



▲人気「富士山麓わくわくコーン」

今年もわくわくの季節がやってきました!

富士市が誇る大人気トウモロコシ「富士山麓わくわくコーン」の季節がやってきました。年々知名度が上がり、市内だけでなく他市他県からお買い求めのお客さまも増えています。収穫時期は伝法・岩松・富士・田子浦地区が6月～7月初旬まで、大淵地区が7月中旬ごろから8月初旬となる予定で、合計で約3万本が出荷される見込みです。

富士山麓わくわくコーンってどんなトウモロコシ?

スイートコーン品種「わくわくコーン」を、有機肥料をふんだんに使って栽培することで蜜のようなコクのある甘みとプチプチとはじける食感に仕上げたものが「富士山麓わくわくコーン」です。土壌診断を行い、それぞれの畑に適した量やタイミングで施肥を行うなど、市内の約30人の生産者が一丸となって高品質栽培に取り組んでいます。



生産者・JAが一体となって生産振興を図っています!

毎年、種まき前に行う講習会では施肥の種類や量など栽培基準の確認を行います。出荷開始前には目ざろえ会を行い、収穫のタイミングや出荷基準を徹底し、統一の品質で高品質なものを出荷しています。

生産者がこだわり抜いて大事に育てたトウモロコシを多くの皆さまにお届けするため、JAでは販売会のほか、ファーマーズマーケットやスーパーマーケット、学校給食への提供など販売の強化に努めています。



▲毎年栽培開始前に栽培講習会を開催



▲目ざろえ会で出荷基準を確認

■販売会のご案内

開催日	時 間	場 所
6月 7日 (土)	9:30～	富士川楽座
6月15日 (日)	9:30～	富士本町商店街「軽トラ市」
7月12日 (土)	9:30～	やすらぎ富士中央会館

※天候や栽培状況により日程が延期・中止になる場合がございます。
※商品がなくなり次第販売終了となります。
※状況により購入数を制限させていただく場合がございます。

お問い合わせ 富士地区営農販売課
TEL 0545-61-8124



▲毎年行列ができる販売会

【ご来場時の注意点】

販売会には毎年多くの方にご来場いただいております。暑い中お並びいただくこともございますので、日傘の利用や水分補給など熱中症対策にご協力をお願いします。

■産直市での販売

販売会のほか、富士地区の産直市の一部でも販売します。岩本山産直市では6月に「トウモロコシフェア」を開催予定です。(開催日程は店舗に掲示予定です。)

住 所／富士市松岡2392-1
(岩松支店敷地内)
営業時間／14:00～18:00
(10～3月は17:30まで)
定 休 日／日曜・年末年始



旬の時期はあっという間です!
生産者のこだわりの味をぜひお楽しみください。

子育て支援教室のご案内

《第3水曜日》▶ 10:00～11:00 ごろまで

	開催日	場所	内容
第1回	6月18日(水)	須津支店	リトミック
第2回	7月16日(水)	大淵支店	親子体操あそび

※開催は都合により中止となる場合がございます。
※応募者多数の場合は初めての方を優先させていただきます。

お申し込み・お問い合わせ 富士地区管理課 TEL 0545-51-2121

「リトミック」や「親子体操あそび」を楽しみながら親子でリフレッシュ&仲間づくりをしてみませんか?
産直市の\ちよっぴり/お土産付きで人気の教室です!

対 象 者 未就園児(3歳程度まで)と保護者
募集定員 10組程度 参 加 費 無料

今年度は全6回開催予定です。
詳しくはJAふじ伊豆ホームページをご覧ください。▶



～富士地区の皆さまへ～

JAふじ伊豆旅行センターから 夏のバスツアー(日帰り)のご案内



中央アルプス・駒ヶ岳ロープウェイ乗車
千畳敷カール・遊歩道 散策



JAふじ伊豆旅行センターでは、夏の日帰りバスツアー『長野・駒ヶ岳ロープウェイと千畳敷カール散策』の参加者を募集いたします。

コース内容

◎富士地区(ホワイトパレス)からバス出発。途中で休憩を取りながら中央アルプス・木曽駒ヶ岳に向かいます。
◎シャトルバスに乗り換え、しらび平駅から駒ヶ岳ロープウェイに乗車し、約8分の空中散歩。
◎到着後は標高2,612m「千畳敷カール」の散策をお楽しみいただけます。

ご昼食にはお弁当をご用意いたします。散策後はショッピングの時間もございます。

夏限定の美しい景色をご堪能ください!

旅行実施日 8月7日(木)

旅行代金 お一人様【中学生以上】16,500円(税込)

(小学生10,000円(税込)
幼児料金はお問い合わせください。)

▶千畳敷カールとは?

氷河時代の浸食でできた地形で、例年8月初旬は高山植物のお花畑が見頃です。
※8月の千畳敷カールの平均気温は約14℃です。長袖シャツやズボン、運動靴や雨具のご準備が必要となります。

お問い合わせ 静岡県知事登録旅行業者代理業第113号
JAふじ伊豆旅行センター TEL 055-963-2618
(受付時間＝8:30～17:00/定休日＝土曜、日曜、祝日)

JAやすらぎ富士中央会館に新施設を建設



安置施設の完成イメージ

富士葬祭センターは地域の皆さまからのご要望を受け、現在JAやすらぎ富士中央会館の敷地内に一日葬も対応可能な安置施設を建設しています。新たな施設は7月に利用開始予定です。

7月12日(土)に同会館(富士市青島200-1)で完成披露イベントを開催します。ぜひご来場ください。

お問い合わせ 富士葬祭センター TEL 0120-190-940



女性部本部役員の皆さま

[敬称略]

[後列左から] 石井千鶴子、望月光子、山下俊枝、大石善子、田邊さよ子、井出伸子

[前列左から] 半田人美、新開一二三、白島美枝、鈴木明美、佐野啓子、[欠席] 石川幸子



青年部本部役員の皆さま

[敬称略]

[左から] 高橋康文、三浦光太郎、高橋毅、村松拓哉

令和7年度 富士地区組織役員のご紹介

部農会長委員会

女性部

青年部

富士地区の部農会長委員会・女性部・青年部・壮年部は4月、富士地区本部で委員会、総代会を開きました。

令和6年度の決算・事業報告のほか、令和7年度の事業計画などが承認可決されました。

任期満了に伴い、各組織で新役員が選出されましたのでご紹介します。

※壮年部につきましては8月号でご紹介します。



部農会長委員の皆さま

[敬称略]

[上段左から] 高木眞吾、鈴木孝、塩川美則、渡邊俊和、宮崎和洋
[中段左から] 後藤森由、荻野勝幸、植松誠、渡邊米次、野村嘉徳
[下段左から] 森雄一、村瀬肇、松下尚之常務、村松孝規、平野省吾、渡邊正章

富士地区本部『人事異動&新入職員』のご紹介

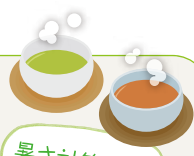
4月の定期人事異動に伴い、富士地区本部の副地区本部長と統括営農経済センター長が新たに着任しました。また富士地区管内に8人の新入職員が配属されました。

今後も組合員や地域の皆さまに寄り添い、「**選ばれるJA**」を目指していきます。

皆さま、よろしくお願いいたします。

統括営農経済
センター長(新任)
岩山 康治地区本部長
長橋 房良副地区
本部長(新任)
岩下 幸次郎

お茶を飲もう!



暑さ対策にも!

毎日飲もう! 富士市のお茶

緑茶に含まれるカフェインには体を冷やす効果があるといわれています。利尿作用があるので大量摂取による脱水には注意が必要ですが、食後に1杯の緑茶を飲んでクールダウンしませんか?

また、カフェイン少なめのほうじ茶には血行促進作用があるとされるので夏の冷房対策にもおすすめです。

茶農家に聞く! お茶の保存方法

お茶は温度や湿度、光などによって変質しやすく、とてもデリケートです。本来のおいしさを保つためにどのように保存すれば良いかを「お茶のプロ」に聞いてみました。

【開封後のお茶の保存方法】

お茶の袋は空気が入らないようにギュッと折りたたんでフリップでとめ、湿気や直射日光を避けて保管します。



夏場は1週間ぐらいで飲みきるのがおすすめです。毎日飲んで「富士のお茶」のおいしさを楽しみましょう!



▲第24代「富士の茶娘」に任命された皆さま

3月8日、当JAホワイトパレスで第24代「富士の茶娘」の任命式が行われました。新たに任命された10人の茶娘は、4月からの2年間、さまざまなイベントやSNSなどを通して富士市の特産物であるお茶の魅力を発信します。

小長井義正市長から任命書を受けた茶娘たちは「楽しみながらお茶のことを学んでいきたい」「子どもたちにもたくさん飲んでもらえるよう活動していきたい」と意気込みを話しました。

今後も茶生産者、市、JAは協力してPR活動に取り組み、「富士のお茶」の消費拡大を目指します。

新「富士の茶娘」決定! 富士のお茶の魅力をPR



▲講演を通して営農アドバイザーの役割を共有

営農アドバイザーが集結し意思統一

当JAは4月15日、ホワイトパレスで営農アドバイザー決起集会を開き、営農アドバイザーら77人が出席しました。伊豆太陽地区と富士地区の代表の職員による生産振興に向けた取り組み発表や「JA営農指導実践全国大会」で最優秀賞を受賞したJA徳島県の土井哲さんによる講演が行われました。

営農アドバイザーは地区を超えて交流し、共に静岡県東部の産地振興を目指します。



▲開店と同時ににぎわう店内

地産地消で地域を元気に 産直市で周年祭



▲良質な「富士梨」栽培に向けて講習を受ける部会員

富士地区梨部会は3月17日、富士営農経済センターで第32回総会を開きました。部会員ら23人が参加し、本年度の事業計画などを議決しました。

総会後は県農林技術研究所職員の石川隆輔さんを講師に講習会を開催。花粉採取や受粉の方法、カメムシ発生や猛暑への対策などを確認し、高品質な「富士梨」の栽培に向けて意思統一を図りました。

富士市特産「富士梨」に今年も期待!

