

令和2年度新採職員のご紹介！

仁淀川地区では佐川町で4月1日、令和2年度の新採用職員入組式を開きました。大原光鶴常務は「仁淀川地区は県下有数の園芸地区。また山間部では重要な生活インフラを担っており、JAは地域で重要な役割を担っている。いろいろな仕事に挑戦し、人としても大きく成長してほしい。一緒にがんばろう」と激励しました。職員らは「早く仕事を覚えたい」「自己研鑽に励みたい」と抱負を語りました。新採用職員は以下の通りです。



日高支所 営農経済課

植田 竜正

わからないこともたくさんありますが、自分にできることを見つけてがんばります！



日高支所 営農経済課

大野 侑貴

農協職員として、一生懸命がんばりたいです！



日高支所 信用共済課

岡崎 愛梨

笑顔をやさず、お客様第一に、地域のためにがんばりたいです！



佐川支所 信用共済課

片岡 優

地域の皆さまに覚えていただけるように、笑顔でがんばります！



伊野支所 信用共済課

藤原 玲奈

一生懸命がんばります！



とさし営農経済センター販売課

井上 恵厘子

高知の農畜産物のよさをたくさん人に知ってもらえるように、せいっぱい頑張っていきたいです。



とさし営農経済センター購買課

中村 太一

農家さんのために一生懸命がんばります！



土佐市支所 信用共済課

石本 愛貴

知識を身につけて、業務に励みたいです。



土佐市支所 信用共済課

松原 あい

組合員さんに信頼され、親しみを持たれるような職員になりたいです！

斗賀野支所管内より



手を取り合って、もうすぐ50年

野並 与次彦さん(76)
叔さん (71)

お互いの素敵なところは？と尋ねると叔さんは「まじめで仕事熱心、やさしいところ」と笑顔。与次彦さんは「えいとこぼっかりでわからん(笑)」と大照れ。

ハウス土佐文旦と、露地とハウスのショウガをメインに、サンショウやダイダイも栽培している二人。二人三脚で農業を続けてきて、来年金婚式を迎えます。仲睦まじいお二人を、与次彦さんご自慢の庭でパシャリ♡

仁淀支所管内より



ふるさとの景色を守りたい

西森 真三さん (73)
奈美子さん(66)

「茶畑をやってみたい」と妻の奈美子さんに相談したのは、57歳のとき。両親が作ってきた茶畑や景観を守りたい…という思いがありました。二人とも仁淀川町出身。地元に戻るのに、迷いはありませんでした。

現在では新たに茶摘みの機械を導入するなど、意欲的に生産しています。これからも夫婦仲良く、茶畑を守っていきましょう。

仁淀川
地区

から こんには 今月の〇〇 気になる人

佐川支所管内より



いそがしいって幸せ!!

野中 駿一さん (84)
喜代子さん(81)

「女性部のおかげで第二の人生、充実！」と話す喜代子さんは、神奈川県のご出身。1971年に高知県出身の駿一さんと結婚し、2001年に佐川町へ移住。自然豊かな環境がお気に入りです♪

女性部など地域の活動に参加できるのは、駿一さんの協力があってこそ。やりがいや人のつながりができ、「引っ越しの荷物がまだ整理できない(笑)」ほど満喫しています!

新居支所管内より



ツンデレ姫とご一緒に♡

みいこちゃん (メス・10歳)
飼い主：三本 幸則さん(父)
衣都枝さん(母)
和弘さん
典子さん(妻)
裕脩さん(子)

和弘さんの一日はみいこちゃんから始まります。朝4時半のトイレに、昼休憩にはリードをつけてお散歩。お外で遊んだら、ホットタオルで体と足を拭いて…おやつを出して…と、涙ぐましいほどの、献身的なお世話!

が、みいこちゃんが一番好きなのは息子の裕脩さんみたい。裕脩さんなら30分でも1時間でも抱っこさせてくれるんですけど…(汗)

できごととピックアップ

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！



急こう配の斜面でワラビの収穫に励む齋藤夫妻

1 営農 春の味をお届け！



花桃の咲く季節に
ゼンマイを収穫する川崎さん

仁淀川地区では、春の山菜であるゼンマイやワラビの出荷が行われています。

仁淀川町道芝地区の川崎満子さん(93)は約30年前から20㍓のほ場でゼンマイを栽培しています。3月下旬から4月下旬まで、数回に分けて収穫。収穫したゼンマイは選別、湯がき、天日干し、揉みを行い、5月下旬から干しゼンマイとして出荷されます。川崎さんは「手間暇をかけて育てた。おいしく食べてもらいたい」と笑顔を見せました。

越知町の中大平地区では、齋藤俊彦さん(77)と妻のミサオさん(72)がワラビを収穫しました。日当たりの良い急斜面10㍓に、ワラビの根茎を植えて栽培しています。ワラビはヒノキの葉を敷いた箱に、丁寧に詰めて出荷されます。齋藤さんは「茶畑からワラビに転作した。山を荒らさないためにも、ワラビ作りを続けていきたい」と話しました。



一番茶を摘採する中島夫妻

2 営農 一番茶を収穫



4月17日には仁淀川町の第一製茶工場
茶業安全祈願祭が開かれました。

吾川支所の吾川製茶工場は4月18日から製茶作業を開始しました。蒸す、揉むといった作業工程を経て、荒茶に仕上げた出荷しました。

仁淀川町寺村地区の中島信彦さん(74)と妻の佐由美さん(72)は4月18日から一番茶の収穫に励みました。

中島さん夫妻は30㍓の茶園で約30年前から「やぶぎた」を栽培しています。この日は2人用採採機を使って約140㍓収穫しました。

信彦さんは「3月が暖かく、4月に冷え込んだため、芽は多いがあまり伸びなかった。霜の影響は少なかったため、例年並みの品質、収量になりそうだ」と、佐由美さんは「1年手をかけて育てた。新型コロナウイルスの影響で新茶の販売が心配だが、美味しいお茶を楽しみにしてもらいたい」と話しました。

同製茶工場では5月11日まで一番茶を受け込み、約42㍓出荷しました。

3 営農

完熟マンゴーいかが？



マンゴーに太陽の光がよく当たるよう、実のつきさげ方を調整する山本さん

伊野支所管内では2㍓がマンゴーを栽培しており、4月下旬から出荷が始まりました。

いの町八田地区の山本高裕さん(56)は、1998年ごろから栽培を始め、現在はハウス48㍓で690本の「アールウィン」を栽培します。

山本さんは「実にまんべんなく太陽の光が当たるよう剪定し、反射材を敷いて工夫している。着色のよい、完熟で甘いマンゴーを消費者に届けたい」と話しました。収穫は7月下旬まで続く予定です。

4 営農

梨受粉 梵天で作業



梨の授粉作業をする土本さん

佐川支所果樹部会長の土本誠さん(45)は3月下旬から4月上旬にかけて、梨の授粉作業を行いました。梵天を使って開花したものをから順次、授粉作業を行いました。

土本さんの果樹園では70㍓で300本の梨を栽培。品種は「新高」「幸水」「豊水」あきづきなどの定番品種のほか、希少種「土佐のりょうま」などがあります。

土本さんは「天候に気を付けて管理をし、良い品質のものを届けたい」と話しました。

5 営農

ショウガの定植



ショウガの定植を行う江瀬さん

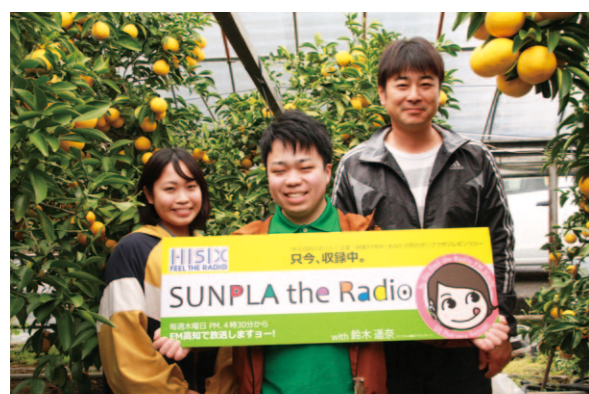
仁淀川地区管内でショウガの定植が、4月中旬から下旬にかけて盛んに行われました。

土佐市生業部会長の江瀬林之さん(61)は土佐市戸波地区で70㍓栽培しています。

江瀬さんは「貯蔵性の高い、品質のいいショウガを作りたい」と意気込みました。とさし営農経済センターの中山大路営農指導員は「ほ場巡回で、生産者と積極的に情報交換をし、細やかなケアをしていきたい」と話しました。収穫は11月頃です。

6 営農

ハウス小夏のほ場でラジオ収録！



4月9日に放送されました。

FM高知の番組「SUNPLA The Radio」の収録が4月1日、小夏のハウスで行われました。土佐市北原地区でハウス小夏を栽培する、土佐市施設果樹部会長の中平彦さん(45)がゲストで登場し、ハウス小夏のPRを行いました。

番組では(株)サンプラザ各店舗で実施されるハウス小夏の売り出しコーナーの紹介と、ハウス小夏の栽培方法や特徴などを紹介しました。収録には鈴木遥奈レポーターや(株)サンプラザの方が訪れました。

あなたもチャレンジ！家庭菜園

※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。

キャベツ 病害虫の予防を万全に

園芸研究家 ● 成松次郎

キャベツは冷涼な気候を好み、生育適温は20度前後ですが、初期は高温や低温に強い野菜です。一般地では夏まき秋冬取りが最も作りやすい時期です。

「品種」サラダ、煮物などに万能の品種が主流で、病気に強い品種を選びましょう。秋取りに適した早生品種の「初秋」（タキイ種苗）、「新藍」（サカタのタネ）は葉が柔らかい良食味品種です。冬取りには中晩生種で甘味のある「彩音」（タキイ種苗）、「冬藍」（サカタのタネ）もお薦めです。

度で、寒冷しゃなどで害虫の飛来を遮断します（図1）。

「畑の準備」畑1平方m当たり苦土石灰100g程度をまき、よく耕します。畝幅70〜80cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1m当たり堆肥1kgと化成肥料（NPK各成分で10%）100gを施し、土とよく混ぜて畝を立てます（図2）。

「植え付け」本葉5〜6枚の頃、株間40cm程度に植え付けます。このとき、植え穴を掘り、穴に十分水やりして、活着をスムーズにさせます（図3）。

「追肥」本葉10枚の頃、株の周りに化成肥料を1株当たり10gくらいまいて、株元に土寄せします。2回目はその20日後に同量を畝の両側にまき、土寄せをします。

「病害虫の防除」ヨトウムシ、コナガ、アブラムシが多いので、オルトラン水和剤などで駆除しますが、生育初期はネット栽培で予防しましょう。葉先にくさび状の病斑を示す黒腐病にはZボルドーなどで予防します。

「収穫」球が肥大し、やや堅く締まってくれば収穫期です。

えいのう〜



「栽培期間」一般地では、早生種は7月上旬〜下旬に種まきし種まき後90日程度、中晩生種は7月下旬〜8月中旬に種まきし120〜150日で収穫できます。

「苗作り」少量の苗を作るには7.5〜9cmのポリポットを使うのが便利です。1ポット当たり3〜4粒まき、本葉2〜3枚で1株になるよう間引きします。苗作りの期間は30日程

図1 ポット育苗

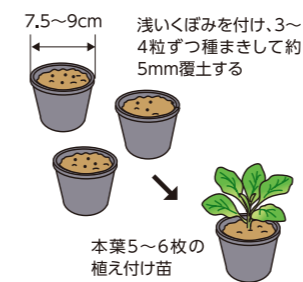


図2 種まき

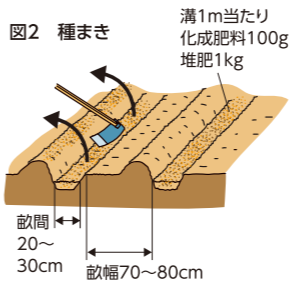
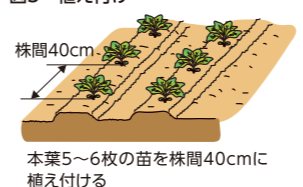


図3 植え付け



食後のデザートは別腹ですよ。[エコーブ 杏仁豆腐の素]は、つるつとした食感とさっぱりとした味わいでいくらでも食べられちゃう！ 寒天の食感が生きた杏仁豆腐です！ シロップ付なので、シンプルに杏仁豆腐だけで食べてもよし。フルーツの缶詰めと合わせるのもよし。作り方も、熱湯で溶かすだけお手軽です。

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)



ためしてみよう!!
イチオシ商品

エコーブ
杏仁豆腐の素

暑い夏に冷水で作る 冷たいお茶

しょう。

お茶は、お湯の温度によつて浸出する旨味・カテキン・香り成分が異なります。

旨み成分のアミノ酸は低温で溶け出しやすく、渋みや苦み成分のカテキン・カフェインは高温で溶け出しやすいとされています。

これからの暑い季節に、いつもの入れ方で淹れたお茶を、できるだけ早めに冷やした冷たいお茶もおいしく飲めますが、もつと手軽に冷水を使ったおいしいお茶の淹れ方をご紹介します。

【適した水】

お茶をいれるのに適した水は、**微酸性の「軟水」**です。日本の水は、ほぼ微酸性の軟水ですので、水道水を使用しても問題ありませんが、多くの水道水には塩素が含まれているため、一度沸騰させ冷やしてから使う方がいいです。



茶葉を取り出し、保温ボトルか冷蔵庫に保管し24時間以内に飲み切る。

◎翌日の朝

茶葉を取り出し、保温ボトルか冷蔵庫に保管し24時間以内に飲み切る。

冷水（冷たいほど良い）1ℓに対して番茶20g、親子茶なら10g）を冷水ポットに入れ冷蔵庫に一晚（3〜6時間）静置する。

「通がたまらない氷出し極上煎茶」

◎急須に適量の煎茶を敷き、その上に氷を置き、自然に溶けた氷水がお茶を抽出してくれます。その二滴一滴の雫を味わうのがまさに至福の時間です。



宮農指導員 鮑 遠清

豆知識

ミネラルウォーターはカルシウム・マグネシウムを多く含む「硬水」で、お茶の成分、カテキン・カフェインと反応して味が淡泊になり、香りも減少して濁った水色となります。

※水出し番茶は、血糖値を抑える「ポリサッカライド（多糖体）」が多く含む糖番茶とも言われています。

※水出し親子茶は、リーズナブルなのに、普通煎茶に遜色のない味わいが楽しめる、免疫機能を高める効果が期待できるエビガロカテキンもしっかりとれます。

ハウス園芸農家の 梅雨時期の 腐敗事故対策について



宮農指導員 前田 尚吾

この時期になると天候不順が続く、ハウス内は高温多湿環境になりやすいです。その蒸れ込みから「病気の発生」があったり、果実の花弁やヘタ・傷口から菌が侵入し、出荷先での「腐敗事故」が起きたりしやすいです。

環扇や加温機の送風を利用し、**空気を流動**させることで、病気の発生をある程度軽減することができます。

仮に病害が発生した場合は早急に治療効果のある薬剤を散布し、ハウス内環境を整えてください。

なお、詳しい管理については各担当の宮農指導員までご連絡をお願いいたします。

対策

被害を減らす為にも天候不順に係わらず、ハウス内環境を整える様に心がけてください。

一日の平均温度が高くなると、植物の生育スピードもそれに比例して速くなり、枝葉が茂りやすくなりますので、栽培している植物に応じた**適切な整枝・摘葉**を心がけてください。

また、蒸れ込むような日は、循環

【訂正とお詫び】

「うべり5月号の「えいのう〜」の「梅雨時期に要注意【果実黒斑病】」は、オクラについての記事です。記事で紹介している農薬はオクラに対しての対策です。「ここに訂正とお詫びを申し上げます。」

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

高知の野菜や果物が様々な流通、工夫されて私達消費者に届くんですね。買い物するときの気持ち、心構えが変わりそうです。

(伊野支所管内・Hさん64歳)

特集で『流通』のことが紹介されていましたが、私達には難しい内容だなと感じました。でも少しは流れが分かりました。私は県外へ出たことがないのでわかりませんが、県外からきて生活している人が言うには「高知の食べ物本当においしい」そうです。嬉しいですね！

(佐川支所管内・Yさん52歳)

▼野菜を買うという行為は、シンプルなことですが、いろいろなルートがあるんですね！JA職員でありながら、知らないこともあり、発見がありました！

龍馬マラソンの突撃インタビューになんと知人が出ていました。以前にマラソンをしていると聞いていましたが、組合員ランナーとはびっくりやら、なつかしく見たことでした。

(土佐市支所管内・Nさん64歳)

龍馬マラソンのレポートの組合員ランナー紹介のコーナーで、知り合いが紹介されていて、嬉しかったです！

(佐川支所管内・Yさん35歳)

高知龍馬マラソン2020のレポート、雨もふっていたのに、走りきったランナーたちは、すごいと思いました。

(土佐市支所管内・Yさん12歳)

▼雨の中の開催でしたが、組合員ランナーの皆さん、さわやかな笑顔で見事な完走。おめでとうございました！

JAが提供していた「ゆずジュース」と「なすゼリー」食べられたのかしら？

いつもは時間がなくゆっくり見ることも少ないですが、学校が休校なので、時間がたっぷり！親子仲良くクロスワードを解きました！

(日高支所管内・Yさん9歳)

学校が休みになったのでおばあちゃんと青果の流通を勉強しました。

(土佐市支所管内・Iさん11歳)

▼今月のおハガキは子どもたちからのおハガキが増えていきます。おうちにいる時間が長いからでしょうか、家族の方と一緒に「まごころ」を読んでくれて、うれしいです♡ありがとうございます！

米ナスとエビのサクサクはさみ揚げ、さっそくつくってみました。米ナスはなかつたので、普通のナスで・・・レンコンの食感が素敵でした。料理のページをもっと多くしてほしい。

(佐川支所管内・Mさん75歳)

▼普通のおナスでもおいしそうです！エビもおいしい、すり身もよさそうですね♡お酒のおつまみにもよくあいそうです！

今はまっているのはよもぎの蒸しパンです。Aコープのむしパンミックス+黒砂糖(粒粒に砕いて)時々ヤーコンやさつま芋を加えて失敗なく作れます。

(池川支所管内・Nさん63歳)

▼レシピをありがとうございます！蒸しパンミックスにもよき♡おいしいこと間違いですね！甘みに黒砂糖やヤーコン、さつま芋?! ふむふむ、おうちでやってみます！

仁淀川地区の横山真吾さん。22歳の若い後継者ががんばってくれる笑顔に私も力をもらいました。ありがとうございます。

(土佐市支所管内・Iさん75歳)

県内最高齢の聖火ランナーさん、いい笑顔ですね。来年頑張ってください！！

(斗賀野支所管内・Kさん53歳)

▼若い方が生き生きとした姿で農業をされているのに、元気をもらいますね！聖火ランナーの森本さん。1年たっぷり練習して、素敵なお姿を見せてくれることでしょうか。楽しみにしています！

農薬のドリフトについて、農薬はなるべく使用したくないですが、どうしてもその時の注意点やドリフトについて、よくわかりました。とても参考になりました。

(土佐市支所管内・Yさん67歳)

我が家では夏野菜の植え付けに忙しくしています。さつま芋の畑には毎年「猪」が来てくれるので、今年は周りに電線を張り、猪さんに来ないでよ！と願っています。

(斗賀野支所管内・Hさん75歳)

去年、猪、サルに作物をやられたきにやあ、今年は立派なあみのハウスを作ったデヨ。豊作まちがいなし！！

(仁淀支所管内・Yさん63歳)

▼みなさんが畑仕事に精を出している姿、目に浮かびます。病気が来ず、豊作になりますように！



おたよりイラストコーナー

川柳・短歌・俳句・詩



Mさん (10歳) (伊野支所管内)



Mさん (64歳) (戸波支所管内)



Yさん (10歳) (土佐市支所管内)

宅配便急ぎあければこうぐりの新鮮野菜色とりどりに

(佐川支所管内・Hさん94歳)

にぎわいて愛でる人なく桜散る

(戸波支所管内・Mさん83歳)

