



～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 なんすん地区をつなぐ地区版広報誌～

ふじ伊豆

なんすん
地区版広報誌

Fuji Izu PLUS

2024
6
vol.13
2024年6月1日発行

幸せを
呼ぶ！
なんすん
食堂

「新タマネギの
丸ごとグラタン」
中面でレシピを紹介しています



生産者



なんすん玉葱部会
いしい たかし
石井 隆さん (42)

収穫前には必ず部会全体でほ場巡回を行い、十分な情報交換を行っています。なんすん地区のタマネギは他産地と比べて長い期間天日干しを行います。しっかりと乾燥させることにより腐りがなく長持ちするため、品質の良いタマネギに仕上がります。生産者自慢のタマネギをぜひご賞味ください。

特産品紹介 タマネギ

沼津市大平地区を中心に清水町・長泉町・裾野市で栽培されています。培われた技術により、大玉で身の締まりが良く、生で食べても甘みが強いのが特長です。学校給食にも出荷されています。



なんすん
見聞録

一面に広がるタマネギ畑 沼津市大平から

動画配信!
チェックしてね!
ドローンでの空撮とJAふじ伊豆の「タマネギ」を動画で紹介しています!
YouTube

なんすん地区のタマネギは5月中旬から出荷を始め、7月頃まで続きます。収穫時期目前の畑では、一面にすらりと整列したタマネギが収穫を待ち望んでいます。
なんすん玉葱部会では令和5年にタマネギの自動選別機を2台導入し、部会員の労働力軽減と出荷規格の統一を進め、生産量拡大につなげています。また、JAでは農作業を支援する援農ボランティアの取り組みにより、収穫や出荷作業など繁忙期の人手不足解消を行っています。

インフォメーション

もったいないをありがとう! 「SDGsの日」実施!

JAふじ伊豆女性部なんすん地区本部えがおの会は、「SDGsの日」と題して「フードドライブ・エコキャップ・プルタブ回収」を行います。皆さまのご協力をお願いします。

フードドライブとは?
一般家庭で消費しきれない食品を集め、自治体や地域の福祉施設・フードバンク団体等へ寄贈する活動です。

- <ご提供いただきたいもの>
- 新鮮野菜(規格外野菜等)
 - 常温保存ができるもの・未開封のもの
 - 賞味期限が2カ月以上あるもの

開催日時・場所
9:00~11:00

日程	会場
6月19日(水)	長泉支店
6月20日(木)	大平支店
6月21日(金)	浮島支店
9月25日(水)	片浜支店
9月26日(木)	原支店
9月27日(金)	深良支店
10月9日(水)	金岡支店
10月10日(木)	大平支店
10月11日(金)	浮島支店

日程	会場
11月13日(水)	長泉支店
11月14日(木)	片浜支店
11月15日(金)	深良支店
2月19日(水)	長泉支店
2月20日(木)	大平支店
2月21日(金)	浮島支店
3月12日(水)	金岡支店
3月13日(木)	原支店
3月14日(金)	片浜支店

生活習慣病検診(健康診断)のご案内

なんすん地区管内12カ所で生活習慣病検診(健康診断)を行っています。生活習慣病の芽を早期発見し適切に対処するため年1回の検診を受けましょう。

検査項目

心電図、血液検査、検尿、がん検査、骨密度、腫瘍マーカー、結核レントゲン、アレルギー検査など

- なんすん地区管内の皆さまはどなたでも受診可能です
- 検診結果を保健師が個別に説明します
- 年齢に応じてJAの助成があります(沼津市民で40歳以上の国保加入者は沼津市の助成があります)

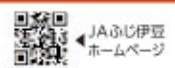
※詳しくはJAふじ伊豆ホームページをご覧ください。

日程	会場
7月1日(月)	大平支店
7月2日(火)	長浜公民館
7月3日(水)	三津公民館
7月4日(木)	木負公民館
7月5日(金)	江梨公民館
7月8日(月)	古宇公民館

日程	会場
7月9日(火)	西浦地区センター
7月10日(水)	西浦みかん支店
9月2日(月)	長泉支店
9月3日(火)	金岡支店
9月4日(水)	浮島支店
9月5日(木)	愛鷹支店

お問い合わせ 地区組織課 ☎ 055-933-7009

お問い合わせ 地区組織課 ☎ 055-933-7009



JAふじ伊豆
ホームページ

なんすん FRESHERS!

4月からなんすん地区に8人の新入職員が入組しました。各事業所で皆さまの期待に応えられるよう頑張っていますので、見かけた際はぜひお声掛けください！

愛鷹支店
富士市出身
いわもと みほり
岩本 妃由

長泉支店
沼津市出身
やまもと みずき
山本 瑞樹

中土狩支店
沼津市出身
くまがい みく
熊谷 美空

すその富岡支店
沼津市出身
しもやま ちさと
下山 知里

裾野西支店
沼津市出身
しらやま さき
白山 咲希

あしたか山麓 営農経済センター
沼津市出身
ふかさわ たくろう
深澤 拓郎

片浜支店
長泉町出身
あきやま かずや
秋山 和也

沼津支店
沼津市出身
おおたけ ともよ
大竹 知世

信頼される職員になれるよう努力します！
 熱意を持って取り組み、信頼される職員を目指します！
 明るい笑顔とあいさつで顔と名前を覚えてもらえるよう頑張ります！
 たくさんのことを吸収して成長し、信頼される職員になります！
 信頼される職員になれるよう明るく笑顔で頑張ります！
 さまざまな場面で多くの方に認められるよう努力します！
 明るい接客で皆さまに頼られる職員になります！
 明るく元気に組合員の皆さまへ寄り添えるよう励みます！



JA自己改革
組合員の
声を実現

キンカン「こん太」
マルチパワーカッターを導入し
生産性向上とコスト低減へ

4/1

なんすんキンカン部会は、特産キンカン「こん太」の改植や剪定作業での負担を減らすため、JAの助成事業「あくりチャレンジ事業」*を活用し、マルチパワーカッターを導入しました。

同部会はキンカンを定植してから10年近く経過しているため、高品質な栽培を持続的に行うには改植が必要になります。また、樹の高さの調整や日光を取り入れるため定期的に剪定を行っています。これらの作業で発生する成木や剪定枝の処理に、労働力負担と廃棄コストを要することが課題となっていました。

同機械を使用することで、作業負担が減り、生産性の向上につながります。さらに、廃棄する木材をチップ化でき、チップには抑草効果があり、除草剤の使用を減らせるため、コスト低減にもつながります。

専科次部長は「簡単に枝や成木が粉碎されるため、作業が楽になった。粉碎された木材チップも有効活用していきたい」と期待を込めて話しました。

*JA組合員による生産組織やグループ、正組合員である法人を対象に、事業費の90%以内で100万円を上限に助成する独自の制度。



おいしいをつくりましょ。

なんすん 食堂

「新タマネギの丸ごとグラタン」

幸せを呼ぶ！

作り方

- 1 新タマネギはヘタと根元を切り落とし半分切ってラップに包み、1玉分ずつ500Wの電子レンジで約2分加熱します。粗熱が取れたら、中心部分をくり抜いてカップを作ります。くり抜いた中身は1cm角に切ります。
- 2 エビ、アスパラ、ゆで卵を1cm角に切ります。
- 3 フライパンを熱し、バターを溶かして1で1cm角に切ったタマネギと2を炒めます。薄力粉を加えて炒め、なじんだら牛乳を加えます。塩・コショウで味を調えます。
- 4 1のカップに塩を振って3を入れます。チーズをかけてオーブントースターでこんがり焼き、パセリをかけます。

材料(2人分)

新タマネギ…2個	牛乳…100ml
エビ…50g	塩・コショウ…適量
グリーンアスパラ…2本	塩…少々
ゆで卵…1個	とろけるチーズ…少々
バター…大さじ1	パセリ…少々
薄力粉…大さじ1	

「タマネギ」の購入はこちらから！
長泉産直市

金岡産直市・KAUへ、すそのふれあい市でも販売しています！

住所 長泉町下土狩1029-1 (長泉支店敷地内)
 営業時間 9:00~17:00
 定休日 第2水曜日・年末年始
 電話 ☎ 055-988-1554

新タマネギの豚しゃぶサラダ

YouTube チェック！

輝け！青壮年部・女性部

令和6年度 三役の皆さま

4/15-22

なんすん地区本部の青壮年部と女性部は、本部役員会を開きました。

青壮年部は「飛躍」Step Up Ager 未来へ」をテーマに、食農教育活動などを行い、地域農業の発展に努めます。

女性部は「JA静岡女性組織協議会2か年計画」みんなとともに☆地域で輝け☆世代をこえて！」をテーマに、組織活性化に向けた仲間づくり活動を進めます。

支店と営農経済センター グラントオープン♪

4/22

すその富岡支店とすその営農経済センターは、敷地内にみそ工房や新倉庫を含む全施設が完成し、グラントオープンしました。総合事業を営むJAの強みを生かしたサービスを提供し、来店者の利便性を高めます。

オープンを記念し、スピードくじやすそのふれあい市の野菜販売などを行いました。多くの来店者にぎわいました。