



なんすん  
地区版広報誌

～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

# Fuji Izu plus

2025

6

vol.19

2025年6月1日発行

特産品紹介

## なんすん トマト

主に沼津市で栽培されています。品種は「桃太郎はるか」「桃太郎ピース」「桃太郎ホープ」など幅広く、甘みだけでなく適度な酸味とのバランスがうまみの決め手です。常温で食べるとより甘みを強く感じられ、加熱してもトマトのうまみが出ておいしく食べることができます。



生産者

なんすんトマト部会 部会長

やまもと てつや

山本 哲也さん (60)

できる限り水を控えることで丈夫に育て、有機肥料を使って土づくりにこだわるなど、おいしいトマトづくりを心がけています。皆さまにうれしいトマトをお届けするため、完熟した状態で収穫し、その日のうちに店頭で販売してもらっています。ぜひ、生産者自慢の「なんすんトマト」を味わってみてください!

幸せを  
呼ぶ!

ふじ伊豆  
キッチン

肉巻き  
なんすんトマト



中面でレシピを紹介しています!



令和7年4月上旬撮影

なんすん  
見聞録

大きく実りだした  
「なんすんトマト」のハウス  
沼津市下香貫地区から

「なんすんトマト」は6名の部会員がさまざまな品種を栽培しています。長期間楽しめ、最盛期は6月で、甘みと酸味のバランスが良く、凝縮した味わいを楽しむことができます。

中でも山本部会長が栽培する「桃太郎はるか」は、4月から出荷が始まり、昼夜の寒暖差によって甘みが増します。

手作業での受粉と並行して、最盛期には花粉を集める習性を持つマルハナバチをハウス内に放ちます。自然に交配が行われることできれいで大きなトマトが実ります。

動画配信中!  
チェックしてね!

JAふじ伊豆の「なんすんトマト」を動画で紹介しています!



## インフォメーション

### 年金相談会開催

年金専門の社会保険労務士が年金に関する相談や手続きをお手伝いします。

お取引の有無に関わらず、どなたでも無料で参加できます。

開催時間 9:00～15:00

| 日程       | 会場      | お問い合わせ        |
|----------|---------|---------------|
| 6月14日(土) | 下土狩支店   | ☎055-986-5575 |
| 6月15日(日) | 静浦支店    | ☎055-931-3053 |
| 6月21日(土) | 清水支店    | ☎055-975-4723 |
| 6月28日(土) | 原支店     | ☎055-966-0600 |
| 6月29日(日) | すその富岡支店 | ☎055-997-1226 |
| 7月 5日(土) | 愛鷹支店    | ☎055-966-2491 |
| 7月 5日(土) | 片浜支店    | ☎055-962-0457 |
| 7月12日(土) | 金岡支店    | ☎055-921-4456 |
| 7月12日(土) | 徳倉支店    | ☎055-931-5047 |
| 7月13日(日) | 西浦みかん支店 | ☎055-942-2121 |
| 7月26日(土) | 納米里支店   | ☎055-987-9717 |
| 8月30日(土) | 沼津支店    | ☎055-931-0455 |
| 8月30日(土) | ゆうすい支店  | ☎055-972-2522 |
| 9月 6日(土) | 大岡支店    | ☎055-921-0459 |
| 9月 7日(日) | 裾野西支店   | ☎055-992-2140 |
| 9月27日(土) | 泉支店     | ☎055-992-2020 |

### もったいないをありがとうに 「SDGsの日」実施

JAふじ伊豆女性部なんすん地区本部えがの会は、「SDGsの日」と題して、「フードドライブ・エコキャップ・ブルタブ回収」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。食品を必要としている人や場所へお届けするため、ご協力をお願いします。

開催時間 9:00～11:00

| 日程            | 会場   |
|---------------|------|
| 令和7年 6月18日(水) | 長泉支店 |
| 6月19日(木)      | 原支店  |
| 6月20日(金)      | 浮島支店 |
| 9月17日(水)      | 片浜支店 |
| 9月18日(木)      | 原支店  |
| 9月19日(金)      | 深良支店 |
| 10月 8日(水)     | 金岡支店 |
| 10月 9日(木)     | 大平支店 |
| 10月10日(金)     | 浮島支店 |

- <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



お問い合わせ 地区組織課 ☎ 055-933-7009

📺 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!





ニュース  
News

## 「西浦みかん」自動航行ドローン 試験初年度の結果明らかに

貯蔵庫でミカンを確認する  
関職員⑤、渡邊職員⑥

JAは、「西浦みかん」の担い手減少や生産者の高齢化に対応するため、ドローン防除体系の確立を目指しています。県沼津市、KDDI株式会社、JA全農、JA静岡経済連と連携し、西浦みかんの園地で、自動航行ドローンによる農薬散布実証試験を令和6年から3年計画で進め、初年度の結果が明らかとなりました。

約13.5㍓の園地に、周年防除でドローンを使用して実験したところ、農薬散布時間は手散布の20分の1程度に短縮でき、大幅な労力の負担軽減につながりました。防除効果は、各区300果ずつ調査を行った結果、黒点病以外の病害虫はドローン散布と手散布で同等の効果が得られました。その一方で、黒点病とすす病の多発により果実の正品率はドローン散布では約48%と課題が残りました。

今後、管理作業において、ドローン防除に適した樹形の導入や防風林の整備、降水量を勘案した黒点病の防除を行います。さらに、速度を2倍にした往復飛行の検討や防除暦の改善など技術の確立に取り組みます。

同試験を担当した西浦みかん営農経済センターの関卓哉職員は、JAふじ伊豆営農アドバイザー一人1課題発表報告会で本取り組みについて発表し、優秀賞を受賞しました。



おいしいをつくりましょ。

## 肉巻き なんすんトマト

### 作り方

- 1 トマトはヘタを取り除き、8等分のくし切りにします。青じそは縦半分に切ります。
- 2 豚肉1枚を縦に置き、手前に1の青じそとトマトをのせ、肉を巻きつけます。同様に15個つくり、全体に塩をふります。
- 3 2を200度に予熱したオーブンで15～20分焼きます。（オーブントースターなら天板に並べて焦げ目がつくまで焼きます。魚焼きグリルなら5～6分火が通るまで焼きます。）
- 4 3に黒こしょうをふり、器にもって、お好みでゆずこしょう、粒マスタードを添えて出来上がりです。



### 材料 (4人分)

豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)・・・16枚  
トマト・・・大2個  
青じそ・・・8枚  
塩・・・小さじ1/2  
粗挽き黒こしょう・・・少々  
ゆずこしょう・・・お好み  
粒マスタード・・・お好み



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！



ぱりぱり  
もう1品！

## なんすんトマトの 塩昆布サラダ

レシピ動画を  
チェック！



YouTube

## なんすんトマトの 購入はこちらから 金岡産直市



住 所 沼津市東熊堂600-1  
営業時間 9:00～17:00  
定休日 第2水曜日・年末年始  
電 話 ☎ 055-923-8318

山本部長のトマトは静岡県東部の  
しずてつストアやコープなどで  
販売しています！

## 輝け！青壮年部・女性部

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「新時代への心技体 Challenge and Grow Together」をテーマに、食農教育活動や消費者への情報発信を行い、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3か年計画」元気で豊かな地域をみんなの力で♡をテーマに、女性部活動を通じて地域社会の活性化に貢献していきます。



## 4/12～「沼津茶」の手摘みをお手伝い

沼津市の特産品である「沼津茶」の摘採が本格化し、同市内の茶農家で援農ボランティアが活躍しました。

4月12日には31人のボランティアが茶園「山二園」で、指導を受けながら「さえみどり」を手摘みしました。援農ボランティアは、人手不足の解消と、生産者と消費者との交流の機会づくりなどを目的に行っています。



令和7年度3役の皆さま



組合員の皆さまの要望を実現した取り組みを  
マークで表示しています。



JAふじ伊豆のSDGsの取り組みを  
マークで表示しています。