



～春の息吹を感じる
「桜の里のタケノコ」～

JAふじ伊豆管内では南伊豆町の野ぶき、富士山周辺のタラの芽やゼンマイなど山菜の出荷が始まる時期です。タケノコもなじみ深い春の山菜の一つで、富士宮市内房地区ではタケノコの栽培が盛ん。今回は、管理された竹林で育ち、えぐみの少なさと食感で人気の「内房たけのこ」をご紹介します。



生産者、地域の要望を受けJAも共同して「しずおか食セレクション」に認定
—— 専用の配合肥料で品質も向上 ——

内房たけのこは、静岡県が定める「しずおか食セレクション」に認定されています。

認定を受けたのは平成30(2018)年。当時の担当職員が、内房筍生産組合と地域の皆さまから、「地域の活性化とさらなるブランド化を」との相談を受け、生産者・地域・JAが共同して認証取得に取り組みました。



出荷場で認定を祝う、宇佐美実副組合長(左)・望月組合長(中央)・齋藤佳行富士宮北部支店長(写真は当時)

JAでは、内房たけのこ専用肥料「内房筍配合肥料」を独自に配合し、特産の品質維持に取り組んでいます。



しずおか食セレクションのマーク

えぐみが少なくシャキシャキ食感 「内房たけのこ」

富士宮市内房地区でタケノコの栽培が始まったのは、江戸時代末期の文久年間(1861～1864年)。当時幕府領(天領)であった同地区に、伊豆葎山代官所の役人が防災と、産物奨励に伊豆から孟宗竹(もうそうちく)の親竹3本を移植したのが始まりと伝わります。*

富士川以西に位置する同地区は、地質が赤土土壌で柔らかく保水力があり、地下茎を巡らせる竹の発育に適しています。

内房筍生産組合の生産者は、竹に生えた年を記しておおむね5年経過した竹を伐採するなど管理を徹底。竹林に日光を取り入れ土壌温度を上げてタケノコの発生を促し、さらに配合肥料を施して、良質なタケノコを生産しています。「内房たけのこ」はえぐみが少なくシャキシャキとした食感で人気です。

*芝川町誌より



古い竹を伐採し、日光が十分入る竹林



生産者紹介

もちつき のぶひろ
内房筍生産組合 組合長 望月 信廣さん

内房地区で50年以上タケノコ生産に携わる望月さん。今年の出来について「年末の天候もよく成長がいい。今年は竹の葉も青々としているので質・量ともに期待している。例年2月中旬が初出荷だが、今年は立春より早い2月1日に初出荷を迎えられた。好天が続けば3月下旬～4月中旬頃に最盛期を迎える」と自信を見せます。

旬のタケノコを使った簡単レシピ

タケノコステーキ

材料(2人分)

タケノコ(下ゆでしたもの)……300g
オリーブオイル……大さじ1
バター……10g
しょうゆ……大さじ1



作り方

- 1 タケノコを1cm幅の輪切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れタケノコを並べ、表面がきつね色になるまで焼く。
- 3 裏返して、さらにきつね色になるまで焼く。
- 4 バターとしょうゆで味付けし、器に盛って完成。

Point

根元部分を使うと歯応えも食べ応えもGood!!
両面に格子状の切り込みを入れると味がしみやすいです。

ここで買えます!

●ファーマーズマーケット「う宮～な」

住所: 富士宮市外神123
電話: 0544-59-2022
定休日: 火曜日(祝日は営業)

地図はこちらから▶



販売時間: 8:30～16:00
4月上旬までは品薄傾向で、4月中旬から5月上旬は豊富にあります。
※宅配での販売は行っていません。
※電話注文は受け付けておりません。



ファーマーズマーケット「う宮～な」

●佐野商店(内房たけのこ出荷場)

住所: 富士宮市内房4159-4
電話: 0544-65-0120

地図はこちらから▶



※ご来店前に電話をいただくとスムーズに購入できます。
定休日: 火・土曜日
販売時間: 10:00～12:30
販売時期: 3月25日頃～4月の第2週目が最盛期です。



出荷最盛期の佐野商店

内房たけのこ桜まつり開催

EVENT

内房地区は桜の名所としても有名。同地区の稲瀬川沿いには約400本の桜が植えられ、4月には桜と菜の花が咲き誇ります。地元では桜とタケノコの最盛期に「内房たけのこ桜まつり」を開催。内房筍生産組合の生産者やJA職員による採りたての内房たけのこの販売も行いますので、ぜひご来場ください。

開催日時 4月7日(日) 9:00～13:00

会場 富士宮市内房地区稲瀬川沿い(5会場)
(会場内は無料シャトルバスを運行)
たけのこ販売の会場は内房小会場(富士宮市立内房小学校)
9:00～数量限定

駐車場 内房小学校など3か所

お問い合わせ 富士宮市観光課 電話: 0544-22-1155



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

ニューサマー新パッケージ



ポップでかわいい新ラベル

東伊豆町と河津町産の「ニューサマーオレンジ」を使用したドリンクとジャムが出荷箱のデザインに統一した新しいラベルに生まれ変わりました。
JA河津農産加工所で販売し、甘さと酸味、爽やかな味わいが特長。直売所や通販サイト「JAタウン」でも販売しています。

三島甘藷の焼き芋人気



ねっとり濃厚な甘さの「紅はるか」

「みしまるかんで」販売している「三島甘藷」の焼き芋が人気です。
箱根西麓の良質な土壌で育てられた「三島甘藷」は、甘味が濃いのが特長。遠赤外線を使用してじっくり焼き上げた、しっとり・ねっとりのスイーツのような焼き芋です。4月下旬頃までお楽しみいただけます。

田中山春ダイコン本格出荷



真っ白で美しい田中山の春ダイコン

伊豆の国市田中山地区の春ダイコンが本格出荷を迎えています。
「エコファーマー」の認定を受けた生産者が減農薬・減化学肥料で育てた春ダイコンはみずみずしくて甘みがあり、シャリとした歯応えが特長。4月上旬頃まで沼津の市場に出荷されます。

糖度抜群「デコボン®」



コクのある甘さが自慢

熱海市・伊東市で「デコボン」が3月中旬から時期を迎えます。「デコボン」は、JAから出荷した「不知火(しらぬい)」のうち、糖度13度以上、酸度1%以下の基準を満たしたものです。
今期は少雨だったため糖度が高く、濃厚な味わいです。「いで湯」市場で3月中旬から販売を開始します。

酸っぱい「西浦レモネード」



料理のアクセントにもおすすめ

沼津市・裾野市・長泉町にあるJAファーマーズマーケット4店舗で「西浦レモネード」を4月上旬まで販売中です。豊かな香りと爽やかな食味が特長で、皮をむいてまるごと食べられます。
5月中旬からは「リパブリュー」とコラボレーションした「西浦レモネード」のお酒を同ファーマーズでも販売予定です。

玄米でどうぞ! 低農薬栽培米



量り売りで1kgから購入可能

アイガモロボや田植え時に紙マルチを活用することで除草剤を使用せずに低農薬で栽培した「ごてんばこしひかり」が「ファーマーズ御殿場」で販売中です。
お米コーナーで量り売りしているので少量からお試しいただけます。玄米での購入も可能です。

生でおいしい浜育ちのタマネギ



血液サラサラに効果的

富士市田子浦地区のタマネギは、潮風とミネラル豊富で水はけの良い砂地で育つので、みずみずしく甘みたっぷりで生食に最適です。
スライスしてポン酢とかつお節をかけるだけでおいしく食べられます。3月中旬から5月頃まで「田子っ産直市」などで販売しています。

土日限定のイチゴソフト人気



富士宮産完熟冷凍イチゴを使用

「う宮～な」に併設する「ゆずあん」では、完熟冷凍イチゴを使ったソフトクリームや削りイチゴにソフトクリームをのせた商品を販売中です。
当JA富士宮苺部会が一年を通じて地元産のおいしさを届けようと、完熟のイチゴを冷凍加工。地元企業の協力で商品化しています。