

特産品紹介

キンカン「こん太」

三ンボウキンカンの枝変わりで、沼津市愛鷹山麓で栽培しています。酸味がなく、皮もまるごと食べられます。通常のキンカンは果皮のつぶつぶの中に苦み成分が含まれていますが、皮がツルツルの「こん太」は苦みが少なく、平均糖度が20度以上という抜群の甘みが最大の特長です。



生産者

キンカン「こん太」生産者

わらしな いさむ
藁科 勇さん (37)

昨年4月に就農し、共同ハウスを営む父(義次さん)と先輩農家の藤井さん・野崎さんに教わりながら日々農業に励んでいます。品質の良いキンカンが生産できるよう、3人から教わったことや自身でできる剪定や草取りなどをまめに行っています。通常のキンカンと違った甘みが特長のおいしいキンカン「こん太」をぜひ味わってください!



キンカン「こん太」の
生春巻き



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!

JAふじ伊豆の
キンカン「こん太」
を動画で紹介して
います!



YouTube

キンカン「こん太」は、沼津市内のハウスで栽培され、2月上旬から3月中旬にかけて旬を迎えます。旬の時期は鮮やかなオレンジ色になり、抜群の甘みと大玉で食べ応えがあります。一度食べたなら魅了される人も多く、年に二度の収穫体験には県内外から多くの観光客が訪れます。根古屋のハウスは、藁科さん親子と生産仲間の藤井さん・野崎さんが協力して管理を行い、摘果・収穫の繁忙期には作業を手伝う援農ボランティアが活躍します。

キンカン「こん太」のハウス
沼津市根古屋から

インフォメーション

女性部文化祭開催!

女性部なんすん地区本部による活動内容や作品の展示、農産物・加工品の販売、コーラスや踊りなどのステージ発表を行います。各グループが1年間の成果を披露する盛りだくさんの内容です。皆さまお誘い合わせの上、ぜひご来場ください。

日時

令和8年2月28日(土) 9:00~13:00

会場

プラサヴェルデ1階
コンベンションホールA
(沼津市大手町1-1-4)

※駐車場(有料)に限りがあるため、公共交通機関をご利用ください。

お問い合わせ

地区組織課
☎055-933-7009



令和8年度

昼休業実施店舗・実施時間一部変更のご案内

令和8年4月1日から愛鷹支店の昼休業を廃止し、通常営業となります。変更後の昼休業実施店舗は下記の通りです。なお、ATM・インターネットバンキングは、昼休業の時間帯も通常どおりご利用いただけます。

【なんすん地区】 現行

店舗名	昼休業時間
静浦支店	12:00~13:00
大平支店	
愛鷹支店	
浮島支店	
光長寺前支店	
山王通り支店	
片浜支店	
徳倉支店	
長沢支店	
下土支店	
ゆうすい支店	11:30~12:30
中土支店	
納米里支店	12:30~13:30
裾野西支店	
深良支店	11:30~12:30
須山支店	
西浦みかん支店	12:30~13:30

変更後(令和8年4月1日~)

店舗名	昼休業時間
静浦支店	12:00~13:00
大平支店	通常営業
愛鷹支店	
浮島支店	
光長寺前支店	
山王通り支店	
片浜支店	
徳倉支店	
長沢支店	
下土支店	
ゆうすい支店	
中土支店	12:00~13:00
納米里支店	11:30~12:30
裾野西支店	
深良支店	12:30~13:30
須山支店	
西浦みかん支店	12:30~13:30

※愛鷹支店は昼休業を実施せず、8:30~15:00までの通常営業となります。





各地で農業祭 大にぎわい！
農業祭は地域の農産物のPRや、生産者と消費者の交流を深めるために開催し、なんすん地区管内では11月・12月に行いました。今年も多くの方に会場いただきました。



グランプリを受賞した沼津商業高校のチーム

沼津商業高校地域活性部の生徒が開発した焼菓子「しずつ娘」が、「〜未来を創る〜第12回全国高等学校フードグランプリ」で、大賞の文部科学大臣賞とプレゼンテーション優秀賞のダブル受賞を果たしました。

同コンテストは、高校生が地域の特産品を使ってメーカーと共同開発した食品のナンバーワンを決定する大会です。全国45校から61商品の応募があり、書類選考を勝ち上がった上位6商品が本戦でプレゼンテーションを行いました。

グランプリを受賞した同部は、全員が沼津市出身。「特産の『沼津茶』を多くの人に知ってほしい」との思いから、伊東市の氏原製菓とともに、「沼津茶」を使った「しずつ娘」を開発しました。味わいに深みを出すため煎茶と抹茶の配合にこだわりました。商品名は地域のお土産としてインバウンド向けに手に取ってもらえるように英語表記にしました。

「しずつ娘」は、沼津御用邸やマックスバリュ沼津南店で販売しています。

「西浦みかん」収穫をお手伝い

11月下旬から12月下旬にかけて、特産「西浦みかん」の収穫作業を手伝う「西浦みかん」ボランティアが活躍しました。期間中、沼津市内浦・西浦地区の農家29戸でボランティア約180人が参加しました。

「西浦みかん」は、農家の人手不足の解消や生産者と消費者との交流の機会づくりなどを目的に行っています。



生産者(右)とともに丁寧に収穫するボランティア(左)



児童に「沼津茶」を贈呈する大村支部長と佐野副支部長(右)

小学校へ「沼津茶」贈る

青壮年部なんすん地区本部浮島支部は、児童の飲用や風邪予防に役立ててもらうため、「沼津茶」を浮島小学校に贈呈しました。

同支部の大村豪士支部長と佐野孝太副支部長が同校を訪れ、沼津市のカネトミ深沢製茶によって製茶された12.5キロの粉末茶を手渡しました。

児童は「大切に飲みたい」と話しました。



おつまみプレートからピックアップ！ キンカン「こん太」の生春巻き

作り方

- キンカンは薄めの輪切りにし、種をとります。輪切り3枚分を残し、残りは全て細切りにします。
- クリームチーズは幅1cmで細長く切ります。レタスは小さめにちぎり、キュウリは千切り、タマネギは薄くスライスします。
- ライスペーパー1枚を水に浸してもどします(20秒程度)。柔らかくなり始めたら引き上げます。
- 3に、レタス・生ハム・クリームチーズ・キュウリ・タマネギ・刻んだキンカンを中央より手前に置きます。ライスペーパーの手前を折りたたみます。キンカンの輪切り3枚を具材の向こう側に並べて、ライスペーパーの左右を折りたたみます。手前からくるくると巻きます。スライスしたキンカンを目安に3等分に切ります。
- Aを混ぜてドレッシングをつくり、お好みでかけます。

材料 (1人分)

キンカン…1個
ライスペーパー…1枚
生ハム…20g
クリームチーズ…1個(15g)
レタス…1枚
キュウリ…1/6本
タマネギ…1/8個

キンカン(すりおろし) …4g
酢…小さじ1
しょうゆ…小さじ1/2
砂糖…小さじ1/6
オリーブオイル …小さじ1/2



JAふじ伊豆
公式YouTubeでは
キンカンのおつまみプレート4品のレシピ
を動画で紹介しています！
ぜひこちらからご覧ください！

10/10
もう1品！

水出し キンカン紅茶

YouTube
チャンネルを
チェック！



キンカン「こん太」の購入はこちらから！ KAU~ら



住所 沼津市東椎路
字芝原下677
営業時間 9:00~17:00
定休日 第2水曜日・年末年始
電話 ☎ 055-923-6711

金岡産直市、長泉産直市、
すそのふれあい市、
ネット通販サイト「JAタウン」でも
販売しています！