

仁淀支所管内より



### オシャレに着飾ってます

こてつくん(オス・7歳)  
にしもり のぶあき  
飼い主：西森 伸明さん  
ひろこ  
紘子さん

元気で人懐っこい、こてつくんは東京生まれ。飛行機に乗って、西森家にやってきました。最近では自分でベルを鳴らして「お腹すいたよお～」と教えてくれます。お父さん、お母さんがJAに行くときはこてつくんも一緒。

お母さんは裁縫が得意！こてつくんのお洋服は古着を使い、脱ぎ着しやすいよう背中開きのお洋服。いつも素敵なお洋服を着ているので注目です♪

### 鬼ごっこは任せて♪

みもと なつみ  
三本 夏海さん(25)

高校時代に保育園で実習したことがきっかけで、保育士を志した夏海さん。保育士になって4年目です。「子どもたちの良いところを見つけてほめてあげられるようになりました」と笑顔を見せます。ピアノは苦手だけど、歌うのは大好き！バスケットボール部だったので、かけっこは得意分野です。鬼ごっこでは、子どもたちに負けじと走り回ります♪

佐川支所管内より



仁淀川  
地区

## から こんにちは 今月の〇〇 気になる人

土佐市支所管内より



### 充実した「農ライフ」送ってます

のせさとし  
野瀬 悟嗣さん(33)

時間の融通が利く仕事をしたいという思いから、3年前に脱サラし、就農。キュウリを栽培しています。以前の職場で奥さまと出会い、1男1女を授かりました。「前は子どもたちの寝顔しか見られなかったけど、今では保育園の送り迎えもできるようになった」と嬉しそうです。「葉っぱが青々と茂り、入って気持ちの良いハウスにしたい」と抱負を語ります。

### パワフル母さん、まい進中！

ましまちほ  
真島 知穂さん(38)

結婚を機に両親の住む佐川町へ移住し、夫婦で就農して7年目。3人の男の子がいます。ショウガ栽培をメインに、今年からトマト栽培も始めました。「子どもと過ごす時間が少なくなっちゃったけど、『おいしいトマトをいっぱい食べたい』と応援してくれています」とのこと。将来的には同世代・次世代の農業女子を育てたいという夢も。パワフル母さん、まい進中です！

斗賀野支所管内より



# 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！

## 5 営農

### 「新高」で最優秀の大臣賞受賞 森本長利さん



賞状を受け取る森本長利さん

高知県果樹研究協議会は10月5・6の両日、2019年度秋季果実展示品評会を高知市で開催しました。梨「新高」(100点)、「水晶文旦」(9点)など計148点が出品。農水大臣賞には、梨「新高」を出品した森本長利さん(コスモス)が受賞しました。その他仁淀川地区の主な受賞者は以下の通りです。

◆JA高知県組合長賞Ⅱ高橋正一(とさし・梨、宮地秀頭(とさし・水晶文旦))

◆県農協中央会長賞Ⅱ土本誠(コスモス・梨)

## 3 組織活動

### 悲願の優勝！ 女性部ソフトバレーボール大会



優勝の賞状とともに記念撮影

土佐市女性部は10月16日、香南市で開かれた「第9回J.A.女性部親睦ソフトバレーボール大会」に参加、3チームが出場しました。

土佐市のチーム「ザ・ミック スベジタブル」が決勝戦まで勝ち残り、ストレートで勝利。初優勝を果たしました。同チームは決勝戦に3年連続で進出。チームキャプテンの久保美喜さんは「やっと優勝することができうれしい。これからも練習に励みたい」と話しました。

## 6 組織活動

### 自慢の手料理でおもてなし 赤い禪隊が「土佐のおきやく」を開催



大勢の来客が「おきやく」を楽しみました

助けあい組織「赤い禪隊」は10月25日、佐川町で「男のおもてなし」土佐のおきやく2019」を開催しました。150人の来場客を料理でもてなし、交流を深めました。

隊員ら33人は地元食材を使い「しし鍋」「サバのみそ煮」「いなり寿司」「三つ葉の白和え」など30品を調理しました。参加者は「真心がこもった料理。感謝していただきます」とか「腕がだんだん上がってきていて感動」と喜びました。

## 4 購買

### 思い出の人形に感謝 供養祭



思い出深い人形を供養する参加者ら

コスモス営農経済センターの購買課は9月23日、JA葬祭会館「ルミエールコスモス」で人形供養祭を開きました。組合員や地域住民ら約120人が参列。思い出の詰まった人形やぬいぐるみ約1620体が集まり、丁寧に供養されました。

同祭では仏壇・仏具の展示会や遺影撮影会、ご葬儀の事前相談会なども行われ好評でした。参加者らは「人形をきちんと供養できてよかった」とか「定期的にやってほしい」などの声が聞かれました。



ピーマンについて学ぶ児童ら

## 1 販売

### 地元産ピーマンを食べよう 出前授業実施

とさし営農経済センター販売課は2012年から土佐市の「土佐市食育推進計画」の一環で、管内の小学校での出前授業を行っています。出前授業では、学校給食で使われているブランド米「土佐岩戸米」と管内の主要農産物のピーマンを題材に、同市内の小学校で年4回実施しています。

10月7日には、土佐市立新居小学校で3、4年生16人を対象にピーマンの出前授業を行いました。新居支所経済課の藤本大臣課長がピーマンの定植時期や

作業内容、天敵栽培を説明しました。この日の給食は土佐市産ピーマンが使われており、児童は「めっちゃくちゃおいしかった」と残さず食べました。

3、4年生の担任の喜多秀明教諭(26)は「新居地区は農業の盛んな地域。土佐市の特産品を学び、勉強になった」と話しました。藤本課長は「農業を極力使わず、安心安全な野菜を作っていることを知ってもらえたら、地産地消で地元の野菜をたくさん食べてほしい」と期待しました。



ショウガの重さを量る児童らと井上さん

## 2 販売

### ショウガ博士になろう 小学校で出前授業

伊野支所営農経済課はいの町や県中央西農業振興センターなどと、同町立伊野小学校で「いの町出前授業」ショウガ博士になろう」を開きました。生産者らが3年生49人にショウガの育て方などを紹介しました。

ショウガ生産者の井上繁利さん(52)らが、栽培方法や管理の仕方、貯蔵方法などを説明し、収穫したショウガを使って特徴を紹介。児童と一緒に大きさを測り、実際にほ場で栽培している様子を伝え、茎切り体験も行いました。

児童は「自分の身長より長い」とか「茎からショウガの匂いがする」など興味深く観察しました。中島幸太郎さん(9)は「ショウガの塊はとても重かった」と話し、岡村龍之介さん(9)は「親ショウガからたくさんショウガができるのは知らなかった」と驚いていました。観察した後は、「ショウガおにぎり」を試食しました。

井上さんは「ショウガを作るのは大変だが、収穫の喜びが伝わればうれしい」と話しました。

あなたもチャレンジ！家庭菜園

※関東南部以西の平坦な地を基準に記事を作成しています。

# 菜園の冬越し

## いろいろな工夫で長く収穫を楽しむ

園芸研究家●成松次郎

寒さに向かい、冬野菜の収穫や越冬させる野菜の防寒対策など、大切な作業が控えています。

冬の晴夜には地面や野菜から熱が奪われ、急激に温度が下がります。これを放射冷却といい、寒害を起すことがあります。

「被覆資材で防寒」トンネルや不織布のべた掛けは、防寒効果が高いので、上手に使いましょう。ただし、トンネルの密閉は日中に気温が上がり、軟弱に育ってかえって耐寒性を低下させます。穴開きフィルムの利用や裾を少し開けておいても防寒効果があります（図1）。

果があります。畝を東西方向に作り、畝の北側は10cm程度に土を盛りると良いでしょう。ササタケを畝の北側に野菜を覆うように斜めに立てる方法は、先人の知恵です（図2）。

「土寄せなどの工夫」ダイコン、カブ、ニンジンなどは、地上に出ている肩に土寄せして寒害を防ぎます。ハクサイやカリフラワーは、外葉の葉を内側に縛って包みます（図3）。イチゴ、エンドウは株元に落ち葉や刈り草を敷いて防寒します。

雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします。ダイコン、ニンジンは葉を切り落とし、深さ30cmくらいに埋け込みます。

サトイモ、サツマイモは、排水の良い所に深さ50〜60cmの穴を掘り、サトイモでは子芋、孫芋を崩さないように逆さに埋け、サツマイモは芋づるを付けたまま埋けて、30cmくらいに盛り土して、上をシートで雨よけします（図4）。なお、温暖地では、芋類は発泡スチロールのトコ箱に入れ、冬の利用に備えます。また、サトイモは畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分冬越しできることもあります。

あつという間に寒くなりましたね。そういう日の夕飯はやっぱり鍋で暖まりたい！鍋レシピの定番になったキムチ鍋のお供に、キムチの浅漬はいかがですか？ご家庭で採れた白菜や大根で、簡単に本格的なキムチが作れますよ！

**Aコープ・直販店で取扱中！**  
(店舗によっては取り扱いがない場合もございます。ご了承ください)



ためしてみてください!!  
イチオシ商品

エコープ  
キムチ漬の素  
(浅漬用)



キムチ漬の素 (浅漬用)  
最小販売単位は、半日〜1日で作るには、白菜や大根を75g(15g×5袋)

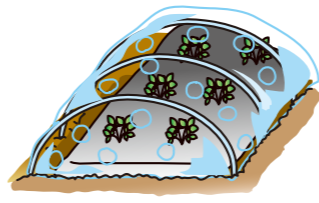
アコープ・直販店で取扱中！  
(店舗によっては取り扱いがない場合もございます。ご了承ください)

※関東南部以西の平坦な地を基準に記事を作成しています。

# えいのう〜

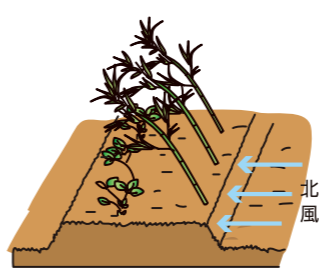
役立つ! 得する! 情報

図1 被覆資材を使う



穴開きフィルムのトンネル

図2 身近な材料を使う



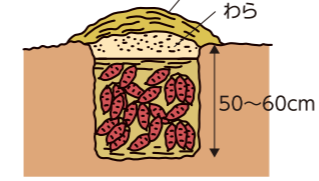
ササタケを畝の北側に斜めに立てる

図3 いろいろな工夫



ハクサイとカリフラワーは外葉を縛っておく

図4 土中貯蔵



サトイモ、サツマイモ

今月の病害虫対策

## いちご

### 【灰色かび病・うどんこ病】

12月に入り、ハウスの閉め込みによる過湿によって灰色かび病やうどんこ病の発生リスクが高まります。病害の早期発見・早期防除を心がけましょう。

#### ① 灰色かび病

【発生しやすい条件】  
20℃前後・多湿の状態が続き、結露状態が長時間維持されると発病しやすくなります。また、窒素肥料が多く茎葉が繁茂しすぎた場合にも、風通しが悪くなり、結露しやすく発病が増加します。また、密植した場合にも同様の理由で発生が増加します。

#### 【対策のポイント】

過繁茂を防ぐため多肥・密植にし過ぎないよう樹勢管理に注意してください。圃場の排水を良くし、降雨後は早めの換気を心掛けましょう。また、老葉や発病果は病原菌が寄生しやすいため、定期的に除去し肥料袋等に詰め、口をしっかりと閉じ、嫌氣的発酵処理によって病原菌を死滅させてください。曇雨天日は加温機の送風や循環扇を活用し結露状態が続くのを防ぐようにしましょう。

#### ② うどんこ病

【発生しやすい条件】  
乾燥・多湿いずれの場合でも発生しやすく、病原菌(胞子)の発芽適温は20℃前後ですが、0℃前後の低温でもかえって発芽がよくなる比較的低温性の病原菌です。また、窒素過多条件下での栽培や軟弱徒長時、収穫期の樹勢低下時に多発しやすい傾向にあります。

#### 【対策のポイント】

発生後は防除が困難になるため、電気加熱式くん煙器や定期的な薬剤散布による予防防除に重点を置いてください。発病に気づいた場合は薬剤の散布感覚を短くして集中的に散布し十分に防除してください。また薬剤散布時は効果を高めるため、浸透性の高い展着剤(スカッシュなど)を加用してください。※開花・結実期の薬剤散布は葉害(花の不稔、奇形果)のリスクがあるため注意して行なってください。  
(JA農薬電子図書館より一部記事抜粋)



営農指導員 佐竹 謙

## 冬期の青ねぎ栽培について

近年、冬期の青ねぎ栽培においては暖冬傾向からの急激な温度変化により成長が滞ったり、冬期でも温度が高い日が続けば病害虫の発生が見られます。ここではその対策を紹介しますが、天候、特に気温に応じた栽培管理をお願いします。

### 病害虫の防除について

暖冬化により、冬期でも病害虫の発生が見られます。アザミウマ類、ヨトウ虫類は発生が1月まで見られ、ポトリチス属菌による白斑葉枯れは特にトンネル被覆期間に、べと病は発生時期が早まっており1月下旬から発生が見られます。発生初期よりの防除をお願いします。また抵抗性を発達させないため同じ薬剤、同じ系統の薬剤の連用を避け、違う系統の薬剤でのローテーション防除をしてください。

トンネル被覆後は病害虫の発生を定期的に確認し発生していれば早期に防除をしてください。農薬の使用に当たっては使用基準を順守し適正かつ安全な使用をおねがいます。

### トンネル被覆について

12月から3月の厳寒期に収穫する作型では、収穫の2〜4週間前を目安に、ポリフィルム(0.05mm厚)でトンネル被覆をします。トンネルのアーチは1.2〜1.5m間隔で設置して下さい。被覆後はポリフィルムが飛ばされないよう、アーチ毎に杭を打ちマイカ線を干鳥に掛けて押さえて下さい。トンネル被覆後は厳寒期の夜間は閉め切り、昼間温度の上昇する時間帯は北西の風の風下になる側をめぐるなど天候、気温に応じた換気をして下さい。



営農指導員 松本 哲也



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

赤うし最高！数年前に土佐町企画の赤うしの拡販キャンペーン企画に参加して以来のファンです。最近では高知市内でも手に入り易く嬉しく思っています。

(土佐市支所管内・Mさん62歳)  
県内で自給飼料、すばらしいです。そんなお肉っておいしくしょうね。れいほくの棚田米も、食べてみたいです。

(仁淀支所管内・Kさん88歳)  
実家で赤うしを飼って肥育しており、記事と同様のエサづくりをしていました。懐かしい思い出がよみがえりました。

(斗賀野支所管内・Nさん60歳)  
▼赤うし、かわいい & 美味しいですね。赤身肉がブームと言われる昨今ですが、コーストでも、煮込みでもおいしいので、これからますます人気が出そうですね。飼育される方も増えます様に。ところで、おたよりに「昔飼っていました」という内容が結構ありました！地元根差した赤うしだったんですね。これからも大事にしていきたいです。

ナスとピーマンのポン酢炒め、さっそく作ってみました。ポン酢使用の簡単調理、時間のないときにも、おいしくて手間いらずで助かります。

(吾北支所管内・Tさん65歳)  
いつもレシピを参考にさせていただいています。これからも地場食材をふんだんに使ったものを発信してください。

(佐川支所管内・Fさん60歳)  
一人暮らしなので食事がワンパターンになりがちですが、作ってみんかえ、食べてみんかえでレパートリーが増えそうで助かります。

(佐川支所管内・Fさん60歳)

▼地元で作られている野菜たちで、毎月さまざまなレシピを紹介しています。JA出荷のお野菜紹介がメインになるので、ハクサイやキャベツを使ったレシピは登場しませんが、結構バリエーションがあって、驚きます。皆さんのうちオリジナルのレシピもあれば、ぜひ教えてください♡  
高知生まれのノーブルリーのお花に二目惚れしました。花屋さんで見かけたら、絶対に買います。

(斗賀野支所管内・Oさん70歳)  
♪花のある暮らし。毎回楽しみです。10月号のノーブルリー、花の色、形とも気に入りました。どこかで見つけたら買って飾りたいと思います。

(池川支所管内・Nさん62歳)  
ノーブルリーという八重咲のユリを初めて知りました。実際に見てみたいと思います。  
(斗賀野支所管内・Mさん65歳)

▼私も初めて知りました！か、かわいい♡涼やかな花色と、丸みを帯びたフォルムが愛らしいです。結婚式などのお祝いの席にもよく合います。高知生まれというのも、うれしいですね。わたしも見かけたら絶対買います！  
毎月、パズルとプレセントを楽しみにしています。お料理、お花、読者のお便利ページも好きです。JAのゼリーとプリンを買って作りました。お湯で溶かすだけで簡単に美味しいですね。

(佐川支所管内・Yさん51歳)  
いろいろなコーナーに目を通していただき、ありがとうございます。わたしもゼリーやプリン、良く作ります。コーヒゼリーにつぶあんを入れて固めると、すっきりした味わいのようなかん風になります。とっても美味しくおすすめですよ！

大葉の焼酎漬けやはちみつ漬けは聞くのですが、乾燥茶があるのは初めて知りました。料理に使ってもいい香りがするので、きつとすっきりとしたお茶でしょうね！

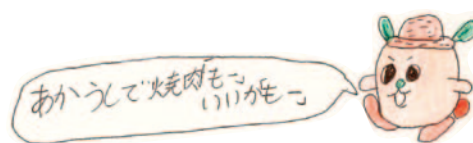
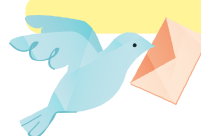
(伊野支所管内・Iさん71歳)  
大葉のお茶であるんですね！いつも食べきれず枯らしてしまいましたが、お茶にもチャレンジしてみたいと思います。

(日高支所管内・Hさん38歳)  
▼きつとさわやかな風味がするのでしょうかね。飲んだら、頭や気分がすっきりしそうです。乾燥茶を崩して、蒸しパンとかおもちに混ぜてもよさそうですね！

## 川柳・短歌コーナー

稔る穂の土佐のマチュビチ棚田あり  
(土佐市支所・Mさん72歳)  
池の端の野菊に首を懐かしむ  
(仁淀支所・Kさん88歳)  
夕暮れに目を奪われて帰宅道  
(日高支所・Hさん38歳)

## おたよりイラストコーナー



Mさん (10歳)  
(いの支所管内)

Mさん (72歳)  
(土佐市支所管内)

## INFORMATION

# お知らせ

## 年末年始のイベントについて

詳細については、各店舗へお問い合わせください。

- 場 所** 長者事業所 (仁淀支所管内)
- 日 時** 12月30日 9時～15時
- 内 容** 年末店頭販売 (鮮魚など)

---

- 場 所** 北原ふるさと市 (土佐市支所管内)
- 日 時** 12月27日 7時～15時
- 内 容** 年末大売り出し (お土産有)

---

- 場 所** 高石直販所 (土佐市支所管内)
- 日 時** 12月28・29・30日 7時～13時  
※30日のみ12時まで
- 内 容** 歳の市 (野菜・正月用花・鮮魚など)