

東伊豆町稲取の

黄飯

伊豆太陽地区の東伊豆町稲取の三大郷土料理に、金目鯛の煮つけ・げんなり寿司・黄飯(きめし)があり、今回は縁起物として食べられている黄飯を紹介します。

黄飯とはクチナシの実で黄色く染めた塩味のご飯で、昔から子どもたちの健康を願うひな祭りやお祝い事で、お客さまをもてなす際に振る舞われてきました。漁師町の郷土料理ゆえにクセが無く魚料理にもよく合い、家庭でも簡単に作れ食卓を華やかにしてくれます。ぜひ、味わってみてください。



KUCHINASHI



INFORMATION

移動金融店舗車 (ひまわり号)の 巡回路変更について



4月1日(月)から移動金融店舗車の巡回路が、右記のとおり変更となります。大変ご迷惑をおかけいたしますが、今後ご利用のほどよろしくお願いいたします。

【変更日】令和6年4月1日(月)から

営業時間 営業日	午前	午後	
月曜日	休業	休業	
火曜日	旧大川店前駐車場 9:00~11:00	旧見高浜店前駐車場 13:00~15:00	
水曜日	旧岩科店 9:00~10:00	旧三浦店 10:30~11:30	旧安良里支店 13:30~15:00
木曜日	旧稲梓支店 9:00~11:00		須崎漁民会館前 13:00~15:00
金曜日	旧伊浜店 9:00~10:00	旧三浜店 10:30~11:30	旧竹麻支店 13:30~15:00

お問い合わせ先 伊豆太陽地区金融課 TEL0558-23-6013

ATMコーナー廃止のお知らせ

下記のATMコーナーは、令和6年3月28日(木)の営業をもちまして、稼働を終了しました。

稼働終了 ATM	旧柿崎店 ATM	旧上河津支店 ATM	旧三坂店 ATM	旧中川店 ATM	旧安良里支店 ATM
-------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

今後は近隣の支店または下記の提携ATMのご利用をお願いいたします。

	平日	土曜	日曜・祝日	0:00	8:00	8:45	9:00	14:00	17:00	18:00	20:00	21:00	22:00	24:00
セブン銀行のATMをご利用の場合 お預け入れ/お引き出し	お取扱い できません	お取扱い できません	お取扱い できません	220円	220円	110円	110円	220円	220円	220円	220円	お取扱い できません	お取扱い できません	(消費税込)
ゆうちょ銀行のATMをご利用の場合 お預け入れ/お引き出し	お取扱い できません	お取扱い できません	お取扱い できません			110円	110円	110円	110円	110円	110円	お取扱い できません	お取扱い できません	(消費税込)
静岡銀行のATMをご利用の場合 お引き出し	お取扱い できません	お取扱い できません	お取扱い できません	110円	無料	無料	110円	220円	220円	220円	110円	お取扱い できません	お取扱い できません	(消費税込)
JFマリンバンク(信漁連)のATMをご利用の場合 お引き出し	お取扱い できません	お取扱い できません	お取扱い できません					全日無料で ご利用 いただけます				お取扱い できません	お取扱い できません	(消費税込)

●他金融機関と共同で設置しているATMについては、一部有料となる場合がございます。

※お客さまのお取引内容に応じて、コンビニATMのご利用手数料を一定回数無料とするJAバンク優遇プログラムがあります。ご不便をおかけしますが、ご理解とご協力を賜りますよう、何卒よろしくお願いいたします。

JAポータルを活用すると便利です!



スマホ
から
簡単操作

JAポータルは、スマートフォン1つで
・購買請求書・販売精算書の閲覧や発行通知
・JAとの年間取引の照会・ダウンロード
・JAからの各種お知らせ通知
など農業経営に役立つサービスです。
その他、農業経営に役立つ機能を順次充実
させていく予定です。

詳細な内容や登録方法については、
お気軽に最寄りの営農経済センターまでお問い合わせください。



営農アドバイザー
が入力をお手伝いします!



詳しくは
JAポータルの
YouTubeを
ご覧ください



伊豆太陽営農経済センター
TEL0558-23-6006

東伊豆営農経済センター
TEL0557-95-3614

南伊豆営農経済センター
TEL0558-62-0512

西伊豆営農経済センター
TEL0558-42-1151

topics
2/9・2/10

花の展覧会 品評会に出品

12 つくば農産
つづみ農産



展覧会会場で
出品準備をする
生産者ら

伊豆太陽地区の花生産者は、掛川花鳥園で開催された静岡県の花の展覧会品評会に出品しました。品評会前日には生産者が丹精込めて育てた花をJA職員5人と生産者12人で搬入し、花の状態を一本一本確認しながら、魅力を十分に発揮できるよう丁寧に束ね、花筒に生け込みました。

1月には関東東海花の展覧会にも出品し、両品評会で当地区をはじめ、ふじ伊豆の多くの生産者が入賞しました。

上位入賞者は、冊子版広報誌「ふじ伊豆」4月号トピックスコーナーでご紹介しています。



topics
2/9

保育園で食農教育 ジャガイモ種芋植え

4 道の駅いずみ
中心に

12 つくば農産
つづみ農産



興味深々に
説明を聞く
園児たち

収穫が
楽しみだね！



西伊豆営農経済センターと松崎支店は、食農教育活動の一環で松崎町の聖和保育園にジャガイモの種芋をプレゼントしました。園児たちは、給食メニューの大好きな「ジャガイモきんぴら」で食べるのを楽しみにJA職員と一緒に種芋を植え付けました。

仁科支店と宇久須支店も地域の保育園などで食農教育を行い、ジャガイモの種芋をプレゼントしました。

今後も保育園などと連携し、園児たちに食と農に関心を持ってもらえるような食農教育活動を継続していきます。

伊豆太陽地区NEWS

topics
2/22

女性部発表大会 県大会に出場

5 女性部
発表大会



ふじ伊豆の
代表として
悠然と発表する
藤井さん

第67回静岡県JA女性部発表大会が静岡市のグランシップで行われ、女性部伊豆太陽地区本部白浜支部の藤井うめ代さんが出場しました。

同大会は、創意工夫ある活動や体験を発表しあい、今後の女性部活動の活発化と組織強化を図ることを目的に行われています。藤井さんが女性部に加入した経緯や安全・安心な作物を作る喜びや苦悩、今後の取り組みへの決意を発表。発表大会には、女性部員の仲間にも応援に駆けつけました。藤井さんは「今後も女性部活動に積極的に参加し、仲間とともに女性部の魅力を発信していきたい」と話しました。

topics
2/17

ハジマリを告げる柑橘 「いずのはる」

12 つくば農産
つづみ農産



「甘くておいしい
ですよ〜」

いずのはるが
やってきた!!



はるひ部会は、部会員とJA職員ら6人で、ららぽーと沼津とサントムーン柿田川で、「いずのはる」の消費宣伝を行いました。

来店客は目新しい柑橘に興味を持ち、試食も好評で新しい味に魅了されて商品に手を伸ばしていました。

2月8日にはNHK番組、たっぷり静岡の「うまいら!」で、「はるひ」が紹介され、同部会員の正木盛雅さんが出演して栽培の由来やおいしい食べ方の魅力を紹介しました。

「いずのはる」は当JAの登録商標で鮮やかな黄色の果皮で糖度が高く、ほどよい酸味のある爽やかな味が人気です。

topics
2/3

いちご消費宣伝 紅ほっぺ首都圏へ

12 つくば農産
つづみ農産



甘い香りに
誘われて
いちごを手取る
来店客

おいそうな
いちごが
いっぱい!



いちご委員会は、東京都町田市の西友町田店で静岡の高品質いちごを認知してもらうための消費宣伝を行いました。

会員とJA職員ら6人が地下1階の生鮮食品フロアに用意された宣伝ブースで、試食サービスやパック詰め作業を行い、いちごの甘い香りや味で来店客の購買意欲を高め、用意した約300パックを完売しました。

試食した来店客は「いちごってこんなにおいしかったんだ!」と静岡いちごを堪能し、パック詰めしたばかりのいちごを買い求めていました。

topics
1/26

アドバイザー 「一人1課題実践運動」 発表報告会

12 つくば農産
つづみ農産

15 女性部
発表大会



取り組みの成果を
発表する
営農アドバイザー

伊豆太陽地区の営農アドバイザー7人は、1月26日に当地区本部会議室で、ふじ伊豆全体で行っている「一人1課題実践運動」の取り組みと成果の発表を行いました。生産部会の高齢化と減少が進む中で産地の維持・拡大と農家組合員や部会の抱える課題の解決、営農アドバイザーのスキルアップを目的に、実施しているものです。

今後も他地区の営農アドバイザーや農家組合員・生産部会と連携して情報共有を行い、地域農業の振興に努めていきます。

風土Food

東伊豆町稲取の黄飯



材料(おにぎりで約20個分)
■米…5合 ■塩…大さじ1(18g) ■酒…大さじ2(30cc)
■乾燥クチナシの実…2~3 ■お湯…100cc

- 作り方
- 1 米をとぎ、30分くらい水に浸す。
 - 2 クチナシの実を水で洗い、お湯に5分ほど浸す。
 - 3 お湯に色が付いたらクチナシの実を開きもみほぐす。
 - 4 茶こしなどでこして実や種を取る。
 - 5 炊飯器にといだ米と酒と塩と④を加え、5合の水量になるように水を加え色むらがないように混ぜてから炊く。



注意
・クチナシの色素は水溶性ですが、実をほぐす場合は手袋のご使用をおすすめします。
・衣類や陶器などにクチナシの液が付着すると、取れない場合がありますのでご注意ください。

クチナシの実が
購入できる店舗は
こちら
稲取漁港直売所 こらっえ
所 〒413-0411 賀茂郡東伊豆町稲取 3352
時 8:30~15:00 (休 第2火曜日、12月31日)
問 Tel.0557-95-2023

