



～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
8
vol.14
2024年8月1日発行

幸せを
呼ぶ！
なんすん
食堂

「エダマメの
冷製クリームパスタ」
中面でレシピを紹介しています！



特産品紹介

エダマメ

沼津市浮島地区で栽培されています。香り高く、ふっくらとした外観とたっぷりの甘さがつい手が出るほどのおいしさです。学校給食にも出荷されています。



生産者



なんすん枝豆部会
いで きよし

井出 紀好さん (57)

皆さまに長期間おいしいエダマメを味わって
もらうため、部会全体で5品種を栽培してい
ます。旬の時期がそれぞれ異なるので、その
時期に最適な一番おいしいエダマメをお届け
できます。塩をたっぷり入れてゆでたエダマ
メは甘みも増して絶品なので、まずは塩ゆで
で自慢のエダマメをお召し上がりください。

▶ 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！



青々と広がるエダマメ畑 沼津市浮島地区から



動画配信中！
チェックしてね！



なんすん地区のエダマメは6
月初旬から出荷を始め、9月上
旬頃まで続きます。一般的なエダ
マメと茶豆風のエダマメを栽培
するため、おしこの違いを食へ
比べてみるのが魅力です。収穫最
盛期の畑では、鮮やかな緑色の実
がたくさん実っています。生産者
が早朝から収穫し、鮮度が高い
状態で予冷庫に入れるため、おい
しさを保持することが出来ます。

なんすん枝豆部会では、今年
から品種ごとの播種日をそろえ
たことで、出荷時期を早め、より
多くの皆さまのもとに高品質な
エダマメをお届けしていきます。

インフォメーション

JAふじ伊豆女子大学 第14期生大募集！

さまざまな講座を通じて、新しい仲間と一
緒に充実した時間を過ごしてみませんか？

受講期間 令和6年10月～令和8年8月
(平日午前中2時間半程度)

申込締切 9月13日(金)

対象者 JAふじ伊豆管内在住
20代～40代の女性
※託児も承ります(1歳以上・1回200円)

定員 20人(先着順・定員になり次第締切)

授業料 年間10,000円
(別途材料費等かかる場合がございます)

申込方法
JAふじ伊豆ホームページ
または右記の二次元コードから
お申し込みください。
(お申し込みいただいた方を対象に、
入学説明会を9月20日(金)に開催します)

お問い合わせ 地区組織課 ☎055-933-7009

女性部なんすん地区本部 部員募集中！

女性部とは？ 農業や地域を支える女
性の集まりです。地域
別に18支部に分かれ、約1000人が年間
を通して仲間同士の交流や情報交換、
農産物販売・加工品製造販売、趣味を活
かした活動、地域貢献に取り組み楽しく
活動しています。

募集対象者
なんすん地区管内在住
(沼津市・裾野市・長泉町・清水町)の女性
※戸田・井田地区を除く

年会費
200円
※支部やグループによって年会費や活動費が
別途かかります

申込方法
最寄りのJAふじ伊豆なんすん地区
支店窓口にてお申し込みください。

お問い合わせ 地区組織課 ☎055-933-7009

ぬまづ茶水出しティーバッグ 販売中！

テレビアニメ「ラブライブ！サンシャイ
ン!!」とコラボレーションした「ぬまづ茶
水出しティーバッグ」を数量限定で販売中
です。手軽に美味しくぬまづ茶を楽しめ
ます。ぜひお買い求めください！

販売店舗
なんすん地区営農経済センター、ファ
ーマーズなんすん、緑茶館ぬまづ、製茶工
場、ネット通販サイト「JAタウン」

価格 「ぬまづ茶水出し
ティーバッグ(5g×30袋)」
1,200円(税込)



お問い合わせ 地区購買課 ☎055-931-3132



JAふじ伊豆
ホームページ



「虎標」を紹介するオーナーの畑さん

363円(税込)

西浦レモネードの果汁を使ったレモンサワー「虎標」をRepubrew合同会社が製造し、8月から販売しています。

西浦レモネードを中心に国産レモンを使い、酸味がありつつも口当たりがまろやかで飲みやすいのが特徴です。Repubrew系列店舗とネットショップ、JAふじ伊豆の一部ファーマーズマーケットで取り扱っています。

西浦レモネードのサワー販売



生育状況を確認

6/13

「するがの極」順調な生育を確認

沿津市・裾野市・長泉町・清水町でブランド米「するがの極」の4圃場を営農アドバイザーらが巡回し、順調な生育を確認しました。当日は生産者が立ち合い、草丈、茎数、葉色などの生育状況を確認しました。

営農アドバイザーは「今年も順調な生育を確認できた。部会全体で生育状況を共有し、管理を徹底していきたい」と話しました。

「するがの極」順調な生育を確認



JA自己改革組合員の声を実現

適正施肥指導強化へ
土壌診断でテンプレートを活用



生産者へ施肥設計の提案を行う営農アドバイザー(左)

なんすん地区では、「土壌・農薬分析センター」での土壌診断で、新たな施肥専用設計テンプレートを活用し、営農アドバイザーの指導や提案力の強化に努めています。適正施肥や肥料成分の見直しにより、施肥コスト削減を進め、生産者の所得向上へつなげていきます。

これまでは、分析センター担当者がまとめた分析結果を営農アドバイザーに提出していましたが、数値のみをフィードバックし、営農アドバイザー自身が施肥専用設計テンプレートを使って提案することで、知識と指導力の向上を目指します。

テンプレートに数値を貼り付けると自動で各項目の分析値が算出され、目標値に対する分析値の不足や過剰を細かく見ることが出来ます。改良後の土壌成分だけでなくコストも算出されます。また、診断作物の土質は一括に分類されていますが、作物別に細かく基準を設定したことで、より正確な診断ができるようになりました。さらに、分析結果のフィードバックを肥料の予約注文時期とリンクさせ、適正施肥の指導を強化します。

【土壌診断のお申し込み・お問い合わせ】
地区営農課 ☎055-9331-3132



おいしいをつくりましょ。

なんすん食堂

幸せを呼ぶ！

「エダマメの冷製クリームパスタ」

作り方

- 塩ゆでしたエダマメの薄皮をむきます。
- Aを容器に入れ、電子レンジで温めて溶かします。トッピング用にエダマメを適量残し、それ以外のエダマメとニンニクを加えてミキサーにかけます。
- 2に牛乳と生クリームを加えてなめらかなソースにし、塩・コショウで味を調えます。ソースが完成したらボウルに移し、冷蔵庫で冷やしておきます。
- 塩(分量外多めに)を加えたお湯でパスタをゆで、ザルにあげて氷水でしめます。
- パスタの水気を切り、冷やしたソースと合わせ、エダマメ、生ハムを添え、ブラックペッパーをかけてできあがりです。

材料(2人分)

エダマメ…300g	すりおろしニンニク…少々
パスタ…200g	生ハム…6枚
牛乳…100ml	塩・コショウ…適量
生クリーム…100ml	ブラックペッパー…少々
水…100ml	
A 顆粒コンソメ…5g	
バター…5g	

カリカリ! エダマメ明太チーズ

YouTube

「エダマメ」の購入はこちらから!

KAU~ら

ファーマーズなんすん、ネット通販サイト「JAタウン」でも販売しています!

住所 沼津市東椎路 字芝原下677

営業時間 9:00~17:00

定休日 第2水曜日・年末年始

電話 ☎055-923-6711



6/20 原支店

6/5 片浜支店

片浜支店と原支店は、児童・園児とサツマイモのつる挿しを行いました。

片浜支店では、片浜小学校の2年生を対象に、つるの挿し方を指導し、原支店では、はらまち保育園の園児を対象に、つるの挿しのコツを指導しました。

児童と園児の食農教育の場をつくりました。

楽しくサツマイモのつる挿し



6/11

なんすん枝豆部会は、あしたか山麓営農経済センターで目ざろえ会を開き、生産者ら約20人が参加しました。9月上旬まで出荷を予定しています。

今年ではテレビアニメ「ラブライブ!サンシャイン!!」とタイアップしたパッケージでも販売しています。袋ごと電子レンジで加熱でき、手軽に食べられます。

ネット通販サイト「JAタウン」、ファーマーズなんすんなどで販売しています。