

安芸地区の安芸市施設園芸品消費拡大委員会では、地元産農産物のファンになってもらおうと、消費宣伝に力を入れています。その一環として、NHKの取材を受け、6月24日にNHK Eテレ「きょうの料理」で安芸市の米ナスが紹介されました。その際に好評だった脇屋シェフ考案のレシピを皆さんにもご紹介いたします。米ナスだからこそ美味しく食べられる料理を、みなさんもぜひご家庭で作ってください。(収録の様子は12ページ参照)

米ナスのバンバンジー風

米ナスの皮の固さを活かし、
コリコリした食感がアクセントに。



材料 [2~3人分]

米ナス……1個 (300g)	
鶏ひき肉……60g	
ネギ (みじん切り) ……大さじ1	
ショウガ (みじん切り) ……小さじ1	
【A】	
練りごま (白) ……大さじ1	
白みそ (甘口) ……大さじ1	
水……大さじ3	
	【B】
	チキンスープ……カップ1/2
	酒・しょうゆ……各大さじ1
	砂糖……小さじ1
	青じそ (せん切り) ……適量
	サラダ油・塩・ごま油

作り方

- ① 米ナスはヘタを除いて上下を切り落とし、皮をむいて1cm幅の拍子木形に切る。切り落としした上下は皮をむき、5mm角に切る。皮はすべてみじん切りにする。
- ② なす醬をつくる。フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、①の皮をしんなりとするまで炒める。角切りのナスを加えて2分間ほど炒め、塩少々をふり、取り出す。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ2を足して中火で熱し、拍子木形に切ったナスを転がしながら焼く。少ししんなりとして八分どおり火が通ったらバットに取り出し、ラップをして蒸らし、余熱で火を通す。
- ④ バンバンジー醬をつくる。【A】を混ぜ合わせる。フライパンにサラダ油大さじ1を足して弱火で熱し、ひき肉を1分間炒める。脂が出てきたら、ネギ、ショウガを加えて炒める。【B】を加えて2~3分間炒め煮にし、【A】を加えてゆっくり混ぜる。少しとろみがつき、かさが七割程度になるまで煮詰め、ごま油大さじ1を加える。
- ⑤ ③のナスを器に盛り、④のバンバンジー醬と②のナス醬をかけ、青じそをのせる。

作り方

- ① 米ナスはヘタを除いて上下を切り落とし、皮付きのまま7~8mm厚さの輪切りを12枚とる。残った部分は皮付きのまま5mm角に切る。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、角切りのナスを炒め、しんなりしたら取り出す。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を足して中火で熱し、輪切りにしたナスを並べる。フライパンを軽く揺すりながら焼く。焼き色がついたら裏返し、サラダ油小さじ1を回しかけて焼く。しんなりしたら、【A】を混ぜて加え、サッとあえて取り出し、粗熱を取る。(フライパンに一度に入りきらない場合は、2回に分けて焼く。)
- ④ フライパンにサラダ油大さじ1を強火で熱し、溶き卵を流し入れる。半熟になったら、ご飯を加え、玉じゃくしでほぐすように炒める。全体が混ざったら塩・こしょう各少々をふり、②、ハム、タマネギを順に加えて炒め、しょうゆ少々、黒酢を加えて混ぜる。
- ⑤ ボウル (直径18~20cm) にラップを敷き、③のナス6枚を敷いて④を詰め、少しおいて落ち着かせる。皿をかぶせ、ひっくり返して盛る。残りの輪切りのナスを添えてラディッシュをのせ、あればパクチーを添える。

米ナスの酢チャーハン

ドリーム形のさっぱりチャーハンに、
輪切りの焼き米ナスで花を咲かせて。



材料 [2人分]

米ナス……1個 (300g)	ロースハム (粗みじん切り) ……20g
	タマネギ (みじん切り) ……大さじ2
【A】	黒酢……大さじ1
うす口しょうゆ……大さじ1	ラディッシュ (薄切り) ……12枚
酒……大さじ1	パクチー……適量
溶き卵 1個分	
ご飯 (温かいもの) 300g	サラダ油・塩・こしょう・しょうゆ

安田支所管内より



軽トラの助手席はボクの特等席!

レンくん(6) 飼い主:清岡 直久さん

半年前に、直久さんの友人宅から清岡家にやってきたレンくん。すぐにみんなと仲良くなり、今は遊ぶのも寝るのもずっと一緒です。

車に乗るのが好きで、軽トラの助手席がお気に入り。直久さんが「行くで!」と呼ぶと、喜んで助手席に飛び乗ります。ユズ栽培の草刈りや消毒にも一緒に行き、今年は鮎かけにも5、6回行きました。

直久さんの娘さんが、かわいい洋服もたくさん買ってくれます。今日も真っ赤なりボンがキュートでしょ?

ハウスの中でかくれんぼ♪

(右) 川島 紗良ちゃん(8)

(左) 理世くん (5)

2人の遊び場は、父・正人さんと母・澄恵さんのナスのハウスです。いつもにぎやかにかくれんぼや虫取りをしています。もちろんナスも大好き! ナスの天ぷらや焼きナスなどパクパク食べます。

紗良ちゃんは休日になるとお父さんと一緒に朝5時に起きて、ナスの収穫について行きます。ナスの取り残しを指摘してくれたり、早くも即戦力になっています。最近はおしゃれも好きで、毎日のコーディネートも自分で決めています。

理世くんは6月から、タンクトップに半パン姿で「ザ・昭和の少年」。虫取りや川遊びに夢中です。この夏も、いっぱい遊んで楽しい思い出を作ろうね♪

あき支所管内より



安田
地区

から こんにちわ 今月の○○ 気になる人

中山事業所管内より



一緒に、民謡踊りをしませんか?

(左) 小松 富子さん (83)

(右) 山本 美津枝さん(79)

約20年前から、民謡踊りを続けている富子さんと美津枝さん。安田文化センターの安田民謡踊り教室で、毎週練習をしています。先生に習いながら、全国の民謡に合わせて優雅に楽しく踊っています。「踊りを覚えるのが大変だけど、頭の体操になる」「みんなで集まってのおしゃべりが楽しい」と笑顔の2人。

当初は教室に約20人いた生徒も、今は3、4人まで減りました。「仲間を増やしたい」と2人は願っています。安田文化センターで開く9月15日(予定)の安田町敬老会、10月19日の安田町芸能発表会でも踊りを披露します。毎週の練習は、金曜日13時から15時までなので、気になる方はぜひ覗いてみてくださいね♪

-30℃の冷凍庫から、30℃のハウスへ

岡本 清和さん(56)

長年、食品会社で冷凍庫のエンジニアをしていた清和さん。42歳の時、父・櫻喜さんの体調が悪くなり室戸市へ戻ってきました。今は櫻喜さんも元気になり、キュウリ栽培を手伝っています。「-30℃の冷凍庫から、30℃のハウスへと世界ガラッと変わった」と清和さん。曲がりの少ないキュウリが多く収穫できるよう、気候に合わせてハウス内の管理に気を配ります。

平成30年度に意欲のある農業者を国が支援する「産地パワーアップ事業」を活用し、環境制御装置と日射比例灌水装置を導入しました。それにより、今まで手が回らなかったところに時間を取れるようになりました。「早く装置を使いこなして、収量アップに繋がりたい」と手さぐりでも、手ごたえを感じる日々です。

室戸支所管内より



できごとピックアップ

地区内のイベントや、地域農家の取り組みなどを紹介します！



米ナス料理を囲んで撮影するメンバー

1 地区本部

米ナスがお宝食材に変身！ NHK「きょうの料理」収録

安芸地区、生産者、安芸市、安芸農業振興センターでつくる安芸市施設園芸品消費拡大委員会は6月5日、NHK Eテレ「きょうの料理」の収録に協力しました。連載企画「つくろう！につぼんの味47」で、各都道府県が抱える食材のお悩みに料理人が答え、お悩み食材を「お宝食材」にしようという番組です。

今回のお悩み食材は米ナス。米ナス農家の川島一義会長の「米ナスをもっとみんなに食べてほしい」という声に、東京・赤坂の中華料理店脇屋友詞シェフが答えました。脇屋シェフ考案の「米ナスのバンバンジー風」と「米ナスの酢チャーハン」を、委員会メンバーが調理し、みんなで試食しました。バンバンジー風を試食したメンバーは「コリコリとした食感がいい」「米ナスの硬い皮が長所になっている」と大好評でした。こちらの2品は、今後もJAのイベントなどで振る舞う予定です。

同番組は6月24日、25日に放送されました。



パネルディスカッションで意見交換する農家ら

2 あき支所

農福連携の輪を広げよう 農福連携高知県サミットinあき

農福連携研究会は6月14日、安芸総合福祉センターで「農福連携高知県サミットinあき」を開きました。県内の農家、行政、JAなど約160人が参加し、障がい者等を雇用就農するうえでの、農業と福祉分野の連携の大切さを考えました。

農林水産政策研究所の吉田行郷企画広報室長が、農福連携の現状と課題等を紹介。「農作業を行うことで精神障害が軽くなり、他産業での就業も可能になる。農業分野での就労促進は、障がい者等の居場所拡大につながる」と話しました。受け入れ農家を交えてのパネルディスカッションでは、「働いていくなかで、さらにチャレンジしたくなった人への補助等があれば」など意見が出ました。

参加した農家は「自分の家の農作業でも、特性に合わせてできる作業を考えたい」と雇用への積極的な姿勢を見せました。営農企画課の小松淳課長は「同じ思いをもった人たちと繋がりが、農福連携の輪を広げていきたい」と意気込みました。

3 地区本部

昔ながらの田植えに挑戦！



田植えじょうぎを使って、苗を植える児童ら

6月8日、「やっぱり農！いきいきやぐりん塾」を開き、児童28人が田植えとサツマイモのつる植えに挑戦しました。

米農家の小松正尚さんの田んぼで、5月にみんなで種まきをした「にこまる」の苗を植えました。昔ながらの田植えじょうぎを使い、みんなが「せーの」と声掛けをしながら、息を合わせて上手にできました。

児童は「田んぼで歩くのが難しい」「泥が気持ちいい」と楽しんでいました。

4 地区本部

部員講師にハーバリウム作り



ハーバリウム作りを楽しむ部員

女性部は6月8日、女性大学ときめき学園を開き、部員や地域住民29人が参加しました。

部員の有澤喬子さんが講師となりハーバリウム作りに挑戦。部員らは、瓶にあじさいなどの花を入れてハーバリウムオイルもピンクや水色などから好きな色を選んで完成させました。部員は「選ぶ花にその人らしさが出ている」と満足そうに話しました。

野町節子部長は「今年度も新たな仲間と楽しい体験を共有したい」と開校を喜びました。

5 芸西支所

地元のピーマンを好きになって



たくさんの料理に嬉しそうな園児

園芸研究会芸西支部は6月20日、芸西村でピーマンの収穫体験を開き、芸西幼稚園と南国市立たけな幼稚園の園児ら88人が参加しました。園児は「ピーマンは苦手だけど、お母さんに料理をもらって食べてみたい」と袋いっぱい収穫しました。

昼食は、同研究会女性部員らがピーマンやナス料理など11品を振る舞いました。

小松敏英会長は「ピーマンやナスを好きになって、未来の担い手が生まれてほしい」と期待を込めました。

6 安田支所

タニシ駆除して、地域貢献へ



ジャンボタニシ駆除に集まった部員

青壮年部安田支部は6月21日、部員19人がジャンボタニシを駆除しました。部員らは唐浜、東島、西島の3地区に分かれ、網とバケツを持って約2時間汗を流しました。

西岡幹典支部長は「今年度は生産者がしっかり防除をしていたので、タニシの量が少なかった。これからも地域のための活動を続けたい」と話しました。

同支部は、毎年3月に安田川の河原清掃や、8月に地域の夏祭りでの屋台出店なども続けています。

えいのう〜



定植期の栽培管理

ナス

熱中症に注意

こまめに水分補給しましょう。定植準備は余裕を持って行いましょう。

定植期の管理 (8月中旬〜9月上旬)

9月中旬までは、気温・地温ともに高い時期です。蒸発散量が激しく、根の伸張が悪いため、どうしても萎れやすくなります。特に、8月末までの早期定植や9cm鉢の苗の場合は、朝夕の気温・地温が低い時間を選んで速やかに定植しましょう。

本圃は定植数日前から十分に灌水して、畝の中まで水を通しておきましょう。(植穴には2〜3日前にたっぷり灌水します)。

暑さ対策のため、定植4〜5日前までに遮光資材などを設置し、晴天日は活着まで遮光しましょう。活着後は生育状況を見ながら光に慣らし、細霧装置のあるハウスは稼働させましょう。

畝の乾燥防止・地温上昇抑制のため、そば殻や白黒マルチなどの資材で被覆し、通路へはもみ殻を敷きましょう。

定植後は速やかに鉢まわりを重点にホース灌水し、活着までは



安芸営農経済センター 営農指導課 芸東ブロック 安岡 豊生

ホース灌水と自動灌水を併用して、鉢土が乾燥しないように注意しましょう。

灌水不足は活着の遅れを招くので、十分に灌水します。 ※ただし、灌水過多は根張りが悪くなり、根痛みにより青枯れ病も出やすいので注意が必要です。追肥の開始は定植後20日を目安とし、1回の施用量は10アールあたり窒素成分で0.3キログラム程度を施肥しましょう。

病害虫防除

育苗期後半に病害虫防除をしていない場合は、天敵への影響を考慮しながら定植時に粒剤や灌水処理または定植後に散布をしましょう。

ナスフザリウム立枯病・すず斑病・うどん粉病・ホコリダニ類・アザミウマ類の早期防除を行います。



定植後のハウス内

果実肥大期の管理

カンキツ

本格的な夏を迎え、カンキツ類にとっては厳しい季節となりました。灌水や防風垣の整備をし、病害虫の発生等にも注意しましょう。

日焼け果対策

曇天で多湿状態を経過した後、急激に温度が高くなり、日差しが強くなると日焼け果の発生が増加します。これは、日照不足により果皮が軟弱になりやすく、その後の急激な蒸散の増加に対応できないためと考えられます。特に、上向き天成り果や果梗枝の太い果実などは日焼けを生じやすいので、できるだけ摘果をしましょう。

その他病害虫

不要な夏枝は病害虫や秋枝の発生を助長するので小さいうちに芽かきをしましょう。かいよう病や黒点病などについても今後の気象情報などに留意し、防除対策を徹底しましょう。

近年カンキツ類でもチャノキイロアザミウマによる被害が増加しています。在来系のチャノキイロアザミウマと比べ、発育速度が速く、短期間で世代を更新します。

防除例

適用病害虫	農薬名	希釈倍率	収穫前日数	使用回数
チャノキイロアザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2000倍	前日まで	3回以内
	コテツフロアブル	4000倍	前日まで	2回以内
アザミウマ類	テルスターフロアブル	5000倍	前日まで	3回以内

また、高温に強く、夏場に急激に増殖することが特徴です。カンキツ類では、夏芽などの新梢部分を吸汁し、被害部分は葉が展葉せず、やなぎ葉状の症状となります。サンテ被覆した場合も被害を受けやすいので、発生に注意して防除しましょう。



安芸営農経済センター 営農指導課 中芸ブロック 久保 巴哉

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

アザミウマ類対策

八井田 和生

◆アザミウマ類の発生状況

ナス、ピーマンでは天敵防除の普及により以前の被害は見られなくなってきました。しかし、依然としてミニキイロアザミウマの被害による品質、収量の低下が問題になります(写真1)。



写真1 ミナキイロアザミウマの被害痕

ミニキイロアザミウマは定植初期の9月から密度が高くなり、10月ごろにピークを迎え、気温が下がるとともに密度が低下します。

定植初期から多発すると防除が難しくなるので、天敵と薬剤を組み合わせ、早期からの防除を心掛けましょう。

また、一部のピーマンほ場ではチャノキイロアザミウマが発生し、果実に産卵痕を残して出荷できない果実が大量に発生しました(写真2)。



写真2 チャノキイロアザミウマの産卵痕

近年、ナスほ場でもチャノキイロアザミウマが確認されています。ナスへの寄生は前例がないため、まだ不明な点が多いですが、発生しているほ場ではガク部分などが灰褐色になるなどしています(写真3)。チャノキイロアザミウマの成虫・幼虫はへたの裏や果実表面・葉などで確認されています。これらの部位に薬剤が掛かるように意識して散布をしましょう。



写真3 チャノキイロアザミウマと思われるナスの被害

◆アザミウマ類の防除方法

1 ハウス内に侵入しにくい環境づくり
アザミウマ類はハウス周辺の雑草などで生活し、定植初期からハウス内に侵入してきます。対策として育苗床及び本ほ周辺の発生源となる雑草を除去することで、ハウスへの侵入を抑制することが出来ます。また、ハウスのサイド側や入口周辺に0.4mm目の防虫ネット、天窓下には0.8mm目以下の防虫ネット(写真4)を張るのも有効な手段です。



写真4 防虫ネット設置例

2 天敵・薬剤を用いた早期防除
定植してすぐ天敵への影響が短い薬剤を散布し、天敵への影響日数が経過した後にスワルスキーカブリダニ、タバコカスミカメ等の天敵を放飼しましょう。スワルスキーカブリダニ、タバコカスミカメをハウス内に定着させるために、放飼後2週間ほどはできるだけ薬剤散布を控えてください。天敵の定着が確認できたら、天敵への影響を考えながら必要に応じて薬剤散布を行い、アザミウマ類の密度を上げないようにしましょう。

チャノキイロアザミウマは低密度でも被害が発生します。ナス・ピーマンとも被害が確認されたら、早期に薬剤防除を行いましょう。
アザミウマ類の薬剤一覧や月ごとの栽培管理方法等は「令和2年度中芸年度ハウス野菜栽培管理こよみ」に記載されています。また、ピーマンにおける各アザミウマ類の防除体系(スワルスキー+タバコカスミカメ導入の場合)も掲載されていますので、ぜひ参考にしてください。

皆さんからのご意見、ご感想、つぶやき、川柳、イラストなど、お便りを心待ちにしています！

みんなのひろば

安芸地区でも、農業初心者向け講座を開いてもらうと、新しい農産物を作るのに参考になります。また、今作っている農作物ももっとおいしく作れるようになるのでは。

(東洋支所・93歳)

▼幡多地区の農業初心者向け講座「女性大
学はた小町 あぐりスクール」は良い取り組み
みですよ！ 私も受講してみたいと思いま
した。ご意見、参考にさせていただきます。

新採職員紹介に知人の御息を発見！
もうこんなに成長されたんだと、驚き、
喜び。みなさん、JAでのご活躍を期待
しています。

(あき北支所・61歳)

▼今年もフレッシュな新採職員を迎えま
した！若いチカラで、JAをリードして
いってほしいです。

この前「とさのさと」に行ってきました。
広くて種類もたくさんあって、ついつい
買すぎて妻に叱られました。でもそれ
ぐらい、楽しい場所でした！

(田野支所・60歳)

▼ついつい買すぎてしまう気持ち分か
ります！旬の農産物は、今だけですから
ね。奥様に叱られない程度に、お買
物を楽しんでください！

広報誌が高知県版になっても、安芸地区の
ページもあり、馴染みやすく読んでいま
す。

(東洋支所・59歳)

▼「こうぐり」創刊から半年が過ぎ、少
しずつみなさんにも馴染んでいるよう
で嬉しいです。今後も企画内容など見直し
つつ、みなさんに毎号楽しみにしてもら
えるよう頑張ります！

家庭的な雰囲気を感じられる「あぐり食
堂 ほっと」いいですね。おばあちゃんや
お母さんが作ってくれたような食事が食
られるので、本当に「ほっと」しますね。

(あき支所・59歳)

▼そうですね、おかあさんの味ほど「ほ
と」できるものはありません。ぜひ行っ
てみてくださいね。

私は農家ではないですが、いろんな活動
に参加してみたいです。

(奈半利支所・63歳)

▼JAには、農家以外の方も参加できる
活動がたくさんあります。広報誌など
で気になる活動を見つけて、ぜひ参加し
てくださいね！

広報のつぶやき

ちやぐりん塾の田植えの日、ついにや
らかしました！いつかはやるだろうと
思っていた取材中のアクシデント！そ
うです、漫画のように田んぼにドッ
ポーンとコケました(笑)。

その日、前日の大雨で田んぼには水が
溢れており、見事に滑りました。生徒
を撮影していたのに、気つけば視界は
青空だけ。おしり冷たい。カメラはとっ
さに頭上に持ち上げて無傷でした！

下半身は泥んこまみれで、帰りのバ
スも座れず棒立ち。近所に家がある職
員が「風呂入りにきい！」と言ってくれ
ましたが、とても人様の家になれる
状態ではなく、歩くたび、乾いた泥が
ポロポロと。幸い、汗をかくだらう
と着替えを持っていたのが救いました。
誰か、カメラを守った私を褒めて♡

(竹村)

INFORMATION

お知らせ



親子ちやぐりんフェスタ開催!



夏野菜の収穫やピザ作り、スイカ割り、流しそうめんとワクワクの
プログラム! 夏休みの思い出に、親子で楽しく食と農の学習・体
験をしよう♪♪♪

開催日

令和元年8月24日(土) 8:30~14:00

対象者

安芸地区管内の小学生(低学年の児童は保護者同伴)

参加費

一人1,000円、保護者・兄弟は500円
(保険、昼食、ちやぐりん冊子代等) ※参加費は当日集めます。

定員

15名 ※参加者には後日、案内文章を送付します。

締め切り

令和元年8月20日(火)

問い合わせ

安芸地区本部 企画組合員課
森光 0887-34-1515

内容

夏野菜(スイカ・カボチャなど)の収穫、収穫し
た夏野菜を使ったピザ作り、スイカ割り、流しそう
めんなど(※雨天の場合など、一部プログラムを
変更することがあります。)

税務相談日 8月21日(水)・9月18日(水)

会場

あき支所3階

時間

10:00~16:00

問い合わせ

安芸地区本部
企画組合員課 0887-34-1515