仁淀川地区から こんにちは 今月の気になる人

吾川支所管内より

充実の農ライフ！

品原 伸さん(31)

北海道や屋久島をバイクで旅をし、歩き遍路もやり遂げ、大学の卒論テーマは仏教建築と、個性的な品原さん。

結婚を機に、吾川へ移住。ここでも「この土地らしい、面白い仕事はないかな?」と思い出会ったのが、茶の栽培でした。

今では池川茶業組合の組合長も務め、今年は高知県茶品評会で最高賞の知事賞を初受賞。「農業はメリハリのある日々で、オススメ。若手の生産者を増やしたい！」と充実した農ライフです。

新居支所管内より

ころころボディーのキャンディーちゃんと黒猫官兵衛さん

キャンディーちゃん（メス・チワワ・11歳）
官兵衛さん（オス・黒猫・2才8カ月）
飼い主：久保 大洋さん
智子さん（妻）
亜也加さん(嫁)

亜也加さんと一緒に久保家へ嫁いできたキャンディーちゃん。人懐こくて美味しいものが大好き！ ちょいポチャも魅力の一つ♡ ウルウルの瞳に見つめられたら、誰だっておやつを多めにあげてしまいます(汗)

官兵衛さんは今は亡き柴犬「元就さん」の散歩中に保護されました。名前の由来は…お察しの通りです(笑) 軍師らしく、眼光鋭く久保家を守る、守り猫ちゃんです♡

吾北支所管内より

「相手を許す気持ちが大事」

山中 久光さん(78)
千代さん(74)

「結婚記念日は11月11日」と話す山中夫妻。昭和50年の台風5号の大災害を乗り越え結婚しました。

仲良しの秘訣を久光さんに尋ねると「ケンカした後は、ゴメンを言うのに勇気がいる」と苦笑い。「求めすぎるとお互いがきつくなる。相手を許す気持ちが大事」と話します。

千代さんは「この年になって、いい結婚したなと思います」とにっこり。

日高支所管内より

高知産地キビで作る、“タコス”を発信！

都筑 正寛さん(49)

アメリカのL.A.で約20年、レコーディングエンジニアとして住んでいた都筑さん。日本に一時帰国し高知を旅して、ここに住む！ と決めました。

L.A.で大好きだったメキシコ料理“タコス”のおいしさを高知の人にも知ってもらいたいという思いから、“マサカサタコス”の名義で日高酒蔵カフェや日曜市などでタコスを販売。「高知の地キビをタコスで復活させる」と強い思いで挑戦中です！

タコスはトウモロコシで作った“トルティーヤ”に、様々な具材を乗せてサルサソースをかけて包んで食べます。さながらメキシコの手巻き寿司。都筑さんは地キビを使ってトルティーヤを作っています。

Monthly Topics

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！

1 営農 ドローンでデータ収集 土佐市ショウガスマート農業協議会

マルチ処理しているほ場の温度分布をドローンで撮影しました

土佐市ショウガスマート農業協議会は昨年に引き続き、スマート農業の技術体系の確立を目指し、継続して事業を行っています。

8月下旬には土佐市のショウガほ場6カ所でドローンによる空撮を行いました。

ショウガ栽培中のほ場では、マルチスペクトルカメラと赤外線カメラによるショウガの葉面を撮影。葉面の色調や表面温度を解析し、病害の早期発見につなげます。今年度はこの技術の実用化に向けてノウハウや実績を積み重ねる予定です。

また、土壌還元消毒法で処理中のほ場を赤外線カメラで撮影し、土壌表面の温度分布を調査、効果確認に利用できるのかも検討します。

同消毒法はマルチ処理をしたほ場の微生物を活性化させ、土壌内を還元化し、病害菌を死滅させる手法です。ソルゴーなどの有機物や低濃度エタノールによる方法が取り組まれ始めており、ほ場環境や地域の実情に合わせた使用方法について検討しています。

2 販売 知事賞に品原伸さん 高知県茶品評会

滋味の審査をする審査員ら

土佐茶振興協議会は7月31日、仁淀川町で第56回高知県茶品評会審査会を開きました。今春生産された煎茶（荒茶）39点が出品されました。同町の池川茶業研究会池川茶業組合の品原伸組合長が、最優秀賞の知事賞を受賞しました。

県茶業試験場職員や流通関係者ら7人の審査員が、外観、水色、香気、滋味の観点で審査しました。

審査長の茶業試験場の岡村裕一場長は「暖冬や4月の遅霜で難しい環境だったが、良品がそろった。上位の茶はよくもまれ、香りも味も秀品だった。日頃の研鑽のたまもの」と評しました。

知事賞を受賞した品原組合長は「栽培に苦労したが、受賞できてよかった。少しでも良いものを作れるよう、これからも努力していきたい」と喜びました。

そのほかの仁淀川地区内の入賞者は次の通りです。

▽優秀賞（JA高知中央会長賞）＝池川茶業研究会池川茶業組合・山中忠一▽同（JA高知県組合長賞）＝同・竹村祐

3 組織 廃棄ビニールを回収 青壮年部波介支部

たくさんの廃ビニールが集まりました

青壮年部波介支部は8月18日、土佐市波介集出荷場で波介地区の廃棄ビニールを回収しました。部員、事務局ら9人が約3トンを集め、高知県農業用廃プラスチック処理公社に持ち込みました。

同支部の寺下孝司支部長は「コロナ禍で研修や交流会がなくなった。久しぶりに部員同士で顔を合わせて共同作業ができ、部員同士のつながりを深められたと思う。来年に向けても、できる活動をして励みたい」と話しました。

4 営農 赤ピーマン目慣らし会 越知支所ピーマン生産部会

選果基準を真剣に確認する部会員ら

越知支所ピーマン生産部会は8月21日、赤ピーマンの目慣らし会を開き、部会員やJA職員、関係者ら約25人が参加しました。

同部会は主に露地栽培のピーマンを、5～7月は青ピーマンで、8～12月ごろは赤ピーマンで出荷しています。

部会長の和田泰明さんは「選果選別を徹底し、高品質な赤ピーマンを出荷したい」と意気込みました。

同部会は31人が所属し、約2ヘクタールで栽培しています。

5 組織 生の藍で草木染め 女性部土佐市地区

蓼藍の葉をちぎり、すり鉢でする参加者らと山崎さん㊥

女性部土佐市地区は8月29日、土佐市で草木染め教室を開き、女性部員や地域住民ら約10人が参加しました。

染織作家の山崎香織さんを講師に招き、蓼藍（たであい）の生葉で、浸し染めやたたき染めを体験しました。

参加者らは「人生で初めて生の藍を見られて感激」「夢中になって染め作業ができた。家でもやってみようと思う」「去年も生の蓼藍で染めたが、色味が違う。草木染の奥深さを感じる」と喜びました。

6 組織 本格フレンチを習得！ 赤い褌隊

魚のソテーを美しく盛り付ける植田シェフ㊧

助けあい組織「赤い褌隊（ふんどし）」は8月26日、佐川町で本格的なフレンチ料理の料理講習会を開き、隊員ら11人が参加しました。

帝国ホテルのシェフを長年勤めた植田了一さんを講師に招き、「チキンのトマト煮」「魚のバターソテー」など3品を作りました。

さいの目に切った野菜を皿へ盛り付け、「フランス料理」らしく華やかに仕上げました。

参加した隊員らは「おいしいから『また作って』と家族にリクエストされそう」と喜びました。

役立つ！得する！情報 えいのう～

あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

コマツナ べた掛け資材で害虫を防ぐ

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。

コマツナは耐寒性があり、冬の寒さで特においしくなります。ビタミン類、カルシウム、鉄分を多く含む緑黄色野菜です。

［品種］近年は葉が丸く、緑が濃い品種が好まれ、秋冬まきでは「はまつづき」（サカタのタネ）、「楽天」（タキイ種苗）、春夏まきでは「いなむら」（サカタのタネ）、「菜々音」（タキイ種苗）などが良いでしょう。

［栽培期間］一般地ではほぼ周年栽培でき、草丈20～25㎝を目標に、春まき（3～5月）は30～50日、夏まき（6～8月）は20～25日、秋まき（9～11月）は30～60日で収穫します。冬まき（12～2月）は、トンネルやべた掛け資材で保温し、60～90日で収穫できます。生育が早く収穫遅れになりやすいため、1週間置きに少しずつまいて、長く収穫を楽しむのが良いでしょう。

［畑の準備］種まき2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gをまいて畑をよく耕し、1週間前に化成肥料（NPK各成分で10％）100gと堆肥2～3kgを施し、土とよく混ぜておきます。幅90㎝の栽培床を作り、畝に直角に条間15～20㎝の種まき溝を切ります。このとき、まき溝は支柱や木板を土に押し付け、溝を付けると深さが一定になります（図1）。

［種まき］種が重ならないように1㎝くらいの間隔でまき、土を軽くかぶせておきます。種まき後はべた掛け資材を使い、乾燥や強い雨を防ぐと同時に害虫の予防にも有効です。被覆は収穫の5～7日前に取り除きます（図2）。

［間引き］初めは、本葉が見える頃に子葉の重なっている部分を間引きます。その後、葉が触れ合う程度に間引き、最後に5～6㎝程度の間隔にします。間引き後は株がぐらつくのを防ぐため、株元に土寄せします（図3）。

［病害虫の防除］生育期間が短いので、農薬の使用は生育初期に限ります。不織布のべた掛けやネット栽培によりアブラムシ、コナガなどの害虫の侵入を防ぎます。

［収穫］草丈20～25㎝程度で根を付けて抜き取り収穫をします。収穫が遅れると葉が堅くなり、食味も落ちてしまいます。

図1 畑の準備

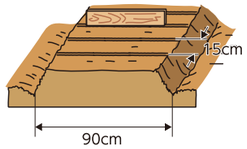


図2 種まき

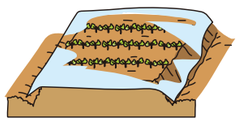
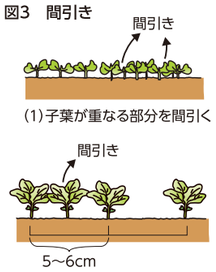


図3 間引き



(1)子葉が重なる部分を間引く

(2)草丈7～8cmのときに5～6cm間隔に間引く

ためしてみて!! イチオシ商品

エーコープ 新玄サプリ米

Aコープ・直販店で取扱中!
（店舗によっては取り扱っていない場合もございます。ご了承ください）

自宅での食事回数が増え、栄養バランスのとれた食事作りに苦労していませんか?「新玄サプリ米」はいつもの白米に混ぜて炊くだけで、不足しがちな5種類のビタミンと鉄分が補給できます。

入れる量は米一合に対し、付属のスプーン一杯いれるだけ。炊き上がりはいつも通りの白いごはんです。味も香りも見た目もほとんど変わりません。主食のごはんで栄養バランスをサポートしてくれるので、食事作りがカンタンになります♪

補給できる栄養素

ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、葉酸、パントテン酸、鉄分

茶園の秋整枝（秋冬番茶）

営農指導員 鮑 遠清

○秋整枝の目的

摘採面を整えて一番茶摘採時に古葉が混入するのを防ぐ目的と、芽の均一性をはかります。そして、いちばん重要な目的は「収量構成を理想の状態」に近づけるための「芽数をコントロールすること」です。

○秋整枝の時期

最終芽が硬化し、越冬芽が萌芽開葉しないようにおおよそ平均気温が18～19℃以下になればできるだけ早めに実施します。あまり遅くすると、生育停止期（11月頃）までの期間が短くなって一番茶の摘採も遅れます。

○秋整枝の判断要素

【最終芽の生育状況】

最終芽が生育良好な場合は、徒長した芽をつくらないよう深めに整枝して芽数を増やし、生育が普通以下の茶園では浅めに整枝して芽数を増やさないよう調整します。

良好→深め、不良→浅め

【園相の良否】

葉色、葉の大きさ、葉量、葉層、茎や枝の太さを観察して、力のある茶園か、衰えている茶園かを判断し、整枝深さを決めます。

現状の葉層 厚い→深め、薄い→浅め

【収量構成】

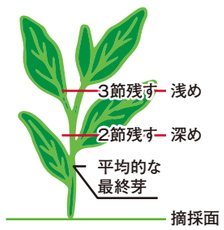
今年の収穫を振り返って「もう少し芽数が欲しかった」または「1芽重を増やしたい」など。整枝を深くすることにより芽数が増え、芽重が落ちます。

目標収量構成 芽数型→深め、芽重型→浅め

○春化粧慣らし

秋整枝後に発生した立ち葉や遅れ芽等が新茶に混入しないよう一番茶摘採の50～60日前、摘採面から不揃いに出た葉だけを刈り落とし、絶対に深く刈らないように、摘採面を整えておきます。ここで少しでも深くすると芽数の減少、減収につながります。

秋整枝の深さ



農薬について②

営農指導員 山本 悠冊

農作物の中に農薬は残留しているか?

残っている可能性はありますが、健康を害するような量ではありません。又、調理や洗浄によって、減少します。

散布された農薬は、植物体の表面や植物体内で酵素や水分、日光により分解され、次第に減少していきます。又、調理の段階で洗ったり、皮をむいたり、あるいは加熱することで更に減少します。

人体への影響は?

人が一生涯その物質を摂り続けても、健康に悪影響が出ないと推定される、1日当たりの摂取量のことを「一日摂取許容量（ADI）」と言います。通常、1日当たり、体重1kg当たりの化学物質摂取量で表します。農作物から摂取されると推定するADIの8割になるように、農薬の残留基準値は設定されます。

農薬は体の中にはいってどうなる?

われわれの体内にはおびただしい数の代謝系があり、体の中に入った農薬は、一般的には、①そのまま消化されず、体を素通りして排泄される ②消化管で分解され、吸収・排泄される ③消化管から吸収され、主に肝臓で分解されて排出される等の動きをします。

農薬の登録試験の中に動物代謝試験があります。この試験で農薬が動物の体内でどのように吸収分解され、各臓器に分布、排泄されるかを調べています。

農薬の被爆については?

農家が防除衣やマスクをして農薬を散布するのは、一時的に多量の農薬を浴びた場合にあらわれる毒性（急性毒性）から身を守る為のものです。

消費者が毎日同じものを食べ続けることによってあらわれる毒性を慢性毒性といい、農薬登録されたものは安全性が確認されています。

安全性を考える場合この二つの毒性は別々のものであると考える必要があります。

農薬の環境への影響は?

農薬の登録時には、水産動植物やミツバチ等有用昆虫に対する安全性についての検査を行い、これらへの影響に関する基準を超えないよう使用方法が定められています。

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

ガパオライスさっそく作りました。とてもおいしく家族で喜んで食べました。毎月のこれが楽しみです。よろしくお願いします。

（伊野支所管内・Kさん86歳）

彩どりピーマンのガパオライス、さっそく作って試食しました。おいしかったです。

（土佐市支所管内・Nさん66歳）

この年齢までパプリカと彩どりピーマンの違いがわからず、今まで本山町はパプリカが多く出荷されていると思っていました。

（土佐市支所管内・Fさん72歳）

▼県内の量販店でも、彩どりピーマンをよく見かけるので私はたびたび購入します。私も最初、パプリカと勘違いしていました！　長期間じっくり育てられたお野菜をおいしくいただくのに、ガパオライスだと目でも舌でも楽しめます！定番レシピの仲間入りになりそうです。

昨年、この畑をみて「ぜひヒマワリを育てたい」と思い、種を撒きました。芽は出たのですが、この暑さで全部残念でした。

（伊野支所管内・Hさん68歳）

ヒマワリ畑は、私の夕方のウォーキングコースの目の前です。咲いた時にはいつもそこまで行って見ます。癒されますよね。松本さん頑張ってね！

（土佐市支所管内・Yさん61歳）

土佐市出間のヒマワリ畑を今年も見学してきました。ねぎの収穫後の耕作、種まきとご苦労だったと思います。今年は新品種も咲き、2期に渡って楽しむことができました。

（土佐市支所管内・Yさん86歳）

「一面のヒマワリ畑」すばらしい景色ですね。見頃は6月下旬とか。今年は諦めて、来年は是非！

（伊野支所管内・Yさん67歳）

仁淀川地区にこんなすばらしいヒマワリ畑があることを知りませんでした。写真を見ただけでも、心が広くなったような気持ちになります。是非一度行って見たいと思います。

（池川支所管内・Hさん84歳）

▼ヒマワリ畑へのコメントが多数ありました！　ご紹介しきれないぐらいいっぱいで、うれしいです。とってもきれいなので、来年たくさんの人が訪れますように☆

〝夏のひんやりスイーツ〟おいしさ、冷たさが伝わってきました。土佐市のヒマワリを見に行った友人たちと今度佐川に行く予定なので、旧浜口邸に行きたいです。

（戸波支所管内・Hさん76歳）

毎年「あつい！　あつい！」といっていますが、今年もほんまに暑い!! 外に出ると息ができないぐらい。〝ひんやりスイーツ〟はありがたい(^-^)

（新居支所管内・Kさん61歳）

夏のひんやりスイーツにはたまげました。キュウリのかき氷って!! 知ったことは何でも実践したい私はきゅうりをジュース状にして、冷麺、そうめんにトッピングして食べてみました。これがイイ！　胡瓜のザクザク、シャリシャリ感が残る程度に擦るとおいしいです。はまります。

（池川支所管内・Nさん63歳）

▼キュウリのかき氷にはびっくりしましたね！　体の熱を取ってくれる野菜なので、かき氷と相乗効果で、涼しくなりそうです。キュウリのかき氷から着想を得て、お料理にアレンジしてもおいしいとのことなので、私もチャレンジしてみまーす♪

魚の煮つけにシシトウをいれて一緒に煮ました。おいしかったです。

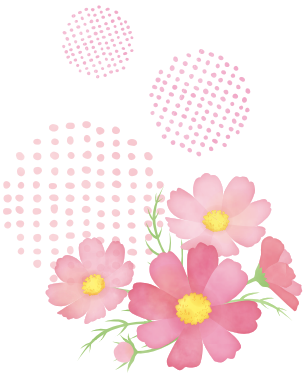
（伊野支所管内・Kさん59歳）

▼シシトウはコロナ禍で打撃を受けたお野菜の一つです。煮つけに入れるのは簡単だし、美味しそうです！　他にも、シシトウの家庭での使い方、ぜひ教えてください♪

ねこの額ほどの畑に植えたキュウリが5本。2人では食べきれないぐらいよく実り、ピクルスにして毎日のように食べています。ただ、ビールも進みますが。

（越知支所管内・Fさん60歳）

▼長雨でキュウリが採れなかったという方もいる中、たくさんできてよかったですね！　ビールと交互に…（笑）これは止まりませんねぇ♪



川柳・短歌・俳句・詩

土用うし春野のうなぎ大を買う

（佐川支所管内・Hさん95歳）

向日葵は大きな黒目で海を向き

（土佐市支所管内・Mさん73歳）

猛暑日もう過ぎ去りし彼岸ばな

（佐川支所管内・Yさん73歳）