



ふじ伊豆 plus



三島 函南
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 三島函南地区をつなぐ地区版広報誌～

みしまバーニカに、行ってみた!

箱根連山の西側、標高50m以上で育つ「箱根西麓三島野菜」は“坂もの”とも呼ばれ、日本屈指の高級野菜として愛されてきました。

そんな野菜たちが、味自慢の飲食店の手でオリジナルバーニカウダ*に大変身! 三島きってのこだわりの味を、ぜひご堪能ください。

*バーニカウダとは…イタリア北部の郷土料理。オリーブ油、アンチョビなどで作った温かいソースに、野菜をつけて食べます。

提供店舗
などはこちら



みしまバーニカHP



「蒸×焼」がうまい。
@abierito



Sauce
濃厚まろやか
贅沢ソース
生クリームを使い、野菜によく絡む味わい深さが際立ちます。



ぜいぶんぶ
三島函南産!
@WWW



Sauce
ソースも
野菜もりもり☆
タマネギとニンジンのピューレを使ったぜいたくな味わい。



@おんふらんす
旬を、生かす。



Sauce
「シンプル」で攻める
オリーブオイルとアンチョビのみ。野菜のクク深さを味わって。

これが推し野菜!



箱根西麓最強!
根菜類

ダイコン

クラフトビール+ワイン
abierto(アビエルト)
真野 貢さん

check!

「箱根西麓三島野菜」ここで買えます!

これが推し野菜!



味わい&香りが濃い!

ブロッコリー

隠れDining&Bar
WWW(ワライ)
鈴木 克俊さん

これが推し野菜!



夏は、三島馬鈴薯
冬は、三島甘藷

季節を感じられる
野菜を。

ハートフルダイニング
おんふらんす
田中 季次さん

その他、近重量販店でも
ご購入いただけます。



旬感らいふ

旬を感じる、おいしい
ファーマーズマーケット・直売所情報をお届け!
生産者直送の新鮮な瞬間をぜひ楽しんで。



ポイント
木で完熟させた
本物の甘み



ポイント
新鮮な新タマネギって、
こんなにジューシー!?



「手軽なおいしさ」
超えています。

トマト、新タマネギ
ツナの
フレッシュ
サラダ
酢、しょうゆ、ごま油、黒
コショウとあえるだけ。

ここで買えます



所在地: 三島市谷田235-8
営業時間: 9:00~16:00
定休日: 水曜日、年末年始
電話番号: 055-955-7787



Instagramも要チェック!

キッチンカウンター「まるっとKitchen」OPEN!



初日の3月2日は、地元農作物を使ったジュースを提供

当JAのファーマーズマーケット「みしまるかん」は3月2日、試食品を提供するキッチンカウンター「まるっとKitchen」をオープンしました。旬の新鮮な食材を、素材本来の味がわかるシンプルな調理法で提供し、地元農作物のおいしさをPRします。

初日は、三島函南地区の「三島人参」となんすん地区の「西浦みかん寿太郎」で作った100%ジュースを提供し、お客さまから「甘みが強くておいしい」と好評でした。

カウンターは、営業日の午前9時から午後1時までご利用いただけます。

information

インフォメーション

ローンセンター三島 営業時間変更のご案内

令和5年4月1日から、営業時間が下記の通りとなります。ご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。

営業時間

9:30~18:00 (平日)
8:30~16:00 (土・日曜日)

休業日

第2・4土曜日、祝日、
年末年始(12月31日~1月3日)

※青い下線部が変更箇所

お問い合わせ

ローンセンター三島
☎055-981-8899

無料/ 税務・ローン相談会

税務相談会 (10:00~15:00)

公認会計士が、相続税や所得税、資産活用に
関するご相談をお受けします。

お問い合わせ 開催支店まで

ローン相談会 (8:30~16:00)

住宅関連資金全般に関するご相談をお受け
します。

お問い合わせ ローンセンター三島
☎055-981-8899

4月 18(土)	ローン (ローンセンター三島)	5月 6(土)	ローン (ローンセンター三島)
28(日)	ローン (ローンセンター三島)	7(日)	ローン (ローンセンター三島)
6(木)	税務 (北上支店)	10(水)	税務 (中郷支店)
9(日)	ローン (ローンセンター三島)	14(日)	ローン (ローンセンター三島)
12(水)	税務 (中郷支店)	17(水)	税務 (三島支店)
15(土)	ローン (ローンセンター三島)	20(土)	ローン (ローンセンター三島)
16(日)	ローン (ローンセンター三島)	21(日)	ローン (ローンセンター三島)
19(水)	税務 (三島支店)	25(木)	税務 (函南支店)
23(日)	ローン (ローンセンター三島)	28(日)	ローン (ローンセンター三島)
27(木)	税務 (函南支店)	6月 1(木)	税務 (北上支店)
30(日)	ローン (ローンセンター三島)	3(土)	ローン (ローンセンター三島)
5月 2(火)	税務 (北上支店)	4(日)	ローン (ローンセンター三島)



8 働きがい
経済成長 9 産業と技術革新の
基盤をつくろう

ドローン散布4倍に スマート農業普及拡大に向けて

当地区で農作業用ドローン（小型無人機）を利用した取り組みが広がり、令和4年度の導入面積は平成31年度のスタート時から約4倍に増えました。ドローン散布に対応した登録農薬の拡大に伴い、利用品目は3品目から7品目に増加。既に導入していた品目でも、面積を大幅に増加しました。試験的に液体肥料散布にも取り組んでいます。

令和4年度は、14ヘクタールで利用を実施。特にジャガイモのほ場での導入が大幅に増え、液体肥料の散布も行いました。初めてブロッコリーとサトイモにも導入しました。



タマネギのほ場でドローンによる農薬散布を実施

令和4年度は、
新機体「YMR-08
(ヤマハ)」を導入！

17 働きがい
持続可能な社会を築こう

絆づくり特別講演会 地域の輪を広げる

当地区本部は「農産物の販売と流通」をテーマに、地域に根差したSDGs活動について、舞の海氏は「可能性への挑戦」をテーマに、相撲界の裏話や体験談を交えて講和しました。



講演をする舞の海氏

8 働きがい
経済成長

充電式運搬機のデモンストレーション 生産者の労働力削減を後押し



充電式運搬機のデモンストレーションを行うマキタと生産者

函南西瓜組合は1月23日、充電式運搬機のデモンストレーションを行いました。大玉のスイカを手押し一輪車で運ぶ生産者の省力化に向けた取り組みで、高齢化が進む同組合の営農支援を強化します。当日は、運搬機を取り扱うマキタと生産者、JA職員が参加し、可動性や動作確認などを行いました。

三島支店が振り込め詐欺防止で表彰 積極的な声掛けで被害止める

三島支店は2月9日、特殊詐欺（振り込め詐欺）を未然に防いだとして、三島警察署から感謝状が贈られました。

1月20日、同支店の土屋光子職員が、携帯電話で話しながらATMを操作する高齢の女性を見かけ、不審に思い山崎哲也副支店長に報告。女性に声を掛け警察に連絡すると、特殊詐欺と判明しました。積極的な声掛けを心掛けていたことが、被害防止につながりました。



表彰を受ける山崎副支店長(左)と土屋職員(中央)

8 働きがい
経済成長 9 産業と技術革新の
基盤をつくろう 12 つくる責任
つかう責任

「箱根西麓三島野菜」 ホームページがリニューアル “坂もの”の魅力をぎゅぎゅっと伝える



ぜひスマートフォンで
ご覧ください。



箱根西麓三島野菜
HP

当地区本部は、ブランド野菜「箱根西麓三島野菜」の公式ホームページを大幅リニューアルしました。インターネットを活用した情報発信強化に向けた取り組みで、消費者への情報提供や購買行動への導線として効果的に活用します。

ホームページでは、箱根西麓地域の最大の特徴である急斜面を生かして栽培した野菜を、古くから使われていた愛称の「坂もの」とよび、土地の成り立ちや産地形成の過程を説明。JAのSDGs活動も掲載し、ニューア量が豊富なテーマで、閲覧数の増加から活動の幅を広げる狙いです。今後も、継続的に情報更新を進めて検索ボリュームを拡大し、新たな地域農業のファンと、顧客獲得につなげます。

7 エネルギー
気候変動に
対応していく

BS資材の実証実験 「みどりの食料システム戦略」目標達成目指す

当地区本部は、新しい資材カテゴリ「バイオスティミュラント（BS）」資材「スキューポン」の実証実験を始めました。乾燥や高温などの非生物的ストレスに対する抵抗性を高めて植物が持つ本来の力を引き出し、増収や品質改善などを目指します。

令和4年10月からブロッコリーを栽培するほ場で利用を始めました。令和5年3月、処理区では、対照区と比べて葉や茎の肥大を確認できました。今後は、栽培形態や時期が異なる多品目栽培の産地特徴を生かし、より強い効果を期待できる利用実験も進めていきます。

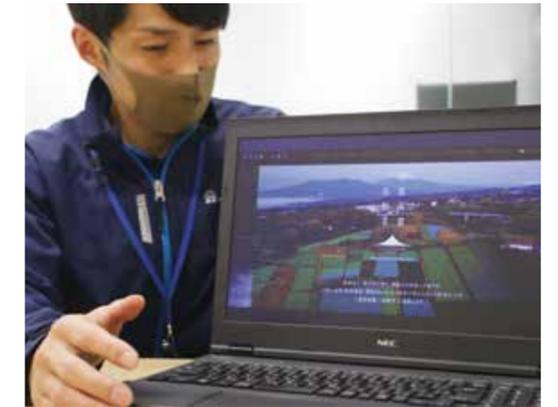


栽培状況を確認する望月俊汰営農アドバイザー(左)と古川さん(右)

SDGs

みんなの わだい

三島函南地区本部は、
SDGsの達成に向けて実行します！



ホームページを紹介する大滝真人営農販売課長補佐

8 働きがい
経済成長 12 つくる責任
つかう責任

ヤマツ葉しょうがのしっぽが調味料に 「はじかれ野菜」がPRのカギ



商品を紹介する「サルベジー」の
岡本雅世さん

「ヤマツ葉しょうが旨い醬 (245ml) 1,300円(税別)」
「ヤマツ葉しょうが砂糖煮 (245ml) 1,100円(税別)」

地域農業のプロモーションチーム「サルベジー」は、出荷調整作業時に切り落とす「ヤマツ葉しょうが」の根先を使った加工品作りを進めています。青果の販売促進にもつなげ、ブランド強化と農家所得の向上を目指します。

商品は「ヤマツ葉しょうが旨い醬」と「ヤマツ葉しょうが砂糖煮」の二つ。当地区産ならではのマイルドで爽やかな辛味を生かし、素材本来のkokorい味を引き出しました。パッケージは、原料の産地である三島市塚原新田の歴史に着目し、古くから使われてきた出荷組合の屋号を採用しました。

今後は、直販サイトの開設やギフト商品の販売も計画しています。