

富士の旬を味わう!

お米

【収穫時期】
8月下旬～10月中旬

新米の季節が
やってきました!

日本にはコシヒカリやササニシキをはじめ、主食用の米の品種が約300品種以上あると言われてい
ます。今回は富士市で主に栽培
される4品種をご
紹介します。



コシヒカリ

当JA富士地区
出荷量1位(60%)
生産量日本一の
米の王道。もっちりとし
た粘りで炊きあがりのつや
と香りが良いうまみも強い。

にじのきらめき

当JA富士地区
出荷量2位(33%)
静岡県の新奨励品
種。高温に強く、丈が短い
ため倒れにくい。
食味もコシヒカリと同等のため
富士市での栽培量も増加中。

ひとめぼれ

粘りが強くて
飽きの来ない甘
み。炊きあがりか
つから食感のもっちり。
バランスのとれた優しい味
わい。冷めてもおいしい。

きめむすめ

「キヌヒカリ」と
「祭り晴」を交配し
てできた品種。高温に
強い。中粒で粘りが強く
柔らかい食感。
冷めてもおいしい。

「富士市の米」のおいしさ、
知ってください

江戸時代に幕府の施策により新田開発が
進み、新たに開墾された土地には「新田」が
ついた地名がつけられました。大野新田や
沼田新田、弥生新田など多くの「〇〇新田」
がある富士市でも、古くから米作りがさかん
に行われてきました。

現在、富士市の農産物の中で米は栽培作
付面積が茶に次ぐ第2位。生産者は代々受け
継いできた田んぼを大事にし、夏の猛暑に
も負けずおいしい米作りを励んでいます。

米作りにはきれいな水が欠かせません。
豊富な富士山の伏流水に恵まれた富士市
で作るお米は絶品。ぜひ地元の米のおいし
さを知ってください。

土鍋を使って炊いてみよう!

【材料】3合分 * 米…3合(450g) * 水…600～650ml
2合分 * 米…2合(300g) * 水…400～450ml

【作り方】

- ① いつも通りお米を洗い、ザルで水をしっかりと切る。
- ② ボウルに米と分量通りの水を入れて30分(夏場)～1時間(冬場)浸す。
注意:土鍋で浸すと鍋底に水が染み込んでヒビが入る原因となることがあります。必ずボウルを使いましょう!
- ③ ②を土鍋に入れ、ふたをして中火にかける。
ポイント▶ 鍋は火口の中央にセットしましょう!
- ④ 沸騰したら弱火にして15分炊く。
- ⑤ ふたを開けて炊き具合を確認。水分が残っていれば1～2分追加で弱火にかける。
- ⑥ 水分がなくなったら火を止め、ふたをしたまま10分～15分蒸らして完成!

火にかける時間を長めにして少しおこげにしてもおいしいです。
災害時に備えて火を使って炊く方法も覚えておくと安心です。

ご購入はコチラでどうぞ

《JAふじ伊豆 富士地区産直市》

- まごころ市●ふれあい元市
- 野菜工房うきき畑●すど良心市●吉永野菜市の会●産直市いづみの里●大淵ふる里村
- ちよっとよって鷹の市●ポケットファームかじま●田子っこ産直市●岩本山産直市●かりがね産直市

産直市によって販売する品種はさまざま。食べ比べをして自分好みのお米を探してみてください!

産直市の情報は
こちらから→



中面の「番外編 富士の旬を味わう!」では
富士市産米を使った日本酒をご紹介します!

JA不動産相談会

日時 令和6年10月5日(土)
10:00～18:30

予約
不要

会場 「ホワイトパレス」大ホール
富士市青島200-1

- ① 司法書士による相続相談
- ② 不動産鑑定士による土地・建物の相談
- ③ ファイナンシャルプランナーによる資産相談
- ④ 富士・富士宮地区の物件情報展示

アンケートにお答えの方全員に
新米1キロプレゼント!
キッズスペースも
ご用意しております。



ぜひお気軽にご来場ください!

お問い合わせ

不動産相談センター 富士店 TEL 0545-51-2127
《当日のお問い合わせ》TEL 090-1094-9959

JA静岡厚生連 するが看護専門学校

～温かく人に寄り添う看護師になる～



募集
看護学生
SURUGA
NURSE

一般入試
【1期】

- 筆記試験 令和6年12月18日(水)
- 面接試験 令和6年12月23日(月)
- 願書受付 令和6年11月15日(金)～12月6日(金)

一般入試
【2期】

- 試験 令和7年2月21日(金)
- 願書受付 令和7年1月22日(水)～2月12日(水)

お問い合わせ

JA静岡厚生連 するが看護専門学校
〒421-3306 富士市中之郷2500-1
TEL 0545-56-0550



するが看護専門学校のInstagramはこちら→

@SURUGAKANGO

人形供養祭

予約
不要



日時 令和6年10月26日(土) 友引
◎受付 8:30～11:00 ◎供養 11:00

会場 やすらぎ富士中央会館 富士市青島200-1

供養料 一世帯 1,000円(税込)

対象品 人形、ぬいぐるみおよび葬儀用供物
(後飾り祭壇・灯籠・回転灯・盆提灯など)

対象者 どなた様でもご利用いただけます

同時
開催

【ご注意】ガラス製品・金属製品・磁器
などの不燃物はお引き受けできません

- ◎花・野菜等の販売
- ◎オリジナル弁当販売
- ◎引き出物ばら売り販売

お問い合わせ

富士葬祭センター やすらぎ会館 TEL 0545-55-0983

富士地区農協祭



皆さまのお越しを
心よりお待ちしております。

日時 令和6年
11月17日(日)
9:00～12:00

会場 富士地区14店舗
元吉原支店・須津支店・原田支店
今泉支店・富士北支店・島田支店
伝法支店・大淵支店・鷹岡支店
吉永支店・富士支店・田子浦支店
岩松支店・富士川支店

※駐車場の用意はございません。
公共交通機関の利用等、ご協力をお願いいたします。

お問い合わせ

富士地区組織課 TEL 0545-67-0080



▲「キッズジョブ2024」で急須を使ったおいしいお茶の入れ方を「茶レンジャー」が熱血指導

● **おいしいお茶を入れてみよう**
生産者グループ「茶レンジャー」製造部会が、職業体験イベントで幼児や小中学生を対象にお茶の入れ方教室を行いました。



▲駅利用客にほうじ茶を配る渡邊将人 統括営農経済センター長(左)

「**富士のお茶**」をPR
富士市では茶農家やJA、市などが一体となり、富士市産のお茶の魅力伝えていきます。
● **新富士駅で「ほうじ茶」をPR**
市やJAの職員が、新富士駅の利用客に「富士のほうじ茶」を使った冷茶を振る舞いました。

元気ハツラツ☆女性部 女性部富士地区本部の活動をご紹介します

島田支部 親子ふれあい教室

7月28日、女性部員の指導のもと、地域の親子31人がのり巻きや春巻き、たい焼き作り挑戦しました。料理の後にはスイカ割りや輪投げ、お菓子のつかみ取りなども行われ、会場には子どもたちの楽しそうな笑い声が響きました。

同教室は、地域の方にJAや女性部を身近に感じてもらうことを目的に、40年以上前から行っています。

のり巻き作り



かぶとの形の春巻きを作ったよ

スイカ割りでは子ども大人も大盛り上がり! 割れたスイカはみんなでおいしく食べました。

出来たてののり巻きをばくっ!

島田支部の皆さま



何度も会議を行い、地域の皆さまに喜んでもらえるイベントを企画しました!

御殿場ではこんな活動をしています。

やってみよう!

面白そう!

富士地区では木によって違うブルーベリーの味を楽しみました。



blue berry

地区本部役員 地区交流会

8月5日に富士地区と御殿場地区の役員交流会を行い、互いの地区活動の紹介や新規部員獲得への取り組みなどの意見交換を行いました。

岩本山ブルーベリー農園でのブルーベリー狩りやファーマーズ御殿場でのお買い物などを楽しみながら部員同士の親交を深めました。



富士地区と御殿場地区の役員皆さま

【行程表】

出発 ▶ 岩本山ブルーベリー農園 ▶ 富士地区本部(意見交換・昼食) ▶ ファーマーズ御殿場 ▶ とらや工房 ▶ えびせんべいの里御殿場店



▲伝法地区で栽培した落花生を販売

伝法支店で落花生販売
伝法営農経済センターは8月10日、伝法支店で富士市特産の落花生50セットを販売しました。
同センターは旬に合わせた農産物のイベント販売を行っていて、キャベツ、トウモロコシに続き今回で3回目の開催。販売会には大人気の落花生を求めて多くの方が来店し、開始5分で完売となりました。



▲審査員が形や玉ぞろい、肉質や糖度などを審査

「富士梨」品評会開催
富士地区梨部会は8月8日、第37回特産「富士梨」品評会を富士営農経済センターで開催しました。幸水16点が出品され、厳正に審査した結果、富士三水園の飯島正道さんが金賞を受賞しました。
飯島さんの梨は、同時開催の「第23回静岡県なし果実品評会」でも金賞(静岡県知事賞)に選ばれました。



▲金賞を受賞した富士三水園の飯島さん

入賞者(敬称略)
● **金賞**(静岡県落葉果樹振興協会会長賞)
富士三水園 飯島正道

▼ **銀賞**
三浦光太郎(富士市農業振興推進協議会長賞)
高橋康文(富士伊豆農業協同組合長賞)
田島一寿(富士農林事務所長賞)

田中天樞(JA静岡経済連東部事業所長賞)
鈴木雅人(富士市農業委員会会長賞)

渡辺徳久(富士中央青果株式会社社長賞)
▼ **銅賞** 植松俊介、鈴木史浩、時田守

番外編

富士の旬を味わう!

富士市産のお米を使った日本酒
山中山屋「富士市育ち」のご紹介

富士市でしか飲めないお酒があることをご存じですか?酒造会社・農家・市・JAが協力し、富士市のおいしいお米と水を使って作られた市内限定流通の地酒、その名も「**富士市育ち**」。

ぜひ一度味わってみてください。



どんなお酒?

富士市富士岡の仁藤農園さんが栽培する食用米「きぬむすめ」を100%使い、富士山の伏流水で醸造された純米吟醸原酒です。口当たりのやさしい米のうまみと爽やかな香り、上品な辛さが特長。日本酒好きもうなる一品です。

米生産者 仁藤農園さんの思い

父母の仁藤大義さん・美穂さんと長男夫婦の弘一郎さん・佳菜さんご家族が営む仁藤農園。苦勞の多い環境の中でも「田んぼが好き、ご飯が大好き!」という一心で、喜んでくれる消費者を思い、富士山の恵みに感謝しながら米作りに精を出しています。

「富士市育ち」を通じておいしい米作りにかける生産者の情熱をぜひ感じてください。

▲米生産者/仁藤農園
TEL. 0545-34-2011
酒製造者/富士高砂酒造株式会社
TEL. 0544-27-2008

■山中山屋「富士市育ち」2024年干支ボトル 720ml 2,200円(税込)

ご購入はコチラ ▶ **富士市内酒販店など**