

そば生産者

さなだ ひろあき
眞田 博昭さん (77)

裾野そば部会に所属し、裾野市下和田の標高400メートルの冷涼な場所で夏そばと秋そばを生産しています。夏そばは5月上旬に種をまき、7月上旬から収穫します。秋そばに比べて栽培日数が短く、青い実が残る早熟の段階で刈り取りを始めるため、香りはすがすがしく、あっさりとした喉越しが良いのが特長です。この時期だけの味わいをぜひお楽しみください。

あしたか山麓裾野そば

幸せを呼ぶ！
ふじ伊豆キッチン
モロヘイヤの冷やし月見とろろそば
中面でレシピを紹介しています！



令和8年6月撮影(眞田さんと深澤営農アドバイザー⑤)

一面に広がる白いじゅうたん 裾野市下和田のそば畑から

裾野市下和田では、夏そばシーズンの5月下旬から6月上旬と、秋そばシーズンの10月上旬ごろに、かれんな白いそばの花が一面に咲き誇ります。晴れた日には富士山との共演も楽しめ、フオトスポットとしても人気です。同地域は標高400メートルに位置し、昼夜の寒暖差がある冷涼な環境がそば栽培に適しています。

眞田さんは、小麦とそばを二毛作で栽培し、年間約250キロのそばを出荷しています。二毛作をすることで常に土壌の栄養バランスが保たれ、除草剤の使用も抑制できます。有機質をたっぷり含んだ上質な土壌で育まれるそばは、まさに絶品です。



すその営農経済センター 深澤拓郎 営農アドバイザー
JAでは「あしたか山麓裾野そば」の特産化に向けて、播種から収穫までサポートしています。収穫したそばの実を、全量をJAが買い取って加工し、そば粉の販売や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

女性部なんすん地区本部 部員募集中



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、地域貢献活動に取り組み、楽しく活動しています。

募集対象者

なんすん地区管内(沼津市・裾野市・長泉町・清水町)
在住の女性 ※戸田・井田地区を除く

年会費

500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

申し込み方法

最寄りの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

地区営農販売課 ☎055-931-3132



なんすん地区店舗限定 あしたか牛カレー特売日のご案内



「あしたか牛」を欧風ソースでじっくり煮込んだ
こだわりの美味芳醇カレー

通常価格1箱650円(税込)のところ

2箱で **1,100円**(税込)

4箱で **2,000円**(税込)

特売日 毎月15日・16日・17日

※8/15(土)・8/16(日)は、金岡産直市・KAU～ら・
長泉産直市・すそのふれあい市のみ営業しています。

対象店舗

- ・なんすん地区の各支店・営農経済センター
- ・金岡産直市
- ・長泉産直市
- ・緑茶館めまづ
- ・KAU～ら
- ・すそのふれあい市

エダマメ 今年も高品質な出来栄え

なんすん枝豆部会は6月9日、あしたか山麓営農経済センターで目ざろえ会を開き、生産者ら17人が参加しました。

同部会は食味のよい品種選定にこだわり、甘みが強い「月夜音」と茶豆風味の「陽恵」「神風香」を中心に栽培出荷しています。

今年もふっくらと肉厚で、高品質な仕上がります。9月上旬まで約12トンの出荷を予定し、なんすん地区のファーマーズマーケットや通販サイト「JAタウン」などで販売します。



タマネギ選別機の説明をする岩崎守克副部会長(右)

なんすん玉葱部会が視察受け入れ

なんすん玉葱部会は5月11日、三島函南地区・ニッ谷エコ玉ねぎ部会の視察を受け入れました。生産者と営農アドバイザーが、収穫後の天日干しや選別機を使った出荷作業を視察しました。

なんすん玉葱部会では「あぐりチャレンジ事業」を活用し、定植機やマルチ剥ぎ機、選別機などを導入。作業の効率化を図っています。

参加者からは「なんすん地区の高い秀品率を参考に、自地区でも高品質なタマネギを作りたい」との声が上がりました。



出荷規格を確認する生産者



モロヘイヤの冷やし月見とろろそば

作り方

- めんつゆを水でうすめて冷やしておきます。
- モロヘイヤの葉を摘み、沸騰したお湯で40秒～1分程度ゆでます。
- 2を冷水にとって冷まし、絞って水気を切ります。包丁で細かく刻み、かつお節と少量のめんつゆ(分量外)であえておきます。
- ナガイモの皮をむき、すりおろします。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、そばを3～4分ゆでます。
- ゆであがったらザルに取り、流水で冷やした後、水気をしっかりと切ります。
- 皿に、そば、とろろ、モロヘイヤを盛り付け、真ん中に卵黄を落としします。
- 1の冷やしたつゆをまわしかけ、お好みで薬味を入れて出来上がりです。



ふじ伊豆キッチン

材料 (約2人分)

あしたか山麓裾野そば(乾麺) …1袋(200g)
モロヘイヤ …1束
ナガイモ …200g
卵黄 …卵2個分
めんつゆ(3倍濃縮) …100ml
水 …300ml
かつお節 …適量
薬味(ねぎ、のり、わさび) …お好みで

¥400(税込)

あしたか山麓裾野そばとモロヘイヤの購入はこちら！

すそのふれあい市

すそのふれあい市
今村店長



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

隣接する手打ちそば店「五竜庵」では、8月31日まで夏季限定メニューの「夏の旬彩天ざるそば」を販売しています。この時期だけの夏そばをぜひ味わってみてください。

■五竜庵
【営業時間】
11:00～14:00
【定休日】 火曜日
【電話】 055-992-2001



先生を務めるJA職員に教わりながら夏野菜を定植する児童たち(5月上旬)

食と農を学ぶ農業体験学校 令和8年度「あぐりスクール」開校！

本年度の「あぐりスクール」が5月9日に開校しました。管内在住の小学3～6年生の児童32人が参加し、全5回の農業体験を通じて食と農業の大切さを学んでいます。

先生は担当部署のJA職員の他、自ら志願した新入職員や支店職員など35人が務め、児童と共に汗を流しています。

5月には、夏野菜の苗を定植。くわやシャベルを使って土を耕し、マルチシートを張った畝に7種類の苗を定植しました。6月にはサツマイモ苗の定植と田植え、7月には夏野菜の収穫や畑の管理・片付けを行いました。児童たちは、慣れない作業に苦労しながらも、職員の手ほどきを受けて農作業に励みました。

同スクールに3年連続で参加している児童は「作業は大変だけれど、全工程が楽しみ」と笑顔で話しました。

今後は、10月に稲刈りとサツマイモ掘り、11月に焼きイモや餅つきを体験して秋の里を堪能します。

ファーマーズの新企画好評！

なんすん地区のファーマーズマーケット4店舗で、年金受給日の偶数月15日に、米やカレーがその場で当たる「レシートナンバース」を行っています。4月から開始し、来店客から買入物の楽しみが増えたと好評です。

当日お買い上げの1,000円(税込)以上のレシートが対象で、レシート左下の番号で、その場で当選を確認できます。賞品の引き換えは購入店舗に限り、当日営業時間内のみ有効です。

今回は8月15日に行います。詳しくは店頭スタッフにお尋ねください。



感謝状を手にする佐藤副支店長と障子支店長(左から2人目・3人目)

大岡支店が詐欺防止で感謝状

特殊詐欺を未然に防いだとして5月20日、大岡支店と佐藤潤副支店長(現ゆづり支店副支店長)に沼津警察署から感謝状が授与されました。

3月下旬、女性が通話をしたまま慌てた様子で来店し、出金を依頼。窓口担当者が不審に思い声を掛け、佐藤副支店長と障子哲哉支店長の連携で警察を呼び、被害を未然に防ぐことができました。

障子支店長は「お客さまの大切な財産を守ることができてよかった。今後も、来店客の様子に違和感がないか注視し、詐欺被害の未然防止に務めていきたい」と話しました。



スタッフから抽選の説明を受ける来店客