

幸せを
呼ぶ!

なんすん食堂

「西浦みかん寿太郎の
パエリア」

中面でレシピを紹介しています!



特産品紹介

西浦みかん 寿太郎

糖度が高く、酸味と甘みのバランスが絶妙で濃厚な風味が特長です。沼津市西浦地区発祥のため「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録され、そのブランド力で産地を守っています。

※伝統的な生産方法や気候などの生産地の特長が、品質の良さにつながっている農産品に対して、その名前を知的財産として守る制度です。

生産者

西浦柑橘出荷部会 副部会長

ひよし ましゆき
日吉祥之さん (58)

病害虫の発生を早期に発見し予防できるよう、ミカンの様子をこまめに確認しています。栽培管理では営農アドバイザーのアドバイスに必ず耳を傾けることで、きれいでおいしいミカンができるので絶対的な信頼をおいています。私たちが手塩にかけて育てた「西浦みかん寿太郎」をぜひご堪能ください!

生産者のインタビューは裏面「なんすん見聞録」の動画をチェック!



ミカン畑と駿河湾と
富士山が織りなす風景
沼津市西浦上空から

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「西浦みかん寿太郎」を動画で紹介しています!



YouTube



「西浦みかん寿太郎」は12月に収穫した後、貯蔵庫で温度と湿度を一定に保ち、1〜2カ月ほど熟成させて甘みを引き出します。その後、西浦柑橘共同選果場で目視と光センサーで外観・糖度・酸度などのチェックを行い、基準をクリアしたミカンが2月初旬から3月中旬まで出荷されます。

ミカンに含まれる「β-クリプトキサンチン」が骨の健康を維持するのに役立つ「機能性表示食品」に認定され、おいしさだけでなく、健康面からも「西浦みかん寿太郎」の魅力を伝えていきます。



「なんすん見聞録」の空撮に使用するドローンは、JA共済 地域・農業活性化促進助成金を活用しています。

インフォメーション

女性部文化祭開催!

女性部なんすん地区本部による本年度の活動内容や作品の展示、農産物・加工品の販売、コーラスや踊りなど各グループが1年間の成果を披露するステージ発表など盛りだくさんの内容です。皆さまお誘い合わせの上、ぜひご来場ください。

日時

令和6年3月2日(土) 9:00~13:00

場所

プラサヴェルデ1階
コンベンションホールA
(沼津市大手町1-1-4)

※駐車場(有料)に限りがあるため、公共交通機関をご利用ください。

お問い合わせ

地区組織課 ☎ 933-7009

「ファーマーズなんすん」 イベント開催

ファーマーズなんすんでは毎月その時期に合わせたイベントを開催しています。今回は抽選会と「西浦みかん寿太郎」フェアを開催します。ぜひ皆さまのご来店をお待ちしています!

日時

令和6年2月15日(木) 9:00~

場所

ファーマーズなんすん 4店舗
●金岡産直市(沼津市東照堂600-1)
●KAU~ら(沼津市東権路字芝原下677)
●長泉産直市(長泉町下土狩1029-1)
●すそのふれあい市(裾野市佐野1087-1)

お問い合わせ

地区販売課 ☎ 931-3132

ファーマーズなんすん 出荷会員募集中!

栽培した野菜を出荷してみませんか?新たな出荷会員を募集しています。皆さまの入会をお待ちしています。

会員条件

JAふじ伊豆の組合員(正・准)

出荷を募集しているもの

会員が生産した農産物・加工品

出荷先

●金岡産直市(沼津市東照堂600-1)
●KAU~ら(沼津市東権路字芝原下677)
●長泉産直市(長泉町下土狩1029-1)
●すそのふれあい市(裾野市佐野1087-1)

お申し込み・お問い合わせ

地区販売課 ☎ 931-3132





丁寧に収穫するボランティア

12/6

11月下旬～12月下旬に、特産「西浦みかん」の収穫作業を手伝うボランティアが活躍しました。期間中、31戸の農家で142人が参加しました。
参加者は「友人の紹介で初めて参加したが全てが新鮮で楽しい。他の作物でも参加したい」と話しました。
受け入れ農家の遠藤淳さんは「収穫期は人手が足りなくなるのでボランティアはとても助かる」と話しました。



児童へ「するがの極」の説明をする生産者

12/1

ブランド米推進協議会は、長泉小学校の5年生約180人にブランド米「するがの極」を学ぶ特別授業を行いました。
青壮年部長泉支部と職員がお米のできるまでを説明した後、すり鉢や野球ボールなどを使い、手作業で稲穂の脱穀ともみすりを体験しました。
児童は「お米ができるまでいろいろな作業があることを知った」と話しました。

生産者が「するがの極」特別授業！



11/26 長泉町産業祭

「あしたか牛カレー」に長泉の列



11/25 清水町農業祭

新鮮野菜は大人気



12/17 沼津農林水産まつり

特産品の販売も大盛況！



12/10 裾野市農業まつり

人気の「すそのいちご」販売

各地で農業祭にぎわい



農業祭は地域の農畜産物のPRや生産者と消費者の交流を深めるために開催している大イベントです。今年も多くの方にご来場いただき、ありがとうございました！



「すすくすく米」を頬張る児童

11/28

JA自己改革
組合員の
声を実現

「すすくすく米」導入開始！
米飯給食の地場産化へ



なんすん地区本部は、JA静岡経済連・静岡県学校給食会と連携し、12月から沼津市・裾野市・長泉町・清水町の全小中学校で、学校給食用の米として新たに「すすくすく米」の導入を始めました。
「すすくすく米」は同4市町産の米を独自にブレンドした米の名称です。子どもたちに安全・安心な食料を提供することで、地場産品への愛着を高めます。さらに、地域の米生産を支えるため、安定的かつ継続的な販路につなげます。
12月の本格導入に先駆け、11月28日には、沼津市立沢田小学校の児童約300人が「すすくすく米」を味わいました。同小学校の北尾揚子校長は「日頃から食育に力を入れており、お米の授業も行っているため、実際に地産地消につながる取り組みは、子どもたちにとってもありがたい」と話しました。
令和5年12月から令和6年3月まで4市町の小中学校62校で順次導入を予定し、約75トンを提供します。今後は年間を通して「すすくすく米」を提供できるようにJAによる米集荷を強化します。

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。

「西浦みかん寿太郎」
のご購入はこちらへ！
すそのふれあい市



住所 裾野市佐野1087-1
営業時間 9:00～17:00
定休日 第2水曜日・年末年始
電話 ☎ 993-3559

その他の
ファーマーズなんすん、
インターネット
ショッピングサイト
「JAタウン」でも
販売しています！



「西浦みかん寿太郎の
フレンチトースト」



「ユーチューブをチェック！」
JAふじ伊豆
公式ユーチューブでは
レシピを動画で
紹介しています！
ぜひご覧ください♪



なんすん地区
広報担当
大嶋



材料 (3人分)

米	…2合
西浦みかん寿太郎	…1～2個
豚スペアリブ	…350g
ピーマン	…1個
赤パプリカ	…1個
タマネギ	…1/2個
エリンギ	…1本
ニンニク	…1片



- 作り方
- 1 豚スペアリブをAに漬け込んでおきます。
 - 2 ミカンは皮をむいて輪切りにし、ニンニク、タマネギ、エリンギは粗みじん切りにします。
 - 3 ピーマンは縦6等分に切ります。パプリカは縦12等分に切ります。
 - 4 フライパンでサラダ油を熱し、1と3をこんがり焼いて取り出しておきます。
 - 5 4で出た脂で、ニンニクを香りが立つまで炒めます。タマネギ、エリンギも加え、しんなりするまで炒めます。
 - 6 米を加えて透き通るまで炒めます。Bを加えてひと混ぜし、4の具材を上に乗せ、沸騰するまで中火で加熱します。
 - 7 沸騰したら弱火にし、ふたをして20分加熱します。
 - 8 ふたを取って強火にし、水分がなくなり、底に薄く焼き色がついたら火を止めます。2のミカンを並べ、ふたをして10分蒸らします。



「西浦みかん
寿太郎の
スペアリブ」



YouTube

おいしいをつくりましょ。