

もっと清水が好きになる。

しみの風

2026

7

No.633

特集

駿河みかん

統一ブランドで販売力強化



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

渡辺 桂司 (53) さん

第46回県中晩生柑橘品評会
関東農政局長賞(はるみの部)を受賞

〇わたなべ けいじ／原基盤整備地の圃場約100aで
「青島温州」「ゆら早生」「はるみ」「スルガエレガント」などを栽培する。



受け継いだ技術で樹勢を保つ

渡辺さんが大切にしている作業の一つが、せん定だ。園地で実際に樹を

「鳥よけですか」と尋ねると、渡辺さんは「はるみは風に弱いので、強い風が当たらないようにしています」と教えてくれた。こうした細かな気配りが品質を支え、大切な作業の一つになっている。

気配りが品質を支える

清水区原基盤整備地を少し登ると、ミカン生産を象徴する「みかんの丘」のシンボルが見えてくる。その近くに、渡辺さんのはるみの園地が広がっている。

園地は防風ネットで囲まれている。



■ 花の付き方で摘蕾(てきらい)を判断する

「面白い」のマインドが 高品質を生み出す

見ながら学んできたことが、高品質な果実づくりの原動力になっている。

「樹勢を保つためには、来年、再来年を見通して、せん定する枝を選びます」と渡辺さんは落ち着いた口調で話す。樹勢を落とさず一定に保つ技術を父から受け継ぎ、思い切ったせん定にも取り組んでいる。

また、5月中旬は、はるみの花の管理にも力を入れる。「新芽の先に芽生えた花は有葉花といい、良い果実が期待で

きます。そのため有葉花を中心に残します」と話す。県中晩生柑橘品評会に関連した地道な積み重ねに支えられている。

楽しむ気持ちが挑戦を生む

一方で、「自然相手のミカン栽培は、何があるか分かりません」と語る。困難を乗り越えるためには、同じ志を持つ仲間が存在が大切だという。「何度も助言をもらい、悩みながらやって

きました」と振り返る。

渡辺さんが目指すのは、自分が食べておいしいと感じるミカンを生産し、出荷することだ。また、主力品種以外の柑橘にも挑戦し、日々の励みにしている。「生産は、面白い、楽しいと思えるようにやっていかないと」と話す。知人との語らいをきっかけに、仕事も私生活も「面白くなければ」という思いを強くした。

「賞をいただいたり、おいしいと言ってもらったときに、自分の取り組みは正しかったと感じます」

その言葉を胸に、渡辺さんは今日も園地に立つ。



■ 2026年県柑橘生産者大会で表彰状を受け取る渡辺さん(2月13日)



■ 一番右が渡辺さん



■ 関東農政局長賞を受賞した「はるみ」

CONTENTS

ほろの風

2026
7
No.633



記事の一部は
Youtubeで配信
しています。

- 2 Glowing Face
渡辺 桂司さん
- 4 「駿河みかん」
統一ブランドで販売力強化
- 8 TOPICS
- 10 本格畑づくり「ラッキョウ」
- 12 営農ワンポイント
～8月編～

- 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
～葉ネギと緑豆春雨の炒め物風 カレーの香り～
- 18 Information
- 20 ゆるっと発見!清水の魅力
～小島地域～

今月の表紙



立花橋

立花橋は、興津川に架かる橋で、小島町と立花地区を結ぶ地域の生活道路として親しまれています。橋のすぐ近くには「万葉の里立花」の石碑があり、歴史と文化を伝えています。

「駿河みかん」

統一ブランドで 販売力強化

3JAが一つの産地として、選ばれるミカンづくりへ

JAしみず、JAおおいがわ、JAハイナンの3JAは、それぞれの地域で育まれてきたミカンの魅力をひとつに結集し、今秋から新たな統一ブランド「駿河みかん」として出荷を開始することを発表しました。変化するニーズに応え、産地の力を活かして、より多くの方に選ばれるミカンをお届けしていきます。

駿河みかんとは

JAしみず、JAおおいがわ、JAハイナンの3JAが柑橘選果場を共同利用し出荷するミカンの統一ブランドです。

三つのJAが、ひとつのブランドに!

3JAの生産者の「日本一おいしい柑橘を育てお届けしたい」という熱い想いと、歴史・技術・誇りを活かしながら、共選・出荷・物流までを一体化。

三つの自然が育む、駿河の恵み

駿河という土地が持つ「海・山・川」のバランスが、一年を通し種類豊富なおいしい柑橘を实らせます。

三つの価値を、全国へ

「おいしい」「うれしい」「たのしい」。食べた瞬間の味わいだけでなく、安心・安全、そして選ぶ喜びまで含めて、生活に寄り添うさまざまな価値をお届けます。

駿河の恵みを、ひとつのブランドに!

新たに
誕生!



駿河みかん
SURUGA MIKAN

ロゴマーク コンセプト

三つが重なり、実を結び、ひとつの価値になる

さんみいったい

三実一体



3JAの連携で、もっとおいしく、もっと選ばれる産地へ

3JAで手を取り合い、 駿河みかんの未来を拓く

JAしみず、JAおおいがわ、JAハイナンの3JAは、柑橘産地としての魅力を高め、産地の持続的な発展をめざすため、選果場の共同利用に向けた協力体制の構築を進めてきました。

「駿河みかん」は6月のハウスミカンから翌年5月の甘夏類まで、ほぼ周年販売が可能な産地です。



3JAの現状

駿河湾に面した恵まれた産地



なぜ今、再編が必要なのか

産地を取り巻く環境の変化に対応し、将来にわたって安定した産地を維持していくには、3JAが力を合わせることが不可欠です。

施設の老朽化



選果機の老朽化により不具合や調達不可な部品が発生。選果場機能の低下による品質や作業効率に影響する可能性が増加。

生産者の減少・高齢化



生産者の高齢化や担い手不足による生産量の減少が進み、各選果施設の利用率は低下傾向。柑橘産地の維持・拡大が難しくなっている。

ブランド力強化



統一ブランドによる価値向上と販売力強化により、生産者所得の向上と次世代につながる産地づくりが不可欠。

3JAが連携することで、**効率的な施設運営・コスト削減・ブランド力強化**を実現し、**持続的な成長が可能な産地づくりを進めていきます。**

新しい選果場で、 先進の柑橘産地へ

3JAが連携し、JAしみずの現柑橘選果場へ選果・出荷を再編集約。最新設備を導入した出荷施設を整備します。共同利用によって、地域の生産基盤をさらに強く、持続可能にしていきます。



新しい選果場で何が変わる？

3JAが力を合わせ、施設を集約・高度化することで、生産者の皆さんがより安心して、より高い成果を上げられる産地づくりを進めていきます。



最新設備で
効率的に選果



安定出荷で
販売力アップ



生産者の選果
負担を軽減



産地の結束で
持続可能な運営

共同選果場 成果目標

処理量 **7,500 t/年**

販売金額 **45,011 円/a**

●完成予定／2026年9月29日

●本稼働／2026年11月予定

再編による3つのメリット

1 柑橘産地の インフラ強化



広域で共同利用することで選果・出荷の拠点を集約・強化。コストを削減し、産地全体の安定的な運営を支えます。

2 選果能力向上で 家庭選果の負担減



AIと光センサー選果システム8条の導入により、選果の精度を高め、家庭選果の負担を軽減。製品歩留まりの向上により、販売額を向上させます。

3 優良果実の生産性 向上とIT活用



施肥・防除や土壌分析の情報、AIによる選果データを収集し、生産指導に活用。高品質果実の生産量向上につなげます。



生産者の皆さまとともに、新しい選果場を活用し、
魅力あふれる柑橘産地の未来を切り開いていきます。

3JAの力を結集し 駿河みかんの未来へ

JAの声

産地の誇りを胸に ミカン生産を次世代へ



JAしみず 代表理事組合長
田島 宏一

このたびの選果場共同利用と新ロゴマークの制定は、3JAの柑橘産地が新たな一歩を踏み出す大きな節目です。組合員の皆さまとともに、より高品質で安定した出荷体制を築き、国内外に誇れる「駿河みかん」ブランドを育てていきます。

生産者の声

仲間とともに、 おいしい未来を



JAしみず 柑橘委員長
杉山 公啓

この地域の柑橘は、先人たちの努力と自然の恵みを受け、育まれてきました。これからも仲間と力を合わせて、安全・安心でおいしいミカンを届け、次の世代に産地をしっかりつないでいきたいと思っています。

3JA 共選場共同利用締結調印式を行いました

統一ブランド「駿河みかん」を発表

3JAは5月1日、JAしみず本店で柑橘選果場共同利用締結調印式を行い、JAしみずの石切山誠組合長をはじめ、各組合長が契約書にサインしました。当日は、新たな統一ブランド「駿河みかん」の名称とロゴマークも発表。柑橘茶振興課の上倉貴行課長が柑橘選果場を共同利用するまでの経過を報告しました。



▲ 調印式に出席した3JAの組合長(中央)と柑橘委員長ら



▲ 各柑橘委員長立会いの下、契約書にサインをする3JAの組合長



▲ 共同利用に至った経緯を説明した上倉貴行課長

●お問い合わせ 柑橘茶振興課 TEL:054-367-3238

四季菜ジェラート&カフェきらり 新茶フェスタ「高嶺の香」茶席も登場

四季菜ジェラート&カフェきらりは5月2日、3日の2日間、新茶フェスタを開きました。

新茶の試飲・販売のほか、静岡茶市場の初取引で1kg 118万円の最高値を付けた「高嶺の香（たかねのはな）」の茶席も設け、清水を代表する高級茶を振る舞いました。

また、新茶を使ったジェラートやチーズケーキも販売し、来場者は新茶ならではの香りや味わいを楽しみました。



▲ 屋外テラス席で「高嶺の香」を楽しむ来店客

清水駒越小学校5年生 エダマメの苗植え付け

静岡市立清水駒越小学校は5月11日、エダマメ苗の植え付けを行いました。5年生約40人が参加し、校庭に設置された石垣イチゴ用ハウスと畑に苗を植え付けました。駒越地域でエダマメを生産する農家4人とJA職員が作業をサポート。「サヤムスメ」と「湯あがり娘」の2品種を植え付け、ハウスと露地の両方で栽培することで、品種や栽培環境による成長の違いを観察します。

その後の座学では、生産者が児童からの質問に回答。「エダマメにはどんな種類がありますか」や「農家の仕事で大変なことは何ですか」など、児童らは熱心に質問していました。



▲ 校庭のハウス内に苗を植え付ける児童ら

柑橘委員会 第38回JAしみずみかん大会

柑橘委員会は5月29日、第38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、生産者など関係者約200人が参加しました。

2026年度のみかん振興方針は生産者と組織が一丸となり、「①共選場取扱数量6,200t確保と中位等級の増加に取り組む②販売力を強化し、販売高17億1,000万円を達成する③農作業事故に注意し、安全な果実を生産する」の3項目を重点に取り組むことを確認しました。また、柑橘功労者や、高品質果実を安定出荷した生産者らを表彰しました。



▲ 25年度の実績報告を聞く生産者ら

静岡市土地改良連絡協議会 通常総会で全7議案を承認可決

静岡市土地改良連絡協議会は4月24日、JA本店で2026年度通常総会を開きました。

清水区内の土地改良区理事長や行政、JA関係者ら35人が出席。2025年度事業報告および収支決算、2026年度の事業計画や収支予算案など全7議案を承認しました。

その後の報告会では、農業農村整備事業予算や土地改良施設の修繕について情報提供があったほか、政策要請について報告されました。参加者は今後の事業方針を確認しました。



▲ 円滑な事業推進を確認した協議会関係者

フジエス枝豆委員会 全体会議で販売方針を協議

フジエス枝豆委員会は5月8日、駒越・三保宮農拠点で全体会議を開きました。生産者約40人が参加し、出荷基準や栽培支援金の取り扱いなどについて意見を交わしました。

参加者は他産地のエダマメ商品と比較しながら、内容量や販売方法などについて意見交換を行いました。

駒越・三保地区では、駿河湾に面した豊富な日照量と砂地土壌を活かし、1年を通じてエダマメの生産を行っています。鮮度保持のため枝付きで出荷していることも特徴です。



▲ 他産地の商品を確認するエダマメ生産者たち

青壮年部 無線草刈り機で法面管理を学ぶ

青壮年部は5月14日、矢部土地改良区で無線草刈り機の講習会を開き、部員4人が法面（のりめん）での安全な操作技術を学びました。無線草刈り機は静岡市土地改良連絡協議会が所有し、土地改良区内の法面などの管理に活用されています。同部では、高齢化などで管理が難しくなった農地周辺の除草作業を土地改良区から受託する体制づくりを進め、操作やメンテナンス技術の習得に力を入れています。

今後は他の土地改良区への利用拡大も視野に、農地保全と農閑期の所得向上につなげる考えです。



▲ 無線草刈り機を操作する青壮年部員

梅ヶ谷たけのこ祭り タケノコ求め多くの人でにぎわう

梅ヶ谷自治会とふれあいの里実行委員会は4月26日、梅ヶ谷ふれあいの里で「梅ヶ谷たけのこ祭り」を開きました。

会場では旬のタケノコを販売したほか、地域団体や企業が出店し、地元農産物や餅、菓子類、焼き鳥、フランクフルトなどを販売しました。

タケノコ販売ブースには開始前から約200人が列をつくるなど、多くの来場者でにぎわいました。自治会関係者は「今年は豊作となり、多くの方に喜んでもらえたと思います」と話しました。



▲ タケノコを買い求める来場者(左)

女性部庵原支部 手づくり米麴教室

女性部庵原支部は5月19日から3日間、庵原支部の調理室で手づくり米麴教室を開きました。家庭料理に麴を活用してもらおうと企画し、12人が米麴づくりに挑戦しました。麴の状態を確認しながら作業を進め、最終日の21日に完成した米麴を参加者に配りました。

その後、杉山ひとみさんと漆畑三枝子さんが調理した、麴を使った唐揚げやエビのワンタンなどを試食しました。参加者は、麴を使うことで手軽に下味を付けられることを実感し、麴への関心を深めていました。



▲ 米麴づくりに参加した部員たち

原こども園・庵原こども園 園児がサツマイモ植え付け体験

庵原地域運営委員会は5月18日、原こども園と庵原こども園の園児55人を招き、サツマイモの植え付けを行いました。

同委員会役員のほか、青壮年部員と女性部員も講師として植え付けをサポート。支店職員も参加し、一地域一協同活動の一環として実施しました。

園児はサツマイモのつる苗を黒マルチの穴へ丁寧に植え付けました。

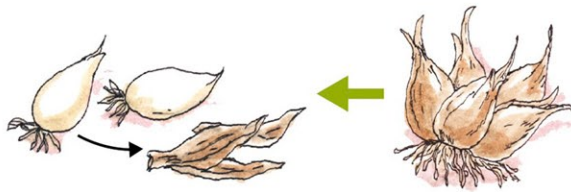
同委員会の瀧孝之運営委員長は「秋に大きなサツマイモができると楽しみです。収穫も楽しみにしていてください」と園児に話しました。



▲ サツマイモの植え付けを体験する園児

① 種球の準備

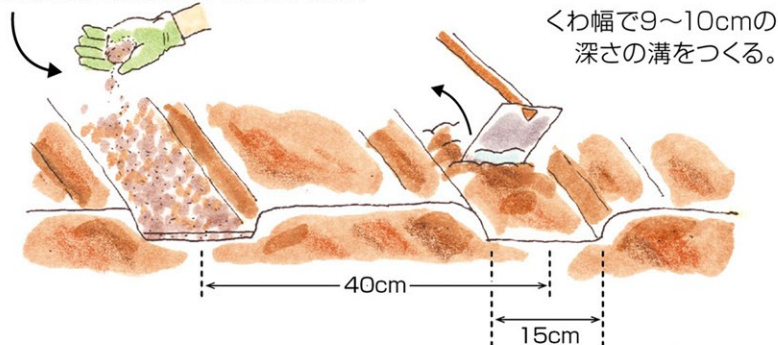
1球ずつばらして枯れた皮を取り除く。



夏に収穫し、乾かしておいたもの。(初めて栽培する場合は購入してください)

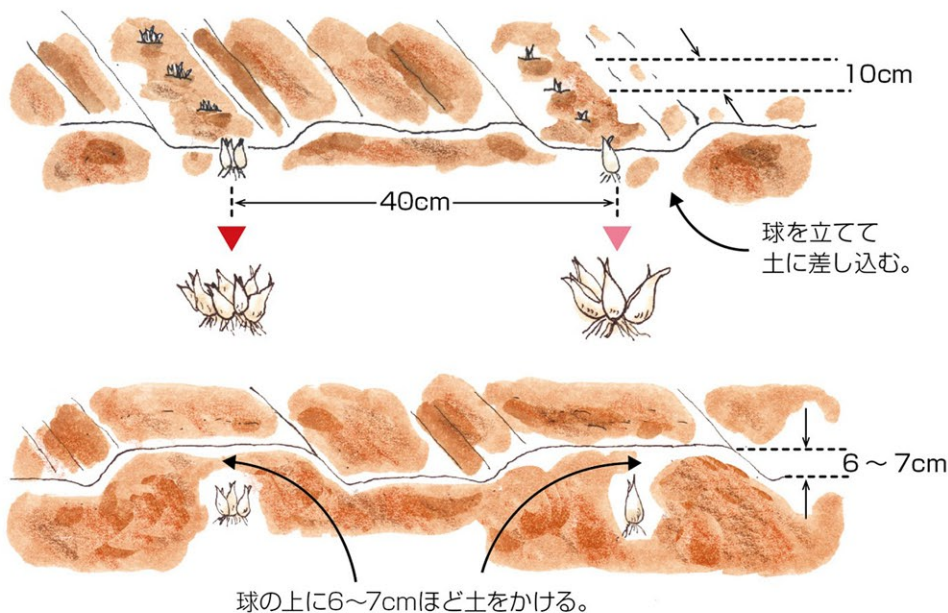
② 畑の準備

ネダニ防除のため、ネマトリンエース粒剤を植え溝にばらまき、土壌と混和させてから植える。



③ 植えつけ

3球植え 小球が多く収穫できる。 **1球植え** 数は少ないが大きい球が採れる。



本格 畑づくり

ラッキョウ

土壌への適応性は極めて広く、やせ地などでも十分栽培できます。傾斜地などの利用にも良いです。生育期間が大変長いので、畑の利用計画をよく練って作付けする必要があります。また1年目で収穫せずに、そのまま置く2年据え置き栽培もできます。品種には大球種の「らくだ」や小球種の「玉ラッキョウ」などがあります。「玉ラッキョウ」は酢漬けの花ラッキョウに用いられます。



■施肥例

施肥量：1aあたり

時期	種類	施用量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	5kg	は種20～30日前
	完熟堆肥	50kg	は種10～15日前
	ほう素入り粒状固形肥料080	3.2kg	
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	2kg/回	葉色が薄いときに追肥

※ 元肥の「ほう素入り粒状固形肥料080」については、いつも野菜を栽培している畑では不要です。
 ※ 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。

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 /

使うほどにおいしくなる「あまうま」

有機100%ぼかし肥料。
 野菜や果樹はもちろん、
 庭木や花木、草花の肥料にも最適。
 元肥にも追肥にも使用できます。



魚粕由来のアミノ酸・ビタミンで
 おいしさを引き出します!



グリーンセンター 副センター長

内田 光展

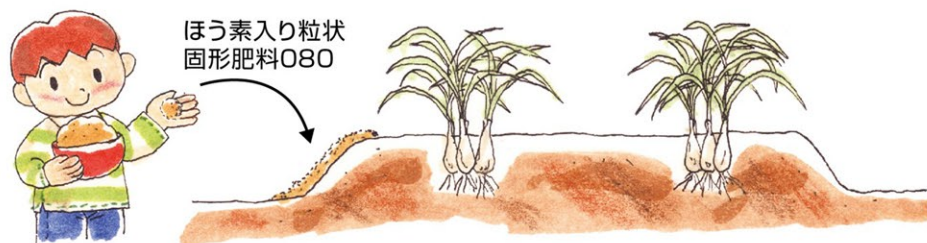
●3kg / 1,195円(税込)

■商品については...



グリーンセンター
 054-367-2112

やせ地でもよくできるので、肥料は通常施さなくても良いが、あまりにも葉色が薄いようなら2～3月ごろに追肥し、軽く土と混ぜる。



3～4月の盛んに育ってきたころ土寄せする。土寄せをしないと長球や丸球が増え、良球率が低くなる。

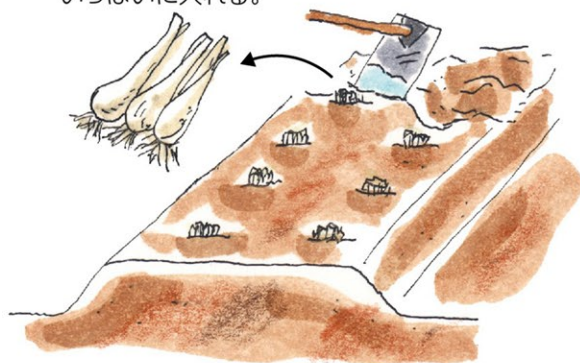


⑤ 収穫



翌年6月中旬～7月中旬、長卵型に肥大し、球の芯の青みがごく少なくなったころ、葉が枯れ始める前に収穫する。

くわを根の下
いっぱいに入れる。



かまで刈り取り、
くわで球を掘りあげる。



A 1年で掘り取らず、2～3年据え置きにする。

普通栽培では、植えた翌年に増えた球を収穫しますが、これを翌年は掘り取らずそのままにしておくと、それぞれの球がまた分球するので、翌々年には大変多くの球を収穫することができます。これを2年据え置き栽培といいます。数が多いので一つ一つの球は小形になりますが、これがまた小粒の「花ラッキョウ」として珍重されます。

ここが
知りたい!

Q&A

Q

小さなラッキョウの
作り方は?

■栽培カレンダー

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
普通栽培	1年目								◆	◆			
	2年目												
2年据え置き栽培	1年目								◆	◆			
	2年目												
	3年目												

■病害虫防除

散布量：30ℓ以内/1a

病害虫	薬剤名	希釈倍率、使用量	使用時期	使用回数
ネダニ、ネグサレセンチュウ	ネマトリンエース粒剤	1.5kg/a	植付け前 植溝土壌混和	1回
さび病	アミスター20フロアブル	2,000倍	収穫3日前	3回以内



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。

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。

※秋冬番茶を出荷する工場によっては、農薬の使用制限がありますのでご注意ください。



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

■施肥(表②)

JA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、肥料の吸収効率が上がり、品質の高い生葉作りにつながります。

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に注意しましょう。

■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。

土壌を掘って、20cm位まで水分がない場合は、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、熱中症等为了避免するためにも、朝夕の涼しい時間帯に作業を行いましょう。

表①(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	クミガードSC	500倍	前日	—
	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: マダラカサハラハムシが発生した園地では、8~9月が成虫の羽化時期になるため、この時期に防除を行う。

表② 施肥

(10aあたり)

施肥名	施肥時期	コース名	肥料名	肥用量
土壌改良	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)に変更する。

■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※1	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	ベンコゼブ水和剤※2	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※3	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	ベンコゼブ水和剤※2	600倍	30日～4回	×
中晩柑	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※2	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	ベンコゼブ水和剤※2	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については、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。

・日焼け防止対策として、2回目のホワイトコート50倍(-)を散布する。

～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。
- ・エムダイファア水和剤は2026年10月で使用不可になるため使い切る。

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※4	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
太田ボンカン	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

※4 「はるみ」に片面交互結実法を導入する場合は、7月中旬までに左右どちらかの片側を全摘果する。

成らせる側に果実が多く着き過ぎている場合には、8月中旬までに小玉果と直花果を外し調整する(有葉果は極力残す)。

■挿し木

6月から7月中旬の梅雨挿しが良く10cm程度の長さで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カ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月～9月の間に数回定期的な防除が大切です。特にアブラムシ、ハマキムシ、ダニ類の防除が必要です。また、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。
夏季の乾燥で葉のしおれや、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、梨において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 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※1
イチジク※2	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	ベルコート水和剤	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あたり)

品目	施肥時期	肥料名	施用量
イチジク	8月中旬	粒状固形30号	1.5袋
プラム	収穫後	V型ジシアン548	2袋

防除と出穂前後の本田管理

■穂肥

穂肥は一穂粒数の減少を抑え、出穂期までの穂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穂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、遅れると穂が小さくなり粒数が減少します。施用については気象条件や品種、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(出穂10~14日前)から出穂期の間は茎葉からの蒸散量が多く、水分不足が穂の伸長に影響するため水を切らないようにします。

また、出穂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。出穂期以降は7日入れて3日干す間断かん水にします。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・コブノメイガ・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。

出穂期間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、出穂期の約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、スタークル顆粒水溶剤、エクシードフロアブルなど)する必要があります。薬剤散布における収穫前日数には十分ご注意ください。



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伝えていきます。



親睦を深めたJA大北女性部とJAしみず女性部



ワラビのあく抜きを学ぶ部員



清水産の茶と山菜料理を囲んで交流



JA大北の松澤女性部長、武井組合長



ワラビのお浸しとコゴミ



灰を使ってあく抜きするワラビ

食でつなぐ姉妹提携の絆
JA大北・JAしみず
女性部が交流

JA大北女性部は5月13日、大町市のJA大北本所会館調理室で、姉妹提携を結ぶJAしみず女性部との交流会を開きました。両JAの部員33人が参加し、互いの地域の特産品を通じて食文化を学び合いました。

冒頭、JA大北の武井宏文組合長は「30年前、当時の清水市と当JAの都市と農村の交流が始まりました。その縁で10年前に両JAが姉妹提携を結び、人的、物流、文化の交流が続いています。これからも末永いお付き合いをお願いします」と歓迎しました。

JA大北女性部の松澤節子部長は「海のない県として、清水はうらやましい地域です。今後も交流が続くことを確信しています」とあいさつ。JAしみず女性部の吉川伊公子部長は「顔を合わせることで交流が深まっています。これからも楽しく続けていきたいです」と話しました。

交流会では、JA大北女性部がワラビのあく抜き方法を紹介し、JAしみず女性部は清水の茶のおいしい入れ方を伝えました。参加者は山菜料理や茶を囲み、互いの活動について情報交換をしました。

with
happiness



女性部の
活動報告

はなえ
花笑む



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

桜えびまつりに出店 地元特産品販売

女性部由比支部は5月3日、由比漁港で行われた「由比桜えびまつり」に出店し、地元農産物や加工品を販売しました。

部員は当日6時から商品の準備を開始。店頭には、ミカン約100キロをはじめ、ブロッコリーなどの野菜と、赤飯とちらし寿司各150個、みそ、コンニャクなどの加工品を並べました。8時の開始時間とともに、野菜やミカンを買いたい来場者が次々と訪れまし

天気も良く、
大勢の人に地元の食材を
アピールできました。



由比支部 支部長
深澤 和枝さん

た。開始から1時間ほどで店先やバックヤードは慌ただしくなり、部員は接客や商品の補充に追われました。
同支部の望月澄子さんは「天気も良く大盛況。午前中で売り切れそう」と話し、元気に対応していました。



地元農産物を求める人でにぎわった出店ブース

両河内支部

「高嶺の香」の手摘み 丁寧心をこめて

女性部両河内支部は4月17日、静岡茶市場の初取引に出品するやぶきた茶「高嶺の香(はな)」の茶摘みに参加しました。「高嶺の香」は、両河内茶業会が共同で管理し、この地域で40年以上育てられてきた最高級茶。清水区清地の専用茶園で、部員も朝早くから茶摘みに加わって「二葉(いっしんによう)」の要領で、新芽を摘みました。

20日の初取引で「高嶺の香」は、1キロあたり118万円で落札され、同茶業会

毎年、地元茶業会のお手伝いできて光栄です。
今年も最高値で
うれしいです。



両河内支部 支部長
吉川 敦子さん

の山本賢吾会長は「気温が上がって状態は良い。甘味があり、納得のいく茶ができた」と話しました。
部員も「新芽が良く伸びて摘みやすかった。おいしいお茶が飲みたいです」と笑顔で話しました。



一芽ずつ丁寧に摘み取られた「高嶺の香」



葉ネギ 1束(正味100g)
豚ひき肉 100g
下味:ゴマ油、塩 各小さじ1/2
緑豆春雨 100g
赤パプリカ、黄パプリカ 各60g
青柚子またはライム お好みで

A 調味料
水 300ml
オイスターソース 大さじ2
砂糖 小さじ2
カレー粉 小さじ2
ゴマ油 小さじ2
塩 小さじ1

トッピング 干し桜えび、粉末ピーナッツ、
フライドオニオン 各大さじ1



葉ネギと緑豆春雨の炒め物風 カレーの香り

～ひと皿ずつレンジで手軽に。葉ネギ香る春雨～

(1) 葉ネギとトッピングを準備する

- ① 葉ネギはさっと洗って水気を拭き、根を切り落とす。
- ② 長さを半分に切り、上下の切り口の向きをそろえて置く。中央部分を大さじ1程度小口切りにし、残りは4cm長さに切って半量ずつに分ける。
- ③ 干し桜えび、粉末ピーナッツ、フライドオニオンは、香りが立つ程度にフライパンで軽く炒り、冷ます。小口切りにした葉ネギを混ぜ、トッピングを作っておく。



切り口の向きをそろえて、小口切りに。

(2) その他の材料を準備する

- ① 緑豆春雨は50gずつに分け、耐熱皿に入る大きさに手で広げておく。飛び散りやすいので、大きめのポリ袋の中で作業するとよい。
- ② パプリカは横方向に3mm幅に切り、半量ずつに分ける。4cm長さに切った葉ネギと合わせておく。
- ③ Aは半量ずつ、2つのボウルに分けて作る。ゴマ油以外を先に混ぜ、溶けたらゴマ油を加える。

(3) 電子レンジで1人分ずつ加熱する

- ① 耐熱皿に豚ひき肉の半量を置き、下味用の塩とゴマ油も半量ずつ加えて軽く混ぜる。箸で皿全体に点々と広げる。
- ② その上に春雨50gのをせ、葉ネギ、赤パプリカ、黄パプリカの半量を散らす。
- ③ 合わせ調味料1人分を、春雨全体にかかるようにゆっくり注ぐ。ゆったり

とラップをかけ、600Wの電子レンジで6分加熱する。

- ④ そのまま1分蒸らし、ラップを外す。皿の底に残った調味料を春雨に吸わせるよう、全体を静かに混ぜる。同じように、もう1人分を作る。



材料を1人分ずつ耐熱皿に重ね、加熱する。

(4) 盛り付ける

- ① 器に盛り、(1)のトッピングをふりかける。お好みで青柚子またはライムを添える。

【上手な保存法】

乾燥が苦手な程よい低温環境を好む葉ネギは、汚れを軽く拭き、湿らせた新聞紙で包んでからポリ袋に入れ、野菜室または冷蔵庫のドアポケットに立て入れます。

●冷凍保存の場合

洗って水気を取った葉ネギを小口切りに。保存容器に入れ、折りたたんだキッチンペーパーをのせてフタをし、フタ側を下にして冷凍庫へ。保存期間1カ月程。

●中華風薬味を仕込む場合

塩小さじ1、ざく切りの葉ネギ1束、皮付きのショウガ60g、軽く炒った花椒粒30gをフードプロセッサーに入れペースト状に。瓶に詰め、上に油を注いで空気を遮断し冷蔵庫へ。保存期間1カ月程。

【今月の素材】

葉ネギ



旬を迎える品目が少なく、個性的なものが目立つ「夏の緑色の葉物野菜」。葉ネギも立派な葉物野菜と気づけば問題解決です。レシピのヒントはニラを使った料理。葉ネギに替えればよりマイルドで食べやすい上、多くの栄養素はニラと同程度。食物繊維、カルシウム、鉄、ビタミンCはニラを上回ります。



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。

メモリアル清水

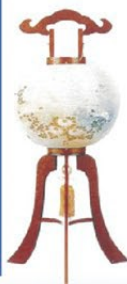


お盆 セール

開催期間
6月1日(月)～8月15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。

ご案内



最大

盆提灯 セール

30% OFF

(一部除外品あり)



- ◆ 展示品 / 盆提灯・返礼品・盆小物・線香
- ◆ 初盆用返礼品セール
※すべて返品可能(ボトル缶飲料除く)
- ◆ 線香各種10%OFF

お盆セール受付時間
あさ9:00～夕方16:00

開催場所
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

メモリアル清水

「ホールスタッフ募集中」
詳しくはお問い合わせください。

TEL:0120-673-101
※葬儀受付は、24時間365日対応いたします



清水厚生病院

内科診療案内

清水厚生病院の内科では、消化器、循環器、呼吸器の専門医と総合診療医を中心に、幅広い内科診療を行っています。リウマチ内科や糖尿病・内分泌分野についても、常勤医師・非常勤医師が連携して対応しています。

急な体調変化にも対応

地域住民の皆さまや介護施設利用者の急な体調変化にも対応しています。日常的な体調不良から専門的な検査が必要な症状までご相談いただけます。

健診後の精密検査も受付

健康診断や人間ドックで「要精密検査」と判定された場合は、外来予約を受け付けています。血圧、胸部レントゲン、心電図、血液検査など、結果に応じて専門医が診察・検査を行います。

自覚症状がなくても、病気が隠れている場合があります。精密検査の必要がある方は、早めの受診をおすすめします。お気軽にご相談ください。

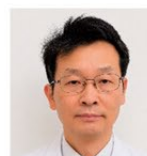
内科医師



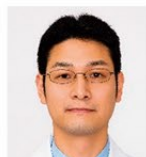
副院長 村瀬 正樹
専門 消化器内科



副院長 森脇 秀明
専門 循環器内科



診療部長 漆畑 一寿
専門 呼吸器内科



副院長 成島 道樹
専門 総合診療科



田幡 希
専門 消化器内科



吉田 康秀
専門 呼吸器内科



穴戸 瑛理
専門 リウマチ科

■内科・リウマチ科外来医師担当表

※午後の診察は、完全予約制です。

内科		月	火	水	木	金
午前	1	村瀬 正樹	田幡 希	村瀬 正樹	田幡 希	村瀬 正樹
	2	成島 道樹	—	岡村 俊介(非常勤)	岡村 俊介(非常勤)	岡村 俊介(非常勤)
	3	森脇 秀明	非常勤医師(交代制)	森脇 秀明	森脇 秀明	森脇 秀明
	4	吉田 康秀	漆畑 一寿	吉田 康秀	漆畑 一寿	田幡 希
午後	3	森脇 秀明	—	森脇 秀明	—	森脇 秀明
	2	—	—	岡村 俊介	—	—
リウマチ科		穴戸 瑛理	—	穴戸 瑛理	—	—



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)
※マイナンバー利用にご協力ください。

【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8:30～11:00
再診/平日7:30～11:00
総合受付で受付をしてください。



ホームページ

就活中の学生の皆さんへ

JAが分かる！ 仕事体験

職場の雰囲気や
業務内容を知って
いただける機会です。



- 開催日 (1) 8月17日(月)～18日(火)
(2) 9月3日(木)～4日(金)
(3) 9月7日(月)～8日(火)

※応募者多数の場合、別日程をご案内させていただく場合があります。

- 時間 1日目：9：00～16：00
2日目：9：00～12：00(予定)

- 会場 JAしみず 本店(静岡市清水区庵原町1)

- 対象者 ・2028年3月に大学院、大学、短大、専門学校卒業見込みの方
・対象学歴卒業者で2027年4月1日現在、満25歳までの方(学部・学科不問)

- 申込期日 各開催日の1週間前までにお申し込みください。

■当日のカリキュラム

1. オリエンテーション 2. JAしみずの概要説明
3. 職場見学 4. 先輩職員との懇談

※カリキュラムは変更となる場合もあります。

お申し込みはこちら

●お問い合わせ

JAしみず 総務課 採用担当(是永・相川)
TEL:054-367-3201(平日9:00～16:00)



理事会だより

定例理事会 5月26日(火)

■議事

- 2025年度貸借対照表、損益計算書及び注記表の内容並びに会計監査人の会計監査報告及び監事の監査報告並びに事業報告及び剰余金処分案について(通常総代会提出及び報告事項)
- 2025年度決算部門別損益計算書について
- 第54回通常総代会の開催について
- 退職給与金見直しに伴う諸規程の一部変更、新設について
- 固定資産の取得について
- 大口先に対する貸出議案について



編・集・後・記

宿題バトル、お弁当づくり、猛暑。三重苦がそろそろ夏休みは、親の忍耐力を鍛える季節です。なかなか机に向かわない娘、毎朝の時間との戦い、体力も気力もじわじわ削る蒸し暑さ。始まっていないのに、想像しただけで憂鬱になるのはきっと私だけではないはず。同じ気持ちの皆さん、今年も頑張りましょう。(杉山)

県西部のショッピングモールに行った帰り、道すがら農家が土日だけ営業しているクレープ屋の看板をスマホで撮影しSNSにアップしたところ1日で閲覧数3万に達してびっくり。どうやら日常の何気ない風景や素朴なコメントがSNSユーザーにウケたようだ。狙わない写真や文章は意外に良いのかも。(横谷)

最近、料理研究家・土井善晴さんの「一汁一菜」を少しためしてみました。具沢山みそ汁のシンプルな食事で、手間が少なく、洗い物も減るので、とても簡単。ただ、うっかりしているとタンパク質不足になりそうなので慣れないうちは忙しい日の選択肢として取り入れるのがちょうど良さそうです。(見宮)

ふれあい館 夏季休業日のお知らせ

誠に勝手ながら、ふれあい館(不動産センター、ローンセンター)は、下記の期間を夏季休業とさせていただきます。ご不便をおかけいたしますが、よろしくお願い申し上げます。



- 夏季休業期間 8月11日(火・祝)～16日(日)まで
9月19日(土)～23日(水・祝)まで

- お問い合わせ 不動産センター TEL:054-367-3215
ローンセンター TEL:054-367-3268

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。

※種別はコンテナ・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。

探しています

種別：コンテナ(20kg)、平コンテナ(18kg)
数量：あるだけ
価格等：応談
連絡先：片平(清水区杉山)
TEL:090-7305-0640

探しています

種別：コンテナ(20kg)※軽微な傷・汚れは可
数量：50～100個
価格等：応談
連絡先：青木(清水地域)
TEL:090-4855-0910

●お申し込み・受付

JA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

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。

ゆるっと発見！

しずくの魅力

第36回

今回のゴール

龍津寺

歴史と自然の小島を歩く

今回は小島地域を歩きました。スタートは、かわいらしいお地藏さんが迎えてくれる龍津寺。国道52号を北へ進むと、ゆるやかな坂道が続く、少しずつ景色が開けていきます。小島南交差点を左へ曲がり住宅街に入ると、歴史を感じさせる小島陣屋跡が現れます。約5千坪の敷地に残る立派な石垣は迫力十分。かつてこの地が地域の中心だったことを物語っています。

地域クローズアップ
へ小島地域へ



今回のルート

start & goal

龍津寺

距離：約7km 時間：約2時間



小島陣屋跡
宝永元年(1704)、松平信治が駿河国庵原郡小島に陣屋を構えたそうです。高低差のある石垣は迫力があります。



庚申堂
歴史を伝える貴重な文化財。庚申とは暦の十干の庚と十二支の申のあわさる日または年のことだそうです。



但沼神社
静岡県指定天然記念物に指定されているクスノキ。巨木や巨石には畏敬の念を抱きますね。

さらに歩くと、静かな住宅街の一角に庚申堂を発見。人々の健康や長寿を願って守られてきた場所だそうです。再び国道に戻ると清水小島小学校が見えてきます。前身となる学校は陣屋跡にあったと聞き、地域の歴史のつながりを感じました。そこから北へ進むと、興津川が大きくカーブを描く風景が広がります。今回の見どころは但沼神社のクスノキ。住宅街の中に突然現れる高さ約30メートルの大樹は圧巻で、見上げるだけで力もらえるようでした。折り返し後

は下り坂。軽快に歩きながら立花地区へ向かいます。細い道の先に現れたのは立花の吊り橋。揺れる橋の上から興津川を撮影しようとしたが、思った以上の高さに断念しました。川沿いから山側に向かうと万葉歌碑があります。約1300年前に立花に住んだ人の歌だそうです。坂道を下り、レトロな街灯が立つ立花橋を渡り、龍津寺に戻りゴールとします。歴史と自然、暮らしが寄り添った地域でした。

