



ふじ伊豆 PLUS



富 士
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 富士地区をつなぐ地区版広報誌～

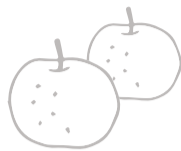
第35回特産「富士梨」品評会

富士地区梨部会と富士市農業振興推進協議会は8月23日、富士宮農経済センターで第35回特産「富士梨」品評会を開催しました。

市内の生産者から「豊水」17点が出品され、県や市、JAが外観や色沢(しきたく)、玉ぞろえ、病害被害の有無などを厳正に審査した結果、遠藤孝紀さんが金賞に輝きました。上位入賞した梨は、豊水らしい形、最高糖度は14.7度、平均糖度は13.6度と甘みと酸味のバランスが良く、食感も良好で全体的に高評価でした。



▲梨を手に取り、色や形をじっくりチェックする審査員



受賞者一覧

- 金賞/静岡県落葉果樹振興協会会長賞 遠藤孝紀さん(富士地区)
- 銀賞/富士市農業振興推進協議会長賞 鈴木史浩さん(岩松地区)
- 銀賞/富士伊豆農業協同組合長賞 三浦光太郎さん(富士地区)
- 銀賞/富士農林事務所長賞 鈴木雅人さん(岩松地区)
- 銀賞/静岡県経済農業協同組合連合会東部支所長賞 高橋康文さん(岩松地区)
- 銀賞/富士市農業委員会長賞 時田 守さん(富士地区)
- 銀賞/富士中央青果株式会社社長賞 田島忠義さん(岩松地区)
- 銅賞/時田修治さん(富士地区)
- 銅賞/渡辺徳久さん(須津地区)
- 銅賞/時田正倫さん(富士地区)



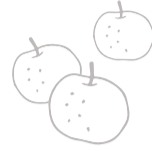
各地区ファーマーズマーケットで富士梨即売会

販売部販売戦略課は8月20日、管内で生産されている農産物の知名度向上に向け、ファーマーズ御殿場(御殿場地区)、KAU~ら(なんすん地区)、う宮~な(富士宮地区)で富士地区の特産「富士梨」合計70ケースを販売しました。う宮~なでは、開店前から500人が並び、用意した40ケースが約15分で完売。今後も各地区の店舗やスーパーマーケットなどで地域を跨いでPRイベントを開催し、地域ブランドの強化に取り組みます。

販売部う宮~なの中島恵一郎地区課長は「う宮~なは土・日曜日になると約6,000人が訪れる。8地区の特産品を目玉商品として販売できる体制を強化し、農家組合員とお客さまの橋渡しとなって満足していただける店舗をつくっていききたい」と話しました。



▲ファーマーズマーケット「う宮~な」の店内



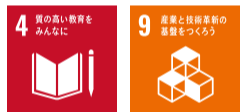
▲産直市「KAU~ら」店頭で「富士梨」を販売する富士地区営農販売課の職員

高校生が商品開発の授業で農家と対話

富士市立高校ビジネス探求科の3年生33人は7月6日、商品開発やマーケティングを学ぶ授業の一環として、富士地区ブルーベリー部会の望月和宏会長からブルーベリーの特長や栽培方法を教わりました。島崎紗希さん(17)は「果実をボトル缶に入れて振るとジャムができる新商品を作りたい」と話し、望月さんは「加工品に最適な果実だが、農業体験を通じて新鮮な生の風味も味わい外国産との違いを知ってほしい」と伝えました。本年度は、富士市が推奨するほうじ茶も題材に、2作物の商品化を進めており、年度内には商品の販売も予定しています。



▲完熟ブルーベリーの見極め方を教える望月さん(右)と探求する高校生



道の駅富士でトウモロコシ即売会



▲購入したトウモロコシを抱えてほほ笑む子どもたち

富士地区営農販売課は7月23日、県内外からの来訪者に富士ブランド認定品「富士山麓わくわくコーン」を知ってもらおうと、国道1号線「道の駅富士」でトウモロコシ即売会を行い、用意した350本が午前中で完売しました。



農家を応援! 産直市の野菜詰め合わせを販売

富士市農業振興推進協議会と富士のお茶振興推進協議会は7月5日、地産地消を兼ね、コロナ禍により飲食店での需要低下やイベントでの販売機会の喪失により影響を受けている農家を応援しようと富士地区営農販売課と共に「富士の新茶飲み比べセット」と「産直市の野菜ボックス」を富士農林事務所、市役所の職員に販売しました。

野菜ボックスは、「富士山麓わくわくコーン」など産直市の夏野菜が7品目程入って1,000円(税込)で提供し、500箱を販売しました。



▲購入した野菜ボックスを手取る市の職員

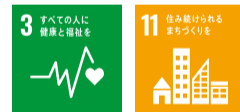


ポケットファームかじまが16周年祭



▲来店者(左)に感謝を伝えながらプレゼントを手渡す会員たち

産直市「ポケットファームかじま」は7月8日、9日の両日、創立16周年を記念して周年祭を開催しました。会員たちは当日、産直市の商品を購入した来店者に、富士の緑茶やポップコーン、紅白もちをプレゼント。富士市森島で総菜店を営む「ほんなりキッチン結」も出店してにぎわいを見せていました。



大淵支店が詐欺防止で表彰

大淵支店貯金窓口担当の遠藤明歌職員は8月24日、詐欺被害の未然防止により富士警察署から表彰され、同署で開かれた贈呈式で井出清市署長から感謝状をいただきました。遠藤さんは、来店客から「介護保険料の過払いに関する手数料をATMから市に振り込みたい。ATMに着いたら(市外局番)03から始まる電話番号に連絡して」と電話で言われて困っていると相談され、詐欺を疑い上司に報告、警察に通報して被害を未然に防ぎました。

遠藤さんは「相談内容に不審な点が多数あった。日頃から、詐欺の手口に関する情報を職場で共有し、相談できる体制があるため落ち着いて対応できた。実際に還付金が戻る事例もあるため、お客さまとの対話を大切にしたい」と話しました。大淵支店の古郡準一郎支店長は「職員一人ひとりが協力して、コミュニケーションをとりながら接客に努めている。詐欺防止のため声掛けを続けていきたい」と話しました。職員の声掛け運動を強化しています。



▲表彰された大淵支店の遠藤さん(右から2番目)と古郡準一郎支店長(右から3番目)



甘酸っぱくてジューシーな極早生ミカン

温暖な気候が育む富士市の極早生ミカンは、爽やかな甘さ、皮が薄くて食べやすい魅力の商品です。富士市主力品種の温州ミカン「青島」は、12月から収穫が始まります。他にも、「寿太郎」や「ポンカン」「不知火」などさまざまな品種が出回ります。



販売場所 すど良心市・岩本山産直市・かりがね産直市
ふじかわ産直市

【JAふじ伊豆柑橘共同選果場】

早生ミカンの初出荷として10月中旬、光センサーを使用した柑橘共同選果場の稼働を始めます。選果機は、2017年12月に導入した機器で、形状や色、糖度、酸度などを測定し、等級を判別する光センサーやミカンを傷付けないよう柔らかな素材を用いたベルトコンベヤーなどを搭載しています。



地元の方から絶大な人気を集める 手作りみそ「うみや〜味噌」

ふれあい味噌加工グループが国産材料にこだわって作る「米味噌」と「米麦の調合味噌」。地場産の米、国産大豆と大麦、甘塩と麹菌のみで作る保存料や添加物を一切使用していない自然な味わいで塩分控えめの逸品です。

販売場所

富士地区 / まごころ市・産直市いづみの里・ポケットファームかじま・田子っこ産直市・岩本山産直市・かりがね産直市
マックスパリュエクスプレス富士 / 御幸町店・国久保店・今泉店
マックスパリュ / 沼津香貫店・沼津南店・長泉中土狩店・裾野店

JAふじ伊豆富士営農経済センター加工所(ドリーム)

富士市松本12-1 毎月第1・3木曜日

「米味噌」:米麹のうま味が凝縮

「米麦の調合味噌」:さっぱりとして甘みが強い
ともに税込み700円(900g入り)

Recipe 簡単レシピ

マッシュルームのスープ

【材料(2人分)】

- *マッシュルーム 500g
- *牛乳 600ml
- *水 300ml
- *生クリーム 100ml
- *固形スープの素 1粒
- *塩コショウ 少々
- *バター 30g
- *オリーブオイル 少々
- *小麦粉 大さじ2
- *パセリ 少々



MUSHROOM SOUP

【作り方】

- 1 マッシュルームはペーパータオルでふき、薄切りにする。
- 2 鍋にバターを入れ火にかけて、マッシュルームを炒め小麦粉をふるう。
- 3 ②に水と固形スープの素を加える。沸騰したらあくを取り、火を止める。
- 4 ③の粗熱が取れたら、ミキサーにかける。
- 5 ④を鍋に戻し、牛乳と生クリームを加えて温め、塩コショウで味を整える。
- 6 薄切りにしたマッシュルームやパセリ、オリーブオイルを散らす。

無農薬・無漂白の生でも 食べられるマッシュルーム



ホワイト種は食感が良く上品な甘み。ブラウン種はコリコリ食感で濃厚な香りとコクが口いっぱいに広がります。マッシュルームは、消臭力があり肉の臭み消しに有効。水に溶けやすい旨味成分を逃さず食べるにはポタージュがおすすめです。



お問い合わせ・販売場所

長谷川農産 ☎ 0545-51-4611 富士市伝法1320-9

うま味・香り・食感などの良さを味わえる

秋の味覚も堪能しよう



エリンギ・なめこ・きくらげなど 安全性にこだわった品目多彩なきのこ



お問い合わせ 富士きのこセンター ☎ 0545-21-5103 富士市一色241-48

販売場所 ポケットファームかじま・岩本山産直市・かりがね産直市

肉厚で味が濃くみずみずしい 菌床シイタケ

販売場所

杉山農園 富士市一色393

旬の農産物 知っとく情報

- ◆シイタケの食べ方のコツ
 - ◎生シイタケの場合
水洗いはせず布巾などで軽く汚れを拭くか湿らせたペーパータオルで拭くと良いです。調理前に1時間ほど日光に当てるとビタミンDやうま味成分がアップ。軸を上向きにして干すと良いです。
 - ◎乾燥シイタケの場合
軽く洗ってから水に漬けて戻しましょう。低温で時間をかけるとうま味成分が増加。5〜6度で8時間以上が理想です。
 - ◆シイタケのチカラ
 - ビタミンD / カルシウムの吸収を助ける
 - 葉酸 / 血液を作る
 - エリタデニン / 生活習慣病予防
 - β-グルカン / 免疫力を高める

- ◆マッシュルームの食べ方のコツ
 - 風味が損なわれるため水洗いはNG。表面の汚れは布巾やペーパータオルでふき取り、取れない場合は包丁で取り除きましょう。
- ◆マッシュルームのチカラ
 - 食物繊維 / 整腸作用があり便秘改善や肥満予防
 - カリウム / むくみ解消、高血圧、動脈硬化予防
 - ビタミンB / 脂質、糖質、たんぱく質の代謝をサポート。口内炎や肌荒れ予防

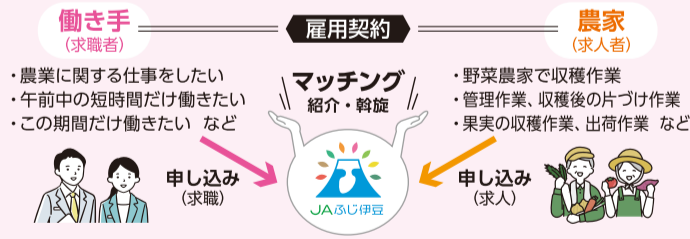
I N F O R M A T I O N

無料職業紹介所

働き手を求めている農家さんを募集しています

あぐりキューピッドのご紹介

当JAでは、地域農業の人材確保や農業での雇用機会創出に、農業の働き手を探している生産者の皆さまと農家で働きたい地域の皆さまを無料で紹介・斡旋(マッチング)する「無料職業紹介所 あぐりキューピッド」を管内全域で展開しています。ぜひご利用ください。



お問い合わせ JAふじ伊豆 富士地区営農販売課
富士市松本12-1 TEL 0545-61-8124

富士地区青年部大淵支部が栽培した

白菜販売会

漬物や鍋料理に最適

日時 令和4年 11月20日(日)
8時30分～

場所 JAふじ伊豆 大淵支店構内
富士市大淵 2892-5
TEL 0545-35-0205



※農協祭で販売を予定。コロナ感染状況により日程が変更になる場合があります。なくなり次第、販売終了となります。

人形供養祭のお知らせ

日時 令和4年 10月29日(土)
受付 / 8時30分～11時00分
供養 / 11時00分～

場所 JAやすらぎ富士中央会館
富士市青島 200-1

対象品 人形および葬儀用供物
(後飾り祭壇・灯笼・回転灯・盆提灯など)

※ガラス(ガラスケース含む)や金属製品、磁器はお引受け不可

対象者 JAの組合員・JAやすらぎ葬儀利用者

供養料 1,000円(税込)
(1世帯)



お問い合わせ JAふじ伊豆 富士葬祭センター
富士市青島200-1
☎ 0120-190-940

JAふじ伊豆 富士地区 「組織の集い」のお知らせ

日時 令和4年 11月2日(水)
場所 ロゼシアター大ホール
開演 14時00分(開場13時30分)
講演 舞の海秀平さん
講演前舞台発表: 富士地区女性部島田支部・田子浦支部



※コロナ感染状況により中止になる場合があります。

お問い合わせ JAふじ伊豆 富士地区本部地区組織課
TEL 0545-51-2125

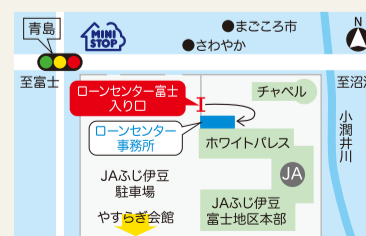
ローンセンター富士からの お知らせ

LOAN CENTER FUJI

営業時間 平日、土・日曜日
9時30分～18時00分

定休日 祝祭日、年末年始
(12/31～1/3)

※夜間および土・日曜日の出入口は右記の地図をご参照ください。



お問い合わせ JAふじ伊豆 ローンセンター富士
富士市青島200-1 TEL 0545-51-2195