



JA掛川市 農業振興補助事業

生産者の所得向上に向けて、新規作物、生産品目の面積拡大や機械設備等に対する支援を行います。

支援対象者 原則として、補助金で導入した設備等を利用して栽培した農産物を、継続的に共同販売やさすが市等に出荷する組合員。



ビニールハウス設置助成

上限 200,000円 予算額 1,000,000円

管内農産物直売所等へ出荷する農産物の生産を目的として設置するビニールハウスの新設。
※他の補助金との重複は対象外とします。



有害鳥獣被害防止設備に対する助成

上限 50,000円 予算額 1,500,000円

○支援対象 JA掛川市の組合員で、自己が耕作する農地に設備・わなを設置する者。または、組合員を含む自治会、部農会等の団体。
電気柵、箱罠、防護ネット、防護フェンス等の農作物の被害を防止する設備・器具。ただし、JA掛川市より購入した物に限ります。

- 電気柵等の設備 事業費の1/5以内 上限5万円
- 捕獲わなを購入する場合 事業費の1/4以内 上限5万円



農業者のための低金利融資制度

計画的、安定的な農業経営をサポートします。
※JAバンク利子補給およびJAバンク静岡保証料助成の適用には、条件があります。

○農業近代化資金

農業経営における様々な資金使途に利用できる長期・低金利の制度資金です。JAバンク静岡の助成により保証料助成があります。

基準金利 1.95% (2023年7月1日現在) ▶ 0% 行政の利子補給、JAバンク利子補給の併用で(当初7年)

○JAアグリマイティー資金

農業生産や加工・販売に関わる様々な資金(設備・運転・災害対策)、地域の活性化や振興支援のための資金など、要望に合わせて幅広く利用できます。JAが融資する資金で、スピーディーな対応が可能です。JAバンク静岡の助成により保証料助成があります。

金利・保証料負担軽減制度

当初3年間 年0.275% 3年目以降 年1.275%

※JAバンク利子補給は、当初借入から3年間、お借入金利を一定率引き下げの制度です。(最大1%) 当初のお借入額が100万円以上のお客様が対象です。



茶園共同管理事業

※令和4年度実績

上限 200,000円 予算額 1,000,000円

1. 対象機械 乗用型茶園管理機械装置
2. 助成要件 掛川市補助事業に採択され掛川市農業協同組合より購入したものに限ります。

【掛川市採択要件】

- ①「共同管理組織」 認定農家1人以上を含む3人以上参加した組織 [認定農家(市内に住所を有する45歳未満の認定農家又は認定農家の後継者を含む)] 乗用型茶園管理機械の共同利用する組織
 - 茶農協 ○農事組合法人 ○任意協同 ○個人集団等
- ②受益面積合計10ha以上耕作すること
- ③5年以上継続して農業生産活動を行うことができること



ろう
食
べ
よ
う



掛川の農産物を

農業でも「持続可能性」という言葉が多く登場するようになりました。おいしい農産物と美しい風景を未来に残すため、持続可能な農業の実現に向けたJA掛川市のサポートをお伝えします。
そして、できた農産物をおいしくいただくことも持続可能な農業にとって重要なこと。
みんなで掛川産を食べて農業を応援しましょう！

掛川産を食べたい♪



夏にピッタリの掛川産、いただきます!

遠山食堂 × 掛川牛

掛川牛サイコロ ステーキ定食 掛川牛スタミナ丼

通りから少し入った場所にある、昔ながらの雰囲気の魅力の「遠山食堂」。地元ブランド牛「掛川牛」のランチが味わえる食堂として、昼間はサラリーマンなどで賑わいます。2種類の掛川牛メニューは、どちらもやわらかい肉質が特徴のもも肉「シンタマ」を使用しています。サイコロステーキ定食は、コロコロにカットした肉に相性抜群のステーキソースをかけていただきます。鉄板で焼いてそのまま出されるため、熱々の状態で食べることができます。厚めにスライスし、甘辛タレに漬け込んだ肉を使用したスタミナ丼は、ニンニク風味でボリューム満点です。

遠山食堂 掛川市大池2752-2 ☎0537-22-2872
○定休日 水曜日/日曜日/祝日
○営業時間 11:00~14:00 夜は宴会のみ(要予約)



柔らかい肉質と
うまみが特徴の掛川牛を
ランチで召し上げ

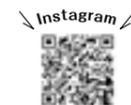
◀甘辛タレとニンニク風味がおいしい
ボリューム満点の掛川牛スタミナ丼。

ティータイムまるは × 有機掛川茶

お濃茶かき氷 和紅茶みるくかき氷

有機茶を栽培する「お茶畑や 松下園」が「茶葉に魅せられて」始めた直営のカフェ「ティータイムまるは」。ゆったりとした空間でお茶を楽しめる人気店の、この時期1番の人気メニューは、自家製のお茶ソースを使った2種類のかき氷です。お濃茶かき氷は、高級有機抹茶をぜいたくに使った看板メニュー。濃厚な味わいで、甘さだけではなく抹茶本来の苦みもしっかりと感じられます。女性に人気の和紅茶みるくかき氷は、有機和紅茶を使い、まるで上質なミルクティーのよう。皮まで食べられる特別栽培のレモンがアクセントに添えられ、「溶けてもおいしい」かき氷です。

ティータイムまるは
掛川市満水592 ☎0120-118-292
○定休日 水曜日/木曜日
○営業時間 10:00~17:00(L.O.16:00)



オープン以来大人気の
夏季限定メニューは、
上質なお茶を楽しむ逸品です

◀女性に人気の和紅茶みるくかき氷。上質なミルクティーのような味わいで「溶けてもおいしい」かき氷です。

日本茶きみくら × 掛川産イチジク

絹氷 くきほうじ茶と無花果

きぬごおり
絹氷(きぬごおり)は、日本茶きみくらの茶寮で提供する期間限定のかき氷。抹茶をたっぷり使用した1番人気の「贅沢抹茶」や、甘酸っぱく爽やかな味わいの「寒蜜いちごミルク」を販売しています。その2023年の新作は、ふわふわの氷に華やかな香りのくきほうじ茶と旬の果物イチジクを愉しむ「絹氷くきほうじ茶と無花果」。イチジク1.5粒をぜいたくに使い、くきほうじとイチジクの自家製蜜をかけていただきます。甘い香りの中に残るすっきりとした味わいは、気温が上昇する今の時期におすすめの一品です。

旬のイチジクと
ほうじ茶の
相性抜群!

私もおすすめします
営農課
イチジク担当: 稲尾未来



人気の日本茶専門店今年の新作は、
フレッシュな果物を使った
ぜいたくなかき氷



◀落ち着いた雰囲気のでいたくなお茶の時間が楽しめる日本茶きみくら本店。

日本茶きみくら本店
掛川市板沢510-5 ☎0537-24-6008
○定休日 年末年始
○営業時間 10:00~18:00(L.O.17:30)



しばちゃんランチマーケット × 掛川産ジャージー牛

ソフトクリーム

ジャージー種は国内飼養頭数が少なく希少な牛で、牛乳は乳脂肪分が高く、濃厚で味わいがあり、栄養価が高いことが特徴です。原産地の緑豊かな山あいにある「しばちゃんランチマーケット」には、季節限定スイーツを含めて30種類以上のメニューや商品があり、提供する牛乳やスイーツはすべてジャージー乳を使用しています。



▲緑豊かな山あいをドライブすると見えるコンテナがしばちゃんランチマーケット。

緑に囲まれた中で
食べるジャージー牛乳
スイーツは格別!!

そんなお店の1番人気は、ジャージー乳をぜいたくに使ったソフトクリーム。牛乳の風味そのまま、なめらかな食感が楽しめます。カフェの前はオープンなテラスで、すぐ近くには川が流れます。おいしいスイーツとともに、心地良い時間をお過ごしください。

私もおすすめします
東部営農経済センター
原産地担当: 鈴木夏美

しばちゃんランチマーケット
掛川市大和田84 ☎090-2342-2725
○定休日 火曜日
○営業時間 10:00~17:00

