


新春のごあいさつ



富士伊豆農業協同組合 代表理事組合長 **梶 毅**

謹んで新春のごあいさつを申し上げます。
旧年中は組合員・地域の皆さまをはじめ関係各位におかれましては「JAふじ伊豆」に対し格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。
食と農がつながる農業のある明るく元気な地域づくりに向けて、昨年は地域の特性を生かした農業生産の振興と安全・安心な農畜産物の提供を通じた「国産国産」をすすめてまいりました。
令和6年度も経営理念である「富士伊豆からつながる大地と地域と農業のみらい〜」の実現に向けて、組合員・地域の皆さまの声に真摯に向き合い、共に地域のみらいづくりに取り組んでまいります。そして、JAの総合事業を通じて、地域社会への貢献を果たしていく所存です。
本年もJAふじ伊豆に変わらぬご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。皆さまにとりまして幸多き年となりますようご祈念申し上げます。

みかんの豆知識

- ヘタ**
小さめで、濃い緑色より黄緑色の方が甘みが強い
- 油胞(皮のつぶつぶ)**
細かい方がおいしい
- 白い筋**
食物繊維などが豊富
- 皮の色**
オレンジ色が濃いとも濃い
- 形**
まん丸より扁平形の方が甘い

みかんはビタミンCを気軽にとれる日本で最もなじみ深い柑橘類です。豊富に含まれるビタミンCは、皮膚だけでなく骨や血管などさまざまな細胞のコラーゲン合成に必要な不可欠な栄養素で、ストレスや風邪などの病気に対する抵抗力を強める働きがあります。

JA静岡厚生連 管理栄養士・野菜ソムリエ **山口 友里さん**

特集 「西浦みかん寿太郎」 富士みかん

〜甘みがギュッ! 栄養たっぷり風邪予防にも〜

甘みと濃厚な風味「西浦みかん寿太郎」



駿河湾と富士山を望む絶景と温暖な気候に恵まれた沼津市西浦・内浦・静浦地区。みかん産地としての歴史はとてむ古く、本格的な栽培は明治初期から始まったと言われてます。
「西浦みかん寿太郎」は、昭和50年に沼津市西浦の山田壽太郎氏により発見された「寿太郎温州」をブランド化した自慢のみかんです。糖度が高く、甘みと酸味のバランスが絶妙で濃厚な風味が特長です。農林水産省の地域農林水産物を守る「地理的表示(GI)保護制度」※にも登録され、そのブランド力で産地を守っています。
※地理的表示(GI)保護制度とは
その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護するもの。

おいしさがギュッとつまった「西浦みかん寿太郎」



果実の色づきを見極めながら一つ一つ手作業で収穫
収穫後に専用の貯蔵庫で最長3カ月保管
酸味が抜けて濃厚な味わいに

管理を徹底し味で勝負

「西浦みかん寿太郎」は毎年約2,000トンを出荷し、全国的にも人気が高く、市場では非常に高単価で取り引きされています。収穫してすぐに出荷せず、傷つかないように木箱に丁寧に並べて一定期間貯蔵します。貯蔵により果実が熟成して酸のカドが取れ、水分が揮発することで、甘みと味が凝縮したみかんになります。
眞野さんは「栽培中だけでなく、貯蔵後も室温・湿度を一定に保つなどの管理を徹底し、味で勝負できるものを作っています。ぜひ多くの方に食べてほしい」と笑顔を見せます。

当JA公式YouTubeチャンネルで「西浦みかん」の動画を公開

広報誌と連動した企画「ふじ伊豆さんぽ」で、西浦みかんをご紹介します! ぜひご覧ください。

生産者
西浦柑橘出荷部会
眞野 高志 部長(66)
プロフィール
沼津市西浦で、みかん「寿太郎」「青島」「由良」を中心に、柑橘類を約3ヘクタール栽培。

トップレベルの品質の称号「富士みかん」

富士市では明治20年頃から温州みかんの栽培が始まりました。現在は愛鷹山麓や岩本山、富士川沿いなど、富士山の麓の自然豊かな地域で盛んに栽培されています。
1月から旬を迎える「富士みかん」は富士市で栽培されている「青島みかん」のうち、高糖度で外見が美しいミカンだけをえりすぐったこだわりのプレミアムみかんです。光センサー式の柑橘選果機で大きさや傷の有無、形状、糖度や酸度などを測定し、糖度12度以上のトップレベルのミカンだけを集めています。全国に誇る富士市の産物として「富士ブランド」にも認定されています。



糖度と形にこだわった「富士みかん」



土を白いシートで覆い光を反射させることで根元の果実に満遍なく光を届ける
栽培に関して営農アドバイザー(左)と情報共有

「マルチ栽培」で高糖度のみかんを生産

見晴らしの良い富士市岩本山の頂上付近に広がる佐野さんの園地。たわわに実ったみかんの木の根元には真っ白なマルチシートが敷き詰められ、地中には水分を遮るためのシートが埋められています。これらは全て高品質・高糖度のみかんを育てるための工夫です。土の水分を抑えて樹にストレスを与えることで糖度の高いみかんが育ちます。
「手間はかかるがおいしいと言ってもらえるものを作りたい」と話す佐野さん。家業を継ぎ、高品質生産のため技術と知識を磨いてきた栽培歴38年のプロフェッショナルです。「今年は糖度が抜群で、例年に増して非常に良い出来」と自信を見せます。

生産者
富士地区柑橘部会
佐野 宏一郎 会長(60)
プロフィール
富士市岩本山でみかん「青島」「寿太郎」などの柑橘類のほか、柿、梨、ブルーベリーなどを3ヘクタール栽培。



JAふじ伊豆の柑橘出荷カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
富士みかん(青島)	■											
西浦みかん(寿太郎)		■	■									
青島みかん				■	■							
由良みかん											■	
キンカンこん太						■	■					
レモネード								■	■			
いずのはる												■
冷風甘夏												■
タイダイ												■
ボンカン												■
ニューサマーオレンジ												■
ハウスみかん												■

ここで買えます!

富士みかん
プレミアム(Mサイズ) 2kg
プレミアム(Lサイズ) 2kg
販売期間: 1月末まで
数量限定

富士の青島みかん
青秀(Mサイズ) 10kg
青秀(Lサイズ) 10kg
販売期間: 2月~3月

ご注文・お問い合わせ先(年始は1/4から営業)
富士営農経済センター 地区営農販売課
電話 0545-61-8124(平日 9:00~17:00)

西浦みかん寿太郎
2月から販売開始予定

5kg、10kg箱のお取り扱いがございます。
販売期間: 2月~3月
販売場所: 金岡産直市、KAU~ら、長泉産直市、すそのふれあい市

みんなで実践 国産国産 協同の和 JAふじ伊豆旬のトピックス

ポンカン出来上々



見本のポンカンを選別して規格を徹底

伊豆太陽地区(東伊豆町や河津町)でポンカンの出荷が始まっています。11月27日には目ざろえ会を開き、着色具合や出荷規格を確認しました。今期は昨年より気温が高く色づきの遅れが見られましたが、糖度が高く上々の出来です。1月中旬まで県東部の直売所で販売しています。

「三島七草」で無病息災の一年を



「三島七草」を紹介する生産者

三島七草委員会が生産する「三島七草」の出荷が、12月30日から始まっています。同地区の七草は、種から富士山の湧き水で育て、大地の恵みが詰まった逸品です。三島市谷田の「みしまるかん」では、1月5日から「三島七草」パックを販売します。ぜひお召し上がりください。

イチゴのシーズン到来



本格出荷を迎え規格を確認する生産者ら

伊豆の国莓委員会は11月13日、イチゴの目ざろえ会を開き、生産者や主要市場、仲卸、取引先業者、JA職員らが出荷規格を確認しました。今期は生産者数・作付面積が増加し、5月末まで首都圏や長野、近在市場に昨年度を上回る出荷量を見込んでいます。

味良好「青島みかん」



共選場で丁寧にみかんを選果

あいら伊豆地区(熱海市・伊東市)で、12月中旬から「青島みかん」の時季を迎えています。同地区は童謡「みかんの花咲く丘」のモデル地で、みかんは海を望む日当たり抜群の中で育ち、甘みと酸味が凝縮されています。2月まで「いで湯こ市場」などで販売中です。

「プチヴェール®」甘みたっぷり



品質を徹底し新パッケージ(写真)で販売

なんすんプチヴェール部会が「癒しのプチヴェール」を出荷しています。同品は、一時的なストレスや疲労感を緩和する効果があるとして、機能性表示食品に登録されています。当JAファーマーズマーケット(一部店舗)や通販サイト「JAタウン」で3月上旬頃まで販売します。
※「プチヴェール」は(株)増田探種場の登録商標です。

最高金賞に遠藤さん



食味官能審査にあたる審査員

北駿産米改良推進協議会は11月27日、「第6回ごてんば・おやま」お米コンテストを御殿場市のJA生活センターで開催しました。この日は、1次、2次審査を通過した5点の食味官能審査を実施。394点の中から、最高金賞に小山町の遠藤博雄さんの「歓喜の風」が選ばれました。

富士市限定酒 好評販売中



原料の「きぬむすめ」はJAが全量供給

富士市産新米「きぬむすめ」を100%使用した純米吟醸原酒「山中山屋 富士市育ち」を富士市内の酒販店で限定販売しています。同酒は富士高砂酒造と同市、JAが協力して開発。富士山の伏流水で醸造し、米のうまみと爽やかな香り、キレのある辛さが人気です。

村山ニンジン商品 好評販売



地元事業者(写真)の協力で商品化を実現

富士宮北部支店運営委員会と同支店は、富士宮市村山地区の伝統野菜「村山ニンジン」の栽培普及や加工品開発を地域と共に行っています。富士宮市山宮の「Yショップやまいち」ではサンドイッチなどを、「のざわ牧場」のハム・ソーセージは同市外神の「う宮〜な」で好評販売中です。