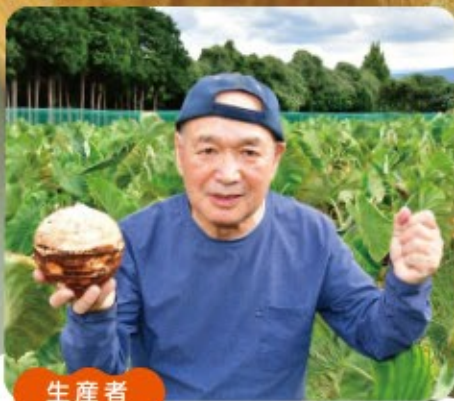


特産品紹介

大中寺いも

大中寺いもは沼津市名産の伝統野菜で、愛鷹山麓で昔から栽培されているサトイモです。親芋を大きくする方法で栽培され、小玉スイカほどの大きさがあり、こくのある、おだやかな味が特長です。皇室にその味わいを好まれ、大中寺のサトイモという意味で大中寺いもと呼ばれるようになりました。

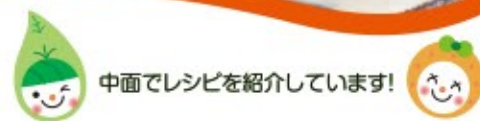


生産者

沼津大中寺いも部会 部会長
いで かつもと
井出 勝基さん (76)

高品質で大きな大中寺いもを栽培するため、前年にたい肥を入れて土作りをしています。大中寺いもの歴史は古く、ベテランの部会員が多く活躍しています。大中寺いもを絶やさないため、一緒に栽培してくれる仲間を募集しています。調理がしやすく、さまざまな料理に活用できます。ぜひご賞味ください!

幸せを呼ぶ!
ふじ伊豆キッチン
大中寺いもと手羽中のから揚げ



中面でレシピを紹介しています!

動画配信中!
チェックしてね!

JAふじ伊豆の「大中寺いも」を動画で紹介しています!



大中寺いもは、沼津市中沢田にある大中寺周辺で昔から栽培されてきた伝統野菜で、11月から1月にかけて旬を迎えます。収穫時期目前になると、大中寺いもの茎は約180cmまで大きく育ちます。沼津大中寺いも部会では、沼津市の小中学校の学校給食に大中寺いもを提供しています。また、沼津市立沢田小学校の児童を対象に、大中寺いもの植え付けから収穫体験などの食農教育活動に取り組んでいます。

大中寺いものほ場
沼津市中沢田から

なんすん
見聞録

インフォメーション

お正月飾りを販売!

お正月の準備は
ファーマーズなんすんに
お任せください!

日時 令和7年12月20日(土)～
時間:9:00～17:00

場所 ファーマーズなんすん4店舗

- 金岡産直市(沼津市東熊堂600-1)
- KAU～ら(沼津市東椎路字芝原下677)
- 長泉産直市(長泉町下土狩1029-1)
- すそのふれあい市(裾野市佐野1087-1)

内容

12月26日(金)からは歳末感謝祭を行い、初日は数量限定のお楽しみ福袋を販売します。そばや餅など、年末年始のご準備はファーマーズなんすんで!

お問い合わせ

地区販売課 ☎055-931-3132



沼津茶年末年始セール開催中!

沼津茶を特別価格でご用意しました。
数量限定の福袋も販売します。
自慢の逸品を日頃お世話になっている方へ感謝を込めたギフトやご自宅を楽しみませんか?

開催期間 令和7年12月1日(月)～令和8年1月30日(金)

お申し込み 各支店・営農経済センター、
緑茶館めまづ、製茶工場、
ネット通販「JAタウン」

お問い合わせ 地区購買課 ☎055-931-3132



「JAタウン」は
こちら▲

農業機械展示会のお知らせ

大型・小型農業機械から中古農業機械まで展示します!

日時 令和8年2月6日(金)・7日(土)
9:00～15:00 雨天決行

場所 育苗・種子粉センター
(御殿場市板妻606-1)

お問い合わせ すその営農経済センター ☎055-997-1249
すその農業機械センター ☎055-992-4417

児童が碾茶工場見学

沼津市立浮島小学校3年生の児童22人は、沼津市の碾茶工場を見学しました。
 同工場を運営する富士山茶株式会社森光広さくらが工場を案内した後、碾茶を石臼で挽いて抹茶を作る体験や抹茶を試飲し、地元で生産される煎茶や碾茶への理解を深めました。
 今後、児童は学んだことをまとめ、授業で発表します。



工場内で森さんから説明を聞く児童

ファーマーズなんすん4店舗(KAU)・金岡産直市・長泉産直市・すそのふれあい市は、来店客の要望を受け、女性部や生産者考案のレシピ、JAで配信している動画レシピのカードを設置するオリジナルパネルを作成しました。パネルに合わせて、レシピカードも一新しました。旬に合わせて、特産品を使ったレシピを提案し、食材をPRしていきます。



レシピパネルで特産品PR



「すくすく野菜プロジェクト」でほ場巡回指導

種苗会社の担当者さんとJA職員によるほ場巡回

なんすん地区は、学校給食で地場野菜の利用を拡大する「すくすく野菜プロジェクト」の取り組みを進めています。地場産率を上げ、地産地消の推進、子どもたちの地場野菜への愛着度向上、安全で安心できる食料の提供を目指します。
 同取り組みの一環で、納品率や秀品率を上げ、学校給食の地場産率を上げることを目的に生産者のほ場巡回を行いました。JAの担当者や種苗会社の担当者が、清水町、長泉町、裾野市の7カ所のほ場を巡回し、8月下旬から9月中旬にかけて播種されたマシンの生育状況などを見て、生産者に直接アドバイスしました。
 同プロジェクトは昨年8月に開始し、学校給食やファーマーズマーケットで通年需要が高いニンジンを生産しています。令和6年12月から令和7年の8月にかけては約3500キロ出荷しています。ほ場巡回の他、JA職員が洗浄作業と検品を請け負い、栽培講習会を開催するなど生産者をサポートします。

10/10



記念すべき最後の講座

JAふじ伊豆女子大学は、フラワーアレンジメント講座を行い、23人が参加しました。花工房花チユールを講師に迎え、フラワーアレンジメントを楽しみました。
 当日は、13期生の卒業式も同時に行われ、13期生にとって最後の講座となりました。
 卒業式では、卒業証書の授与を行い、活動をまとめた動画を鑑賞しました。

女子大学



イベントスタンプカードと商品を交換する来店客

スタンプカード好評

ファーマーズなんすん4店舗(金岡産直市・KAU・すそのふれあい市)は、イベントに合わせ「ファーマーズなんすんイベントスタンプカード」を4月から9月まで行い、多くの来店客が参加しました。
 9月19日から月末にかけてスタンプ数に応じた商品の交換を行い、4店舗合計で205人が交換しました。

12



フラワーアレンジメントを楽しむ女子大生



JAふじ伊豆管内在住20代～40代の女性を対象に、JAならではのキャリアを通して、仲間づくりの場を提供しています。

JAふじ伊豆のSDGsの取り組みをマークで表示しています。

おいしいをつくりましょ。

よい食P

大中寺いもと手羽中の唐揚げ

作り方

- 1 大中寺いもは洗って土を落とし、鍋に入るよう小さく切ります。
- 2 鍋に1とたっぷりの水を加えて火にかけ、沸騰後、10分ゆでます。
- 3 お湯を捨て、流水をかけながら皮をむきます。
- 4 大中寺いもの水気を切って、大きいものは一口大に切ります。
- 5 Aと4と手羽中を袋に入れ、30分～1時間ほど冷蔵庫で休ませます。
- 6 別の袋に片栗粉を適量入れ、軽くペーパーで水分をとった5に片栗粉をまぶします。
- 7 大中寺いもが浸るくらいの油を熱し、6をきつね色になるまで揚げます。

材料 (4人分)

- 大中寺いも…600g
- 手羽中ハーフ…16本
- サラダ油…適量
- 片栗粉…適量
- 酒…大さじ4
- しょうゆ…大さじ2
- 鶏がらスープの素…小さじ2
- 砂糖・ごま油…各小さじ2
- おろしニンニク…小さじ1/2
- おろしショウガ…小さじ1/2

A

- <盛り付け用>
- ミニトマト
- キュウリ



大中寺いものクリームジャーマンポテト

YouTube



YouTube

JAふじ伊豆公式YouTubeではレシピを動画で紹介しています！ぜひこちらからご覧ください！

レシピも1品！

大中寺いも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

