

組合員とJA、そして地域を結ぶ広報誌

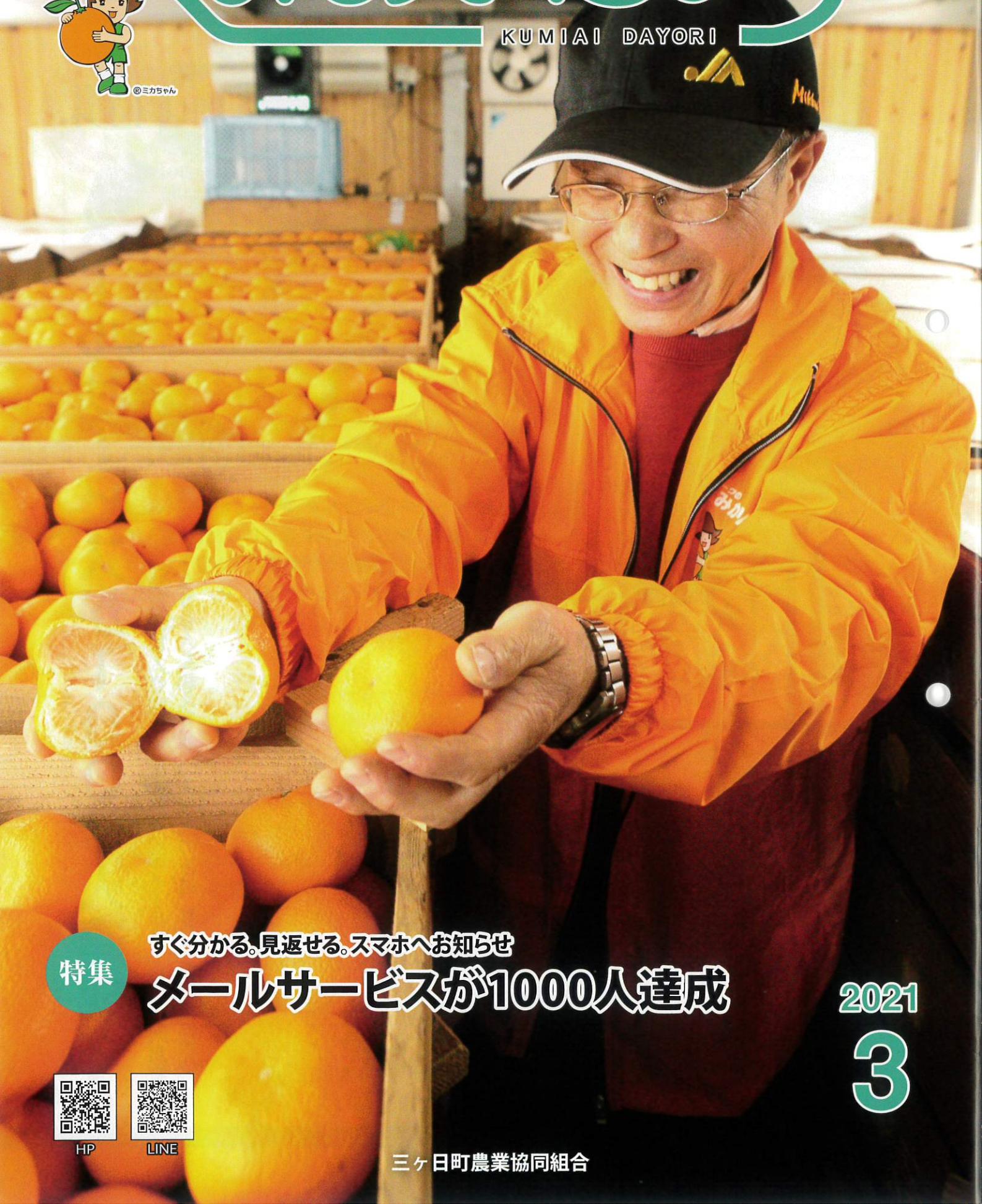
No.609

くみあいだより

KUMIAI DAYORI



©ミカちゃん



特集

すぐ分かる。見返せる。スマホへお知らせ

メールサービスが1000人達成

2021

3



HP



LINE

三ヶ日町農業協同組合

すぐ分かる。見返せる。

有線の訃報や営農情報を
スマホや携帯へお知らせ



あわせて登録すると便利です。

三ヶ日町農協はメールの配信とは別に、LINEの配信もしています。こちらはおもにフェアやイベントなどのPR情報をお知らせしています。こちらは、誰でも加入ができます。なお、不特定多数に向けた配信になるため、LINEを通しての訃報などの配信は予定していません。



もしものために、防災メールも登録を

浜松市の提供している「防災ホッとメール」を登録すると、地震や火事、台風の時に情報をメールで受け取れます。近年、停電があった時は大変貴重な情報源となりました。農協のメールサービスと一緒に登録のお手伝いをいたしますので、広報センターへお寄りください。



スマホはあるけどよくわからない・・・？

近年、高齢者の方でもスマートフォンを持つ方が増えました。「正直使い方が分からない」という声をよくお聞きます。ご家族とのLINEや天気予報の見方など「これだけでも覚えたら便利」を伝える「かんたんスマホ講座」を今後予定しています。詳細が決まりましたら、ご案内させていただきます。



有線メールサービスへのお問い合わせ

三ヶ日町農協 組織広報課

TEL 525-2215 有線62422 (平日8:00~17:00)



A

どんな情報が受け取れる?

Q

「訃報」や「営農情報」



訃報

お通夜・ご葬儀の日時と場所、
葬儀の形式などを確認できます。
※喪主様のご都合により配信しない場合もあります。



営農情報

定期防除などの営農情報を配信。
薬剤や倍数などを確認できます。

A

申し込み方法は?

Q

広報センターまで
お越しください。

申込書の記入をお願いいたします。本人確認の
ため、オンラインでの登録はしておりません。



A

登録したがメールがこない

Q

広報センターまで
お越しください。

迷惑メールのフィルターの設定や、一部のアドレスで受け取れない場合があります。

※迷惑メールフィルター @ja-infonet.jp の受信を許可して下さい。

- ① 有線放送加入者の方が利用できます。
- ② 登録料は無料です。
※メール受信の通信料は利用者のご負担になります。
- ③ メールアドレスが必要です。
- ④ メールアドレスは3件まで登録可能です。

有線放送加入者向けに提供しているメールサービスの利用者が、
1000人を超えた。未加入の方は、ぜひご登録ください。

特集 メールサービスが1000人達成



農地集積の取り組みに評価 園地の集積と活用に県より最優秀賞

2/5



表彰状を受け取る井口組合長

農業の持続に向けて、農地をまとめて活用する活動について、三ヶ日町農協が静岡県から表彰を受けました。三ヶ日町農協は、平成17年度に「農地銀行」を設立。未来の産地づくりのために、作り手のいない園地を流動化し、担い手に集積する取り組みを続けてきました。

こうした取り組みにより、三ヶ日町の園地は他産地とくらべて耕作放棄地が少なく、園地の集積率が高くなつたと評価されました。表彰を受け、井口組合長は「表彰はありがたいが、将来に向



受賞したポスターを掲げる中学生

【ポスター展の投票結果】

1位
うなぎ千草 4,015点

2位
三ヶ日製菓 3,658点

3位
東急ハーヴェストクラブ浜名湖 3,353点

今回のポスター展には町内8事業所が協力し、投票場所を町内13か所に増設。浜名湖SAにも投票箱を設置したため、県外からの投票も集まりました。投票数は1044票と前回の2倍近くに増えました。今回の制作は広報活動を担う新チーム「sun-k-o」のメンバーが町内の商店などを取材し、制作にあたっています。

三ヶ日中学校で第2回「三ヶ日つていいらポスター展」の表彰式が行われ、第一位に「うなぎ千草」のポスターが輝きました。

このポスター展は、中学生が地元の店舗や事業者を取材してその魅力を掘り起こし、PRするのが目的です。今年で2回目の開催となります。生徒は総合的な学習の時間に9つのチームに分かれ「20年後の三ヶ日町の活性化」をテーマにさまざまな活動に取り組んでいます。

今回のポスター展には町内8事業所が協力し、投票場所を町内13か所に増設。浜名湖SAにも投票箱を設置したため、県外からの投票も集まりました。投票数は1044票と前回の2倍近くに増えました。今回の制作は広報活動を担う新チーム「sun-k-o」のメンバーが町内の商店などを取材し、制作にあたっています。



濃蜜青島の出来を確認する夏目さん

濃蜜青島は紫色が目印

生産者の夏目芳彬さん(35)は栽培面積の一部で濃蜜青島に挑戦。昨年は、平均糖度が14度を超えた高い評価を得ました。樹の負担が大きい分、灌水や着果の管理には特に気を配つてきました。「難しいことだけど、毎年、この味を届けられるように励みたい」と話しています。

濃蜜青島は平成23年度産から始まったこだわり商品。マルチシートを被覆して栽培。反射する太陽の光で光合成を推進し、高品質な果実に仕上げています。色が濃厚なミカンで、味も良く、市場から強い引き合いがあります。

2/3/27-4

限定品の濃蜜青島

MIKKABI
JAみっかび
NEWS
農協と地域のニュースを紹介

2/5-7

洋ランフェア 花を選ぶ楽しみ



特産物直売所には多彩な洋ランが並んだ

「濃蜜青島」が期間限定で集荷されました。38軒の農家から200トンを集め、近在・中京・京浜の市場へと出荷されました。

濃蜜青島は平成23年度産から始まったこだわり商品。マルチシートを被覆して栽培。反射する太陽の光で光合成を推進し、高品質な果実に仕上げています。色が濃厚なミカンで、味も良く、市場から強い引き合いがあります。

三ヶ日洋ラン部会が、特産物直売所で洋ランフェアを開きました。店頭には、生産者が持ち寄ったシンビジウムなど多彩な洋ランが並びました。2月の洋ランフェアは、手ごろな小鉢や珍しい品種が並びます。養蜂家に人気の、キンリヨウヘンがまとめ買いされる様子も見られました。

三ヶ日洋ラン部会が、特産物直売所で洋ランフェアを開きました。店頭には、生産者が持ち

寄ったシンビジウムなど多彩な洋ランが並びました。2月の洋ランフェアは、手ごろな小鉢や珍しい品種が並びます。養蜂家に人気の、キンリヨウヘンがまとめ買いされる様子も見られました。

遠州織物の発祥の地として知られる初生衣神社で、

遠州の特産物を靖国神社に届けるための奉納奉告祭

が行われました。神事は昨年から始まり、昨年は約

30人が靖国神社を訪問して織物などを納めました。

今年は、遠州織物の反物と三ヶ日みかんが奉納さ

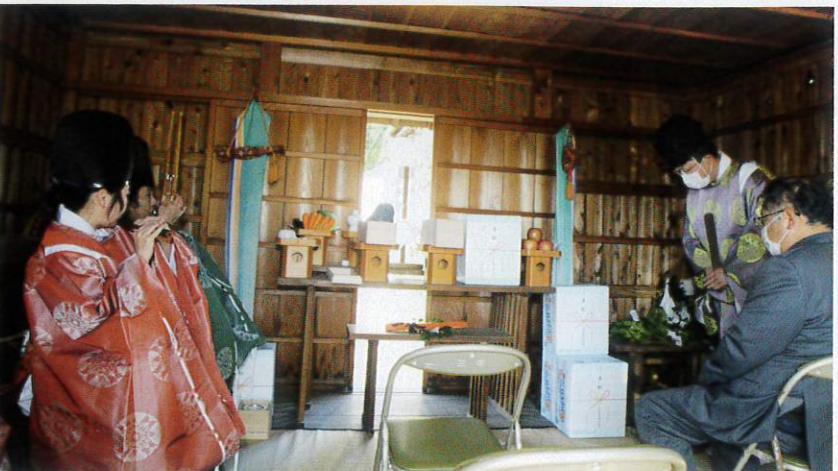
れました。神事では関係者が参列し、コロナの鎮静

も祈願しました。鈴木栄男宮司は「奉納を通じ、普

段の生活や平和のありがたみを忘れることがないよ

うにしたい」と話していました。

2/11 奉納奉告祭 靖国神社へ遠州名品を



神事を行う参加者



青色LEDを照射した貯蔵ミカンを検品する

2/19 あおしまみかんジュース 果実の味、そのままに

令和2年産の青島ミカンを絞ったジュースが発売されました。今年度のミカンは糖度が高く、ジュースにても三ヶ日みかんらしいコクが味わえます。表年で出荷量が多かったものの、台風などの被害は少なかつたため、ジュースの生産数は4万4千ケースで、昨年より1割ほど減少しました。

昨年は、医療機関や市内の小中学校に約40000ケースを贈呈。後日、農協にたくさんの返事の手紙が届きました。特販課の販売主任の益田丈佑希さんは「飲んだ人の声が聞けて、改めて感謝を感じている。いろんな人に愛される商品開発になげたい」と話しています。あおしまジュースは来年、機能性表示食品の取得とデザインのリニューアルを予定しています。



三ヶ日みかんを
たっぷり使ったパフェ

構内に設置されたクイズの一例



学校や医療機関から
たくさんのお手紙が届いた



2/3/5-4 春のビタミンchargeフェア 三ヶ日みかんの特別メニュー盛況

2/3/
5-4

ららぽーと磐田で三ヶ日みかんのフェアが行われました。フェア中は、9店舗で三ヶ日みかんを使った特別メニューが提供されました。オムライスで有名な「ポムの樹」では、ミカンや果汁などをたっぷり使ったパフェやタルトを提供。レシピを作成したのは店長の西川勝さん。ソースや果肉など階層に分けてたくさんの中を使用し、半解凍した冷凍ミカンを一番上に飾りました。「てっぺんから容器の奥まで飽きがこないようにしたかった。いいものができた」と話します。ランチタイムやデザートに人気だったそうです。

期間中は施設内で三ヶ日みかんについての動画が流され、子供を対象にしたクイズラリーも行われました。昨年は緊急事態宣言を受けて一時休館となりましたが、徐々に客足も戻ってきていました。フェア終了後も一部のメニューは延長されて提供される予定です。



あおしまみかんジュース

2/12

スマート農業実証中 青色LEDで腐敗軽減

「スマート農業」の一環で、青色LEDを活用したミカン貯蔵の試験が町内で行われています。県の果樹研究センターが開発した技術で、特定の波長の光

を当てることで腐敗防止軽減の効果が期待されています。

貯蔵庫に側面設置したLEDで青色の光が照

射されています。

実証期間は2年。通常の保存方法と比較して腐敗の発生率を追跡することで、効果を検証する予定です。温暖化の中でもミカン貯蔵を成功させるため、近年は冷風貯蔵やジベレリン散布など新しい技術が出てきています。

2/13 ひとりひとり、調べて伝える 東小で学習発表会



ミカンや地域の施設などを調べて発表する3年生

東小学校で学習発表会が行われました。例年は学習発表会では学年ごとに劇や詩の朗読などを練習し、披露していました。今年は趣向を変更。児童ひとりひとりが発表時間を持ち、児童や保護者の前で披露する形式となりました。

体育館では1~3年生が発表。1~2年生は、な

むとびなどの特技をPR。3年生は発表会の司会をしながら、自分が興味を持ったテーマ一枚の紙にまとめて、調べたことをプレゼンテーション形式で発表しました。

3/2

新採用職員の研修開校式 新年度に向け期待と緊張の研修

令和3年度新採用の農協職員の研修開校式が行われました。7人は約3週間の研修で、農協や業務、一般マナーを学び、4月に各部署へ配属される予定です。初日には新職員が所信を発表し、井口組合長が経営理念や心構えについて講演。「焦らず、この1か月でスタートの準備を整えてほしい。まずは組合員さんの名前を覚えましょう」と呼びかけました。

ガスの検知管で、オゾンの濃度を測定

只木同志会が貯蔵庫巡回 オゾン発生装置の正しい運用法も



メンバーの貯蔵庫を見学する同志会メンバー



ニュース

只木のミカン生産者有志でつくる只木同志会が、お互いのミカン貯蔵庫を巡回しました。同志会は情報交換をしながらミカン作りの技術を切磋琢磨しており、活動は2世代続いています。今年度は貯蔵庫に鮮度維持や腐敗軽減が期待される新しい機器「オゾン発生装置」を導入したメンバーも多く、巡回先では特殊な機器でオゾンの濃度を測定しながら装置の設定などを修正していました。

朝の清掃できれいに 猪鼻湖の掃除

2/27



猪鼻湖の掃除をするボランティア有志

三ヶ日町内の有志が猪鼻湖の湖畔をきれいにしました。集まつたのは三ヶ日まちづくり協議会、わらの会、青年の家、高山で自転車競技をする愛好家ら約30人。約1時間半かけて、自転車道路沿いの荒れた雑木を刈り取りました。活動のきっかけは、三ヶ日青年の家が三ヶ日中学の総合的な学習の時間に活動する「チーム森山」と一緒に行つた、自然保護のための森の整備活動。当時は数人の活動でしたが、年々参加者が増え、現在は毎月第二第四土曜日の朝に集まり、高山や猪鼻湖で清掃活動を続けています。今年度は駅のベンキの塗り替えなど、天竜浜名湖線の沿線の美化にも取り組んでいます。

まちづくり協議会の前原基二さんは「綺麗にすると雰囲気が良くなる。自然がきれいで、人が元気な、魅力的なまちづくりに繋がれば」と話しています。



平山支部の味噌作り



大福寺支部のミカンの瓶詰め作り

1月下旬～3月下旬 家庭の味を仕込んでいます ミカンの瓶詰め作り、味噌作り

農協の加工室が女性部員でにぎわっています。家族に安心・安全なものを食べさせたいと女性部員はミカンが一段落したこの時期にミカンの瓶詰めや味噌の仕込みをしています。冬の風物詩ともいえる光景です。

20年以上手作り味噌を作っているという平山支部の二人は一年中自分達の手作り味噌を食べているそう。この日も一人大豆7.5キロを仕込むとあって圧力鍋で次から次へと大豆を煮るのに大忙しです。「麹を多めに入れるので、味にコクが出る。味噌汁や田楽にするといいよ」と話してくれました。家族で食べるだけでなく、親しい友人や親戚にあげると喜ばれるのもやりがいになつてているようです。

2/15-19

年金感謝デー コロナ対策しながら 1400人以上が来訪

農協金融課は年金感謝デーを開き、期間中に来店した方へ粗品を渡し、日頃の感謝を伝えました。今年は3密対策のため期間を長くとり、店舗外での受け渡しとしました。5日間の開催で、本所支所合わせて1481人の来店がありました。



店舗の外で粗品を受け渡し

ニュース

3月～4月の管理 準備を整える

1. 防除 そうか病、この時機を逃さない

散布時期	対象病害虫	使用薬剤	使用倍数	安全使用基準
3月中旬	かいよう病	ムッシュボルドーDF	500倍	—
発芽期(3～5mm)	そうか病	デランFL	1,000倍	30日～3回
4月下旬	ミカンハダニ	アタックオイル(乳)	100倍	—

・前年にかいよう病が発生した園地では、ムッシュボルドーDF 500倍を必ず散布してください。

※ムッシュボルドーDFとアタックオイル(乳)の散布間隔は14日以上必要です。

・そうか病の発生が心配される園地では、デランFL 1,000倍を散布してください。

※デランFLは皮膚のカブレを生じる場合があるので注意してください。

・新葉が緑化前にダニに加害されると悪影響を及ぼすのでアタックオイルは必ず散布してください。

・カイガラムシの発生が見られた園地では、アプロードFL 1,000倍をオイルと混用散布してください。

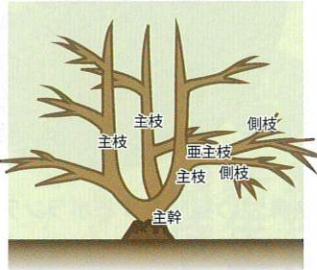
2. 剪定 計画を立てて全園地を

裏年傾向の樹で行う剪定は、「遅く弱く」が基本になります。剪定は非常に時間のかかる作業になりますが、すべての園地で剪定に入れるように計画して行っていくことが大切です。

光を効率よく当てる樹形としては、開心自然形があります。基本的に、剪定はこの樹形をイメージしながら行なっていきますが、樹形ばかりにこだわりすぎると剪定量が多くなりすぎてしまい、貯蔵養分である葉を多く落すことになります。

1年で樹を作ろうとするのではなく、3年～4年かけて最終的な樹形を作るイメージで取り組んでください。剪定量の目安としては葉の全体量の20%程度までです。

一般的な樹形(開心自然形)



★樹冠内部の環境改善

内向枝、逆向枝や同年枝を切除することで日光が内部に差し込みます。また、薬剤散布が掛かりやすくなり、防除効果が上がります。



①樹形を乱す原因になる同じところから複数出た枝(同年枝)は、1～2本に整理して内部に空間を作る

★スソ枝、下垂枝の除去

下垂した枝では充実した結果母枝の確保が難しくなるため、小玉果の発生が起こりやすくなります。また、膝丈よりも下のスソ枝は枝吊りや枝支えなどを行う必要があります。労力がかかります。下垂枝やスソ枝を除去することで、充実した結果母枝の確保や労力の軽減が見込めるようになります。



★枯れ枝の除去

令和2年度産では、梅雨の長雨の影響から、黒点病の被害果が多く発生しました。また、夏場の高温で黒点病の発生源である枯れ枝も多く見られました。

この時期にしっかりと枯れ枝の除去を行い、黒点病の予防に努めましょう。

★かいよう病・そうか病の除去

かいよう病、そうか病が一度発生してしまうと治るまでに何年もかかります。昨年に感染が見られた園地では、防除と同時に症状の出ている葉、枝をしっかりと除去してください。



★果梗枝の処理

上向きの果梗枝からは強い芽が出やすく、生理落果の助長や樹形を乱す原因になります。元から外すようにし、強い芽の発生を抑えましょう。



地域のきずな学びました

2月5日、尾奈小学校の児童と交流しました。



グループに分かれて自己紹介



走って、算数を解く「問題リレー」。先生が採点してくれます



一緒に会話を楽しむ。
農家に向けて際どい質問もあったとか

けんけんジャンケンリレー。勝つまで進めません



盟友からは「20年ぶりにけんけんした」という声も



1人1人にもち米を贈りました





女性部
通信

2/7,8 女性部 チャリティーバザー



買い物カゴは一人使うごとに消毒



生地の混ぜ方などプロのテクニックを丁寧に伝える講師の久米さん(真ん中)



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

共同購入でおなじみの「アン・フーズ」による講習会が行われました。今年はコロナ禍のため恒例のバイキング形式ではなく、商品の特性を活かして調理したお惣菜7品と黒豆ご飯を一人分ごとにパック詰めした試食会となりました。講習会ならではのお買得品もあり、みなさんは楽しもうと買い物をしていました。



この日は食品だけでなく土鍋も販売

2/10 フレッシュユミズカレッジ4期生スタート パティシエからお菓子作りを学ぶ



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/12 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」



女性部は「第4期フレッシュユミズカレッジ」を開講。1回目の講座は14人が参加し、ミカンを使つたバレンタインスイーツ「三ヶ日みかんジャムのザッハトルテ」を作りました。講師は町内在住のパティシエ・久米剛史さん。ザッハトルテは本来アンズのジャムをはさむのですが、今回は三ヶ日になんてミカン果汁を用いた特製レシピを考えてくれました。

講座中は女性部の託児ボランティア「はっぴいまむ」が協力し、6人の子供を預かりました。2歳の子供を預けて参加した山下めぐみさんは「託児は本当にありがたい。子供と離れて自分の時間を持つと非日常の気分が味わえる。作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。



スイーツ作りに取り組む参加者



6人の託児に笑顔で取り組む「はっぴいまむ」のメンバー

フレミズを卒業した1・2期生による自主活動グループ「みかんちゃん」がスイーツ作りに挑戦。バレンタイン直前ということで「ガトーショコラ」と、もう一品「春色のフルーツたっぷりロールケーキ」を作りました。おいしくデザートがあると家族や友人との会話も弾みますね。

「みかんちゃん」はスイーツ作りを楽しむ時間を持つと非日常の気分が味わえる。

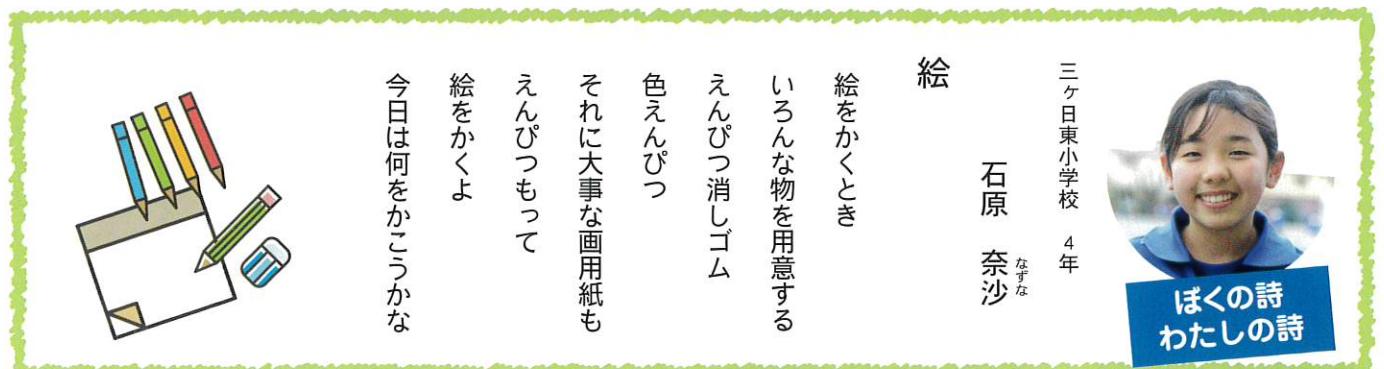
作ったスイーツは家族で食べます」と話す。参加者と楽しく会話をしながらスイーツ作りを学んでいました。

2/26 アン・フーズ 健康教室



手際よく生地作りをする「みかんちゃん」





テレビに見る 新入幕の 翠富士
技あり顔よし 鼎肩の力士
【摩訶耶】 田中とき
千代紙の ひな飾りいる あねいもと

有放四季のしおり



宇志 中村さん家の



めい
芽依ちゃん(3)



咲菜ちゃんは真面目で優しいお姉ちゃん。妹の芽依ちゃんの面倒をよく見てくれます。お母さんが作るつくねハンバーグと生春巻きが大好物です。好きなキャラは「ラブパトリーナ」と「すみっこぐらし」と「ぶんぶん」！将来は、大好きな「ぶんぶん」がいる蜂蜜屋さんで働くことが夢です。幼稚園では「逃走中(鬼ごっこ)」をして遊ぶ時が楽しいそう。

芽依ちゃんは天真爛漫で活発な女の子。野菜が大好きで、好物は野菜スープです。将来はケーキ屋さんになって、ママにおいしいケーキを作つてあげることが夢です。幼稚園では砂遊びとおままごとをするのが

お気に入り。家ではお姉ちゃんと二人で大好きなブロックで仲良く遊びます。

じいじばあばとはお互いにマッサージをしあったり、オヤ口をしたりしてよく遊びます。

二人とも幼稚園のマラソン大会の練習をがんばっていて、お父さんと一緒に走る練習をしています。お母さんの真梨さんは「今のままお友達に囲まれて、優しい子に育ってほしい」と願っています。

たかのり
東町 成瀬 隆徳さん (69)

「三ヶ日まちづくり協議会」は「三ヶ日っていいらポスター展」の開催、「工コネットみっかび」への協力、地区社協との連携など地域のために日々活動しています。その事務局長を務める成瀬さんは自分を“コーディネーター”と考えています。「町内には能力のある人がたくさんいるが、なかなか表に出てこない。そうした人たちに地域貢献してもらえるよう上手くコーディネートすること、地域活性化に取り組む人たちをサポートすることが役割」だと話します。成瀬さん自身も三ヶ日中学の総合的な学習の時間に広報活動を行うグループ「サンコSunko」のアドバイザーとして協力、中学からの要請に応じて最適な人を探して紹介する三中CSコーディネーターとしても活動しています。こうした活動の根本には「自分も今まで地域の人たちにお世話になったので、地域に恩返しがしたい」という思いがあるそうです。

三ヶ日FCでは 20 年以上サッカーの指導も続ける成瀬さん。現在は年長さんを指導し、鬼ごっこをするなど遊びながら体を鍛えるトレーニングを取り入れています。教え子たちがサッカーを楽しみつつ上達するのが夢なので、すばしっこく動き、周りをよく見ることの大切さを伝えています。



成瀬さんの趣味は俳句、読書、絵を描くこと

女性部力レッジで「食の都の授業」 「和食」と「中華」のダシの奥深さを学ぶ

県西部農林事務所×女性部 初の共催「食の都の授業」

2月22日の女性部カレッジは県西部農林事務所と女性部による初の共催企画として「食の都の授業」が行われました。講師は「ふじのくに食の都づくり仕事人」に認定されている「懐石いitt木」の店主・一木敏哉さんと中国料理アドバイザー・山下真理夫



山下さんによる中華ダシの取り方実演を真剣に見つめる参加者



和食に使うダシの味を比較する参加者と一木さん

さんで、「和食」と「中華」で部屋を分けて同時開催し、女性部員約40人が授業を受けました。どちらの講座でも五味五感の講義・ダシの取り方の実演・県産食材を使った料理の試食を行いました。「和食」では地元の特産品であるミカンを本葛で固めたミカン豆腐を入れた汁椀、「中華」では「あおしまみかんジュース」をソースに用いた鶏料理が振る舞われ、ミカンの意外な使われ方に皆さん興味津々で試食していました。中華ではダシをきかせて、生米でところみをつけたニンジンスープも好評でした。

「和食」に参加した竹平浩美さんは「イノシン酸とグルタミン酸など異なる“うまみ”を組み合わせると、よりおいしくなるなど具体的な話が聞けて、とても勉強になった」と話し、スープがおいしく、子供にも作って食べさせてあげたいと思った。ダシがきいていたり料理がおいしくなることが分かったので、学んだダシの取り方を家でも活用し、おいしい料理を作りたい」と話していました。



和食ならではの繊細な彩りの椀物。
ミカン豆腐はミカンの味を残しつつ見事にダシと調和!



皮はパリパリと香ばしく、
中身はジューシーな鶏肉と甘めのミカンソースの相性は抜群!



ダシをきかせたプロの味をおいしそうに試食する参加者の皆さん

全国果樹技術・経営コンクールで大臣賞



高橋 敏明さん(70)・千秋さん(66)

只木でミカンを生産する、高橋敏明さん、千秋さん夫妻が第22回全国果樹技術・経営コンクールで最高位となる農林水産大臣賞を受賞しました。全国的に担い手確保、作業の省力化、園地の集積が叫ばれる中、優良事例として評価されました。

敏明さんはアメリカで1年間の農業研修を経て、昭和47年に就農、昭和51年に千秋さんと結婚。もなく、父親が体調を崩したことで若くして経営のバトンを受け継ぎ、夫婦二人三脚でやってきました。昭和40、50年代はミカンの過剰生産で価格が暴落した時期。「このままでは、立ち行かなくなる」と経営の転換を図ってきました。当初2.8haだった園地を8.7haまで拡大し、現在は家族4人で経営。一人1.5haが限界と言われる中、規模と果実品質を両立しています。

「何が課題かを考え、目標を決めてやつてきた。運もあつたし、家族や仲間にも恵まれた」と当時を振り返ります。昭和60年には只木で同志会を設立し、仲間と切磋琢磨を続けてきました。「農業を魅力的だなと思える仕事をすることが、町の発展につながる」と話します。経営は息子の洋和さんに移譲し、現在は水利組合の組合長を務め、産地の将来のために基盤整備に力を入れています。



整備された園地。園地全体の樹齢のバランスを取るために計画的に改植も行う。作業性が良く適期の管理ができるため、品質も高い。

全国果樹技術・ 経営コンクール

果樹の生産技術や経営方式において、他の模範となる先進的な農業経営体及び集団組織を表彰する。平成11年に開始。最高位の農林水産大臣賞は個人の部では高橋さんが三ヶ日町内で4人目の受賞者。三ヶ日町柑橘出荷組合も集団賞農の部で受賞歴あり。



お見事。三ヶ日みかんの芸術品

蔵出し開始。本貯蔵ミカン出番

三ヶ日みかんの真骨頂「貯蔵ミカン」の出荷が本格化します。約3か月の貯蔵中に果実が熟成。味の凝縮と、酸の分解により甘みが引き立つ逸品が完成します。12月のフレッシュなミカンとはまた違う、まろやかなコクが絶品です。今年の県貯蔵ミカン品評会では三ヶ日の生産者が上位を占める素晴らしい成績を残し、2月4日の表敬訪問の際には川勝平太県知事が「皆さんのが作った芸術品だ」と称えました。

農林水産大臣賞に輝いたのは、只木の高橋誠さん(61)。足繁く畑に通い、樹をよく見て世話をしました。受賞を聞いた時は、「リフトから転げ落ちそうになつたそうです。」これからも周りからたくさん学ばせてもらひ、「ミカンに良い」と言われる」とはやつて「きたい」と話します。

本貯蔵「誉れ」は2月6日に初集荷。4月上旬まで約800トンの出荷を見込んでいます。シーズン最後の特別な品として消費地に送られ、11月に始まつた三ヶ日みかんのトリを飾ります。

本貯蔵 青島「誉れ」

平成11年度に始まったブランド品。ロジ箱と呼ばれる薄い木箱で、青島温州ミカンを長期貯蔵し熟成させる。高品質のミカン作りの技術、庫内を最適に保つ貯蔵の技術が求められる。この時期に希少となる特別なミカンとして強い引き合いがある。



写真=川勝知事へ貯蔵ミカンを送る、高橋さんら受賞生産者
前列左から:山本康之さん(只木)/石橋高雄さん(大福寺)/川勝知事/高橋誠さん(只木)/鈴木達也さん(日比沢)/石田孝光さん(平山)