

こうぐり



「土佐あかうし」の新格付け
「TRB」に注目！

お米への想いを、
作文・図画に

令和2年度「ごはん・お米とわたし」
作文・図画
高知県コンクール

特集
2

JA高知県

市場の壁を打ち破れ！

「土佐あかうし」の新格付け
「TRB」に注目！

特集
1

月号



こうぐり

2021 1月号 令和3年1月10日発行(毎月発行)

発行：JA高知県 〒781-8125 高知県高知市五台山5015番地1 TEL 088-894-5613(組織広報課)
印刷：(株)アイコ印刷 デザイン：寺山 亜希 (TETORA design)



Facebook



とさのさとーJA高知県



JAGループ高知

広報担当者が届ける
こうぐり!
#10



農道から見える景色の彩りに、四季の移り変わりを感じる。
季節の訪れを感じると、短い旬を堪能しようと直販所に急ぎ、催し事があれば町のあちこちから自然と人が集い出す。
普段の日常や娯楽も制限され、当たり前の大切さを実感した昨年。旬のものを仲間と共有し、今年の出来に感嘆する。
そんなこともままならなかつた一年に、広報担当者は思う。
今年はもっと伝えていきたい。
この地域の人々を、食を、文化を。

「こうぐり」
インスタグラムは毎週、写真を投稿中!
チェックしてくださいね♪

QRコード

@kouguri_official

【緊急時の連絡先】



24時間・365日の安心サポート！

- キャッシュカード、通帳、証書、印鑑紛失・盗難時の連絡先
JAバンクキャッシュカード 紛失共同受付センター ☎ 0120-55-3127
- JAカードの盗難・紛失専用ダイヤル
NICOS 盗難紛失受付センター ☎ 0120-159-674
- 交通事故(起こしたとき・遭ったとき)
JA共済事故受付センター ☎ 0120-258-931
- ガス漏れ・事故等の緊急時のこと
LPガス集中監視センター ☎ 0120-182-571

編集後記



統括本部
組織広報課

岩井ひとみ

新年明けましておめでとうございます。
今もよろしくお願いいたします。

今年の干支「丑年」になら、今月号の特集では「土佐あかうし」の新格付け「TRB」を紹介しています。みなさんは「土佐あかうし」を食べたことがありますか？ 低体温でじっくり火を通して調理法が「あかうし」の特徴である赤身のおいしさを活かすには最適のこと。自由に外出できるようになれば、おいしい「土佐あかうし」の料理を食べに行きたいです！

昨年は新型「ロナウイルス」感染拡大により、あらゆることを自粛したこれまでに経験のない一年でした。今年は、改めてオリンピックイヤーへみなさまにとってもよい一年になることをお祈りしつつ、今年も「こうぐり」をよろしくお願いします。

特集
1

04

市場の壁を打ち破れ！

土佐あかうしの新格付け「TRB」に注目！

トップニュース

輝け！新農人 「安芸地区」 湊 大樹さん

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！



表紙紹介
はるの恵みトマト
(大玉トマト)



【高知地区・春野町】
野村 妙子さん
生産者

高知県の中央部に位置する春野町は、町の西側には清流仁淀川が流れ、キュウリやトマト、ショウガなどハウス園芸が盛んな地域です。春野トマト部会では、16人の部会員が12.4ヘクタールでトマトを栽培。大玉トマトは「はるの恵みトマト」の名前で出荷されています。



日本地域情報
コンテンツ大賞2020
「企業誌部門」「動画部門」で
優秀賞受賞！

発展の芽を出す年に 新年のご挨拶

二〇二一年一月

組合員の皆さま、明けましておめでとうございます。昨年は、「米の不適切な取扱い」に関して報告することとなり、信頼を損ねましたこと、組合員の皆さまをはじめ、消費者・取引先・生産者の方々に対し、心より深くお詫び申しあげます。今後につきましては、外部識者も含めた調査委員会からのご指導も踏まえて、コンプライアンス体制および内部管理体制の一層の強化を図り、再発防止および信頼回復に向け全力を尽くしてまいる所存でございます。

さて、昨年は年初より新型コロナウィルス感染症が世界的な流行となり、国内でも県外への移動制限や飲食店の営業時間短縮、イベントの自粛などが相次ぎました。本県農業には、花きや業務用野菜、業務・贈答が主体となる果実品目のほか肉や牛乳などを中心に影響があり、生産者の皆さまにとても大変苦しい一年であったと存じます。JAでは国や県、関係

機関の助成制度も活用しながら対策をとつてきましたが、今後も状況を注視しながら必要な対応を進めていきます。

また、マイナス金利が続く金融情勢を踏まえ、JAグループでは現在「持続可能なJA経営基盤の確立・強化」に向けた取り組みを進めています。当JAでも具体的な対策を新たなる3か年計画に反映すべく検討を進めているところです。1月から各地区で順次開催されます運営委員会では、これまでの検討状況をご説明し運営委員の皆さまからご意見をいただき、ご意見をいたくお願い致します。

更に、改正農協法で定める准組合員の利用規制の在り方に関する検討が本年3月末に期限を迎えます。これに対しJAグループは、准組合員の意思反映・運営参画を進めるため、JAごとに取組要領を定めることにしております。当JAでも准組合員を対象とした広報誌モニター制度などを実施しておりますが、准組合員の消費者や地域住民としてのご意見を大切しながら、食と農を基軸とした協同組合運営ができるよう、とりまとめを行なうことを考えております。

代表理事組合長

武政 盛博



2021 1月号

こうぐり

もくじ

特集
2

18

お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「香美地区」「ふれあいの広場」
プロツコリー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム！

10 地区版 今月の気になる人

12 地区版 できごとピックアップ

14 地区版 役立つ！得する！情報
えいのうく

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ 「仁淀川地区」互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！
～年金友の会と女性部合同企画～

18 お米への想いを、作文・図画に
令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

20 花のある暮らし 「番外編」

21 産地のオススメ
作つてみんかえ／食べてみんかえ／
はるの恵みトマトの
高知地区

市場の壁を打ち破れ！

**土佐あかうしの新格付け
「TRB」に注目！**

霜降り肉が高級肉の基準とされる牛の流通の世界において、良質な赤身に特徴がある「土佐あかうし」。この赤身肉に付加価値をつけようと、令和2年4月から開始した独自の格付け制度「TRB格付」（T=土佐あかうし、R=らしさ、B=Beef・肉）は、市場へ新たな価値観を提案しようとしています。

現在、格付けされた赤身肉は、「Tosa Rouge Beef（トサルーグビーフ）」ブランドとして流通。高知で生まれた全国初の赤身肉独自の格付け制度の誕生を追います。



「あかうしらしく売る」という戦略

量販店に並ぶ、赤身肉。和牛の世界の格付けでは、どうしても霜降りと比べて競争力は弱くなる。食べてもらう消費者やシェフは美味しいとは言うものの…。土佐あかうしの価格の安定や認知度向上に向け、10年ほど前までは、量販店に定時定量で入れることや、ホテルや有名店に卸すなど、あらゆる取り組みを行ってきましたが、十分な成果は上げられていませんでした。

そこで目を付けたのが、フランスやイタリア料理。すき焼きやしゃぶしゃぶなど、お箸で柔らかい肉を食べる日本食と違った塊肉を焼いて食べる料理法がメイン。焼くと縮んでしまう霜降り肉ではなく、ふっくらと焼くことのできる赤身の肉が主役となります。「シェフに味を聞くと、美味しいと言われます。僕たちがお肉の分析をして、アミノ酸やオレイン酸の割合を説明するより、一流シェフの一言は信ぴょう性のあるものでした」と公文チー

フは振り返ります。

こうして、土佐あかうしの特徴を活かし、その価値を認めてくれるシェフや消費者をターゲットにした「あかうしをあかうしらしく売る」戦略が平成21年から始まりました。

シェフが欲しがる赤身肉を

県やJAなどの関係機関は、トップシェフによる勉強会の開催やシェフの産地への招待など、地道な取り組みを繰り返しました。その結果、土佐あかうしを使い始めてくれるシェフも増え、料理雑誌で紹介されるなど、ブランドの認知と取引量、価格も上がってきました。「フランスやイタリアなどの本場で修行してきた日本のシェフは、赤身肉を上手に焼く技術を覚えて帰ってきます。そこで、霜降りでなく、赤身のいい肉を探して、あかうしにたどり着く。そういうルートが今できている」と公文チーフは自信を覗かせます。

しかし、次の課題も見えてきました。日本の牛肉の流通価格は、「牛枝肉取引規格」に基づいて「A5」から「C1」の15段階に格付けされた後、競りによって価格が決定します。サシが入りやすいが、赤身肉主体の土佐あかうしはA3。

和牛の取引規格に風穴を開ける



トップシェフとのマッチングイベント「赤肉サミット2010」



赤身肉の食べ比べをし、評価するシェフたち



高知県で独自の進化を遂げた牛が評価される食材としてPRできるのはすごく大きい。

高知県農業振興課
畜産振興課
公文喜一 チーフ

たらしいのか…。「ミシュラン2つ星、A2が中心。赤身の美味しさを求める二三人が高まっているものの、生産者の収入となる枝肉価格には反映されづらいという現状がありました。また、同じA3・A2でも、中央のロース芯の形や皮下脂肪の厚さが異なるなど品質にばらつきがあり、赤身肉らしさを求めるシェフから「赤身部分が少なく、脂肪が多い」という不満の声が上がることもあったなどとあります。これらのギャップを埋めるにはどうし

たらしいのか…。「ミシュラン2つ星、A2が中心。赤身の美味しさを求める二三人が高まっているものの、生産者の収入となる枝肉価格には反映されづらいとい

う現状がありました。また、同じA3・A2でも、中央のロース芯の形や皮下脂肪の厚さが異なるなど品質にばらつきがあり、赤身肉らしさを求めるシェフから「赤身部分が少なく、脂肪が多い」という不満の声が上がることもあったなどとあります。これらのギャップを埋めるにはどうし

たらしいのか…。「ミシュラン2つ星、A2が中心。赤身の美味しさを求める二三人が高まっているものの、生産者の収入となる枝肉価格には反映されづらいとい



土佐あかうしの塊肉（モモ 200g）

Tosa
TRB Beef
rouge
TOSA AKAUSHI
PREMIUM WAGYU BEEF
from KOCHI JAPAN

質の高い赤身肉を 再評価

「TRB格付」は、牛枝肉取引規格で格付された「A3」「A2」の土佐あかうしの枝肉で、さらに質の高い赤身肉かどうかの再評価を行います。評価項目は、ロース芯面積の充実や皮下脂肪厚を重視しながら、ロース芯の形や筋間脂肪の量、小サシ傾向などを加味し5段階で評価。評価基準をもとに、より良いものを「R5」、良いものを「R4」として判定し、TRB格付印とブランドマークが押印され、赤身肉としての肉質を保証する「Tosa Rouge Beef(トサ ルージュビーフ)」の「バッハンド名で流れます。

昨年4月から運用を開始したTRB格付。運用当初は基準を満たす枝肉が出ず、第1号のR4認定が出たのは1カ月半後のことでした。「際どいケースもいくつかありましたが、最初に格付けされた牛が今後の基準になるので、慎重になつていました。最初の格付が出来た時は安堵しました」と、振り返る国則課長。6月には初のR5認定の枝肉

も出て、黒毛和牛のA5を上回る価格で取引されました。新型コロナウイルス感染症の影響で枝肉価格が低迷する中でのスタートでしたが、TRB格付された枝肉は、11月末時点で35頭(うちR5は9頭)。初値を高めに設定している競りの効果で、普通のA3の枝肉単価に比べて+670円上がったことでも、「だいたい狙い通りの価格で取引いただいている」と、手ごたえを感じています。

も出で、黒毛和牛のA5を上回る価格で取引されました。

新型コロナウイルス感

染症の影響で枝肉価格が低迷する中でのスタートでしたが、TRB格付された枝肉は、11月末時点で35頭(うちR5は9頭)。初値を高めに設定している競りの効果で、普通のA3の枝肉単価に比べて+670円上がったことでも、「だいたい狙い通りの価格で取引いただいている」と、手ごたえを感じています。

**高知ならではの牛。
頭数が増えるように
盛り上げていきたいです。**

JA高知県 営農販売事業本部
農畜産部 畜産課
国則 達生 課長



「高知は山ばかりで暑いし、実は牛を飼うには向いていない」。土佐あかうしだからこそ、高知の風土に馴染み生き残つてこれたと公文チーフは言います。「地元に根付いた牛肉ってあまりない。その中で、高知県独自の格付け制度によって評価され、PRできるのはすごく大きい」。食肉の世界でも多様化が進む中、土佐あかうしらしさを上手く生かすことで、新たな価値を見いだします。

土佐あかうしは、生産者、加工業者、販売業者、そして競りに至るまで、オール高知で流通が行われています。ブランド化がより一層進むことで高知全体が豊かになる、そうした夢も広がつていきました。丑年の今年。進化を続ける「土佐あかうし」から目が離せません。



**あかうしを
育てる!**

「土佐あかうし」の中で選りすぐられたTRB。価値が高まり、収入に繋がることを期待しています。

秋山 裕二さん(40)
本山町

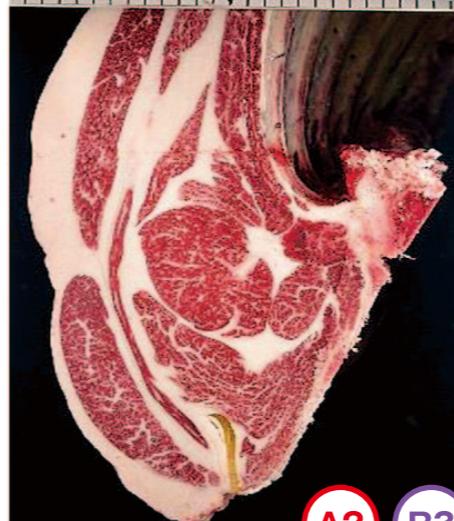


地元の人々に、
もっと食べてもらいたい

大倉 満
シェフ

土佐あかうしとワイン プティヴェール

枝肉格付	
A2	A2
枝肉重量	
519kg	550kg
ロース芯	
66cm	50cm
皮下脂肪厚	
1.7cm	2.8cm
歩留まり	
75.6	72.0
小ザシ/荒ザシ	
脂の質	



土佐あかうしの塊肉ステーキ(写真はモモ肉200g 4,000円)。価格は時期により変動する場合があります。肉の味を一番分かるように、シンプルに四万十町産の塩のみで味付け。部位によって焼き時間は変えますが、焼いて休ませてを繰り返し、じっくり焼いて火を通します。中はベリーレアの状態ですが、ドリップもほとんど出ずジューシーな仕上がりに。ローストした高知の伝統野菜と合わせて、素材の美味しさをお楽しみください。

**土佐あかうしとワイン
プティヴェール**
高知県高知市追手筋2-3-1
ひろめ市場内
TEL 088-822-2520
【ランチ】11:00～15:00(ラストオーダー 14:15)
【ディナー】17:00～22:30(ラストオーダー 21:45)
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)

**地元で
食べる!
あかうし**

土佐あかうしは、頭数が絶対的に少ない希少な牛。大事に口入がないように使っています。県外からのお客様も多く、そのほとんどはリピーターです。一方、県内では「土佐あかうしは高い」というイメージと、地産外商の傾向もあり、あまり食べられないよう思われます。食べやすい環境を作つて、もっと地元の人に食べてもらいたいですね。TRB格付は始まつたばかりの制度。当店も1回ほど入つてきましたが、まだ流通は少ないです。さらに精度を高めて良質な赤身肉がどんどん出でて欲しいと思います。これからに期待します。

畜産農家の妻の実家で勉強した後、7年前に独立しました。繁殖から肥育までの一貫経営で、黒毛和牛と合わせて約60頭を飼育し、そのうち8～9割が土佐あかうしです。生産者によつて肥育の仕方は異なりますが、私は乾草を与える量や期間を少しずつ変えるなど肉質向上のために試行錯誤を続けています。牛は出荷するまで2年以上かかり、結果が出るまで気の長い話ですが、肥育の内容によつて全然中身が変わつてくることが少しづつ掘めできました。

土佐あかうしは、おとなしいので飼いやすいと思います。枝肉価格も昔に比べると格段に上がりました。市場価格は牛枝肉取引規格が基準となるためサシが入るよう飼育していますが、黒毛和牛に比べると土佐あかうしはサシが入りにくく、同じ牛舎でエサが一緒だったとしても黒毛和牛がA5の時に土佐あかうしはA3・A2ということもあります。その中で、A3・A2に

なつたものをTRB格付によって再評価することは付加価値が付き、収入アップにも繋がるのではないかと期待しています。

昨年9月に初めてR5の評価をいただきました。コロナの影響で価格が戻っていない時期でしたが、高い価格が付いたので良かつたです。選ばれた枝肉は、ロース芯の大きさや皮下脂肪の薄さなど見た目が全然違うと感じました。サシのあるなしはありますが、そういう良い牛を育てていきたいですね。

今後「TRB格付されたR5・R4じゃないといかん」という人が増えてくれば、その価値も高まるのではないかと思います。そうすれば、価格にもゆくゆく反映されるのではないかでしょうか。トサルージュビーフは、もともと頭数が少ない土佐あかうしの中で、選りすぐったブランド。せっかく作ったブランドなので、県やJAなどのチカラを存分に發揮して盛り上げていってほししいと思います。

5作目で自分の最高収量を出したいたい！

目標としてその先

今行っている実験結果や工夫を組み合わせて、「5作目で自分の最高収量」を目標に掲げる湊さん。そして、その先には、農業に役立つ機械の製作をしたいとの想いもあります。

電子工作が好きで、楽しみながら作った機械を農業に活かしたい。自分のやりたいことが見つけた湊さんの5年後、10年後の活躍が楽しみです。



緊張感のある自由を楽しむ

今年は自分のハウスを建てる予定で、土栽培か水耕栽培かを選ぶため、1畝のみ水耕栽培で実験中。水耕は土耕よりも収量を上げられませんでしたが、水管理の基準を土耕にも生かすため、目安として今後も続けていきます。

今は自分のハウスを建てる予定で、土栽培か水耕栽培かを選ぶため、1畝のみ水耕栽培で実験中。水耕は土耕よりも収量を上げられませんでしたが、水管理の基準を土耕にも生かすため、目安として今後も続けていきます。

「農業は自分で考え、自分で工夫できるところが面白い」と笑顔を見せるのは、就農2年目のナス農家・湊大樹さん。大学で理系専攻だったこともあり、定植時期の分散や品種ごとの収量計測など、ハウス内で様々な実験を試みています。

環境制御技術にピンときた！

人を説得することが苦手で、克服したいと選んだ仕事はシステムコンサルタント。東京で14年間勤め、周囲にも認められ始めた頃、「この仕事を本当にやりたいのか？」自分の人生はこれでいいのか？」と急にガス欠に。仕事で体を動かして汗をかき、ご飯をいただく。そんな生活への憧れがあり、一次産業への転職を模索し始めました。

東京で開催されていた「こうちアグリスクール」に参加し、環境制御技術を知った時にピントと直感が働いたという湊さん。大学時代に流体力学などで計測や制御の実験をしていました頃を思い出し、心が揺さぶられました。高知県で農業をしようと決めたのと同時に、妻も安芸市でやりたい仕事を見つけたので迷わず家族で移住。農業扱い手育成センターの研修で、一番面白いと感じたナスを栽培することを決め、「手の入れ方次第で結果がついてくるのが面白く、実験が好きな自分に向いている」と、進むべき道が見えました。

2021
JAN.

JA高知県



トップニュース

組合員の皆様へ

資格変動の届出のお願い

JAの構成員である組合員の皆さんには、組合員資格の変動等があった時にはその旨をお届けいただることになっています。

下記の項目に該当する場合には組合員資格が変動もしくは喪失している可能性がありますので、確認のためお手数ですが、最寄りの支所までご連絡をお願いいたします。

● 正組合員の方で、

- ① 耕作する土地が3アールより少なくなった。
- ② 農業従事日数が年間90日より少なくなった。
のいずれにも当てはまる場合。

● 准組合員の方で、住所が地区外(高知県外)で勤務地が地区内にあるが、信用事業(貯金・貸付)、共済事業、購買事業のいずれも利用しなくなった。

● 准組合員の方で、住所及び勤務地が地区外(高知県外)にあるが、購買事業、販売・加工・倉庫事業、特定農地貸付事業のいずれも利用しなくなった。

● 団体の正組合員で、農業経営を行わなくなった。

● 団体の准組合員で、主たる構成員や出資者が農業者でなくなった。

● 家族の中で、正組合員・准組合員の方が死亡されている。

※JA高知県の「地区」は、高知県全域になっています。

仁淀川地区

ようこそ JA 教室へ！

互いに交流し、豊かな時間を過ごそう！ ～年金友の会と女性部 合同企画～



仁淀川地区日高支所では年に1回、年金友の会と女性部が合同でイベントを行います。令和2年11月に10回目を迎える、互いに交流することで仲間が増え、良い機会だと好評！ 今年度は、日高村の地域おこし協力隊・都筑正寛さんが作る「地キビ」を使ったメキシコ料理「タコス」を味わいました。



ハラペーニョなどのトウガラシ
地キビ(もいだもの)
トルティーヤ



参加者のみなさん、前めりでタコスづくりの実演を見ていきました。

地キビは、高知県に古くから伝わる在来種のトウモロコシ。都筑さんは地キビの栽培を守るために、新たな活用提案としてタコスを広めようと「マサカサタコス」の名で移動販売をしています。

イベントでは、タコス作りを実演し参加者のみなさんに試食していただきました。「辛いけどおいしい！」「盛り付けがかわいい。娘や孫も喜びそう！」「地キビを作ったら買い取ってくれるの？」と、タコスの魅力と地キビの活用に参加者も興味津々。天気も良く、食べたりお話をしたり、写真を撮ったりと、参加者それぞれがタコスを挟んで交流を深めました。

「募集した人数より多くの申し込みがあり、大盛況。3密に気を付けて、半屋外や屋外で実施できた。参加者に喜んでもらえてうれしい」と話すのは、企画し

た同支所の河村泰史支所長。

女性部日高支部の中山和子
支部長も「この会をきっかけに、部員も増えた」と喜びました。



高知県産の食材で作ったサルサと、
地キビの粉で作ったトルティーヤで作る
地産地消の「タコス」。



コロナ禍で、家にこもりがちだったけれど人と交流することで気分転換になりました。
参加者同士、距離を保ちながら楽しそうに談笑していました。





おいしいだけのこ寿司
安芸市立土居小学校 4年生 北川 紗彩さん



ぼくもおとなになつたら
安芸市立赤野小学校 2年生 栗山 幸大さん

たくさんのご応募ありがとうございました

お米への想いを、作文・図画に

令和2年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

J A グループがすすめる「みんなのよい食プロジェクト」の一環として、県内の小・中学生を対象に毎年開催されている「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール。これから食・農・地域を担う子どもたちに、お米・ごはん食、日本の食卓と国土を豊かに作りあげてきた稲作農業全般についての学びを深めてもらうことを目的としています。

今年度は新型コロナウイルスの影響により全国コンクールが中止となりましたが、JA高知県は独自でコンクールを開催。お米・ごはん食に関しての思い出や考えたことなど、素直な気持ちで自由に表現された作品が計130点（作文部門92点、図画部門38点）寄せられました。10月に行われた審査会で決定した受賞作品をご紹介します。



ぼくは、かぜをひいてねつを出したことがあります。そのときは、体がだるくて、おきあがることもごはんをたべることもできませんでした。すぐに、びょういんへ行きました。ちゅうしゃをされて、あまくて、にがいくりものみました。でも、すぐには元気にならなくて、ずっと、ふとんでねていました。そんなときも、おかさんは、「たべんと元気にならんきね。」といって、おかゆを作ってくれました。でも、ぼくは、一口もたべることができませんでした。おなかがすいたなあとthoughtいたら、おかさんのがはんを作てくれました。ぼくは（おかゆかなあ。おかゆじゃなくて、ごはんがたべたいけどなあ。）と思つていました。そしたら、出てきたのはたまたてのまつ白いごはんで作つたしょにぎりとこんぶととうふが入つたおみそしるでした。おにぎりを手にとつて一口たべてみました。しおがきいて、とてもおいしかったのをおぼえています。おにぎりがこんなにおいしいのですごいなあと思ついたら、このお米がおいしいんだと思いました。そんなことを考えていたら、このお米は、ぼくのおじいちゃんどおとうさんが田んぼで作つていることも思い出しました。

田うえの前には、トラクターで田んぼの土をたがやり、水をためたりしています。田うえのときは、家ぞくだけでなく、しんせきの人たちも手つだいにきてくれます。いねかりのときもです。みんなで力を合わせて作つたお米です。

ぼくがびょう気になつたことでお米のおいしさやおじちゃん、おとうさんががんばりがよく分かりました。大人になつたらぼくもおとうさんのようにがんばりたいです。

特選
じいじのお米

高知市立朝倉小学校 6年 小笠原 想さん

特選
春のおとずれ

土佐市立高岡第一小学校 4年生 公文 佑芽さん

わたしは、産まれた時から十二年間、じいじのお米で育つきました。じいじの元気な顔もみれるからです。毎年稻かりは十月の初めにします。今年は、お米が病気になっているとはまだ聞いていません。いつもは、じいじとおばあちゃんとおじさんで稻かりをしています。けれど、改めてじいじのお米のおいしさを実感して、わたしも、できたら稻かりを手伝つてみたいなと思っています。

最近、わたしの住む地区では、田んぼから住たく地にどんどん変わっています。お兄ちゃんが小さい時よくカブトエビをとつていた

達の元気な顔もみれるからです。毎年稻かりは十月の初めにします。今年は、お米が病気になっているとはまだ聞いていません。いつもは、じいじとおばあちゃんとおじさんで稻かりをしていました。けれど、改めてじいじのお米のおいしさを実感して、わたしも、できたら稻かりを手伝つてみたいなと思っています。

わたしは、産まれた時から十二年間、じいじのお米で育つきました。じいじの元気な顔もみれるからです。毎年稻かりは十月の初めにします。今年は、お米が病気になっているとはまだ聞いていません。いつもは、じいじとおばあちゃんとおじさんで稻かりをしていました。けれど、改めてじいじのお米のおいしさを実感して、わたしも、できたら稻かりを手伝つてみたいなと思っています。

最近、わたしの住む地区では、田んぼから住たく地にどんどん変わっています。お兄ちゃんが小さい時よくカブトエビをとつていた

といつていきました。わたしもお兄ちゃんのうしろを追いかけて田んぼに落ちたことをおぼえています。写真を見ても、家の周りの景色が大きく変わっていました。家が増えて新しい出会いがあるのは、うれしいことだけど、なんだか写真を見るとさみしい気もちになりました。

じいじの田んぼは、いかがなので住たく地になることはほとんどなく、逆に、孫が大きくなるにつれて田んぼもふやしてくれています。しかし、じいじとおばあちゃんも年をとつてきたのでもう少ししたら、いとこやお兄ちゃんたちとお米づくりを、じいじに教えてもらつてじいじのお米の味を残していくようにしていきたいです。

今年も新米の時期になりました。じいじからお米が届いたらまっさきにたまごかけご飯にして食べたいと思いします。その日がまちどおりです。

「今日から、スーパーのお米で。」
という言葉にわたしは、やっぱりなと思いました。スーパーのお米もとてもおいしいけど、じいじの育てたお米のほうがわたしは好きだと思います。味もそうですが、お米を育ててくれているじいじ

とお米を口に入れていいました。わたしも心中で（なんかいつものお米どちらうな）と思っていたので、もしかするとと思つていたら、お母さんの「ぼくもそう思った。」

夜ご飯を食べていると、お兄ちゃんが「今日のお米、じいじのお米じゃない。」といいました。つづけてもう一人のお兄ちゃんも「今日から、スーパーのお米で。」

いう言葉にわたしは、やっぱりなと思いました。スーパーのお米もとてもおい



誌面の都合上、今回は4名の作品のみの掲載になりますが、

その他の受賞作品はJA高知県ホームページに掲載中です。ぜひ、ご覧ください。



花のある
暮らし

吉兆を愛でる
新春の花

【生き花のポイント】

葉牡丹を中心に、周囲にシンビジュウムを剣山に挿します。さらにチェックベリーと、小分けにした枝を針金でまとめて束を作ったヒバとオタフクナンテンを飾り付けます。剣山を使わずに、鉢で寄せ風に応用もできます。



【いけばな】小原流 高知支部 支部長 山中 真知子



彩り豊かな「とさのさと」の花売場

お正月は、その年の豊穣を司る歳神様をお迎えする行事です。新春にふさわしい花々を飾り、新たな1年を迎えましょう。

お正月の門松や生け花に使われることが多い「葉牡丹」をメインに、シンビジュウム、チェックベリー、オタフクナンテン、カーベリー、オタフクナンテン、ヒバを使って生けました。葉牡丹は「祝福」「利益」「慈愛」などの花言葉があり、縁起の良い植物です。また、赤い実がなるチェックベリーは「不老長寿」、オタフクナンテンは「福をなす」など、他の花材も縁起のよい言葉や花言葉を持ち、お正月の生け花にピッタリです。

J.A.ファーマーズマーケット「とさのさと」では、県内の産地から届く季節の花・鉢花・観葉植物・寄せ植え・苗物などが並び、種類も豊富です。今年は花のある暮らしで、日常に花の彩りをプラスしてみませんか。

はるの恵みトマトのベーコンチーズトースト



材料 [2人分]

- 食パン……2枚
- バター……10g
- はるの恵みトマト……1/2個
- 薄切りベーコン……4枚
- とろけるチーズ……2枚
- イタリアンパセリ(またはバジル) ……適量
- 細切りチーズ……適量

【作り方】

- ① 食パンにバターをぬり、ベーコンを乗せる。
- ② スライスしたトマトをベーコンの上に並べる。
- ③ トマトの上にとろけるチーズを乗せ、その上にパセリを乗せる。
- ④ 細切りチーズをかけてトースターで5~7分焼く。

ポイント パンの下にアルミホイルを敷くと焦げにくく、ホイルごと取り出しやすいです。
焦がさないように5~7分を目安に調整しましょう。



レシピは、HPからご覧になれます。ご活用ください!

from/
産地 高知地区 [大玉トマト]



昔ながらの懐かしい味が楽しめる大玉トマト

「はるの恵みトマト」は、春野町で作っている大玉で昔ながらの懐かしい味を再現した栄養満点のトマトです。生で食べてもおいしいですが、火を通しておいしさがさらにアップするのは大玉トマトならではの特長。仁淀川の伏流水を使ったロックウール栽培を採用し年間を通して安定して出荷されます。

煮込んでソースにするのがオススメの食べ方。カレーやビーフシチューに入れてもコクが出ます。この他にも、チーズや卵、鶏肉とも相性バツグンです。

作ってみかえ～ 産地の
オススメ 食べてみかえ～



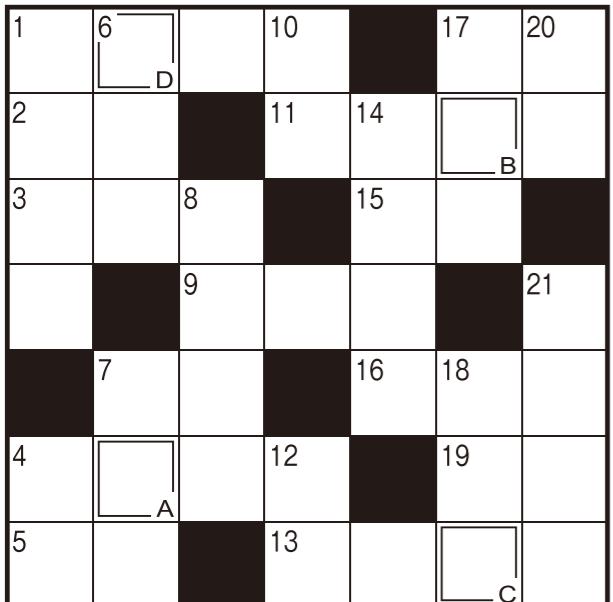
クイズに答えてJA高知県の商品をgetしよう!
読者プレゼント

夜須のルナピエナスイカ



クイズ正解者の中から
今回は抽選で**20名様**
応募締切は令和3年**1月31日**

プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。



二重マスの文字を、A~Dの順に並べてできる言葉は何でしょう？

A	B	C	D
---	---	---	---

郵便はがきに、①パズルの答え ②住所 ③氏名 ④年齢
⑤職業 ⑥電話番号 ⑦今月号で良かった企画
⑧ご意見やご感想、つぶやき、川柳などのメッセージやイラスト
⑨～⑩を必ず記入のうえ、下記住所までご応募ください。

応募先

〒781-0303

高知市春野町弘岡下中央 2454番15

JJA高知県「こうぐり」プレゼント係

※読者の皆様からいただいたお便りの個人情報は、当選者の
へのプレゼント発送に利用させていただきます。

また、お便りの内容を誌面に紹介する際に、名前(姓のみ)

またはイニシャルを掲載させていただく場合があります。



12月号の答え「シエンギク」

動画視聴方法
ライブ配信の模様は
「みんなのきょうの料理」の
Instagramページでご覧になれます。



@minnano_kyounoryouri

※ライブを見逃した方は「みんなのきょうの料理」InstagramでIGTV動画が見られます。

JAバンク × 健康キッチン
JA直売所キャラバン
インスタライブ クッキングショー
1/23 土 11:00～

※配信時間は40分前後です。

JAファーマーズマーケットとさのさとから直送の新鮮な「アイスピント」と「ターサイ」を使ったヘルシーシレシピを、NHK「きょうの料理」で活躍する柳原尚之さんが、インスタライブで紹介します。



料理講師
柳原 尚之さん

「とさのさと」が
紹介されます!

動画を見て、
ご応募いただると
抽選で50名様に
JA直売所の
特産品が当たる!



詳しくはWEBで公開中!
みんなのきょうの料理 健康キッチン



応募フォームからも
ご応募できます。

出題:ニコリ

➡ ヨコのカギ

- ① 富士ニタカ三ナスピは、何に見ると縁起の良いもの？
- ② キャンバスの大きさを表すときに使う言葉
- ③ 港を表す地図記号はこの形
- ④ 強烈な悪臭がする液をお尻から噴射して身を守る動物
- ⑤ 1/100はセンチ、1/1000は
- ⑦ なぜか猫が入りたがる物
- ⑨ 大豆や緑豆の種子を暗い所で発芽させた物
- ⑪ 物事をするのにちょうど良い頃合い
- ⑬ おせち料理に入れる煮豆
- ⑮ 鶴は千年、____は万年
- ⑯ ご飯のこと。カレー____
- ⑰ ぬいぐるみに詰めます
- ⑲ ピーヒョロロと鳴く大きな鳥

⬇ タテのカギ

- ① 羽根突きに使う道具
- ④ すずりります
- ⑥ 止まらず次に進むこと
- ⑦ 重さを知りたいときに使います
- ⑧ テレビやエアコンに向けてボタンを押します
- ⑩ ご飯のこと。焼き____
- ⑫ いんいちがいち、いんにがに……
- ⑭ ____付きのタイで成人を祝った
- ⑯ 車が動きださないようにタイヤにかませます
- ⑰ 同種の事例は枚挙に____がない
- ⑲ 凍った場合は氷瀑(ばく)と呼ばれます
- ⑳ ひもの____が固くてほどけないよ

コチットの
直販所めぐり



vol.25

香美地区

直販部「ふれあいの市」



オススメ
食材!

ブロッコリー

女性部野市支部が運営する直販部
「ふれあいの市」。今回オススメする
は、安永希さんが出荷する「ブロッコ
リー」です。

安永さんが大切にしているのは、安
全・安心。旦那さんと二人三脚で減農
薬に取り組み、収穫間際になると農薬
散布を行わず、一つひとつ手作業で害
虫処理をしています。今年からはブ
ロッコリーの作付け前に緑肥を育てる
など、新たな取り組みにも挑戦してい
ます。

「甘さが際立ち、ブロッコリーのお
いしさを一番感じられる」と、安永さ
んオススメの調理法はシンプルに茹で
るだけ。丹精込めて栽培されたブロッ
コリーは、3月中旬まで「ふれあいの
市」の店頭に並びます。ぜひ、「賞味
ください。



同じく安永さんが栽培する、鮮やかな
カラーニンジン。12月から2月中旬ご
ろまで販売します。ピクリスやディップ
にするとインスタ映え間違いなし!



直販部「ふれあいの市」

マルナカ 野市店内(香南市野市町西野2700-2)

TEL 0887-57-8333

営業時間 9:00～21:00(年中無休)

のいち駅 構内(香南市野市町西野2056-2)

営業時間 毎週土曜日、午前のみ

販売内容 野菜、果物、花、加工品など

