



ふじ伊豆 PLUS

2023
4
vol.6

なんすん
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 なんすん地区をつなぐ地区版広報誌～



沼津茶香る
あじの干物ずし
中面でレシピを紹介しています



特産品紹介

沼津茶

愛鷹・浮島・金岡地区は沼津茶産地として有名で県内でも主要な産地です。栽培面積は約350ヘクタール、東京ドーム約74個分の広大な敷地で栽培されています。鮮やかな水色と深い渋みが特長で、「やぶきた」本来の香気を大切に生産しています。

生産者



なんすん荒茶共販委員会 副委員長
わたなべ たつき
渡邊祐樹さん (45)

沼津茶は種類が豊富で、さまざまな味を楽しめます。JGAPの団体認証取得で、より一層、安全・安心な茶の生産に取り組んでいます。安全で環境にやさしいだけでなく、心がほっとするようなお茶作りも心掛けています。茶は、初め水に浸し葉が少し開いたところにお湯を入れると、茶本来の甘みや旨味が出やすいです。



歴史の中に未来が香る
江原素六記念公園から

動画配信中
チェックしてね!

Drone footage of tea fields. Includes a QR code and a video player icon.

江原素六像がたたずむ「江原素六記念公園」上空からは、愛鷹山と茶園が広がる沼津市ならではの景色が一望できます。素六翁が愛鷹山の土地を農民へ払い下げたことにより、沼津市では茶畑の開墾ができるようになりました。「沼津茶」を語る上で欠かせない人物です。

「沼津茶」を残していくため令和2年にはJGAP団体認証を取得し、昨年12月からJAふじ伊豆として3地区(なんすん・富士・富士宮)で茶GAP協議会を結成。さらなる安全・安心な茶の生産に取り組んでいます。

※なんすんでは、農産物の安全を確保し、よりよい農産物を生産するためにJGAP認証を取得し、安全に生産しています。また、安全に生産するためにJGAP認証を取得し、安全に生産しています。

インフォメーション

令和5年度「ふじ伊豆プラス」発行のご案内

JAふじ伊豆広報誌の偶数月(4・6・8・10・12・2月)に折り込まれる地区本部単位(旧8JA単位)の地区版広報誌「ふじ伊豆プラス」の発行形態が本号から新しくなりました。これまではA3版で折り込まれていましたが、広報誌の1ページとして、A4版4ページで皆さまになんすん地区の情報をお伝えしていきます。

なんすん地区版「ふじ伊豆プラス」ポイント!

- なんすん地区の特産品を使ったレシピを紹介!
- ドローンでの空撮映像を使った特産品に関する名所や取り組みを紹介!

JAふじ伊豆ホームページからもご覧いただけますので、ぜひご覧ください。

お問い合わせ 地区管理課 ☎933-7008

農業を始めませんか? 「きまままに就農」受講者募集!

なんすん地区では、農家・行政・JAが連携し、JAファーマーズマーケットへの出荷者を育成するため就農プラットフォーム事業「きまままに就農」の研修生を募集しています。

- ポイント1 指導農家による個別指導
- ポイント2 農地の貸し出し
- ポイント3 JAファーマーズで販売

対象者

- JAファーマーズマーケットで販売を希望する方
- 65歳未満の方
- なんすん地区(沼津市・掛野町・長泉町・清水町)に在住の方
- 農地を10アール以上所有している方(農地がない方はご案内します)

研修内容

時期: ① 夏野菜時期(4月~8月) または ② 秋冬野菜時期(9月~1月)
回数: 個別指導を5回程度
時間: 1時間~2時間程度/1回

受講料 無料 ※研修に係る食料や農具の費用は個人負担

申し込み 店頭またはホームページ上の申込書に記入の上、窓口にお持ちください

お問い合わせ なんすん地区本部 各営農経済センター 地区営農課 ☎931-3132 (代表)

タマネギ援農ボランティア 参加者募集!

募集期間 令和5年 4月3日(月)~4月17日(月)

場所 沼津市(大平・香貫)・長泉町・清水町

内容 生産者と一緒に収穫・出荷準備等の作業を行っていただきます。

募集人数 約30人

対象 18歳以上の男女

援農期間 令和5年5月中旬~6月下旬予定

時間 9:00~15:00

服装・飲み物 各自ご用意ください

交通手段 自家用車等でお越しください。 ※交通費として1人につき1,000円/日を支払います

謝礼 自家用のタマネギ 3kg/日

応募方法

JAふじ伊豆ホームページの応募フォーム、各支店・営農経済センターに設置の応募用紙に記入し窓口へ提出

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきますので、ご了承ください。先着順ではございません。

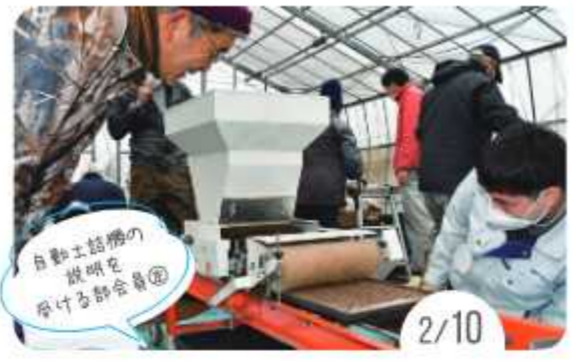
お問い合わせ 地区営農課 ☎931-3132





「機能性表示食品登録」を報告

なんすんブチヴェール部
会が栽培するブチヴェールが、
昨年12月に機能性表示食品に
登録されたことを、重秀一
沼津市長に報告し、消費
費拡大へ向けたPRへの協
力を求めました。
ブチヴェールに含まれる「
GABA」で機能性表示食
品に登録され、同成分は仕
事や勉強による一時的スト
レスや疲労感を緩和する効
果が報告されています。
※ブチヴェールは、静岡県産の登録
商標です。



自動土詰機レンタルで省力化

沼津ねがた白ねぎ部会
は、部会員ら約20人が参加
し、自動土詰機をレンタル
して共同播種を行いました。
同機械を使用すると前
回より約2時間短縮でき、
播種作業の省力化につな
がりました。令和6年度か
ら部会で導入予定です。
帯金部会長は「今後機
械の導入で作業均一化と作
業工程の省力化を図りた
い」と話しました。



就農プラットフォーム事業

就農プラットフォーム創生研究会
就農プラットフォームの構築に向けて、品目や分野ごとに専門的に研究・検討を実施する

本格就農	きままに就農	週末農業
ミカン・イチゴ	定年退職者等 農業収入100万円以下 受講者募集中 (併修は農業インフォメーション)	農業技術者を 身につけたい初心者
元元就農者・新規参入者等 農業所得モデル300万円以上		

次代の担い手確保へ

なんすん地区本部と県東部農林事務所・沼津市は、「西浦みかん」の新規就農希望者らを西浦地区で受け入れる「なんすん地域受入連絡会」を設立しました。農業の担い手減少や高齢化に対応し、産地を維持していくため、令和5年度から就農者を募集します。
令和2年度に関係機関とともに「就農プラットフォーム創生研究会」を設置し、新たな担い手の育成・確保に向けた体制整備を進めてきました。令和4年度の4月に開始した「きままに就農」の募集に続き、農業で生計を立てる本格就農者の募集・育成を図ることを目的とし、同連絡会を設立しました。
県事業「がんばる新農業人支援事業」を活用し、「西浦みかん」の新規就農者の募集を開始します。就農希望者は、指導農家のもとで1〜2年間の実践研修等を行った後、独立して農業経営を開始します。
西浦柑橘出荷部会の矢岸正敏部会長は「安定的なミカンづくりをしていくために新しい人材を受け入れていきたい」と話しました。
西浦柑橘出荷部会は部会員約350人のうち実際の出荷者は300人を下回っており、平均年齢は70歳を超えています。20年前は約10,000トンの出荷がありました。現在は約4,000トンに減少し、産地維持に取り組むために、担い手の確保は緊急の課題となっています。



ファーマーズ感謝祭

ファーマーズなんすん
4店舗がJA直営化から
1周年を迎え、感謝を込
めた「感謝祭」を開催し
ました。
「西浦みかん寿太郎」を
はじめとする、同管内の旬
な農産物を販売し、多くの
来店客が買い物を楽しみ
ました。また、地域のプラ
ンド品が当たる抽選会を
開催し、会場はにぎわいを
みせました。



ミカンの魅力たっぷり

「三井ショッピングパーク
ららぽーと沼津」とのコー
ポレーション企画第9弾と
して、「西浦みかん寿太郎
フェア」を開催しました。
特産品の消費拡大と魅
力を発信するため、館内7
店舗で13品のオリジナルメ
ニューを提供しました。特
産品の果実や果汁をふんだ
んに使ったメニューは来店
客からも大好評でした。

「沼津茶」の購入はこちらから!

4月から「新茶まつり」開催予定です!

住所 沼津市下香貫字上障子415-1 (本店敷地内)
営業時間 9:00~16:00
定休日 土・日・祝 (5月の土曜日は営業)
電話 ☎ 932-7879

沼津市を舞台にしたアニメ「ラブライブ!サンシャイン!!」とのコラボ商品も豊富!

沼津茶煎茶スカッシュ

1P1Pともう一品!

JAふじ伊豆公式YouTubeではレシピ動画を紹介しています!ぜひこちらからご覧ください!

なんすん地区広報担当 大崎

沼津茶香る あじの干物ずし

おいしいをうつくしましょ。

作り方

- 米は洗ってざるにあげ、Aを入れて炊きます。
- 米が炊きあがったら、熱いうちに、すし酢を混ぜます。
- あじの干物は焼いてほくほくしてレモン汁をふっておきます。
- 青じそはせん切りにし、水に浸し水気を切り、梅干しは種を除き小さくちぎり、ミョウガは粗みじん切りに、ショウガは皮をむきせん切りにします。
- 2、3、4、白いりゴマ、梅干し(トッピング用に残しておく)、青じそ(半量)を入れ、ザクザク混ぜ合わせます。
- 器に盛り、残りの青じそと梅干しと焼きのりを散らして出来上がり。

材料(4人分)

するがの糧(米)…3カップ
「沼津茶」か「ぬまつちや」…3カップ
酒…大さじ2
すし酢…90ml
あじの干物…3枚
レモン汁…1/2個分
ショウガ…1片
ミョウガ…1個
梅干し…5個
青じそ…20枚
焼きのり(細切り)…適量
白いりゴマ…大さじ3