

もっと清水が好きになる。

# しみずの風

2024

9

No.611



変革への一歩Ⅲ

農家と消費者をつなぐ!

農産物販売戦略

特集



グローイング ■ フェイス

# Glowing Face

■ いま、清水で輝いている人たち

**佐藤 寛之 (34) さん** JAしみず青壮年部 副部長

〇さとう ひろゆき／清水区小河内で茶1ha、柑橘類20a、イチジク、タケノコを25aで栽培する。青壮年部副部長のほか、JA静岡青壮年連盟の委員も務める。



■ シキミ栽培は青壮年部とも連携

モノ作りへの情熱が発動

国道52号線から少し入った清水区小河内で、農業を営む佐藤さん。農業収入を向上させるため、既存の茶や柑橘だけでなく、さまざまな農作物の栽培にチャレンジする。

就農したのは2018年、28歳の時。静岡大学経済学部にて在学中、ボランティア活動で東南アジアの国々を訪れた。現地で実感したのは「必要なモノが足りない」ということ。同時期に東日本大震災が発生し、日本でも被災地へ物資が行き渡らない状況を目の当たりにした。

# 農業の次代を見据え 仲間と前進したい

## 耕作地の復活に向け奮闘

近年、市内各地で農地が耕作されないまま放棄され、荒れていく現状に心を痛めている。佐藤さんの暮らす地域周辺でも深刻だ。

「放棄地をまとめ、法人化して収益の上がる場所に変えたい」。その思いで、さまざまなアイデアを考案し、検証する毎日。その中の二つが、耕作地をシキミ園地に改植する計画だ。

所属する青壮年部と連携し、今年は50アールほどの農地をシキミに改植する予定で、苗や資材を準備している。また、自らの農地では短期間で収益を得やすいイチジク栽培にも着手。より良い栽培条件を探りつつ、苗木を育成中だ。今後、補助金を申請して資金面を補強し、収益性の高い農業にするべく、イメージの具現化を図る。

## 変化を受け入れ未来へ進む

そんな佐藤さんの1番の悩みのタネは「時間が足りないこと」。次々に浮か



■ 効率の良い経営のため、自動化や省力化への設備投資も怠らない



■ 新規栽培で挑戦するイチジクの苗木

びアイデアや現場の仕事、ネットへの発信、青壮年部副部長としての仕事など、やりたいことは尽きない。そんな中、支えてくれる奥さんの存在は大きく「パソコンやオンライン系の操作や処理に強く、とても助かる。感謝しています」と笑顔で話す。

「時代に合わせて考え方をアップデートし、仲間と共に未来に進んでいきたい」。変化の大きな時代にあつて、農業も柔軟な有り方を求められているが、「日本をアピールするモノ作り」に対する強い思いは今も変わらない。

## CONTENTS



記事の一部は Youtube で配信しています。

2 Glowing Face  
佐藤 寛之さん

4 特集/  
変革への一歩Ⅲ  
農家と消費者をつなぐ！  
農産物販売戦略

8 TOPICS

10 本格畑づくり  
～ シュンギク～

12 営農ワンポイント  
～10月編～

15 購買・販売書面の有料化について

16 花笑むWoman

17 キッチンと美味しい！すぐできレシピ  
～イチジクのサラダ パンツァネッラ風～

18 Information

20 ゆるっと発見！しみずの魅力  
～飯田地域～



平井 直樹さん(清水区蜂ヶ谷南町)

出作農家として袋井で柑橘を栽培していたが、約13年前に清水でシキミ栽培を始めた。「需要も多く、他作物からの転作に最適」と話す。挿木で良質なシキミを増やす取り組みによってシキミ部会員が増えることを願っている。

今月の表紙



特集

## 農家と消費者をつなぐ！ 農産物販売戦略

JAが取り組む「農業者の所得増大、農業生産の拡大」のための施策のひとつに、JAが農家から直接農産物を仕入れる「買い取り販売」があります。今号は、買い取り販売を中心に、JAが取り組む農産物販売手法を紹介します。

### 変革への一步 III

#### 地元の新鮮な農産物を提供 買取販売の効果

近年、JAしみずでは農家からJAが直接農産物を仕入れて販売する「買い取り販売」に積極的に取り組んでいます。

一般的に農産物は農家からJA、青果市場、仲卸業者、スーパーなどの流通経路を経て、消費者に届きます。産地としてまとまった量でブランド化し、計画的な生産・出荷をして市場での有利販売を行うのが、従来のJAの共同販売のメリットです。

これにより、季節に応じてさまざまな農産物が全国各地に効率よく届けられるため、市場流通は食料の安定供給を支える上で重要な要素です。

ただし、仲卸業者から各店舗に販売されるため、販売する地域や店舗を産地が決めることはできません。このため、かつては地元の農産物を地元で買える店舗は少なく、直売所や朝市などに限られることがほとんどでした。

そこで「地域の人にこそ、地域で採れた新鮮な農産物を知ってもらい、もっと食べてほしい」と、始まったのが市場を通さない「買取販売」です。JAから地元スーパーなどへの卸販売、地域イベントへの出店、四季菜シエラート&カフェきらりなどの店頭販売等、農家からJAが買い取った農産物を、JAが直接販売します。

現在では地元スーパーのマキャヤ、イオ

#### 買取販売実績の推移



ンをはじめとした大手スーパーなどにも清水産の農産物が並ぶようになり、消費者が気軽に地元産を買える機会や店舗が増えています。

また、卸先はスーパーだけでなく菓子店、加工業者などにも広がり、きらり公式オンラインショップをはじめ、楽天市場やふるさと納税サイトなどでのインターネット販売など販売チャネルも増えたことで、販売実績は順調に伸びてきました。

買取販売がスタートした2014年当初の販売実績は約2610万円でしたが、2023年度は3億8108万円と15倍近くに拡大しています。また、JAが買い

## 流通方法の違い



地域イベントへの出店や四季菜ジェラート&カフェでのイベントで清水産農産物をアピール。

## 買取販売は「三方よし」

買取販売は、地域営農担当とアグリ特販課、集出荷センター、柑橘茶振興課が連携して行っています。各生産部会・各部署の販売担当と各店のバイヤーとの連絡を密にし、高い評価と信頼が得られています。買取販売を通じて地域内での消費を促進することで、地域経済の活性化にもなり、生産者、販売店、消費者の3者それぞれ

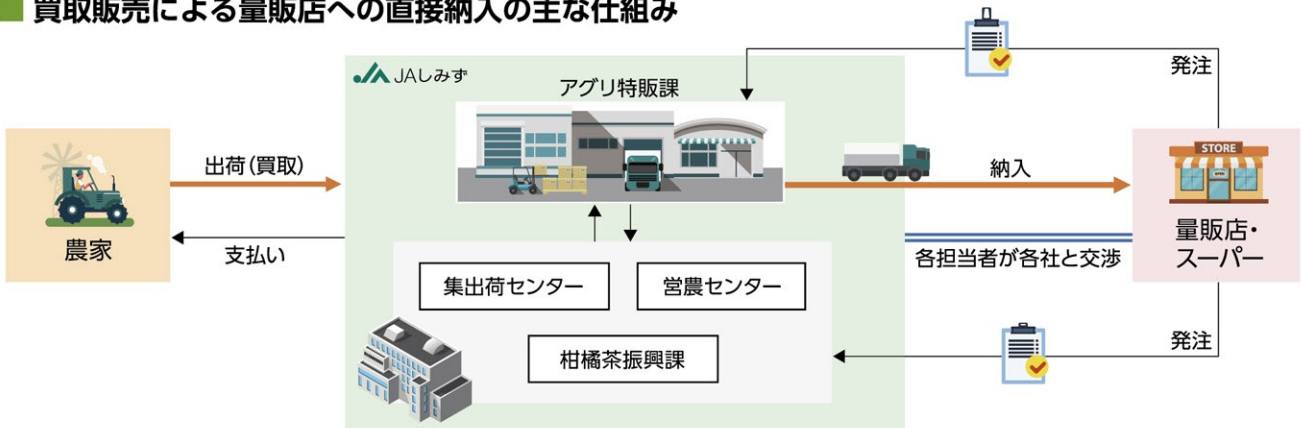
がメリットを享受でき、好循環が生まれるサイクルとシステムができています。  
**生産者にとってのメリット**

販売価格は市況を参考に交渉しますが、商品は基本的にアグリ特販課から店舗等に納入するため、市場や仲卸に支払うコストや輸送費が発生しません。その分を農家所得に反映でき、収益を最大化することができ、輸送による環境負荷も削減することができます。環境にも配慮した販売方法と言えます。  
また、地域の人に地元農産物を知ってもらうことができるので、地域での認知度と

## 販売店にとってのメリット

信頼性の向上、地元の農業を応援してくれるファンの獲得にもつながります。気軽に足を運べる距離に販売店があり、自分の商品が並んだ売り場を見ることができ、利点です。  
市場流通では、JAから販売店まで3〜4日程度かかりますが、JAとの直接取引では早ければ集荷した当日には納品されるため、鮮度が違います。また、流通経路が増えれば増えるほど傷みが発生するリスクも上がりま

## 買取販売による量販店への直接納入の主な仕組み



棚持ちがいい」と好評です。

地元の農産物を置くことは店舗の集客にもつながり、競合店との差別化にもなっているのです。

### 消費者にとってのメリット

地元の農産物は産地からの距離が近く、収穫後すぐに店頭に並ぶため、新鮮で品質の高い農産物を購入することができず。また、地域ならではの旬の味わいを堪能できるほか、地域農家や経済への貢献にもつながります。

農産物によっては生産者の氏名が記載されたものがあり、近所や知り合いなど、顔の見える農家の商品を選んで買うことも可能です。

### 魅力を最大限に伝える工夫

市場出荷でも買取販売でも、農産物の価値を最大限に引き出すためにマーケティング活動は重要な役割を果たします。各生産部会とJAが連携して市場や取引先と良好な関係を築くことで適切なニーズを把握し、さまざまな手法やアプローチで魅力をPRしています。

### ●販促活動

四季菜ジェラート&カフェきらりを

アンテナショップとして位置づけ、農産物をジェラートにして販売しています。

店舗内では農産物販売も行い、新茶やイチゴ、はるみなどの季節にはイベントも開催しています。消費者とのふれあいを通じて地元の農産物の魅力を伝え、インスタグラムなどのSNSも活用して消費者に訴求しています。

### ●流通方法の最適化

集荷した農産物の販売先や販売方法を、市場に出荷するのか、地元の店舗に販売するのか、量や価格、規格などによって適切に仕分け、農業所得向上につながる効果的な流通経路を検討します。

また、取引市場を主要な市場へ集約して、取引条件や価格交渉の効率化を図っています。

### ●オンライン販売

オンライン販売ではきらり公式オンラインショップ以外に、集客力のある「楽天市場」やふるさと納税サイト「さとふる」などに出品し、幅広い消費者層にアプローチしています。口コミをはじめSNSなどで消費者からの評価や嗜好の把握がしやすく、それに基づいて商品やサービスの改善を行っています。

### ●パッケージング・ラベリング

主力品目の青島温州では、農産物キャラクター「清水のミカン」のロゴを作成して、清水産であることがひと目で分かるようにしています。また農産物キャラクターのノベルティグッズを作成したり、JAしみずサービスの輸送トラックなどにラッピングし、認知度をアップを図っています。

パッケージデザインやラベリングは見た目や情報を工夫することで、農産物の魅力を引き立て、消費者の購買意欲を高めることにつながります。ときにはパッケージやリーフレットに商品の特徴や食べ方などの基本情報も提供し、商品を理解しやすくすることで消費を促進します。

### 安定供給と産地の維持

「青島温州」をはじめとした柑橘類は年間約5000トンの出荷量があり、JAしみず最大の特産品です。ハウスミカンの始まる6月下旬から甘夏の終わる6月上旬まで、ほぼ一年を通して、何かしらの品種が出荷され、清水生まれの「はるみ」や平均糖度20度を超えるキンカン「こん太」は、全国や海外にも誇る商品として静岡県による「しずおか食セレクション」の認定を受けています。

## 柑橘共選場 テント倉庫起工

JAしみずは8月5日、柑橘共選場の敷地内でテント倉庫の起工式を開き、関係者約15人が参加しました。

倉庫は鉄骨に遮光素材のシートを張った大型のテントで、床面積は490㎡、柑橘生産者の共同保管場所などとして使用。シルバー人材センターを活用し、家庭選果の代行作業も行う予定です。

石切山誠組合長は「テント倉庫は共選場の整備計画の中で大変重要な施設となる」と話しました。倉庫は11月に完成する予定です。



起工式であいさつする石切山組合長



柑橘共選場では、農家が持ち込んだミカンに光センサー選果機によって選別。外観や糖度、酸度、大きさなどを仕分けて等階級ごと段ボールに詰めて出荷します。

## ご意見募集



受付期間  
9/30<sup>月</sup>まで

これまで3月号、6月号、今月号の計3回、「変革への一步」と題して、持続可能な農業への取り組みを特集してきました。記事や取り組みに関してご意見がありましたら、二次元コードより、お寄せください。

これだけの量の柑橘類を安定的に販売していくには、市場出荷が大きな柱となります。現在の柑橘共選場は老朽化が進んでいるため、2025〜26年度にかけて再整備の実施を検討しています。選果の効率化は品質管理の向上につながるため、設備への投資は欠かせません。結果として、安定供給による産地の信頼と競争力を高めることができるよう、柑橘委員会を中心に、近隣JAや行政と調整を進めています。

## 持続可能な農業環境の構築

「ここまで、さまざまな取り組みを紹介してきましたが、すべてに共通している目的は「清水の農業を守ること」「生産者のために何ができるか」ということです。

農業振興のために取り組むべき課題はたくさんありますが、生産者とともに持続可能な農業環境をつくっていくことがJAの使命です。これからもJAしみずは生産から販売まで一貫して農家所得の向上を目指し、まい進していきます。

## 果樹と野菜の販売を担当



集出荷センター  
橋本 悠孝

買取販売は市場価格を基準に交渉しますので、まずは市場価格を底上げすることを意識して、できるだけ農家の利益を確保したいと思っています。物価高で生産資材だけでなく、段ボールやパック、輸送費などの出荷経費も高騰しています。農家の生活を守ることで、清水の農業を守ることにつながっていくように、微力ながら尽力していきます。

## 茶・柑橘類の販売を担当



柑橘茶振興課  
係長 望月 保秀

茶では、和紅茶の市場外取り引きが増え、受注が定着してきました。柑橘類は市場内外から需要が高く、取引先の欲しい階級も集中しやすいため、市場やアプリ特販課と調整し、買取販売とバランスよく販売できるようにしています。生産量も多く品種も豊富なので、まだ伸びる余地があると感じています。担当者同士の連携を密に、販路拡大につなげていきたいと思っています。

## 農産物キャラを活用



県内外を走るJALしみずサービスのトラックにキャラクターをラッピング

清水で栽培されるミカンモチーフにしたキャラクターを2013年から起用。温州ミカンの「かんたくん」「みーちゃん」をはじめ、他の作物のキャラクターも続々登場し、キャラをあしらった出荷用段ボール箱やグッズ、LINEスタンプなどを作成して、認知度向上やPRに一役買っています。



## 女性部・役職員が参加 清水みなと祭り 港かっぱれ総踊り

真夏の祭典「清水みなと祭り」が8月2～4日まで開かれ、JAしみず女性部と役職員は3日夕方からさつき通りで行われた「港かっぱれ総踊り」に参加しました。

「清水みなと祭り」は1947年に始まり、今回で75回目。JAの参加者約70人はそろいの法被を着て列を作り「かっぱれエイサー」「かっぱれ・フラメンコ」「港かっぱれKAPPORE FUNK」などの曲に合わせ、踊りを楽しみました。沿道には多くの人が集まり、会場は熱気に包まれていました。



▲ そろいの法被を着て踊る女性部

## 青壮年部・イチジク部会 県果樹研でイチジク栽培を研修

JAしみず青壮年部とイチジク部会は7月3日、清水区茂畑の静岡県農林技術研究所果樹研究センターを訪れ、イチジク栽培の研修を行いました。JAと若手生産者らが協力し、イチジクの苗木を増やす取り組みの一環。将来の安定した収穫につなげる知識を学ぶ目的で、参加者ら約15人が同センターの種石始弘果樹加工技術科長よりイチジクの育成、管理、収穫等の講義を受け、栽培園地を見学しました。

参加者たちは同部会の掲げる「いちじく めざす将来像」を共有し、2028年度に生産量4万3600パック、販売金額は1400万円達成を目標に活動しています。



▲ センター内園地で議論する研修参加者

## 駒越宮農拠点 駒越小児童 エダマメ栽培学ぶ

JAしみず駒越宮農拠点は7月1日、清水駒越小学校の児童らを招き、エダマメの栽培方法や流通について学ぶ食育授業を行いました。5年生と学校関係者ら約40人が参加しました。

児童は、生産者の堀直広さんのハウスで栽培方法を聞き、収穫を体験。同宮農拠点でエダマメを保存する大型冷蔵庫を見学しました。内田光展係長が「大型冷蔵庫の温度はエダマメの鮮度を維持するために、5度に設定している」と説明。児童は「あっという間に眼鏡が曇るくらい寒い」と驚きの声をあげていました。



▲ 収穫したエダマメを袋詰めする児童

## 青壮年部 清水港レガッタ競漕に初出場 団結を強化

JAしみず青壮年部は7月21日、清水港日の出ふ頭で行われた第40回清水マリンフェスティバル(主催:静岡市・NPO法人清水港ヨット協会ほか)に初めて参加しました。

全長14m、重さ約500kgのレガッタ(手漕ぎボート)による競漕が繰り広げられ、青壮年部は結束と団結を強くすべく清水羽衣レガッタ一般の部に参加。漕手22人、舵取1人、太鼓手1人の計24人が舟に乗り組み、往復400mの距離を力強く完走し、初挑戦で10艇中7位に入りました。

青木雄基部長は「6月からいろいろな準備をし、今日も朝から仲間が集めた。良い結果を出したい」と話しました。



▲ 一致団結して競技に挑む青壮年部メンバー



## 草薙支店 遺言の効果と相続税対策講演

草薙支店は7月6日、『相続税対策「遺言の活用と効果」』をテーマにセミナーを開き、同支店管内の組合員10人が参加しました。

吉川和章税理士・行政書士事務所の吉川所長が講師を務め「相続人が2~3人でも争う事例が増え、加えて遺言を作成する人が増えている」と近年の傾向を説明。証拠能力が高い公正証書遺言の作成手順等を示しながら「財産承継に自身の意思を反映させることができ、相続争いの防止や特例適用による節税も可能」などと、作成のメリットをアドバイスしました。JAでは有度支店、高部支店に相続遺言担当の職員を配置し、随時相談を受け付けています。



▲ 草薙支店で開いた相続セミナー

## JAしみず 「地域の味知って」桜が丘高で授業

JAしみずは7月11日、清水桜が丘高校の生活研究部1、2年生18人を対象に、清水の農産物勉強会を行いました。生徒は小学生向けの給食メニューを考える「高校生による給食コンテスト(主催:静岡県中部農林事務所)」に参加する予定で、学校から依頼を受けて営農企画課の望月彩友美担当が講師を務めました。

清水産エダマメやハウスミカン、トマト、清水のお茶ボトル缶を持ち込み、試食をしながら紹介。望月担当は「鮮度が良く、生産者の顔が見える関係が地産地消の良さ」と話し、グリーンセンターや産直プラザふれっぴーで地元産が買えることをアピールしました。



▲ 清水の特産品を味わう生徒

## 興津営農拠点 興津小児童にミカン食育

興津営農拠点は7月9日、清水興津小学校の3年生約90人を対象に、地元のミカン生産者、伏見勝さんによる食育授業を行いました。

伏見さんがミカンの収穫までの流れや育成しているミカンの種類、注意点などを説明すると、児童は熱心に耳を傾け、メモを取っていました。

伏見さんが「何か質問はありますか」と問いかけると、児童は元気良く手を挙げ、積極的に質問していました。

同校では今後、ミカンの摘果体験やジュース作りを予定しています。



▲ ミカン栽培について話す伏見さん

## 清水小河内小 摘果やマルチ作業に汗

清水小河内小学校の3、4年生7人は7月18日、ミカン生産者の酒井龍太郎さんの畑でミカンの早期摘果とマルチシート被覆の体験をしました。同校の総合学習の一環で、JA小島地域が協力。

酒井さんから、早期摘果は肥大促進と樹勢を良くするために行うことを聞き、水分ストレスを与え糖度を向上させるためのマルチシート被覆にも挑戦しました。

児童は酒井さんや瀧敏一地域運営委員長と一緒に地面にシートを敷き、重しを乗せる作業をしました。



▲ 摘果作業を体験した児童

## 清水庵原小 茶摘みと工場見学

清水庵原小学校3年生の児童と関係者約70人は7月4日、吉原土地改良区で茶の体験学習を行い、地元の特産物である茶や農業へ関心を深めました。

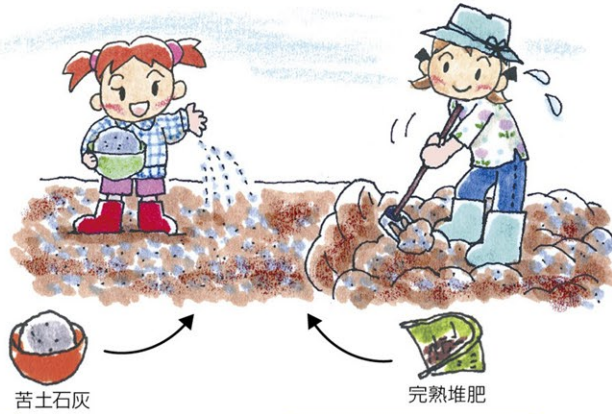
児童は茶農家から茶摘みの手ほどきを受けて茶を摘み、「さわやかな良い香りがする」と笑顔を見せていました。その後、同JAの製茶工場(製茶ラボきらり)を見学し、茶の袋詰めを体験。同校の教諭は「猛暑の中、真剣にお茶摘みを頑張った。茶工場の見学や製品作りは良い体験になると思う」と話しました。



▲ 吉原土地改良区で茶摘みをする児童

## ① 畑の準備

種まきの30日前に完熟堆肥、苦土石灰を施し、畑を耕しておく。



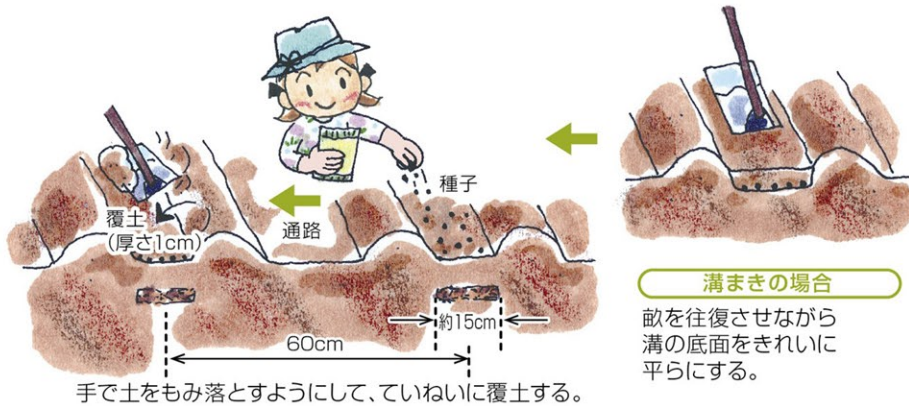
### 溝まきの場合

ほう素入り粒状固形肥料080をまき溝にばらまき、土をかけて埋め戻す。

### ベッド条まきの場合

ほう素入り粒状固形肥料080を全面にばらまき、耕す。

## ② 種まき



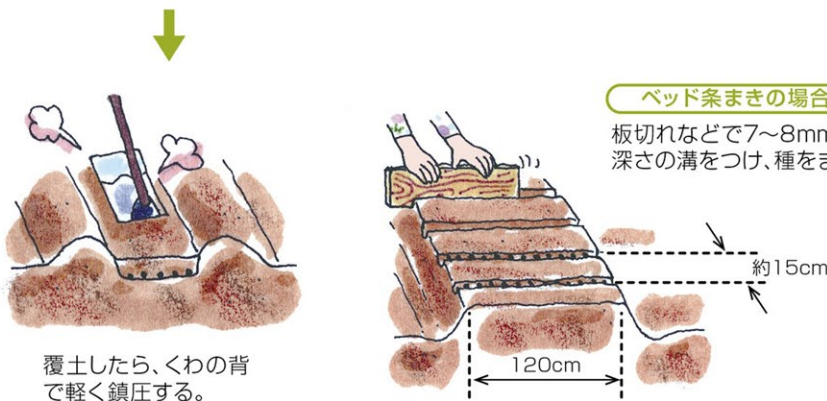
手で土をもみ落とすようにして、ていねいに覆土する。

### 溝まきの場合

畝を往復させながら溝の底面をきれいに平らにする。

### ベッド条まきの場合

板切れなどで7~8mmの深さの溝をつけ、種をまく。



覆土したら、くわの背で軽く鎮圧する。



## シユンギク

鍋物に欠かせませんが、天ぷらやおひたしにもよく、近ごろはサラダやトッピングの材料としても人気上昇中です。

生育適温は15~20℃ですが、温度適応の幅は広く、簡単な防寒で冬でも栽培が可能です。高温、長口条件でとう立ち、開花するので、5~8月の栽培は難しいです。肥培管理をよくして生育を促進し、とう立ちする前に収穫しましょう。



### ■栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地 春まき栽培			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
露地 秋まき栽培									●	●	●	●
トンネル 秋まき栽培	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

### ■施肥例

種類		施肥量	施用時期・方法
元肥	苦土石灰	9kg	作付け30日前施用
	完熟堆肥	90kg	
	ほう素入り粒状固形肥料080	10kg	作付け2週間前施用
追肥	ほう素入り粒状固形肥料080	4kg/1回	④追肥の項を参照

記載の肥料・農薬は、JA グリーンセンターでお買い求めいただけます。

### グリーンセンターおススメ! アイテム

白菜・キャベツ・ホウレンソウの肥料 2kg 1袋 800円(税込)

1袋2kgと家庭でも使いやすい!!



グリーンセンター  
内藤 将史



薬物野菜の栽培におススメ!!

■商品については...

グリーンセンター  
054-367-2112

## ④ 追 肥

### 溝まきの場合

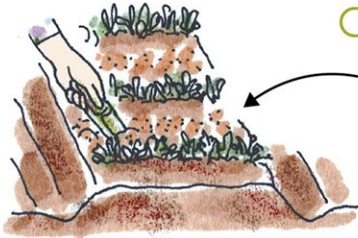


ほう素入り粒状  
固形肥料080  
溝の片側に施し、  
軽く土寄せをする。

第1回 第1回間引き後。

第2回 第2回間引き後、第1回の反対側に同量施す。

### ベッド条まきの場合



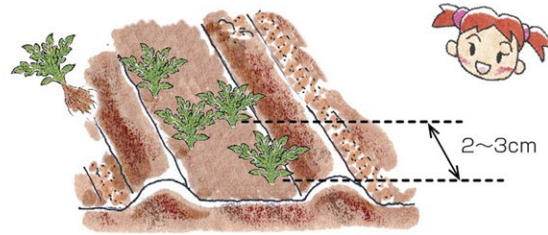
ほう素入り粒状  
固形肥料080  
条間に肥料をまき  
竹べらで混ぜる。

第1回 第1回間引き後。

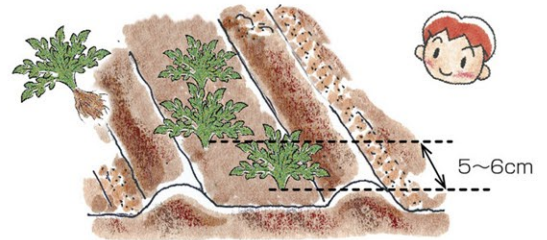
第2回 第2回間引き後、第1回と同量を条間に。

## ③ 間引き

第1回 本葉2枚のころ2~3cm間隔に。



第2回 本葉7~8枚のころ5~6cm間隔に。



摘み取りにする場合は広めの10cmくらいに。

## ⑥ 収 穫

### 間引き収穫

本葉7~8枚、草丈15cmくらいになったら順次間引き収穫するとよいものが得られる。株間は5~6cmに。



### 摘み取り収穫

本葉10枚くらいになったら、下のほうの葉3~4枚を残して中心の茎を摘み取る。



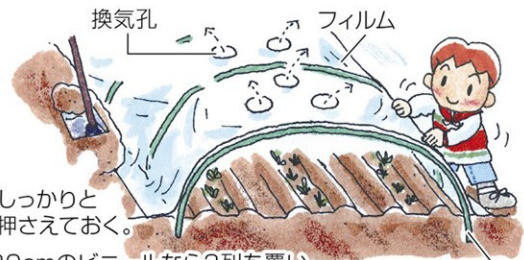
わき芽が15cmくらいに伸びたら摘み取る。

摘み取り収穫では収穫を長く楽しむことができる。

## ⑤ 保 温

### 春先の種まき時から保温

自然換気のできるトンネル資材

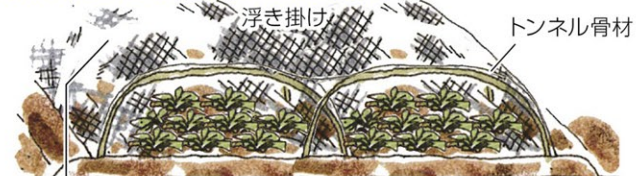


裾はしっかりと土で押さえておく。

幅180cmのビニールなら3列を覆い、高さ40cmくらいのトンネルをつくる。

トンネル骨材

### 秋まきの冬に入ってから防寒保温



不織布などのべた掛け資材

## ■病害虫防除

30L以内/1a

病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用日数	使用回数
べと病	Zボルドー	500倍	—	—
炭疽病	アミスター20フロアブル	2,000倍	収穫前日まで	2回以内
ハスモンヨトウ	フレオフロアブル	1,000倍	収穫前日まで	2回以内
アブラムシ類	スタークル顆粒水溶剤	3,000倍	収穫前日まで	2回以内

※農薬は、ラベルに記載された安全使用基準を守って使用しましょう。 ※ポジティブリスト制度を守り、農薬等の散布には十分注意してください。

【ご注意ください】 毒物、劇物に指定されている農薬は、購入の際に印鑑が必要です。



## 10月は、秋整枝と秋整枝後の越冬害虫の防除時期です。

### ■ 秋整枝

秋整枝には、摘採面を整えて一番茶摘採時に古葉が混入するのを防ぐ目的と、芽の均一性を図るという目的があります。そして、最も重要な目的は「芽数をコントロールすること」です。秋整枝を行う際は、「整枝の位置と時期」が重要になります。次のポイントに注意し、適切な管理を行いましょ。

### ■ 整枝の位置

秋整枝の位置(深さ)は三番茶の生育状況によって判断してください。

- ① 三番茶の生育が良い場合  
三番茶芽の下位2～3枚目の間で、三番茶の下位から2節残してください。
- ② 三番茶の生育が悪い場合  
三番茶芽の頂芽をできるだけ残し、秋芽のみを除去する程度の浅い整枝とし、次年度の有効芽を確保してください。
- ③ 更新園の場合  
更新後の再生枝の下位から2節を残して秋整枝を行います。7月に整枝をした場合は、その後出てきた芽を2節残します。

### ■ 整枝の時期

整枝後気温が高く推移した場合、再萌芽や再開葉する恐れがあるので、平均気温が19℃～20℃になった頃を実施の目安にしてください。

### ■ 清水の芽重型茶園の秋整枝

清水の芽重型茶園の認定要件は、原則「年間生長量15cm以上」です。

年間生長量とは、「前年の秋整枝位置」から「本年の秋整枝位置」までの長さ、更新茶園では、「更新位置」から「秋整枝位置」までの長さを示しています。年間生長量を確保するために整枝前の位置確認を必ず行ってください。

更新園や芽重型茶園など、徒長している茶園では、日焼け防止のため、2回に分けて秋整枝を実施します。1回目の整枝は、本整枝の7日前を目安に、本整枝位置より3節上で実施します。

### ■ 病虫害防除(表①)

秋整枝後の越冬害虫の防除は、園地ごと害虫の発生をよく観察し、必要に応じて基準を参考に防除を行ってください。

特にカンザワハダニやチャトゲコナジラミは、越冬虫を防除し密度を減らし、春先の発生を抑えることが重要です。

### ■ 花芽の分化について

この時期は茶園の状態により、花が咲く茶園が散見されます。花は一般的に栄養状態の不良を示す信号として考えられています。従って、茶園全体のどの部分に花芽が多いかを確認し、栄養状態悪化の原因を確認するよう心掛けてください。

また、茶園全体の中で部分的に着花が多い場合には、根の分布が悪く、根量が少ない可能性があるため、地下部の状態を観察し、深耕や土壌改良等適切な処置を行ってください。

表① 病虫害防除

散布時期	対象病虫害	薬剤名	希釈倍率	日数	対象効果	回数
秋整枝後 10月下旬～ 11月上旬	カンザワハダニ チャトゲコナジラミ	アタックオイル ※単用散布	100倍	10～3月	幼虫 成虫	—

極寒期の散布は、赤焼病の発生を助長するため、12月～2月の散布は避ける。



## ■ 病害虫防除

表①を参考に防除してください。

## ■ 管理作業

樹上選果は、秋芽の発生を避けるため10月下旬以降から開始し、収穫まで何回も実施してください。摘果する果実は、極大玉果、日焼け果、軸太果、粗皮果、遅れ花果、著しい外観不良果などです。

果実が肥大によって下垂し、日照不足となり着色遅れや低品質果が発生するため、10月末までに必要に応じて枝つり・枝支えを実施してください。泥ハネによる病原菌の付着を防ぎ、褐色腐敗病の被害対策にもつながります。

表① 病害虫防除(柑橘)

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍率	使用基準 <sup>※1</sup>	茶登録
中晩柑	10月中下旬	ミドリヒメヨコバイ カメムシ	ロディー乳剤(劇)	2,000倍	7日-4回	○



### ～共通注意点～

- ※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。
- ※2 9月防除以降チャノキイロアザミウマ多発園やハマキムシの発生園では、ティアナWDG10,000倍(前日-2回)を散布する。

### ～青島・早生注意点～

- ・9月防除以降カメムシが発生した場合は、ロディー乳剤(劇)2,000倍(7日-4回)を散布する。ただし、ハダニの天敵へも影響し、散布後にミカンハダニが増加する可能性があるため注意する。
- ・後期黒点病感染が懸念される場合は、ベンコゼブ水和剤600倍(30日-4回)を使用基準に注意して散布する。
- ・褐色腐敗病の発生が予想される園地では、ランマンフロアブル2,000倍(前日-3回)を散布する。

### ～中晩柑注意点～

- ・後期黒点病感染が懸念される場合は、ナティープフロアブル1,500倍(前日-3回)を散布する。

## ■ 病害虫防除

表②を参考に防除してください。

梨の黒星病の病原菌は、花芽などで越冬します。翌年の伝染源を減らすために防除を徹底してください。

## ■ 管理作業

表③を参考に施肥を実施してください。

翌年の初期生育に必要な貯蔵養分を蓄えるため、収穫後の礼肥・秋肥は必ず施用してください。落葉する前に効かせ、葉を長くつけておくことがポイントです。



表② 病害虫防除(落葉果樹)

静岡県落葉果樹振興協会発行栽培暦より抜粋

品目	散布時期	対象病害虫	薬剤名	希釈倍数	使用基準 <sup>※1</sup>
梨(幸水、豊水)	10月上旬	黒星病	キノドーフロアブル またはドキリンフロアブル	1,000倍	3日-9回
キウイフルーツ(東京ゴールド)	10月上旬	貯蔵病害 (灰色かび病)	ストロビードライフロアブル	2,000倍	前日-3回

※1 使用基準は「収穫前日数-散布回数」をあらわす。

※2 イチジクのさび病が見られる園地では、ラリー水和剤2,000倍(前日-4回)またはアンビルフロアブル1,000倍(前日-2回)を散布する。

表③ 施肥(落葉果樹)

品目	施用時期	肥料名	施用量
梨	10月下旬~11月上旬	梨配合1号	10袋/10a
イチジク	収穫後	JA万能配合	4袋/10a
キウイフルーツ (ヘイワード・東京ゴールド)	10月中旬	果樹配合5号	5袋/10a
プラム	10月中旬	果樹配合11号	5袋/10a
柿(早秋)	10月下旬	果樹配合5号	7袋/10a
ギンナン	10月下旬	粒状固形30号プラス小粒	2袋/10a



## ■ 収穫適期

一般に刈取りの目安は、帯緑歩合が5~10%のときです。目安は出穂後日数で早生種35日前後、中生種40日前後、晩生種45日前後です。これを過ぎると、玄米の光沢が失われ、胴割れ米や穂発芽米、茶米(色沢不良)などが増加して品質が低下してしまいます。

逆に収穫時期が早過ぎると、青米や充実の悪い未熟米が混入して品質や収量が低下するため、適期収穫に努めましょう。

キヌヒカリは、長雨で穂発芽する場合がありますため、天候に留意して早めに刈取りましょう。

## ■ 乾燥のポイント

はざ干しで乾燥させる場合、雨が降らなければ、一週間程度で脱穀が可能です。長期間干すと、過乾燥により胴割れを起してしまいます。<sup>※1</sup>

コンバインで収穫した籾は水分量が多く、そのまま放置すると短時間で変質します。そのため、収穫後3~4時間以内に乾燥を始めましょう。

乾燥後の水分は15%を目安にします。また、高温での急激な乾燥は胴割れの原因となるため、1時間あたりの平均乾減率を0.8%以下になるよう行いましょう。送風温度はメーカーや機種により異なるため、取扱説明書等を再確認しましょう。

※1 はざ干しで乾燥させる場合、脱穀適期を判断するために、玄米の水分量を水分計で計測可能です。計測を希望される方は集出荷センター(TEL: 054-367-6111)までご連絡ください。



商品のお問い合わせ・ご注文は最寄りの営農センター・営農拠点まで!!

集出荷センター

☎054-367-6111

## トルファンの干しブドウ

中

国西域にあるシルクロードの要衝トルファンは盆地の中央に位置する乾燥地帯で、そこは海拔-150mと海面より低い世界有数の低地です。夏の気候は最高気温が46℃にも達し、年間降水量が20mmほどしかない高温乾燥地帯です。暑くて乾燥し、作物も育たないような環境ですが、中国内でも有数のブドウ産地です。このような環境下でブドウ栽培を可能にした第一の要因は、北方の天山山脈の雪解け水をカレーズ(地下水路、本誌2023年11月号参照)によって引いてきたことです。

さて、『西遊記』にも登場する火焰山(かえんざん、写真①)の西にあたる渓谷には、一面にブドウ畑が広がっています(写真②)。ブドウ栽培の歴史は古く、約1,600年前までさかのぼることができます。この地区で栽培されているブドウはほとんどが欧州系品種で、地元で「ウー・ハー・パイ(無核白)」と呼ばれている品種が大部分を占めています。なお、この品種は干しブドウ用として世界的に有名な「トムソン・シードレス」とほぼ同一品種のようです。収穫されたブドウは、日干しレンガを



写真① 火焰山

第12回

農にまつわる  
**エ・ト・セ・ト・ラ**  
et cætera

農業にかかわるよもやま話を  
不定期にお届けします。



ずらして積んで風通しを良くした『ブドウ干し小屋(写真③)』の中で自然乾燥されることで、風土に培われた風味の良い干しブドウになるそうです(写真④)。



写真②  
渓谷に広がるブドウ畑



写真③  
ブドウ干し小屋



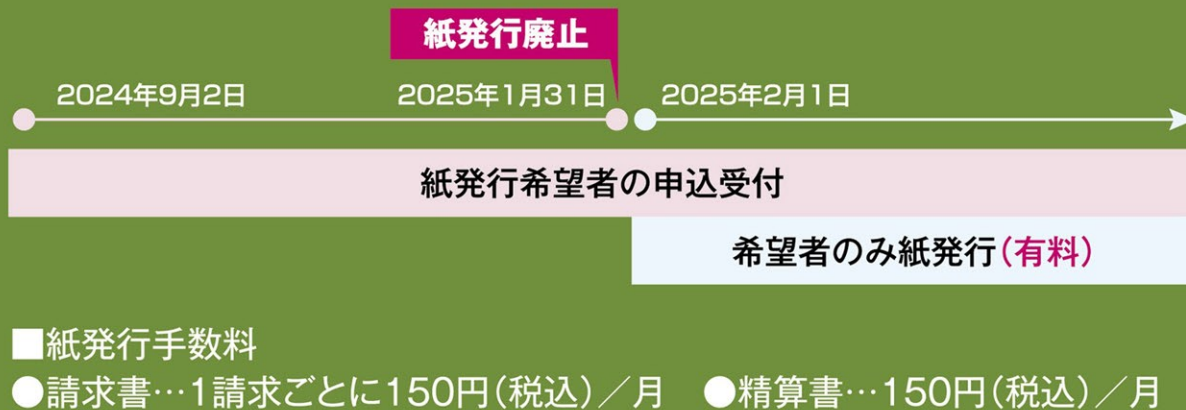
写真④  
バザールには干しブドウなど  
数々のドライフルーツ

# 購買請求書・販売精算書のペーパーレス化と書面の有料化について

静岡県のJAグループでは、2025年2月より請求書・精算書の紙発行を廃止させていただきます。請求金額や振込金額の確認は、無料でご利用いただけるWebサービス「JAポータル」にてご確認くださいませよう、お願いいたします。



## 2025年2月1日以降の発行分より廃止



### 引き続き紙発行を希望される場合

①JAポータルで紙発行手続き ②発行手数料の負担 が必要になります。

#### JAポータルでの電子請求書・電子精算書のご確認方法

- ① 二次元コードを読み取る、または「JAポータル」で検索
- ② 利用者コードとパスワードを入力してログイン

**利用者コード** JA貯金通帳に記載されている金融機関番号4桁と、お客様番号の先頭2桁を除いた8桁の計12桁を入力。

**パスワード** 初回利用時は生年月日(西暦8桁)を入力し、新しいパスワードを設定。次回以降は新しいパスワードを使用。



JAポータル



- ③ 利用状況から「請求書」または「精算書」を選択
- ④ 照会したい行を選択



※LINE連携していただくと、受信したLINEメッセージからも電子請求書・電子精算書をご確認いただけます。

#### 引き続き紙発行が必要な場合

JAポータルの「登録情報」内にある「紙出力設定」により紙発行手続きを行ってください。ご不明な方は、各地域営農センター・拠点、購買課へお問い合わせください。



【お問い合わせ】 JAしみず 各営農経済窓口、または購買課 TEL:054-363-0334

with happiness



女性部の活動報告

はなえむ **花笑む**



うーまん **Woman**

このコーナーでは、女性部が地域でいきいきと活動する様子を隔月で紹介していきます。

## 女性部研修

### JALしみず女性部 防災研修で意識を新たに

女性部は7月9日、防災学習ツアーを行い、本部委員と支部長など30人が静岡市葵区の静岡県地震防災センターを訪れ、自分たちの住む地域の防災について意識を高めました。

部員らは同センターの解説員から静岡県の災害の特徴を学び、発災時の対応やその後の緊急時行動について理解を深めました。静岡県は富士山や標高の高い山地に囲まれ、豪雨が発生しやすい土地

普段から防災への準備を少しずつ行っていく事が、確実な備えになると思います♪



JALしみず女性部 部長  
望月 和加代 さん

柄です。今年の7月7日は七夕豪雨発災から50年目でもあり、部員らは南海トラフ地震とともに、豪雨による災害にも大きな関心を寄せていました。  
望月和加代女性部長は「緊急の時に持ち出す荷物はもちろん、家の中の安全や避難経路を確認する事が重要と話していました。」

## 高部支部

### 地元小学校に子ども向け食 農雑誌「ちゃぐりん」を贈呈

女性部高部支部は7月初旬、高部地域内の小学校2校に子ども向け食農雑誌「ちゃぐりん」を贈呈しました。贈呈先は高部東小学校5年生と高部小学校3年生。高部支部が小学校に「ちゃぐりん」を贈呈するのは3年目です。

夏休み前に小学校へ届け、児童たちが「ちゃぐりん」を見て自由研究をしたり、地元の農産物を使って家族で料理に挑戦したり、いろいろな使い方をして経験や勉

「ちゃぐりん」を通して楽しく農業に興味を持ってもらえればと思います♪



高部支部長  
栗田 寛子 さん

強をしてもらいたいという願いが込められています。  
「ちゃぐりん」は児童に好評で、受け取った担任の先生は「子どもたちも楽しみに待っている。勉強になる内容が盛りだくさんです」と話していました。児童らは「野菜の育て方や食べ方が分かりやすい。自分もやってみたい」と笑顔を見せていました。



地震体験装置で最大震度7までの揺れを体験



「ちゃぐりん」を児童に手渡す栗田支部長





スマホでもチェック!

材料 / 2人分

イチジク …………… 2~3個(200g程度)

### [ドレッシング]

バルサミコ酢 …………… 大さじ2  
オリーブオイル …………… 大さじ3  
A 粒マスタード …………… 大さじ1  
塩 …………… 2つまみ  
黒コショウ …………… 少々

### [サラダの具]

トマト …………… 1/2個  
パン …………… 50g  
キュウリ …………… 1本  
レタス …………… 1/4個(50g程度)  
ケール(コマツナでも可)  
…………… 1束(100g)  
キノコ類  
(舞茸、エリンギ、マッシュルーム等) …… 200g  
ベーコン …………… 2枚(30g)  
顆粒コンソメ …………… 小さじ1



## イチジクのサラダ パンツァネッラ風

～イチジクの甘さとバルサミコ酢が調和～

作り方

### (1) イチジクの準備をする

- イチジクは皮をむく。半分は粗く刻み(ドレッシング用)、半分は一口大に切る(サラダ用)。
- 中程度の大きさのボウルにAを合わせてドレッシングを作り、半分は添える用として小鉢にとり分ける。
- ボウルの方に粗く刻んだイチジクを加え、軽くつぶしながら和える。トマトは2cm角に切って加え、軽く和える。

### (2) 加熱しないサラダ部分の準備をする

- パンは一口大に切る。キュウリは洗って粗塩(分量外)で板ずりし、麺棒等で叩いて柔らかくし、一口大に手でちぎる。レタスは4cm角程度に切る。

### (3) 加熱するサラダ部分の準備をする

- ケールは洗って葉と茎を分ける。茎は2cm長さに切り、葉は横方向に1cm幅に切る。キノコ類は食べやすい大き

さに切るか手で裂く。ベーコンは1cm幅に切る。

- 樹脂加工のフライパンにキノコ類とベーコンを広げ顆粒コンソメ小さじ1/2をふる。弱めの中火で触らずにキノコ類を焼く。途中芳ばしい香りがしてきたら裏返し、全体をこんがり焼くa



混ぜると温度が下がって時間がかかる上、水分が出てベチャッとしてしまうので、触らずに焼くのがコツ。

- キノコ類が焼けたら、その上にケールの茎を広げる。フタをして強火で1分加熱する。ひと混ぜしたら再度広げ、上にケールの葉を広げる。フタをして強火で1分加熱する。火を止めて残り

の顆粒コンソメを振って混ぜ、大きなボウルに移し粗熱を取る。

### (4) 仕上げる

- イチジクとトマトの入ったドレッシングにパンを加え、軽く混ぜてから、サラダ用イチジクも加え混ぜる(飾り用は残しておく)b



パンがドレッシングを吸い過ぎないように、全体をあえる直前に加え、軽く混ぜる程度にする。

- (3)のボウルにキュウリとともに加えサックリと混ぜる。レタスを加えて全体を優しく混ぜる。器に盛り、飾り用のイチジクをトッピングし、小鉢に入れたドレッシングを添える。

### イチジクのヨーグルト白和え

#### [材料] 作りやすい分量(4人分)

イチジク…1個、無糖プレーンヨーグルト…400g、白みそ…大さじ1、無糖ピーナツバター…大さじ1、ゆでたホウレン草…400g、シメジ…2株、顆粒だし…大さじ1、しょうゆ…小さじ1



**[作り方]** ①イチジクの皮をむき、食べやすい大きさに切る。②プレーンヨーグルトは、ラップなしで2分加熱する。キッチンペーパーをしいたザルをボウルにのせ、加熱したヨーグルトを注ぎ、1時間置く。固形分に白みそとピーナツバターを混ぜる。③ホウレン草に顆粒だし小さじ2を振りかけて混ぜ、水気を絞る。シメジは樹脂加工のフライパンで乾煎し、顆粒だしとしょうゆ各小さじ1を振りかける。具材を和え衣で和える。

### [今月の素材]

#### イチジク

酷暑下の高温/紫外線によるストレスや、冷房/水分補給の夏対策で落ちてしまった消化力。食物繊維やタンパク質分解酵素=フィシンを含むイチジクをしっかりと咀嚼するなど、消化管を労わる食べ方を工夫してみましょう。



### 遠山 由美

野菜ソムリエ上級プロNR、食育プロデューサー他<略歴>

日本初の「シニア野菜ソムリエ」第1号取得者。野菜や果物の魅力を料理、栄養学、食育など多くの手法で伝え、生産者と消費者の掛け橋として、テレビやラジオなど多方面で活躍中。

まめ知識

もう1品

個性豊かな落語家が清水に集結

清水にぎわい  
落語まつり



清水区出身の  
春風亭昇太さんを  
筆頭に、  
個性豊かな  
落語家が来清  
します!

笑の門には福来る



10月12日(土) 清水銀座公演

- 会場 GINZAシャル
- 券種 全席自由  
各回2,000円(整理番号順)
- 時間 1回目 13:30開演(13:00開場)  
2回目 16:30開演(16:00開場)



10月13日(日) 清水テルサ公演

- 会場 清水テルサ1階ホール
- 券種 全席指定 3,500円
- 時間 13:30開演(13:00開場)



10月13日(日)  
エスパルスドリームプラザ公演

- 会場 サウンドシャワーアーク
- 券種 全席指定 3,500円(1ドリンク付)
- 時間 17:30開演(17:00開場)

10月14日(月・祝) マリナート公演

- 会場 静岡市清水文化会館  
マリナート 大ホール
- 券種 全席指定 S席 6,000円  
A席 5,000円  
B席 3,000円
- 時間 14:00開演(13:00開場)

- 主催 : 清水にぎわい落語まつり実行委員会
- 協賛 : JALしみず

- お問い合わせ  
静岡市清水文化会館マリナート  
(9:00~22:00)  
TEL.054-353-8885  
休館日:月曜日(祝祭日の場合は翌平日)



清水厚生病院 健康管理センター

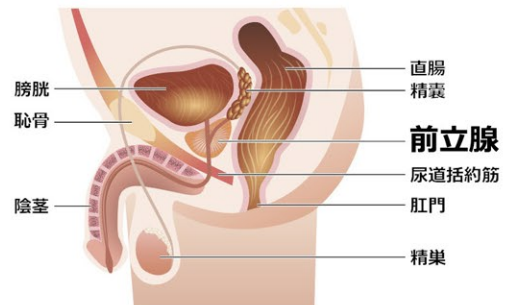
前立腺がん検診

【前立腺とは】

前立腺は、膀胱の出口付近にあるクルミ大の臓器で、精液の一部を作り出す役割をしています。前立腺肥大症(前立腺が肥大して尿道を閉塞する病気)と前立腺がんは排尿障害などの症状が似ているため間違えられやすいのですが、がんは前立腺の外側部分(外腺)に、肥大症は内側部分(内腺)に多く発症します。前立腺がんの罹患数は50歳を超えると急激に増加してきます。早期に発見するためには定期的なPSA検査の受診が有効です。PSA値が高くなるにつれ、前立腺がんである確率も高くなります。ただしPSA値が高い=前立腺がんというわけではありません。それを見極めるためには専門である泌尿器科を受診して、精密検査を受ける必要があります。

【前立腺がん検査は血液検査です】

PSAとは前立腺で作られるタンパク質のことです。がんや炎症により前立腺組織が壊れると、PSAが血液中に漏れ出し、増加します。血液検査でPSA値を調べることによって前立腺がんの可能性を調べます。ドック、健診のオプションや静岡市のがん検診として実施しております。



清水厚生病院 健康管理センター  
静岡市清水区庵原町578-1  
TEL:054-366-3769(直通)  
FAX:054-366-3407

- ☆ ドック、健康診断は全て予約制となっております。予約をご希望の方は、電話または直接ご来院ください。
- ☆ JA組合員の方は、ドックに組合員料金がございますので、お気軽にお問い合わせください。
- ☆ 共済ドックは、JAよりご案内しておりますので、ご利用ください。



ホームページ

## 農機農具掲示板

農業をやめたり、作物を変更したりした生産者の皆さんが不用になった農機や農具を、必要な方に有効利用していただくための情報提供の場です。

コンテナ・防除タンク・動力噴霧器・草刈機・チェーンソー・自走台車・茶刈機・耕運機・田植え機・ポンプ・モノラック・水耕設備・脚立・ポットなど、農機・農具であれば、範囲は特定しません。

譲ります!

種別：耕うん機 ホンダ歩行510 数量：1台  
型式：F510 価格：応談  
問合せ：中村（清水区増）TEL：090-6098-1607

### 掲示板利用の流れ

- 申込 宮農センター・宮農拠点
- 締切 毎月末日
- 掲載 翌々月の広報誌
- 取引 当事者間で直接交渉。不成立の場合は、再掲載が可能。

手数料  
不要

### ● お申し込み・受付

JAしみず購買課 TEL:054-363-0334  
または各地域宮農センター・宮農拠点

## FMしみず・マリパル

エフエムしみず・マリパルで「JA旬の玉手箱」を放送中!  
生産者やJA職員が旬の話題をお届けします。



パーソナリティー  
夏木かおり



毎月、旬の農産物などが当たる  
リスナープレゼントを実施中!

**76.3** マリパル

FMラジオ 76.3MHz 毎週水曜日 12:30~

## 編・集・後・記

「徒然草」の一節に「高名の木登り」という話があります。気の緩みを戒める話であり、自分も折につけ意識するようにしていますが、現実には失敗と反省の繰り返しです。自分の不注意や慢心が原因で、周囲の人達を巻き込んでの「大ケガ」だけは避けたいものです。 (山梨)

カメラ好きが高じているんなレンズを集めてしまった。ピント合わせが難しい手動フォーカスだが、髪の毛一本まで精細に描写する性能にはとても満足感を覚える。そんなレンズたちに負けないように自分も世の中や人・モノをしっかり見る目を鍛えていきたい。 (横谷)

南海トラフ地震臨時情報から、ここまで何事もなくホッとしている。地震の備えを見直す良い機会ではあったものの、店舗では水や米、ティッシュなどの品切れが相次いだ。ちょうど自宅の在庫もなくなる物が多く、余裕を持ったローリングストックの大切さを思い知る。 (杉山さ)

今年もふくろい遠州の花火大会に行ってきました。電車も会場も大混雑、出店も行列ができていて夏のお祭りを感じることができました。席は花火会場のちょうど真ん中で花火の音や振動も迫力満点。フィナーレのスターマインを最後まで間近に見られて大満足でした。 (見宮)

## 清水支店・三保支店、蒲原支店

### 特殊詐欺防ぎ、感謝状

JAしみずは7月17日、特殊詐欺を未然に防いだとして清水支店・三保支店、蒲原支店が清水警察署から感謝状を受け取りました。

同署の鈴木正勝署長は「巧妙な手口の詐欺事件が増えている。積極的な声掛けで被害防止に協力してほしい」と呼びかけました。



感謝状を受け取った清水支店・三保支店、蒲原支店職員（前列）

### こんな電話は詐欺です!

お金・キャッシュカード・ATM・暗証番号などの言葉がひとつでも出たら、それは詐欺です!

#### 【ケース①】蒲原支店の場合

70代の男性が「あなた名義の電話が反社会集団に使われている」と電話を受けて来店。不審に思った窓口職員が支店長に相談し、警察に連絡して特殊詐欺だと判明しました。

#### 【ケース②】清水支店・三保支店の場合

三保店ATMで、電話をしながら操作する60代女性を見掛け、職員が声を掛けました。電話の相手に振り込みを促されている状況から詐欺を疑い、警察に連絡。税務還付金を騙る詐欺被害を未然に防ぎました。

- もし電話がかかってきても、一人で判断せずに必ず家族や警察に相談しましょう。

警察相談専用電話 #9110

## 理事会だより

定例理事会:7月26日(金)

### ■ 議事

- ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 2026年度理事候補者の選考に向けた基本方針について
- 信用供与限度額の設定について
- 固定資産の取得について



今月も「しみずの風」をお読みいただき、ありがとうございました。

ゆるっと発見!

# しみずの魅力

第17回

今回のゴール

山原貯水池(山原堤)

## 「動」と「静」の道を歩く

飯田地域は明治時代に町村制の施行により、飯田村として発足し現在に至る地域です。今回は飯田地域の山原街道を歩きます。

飯田支店長の激励を受けつつ支店をスタートし、北に進むとすぐに右手に大きな畑が見えてきます。街の中で緑のある風景に出会うと心が和みます。

道沿いには多数のお店が並び、生活必需品はすべてそろっているのでという感じがします。車の往来も多く、活気のある街並み



飯田支店前の山原街道 / 道沿いには多くの店が並びます。バイパスをくぐる交差点を過ぎるとよりにぎやかな感じになります。



長福禅寺 / 今川、武田、徳川といった著名な大名家からも保護を受けていたとのこと。歴史を感じます。



山原川 / 少し分かりづらいですが、水が二手に分かれて流れています。他ではあまり見ない光景です。

だなどという印象を受けました。

東名高速をくぐった辺りから雰囲気が変わり、閑静な住宅街が続きます。こういう一面性がある街道というのも面白いな

と思いました。鎌倉時代創建といわれる長福禅寺を過ぎ、さらに進むと道が二手に分かれます。左に進むと山原無線中継所へ、右に進むと山原貯水池です。中継所まで歩く体力はもつないですが、まずは左に進んでみます。しばらく歩くと「権現

の泉」という案内板が見えてきます。この湧水は皮膚病に効くと昔から言われているそうです。いい頃合いです。



地域クローズアップ  
〈飯田地域〉

start

J&M 飯田支店

goal

山原貯水池(山原堤)

ある時に歩かせていただきます。山原貯水池は地域の水不足を解消するために造られたと聞きます。今回この地域を歩いてみて、水を大事にしていると感じる場面がいくつもありません。炎天下の中、汗まみれになっても楽しい街歩きでした。

**1** 飯田支店前の山原街道

**2** 長福禅寺

**3** 山原川

**4** 農業用水の水くみ場

**5** 春耕秋種

**6** 農産物盗難防止看板

**7** 権現の泉

**8** 貯水池横の広場

今回のゴール: 山原貯水池(山原堤)

今回のスタート: J&M 飯田支店

この付近を歩いている間も、次々と水をタンクに入れていく光景を目にしました。利用している方は、丁寧に大事に扱っていました。

「春に耕し秋に収穫」といった意味でしょうか。裏面にたくさんの記載があります。

農産物を盗むと刑法では窃盗罪にあたります。なによりも生産者の努力を踏みにじる行為です。絶対にダメです。

堤長88.5m、堤高10.0mとなります。大正6年に造られ、平成3年頃に大規模な改修工事を行い、今日に至っています。

地沿いにベンチが設置されています。貯水池についての案内板が設置されており、「小社の滝」についても記載されています。

泉の近くまでは行けませんが、奥に小社の洞(ほこら)がありました。道の途中にも案内板が設置されています。

偶数月の15日(年金受給日)は8時30分から12時まで朝市が開催されます。