



三嶋大根祭り

箱根の入り口に待ち構える、ダイコンの白いカーテン。
古来より受け継がれた、伝統的な製法で作られるたくあん。
百年続く歴史ある三嶋大根が今、新たな形で復活します。

12/16(土) 17(日)

9:00>>16:00

開催場所 JAふじ伊豆 みしまるかん

三島市谷田235-8 Tel.055-955-7787

- ミニがくや*で大根干しを再現
 - 伝統のたくあん大根(8kgたる漬け、一本)を販売
- ☆二次元バーコードから予約注文推奨

16日(土)9:00~
三島農兵節普及会が
農兵節を
演舞

三嶋大根のルーツ 「農兵節」

昭和初期、平井源太郎が農兵節とともに三島のダイコンを大々的に世に売り出し、「三嶋大根」として広く知られるようになりました。

保存料、着色料不使用の伝統的なノンオイル製法で作られたたくあんは、製造直後の12月から1月にしか味わえない風味の良さが特長。さまざまなたくあんのサイズは、1つのたるで漬けられ、小サイズは漬物らしいしつかりとした食感を、大サイズは生ダイコンに近いさっぱりとした食感を楽しめます。



たくあん大根(提供:箱根物産株式会社)

「たくあん大根」 伝統の味



詳しくはこちら

※ダイコンを干す木材で組み立てた台



旬感らいふ



Recipe.

くせになる一品!

三嶋大根たくあんの ポテトサラダ

[材料]
4人分

- ・三嶋大根たくあん…… 15切れ分
- ・ジャガイモ…… 中2~3個
- ・厚切りベーコン…… 1枚
- ・マヨネーズ…… 大さじ4
- ・塩こしょう…… 少々
- ・パセリ…… 少々

作り方

1. ジャガイモの皮をむいて適当な大きさに切り、電子レンジ(600W)で6分加熱する。
2. ジャガイモをつぶして塩こしょうで下味をつける。
3. ベーコンを食べやすい大きさに切り、表面がカリカリになるまで炒める。
4. 三嶋大根たくあんを食べやすい大きさに切る。
5. 2~4とマヨネーズを混ぜ合わせ、最後にパセリを振りかけたら完成!



100年以上続く伝統製法で作られた三嶋大根たくあんは、着色料、保存料ゼロ。安全安心なおいしさで、古くから愛されてきました。

information

インフォメーション

無料/ 税務・ローン・年金相談会

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

年金相談会(9:00~15:00)

年金に関するご相談(請求、基本手当との調整など)をお受けします。

お問い合わせ 地区金融課
☎055-971-8212

12月 28日(土)	ローン(ローンセンター三島)	12月28日(木)	税務(函南支店)	1月25日(木)	税務(函南支店)
3日(日)	ローン(ローンセンター三島)	1月 4日(木)	税務(北上支店)	28日(日)	ローン(ローンセンター三島)
7日(木)	税務(北上支店)	6日(土)	ローン(ローンセンター三島)	2月 1日(木)	税務(北上支店)
10日(日)	ローン(ローンセンター三島)	7日(日)	ローン(ローンセンター三島)	3日(土)	ローン(ローンセンター三島)
13日(水)	税務(中郷支店)	10日(水)	税務(中郷支店)	4日(日)	ローン(ローンセンター三島)
16日(土)	ローン(ローンセンター三島)	14日(日)	ローン(ローンセンター三島)	11日(日)	ローン(ローンセンター三島)
17日(日)	ローン(ローンセンター三島)	17日(水)	税務(三島支店)	14日(水)	税務(中郷支店)
20日(水)	税務(三島支店)	20日(土)	ローン(ローンセンター三島)		
24日(日)	ローン(ローンセンター三島)	21日(日)	ローン(ローンセンター三島)		



地元サポーター企業の支援を説明する
平野光直三島甘藷部会長



(株)バンデロールと地元の子ども
を招待して行った収穫体験



付加価値をつけて消費の導線づくり 幅広い事業展開で「三島甘藷」PR

三島甘藷部会は、ブランド「箱根西麓三島野菜」のサツマイモ「三島甘藷」に地域資源としての付加価値をつけ、消費の導線を確立させて販売を強化しています。地元サポーター企業の支援による食農教育事業の拡大や、商品タイアップ、インターネットの活用など、幅広く取り組みを展開しています。

本年度、サポーター企業は7社から16社に増加。そのうち4社はほ場を区画レンタルし、福利厚生や顧客サービスとして利用しています。地元グルメ「のっぽパン」を製造販売する(株)バンデロールや、大手コンビニエンスストアとのタイアップも行い、同社とは共同で収穫体験も行いました。



YEG関東ブロック大会開催 青壮年部が地域農業の魅力アピール



野菜宝船の野菜セットを販売する部員(右)とJA職員(左)

青壮年部三島函南地区本部は10月28日、三島市で開催した日本商工会議所青年部第43回関東ブロック大会に参加し、当地区産の農作物をPRしました。

物産展では「新嘗祭」で飾る野菜宝船が組み立てられる段ボールで梱包した旬の地元野菜の詰め合わせを販売。分科会では、地元野菜の収穫体験と、野菜を使ったピザを提供しました。



イベントで地元野菜を宣伝 都心部消費者へ訴求効果高める



「箱根西麓三島野菜」を販売するJA職員

三島函南地区営農販売課は10月下旬から11月上旬にかけて、東京都のコレド室町やクイーンズ伊勢丹で開かれた地域の特産品をPRするイベントに出店し、来場・来店者にブランド「箱根西麓三島野菜」の品質の高さを伝えました。

クオリティの高い商品を求める消費者とのマッチングの機会を創出し、より効果的なブランド強化を目指します。



「みしまるかん」1周年大感謝祭を開催 来店者、生産者の皆さまに感謝を込めて



新鮮な地場野菜を買い求める来店者



来店者と生産者に感謝を述べる藤沼専務(右)



三島函南地区本部は、
SDGsの達成に向けて実行します！

ファーマーズマーケット「みしまるかん」は10月26日、オープンから1周年を迎え、10月28日から30日までの3日間、1周年大感謝祭を開催しました。29日のセレモニーでは、藤沼和昭専務をはじめ関係者が出席して来店者の皆さまへ感謝を伝えました。同感謝祭では、先着300人に飲料をプレゼントした他、1500円以上購入すると地場産の新鮮な野菜が当たる抽選会を行いました。店内には、特別価格の旬の地元野菜が豊富に並び、店舗入り口では、ブランド「箱根西麓三島野菜」を使った「みしまろquette」や「さつまいもスティック」などを販売し、人気を呼びました。



収益向上の施策提案 経費削減・販売力向上・ 産地ブランド化計画を発表



収益向上の施策を発表するJA職員

三島函南地区本部は9月26日、7つの対象品目についての営農、販売戦略と2つの産地ブランド化計画を発表しました。昨年度から始めた取り組みで、営農指導と販売分野の連携強化による生産者の収益向上や、産地全体を包括する施策実現を目的にしています。

JAは今後、発表内容を生産組織に提案し、具体的な取り組みを進める他、継続的で発展性のある活動を展開していきます。



食農体験企画の資料



スマート農業ロボを試験稼働 生産者の要望を取り入れた 農業の実現目指す



JAとメーカー、生産者が連携して小型多機能ロボットを試験稼働

三島函南マンゴー部会は、肥料・農薬散布や運搬などの省力化を目指し、自動追従機能がある小型多機能ロボットの導入を検討しています。生産過程全般で広く導入でき、作業負担の削減や効率化に期待が寄せられます。

10月4日、JAとメーカー立ち会いのもと、マンゴーを栽培するハウスでデモンストレーションを行いました。試験の結果、作業効率が大きく上がることや車体の大きさを再検討する必要があることが分かりました。今後も試験を重ね、生産現場の声を取り入れた農業の実現を目指します。



ほんのりと甘く淡白な旨みの
カリフラワー



とろっと濃厚な甘みが広がる
サトイモ



ジューシーでみずみずしい
レタス

味自慢の秋冬野菜 出荷始まる

三島函南地区では、レタスやブロッコリー、サトイモなど約15品目の秋冬野菜の出荷が始まっています。当地区の野菜は、栄養素が豊富に含まれた土壌と厳しい寒さで旨みや甘みが凝縮し、コク深い味わいが広がります。