

旬を食べよう!

地場農産物でつくる おいしいレシピ



©よい食P

Recipe 新タマネギの まるごとロースト

材料(2個分)

- ・新タマネギ …………… 2個
- ・バター …………… 10～20g
- ・オリーブオイル …… 少々
- ・塩 …………… 少々
- ・黒コショウ …………… 少々
- ・ハーブ(パセリなど) … 適量

作り方

- ①新タマネギは皮をむき、上下を少し切り落とす。底を1cm程度残して上から十字に切れ目を入れ、耐熱皿にのせる。
 - ②①にオリーブオイルを回しかけ、塩・黒コショウをふる。
 - ③オーブンまたはトースターで焼く。
オーブン…200℃で30～40分
トースター…アルミホイルをかぶせて25分+外して5分
 - ④フォークがスッと通るやわらかさになったら、バターとハーブをのせて完成!
- ★チーズやベーコンなどをのせて焼いてもおいしいです!

農産物 紹介

新タマネギで旬を楽しもう!

新タマネギは、収穫後すぐに出荷されるため、みずみずしく辛みが少ないのが特長です。生ではシャキッと、加熱するととりと甘く、さまざまな料理で楽しめます。

富士地区では3月中旬から5月中旬ごろまで出荷しています。JAファーマーズマーケットや産直市、市内スーパーなどで販売しています。



JAの取り組み

タマネギは品目別振興計画の「広域展開品目」の1つです。主な生産地区の三島函南地区・なんすん地区・御殿場地区・富士地区が連携し、産地リレーによる長期供給体制の構築や水稲生産者を対象とした極早生品種の栽培支援、スマート農業技術の推進などを行っています。生産振興と販売強化を行うことで生産者の農業所得の向上を目指しています。



知 っ 得 情 報



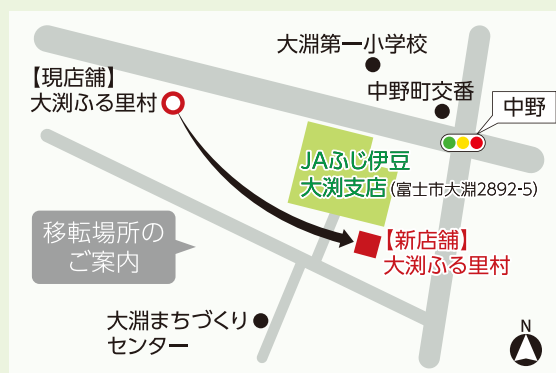
J A - I N F O R M A T I O N

産直市 大淵ふる里村 移転のお知らせ

新店舗が今春オープン予定!

現在、JA大淵支店の南側に「大淵ふる里村」の新店舗を建設中です(令和8年4月下旬に完成予定)。準備が完了次第、旧店舗から新店舗に移転します。

新店舗の営業開始日につきましては、JAのホームページや大淵ふる里村・大淵支店の店頭などでお知らせします。



ハンマーナイフ草刈機 レンタル開始のお知らせ

レンタル農機のラインアップに、新たに「ハンマーナイフ草刈機」が加わりました。組合員の皆さまに1回(1日)あたり3,300円(税込)で貸し出ししています。ぜひご利用ください。



ハンマーナイフ草刈機で
畑の整地の際の
作業時間短縮&労力軽減!

JAのレンタル
農機のご案内



お問い合わせ 富士地区営農販売課 TEL 0545-61-8124

「ハンマーナイフ草刈機」の導入は「JA共済 地域・農業活性化促進助成金」を活用しています。



©2017 JA-KYOSAI

JAふじ伊豆

富士葬祭センターからのお知らせ

ご葬儀やご供養に関する不安やお悩みに、専門の職員が寄り添って対応いたします。

ご葬儀の流れや費用のこと・事前のご相談など、「何から始めればいいのかわからない」といった声にも丁寧にお応えします。どうぞお気軽にお問い合わせください。

こんな不安はありませんか?

- ◎もしものとき、まず何をすればいいのか
- ◎葬儀の流れや日程について
- ◎葬儀にかかる費用の目安
- ◎家族葬や一般葬など、葬儀の形式の選び方 など



無料相談・見学受付中!

事前相談・会館見学にお越しの方には
エンディングノートとBOXティッシュをプレゼント!

私たちが、心を込めて
お話を伺います。
安心してお任せください。



葬祭ディレクター

いちじょう けんしん
一條 顕伸

いけだ りょうた
池田 凌大

お問い合わせ 富士葬祭センター
TEL 0120-190-940

青壮年部 日本経済について考える
須田慎一郎さんが講演



▲テレビ・ラジオで活躍の須田慎一郎さんが講演

青壮年部は1月26日、テレビなどで活躍するジャーナリスト・須田慎一郎さんの講演会を開き、部員50人が参加しました。

須田さんは豊富な取材経験をもとに、日本経済の現状や今後の動向を分かりやすく解説。聞きやすい語り口に、参加者は熱心に耳を傾けていました。



▲JAのイメージソングを歌う川口さん



▲田子っこ産直市の皆さまとJA職員が参加

田子っこ産直市
4月のおススメ！

甘くて
やわらかい
「新タマネギ」



1月31日、新富士駅南口周辺で「下街道 Jinnya マルシェ」が行われ、田子っこ産直市が出店しました。

会場ではイチゴやミカン、ブロッコリーなどの地元産の新鮮野菜を販売し、多くの来場者でにぎわいました。

特設ステージでは、JAのイメージソングの作詞・作曲者で富士市出身の川口カズヒロさんのライブも開催。「ハローJAふじ伊豆」も披露され、大いに盛り上がりしました。

地域のまちづくりイベントで
地元野菜を販売



ブロッコリー生産者が地区交流



▲村松さん(右)がスマートフォンを利用した管理方法などを紹介

1月22日、三島函南ブロッコリー部会の会員9人が富士地区の村松茂良さんのほ場を訪問し、ブロッコリー栽培について意見交換を行いました。

近年、ブロッコリーの需要が高まる中で、今後の生産拡大も視野に、栽培品種や生育状況、施肥・防除方法などを現地で確認しながら情報を共有しました。

参加者は和やかな雰囲気の中で互いの栽培の工夫や課題について意見を交わし、実りある交流となりました。



▲研究所のハウスで説明を受ける部会員

富士地区苺部会は1月20日、磐田市の県農林技術研究所でイチゴの品種改良や栽培技術について視察研修を行いました。

当日は、研究所のハウスで「紅ほっぺ」や「きらび香」に加え、静岡県生まれで温暖化に対応した新品種「静岡16号」(名称は公募で決定)の栽培状況を見学しました。

併せて、病理研究員による講義で、病害対応や栽培管理への理解を深め、今後の栽培に向けて知識と技術の向上を図りました。



研究現場で学ぶイチゴ栽培

女性部 壁新聞で支部交流



▲支部の活動を写真やコメント付きで紹介



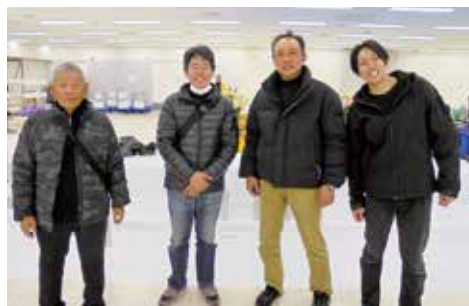
女性部富士地区本部の12支部が壁新聞を作成し、日頃の活動や取り組みを紹介しました。

新聞は2月6日の映画上映会の開催に合わせて会場に展示され、参加者同士で活動について語り合う姿も見られました。

今後の女性部活動の活性化に向けて、交流を深める機会となりました。



▲遠藤邦彦さんのトルコギキョウ



▲JAふじ伊豆伝法支店花弁部の皆さま



▲渡邊勇暁さんのトルコギキョウ

1月30日から2月1日にかけて、日本最大規模の花の展覧会「第74回関東東海花の展覧会」が東京・池袋サンシャインシティで開催されました。

JAふじ伊豆伝法支店花弁部会も出品し、日頃の成果を披露しました。

結果、部会員の遠藤邦彦さんと渡邊勇暁さんのトルコギキョウが一般切花の部で銅賞を受賞しました。

関東東海花の展覧会で受賞



栄養満点な新野菜アレッタを
各所でPR



▲万能野菜「アレッタ」



▲三島市・熱海市・伊東市・伊豆市・伊豆の国市でアレッタを販売

富士地区のアレッタ栽培研究会は1月から2月にかけて、ブロッコリーとケールを掛け合わせた新野菜「アレッタ」をPRするため、当JA管内のファーマーズマーケットやスーパー5カ所で開催販売会を行いました。

会場では試食を行い、来店客に味や食感を体験してもらったほか、天ぷらやベーコン炒め、煮込み料理などおすすめのレシピも配布。アレッタの魅力を広く発信しました。



宮農アドバイザー活動報告

宮農アドバイザーは、将来にわたる産地の維持拡大に向け、農家組合員や生産部会の抱える課題の解決に取り組んでいます。

今回は富士地区の9人の宮農アドバイザーが令和7年度に行った取り組みをご紹介します。

※表記の所属部署は令和8年3月時点のものです。

●ミカン

日焼け果による品質低下・廃棄の発生を低減を目的とした3種のカルシウム剤散布による比較試験。

●水稲

水稲栽培の高温障害対策として高温対策資材「N・Catch(エヌキャッチ)」を施用し、品質や労力などへの効果を調査。

●イチゴ

高温障害による苗不足解消に向け、BS資材(植物や土壌に良い影響をもたらす物質や微生物を活用し作物に良好な影響を与えるもの)を導入し費用対効果を調査。

●トウモロコシ

トウモロコシの生産拡大に向けた秋収穫トウモロコシの試験栽培と、労力低減に向けたドローンの活用実験。

●水稲

高温障害対策へのコスト軽減に向け、基準の半量の資材を使用した場合の分けつ量や生育状況を調査。

●キウイフルーツ

キウイフルーツの樹勢の維持を目的に、液体肥料の「海藻サンバ」を使用し、果実品質と収量の効果を調査。

●トウモロコシ

産直市の売上高向上を目的として、新規作物を提案。抑制栽培により収穫時期が10月となるホワイトコーンを試験栽培。

●シキミ

シキミ専用肥料「しきみロング」を使用し、施肥回数を減らした場合の効果を検証。令和4年から「あぐりチャレンジ事業」を利用し、より効果的な施肥時期と量を調査。

●水稲

高温による水稲一発肥料の溶出について調査。コーティング肥料の効果を測定し、ほ場の特性ごとの対策を検討。

富士宮農経済センター

杉山 典孝

杉山 雄一

藤森 健

加藤 倫崇

加藤 昭規

木村 優太

時田 英樹

藤田 智幹

高田 叔彦