



沼津市 農業委員会だより

第142号
発行日 2022.6.15

NUMAZU Agricultural committee NEWS



▲生産者の齋藤嘉規さん

あなたも栽培した作物を出荷してみませんか

齋藤嘉規さんは東椎路にある「KAU～ら」にイチゴを出荷しています。齋藤さんのイチゴは苗から育てており、完熟してから収穫するため、どれも甘くてジューシーです。

「沼津市のイチゴといえば齋藤農園！と言ってもらえるように試行錯誤中です。ジャム用に大容量パックを作ったり、小分けにして旅先でも食べられるように工夫しています」と真剣に話してくれました。

今回紹介した齋藤さんはファーマーズなんすんの会員です。店舗には、地元の採れたてで新鮮な野菜や果物が数多く並び市民の方から高評価を得ております。

ご興味のある方は是非この機会に出荷してみたいはかがでしょうか？



献茶式を開催しました！

令和4年は愛鷹山の開拓に尽力し、沼津茶の礎を築いた江原素六先生の生誕180周年、没後100周年の記念の年です。先生の功績を顕彰する江原素六先生顕彰会により、沼津駅北口広場にこのことを記念した先生の銅像が建立されました。

令和4年5月15日に銅像の除幕式が執り行われ、同日、例年は江原素六先生記念公園にて執り行われる献茶式が同所にて執り行われました。

先生の縁の方や静岡県知事をはじめとする多くの出席者が、厳かな雰囲気の中、先生の銅像へ献茶を行いました。



みかんの着花調査を行いました！

例年5月になると三浦地区（西浦、内浦、静浦）ではある花の香りが充満します。その花の正体は地域の特産品であるミカンです。この開花時期からいよいよミカンの栽培管理が本格的にスタートします。

5月12日には、開花時点での管内生産量予測の調査のため、出荷部会の各地区代表者や県東部農林事務所、JAふじ伊豆職員等、計29名で32園地を巡回しました。

園地で着花や発芽の状態などを調査し、分析した結果、本年産は芽・花ともに充実しており表年傾向であることが確認出来ました。



北山の棚田が「つなぐ棚田遺産～ふるさとの誇りを未来へ～」に選定！

戸田にある北山の棚田が「つなぐ棚田遺産」に認定されました。

「日本の棚田100選」にも選定された北山の棚田ですが、選定から20年が経ち、今後も残したい、多様な主体が積極的な維持・保全を行う優良な棚田として、改めて選定されたものです。3月25日には認定式が開かれ、耕作代表に認定証が授与されました。

存在感を放つ棚田は、春夏秋冬を通してさまざまな顔を見せてくれます。戸田にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



野菜の作り方を教えて頂ける農業者を募集

沼津市・JAふじ伊豆なんすん地区本部では、新規就農者の育成・確保に向けて「きままに就農」の募集・運用を4月よりスタートしました。農業経験者や未経験者まで就農意欲のある方を幅広く募集し、農地や栽培技術の提供により、ファーマーズマーケットでの販売を目指します。栽培指導にご協力いただける方は、下記までお問い合わせください。

【研修内容】

対象作物：野菜類

指導内容：就農者の圃場で半年に5回程度の栽培指導（1回1～2時間程度）

※就農希望者との面談にご出席いただく場合があります。

指導報酬：2万円（交通費込、5回1セット）

【就農支援イメージ】



【お問い合わせ先】

- ・JAふじ伊豆 なんすん営農経済センター 地区営農課 TEL 055-931-3132
- ・沼津市役所 農林農地課 TEL 055-934-4751

ファーマーズなんすん会員募集中！

JAふじ伊豆なんすん地区本部では、ファーマーズマーケットへの出荷にご興味のある農業者の方を随時募集しています。初めて出荷される方も大歓迎です。入会費・年会費は無料！

入会・出荷方法等については下記までお問い合わせください。

JAふじ伊豆 なんすん営農経済センター 地区販売課 TEL 055-931-3132

※農産物出荷者募集説明会

令和4年7月13日(水)・8月10日(水)

①10:00～11:00 ②15:00～16:00

申込締切▼

7月13日 説明会：7月6日(水)まで

8月10日 説明会：8月3日(水)まで

沼津鳥獣塾を開催

令和4年3月15日、有害鳥獣による農作物の被害を防ぐための研修会を開催しました。前半はテキストを用いて、シカの生態フィールドサイン、罾の掛け方を中心とした座学を行いました。また、実際の罾を用いて道具の紹介や見回り方法、事故事例に関する講義も行いました。

後半は、実際に林へ行き、罾設置、足跡、根付の注意点、標識の掛け方、見回り方法を、ベテランの方と初心者の方がペアになり実習を行いました。

最後は自身で罾を組み立て、今後の実践用としてお持ち帰りいただきました。終始和やかな雰囲気で行われました。



おにぎりコンテスト開催

沼津市内の高校生を対象に、ブランド米「するがの極」を使用したおにぎりメニューコンテストを開催しました。

全78作品の応募があり、グランプリに輝いたのは、沼津西高校のチーム「ゆかり」が考案した「ぬまづ茶のおにぎり梅茶漬け」です。鯉節・白いりごま・だしを混ぜたおにぎりに、醤油を塗って焼き目がつくまで焼き、沼津茶をかけて食べるなど様々な工夫が施されています。

「するがの極」は、冷めてもおいしいお米です。皆さんも「するがの極」を食べて、一緒に盛り上げていきましょう。



沼津茶ブランドブック完成

沼津市茶業振興協議会では沼津茶のPRを目的としたパンフレット「沼津茶ブランドブック」を作成しました。

沼津茶のこれまでの歴史や協賛していただいた販売店の情報を掲載しています。販売店の情報では店舗ごとのこだわりの製法や自慢の製品などが紹介されており、充実した内容となっております。また、マップと併せたいアウトとなっております。見やすさも工夫しています。

沼津市役所、ららぽーと沼津内の沼津コートや沼津みなと新鮮館などに配架されておりますので、お出掛けの際は、是非手に取ってご覧ください。

