

富士葬祭センター

OPEN

JAやすらぎ富士中央会館に小規模葬専用ホール新設



▲新設した小規模葬専用ホールの外観



▲約8畳と約5畳の個室を計4つ備える



▲ホールの完成を祝い役職員がテープカット

7月12日、富士市青島のJAやすらぎ富士中央会館に、小規模葬専用ホールが誕生しました。

住宅事情・家族形態の変化や新型コロナウイルスの影響などから、近年は少人数で行う小規模葬の需要が高まっています。富士葬祭センターは利用者の皆さまからの声を受け、通夜告別式を行わない出棺葬や通夜を行わない一日葬などにも対応できるプランをご用意しています。今後も故人の遺志や遺族の思いに寄り添いながら満足いただける葬儀を提案していきます。

たくさんのご来場
ありがとうございました！

やすらぎ富士中央会館 25周年大感謝祭を同時開催

同日には25周年大感謝祭を開催。抽選会や「富士山麓わくわくコーン」の販売、キッチンカーの出店などを行いました。JA葬祭イメージキャラクターでフリーアナウンサーの鬼頭里枝さんによる〇×ゲームや、富士市で活躍するチアダンスチーム「チアーズファクトリー」の皆さまによるステージもあり、大いに盛り上がりました。



▲「富士山麓わくわくコーン」の販売には200人以上の列



▲ゲームコーナーも人気



▲総会司会を務めた鬼頭アナウンサー



▲白熱した〇×ゲーム
▶ゲームに勝利した4人にお米(5kg)を進呈



▲お米などが当たる抽選会を開催



▲組合員加入や葬祭特典付き定期積金の相談ブースも設置

葬儀に関するご相談は富士葬祭センターまでお気軽にどうぞ TEL 0120-190-940



▲ツアー客を三味線と茶娘の踊りでおもてなし(提供写真)



▲お茶室の「にじり口」をイメージした入り口



▲富士市が誇る「富士山と茶畑」が一望できる(提供写真)

富士山と茶畑は
富士市の自慢！

今年5月、富士市大淵にある荻野製茶の茶畑に「茶縁(ちやえん)」が完成しました。

富士山を望む茶畑の真ん中に、モルタルで真っ白に仕上がったハートのオブジェが置かれ、ハートを囲むようにウッドデッキがぐるりと配置されています。

ハートとデッキの間には珍しい品種のお茶が数種類植えられ、茶の木の成長を楽しむこともできます。

荻野製茶ではインバウンドの受け入れを積極的に行い、富士市の絶景とおいしいお茶を堪能してもらうことで、富士市のお茶の振興と地域活性化を目指しています。茶縁にも多くの外国人観光客が訪れ、三味線の音楽に合わせて茶娘と手遊びなどを楽しんでいます。

今秋にはカフェとしての活用が始まる予定です。

※「茶縁」への無断立ち入りはご遠慮ください。

【荻野製茶】

住所／富士市大淵8616

電話／0901479016689

知 っ 得 情 報



JA - INFORMATION

須津宮農経済センターに プレハブ冷蔵庫を設置

須津宮農経済センターは7月、同センター内に野菜の集出荷用としてプレハブ冷蔵庫を新たに設置しました。本導入により生産者の運搬時間の短縮(労働負担の削減)や出荷物の鮮度を維持することが可能となり、今後の出荷量の増加が期待されます。

本取り組みは「JA共済 地域・農業活性化促進助成金」を活用しています。



▲コマツナや梨などの集出荷用に活用



JA共済の
地域貢献活動

©2017 JA-KYOSAI

JA不動産相談会

日時 10月4日(土)
10:00～17:30

会場 ホワイトパレス 大ホール
富士市青島200-1

- 内容
- ① 土地・中古住宅の売却相談
 - ② 土地・不動産の購入相談
 - ③ 相続相談
 - ④ 土地・建物の鑑定評価・有効活用についての相談

アンケートにお答えいただいた方に

お米1kg
プレゼント

お子さまと一緒に
ご来場也大歓迎!!



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



女性部活動

みんなで
あっぱっは!

◎**笑いヨガとは?** 佐久間先生の講義から「無邪気な笑い」と「ヨガの呼吸法」を組み合わせた「笑いの体操のこと。つらい時や怒った時でも「ハハハ」「ホホホ」と笑つゝふりをする事で、脳が活性化し心も体も元気になります。大きな声を出して笑うことが大事です。」

『どうせなら、笑って生きよう! 人生一度今、この瞬間よりも若い日はない』

7月25日、ホワイトパレスで「健康作りのための講習会」を開催しました。女性部員90人が参加し、講師の佐久間幸子さんから正しい歩き方や笑いヨガを学びました。

元気に笑って
長生きしよう!

▲笑顔でいえ〜い! 笑いでストレス軽減

あいら伊豆地区と
交流深める

▲富士地区とあいら伊豆地区の本部役員が交流

8月7日、あいら伊豆地区との役員交流会を行いました。

今回は岩本山ブルーベリー農園でのブルーベリー狩りや、レモン農園(岩本マウンテンゴリラもん)の見学などを楽しんだ後、ホワイトパレスで意見交換会を行いました。参加した部員は「女性部に入ったことで年齢も地区も違う人と出会えて楽しい。意見交換でお互いの地区の良い所を知ることができた」と話しました。

地区交流会は今年で4回目。日頃から感じている活動の悩みなどを共有し、解決のヒントを探ることで、女性部活動のさらなる発展を目指します。



▲ブルーベリー狩りを楽しむ



▲レモン畑を見学

第38回「富士梨」品評会開催

8月21日、富士市特産「富士梨」の品評会が行われました。各賞の受賞者は次の皆さまです。(敬称略)

▽金賞(静岡県落葉果樹振興協会長賞)

佐野 祥基

▽銀賞 三浦 光太郎(富士市農業振興推進協議会長賞)

田島 一寿(富士伊豆農業協同組合長賞)

時田 正倫(富士農林事務所長賞)

宮崎 直樹(静岡県経済農業協同組合連合会東部事業所長賞)

遠藤 金雄(富士市農業委員会長賞)

高橋 康文(富士中央青果株式会社社長賞)

金賞を受賞した
佐野 祥基さん12 富士市
農業振興食と農を
未来へつなぐ

©よい食P



持続可能な農業の実現と安全・安心な食の安定供給の重要性が高まっています。

富士市でも日本の未来のために「食」と「農」について考え、地産地消や地域の活性化に向けてさまざまな活動が行われています。



▲時田職員(右)に熱心に質問する生徒たち



▲岩本山産直市で旬の農産物を探す

田子浦中学校3年生は総合学習の一環で、富士市や田子浦地区の将来について考え、地域活性化のためにできることを探求しています。

7月25日には、地元農産物を活用して地域活性化を目指す同校の生徒6人が、岩松宮農経済センターを訪問。生徒たちは同センターの時田正規職員に富士市の農業や農産物の種類・特徴、農産物を活用する際の注意点などを熱心に質問し、地域農業への理解を深めました。

生徒たちは夏休みを利用して旬の農産物を使った料理や香水作りに挑戦し、研究成果を授業などで発表していきます。

地元食材を使ってアスリート飯クッキング



▲長橋房良地区本部長(右から3番目)が旬の農産物を贈呈

富士市を拠点に活動するプロサイクリングチーム「レバンテフジ静岡」は7月31日、スポーツ活動に取り組むアスリートの応援と地産地消の推進を目的に「猛暑を乗り切れアスリート飯クッキング」を開きました。

同イベントには小学生から60代までの11人が参加。同チームの選手らと共にアスリートに必要な栄養素などを学んだ後、当JAが提供したトマトやブルーベリーなどの旬の農産物を使った料理に挑戦しました。参加者は新鮮な農産物のおいしさに驚いていました。

地元産の旬の野菜を使った「農ダブル」人気

新鮮な地元野菜や厳選した肉を使った弁当総菜を販売する富士市森島の「はんなりキッチン結(ゆい)」では、月に1回地元産の旬の野菜を使ったオードブル「農ダブル」を販売しています。

農ダブルは「農家が作るオードブル」を意味する造語で、宮城県鳴子温泉の宿泊客に農家が地元食材を使った料理でもてなそうと始まったサービスです。農家の所得向上と地域活性化を目的とした同取り組みに感銘を受け、同店では今年6月から農ダブルの販売を開始しました。

■遊休農地で自家栽培も

同店で使用する野菜の9割は地元産です。令和3年のオープンから当JAや産直市「ポケットファームかじま」と提携して地産地消の推進、農家の応援に取り組んでいます。

今年5月からは最年少スタッフの嶋田みさきさんを中心に、遊休農地を借りて自家栽培を始めました。きっかけは、ポケットファームかじまの会員との交流の中で、農家の高齢化や担い手不足、日本の食糧自給率の低さなどに大きな危機感を持ったことでした。

地元農家や来店客からアドバイスや支援を受けながら栽培に取り組み、農業の担い手を増やすためにどうすれば良いかを日々探求しています。嶋田さんたちが栽培した野菜は農ダブルなどの店の食材として使われるほか、店頭でも販売しています。



▲旬の野菜を楽しめる農ダブル(7月のメニュー)



▲はんなりキッチン結の嶋田みさきさん(21)

皆さまに支えられながら野菜栽培に取り組んでいます。生きることは食べること。地域の農業を未来につなげていきたいです。

【はんなりキッチン結】

住所／富士市森島417-4

電話／0545-63-9923

営業時間／11:00～18:00

定休日／月曜・火曜日

後継者を育成 柑橘担い手セミナー



▲実際に園地に入り説明を受ける受講者

JA静岡経済連は8月6日、県内の若手生産者や新規就農者を対象に「静岡県柑橘担い手セミナー」を行いました。今年度3回目となる今回は、富士市岩本の佐野祥基さんの園地を視察しました。

受講生11人は、岩松宮農経済センターの高田叔彦営農アドバイザーから富士地区の柑橘生産の特徴やJAの取り組みなどの説明を受けた後、実際に園地を見学。同セミナーの受講経験もある佐野さん平成30年度就農が栽培の工夫やこだわり、今後の展望などを伝えました。

佐野さんは受講生の皆さんは熱心に質問していて、意欲がとても高いと感じた。一緒に静岡の柑橘栽培を盛り上げてくれる仲間が増えればうれしい」と話しました。



▲先輩就農者の佐野さんが思いを伝える