本的な撮影のコツや操作方法が説明され、参加者は画面を確認しながら熱心に耳を傾けていました。撮影時のマナーや著作権

知らない機能が
たくさんありました。
農業の現場で今日から
生かしていこうと
思います



庵原支部支部長
服部 貴子 さん

に関する内容も含まれ、充実した内容となりました。
ふだんは通話やSNSを主に利用している参加者からは、「便利な機能を初めて知った」といった声も聞かれました。吉川伊公子女性部長は「学んだことを今後の活動や仕事に生かしていきたい」と話していました。



説明を聞き、スマートフォンを操作する部員

清水支部

**多肉植物で寄せ植えづくり
かわいらしい作品に笑顔咲く**

女性部清水支部は6月23日、清水支店で多肉植物の寄せ植え教室を開き、女性部員とJA職員あわせて16人が参加しました。

参加者は「セダム」など約7種類の多肉植物を使い、ハサミやピンセットで形を整えながら、鉢の縁からバランスよく植え込んでいきました。鉢は素焼き、ブリキ、陶器の3種類から好みのものを選び、1時間ほどで作品を完成させました。

皆、手際が
良く素晴らしい
寄せ植えができました。
また開催できたら
うれしいです



清水支部支部長
酒井 洋子 さん

講師の榎原文月さんのアドバイスを受けながら作業を進め、参加者は「きれいに仕上がって楽しかった」と笑顔を見せていました。教室を企画した同支部の酒井洋子支部長は「配置やバランスに苦労しましたが、かわいらしい作品ができました」と話していました。



バランスよく多肉植物を植え込む部員



材料
／
4本分

- イチジク …………… 4個(1個約80g)
- 本葛粉 …………… 20g
- リンゴジュース(100%果汁) … 400ml
- ブルーベリー …………… 適量
- ローズマリー …………… 1枝

<用意するもの>

容量約120mlのアイス型 …………… 4本分
または、約500ml入る流し箱や弁当箱



イチジクと葛のアイスクャンディー

～シャリシャリ&ぷるんとした食感が楽しい溶けないアイス～

作り
方

(1) イチジクの準備をする

- ① イチジクは包丁を使い、薄く削り取るように皮をむく。皮が気に入らなければ、むかなくてもよい。
- ② 頂点から左右に1cm幅の縦スライスを2枚作り、残りは1～1.5cm角程度に切る。

(2) 他の材料の準備をする

- ① ブルーベリーは洗って水気を拭く。
- ② ローズマリーも洗って水気を拭き、葉っぱ3～4枚ずつに分けておく。

(3) リンゴ葛湯を作る

- ① 樹脂加工のフライパンに葛粉を入れ、リンゴジュースを少しずつ加えてしっかり溶かす a
- ② 完全に溶けたら強めの中火にし、ゴムベラで底をこするようしながら、常にゆっくり円を描くように5分程度混ぜ続ける。
- ③ 鍋底に引っかかっていたゴムベラ

がヌルヌルと滑るようになり、リンゴ果汁の香りがして湯気が出始めると、葛湯が透き通り始める。

- ④ ゴムベラで混ぜると一瞬「道」ができるようになり b 表面にぼつりぼつりと泡ができるようになったら弱火にし、さらに2分煮る。そのまま粗熱をとる。

(4) 型に詰めて凍らせる

- ① スライスにしたイチジクを型に縦方向に並べ入れる。空いているところにブルーベリーとローズマリーを配置しイチジクがかぶる程度に葛湯を入れる。
- ② その上に角切りにしたイチジクとブルーベリー、ローズマリーをのせ、残りの葛湯を型の上まで注ぎ、ふたをして冷凍庫で冷やし固める。生のイチジクを使った場合には3時間ほど、冷凍イチジクやブルーベリーを使う場合には1～2時間で凍る。



a 先に葛粉を入れ、押しつぶすように砕きながら粒がなくなるまでしっかり溶かす。



b しっかり溶かして加熱すると、次第にとろみと透明感が出てくる。

まめ
知識

【上手な保存法】 最盛期には朝・夕2回の収穫が必要なイチジクは、「ひとばん(一晚)で熟すからイチジク」との説があるほどの速さで熟し、収穫後は追熟せず急速に劣化してしまうデリケートな果物。収穫適期の近隣産地のものを選び、生のおいしさを楽しんだら、すぐに「お手軽加工」へ。

●そのまま➡

皮が薄いため、包む程度の刺激だけでも傷むが、水分が飛びやすくそのままNG。クッション性のあるもの(クシャクシャにしたラップ、フルーツキャップ等)で軽く覆い、一番やわらかいお尻を上逆立ちさせて保存容器に入れ、冷蔵庫へ。

●シンプルレンジ(600W)➡

皮ごと縦半分になり、伏せて耐熱容器へ。ラップなしで1個(80g見当)につき50秒加熱。冷めたら冷蔵庫へ。

●冷凍➡

軸だけ切り丸ごとラップで包む、または適宜切って保存袋に入れ冷凍。

【今月の素材】 イチジク

猛暑で冷房に頼らざるを得ない今般、乾燥や換気の悪さからくる呼吸器系へのダメージが心配されます。イチジクというと胃腸系への寄与がまず思い浮かびますが、薬膳では粘膜を潤し腸だけでなく肺も労わるとされます。



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。

将来にわたり食料を生産していくための

取り組みが進んでいます。

生産資材の高騰が生産者を直撃

農業に必要な肥料や家畜のエサ、燃料の価格が高止まりしています。これらのコストが農畜産物の価格に反映されない状況が続けば、農業が続けられず、消費者の皆さんに安定して食料を届けることができなくなってしまいます。



農業と食の安心を、未来へ

生産から消費に至るまで、どこかに過度な負担が生じることなく、再生産可能な農畜産物の価格を実現することは、私たちが安全・安心な国産農畜産物を食べ続けられることにもつながります。

コストを考慮した適正な価格の形成は、農業と食の安心を、未来につなげていく取り組みといえるでしょう。

持続可能な農業と食の実現に向けた環境づくり

消費者の理解のもと、生産から消費までの各段階の関係者が協調し、持続可能な食料システムの実現を目指す法律が、今国会で成立しました。令和8年4月の全面施行を予定しています。

コストを考慮した価格で農畜産物が販売されると・・・



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

清水厚生病院 健康管理センター

「甲状腺検査」を受けてみませんか？ 人間ドックのオプションで検査できます！

甲状腺は、喉仏(甲状軟骨)の下の気管の外側にあり、そこからホルモンが分泌されています。

甲状腺ホルモンはエネルギー代謝の調節や細胞の新陳代謝を活発にする働きがあり、不足したり過剰になったりすることでさまざまな障害が起こります。

甲状腺ホルモンにはサイロキシン(T4)とトリヨードサイロニン(T3)があります。脳にある下垂体という臓器から分泌される甲状腺刺激ホルモン(TSH)によって調節されています。甲状腺ホルモンが不足してくるとTSHが増加して甲状腺を刺激します。逆に、甲状腺ホルモンが何らかの理由で増えすぎるとTSHの分泌は抑えられます。

▼甲状腺がどのくらい機能しているのか、分泌に異常がないかを調べるための血液中の甲状腺ホルモンの検査です。

人間ドック、特定付加健診に追加できます

甲状腺機能検査 (FT3、FT4、TSH)

※この検査では甲状腺の腫瘍の有無はわかりません。

3,300円

甲状腺ホルモンの主な働き

- ① 細胞の新陳代謝を盛んにする。
- ② 体温や自律神経などの働きを調節。
- ③ 子供の成長や大人の脳の働きを維持する。

甲状腺ホルモンバランスが崩れると甲状腺ホルモンが過剰または不足となり、身体に症状が現れることがあります。

甲状腺機能亢進

汗をかきやすくなる、急激な体重の減少、イライラする、脈が速くなる、動悸、下痢、息切れ落ち着きがなくなるなど。

甲状腺機能低下

疲労感、むくみ、寒がり、便秘、無気力、眠気、急激な体重の増加、皮膚乾燥など。



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

☆ドック、健康診断は全て予約制となっております。電話にてご予約ください。

☆共済ドックは、JAよりご案内しておりますので、ご利用ください。



ホームページ

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。

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。

種別 シトラ(グリーン)

譲ります!

- 数量: 110枚
- 価格: 無償
- 連絡先: 青木 弘子(清水区杉山)
TEL:090-9020-2854

- お申し込み・JAしみず購買課 TEL:054-363-0334 受付
または各地域営農センター・営農拠点

秋の全国交通安全運動

安全を つなげて広げて 事故ゼロへ



■期間

9月21日(日)～9月30日(火)まで

■統一主要行事

- (1) 9月19日(金) 運動事前広報・街頭指導の日
- (2) 9月24日(水) 夕暮れ時と夜間の交通事故防止の日
- (3) 9月30日(火) 交通事故死ゼロを目指す日

静岡県農業協同組合中央会
静岡県農協暴力防犯対策協議会

理事会だより 定例理事会 7月25日(金)

■議事

- ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 信用供与限度額の設定について
- 大口先に対する貸出議案について



編・集・後・記

数十年前の模型を引っ張り出してみました。昨今のものと違い、単一の成形色、接着剤が必要、シールは水転写と手間と時間はかかりますが、その分腕が鳴ります。続きはいつになることやらですが、時々好きな事に集中できる時間を持ちたいと思う今日この頃です。(山梨)

静岡市で41℃にもなる日がやってくるとは。ZOOMで他県の知り合いと会う機会があり彼らも驚いていた。同じような温度になった埼玉の仲間は「暑い」ではなく「熱い」と言っていたし。なんとかしたいと思うが自然には勝てず、ゴーヤの簾でも作るうかというこのごろ。(横谷)

メモリアル清水



友引相談会&内覧会

葬儀にかかる費用や地域の風習、ご逝去から葬儀までの流れなど、経験豊富なスタッフがご相談を承ります。

- いほらホール 清水区尾羽186
9月5日(金) / 17日(水) / 28日(日)
10月16日(木)
11月7日(金) / 19日(水)
- 日本平ホール 清水区宮加三85-2
9月11日(木) / 22日(月)
10月10日(金) / 26日(日)
11月13日(木)

時間 各回 9:00～12:00(11:30 受付終了)

※各会場・開催日とも事前にご予約ください。
ご予約のない場合、お待ちいただく場合があります。

メモリアル清水

予約受付 TEL:0120-673-101(9:00～16:00)
葬儀受付は、24時間365日対応いたします



JA旬の玉手箱 FMしみず静岡 ラジオ番組

静岡市の新たなコミュニティラジオ局「S-Wave」で

毎週木曜日 12:35～12:45 放送中!

毎週、旬な情報をお届けします。
ぜひご視聴ください。



76.9MHz
ホームページから、
スマホでも視聴
できます!



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。

子どもが小学生になって、初めての夏休みがようやく終わりました。給食のありがたみを噛みしめながら、毎朝学童のお弁当作りに追われ、「今日は宿題やった?」が口癖に。暑さも追い打ちをかけ、しんどかった…。やっと新学期が始まり、母は燃え尽きています。(杉山)

携帯電話を買い替える度に、電話帳のデータを整理せずコピーしてきたので、学生時代の恩師など、もう連絡しないだろう人たちの番号がたくさんあります。中にはもう閉店した思い出の店の番号や、天国に行った人の番号もいくつか消せずに残っています。(見宮)

ゆるっと発見!

しまずの魅力

第28回
今回のゴール
JAしまず旧三保支店

「羽衣伝説」の海を歩く

今回は「羽衣伝説」で名高い三保地域を歩いてみたいと思います。トマト、エダマメ、折戸なすなど、農作物も豊かな地域です。さあ、頑張ろう。

まずは三保集荷場から南へ。御穂神社、三保松原を目指します。御穂神社はこの地で古くから崇敬を集めており、

この日も厳かな雰囲気にも包まれていました。鳥居に「礼後、すぐ近くの慰霊碑(忠魂碑 戦没者芳名碑)にも一礼、あらためて平和の尊さについて考えながら「神の道」に進みます。午前中の早い時



1 御穂神社(三保大明神) / 平安時代の書物にも記録がある古社です。主祭神は大己貴命(おおなむちのみこと)と三穂津姫命(みほつひめのみこと)です。



2 神の道 / 樹齢200年から300年の松が連なる約500mの道です。御穂神社のご神木でもある羽衣の松から神々が御穂神社を訪れるために通る道と伝わります。



3 羽衣の松 / 御穂神社の御神木となります。現在の松は3代目で、樹齢は300年、幹回り3.7mとのこと。三保松原のシンボルです。

間ながら、既に多くの観光客が歩いています。松に囲まれた道を歩くと何となく心が引き締まる思いです。

「神の道」を通り抜けると世界文化遺産構成資産である三保松原です。「羽衣の松」を仰ぎ見た後、砂浜に腰を下ろし、夏の海をしばらく眺めます。暑さでバテ気味ですが、意を決して立ち上がります。さあ行こう。

三保松原から清水灯台までは海を右手に太平洋岸自転車道を歩きます。清水灯台を眺め、近くの「甲飛豫科練之像」に礼後、清水三保海浜公園、三保灯台通りを経て、真崎海岸に到着となり



地域クローズアップ
〈三保地域〉

start 三保集荷場
goal JAしまず旧三保支店

今回のルート
JAしまず駒越・三保営農拠点
三保集荷場

真崎海岸からは再び三保灯台通り、県道199号線をひたすら歩き、今回のゴールである旧三保支店に到着です。

今回は距離にして約10km、時間にして4時間程のコースでしたが、後半は猛暑でかなり体力を消耗しました。夏の海歩きには十分な水分補給と休憩を心がけてください。

MAP

スタート JAしまず駒越・三保営農拠点 三保集荷場 (A)

ゴール JAしまず旧三保支店 (B)

4. 三保松原からの海
この日はあいにく富士山は見えませんが、多くの観光客が訪れていました。さすが世界遺産ですね。

5. 太平洋自転車道からの海
写真にもありますが、この日は大型客船が付かず離れず一緒にいてくれました。後方に伊豆半島が見えます。

6. 清水灯台
地上からの高さは約18m。「三保灯台」の変容が続いています。日本初の鉄筋コンクリート造の灯台で、国の重要文化財に指定されています。

7. 真崎海岸からの海
今回3枚目の海になります。高校生くらいまでこの海岸で泳いだり遊んだりした記憶があります(クラゲに刺された記憶も)。

8. 住宅街から見たクレーン群
巨大なクレーンには特定重要港湾である「清水港」としての顔を見せてくれます。なかなかの迫力です。