

土佐の高知のあぐりのチカラ

こうぐり

二〇一九
七月号

JA高知県が バトンをつなぐ！ 新しい販売事業

高知県園芸連 97年のあゆみ

特集1

特集2

【農家食堂】vol.2
おかみさん市バイキング
道の駅四万十大正であいの里



豊かな水を守る 仁淀川の清掃に参加しませんか

春野町の西に流れる仁淀川。豊かな水は、はりめぐらされた用水路を通じて町内に行きわたり、農業や人の暮らしを支えています。

春野支所は、平成23年から仁淀川流域の河川環境を守ろうと「ラブリバー仁淀川パートナーシップ」に参加し、年間3回を目標に清掃活動を実施。地域の一斉清掃へも参加しています。JA職員他、生産者や地域の方など多数の参加があり、プラスチック類や流木などのごみが集められます。

美しい水と農業を次の世代に引き継げるよう、これからも継続して清掃活動を行っています。次回は10月予定。あなたのご参加お待ちしております。



【緊急時の連絡先】

24時間・365日の安心サポート！

- キャッシュカード、通帳、証書、印鑑紛失・盗難時の連絡先
JAバンクキャッシュカード
紛失共同受付センター ☎ 0120-55-3127
- JAカードの盗難・紛失専用ダイヤル
NICOS盗難紛失受付センター ☎ 0120-159-674
- 交通事故(起こしたとき・運ったとき)
JA共済事故受付センター ☎ 0120-258-931
- ガス漏れ・事故等の緊急時のこと
JAエナジーこうち ☎ 0120-182-571

編集後記



香美地区
組合員課
井伏 華己
Iwafusa Hanako

暑さが厳しくなってきましたが、皆様、夏バテ対策等は行っていますか？夏を乗り切るための私のオススメは、高知野菜をたっぷりモリモリ食べること！ 広報誌やホームページに掲載しているレシピを見てみると「この食材、こんな使い方があったんだ！」これなら手軽に作れそう！と、いろいろな発見があり、楽しいですよ！土佐の高知のあぐりのチカラで、この夏も元気に乗り越えましょう！
6月からJA高知県公式インスタグラムが、ついにスタートしました！高知のうまいもん・行きたい所・やってみてほしいことを見つかるきっかけになるような話題を投稿していきたいと思っています。どうぞよろしくお願いたします！

こうぐり 2019 7月号 令和元年 7月10日発行(毎月発行)

発行：JA 高知県 〒780-8511 高知市北御座 2番27号 TEL 088-894-5613(組織広報課)
印刷：(株)アイコー印刷 デザイン：寺山 亜希 (TETORA design)



https://ja-kochi.or.jp



Instagram: kouguri_official



みんなのよい食プロジェクト
耕そう、大地と地域のまらい。 JAグループ

特集1

高知県園芸連97年のあゆみ

JA高知県がバトンをつなぐ！ 新しい販売事業

03 輝け！新農人 「香美地区・野市支所」水田一樹さん

04

08 トップニュース

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「高西地区」第16期 あぐりスクール
初めての田んぼにドキドキ みんなで一緒に田植えをしたよ！

18 特集2

18 地元の味と出会いが楽しめる！

18 【農家食堂】vol.2 おかみさんバイキング
道の駅四万十大正であいの里

20 花のある暮らし 「土長地区」トルコギキョウ

21 産地のオススメ 作ってみんかえく 食べてみんかえく
「土長地区」
オクラとトマトのさっぱりそうめん

22 コチットの直販所めぐり 「土長地区」ごとおち市
新シヨウガ

23 読者プレゼント

24 あなたのJAにおじやします！ 「高知地区」春野支所
支所探訪記



生産者

【土長地区・南国市】
南国市園芸部オクラ部会
くげ たかし
久家 隆さん

高知を代表する夏野菜、オクラ。県最大の香長平野に位置する南国市では、オクラ部会105名がハウスと露地合わせて約6.5ヘクタールで栽培しています。出荷は4月下旬から始まり、11月上旬まで続きます。



表紙紹介 オクラ

役員室から



共済事業本部常務
島山 博文

新年度が始まり、職員がJA共済に加入いただいている組合員・利用者のご自宅を訪問し、共済金の請求漏れや、ご家族の変化そして契約内容を確認する「あんしんいっぱいキャンペーン（3Q訪問活動）」を行っています。ご不明な点等ありましたら、職員が訪問の際にお気軽にご相談ください。

総代会に提案された3か年計画では、地域を支える存在として、地域の特性に沿った「必要な人に必要な保障」を提供し、JAらしい地域密着の事業活動を展開していくことを取組計画として掲げています。組合員・地域の皆さまの暮らしのパートナーとして、今後も職員一同、保障拡充に取り組みしていきます。

さて、日に日に暑くなってきましたね。皆さんも外の作業の際には、熱中症等十分気を付けてください。私も数年前から家庭菜園を始め、ミニトマトやゴーヤ、シヨウガなどを育てています。少し珍しいものでは、食用ヘチマも植えています。少し粘りがあり、豚肉と炒めて食べるおいしいですよ。

両親の背中を追う

明るい声が響く、一軒のハウス。両親やパートナーさん達に囲まれ、水田さんは日々、和気あいあいと作業に取り組みんでいます。

農業を営む両親の姿を見て育ち、「いずれは自分もやるものだ」と大学は農学部を専攻。卒業後は農業関係の仕事に就き、知識や経験を積みました。現在は、両親に習うのはもちろん、他の農家のほ場を見て学ぶなど現地検討会へも積極的に参加し、勉強を重ねる日々です。

湧き出たアイデアは挑戦

人によって栽培方法もさまざま。研鑽を積む中で水田さんの心には、「目でみて学んだことを試してみたい」という欲求が芽生えています。練習、そして挑戦のために構えたのは実験専用のほ場3アール。湧き出たアイデアで自身に合った栽培方法はどのようなものかと試行錯誤しています。「次はこれをやってみたい！と考えるのが楽しいんですよ」と、水田さんは目を輝かせます。

出荷の先に消費者がいる

そんな試行錯誤をする日々の中、熱意がさらに増した出来事がありました。先日、親しい先輩が「東京で高知県産のシシトウを見つけた」と写真を送ってくれ、ふと印字された生産者番号を見ると、偶然にも水田さん宅のものだったそうです。「農業は出荷して終わりじゃない。その先で自分の知らない誰かがこのシシトウを買って食べてくれてる」と自覚。これをきっかけに、消費者のことも考えるようになり農業者としての責任を一層感じるようになりました。

見据える先は、規模拡大や収量の増加です。「農業はやればやるだけ、食べた人の、おいしい」という気持ちが返ってくる。そして、自身の収入にも直結する。それを踏まえ、た上で、仕事と自分の時間がバランスよくとれるよう取り組みたい」と、目標を語る水田さん。農業に対する自身の熱意と、消費者への想い。アイデアを行動に移しながら、挑戦は続きます。



★ 6 輝け！新農人

香美地区・野市支所

みずた かずき
水田 一樹さん(28)

【就農 10カ月 シントウ24アール】

アイデアは行動に 出荷した「先」を見据えて

高知県園芸連 97年のあゆみ

J A 高知県が バトンををつなぐ 新しい販売事業

みんなで一緒にやらないかん！

大正時代、明治に盛んになった園芸栽培が、県域に広がり、生産量が増加。そんな中、商人によって生産者が不利な取引を強いられることもありました。心ある生産者は、有利販売のために団結が必要と、各地に組合を作りましたが、各組合の思いの取引では組合間の競争を招いてしまいます。「みんなで一緒にやらないかん！」と単位組合の広域的組織化、有利販売の体制の確立を目指し、園芸連は誕生しました。

農家は栽培に集中、販売は県全体で行う

他県の農産物の出荷体制はそれぞれのJAが独自に出荷・販売を行いますが、高知県では「県域一元販売体制※1」と「県共同計算方式※2」という系統出荷方式をとっています。

起源は、園芸連創立以前からの「統制出荷」。農家の有利販売を実現するため「生産者並びに組合は商人売り或いは市場への思惑出荷を廃止し、お互いが協調、自主的に規制した制度」であり、昭和7年の決起集会で、その基礎が確立されました。



① 県外出荷はすべて県物産幹旋所に全面委託 ② 荷造り・選別の規格統一 ③ 1町村1組をモットーとする、と決められ、農家は栽培に集中し、販売は県全体で有利に行う、という現在の県域一元販売の礎が築かれました。

※1 県内各地域で生産される園芸農産物を園芸連を通じて全国各地へ出荷・販売を行うこと。
※2 県域統一の規格で選果・選別し、同一品目、同一作型、同一包装形態、同一等級、出荷日単位ごとに販売価格や輸送運賃、手数料等を共同計算し、精算する方法。

時代の流れに合わせて売る

園芸連の取り組みの強みである「県共同計算」。昭和43年にピーマンから始められた県共同計算は、生産者とJA・園芸連・関係機関の知恵と努力の歴史でもあります。

例えば、ある農産物がA県では100円で売れるのが、B県では70円、C県ならさらに下がって50円となる。同じ農産物でも、売り先ごとの価格の高低に対して、高値市場へ集中出荷して県産品が競合することを避け、県産品の全量を安定的に市場に供給し、大量の出荷品を一本のマークで出荷して有利販売につなげる。

「コスト面でも共同計算のメリットはいっぱいある。ただ、時代の状況に合わせてやり方を絶えず変えてきた」と、近年は量販店主体の取引でも共同計算メリットは活かされ進化しています。



昭和40年代の県共計検査の様子：ピーマンの検査



半地下式低設ペーパーハウス栽培



園芸連設立当時の事務所

再確認！ 系統出荷のメリット

- ① 県域で統一した選別・包装規格により、品質レベルを平準化。出荷数量の大型化と販売力の強化が図られ、より戦略的な販売活動と販路の拡大が行える。
- ② 効率的な輸送体制を構築。輸送コストの低減と個々の生産者のリスクを分散し、販売メリットを生産者に分配することができる。
- ③ 県域的な品質指導を通じ、中山間地域など小規模産地の技術向上、育成につながる。
- ④ 園芸連の県外事務所を通じて取引先と産地情報を緊密に提供でき、取引に強化が図られる。県単位の効果的な消費宣伝活動を行うことができる。

大正11年8月
高知県園芸組合連合会が創立

昭和8年
出荷販売
ルートの確立



船への積み込み

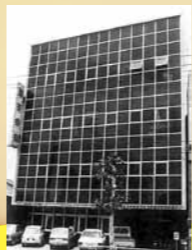
昭和24年
高知県園芸農業
協同組合連合会に改組



埠頭からの積み込み作業

昭和43年
ピーマンで県共同計算方式を導入

昭和45年
組織を整備し、
県域連合会になる



旧園芸会館（高知市）

昭和46年
主要4品目で
県共同計算方式を実施

昭和4年、湊川駅から東京へスイカを送るための帆船からの積み込み作業

平成27年
県共計・計算コード集約を実施



平成13年
「エコシステム栽培」要領を設定



園芸流通センター

平成4年
年度販売取扱額94.1億円に到達

平成12年
園芸流通センター
(高知市仁井田字新港)完成

【エコシステム栽培マーク】
平成12年に高知県園芸連の認証制度を開始(上)。平成24年には「安心はおいしい、高知はおいしい」をコンセプトとする新マーク(下)に変更し、環境に優しいこだわりの栽培品として、安全・安心を全国にアピールしている。

大正11年創立の「高知県園芸農業協同組合連合会(以下、「園芸連」)」。高知県の園芸農業の振興・発展に取り組んできましたが、今年8月末を以って、J A 高知県に合併(包括継承)します。園芸連が積み重ねてきた園芸の歴史と、信頼や実績。今後は、J A 高知県がしっかりとバトンをつないで取り組んでいきます。これまでの振り返りを通して、新しく始まる販売事業体制を紹介いたします。

販売を支えた県外事務所の存在

明治時代後期から、県産園芸品は京阪神地域へ流通するようになっていきましたが、流通は業者に握られ生産者に不利なものでした。出荷品を有利販売するために県農会は、大正6年、神戸市に販売幹旋所を設置。戦前には、県によって大阪出張所、東京の駐在所、中国(大連)にも設置されました。

戦時中に一度廃止されたものの昭和25年から再開し、県が大阪、東京、北陸、北海道、名古屋、九州に、園芸連が仙台に事務所を設置し、全国に販路を拡大。県と園芸連が先導して取り組んだ販路開拓が、今日の販売体制を支えています。

平成12年4月、機構体制の見直しによって北海道・仙台・金沢・九州の事務所は廃止。平成30年には、地域に根差した販売と市場間の競争による活性化などを目指し、仙台・金沢・広島事務所を開設しました。



旧東京事務所（現在は豊洲市場内に移転）



大阪事務所が入居する
大阪市中央卸売市場業務管理棟



名古屋事務所



Kマーク
(昭和63年登録)

高知マーク (昭和63年再登録)

平成4年決定の意匠
(平成5年登録)



高知県園芸連

平成15年設定新マーク
(平成16年登録)

【園芸連マーク】
高知県と高知県園芸連を強くアピールする統一マークを設定し、昭和43年から段ボール箱への使用を開始しました。

品種改良を重ねた努力

園芸品目にも、苦勞と成長の歴史があります。本県を代表するピーマンは、昭和33年キュウリの連作障害に困った香美郡の農家が、「三重県から『三重みどり』を導入。栽培に成功したことが、産地化の始まりです。

『三重みどり』は自家採取のため系統が乱れるなどの問題が多かったので、寺田昌介氏が当品種を元に『昌介ピーマン』という品種を開発しましたが、小型果であったため市場からは大型果の要望が多く寄せられました。そこで、交配と選抜を重ね昭和40年に耐病性・果形・収量面全てで今までのない品種『さきがけみどり』が誕生。農家の期待を背に栽培面積の60%を占めました。しかし、今度は辛味が発生。「この品種なら、高知のピーマンはいらぬ」と消費地からクレームが…。県域で対策会議が行われること10数回。「前川種苗に行ってピーマンの食味をきっちりやっ」と、当時を振り返る弘田会長。その後、(株)高知前川種苗の懸命な努力で、1年を待たずに辛味が排除された『新さきがけ』が誕生。高知のピーマンは辛くないことが実証でき、その後、生産量は急速に拡大していきました。



ハウス群 (安芸地域)



育苗風景 (南国市)

園芸連は、農家にとって大事な宝

香美地区園芸部 部長 竹島 章さん

園芸連とは30年以上の付き合いで、農家にとって大事な宝。園芸連と共にあったから、自分たちは安心して生産ができました。北海道から九州まで、いろいろな市場の人と付き合い合わせてもらい、宝をもらった。今はメールやFAXでのやり取りが多いけど、直接話して手を結んで初めて相手の気持ち分かる。そういう生身の繋がりを手伝ってくれたのは園芸連のおかげ。その感謝の気持ちを産地の人や市場の人にお返ししたいです。

JA高知県に業務を移管しても、すべての農家が安心できる組織を作ってほしい。小規模農家が集まって作った農業協同組合というのを忘れず、もっと現場の声も聞いてほしい。これまでに培ってきた園芸連の販売力、消費者による信頼力を、今後どう拡大していくかに期待したい。

今でも続く縁は、私の財産

南国市園芸女性部 部長 隅田 りり子さん

園芸連や市場の人との出会いは、主人が南国市の集送センターの役員になったことが始まりです。私も、園芸女性部の役員になってから、野菜の推進委員会に出席する機会がありました。いろいろな分野の人に出会えました。その経験が自分の肥やしになり、栽培だけでなく、外にも目を向けるようになりました。消費宣伝にも行き、そこでの出会いから15年以上続く縁もあります。それが私の財産になっています。

南国市と安芸の園芸女性部同士の交流会も園芸連が調整してくれました。こうした繋がりも続けていけたらいいなと思います。今後も、園芸連が全国に販売してきた能力をいかして欲しい。そのためにも、市場の人たちをはじめ、人と人の繋がりを大事にして欲しいです。

JA高知県がつなぐ!

新しい販売体制

営農販売管理部は略。

園芸販売部

野菜販売一課

- ① 県共計品目等、野菜の出荷・販売取引計画の設定と卸売会社への委託販売、予約的取引の実施
- ② 選果選別規格に基づく品質準化指導
- ③ 県共計の実施推進など

野菜販売二課

- ① 県共計生姜、一般共販野菜品目の出荷・販売取引計画の設定と卸売会社への委託販売、予約的取引の実施
- ② 選果選別規格に基づく品質準化指導
- ③ 県共計の実施推進など

果実花き販売課

- ① 果実・花き品目の出荷・販売取引計画の設定と卸売会社への委託販売、予約的取引の実施
- ② 選果選別規格に基づく品質準化指導など

特産販売課

- ① 規格外品等の買取仕入、直販会社(実需者)等との販売取引等
- ② 加工・業務需要者への提案営業、販路開拓
- ③ インターネット販売の拡充、販促広告の実施
- ④ 包装施設を活用した規格・商品化、JA・地区作業の支援など

営農指導部

営農企画課

- ① エコシステム栽培の登録推進・管理、野菜価格安定事業の実施
- ② 残留農薬検査等、安全・安心の取組(GAPの推進)
- ③ 品目担当専任指導員による営農指導の向上
- ④ 農家の記帳指導、経営支援

担当品目 (※印は県共計品目)

きゅうり※、高知ピーマン※、ししとう※、高知なす※、小なす※、米なす※、オクラ※、にら※、春鈴なす等のなす類、赤ピーマン等のカラーピーマン類、もろぎゅうり など

トマト類・いんげん類の果菜類、普通生姜※・ハウス新生姜・かんしょ等の土物類、ブロッコリー等の洋菜類
ねぎ類・大葉・なばな等の茎葉菜類、菌茸類、みょうが・ゆず等の促成品

すいか・メロン・いちごなどの野菜的果実類
みかん・文旦などの柑橘類、すももなどの落葉果樹類
花き全品目

[標準外規格]
小なす8個トレー、みょうが2個トレー、ピーマン250g袋
なす800g袋、土佐文旦2~3個袋など
[農協作業の受託] 新生姜、きゅうり、赤ピーマン など

流通企画部

- ① 消費宣伝、販売促進、輸出
- ② 輸送体制の管理、出荷包装資材(意匠)の設定
- ③ 集配・保管調整施設の運用・管理など
- ④ 情報システム・ネットワーク運用・管理、販売代金の計精算 など

県外事務所

- ① 販売取引先等、地域管内の営業 商談、販売流通の実態・動向調査
- ② 当会各部門の事業計画の推進
- ③ 管内取引先との連携(土佐会、協議会) など

園芸連は、県域の生産者・JAがひとつになって園芸事業を行い、県域利益の最大化を目的に誕生しました。創立から97年、園芸販売事業に特化した専門組織として他県にない県域一元出荷販売と県共同計算方式を取り入れ、生産者とJA、園芸連がひとつになった「オール高知」で、園芸農業の振興・発展に取り組みできました。なくてはならない組織だと思っています。

私が園芸連に入会したのは、52年前。入会したばかりの頃、まだ確立されていなかった太陽熱処理「サウナ処理」による土壌消毒の実証試験をしたのをよく覚えてます。新品目の導入にも取り組み、特に大葉は他県の産地を何度も視察し自分でも栽培しました。その結果、今では県下に栽培が広がっているの嬉しく思います。最近では、平成27年に販売改革に着手し、計算コードを集約化。昨年には地域に根差し競争力を活かす販売に取り組みうと、県外事務所

を3カ所増やしました。

この度、園芸連はJA高知県に統合しますが、組織名が変わっても97年の歴史を引き継ぎ、これまで積み重ねてきた信頼や実績、ノウハウなどをしっかり継承してもらえると確信しています。

もちろん、課題もあります。時代や取引方法なども大きく変化しています。改善するところは思い切って改善するなど、さらなる発展を期待しています。

生産量は年々減少傾向です。生産技術は向上していますが、生産者がそれ以上に減少しておりその対策が急務です。JA高知県は大きな組織になりますが、166組織がひとつになった園芸連の誕生の基本を忘れず、現場に出て、生産者の生の声を事業に反映するよう共に歩んでほしいと願っています。



97年の歴史を引き継ぎ、さらなる発展を
高知県園芸連 弘田 憲一 会長

高知県独自の販売を再認識して、次に繋ぐ
経済担当専務 青木 厚林



JA高知県への統合を機会に、これまで園芸連で取り組んできた一元出荷販売と県共計販売を、当たり前ではなく、もう一度再認識して次に繋げていきたいです。今後の課題としては、系統の取扱量を減らさないこと。生産者がいろいろな販売先を選べる中で、JAを選んでもらえるように取り組みたいです。系統出荷が行う市場販売は、効率的な販売の仕組みだと思っています。県外事務所もあり、一番コストのかからない方法で販売して、安全に決済します。もちろんいろいろな課題もありますが、生産者には栽培に集中してもらえればいいです。そういった意味

でも、この仕組みについて再認識してもらいたいです。

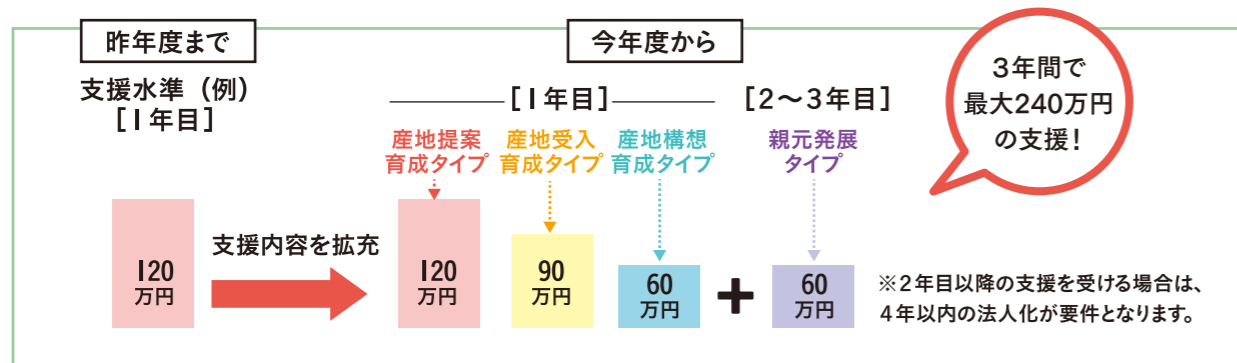
統合により、営農販売事業本部、各地区・営農経済センターの仕組みができました。それぞれの職員がお互いにしっかり課題を共有しながら、生産者と一体となって取り組んでいきます。昨年から、県域の品目部会も立ち上げました。園芸販売について、県全体で確認できる場になるよう、営農部門とも連携を強めていきます。

都会で働くお子さんに、農業を継いでもらいたい!とお考えの方へ

高知県庁からのお知らせです!

1 親元就農の支援策を拡充しました!

Uターン就農した後継者の親元での研修を支援します。これまでと変わらず、1年目は最大120万円の支援を受けることができます。また、本年度より親元の経営を4年以内に法人化する場合、2～3年目に毎年60万円の支援を受けることができます。



補助事業についてのお問い合わせは、各市町村の農業担当課をお願いします。

2 都会で学ぶ入門講座「こうちアグリスクール」を開催!

農業の基礎から、「環境制御技術」の話、先輩農家の体験談「儲ける農業」を聞くことができる入門講座です。都会で働くお子さんに、高知県農業を知ってもらうよい機会です。

土曜日、午後開催!

【大阪会場】8/24 (9/7、9/21の計3回の講座)

【東京会場】10/12 (10/26、11/9の計3回の講座)

講座に関するお問い合わせは、
高知県立農業担い手育成センター
TEL 0880-24-0007

高知県立農業担い手育成センター



HPはこちらから →

れんけい こうち 市町村合同就農相談会 in イオンモール高知

令和元年 8月14日(水) 10:00~18:00
イオンモール高知 専門店街1階南コート

農業をしてみたい、真剣に就農を検討している、県外や県内で働いているお子さんやお孫さんに農業を継いでほしい……この機会に就農について相談してみませんか。室戸市・安芸市・芸西村・南国市・香南市・香美市・土佐町・高知市・土佐市・いの町・四万十町・四万十市の職員や高知県の職員、就農コンシェルジュなどが相談に対応します。野菜ソムリエ上級プロ・ベジフルビューティーアドバイザーで、高知県観光特使でもある西村有加さんを講師に迎え、高知県野菜と新規就農に関するトークショーや、野菜ブーケの制作体験、農業に関するクイズ等が行われます。



【問い合わせ先】
高知市農林水産課 088-823-9458

野菜ソムリエ上級プロ・ベジフルビューティーアドバイザー
西村 有加さん

2019 JUL.

JA高知県



トップニュース



とさのさとを視察する吉川農水大臣(右)

吉川農水大臣が来高「とさのさと」などを視察

5月19日、吉川貴盛農水大臣が高知市を訪れ、JAファーマーズマーケット「とさのさと」を視察。竹中義博社長から県産農畜産物について説明を受けました。その後、県内の農業者ら19人と意見交換。中山間地の集落営農で進む高齢化や担い手不足、次世代型ハウスのエネルギーコストなどの課題が挙げられました。吉川農水大臣は「集落営農では厚い支援を打ち出したいと思っている。エネルギーコスト対策などもサポートしていく」と答えていました。

20日には南国市を訪れ、(株)南国スタイルでパプリカを栽培する次世代型ハウスを視察しました。

JA高知県主催「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール作品募集

第44回「ごはん・お米とわたし」作文・図画高知県コンクールへの応募作品を募集しています。

対象は県内の小・中学生で、毎日のごはんでおいしかったことや、家族とのコミュニケーション、お米・ごはん食に関する思い出や考えたことなどを素直な気持ちで自由に表現してください。応募作品は未発表のものに限り、上位入賞作品は全国コンクールへ推薦します。

締切は 9月10日(火) 必着。

応募に関する問い合わせは JA高知県 組織広報課

TEL 088-894-5613 HP <http://ja-kochi.or.jp> まで。



第16期 あぐりスクール

初めての田んぼにドキドキ みんなで一緒に田植えをしたよ!



四万十地区では、管内の小学2年生から6年生までを対象に、食の大切さや自然の素晴らしさを体験してもらおうと「あぐりスクール」を開校しています。

6月8日、開校式が終わると、早速畑に出発! まずは、サツマイモの植え付けに挑戦です。「つるを少し斜めに土へ差し込んだら、大きなイモができるよ」。営農指導員の説明をしっかりと聞いて、抜けないように両手に力を込めて植え付けました。

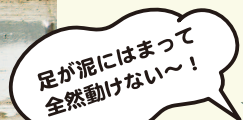
サツマイモの次は田植えに挑戦。作るのは、四万十町名産『仁井田米』です。水を張った大きな田んぼの前で、小さな苗からたくさんのお米が実ること、収穫するまでの管理の難しさを教わりました。初めての田植えに戸惑う子もいましたが、みんなと一緒に田んぼに入ると「泥が気持ちいい」とニコリ。ちょっと曲がった苗の列もあるけど、それも手植えならではのご愛嬌。

「収穫が今から楽しみ!」。秋には大きく育ったサツマイモと稲の収穫祭が待っています。



第16期 カリキュラム

- 6月8日 開校式&田植え・サツマイモ植え付け
- 7月6日 夏休み前の木工教室
- 8月3日 日帰り旅行
- 10月12日 稲刈り&サツマイモ収穫
- 12月14日 修了式&記念植樹・カレー作り



お問合せ先 高西地区本部 組合員課 0880-22-0003

「地元の味と出会いが楽しめる！」

農家食堂

取材に、ご協力いただきました

道の駅四万十大正 であいの里 代表
みまみねみ
水間 峰味さん (左から2番目)



【四万十町 大正地区】 運営：女性部幡多地区大正支部「であいの里」

四万十町の海と山の恵みが味わえる

道の駅四万十大正 であいの里

四 万十中央ICから四万十町十和方面に約25km走ると見えてくる『道の駅四万十大正』は、平成5年に制度が創設された道の駅として、全国で最初に認定された103件のうちの1つ。平成2年、現在の場所の北側で、うどんやお寿司を出す直販所『であいの里』として始まり、平成9年に移転。女性部幡多地区大正支部の中にある『であいの里』グループが管理・運営しています。



道の駅四万十大正 であいの里
高知県高岡郡四万十町大正16-2
営業時間 7:30～17:00(4～9月)
8:30～17:00(10～3月)
電話 0880-27-0088

毎朝手作りするお寿司は、テイクアウトできます

ないかんものは大事にしながら、季節や時代に合ったものなど、新しいものにも挑戦しています。

海の恵みが味わえます。創業から伝わる山菜うどんなど、守っていか

11月頃から5月上旬までの期間限定の『シイタケ井』は、シイタケにシイラのすり身を詰めたもの。四万十町の山と

海の恵みが味わえます。創業から伝わる山菜うどんなど、守っていか

は、普及所の6次産業の勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

道駅になってから

創業当初から受け継がれてきたうどんの出汁は、私たちの自慢です。添加物は使わず、じゃこ・昆布・かつお節などを合わせて、毎朝手作りにしています。

以前は麺も自分たちで練って作っていたんですよ。昔から人気なのが『山菜うどん』。地元で採れたゼンマイ

やイタドリ、タケノコの塩漬けなどを乾燥し、年中提供できるようにストックしています。

道駅になってから

勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

11月頃から5月上旬までの期間限定の『シイタケ井』は、シイタケにシイラのすり身を詰めたもの。四万十町の山と

海の恵みが味わえます。創業から伝わる山菜うどんなど、守っていか

は、普及所の6次産業の勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

道駅になってから

創業当初から受け継がれてきたうどんの出汁は、私たちの自慢です。添加物は使わず、じゃこ・昆布・かつお節などを合わせて、毎朝手作りにしています。

以前は麺も自分たちで練って作っていたんですよ。昔から人気なのが『山菜うどん』。地元で採れたゼンマイ

やイタドリ、タケノコの塩漬けなどを乾燥し、年中提供できるようにストックしています。

道駅になってから

勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

11月頃から5月上旬までの期間限定の『シイタケ井』は、シイタケにシイラのすり身を詰めたもの。四万十町の山と

海の恵みが味わえます。創業から伝わる山菜うどんなど、守っていか

は、普及所の6次産業の勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

道駅になってから

創業当初から受け継がれてきたうどんの出汁は、私たちの自慢です。添加物は使わず、じゃこ・昆布・かつお節などを合わせて、毎朝手作りにしています。

以前は麺も自分たちで練って作っていたんですよ。昔から人気なのが『山菜うどん』。地元で採れたゼンマイ

やイタドリ、タケノコの塩漬けなどを乾燥し、年中提供できるようにストックしています。

道駅になってから

勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

11月頃から5月上旬までの期間限定の『シイタケ井』は、シイタケにシイラのすり身を詰めたもの。四万十町の山と

海の恵みが味わえます。創業から伝わる山菜うどんなど、守っていか

は、普及所の6次産業の勉強会などにも参加して新メニューを開発しています。

道駅になってから

創業当初から受け継がれてきたうどんの出汁は、私たちの自慢です。添加物は使わず、じゃこ・昆布・かつお節などを合わせて、毎朝手作りにしています。

以前は麺も自分たちで練って作っていたんですよ。昔から人気なのが『山菜うどん』。地元で採れたゼンマイ



「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

「うなぎの石焼混ぜご飯」

熱々！「番入」の「うなぎの石焼混ぜご飯」

【四万十町 十和地区】 運営：(株)十和おかみさん市

自分たちの野菜で作る自慢の郷土料理——バイキングを通して発信

おかみさん市バイキング



取材に、ご協力いただきました



いちはらののぶこ
居長原 信子さん

現在メンバーは、約130人。野菜を出荷する方、お弁当作りのグループもあり、バイキングは4グループをローテーションで運営しています。



月～土曜日に販売するお弁当も人気!

いきないうちに若人たちに引き継いでいきたいです。

組織立ち上げのきっかけは、当時注目された地産地消の推進。旧十和村役場から話があり、今まで出荷できなかった野菜をお金にできないかと考え、サンプラサ各店舗に産直コーナー『おかみさん市』を作ってもらいました。徐々に周知されファンもつき、お客さんが十和にも来てくれるようになりました。現在も、5店舗のサンプラザに月5回程、野菜の出荷と実演販売をしています。

私がよく言うのは「5年頑張ろう」。元気なうちに若い人たちに引き継いでいきたいです。

十和のファン作りに一役

毎週水曜日と毎月最終日曜日に開催している『おかみさん市バイキング』。地元の食材をふんだんに使った郷土料理が人気を集めています。運営する『十和おかみさん市』は、地域の生産者が集まってできた組織。旧十和村の支援を受けて平成13年に設立し、町村合併を機に平成23年に株式会社化。野菜の出荷販売を中心に、バイキングやツアーなどの交流事業も行っています。



野菜に「力」がある

バイキングでは、自分たちが自信のもてる料理を出しています。「このままおいちよったらもう作られんがやないろうか……」という郷土料理をここでなら継承できると思い、ふるまっています。食材は、自分たちの作った野菜を中心にメニューを考えます。採れたての新鮮な野菜を使った料理は、「野菜にすごい力がある」と言われます。みなさん喜んでくれ、リピーターも多いです。グループごとで味や料理のメニューが多少違うので、「明日はどのグループ?」という問い合わせもあります。今後の課題は、後継者をどう育てていくか。郷土料理の継承など、地域に残していきたいものがあります。そのためにも、地元の協力体制を強化していきたいです。



十和の名物「シイタケのたたき」

隣接するおかみさん市の直売所「十和の台所」

おかみさん市バイキング

四万十ドラマ直営店「とわ」(高知県高岡郡四万十町十川4-1)
営業日 毎週水曜日、毎月最終日曜日 11:00～14:00
電話 0880-28-5010(直売所「十和の台所」)
料金 大人1,200円、小学生500円、4～6才300円、3才以下無料



…オクラとトマトのさっぱりそうめん…



材料 [2人分]

- | | |
|----------------|----------------|
| そうめん……3束 | [A] |
| 豚しゃぶしゃぶ肉……200g | ショウガのすりおろし……1片 |
| オクラ……8本 | ゴマ油……大さじ2 |
| トマト……1個 | 塩……少々 |

めんつゆ(ストレート、仕上げ用)……適量

作り方

- ① 豚肉は半分に切り、熱湯でさっとゆでてボウルにとる。
- ② そうめんは茹でて流水にとってしっかりと洗い、水気をきる。同じ湯でオクラをサッとゆで、小口切りにする。トマトは1cmの角切りにする。
- ③ ①、②のオクラとトマト、Aを混ぜ合わせる。
- ④ 器にそうめんを盛り、③をのせて、めんつゆをかける。

レシピはホームページからもご覧になれます。ご活用ください！



産地：土長地区(南国市)



毎朝、収穫に汗を流す 生産者・久家隆さん

夏野菜の代表・オクラ 黄色の花が咲いたら収穫間近

初夏から盛夏にむけて出荷量が増えるオクラ。7月になると、淡い黄色の花が咲いてから5日程で収穫できます。集出荷場に運び込まれ、サイズや品質など1本ずつ人の目で選別し、ネット詰めされて出荷します。

土長地区の生産者 久家隆さんは、ハウスと露地でオクラを栽培しています。

「湯がいてマヨネーズをつけて食べるか、小さく切って粘りを付けたものを白ご飯にのせたらおいしいよ」と、オススメの食べ方を教えてくださいました。

花のある暮らし

「土長地区」トルコギキョウ

多彩な品種が魅力の ボリユームのある豪華な花形

すらっと伸びた茎の先に、白・紫・黄色・ピンク・ブルーなど様々な色の花を咲かせるトルコギキョウ。一重咲き、八重咲き、一本の茎にたくさんのお花を咲かせるスプレー咲きなど、咲き方によっても楽しめます。花持ちが良く、一年を通して流通しています。

「芽かきや仕立て、開花を揃えるための摘蕾作業など、しっかりと手を入れることが大事」と、出荷まで管理に気を配る高橋定章さんは、土佐町溜井地区で、20〜30種類のトルコギキョウ約2万本を6アールで栽培しています。中山間の気候を生かし、7月から10月にかけて近畿方面や県内市場をメインに出荷。「良い人たちとの出会いで花を作れよう。しっかりと作って、日持ちする花を届けたい」と、市場や県内他産地との交流を積極的に行い、安定供給に努めています。



生産者 高橋 定章さん

【生け花のポイント】

「ギボウシ」と「シダ」を使い、ガラスのカゴの花器で涼感を演出。「ギボウシ」は紐で束ねると扱いやすくなります。ガラスで茎が見える場合は葉を入れて隠します。茎は短くすることで水揚げが良くなり、長持ちします。

【いけばな】小原流 高知支部 支部長 山中 真知子



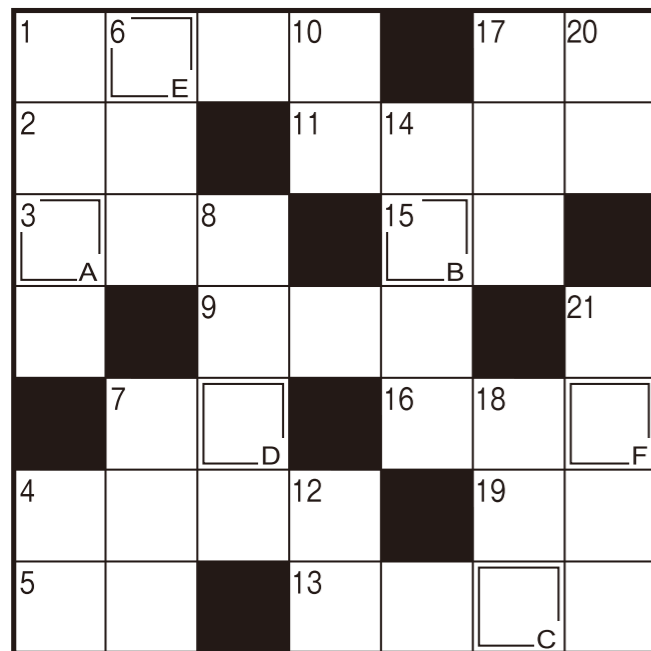
クイズに答えてJA高知県の商品を得よう!

読者プレゼント

※パッケージが異なる場合があります。



今月のプレゼントは… 南国市十市の
『ブドウジュース・ジンジャーシロップセット』



二重マスの文字を、A～Eの順に並べてできる言葉は何でしょう?

答え	A	B	C	D	E	F
----	---	---	---	---	---	---

官製はがきに、①パズルの答え ②住所 ③氏名 ④年齢
⑤職業 ⑥電話番号 ⑦今月号で良かった企画
⑧ご意見や感想、つぶやき、川柳などのメッセージやイラスト
①～⑧を必ずご記入のうえ、下記住所までご応募ください。

応募先

〒781-0303
高知市春野町弘岡下中央 2454 番 15
JA 高知県 組織広報課
「こうぐり」プレゼント 係

※読者の皆様からいただいたお便りの個人情報は
プレゼント発送以外には使用しません。



6月号の答え「アマガエル」

クイズ正解者の中から
抽選で **20** 名様

応募締切は 令和元年 **7月31日**

プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。

ヨコのカギ

出題：ニコリ

- ① 七夕に彦星と会います
- ② オフの反対語
- ③ スズでめっきした鉄板。一斗缶やバケツなどに用いられます
- ④ 手紙のやりとりで交流すること
- ⑤ ナイアガラ川にあるものが有名
- ⑦ 時計を掛けたり絵を飾ったり
- ⑨ 京都市で行われる祇園祭は____神社の祭礼です
- ⑪ 高倉健主演の映画『____の黄色いハンカチ』
- ⑬ 百貨店ともいいます
- ⑮ ____は友を呼ぶ
- ⑯ 何人かでバトンをつなぐ競走
- ⑰ 息を吸うと膨らむ臓器
- ⑲ 観光、夜行、2階建てといえば

タテのカギ

- ① 大丈夫だから、____に乗ったつもりで待っててね
- ④ ブーブーと鳴きます
- ⑥ 高校の公民の教科の一つ
- ⑦ 新鮮な空気を取り込んで汚れた空気を追い出すこと
- ⑧ お好み焼きにたくさん入れる葉野菜
- ⑩ 彼とは同じ釜の____を食った仲だ
- ⑫ 肩と手首の間
- ⑭ 酸と混ぜると中和反応が起きます
- ⑰ 米国の50番目の州。南の島です
- ⑱ 焼き肉店のメニューで肝臓のこと
- ⑳ 由緒ある神宮や夫婦岩で知られる三重県の市
- ㉑ 一番良い物はベスト、一番悪い物は

コチットの
直販所めぐり



vol.7

南国市・土長地区 **ごとおち市**

オススメ!
旬素材

新シヨウガ

オススメは、限定販売のジンジャーシロップ!



オススメ!



これからの季節は、スイカ、
キャンベル(ブドウ)などが
店頭にも並びます。



水鳥が飛来する南国市十市の石土池のほとりにある直販所「ごとおち市」。新鮮な農産物や水産物(ちりめん)をはじめ、店内で手作りする総菜やデザート、パンも人気です。
この時期のオススメ食材は「新シヨウガ」。辛みが少なく食べやすいので、幅広い調理が可能です。地元では「食べやすい大きさに切って、らっきょう酢に漬ける」など、簡単にシンプルな食べ方が人気です。
「シヨウガと小魚の佃煮」など、シヨウガを使った加工品もあります。なかでも、ハーブやちみつが入ったジンジャーシロップ「生姜天国」は、この店オリジナルの限定販売です。

ごとおち市

南国市緑ヶ丘1丁目1107番地
TEL 088-865-5367
営業時間 9:00~17:00
(日曜日は9:00~12:00)
定休日 12月31日、1月1~4日
販売内容 野菜、果物、花卉、加工品、日用雑貨 など



JA高知県 合併記念 定期貯金キャンペーン



取扱期間 令和元年 **6月17日** ~ **7月31日**

その他の方

年0.26%

※税引後0.207%

組合員の方 および組合員に
ご加入いただける方

キャンペーン金利
3年もの

年0.3%

※税引後0.239%

詳細は最寄りの支所にお問い合わせください。



■スーパー定期
■大口定期
新規のお預入れ額 10万円以上