

富士の旬を味わおう!

富士山麓 わくわくコーン

【収穫時期】
6月(伝法・岩松・富士・田子浦地区など)
7月～8月初旬(大淵・今宮地区など)

特長
プチプチ食感で
蜜のような甘さ
(糖度15度以上)

栄養素
・炭水化物
・ビタミン
・食物繊維
・ミネラル など

おいしいゆで方

富士地区営農販売課 森下知明
藤森 守さん
田村 茂さん
西山靖紀さん
富士地区営農販売課 松永杏理(新入職員)

統一の栽培基準で生産 富士市ブランドのトウモロコシ

平成29年に大淵地区で「わくわくコーン」という品種のトウモロコシ栽培が始まりました。生産者は試行錯誤を重ね、食感がより良く、高い糖度を出す栽培方法を確立。有機肥料を豊富に使った土づくりから収穫のタイミングまで細かな基準を満たしたトウモロコシを「富士山麓わくわくコーン」と名付けました。現在では市内各地で約30人の生産者が栽培に取り組んでいます。全生産者が統一した栽培基準を守り努力した結果、毎年行列のできる大人気商品へと成長しました。

おいしいゆで方

- ① 水に塩を少々入れて沸騰させる。
- ② トウモロコシを入れて再沸騰してから3分ゆでる。

ポイント

- ・ゆでた後に、冷水ですばやく冷やすと甘さとプチプチ食感がより引き立ちます。
- ・冷めた後にラップをして5時間以上冷蔵庫に入れておくと、ゆでたてとはまた違ったコクのある甘みを楽しめます。ぜひ食べ比べてみてください!

ご購入はコチラどうぞ

《JA産直市》
大淵ふる里村
ポケットファームかじま
田子っこ産直市
岩本山産直市 など

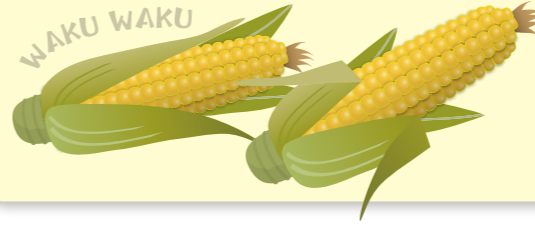
即売会も開催
します!
詳しくは裏面
インフォメ
ーション欄を
ご覧ください。



富士山麓わくわくコーン 即売会

※天候等により日程が変更となる場合がございます。なくなり次第販売終了となります。

毎年大人気のトウモロコシがいよいよ登場!
たくさんのご来場をお待ちしております。



開催日	時間	場所
6月 8日(土)	9:30～	道の駅「富士川楽座」
6月15日(土)	9:30～	JAふじ伊豆 富士地区本部駐車場 (富士市青島200-1)
7月20日(土)	9:30～	道の駅「富士川楽座」
7月27日(土)	9:30～	

お問い合わせ 富士地区営農販売課 TEL 0545-61-8124

子育て支援教室の ご案内

「リトミック」や「親子体操あそび」を楽しみながら
親子でリフレッシュ&仲間づくりをしてみませんか?
産直市の「ちょっぴり/お土産付き」で人気の教室です!

第3水曜日 10:00～11:30頃まで

	開催日	場所	内容
第1回	6月19日(水)	今泉支店	リトミック
第2回	7月17日(水)	須津支店	親子体操あそび

- 対象者/未就園児(3歳程度まで)と保護者
- 募集定員/10組程度 ●参加費/無料

※開催は都合により中止となる場合がございます。
※応募者多数の場合は初めての方を優先させていただきます。

詳しくはJAふじ伊豆ホームページをご覧ください▶

お申し込み・お問い合わせ

富士地区管理課 TEL 0545-51-2121

年金相談会のご案内

どのような
ご相談でしょうか



《相談会日程》

開催日	場所	電話	時間
6月 6日(木)	鷹岡支店	0545-71-2200	13:00～19:00
6月20日(木)	丘支店	0545-71-4452	13:00～19:00
6月27日(木)	島田支店	0545-52-0201	13:00～19:00
7月 4日(木)	岩松支店	0545-61-0960	13:00～19:00
7月11日(木)	田子浦支店	0545-61-2811	13:00～19:00
7月18日(木)	壺堀支店	0545-61-9166	13:00～19:00

社会保険労務士による個別の相談会です。
(おひとり様30分程度)

予約制ですので、各支店または下記まで
お問い合わせください。

お問い合わせ 富士地区金融課 TEL 0545-51-2123

弁護士と税理士による 法務税務相談のご案内

日時 6月25日(火)・7月23日(火)
13:00～15:00 ※1組30分程度

場所 ホワイトパレス 3階(富士市青島200-1)

相談料 初回のみ無料

弁護士や税理士の先生に相談
したいことはございませんか?
不動産に関することもぜひお気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせ

不動産相談センター富士店 TEL 0545-51-2127

BEER ホワイトパレス ビアガーデン

ご予約受付中! 予約制

6月6日(木)～9月20日(金)まで

《営業時間》17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
※期間と営業時間は都合により変更となる場合がございます。

食べて飲んで夏の暑さを吹き飛ばそう!
おまかせコースや飲み放題コースなど
メニューを豊富に取りそろえています。
ご家族・ご友人・会社慰安会などご利用をお待ちしております。

ご予約・お問い合わせ

ホワイトパレス TEL 0545-51-0678(担当/竹川)

令和6年度 富士地区組織新役員のご紹介



▲富士地区部農会長委員会の皆さま



▲富士地区青年部本部役員の皆さま



▲食べきりパックのイチゴはお子様に大人気

ほうじ茶マルシェに出店
富士地区営農販売課は3月3日、富士市中央公園で開かれた「富士のほうじ茶ブランドマルシェ」に出店。イチゴやカリフラワーなどを販売し、多くのお客さまに富士市の特産物をPRしました。



▲増加するシカの被害を防ぐため、JA職員が講師となり8段張りの電気柵を設置

鳥獣被害対策講習会を開催
富士地区営農販売課は富士市江尾で3月7日、鳥獣被害防止のための電気柵設置講習会を開催しました。生産者ら13人が参加し、対象動物や地形に合わせた効果的な柵の設置方法を学びました。

ココに 行ってきました!

JAふじ伊豆ファーマーズマーケット
農の駅グリーンプラザ伊豆の国



住所/伊豆の国市葦山山木54-3
電話番号/055-949-0055
営業時間/9:00~16:30
定休日/水曜日、年末年始

富士市産の
野菜を発見!

JA自己改革 販売物流プラットフォームによる販路拡大

当JAでは「販売物流プラットフォーム」を構築し、管内8地区のネットワークを生かした販路拡大を行っています。農産物の販売強化を行い、農家組合員の皆さまの農業所得の向上に取り組んでいます。



▲手作りのチラシを配りアレッタの魅力をPR



▲販売会を行った生産者の皆さま



▲栄養豊富な新野菜「アレッタ」

新野菜「アレッタ」をPR「伊豆の国市で出張販売会」
アレッタ栽培研究会とJA職員は3月13日、新野菜「アレッタ」をPRするため、伊豆の国市の「農の駅グリーンプラザ伊豆の国」で出張販売会を行いました。アレッタはブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜で、平成23年に品種登録された新しい野菜です。昨年9月に大淵地区の生産者5人が本格栽培を始めました。販売会では、栄養豊富で幅広い料理に適しているアレッタのおいしさを同店を訪れた消費者に伝えました。

葉も茎も
つほみも全て
食べることが
できます!

令和6年度 新入職員のご紹介(富士地区)

地区営農販売課
まつなが あんり
松永 杏理
趣味:散歩・ゲーム

伝法支店
すぎやま しょうご
杉山 翔吾
趣味:映画鑑賞
サッカー観戦

JAふじ伊豆富士地区管内に11人の新入職員が配属になりました。一日も早く皆さまのお役に立てるように一生懸命がんばります! よろしくお願いたします。

元吉原支店
しみず ゆうな
清水 優奈
趣味:トランペットの演奏

鷹岡支店
おおみ すずか
大見 紗加
趣味:運動・映画鑑賞

田子浦支店
こぐれ さあや
木暮 沙彩
趣味:ライブに行くこと

須津支店
やまもと えりな
山本 瑛里奈
趣味:音楽鑑賞
ギター演奏

富士支店
にわ しゆん
丹羽 駿
趣味:ソフトテニス
サウナ・麻雀

岩松支店
なかやま みのり
中山 稔理
趣味:編み物

島田支店
さの かりん
佐野 華鈴
趣味:運動

富士支店
わたなべ はづき
渡邊 葉月
趣味:音楽鑑賞

富士川支店
こまつ たくみ
小松 拓末
趣味:旅行

**生産者おすすめの
春キャベツレシピ**
～春キャベツの肉団子スープ～

《材料》4人分
*春キャベツ…1/2玉 *パン粉 ……大さじ2
*豚ひき肉 ……200g *中華スープの素 (スープ用) ……大さじ1 (肉団子用) ……小さじ1
*ニンジン ……1/2本 *長ネギ ……1/2本 *塩コショウ ……少々
*春雨 ……30g *ブラックペッパー ……少々
*卵 ……1個 *水 ……600cc

《作り方》
☆キャベツを芯と葉の部分に分け、芯はみじん切りに、葉はざく切りにする。
☆長ネギは斜め薄切りに、ニンジンはみじん切りにする。
☆春雨は水で戻しておく。
① ポリ袋に豚ひき肉と卵、キャベツの芯、ニンジン、中華スープの素(肉団子用)、パン粉、塩コショウを入れてよくもみ、肉団子のたねを作る。
② 鍋に水を入れて煮立たせる。
③ ポリ袋の端をハサミで切り、肉団子のたねを少量ずつスプーンに絞り出しながら鍋に入れる。
④ 春雨を加え、中華スープの素と塩コショウで味付けする。
⑤ 肉団子が火が通ったら、キャベツ(葉)と長ネギを入れて1分加熱する。
⑥ 器に盛りつけブラックペッパーを振りかければ完成!

**4月7日放送「ごちそうカントリー」で
富士市伝法の「春キャベツ」を紹介!**

静岡第一テレビ「ごちそうカントリー」に富士市のキャベツ生産者の佐野哲久さん・順子さんご夫妻と加藤倫崇営農アドバイザーが出演し、やわらかくてあま〜い春キャベツをPRしました。佐野さんの畑でリポーターの2人が収穫に挑戦し採れたキャベツを丸かじりして、その甘さとみずみずしさに感動する様子が放送されました。料理のコーナーでは、春キャベツを使った肉団子スープを紹介しました。

▲左から、リポーターの國本さん、佐野さん、加藤営農アドバイザー、澤井アナウンサー

▲JAのあぐりチャレンジ事業を活用して導入した野菜移植機も登場

▲順子さん(左から3番目)は料理を担当

▲旬は3月から5月

←見逃し配信はコチラをどうぞ