

組合員・地域の皆さまと  
共に歩み前進を

富士伊豆農業協同組合  
代表理事組合長 鈴木 正三



謹んで新春のごあいさつを申し上げます。

昨年4月1日に東部地区8JAが合併して「JAふじ伊豆」が誕生しました。旧年中は組合員・地域の皆さまはじめ関係各位におかれましては「JAふじ伊豆」に対し格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。

「JAふじ伊豆」の新規事業として、意欲ある生産者の取り組みを応援する「あぐりチャレンジ事業」や管内の農産物直売所の間を結ぶ「販売物流プラットフォーム事業」などに取り組みました。また、地域の特性を最大限に発揮した地域農業振興施策や農業生産資材の価格高騰対策、地産地消運動の推進、さらにはコロナ禍で自粛していた農業祭を再開し、農業を中心とした元気な地域づくりに努めてまいりました。

令和5年度も経営理念である「富士伊豆からつなぐ～大地と地域と農業のみらい～」の実現に向けて、組合員の皆さまの意見を大切に、共に考え共に歩み前進してまいります。そして、総合事業を展開していくことにより地域社会への貢献を果たしてまいります。

本年も「JAふじ伊豆」にご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げ、皆さまにとりまして幸多き年となりますようご祈念申し上げます。

#### 生産者を代表して皆さまへ

**矢岸 正敏さん**（西浦柑橘出荷部会 部会長）

「西浦みかん寿太郎」は毎年約2,000トンを出荷しています。多くの寿太郎ファンの皆さまに「おいしい」との評価をいただき、長年愛されています。収穫後、約1ヶ月、温度や湿度を徹底管理した貯蔵庫に寝かせ、甘みを凝縮させます。今年も自信を持っておいしいミカンをお届けできます。

JAふじ伊豆にはミカンの他にも、魅力ある多くの特産品があります。ぜひ旬の味をお楽しみください！

#### 濃厚な風味が特長の 「西浦みかん寿太郎」

西浦みかん寿太郎は、昭和50年に沼津市の山田壽太郎さんにより発見され、沼津市自慢のミカンです。糖度が高く、酸味と甘みのバランスが絶妙で濃厚な風味が特長。産地と品質の証の「地理的表示(GI)保護制度」に県内のミカンで初めて登録されました。

旬 2月上旬～3月上旬  
買える場所 なんすん地区のファーマーズマーケット



# 特集 JAふじ伊豆 冬の自慢の逸品

## 特産品紹介&酪農支援! 温かい牛乳モ～1杯

### 伊豆太陽 地区

#### JAづくりのわさび漬け

わさびは冬に栄養を蓄えるため、辛みも強くおいしい季節です。高品質なわさびをたっぷり使用し、河津農産加工所で作り上げたJAのわさび漬けは伊豆土産の定番となっています。ご飯のお供やかまぼこ、はんぺんなどにつけて食べてもおいしいです。

旬 通年

買える場所 ベーステージ下田JA直売センター  
稲取漁港直売所こらっしへ  
農の駅はればれ売店、農の駅ほのぼの売店



### あいら伊豆 地区

#### 鮮やかな黄色で 甘いキウイフルーツ

「東京ゴールド」は、ゴールドを連想させる鮮やかな黄色い果肉が特長で、口いっぱいに広がる甘みとさわやかな酸味で人気の品種です。同地区的キウイフルーツは全ての果実に袋をかぶせ、きれいな実に仕上げています。病害虫を防ぐ袋かけは、農薬使用を減らす効果もあり、手間をかけて高品質なものを生産しています。

旬 11月中旬～1月中旬

買える場所 いで湯っこ市場



### 三島函南 地区

#### 目利きのプロお墨付き! 最高品質のナス

三島函南地区的ナスは、まさに黒紫色に光輝く「黒いダイヤ」。見た目の良さはもちろん、甘みやうまみを心ゆくまで味わうことができ、野菜のプロの市場関係者も一目置く逸品です。煮ても、焼いても、揚げても、生でも！とびきりおいしいナスをぜひ味わってみてください。

旬 10月下旬～6月下旬

買える場所 みしまるかん、県東部・中部の量販店



### 御殿場 地区

#### ねっとりホクホク 御殿場・小山の 土壌が育むサトイモ

米どころの御殿場地区的土壌は保水性が高く、乾燥に弱いサトイモの栽培にも適しています。歴史は古く、その品質は首都圏の市場でも高く評価されており、現在多くの生産者が栽培しています。主な栽培品種は粘りが強い「土垂(どだれ)」ですが、大型でホクホクした食感の「セレベス」も人気です。

旬 10月～1月

買える場所 ファーマーズ御殿場



### 富士宮 地区

#### ながーいニンジン 「村山ニンジン」

富士宮市村山地区で昭和25年頃から盛んに栽培されていたことから「村山ニンジン」と呼ばれています。鮮やかな紅色で長さ60センチ以上、1メートル超のものも珍しくありません。高齢化などにより生産量が減っていましたが、平成24年から当JAが地域ぐるみで「復活栽培プロジェクト」を開始。伝統野菜として人気です。

旬 12月中旬～4月頃

買える場所 う宮～な



### なんすん 地区

#### 濃厚な風味が特長の 「西浦みかん寿太郎」

#### 至福の一粒! イチゴ

伊豆の国市は静岡県内を代表するイチゴ産地で、大粒で甘みとほど良い酸味が調和したコクのある「紅ほっぺ」、高級感のあるキラキラとした宝石のような輝きと品の良い甘み、フルーティーな香りが特長の「きらび香」が主力品種です。贈答用にも人気です。そのまま食べてももちろん、スイーツ作りにもどうぞ！

旬 11月上旬～5月下旬

買える場所 農の駅グリーンプラザ伊豆の国、農の駅伊豆、県東部・中部の量販店など



### 伊豆の国 地区

#### 伊豆の国地区

#### 冬の特産「田中山たくあん」漬け込み

当JA青壮年部と三島商工会議所青年部は11月22日と23日、三島市の三嶋大社で行われた「新嘗祭」に「野菜宝船」を奉納しました。

三島函南地区本部青壮年部員が栽培した野菜や管内他地区的部員にも奉納野菜の提供を呼びかけ、全長5メートル、重さ約3トンの「野菜宝船」を作り展示了しました。

生産者が一本ずつ丁寧に漬け込み作業

田中山干し大根組合は、「田中山たくあん」の漬け込み作業を11月28日から大仁営農経済センターで開始しました。「田中山たくあん」は、独特の歯応えと甘みが特長。全て手作業の昔ながらの作り方で、伝統の味が人気です。たる詰めは予約完売、真空パック詰めの浅漬けは直売所「農の駅グリーンプラザ伊豆の国」などで販売しています。

当JA青壮年部員の野菜で作った「野菜宝船」

### 三島函南 地区

#### 新嘗祭で青壮年部が団結

当JA青壮年部と三島商工会議所青年部は11月22日と23日、三島市の三嶋大社で行われた「新嘗祭」に「野菜宝船」を奉納しました。

三島函南地区本部青壮年部員が栽培した野菜や管内他地区的部員にも奉納野菜の提供を呼びかけ、全長5メートル、重さ約3トンの「野菜宝船」を作り展示了しました。

生産者が一本ずつ丁寧に漬け込み作業

田中山干し大根組合は、「田中山たくあん」の漬け込み作業を11月28日から大仁営農経済センターで開始しました。「田中山たくあん」は、独特の歯応えと甘みが特長。全て手作業の昔ながらの作り方で、伝統の味が人気です。たる詰めは予約完売、真空パック詰めの浅漬けは直売所「農の駅グリーンプラザ伊豆の国」などで販売しています。

当JA青壮年部員の野菜で作った「野菜宝船」

### 伊豆太陽 地区

#### 青壮年部が児童とわさび漬け作り

地場産のわさびでわさび漬け作り体験

東わさび共販委員会青壮年部は11月4日、河津町立西小学校でわさび加工体験授業を行い3年生8人が参加しました。地元特産わさびに興味を持ち、理解を深めてもらおうと実施。平川直寛部長が河津町でわさび栽培が始まつた経緯などを説明し、児童たちは河津町産わさびを使って青壮年部員や当JA職員とわさび漬け作りを体験しました。

当JA青壮年部員の野菜で作った「野菜宝船」

### あいら伊豆 地区

#### 全国有数のダイダイ产地

あいら伊豆地区管内の熱海市・伊東市は、全国有数のダイダイ产地です。初出荷の11月21日には伊東共選場柑橘出荷運営委員会が品質評価をするための目ぞろえ会を実施。お飾り用として11月下旬から12月中旬に東北や北関東、四国の取引先や市場に出荷しました。規格外ダイダイはストレート果汁や加工品原料として活用しています。

生産者(右)の指導で手作業の脱穀を学ぶ  
目ぞろえ会でダイダイを評価する運営委員

### なんすん 地区

#### 生産者が「するがの極」特別授業

するがの極専門部会は12月1日、長泉町立長泉小学校の5年生約160人に、地元産米「するがの極」の特別授業を行いました。

部会員と当JA職員が米ができるまでを説明し、すり鉢や野球ボールなどを使って手作業で脱穀ともみすりを体験。児童は「お米ができるまでにいろいろな作業があることを知った」と学んでいました。

審査員が食味や外観、香りなどを審査

### 御殿場 地区

#### ごてんば・おやま「お米」コンテスト

北駿産米改良推進協議会は11月29日、御殿場市で「第5回ごてんば・おやま『お米』コンテスト」を開きました。

7品種395点が出品。穀粒判別機と食味分析計による1次審査、味度メーターによる2次審査を通して5点の食味官能審査を行い、最高賞に瀬戸孝雄さん(御殿場市)の「てんこもり」が輝きました。

シキミを厳しく審査する審査員ら

### 富士 地区

#### シキミを市場関係者が品質審査

富士地区しきみ部会は10月28日、東京などの市場関係者を招いてシキミを審査する園地共進会を開きました。2年生部門は高橋寿和さん、3年生部門は川口博之さんが最優秀賞に輝きました。

渡辺栄次部会長は「高品質な状態を再確認し、統一した生産を目指そう」と呼びかけました。同共進会は生産技術や品質向上を目的に毎年開催しています。

### 富士宮 地区

#### 稻わらで自給飼料 JAが後押し

富士宮酪農部会と富士宮地区営農販売課は、牛の飼料高騰で経営を圧迫している現状を打破しようと、9月から10月に地元稻作農家の田で飼料用稻わらの「回収作業実証試験」を行いました。

当JA職員が稻作農家を巡回して行った同試験では、3ヘクタールで6トンを回収できました。田への牛の堆肥投入など耕畜連携による循環型農業を目指しています。

### 富士 地区

#### シキミを市場関係者が品質審査

富士地区しきみ部会は10月28日、東京などの市場関係者を招いてシキミを審査する園地共進会を開きました。2年生部門は高橋寿和さん、3年生部門は川口博之さんが最優秀賞に輝きました。

渡辺栄次部会長は「高品質な状態を再確認し、統一した生産を目指そう」と呼びかけました。同共進会は生産技術や品質向上を目的に毎年開催しています。

### 富士 地区

#### 専用機械で回収した稻わらを飼料用のロール状に

新年最初は「JAふじ伊豆冬の自慢の逸品」をご紹介します。

魅力たっぷりの冬の旬を味わってください。

ホームページでは下記の特産品レシピもご紹介しています。

あわせて「温かい牛乳モ～1杯」で酪農支援を展開中です。

引き続き牛乳消費のご協力をお願いします。



当JAファーマーズマーケット直売所はこちら↓

冬の自慢の逸品を使ったレシピはこちら↓

各直売所紹介

年始の営業

専用機械で回収した稻わらを飼料用のロール状に

新年最初は「JAふじ伊豆冬の自慢の逸品」をご紹介します。

魅力たっぷりの冬の旬を味わってください。

ホームページでは