



11月20日

アリモドキゾウムシを根絶

来春から甘藷の栽培再開

農林水産省によるアリモドキゾウムシ緊急防除の解除方針決定を受け、静岡県浜松市アリモドキゾウムシ防除対策協議会は会合を開き、生産者代表、行政職員、JA職員らが参加。解除後も害虫の侵入調査を継続しますが、2年ぶりに西地区で甘藷栽培が解禁されます。



11月18日

品質の高い枝肉を出品

第43回牛枝肉共励会

浜松市食肉卸売市場で牛枝肉の共励会を開きました。今回は9人の生産者が22頭を出品。(公社)日本食肉格付協会が審査し、最優秀賞は菅本徹さん(黒毛和種)と峯野忍さん(交雑種)が受賞しました。枝肉はすべて品質が高く、競りでは高値で取引されました。



11月7日

冬から春にかけて生産量日本一

露地セルリー目ぞろい会

北地区支店で露地セルリーの目ぞろい会を開き、生産者や市場関係者ら45人が参加しました。とぴあセルリーはシャキシャキとした歯ごたえと爽やかな香りが特徴。5月下旬まで、東京の市場を中心に約34万ケース(1ケース10kg)を出荷する予定です。



11月6日

年末イベント前に品質統一

枝物目ぞろい会

浜名区引佐町内2か所の会場で、クリスマスと正月商材の枝物目ぞろい会を開き、生産者ら約80人が参加しました。とぴあは全国有数の枝物産地で、孔雀ひばや雪冠杉、大王松などを栽培しています。生産者は丈の長さや葉の色など品目ごと出荷規格を確認しました。



11月24日

浜松の中心街に60台が集結

第11回軽トラはままつ出世市

浜松まちなか鍛冶町通りで「第11回軽トラはままつ出世市」を開きました。歩行者天国となった浜松市の中心街に、今回は60台の軽トラが集結。とぴあからは23台が出品し、新鮮な野菜や果物、加工品などの特産物が並び、多くの来場者でにぎわいました。



11月21日

「乳和食」の基本を学ぶ

フレッシュミズ全体交流集会

本店で、料理家の小山浩子さんを講師に招き「奥深い!乳和食の世界」と題した料理教室を開きました。参加した9人の部員たちは、牛乳を使った炊き込みご飯や煮物など5品に挑戦。手軽に減塩しながら栄養が取れる新しい牛乳の使い方に興味津々でした。



11月18日

規格確認し甘いトマト出荷

冬作トマト目ぞろい会

トマト選果場で目ぞろい会を開き、生産者、市場関係者、JA担当者12人が参加しました。情勢報告の後、サンプルを使って色や形などの選果基準を話し合いました。10月上旬から3月下旬まで、県内を中心に関東、関西の市場に出荷する予定です。



11月8日

料理研究家に学ぶクリスマスメニュー

エッセンスセミナー第4講

料理研究家の田中稔さんを講師に招き、「子どもも大好き!旬野菜でクリスマスメニュー作り」をテーマとした講座を行いました。受講生は、野菜をおいしく食べる方法やレシピの応用方法などの説明を聞いた後、クリスマスにぴったりな3品を作りました。

