

土佐の高知のあぐりの千カラ

こうぐり

11011
三月号



特集1

ネット通販サイトが

「とさごころ」で
土佐の食べ頃楽しもう

特集2

室戸の
“ええもん”
大集合!

JA高知県の子会社
道の駅 キラメッセ室戸



広報担当が届ける
こうぐり! #12



岩が風や雨で崩れて細かくなって、
小さな粒になっていく。
草や木が育って枯れて分解されて、
豊かな土に変えていく。
想像なんてできないぐらいの
長い時間をかけて生まれた土を
人が耕して種を蒔き、
作物を育てて収穫して食べる。



計算しつくされたような
偶然から生まれた農業の営みを
露出した岩肌と豊かな山林から想像すると
私は逆毛が立って、
全身がブルブル震えるような感覚に陥る。

「仁淀川地区」 坂本倫子

「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♪



@kouguri_official

【緊急時の連絡先】



- 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

日増しに暖かくなり、本格的な春の訪れもうすぐです。
さて、今月号の特集では、リニューアルオープンしたJAグループ高知のネット通販サイトをご紹介します。名前も「龍馬マルシェ」から「とさごころ」となり、新しく生まれ変わりました。
高知県ならではの旬の農畜産物や加工品を取り扱っています。季節ごとに内容が変わる「高知野菜セット」をはじめ、エメラルドメロンやおおきみといったブランド果実など家庭用はもちろん、県外にいる家族や友人への贈答にもオススメの品が揃っています。今後、商品数も増やしていく予定です。みなさんのご利用、お待ちしております!



統括本部
組織広報課
桑名 李果

こうぐり 2021 3月号 令和3年 3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)アイコー印刷 デザイン: 寺山 亜希 (TETORA design)



Facebook



とさのさと-JA高知県-



JAグループ高知



精ぞう、大地と地域のmiraい。

03 輝け！新農人 「香美地区」眞嶋将さん

04 特集1 ネット通販サイトがリニューアル！ 「とさぶる」で土佐の食べ頃楽しもう

08 トップニュース

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

16 地区版 みんなのひろば・お知らせ

17 ようこそJA教室へ
「安芸地区」農と食の大切さを学ぼう！
「青壮年部と児童が野菜の栽培や調理を通して交流」

18 特集2 室戸のええもん大集合！ 「道の駅キラメッセ室戸」

20 花のある暮らし 「番外編」高知の花を身近に感じてほしい

21 産地のオススメ
作ってみんかえく食べてみんかえく
「幡多地区」
宿毛小夏のひんやりゼリー

22 コチットの直販所めぐり
オススメ 「仁淀川地区」「高石直販市」
完熟トマト

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぶらム！



生産者

【幡多地区・宿毛市】
はまだ かいと 浜田 斐斗さん

寒さと病害虫から小夏を守るため、宿毛市の生産者の多くが10～11月にかけて小夏1個1個に袋を被せます。浜田さんもその1人で、鳥害対策も講じ、高品質の栽培に努めています。3月下旬、春のおとずれとともに収穫が始まる早生品種の「宿毛小夏」。出荷は5月の連休明けまで続きます。



表紙紹介
小夏

あなたと高知県をマッチング
地元で農業してみんかえ！

JA高知県 農業求人情報サイト 「あぐりマッチこうち」



JA高知県では各地区に無料職業紹介所を開設し、人手不足に困っている農家・組合員と農業で働いてみたい人達のマッチングに取り組んでいます。「あぐりマッチこうち」は、県内各地の求人情報を簡単に検索・閲覧可能。農業ライフをここからはじめてみませんか？
新たに農作業風景の動画の公開を始めました。ほ場で収穫している風景など、実際の現場の様子をお伝えしていきます。「農業に興味があり働いてみたいけど、未経験だから心配……」という方にもオススメ！ぜひご覧ください。

あぐりマッチこうち 🔍 検索



トマトで、人を喜ばせたい

26 輝け！新農人
香美地区・野市支所
ましま しょう 眞嶋 将さん (28)
【就農5年目 フルーツトマト】

人と接し、喜んでもらえる仕事を
牧場(酪農)と農園(フルーツトマト)を経営する、眞嶋さん家族。就農5年目の将さんは、母・美加さんと祖父・英夫さんと共に25アールのハウスのトマト栽培に励み、若い担い手として活躍中です。
高校卒業後、県外で就職して工場に勤めていた将さん。仕事をしていく中で、「単調な作業ではなく、人と接し喜んでもらえるような仕事をしたい」と思うように。地元高知に帰り、以前から興味を持っていた整体を学ぼうと夜間の学校へ通いながら、昼間は実家の農業を手伝い始めました。
指導を受けながらトマト栽培をする日々の中、将さんに心境の変化があったのは、高知市内で開催された「トマトサミット2015」への参加でした。自分の育てたトマトを試食して喜ぶ人の姿を目の当たりにして、「トマトを通して人を喜ばせることができる」と感動。その後、トマト栽培が忙しくなり、本格的に就農を決意しました。

トマトの力を最大限に生かす

「手間はかかるけど、トマト本来の力を最大限に活かした方法で栽培したい」。目を見て肌で感じる、昔ながらの栽培法を大事にしている将さん。窓の閉閉は手動で微調整し、トマトの木を1本1本見て日の当たり方や乾燥具合を確認しながら、水を管理。赤色になる少し前に収穫し、常温で追熟させることで酸味から甘味に変わっていく食味が楽しめます。
使用する堆肥は、父・順一さんが経営する牧場の牛糞を使った自家製。家族で持続可能な循環型農業を実践しています。安全・安心な土づくりにより、接ぎ木なしでも連作障害や成り疲れを防ぐことができます。また、防根シートは使用せず広々とした土壌でトマトが自然に根を張らず栽培方法を取り入れています。
「うしの恵」ストーリーを発信
眞嶋農園で栽培するトマトは、オリジナルブランド「うしの恵」として販売しています。将さんの目標は、より多くの人に「うしの恵」を知ってもらうこと。ここ数年は視察に来る来園者も増え少しずつ知名度は上がっていますが、知らない人が多いのも現状です。現在は、美加さんがFacebookでトマト栽培の様子などを投稿し、安全・安心を念頭に置いた栽培管理を発信しています。
今後は将さんもHP等で積極的にPR活動を進めていく予定。「様々な角度から情報発信し、『うしの恵』のストーリーと併せて味わってもらえたら嬉しいです」と、フレッシュな笑顔で話してくれました。

ここが
リニューアル
ポイント!

新鮮
産地直送
fosa

Point 1

土佐(とさ)の「食べ頃(ごろ)」お届けします。

「産地から直送! 新鮮さと美味しさにこだわり、土佐の旬の食べ頃をお届けします」というコンセプトにもとづき命名した「とさごろ」。JAが運営するネット通販サイトとして、新鮮で安全・安心な高知県産農畜産物を取り揃えています。

Point 2

デザインで、高知の活気を伝える!

利用者の目線、操作性などを考慮しながら、必要な情報を迷わず簡単に見つけていただけるように各コーナーをレイアウトしながらサイト設計を行いました。シンプルで使いやすい機能と、『これぞ高知』と感じられるような「活気」をデザインで表現しています。

Point 3

特集コンテンツで特産品の魅力がアップ!

各商品ページの他、旬の商品や県内各産地の食べ比べ企画など、県産農畜産物の魅力をしっかりお伝えする特集コンテンツを新たに追加しました。利用者の皆様が興味を持ち、安心してご購入いただけるような情報をお届けしていきます。

Point 4

JA高知県ホームページと連携!

レシピが豊富で、
献立にも役立つサイト!
JA高知県 レシピ集

JA高知県公式ホームページ内の「レシピ」「農畜産物」「ブランド」のページとカートを連動。閲覧者が「買いたい!」と思った時に、スムーズに販売サイトへつながるようになりました。「とさごろ」には、JA高知県ホームページのレシピページに直接飛べるリンクも設置しています。

「とさごろ」は贈答用だけでなく家庭用、業務用と、様々な方にご利用いただけるサイトとしていきたいと考えています。JAならではのラインナップ、そして産地より、新鮮で安全・安心なことを伝え、高知には美味しいものがたくさんあると思っていただけでなく、今後も商品を充実させていきます。

2~3月のおすすめ品は土佐文旦。みずみずしさや爽やかな香りと味を、たくさんの方に楽しんでいただきたいと思い、電子雑誌「旅色」に広告を掲載するなど、リニューアルプランに合わせてPR活動も積極的に行っています。土佐文旦の後も、4月からは小夏、6月からはハウスミカン、9月からは水晶文旦、12月にはハウス土佐文旦、露地みかん、他にもメロンやトマトなどのブランドもあり、1年を通して魅力的な商品を取り揃えています。今後は特集コンテンツなどで魅力をお伝えし、高知県産農畜産物のブランド力向上に力を入れていきます。

営農販売事業本部 園芸販売部 特産販売課
山下 三鈴 課長



2021
2.22
ネット通販サイトが
リニューアル!
Renewal site
とさごろ
土佐の食べ頃
楽しもう!

JAグループ高知の農畜産物を取り扱うネット通販サイトがリニューアルオープンしました! 名称も「龍馬マルシェ」から「とさごろ」に変更。高知県産の新鮮な野菜や果物、加工品などを産地直送でお届けします。新しく生まれ変わったサイトの特長と、贈答用にも家庭用にも楽しめる「とさごろ」おすすめの特産品をご紹介します!



https://tosagoro.com/

やなせたかしの野菜キャラが並び、多くの方にご利用いただいていた「龍馬マルシェ」



名称やデザインなどを一新!
より使いやすく、便利に

「より新鮮な野菜や果物が欲しい」という消費者ニーズへの対応や、販路拡大、県産品のPRを目的に、旧高知県園芸連が平成27年7月にオープンしたネット通販サイト「龍馬マルシェ」。贈答用はもちろん、家庭用や業務用にと、県内外の様々な方にご利用いただけてきました。

現在、新型コロナウイルス感染拡大に伴う新しい生活様式のもと、消費者の「巣ごもり需要」が高まり、ネット通販全体の利用が増加。今後、感染拡大が収束しても、引き続き多くの方がネット通販を利用する可能性が高いと考えられます。「龍馬マルシェ」もコロナ禍の中でアクセス数が前年対比140%となり注文数も伸びていましたが、利用者・運営側双方に不便な点もあり、この先の販路拡大を目指すにはサイト見直しが必要でした。そこで、利便性を向上させて幅広い層が利用しやすいサイトとするため、全体のリニューアルを行いました。

産地直送のおいしさを楽しもう！

とさごろ おすすめの逸品

年間を通した温暖な気候と、豊かな自然の恵みを生かして栽培された高知の良質な野菜や果物。「とさごろ」では、贈答用から家庭用、業務用まで用途に合わせた豊富なラインナップを取り揃えています。ぜひ、自慢の逸品をお取り寄せしてみませんか？

※全て税込。送料は別途かかります。



～3月中旬頃まで

高知県を代表する特産果実 「露地 土佐文旦」

高知県を代表する果物のひとつ「土佐文旦」。年末に収穫し、追熟させた露地物をお届けします。生産量・消費量ともに全国1位の高知県では、昔から大人から子どもまで親しまれている果物の一つです。独特の爽やかな芳香とプリっとした食感が特長。一粒食べると、プリっとした小さな実がはじけて、果汁がジュワッと口いっぱいに広がります。

土佐文旦は
ビタミンCがたっぷり！
食べてください！



土佐市土佐文旦部会
池 明日詞 部会長

- 贈答用 (10kg) 7,100円
- 家庭用 (10kg) 4,800円
- お得用 [規格外] (5kg) 1,500円



～3月末頃まで

大玉で糖度が高い高級イチゴ 「おおきみ」

- レギュラー箱 (2パック入) 3,000円

都市圏の百貨店などで「高級イチゴ」として販売されているほか、東南アジアにも輸出され現在は香港、タイ、マカオ、シンガポール、マレーシアにも出荷し現地の富裕層から高い支持を得ている、話題の大粒イチゴです。



幡多郡黒潮町
大林 博さん、理恵さん

おおきみの栽培は今年で2年目。部会の皆さんやJA営農指導員の知恵をお借りしながら、日々精進しています。大切な人への贈り物にいかがですか？

圧倒的な甘さで、間違いなく笑顔！ 「夜須のエメラルドメロン」

- [A] 2玉 7,900円



甘くて舌触りも滑らか。食べ始めから最後まで美味しくいただけます。ぜひご賞味ください。



from 生産者

香美地区園芸部メロン部会
夜須支部
宮崎 誠二 部会長

香南市夜須町で栽培されている「夜須のエメラルドメロン」。ハウスの中で1本の苗に1玉しか作らない方法で丹精込めて栽培されています。また、防根透水シートという、水は通しても根は通さない特殊なシートを使用し、土壌水分量をコントロールすることで、高糖度かつ高品質に仕上げられています。

全国一の生産量！ 「囲いしょうが」

- 1kg 980円



露地栽培で、10月～11月に収穫したあと定温・定湿の貯蔵庫で保管し1年間を通じて出荷する「囲いしょうが」。収穫時のしょうがの肌は白色ですが、貯蔵すると適度な水分を蓄え「アメ色」の肌となります。

生産量は日本一！大切に育てたしょうがをぜひご賞味ください。



四万十生姜部会
井上 健一 部会長

糖度8度以上に厳選！ 「完熟トマト」

- 1.5kg/2kg 4,000円



通常のトマトは糖度が4～6度ですが、8度以上あるフルーツのように甘い「完熟トマト」。特長は、凝縮された濃厚な甘味と旨み。酸味とのバランスも抜群です。

うまみが詰まったフルーツトマトです。こじょうとうまいき食べてみて！

春野トマト部会
吉川 浩正 副部会長



何が届くかはお楽しみ！ 「とさごろ野菜詰め合わせ」

- 2,700円

高知の新鮮で安全・安心な季節野菜8品目以上を詰め合わせたセット。何が届くかはお楽しみ！エコシステム栽培など、環境にやさしい取り組みをしている高知県の野菜づくり。こだわりの高知野菜をぜひご家庭で。

※ジュースや漬け物など高知特産の加工製品も一緒にお届けする場合がございます。



大きい！肉厚！柔らか！ 「土佐甘とう」

- 1kg 980円



甘長とうがらしやジャンボシントウとも呼ばれ、高知県では馴染みのある野菜。実の長さは14cm前後ととても大きく、重さは約20g程度。肉厚で柔らかな果肉、風味が豊かで苦みや辛みが少ないのが特長です。

苦みが少なく、甘みがあるので子供さんにもおすすめです。和・洋・中どの料理にも合うので、ぜひいろいろな料理にご活用ください。

南国市園芸部 土佐甘とう部
山岡 伸一 部会長

大振りのうなぎが丸ごと2匹！ 春野森山産 「うなぎ蒲焼(大)」

- 2尾入 4,800円

全国水質調査 No.1に選出された日本15河川のうちの1つ、仁淀ブルーで馴染みのある高知県「清流・仁淀川」の伏流水で育てられたうなぎの蒲焼です。時間をかけて、大切に育てられたうなぎを、生産者自らが丹念に蒲焼加工を行っています。徹底して「焼き」にこだわり、ふっくらと香ばしい、鰻本来の旨みや風味が伝わる高知県の国産うなぎを、ぜひご賞味ください。



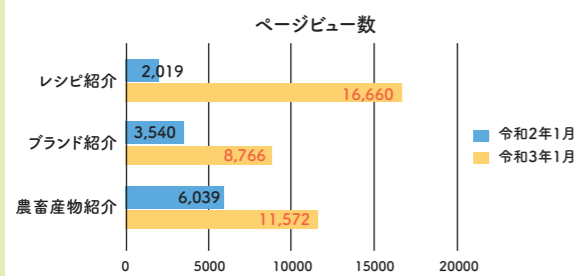
春野森山養鰻部会
塩田 暉郎 部会長

ギフトにオススメ 加工品も充実！



ゆずの酢やドレッシング、ジュースなど、ユズを使った加工品も販売しています。高知ならではの加工品をお楽しみください！

コロナ禍での「巣ごもり需要」や「家庭消費」の増加に伴い、JA高知県のHPでもレシピや農畜産物への検索が増加！



高知県とJAグループ高知で構成する高知県園芸品販売拡大協議会は、コロナ禍で消費宣伝が十分でない中でも県産農畜産物をPRしようと、動画制作やレシピ開発に取り組んでいます。制作した動画やレシピは、「とさごろ」の販売とも連携させながら、さらなる販売・PR活動に取り組んでいきます。



令和3年 農畜産物
トレンド調査
1位 コロナ対応
2位 ネット取引



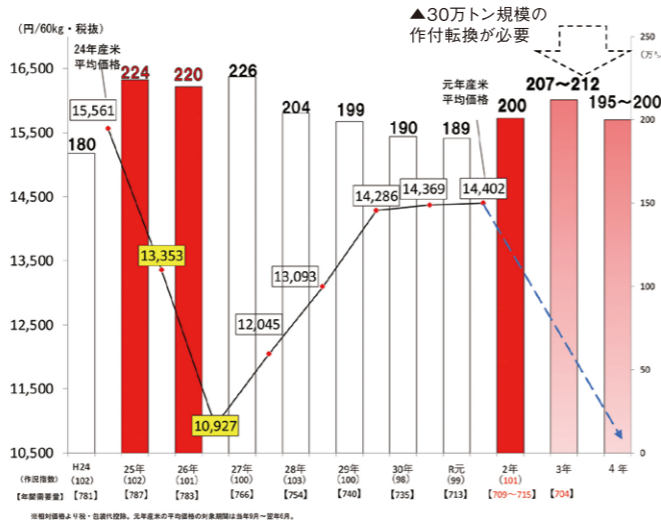
流通業者を対象にしたアンケート調査では、令和3年の販売キーワードは、第1位はコロナ対応、第2位はネット取引だった。今後も「巣ごもり」で家庭消費への回帰は続く「ことやネット販売については、買物の簡便化志向と外出自粛や人との接触を控えたいという消費行動が背景にあることが指摘されていたよ。JA全農が運営する「JAタウン」も昨年の4～9月で一般消費者向けの売り上げが前年同期比の3倍だった。最近では、目利きを強みにネット販売に参入する青果物の流通業者も増えているコチ。JA高知県も魅力ある産品がたくさんあるから、産地発信の強みを活かして頑張るコチー！



稲作農家の皆様へ 需要に応じた米生産に取り組みましょう



主食用米6月末民間在庫と販売価格の関係



米の需要は人口の減少や食の多様化等により毎年減少しています。さらに、昨年からコロナ禍の影響によるインバウンド需要や業務用の停滞が追い打ちをかけています。国の試算によれば、令和4年6月末の民間在庫量を195~200万tに設定した場合、令和3年産主食用米生産量が693万tとなり、令和2年産の生産量(723万t)から30万t以上削減しないとイケない状況となっています。

「JAグループ高知の取り組み」

- ① 県・市町村再生協議会と一体となり、令和3年産以降の主食用米の生産調整と水田活用米穀(飼料用米等)への生産推進に取り組みます。
- ② 令和3年産飼料用米の取組目安数量を4,200万tとし、多収性品種(あきだわら、やまだわら、とよめき、たちはるか)の普及にも取り組み、農業所得の確保を目指します。
- ③ 主食用米は品質管理を確実にし、産地指定米や特別栽培米など安定的に販売できる米穀を主体に、取引先の需要に基づいた生産と販売を実施します。販売取引先とは、収穫前契約を基本に、販売数量と価格をセットに早期契約の締結を進めます。

水稻農家の皆様が、需要に見合った生産に取り組むことで、米価の安定につながります。主食用米と飼料用米、飼料稲(WCS)、野菜などをバランスよく作付けし、生産調整に取り組んでいただきますようお願い致します。

税務署からのお知らせ

所得税等の確定申告について

申告所得税、贈与税及び個人事業者の消費税の申告・納付期限を
令和3年4月15日(木)まで延長します。

申告期限の延長に伴い、確定申告会場についても4月15日(木)まで開設します。

※申告期限・納付期限が延長されたことに伴い、振替納税をご利用されている方の振替日についても延長されました。延長後の振替日は次のとおりとなります。

<申告所得税及び復興特別所得税>
令和3年 5月31日(月)

<消費税及び地方消費税(個人事業者)>
令和3年 5月24日(月)

お問い合わせ 最寄りの税務署

2021
MAR.

JA高知県



トップニュース

「高知県営業時間短縮要請対応臨時給付金」のお知らせ

飲食店等に対する高知県からの営業時間短縮要請等に伴い、事業活動に大きな影響を受けている農業者に対し、高知県独自の給付金が支給されることになりました。要件等は以下のとおりです。

対象者

- 農業者 または 農業法人(給付は1回限り)
- 令和2年12月の販売額が、前年同月と比べて30%以上減少した方

給付額

- 農業法人：「40万円」または「売上減少額」のいずれか少ない方
- 農業者：「20万円」または「売上減少額」のいずれか少ない方

申請期間

令和3年2月10日(水)~4月9日(金)

お問い合わせ先等

- 申請には、①申請書、②誓約書、③売上減少等の証明書、④本人確認書類(マイナンバーカード、免許書など)、⑤振込先口座と口座名義がわかる通帳の写しなどが必要です。
- 詳しくは、お近くのJA営農経済センターへお問い合わせください。

JA共済連高知からのお知らせ



JA自動車共済 高吾サービスセンター
令和3年4月5日(月)から事務所を移転いたします。

JA自動車共済 高知中央サービスセンター



TEL: 088-821-6015

電話番号も変更になりますので、ご注意ください。
(一定期間は新センターへの転送対応を行います)





みんなで
おいしい漬物
作るぞ〜!

小さな種から、こんなに大きなダイコンに！ たくさん採れたね。

安芸地区
ようこそJA教室へ!

農と食の大切さを学ぼう!

～青壮年部と児童が野菜の栽培や調理を通して交流～

安芸地区青壮年部吉良川支部は平成5年から、地域の食育活動の一環で、吉良川小学校の児童へ野菜の種まきから収穫、調理までを指導しています。児童たちは、秋にダイコンの種まきやジャガイモの植え付けをし、水やりと草引きを続けて年明けに収穫。収穫したダイコンで漬物作りにも挑戦します。できた漬物は、お祭りなどで地域の人に販売し、お金の大切さも学びます。売上金は、児童から部員への感謝の気持ちを込めた手作りカレーへと大変身！ 交流会も開かれ、児童が野菜の栽培や調理についての感想を発表。「小さな種から大きなダイコンができて驚いた!」など、楽しく農業と触れ合っています。

「子どもたちがカレーをご馳走してくれるのが楽しみ。これからも地域の子どもたちへ、農と食の大切さを伝え続けていきたい」と、宇賀康雄支部長は力を込めます。



収穫したダイコンで漬物作りに挑戦



指導ありがとうございました

水をあげると大きく育つのが楽しかった!



児童が野菜の世話や調理の感想を発表

カレー
いっぱい入れて
くださ〜い!



みんなで育てたジャガイモおいしいね! とてもおいしかったよ! ごちそうさま!



営業時間
3~10月/10:00~20:00(LO.19:30)
11~2月/10:00~19:30(LO.19:00)
(15:00~17:00 メニュー変更あり)
TEL 0887-25-3500

鯨の郷

珍しい鯨肉料理が
堪能できる

一度揚げた鯨に、
特製ソースをたっぷり♪
人気上昇中です!



鯨チョップ定食 1,250円



鯨のユッケ
石焼ビビンバ
1,200円



大海老フライ定食 2,550円
どーんと、お皿からはみ出るくらい大きな海老フライ。

浜あざみの天ぷら
冬から春の季節限定メニュー。ほろ苦く、
シャキシャキとした食感をお試しあれ!



食遊御膳 3,000円
人気の鯨竜田揚げ、にぎり、刺身、
カツオのたたきなど魚がたっぷり♪

室戸の塩など、
土産品も豊富。

人気のクジラくじ!
ハズレなし(1,000円)



鯨館

室戸とクジラの
歴史に触れる
体感型資料館



鯨の郷 副マネージャー
高曾根 賢さん

道の駅 キラメッセ室戸

名物 物は、お店の名前にもなっている鯨料理! 鯨ステーキや鯨たたき、鯨竜田揚げなど種類も豊富です。

お米は全て吉良川町産。お寿司にも、吉良川町産の実生のユズを使っています。秋には、ぼたなすフライやマコモダケの天ぷら、幻のサツキマス、冬は浜あざみの天ぷらなど、地域ならではの希少な海の幸・山の幸が味わえます(全て入荷日のみ)。

タロウや見ながらのお食事もおすすめです!



道の駅
キラメッセ室戸
高知県室戸市吉良川町丙 890-11
定休日：月曜日(祝日の場合は翌日)

営業時間 9:00~17:00
入館料 大人 500円(高校生以下無料)
TEL 0887-25-3377

室戸市が運営する鯨の資料館。話題のVR(仮想現実)体験では、船上でヘッドセットを装着すると360°パノラマオーシャンビュー。目の前に大きなクジラが現れます♪

大集合同!



西山台地の「キラトマト」なども売られています!



一番人気は西山台地のサツマイモ!
遠方からでも、わざわざ
買いに来るファンもいます。

楽市の
人オシ!

地元の農産物や
加工品などが充実
"室戸の台所"

楽市



営業時間
8:30~17:00
TEL 0887-25-2918

山きんときや浜あざみ、キラ坊すいか、ぼたなす、田芋など、季節ごとの室戸の特産品が豊富に揃う直販所。海に近いこともあり、鮮魚は定置網漁で獲れた朝どれが並びます。春や夏には、行列ができるほどの人気の手作りジェラートは、室戸産の様々な果物や野菜を使用し、全部で20~30種類あります。店頭では旬の約5種類が食べられます。



人気は
ミルクと塩。

海を眺めながらの
ジェラートは格別!



西山きんときを使ったジェラートやロールケーキ、大福、パフェなど、楽市オリジナルのスイーツも豊富。



TOMOSIBI WORKSのシェフが作る室戸野菜のピクルス。バターナッツカボチャやイタドリなど変わり種も♪

平成7年にオープンした「道の駅キラメッセ室戸」。敷地内にはJA高知県の子会社が運営を手掛けている直販所「楽市」、レストラン「食遊」鯨の郷」と、資料館「鯨館」(室戸市運営)があり、高知県東部地域のグルメ・観光拠点になっています。「楽市」と「食遊」鯨の郷」は、室戸市からの「地域が主体となって立ち上げてほしい」という声を受け、旧吉良川町農協が出資して「協同キラメッセ室戸有限会社」を立ち上げてスタートしました。目の前に太平洋が広がり、眺めも楽しめる道の駅。天気の良い日は、ぜひ室戸ヘッドライブに出かけてみませんか?



釜目鯛の干物や4月~8月頃はとこふし(流れ子)が並びます。

いつ来ても
珍しい野菜や
果物に
出会えますよ!



楽市店長
松澤 彩折さん

JAの購買・販売部署の担当者が生産者会で、農業適正使用の指導などを行い、安全・安心な農産物の生産を呼びかけています。

宿毛小夏のひんやりゼリー



材料 [4人分]

- 宿毛小夏果汁 …………… 50cc (果汁はお好みで)
- Aコープゼリーの素 (クール味) …………… 1袋 (70g)
- 水 …………… 250cc (果汁の量に応じて調整可)

【作り方】

- ① 宿毛小夏 2玉から果汁を搾ります。
- ② 水 250ccを鍋で沸かします。(ポットのお湯でOK!)
- ③ ボールにゼリーの素と②を入れよく混ぜます。
- ④ ③に①をいれてよく混ぜ、冷めないうちに容器へ移します。
- ⑤ 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やせば出来上がり!

ポットのお湯は80℃以上。

ポイント 水の量は、果汁の量に対しお好みで調整できます。(小夏の風味をより楽しみたい方は果汁多めで)



レシピは、HPからご覧になれます。ご活用ください!

from/ 産地 幡多地区 宿毛市 [小夏]



袋付きのまま小夏を収穫する浜田さん一家

外れなしの小夏は「そのまま」が一番

宿毛市は県内の小夏の主産地。その多くは4~5月にかけて、宿毛支所に出荷されます。光センサーで糖度や酸度、水分量などをかけて選果されるため、市場や消費者から「外れがない」と好評です。

宿毛支所小夏部会の浜田斐斗さんは、家族4人で栽培しています。小夏は旬が短いので、果汁を搾って冷凍しておき、年中利用するそう。「そのままが一番ですが、ハチミツ入りや炭酸割りもいけますよ」と、オススの楽しみ方を教えてくれました。

廿七の
花のある
暮らしか
【番外編】

高知の花を 身近に感じてほしい

新型コロナウイルス感染症の影響により、イベントや冠婚葬祭などが自粛や縮小する中、花の需要も減少しています。JAグループ高知と高知県で構成する高知県園芸品販売拡大協議会花き専門部会では、生産者、消費者、生花店をつないで県産花きを身近に感じてもらうよう、様々な場所で開催の花を展示する企画を実施。オーテピア高知図書館では1~3月の間、県内の8つの生花店が交代で高知県産の花を使った作品を展示しています。

2月6~10日は、「Hana Hana」(高知市廿代町)さんが担当。「ブルースター」をメインに、バレンタインデーに合わせたアレンジメントが館内1階と2階のスポットに華やかに彩られました。ブルースターの花言葉は、「幸福な愛、信じ合う心。恋人はもろろん、大切な家族や友人に気持ちを伝えたいときにぴったりな花です。」「イベントも少なく花の需要が落ち込んでいるため、こういう企画はありがたく、楽しかった。ブルースターの良さも改めて感じる事ができました」と、店長の谷本祐子さんが笑顔で話してくれました。

3月13~17日は「ミモザ」(高知市鴨部)さんがダリアを、24~28日は「tomoniflower」(高知市土居町)さんがユリをメインにした作品を展示する予定です。心が明るくなるような、高知の花のアレンジメントを見に足を運んでみませんか。



1階 エントランスホール



2階 共同練習スペース横

飾り付けられた花は、自由に撮影することができます。

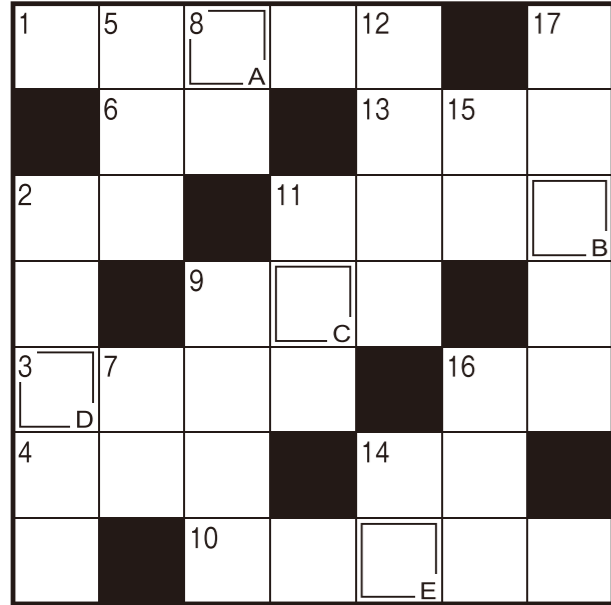


クイズに答えてJA高知県の商品を手に入れよう!

読者プレゼント



土佐市産 小夏・5kg



二重マスの文字を、A～Eの順に並べてできる言葉は何でしょう?

答え	A	B	C	D	E
----	---	---	---	---	---

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ご意見や感想、つぶやき、川柳などのメッセージやイラスト
①～⑧を必ずご記入のうえ、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
JA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。



2月号の答え [ユキマツリ]

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 **3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。

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 桃の節句に付きもののすし
- ② 体温計であるかどうか確かめます
- ③ 理科で学ぶ動物プランクトンの代表格
- ④ 難関を——して大学に合格した
- ⑥ 恥ずかしいときに赤らめます
- ⑨ 萩本欽一と坂上二郎のお笑いコンビ、——55号
- ⑩ 乳液や化粧水、パックなどを使って行きます
- ⑪ 「元気で留守がいい」と言う人も
- ⑬ 友人と——もない話で盛り上がった
- ⑭ 円周率を表すギリシャ文字
- ⑯ アスパラガスやウドは主にこの部分を食べます

↓ タテのカギ

- ② 速度違反の交通取り締まりをこう言うことも
- ⑤ 仏様の頭の渦巻き
- ⑦ 名を捨てて——を取る
- ⑧ お清めにも使う調味料
- ⑨ 円を描くときに使います
- ⑪ 人数確認のために——を取った
- ⑫ ボビンに巻いてミシンにセットします
- ⑭ クロワッサンやコロネ、マフィンなど
- ⑮ コウゾやミツマタの繊維をすいて作ります
- ⑯ 花より団子、色気より——なのです
- ⑰ 三蔵法師の旅物語。
堺正章主演のテレビドラマもありました

コチットの直販所めぐり



vol.27
仁淀川地区・土佐市支所管内 **高石直販市**



朝一番に行かないとすぐに売り切れる!
完熟トマト

オススメ食材!



市には、大漁旗が飾られていて、鮮魚や干物が多種類販売されています。毎年開催している「歳市」ではマグロの解体があり、年末の人気イベントです。

「新鮮!安い!」がモットーの土佐市高石地区の女性農業者らが運営する高石直販市。現在出荷者は20人で、その中の9人が直販市の当番や運営業務に携わっています。「元気なおばちゃんたちがたくさんおってがんばりゆうき、顔はあみにきてや〜」と、代表の中山孝子さんは笑顔に向けてくれました。

春はトマト、キュウリ、春キャベツ、スナックエンドウなどが所狭しと並びます。特にオススメなのが「完熟トマト」。3人が出荷しており、樹で完熟させてから収穫するので、真っ赤で味が濃く美味しいと評判! 朝一番に行かないとすぐに売り切れます。

ユリの産地でもある高石地区は、カサプランカをはじめとするオリエンタルユリが季節を通して店頭に並びます。ユリ以外にも、キク、紅花、グラジオラスなど季節ごとに様々な花が店頭を彩ります。



高石直販市
高知県土佐市塚地田所116-1
TEL 088-852-2033
営業時間 7:00~13:00
定休日 日・月・水・金
販売内容 野菜、果実、花き、加工品など



令和4年度 JA高知県職員募集

あぐりのチカラ募集!

■ 応募資格 ① 新卒：大学院・大学・短大・専門学校の令和4年3月卒業予定者
② 第二新卒・既卒：大学院・大学・短大・専門学校・高校卒業後3年以内の者(平成31年3月以降に卒業)

■ 受付期間 令和3年3月1日(月)~4月19日(月)

■ 採用試験 試験科目：適正・能力検査、書類選考、グループワーク、面接等
試験実施日：令和3年5月15日(土)
※詳細はJA高知県ホームページをご参照ください。

お問い合わせは、JA高知県 組織人事部教育人事課まで
Tel: 088-894-5612 (担当：山本) Mail: ja-saiyo@ja-kochi.or.jp

JA高知県 HPはこちら→