



収穫前の田園風景 沼津市愛鷹地区の上空から

なんすん地区では、9月から10月下旬の稲刈り時期に、黄金色に輝く美しい田園風景が辺り一面に広がります。

近年では、農業用ドローンを活用し、農作業の時間短縮と不測の病害虫防除に役立てています。さらに、独自に栽培マニュアルと栽培暦を作成して配布し、新たに栽培を始める方にも挑戦しやすい体制づくりを徹底しています。

今年も多くの「きぬむすめ」が栽培され、厳しい基準を満たした米が「するがの極」として出荷されます。10月中旬から販売を予定していますので、ぜひ新米をご堪能ください。

動画配信中
チェックしてね!

ドローンでの空撮とJAふじ伊豆の「するがの極」を動画で紹介しています!



YouTube



インフォメーション

西浦みかん援農ボランティア参加者募集!

内容 沼津市内浦・西浦地区のミカン畑で農家の方と一緒に収穫作業を行っていただきます。

対象 18歳以上の男女

援農期間 令和5年11月下旬～12月下旬予定
※日程は農家により異なります。作業は毎日ではありません。

時間 8:30～16:00

交通手段 各自、自家用車などでお越しください
交通費として1人につき1,000円/日を支給致します

謝礼 自家用のミカン10kg/日を差し上げます

応募方法 JAふじ伊豆ホームページの応募フォームまたは、各支店・営農経済センター設置の応募用紙にご記入の上、10月20日(金)までに窓口へご提出ください
※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。先着順ではありません。

お問い合わせ 地区営農課 ☎ 931-3132

不動産の有効活用を検討してみませんか?

不動産相談センターでは、組合員の皆さまの資産(土地)活用を支援しています。

事業用途	希望エリア	面積(坪)	条件	備考
倉庫兼事務所	沼津市原～西沢田	600	定借	
店舗	沼津市	300	建貸/定借	
物流倉庫	沼津市松長	1500	定借	
物流倉庫	沼津市大諏訪周辺	800	定借	売買可能
クリニック	長泉・清水町	300以上	建貸/定借	
事務所・工場	沼津市	2000以上	建貸/定借	
店舗	沼津市	300	建貸/定借	
食品加工施設	長泉町	1000	定借	
診療所外科	裾野市	250	定借	

不動産の有効活用、相続対策、売却をご検討でしたら、下記にお問い合わせください。

お問い合わせ 不動産相談センター
沼津店 ☎ 933-7010 長泉店 ☎ 986-1834

市制100周年! 第54回 沼津農林水産まつり開催!

本年は沼津市制100周年を記念して通常の農林まつりに水産業を加えての開催となります。
皆さまのご来場をお待ちしています。

日時 12月17日(日) 9:30～14:00

場所 プラサヴェルデ(キラメッセぬまつ)
※新型コロナウイルス感染症の拡大状況によって中止となる場合があります。

お問い合わせ 地区組織課 ☎ 933-7009



幸せを呼ぶ!
なんすん食堂

「するがの極」がすすむ!
「どた煮」

中面でレシピを紹介しています!

特産品紹介

するがの極

「きぬむすめ」のうち、厳しい基準をクリアした一等米だけをブランド米「するがの極」として販売しています。粘りが強く、もちもちとした食感が特長です。ふっくら白く艶やかな炊き上がりで、芳醇な香りと旨みが口いっぱいに広がります。

生産者

するがの極専門部会
おの ひでゆき
小野秀幸さん(75)

「するがの極」として出荷できるよう毎年試行錯誤しながら栽培しています。水管理が重要で、時期ごと細かく調整します。近年はジャンボタニシの被害を抑えるため、田植え後の浅水管理を徹底しています。全国の皆さまに愛される米になるよう、品質の良い米づくりに励みます。





スタンプラリーは11/19(日)まで実施中!

茶販売店でほり旗とポスターを掲示

JAふじ伊豆と沼津市は「沼津茶消費拡大のため、5月から「沼津茶愛飲運動」を展開しています。運動の環として、応援大使のサッカーチーム「アスルクラロ沼津」とコラボレーションしたポスターなどを作成し、茶販売店などで掲示しています。さらに、市内茶販売店を対象としたスタンプラリーを行い、PR活動に努めています。

「沼津茶愛飲運動」をPR!



ドローンで農業散布

8/8

ながいすみ営農経済センターは、「長泉白ねぎ」の害虫防除の負担軽減のため、ドローン農業散布試験に初めて取り組みました。動噴だと10アール約1時間かかるところ、ドローンだと約3分で散布可能です。白ねぎへのドローン散布では、登録農薬の種類も限られているため、効果の検証も兼ね、有効な散布方法の確立を目指します。

白ねぎ作業の労力軽減へ



フラワーアレンジメントを楽しむ参加者

8/30

JAふじ伊豆女子大学は、フラワーアレンジメント講座と第11期生の卒業式を本店で行い、11期生11人と12期生14人が参加しました。講座は、樹花チュールを講師に迎え、アレンジメントのポイントを学び、卒業生は最後の講座を楽しみました。卒業式では、卒業生に卒業証書を授与し、活動をまとめたDVDを記念品としてプレゼントしました。

記念すべき最後の講座



児童と楽しく種まき

8/25・9/4

その富岡支店・その営農経済センター・その農業機械センターは富岡第二小学校4年生を対象に、須山支店は須山小学校3年生を対象に、ソバの播種体験を行いました。地域振興活動の環で、ソバの播種から収穫までの流れやそば打ちを体験することで、地元の特産品を知ってもらうことを目的としています。

ソバの播種を体験



水稲管理システムでほ場の生育状況を確認

「するがの極」の生産管理を
見える化

なんすん営農経済センターは、ブランド米「するがの極」の生産管理を見える化するため、営農管理システム「Z-GIS」と栽培管理支援システム「ザルビオフィールドマネージャー」の運用を始めました。2つのシステムを組み合わせることで、より効果的な管理体制が可能となります。「Z-GIS」は、「するがの極」の全ほ場に電子地図上データに登録することで、収穫量、食味値、等級などの情報を管理することができます。「ザルビオフィールドマネージャー」は、衛星画像データでほ場の生育状況を可視化するもので、「Z-GIS」で登録したほ場とリンクし、AIによる生育予測、病害虫予測などをリアルタイムで見ることが出来ます。「するがの極」は、栽培面積を増やし、産地化を進めていることから、同システムを活用し、さらなる品質向上と生産管理の徹底に努めます。担当者は、「『するがの極』の全ほ場管理による品質と生産性向上を目指したい」と意気込みます。今後、営農アドバイザーがデータを基に、病害虫予測などを生産者へ共有し、栽培指導に役立てていきます。



広報担当に代わり取材を務める職員(広報通信員)が取材した取り組みをマークで表示しています。

組合員の皆さまの要望を実現した取り組みをマークで表示しています。

JAふじ伊豆のSDGsの取り組みをマークで表示しています。

「するがの極」のご購入はこちらへ!
金岡産直市

ファーマーズなんすん各営農経済センターでも販売中!



住所 沼津市東熊堂600-1
営業時間 9:00~17:00
定休日 第2水曜日、年末年始
電話 923-8318



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



なんすん地区
広報担当
大嶋

ぜひ炊き立ての「するがの極」と一緒にお召し上がりください!



材料

(4~5人分)

- | | |
|--------------|-------------|
| サトイモ...4~5個 | 木綿豆腐...2/3丁 |
| ニンジン...1/2本 | だし汁...1杯 |
| ゴボウ...100g | しょうゆ...60cc |
| ダイコン...1/2本 | 砂糖...大さじ3 |
| コンニャク...1/2枚 | 酒...大さじ1 |
| 油揚げ...1枚 | みりん...大さじ1 |
| ミョウガ...3本 | |
- <つみれ材料>
- | | |
|----------------|------------|
| サバ...半身 | 酒...小さじ1 |
| 塩...ひとつまみ | 小麦粉...小さじ1 |
| ショウガの搾り汁...1片分 | |

作り方

- ニンジンとサバは皮をむいて1cm幅の半月切り、ダイコンは皮をむいて1cm幅のいちよう切り、サトイモは皮をむいて一口大、ゴボウは皮をむいて1cm幅の斜め切り、コンニャクはスプーンで一口大、油揚げは一口大、ミョウガは斜め切りにします。
- ミョウガを除く1の材料とだし汁を鍋に入れ、半量のしょうゆとAを入れて柔らかくなるまで煮ます。
- 煮ている間に、サバは粗めのみじん切りにし、すり鉢に入れ滑らかになるまで擦ります。酒、ショウガの搾り汁、塩、小麦粉を入れてよく混ぜます。一口大に丸めて塩を入れたお湯にさっとくぐらせ、表面に火が通ったら取り出します。
- サバのつみれを鍋に加え、残りのしょうゆを入れ、豆腐を崩し入れ、つみれに火が通るまで煮ます。
- ミョウガを加え、ひと煮立ちしたら完成です。



「するがの極」がすすむ! 「ごた煮」

おいしいをつくりましょ。