

吾川支所管内より



シャイボーイだけど素直です♪

リキ丸くん(オス・1歳)
飼い主：片岡 正樹さん

リキ丸くんは高知市の中央小動物管理センターから譲り受けて、片岡家にやってきました。ちょっぴりシャイボーイだけど、人懐っこくて素直。2月に初めて見た雪には大興奮。田んぼで遊びまわりました！正樹さんは「病気にらずに、元気に育てほしい」と願います。ちょっぴり太ってきたので、現在おやつ抜きの“ダイエット中”リキ丸でした。

県内最高齢、聖火ランナーです！

森本 長太郎さん(78)

2020年東京五輪聖火リレーの県内ランナーに選ばれた長太郎さん。5月の本番に備えてトーチのレプリカを作って練習中です！同じく聖火ランナーに選ばれた歌手の三山ひろしさんとも一緒に練習しました。

長太郎さんは早期退職後、ピザ屋をしたり、ギターを習ったり、自宅の窯で陶芸をしたりと、多趣味！“超”充実のセカンドライフを満喫中～♪



日高支所管内より



仁淀川
地区

から こんには 今月の〇〇 気になる人

吾北支所管内より



セカンドライフは充実した日々

左から 和田 守正さん(65)
章さん (65)
ソフビくん (14)

守正さんと章さんは、退職後二人で主に米と畑ワサビを栽培。二人が栽培した酒米は第4回高知県酒米品評会で最優秀賞を受賞しました。守正さんの当面の目標は狩猟銃の免許を取ることに。章さんは「土いじりが好き」と、家庭菜園も励みます。が、「暇があったら手芸！」と笑顔。最近「米」バックづくりにハマってます♪ 愛犬のソフビくんと一緒にパチリ♡

←章さんお手製の
米バックとしんぶんバック

大好きな完熟トマトを 食べてもらいたい！

横山 真吾さん(22)

農家の家庭で生まれ、幼いころから農作業を手伝うことが好きだった真吾さん。小さなころに食べていた、お家で作っていた“完熟トマト”の味が忘れられず、県立農業大学校を卒業後すぐに就農、トマトを栽培しています。

現在は直販所で「しんちゃんの完熟トマト」と名前を付けて販売。栽培を工夫し「もっと甘いトマトを作りたい！」と笑顔を見せてくれました。

新居支所管内より



えいのう〜



あなたもチャレンジ! 家庭菜園

色鮮やかなサラダを楽しむ リーフレタス

園芸研究家 ● 成松次郎

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

レタスの仲間の結球しないタイプで、和名をチリメンチンヤといい、赤葉品種はサニーレタスの名でもおなじみです。さまざまな品種があり、カラフルなサラダが楽しめます。

「品種」葉が赤い「レッドファイヤー」(タキイ種苗)、「レッドウエーブ」(サカタのタネ)、とう立ちの遅い「晩抽レッドファイヤー」(タキイ種苗)、緑の「グリーンウエーブ」(タキイ種苗) などがお薦めです。焼き肉を包んで食べる「チマサンチュ(青葉種)」(タキイ種苗) も家庭菜園向きです。

「栽培期間」発芽と成長の適温は15〜20度なので、夏と冬の栽培は困難です。また、5〜6月の長日期(1日のうち昼の時間が長い季節)は花芽ができ、とう立ちしやすくなります。そのため、種まき適期は3〜4月と9月です。

の後間引きして本葉4〜5枚の苗を作ります。この種は好光性なので、暗黒下では発芽しにくい性質があり、種には土を薄く掛けます(図1)。まいたら新聞紙で覆い、その上から灌水(かんすい)すると、土の乾きも少なく、強い日差しからも守られます。

「畑の準備」幅80〜90cmの栽培床に1平方m当たり苦土石灰100gをまき、土とよく混ぜておきます。植え付けの1週間前に、元肥として化成肥料(N:P:K=10:10:10)10%程度と堆肥2〜3kgを施します(図2)。平畝を作り、黒のポリマルチを張ります(図3)。

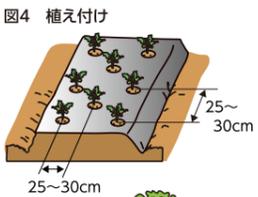
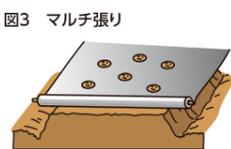
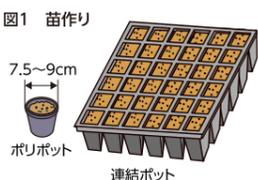
すいので、ポリマルチをして、葉が汚れないようにしましょう。

「植え付け」条間、株間とも25〜30cmを取れば、300gほどの大株になります。株間を15cm程度にして小株から収穫を始めることもできます(図4)。

「管理」生育期間が短いので追肥は不要です。また、アブラムシなどが発生しますが、比較的病害虫の少ない野菜です。

「収穫」リーフレタスは若取りがおいしいので、利用に応じて順次収穫します。下葉をかき取りながら、長く収穫を楽しんでも良いでしょう(図5)。

「苗作り」小型ポリポットや連結ポットに1カ所4〜5粒をまき、そ



ためしてみよう!! イチオシ商品

エコープ「五倍酢(穀物酢)」

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)



「エコープ 五倍酢(穀物酢)」はその名の通り、通常の酢より五倍濃いお酢です。五倍酢の5倍の水を足して、普通のお酢として使えます。省スペースになり便利です。

五倍酢の濃さを利用した、減塩梅干しの作り方をご紹介! 減塩にしても、カビがきませんよ。

分量例 梅 1kg、塩 100g、五倍酢 30〜40cc、赤しそ 150〜200g、赤しそ用塩 15〜20g
梅に塩をまぶした後、容器に五倍酢を入れるだけ。他は普段の梅干しづくりの工程でOKです。五倍酢の分量はお好みで多少、増減しても大丈夫です。

病害虫対策 ニラ ネダニ



農薬の ドリフトをひらいて



【被害の様子】

▽成幼虫が地下部に寄生する。寄生された株の葉色はさえず、葉が横に曲がったり、黄色くなったりする。また生育不良となり、被害が著しい場合には、株が枯死する。

▽成虫は洋ナシ形、半透明乳白色、体長は0.7mm内外。ニラだけでなく、ネギ、タマネギ、ラッキョウ、ニンニクなどのヒガンバナ科野菜やチューリップ、ユリ、サンダーニアなどにも寄生する。

【発生しやすい条件】

▽高温多湿条件を好み、生育適温に近い初夏と初秋に被害が多く発生する。

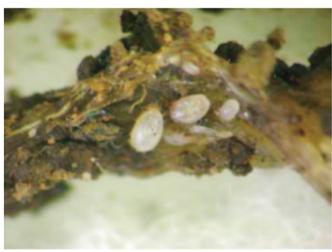
▽連作すると発生被害は多くなる。

【対策のポイント】

▽定植前には、キルパーでの土壤消毒やネマキック粒剤の使用、生育中はスプレーサイド乳剤40やランネット45DF(使用注意)、アプロードフロアブル(薬害注意)等を使用して防除する。

【ネダニの生態】

▽卵、幼虫、第一若虫、第三若虫を経て成虫となる。第一若虫と第三若虫の間に出現する第二若虫(ヒポブス)は、高温、乾燥など環境条件の悪化で発生し、餌のない条件下で長期間土壤中で生存できる。発生適温は



成幼虫:地下部に寄生し、各種生育ステージで地中で越冬する。

20〜25℃であり、1世代の寿命は10〜14日で、年間10世代以上を繰り返す。

農薬使用におけるドリフトとは、農薬散布時に強風による飛散等で散布対象の作物以外に、農薬が付着してしまう現象を指します。ドリフトにより様々な問題が生じるおそれがありますので、これを防止する対策が必要になります。

【ドリフトにより生じる問題】

- ①近隣作物に農薬がドリフトした場合、付着した作物に農薬の適用登録がない場合、無登録農薬を散布した作物となります。また、収穫直前の作物にドリフトした場合は残留農薬が基準値を超える可能性があります。無登録農薬の付着や残留基準値を超えた場合等は、人体への影響が懸念され、市場への出荷は出来なくなります。
- ②近接する道路や住居に農薬がドリフトした場合
 - ・近隣住民や通行人に付着した場合の人体への影響や、住宅・乗用車・洗濯物等に付着した場合の汚れや臭い等が問題となります。

【農薬散布時のドリフトに対するリスク対策】

- ①散布技術に関すること
 - ・風向きに注意して風の強い日には散布しない。
 - ・出来るだけ作物に近い位置から圧力を抑え、作物だけにかかるように散布する。
- ②周辺への配慮に関すること
 - ・近隣作物の収穫直前や通学・通勤時間帯は避けて散布する。
 - ③農薬の選択に関すること
 - ・飛散しにくい財形を選択(粉剤より液剤、液剤より粒剤等)する。

農薬のドリフトには人体への影響や、市場への出荷停止等、重大な問題を引き起こす恐れがあります。今回紹介した問題や対策は一部にすぎませんが、農薬散布時には適用作物や希釈倍数等の確認はもちろん、ドリフトにも十分注意して散布しましょう。



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

3〜4年前までは狩猟の仲間と山をかけめぐり、イノシシを捕獲していましたが、仲間の高齢化で主人も現在は、ワナ一本です。令和になってから2年目はまだ2頭しか取れていません。なかなか難しいようです。

(佐川支所管内・Yさん66歳)

昨年はトウモロコシが食べ頃になる前に周囲へアミを張りましたが、ハクビシンにやられて1個も口に入らず、残念でした。

(池川支所管内・Hさん83歳)

「昨年まではイノシシだけでしたが、去年サルがぎだしました。何もかも作物を作れなくなりました。ジビエを地域の資源に、とはいえ小さな過疎ではとても無理なこと。」

(仁淀支所管内・Tさん69歳)

▼狩猟をしている方や鳥獣被害にあわれた方から、続々とお手紙が届きました。とても身近な問題ですね。せつかく育てたトウモロコシ、1本も食べられないのは切ないですね。ハクビシンはどこから隙間を見つけてハウスの中にも入ってくるそうです。厄介ですね。サルも知恵があり、対策がたいへんだと聞いています。狩猟者の高齢化も課題として挙げられている中、若者世代が興味関心を持つような仕組みも……と、あれこれ考えてしまいます。

鹿革と真鍮のキーホルダー、名刺入れなど「ぼしいー」とすぐに思いました。

(佐川支所管内・Oさん50歳)

猪肉はおいしいですね。鹿革と真鍮のキーホルダーが気になりました。今度、とさのさとへ行ったとき探してみます。

(佐川支所管内・Mさん66歳)

▼見慣れた革製品も、鳥獣被害対策の記事と合わせて読むと、感慨深いです。正しく命をいただいで、活用したいですね！

3ページで紹介された安永真平さん。作曲家と農業を両立させるとはすばらしいですね。これからもキラリと輝く「のち園」でありますように……

(土佐市支所管内・Iさん75歳)

▼クリエイティブと農業は両立できることを実践されていて、これからの農業を取り巻く未来に明るさを感じますね！農業をすることで、作曲にもよい効果があることを祈っております！

石川県から6時間で土佐市の鳩舎に帰ってくる鳩！19WZO1721ちゃんに感動しました！

(土佐市支所管内・Yさん67歳)

石川県から6時間で帰ってくる19WZO1721ちゃんに感激!!拍手!!

(伊野支所管内・Kさん69歳)

▼どこで放たれたかわからないまま、ちゃんと家まで帰ってくるそうですよ！私なら……帰ってこれないです(汗) トンビやタカに気を付けて、これからのレースがんばってね〜

メロンのババロアが凄く美味しそうでした。簡単に作れそうなので今週の休みにさっそく作ってみたいと思います！

(土佐市支所管内・Hさん29歳)

わたしは、りょうりが大すぎなので、たっぷりメロンのかんたんババロアを作ってみましたと思います。わたしは高知のやさいが大好きです。とくに、トマトが大すぎです。

(池川支所管内・Nさん9歳)

▼メロンのババロア、おいしそうですね！メロンは生でそのまま食べることが多いので、簡単アレンジレシピでチャレンジしてみたくありませんか？デザートづくり、楽しんでください！

「はちきんの店佐川店」は時々利用している身近な店です。地元の店が記事に載ってうれしく思います。

(佐川支所管内・Nさん59歳)

いつも利用している「はちきんの店佐川店」の記事が出ていて親しみを感じました。私も今は文旦、ポンカンを主に買っています。残念ながら梅はまだ目にしていません。お店の人に聞くと「タイムイング」だそうで、毎日店頭に出ないそうです。先日、駅で「こうぐりミニ版」を見つけました。どういふものですか？

(佐川支所管内・Yさん52歳)

▼わたしも「はちきんの店佐川店」たいへんお世話になってます！私は主に弁当を買っています。直販所に行く、季節の移り変わりが感じられて、

ほっこりします。「こうぐりミニ版」は、県域のページだけで構成したものです。主に高知市内で配布されています。今月、ししとうの記事がでていました。私も農協のししとう詰めで20年あまりお世話になってます。少し理解できました。よかったです。

(土佐市支所管内・Nさん80歳)

▼長年ししとう詰めをしていたら、ありがたいですが、難しいですね！手先の器用さと美意識が試される仕事だと感じました。これからもよろしくお願いします！

おたより
イラストコーナー
Nさん(9歳)
(池川支所管内)



お知らせ

あぐりライフスクール 第14期生 募集

生活の知恵や食・農について仲間と一緒に学びませんか？生きがいづくりや自分磨きの場として、JAがあなたの「ハッピーライフ」に向けてお手伝いします。

- 講座内容 2019年度は、健康体操、フラワーアレンジメント、門松づくり、包丁磨きなどを学びました。
- 実施期間 2020年5月～2021年2月(全10回/月1回の開催)
- 開校日時 2020年5月12日(火) 9時30分
- 会場 JA高知県佐川支所パストラルホール及び管内施設
- 入校料 11,000円 ※教材に使うJA発行の雑誌「家の光」代を含む。「家の光」購読の方は3,300円。実習内容により、別途材料実費を徴収することがあります。
- 対象者 年齢、性別不問 募集人員 30人程度 募集〆切 4月13日(月)

あぐりメンズくつきんぐスクール 第8期生 募集

料理を通じて仲間と交流してみませんか？料理初心者大歓迎！和洋中の基本的な家庭料理を楽しく学ぶスクールです。

- 講座内容 2019年度は、おにぎり、親子丼、五日チャーハン、焼き魚、から揚げなどを作りました。
- 実施期間 2020年6月～2021年3月(全10回) 開校日時 2020年6月5日(金) 9時30分
- 会場 JA高知県佐川支所パストラルホール及び町内施設
- 入校料 15,000円 ※教材や調理実習材料代等を含む。実習内容により、別途材料実費を徴収することがあります。
- 対象者 JA高知県仁淀川地区管内の男性を基本とする(年齢不問)
- 募集人員 10人 募集〆切 5月15日(金)

- 申込先 各支所窓口、組合員課
- お問合せ JA高知県 仁淀川地区 組合員課 TEL 0889-22-7809