

土佐の高知のあぐりの千カラム

# こうぐり

二〇一九  
十月号



特集1

高知にしかない、地元の牛を盛り上げたい  
**出荷頭数拡大中！**  
今注目の「土佐あかうし」

特集2

JAグループ高知  
食と農の応援番組 続々放送開始！



盛り上げ役のナスの妖精もナスアートに目が釘付け！



ナスフェスに登場するのは、「米ナス」「小ナス」「いっごそうナス」の3種類。「いっごそうナス」は、西土佐地域でしか栽培されておらず、アクが少なく生で食べられ、煮ても崩れにくいいため、いろいろな料理に使えます。皆さんも食べ比べてみませんか？

「道の駅よって西土佐」で、夏の恒例イベントになっているナスフェス。西土佐地域はナス栽培が盛んで、5年前から露地栽培のナスが最盛期を迎える8月に、生産者と西土佐支所がナスのおいしい食べ方をPRしています。試食料理のレシピは、生産者が考案。毎年、来場者から好評です。



ナス3種のおいしい食べ方をアピール  
生産者の考案レシピが人気

幡多地区・西土佐支所

あなたのJAにおしゃします！  
支所探訪記10



### 【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・遭ったとき)  
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



統括本部  
組織広報課  
岩井 仁美  
Iwai Hitomi

組織広報課で、JAグループ高知の統一広報を担当しています。18ページでコチットもオススメしていた「JAグループ高知 食と農の応援番組」テレビ高知の「ベジフルレシピ」は、高知の旬をたっぷり食べられるレシピを野菜ソムリエ上級プロの西村有加さんご紹介！ほ場にも伺い生産現場を見ることができて、私も毎回楽しく収録がすすんでいます。テレビ高知「もともっと」も「一緒に」と「がんばれ高知!! eco応援団」、高知さんさんテレビ「あぐりの地から」も順次収録中です。「農業っておもしろい！」農業の魅力をお伝えできる番組を目指して頑張ります!!

こうぐり 2019 10月号 令和元年 10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



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

03 輝け！新農人 「高知地区」川崎史貴さん

04 特集1  
**出荷頭数拡大中！**  
**今注目の「土佐あかうし」**

高知にしかない、地元の牛を盛り上げたい

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

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「高知地区」  
 お米ができるまでを勉強したよ！ 諸木農業体験の会

18 特集2  
**JAグループ高知**  
**食と農の応援番組 続々放送開始！**

20 花のある暮らし 「土長地区」ノーブルリリー

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」  
 ナスとピーマンのポン酢炒め

22 コチットの直販所めぐり 「土長地区」かざるま市  
 オススメ 大葉

23 読者プレゼント

24 あなたのJAにおじやまします！ 「幡多地区」西土佐支所  
 支所探訪記

# 教えてもらおう立場から 育む存在になりたい



輝け！新農人 **9**  
 高知地区  
**川崎 史貴さん(38)**  
 【就農3年目/キュウリ農家】

## きっかけは週末の手伝い

幼なじみの誘いで、ショウガ栽培を週末ごとに手伝うようになった川崎さん。自分のしたことが作物を通してダイレクトに感じられ、農作業が面白くなり、勤めていた自動車関係の仕事も退職。農業に関する職に就いてみよう、と、ユリ農家で従業員として働き始めました。4年経った頃、春野町で環境制御技術の普及が進み、キュウリ農家の収量が伸びていることを知って農業に可能性を感じ、就農を決意。独立するために指導農業士のもとで1年間キュウリ栽培を学びました。

「農業は、経営者でもあり、仕事の成果が収入に直結するところが自分に合っている」。川崎さんの決意は確信となり、現在、父・勲さんと従業員3人で、20アールのハウスでキュウリを栽培しています。JA営農指導員や先輩農家のアドバイスを受けながら、日々栽培に励みます。それぞれが得意な作業を受け持つことで、早く仕事が進むような工夫と収量の安定化に力を入れています。

## 環境作りで、栽培に集中！

二酸化炭素発生装置、環境測定器、日射比例自動かん水機を導入し、栽培管理に集中できる環境を整

## 育む存在に

就農5年をめぐり、収量や経営を安定させて規模拡大を目指す川崎さん。栽培面積を増やし、従業員の他、農業を志す研修生を受け入れたいと考えています。「自分の技術は惜しみなく教えたい。独立したら、良きライバルとして切磋琢磨し、技術向上につなげたい」。教えてもらおう立場から、育む存在に……。川崎さんの挑戦は、まだ始まったばかりです。

趣味は、サッカー。小学生からサッカー部に入り、現在は高知県2部リーグ「FCハルセロナ」に所属。ジュニアチームの指導も行っていきます。



たなだまい  
 表紙紹介 **棚田米**

生産者



【土長地区・本山町大石】  
 本山町特産品ブランド化推進協議会 副会長  
**右城 雄一さん**  
 うしろ ゆういち

標高250~750mで収穫される、れいほく地区の棚田米。その歴史は古く、本山町大石地区では明治時代から栽培が始まりました。平地より時期は少し遅れて、10月から11月にかけて収穫します。

役員室から



営農販売事業本部常務  
**竹吉 功**

9月より、令和2園芸年度がスタートしました。高知県園芸連も8月末をもって包括承継しましたが、JA高知県がその歴史を引き継ぎ、県域の一元出荷販売と県共計を基本に生産出荷に取り組んでいきます。労働力確保対策としては、無料職業紹介所の利用促進や、外国人労働者の雇用検討などの取り組みも進めていきます。また、営農面では、営農指導員の専門性を高めるため、12品目において品目専門営農指導員を設定し、指導員同士が技術を研鑽しています。この研修では生産者の皆様のほ場をお借りする機会もありますが、主旨をご理解いただき、ご協力をお願いいたします。

私は幡多地区出身ですが、着任以降、各地区の産地に向いて生産者の方々と意見を交わす機会が増えました。日々の生産活動に尽力されている皆様の話を聞くことで、それぞれの地区に特徴ある農産物があることが分かり、産地を築き支えてきたことに改めて気づかされ、これが高知県農業の強みだと実感しています。

私は今、単身赴任中ですが、週末には幡多地区に帰り、田んぼの草刈りに精を出しています。まもなく稲刈りです。無事終わったら、趣味の釣りに少し行ってみたいと思っています。

高知にしかない、地元の牛を盛り上げたい

# 出荷頭数拡大中！ 今注目の「土佐あかうし」

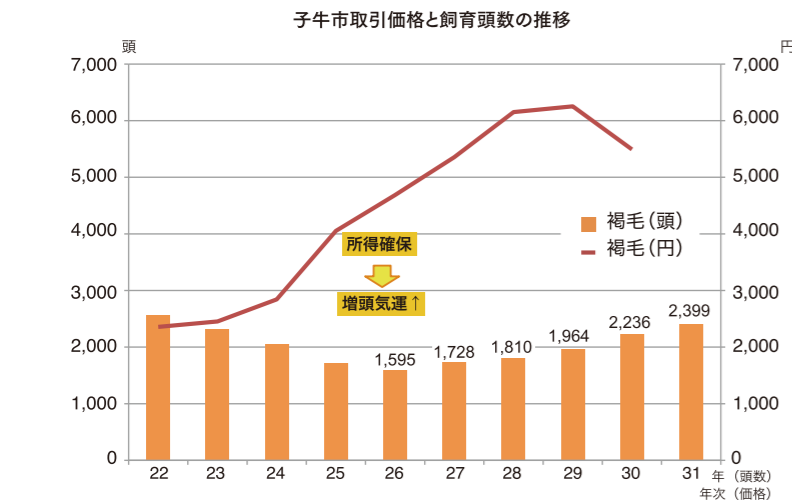
高知県が誇る、ブランド和牛「土佐あかうし」。昔から、県内で最も多く飼育されていた和牛でしたが、黒毛和種への転換などにより、平成26年には1600頭弱まで減少。この危機に歯止めをかけるため、平成21年、関係者が「土佐あかうし」ブランド化に向けて立ち上がりました。これらの取り組みが実を結び、「土佐あかうし」の評価や飼育頭数は順調に伸びています。今回は「土佐あかうし」増頭に向けたブランド化への戦略とその魅力に迫ります。

「土佐あかうし」のマーク  
ブランド化する前は、「土佐和牛」の名前で  
黒毛和種と一緒に販売されていました。



「あかうし」を  
「あかうし」を  
「あかうし」を

「土佐あかうし」の特長は、赤身とサシのバランスの良さ。サシ(霜降り)が入りすぎない適度な量で、赤身には旨味があります。「あかうし」を「あかうし」らしく売るためにどうするか——これをテーマに、マーケティングを経てニーズがどこにあるのか調査を開始。「肉として売るより、料理として食べてもらう。料理人のチャンネル確保とニーズに定める流通を整備する」。方向性が決まり、売るための仕組み作りが本格的に始まりました。農畜産業コンサルタントと連携した東京のトップシェフとのマッチングイベントを開催するなど、シェフへのアプローチを重ねた結果、国内の有名店でも「土佐あかうし」が使われ、評判が広がっていきました。「意識の高いシェフは産地にも来てくれました。現場を見てもらうことで、イメージシヨンが高まり料理に生かしてくれています」と、公文さんは手ごたえを感じたそうです。



高知県農業振興部畜産振興課 公文喜一シェフ

## シェフから見た「土佐あかうし」の魅力



リゾートダイニング ス・ルラクセ  
やまもと たくみ  
オーナーシェフ 山本 巧さん

10年程前、店の食材を高知県産にしたいと探し始めた時に「土佐あかうし」に出会いました。まだその頃はブランド化が始まったばかりでしたが、「高知にしかない牛」と、そのおいしさからメニューに取り入れられました。「土佐あかうし」は、赤身の旨味と脂のバランスの良さが魅力。もも肉を使い、柔らかくじゅわっとなるように、「焼いて、休ませて」を繰り返して、ゆっくりと火を入れて旨味を引き出しています。肉の状態は、日によって若干異なるので、状態を見ながら焼き具合を調節したり、お客様にも説明しながら提供するようにしています。「土佐あかうし」メニューは好評で、来られた方ほとんどが頼まれます。頭数が少ない「土佐あかうし」、近年の増頭はありがたいです。



土佐あかうしもも肉の低温ロースト バルサミコソース

リゾートダイニング ス・ルラクセ  
resort dining Se Relaxer  
高知市帯屋町2丁目1-34 Keiビル3F  
TEL: 088-854-8480  
営業時間 18:00 ~ 24:00  
定休日 月曜日 (月2回不定休有り)

牛肉の評価が「おいしさ」から  
「見た目」に転換

昔、牛は田を耕すなどの役牛(労働力)として大切に飼われていました。明治初頭になると、食の文明開化が進み、国内の牛肉の需要が拡大。日本の在来種は小型だったため、日本政府は外国の牛を輸入して在来種と交配し、改良が進みました。その後、地方の実情に合わせて各県で独自に改良が始まり、高知県では暑さに強く、足腰のしっかりした褐毛の牛で固定化。県内で交配を重ね昭和19年、最終的に「褐毛和種・高知系」として和牛品種認定されました。

昭和50年代、関西圏で高い評価を受けていた高知の褐毛和種。昭和60年から開始した外国産牛肉と差別化するための「牛枝肉格付け制度で、牛肉の評価が「おいしさ」から「見た目」に転換。「霜降り」が入りやすい黒毛和種の価値が高まり、サシが少ない赤身肉の褐毛和種は売れなくなったことで、価格差が拡大し、生産者の高齢化なども重なったことで、褐毛和種の飼育頭数は減少していきました。褐毛和種の減少に歯止めをかけるため、平成21年、生産者や関係機関が立ち上がり「土佐和牛ブランド推進協議会」を設立。高知県内で生産および肥育された褐毛和種高知系を「土佐あかうし」と命名し、本格的な販売戦略がスタートしました。取り組みの結果、平成24年には地域団体商標に登録されました。

※「アルファベット+数字」の形で表記される等級。アルファベットの部分は歩留(ぶどまり)等級といい、これは「その牛からのくわい商品となる牛肉が取れるのか」を評価したランクで、AからCの3段階があり、Aが最高ランク。数字の部分は肉質等級といい、これは「牛肉の色沢」「牛肉の締まり」とも「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑(脂肪の入り具合)」の4つを総合的に評価したランクです。1から5の段階があり、5が最高ランク。

品質向上で、目指すは  
赤身の最高級ブランド！



とさのさとでも人気上昇中の「土佐あかうし」



世界レベルの「旨み」「噛み心地」「脂の質」  
写真: 大山祐平

「土佐あかうし」の中で、さらに再ブランド化し品質保証をすることで、生産者にも目標を持ってもらいたい。価格的なインセンティブを取り、神戸牛などの黒毛和種のブランド牛に負けない赤身の最高級ブランドを作っていくことで、今後も「土佐あかうし」の可能性は広がります。

# 地域の産業を支える 繁殖から肥育まで一貫経営

〔土長地区〕土佐町（株）れいほく未来

## 「土佐あかうし」増頭に向けて JAの子会社が挑む

「優しい顔をしてるでしょ。人懐っこくて、性格が温厚。怖くないし、高齢の人でも飼いやすいと思う」と、(株)れいほく未来の畜舎を案内してくれた長野専務。まだ新しい畜舎には、牛たちの元気な声が響きます。

(株)れいほく未来は、嶺北地域の農家の高齢化や耕作放棄地の増加による農業の衰退を防ごうと、平成23年に旧JA土佐れいほく等の出資により設立した、JAの子会社です。設立当初の事業は、米や野菜、米粉などの生産・販売、作業受託などでしたが、減少している土佐あかうしの増産の一角を担うため、(株)れいほく未来に白羽の矢が立ちました。平成24年に空き牛舎を借りて、繁殖牛5頭の飼育から開始。さらに国と県の事業を利用し、平成27年には繁殖肥育一貫経営用の畜舎4棟を建設し、本格的なスタートを切りました。

「畜産は、どうしても最初は投資ばかりで、資金繰りは大変でした。子牛を買って、種付して子牛を生んでから出荷するまで28カ月かかり、それまで収益はありません。職員も経験者がいなかったため、周囲の畜産農家や関係機関、飼料会社のみなさんに協力いただき、感謝しています」と振り返る長野専務。まだ目標に達してはいませんが、現在は繁殖牛約130頭、子牛を含めた肥育牛約210頭と、順調に頭数を増やしています。

※「一貫経営」…肉用牛の経営に携わる農家は、一般的に2つの形態に分かれます。繁殖用の母牛を飼育し、子牛を生ませ、子牛を生後約8カ月まで育てて家畜市場に出荷する「繁殖農家」と、家畜市場で子牛を購入し、約20カ月肥育して出荷する「肥育農家」です。「一貫経営」は、繁殖用の母牛を飼育して子牛を生ませ、その子牛を肥育することです。



出荷間近の土佐あかうし。体重は700kgほどにもなります。



(株)れいほく未来の牛舎



牛が育つ相川地区

### ～和牛の品種と頭数～

現在、日本の肉用牛である「和牛」として定められている品種は、「黒毛和種」「褐毛和種」「短角種」「無角和種」の4種類と、それらの交雑種のみ。それ以外は「和牛」と表示することができません。和種というのは、日本で改良されたという意味です。

「黒毛和種」…日本全国で飼育される和牛約170万頭のうち、約98%が黒毛和種(黒毛和牛)。毛・角・身体、全てが黒くて締まり、肉質は脂肪交雑の面で優れています。

「褐毛和種」…毛色が黄褐色、赤褐色で骨太、有角の品種で、穏やかな気質で育てやすいのが特徴。褐毛和種は、熊本系と高知系に分類され、後者は高知県でのみ飼育される「土佐あかうし」に該当します。

「短角種」…寒さに強く、東北や北海道で多く飼育されています。毛色は濃褐色。

「無角和種」…和牛の中では最も飼育数の少ない品種。黒毛和種に似ているが、より黒く、角がありません。山口県で多く飼育されています。

#### 国内和牛頭数(2018.5)

- 黒毛和種…1,636,000頭
- 褐毛和種熊本系…19,500頭
- 褐毛和種高知系…2,399頭
- 短角種…8,300頭
- 無角和種…185頭

※家畜改良センター牛個体識別全国データベース届出情報  
※高知県家畜頭数調査

## 県内で自給飼料を確保 地域を超えて耕畜連携

(株)れいほく未来は、一般の畜産農家が「土佐あかうし」と「黒毛和種」の両方を飼育する中、「土佐あかうし」のみを飼育しています。また、牛のエサであるWCS(稲発酵粗飼料)と稲ワラは輸入に頼らず、県内から供給。南国市や香南市の農家との繋がりで、エサを確保しています。「供給してくれる人は、米粉の事業で知り合ったり、その人を通じて紹介してもらったり様々。今後も耕畜連携として取り組みたい」。同じJA子会社の(株)南国スタイルと連携し、れいほく未来が堆肥を、南国スタイルがWCSや稲ワラを供給する協力体制も今後構築したいと考えています。これらのエサは、高齢の畜産農家にも分けるなど、地域での役割も大きくなっています。

(株)れいほく未来が「土佐あかうし」の飼育を始めた頃から、高知県が取り組むブランド化の活動などにより、子牛や枝肉価格が上昇。新規就農者も増え始めています。畜産は初期投



土佐町の「Aコープとさ」でも「土佐あかうし」の購入が可能



畜産を担当する(株)れいほく未来の職員と、長野進専務(右)。飼育管理は、4人の職員で行っています。



(株)れいほく未来の生産センター



南国市と香南市で稲ワラなどを確保



運ばれるWCS

## 「土佐あかうし」をきっかけに 地域産業を盛り上げたい

当初の計画である、繁殖牛150頭、肥育牛250頭、年間出荷頭数150頭の達成は目前です。これは一時的な目標で、長野専務は「順調に出荷が進めば、次は200頭を目指す」と、意欲を見せます。また、畜産部門で順調に収益を出せれば、農作業の受託事業など地域に向けた取り組みにも力を入れたと考えています。

順調に増頭を見せる「土佐あかうし」ですが、地域農業全体を見ると課題は多くあります。一つは人員の確保です。「嶺北地域はやっぱり山なので、労力が少ない。まだ地域ではあまり進んでいませんが、外国人労働者を入れるなど対策が必要」と話す長野専務。また、一次産業で経営が成り立つ仕組み作りも急務です。「園芸は環境制御技術や養液栽培など、安定して生産できるような仕組みを作りたい。れいほく未来だけではなく、地域全体で考えていくことが必要」。地域の産業を支える存在に……。長野専務の目は、れいほくの未来を見据えていました。



とさのさと「アグリコレット」オープン！

9月20日、JAファーマーズマーケット「とさのさと」の隣に、「アグリコレット」(AGRI COLLETTO)がオープンしました。この施設は、地域の食材を使った料理が食べられるレストランが3店舗、テイクアウト専門店が5店舗、イベント広場や地域の情報発信コーナーなどが入った複合施設です。1階には、JA高知県の新支所「とさのさと支所」を併設。信用事業をはじめ、金融・組合員加入に関する相談、取り扱いを行います。とさのさと支所では他の支所と異なり、融資相談は土日午後3時まで対応。平日は午後6時まで受付します。貸金庫業務もあり、身近で便利な支所として、皆様のお越しをお待ちしています。

オープン前の17日には、新築工事竣工式を開き、秦泉寺雅一副組合長が「とさのさと、アグリコレットの2つの施設を最大限に生かして、農業振興や農家所得の向上、地域のふれあい等、高知県の食と農の拠点となるように職員一同取り組んでいく」と挨拶。あぐりコレットの完成を祝いました。その後、午前11時から午後2時までプレオープンし、多くの人が訪れました。



挨拶する秦泉寺副組合長



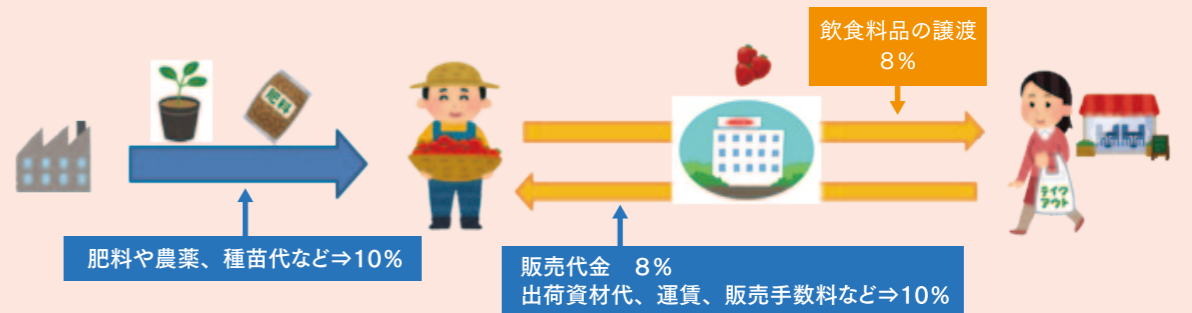
新築工事竣工式の様子



「アグリコレット」プレオープン、店内の様子

消費税法改正に伴うお知らせ

- 令和元年10月に消費税法が改正され、基本的な消費税率は10%となりました。ただし、「飲食料品の譲渡」については、軽減税率が適用され、消費税率は8%ということになっています。
- 農業者にとっては、農産物の販売高については、「飲食料品の譲渡」に該当し、8%の消費税となりますが、その他の経費（肥料や農薬、出荷資材、販売手数料等）については、消費税率10%の対象となります。



そのに伴い、JA高知県における販売手数料の消費税の計算方法について、現状、税込販売金額に手数料率を乗じている仕組みとなっているものについては、税抜の販売金額に税別の販売手数料率を乗じる方法に変更させていただきますので、お知らせいたします。

例：販売金額 10,000 円、販売手数料 2% の場合の計算例

現状の仕組み		消費税増税後の仕組み	
10,800 (税込販売金額) × 2% = 216円		10,000 (税抜販売金額) × 2% × 1.1 (消費税) = 220	
JA販売手数料	200円	JA販売手数料	200円
仮受消費税 (8%)	16円	仮受消費税 (10%)	20円

安芸地区発 高知産ユズを使った「キットカット」を披露

9月5日、ネスレ日本(株)から高知県北川村産のユズ果汁と日本酒で仕上げた「キットカット」の新商品が発売されました。日本酒、梅酒に次ぐご当地土産シリーズの第3弾で、県内産の使用は初。高知市で行われた発表会では、尾崎正直県知事と、開発に携わった元サッカー日本代表の中田英寿さんが商品を披露しました。

新商品「キットカット ミニ 柚子酒 美丈夫」には、当JA安芸地区柚子部のユズ果汁と田野町の酒蔵「瀧川商店」の日本酒で仕上げた「美丈夫 ゆず」を元にした粉末を使用。全国約400蔵の酒蔵を回るなど、日本酒の魅力を知り尽くした中田さんプロデュースのもと開発されました。

中田さんは7月中旬に、原材料の生産現場を視察。同柚子部北川支部の田所正弥部長のほ場で栽培の歴史や規模、現状の課題や解決策などを熱心に聞き取りました。田所部長は「今回の取り組みが、村やユズのPRになれば嬉しい」と歓迎。「生産の現状を知り、柚子酒の可能性を感じた。取り組みで、生産者の意識変化や夢を与えられたら嬉しい」と、中田さんも意欲を見せていました。

同シリーズは、各地域に根ざした原材料や特産品にスポットを当て開発するご当地土産シリーズ。高知駅や高知龍馬空港で購入可能です。



新商品を披露する中田さん (左から2人目)



「キットカット ミニ 柚子酒 美丈夫」

# お米ができるまでを勉強したよ! 諸木農業体験の会



8月18日、春野東小学校5年生と保護者ら150人が集まり、稲作について学習しました。まずは、JA営農指導員が稲作の発祥や年間の作業について説明。児童たちは熱心に耳を傾け、基準を守った農薬使用で、安全・安心なお米を作っていることを学びました。

学習の後は、全員が田んぼに入って稲の刈り取りを行いました。稲は、春に自分たちで植えたもの。稲が倒れていたため、刈るのが大変でしたが、「あともう少し!」と声を掛け合い、汗を流しながらの作業でした。

みんなのがんばりで、10アールの田んぼから、約350kgのお米を収穫。「米作りには手間も時間もかかっていることが分かった。今度からお米をもっと味わって食べたい」と、参加した家族は農作業の大変さを実感していました。



200gの種もみから取れた30kgのお米。持ってみて!

刈り取ったお米、味わって食べま〜す!



諸木農業体験の会の会員からカマの使い方を教わり、上手に作業。

10月8日より  
放送開始!



JAグループ高知 presents

## 第2弾 「テレビ高知」 「もっと もっと、もっと一緒に」

組合員・地域とともに、農業や暮らしの課題解決に取り組む「JAの自己改革」。基本目標である「農業生産の拡大」「農業者の所得増大」「地域に活性化」の取り組みに焦点を当て、活動現場を紹介するミニ番組です。環境の変化や技術の進歩に合わせて取り組む、JAグループの挑戦に注目です!



【放送期間】 令和元年10月～令和2年3月  
(6カ月、計6回)

【放送日時】

本放送：毎月第2火曜日

再放送：毎月第4火曜日

情報ワイド番組「情報パレットからふる」直後  
午後6時55分～7時

●放送後は、テレビ高知HPから視聴できます。  
<https://www.kutv.co.jp/>

ミニ番組・総集編30分特別番組も放送予定! 令和2年3月21日(土) 午後1時～1時30分(予定)

## 第3弾 「高知さんさんテレビ」 「あぐりの地から」

いのちを育み、大地を耕し、風景を形作ってきた高知の農業。ショウガ、ミョウガ、ユズ、リュウキュウなど高知を代表する農作物や、棚田や文旦山など歴史と景観を生み出してきた農的な風景を、毎週1回、映画のような美しさで紹介するミニ番組です。「暮らしと風景」をライフワークにする写真家・高橋正徳さんが県内各地の生産地を訪ねます。

【放送期間】 令和元年11月～令和2年3月(6カ月、計20回)

【放送日時】 毎週月曜日 午後8時57分～9時

●放送後の映像は、JA高知県HPにアップしていく予定です。

高橋さんは、JA高知県のHP動画やCM映像を手掛けています。「あぐりの地から」発信される映像は、地域の豊かさや温もりを感じられる番組に仕上がっています。



11月4日より  
放送開始!(予定)



番外編 「テレビ高知」 **がんばれ高知!! eco応援団** にも登場!

「がんばれ高知!! eco応援団」は、県民が環境問題を身近な問題として捉えられるよう分かりやすく伝え、県下の様々な活動例を紹介する番組です。

南国市産の野菜をふだんに使った家庭料理を提供する「あぐり食堂ほっと」の活動が取材されました!

【放送日時】 10月6日(日) 午前11時～11時20分(予定)



それぞれの番組の放送日時は、JA高知県HPやInstagramなどでも順次お知らせしていきます。ぜひご覧ください!

コチットも  
オススメ!!

# JAグループ高知 食と農の応援番組 続々放送開始!



JAグループ高知では、農業やJAをもっと身近に感じてもらうおうとTV番組を通じて「農」「食」「暮らし」「地域」の観点から、様々な取り組みの紹介を始めました! ぜひ、ご覧ください!

JAグループ高知 presents

## 第1弾 「テレビ高知」 **ベジフルレシピ**

絶賛放送中!  
今回は10月12日

野菜ソムリエ上級プロの西村有加さんによる、高知野菜のおいしい食べ方を紹介する「ベジフルレシピ」。番組内では、各地域の生産者にもご協力いただき、ほ場の風景など生産現場もお伝えしています。11月からは「アグリコレット」内のキッチンスタジオで収録を行う予定です。野菜ソムリエならではのアレンジを、お楽しみください!



2010年に高知野菜サポーターに就任された西村さん。「こうぐり」5月号でも語ってくださった、高知野菜の魅力を知り尽くした存在です。

見逃した方も大丈夫!

【放送期間】 令和元年7月～令和2年3月(9カ月、計9回放送)

【放送日時】 毎月第1土曜日(10月・1月は第2土曜日)

午前9時55分～10時20分の地域情報番組「あさコレ!」内で放送

【内容】

7月6日: オクラ「オクラのスターそうめん」

8月3日: ミョウガ「ミョウガのブルーベリー黒酢漬け」

9月7日: ピーマン「ピーマンたっぷりやみつきパスタ」

10月12日: ニラ

高知のすばらしい野菜と果物の魅力をレシピを通してお届けします。

お楽しみに~

野菜ソムリエ上級プロ  
西村 有加さん



テレビ高知のHP「あさコレ!」ページから、過去放送分を視聴できます。レシピも掲載されているので、要チェック!(JA高知県HPでもPRしています)  
<https://www.kutv.co.jp/asacolle/>

作ってみかえ〜

産地の  
オススメ

食べてみかえ〜

棚田米にピッタリ!

## ナスとピーマンのポン酢炒め



### 材料 [4人分]

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| 鶏もも肉……2枚   | 【A】             |
| 塩こしょう……少々  | すりおろしニンニク……小さじ2 |
| ナス……4本     | ポン酢……大さじ6       |
| ピーマン……4個   | 砂糖……大さじ2        |
| 片栗粉……適量    |                 |
| サラダ油……大さじ2 |                 |

### 作り方

- 鶏肉は余分な脂身を除き、塩こしょうする。ナスは輪切り、ピーマンは乱切りにする。
- 鶏肉と野菜にそれぞれ片栗粉をまぶしておく。
- フライパンにサラダ油を中火で熱し、鶏肉を皮目から焼く。火が通ったら一度取り出し、油を足してナスを炒める。
- ナスに火が通ったら、ピーマンと鶏肉、【A】を加えて煮絡ませる。

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  
(れいほく地区)



甘みがあり、冷めても美味しい  
天空の棚田米

秋頃に収穫を迎える、れいほく地区の棚田米。昼夜の温度差が大きく、澄んだ空気ときれいな谷川の水が、美味しいお米を作ります。米粒が大きく食べ応えがあり、口に入れた時に強い甘みとお米の香りを、しっかり感じられるのが魅力です。

地元の棚田米を守ろうと、標高350mの地で5年前に栽培を始めた右城雄一さん。計2.5ヘクタールの棚田で「ヒノヒカリ」「にこまる」などを栽培しています。「冷めても美味しいのでお弁当にオススメ。朝食から3食、しっかり食べてほしい」と、笑顔で話します。

「土長地区」ノーブルリリー

花のある  
暮らしたい

10



生産者 藤原 厚志さん

## 上品なミントグリーンの高知生まれの八重咲きのユリ

高知県のれいほく地区のみでしか生産されていないノーブルリリー。八重咲きのユリで、美しいミントグリーンの花色は洗練された印象を与えます。花は、コロンとした丸い形を帯びると少し固め。通常のユリとは違い、外側の花弁が少し広がる程度でほとんど開花せず長く楽しめます。

花言葉は「純潔」「無垢」「威厳」。どの花とも相性が良く、冠婚葬祭を問わずブーケやアレンジメントなど様々なシーンで利用されます。花粉がないため、洋服が汚れる心配もありません。

20年程前にスカシユリを栽培中、突然変異体を発見。その姿から、「高貴」の意味を持つ「ノーブル」と名付けました。土壌のウイルスに気を付け、球根をしっかりと養成しながら栽培に取り組んでいます。

当初は、普通のユリと違ったため市場の反応が悪かったものの、花屋の口コミから人気になり、今では全国各地に出荷しています。その後、「ノーブルSP」、「アイカ」、「ミミテル」などの新品種が誕生。「また新種を見つけたら、大切に育てていきたい」と、藤原さんは笑顔で話します。



### 【生け花のポイント】

名のごとく、高貴な雰囲気を出し出すノーブルリリー。コニファー(ブルーアイス)を使って、グリーンとの濃淡を出しました。コニファーを先に挿して花留めにしてから、ノーブルリリーを生けると安定します。

【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getしよう!

# 読者プレゼント



かざぐるま市の 焼肉のたれ(甘口) 1本  
手作りみそ(赤みそ)1袋 [1kg] セット

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 **10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。



応募フォームからご応募できます。

## ヨコのカギ

出題：ニコリ

- ① 島根県の観光名所、——大社。  
神無月には日本中の神様が集まるのだとか
- ② 大福餅の中身です
- ③ 10月の第2月曜は——の日。国民の祝日です
- ④ 絵画や色紙を入れます
- ⑤ 江戸時代の旅人の履き物。二足の——
- ⑦ 「カラスの足跡」と呼ぶシワができるところ
- ⑩ 騎手たちが1着を争います
- ⑫ 日本で3番目に広い湖
- ⑬ 釣りで使う擬餌針のこと
- ⑭ 一本釣りで知られる魚の一つ
- ⑰ 京都三大祭りの一つ、——祭は10月に行われます
- ⑲ 目で見える範囲のこと
- ⑳ 得の反対語

## タテのカギ

- ② 『羅生門』『鼻』は——龍之介の作品です
- ⑥ 建築士が引いたり広げたり
- ⑧ サケなどの卵の塩漬け
- ⑨ 平仮名もアルファベットもこれの一種
- ⑩ 便箋に引いてある線
- ⑪ 資源などを再利用すること
- ⑮ 王様の耳は——の耳
- ⑯ ゼイゴやゼンゴと呼ばれるうるこを持つ魚
- ⑰ 長崎県の北の端にある島
- ⑳ 炭酸水のこと。クリーム——
- ㉑ だしで煮た鶏肉を卵でとじてご飯にのせる

1	6	9		14	18	21
	7		11		19	
2			12	15		
		10				
3	8				20	
4			13	16		
5				17		

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
----	---	---	---	---	---

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。

ボ	ウ	サ	イ	ホ	ネ
タ	タ	キ	ロ	シ	ア
ク	ユ	ミ	ト	ゲ	
ツ	キ	ア	カ	リ	
キ	メ	イ	ン	ミ	
フ	キ	ン	ハ	セ	リ
ク	リ	ゼ	イ	キ	ン

9月号の答え[サファイア]

## JAバンクをご利用のお客さまへ

### ATMなどのサービスを一時休止させていただきます。

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。  
このたび誠に勝手ながらATM・JAネットバンク等、一部のサービスを一時休止させていただきます。  
ご不便をおかけしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2019年

10/19 (土) 11/2 (土)

県外JA 他金融機関等	終日休止	終日休止
県内JA	利用可能	21:00~ 休止
	利用可能	利用可能

※ 県外JAや他の金融機関等を介するお取引につきましては、終日休止となります。  
※ 県内JA間でのお取引につきましては、10/19(土)の21時以降を除き、通常の土曜日どおりご利用頂けます。

**24時間** ATM (コンビニ等含む)

JAキャッシュカードによるコンビニやその他提携金融機関のATMを利用したすべてのサービス(ペイジーを含む取引)

JA ネットバンク

ペイジーの取引(公共料金等の収納サービス)および、振込時の口座確認機能

デビットカード サービス

デビットカード機能がついたJAキャッシュカードによるJ-Debit加盟店での代金決済

コチットの直販所めぐり



vol.10

土長地区 かざぐるま市



オススメ!  
食材

# 大葉

### オススメ!

大葉を乾燥した「大葉茶」もオススメ!  
すっきりとした、爽やかな香りと風味が楽しめます。



10月に入ると、秋のタケノコ・四方竹をはじめ、露地シヨウガ、サツマイモなど地元旬の旬が並ぶ「かざぐるま市」。全国的にも珍しい、女性のみで運営する直販所です。店内は野菜だけでなく、手作りの弁当や寿司、お菓子などの加工品も豊富。毎月第4土曜日には、生産者が店頭でかき揚げを販売するなど、イベントも多数行っています。

南国市特産の「大葉」は、年間を通して店頭で並ぶ人気の定番商品です。通年で平均して10枚入り約40円の価格を保つのは、直販所ならではの。料理の彩りだけでなく、ひじき入り梅シソチャーハンやアジのシソ巻揚げなど、香りや味のアクセントにもなります。南国市の生産者は、佃煮にしてもよく食べるそう。保存も効き、ご飯のお供にピッタリです!



### かざぐるま市

南国市上野田320-1  
TEL 088-863-5914  
営業時間 8:00~17:00  
定休日 12月31日午後~1月3日  
販売内容 野菜、果物、花、加工品、  
手作り弁当・寿司、惣菜、洋菓子、和菓子など

