

長土地区
 から こんにちは
 今月の 気になる人

大杉支所管内より

勉強熱心なトマト農家さん
 猪野 大助さん



「田舎で子どもを育てたい」と、高知にUターンして農業を始めました。主な作物はトマト。大豊町のトマト生産者同士で「大豊トマト」という任意団体を作り、定期的に勉強会に参加しています。「自然の中で土や野菜に触れ、体を動かすことで気持ちよく仕事ができる」と農業の魅力を話してくれました。現在、立川そば作りを勉強しており、道の駅などに納品しています。将来は自分の作ったトマトを使った料理を作ったり、トマトの栽培技術を高めたいそうです。

岡豊支所管内より

「美味しい！」の笑顔が嬉しい
 植田 鈴子さん



岡豊町で「ごはん処 滝本」を経営している植田さん。毎月1回「モーニングサロン」に参加していたところ、「毎日みんなが集まれる場所が欲しい」と始めたのがきっかけです。「無農薬の旬な食材を味わってみたい」と、野菜や果物はご自宅の畑で育てたものや近所の方に頂いた新鮮なものを使用。味噌や醤油も手作りしています。「美味しいと言って食べてくれるのが1番嬉しい。自分が好きでやっているからしーよい！」と、終始笑顔で話してくれました。

三和支所管内より

ハワイアンキルトがマイブーム
 中澤 春雄さん
 中澤 三和さん



折り紙歴15年、手芸歴6年の中澤さんは手先がとても器用です。ご自宅や支所には、JAの折り紙教室で作った折り紙や手芸品がたくさん飾られています。最近ハマっているのは、本屋で見つけた「ハワイアンキルト」。ベットカバーやクッションカバーなどを、手が空いた時に少しずつ進めています。また、春雄さんと立ち上げたメンバーで週2回グランドゴルフをしたり、高知大学の学生とワークショップを行うなど夫婦で積極的に活動しています。

久礼田支所管内より

弟と遊ぶのが待ち遠しい！

長男：川村 悠真くん(4)
 次男：川村 真輝くん(5カ月)



自分にとって「真(本当)」の人生を歩んでほしいという思いから、曾祖父から「真」の字をもらい名前につけた仲良し兄弟。悠真くんは、明るいムードメーカーで保育園でも家でもおしゃべりが大好きです。苦手なピーマンやホウレンソウを食べられるように現在挑戦中です。まだおしゃべりできない真輝くんですが、保育園から帰ってきた悠真くんが名前を呼ぶとニコニコ笑顔になります。悠真くんの今の楽しみは、大きくなった真輝くんといっぱい遊ぶことです！

大杉支所管内より

我が家の三女

猫の名前：メイちゃん(3歳半)
 飼い主：下村 正幸さん
 下村 由里さん



メイちゃんを飼い始めたきっかけは、「今治の保健所に連れて行かれてしまう生後2か月の猫がいますかどうか？」と、知人から連絡がきたことです。飼い始めは、毛が真っ白だったので、名前は「シロ」にしようとしたのですが、5月生まれだったので「メイ」にしました。気性が激しいですが、寂しがりやで甘えん坊な一面も。ブラッシングで毎朝キレイにしてもらうのが大好きです。家族の大切な一員であり、三女として可愛がられています。

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！



洗い機に通して泥を落とす作業員ら

1 南国市地域 冬の風物詩 干しダイコン

南国市の冬の風物詩、漬物用ダイコン干しが同市上野田で行われました。生産はJA高知県が出資する(株)南国スタイルで、たくさんなどの漬物用として県内の漬物会社に出荷しています。

今年、1.8ヘクタールを栽培。品種は「新八州」で、12月下旬から収穫が始まりました。昨年に比べ、収量は減ったものの上出来な仕上がりです。

作業は、ダイコンを引き抜いて2本の葉を葉で結束した後、洗い機で泥を落とします。竹と木材で組み上げた干し台「はで木」にぶら下げ、2〜3週間天日干しします。寒風にさらすことで、余分な水分が抜けて甘みが増します。

同地区は1970年頃に漬物用ダイコンの生産が盛んでしたが、年々生産者が減少。最後の1戸になり、生産者が中止を検討していた中、同法人が「地域の伝統を残したい」と7年前から生産に乗り出しています。

(株)南国スタイルの中村専務は「今年は暖冬の影響で12月末から引き始めたものの、大きな根が収穫できました」と笑顔で話しました。



駒打ちを体験する園児ら

2 れいほく地域 原木シイタケの駒打ち体験

青壮年部れいほく本部本山支部は1月17日、本山町立本山保育所の園児19人を対象に原木シイタケの駒打ち体験を開きました。地元の食材や農業について知ってもらおうと始め、今年で29回目を迎えます。

同町は、年間約20トンのシイタケを出荷しています。この体験は、園場主の島山さんが保育園から依頼を受けて、毎年同青壮年部と合同で行っています。

原木はシデ、ナラ、クヌギの3種類で、長さ1メートルの原木に約10カ所穴が開いています。園児は、金づちを持って「トントン」響かせながら、約1時間かけて原木250本にシイタケの菌がついた種駒を打ち込みました。原木は園児が1本ずつ持ち帰り、陽の当たらない暗い場所ので保管すると、2年後の11月頃に収穫できるそうです。

島山さんは「シイタケの成長過程を知ってほしい。大人になってからやりたいと思う子がいたら嬉しい」と笑顔で話してくれました。

収穫後は、シイタケと土佐あかうしのパーベキューをして楽しみました。

3 れいほく地域

今年初の競り開催



初せりを見守る購買者ら

嶺北畜産協会は1月25日、土佐町の嶺北家畜市場で今年初の定例市を開きました。土佐あかうし褐毛和種70頭、黒毛和種12頭、ホルスタイン4頭の計86頭が上場。生産者や県内外の購買者、JAや行政担当者らが初市を見守りました。

競り開始前には、一般社団法人嶺北畜産協会の西村理事長より挨拶。最高値は褐毛和種の去成牛(日齢243日、体重291キロ)で、70万円の値を付けました。購買者らは、入場する牛の血統や生育状況を確認しながら目当ての牛をせり落としていました。

4 南国市地域

出荷場で新年のお祝い



祈願する園芸部員ら

園芸部は1月10日、南国中央・南国南部集出荷場で新年のお祝いをしました。このお祝いは、毎年新年を迎えたこの時期に、今年の園芸品出荷の無事を祈るために行っています。園芸部役員や出荷場の従業員、JA役職員らが参加。神事によるお祝いを受け、1年間事故などがなく、園芸品の売り上げが向上するようにと全員で祈願しました。

5 南国市地域

南国のおきやく



女性部自慢の料理を前に笑顔の参加者ら

女性部南国市地区は1月24日、グレース浜すしで「第11回南国のおきやく」を開催。女性部員をはじめ、JA役員や関係機関から約260人が参加しました。

6支所がそれぞれ持ち寄った自慢の料理を紹介。「イノシシの田舎煮」や「タケノコ寿司」、「コナスのたたき」など計30品が並び、参加者全員で料理を楽しみました。

おきやくの最中には、支部対抗のビール早飲み対決やくじ引きを開催。最後はボランティアの会による「スコップ三味線」の曲に合わせてみんなで踊って盛り上がりました。

6 れいほく地域

やさい・くだもの・花フェスタ



れいほくの特産品を販売する職員らPR

2月1日・2日の両日、高知ばさんセンターで行われた「高知のやさい・くだもの・花フェスタ」にれいほく営農経済センターと南国営農経済センターの販売課が参加しました。れいほくは米粉ラーメンや、焼きB麺(米粉を使った焼きそば)、土佐あかうしの牛串を販売。南国は焼肉のたれ、ピリシヤキ漬け、葉ニンニクの塩焼きそばの試食と販売し、多くの来場者が味わっていました。

えいのう〜

役立つ! 得する! 情報

れいほく地域より

れいほく営農経済センター 営農販売課 0887-82-2803

果菜類の定植、定植後の管理について

定植前後の管理の良し悪しはその後の収量に直結するため、管理のポイントをしっかりとっておきましょう。

●ほ場準備

定植の1か月前に、堆肥や苦土石灰を施用し耕運します。元肥は定植の10日前までに施用し、畝立て整地を行います。定植の2〜3日前までに植え穴を掘り、十分にかん水しておきましょう。

ポイント 施用量（1aあたり）堆肥200kg、苦土石灰20kg、れいほく八菜1号（7-5-5）30kg
※慣行の施用量です。作付け前は土壌分析を行い、適正な施肥管理を心掛けましょう。

●定植

苗を定植する日は、なるべく風のない晴れた日を選びます。植え穴に苗を置き、土をかぶせたら軽く押さええます。

ポイント 根鉢が畦よりやや高くなるよう、浅めに植えましょう。
深植えすると苗元に水が溜まりやすく、病気の発症に繋がります。



●かん水管理

発根を促進するために、活着（わき芽が伸びてくる状態）までは、手かん水を行います。また、かん水は午前中に行い、生育状況、天候に応じてかん水量やかん水間隔を調整します。

ポイント 苗が活着するまでは、優しい水圧でかん水しましょう。この時期に苗元を傷めると、活着不良を起こしてしまいます。

●整枝・誘引

本支柱立ては、苗を傷めないよう、定植前に行います。定植時は、苗が風で倒れないように仮支柱を立て、8の字にゆるくひもをかけて、支柱側で結びます。

定植後、第1分枝下のわき芽は、晴天日を見はからって早めに除去します。活着後は、主枝が垂れ下がらないうちに主枝を決め、誘引ひもに絡ませて誘引を行います。

●追肥

収穫始め頃から、樹勢を見ながら追肥を開始します。液肥で1回当たり1〜2ℓ/aを目安にしましょう。

オススメ商品紹介

土のともだち「たいひくん」

・内容量…40L ・製造元…土佐町堆肥センター

堆肥は土壌改良、土づくりを目的に使用されます。「たいひくん」を使って、作物にとって育ちやすいフカフカな土づくりを始めてみませんか？



お問合せ先：グリーンとさ（土佐町土居284-1）（TEL：0887-82-2807）

南国市地域より

南国営農経済センター 営農指導課

0881-86312415

トンネルオクラの換気について

○換気のポイント

オクラの生育適温は25℃〜30℃とされています。トンネル内部の温度はそれを大きく上回る事がありますが、湿度が高いため焼ける事はありません。

しかし、いつまでもその状態にしておくとは軟弱徒長や着花不良の原因となりますので適宜換気を行う必要があります。換気開始のタイミングは本葉が15枚程度の頃を目安に行います。換気を行う時は少しずつ行います。天候を見ながら、3〜5日間隔を目安に換気穴を大きくしていき、徐々に外気に慣らしてください。

生育のムラ等で播き直した場合は、生育の良いところから穴を開けるようにします。また、初めから大きな穴を開けてしまうと、急激な乾燥によって葉が脱水症状になってしまい、枯れ落ちてしまうことがありますので注意しましょう。

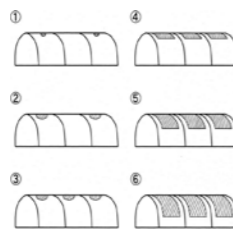
○トンネル換気の手順（例）

- ①一つはしに直径8〜12cm程度の穴を開けます。
- ②換気穴を直径15〜20cm程度に大きくします。

くします。

- ③すべてに直径15〜20cm程度の穴を開けます。
- ④徐々に穴を大きくしていきます。トンネル内が高温になるようであれば、両サイドを開放し、風通しを良くします。

- ⑤換気穴は風が直接あたるのを避けるため、オクラの葉より下にならないようにします。
- ⑥サイドを残すと畦際に生える雑草に除草剤を散布しやすくなります。



○トンネル除去について

オクラを外気に慣らしながら、5月上旬の風のない日に行ってください。強い風により倒伏する恐れがあります。

○除草

4月中旬頃、温かい日を選んでトンネルを部すつめくりながら除草を行います。雑草は小さいうちに手で抜くようにしましょう。



南国営農経済センター 営農指導課 竹内 啓

施設野菜の腐敗果について

春になると、日照時間が長くなりハウス内の温度湿度が上昇します。このことにより腐敗を引き起こす原因となるリゾプス菌が発生しやすくなります。

○腐敗果の特徴

収穫後の果実に発生します。果柄の切り口から水浸状に腐敗し、その後、がく・果肉の順に腐敗しますが、果皮は腐敗しません。表面はクモの巣状のカビに覆われ、そこに多数の黒粉を生じます。

○病原菌（リゾプス菌）の特徴

糸状菌の一種で接合菌類に属します。生育適温は20〜30℃で、最適温度は25℃前後です。腐生性が強く、圃場内の植物残などで増殖し、そこに生じた胞子の飛散によって果柄の切り口から感染・発病します。発病適温は25〜30℃、湿度100%で発病しやすく、春先の降雨後に収穫した果実での発生が多く見られます。病状の進展がきわめて早いので、発病したものの治療は困難です。植物体は軟弱徒長を避け、果実やイモは表面を傷つけないようにします。

○対策

- ・整枝・摘葉により、通気性・採光を確保しましょう。
- ・収穫後の果実は、直ちにハウス外の日陰に出して果柄を乾かしましょう。
- ・多湿状態をつくらないために換気を積極的に、過灌水に注意しましょう。
- ・摘果した不良果・整枝屑の枝葉・おやつ果皮等は、菌の温床になるのでこまめに圃場外に持ち出すようにしましょう。
- ・爪探りをしないように丁寧に収穫をしましょう。
- ・普段から樹勢を弱らせないようにしましょう。
- ・夕方閉めこみ後の温度上昇に注意しましょう。



リゾプス菌におかされたシントウの果



南国営農経済センター 営農指導課 小松 寛明

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

たくさんさんのコメントがきているんですね！読者プレゼントの応募総数が約5千通なんて…びっくりしました。これからも応募します。

(れいほく支所・30歳)

▼5千通、びっくりですよ！毎月みなさんからいただくおたよりは、しっかりと目を通していただいています。またお話聞かせて下さい！

11ページの若い世代農業に取り組む姿が頼もしい。

(長岡支所・78歳)

▼高知県に移住して農業されるなんて、すごいですよね。若い世代の取り組みにも注目していきます！

私もみそ作りの経験がありますが、市販の物とは比べ物にならないくらい美味しかったですよ。

(三和支所・64歳)

▼みそ作りは体力勝負なところがありますが、自分たちが手作りしたみその味は格別に美味しいですよ。

2020年が明けました。暖かい新年でしたね。私は初日の出を見に行き、2・3日は箱根駅伝を見て家事はほとんどに息抜きをさせてもらいました。文句を言わなかった家族に感謝です。

(久礼田支所・66歳)

▼初日の出、いいですね！おたよりの中にも駅伝を楽しんで見られた方が多かったです。息抜きできたよう良かったです！

お正月休みは1日中ビデオを見て過ごしました。

(十市支所・59歳)

▼最高な過ごし方ですよ！私も1日中ビデオを見たり、旅行に行ったりして過ごしました。

我が家では1年中鍋をします。「このユスポン酢で湯どうぶを食べてみたいなあ〜」と独り言でした。

(大篠支所・61歳)

▼ユスポン酢で湯どうぶ、想像するだけで美味しそうですね〜！可愛いイラストもありがとうございました。

野菜の簡単な切り方、保存方法などの一覧があれば生活に役立てたいと思います。

(南国中央支所・21歳)

▼調理方法だけでなく、保存方法もあれば暮らしに役立てられますね。これから取り上げられるように頑張ります！

川柳紹介

毎号で

夫と競う

こうぐりバズル

(れいほく支所・75歳)

▼毎月楽しんでもらえているように良かったです。

焦らずに

ぼちぼちやろっ

野良仕事

(れいほく支所・81歳)

▼温かくして、ぼちぼち頑張ってください。



INFORMATION

お知らせ



稲生バザー

JA高知県三和支部稲生班は2月9日(日)、旧JA南国市稲生倉庫で「稲生バザー」を開きました。会場では、バザー品をはじめ、焼きそば、唐揚げ、芋天、お餅や和菓子などを販売。その他、くじ引きやお楽しみゲームも行われ、地域の人々が楽しみました。



JA高知県れいほく柚子商品

「郷のゆず ゆずこしょう」

青玉ゆずと青唐辛子で作られた、爽やかなゆずが香り辛味がマイルドなゆずこしょうです。鍋料理や焼き鳥、ステーキには抜群の相性。ソース等の調味料に合わせても美味しいですよ。

内容量 50g **取扱店** とさのさと、風の市

問い合わせ先 高知県農業協同組合
れいほく柚子加工場
(TEL: 0887-73-0080)

