

TANOSUMA

Vol.2

旬のお野菜！
旬いろ
レシピ
SECRET RECIPE

～ねっとりもちもち！止まらない～

いももち

チーズやベーコンなどの具を入れたりしても良し。
里芋の他、サツマイモやカボチャ、じゃがいもでも同様に「芋餅」ができます。

作り方はこちらから←

今が旬だよ！ おすすめ野菜

「みんな大好き！おイモ特集」



真夏に育つ元気野菜なので、寒さは大の苦手！冷蔵庫に入れるのはNG。15℃くらいの常温で、新聞紙にくるんで段ボールに入れておくのがおすすめです。冬は人がいる室内が安心。寒すぎると黒く変色したり、傷んでしまいます。



風通しがよく、涼しくて暗い場所なら長持ちします。特に温度変化の少ない冷蔵庫保存がおすすめ。ただし光に当たると芽が出て毒素(ソラニン)が増えるので注意が必要です。新聞紙や紙袋に入れておくとう安心。リンゴと一緒に置くと、リンゴのエチレンガスで芽が出にくくなります。



乾燥と寒さに弱いので、新聞紙に包んで段ボールで保存するのがベスト！冷蔵庫は寒すぎて傷みやすいので避けましょう。じゃがいもと違って、光に当たって少し緑になったり、暖かくて芽が出て食べられるよ。なるべく早めに調理するとおいしくいただけます。♪

TANOSUMA たのすま 編集後記

今回は、地元産直の「まごころ市場」と、生産者が中心となる「天然野菜マーケット」を特集し、地域の農と人とのつながりをご紹介しました。暮らしのそばで生まれる有機野菜や、市場のにぎわいを感じていただけたでしょうか。これからも、笑顔が集まる農の風景をお届けしていきます。次号もお楽しみに！

次号予告 オーガニックビレッジ通信 vol.3 (1月発行予定) つぎのタネ、まきます！

vol.3 では、学校給食の特集を中心に、協議会の事業もご紹介します。お楽しみに！

伊豆の国市有機農業推進協議会とは？

農家や消費者、地域の学校、各事業者や自治体などが連携して有機農業を推進する団体です。
有機農業を実践する生産者の育成や、消費者と生産者が直接交流できるマルシェやイベントを開催し、地域ぐるみで有機農業を広げていきます。
また、伝統的な有機農業とスマート農業を融合させ、持続可能で効率的な農業の実現にも取り組みます。

伊豆の国市有機農業推進協議会事務局
伊豆の国市長岡 340-1 055-948-1460



Vol.2 | 2025 年 11 月発行
発行者：伊豆の国市有機農業推進協議会
制作・編集：Tanosuma 編集部



Organic 有機農業の豆知識

有機JASって何？

「有機 JAS」は、国の法律（JAS 法）に基づいてつくられた「有機の表示制度」です。国に登録された第三者の機関がチェックを行い、有機栽培の基準を満たした農産物や加工食品だけが「有機 JAS マーク」をつけることができます。このマークがないものに「有機」「オーガニック」「BIO」といった表示をすることはできません。つまり、有機 JAS は「有機と表示するときのルール」であり、消費者と生産者の共通の目印となっています。



秋の収穫祭、はじまるよ！

特集
BUY NOW!
オーガニック



ファーマーズ
マーケット
でまっています😊

旬の野菜と
素敵な笑顔のマーケット
天然野菜マーケット / まごころ市場

旬のお野菜！
旬いろ
レシピ
SECRET RECIPE

農家さん直伝！
いももち

特集 BUY NOW!

オーガニック

オーガニックのお米ってどこで買えるの？
オーガニックの野菜ってどこで買えるの？

まだまだ身近に購入するのが難しい
オーガニック野菜。
なんと伊豆の国市内では、
オーガニックの生産物が販売されている
マーケットがあるんです！

今回は消費者と生産者の交流の場にもなっている、
楽しいファーマーズマーケットをご案内します！

旬の野菜をたっぷり楽しもう！

FARMERS

生産者が手塩にかけた野菜を手におしゃべりが弾む。数軒の農家からはじまった

天然野菜マーケット

約12軒の生産者が毎週日曜日に集まり、オーガニックの野菜や加工品を販売しています

ー天然野菜マーケットのこだわりを
教えてください。

野菜は農業を使わずに育てています。野菜
がのびのび元気に育つよう、自然の力を最
大限に活かし、自然の恵みをいただいでい
ます。

ー天然野菜マーケットの魅力を
教えてください。

やはり一番は、お客様と生産者の活発なコ
ミュニケーションです。美味しい食べ方や調
理方法をお伝えすることもあり、試食して
「おいしい!」と喜んでくださる方がそのまま
購入してくださることもあります。

ー今後、天然野菜マーケットでチャレンジし
たいことはありますか？

地元の飲食店へ食材を提供してコラボイ
ベントを企画するなど、消費者の皆さんにも
っとオーガニック野菜を食べてもらえる機会
を増やしたいです。

ータノスマ読者や市民の皆さんへ一言お願
いします。

毎週日曜日の午前9時30分～10時30分、短
い時間ですが、その回ごとにさまざまな生産
者がこだわりを持って育てた野菜や加工品
を持ち寄ります。初めての方でも話しかけや
すい温かい雰囲気マーケットです。ぜひお
気軽にお越しください。メンバー一同、皆さ
んにお会いできるのを楽しみにしています！



INSTAGRAM

天然野菜 マーケット TENMA

〒410-2201
伊豆の国市古奈 300-3
(毎週日曜日 9:30-10:30)



長く続く地元の産直市場

まごころ市場

登録生産者が約300名!毎日たくさんの野菜が並ぶ



ーたくさんの生産者がいらっしゃいますが、
一番のこだわりはどんなところでしょうか？
旬の野菜をいち早く出荷する所です。鮮度
にもこだわっていて、午前中の販売終了時には、
並べられている野菜を従業員がチェックを
して、鮮度の落ちたものなどはバックヤード
に下げるようにしています。

ーまごころ市場の特徴は
どんなところでしょうか？

スーパーと違って、ちょっと変わった野菜な
ど、産直ならではの出荷もあります。種類も
豊富で、新鮮で安くおいしいと評判頂いて
います。

ー2024年9月に伊豆の国市がオーガニック
ビレッジ宣言をしたと同時に、まごころ市場
でも有機農業で栽培された野菜や加工品な
どのコーナーを設置されましたが、いかがで
すか？

有機農業の生産者がまだ少なく、出荷量
も少ないので、今後どんどん生産して出荷量
も増やしてほしいですね。まだ消費者の方
にも浸透していないので、伊豆の国市独自の
ブランドなどでもできると、お客様もわかりや
すいのではないかと思います。



まごころ市場
公式ホームページ

ーこれからまごころ市場でチャレンジしてい
きたいことはありますか？

野菜を日常に取り入れることの大切さをア
ピールして、生産者と消費者の懸け橋となる
ように、伊豆の国市と近隣市町村の台所と
なるような存在になっていきたいと考えて
います。

ー初めてまごころ市場にご来場いただく方
に楽しみ方を教えてください。

どんな野菜や加工品が販売されているか、
まずは知ってほしいと思います。地元生産者
が、汗水流して大切に育てた野菜を召し上
がっていただいて、健康で元気に毎日過ご
していただきたいと思っています！

まごころ市場

【営業時間】 9:00 ~ 16:00

【定休日】 第1・3木曜日

及び年末年始

【住 所】〒410-2313

静岡県伊豆の国市田原野 440-4

【電 話】0558-75-4580



まごころ市場

伊豆の国市には、生産者、販売者、消費者と一緒に、オーガニックビレッジを育てていける素晴らしいファーマーズマーケットがあります。地元住民だけでなく、たくさんの観光客をひきつけるのは、安心して訪れることができる、暖かい雰囲気と、元気な野菜やお米や果物があるからだ実感しました。収穫の秋、是非皆さんも足を運んでみてくださいね!

JAふじ伊豆
伊豆の国地区
JAまつり

オーガニック
マルシェ

今年のオーガニックマルシェはJA まつりとのコラボ開催!

マルシェ以外にも、楽しいイベント盛り沢山! 皆さんのご来場、お待ちしております。

12/7(日) 9:00~13:00

JA ふじ伊豆 伊豆の国地区本部前 伊豆の国市四日町 241-1

駐車場が少ないため、当日は乗り合わせてご来場をお願い致します。



MAP

JAまつりで
オーガニック野菜が
購入できちゃう!