

旬の農作物が
いっぱい
ファーマーズ
マーケットへ
ようこそ!



御殿場市 ファーマーズ御殿場

御殿場市・小山町産の米をはじめ、朝どりの新鮮な農産物が並びます。「鮮魚コーナー」もオープンし、野菜から精肉、鮮魚までそろい、利便性がアップしました。軽食コーナーでは、「ごてんぼこしひかり」のおにぎりや「みくりやそば」を味わえます。

Shop Information

営業時間/午前8時30分～午後5時
定休日/水曜日、年始
住所/御殿場市茶屋沢5
TEL/0550-81-1831

旬もの 山菜



地元産のフキはシャキッとした食感とほろ苦さが特長



三島市 みしまるかん

地域の旬の農産物や総菜、土産品などを扱い、生産者と消費者をつなぐ拠点として親しまれています。試食カウンターを設置して、食や地場農産物の魅力を発信し、商品と情報をお届けする次世代型ファーマーズマーケットです。

Shop Information

営業時間/午前9時～午後4時
定休日/水曜日、年末年始
住所/三島市谷田235-8
TEL/055-955-7787

旬もの 三島の味力トマト



しずおか食セレクション認定のフルーツトマト



食と農の魅力がぎゅっ



Fuji Izu

ふじ伊豆

2026
5

ふじ伊豆 INFORMATION インフォメーション

JAふじ伊豆公式X フォロー&リポストキャンペーン

期間
5/1金～
5/8金

期間中、JAふじ伊豆の公式Xをフォローしてリポストした方の中から抽選で10名様に「沼津茶の新茶詰め合わせ」をプレゼント!

- 応募方法
1 @JA_fujiizuをフォロー
2 本キャンペーンの投稿を5月8日(金)までにリポスト
3 当選者にはDM(ダイレクトメッセージ)でお知らせします。



メロンや朝どりトウモロコシなど地元特産品が多数 JA夏ギフトのご案内



JAがおすすめる地元の農畜産物や加工品など、80品以上の自慢の逸品をご用意しました。限定商品も取りそろえています。大切な方への贈り物や自宅での利用などに、夏ギフトをぜひご利用ください。

申込受付期間/6月3日(水)～7月2日(水)

お問い合わせ 農業振興部 購買課
TEL/0120-243-832(平日午前9時～午後5時)
※JA夏ギフトのカタログは5月下旬ごろから、支店・営農経済センターなどの店舗や当JAホームページでご覧いただけます。
※商品によっては、早期に受付を終了するものがあります。詳しくはカタログをご覧ください。

年金をお受け取りの皆さまへ感謝を込めて 年金感謝ウィークのお知らせ



当JAで公的年金をお受け取りいただいている皆さまへ、感謝の気持ちを込めて「年金感謝ウィーク」を開催します。期間中、当JA支店にお越しいただいた皆さまに「感謝の品」をプレゼント! 公的年金が振り込まれている通帳をご持参ください。

開催日/6月15日(月)～6月19日(金)
※12月15日(火)～12月21日(月)も開催します
※プレゼントは十分に用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。詳しくはお近くの支店にお問い合わせください。

2026 3/1日 5/31日 まで しずおか農業 応援メッセージ キャンペーン 2026
応募してくれた方の中から 抽選で20名様に豪華農産物をプレゼント!

しずおか農業応援メッセージ 「農家さんに届けたい“ありがとう”」を募集中!

静岡県内のJAグループでは、消費者の皆さまから生産者の皆さまや静岡県の農業に向けた応援メッセージを募集しています。テーマは「農家さんに届けたい“ありがとう”」。農業や農畜産物、生産者の皆さまに対して、日頃感じている感謝や感想、応援の気持ちをぜひ言葉にしてみませんか? 生産者の皆さまへの「いつもありがとう」「おいしいね」「頑張ってるね」といった温かいメッセージをお待ちしています。

募集概要
1 募集テーマ 農家さんに届けたい“ありがとう”
2 賞品 農産物詰め合わせ 20名様
3 応募方法 WEBフォームからの応募
JA静岡中央会 総務部
E-mail/koho@chu.ja-shizuoka.or.jp
TEL/054-284-9544(平日午前9時～午後5時)

読者プレゼント 10名様
ご応募の方の中から抽選で10名様に「富士宮産新茶詰め合わせ」をプレゼント
応募方法
応募フォーム、または、はがきに
【応募フォーム】https://req.qubo.jp/ja-fujiizu/form/tabloid
【応募先(はがき)】〒410-0822 沼津市下香貫字上陣子415-1 JAふじ伊豆 総合企画部 広報課



新茶

ふわり、香る

5/2(土)は 八十八夜 緑茶の日



今月のレシピ 新茶ジェノベーゼパスタ
お茶を料理に使うことで、茶葉の爽やかな風味や苦みがアクセントになり、主菜から副菜まで幅広く楽しめます。今回紹介するレシピは、お茶のほろ苦さとニンニクのコクがパスタとよく合う一品です。好きな具材を入れて、ぜひアレンジもお試ください!

生産者の声 お客さまの要望に沿ったお茶作りを
沼津市 おのひろと 小野大翔さん(23)

沼津市は沼津茶の産地として知られ、4月下旬から5月中旬にかけて新茶の時期を迎えます。お茶を入れた時の鮮やかな水色と深い渋み(渋)が特長で、煎茶やぐり茶、深蒸し茶などさまざまな種類の茶に加工しています。
私たちの茶園ではお客さまの要望に沿った味わい深いお茶作りを心掛け、主に静岡茶市場へ出荷しています。親から学んだ栽培方法を忠実に、長年守り継がれてきた茶業を受け継いでいきたいです。
4月に就農したばかりですが、若い力で地域の茶産業を盛り上げ、急須で茶を入れて楽しむ人が増えるよう、これからもおいしいお茶を作っていきます。