



なんすん
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 なんすん地区をつなぐ地区版広報誌～

ふじ伊豆

Fuji Izu **plus**

2025

4

vol.18

2025年4月1日発行



なんすん
見聞録

市街を一望できる茶畑
沼津市愛鷹地区から



令和7年2月上旬撮影

特産品紹介

沼津茶

品種は「やぶきた」が多く、水色は鮮やかな緑色が特長で、旨みと渋みがありすっきりとした味わいです。3度にわたる「皇室献上茶」の栄誉を賜り、各品評会においても好成績をおさめています。



生産者

なんすん荒茶共販委員会
おおかわ てるひさ

大河 輝久さん (43)

沼津茶は生産者が多く工場ごと製造方法が異なるため「普通煎茶」、「深蒸し茶」、「ぐり茶」といった特色あるお茶の種類の豊富さが魅力です。年1回土壌分析を行い、施肥管理などを徹底することで品質の良い沼津茶を製造しています。茶業界は厳しい状況が続いていますが、適正な生産管理で皆さまに選ばれる安全・安心な沼津茶をお届けします。



幸せを
呼ぶ！

ふじ伊豆
キッチン

沼津茶とおかきの
ザクザクキんカツ



中面でレシピを紹介しています！



動画配信中！
チェックしてね！

ドローンでの空撮とJAふじ伊豆の「沼津茶」を動画で紹介しています！



YouTube



沼津茶は1年を通して楽しめますが、一番茶といわれる新茶は4月中旬から5月上旬ごろに収穫され、爽やかな風味と香りを楽しめます。茶畑では沼津市街から駿河湾までを一望する景色が広がります。

JAと沼津市は沼津茶の消費拡大のため、令和5年から「沼津茶愛飲運動」を展開しています。同運動の一環で沼津茶応援大使のサッカーチーム「アスルクワトロ沼津」と共に、市内の飲食店で沼津茶のサービスや商品を提供するなどPR活動に努めています。

インフォメーション

西浦みかん畑 ウォーキングのお知らせ

新緑の中、ミカンの花の香りとともに富士山や駿河湾の眺めを楽しみながら散策しませんか。皆さまのご参加をお待ちしています。

日時
令和7年5月3日(土・祝)

【受付開始】
9:00～
(11:00受付締切)

受付場所
西浦みかん支店
(沼津市西浦平沢6-4)

参加費
無料(当日申込可)
※天候により中止となる場合がございます。

お問い合わせ
西浦みかん営農経済センター
☎055-942-2835

ファーマーズなんすん 出荷者募集説明会のご案内

栽培した野菜を出荷してみませんか。新たな出荷会員を募集しています。皆さまの入会をお待ちしています。

開催日
毎月第4木曜日
4/24、5/22、6/26、7/24、8/28、9/25

時間
15:00～17:00

場所
金岡産直市(沼津市東熊堂600-1)
長泉産直市(長泉町下土狩1029-1)

※2店舗で説明会を同時開催
※開催日の前日までに最寄りの会場へご連絡ください

お申し込み・お問い合わせ

金岡産直市
☎055-923-8318
長泉産直市
☎055-988-1554

JAふじ伊豆公式 ユーチューブで動画配信中

JAふじ伊豆では動画投稿サイト「ユーチューブ」を活用し、広報誌と連動させた動画やCMなどを投稿しています。なんすん地区の旬の特産品を使用したレシピ動画なども紹介しています。ぜひ視聴いただき、「チャンネル登録」と「いいね」をお願いします。

JAふじ伊豆
ユーチューブは
こちらから



お問い合わせ
地区管理課
☎055-933-7008



◎ 生産者のインタビューは裏面「なんすん見聞録」の動画をチェック！



JAふじ伊豆
ホームページ

児童へ「西浦みかん寿太郎」贈呈

2月5日から12日にかけて、食農教育の一環としてなんすん地区管内の小学校に、特産の「西浦みかん寿太郎」を贈呈しました。令和6年度は約16000人分、約1.8トンのミカンを贈りました。

5日には高木力常務が清水町役場を訪れ、関義弘町長へ手渡しました。高木常務は「おいしく食べて食農教育に役立ててほしい」と話しました。

※本取り組みは、JA共済地域・農業活性化促進助成金を活用しています。



「するがの極」生産者大会

ブランド米推進協議会は「するがの極」の生産者大会をブラサヴェルデで初めて開き、するがの極専門部会員や職員らが参加しました。

生産意欲向上のため、「するがの極」の食味などを競うコンテストの表彰式を行い、最優秀賞に裾野市の松井昭裕さんが選ばれ、受賞者に表彰状が手渡されました。また、高温による収量減少をふまへ、収量確保のため高温対策講習会を行いました。



「西浦みかん」の担い手確保へ研修生が卒業し農業経営を開始

ミカンを確認する岩本さん

JA・県東部農林事務所・沼津市は、新規就農希望者を産地として受け入れる「なんすん地域受入連絡会」を令和5年2月に設立し、新たな担い手育成・確保に向けた体制整備を進めてきました。

地域受入連絡会では、「西浦みかん」の担い手減少と産地維持のため、県の事業「がんばる新農業人支援事業」を活用し、新規就農者の募集を行いました。令和6年1月から第1期研修生の岩本賢さんが指導農家のもと、実践を通じて剪定や防除、貯蔵や収穫までの一連の栽培技術を学びました。1年間の研修期間を経て、令和7年1月から独立して農業経営を始めました。

奈良県出身の岩本さんは、約5年前に西浦地区を舞台としたテレビアニメをきっかけに同地区を訪れました。元々農業に興味があり、前職も農業関係でしたが、西浦の景色や環境に魅力を感じてこの地での就農を決意しました。現在は「青島温州」を約30アール栽培しています。

岩本さんは「研修で学んだ基礎を軸に自分なりの技術を加えて、ミカンに自分の色をつけていきたい。1年間の課題をフィードバックして次の研修生の力になりたい」と意気込みを話しました。令和7年1月から第2期生の研修を開始していきます。



おいしいをつくりましょ。
©よい食P

沼津茶とおかきのザクザクチキンカツ

作り方

- 鶏むね肉は縦音開きにし、上にラップをかけて麺棒で叩き伸ばした後、2等分にして両面に塩・コショウをします。
- おかきはチャック付ポリ袋に入れ、麺棒で粗めに砕きます。
- 沼津茶はすり鉢ですりつぶし、バットに入れ、2のおかきと混ぜ合わせておきます。
- 混ぜ合わせたAに1の鶏むね肉をくぐらせ、3をまぶします。
- 深めのフライパンに米油を中火で熱し、4を入れて両面をこんがり揚げ焼きにします。
- 焼き上がった後、好みの野菜とお皿に盛り付けて出来上がりです。



材料 (2人分)

沼津茶…小さじ4
鶏むね肉…1枚 (350g)
塩・コショウ…適量
塩味のおかきかあられ…70g
A 小麦粉…大さじ4
水…大さじ4
米油…大さじ5

〈盛り付け用〉
ミニトマト
ペピーリーフ



JAふじ伊豆
公式YouTubeでは
レシピを動画で
紹介しています！
ぜひご覧ください！

沼津茶の購入はこちらから！ 緑茶館ぬまづ



住所 沼津市下香貫字上陣子415-1
営業時間 9:00~16:00
定休日 土・日・祝
(5月の土曜日は営業)
電話 ☎ 055-932-7879

ぺぺっと
もう1品！

ぬまっちゃん アーモンドミルク

YouTube
チャンネルを
チェック！



YouTube

穴掘り機を使う
部会員



電動播種機を使う部会員ら

沼津ねがた白ねぎ 「穴掘り機」と「電動播種機」導入

沼津ねがた白ねぎ部会はJAの助成事業「あぐりチャレンジ事業」を活用し、ほ場の排水を高めて正品質を上げるための穴掘り機と、播種作業の省力化のための電動播種機を導入しました。

近年の雨量増加でほ場に水が溜まり、白ねぎの根が腐ることによる収量減少が課題でした。穴掘り機は電動で簡単に深く穴を掘れるため、排水が良くなり浸水を防ぎます。播種作業では、手作業での共同播種で時間を要することが課題でしたが、電動播種機で二連の作業効率化と労力軽減が期待できます。新機械導入で年間作業の省力化を図り、生産拡大を目指します。

※あぐりチャレンジ事業…当JA組合員による生産組織等を対象に、事業費の90%以内で200万円を上限に助成する独自の制度。

JAふじ伊豆のSDGsの取り組みをマークで表示しています。