



～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 伊豆の国地区をつなぐ地区版広報誌～

ふじ伊豆

伊豆の国
地区版広報誌

Fuji Izu **plus**

2025

4

vol.18

2025年4月1日発行

政子の情熱

缶ビール

伊豆の国市制
20周年記念



「伊豆の国
ミニトマト」
を使用!

伊豆の国市制施行20周年を記念したビール「政子の情熱」が4月1日から発売されます。

同市が株式会社時之栖・GKB株式会社に醸造・販売を依頼し開発を進めた商品で、JAふじ伊豆伊豆の国果菜委員会の「伊豆の国ミニトマト」が原料に使用されています。

県内のスーパーなどで販売するほか、直売所「農の駅グリーンプラザ伊豆の国」でも販売予定です。

4月
販売開始

生産者やJA職員が試飲検討会に参加

2月5日には試飲検討会が御殿場市で行われ、伊豆の国果菜委員会の生産者や家族、JA職員らも参加し、関係者と共に試作品のビールの味を確認。ミニトマトの風味やビールの色合いについて意見を交わしました。

試飲検討会に参加した同委員会の村田慎副委員長は「生産者は自信をもってミニトマトを生産している。コラボの機会は貴重で、完成・発売が楽しみ」と期待を込めました。



試作品のビールの味を確認する生産者ら

伊豆の国地区 Information



夏野菜苗の特売会のご案内

夏野菜苗の特売会を開催します。ナスやキュウリ、トマト、スイカなど多数取りそろえています。
※苗を入れる箱などをご持参ください。

野菜苗販売スケジュール

場 所	日 時	
大仁営農経済センター	4月10日(木) 4月11日(金)	9:00～11:00
小下田(菅沼集出荷場)	4月17日(木)	9:00～10:00
旧八木沢支店	4月17日(木)	10:30～11:30
土肥営農経済センター	4月18日(金)	9:00～16:00
菰山営農経済センター	4月18日(金) 4月19日(土)	9:00～12:00
修善寺営農経済センター	4月22日(火)	9:00～11:00

移動金融店舗巡回スケジュール

移動金融店舗の巡回スケジュールが令和7年4月1日から下記の通り変更となります。組合員・利用者の皆さまにはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

お問い合わせ 地区金融課 TEL 055-949-3214

	午前(9:00～10:30) ※火曜日は9:30～10:30	午後(13:15～14:45)
月	旧原保支店(第1・3・5週)	
火	旧八木沢支店(第1・3・5週) 小下田売店跡地(第2・4週)	旧浮橋支店(毎週)
水	旧熊坂支店(毎週) (メモリアルセンター本社敷地内)	奈古谷支店跡地(第1・3・5週) 本立野支店跡地(第2・4週)
木		
金	旧湯ヶ島支店(毎週)	原木支店跡地(第1・3・5週) 守山東観光駐車場(第2・4週)

※赤文字＝令和7年4月1日から変更になった箇所 ※祝祭日は運休

年金相談会スケジュール

JAでは無料の相談会を開催しています。年金に関する皆さまの疑問やお悩みに専門家がお応えします。どなたでも無料で相談いただけます。

年金相談会

日 時	場 所 / 電話番号
5月10日(土) 9:00～15:00	田中支店 0558-76-1388
6月11日(水) 13:00～19:00	狩野支店 0558-87-0400
7月12日(土) 9:00～15:00	土肥支店 0558-98-1038

※お一人さま60分を目安とし、ご予約の方を優先します

※お申し込みは最寄りの支店(伊豆の国地区)にご連絡ください

税務相談会終了のお知らせ

伊豆の国地区にて開催しておりました税理士による税務相談会は令和7年3月をもって終了いたしました。長年にわたりご利用いただきありがとうございました。

相談会は終了いたしました。税務に関するご相談には引き続き専門部署・提携税理士と対応してまいります。お気軽に最寄りの支店へご相談ください。

女性部活動で暮らしを豊かに! 女性部会員募集

女性部伊豆の国地区本部では令和7年度女性部学習教室の受講生や女性部グループ会員を募集しています。

学習教室受講生・ボランティア会員募集

おいしい手づくりセミナー
プロに学ぶ料理やパン・ケーキ、加工品など健康志向で普段の生活に役立つ料理教室です。※

**雑学講座
ひまわりセミナー**
染物やフラワーアレンジメント、料理、体操など盛りだくさんの雑学講座です。

土日祝日加工品講座
平日参加できない方におすすめ。料理、手づくりみそなど。

土肥ひまわりセミナー
小物や干支の手芸、料理など。

クッキングスクール
料理初心者の方0大歓迎! プロから学ぶ料理やパン・ケーキなど、旬の食材で手軽にできます。※

**あしながおばさんの会
(ボランティアグループ)**
月に1回中伊豆温泉病院で美化活動を行っています。

※年齢制限があります

グループ会員募集

JAが多彩な活動の女性グループを応援します。
参加条件／年間5回以上の活動を行う女性グループ
活動ノートの提出で年間5,000円を助成します。

申込・お問い合わせ 伊豆の国地区本部 地区組織課
055-949-7113

申込締め切り
学習教室
5月9日(金)
グループ
5月30日(金)



楽しく学ぼう！ 原木シイタケの魅力 地元小学生に 植菌体験開く



青壮年部伊豆の国地区本部南支部は特産の原木シイタケの魅力を子どもたちに伝えようと植菌体験を毎年開催しています。

今年は2月3日に中伊豆小学校、6日に修善寺南小学校で開催。3年生の児童が原木シイタケ栽培の流れや歴史などを学び、部員に教わりながら原木に種駒を金づちで一生懸命打ち込んでいきました。

参加した児童は「シイタケ農家になりたくなった。おいしいシイタケが育ってほしい」と笑顔を見せていました。



部員が植菌方法を解説

植菌した原木を手に笑顔の児童

遠藤さんが県知事賞に輝く
イチゴ＆施設そ菜
品評会表彰式



伊豆の国母委員会・JAふじ伊豆・伊豆の国市共催の「伊豆の国いちごまつり」が1月11日、葦山時代劇場で開かれました。伊豆地区いちご品評会と施設そ菜品評会の表彰式も行われ、県知事賞受賞の遠藤誠さんや県東部農林事務所長賞受賞の谷口篤さんら入賞者が表彰状を受け取りました。



表彰を受ける県知事賞の遠藤さん(左)

イチゴ・ミニトマトチャリティー
特産物で地域貢献



伊豆の国母委員会と伊豆の国果菜委員会は「伊豆の国いちごまつり」でイチゴ・ミニトマトのチャリティー販売を行い、売り上げを伊豆の国市社会福祉協議会に寄付しました。母委員会が6万5861円・果菜委員会が4万6540円を寄付した他、伊豆の国施設園芸出荷組合もチャリティーに協力しました。

母委員会の飯田寿夫委員長は「生産者も主旨を理解し、毎年協力してくれる。今後も続けたい」と話しました。



飯田寿夫委員長(左から2人目)や上山隆介果菜委員長(左から3人目)が河野真人会長(左)に目録を贈呈

令和6年度
伊豆の国市
施設そ菜品評会
敬称略

金賞1席
谷口 篤

金賞
田中 圭一・小島 克利
松本 文隆

銀賞
岩山 季裕・阿部 聖人
池田 一歩・鈴木 政紀

第39回
伊豆地区いちご品評会
敬称略

金賞1席・県知事賞
遠藤 誠

金賞2席
下田 寛之

銀賞
永倉 玄太・岩田 一・白田 容康・佐々木 毅

銅賞
小松 省二・植松 稔・岩田 智幸・梅原 広隆
土屋 雅宏・高田 祐樹・山口 信幸・神田 直巳

新鮮な農作物がいっぱい 農の駅伊豆

「農の駅伊豆」は特産のワサビ・シイタケをはじめ新鮮な旬野菜や果物、卵、花、ワサビ漬けなどの加工品を取り扱い、地元客や観光客に人気の農産物直売所です。

1月開催の20周年感謝祭では伊豆市特別栽培米「伊豆の恵」などが当たる抽選会や地元野菜をふんだんに使った豚汁配布などを行い、多くの来場者でにぎわいました。

伊豆の美味しい食材を見つけにぜひご来店ください。



20周年記念
イベントで抽選会

旬の野菜を
求める来店客で
にぎわう店内



農の駅伊豆
住所 伊豆市柏久保108
TEL 0558-72-4462
営業時間 9:00~16:30
定休日 毎週水曜日・年末年始

伊豆市特産の
シイタケ



ワサビ加工品
多数販売



伊豆の国地区ズッキーニ部会 会員募集中！ ズッキーニ栽培始めませんか？

伊豆の国地区ズッキーニ部会では、一緒にズッキーニを栽培・出荷していただける方を募集しています。興味がある方はぜひご連絡ください。

お問い合わせ

葦山営農経済センター(担当:勝又)

TEL 055-949-0055

ズッキーニ栽培の3つのメリット

- ① 少ない面積でも栽培可能！
- ② 栽培も比較的簡単で、部会で栽培をサポートします
- ③ 出荷は共販のため、少量の出荷からでも構いません



県JA女性部発表大会に
仲田さんが出場

第68回静岡県JA女性部発表大会が2月20日に静岡市で開催され、伊豆の国地区から女性部員の仲田恵子さんが出場しました。

「ニワトリが生み出す循環型生活」と題し、JA女性部活動や食農イベントへの参加、直売所出荷、ニワトリの飼育によって豊かに変化した生活について熱意を込めて発表し、優秀賞を受賞しました。



女性部役員が応援する中、堂々と発表する仲田さん

かんきつ
柑橘の剪定
講習会開く



戸田柑橘部会では作業性・品質向上に向けて、柑橘の剪定講習会を定期的に開催しています。

2月3日には戸田・井田地区のほか場で営農課の柑橘のトップ営農指導員武剛広課長補佐を講師に、枝を見分けるポイントや管理のコツを確認しました。



剪定のポイントを学ぶ生産者ら