

ワサビ

中西部山葵共販委員会
まつい たつや
松井 達哉さん

伊豆太陽地区には、
全国に誇るワサビの生産組織が
あります。東と西、それぞれ異なる
大自然の恵みを生かし、市場からも
絶大な信頼を寄せられています。

①わさび共販委員会(河津町・東伊豆町で33軒)は、天城南麓の
豊富な湧水と安定した水温を生かし、「青系」や最高級「真妻系」を安定
して育てる、高い生産技術を誇ります。

一方、中西部山葵共販委員会(西伊豆町・松崎町・下田市で36軒)は、
天城西麓の奥深い山々から注ぐ冷涼な谷水のもと、「青系」を中心に、
伝統を守りつつ、新規就農者の育成にも地域一丸で取り組んで
います。

異なる自然環境の中で、どちらも美しい「畳石式」の
ワサビ田を守り、JAを通じて市場と密に連携し、
高品質なワサビを全国へ送り出して
います。

世界農業遺産・日本農業遺産「静岡水わさびの伝統栽培」

中伊豆では
ワサビレシビを
ご紹介!!

東わさび共販委員会
なま 拓也
江回 拓也さん



INFORMATION

相続のご相談・お手続きに関するお願い

令和8年4月1日から、支店における相続のご相談・お手続きは、お待たせする時間の短縮や、より丁寧な個別対応に向けて、**予約優先**とさせていただきます。

ご予約の上でのご来店にご理解ご協力をいただきますようお願い申し上げます。

予 約 方 法：電話または支店窓口でご希望の日時をお知らせください。

予約受付時間：平日8:30～11:30 12:30～15:00

※ご相談・お手続きが可能な日時は店舗ごとに異なります。

※お取引内容によっては、ご来店いただく店舗が異なる場合もございますので、あらかじめご了承ください。

まずは
お電話を



お問い合わせ		
稲取支店 ☎0557-95-1211	下田支店 ☎0558-22-0814	竹麻支店 ☎0558-62-0305
熱川支店 ☎0557-23-1255	下田北支店 ☎0558-22-0319	松崎支店 ☎0558-42-0119
河津桜支店 ☎0558-32-0303	白浜支店 ☎0558-22-0861	仁科支店 ☎0558-52-0036
	南中支店 ☎0558-62-0511	宇久須支店 ☎0558-55-0236

共済・融資手続きに 関するご案内

令和8年4月1日から、相談機能の充実に向け取扱支店窓口を統合しました。組合員・利用者・地域の皆さまの多様な相談に応えるため、支店機能を集約し、専任担当者を集中配置することで相談対応力を強化して「いつでも相談できるJA」としてより身近なJAを目指します。共済・融資関係のお取り扱いができる店舗は右記の通りです。

お問い合わせ：お近くの支店まで

共済・融資の手続きができる窓口

稲取支店 下田支店 松崎支店
熱川支店 南中支店 仁科支店
河津桜支店

※熱川支店 融資のみ稲取支店へ移管

組合員・利用者の皆さまには
大変ご迷惑をおかけしますが、
何卒ご理解賜りますよう
よろしくお願いいたします。



詳しくはホームページをご覧ください。
共済・融資の取扱支店窓口の統合のご案内▶



農業機械センター営業日のご案内 営業時間 8:30～16:30

曜日	店 舗	
月	西伊豆 農業機械センター	東伊豆 農業機械センター (月～金)
火	南伊豆 農業機械センター	
水	西伊豆 農業機械センター	
木	南伊豆 農業機械センター	
金	西伊豆 農業機械センター	

※南伊豆農業機械センターと西伊豆農業機械センターは交互に営業しています。

食農活動

触れて、学んで、食と農に親しむ

伊豆太陽地区では、青壮年部やJA職員が、児童や園児とサツマイモのつる挿しや田植え、野菜苗の定植などの食農教育活動を行っています。今年も地域一体となって取り組んだ活動の様子をご紹介します。

JA職員



5/15 熱川小学校2年生と
トマト・ナス・ピーマンの苗を定植



5/22 大賀茂小学校の
全校児童と田植え



6/17 熱川小学校2年生と
野菜苗の栽培管理
わき芽や葉っぱ取り



JA職員と青壮年部合同
ひがし幼稚園・
東伊豆認定こども園の園児と
サツマイモのつる挿し

青壮年部



5/26 河津小学校1、2年生と
サツマイモのつる挿し



4/24 稲取小学校2年生に
野菜の育て方などの事前授業



5/14 同児童たちと
ラディッシュとモロヘイヤの種まき

伊豆太陽地区NEWS

topics

ハウスみかん出荷最盛期へ 発祥の地が届ける自慢の味



規格の統一を徹底する生産者ら

東伊豆町・河津町特産の「ハウスみかん」が6月4日から出荷が始まり、8月のお中元シーズンに需要の最盛期を迎えます。6月17日には、伊豆太陽地区ハウスみかん部会が目ざろえ会を行い、徹底した規格統一で高品質な出荷体制を整えました。

本年度産は色づきも良く、品質は極めて良好。「ハウスみかん発祥の地」としての伝統と確かな技術が詰まった自慢の逸品をお届けしています。

「稲取漁港直売所こらっしゅ」や「農の駅ほのぼの売店」のほか県東部のスーパーマーケットで販売しています。

topics

皆さまへ感謝を込めてプレゼント 年金感謝ウィーク開催



JAは6月15日から19日、「年金感謝ウィーク」を開催しました。年金受給者の皆さまへ日頃の感謝を込めて記念品をプレゼントし、お得な金利の夏のキャンペーン定期貯金「ハッピーサマー定期」のご案内も行いました。

農の駅ほのぼの売店と熱川支店では併せて「JAカードイベント」を開催し、アンケートの実施や10月限定で直売所のお買い物（代金請求時に）10%割引になるお得な特典を紹介しました。

今後も組合員・利用者の皆さまに役立つイベントなどを実施していきます。

Recipe

簡単! 辛くない ワサビいなり

ワサビの茎の食感と爽やかな香りが楽しめる、辛さ控えめなワサビいなり寿司です。

材料 2人分(6個)

- ご飯……………1合
- 油揚げ……………3枚
- ワサビの茎(酢漬け)・1瓶
(茎……………45g
漬け汁……………大さじ3)
- 白いりごま……………3g
- すりおろしワサビ……………3g

【煮汁用】

- しょうゆ……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- 水……………100cc

作り方

- 1 油揚げはキッチンペーパーで油抜きし、半分に切って袋状に開く(コツ1)。鍋に【A】と油揚げを入れ、落としふたをして弱火で10分ほど煮る。粗熱が取れたら軽く煮汁を切る。



コツ1

切る前の油揚げに菜箸を押し当て数回往復させると、中がはがれて破れずに開きやすくなります。

- 2 ワサビのくき酢漬けの「茎」を取り出し、1cm幅に刻む。「漬け汁」にすりおろしワサビを加えて、よく混ぜ合わせる。
- 3 ご飯に2の漬け汁、茎、白いりごまを入れ(コツ2)、しゃもじで切るように混ぜ合わせる。
- 4 1の油揚げに3の酢飯を詰め、形を整えて上に白いりごま(分量外)をあしらって完成。

もっと辛みや香りを楽しみたい方は追いつワサビ(すりおろしワサビ)を乗せてみて!! (※上の写真左端参照)

コツ2

おいしくなるコツ! ごまを入れるとき指でつぶしながら加えると、香ばしさが引き立ちます。

大人のアレンジ!!



下田北支部



健康増進

部員が元気に活動が続けるためのストレッチ体操を実施。いつまでも健康で輝く体づくりを目指します。

宇久須支部



環境美化・景観づくり

宇久須支店の植栽スペースに植物や花を植栽。組合員や地域住民が気持ちよく過ごせる空間づくりに取り組んでいます。

私たちが主役!

女性部活動

新しくなった女性部、始まっています!

「みんなでこれをやりたい!」そんな声から始まる活動を目指して、本年度から各支部・グループでの自主的な運営への大改革を行っている女性部。いくつかの支部で新たな活動が動き出しています。地域ごとに輝く、女性部員の笑顔の輪をご紹介します。

松崎支部



地域貢献

松崎幼稚園の園庭の整備ボランティア。園児たちが安全で元気いっぱい遊べる環境づくりを行っています。

仁科支部



環境美化・景観づくり

仁科支店の時計台花壇やプランターへの植栽。組合員や地域住民が気持ちよく利用できる環境づくりを行っています。

稲取支部



地域貢献

稲取小学校の花壇へ花を植栽。子どもたちや地域住民が毎日気持ちよく過ごせる環境づくりに取り組んでいます。

白浜支部



地域貢献

地域を巡回して資源を回収し、白浜小学校の資源回収活動へ協力。児童の教育環境の充実やPTA活動の支援につなげています。

女性部伊豆太陽地区本部は、いつでも部員を募集をしています。紹介した活動に興味がある方はお気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

伊豆太陽地区営農販売課
☎0558-23-6006(女性部担当:鈴木)