

富士の旬を味わう!

富士梨



販売時期
幸水(こうすい) 8月上旬～中旬
豊水(ほうすい) 8月中旬～下旬

栄養素 ミネラル(カリウム)
食物繊維・アスパラギン酸

富士中央小学校3年生(現在4年生)は昨年度、富士市の特産物「富士梨」について学んできました。梨畑での観察、生産者やJA職員による授業などを通し、まとめとして「富士梨」の魅力を伝えるチラシを制作しました。その一部をご紹介します。チラシは富士営農経済センターに設置しています。ぜひご覧ください!

幸水・・・8月上旬
豊水・・・8月下旬

中央小学区
岩松、須津、鷹岡
で作られている
富士梨

注意!
8月だけなので注意
すぐに売り切れるので注意

食べて元気になれる
富士梨のえいよう

富士梨とは?
幸水、豊水を中心に富士梨でおいしい
されている梨。富士市内で作られている

梨のえいよう
ビタミンC、カリウム、銅、食物せんい、
かぜのよぼう、虫歯のよぼう、疲れをとる、
ダイエットにもいい、おはだにいい、
べんぴにもよい、いろいろな強分を出せる、
けっかん、ひふ、骨を強くできる!

豊水 さんみがあって
スッキリ!

幸水 あまい

ぜひ買ってください! 8月半ば～下旬
JAふじ伊豆 営農経済センター
電話番号 0545-61-8124

梨料理も
ご紹介します。

富士梨のひみ
～富士梨を食べて元気がいっぱい!
梨農家の大家さまを知ろう!～

富士梨とは?
良質な土壌に恵まれ、糖度が高く多汁で甘くておいしいことが特長です。富士梨の種類は、主に、豊水(ほうすい) 幸水(こうすい) です。
富士梨の木の枝は、放っておくと上にのびてしまい、上の方にしか実が付きません。ですので、きちんとした管理が必要です。
ちなみに、梨の実は、多くなったら摘果します。その方が、おいしい梨の実が収穫できます。収穫時期は、夏です。(子どもでいうと夏休みくらい。)
暑い夏に収穫なんて大変ですね。農家さんの頑張りを受け取っておいしく食べてください。

JAふじ伊豆富士営農経済センター
☎0545-61-8124

富士市の名物 梨 食べてください

富士梨

富士梨
豊水・・・酸味があってすっきりだよ
幸水・・・あま～い梨だよ
あなたは、どちらが好き?
ぜひ買って比べてみて

富士梨は甘くておいしいよ!
ぜひ食べてみてね!



▲チラシを制作した富士中央小学校の皆さん(提供写真)

売り切れ注意! 大人気の富士梨

シャリシャリ食感でジューシーな富士梨は暑い夏の水分補給にピッタリです。梨の品種は50種以上あるといわれていますが、富士市では主に「幸水(こうすい)」と「豊水(ほうすい)」が栽培されています。

生産者は、8月の収穫に向けて、土づくり・剪定・受粉・芽かき・防虫・摘果など手間暇かけて甘くておいしい「富士梨」を育てます。販売期間も短く、そのほとんどが直売所で販売され、市場に出回ることが少ない貴重な「富士梨」。売り切れる前にぜひ味わってみてください。

富士中央小の皆さんが 教えてくれました

「梨のジェラート」の作り方

《材料》4人分

- * 梨 1/2個
- * 牛乳 150ml
- * 生クリーム 100ml
- * 砂糖 大さじ3

《作り方》

- ① 梨を一口大にカットする。
- ② すべての材料をミキサーに入れて、滑らかになるまで混ぜる。
- ③ ②をバットなどの容器に入れて冷凍庫で3～4時間冷やす。
- ④ ③をもう一度ミキサーにかけ、滑らかになったら完成!

Recipe

「富士梨」のお問い合わせ

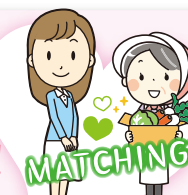
富士営農経済センター
TEL 0545-61-8124



無料職業紹介所

あぐりキューピッド

「働きたい!」あなたと「人手がほしい!」あなたをJAがマッチング!



富士地区でマッチングした
仕事内容の一例

- シキミの管理作業(芽摘み・草取りなど)
- 茶摘み
- 野菜の収穫・調整作業 など

当JA公式YouTubeでも
仕事内容をご紹介します▶



お問い合わせ 富士地区営農販売課
TEL 0545-61-8124

【セミナー・相談会のご案内】

すべて予約制・参加費《無料》

相続セミナー

実例をもとに今からできる相続対策について学びます。

開催日	時間	場所
8月 6日(火)	10:00～ 13:30～	田子浦支店 岩松支店
8月21日(水)	13:30～	富士川支店
10月17日(木)	13:30～	富士支店
10月21日(月)	13:30～	富士中央支店(ホワイトパレス)

ご予約・お問い合わせ 最寄りの店舗 または 富士地区金融課 TEL 0545-51-2123

金融セミナー

NISAを利用した資産形成についてわかりやすく解説します。

開催日	時間	場所
8月 6日(火)	18:30～	吉永支店
8月 7日(水)	18:30～	須津支店
8月26日(月)	18:30～	今泉支店
10月17日(木)	18:30～	伝法支店
10月21日(月)	18:30～	今泉支店

年金相談会

個別
相談

社会保険労務士が年金に関するご相談に応じます。



開催日	時間	場所	お問い合わせ
8月 8日(木)	13:00～19:00	伝法支店	0545-52-5110
8月22日(木)	13:00～19:00	今泉支店	0545-52-1800
8月25日(日)	9:30～15:30	ホワイトパレス	0545-51-2123
9月 5日(木)	13:00～19:00	富士支店	0545-61-3080
9月12日(木)	13:00～19:00	富士北支店	0545-21-1181
9月19日(木)	13:00～19:00	元吉原支店	0545-33-0730

ご予約・お問い合わせ

上記の開催店舗 または 富士地区金融課 TEL 0545-51-2123

法務税務

相談
個別
相談

弁護士や税理士が個別に
ご相談をお受けします。

場所 ホワイトパレス 3F

開催日	時間
8月27日(火)	13:00～15:00
9月25日(水)	13:00～15:00

ご予約・お問い合わせ

不動産相談センター富士店
TEL 0545-51-2127





斎藤トッパ農指導員

▲熱心に講習を受ける参加者



▲講師から剪定のポイントや注意点を学ぶ部会員

**富士地区
水稲講習会**

富士地区営農販売課は6月19日、第2回水稲講習会を開催。富士地区の水稲生産者38人が参加しました。

当JA営農販売部営農課の斎藤勝俊課長補佐（水稲トッパ農指導員、御殿場出身）が講師となり、高温障害対策や今年大量発生が懸念されるカメシの被害対策について解説しました。

講習会は今後も定期的に開催する予定です。

**富士地区梨部会
夏期剪定講習会**

富士地区梨部会は5月7日、富士営農経済センターで夏期剪定講習会を開き、25人が参加しました。

講習会では県農林技術研究所果樹研究センターの石川隆輔さんを講師に、効果的な夏期の剪定方法などについて学びました。

部会員は講師に熱心に質問を投げかけ、更なる栽培技術の向上を目指しました。



富士地区の支店・営農経済センターでは地域の生産者や組織と協力して子どもたちの食農教育活動を行っています。

その一部をご紹介します。



伝法小学校

青年部伝法支部・伝法支店
伝法営農経済センター

泥の感触に驚きながら、楽しく「ひとめぼれ」の苗を植えました。



富士中央小学校

地域の生産者・富士支店・堅堀支店
岩松営農経済センター

クラスみんなで一つになって「きぬむすめ」の苗を植えました。



元吉原小学校

地域の生産者・元吉原支店

泥に足を取られながらも丁寧に「コシヒカリ」の苗を植えました。



元吉原中学校

須津営農経済センター

畑にさまざまな野菜苗を定植。収穫まで自分達で管理を行います。



岩松小学校

富士営農経済センター

鉢に自分の好きな野菜苗を植えて大事に大事に育てます。



厚原東3丁目子供会

厚原東3丁目町内会・丘支店

サツマイモの苗を定植。マルチシートの張り方も教わりました。



御殿場の ファーマーズマーケットにも 出張販売しました



▲御殿場市の皆さまに富士市の自慢の商品をPR

ココに 行ってきました!

JAふじ伊豆ファーマーズマーケット
ファーマーズ御殿場



住 所／御殿場市荻沢5
電話番号／0550-81-1831
営業時間／8:30～17:00
定 休 日／水曜日、年始(1/1～1/4)



▲販売開始の合図とともに飛びように売れました



▲6月15日に初開催した「ホワイトパレスマルシェ」には人気のグルメやお菓子など20店舗が出店し、多くの来場客でにぎわいました。

JAブースでは富士山麓わくわくコーンとJAドリンク商品を販売。販売前からトウモロコシを求めて大行列ができて、用意した3,700本が完売しました。

富士山麓わくわくコーン今年も大人気!

富士市の大人気トウモロコシ「富士山麓わくわくコーン」は、5月30日に出荷開始し、JAふじ伊豆のファーマーズマーケットや産直市、学校給食や市内スーパーなどへ出荷販売を行いました。

6月と7月に行った販売会には今年も多くの方に「ご来場いただきました。暑い中、販売開始前から長時間並んでいただきありがとうございます。産直市「大淵ふる里村」などでは8月初旬まで販売予定です。旬の味も残りわずか！ぜひお早めにご来店ください。

※天候や生育状況により販売を終了している場合もございます。ご了承ください。



今年も、とっても
おいしくできました!



▲愛情たっぷりのお弁当

【6月のメニュー】

- ・おこわ ・ゆでトウモロコシ
- ・鶏の唐揚げ ・玉子焼き
- ・シュウマイ ・シイタケの煮物
- ・ジャガイモの炒め煮
- ・ズッキーニの唐揚げ
- ・スパゲティ



▲おいしそうなお弁当に笑顔

【6月のメニュー】

- ・とりごほうおこわ
- ・ジャガイモのり塩風
- ・エビフライ
- ・玉子焼き
- ・スパゲティ
- ・キャベツのピーナツあえ



子ども食堂6周年

女性部（原田・富士支部）が主体運営する子ども食堂が、6月に6周年を迎えました。毎月おいしいお弁当を楽しみにしているお子様や地域の方に喜んでもらうために、メニュー作りから食材調達・料理まで、女性部みんなで工夫しながらがんばっています。