



# ふじ伊豆 PLUS

2023  
4  
vol.6

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～

「採れたての味を知ってほしい」と願いを込めて、農家が集まり結成した産直市部会が運営・販売する「JAの産直市」。魅力がいっぱいの産直市をご紹介します！皆さま、旬の食材を味わってみませんか？

## 今話題の産直市をのぞいてみよう♪

生産者の“一押し”教えていただきました



### 産直市の魅力とは

- ①地元の採れたて「鮮度抜群」
- ②安全性・安心性が高い
- ③農家のこだわりや顔が見える
- ④自分好みの味を選ぶ楽しさ
- ⑤多彩なイベントでお得感満載



販売時期：4月

タケノコ

産直市いづみの里会員（タケノコ生産者）の皆さま



産直市いづみの里

変わり種の野菜やさまざまな種類のサトイモなどを豊富に取りそろえています。朝採りの生タケノコ・新鮮な水煮をご用意しています。

営業時間／9:00～12:00  
定休日／第1・3・5土曜 日曜、祝日、年末年始  
富士市今泉2丁目6-47（今泉支店敷地内）



北部産直きずな

和気あいあいとした雰囲気満載の産直市です。葉物野菜のほか、旬の野菜や加工品が充実しています。

営業時間／9:00～12:00 定休日／日曜、月曜、年末年始  
富士市一色500-11（富士北支店敷地内）



販売時期：4月～5月

エンドウ豆 菜の花 春キャベツ

北部産直きずな会員の皆さま

田子っこ産直市

新鮮野菜や果物のほか、シフォンケーキやフルーツゼリーも人気です。

営業時間／9:00～12:00  
定休日：木曜、年末年始  
富士市中丸758-1（田子浦支店敷地内）



販売時期：3月～6月

洪育ち 田子っこ玉葱

田子っこ産直市会員の皆さま



うれしい情報



JA-INFORMATION



## 富士の緑茶

富士山麓一帯に広がる大自然の中で栽培された「やぶきた茶」を使用した深みのある味が特徴のお茶です。遮光性・酸素不透過性のあるアルミボトルがお茶のおいしさを守り、富士山と茶畑を背景に旅人がお茶を飲んで一服する「望嶽亭」の松永宝蔵氏がてがけたユニークなイラストも大好評で、贈答用としてもおすすめです。



1ケース 2,722円(税込)  
(490g×24本入)

※市内配送無料・県内外への発送も承ります。

### お問い合わせ

JAふじ伊豆 富士地区購買課または  
TEL 0545-61-8282  
またはお近くの富士地区営農経済センターまで

### 富士ブランド認定品とは

全国に誇ることのできる富士地域の素材・名勝・歴史を生かした、独自性のある産品・製品・サービスなどに与えられる称号「富士ブランド」。富士ブランド認定品は認定基準に基づき認定された富士地域の優良品です。



## 子育て支援教室のご案内

富士地区



富士地区では、未就園児と保護者が楽しみながら仲間作りや子育ての悩みを共有できる「子育て支援教室」を行っています。どうぞお気軽にご参加ください。

第3水曜日 午前10時～11時30分頃まで

### 令和5年度開催予定・場所はこちら

	開催日	場所	内容
第1回	5月17日	今泉支店	親子体操あそび
第2回	6月21日	富士川支店	リトミック

※開催日および内容は、都合により変更・中止となる場合があります。

- 対象者 未就園児(3歳程度まで)と保護者
- 募集定員 10組程度(場所と内容によって異なります)
- 参加費 無料
- 申込方法 事務局へ電話にてお申し込みください。

※受付は先着順ですが、初めての方を優先させていただきます。

事務局 JAふじ伊豆 富士地区本部 地区管理課  
TEL 0545-51-2121

## 令和5年度 支援事業のご案内

- 茶園から果樹園に変えたい
- 鳥獣による農作物への被害を防止したい
- 農業用生産資材を新しくしたい
- 親元就農したけど不安
- 農業機械を買って労働軽減したい など

農家組合員の皆さまのさまざまな課題をJAが支援します。支援事業をご希望の方は、富士地区営農経済センターまたは営農相談員にご相談の上、お申し込みください。



## 令和5年度支援事業はこちら

対象者 JAふじ伊豆の富士地区組合員の皆さま

- 茶園等転換作物導入事業  
茶園等永年作物を抜根し、他の農産物への転作を支援
- 鳥獣害対策事業  
電気柵等の資材の購入・設置に関する支援  
(富士市役所農政課による同趣旨の補助金終了後受付開始)
- 農業用生産資材導入支援事業  
農業用生産資材の購入に関する支援
  - 農業用ビニールハウスの導入
  - 果樹栽培用資材の導入
  - 茶園への被覆資材等の導入
  - 畑への被覆資材等の導入
- 柑橘・落葉果樹苗木導入支援事業  
柑橘・落葉果樹の苗木導入支援
- 労働軽減支援事業  
農作物を栽培・販売するための労働軽減効果のある農業用機械の導入に関する支援
- 生産物第三者認証継続支援事業  
第三者認証の継続・更新、維持に関する支援
- 親元就農者支援事業  
親元就農する次世代担い手の定着に関する支援  
※支援の対象や実施条件は各事業異なります。

①～⑥の実施期間	令和5年4月1日～令和6年 3月31日
⑦の申込・事業期間	令和5年4月1日～令和5年12月31日

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





### 高校生が地場産品を使った商品案発表

富士市立高校ビジネス探求科の3年生は1月18日、生産者など関係者を招いて商品開発の授業で検討してきた地元産「ブルーベリー」と「ほうじ茶」の新商品案の発表会を行いました。生徒たちは、1年を通して生産者から情報を収集したり探究したりと開発に取り組み、菓子やジュースなど20商品提案。新商品の利点や宣伝方法、マーケティングなど寸劇で表現しました。



▲剪定する枝を見極める部会員



▲色や形など出荷基準を確認する部会員



▲野菜作りの話をしながら給食を食べる高瀬支部長(右)



▲勉強の合間に食べると勉強がはかどる菓子を開発したグループの発表



### 料理人がほうじ茶料理を披露

県が認定する「ふじのくに食の都づくり仕事人」の5人が1月16日、富士農林事務所が主催する試食検討会で富士のほうじ茶を使った料理を披露しました。仕事人が富士のほうじ茶を試飲して、ご当地メニューを開発。試食検討会では、仕事人と生産者が意見交換を行い、ほうじ茶の香りや味わいを楽しみました。

今回の料理は、3月5日に開催の「富士のほうじ茶ブランドマルシェ」で披露されました。



▲ニュー富士の深澤シェフ考案の「フジヤマレインボー桜咲餅のボワレほうじ茶のアンフルート」



- ▲仕事人(左から)
- ニュー富士 深澤政幸さん
  - 和楽房・尚庵 岡村隆弥さん
  - デリス愛蔵亭 田道直人さん
  - レストラン☆ヴィルゴ 小林昭二さん
  - Restaurant Mitsui 石川光博さん
- 仕事人が使用した富士のほうじ茶(左から)
- 山平園 平柳利博さん
  - まるは園 勝又 匠さん
  - 木村園 木村和彦さん
  - 勝亦園 勝亦英介さん
  - (株)村松園 村松 寛さん



▲Restaurant Mitsuiの石川シェフ(右)が考案した「富士の幸寿餅、ほうじ茶シュー」などを試食する(株)村松園の村松さん(左)



### 茶レンジャー10周年記念イベント

若手茶農家「茶レンジャー」が結成10周年を迎え1月21日と22日、大淵の旧藤田邸で「富士のお茶・富士のほうじ茶まるごと体験ツアー」を開催しました。市内在住の園児や小学生とその保護者など約30組がほうじ茶作りや茶の入れ方、茶娘に扮し、五感を使って茶の魅力を味わいました。茶レンジャーは茶を飲む習慣のない子どもたちに茶の愛飲を推進するため、小学校で急須を使った茶の入れ方授業に取り組みしています。



▲茶レンジャーに煎茶のいり方を教わる小学生



▲茶娘に扮して大淵地場の茶畑で撮影する参加者



### 富士ブランド物産展で「富士の緑茶」など販売

富士地区営農販売課は1月29日、富士商工会議所が主催する「富士ブランド物産展」で、富士ブランド認定品の「富士の緑茶」「イチゴ」やミカンなどを販売し、地場産品のPRを行いました。道の駅「富士川楽座」では、同施設の4階に富士ブランド認定品を販売する「富士山のめぐみ本舗」を常設し、調味料や菓子類など13企業の認定品を販売しています。



▲富士ブランドの認定商品を販売するJAふじ伊豆のブース

### 青年部が自慢の農産物をドライブスルー形式で販売

富士地区本部青年部は1月29日、自慢の農産物を車から降りずに購入できる「富士地区青年部農産物ドライブスルー販売会」を富士地区本部の駐車場で開催しました。コロナ禍でもできる活動として昨年8月に始まり、今回で3回目の開催となりました。米やホウレンソウ、イチゴやシタケなど4500円相当の食材を3000円で販売。用意した120箱は開始と同時に完売しました。渡邊敬二郎地区本部部長は「青年部を知ってもらい、富士市の農産物を食べてほしい。今後も続けていきたい」と話しました。



▲農産物BOXを車に詰め込む部員



▲当日の販売会に参加した青年部メンバー



### キウイフルーツ(ヘイワード)の目ざろえ会と剪定講習会

富士地区富士川キウイ部会は1月6日、特産で主力品種「ヘイワード」の初出荷に向けた目ざろえ会を富士川支店で行い、部会員約30人が大きさを形、出来栄を確認しました。

1月10日には、富士川地区の小永井輝雄さんのほ場で、生産技術向上と増収を目指して剪定講習会を開催。谷津倉寛部会長は「今季は台風の影響が少なくサイズも良好。収量が増えるよう良質な枝を選んで剪定しましょう」とあいさつし、実際に古い枝や徒長枝を除去しました。



### 小学生が栽培・販売した農産物の収益でもてなし

富士市神戸小学校5年1組は1月16日、総合学習の授業でサツマイモや落花生を栽培する際に指導を受けた青年部富士地区本部富士北支部に感謝を伝えようと、学校に招いて給食を一緒に食べました。児童たちは、収穫した落花生を地元で販売し、その収益を給食費に充てるなどおもしろいイベントを企画。高瀬真弘支部長は「子どもたちが楽しんで農業に取り組みでくれた」と笑顔で話しました。



富士市の農産物の魅力に迫る!

### 静岡第三テレビ「マジックカントリー」に出演!

富士地区のカリフラワーが1月15日(日)に放送されました。富士地区は全国でも有数のカリフラワーの産地で、「富士の箱入り娘」という名で首都圏などへ出荷しています。富士地区洋菜部会の時田守部会長と息子の健太郎さんが出演し、カリフラワーの魅力発信しました。



▲時田守会長(中央)と健太郎さん(右)



▲収穫時期を確認する様子



▲純白で重厚感のある花蕾が特徴の「富士の箱入り娘」



▲料理を担当した宮崎邦子さん(前列左)と小林和代さん(前列右)

### 料理のレシピ カリフラワーの天ぷら

(材料(4人分))

- カリフラワー 1房
- 卵 1個
- 小麦粉 150g
- 水 150ml
- カレー粉 大さじ1
- 揚げ油 適量
- 塩 少々

(作り方)

- [衣作り]小麦粉を水で溶き、卵を加え混ぜ合わせる。
- 混ぜり合ったらカレー粉を加え、さらに混ぜ合わせる。
- 食べやすい大きさにカットしたカリフラワーに衣を付け、揚げる。  
※油の温度170℃の中温が目安です。
- 全体がきつね色になり、表面がサクッと揚がれば完成!  
※お好みで塩を付けてお召上がりください。

