

KEIZAI REN

情報 3

2022. 3 NO.1290

安全・安心・新鮮でおいしい静岡県産の農畜産物をお届けします。

東部地区8JAがひとつに 令和4年4月1日「JAふじ伊豆」誕生



▲メインピックス:東部地区8JAが合併「JAふじ伊豆」誕生

main topics

東部地区8JAがひとつに
令和4年4月1日「JAふじ伊豆」誕生 ……01

topics&news

静岡いちごをPR
静岡いちごを県知事に贈呈 ……03

モニタリング機器導入促進
「はかる蔵」講習会を開催 ……03

仕上り、貯蔵性を競う
第56回静岡県貯蔵ミカン品評会
第42回静岡県中晩生柑橘品評会(ポンカンの部) ……04

茶技術員が研修会
静岡県農協茶担当技術員全体研修会 ……04

静岡やさいをPR
「レシピブログ」でレシピ紹介 ……05

産地の課題解決
産官学技術交流事業報告会 ……05

お知らせ
建設部からのお知らせ ……06

営農だより
植物の病気のうつり方 ……07

稲作の基本技術で安定生産をしよう!! ……08

お知らせ
テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介 ……09

あぐりんく静岡からのお知らせ ……09
キャラバン隊活動報告 ……10

本会中部支所移転のお知らせ ……10



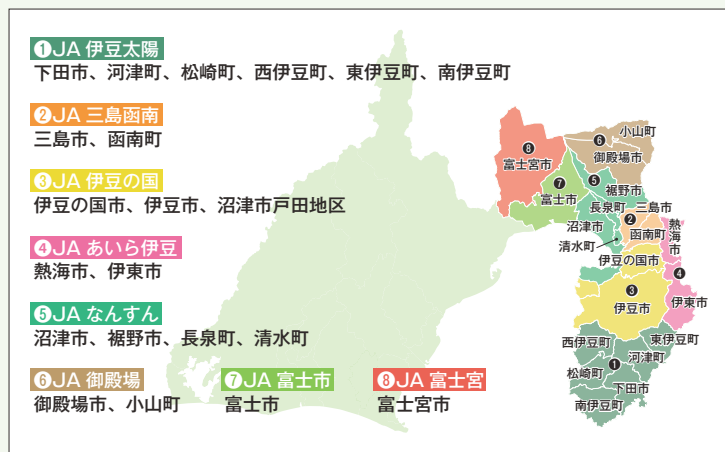
▲第56回静岡県貯蔵ミカン品評会 第42回静岡県中晩生柑橘品評会(ポンカンの部)



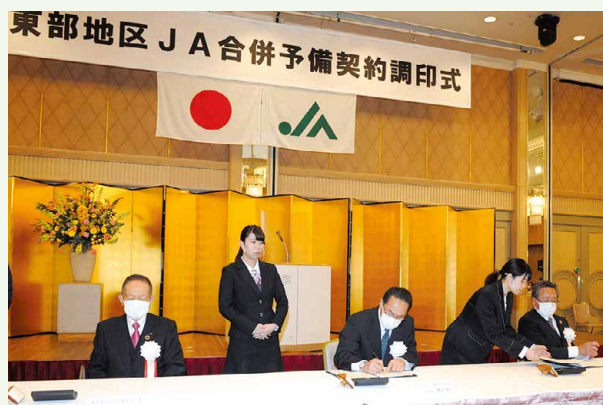
東部地区8JAがひとつに 令和4年4月1日「JAふじ伊豆」誕生

はじめに

令和4年4月1日、東部地区の8JA（伊豆太陽、三島函南、伊豆の国、あいら伊豆、なんすん、御殿場、富士市、富士宮）が合併し、組合員数16万5330人内正組合員



▲合併する東部地区の8JA



▲合併予備調印式（令和3年2月24日）

Ⅱ 合併の経緯

人口減少と超高齢化社会を迎え、社会構造の変化が見込まれています。

4万2841人（2020年度末時点）と全国でも有数な大規模JAとして「富士伊豆農業協同組合」（JAふじ伊豆）が誕生します。

Ⅲ 合併の営農経済事業について

JAにおいても将来を見据え、収益力向上と経営の健全性確保が求められる中、東部地区8JAでは一致団結して長年蓄積してきた経営資源を寄せ合い、相乗効果を発揮して健全で強固な経営基盤を構築し将来にわたって農家組合員の農業所得向上と地域社会への適切なサービス提供を継続していくため合併を目指すこととし、令和3年3月に各JAで臨時総代会を開催し承認されました。

合併後の体制は、組織・事業運営に関する地区拠点として、現在のJA区域を対象とした管内8箇所に「地区本部」が設置されます。営農経済部門は、営農経済センターを核に地域の農業振興に向けた取り組みを行っていきます。

営農経済事業は、部門の範囲が広く事業毎にワーキングチーム（販売・購買・指導・葬祭・農機・LPG・茶・畜産など）を設置し、本会の関係部

JAふじ伊豆のロゴマーク

富士山と伊豆半島を組み合わせることで、エリアがひと目で分かるデザインとなっており、放射状に配した模様は多様な地域の主産物を色で表しています。また、静岡県東部8JAがひとつになり、地域のブランドを全国に、そして世界に発信し広がっていくイメージを重ねています。



署も参加をして協議・検討を重ねてきました。ワーキングでは、地区による作物や作型・体制の違いなどもあり、調整が難航した事項もありましたが、関係者の努力と熱意により、一つ一つの課題に対して一定の結論

が出され、令和4年4月1日の合併を迎えることになりました。
協議・検討した主な課題は下記内容となります。

・農業振興
生産量の維持・拡大、あぐりチャレンジ事業、新規就農者の確保、多様な営農形態に対応した営農支援の充実など



豊かな自然、大地の恵みを未来へつなぐ
世界に誇る富士山 伊豆半島の大地の恵みを次世代へ。
8JAがひとつにつながり、
地域や農業の未来を育てていきます。

JAふじ伊豆 誕生

8つの想いをつなぎ、未来への可能性は無限大

JA伊豆太田、JA三島西南、JA伊豆の国、JAあいら伊豆、JAなんすん、JA御殿場、JA富士市、JA富士宮は、
2022年4月1日「JAふじ伊豆」へ。

JAふじ伊豆

・販売事業

販売力強化策、ファーマーズマーケット間物流、販売手数料・施設利用料のあり方・調整、出荷資材の扱いなど

・購買事業

物流・仕入の合理化、品目コードの整理、諸規定の整備、価格の統一、事務手続きの調整など

IV 本会の取組状況

本会は合併研究委員会から参加し、ワーキングチームから提示された課題などに対する対応、ワーキングチームへの提案など支援を行ってきました。また、毎月開催された営農経済部会をはじめとする各会議体に出席し、状況把握と県域として提案を行ってまいりました。

V おわりに

今回、令和4年4月1日からスタートする「富士伊豆農業協同組合」について紹介しましたが、本会は引き続き県域機能を活かした提案を行い、生産者所得の向上を目指してまいります。

静岡いちごをPR

静岡いちごを県知事に贈呈

1月20日、静岡県いちご協議会(事務局・野菜花卉課)は県庁で、静岡いちご「紅ほっぺ」と「きらび香」を川勝平太静岡県知事、難波喬司副知事、出野勉副知事に贈呈しました。本会の石川和弘常務理事と同協議会の飯田寿夫会長、横山國男副会長、山本芳明副会長らが静岡市葵区の県庁を訪れ、今年の本格出荷を前に現在の生産状況を説明し消費拡大をPRしました。



飯田会長は「今シーズンは安定した気候で高品質なイチゴを生産できているが、厳しい寒さと燃油高騰で生産者は苦労している。首都圏などの消費地に向けてイチゴの消費拡大のPRをお願いしたい」と話し、川勝知事は「県が認定した『しずおか食セクション』頂(いただき)、『パイ・山の州(くに)』などを活用して消費地に売り込んでいきたい」と応えました。



モニタリング機器導入促進

「はかる蔵」講習会を開催

1月14日、営農資材課は、環境モニタリング機器「はかる蔵」の講習会を、JA伊豆太陽で開きました。講習会では、同機器を開発したリバティポートジャパン(株)の角裕二社長らが講師を務め、県やJAの職員、生産者ら約10人が参加しました。

JA伊豆太陽ではカーネーションの生産で「はかる蔵」を導入しており、生産者

間では機能を利用した測定データの共有が栽培に活かされています。今回の講習会では、設置場所を巡回し使用状況の確認と生産者と意見交換を行ったほか、新たに同機器の導入を検討する生産者に機器について説明しました。



▲カーネーションハウスでの現地講習



▲座学での講習

仕上り、貯蔵性を競う

第56回静岡県貯蔵ミカン品評会 第42回静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）

1月27日、静岡県柑橘振興基金協会と柑橘果樹課は、県農業会館で「第56回静岡県貯蔵ミカン品評会」および「第42回静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）」を開きました。

貯蔵ミカンでは、最上位の優秀賞・農林水産大臣賞には山本康之さん（JAみっかび）、中晩生柑橘（ポ



ンカンの部）では、最高位の優秀賞に澤野郁夫さん（JAしみず）が輝きました。

貯蔵ミカン品評会に11JAから241点、ポンカンは5JAから51点が出品され、農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門および県果樹研究センターの研究員ら審査員17人が、形状や玉ぞろいなどの外観と、肉質・食味の内容、鮮度充実の貯蔵性を審査しました。

出品された普通温州の平均糖度は12・5度、最高は17・1度でした。ポンカンは平均12・2度、最高14・1度でした。

上位入賞者は次のとおり。



第56回 静岡県貯蔵ミカン品評会

賞	JA名	氏名
優秀賞	農林水産大臣賞	山本 康之
	農林水産省農産局長賞	高橋 誠
	農林水産省関東農政局長賞	渡邊 龍之
	静岡県知事賞	杉山 忠夫
	静岡県経済産業部長賞	片山 雅詞
	日園連会長賞	瀧 純男
	静岡県京浜地区果実流通協議会長賞	藤原 伸吾

第42回静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）

賞	JA名	氏名
優秀賞	JAしみず	澤野 郁夫

茶技術員が研修会

静岡県農協茶担当技術員 全体研修会

1月17日、茶業部は県農業会館で、静岡県農協茶担当技術員全体研修会を開き、茶技術員のJA職員約50人がリモートで参加しました。

茶技術員の茶業に関する知識の取得と技術普及および産地づくりを視野に入れた技術員の養成が目的。

研修会では、茶園改植や燃油高騰対策事業、みどりの食料システム戦略などについて説明。製茶会社から講師を招き、コロナ禍での販売戦略について学びました。

また、若手受講者向けとして、茶業課望月和男技術コンサルタントが「茶栽培歴を深く理解する」をテーマに講義を行い、参加者らは茶栽培管理の基礎について学びました。



▲望月技術コンサル

静岡やさいをPR

「レシピブログ」でレシピ紹介

静岡県農協青果物消費宣伝事業推進委員会（事務局・野菜花卉課）は、令和3年12月から令和4年3月に、料理ブログサイト「レシピブログ」を運営する「アイランド(株)」と連携し、県産食材を用いたレシピブログを作成、公開することで、県産農産物のPRを行っています。令和元年度から本取組を実施しており、今年度で3年目となりました。本年は県内在住料理研究家のJUNAさんを「静岡クッキングアンバサダー」に任命しています。併せて、過去2年間実施したレシピのまとめページを作成しました。



▲ブロッコリーとカリフラワーのチーズ焼き



▲メキャベツ&ミニトマトのアヒージョ風

JUNAさんのレシピブログサイト「Quality of Life by JUNA」は<https://juna.officialblog.jp/>または以下の二次元バーコードからご覧ください



実施品目は、ブロッコリー、メキャベツ、トマト、チンゲンサイの4品目で、実施期間終了後もレシピを公開しています。まとめページで公開する品目は、ブロッコリー、トマト、チンゲンサイ、セルリ、新タマネギ、レタス類、砂糖エンドウ、エシャレットの計8品目です。

産地の課題解決

産官学技術交流事業報告会

1月25日、静岡県産地技術課題解決研究会（事務局・生産振興開発課）は、県農業会館で「令和3年度静岡県産官学技術交流事業報告会」を開催しました。

産地技術課題解決研究会は、産官学技術交流事業を推進する組織として2008年に発足し、本県産地の活力を増強することを目的に、新技術の開発と現地での実証、営農技術情報の収集と発信を行っています。

令和3年度に本会や県内JAが、産地の課題を解決するために行った試験の結果などを発表し、JA、県大学などから約100人がオンラインで参加しました。

報告会では、次の6課題を報告しました。

- ①「株式会社蔵田茶農園の複合経営の取り組みについて」（JA大井川農業経営支援課藤田友弘係長）
- ②「三方原バレイショでのスマート農業技術導入について」（本会西部支所肥料農業課山田陽平さん）
- ③「酒造好適米『誉富士』の安定栽培技術の確立と担い手への普及」（JA大井川農業経営支援課石田哲也さん）
- ④「多収穫水稻品種の安定栽培技術確立と担い手への普及」（JA遠



▲課題を報告する西部支所肥料農業課山田陽平さん

- ⑤「JA遠州中央の赤しそ栽培とコガネムシ対策について」（JA遠州中央豊岡店小野田大敬さん）
 - ⑥「機械化一貫体系に向けた担い手によるタマネギ栽培実証試験」（JA御殿場営農課勝又厚係長）
- その他、農林水産省関東農政局から「みどりの食料システム戦略」について、（公社）静岡県農業振興基金協会から同協会の事業について報告しました。

建設部からのお知らせ

information

あいら伊豆農業協同組合

担当 建設部 054-284-9523

あいら伊豆地区の新拠点整備

地区本部・宇佐美支店建設工事 起工式

1月26日、JAあいら伊豆は、地区本部・宇佐美支店建設工事の起工式を行いました。

神事は、新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行い、勝又俊宣代表理事組合長をはじめ、最小限の出席者により厳粛に執り行われました。

現在の本店・宇佐美支店は、長年にわたり地域に親しまれてきましたが、施設の老朽化にともない、同敷地北側にある集荷場を解体した跡地に建替えることになりました。

新しい施設は、1階に宇佐美支店と購買店舗、2階には東部地区JA合併後の地区本部機能を併設した建物となり、令和4年夏頃完成予定です。建物正面となる南側には窓を大きく配置し、明るい執務空間となるように計画しました。また屋根には太陽光発電設備を設置し、発電した電気を施設内で自家消費するように環境にも配慮しました。

新しい施設のオープン後には、現在の本店の解体工事を実施します。

設計監理は、静岡県経済連一級建築士事務所が行っています。



▲建物完成予想図



式典の様子▶

三島函南農業協同組合

大型農産物直売所の整備

ファーマーズマーケット建設工事 起工式



▲建物完成予想図



▲式典の様子

1月26日、JA三島函南は、ファーマーズマーケット建設工事の起工式を行いました。

神事は、新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行い、藤沼和明代表理事組合長をはじめ、最小限の出席者により厳粛に執り行われました。ファーマーズマーケットは、JA三島函南 本店の南側の駐車場に建設します。建設計画は2年前より環境・商圏調査を始め、三島市への土地利用事業申請などの許可を得て着工となりました。

建物は鉄骨造2階建、延床面積850㎡で、1階の売場454㎡には農産物売場の他に、花き売場、試食コーナーや精米・サービスカウンターを計画しており、天井高さは5mと高く設定し、開放的な明るい店内となります。開業は令和4年秋頃予定です。

設計監理は、静岡県経済連一級建築士事務所が行っています。

営農支援だより

～ 作物・産地・営農・技術・資材などの情報をお届けします ～

植物の病気のうつり方

植物（作物）の病原体

植物も私たちヒトや動物と同じように、病気にかかります。

病気の原因もヒトと同様で、ウイルス、細菌、糸状菌（カビの仲間）など様々です。これらは、それぞれの方法で新しい植物に伝染します。農家は病気の防除のため、伝染方法に応じた対策を講じています。

今回は、様々な病気の伝染方法を紹介します。

風媒伝染（空気伝染）

おもに糸状菌による病気では、病気が進展すると、植物の葉上などに綿毛状の菌糸を伸ばし、ここに大量の胞子を形成します。

胞子は風に乗って、別の宿主植物の上に到達すると、菌糸を伸ばして植物体内に侵入し、新たな病斑を形成します。風に乗った病原菌の胞子は数メートルの高度に達し、種類によっては数千メートルも飛ぶことが知られています。

水媒伝染

細菌や一部の糸状菌の胞子は、雨水や流水により感染します。湿度が



風媒伝染／ミカン灰色かび病：花弁に発病し、幼果に傷をつける

高まると、植物体上の病斑から胞子や菌が押し出され、雨滴などで飛び散ります。

雨も風も強いと、病原の細菌や胞子は、雨風でできた植物体の傷から容易に植物体内に侵入できるため、台風などのあとでは病気が大発生することがあります。

土壌伝染

土の中に病原体が潜伏し、植物の根が伸びてくるとこれに感染します。このタイプの病原菌は、宿主植物がなくても土壌中の有機物などを餌に長期間生き延びることが出来ます。

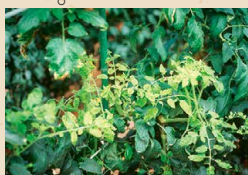
菌核病や白絹病の菌核（菌糸が固まってできた丸く不整形の塊）は、土壌中で4～6年以上生存して感染能力を保持します。



土壌伝染／ラッカセイ白絹病：株元に大量に形成された菌核（褐色の粒状）

虫媒伝染

タバココナジラミはトマトを吸汁加害しますが、同時にトマト黄化葉巻病（ウイルス病）の媒介昆虫として重要です。ウイルス病



虫媒伝染／トマト黄化葉巻病：タバココナジラミの吸汁によって媒介される

は、一度感染してしまうと治癒することはないため、媒介昆虫の対策が重要です。ほかのウイルスと害虫の組み合わせも多く知られています。

接触伝染

作物の管理作業や収穫などの際に、病気に感染した植物に触り、その後健全な植物に触ることで病気をうつしてしまうことです。手や衣服を介して接触することもあります。作業に使用したナイフやハサミなどの器具を介してうつることもあります。器具はその都度消毒することが必要です。作業そのものによる伝染の可能性があるときは、その部分の作業をその日の最後に行うなどの工夫が必要です。

その他

病植物にできた種子内に病原体が入り込んだり、種子の表面に付着して、次の世代でも発病することがあり、種子伝染と言います。

病気に感染した樹からとった穂木を、健全な植物に接木することで、伝染することがあります。接木伝染と言い、主にウイルス病で見られます。新しい品種を増やそうとして行う接木が病気を広げる行為となってしまうため、要注意です。

（生産振興開発課技術コンサルタント 市川健）

稲作の基本技術で安定生産をしよう!!

昨年の本県の水稲作況指数は後半の天候不順などにより97「やや不良」となりました。

今年も稲作の準備が始まりますが、基本技術を励行して安定生産を目指しましょう。

土づくり

土壌診断を行い、適切な土づくりをしましょう。有機物や土壌改良剤を投入すると異常気象による収量・品質の低下を軽減します。

特に、ケイ酸分の不足した水田が多いのでケイ酸質資材の施用が必要です。

圃場の準備

例年雑草の防除が上手くいかずに雑草まみれの水田を見かけます。

圃場の均平が不十分で高い場所や除草剤散布後に水を溜めることができない場所は雑草が発生して減収となります。このような圃場は冬場や代掻き時に土を移動して整地を丁寧に行いましょう。また、漏水田は畔塗を行い水が溜まるようにしましょう。

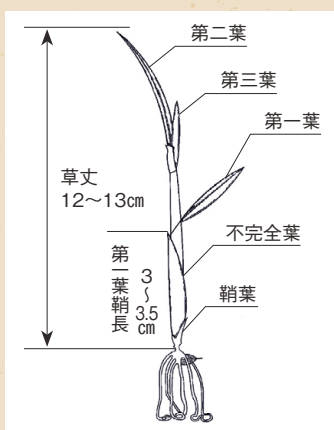
健苗育成

育苗は田植後の生育や収量への影響が出るので大変重要な作業です。

種子更新を行い充実の良い種籾を使い種子消毒を行いましょう。

消毒後は、発芽揃いをよくするため水温15～20℃で、積算温度で100℃まで浸種して下さい。(籾が透き通った餡色の状態 催芽は27～29℃で1～2日間行い鳩胸程度(芽の長さ1mm程度)にします。

播種量は催芽籾でコシヒカリなどは140g/箱・にこまる・あいちのかおりは160g/箱にして厚播にならないようにしてください。厚播は、軟弱徒長苗になり活着が遅くなるので薄播にしてください。
〈理想の苗 草丈12～13cm 葉齢2.2～2.5葉 ずんぐりした苗〉



田植

稚苗機械移植栽培で、安定した収量を上げるには栽植密度を坪60株に、また、一株植付本数は3～4本にし

て下さい。一株植付本数が多いと過繁茂になり、穂数が多くなり小穂化し、倒伏しやすくなり収量減や品質が低下しやすくなります。

植付深さは、壤土で2～3cmの深さにします。深いと活着が遅く「分けつ」しにくくなるので注意が必要です。

欠株の補植は、10%程度なら、補償作用により大きな減収になりません。

田植後の水管理

活着後は浅水管理(水深3cm)として、分けつの発生を促し良質な茎の早期確保に努めて下さい。また、土中にガスが発生すると根の張りが悪くなり生育に影響が出るので1～2日間落水をして下さい。(田植後15～20日頃)

中干し

中干しは無効分けつを抑えて、葉色をさまし、健全な稲体にして倒伏を軽減する目的として行います。開始時期はコシヒカリで田植後35日を目安に生育を確認し遅れないように中干しを始めましょう。また、目標茎数の8割の茎数が確保される時期です。(目安は茎数で20本/株)

中干しを徹底させるための「溝切り」は水を落として土が硬くなる前に溝切機を使い10～15条間隔に行い

ます。

中干しの程度は、田面に小さなヒビ(1cm)が入り、軽く足跡がつく程度まで行い、期間は20日間程度で強くやりすぎないように注意しましょう。



▲中干し(小さなヒビ)

中干し終了後は、うわ根の発根促進や根の健全化のため湛水状態を維持せず、浅水の間断灌水を行い徐々に飽水管理に移行して下さい。

(生産振興開発課コンサルタント 鈴木秀規)

「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介

担当:食糧部 食糧課(TEL:054-284-9737)

静岡県産米麦流通連絡協議会(事務局:食糧部)は、テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」(テレビ静岡・全11回放送)に協賛し、県産米のPRを行っています。

令和3年度の第10回目(2月19日)の放送では、お笑い芸人のオードリー・春日さんが、焼津市から「誉富士(ほまれふじ)」を紹介しました。「誉富士」は、山田錦の品種改良によって生まれた静岡県初の酒造好適米で、焼津市で生産量のおよそ60%が作られています。番組では生産者からメッセージを紹介し県産米のPRを行いました。春日さんが以前番組内で大絶賛した「特選和牛 静岡そだち」を誉富士で作られたお酒とともに味わいました。

次回の「しずおかごはんが食べたい!」は、掛川市・菊川市からフォーリンラブ・バービーさんが「掛川コシヒカリ」を紹介予定です。放送予定は3月19日(土)の夕方5時となっておりますので、ぜひご覧ください!



▲「誉富士」を紹介



▲生産者からのメッセージを紹介

【営農ナビ】

文字が大きく見やすくなってリニューアルしました!

あぐりんく静岡 からのお知らせ

県内JA限定

生産・事業推進に役立つ情報が満載!!

農産物安全分析センター

分析メニュー、申込書、分析フロー(手順)を掲載しています。分析の際はコチラから!

経済連肥薬通信

更新

経済連肥薬通信3月号

経済連コンサルタントによる技術情報

担い手支援 TAC

全農発行の「TAC通信」を毎週掲載しています。全国のTAC事例も随時紹介!

販売情報

東京、名古屋、大阪の青果・花卉の概況を掲載しています。

●イントラから利用できます。

～他にも、農畜産物別の情報なども充実～

担当:生産資材部 生産振興開発課(TEL 054-284-9729)

キャラバン隊 活動報告

ふれあいから学ぶ
接客研修

人事教育課は、令和3年11月から12月にかけて「令和3年度営業・接客研修（キャラバン隊）」を実施しました。この研修は入会2年目の職員が対象で、研修を通じて今後の担当業務や本会の事業に活かすことを目的としています。研修は本会が運営する外食販売事業所「駿府の肉処 静岡そだち」で行われ、1人2回実践研修を行いました。2回の研修のうち1回目は昼の部で、2回目は夜の部で接客のあり方を学びました。

人と人との距離が遠くなっているといわれる今の時代にお客様とふれあい、言葉を交わすことが接客の基礎・基本であると改めて感じる研修となりました。



企画管理部 経理課
青木 奏



みかん園芸部 柑橘果樹課
鈴木 康介



東部支所 肥料農薬課
後藤 史也



畜産部 西部畜産センター
佐野 紘一



本会中部支所移転のお知らせ

このたび、本会の中部支所（藤枝市駅前1丁目2番10号）が下記のとおり移転いたします。
今後とも変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

【移転日】

令和4年3月28日（月）

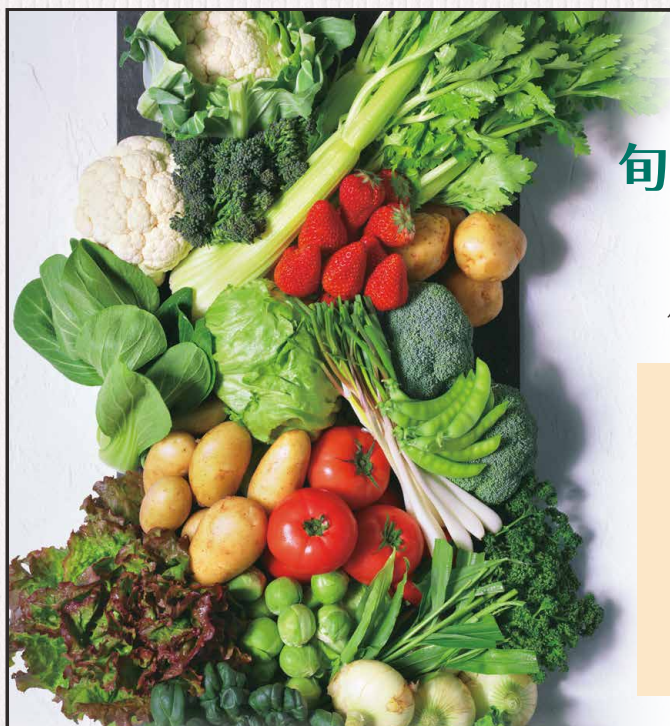
【電話番号・FAX番号】

【新住所】

〒421-0407

静岡県牧之原市布引原659番地1

	電話番号	FAX番号
中部支所（総務）	0548-23-7552	0548-23-3520
中部支所 みかん園芸課	0548-23-7550	
中部支所 肥料農薬課	0548-23-7551	



静岡やさいをおいしく食べる♪ 旬野菜の簡単レシピ公開中

料理ブログサイト「レシピブログ」で
県産食材を使ったレシピを公開中！
旬の野菜を簡単・おいしく食べられるレシピです。

安心・安全で新鮮♪ 静岡県の旬野菜が豊富な理由

- 温暖な気候と変化に富んだ自然環境を利用して数多くの農産物を生産
- 冬に出荷される野菜の種類が豊富
- 生産者の高い栽培技術と高品質な農産物へのこだわり

新しくレシピを紹介する品目

ブロッコリー



メキャベツ



トマト



チンゲンサイ



レシピは「Quality of Life by JUNA」 →



過去2年間でレシピを紹介した品目（一部）



セルリー



新タマネギ



レタス&
リーフレタス



砂糖エンドウ



エシャレット



ブロッコリー



今後、トマトとチンゲンサイのまとめページも公開する予定です。

担当：みかん園芸部 野菜花卉課 (TEL 054-284-9714)

