



なんすん
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 なんすん地区をつなぐ地区版広報誌～

ふじ伊豆

Fuji Izu **plus**

2024

12

vol.16

2024年12月1日発行

幸せを
呼ぶ!

なんすん
食堂

沼津ねがた白ねぎの
とんかつ

中面でレシピを紹介しています!



生産者



沼津ねがた白ねぎ部会 副会長
ことう せいしろう

後藤 清司郎さん(78)

高品質な白ねぎを栽培するため、連作障害や気候変動の対応として、営農アドバイザーとともに肥料や新品種の選定を行いながら栽培に励んでいます。2市2町の学校給食への出荷は、子どもたちがおいしく食べている姿が目に見え、やりがいにつながっています。ぜひ冬は鍋などで甘みたっぷりの白ねぎを楽しんでください。

特産品紹介

沼津ねがた
白ねぎ

愛鷹山麓の広大な大地でまっすぐに育ち、口の中に広がる甘さと歯ざわりが特長です。静岡県版GAP「しずおか農林水産物認証※」を取得しています。

※農林水産物の生産者の安全・安心への取り組みを県が認証する制度



▶ 生産者のインタビューは裏面「なんすん見聞録」の動画をチェック!



青々と茂る白ねぎ畑
沼津市浮島地区から

動画配信
チェックしてね!

ドローンでの空撮とJAふじ伊豆の「沼津ねがた白ねぎ」を動画で紹介しています!



沼津ねがた白ねぎは、ほぼ通年出荷され、11月から1月にかけて旬を迎えます。

JAでは茶との複合経営の確立に向け、平成27年から沼津ねがた白ねぎの栽培を始めました。部会員は茶農家が多く、茶の合間に栽培し農業所得の安定と向上を目指しています。

部会員の作業性向上と労力軽減のため、自動土詰め機を導入し、生産拡大につなげています。

さらに、発芽器を2台導入し、発芽までの期間を短縮して出荷を早めることで、他産地との差別化を図っています。

インフォメーション

ファーマーズ出荷募集説明会開催

生産した野菜や果物を販売しませんか? 皆さまのご参加お待ちしております。

日時

令和6年12月26日(木)
令和7年1月23日(木)、2月27日(木)、
3月27日(木)
時間:15:00~17:00

場所

金岡産直市(沼津市東熊堂600-1)
長泉産直市(長泉町下土狩1029-1)
※2店舗で開催しますのでお近くの店舗へお越しください

当日持ち物

●JA通帳 ●通帳印
●許可証・届出番号等の確認書※
※加工品出荷の場合

出荷可能物

●自ら生産した農産物(野菜・果物・花・苗など)
●自ら製造した漬物・惣菜・菓子など

お問い合わせ・お申し込み

金岡産直市 ☎055-923-8318
長泉産直市 ☎055-988-1554

沼津茶年末年始セール開催中!

沼津茶を特別価格でご用意しました。数量限定の福袋も販売します。自慢の逸品を、日頃お世話になっている方への感謝を込めたギフトや自宅で楽しみませんか?

開催期間

令和6年12月2日(月)~
令和7年1月31日(金)

お申し込み

支店・営農経済センター、緑茶館ぬまづ、製茶工場、ネット通販「JAタウン」

お問い合わせ

地区購買課 ☎055-931-3132

ホームページは
こちら



茶飲料「ぬまっチャ」終売のお知らせ

「ぬまっチャ(緑茶・ほうじ茶)」は、在庫限りで販売を終了します。沼津茶の次なるブランドとして、新商品「ぬまっチャ粉末緑茶」をはじめ、「ふじいーず彩々緑茶ボトル缶」など、さまざまな商品を取り扱っていますので、今後ともより一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。





白ねぎを調理する参加者 10/19

料理教室に「沼津ねがた白ねぎ」

清水町の商業施設で沼津市主催の「親子おさかな料理教室」が開かれ、同市の農林水産物のPRに、特産品「沼津ねがた白ねぎ」を提供しました。

「沼津ねがた白ねぎ」はマリネにし、内浦の養殖マダライのカルパッチョやタルタルソースにして楽しみました。参加者は「白ねぎと魚の相性が良くおいしい。甘みがあるので子どもでも食べやすい」と話しました。



本内さんの講演に聞き入る参加者 10/4

女子大学入学式

JAふじ伊豆女子大学は、第14期生の入学式をリバーサイドホテルで行い、新たに13人が仲間に加わりました。

式後には13期生の木内恵美さんが講演会を開き、日本の人口減少問題や食料自給率から考える農業の未来、JAふじ伊豆の特産品紹介など幅広く学びました。

今後2年間、新しい仲間とともにみそ造りやそば打ちなどを学んでいきます。



ニンジンの生育を確認する生産者と営農アドバイザー(左)

「すくすく野菜プロジェクト」始動 給食野菜の地場産率向上へ

なんすん地区では、学校給食の地場野菜の利用拡大へ向け、出荷意欲のある生産者10人と「すくすく野菜プロジェクト」を始めました。地産地消の推進、子どもたちの地場野菜への愛着向上、安全安心な食料の提供を目指します。

学校給食における地場産率の拡大のため、主要野菜を選定・強化して取り組みます。この強化野菜を「すくすく野菜」と称し、第1弾は、栄養価が高く、給食の需要もあり、地域で通年出荷されるニンジンを選定し、プロジェクトを進めていきます。

ニンジンは収穫後の洗浄から荷造りに時間を要することが生産者の課題となり、生産量が伸び悩んでいました。今後、JAが洗浄機を購入し洗浄から出荷までの作業体制を整え、規格により買い取りを行うことで生産量増加を目指します。生産者は砂付き、コンテナ出荷ができるため、出荷作業の手間が省け、生産資材の削減にもつながります。さらに、農業肥料の一部助成、営農アドバイザーによる巡回などを行い、生産者をサポートしていきます。

おいしいをつくりましょ。
のよい食P

幸せを呼ぶ！
なんすん食堂

沼津ねがた白ねぎのトンかつ

材料(4人分)

沼津ねがた白ねぎ…2本
豚ロース(薄切り)…200g
薄力粉…適量
卵…1個
パン粉…適量
サラダ油…適量

<盛り付け用>
ミニトマト
キャベツ



生産者考案！
沼津ねがた白ねぎのおやつ



「ユーザーがチェック！」

JAふじ伊豆
公式YouTubeでは
レシピを動画で紹介しています！
ぜひこちらから
ご覧ください！



なんすん地区
広報担当
大崎

作り方

- 1 白ねぎに豚ロースを巻き、3等分に切ります。
- 2 1に薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけます。
- 3 2を120℃の油でじっくり揚げて白ねぎの中まで火を通します。
- 4 油の温度を180℃に上げて二度揚げしたら出来上がりです。

沼津ねがた白ねぎの購入はこちらから！

KAU~ら

金岡産直市、長泉産直市、
すそのふれあい市、
ネット通販サイト「JAタウン」でも
販売しています！

住所 沼津市東椎路
字芝原下677
営業時間 9:00~17:00
定休日 第2水曜日・年末年始
電話 ☎ 055-923-6711



生産者と小学生が給食で交流



長泉小学校で、子どもたちが食に対する関心を深めるための一環として、子どもたちと地元生産者が一緒に給食を楽しむ「ふれあい給食」を行いました。

生産者4人とJA職員1人が参加し、3年生の児童と一緒に給食を楽しみました。給食後には児童から「野菜をつくるうえで工夫はありますか」「虫がいる時はどうするのですか」などの質問も飛び交いました。



テレビアニメ「ラブライブ！サンシャイン!!」とタイアップした新商品「ぬまっちゃん粉末緑茶」が好評販売中です。茶飲料「ぬまっちゃん」の生産終了に伴い、人気デザインで新たな形の「ぬまっちゃん」として販売します。

沼津産茶葉を100%使用し、お湯を注ぐだけで手軽に本格的なお茶を楽しめます。緑茶館ぬまっ、ファーマーズなんすん4店舗などで取り扱っています。

「ぬまっちゃん粉末緑茶」新登場