

土佐の高知のあぐりの千カラム

こうぐり

二〇一九
十二月
月号

特集
1

「高知なす」の販売強化と 産地の活性化!!

特集
2

統合1周年記念イベント開催中!!



あなたのJAに
おじゃまします!

支所 探言方記12



高西地区・大野見支所

新米を味わおう! 楽しい秋まつり

10月下旬に開催される、中土佐町の秋の恵みを楽しむ「大野見しんまいフェスタ」。収穫されたばかりの新米が味わえる、毎年人気のイベントです。会場に入ると、地域の皆さんが作ったユニークな「かかし」がお出迎え。新米の販売はもちろん、炊きたてのご飯の味比べや楽しい屋台が並びます。中でも、大野見支部女性部員の手作りおはぎ、つきたてのお餅、赤飯は、すぐに売りが切れてしまうほどの人気商品です。特設ステージではダンスや民謡が披露され、ゲームや餅投げなどのイベントも盛りだくさん! ふだんは静かな山里が、たくさんの人々で賑わいます。年々来場者も増えている、地域の大切なお祭りです。



あつあつ新米でおにぎり作り



香ばしいアユの塩焼き



大人気! 金魚すくい



もち積み競争

【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

JA高知県の広報宣伝部長、コチットだよ☆ 今月号には、統合1周年記念イベントのお知らせが載っているコチ。イベントに参加すると、土佐あかうしや土佐文旦など豪華景品が当たる抽選会に参加できるんだ。みんな、ぜひイベントに参加して応募するコチ! イベントには、コチットも登場するかも...!? 見かけたら、声をかけてね!!
今年には県内のいろいろなところを駆け巡って、JA高知県をPRしたよ。おいしいものもたくさん食べたコチ。インスタグラムにも登場しているから、見てみてね! 来年も高知県の魅力をどんどん発信していくよ! 応援よろしくコチッ!



JA高知県
広報宣伝部長
コチット

こうぐり 2019 12月号 令和元年12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



とさのさと-JA高知県-



精そう、大地と地域の未来。

04 特集1

「高知なす」の販売強化と産地の活性化!!

03 輝け！新農人 「幡多地区」井上志穂さん

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 役立っ！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 「仁淀川地区」第14期 あぐりミドルスクール
 いつまでも現役！「秋蒔き野菜の苗植え&種まき実習

18 特集2

「統一周年記念イベント開催中!!」
 イベントに参加して高知の農畜産物をゲットしよう!

20 花のある暮らし 「安芸地区」千両

21 産地のオススメ 作ってみんかえく食べてみんかえく
 「香美地区」ユズ豚

22 コチットの直販所めぐり 「香美地区」直販部「ふれあいの市」ニラ

23 読者プレゼント

24 あなたのJAにおしゃまします! 「高西地区」大野見支所 支所探訪記

生産者



【香美地区・香美市】
 なかがわ かずき 中川 和樹さん(右)
 やまうち しんすけ 山内 真輔さん(左)



表紙紹介 ユズ

香美地区物部柚子生産部会では、生産者171人が香美市物部町・香北町を中心に145ヘクタールで栽培しています。当産地のユズは「マルブツ」の名称で親しまれており、青果用ユズのシェアは日本一です。

役員室から



常勤監事 武井 隆一

師走を迎え、今年もいよいよ残りわずかです。寒さも本格的になってきたので、皆さん体調に気を付けて、よいお年をお迎えください。

私は高知県信連を退職後、旧JA土佐あきで2年半監事を務め、今年1月からJA高知県の常勤監事になりました。大きな組織となり大変ではありますが、責任とやりがいを感じながら仕事をしています。統合から1年、まだまだ課題も多くあります。我々も監事として、組織が健全な経営を安定的に継続しているよう、理事の運営や幹部職員の業務状態などをしっかりチェックし、いろいろな面を総合的に見ていくことが必要だと感じています。今後も組合員の皆様と地域のために、微力ながら取り組んでいきます。

さて、私は旅行が趣味で、雑誌やインターネットで珍しいものやおいしいものを見つけたら、家族で出掛けています。最近、「こうぐり」やJA高知県のインスタグラムで各地の情報を見るのが楽しみです。皆さんもおすすめスポットがあったら教えてください。

退職後、年間100品目以上を栽培する農園で働き始めました。農業大学を修了した同僚と栽培から出荷までを経験する中で、自身の基礎知識のなさを痛感。そんな時、高知県が東京で開く「こうぐりアグリスクール」に参加し、その数カ月後には高知県立農業大学の門を叩いていました。農大では農業の基礎知識を学び、管理機を使った畝立てやトラクターの整備方法も習得。修了後、土佐清水市の指導農業士の下で2年弱の研修を経て、就農しました。

これまでの経験を糧に

就農場所を土佐清水市に決めた理由は、休暇中に訪れた際に住民が気さくで、居心地の良さを感じたから。「農業をするなら、人も土地もあたたかい所が良かった」と振り返ります。現在も、近隣の農家が井上さんのハウスに来て作業内容を教えてくれるそうです。初出荷はこれからですが、「商品の経験を活かし、買ってもらう姿で出荷したい」と力を込めます。自動車整備士の経験から農業機械に苦手意識はなく、これまでの経験が今に繋がっています。「農業は定年がない。目標は生涯現役」。地域の担い手として期待が掛かります。

輝け！新農人

幡多地区
 井上志穂さん(39)
 「就農1年目」キュウリ16アール



目標は、生涯現役
 食を支える農業に魅かれて

器用さと体力が武器
 千葉県から縁もゆかりもない土佐清水市に移住して2年。井上志穂さんは研修を経て今年、念願の農家になりました。定植したばかりのキュウリのハウスで、農作業に余念がありません。井上さんを知るJA職員は、「とにかく器用で作業が早い」と称えます。一方で、中学時代からトライアスロンに出場し、研修先から太鼓判を押された体力の持ち主でもあります。初めて誘引作業をした翌日は太ももが筋肉痛になりましたが、今ではそれも笑い話。「1200回のスクワットと同じ」と微笑みます。

農業がきっかけで高知県へ
 自動車整備士を経て、10年以上テーパークのレストランで働いていた井上さん。主な業務は食材の検品や納品。発注で、「星型のキュウリ」といった変わった農産物も取り扱う中、「自分でも作ってみたい、農業には工夫の余地があるのでは……」と、農業に興味を持ち始めました。さらに、食事のために2時間でも平気で待つ人々を見ていると、「食を支える農業は消えない仕事」と、ますます関心が高まりました。

「高知なす」の販売強化と産地の活性化!!

「高知なす」のブランド化に繋がるキーワード

高知県は生産量日本一のナス産地! 11月から6月に出荷される「冬春ナス」がメインに、「高知なす」のブランド名で、全国各地に出荷されています。
平成27園芸年度には、県共計・計算コードを集約化し、「高知なす」のブランド力を強化。その後の販売戦略と、日本一の冬春ナスの生産地である安芸地区の全国発信活動や地域活性化への様々な努力と取り組みを追いました。

ブランド力強化のため「高知なす」として販売を一本化!

「深層水なす」「特別栽培なす」「土佐鷹」「エコシステム栽培」「慣行栽培」。同じ品目でも作型や品種、栽培方法等が違い、それぞれを区分販売していましたが、平成27園芸年度、旧高知県園芸連の販売改革で県共計・計算コードを集約化。「土佐鷹」などの品種区分や、特別栽培区分などをエコシステム栽培に統一しました。これまでに19あった出荷区分を9つに集約し、1区分の出荷量を確保。「高知なす」として販売を一本化することで大



口需要にも対応できるようになり、ブランド力も上がりました。出荷区分を見直したのは、ナス、キュウリ、ピーマン、シシトウ、小ナス、米ナス、オクラ、ニラ、普通シヨウガの9品目。特にナスは、安定取引が見込める予約相対取引の割合が上昇し、平成28園芸年度には1kg単価が20年ぶりに400円を突破。JAグループの共販体制の強みを、農家所得向上に繋げることができました。また、包装資材の統一でコストを削減。集出荷場でのフィルム取り替えなどの労力も軽減でき、作業の効率化も図れました。

販売面では、大手量販店と早い段階で契約し、「販売したい」という声があれば一気に荷物を揃え、高知県のナスは安定して出荷があることをアピール。その努力から、仲卸から評価が高まり「高知なす」のブランド力を維持することができています。今後、高知県と「高知なす」のファンを増やす工夫や、販売に取り組んでいきます。



豊洲市場でもナスの試食でPR



結果は、**+15%**!



安芸営農経済センター販売課 大谷 順之 課長

「高知なす」に一本化したことで、契約販売が増加し、年間平均単価も上昇。I・Uターンなどの新規就農者も増え、全農が運営する次世代型園芸ハウス「ゆめファーム全農NEXTこうち」ができるなど、近年の環境制御技術の普及も加わり、少子高齢化で生産者が減少する中、生産量維持にも期待が持てます。

新包装で、資材コストを削減

安芸地区では、これまで1袋3本入りで上部を結束する形だったナス袋詰め包装の規格を、上下部を電気溶着する仕様に一部変更。包装フィルムのコスト削減に繋がっています。これにより、フィルムコストだけでも管内で年間約1500万円の削減効果を見込んでいます。



いち早く! 「エコシステム栽培」導入



平成12年、旧園芸連が進める「エコシステム栽培(環境保全型農業)」の導入が始まりました。天敵昆虫を使って農薬を減らす栽培に取り組み始めましたが、なかなか上手くいかず難航。そんな中、土着天敵の「タバコカスミカメ」等の発見で害虫防除の技術が進み、エコシステム栽培の取り組みが急激に増加。今では、ナス農家のほぼ100%がエコシステム栽培に取り組んでいます。



ハチで受粉



収穫体験では、天敵昆虫の説明をします

ナスにリラックス効果発見! 新機能でナスの消費拡大を狙う

水分が93%を占める、ナス。一般的に栄養価が高いイメージはありませんが、隠れた成分に今注目が集まっています。信州大学の研究で、ナスには他の野菜の1000倍以上「コリンエステル」が含まれていることが発見されました。「コリンエステル」とは神経伝達物質のひとつで、交感神経活動抑制作用があり、人の活動時に高まる交感神経の活動を抑制されることで、血圧上昇を抑え、リラックス効果も期待できます。この研究に、旧高知

県園芸連、高知県安芸農業振興センターなどが協力。ナスを粉末にすることで、これまで出荷できなかったつやなし果が活用でき、新たな販路開拓に繋がる可能性に生産者も期待を寄せています。



みんな大好き! なすのたたき

「高知なす」で産地を活性化!

コード集約等でナスの単価が上昇したこともあり、安芸地区では新規就農者も増加してきました。安芸市は、東京や大阪で開催する「新農業人フェア」で積極的にアピール。県外からの移住者もいます。また、4月17日の「なすび記念日」には、産地、卸売会社、スーパーなどで様々なイベントが行われ、ナスの販売を強化。毎月17日の「ナス消費拡大の日」には、地元小学校の給食でナス料理が提供されています。地域の小中学校に出前授業や、県外へは「なすまつり」の名前で料理を教えに行くなど、PR活動も活発です。



龍馬マラソンでは「ナスゼリー」でランナーを応援

なすまつり in 金沢



小学校での出前授業

伝えたい「高知なす」の魅力 地域、そして県外へ!

安芸地区本部 企画組合員課
島田 千恵



よさこい祭りでも安芸のナスをPR!



地元特産の野菜を好きになってね。小学校での収穫体験・料理講習会



安芸地区の農産物のPRを担う、安芸地区消費拡大連絡協議会は、芸西、安芸、中芸、芸東の4支部があります。その中で安芸支部は、平成15年に「一次産業が元気じゃないと、安芸は元気になる!」と立ち上がった、発足当初からのプロジェクトチーム。翌年からはJAが事務局となり、「安芸市施設園芸品消費拡大委員会」の名前で本格的に活動が始まりました。活動は、毎月17日の「ナス消費拡大の日」に安芸市内の学校給食でナス料理を提供したり、宣伝ツールとして、安芸市の職員がナスのイラスト入り名刺を制作。今も続く小中学校への出前授業も、これをきっかけに始まりました。出前授業では、ナスの収穫体験や料理

講習会を開き、地元農産物のおいしさや安全安心な農業を伝えています。他にも、「なす・ピーマン にとって、食べて安芸まつり!!」(広報誌8月号で紹介)の開催や、安芸市内でナス料理が食べられる飲食店を紹介する「お食事マップ」を作成。県内外で開催する「なすまつり」でも、消費宣伝などを通して発信を続けています。また、旧JA土佐あきでは、よさこい祭りに約10年間参加し、ハチの衣装でエコシステム栽培や安芸のナスをPRしたこともあります。



子どもたちがナスを好きになるきっかけにもなっている「ナスゼリー」

こうした地道な活動のおかげで、嬉しい反応を聞くこともあります。「収穫体験は安芸市が誇る事業。子供たちが県外に行った時に、安芸市でこのナスを作りゆうがで、すごい大変ながやけど美味しいがで、と胸を張って言えるような子になってほしいです」と小学校の先生が言ってくれた時は涙が出ました。改めて大事な活動だと実感させてくれます。

安芸市の住民はナスをよく貰ったりします。それぐらい地元の人にとってナスはすごく身近な存在。そのおいしさを、地元ならではのアイデアで発信していきたいですね。



市内にはナス料理を出すお店がたくさんありますよ! ナス料理お食事マップ

なぜ安芸地区は、 ナス栽培が盛んなのか。



安芸地区は、約660戸の農家が145ヘクタールで栽培する日本一の冬春ナスの生産地。昔から長い日照時間や温暖な気候を利用したビニールハウスによる施設園芸が盛んで、ナス栽培が広まり始めたのは昭和40年頃。以前はキュウリ栽培が多かったものの、その当時キュウリの価格の乱高下が激しく、安定した単価で収穫量も良く、地域の気候に合っていたナス栽培が徐々に広がっていきまし。現在では、全国一のナス産地に成長しています。



ナス産地の歴史

安芸桜ヶ丘高校の生徒が、地元の名産・ナスを使った商品を作ろうと開発。まる弥カフェのパティシエと一緒に話し合い、繰り返し試作し、野菜嫌いでも食べられるスイーツに仕上がりました。



「なすのプリン」
まる弥カフェ

ちょっと変わったアイスクリームとして知られる「焼きナスのアイス」。安芸市産の新鮮なナスをじっくり焼いて作られ、焼きナスの芳ばしい香りが楽しめる、なんともいえない不思議なおいしさです。



「焼きナスのアイス」
有限会社安芸グループふあーむ

地域の特産であるナスを盛り上げようと、料理や加工品も続々登場! デザートになるなど、ナスの新しい食べ方が広がっています。

コンテンツで受賞も!
加工で変化するナスの底力!

次世代へつなぐ「アグリード土佐あき」の取り組み

自分の分身を育てるような感覚。
ここは、「事業主を育てる」ところ。
「従業員を育てる」とは、ちょっと違います。

株式会社アグリード土佐あき 有光 大 専務



近年の少子高齢化による担い手不足等により、地域農業の維持・発展に向けて平成27年10月に設立した「株式会社アグリード土佐あき」(安芸地区・JA出資法人)。主軸に置いているのは、担い手の育成。ナス栽培で農業生産を行いながら、研修生を育てています。平成28年に1期生を受け入れ、現在2期生が研修中。国または県の研修事業を利用しながら、2年間農業経営の基礎を学習します。

安芸市には、生産者・行政・JAで構成する担い手支援協議会があり、就農希望者は協議会を通して農家のもとへ研修に入ります。「アグリード土佐あ



き」も受入機関のひとつ。研修生とは、生産者同士の勉強会やナスを出荷する時なども一緒に行動するようにしています。独立就農で土地が必要なときや、何か困った時に地域の皆さんに助けてもらえるような横の繋がりを持ってほしいので、ネットワークを作ることも大事にします。

2年間の研修期間終了後、JAまたは行政のサポートハウスを借りて実地研修を実施し、十分な経験を積んでから就農できる環境を作っています。独立就農後のサポートも、もちろん行います。

今後も切れ目なく研修生を受け入れていきたいです。ここでは、研修生2人の受け入れが可能で、現在もう1人研修生を募集中。PR活動もまだ足りないの、今後はHPなどの発信も強化しながら地域全体でPRしていきたいと思います。定期的に開催している就農フェアや、就農希望者向けの農業体験ツアーイベントにも参加して、引き続き安芸地区と農業の魅力PRしていきたいです。



研修生
宮田 典保さん(41) 安芸市出身

安芸といえは、ナス! 事業の充実が就農を後押ししてくれた

高校卒業後、神戸でサラリーマンをしていましたが、両親も高齢になってきたので高知へ帰ってくることを決めました。就職を考える中で農業を選択したのは、家族に何かあったときにすぐに駆け付けられることができること。また、これをチャンスに自営業への憧れを実行しようと思いましたが、地元の同級生がいろいろ情報を教えてくれたこと、就農支援制度がしっかりしていることが後押しにもなりました。安芸といえはやっぱりナス! 選んだ品目は、もちろんナス。農業は作業に没頭できるので、自分には向いていると思ってます。今は研修中ですが、1人でやるようになったら山場があるとは思いますが、どんな場面にも対応できるように、今は基本をしっかりとやり抜きたいですね。

「商業高校フードグランプリ」
2017年8月の全国大会で、大賞受賞!

「につぼんの宝物 世界大会2019」
Most Enterprise Award (チャレンジ賞) 受賞!



組合員の皆様へ

資格変動の届出のお願い

JAの構成員である組合員の皆さまには、組合員資格の変動等があった時にはその旨をお届けいただくことになっています。

つきましては、下記の項目に該当する場合には組合員資格が変動もしくは喪失している可能性がありますので、確認のためお手数ですが、最寄りの支所までご連絡をお願いいたします。

- 正組合員の方で、
 - ① 耕作する土地が3アールより少なくなった。
 - ② 農業従事日数が年間90日より少なくなった。
 のいずれにも当てはまる場合。
- 准組合員の方で、住所が地区外(高知県外)で勤務地が地区内にあるが、信用事業(貯金・貸付)、共済事業、購買事業のいずれも利用しなくなった。
- 准組合員の方で、住所及び勤務地が地区外(高知県外)にあるが、購買事業、販売・加工・倉庫事業、特定農地貸付事業のいずれも利用しなくなった。
- 団体の正組合員で、農業経営を行わなくなった。
- 団体の准組合員で、主たる構成員や出資者が農業者でなくなった。
- 家族の中で、正組合員・准組合員の方が死亡されている。

※JA高知県の「地区」は、高知県全域になっています。

春野本部・大庭さん 青年の主張で最優秀賞

11月6日、香川県で中国・四国地区JA青年大会が開かれ、地区代表選考会に当たる「JA青年の主張」で、JA高知県春野本部春野本部の大庭啓太さんが最優秀賞に選ばれました。

大庭さんは「苦しいからこそ」と題し、独立就農した苦労や、就農後は多忙で地域の集まりに参加できずいた時、青壮年部の支えで再び活動に参加するようになった経緯を発表。身振り手振りを交え、大きな声での発表が評価されました。また、組織活動実績発表では、土佐香美本部夜須支部の広岡勉さんが優秀賞を受賞しました。



最優秀賞に輝いた大庭さん

フォロークャンペーンを展開 土佐の豊穡祭2019

11月9・10日、高知市の中央公園で「土佐の豊穡祭2019高知市会場」が開かれ、県内JAなど34団体が県内外の来場者に県内の農畜産物やご当地グルメをPRしました。

JAグループ高知は「JA収穫祭」として出店。土佐あかうしの牛串やユズの加工品など地元ならではの味で来場者をもてなしました。

JA高知県のPRブースでは、LINEやInstagramのフォロークャンペーンを展開。その場でフォローすると、豪華景品が当たるガラガラ抽選会を行い、多くの人で賑わいました。



来場者にフォローをお願いするJA職員(左)

「まんさい」にコチット登場！ イベントを盛り上げる

11月3日、高知市文化プラザかるぼーとで開かれた「こうちまんがフェスティバル(まんさい)」に、JA高知県のマスコットキャラクター「コチット」が登場しました。

まんさいは、新しいまんが文化を高知から全国に発信するイベントとして平成15年に誕生。「みて」「かいて」「あそべる」楽しいまんがのお祭りです。会場内に登場したコチットは、家族連れや学生らとふれあい、写真撮影などを通じてイベントを盛り上げました。

来場者からは「かわいい」「ふわふわして気持ちいい」といった声も聞かれ、大好評のうちに終わりました。



来場者とふれあうコチット

育てた野菜は
12月に開く卒業祝賀会で
味わう予定です



第14期 あぐりミドルスクール

いつまでも現役！～秋蒔き野菜の苗植え & 種まき実習

「楽しく学んで、活き活きとした生活を送ってほしい」。仁淀川地区では平成18年から地域の方が農業の基礎を学ぶ「あぐりミドルスクール」を開き、季節の野菜を収穫しています。

受講生は主に定年退職後の方や農業に関心のある方で、14期生は55人。1月から12月まで計13回のカリキュラムが組まれ、座学と、ほ場での実習を行います。講師を務めるのは、地域の農家さん。中間テストもあり、しっかり農業の基礎を学びます。人気の講座でリピーターも多く、受講生の経験度に合わせて、育てる野菜の難易度も変わります。

スクールでは、“現役隊”と呼ばれる卒業生が、ほ場実習をサポートしたり、卒業後には交流の場としてOB会もあり、受講をきっかけに仲間と交流する場が生まれています。「農業×仲間づくり」で、元気でハツラツとした方がどんどん育っています！



受講生同士協力し合って苗を植えます

お問合せ先 仁淀川地区本部 組合員課 0889-22-7809



機械作業もお手の物



自分で育てた苗を植えます



「大きくなあれ」しっかり水やりをします



JA高知県は、令和2年1月で統合1周年を迎えます。1周年を迎えるにあたり、各地のイベントに参加すると、豪華賞品が当たるキャンペーンを開催中です！ぜひご参加ください。皆様のご来場、お待ちしております！



イベント開催場所はこちら！

2019 12/14(土) 15(日) 10:00~15:00
第1回 こうぐり祭

場所 JA高知ビル 駐車場
(高知市北御座 2-27)

行事内容 農畜産物の試食・販売

2019 12/21(土) 8:00~18:00
年末大売り出し

場所 JAグリーンはた 中村店(四万十市右山五月町 7-40)
JAふれあいの店 具同店(四万十市渡川3丁目 1-29)

行事内容 特売など

2019 12/30(月) 9:00~15:00
もちつき販売【野市】



場所 野市支所 南駐車場
(香南市野市町西野2704-2)

行事内容 餅の販売

2019 12/30(月) 9:00~ なくなり次第終了
もちつき販売【香我美】



場所 Aコープかがみ
(香南市香我美町下分82-2)

行事内容 餅の販売

2019 12/28(土)-31(火)
みどり市歳の市

場所 高西地区みどり市 (高岡郡四万十町榊山町 5-2)

行事内容 米豚・和牛、オードブル、野菜などの販売

2019 12/29(日) 30(月) 8:00~18:00
年末大売り出し

場所 JAグリーンはた宿毛店 産直ぴかいち
(宿毛市南沖須賀 1-1)

行事内容 特売、餅の販売など

2020 1/18(土) (雨天決行) 10:00~14:00
JA高知県女性部安芸地区 女性部マルシェ



場所 あき支所 北駐車場
(安芸市幸町 1-16)

行事内容 地元のグルメや加工品、手芸品などの販売

抽選で50名様に
豪華賞品プレゼント！



金賞 20名…土佐あかうし、米豚、土佐文旦、メロンから1品
銀賞 30名…JA高知県の県産物詰め合わせ

【応募方法】
いずれかのイベント会場で商品をお買い上げいただいたお客様に応募ハガキをお渡します。「氏名(ふりがな)・郵便番号・住所・性別・年齢・電話番号・希望の賞」を明記の上、郵送ください。

応募締切：令和2年1月31日(金)

【当選発表】
プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
2月中旬~3月頃発送予定

開催期間 11月23日(土・祝) - 1月18日(土)
応募締切: 令和2年1月31日(金)

JA高知県 統合1周年記念イベント 開催!!

イベントに参加して 高知の農畜産物を GETしよう!!

ユズ豚



材料 [4人分]

- 豚肉(ロース・しゃぶしゃぶ用)……400g
 - ユズ皮……2個分
 - ネギ……1/2束
 - 塩……小さじ1
 - 酒……大さじ2
- 【A】
- しょうゆ……大さじ2
 - みりん……大さじ2
 - ユズ果汁……大さじ2

作り方

- ① ユズ皮を千切りにする。
- ② 【A】の材料と①を合わせる。
- ③ ネギを4cmほどの斜め切りにする。
- ④ 鍋に湯を沸騰させ、塩と酒を入れ、豚肉とねぎを入れる。豚肉の色が変わったらザルに取る。
- ⑤ ④が温かいうちに②へ漬け込み、全体に味がなじんだら完成。

レシピはホームページからご覧になれます。ご活用ください！



産地：香美市



丁寧な作業を経て、出荷されるユズ

マルブツの産地って、こんなところ！

「マルブツ柚子」とは、物部集出荷場で選果・選別された青果ユズのことをいいます。主な産地である香美市物部町は山林率が95%で、広い平地がほとんど無いため、傾斜地で栽培が行われています。水はけの良さから、果皮の引き締まった実と棚もち(新鮮さの維持)の良さが特徴。また、栽培地一帯の景観の美しさにも魅了されます。

少子高齢化など様々な課題はありますが、柚子生産部会・ものべゆず女性倶楽部・青壮年部などの組織活動は近年ますます活発で、地域には欠かせない存在。耕作不能となった園地を新たな担い手へ継承する取り組みを進めるなど、産地を維持・拡大、そして盛り上げるため組織一体となって努めています。

花のある暮らし 12

「安芸地区」千両

お正月を彩る 縁起の良い赤い実

日本のお正月飾りに欠かせない千両。花が少ない冬場、真っ赤な実が暮らしに彩りを添えてくれます。約30年前、吉良川町西山台地で栽培しているスイカ、サツマイモなどと競合せず立地条件に適する作物を探すと、千両に着目し栽培が始まりました。現在、安芸地区吉良川千両部会では、生産者9人が約6ヘクタールで栽培しています。部会では、定期的に出荷販売について検討し、品質のバラつきを無くすため等階級の見直しや、目慣らし会も積極的に開き、常に市場のニーズに応えてきました。その努力が実り、今では全国でも有数の千両産地へと成長しました。今年の出荷見込は約45万本(4500ケース)。東京、



生産者 町田 律さん

名古屋、関西に出荷し、クリスマス終りの12月26日以降、全国の花屋やスーパーが一気にお正月モードとなります。千両は、春先に剪定、消毒などを経て11月中旬頃から収穫と選別作業が始まります。ハウスで60アールを栽培する町田律さんの倉庫でも、作業員の皆さんが集まり選別作業に大忙し。年末が近づくと見られる恒例の風景です。「1年かけて丹精込めて育てた千両。家に飾って、よい年を迎えてほしい」。町田さんは新年への想いを寄せます。



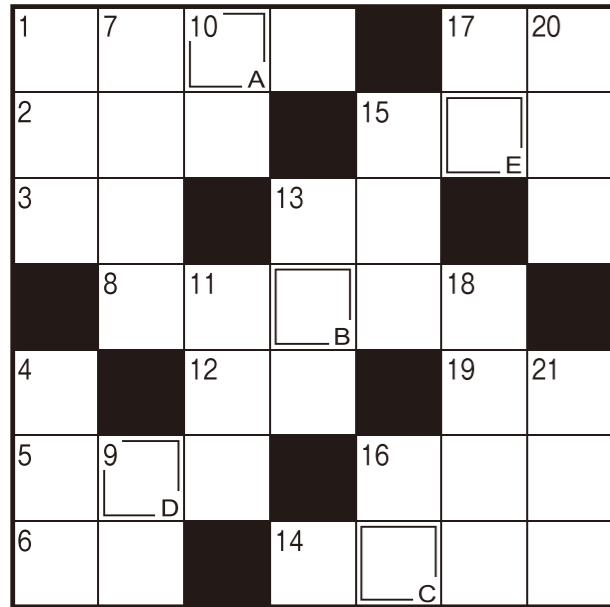
【生け花のポイント】

松の木の枝に千両をあしらったクリスマスリースをイメージして生けました。中央にある「仏手柑(ぶしゅかん)」は柑橘類の一種で、仏さまが合掌した手のような形をした縁起のよい果実。観賞用として、お正月飾りや生け花などにも使われます。

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

山北みかん 1箱(5kg)



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

郵便はがきに、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。



11月号の答え[コガラシ]

お歳暮特別企画!

クイズ正解者の中から
今回は **抽選で40名様**
応募締切は 令和元年 **12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。



応募フォームからもご応募できます。

➡ **ヨコのカギ**

出題：ニコリ

- ① 手にはめる防寒具
- ② 良い香りがする___キャンドル
- ③ リンゴの芯の周りに入っていることも
- ⑤ つらさをぐっと耐え忍ぶこと
- ⑥ 穴を開ける工具
- ⑧ 結婚指輪をはめるところ
- ⑫ 餅をつく人が手に持ちます
- ⑬ 冬空から降る白い物
- ⑭ ロシアの首都です
- ⑮ 怖い話を聞くと凍りそう
- ⑯ 住み込みではありません
- ⑰ 無地の物には付いていません
- ⑱ トナカイもこの仲間

➡ **タテのカギ**

- ① 毛糸や棒針などを使って楽しめます
- ④ 年賀状を書くために買ってこなくちゃ
- ⑦ 積み上げて塀を作ることも
- ⑨ ポンポンと突いて遊びます
- ⑩ ツキノワ、ホッキョクといえは
- ⑪ 肌のこと。ドライ___
- ⑬ 食用にするユリの鱗茎(りんけい)
- ⑮ OPECは___輸出国機構の略称です
- ⑯ もろみなどを搾った後に残る物
- ⑰ 水道、電気と並ぶライフライン
- ⑱ グルメとも呼ばれる___家
- ⑳ AMを聞こうかな、FMにしようかな
- ㉑ 言葉のキャッチボールです

コチットの
直販所めぐり



香美地区
直販部「ふれあいの市」

vol.12



オススメ!
食材

ニラ

香り高く、肉厚で
シャキシャキとした食感!

生産者の顔が見えることで
信頼も厚く、根強いファンも
多くいます!



女性部野市支部が運営する直販部「ふれあいの市」。マルナカ野市店内・のいち駅構内(毎週土曜日午前のみ)にコーナーを設け、朝のとれたての農産物と、心を込めて手作りする加工品が並びます。写真付きプレートを用意して生産者1人ひとりを紹介し、顔の見える直販として安全・安心な農産物を届けています。

豊富な品揃えのなか、「香美地区」といえば、やっぱりこれやね」と、部長の山崎陽子さんがオススメしてくれたのはニラ。香り高く、肉厚でシャキシャキとした食感がクセになる香美地区自慢の特産品です。周年栽培なので時期を問わず買いたいだけですが、寒い時期のお鍋の楽しみにはピッタリ! もちろん、餃子やチヂミなどにも欠かせません。

今回オススメするニラを料理に使用して、ぜひ味わってみてください。



直販部「ふれあいの市」

マルナカ 野市店内(香南市野市町西野2700-2)
TEL 0887-57-8333
営業時間 9:00～21:00(年中無休)

のいち駅 構内(香南市野市町西野2056-2)
営業時間 毎週土曜日、午前のみ

販売内容 野菜、果物、花、加工品など



土佐の あぶり茶 新発売

土佐茶ペットボトルに「土佐のあぶり茶」が新登場! 土佐茶振興協議会が認証したほうじ茶で、炙ってひきたつ土佐茶の旨味が味わえます。

仁淀川地区の佐川緑茶加工場で製造された「釜炒り茶」「烏龍茶」「紅茶」も販売スタート! 製品茶の他、返礼品用の「土佐の香り茶セット」をご用意しております。3商品とも、釜炒りの釜香、烏龍は甘い花の香、紅茶の深い発酵香の「香り」が特徴です。ぜひ「賞味ください!」

土佐の 釜炒り茶

土佐の 烏龍茶

土佐の 紅茶

ペットボトル