

今年で部会創立50年

一歩ふみだす 掛川の苺

掛川いちごの
美味しさの秘密
お教えします♪



掛川の冬を代表する農産物「イチゴ」。地域の特産品を生産するJA苺部会は、今年で創立50年の節目を迎えます。

管内では唯一の、県の新規就農者養成制度を利用した研修生の受入組織として、これまで6名のイチゴ農家を輩出。そんな苺部会が今年から始めるのが海外への輸出です。今月号では「一歩ふみだす」と題し、今年度初めての収穫を迎えた新規就農者と新たな部会の挑戦を特集します。

また、イチゴのお役立ち情報を5つご紹介。今年の冬は掛川のイチゴをお楽しみください。



イチゴ栽培で新たな 農業人生のスタート

「イチゴのおいしい時期は冬。果実が大きくなるのに時間がかかる分、濃い味が楽しめます」そう魅力を語るのは、JA営農課でイチゴの栽培指導を担当する寺井信晴指導員。12月ごろか

ら本格的な出荷を迎えたJA苺部会では、46名が9・2haのハウスで「紅ほっぺ」や「きらび香」といった品種を栽培しています。

そのうちの一人で、令和3年に就農したのが松浦直矢さん（西郷）。10年ほど前まで祖母がイチゴを栽培していたという松浦さんは、幼少期からイチゴを食べて育ったことで農業に興味を持ち、大学時代の先輩に誘われ山口県

で農業関係の仕事に就きました。その後、掛川でお米を栽培したいと考え帰省。お米との複合経営作物としてイチゴの栽培を考え、県の事業「がんばる新農業人支援事業」に応募しました。

この事業では、県内で他産業から農業を志す新規就農希望者を募集し、各地域の農業経営者の下で1年間栽培技術や農業経営を実践的に学びます。松浦さんは、萩田知博さん（和田岡）の下でイチゴの栽培について勉強した後、今年度からは1人前の生産者として順調に出荷を始めました。

頑張ります！



松浦直矢さん 29
（西郷）経営イチゴ20a、水稲50a

「すべてが自分次第。農業経営を始めたと実感しています。」

毎日が忙しい日々で、やってみたいと分らないことが多いです。すべて自分の裁量で決まるため、農業経営を始めた実感しています。これからいろいろと工夫しながらやっていきたいと思っています。それが農業のおもしろい部分だと感じています。自信を持って食べてもらえる農産物作りと、生まれ育った掛川の農地保全に貢献することを目標に頑張りたいと思います。



萩田さん（左）のもとで1年間の研修を受けた松浦さん（右）



イチゴ栽培に欠かせないミツバチ。

がんばる新農業人支援事業 令和3年度に実施したもの

新人材育成タイプ・地域受入型

地域受入連絡会（農協、市町、県、指導農家等）が、新規就農希望者に1年間の実践研修や就農準備等の総合的支援を実施し、地域の担い手として育成します。

1 応募資格

- 農業経営の開始時に45才未満の者。ただし、農業経営基盤強化促進法の基本要綱第5の2第3項(1)に定めのある青年等の範囲を満たす者については50歳未満とする。
- 非農家または第2種兼業農家の出身者。ただし、県外出身者は専業農家または第1種兼業農家の出身者でも対象とする。
- 就農意欲が高く、研修終了後は研修受入地域に就農できる者。

2 募集期間

4月中旬～5月末（1次）

3 研修期間

- 事前研修：2ヶ月程度
- 実践研修：1年間

4 作物

JA掛川市：イチゴ

5 応募方法

所定の申請書や履歴書の提出が必要となります。応募に当たっては、事前に中遠農林事務所生産振興課（TEL.0538-37-2269）、またはJA組合員課（TEL.0537-20-0810 担当：堀内）にご連絡いただき、就農相談を受けてください。

おいしいのはどっち?



大きいイチゴと小さいイチゴ、よりおいしいのは大きなイチゴ。果実が大きくなるまでの日数がかかると、酸味が減り甘みが増します。

4 作ってみよう!



紅ほっぺのヨーグルトマフィン

材料 (8個分)

米粉 (小麦粉) … 50g
ベーキングパウダー … 4g
卵 (Mサイズ) … 1個 こめ油 … 45g
プレーンヨーグルト … 50g
砂糖 … 30g
はちみつ … 15g
イチゴ (紅ほっぺ) … 10粒 (約120g)
粉砂糖 … 適量

作り方

- イチゴ4粒は4等分にカット、残りの6粒は粗めのみじん切りにする。
- 卵を卵黄と卵白に分け、卵白をしっかり角が立つまで泡立てる。
- 2に卵黄を入れ泡立てる。しっかり泡立ったら、砂糖、はちみつを入れる。
- こめ油、ヨーグルトを入れ再び泡立てる。
- 米粉、ベーキングパウダーを合わせたものを入れ、底からすくいあげるように混ぜる。粗みじん切りにしたイチゴを入れる。
- カップに流し入れ、残りのイチゴをのせたら180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。
- 粗熱が取れたら粉砂糖をかける。

掛川いちごがもっと好きになる♪



イチゴを 楽しもう

いちから5

1 ビタミンCたっぷり

ビタミンCが豊富なイチゴは、1日分の推奨量100mgを約8～10粒で取ることができます。タバコを吸う人やストレスの多い人、薬を飲んでいる人はビタミンCの消耗が激しい場合があるので、多めにとりましょう。

3 品種の特徴



甘みと酸味のバランスがgood! 断面も赤い。

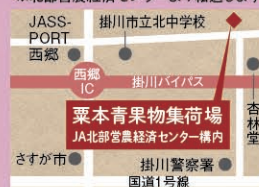


なめらかな口当たりで、品の良い甘みとフルーティーな香り。

5 ここで買えます!

JA粟本 青果物集荷場

掛川市初馬861-1
☎0537-22-9215※
※北部営農経済センターより転送します



※集荷場での販売は集荷日のみとなります。販売は4パック単位で、受付時間は8時30分から9時30分までとなります。ご購入を希望される方は、各集荷場まで直接ご来場ください。

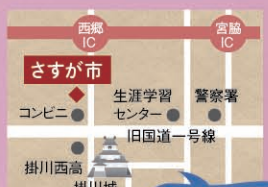
JA富部 青果物集荷場

掛川市富部10-1
☎0537-24-2139



JA掛川市新鮮安心市場 ささが市

掛川市弥生町234 水曜定休
営業時間 9時～18時



部会の新たな挑戦



輸出業者と話し合う寺井指導員 (奥)

JA静岡経済連の輸出実績 (R3年度)

品目別	金額 (万円)	構成比
荒茶	12,510	58%
イチゴ	2,500	12%
メロン	2,500	12%
柑橘類	3,070	14%
仕上げ茶	500	2%
野菜	300	1%
合計	21,430	

輸出先国別 (荒茶を除く)

	金額 (万円)	構成比
香港	4,610	52%
シンガポール	1,300	15%
ニュージーランド	750	8%
カナダ	650	7%
台湾	600	7%
アメリカ	500	6%
マレーシア	240	3%
その他	270	3%
合計	8,920	

JA静岡経済連では、平成27年より輸出専門部署を立ち上げ、外国に駐在員を設置するなど農産物の輸出に力を入れています。県内ではJAがイチゴの輸出を行っている、品質が良く使いやすいと高い評価を受けています。今回の提案では、量が増え国内需要が落ち込む3月～4月の時期に輸出を行う予定です。行先は香港で、ケーキ屋などで使う業務用からスタートしていきます。今後は、産地での鮮度保持対策などを検討し軌道に乗せていきたい

今後、輸出が増えていくことを期待します。

頑張ります! JA静岡経済連 流通開発課 箕浦秀紀さん



Noice

海を渡る掛川の苺

JA苺部会が新たに取り組むのが輸出。イチゴの輸出について、JA静岡経済連の箕浦秀紀さんに伺います。

祝

JA苺部会
創立50年!

これまでの歩み

- 昭和48年度 苺部会創立
- 昭和52年度 電照栽培が普及。
- 昭和54年度 富部に野菜集荷場が完成
- 昭和61年度 品種「女峰」へ転換
- 昭和63年度 各戸で予冷導入
- 鮮度低下を防ぎ品質が向上
- 平成4年度 発足20周年記念大会 (御前崎グランドホテル)
- 平成8年度 品種「章姫」へ転換
- 平成9年度 総合育苗センターが完成し、イチゴ苗供給開始
- 平成11年度 販売高7億円達成記念大会 (館山寺)
- 平成12年度 高設栽培が普及
- 立った状態で栽培管理ができ、作業性が向上
- 平成18年度 品種「紅ほっぺ」導入
- 平成21年度 苺パッケージセンター稼働
- バック詰め作業をJAが代行
- 平成22年度 静岡県新規就農者養成制度を利用し、新規就農を目指す研修生の受け入れを開始
- 品種「きらび香」導入
- 平成26年度 創立50年