

下田市

クレソン



こんなかみい
お花が咲きます

3～6月が
旬です!!

ひらたけ農園
ひらやま たけみつ
平山 武三さん
クレソン栽培を始めて10年、
クレソンとの出会いが
Uターン就農の決め手になりました。
現在は70アールで年間
4トンを生産しています。

「クレソン」は、大根のようなピリッとした辛味が特徴で、明治時代にオランダからやってきたことから「オランダからし」とも呼ばれています。
水生植物で草勢が強く栽培しやすい作物、河川など水辺を好み自生でも育ちます。繁殖力が強く1シーズンで複数回の収穫ができる費用対効果の高い作物です。
栄養面ではビタミンからミネラルまで幅広く豊富なうえに、辛み成分で食欲増進や抗菌作用などの効果も期待できる。βカロテンも豊富に含まれ、美容や健康維持にも役立つスーパーフードです。
肉料理に添えられているのが一般的ですが、サラダや炒め物など料理の主役としても活躍します。



INFORMATION

伊豆太陽地区 農業祭

開催日 令和7年3月8日(土)
開催時間 9:00～14:00
開催場所 稲取支店・竹麻支店・松崎支店



農産物販売・農機具展示・キッチンカーなど
多彩なイベントをご用意して、
皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

お買い上げ代金請求書・ 販売代金精算書の 発行は電子化されました

令和7年2月発行分から、お買い上げ
代金請求書・販売代金精算書の紙での
発行は、原則停止させていただきます。
JAポータルを活用したWeb閲覧の
ご利用をお願いいたします。



JAポータル
初期登録は
こちらから

引き続き紙の請求書・精算書を
ご希望の方は有料で発行可能です。

【料金】
請求書・精算書(それぞれ)
お客様番号ごと150円(税込)/月
【お手続き方法】
JAポータルから登録または同意書の提出



お問い合わせ・ご不明な点はお近くの営農経済センターまで
東伊豆営農経済センター Tel.0557-95-3614
南伊豆営農経済センター Tel.0558-62-0512
西伊豆営農経済センター Tel.0558-42-1151
伊豆太陽地区購買課 Tel.0558-23-6010

原料用の ニューサマーオレンジを 集めています

出荷条件	
時期	4月上旬から5月中旬
規格	2S(直径5.5cm)以上
数量	1回15kg以上から
外観	形や色づきが不ぞろい可 (腐敗につながる傷は不可)
資格	JAふじ伊豆の組合員および 柑橘委託契約の登録者 (新規登録可)

ご協力
お願いします



お問い合わせ先
第一共選場 Tel.0558-34-0193



農の駅はればれ売店 閉店のお知らせ

日頃はJAふじ伊豆 農の駅はればれ売店を
ご利用いただきまして、
誠にありがとうございます。
諸般の事情により、
令和7年3月8日をもちまして、
閉店させていただくことになりました。
永きにわたり、ご利用いただいた皆さまには
心より感謝申し上げます。
ご迷惑をおかけしますが
何卒ご理解いただきたく、お願い申し上げます。

お問い合わせ先
南伊豆営農経済センター Tel.0558-62-0512

女性部

6月～12月 活動報告



観劇バス旅行
明治座十一月花形歌舞伎鑑賞



壁新聞作成



セミナー終了後はお楽しみの「ふじ伊豆 体操」

いきいきライフセミナー

手芸クラブ



シュートバックに
デコパージュ

縫わないポーチ



パラシュートコード
チャーム

健康クラブ



ストレッチ
リラクゼーション



節カ
トレーニング

営農加工クラブ



ふじ伊豆の
特産物で料理

お月見
お楽しみ料理



3Cフラワー
ボックス

料理クラブ



秋の食材で
キノコカレー

JAふじ伊豆 伊豆太陽地区女性部 会員募集!!
お問い合わせ 伊豆太陽営農経済センター TEL0558-23-6006(鈴木)

Recipe

下田クレソンとベーコンのペペロンチーノ

オリーブオイルにニンニクと鷹の爪の風味付けをしっかりとるのがポイント!!

材料 (1人分)

- クレソン50g
- パスタ100g
- ベーコン30g
- オリーブオイル大さじ2
- ニンニク1片
- 鷹の爪(輪切り)少々
- パスタのゆで汁大さじ2
- 塩・こしょう少々
- しょうゆ小さじ1
- コンソメ小さじ1/2
- ごま油小さじ1
- 粉チーズ(仕上げ用)お好みで

作り方

- 1 パスタをゆでる。
- 2 クレソンは5cmほどに切る。(葉の部分を仕上げ用に少し取り分ける)ベーコンは短冊切り・ニンニクはみじん切りにする。
- 3 フライパンにオリーブオイルとニンニク・鷹の爪を入れ、弱火でじっくり炒める。
- 4 ベーコンを加え火が通ったらパスタのゆで汁を入れなじませる。
- 5 4にクレソンと塩・こしょう・しょうゆ・コンソメ・ごま油を入れ味付けする。
- 6 5にゆでたパスタと具材を入れからめる。
- 7 お皿に移し仕上げ用のクレソンを盛り付ける。(お好みで粉チーズを振りかける)

下田クレソンと生ハムのピザ



取材協力 Dining & Bar Naminami

伊豆下田クレソンを使ったサラダやピザなどのメニューもあります。

下田クレソンのガーリックソテー



Instagram @DININGBARNAMINAMI_SHIMODA

おいしいクレソンの選び方

- ・ツヤのあるきれいな緑色
- ・細めの茎
- ・茎がまっすぐのびている

ひらたけ農園のクレソンは通販サイト「JAタウン」で購入できます。

JAタウン

検索



伊豆太陽地区 NEWS

TOPICS

カーネーション品種検討会

12 2023年12月



17 2023年12月



品質や発色などを検討



静岡県花卉連カーネーション部会は12月6日、伊豆農業研究センターで品種検討会を行いました。河津町と東伊豆町の生産者、県やJAなどの関係者14人が参加。種苗会社5社が有望品種を持ち寄り、環境の適合性や発色・切花本数・早晩性などを説明し、実際に手に取り来季の作付け品種の検討をしました。

また11月28日には、東伊豆町花卉園芸組合が今季試験栽培した約70品種を採取し、品質や現地適応性などを確認し、導入品種の選抜を行いました。

TOPICS

いちごの目ざろえ会

12 2023年12月



17 2023年12月



内容量と並べ方などを確認



伊豆太陽地区本部いちご委員会は12月6日、河津町見高の農産物集送センターで目ざろえ会を行い、生産者28人が参加しました。クリスマスや年末年始の需要期に良質ないちごを出荷し、生産者の所得向上につながるよう、品質や規格の統一を図りました。

今年度から平パックの内容量に変更となり、輸送時に荷崩れしないよう、詰め方や玉数の指導も行いました。

伊豆太陽地区では「紅ほっぺ」と「きらび香」を栽培し市場出荷のほか、農の駅はればれ・ほのぼの売店やこらっしえて販売しています。

TOPICS

農機具展示会 軽トラ市と同時開催

12 2023年12月



17 2023年12月



にぎわいを見せる展示会場



伊豆太陽地区購買課は12月8日、河津桜支店駐車場で農機具展示会を行い、組合員や地域住民ら約360人が来場しました。今年度は、河津町産業経済活性化連絡協議会主催の「第45回河津寄って軽トラ市」と同時開催で、昨年を上回る来場客でした。

日頃農機具に触れることの少ない軽トラ市の来場客は、大型展示物や農業資材にふれ、熱心に見学し興味を示していました。

また農業資金相談会やなんすん地区の「お茶詰め放題」も行い、来場客で長い列を作りました。

TOPICS

JAふじ伊豆の特産物を味わって

12 2023年12月



17 2023年12月



親子で力を合わせて詰め放題にチャレンジ



河津農産加工所は11月30日、キラメッセ沼津で行われた「シズオカンキッズ応援隊」のJAマルシェコーナーに出展し、会場を盛り上げました。このイベントはJA共済が子育て中のファミリーを対象に、地域貢献活動として行っています。

JAマルシェコーナーは河津農産加工所とファーマーズ御殿場が、それぞれの特産物を用意して販売しました。伊豆太陽地区で栽培された「早生みかん」の詰め放題は、列ができるほど大盛況となりました。