

新時代への挑戦

JAとぴあ浜松

とぴあ topia

Vol.323

2022 3



特集 とぴあブランド さらなる高みへ
第3回 農産物品評会

旬のかんづめ・砂糖えんどう／家庭菜園・サトイモ



山里の谷間に 春の訪れ

(浜松市北区滝沢町)



COVER STORY
表紙のコトバ

山下 進さん(66)
(浜松市西区佐浜町)

ダリアの存在感に魅せられて

山下進さんは、冬はダリア、夏はクルクマを育てています。ダリアを初めて見たときに、「存在感があって、豪華な花。作ってみたい!」と思ったそうです。花が大きく、色や種類も豊富なダリアは、花束やアレンジはもちろん、一輪でも空間を華やかに演出してくれます。「母の日までは出荷があります。花屋さんで見かけたら、ぜひ、手に取ってください」と笑顔で話してくれました。

C O N T E N T S

- 02 圃場ビュー 表紙のコトバ コンテンツ
- 04 しあわせのたねまき
- 06 特集 とびあブランド さらなる高みへ
第3回 農産物品評会
- 12 農業を元気に! 青壮年部
- 13 キラキラ女性部
- 14 とびあ家庭菜園教室 サトイモ
- 16 旬のかんづめ 砂糖えんどう
- 18 とびあニュース
- 20 笑味ちゃんのよい食ゼミナール
- 21 健康クリニック / ファーマーズマーケット今月のオススメ
- 22 おしらせとびあ
- 24 仲間広がるとびあピープル
おたより、経営管理委員会だより、JAとびあ浜松のデータ、ごちそうカントリー、編集後記
- 26 とびあ協同活動
- 27 とびあ家の人々
- 28 おもいで行き 旅行案内書



まだ空気に冷たさの残る3月中旬、北区にある滝沢町の集落を訪ねました。滝沢の集落に向かって登っていくと、谷間に桃色に染まった一角を発見。よく見ると、見事に咲き誇る花桃の林でした。周囲の木々はまだ冬の様相です。桃色に染まった谷間だけ一足早く春が訪れているように感じました。

毎日緑に囲まれて、 仕事ができることに喜び



浜松市東区豊西町
水野章芳さん(78)
民子さん(73)

鮮やかな緑色が広がるハウスで、収穫したサラダセロリーを手に笑顔を見せる水野章芳さんと民子さんご夫妻。約23aのハウスで、章芳さんが考案したサラダセロリーを水耕栽培しています。

農家の長男として生まれた章芳さんは、高校卒業後に地元企業へ就職し、民子さんと出会って結婚。3人の子どもに恵まりました。

40年ほど前、一念発起して就農した章

芳さん。「収入が安定しないのが農業の難しいところ。年間を通して安定した収入が得られる農業にチャレンジしたい」と、ミツバやハーブ類の栽培を始めました。就農した頃はオイルシヨックと重なり、燃油の高騰などと思うような経営ができない時期もありましたが、サラリーマン時代の経験を生かし、試行錯誤を繰り返しながら次第に安定経営を確立していきました。

「ここまでやってこれたのは妻の支えのおかげ。感謝している。今は、毎日二緒に緑の中で仕事できて気持ち良く過ごせているよ」と章芳さんが話すと、「主人はとても一生懸命。これからも健康でがんばろうね」と民子さんも返します。

5年ほど前から次男が農業を継いでくれたことで、とても心強く感じている水野さん。息子さんが入ってくれたことで旅行を楽しむことができるようになったそうです。「最近はコロナ禍であまり出掛けられないけれど、収束したらまた2人で旅行を計画したい」と話す章芳さん。安心して旅行できる日が早く来ることを願いながら、今日も農作業に励みます。

特集 とびあブランド さらなる高みへ

第3回 農産物品評会



農産物品評会には、生産者個々の技術力を上げ、全体の品質を向上させることと、市場や仲卸など実需者の皆さんにとびあ農産物をしっかり見ていただき、有利販売につなげていきたいという2つの目的があります。

今年度は台風や集中豪雨もなく豊作傾向かと思われましたが、年末からの寒波の影響で、出荷が不安定になっています。厳しい状況が続いていますが、生産者個々の技術力の高さや工夫、栽培努力を感じていただけたと思います。

これからも当組合は、秋冬野菜の責任産地としてブランド力を強化し、市場評価を高めていきたいと考えています。



代表理事 豊田 勇治

1月24日と25日の2日間、西北営農施設で、第3回農産物品評会を開きました。

これは生産者の技術向上と市場評価を高めるために毎年開催しているもので、今年度は、18品目290点と参考出品として27点が出品され、12品目に金賞が授与されました。

今月の特集は、金賞受賞者のコメントを中心に、審査講評や市場関係者の声をご紹介します。

金賞 えんどう

宇田 雅一さん (湖西市白須賀)
副賞 湖西市長賞



常に良い物を出荷できるよう、灌水や防除、換気などタイミングを見極めながら管理しています。このたびの受賞を励みに、これからも正品率を高め、消費者に「おいしかった、また買いたい」としてもらえるえんどう、を生産していきたいと思えます。



金賞 パセリ

中村 七郎さん (浜松市西区大山町)
副賞 名古屋青果株賞
大果大阪青果株賞



いつも通りに育てているパセリが評価されたことがうれしいです。水管理や間引きをして根を張らせることを心掛けています。パセリは栽培期間が長くて育てやすいので、定年退職された方などにもおすすめ。パセリ栽培に興味を持ち、挑戦する方が増えてほしいですね。

金賞 青梗菜

疋田 昇さん (湖西市新所原東)
副賞 静岡県農協中央会会長賞
セントライ青果株賞



このような賞をいただき驚いていますが、率直にうれしく思います。日々の管理では圃場をよく観察し、天候の変化などにも素早く対応できるよう心掛けています。品質の向上に努めるのはもちろんですが、安定して出荷できるよう努めていきたいと思えます。

金賞 エシャレット

荒川 喜美男さん (浜松市南区松島町)
副賞 東京シティ青果株賞
東京新宿ベジフル株賞



良好な種の選抜と丁寧な圃場管理を心掛けてきました。今作は植え付け時の長雨に苦慮しましたが、このような評価をいただき光栄に思えます。今年はエシャレット生産が始まって70周年の節目を迎えます。私も微力ながら尽力していきたいと思えます。



金賞 黄玉葱

刑部 僚太さん (浜松市西区馬郡町)
副賞 静岡県知事賞
京都青果合同株賞



タマネギの形質は種で決まるため、種の品質をそろえることが良品生産の第一歩です。また、土作りや苗作り、防除など日々の管理を丁寧に行なうことも良品生産のポイントです。今回の受賞を励みに、形よくきれいなタマネギを出荷していきたいと思えます。

金賞 葉ねぎ

(株)ベジファームハカマタ 代表取締役 袴田浩之さん (浜松市西区大久保町)
副賞 西部農林事務所長賞
東京青果株賞



去年は銀賞だったので、とにかくうれしいです。従業員共々、一生懸命栽培し、細やかで丁寧な出荷調製作業をした成果だと思います。これからも自分たちができる精一杯の仕事をして、消費者に支持される葉ねぎを作り続けたいと思えます。

金賞 小松菜

袴田 大さん (浜松市西区大久保町)
副賞 静岡県経済連会長賞
(株)浜中賞



生育に時間がかかる冬場に、品質が良いコマツナを出品できました。金賞という評価をいただけたことは率直にうれしいです。栽培歴は20年になります。モットーは準備を怠らないこと、週6回の出荷ペースを守ること大切にしています。



金賞 セルリー

松島 輝充さん (浜松市東区上石田町)
副賞 浜松市長賞
大阪中央青果株賞



セルリーの栽培を始めて47~8年ほどたちます。今回受賞できてとても光栄です。セルリーは栽培期間の長い作物ですが、水の管理や温度調整などの徹底を心掛けています。これからも、色や丈が良く肉厚で高品質なものを長く生産し続けたいと思えます。



浜松中央卸売市場 株式会社 浜中
野菜部1課 統括
前田 淳多さん

品質と共に 生産量増加にも期待
年末から何度も寒波が襲来し、露地物は難しい栽培を強いられると思います。しかし、品評会に出品された物も普段から市場へ出荷されている物も同じように高品質で、とびあの栽培技術の高さを改めて感じました。コロナ禍で業務需要が減少した分、量販店等への販売強化が求められています。これからは資材を活用した販促活動や、SNSを使った産地からの情報発信が重要だと思えます。農産物にとって、品質は信頼、量は力と言われます。年々生産量が減少している品目もありますが、秋冬野菜の産地として、生産量の増加にも取り組んでいきたいと思えます。



審査委員長
JA静岡経済連 西部支所 支所長
鈴木 正典さん

審査講評

今回の品評会は、18品目290点と参考出品として27点が出品され、全国有数の野菜産地ならではの充実した内容でした。審査は県内主要取引市場2社、静岡県西部農林事務所、浜松市、湖西市、JA静岡経済連の計20人で実施し、分類別に比較審査を行ないました。

今年度は、寒波や乾燥の影響で一部の露地作物の出品が見送られたものがありました。品目ごとに多くの出品があり、品目ごとに多くの出品がありました。姿勢、鮮度、色沢、形状など甲乙つけがたく、日頃の栽培管理や、出荷調整のレベルの高さが表れていました。今後も気象の変化に留意して、消費者のニーズに応える生産に期待しています。

金賞 メキャベツ

辻村 芳雄さん (浜松市西区神ヶ谷町)
副賞 東京多摩青果協賞



出荷する以上、良いものを提供するという思いでがんばっています。栽培を始めて約50年、メキャベツ一本でやってきました。このような賞をいただきとてもうれしく思います。これからも健康に注意して、畑を維持していきたいと思っています。



金賞 プチヴェール®

古橋 義則さん (浜松市西区大人見町)
副賞 横浜丸中青果協賞



今年は寒さの影響で栽培に苦労しましたが、受賞できて驚きました。根張りが良く丈夫な苗を育てて、どんな天候にも耐えられるプチヴェール®を育てることに力を入れています。栄養豊富なプチヴェール®を知って食べてもらえるように、これからも良いものを育てたいです。



金賞 ブロッコリー

藤森 久夫さん (浜松市東区豊町)
副賞 浜松青果協賞



営農アドバイザーの助言をもらいながら栽培し、今回受賞することができて、うれしく思っています。ブロッコリーは露地栽培なので天候の影響は受けやすいですが、これからも消費者が求めるブロッコリーを生産し、後継者育成にも力を入れたいと思います。

金賞 白玉葱

鈴木 義人さん (浜松市西区篠原町)
副賞 東京千住青果協賞



今年度は雨が少なく乾燥していたので、生育状況を見ながら追肥の量を調整し、適宜防除を心掛け栽培管理に努めてきました。今後も葉、玉ともに色や形がきれいで品質のそろったタマネギを出荷できるように、生育をよく見て早めの対策を施していきたいです。



入賞者 一覧 (敬称略)

銅賞

品目	氏名	住所
黄玉葱	山内 誠	浜松市南区寺脇町
黄玉葱	鈴木 直樹	浜松市西区篠原町
黄玉葱	井ノ口 大介	浜松市西区西鴨江町
黄玉葱	村松 孝洋	浜松市西区馬郡町
黄玉葱	松島 善之	浜松市浜北区中瀬
黄玉葱	村松 道夫	浜松市浜北区中瀬
黄玉葱	石牧 翼	湖西市新居町
葉ねぎ	和久田輝義	浜松市西区大久保町
葉ねぎ	(株)ヴェルデファーム	浜松市北区三方原町
小松菜	吉田 正治	浜松市南区石原町
小松菜	IT菜園合同会社	浜松市西区大久保町
小松菜	松下 和成	浜松市西区神ヶ谷町
小松菜	杉浦 悠	湖西市新居町
セルリー	吉田 昌充	浜松市東区笠井新田町
セルリー	鈴木 忠之	湖西市白須賀
セルリー	佐原 親	湖西市白須賀
えんどう	白井 尚之	湖西市白須賀
青梗菜	和久田実雄	浜松市西区大久保町
青梗菜	土屋 真吾	浜松市西区大久保町
青梗菜	中村 聖	浜松市西区大久保町
青梗菜	鶴見 政治	浜松市北区三方原町
青梗菜	加藤 達也	浜松市西区神ヶ谷町

銀賞

品目	氏名	住所
パセリ	福田 擴	浜松市西区和光町
パセリ	渥美 忠	浜松市西区平松町
パセリ	幸田 篤	浜松市西区平松町
パセリ	野中 久夫	浜松市西区平松町
エシャレット	金原日出男	浜松市南区江之島町
エシャレット	内山 明秀	浜松市南区福島町
白玉葱	根木 常次	浜松市南区米津町
白玉葱	鈴木 健	浜松市西区篠原町
ブロッコリー	富永 茂夫	浜松市浜北区平口
ロメインレタス	和久田正治	浜松市西区大久保町
メキャベツ	小栗 敏昭	浜松市東区大島町
メキャベツ	鈴木 俊光	浜松市西区神ヶ谷町
メキャベツ	原田 久	浜松市西区神ヶ谷町
メキャベツ	渥美 治久	浜松市浜北区油一色
プチヴェール®	鈴木 一男	浜松市西区神ヶ谷町
プチヴェール®	伊東 修	浜松市北区三方原町
サラダ菜	加藤 安寿	浜松市西区雄踏町
トマト	村松 雅樹	浜松市西区西山町
トマト	田力 常治	浜松市北区引佐町白岩
ほうれん草	(株)ベジファームハカマタ	浜松市西区大久保町
サニーレタス	柴田華智人	浜松市浜北区新原
ミニトマト	岡田 啓介	浜松市西区古人見町

品目	氏名	住所	品目	氏名	住所
黄玉葱	刑部 仁	浜松市西区坪井町	パセリ	荻 貞男	浜松市西区呉松町
黄玉葱	松下 哲郎	浜松市西区馬郡町	パセリ	原野 富男	浜松市西区大山町
黄玉葱	見城 恒男	浜松市浜北区中瀬	パセリ	袴田 友次	浜松市西区大人見町
黄玉葱	太田 恵子	湖西市新居町	エシャレット	大石 朝生	浜松市南区福島町
葉ねぎ	中野 光祥	浜松市東区常光町	エシャレット	井口 栄一	浜松市南区松島町
葉ねぎ	(株)大場農園	浜松市東区豊町	白玉葱	鈴木 源治	浜松市西区篠原町
小松菜	小林 要一	浜松市西区大久保町	ブロッコリー	(株)グリーンフィールド	浜松市浜北区宮口
小松菜	石田 源志	湖西市太田	ロメインレタス	和久田 貢	浜松市西区大久保町
セルリー	川合 諒	浜松市東区豊西町	メキャベツ	富永 敏司	浜松市北区三方原町
セルリー	米山 高広	浜松市東区貴平町	メキャベツ	椋本 康雄	浜松市浜北区寺島
えんどう	鈴木 英治	浜松市西区古人見町	プチヴェール®	松井鯉太郎	浜松市北区根洗町
青梗菜	松島 吉浩	浜松市東区豊西町	サラダ菜	小林 慶一	浜松市西区大久保町
青梗菜	北野谷聖人	浜松市西区大久保町	ほうれん草	(株)タカダファーム	浜松市西区雄踏町
青梗菜	鈴木 健市	浜松市北区三方原町	サニーレタス	野末 敏夫	浜松市浜北区小松
			ミニトマト	菅谷 嘉夫	浜松市北区細江町中川

キラキラ
女性部



私たちは、12年前に手芸好きな人を募集して立ち上げたグループで、7人の仲間と月に1回集まって活動しています。結成当初は、つるし雛をメインに作っていましたが、最近は千支の押し絵や、ひな人形作りなどにも挑戦中。一つの作品を作るのに、3〜4か月かかるので、出来上がった時は達成感がありますね。作った作品は、女性部展に展示していましたが、コロナの影響で2年連続中止になってしまいました。また、私たちの作品を多くの人に見てもらえる日が来ることを願っています。



中央地区
つるし雛

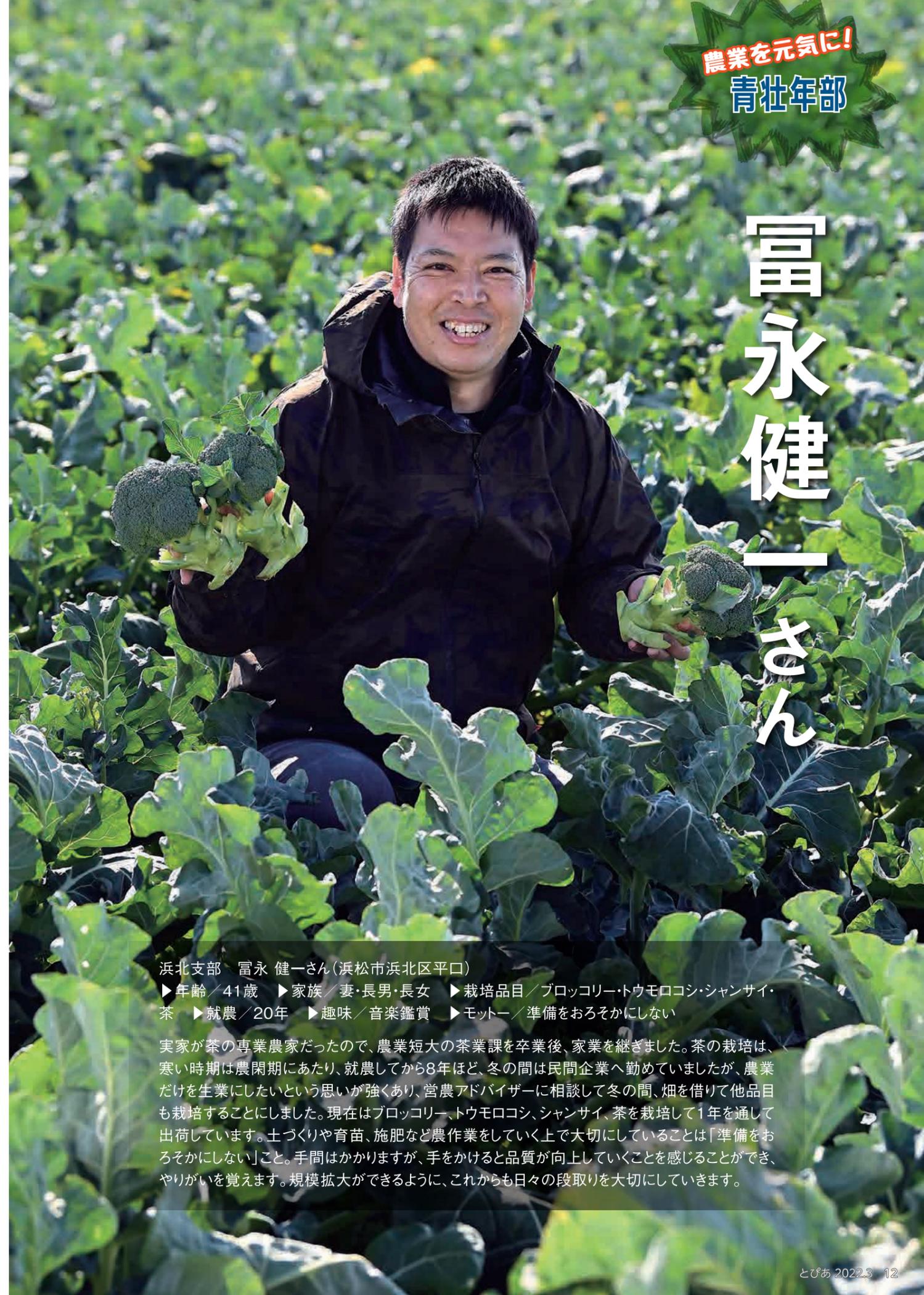


私たちは、毎週月曜日に20人の仲間たちとフォークダンスをしている結成14年目のグループです。さまざまな国の曲に合わせて、みんなで動きやステップをそろえたり、男性パートと女性パートに分かれて踊ったりしています。難しい曲が踊れた時や、フォーメーションチェンジがきれいにできた時はうれしいです。フォークダンスは、1人ではできないので、いつも一緒に踊ったパートナーや、見に来てくれたお客さんに拍手をして感謝の気持ちを伝えています。これからも仲間を大切に、次の舞台に向けて楽しく練習していきたいです。

中央地区
FDやまびこすずらんフォークダンス

農業を元気に!
青壮年部

富永健一さん



浜北支部 富永 健一さん(浜松市浜北区平口)
▶年齢/41歳 ▶家族/妻・長男・長女 ▶栽培品目/ブロッコリー・トウモロコシ・シャンサイ茶 ▶就農/20年 ▶趣味/音楽鑑賞 ▶モットー/準備をおろそかにしない

実家が茶の専業農家だったので、農業短大の茶業課を卒業後、家業を継ぎました。茶の栽培は、寒い時期は農閑期にあたり、就農してから8年ほど、冬の間は民間企業へ勤めていましたが、農業だけを生業にしたいという思いが強くあり、営農アドバイザーに相談して冬の間、畑を借りて他品目も栽培することにしました。現在はブロッコリー・トウモロコシ、シャンサイ、茶を栽培して1年を通して出荷しています。土づくりや育苗、施肥など農作業をしていく上で大切にしていることは「準備をおろそかにしない」こと。手間はかかりますが、手をかけると品質が向上していくと感じることができ、やりがいを感じます。規模拡大ができるように、これからも日々の段取りを大切にしていきたいです。

植え付け



種イモを株間30cmで植え付けます。種イモの芽を上置き、芽先が少しのぞくくらいに土を寄せます。3月中に植え付ける場合は、地温を上げるため黒マルチを張りましょう。

植え付けをしたら、しっかりと水をかけます。

ポイント

サトイモは乾燥に弱いので、表面が乾いたらこまめに水をかけましょう。

追肥・土寄せ



1回目



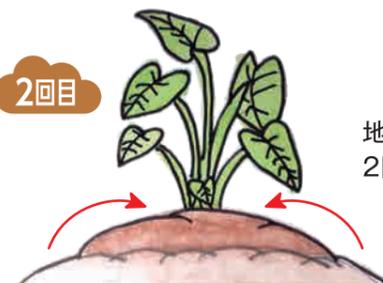
●目安 1㎡当たり
化成肥料 約20g

植え付けから約2か月後に、追肥と土寄せをします。株間に化成肥料をまきます。



周りの土をほぐしながら、株元に土を寄せます。根元の成長点が土に埋もれないように注意しましょう。土寄せ後は水をたっぷりとかけます。定期的に株元の除草と葉につく虫の防除をしましょう。

2回目



地上に出てきた子イモに土をかぶせるために、2回目の土寄せをします。

イモが地上に出て光に当たると、品質が落ちてしまいます。イモを傷つけないように、株から少し離れたところの土を寄せましょう。

ポイント

雨のない日が続く場合は、3~5日に1回は水をかけます。収穫までは、定期的に枯れた外葉と株元の雑草を取り除きましょう。



収穫



気温が下がり、葉が黄色く枯れてきたら収穫適期です。掘る前に鎌を使って、葉を刈り取ります。葉を取り除いたら、スコップで周りの土を掘り上げます。イモを傷つけないように、株の中心から30cmほど離れた場所を掘りましょう。



掘り上げたイモについた土を払って分離します。中心にある親イモの周りに子イモ、孫イモの順についています。ひげ根を取り、表面に少し土を残すことで、保存中の乾燥を防ぎます。

とびあ 家庭菜園 教室

★家庭菜園の動画を
YouTube「とびあch」で
公開しています。ぜひご覧ください。



楽しく収穫！

今月は
サトイモ



サトイモは、栽培期間は長いですが、たくさん収穫できて作りがいがあるので、家庭菜園でもおすすめです。好みに合わせて品種を選んで、栽培してみましょう。

おすすめの品種

石川早生…

旬の時期が他のサトイモよりも早く、小ぶりで形が丸い。適度な粘りがあって、調理しやすい。

どたれ土垂…

小ぶりのサトイモ。粘りがあって煮くずれしにくい。収穫量が多くて栽培しやすい。

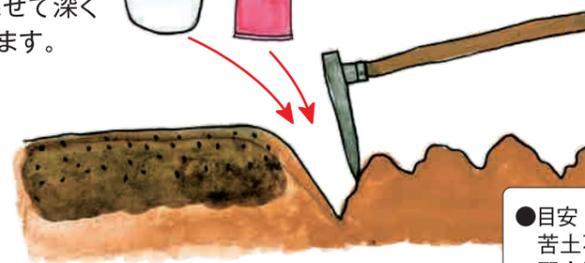
赤芽大吉…

芽の部分が赤いサトイモ。ぬめりが少なく、ホクホクとした食感が特徴。

畑の準備

植え付けの1週間前までに苦土石灰、配合肥料を混ぜて深く耕しておきます。

苦土石灰 配合肥料



網を張って、深さ15cmの植え溝を作ります。

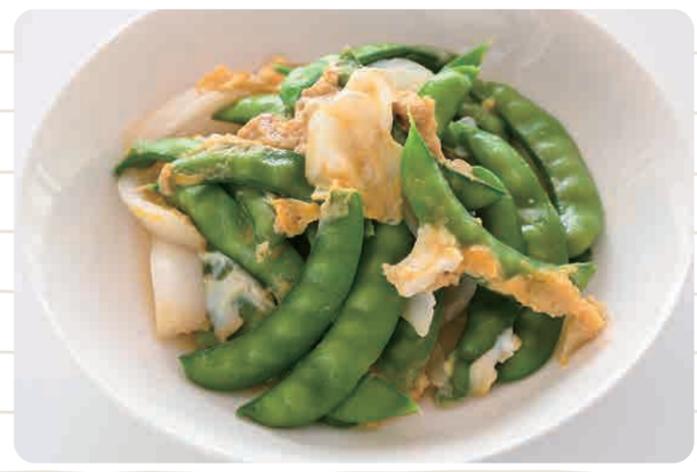
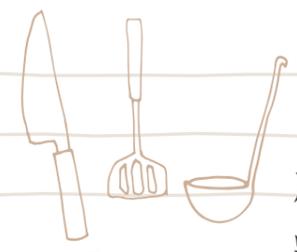


●目安 1㎡当たり
苦土石灰 100g
配合肥料 200g

栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
露地栽培				●	●					◆	◆	

かんたん
クッキング



- 【材料(2~3人分)】 砂糖えんどう(150g)
 新タマネギ(1/2個)
 卵(2個)
 だし汁(2/3カップ)
 ☆みりん(大さじ2)
 砂糖(大さじ1/2)
 しょうゆ(少々)
 塩(小さじ1/3)

砂糖えんどうと新タマネギの卵とじ



1 砂糖えんどうの筋を取り、塩を加えた熱湯に入れて煮立ったら1~2分ゆでる



2 新タマネギを1cm幅に切る



3 だし汁を中火にかけ、煮立ったら☆を入れ、①と②を加える



4 再び煮立ったら、とき卵を流し入れ、ふたをして弱火で2~3分煮る



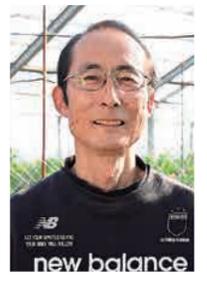
が期待できます。
 湖西市利木の三浦克明さんは、約40年前に家業を継いで就農し、15年ほど前から18aのハウスで砂糖えんどうを栽培しています。やごかき(芽かき)など細かい作業の多い品目ですが、三浦さんは病害虫防除を徹底すると共に、

緑黄色野菜の砂糖えんどうは、カロテンやビタミンCを多く含む他、ビタミンA、B1、B2も含んでいます。カロテンをたくさん摂取できるので、動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病の予防や、皮膚や粘膜の細胞を正常に保つ効果、



消費者に鮮度の高いものを届けられるように出荷直前に収穫することを心掛けています。
 砂糖えんどうは、筋を取り除いて調理しますが、絹さややスナップエンドウなどと同じような料理に使えます。塩ゆでしたり炒めたりすると、甘みを感じられます。その他、煮物やみそ汁の具、天ぷらなどでもおいしく食べられますので、ぜひ試してみてください。

「砂糖えんどう」
 生産者
 湖西市利木
 三浦克明さん



今月は、糖度が高く、シャキツとした食感の「砂糖えんどう」の魅力をご紹介します。



砂糖えんどう



生産量は日本一

コデマリ目ぞろい会

1月12日、湖西営農センターでコデマリ目ぞろい会を開き、生産者、市場関係者、JA担当者ら53人が参加しました。目ぞろい会では、市場関係者とサンプルを見ながら、花の咲き具合、枝に付いている花と葉のバランスなどを確認しました。4月上旬まで関東、関西方面を中心に出荷する予定です。

2人そろって県大会出場

青壮年部・女性部発表大会

1月13日、第71回静岡県JA青年部発表大会と第65回静岡県JA女性部発表大会の西部地区予選会が静岡県農業研修会館(菊川市)で行なわれました。JA青年組織活動実績の部で三方原支部の中津川拓哉さんが、女性部活動事例の部で湖北地区の野沢幸子さんが発表し、それぞれ優秀賞を受賞。2人は西部地区代表として県大会に出場します。



※撮影のためマスクを外しています。

レベルが高い鉢植え出そろろう

鉢植えセルリーコンクール

1月17日、浜松洋菜共販運営委員会セルリー共販幹事会は、東・中央営農センターで「第19回はまつ洋菜鉢植えコンクール」を開きました。今年は10人の生産者が鉢植えセルリーを出品し、飯尾明洋さんが金賞を受賞。審査を務めた県西部農林事務所の中村主任は「浜松の技術力の高さを感じた。ハウス栽培でもこの技術を生かしてほしい」と話しました。



地元特産の豚肉食べて

湖西市にウインナーを贈呈

1月12日、湖西市の畜産農家で組織する畜産環境衛生対策協議会は、同市の豚肉を使った「とぴあ浜松荒びきポークウインナー」10,072本分の目録を湖西市に贈呈しました。寄贈したウインナーは、同市小中学校の地産地消の献立を意識した給食記念週間に合わせ、児童、生徒、教職員に1人2本ずつ配られました。



※撮影のためマスクを外しています。

新店舗の無事完成を祈念

篠ヶ瀬支店起工式

1月14日、篠ヶ瀬支店の起工式を行ない、役員、建築関係者ら27人が出席して新店舗の無事完成を祈念しました。現在の篠ヶ瀬支店は、築38年が経過して老朽化したため建て替えを決定しました。約6か月半の工期で店舗整備に取り組みます。建物の完成は2022年7月末頃で、新店舗オープン同年8月を予定しています。



病害虫被害なく生育順調

ネーブル目ぞろい会

1月7日、果樹販売センターでネーブルの目ぞろい会を開き、生産者、JA担当者ら30人が参加しました。管内では主に、大玉で芳醇な香りとジュシーさが特徴の「白柳ネーブル」を栽培しています。今シーズンは、病気や虫の被害がほとんどなく生育は順調。市内を中心に3月上旬まで出荷する予定です。

育てた野菜を対面販売

園芸教室受講生が販売体験

1月12日、「とぴあ園芸教室」野菜コース応用編の受講生が、ファーマーズマーケット白脇店で対面販売をしました。7人が店頭に立ち、育てた野菜をPR。売り場にはダイコンやサツマイモなどの野菜が並び、受講生の1人は「これからもお客さまに喜んでもらえる野菜作りをしたい」と話していました。



グループワークや座談会を実施

営農事業の1day仕事体験

1月12日、浜松市西区で「営農事業の1day仕事体験」を開き、2023年3月に大学卒業を予定している学生14人が参加しました。JA担当者が営農指導事業や販売事業などの概要を説明した後、学生たちはタマネギの収穫や販売戦略などを学ぶグループワークと、先輩職員との座談会を体験しました。



骨粗しょう症を防ぎましょう



JA静岡厚生連 遠州病院
健康管理センター
保健師
木村 杏奈さん

骨には、体を支える、脳や内臓を保護する、体を運動させる、血液をつくる、カルシウムやリンなどの栄養素を貯蔵するといった重要な働きがあります。これらの大事な役割をもつ骨の強度が低下し骨折が起きやすくなる病気を骨粗しょう症といいます。男女別の患者数では男性に比べ女性が3倍ほど多くなりますが、年齢が上がるにつれ男女共に患者数は多くなります。骨粗しょう症は加齢や閉経、若い頃の過度なダイエット、運動不足、喫煙、過度な飲酒、生活習慣病（糖尿病や慢性腎臓病）などが原因で起こりやすくなります。

骨粗しょう症を予防するため、食事については骨の形成に役立つタンパク質とカルシウム、ビタミンD、ビタミンKなどを積極的にとることが大切です。それには、主食（ご飯、パン、麺類など）に加え、主菜（肉・魚・卵・大豆・大豆製品のタンパク質）と副菜（野菜やきのこ、

海藻などカルシウムやビタミンのミネラル類）を毎食組み合わせて、バランスよく食べるように意識しましょう。それに加えて1日に果物1つと乳製品1つを取り入れると理想的です。

次に運動を積極的に行なうことが大切です。骨に垂直方向の力が加わると骨密度が高まり、骨が強くなります。

地面を踏みしめるようなウォーキングや階段の上り下り、スクワットが効果的です。ビタミンDは日光に当たると皮膚でつくられますので、1日15分程度は手足や顔などに日光が当たるようにしましょう。

骨粗しょう症は気付かないうちに徐々に進行していきます。日頃から食事を工夫し、運動を積極的に取り入れて予防に取り組み、検査をして必要であれば早めに治療することが大切です。

参考文献 きょうの健康2015.12
きょうの健康2018.05



※組合員には「組合員割引制度」があります。詳しくは遠州病院（代表453-1111）まで

せとか

果面がなめらかで外皮が薄く、果肉がジューシーで甘いのが特徴です。ビタミンCやクエン酸などを多く含んでいるため、風邪予防や疲労回復の効果が期待できます。



※ご紹介した野菜はファーマーズマーケット全店で取り扱いがあります。
※期間限定品ですので、売り切れの際はご容赦ください。

菜の花

アブラナ科野菜の花芽を食用とする花の総称です。茎や葉がやわらかく張りのあるものが新鮮で、おひたしや炒め物、かき揚げなどにして食べるのがおすすめです。



今が旬・旬・旬

ファーマーズマーケット 店長の
今月のオススメ

せとかや菜の花の他、地元特産のセルリーとイチゴもおすすめです。3月上旬には、イチゴフェアを開催する予定で、「紅ほっぺ」や「章姫」など人気の品種が並びます。ぜひご来店ください。



東店 店長 山内里之

Information
ファーマーズマーケット東店 浜松市東区貴平町655-1 Tel.053-433-0300 営業時間 9:00～18:00 ※営業時間はご確認ください。

笑味ちゃんの

よい食ゼミナール

～おうちで作ろう！手作りポテチ～



©よい食P



- ①を水で洗う。ボウルに入れて水を加え、10分ほどおく。
- ② ジャガイモ1個(100g)の皮をむいて、できるだけうすく切る。
- ③ キッチンペーパーで②の水けをしっかりとふく。



シンプルなお塩味から作ってみよう！

ジャガイモを使って、ポテトチップスを作ってみよう。自分で作ると揚げたてを食べることができるよ！



- ④ フライパンに油を2cmほど入れて170度に熱したら、③を重ならないくらいの枚数ずつ入れる。

ポイント
うすいほどパリッとできあがるよ。揚げる小さくなるので、大きめに切ろう。

コンソメ

揚げたてのポテトチップス…ジャガイモ1個分
コンソメスープの素(顆粒)…小さじ1

- ① コンソメスープの素をすりこ木などで細かくつぶす。
- ② 袋にポテトチップスと①を入れ、袋の口を閉じて振る。



青のり

揚げたてのポテトチップス…ジャガイモ1個分
青のり…小さじ1
塩…ひとつまみ

- ① 袋にポテトチップス、青のり、塩を入れ、袋の口を閉じて振る。



挑戦してみよう！
揚げたての状態を味をつけるとよくなじむよ。

アレンジポテチにも

- ⑤ バットにのせて油を切る。



温かいうちに塩ひとつまみをふったらできあがり！



ジャガイモのまわりから大きなあわが出てくるまで、表裏を返ししながら3～4分揚げる。ジャガイモの端が茶色くなってきたら取り出す。



ピーラーやスライサーを使うと、ジャガイモを簡単にうすく切ることが出来るよ。ギザギザの刃のピーラーやスライサーを使うと形が変わるから、やってみてね！

チョコレート

揚げたてのポテトチップス…ジャガイモ1個分
ミルクチョコレート…50g

- ① 耐熱容器にミルクチョコレートを入れる。
- ② 湯の中に①を入れ、チョコレートを混ぜながら溶かす。
- ③ ポテトチップスに②をつけ、クッキングシートやアルミホイルの上に広げて乾かす。



チョコレートはポテトチップスの半分くらいまでつけるときれいにできるよ！

笑味ちゃんのプロフィールいつも明るく元気で好奇心旺盛。特技は「食のポーズ」をカッコよく決めること。

(参考:ちゃぐりん2021年5月号)

大学生向け企業説明会のご案内

対象：令和5年3月に大学(院)・短大の卒業が見込まれる方

日時/会場	月	日	時間	会場
3月		12日(土)	9時~12時 14時~17時	プレスタワー 17階
		13日(日)	9時~12時 14時~17時	
		15日(火)	13時~16時	オンライン (Zoom)
		16日(水)	9時~12時	

※全6回開催(うち2回はオンラインによる開催。説明会内容は全て同じです)
 ※参加を希望される方はいずれか都合の良い日時を事前に下のサイトからご予約ください。
 ※予約は2月14日(月)から開始し、オンライン開催に関しては3月9日(水)まで、その他は開催日前日まで受け付けます。
 ※新型コロナウイルスの感染状況により開催方法が変更となる可能性があり、それに伴い早めに受付を締め切らせていただく場合があります。

《リクナビ2023 JAとぴあ浜松企業ページ》

<https://job.rikunabi.com/2023/company/r124010025/> トップ 

《マイナビ2023 JAとぴあ浜松企業ページ》

<https://job.mynavi.jp/23/pc/search/corp103535/outline.html> 

お問い合わせ先：JAとぴあ浜松 人事部 人事教育課 TEL.053-476-3116

《農繁期》馬鈴薯農家で収穫作業アルバイト大募集!

勤務場所 ● 浜松市北区三方原町周辺
 勤務時間 ● 8:00~12:00、8:00~17:00等
 勤務期間 ● 5月上旬から7月下旬
 給与 ● 時給913円~
 この求人以外にも、とぴあ浜松管内のお仕事があります。
 詳細はお気軽にお問い合わせください。

☆求職登録説明会開催☆当日は作業マニュアルビデオをご覧いただきわかりやすくご案内いたします。
 日程：3月17日(木)、4月7日(木) 10時30分から
 場所：とぴあ浜松農業協同組合 北地区支店 会議室
 (浜松市西区伊左地町21番地)

お問い合わせ先 ●
 営農生産部 営農指導課
 とぴあ浜松あぐりパートナー
 無料職業紹介所
 TEL.053-476-3138
 ・受付8:30~17:00
 ・土日祝日を除く



春の浜北植木感謝デー

3月12~14日までの3日間、浜北営農緑花木センターで「春の浜北植木感謝デー」を開催します。通常の植木まつりより規模は縮小しますが、植木10%オフセールやお楽しみ抽選会などを開催する予定です。マスク等のコロナ感染対策をしてご来場ください。

■日時 / 3月12日(土)、13日(日)、14日(月)
 9:00~17:00

■場所 / 浜北営農緑花木センター
 (浜松市浜北区新原6677)

■内容 / 植木・花鉢10%オフ、お楽しみ抽選会 ほか

■お問い合わせ先 / 浜北営農緑花木センター
 TEL.053-587-8728

※新型コロナウイルスの感染状況により、イベント内容の変更や縮小、中止の可能性があります。
 お出かけ前にとぴあのホームページをご覧ください。



西地区支店 移転のお知らせ

現在の西地区支店は、建物の老朽化により3月14日(月)に移転し、所在地と電話番号、FAX番号が以下のとおり変更となりますので、よろしくお願いたします。

西地区支店
 〒432-8006 浜松市西区大久保町4107番地の1

■管理課
 TEL:053-485-1121 FAX:053-485-2231

■推進課
 TEL:053-485-1351 FAX:053-485-2231

■生活指導
 TEL:053-485-1771 FAX:053-485-2231

税務相談会 4月

開催場所	日程	時間	ご予約・お問い合わせ
芳川支店	22	9:00~11:30	南営農センター TEL:425-5931
飯田支店	22	13:00~15:00	
中ノ町支店	1	9:00~11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
豊西支店	1	13:00~15:00	
和田支店	6	9:00~11:30	東・中央営農センター TEL:443-8022
積志支店	6	13:00~15:00	
西地区支店	15	9:00~11:30	西営農センター TEL:485-2127
可新支店	15	13:00~15:00	
富塚支店	14	9:00~11:30	北営農センター TEL:485-6211
伊佐見支店	14	13:00~15:00	
浜北営農緑花木センター	21	9:00~15:00	浜北営農緑花木センター TEL:586-1116
湖西北支店	28	9:00~11:30	湖西営農センター TEL:578-2288
新居支店	28	13:00~15:00	
湖北営農センター	8	9:00~15:00	湖北営農センター TEL:527-1711

※予約を優先させていただきますので、営農センターへご予約をお願いします。
 ※相談のご相談は「相続診断サービス」をご利用ください。
 ※詳しくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。

~広報誌「とぴあ」は、令和4年度から
 より充実させて奇数月の隔月発行となります~

職員による広報誌の配布を通して 組合員との対話を深めます

拝啓 春陽の候、組合員みなさまにはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

日ごろは当組合の事業に格別のご理解、ご協力を賜り、心よりお礼申し上げます。

さて、広報誌「とぴあ」の配布につきましては、令和4年度から、主に正組合員を対象に、当組合の職員が直接お届けすることとなりました。これは組合員みなさまとの対話を重視するとともに、部農会のみなさまの負担を軽減しようというものです。

昨今は新型コロナウイルスをはじめ社会情勢の変化等により、農協職員が組合員のみなさまと触れ合う場が少なくなり、みなさまからご意見、ご要望等をお聞かせいただく機会が少なくなってきました。

そこで、令和4年度の5月から職員が正組合員宅に広報誌の配布にお伺いいたします。その際は、組合事業がより充実し、みなさまのお役に立つものとなるよう、ぜひ、忌憚のないご意見、ご要望をお聞かせいただきたいと存じます。

なお、令和4年度から職員による広報誌配布を実施することから、5月、7月、9月、11月、1月、3月の隔月発行といたします。また、1月の新年号だけは早期にお手元にお届けするため郵送とさせていただきます。

発行回数を減らしても内容をより充実させるため、ページ数を現在の28ページから40ページに増やします。令和4年度からは、今まで以上に組合員のみなさまの生活に寄り添った内容の広報誌をお届けしたいと考えておりますので、なにとぞご理解のほどよろしくお願いたします。 敬具



とぴあ浜松農業協同組合 経営管理委員会会長 鈴木 文雄

仲間広がる

T O P I A P E O P L E

とぴあピープル



手塚由寿姫さん
(浜松市浜北区上島)

ソフトボール部で、全国大会出場を目標に毎日練習をがんばっています。左利きを生かして、ポジションはピッチャーです。バックにいる仲間を信じ、今の自分が投げられる1番の球で試合に臨んでいます。6月にある中体連は中学校生活最後の大会。大好きな仲間たちと悔いの残らないように楽しんでプレーしたいと思います。

鈴木 心くん
(湖西市新所原)

空手、水泳、ピアノなどの習い事ががんばっているよ。空手はお父さんがしていたこともあって、幼稚園の年長のときに始めて、今は週に4回通っているんだ。練習が夜遅くなるで大変だけど、体力がついてきて、試合に勝ったり帯の色が変わったりするととてもうれしい。今は茶帯だけど、これからも続けて黒帯になりたいな。



日下竜太さん
(浜松市北区都田町)

祖父の代から始めた農業を継いで、ミカンやブルーベリー、アボカドなどを栽培しています。法人化して5年ほどたち、今は代表を務めています。新しいことにチャレンジすることを心掛けていて、農業JAPANという動画チャンネルも開設しました。これからも積極的に取り組み、新規就農を希望される方をサポートしていきたいと思っています。



高井峰子さん
(浜松市東区笠井新田町)

息子が育てたお米を精米したり、お米をファーマーズマーケットへ運んだりしています。ファーマーズマーケットで生産者とお話できる時間は良い気分転換になっています。お米を買ってくれた方からの「おいしかったよ」という言葉が何よりもうれしいですね。これからも見た目がきれいでおいしいお米を届けられるようにがんばってまいります。



鈴木 淳さん
(浜松市東区篠ヶ瀬町)

コロナ禍で出掛けることが減った代わりに、家で本を読む日が増えました。時代小説が好きで「佐伯泰英」さんのシリーズにはまっています。テレビドラマと違って、登場人物の顔や声を自分で想像しながら読み進めていくのも楽しみの1つですね。小説以外に、地元の歴史書なども気になるので読んでみたいと思っています。



二俣陽香さん
(浜松市北区初生町)

日々、仕事と家事、育児に慌ただしいですが、小2の長男と小1の長女が見せる屈託のない笑顔や寝顔に「キュン」としながら、そのかわいさに毎日、癒やされています。いつも温かくサポートしてくれる義父母と一緒に囲む週末のにぎやかな食卓が好きで、何気ない幸せに感謝しています。コロナが落ち着いたら家族みんなでお泊まり旅行をしたいですね。

編集後記



とぴあだけで「花屋ができる」といわれるほど、管内は花き生産が盛んで、表紙のタリヤもその1つ。春は卒業や送別など、新たな旅立ちが始まる節目の季節です。花東を贈ったり、贈られたりする機会も多いのではないのでしょうか。広報誌「とぴあ」も3月号で月刊誌としては一区切りとなります。次号は5月から隔月刊誌として生まれ変わって、さらに内容の充実を図りますので楽しみにお待ちください。
(堀)



静岡第一テレビで、毎週日曜日11:40から「ごちそうカントリー」を放送しています。ぜひご覧ください。

JAとぴあ浜松のデータ (令和4年1月31日現在)

●組合員数総合計	79,239人
正組合員	21,478人
准組合員	57,761人
●出資金	36億6,747万円
●貯金	1兆2,372億8,550万円
●貸付	2,142億3,951万円
●共済保有高	3兆5,125億3,832万円
●販売品販売高	162億9,639万円
●購買品供給高	59億9,303万円
●正職員数	1,188人

経営管理委員会だより (令和4年1月28日)

- 協議事項1「借入金の最高限度決定について」
次年度の借入金最高限度について協議が行なわれ承認されました。
- 協議事項2「経営管理委員との契約の承認について」
経営管理委員との契約締結について協議が行なわれ承認されました。
- 協議事項3「営業者システム導入に係るベンダの選定およびオープン出納機の導入費用について」
オープン出納機の更新・新規導入(業者選定および導入費用)について協議が行なわれ承認されました。

▼「とぴあ通信」を読んで、季節によつていろいろな種類のミカンがあることを知りました。旬の品種を食べて、元氣いっぱい過ごしたいです。先日、神奈川に住む義理の母に、「とぴあのミカンを送ったら「おいしかったよ!」と大変喜んでもらえました。/浜松市M.Mさん

▼「とぴあ通信」をこよ愛読いただきありがとうございます。とぴあみかんのおいしさや、こだわりを知っていただけて、うれしいです。これから旬を迎える品種もあるので、ぜひ食べてみてください。

おたより



とぴあ家の人々

第33話「令和4年度5月号から職員が広報誌を配布します」の巻



「マンガ「とぴあ家の人々」好評につき、実写版の動画をYouTubeにアップしています（ホームページからも見られます）。ぜひご覧ください！



はい。
令和4年度から、主に正組合員を対象に、当組合の職員が直接お届けすることになりました。これは組合員の皆さまとの対話を重視することを目的に、併せて部農会の皆さまの負担を軽減しようというものです。

②

令和4年度からは奇数月の隔月発行にさせていただきます。とぴあには幅広い組合員がいらっしゃいますので、より多くの皆さまに関心を持ってもらえるよう、28ページから40ページに増頁する予定です。



④



次回は5月からと聞いたけど…



最近ではコロナ禍で非対面、非接触が日常になっているけど、何だか味気ない世の中だと思っていたんじゃないか。



③

そんな時代だからこそ、とぴあは組合員との対話を大切にしていきたいと考えています。



⑥

広報誌を届けてくれるのを待ってるよ！

生活情報を充実させることも、多くの組合員の皆さまに登場してもらい、地域農業の振興の一助となる広報誌を目指してまいります。



⑤



生活に寄り添った内容になるといいわね。



3月号のp-22を見てね。

①

3月号の広報誌を見たんですが、令和4年度から、農協の職員が広報誌を持ってきてくれるようになるのかな？

とぴあの協同活動

地域の皆様に愛され、親しまれる存在となるために、JAとぴあ浜松は平成23年度から「協同活動」と銘打って、地域貢献活動を行なっています。

鎮玉支店

山里の農業の魅力をPR 久留女木の棚田で収穫祭

12月19日、浜松市北区引佐町にある久留女木の棚田で収穫祭を行ない、棚田の耕作者や棚田の支援者など約100人が参加しました。今年度は新型コロナウイルス感染症防止の観点から規模を縮小しての開催となりましたが、参加者は棚田散策や湖北地区特産の花木を使ったクリスマスリース作り体験などを楽しみました。



ステキなリースができたよ！



棚田散策では大根収穫体験も



棚田サポーターにはお米をプレゼント

湖西地区支店

育てたダイズで加工体験 みそ造り&きな粉あめ作り見学

1月14日、湖西営農センターで湖西市立白須賀小学校の5年生24人が、育てたダイズを使ったみそ造りと、きな粉あめ作り見学に参加しました。みそ造りでは、煮たダイズと米麹、塩を混ぜ合わせてミンチ機に入れ、みそを樽に詰めました。きな粉あめ作りでは、いったダイズからきな粉を作ったり、水あめと混ぜたりする作業を間近で見学しました。



ミンチ機に入れるよ

ダイズをいります

よく混ぜよう！



きな粉と水あめを混ぜるよ





建設中の浜商校舎と建設委員

●三方原台地の南にあたる名残(現在の浜松市中区文丘町)に建設中の静岡県立浜松商業高等学校を写したもので、昭和11年7月19日の撮影です。●この校舎は、正面玄関に重厚な破風を構えて、2階建て校舎の屋根にも千鳥破風が付けられ寺院建築に似ていることから、市民からお寺学校と呼ばれたものでした。●校舎の前に並んでいる人たちは新校舎の建設委員を務めた卒業生たちです。●この写真は浜松町立時代の第5回卒業生の一人であった神谷尊治の書庫から出てきたもので、これまでに発行された同校の校史や写真集には掲載されておらず貴重なものといえ、その神谷もこの写真の中に写っています。●浜松町立浜松商業学校が最初に設置された場所は、現在の浜松城公園の一角にあった齡松寺の本堂を借用したもので、明治32年4月でした。●数年後、三組町の秋葉神社の北側に校舎を新築移転、そして、昭和11年に「我心ヶ丘」と呼ばれた現在地に移りました。●同校が発行した「我が郷土四百年史」は地方の歴史研究誌として高い評価を受けています。(資料提供◎神谷昌志)

おいしいをつくりましょ。

 JAとぴあ浜松