

あき北支所管内より



ナスもう1本ちょうだ〜い♡

チロちゃん(12)
飼い主：川竹 秀幸さん

黒い瞳がかわいいミニチュアダックスフンドのチロちゃん。川竹家の4代目チロちゃん、先代のチロちゃんもJA広報誌「あきあいあい」に掲載されました。

ナスやキュウリなどの野菜だってモリモリ食べます。秀幸さんがハウスへ行くときは一緒に出掛け、ナスが食べたい時は収穫している後をついてきます。貰えない時は、自分で届く実を採って食べるんだとか!? 撮影中も、おいしいようにペロリと1本完食していました♡

姉弟ずっと仲良しでね♪

清遠 陽菜ちゃん(5)
啓太郎くん(3)

優しくてしっかり者の姉・陽菜ちゃんと元気いっぱい甘え上手の弟・啓太郎くん。陽菜ちゃんは祖母・美香さんと一緒に料理教室に通うなど、お料理が大好き! 餃子やピザ、パンを作ったり、お味噌汁の具を切るなど母・真奈さんのお手伝いもできます。啓太郎くんは車好きで、将来はカッコいい車に乗ることが夢です。

父・力生さんはナスを栽培していますが、2人ともまだナスはちょっと苦手みたい。「姉弟ずっと仲良く、人のためになれるような大人になってほしい」とご両親は2人の未来を見つめます。

芸西支所管内より



安芸
地区

から こんにちは 今月の○○ 気になる人

芸西支所管内より



貝殻を使って、 キーホルダーを作ませんか?

都築 寛さん(67)

毎週、金土日の18時から芸西村の「ロイヤルホテル 土佐」ロビーでシェルクラフト教室を開く寛さん。貝との出会いは、村で趣味の釣りをしている時、足元に綺麗な貝を見つけたことでした。以来、台風で浜辺に打ちあがった貝をコツコツと集めるようになりました。

一昨年、この貝を使ってキーホルダーやストラップを作る教室を安芸市や室戸市、県外などで開催。ホテルに宿泊する子どもや外国人、特に海の無い土地に住んでいる人には大好評です! 仕上げのニスを乾かしているあいだも、子どもが退屈しないようにマジックやウクレレで楽しい時間を提供します。「お客様の喜ぶ顔が嬉しくて、ずっと続けたい。県の観光協会などに売り込んで、県内の様々なイベントにも出たい」と出会いも楽しんでいきます。出張ワークショップも受付中なので、お気軽にお問い合わせください(☎090-1442-8650)

吉良川支所管内より



家族からたくさんの技術を習得したい

田村 聡知さん(33)

吉良川町西山台地で妻・冴佳さん、父・公さん、母・喜代さん、祖父母の6人でナス30アールとボンカン40アールを栽培する聡知さん。高知市内で製造業などの仕事に就いていましたが、高齢になってきた両親を支えたいと実家に戻り、就農2年目を迎えます。「1年目は、体が土日休みのサイクルに慣れていたので良かった。夏場の暑さにもこたえた」と公さんに栽培を教わりながら、無我夢中で駆け抜けました。

冬場は午前にはナスを収穫し、午後からはボンカンの選別やナスの整枝など覚えることはたくさんあります。「まずは自分1人で管理できるように、しっかり技術を習得したい。それができるようになったら、農家としてやりたいことも出てくるかな」と今は目の前の仕事と真摯に向き合っています。

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 地区本部

郷土料理の「皿鉢料理」作り



アジの姿寿司を作る部員ら

女性部は1月11日、安芸市で女性大学ときめき学園を開き、部員や地域住民23人が参加。東川地区の有澤節子部長らに教わりながら、皿鉢料理作りに挑戦しました。部員らは、アジの姿寿司や田舎寿司、卵巻きなどを調理。有澤部長らは「ユズ果汁入りの酢飯は調合が大事」「姿寿司は魚が泳いでいるように飾って」など、調理や盛り付けをアドバイスしました。部員は、「皿鉢料理は作ったことがなかったの、郷土料理を学べて嬉しい」と話しました。

3 芸西支所

卓球スクールでナスゼリー振る舞う



ナスゼリーを受け取る選手

園芸研究会芸西支部は12月27日、いの町で開かれた第16回四国卓球ウインターズスクールで消費宣伝を行いました。県内外の選手や指導者など約120人にナスゼリーを振る舞い、ナスやピーマン、レシビも配りました。生産者が産地や料理について説明し、スクール主催者からはナスゼリーの感想をSNSで投稿する呼びかけもありました。選手は「ピーマンが大好きだから、お土産が嬉しい」「ナスは嫌いだったけど、ゼリーはおいしい」と好評でした。

6 地区本部

JAを身近に、女性部マルシェ開催



来場客で賑わうマルシェ

女性部は1月18日、あき支所で女性部マルシェを開きました。JAや女性部を地域の人にもっと身近に感じてもらいたいと、今年で3回目の開催となります。会場では、室戸支部の金目鯛の炊き込みご飯や吉良川支部のイモ天、中山支部の山芋汁など10支部が出店し、自慢の加工品や新鮮野菜を販売。来場者は「遠い町へはなかなか買に行けないので、今日は朝から来た。こけり寿司は初めて食べるので楽しみ」と笑顔で話しました。

4 安芸営農経済センター

農福連携で研修 相互理解深める



障害者雇用について意見を交わす参加者

安芸地区は1月21日、あき支所で農福連携研修会を開き、農家や障害者、関係機関が雇用拡大、定着に向けて意見を交わしました。参加者は、雇用前に気を付けた点や、継続して働いてもらうための心構えなどを発表。「他の従業員や近所農家に紹介し、周囲の理解を得ることが重要」「農家に喜んでもらえる、やりがいにつながる」など振り返りました。初参加の農家は「初めて知る内容が多かったの、発信し続けることで雇用農家が増えると思う」と話しました。



美味しいグルメが並ぶ安芸地区ブース

品評会で表彰状を受け取る岡村さん

令和2園芸年度高知県園芸品展示品評会が2月1日から2日間、高知ちばさんセンターで開催され、今年も農産品635点の出品がありました。野菜の部で芸西村の岡村俊彰さんのピーマンが、農林水産省生産局長賞を受賞しました。その他、白石裕二さんのナスが高知県知事賞、川島一義さんの米

ナスが農畜産業振興機構理事長賞、千光士尚史さんのポンカンが高知県農業会議会長賞、中屋導さんのユズが高知新聞社長賞、小松志功さんのオキシベタラムがRKC高知放送社長賞、小松孝生さんのナス、小松誠祐さんのポンカン、田村善稔さんのダリアがKSS高知さんさんテレビ社長賞を受賞しました。同時に開かれた高知のやさい・くだもの・花フェスタでは、中高生花いけバトルなどのイベントが開かれました。安芸地区ブースでは、女性部安芸支部なすっこ組のなすまん、園芸女性部のケーキセット、果樹部のポンカンなどを販売しました。

1 安芸営農経済センター 岡村俊彰さんのピーマン 農林水産省生産局長賞



「ナスとミョウガのゴマあえ」を試食する学生

2 安芸営農経済センター 高知野菜の美味しさPR 大阪の女子大で消費宣伝

安芸地区、生産者、安芸農業振興センター、管内の各市町村でつくるJA高知県安芸地区消費拡大連絡協議会は1月14日、大阪府の梅花女子大学で消費宣伝を行いました。学生や市場関係者ら約80人に、試食などを通じて県産野菜の美味しさをPRしました。同協議会メンバーが調理した「ナスのたたき」「ナスピザ」「ナスとミョウガのゴマあえ」を振る舞いました。ピザを試食した学生は「ナスにこんな食べ方があることを初めて知った。とても美味しい」と驚いている様子でした。講義では、芸西村でナスを栽培する高松敏子さんが、天敵昆虫を使った環境保全型農業や環境測定装置を用いた栽培、ナスに含まれるコリンエステルの交感神経活動抑制作用などを紹介しました。JA常務で同協議会の安岡憲保会長は「食に関心の高い学生に、産地の取り組みやナスの機能性をPRできた。将来の仕事に生かして欲しい」と期待を寄せます。

えいのう〜



今月の栽培管理

ナス

この時期は、着果数が増え、**てくるので過度な摘葉は行わず、1果当たり2〜3枚を目安に葉数(葉面積)を確保しましょう。**
3月以降の**整枝・灌水**などの管理が重要となります。



安芸営農経済センター 営農指導課 芸西ブロック 山本 拓

穫時の1芽切り戻しを可能な限り行いましょう。
※青ペタ果、赤果、つやなし果、首細果、日焼け果の発生など、品質低下がおこりやすい時期なので、**整枝・摘葉**などの管理を十分に行いましょう。

温度管理

午前中は26℃、午後は28℃を目標に管理します。
※気温が変化しやすい時期なので、天候に応じたこまめな管理を心がけましょう。また、4月下旬までは早朝加温や除湿暖房のため、加温機を稼働できる状態にしておきましょう。

サイド換気

気温の上昇に伴い、昼間のサイド換気を3月下旬頃から徐々に始めます。
※二気を開けすぎると、ハウス内の湿度低下によって、つやなし果の発生を助長するので風向きや風速、外気温に注意しましょう。

灌水
灌水は1〜2日ごとを目安に行い、晴天続きであれば毎日行います。つやなし果の発生は灌水量の不足により増加するので注意しましょう。雨天後の晴天時には特に発生しやすいので、早朝から灌水します。
追肥
追肥は、灌水ごとに液肥として0.2〜0.5kg程度、1カ月当たりN成分8〜9kg/10aを目安に施用します。
※蒸散量と着果量が多くなる時期なので、樹勢を低下させないように灌水・追肥不足に注意しましょう。
整枝・摘葉
側枝の摘心による1果どり、収

整枝・剪定

カンキツ

剪定の時期になりました。新植や老朽化した樹の更新のため、苗木の定植をする場合は事前に十分な準備をしましょう。

定植の準備

定植後に根が伸びる部分は通気、排水のよい土壌に改良する必要があります。植え穴は直径1m、深さ30cm以上掘り、定植の2週間前までに完熟堆肥10kg、苦土石灰600g、ようりん300gを入れ、掘り上げた土とよく混ぜておきます。
植え付け
春植えは寒さが緩んだ3月中旬〜4月上旬頃に定植します。早めに苗木を購入した場合は、植えるまで仮植をするなどして、根が乾かないように注意しましょう。
植え付けは根を放射状に広げ、傷みのある根は健全な部分まで切り返し、有機入り化成か緩行性肥料を混ぜながら土を埋め戻します。苗木を軽く持ち上げるようにしながら足で軽く踏みつけ、細い

苗の切り返し

1年生苗や強い枝の出していない2年生苗は、接木部分から20〜30cm上で切り返し、強い枝の発生を促します。輪状芽(春芽と夏芽の境目)がある場合は、それより下で切り返します。輪状芽より下が15cmより短い場合は、輪状芽の上の充実した芽が2〜3芽ある位置で切り返してください。主枝または亜主枝候補として使えそうな強い枝のついてる2年生苗は、それらを強めに切り返した後、枝の方向を考慮して植え付けてください。



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

食品衛生法が大きく変わりました!

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

小笠原 孝子

はじめに

平成30年に食品衛生法等の一部が改正されて、令和3年から制度が大きく変わります。内容は、HACCP(ハザップ)に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業許可届出制度の創設等があります。

「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」とは

営業許可制度は昭和47年以降見直しがされておらず、実際の現場に合っていないことが問題視され、見直すことになりました。
要許可業種、要届出業種、届出対象外に分類されます。
要許可業種に漬物製造業が新設されました(令和3年6月施行)。

「HACCPに沿った衛生管理の制度化」とは

HACCPに沿った衛生管理の制度化は、令和2年6月から施行(令和3年6月まで経過措置期間)されます。

制度の対象事業者は、すべての食品等事業者(食品の製造・加工・調理・販売等)です。
制度の内容は、一般衛生管理に加えてHACCPに基づく衛生管理を実施することです。

衛生管理方法は、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の2種類あります。
高知県内の事業者は、主に後者になります。農産物直販所に漬物類を出品している人も対象になります。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは何をすればいいの?

食品等事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することになります。
衛生管理計画は、今取り組んでいる衛生管理と調理・加工内容に合わせた衛生管理の注意点を明確にします。
衛生管理計画の策定や記録の記載等衛生管理のための詳細な内容に

まとめ

これは、各業界団体が作成する手引き書を参考に作成することができます。
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書は、漬物製造や味噌製造等あらゆる製造業者が作成しており、43業種あります(令和元年11月現在)。

これまで漬物類は営業許可が必要でなかったため、農産物直販所等で販売がされていますが、今後は営業許可が必要になります。
農産物直販所に出荷している方も、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践が必要になります。施行まで1年です。講習会等に積極的に出席する等、継続して加工販売に取り組めるように対策を講じる必要があります。振興センターでは、講習会の情報収集・提供し、継続して加工・販売に取り組めるように支援をします。

食品衛生法等の一部改正する法律(平成30年6月13日発布)の概要

①営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設	施行日
(内容) ・要許可業種、要届出業種、届出対象外の3種に区分。 ・漬物製造業等新規に7業種新設された。 ※漬物類は今後営業許可が必要となります。	2021年6月1日
②HACCPに沿った衛生管理の制度化	施行日
(内容) 原則として、すべての食品等事業者(直販所で販売している人も含まれます)に一般衛生管理に加え、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(小規模事業者)・手引き書を作成し日々手引き書に沿ってチェックし管理する。 ※手引き書は各業界団体が作成中	2020年6月1日(2021年まで現行基準適用)

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

▼若者が頑張っている姿を見ると、自分も頑張らなければと改めて思いました。

(田野支所・29歳)

▼1月号の農業高校や大学校特集、多くの方が「自分も負けていられない！」と励まされたのではないのでしょうか。

▼高知県立農業高校、農業大学の生徒さんたちの活躍に期待しています。今後ぜひ、掲載してほしいです。

(吉良川支所・74歳)

▼高知県の農業を担う生徒さんたちの笑顔や言葉、頼もしく感じました。彼らの成長も、また特集したいですね。

▼母校の農業高校の活動を知り、自分たちがいた時よりもさらに進化していました。今後の活動も楽しみです。

(赤野出張所・27歳)

▼農業の先進技術を学んでいることが、彼らの自信へと繋がるはずですね。学外での研修などは、地域との結びつきも生まれそうですね。

▼子どもの同級生の大北和君が、立派な青年に成長して登場していたので、興味深く読ませていただきました。安芸市の未来が明るいと感じました。

(あき北支所・53歳)

▼若い方ですが、地域の未来を見据え、守っていく姿勢が印象的でした。応援したいですね！

▼「こうぐり」1周年おめでとうございます。大切に保管しています。

(あき支所・74歳)

▼ありがとうございます！最新号でなくても、また読み返したくなるような紙面になれば嬉しいです。

▼高知の美味しい野菜のおかげで長生きしています。これからもやりたい事がいっぱいあるので、長生きできるように、安全な農産物をよろしくお願いします！

(吉良川支所・84歳)

▼やりたい事がいっぱいあるのはいいですね！その気持ちが、健康の秘訣。

広報のつぶやき

安芸地区のみなさんは、県西部の幡多地区へ行かれることはありますか？私は先日、土佐清水市へ1泊旅行に行ってきました。お目当ては、貝殻が並ぶ「海のギャラリ」や柏島でしたが、ふらつと立ち寄った「竜宮神社」の絶景に感動！

足摺岬にあり、入口の鳥居から森を抜けると、いきなり海が開けます。海に向かって小道が続き、その先の荒々しい断崖の上に「竜宮神社」の姿が。海の守り神とも言われているようですが、観光ガイドにも載っていないまさに秘境！県内には、まだまだ知らない名所があるなど実感しました。足摺岬まで行かれた時は、立ち寄ってみてください！

(竹村)

INFORMATION

お知らせ

直販所“とさのさと”へ出荷しませんか？

2020年2月より、“とさのさと”の安芸地区の集荷便拠点が吉良川・安芸・芸西に加え、奈半利も追加になりました。出荷手続きにおいても、各集荷場で全て対応できるようになりましたので、お気軽にお問い合わせください。多様な生産者からの出荷をお待ちしております！

集荷場所	集荷トラック到着時間	集荷トラック出発時間	集荷場所	集荷トラック到着時間	集荷トラック出発時間
吉良川集出荷場	8:00	8:15	旧土佐あき本所青果市場	9:00	9:15
奈半利あいあい広場	8:30	8:45	芸西資材センター	9:45	

入会金など

入会金 5,000円 (入会時)
年会費 1,000円 (事業年ごと)

販売委託手数料

農産物 販売代金の18%
加工・民工芸品 販売代金の20%
集荷手数料 販売代金の3%
(例) 集荷便を使って農産物を販売する場合 21%

問い合わせ

安芸営農経済センター営農企画課
担当：小松淳
電話：0887-34-8325

税務相談日

会 場 あき支所3階 時 間 10:00～16:00

令和2年3月18日(水)・4月8日(水)

※令和2年度から基本第2水曜日へ変更になります。

問い合わせ 安芸地区本部 企画組合員課 0887-34-1515