

幸せを  
呼びよ!

なんすん  
食堂

## 「すそのいちごのティラミス風」

中面でレシピを紹介しています!



生産者



裾野いちご組合 組合長  
しみず ゆういち

清水 佑一さん (64)

病気を出さないよう栽培マニュアルに沿った管理を行っています。特に炭疽病は雨水を媒介し感染するため、細心の注意を払い管理しています。また、温度管理を徹底することで高品質なイチゴ栽培につなげています。おいしさがつまった「すそのいちご」を多くの方に食べてもらいたいです。

特産品紹介

## すそのいちご

裾野市は気温の寒暖差があり、おいしいイチゴづくりに適しています。適度な酸味とコクがあり、寒暖差から生まれる甘みの強さが特長です。



なんすん  
見聞録

### 炭酸ガス処理で 高品質なイチゴを生産

裾野市のイチゴは昭和24年から栽培が始まりました。主に「章姫」、「紅ほっぺ」、「あまびき香」の3品種で、11月下旬から6月上旬まで出荷されます。

裾野いちご組合では高濃度炭酸ガス処理システムを導入し、イチゴ栽培の害虫であるナミハダニの防除を行っています。定植前に炭酸ガスをういて一度処理するだけで防除できるため、生産者の作業省力化につながっています。収量増加と品質向上にもつながり、多くの皆さまへお楽しみいただける「すそのいちご」をお届けしています。

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「すそのいちご」を動画で紹介しています!



## インフォメーション

### 西浦みかん畑ウォーキング

新緑の中、ミカンの花の香りとともに富士山や駿河湾を楽しみながら散策しませんか?

お問い合わせ 西浦みかん営農経済センター  
☎ 055-942-2835



日時

令和6年5月3日(金・祝)  
受付開始 9:00~(11:00受付締切)  
※天候により中止となる場合がございます。

受付場所

西浦みかん支店(沼津市西浦平沢6-4)

### ファーマーズでレシピカード配布中!

JA公式YouTubeで配信しているレシピ動画をファーマーズなんすん4店舗の店頭電子掲示板で配信し、レシピカードも設置しています。旬の食材に合わせたレシピを紹介していますので、ぜひお手に取ってみてください!



設置場所

ファーマーズなんすん  
4店舗

- 金岡産直市 (沼津市東熊堂600-1)
- KAU~5 (沼津市東椎路字芝原下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 地区管理課 ☎ 055-933-7008

✉ nansun-kanri@fjiz.ja-shizuoka.or.jp

レシピを大募集!!

地元農畜産物を使用した独自の考案メニューを募集しています。応募は下記お問い合わせまで。お待ちしております!!



▶ 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!



本取組は、JA共済地域農業活性化助成金を活用しています。



2/16 清水町贈呈



2/20 裾野市贈呈



2/8 沼津市贈呈



2/19 長泉町贈呈

2月上旬から下旬にかけて、なんすん地区管内の小学校に特産の「西浦みかん寿太郎」と「沼津茶」を贈呈しました。本年度は約14500人分のミカンを約18ト、茶を約124kg贈呈しました。

小学校へ特産ミカン・茶贈呈！



JA自己改革  
組合員の  
声を表現

「沼津ねがた白ねぎ」自動土詰機を導入  
作業性向上と負担軽減で生産拡大へ

2/2

自動土詰機を使って播種を行う帯金部会長(左)と部会員

沼津ねがた白ねぎ部会は、沼津市井出の帯金秀充部会長のハウスにて、JAの助成事業「あぐりチャレンジ事業」で導入した自動土詰機を利用し播種作業を行いました。作業性向上と労働力負担軽減で生産拡大を目指します。

同部会ではこれまで部会所有の自動土詰機を使用し、共同で播種を行っていました。手動では育苗箱に土を詰め、圧力が均一にならない場合があり、自動の場合は一定の圧力がかかり、手作業での負担もなくなります。

当日は部会員やJA職員合わせて16人が参加し、白ネギ738箱、48万7180粒を播種しました。手動と比べて作業時間が約2時間短縮されました。

帯金部会長は「播種は収量に関わる重要な作業。機械の導入で部会員の作業均一化と省力化につなげたい」と話しました。

※あぐりチャレンジ事業「JA組合員による生産振興やカルーブ、正組合員である法人を対象に、事業費の90%以内で20万円を上限に助成する独自の制度」



おいしいをづくりましょ。

JAふじ伊豆 公式YouTubeではレシピを動画で紹介しています！ぜひご覧ください！

YouTube

「すそのいちごのティラミス風」

作り方

- イチゴをよく洗い、トッピング用に5つ残しておきます。残りのイチゴのヘタを取り、5ミリの厚さに切ります。その内、器の側面に並べる用に大きい部分を残しておきます。残りのイチゴはすべて粗みじん切りにします。
- 鍋に粗みじん切りにしたイチゴとAを入れてなじませたら、中火でイチゴの水分が出るまで煮て、冷ましておきます。
- ボウルにBを入れ、緩めに泡立てます。マスカルポーネチーズを加えてさらに混ぜます。2のイチゴの果肉のみを加えて混ぜます。
- 器の側面に1の薄切りにしたイチゴを並べます。容器の底にクッキーを並べます。残りの2をクッキーにかかけます。
- 3を流し入れて表面を平らにします。粉砂糖とイチゴパウダーを混ぜ合わせ、表面に振りかけます。飾り用のイチゴとミントをのせて完成です。

材料(4人分)

すそのいちご…1パック(2Lサイズ)	マスカルポーネチーズ…200g
砂糖…30g	ココアクッキー…適量
レモン汁…10ml	粉砂糖…5g
生クリーム…200ml	イチゴパウダー…2g
砂糖…20g	ミント…適量
練乳…20g	
バニラエッセンス…5ml	



「すそのいちご」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 ☎ 055-993-3559

その他のファーマーズなんすんでも販売しています！



2/19 収穫を手伝うボランティヤ

2/6 出荷規格を確認

なんすんキンカン部会は、きんかん「こん太」の目ざろえ会を、あしたか山麓営農経済センターで開きました。また、2月上旬から3月下旬まで、36人の援農ボランティアが収穫を行いました。

薬科義次部会長は「毎年参加してくれる方が多く、安心して作業を任せられ助かっている。他地区でも栽培が広がっているのでさらに知名度を上げたい」と話しました。



2/22 石倉さん(右)に記念品を手渡す梶組会長(左)

第58回静岡岡原貯蔵ミカン品評会が開かれ、西浦柑橘出荷部会の石倉健さんの「寿太郎温州」が優秀賞(静岡県知事賞)を受賞しました。貯蔵技術向上を目的に行われ、品質優秀な生産者を表彰しています。

受賞の報告として本店を訪れ、梶組組長から石倉さんへ記念品が手渡されました。石倉さんは「これを励みに今後も高品質なミカンをつくり続けたい」と話しました。

良質な柑橘生産を表彰