

地域の名品紹介

キクラゲ

キクラゲは、キノコの一つで食物繊維やビタミンD、鉄分、カリウムなどの栄養素が豊富でさまざまな健康効果が期待できる食材です。コリコリとした独特な食感が特長で、料理に合わせやすくアクセントとして使われます。裾野市内のハウスで栽培されています。



生産者

キクラゲ・シイタケ生産者

おおば きよひろ

大庭 清宏さん(60)

キクラゲは菌床栽培で、菌床の切り込みを入れる場所や深さを工夫することで収穫量や収穫時期を調整し、長期間高品質なキクラゲが出荷できるようにしています。適期を逃さず丁寧に手で収穫し、石づきを切り取って洗い、水気を乾燥させ翌日に袋詰めし、すそのふれあい市に出荷しています。ぜひ、旬の裾野市産の生キクラゲを楽しんでください!



幸せを呼ぶ!
ふじ伊豆キッチン
海老とキクラゲの
トマト炒め



中面でレシピを紹介しています!



令和7年6月上旬撮影

なんすん
見聞録

キクラゲの菌床栽培
裾野市深良地区から

動画配信中!
チェックしてね!

JAふじ伊豆の「キクラゲ」を動画で紹介しています!



キクラゲの栽培は、農業を使わないため、皆さまに安心して味わっていただけるのが魅力です。6月から9月にかけて収穫できます。夏の暑い期間、ハウスで栽培するため、遮光してハウスの温度が上がりにくく、散水時間と散水量を機械で設定するなど徹底した管理によって、高品質なキクラゲを栽培しています。

大庭さんの育てたキクラゲは、肉厚かつ独特な食感でおいしいです。すそのふれあい市と、夏の期間限定でJA直営の手打ちそば店「五竜庵」で提供しています。

インフォメーション

JAふじ伊豆女子大学 第15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7年10月～令和8年8月
(平日午前中2時間半程度)

締切 9月12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名(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か
右記二次元コードから
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24日(水)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900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、趣味を生かした活動、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

すその農業機械センター 職員採用受付中

採用予定人数 1名

業務内容 農業機械の販売・修理・整備

年齢 不問

勤務地 すその農業機械センター
(裾野市御宿429-4)

雇用形態 契約職員
(正職員登用制度あり・資格者優遇)

通勤手当 実費支給
(上限なし)

労働時間 8:15～17:00

休日 週休二日制
農業期(5月、9月、10月)は土曜祝日出勤有

お問い合わせ 人事部職員課
☎055-933-7015

お知り合いを
ご紹介ください!

詳細はこちら▶



▶ 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!

「するがの極」順調な生育を確認



ブランド米「するがの極」の定点ほ場をJAの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ひ、草丈や茎数、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「順調な初期生育を確認できた。部会全体で今後の管理を徹底していきたい」と話しました。



6/13・17

生育状況を確認



6/4
8/31

五竜庵スタッフが提供する「夏の旬彩天ざるそば(1500円・税込)」夏だけの味わい登場

JA直営の手打ちそば店「五竜庵」は、夏限定メニュー「夏の旬彩天ざるそば」を8月31日まで販売しています。使用のそばは、「あしたか山麓裾野そば」で、夏期限定の夏の新そばを使用します。

「夏の旬彩天ざるそば」は、旬を感じさせるパプリカなど4種の天ぷらとヤマトイモ、ゼリーが付いています。



詳しくはこちら



イベントスタンプカードを通じて
地元野菜の魅力再発見

来店客にイベントスタンプカードを手渡す職員

イベントはお買い上げ代金1000円(税込)毎に1回くじを引くことができる抽選会やタマネギの詰め放題など4月から9月までに10回行います。貯まったスタンプ数に応じ、「ぬまじ茶」などのJAオリジナルブランド商品をプレゼントします。ダブルチャンスとして、さらにその中から3000円相当の旬の特産品セットのプレゼントもありまわ。

スタンプカードとイベント告知チラシは、なんすん営農経済センター地区販売課の吉川亜優乃職員が制作しました。

吉川職員は「より楽しく買い物してもらえるようイベント企画も盛り上げた」と話しました。

イベントは、お買い上げ代金1000円(税込)毎に1回くじを引くことができる抽選会やタマネギの詰め放題など4月から9月までに10回行います。貯まったスタンプ数に応じ、「ぬまじ茶」などのJAオリジナルブランド商品をプレゼントします。ダブルチャンスとして、さらにその中から3000円相当の旬の特産品セットのプレゼントもありまわ。

スタンプカードとイベント告知チラシは、なんすん営農経済センター地区販売課の吉川亜優乃職員が制作しました。

吉川職員は「より楽しく買い物してもらえるようイベント企画も盛り上げた」と話しました。

おいしいをつくりましょ。
海老とキクラゲの
トマたま炒め



- 作り方**
- 1 トマトはヘタを取り8等分のくし切りにします。キクラゲは食べやすい大きさに切ります。
 - 2 フライパンに半量のごま油を中火で熱し、溶いた卵を入れます。ふんわりと半熟状になるまで炒めたら、余熱で火が通るので、半熟の状態を取り出します。
 - 3 フライパンの汚れをペーパータオルで拭き取り、残りのごま油を強火で熱します。背ワタを取り除いた海老、トマト、キクラゲを入れ、2分ほど焼いて火が通ったら、Aを加えて炒め合わせます。トマトはあまり炒らないようにし、強火で焼き付けます。
 - 4 2の卵を加えてさっと炒め合わせます。器に盛り、ねぎを散らします。

- 材料 (2人分)**
- キクラゲ…80g
 - トマト…1個
 - むき海老…6尾
 - 卵…2個
 - 細ねぎ(小口切)…10g
 - ごま油…小さじ2
- A**
- オイスターソース…小さじ2
 - 鶏がらスープの素…小さじ1



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！



キクラゲとホユウリの酢みそ和え



YouTube

キクラゲの購入はこちらから！
すそのふれあい市

住所 裾野市佐野1087-1
営業時間 9:00~17:00
定休日 第2水曜日・年末年始
電話 ☎ 055-993-3559

生産者の意思統一を図る

西浦柑橘出荷部会は、西浦柑橘共同選果場で、令和7年通常総会を開き、生産者ら約130人が出席しました。

令和6年度決算報告や令和7年度予算、販売運管要綱など生産販売方針を採択・承認しました。今年度産ミカンに着花調査により、全体で約4000トンの出荷を計画しています。



5/24

生産者が一堂に会した総会



県内16茶産地が集合(前列右から「アスルくん」と沼津茶応援隊長の茂呂職員)

沼津茶の新茶をアピール

沼津茶応援大使を務める「アスルクラロ沼津」のマスコットキャラクター「アスルくん」と沼津茶応援隊長の茂呂宏太職員が、県庁を訪ね、鈴木康友県知事に沼津茶を贈呈しました。

県内16茶産地が一堂に会し、県産新茶の魅力をアピールしました。鈴木知事は「高品質な県産のお茶を多くの方に味わってほしい」と話しました。