

# こうぐり

土佐の高知の  
あぐりのチカラ



新茶の  
季節到来!  
土佐茶の魅力満載の  
絶品スイーツ&ドリンク

知ればもっと  
飲みたくなる!!

特集

## 「土佐茶」の おいしさの秘密

広報担当者が届ける  
こうぐり! #15

コロナ禍で思うように動けなくなりましたこの1年。そんな中で、私にできたものは“人との繋がり”。

県外に行けなくても、地元で熱い想いを持った方々との繋がりが広がった。そんな熱い想いを持った仲間の一人が、「出荷時期ではない時にも食べてもらいたい」と誕生させたのが「山北みかん氷り」。

“農家のために”だけではなく、“農家の皆さんとともに”おいしいもの、素晴らしいものを、一人でも多くの人に知ってもらうために動きたい。

そんな熱い想いの詰まった冷たあ〜い「山北みかん氷り」を、熱い想いのある人達と一緒に食べたら、きっともっと美味しく感じるに違いない。

[営農販売事業本部] 蓼原 昭代

「こうぐり」Instagram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】 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

4月から幅多地区の広報担当をさせて頂いております。幅多地域で行われるイベントや農産物、大切に栽培している組合員の皆さんをたくさんPRしていきます。どうぞよろしくお願ひ致します。

ところで、皆さんの疲れが溜まったなと感じた時の対処法は何ですか？ 私は温かいお茶を飲んで体を温め充電しています。

今月の特集は「土佐茶」。最近、県内各地に、美しい茶畑や土佐茶の商品があることに気がきました。自然環境に恵まれた高知県、実はお茶どころだったんですね。

皆さんの中でも、コロナ禍で、旅行や外出もままならずストレスが溜まってしまっている方もいるのではないのでしょうか。そんな時、ホッと一息、土佐茶を飲んでリラックスしませんか。

幅多地区本部  
企画・組合員課  
石崎 理恵





実家はお弁当屋さん。規格外のピーマンや赤ピーマンを持っていくと、喜んでもらえます。

# 新たに農業を志す人の、 希望になりたい

輝け！新農人 **29**  
仁淀川地区・土佐市支所  
ふくなが ひろき  
**福永 宏輝さん (27)**  
[就農1年目・ピーマン]

25歳の時、地元で農業をしている先輩に誘われて土佐市高岡地区でピーマンを栽培する池田秀仁さんのハウスで、2カ月間アルバイトをすることに。そこで、新規就農者への支援やサポートがあることを知り、これをきっかけに農業への道が見えてきました。

就農を決意し、高知県立農業担い手育成センターへ入校。その後は、池田さんの元で修業に励みました。池田さんからは栽培技術はもちろん、仕事に対する向き合い

## ピーマン栽培のバイトから農業の道へ

「0ゼロから生み出したものが、お金になったり、人が喜んでくれるのが楽しい」と、笑顔で話す福永宏輝さん。一次産業にずっと興味があり、子どもの頃は家庭菜園もしていたそう。農業に関心を持ち、高校生の時にはシヨウガ掘りのアルバイトも経験しました。ただ、実家は農家ではないため、農地がない……。農業の道へ進む取っ掛かりがないまま、高校卒業後は同じ一次産業ということもあり、林業学校へ入学。卒業後は、林業関係に就職しました。

## 一次産業への興味

方を学んだという福永さん。「農業は単調になりがちな仕事も多い中、自分も従業員も働いて気持ちの良い環境だと、意欲の向上や継続性につながると知りました」。

## 目指せ「生涯現役」！新規就農者へのサポートを期待

13カ月の研修後、現在はJAの実践ハウスでピーマンを栽培中。一方で、非農家の新規就農にはもっとサポートが必要だといいます。研修制度やJAの実践ハウスなどのサポートは就農への大きな助けになりますが、実践ハウスの使用には期限があります。「今は次の栽培施設を探しているところですが、希望に合う場所がなかなか見つからない。やる気はあるので、使っていないハウスを貸してほしいです！」と、次へのステップに苦労しているとのこと。ただ、そうした苦労も糧にして「福永にできたんだから」と、後から続く新規就農者の希望になれたらうれしい」と、前向きです。

体が動く限りは、生涯現役で農業を続けるつもりと話す福永さん。「農家をしているおじいさん、おばあさんを見てたら元氣じゃないですか！」と、笑顔を見せます。

土佐の高知のあぐりのチカラ

# こうぐり



2021 **6**月号 もくじ

03 輝け！新農人 [仁淀川地区] 福永 宏輝さん

04 **特集** 知ればもっと飲みたくなる！  
「土佐茶」のおいしさの秘密

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「えいのう〜」

16 **地区版** みんなのひろば・お知らせ

17 **タケカツ** 仁淀川地区のあんなこと、こんなことを再発見

## 18 新茶の季節到来！

土佐茶の魅力満載の絶品スイーツ&ドリンク

20 *Living with Flower*  
～花のある暮らし part2～ [Megu floral design]  
(メグフローラルデザイン)

21 **うちんくの台所** / 南国市園芸女性部 編

22 **コチットのイチオシ!**  
高知県産の農産物を使ったフレッシュジュース  
【香美地区 夜須支所管内】 VEGE FRUTTA

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける **こうぐらむ!**



表紙紹介  
土佐茶

生産者



【高西地区】  
津野山茶生産組合  
のもと たくじ  
**野本 拓路さん**  
礼子さん

津野山茶生産組合では、25戸の農家が約20ヘクタールでお茶を栽培しています。収穫は4月から6月まで続き、今年は生葉で90tの受入れを見込んでいます。

津野山地域は標高が高く、昼夜の寒暖差が大きいので、霜の被害を受けやすい地域ですが、「防霜ファン」などで対策を取っています。この地域ならではの気候を活かして生産されたお茶は、風味が良くとても品質が良いと好評です。

生産者の野本拓路さんは「良いお茶を育む素晴らしい茶園を、いつまでも残せるように頑張りたい」と、茶産地の一員として熱い想いを話します。



生産地を  
訪ねて  
佐川町  
Sakawa

# 知ればもっと 飲みたくなる!! 「土佐茶」の おいしさの秘密

全国で有名な茶所といえば、静岡県や鹿児島県、京都府などを思い浮かべる方も多いかもしれませんが、実は高知県も隠れた銘茶の産地です。高知のお茶は、全国シェア0.3%ほどと少ないものの、香り高く味わい豊かなお茶として取引市場でも茶商<sup>※</sup>などから高い評価を受けています。今回は県内の茶産地・佐川町を訪ね、土佐茶が育つ環境や産地の取り組みを取材。土佐茶を評価する茶商から話を伺い、おいしさの秘密を追いました。

※茶商…各地の荒茶の特性を見極めて仕入れ、飲む人の好みに合わせて加工し、おいしいお茶に仕上げ販売する製茶問屋のこと。



## おいしいお茶ができる秘密

山間部の傾斜地で栽培されることの多い、土佐茶。収穫作業は大変ですが、水けがよく、昼夜の寒暖差がおいしいお茶作りに繋がっています。「山間部はお茶栽培に適している。平場のように直射日光が当たらず、山の木々に多少遮られる半影の方がおいしいお茶ができるんですよ」と、話す村田部会長。日光に当たると、茶葉の中のテアニンが渋み成分のカテキンに変化してしまいます。ただ、カテキンには強い抗菌・殺菌作用があり、体に良い成分。佐川町はほどよく日光が当たり、さらに奥地の山間部に比べるとカテキンの量が多いそう。地域によって、茶葉に個性や特徴が生まれます。

村田部会長の茶畑の土はフカフカ。堆肥などを入れて、しっかり土作りも行っています。山間部でよく見かける「かまぼこ型」の樹形は、摘採面積が多く作業の効率性が高いから。上部が丸いため、夜間の冷気を表面にため込まず、霜の被害を受けにくい



摘みたての生葉は、何とも言えないフレッシュなお茶の香りがします。茶農家では、この生葉を天ぷらにして食べるのだとか。この時期だけの贅沢です。



お茶の表面に浮かぶホコリのようなものは、「毛茸(もうじ)」といって新芽の産毛。柔らかい新芽を使っているということで、良いお茶という証拠です。

## 最適なタイミングを見極める

お茶作りの一番の大敵は霜。「新芽はともデリケート。昔は霜が降りる度に寒冷紗をかけていましたが、今は霜の被害を防止する技術も進んできています」と、仁淀川地区でお茶の営農指導を担当する鮑遠清<sup>ほりえんせい</sup>係長。村田部会長の茶畑には「防霜ファン」<sup>ぼうしもふん</sup>がたくさん立っていて、温度がある一定まで下がると自動的に稼働し、上空の暖かい空気を茶畑に吹き降ろすことで、霜の害からお茶を守っています。

現在の茶樹はほとんどが古く、40年ほど経つものも。摘採を繰り返すと良い芽が出なくなり品質にも影響するため、定期的になく更新しています。「そうすると、茶樹を更新してきます。『そうすると、また木が若返るんですよ。一番茶を刈り取った後すぐした方がいいです。その後梅雨に入るので、新しい芽が出やすくなります』と、鮑係長。更新後は、施肥やならしの作業を行うことで、半分ほど切ったとし

一番茶の収穫は、5月上旬まで。その後は、一番茶を刈り取った後に伸びてくる親子茶(1.5番茶)も刈り取ります。

## 新茶のシーズン到来! 傾斜地に広がる茶畑での収穫

「土佐茶」とは、高知県産100%で作られた茶葉のこと。主な産地は、仁淀川や四万十川流域の中山間地域ですが、東は大豊町や安芸市などでも生産されています。

県内有数の茶産地のひとつ、佐川町黒岩地区。今年も新茶シーズンを迎え、4月中旬から一番茶の茶摘みが始まりました。佐川支所茶生産部会の村田早穂<sup>むらたはやおほ</sup>部会長も収穫の真っ最中。畝を挟んだ両側から摘採機を持ち、2人1組で伸びた新芽だけを刈り取ります。古い葉が入らないようにミリ単位での調整が必要で、熟練の技で慎重に作業していました。

刈り取った生葉は、その日のうちにJA佐川緑茶加工場に持ち込み、荒茶に加工します。「お茶は鮮度が大事。摘んだところが酸化してきて、味が落ちる。いかに良い時期に摘採し、早く加工するかが勝負なんです」。



新茶は、新芽の先端部分の芯とその下の葉2〜3枚(一芯二葉もしくは一芯三葉)までを摘み採って作られます。まだ若く、とても柔らかい部分のみ収穫するため、飲んだ後に甘みがあるおいしいお茶に仕上がります。



村田さん一家。家族で協力しながら、約1ヘクタールで主に「ヤブキタ」を栽培しています。

「かまぼこ型」をした茶樹

茶樹の更新…品質向上と収量維持、作業条件から見た適正な樹高を保つために、枝や芽の状況などを見て株面を刈り落とすこと。



# 土佐茶の産地を守るために

高知県のお茶は、「土佐茶」として認知されるまでは静岡県などへ、ブレンド用原料として荒茶のまま出荷されてきました。昭和50年代に生産のピークを迎え、佐川町だけで450軒ほどの茶農家がいたそうです。その後、緑茶の消費減退や原産地表示の厳格化、ペットボトルの普及などにより価格が低迷。高齢化も進み、生産者が減少していききました。

このような中、平成21年頃から県内で始まった「土佐茶」のブランド化。知名度を上げるためにいろいろな取り組みが行われるようになりました。佐川支所茶生産部会でも「土佐茶」をブランド化していく必要があると考え、販促活動を強化。令和元年からは、価格が安くなりがちな二番茶に付加価値を付けるため、JA佐川緑茶加工場の製造ラインを改良し、釜炒り茶、紅茶、烏龍茶の製茶も始めました。

**土佐茶はしっかりと味で、独特の嗜好、おいしさがある。だから産地を守っていききたいんです。**



佐川支所 茶生産部会  
村田 早稔 部会長



佐川町上京の茶畑。木に囲まれた山道を登っていくと視界が突然開き、山の傾斜地一面に広がる茶畑が現れます。



JA佐川緑茶加工場。収穫した生葉は、蒸す、乾かす、揉むなどといった工程を経て「荒茶」の状態まで加工されます。同じラインで釜炒り茶、紅茶、烏龍茶が製造可能。1つのラインで4種類を製茶できるのは全国的に珍しいことです。

## 生産者の所得確保のため、付加価値をつけたお茶に。



コスモス営農経済センター  
営農指導課  
鮑遠清 係長

現在、佐川支所茶生産部会は12軒。一番良かった時と比べると、今は荒茶の価格は半分以下で生産資材の価格も上がっているため、お茶専業で食べていくのは難しいといえます。それでも、「いろいろな産地のお茶を飲んできましたが、土佐茶はしっかりと味で、他の産地にはない独特の嗜好、おいしさがある。だから産地を守っていききたいんです」と、村田部会長は生産への想いを語ります。「生産者の所得を増やすにはどうすればいいのか、ずっと考えています。付加価値をつけたお茶の製造や、販促活動についてもお茶の淹れ方講座を開いたり、とさのさとの店頭で販売するなど、生産者と一緒はどう取り組んでいくか模索中です」と鮑係長。産地を守るためにどうすればいいのか。そのためには、生産者の所得を確保できる仕組みづくりを目指して取り組んでいます。



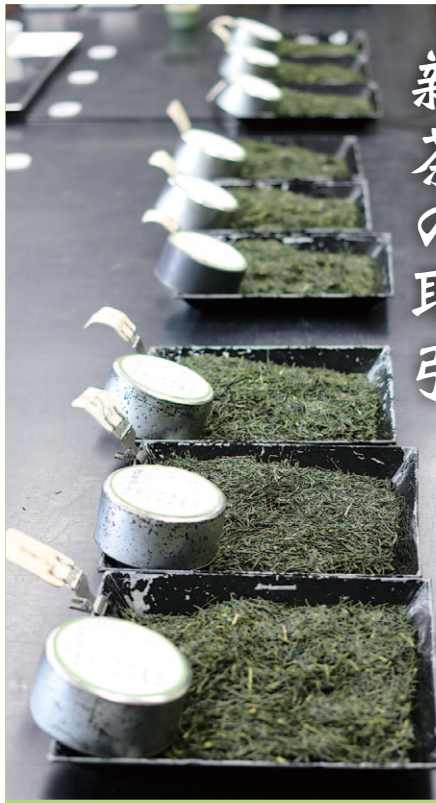
二番茶で作られる紅茶、烏龍茶、釜炒り茶。とさのさとなどで販売する他、葬祭の返礼品などにも使われています。

高知市五台山にある茶取引所。県内各地の産地から荒茶が集まり、県内外の茶商やJA職員らが、茶葉の色や香り、水色や味を確認します。営農販売事業本部農畜産部農産販売課の濱田和彦課長が審査し、価格を決定。その後、茶商らが茶葉を選び取引されます。



新茶の品質を確かめる関係者ら。感染防止対策のため、マスクの着用や手指のアルコール消毒を徹底。荒茶の品質を評価する際は、個人別の専用スプーンを使用しています。

## お茶のプロが集まる、新茶の取引



産地別に並べられる茶葉。色や感触、香りの違いを確かめます。荒茶は、もう一度加工して仕上げ茶として販売されます。

## 高知らしいお茶を作り続けてほしい

(株)山崎屋 仕入担当  
山崎 和俊さん



高知県は、水がきれいでミネラルが豊富、傾斜地、寒暖の差などといった土地柄から、香りと味の強いお茶ができるため、祖父の代から高知に来て買付けをしています。「高知のお茶でない」と困るという顧客もいるんです。

ただ、今はお茶を取り巻く状況が厳しい時代。最近では、高知の茶葉も昔のような力がなくなってきた。特徴が薄れてきているのではないだろうか。販売を強化するだけではなく、生産体制の強化にも力を入れて欲しいと思っています。今はもう、作ったら売れる時代ではありません。高知は高知らしく、顧客が好むものをちゃんと作れば、売れ残らないお茶になる。生産者と県、JA、商人、みんなで高知県という産地を残すために何ができるかを早急に検討していく必要があります。

お茶は採って終わりの作物ではありません。生産者がいくら良い葉を作っても、一次加工でミスすれば製品にはなりません。さらに、私たちがそれを仕入れ、二次加工して製品にするので、お茶ほど難しい作物はありません。簡単じゃない、決まりがない、価格が出る。お茶の世界は、難しいからこそ面白いんです。



JAも、製品茶やティーパック、ペットボトル茶など、いろいろな土佐茶製品を販売しています。ぜひ、お試しください。



津野町産のかかせ茶パウダーをビールに溶かした「津野山ビール」や、土佐茶カクテル、土佐茶割りなど、土佐茶の違ったおいしさが味わえます。

## いい環境で育つ特別なお茶——「土佐茶」をずっと残していきたい

高知県の茶生産者は令和2年度で574人と年々減少しています。生産者の高齢化や荒茶価格の低迷も影響し、肥料の管理不足や、摘採のタイミングを心配する声が上がっていました。この状況を改善するために、山崎屋さんからの提案もあって数年前からJA主催で荒茶研修会を毎年開催しています。生産者は自分のお茶しか見たことがないという方も多く、他の産地の荒茶を見て意識が変わり、実際に品質が上がった生産者もいます。今後とも内容を充実させながら、研修会を続けていきたいです。

高知県は地層が良く、おいしいお茶が育つ地域だと言われます。この特別なお茶をずっと残していきたいので、生産者の皆さんには良いお茶を作っていたら、私たちが「土佐茶」をしっかりと販売し、生産者の所得向上に少しでも繋がるよう取り組んでいます。

営農販売事業本部 農畜産部  
農産販売課  
西森 数彦さん



茶葉も余さず使おう！  
お茶を飲んだ後の茶殻は佃煮に。ご飯にのせたり、お酒のおつまみにピッタリ！  
【作り方】醤油と砂糖を適量入れ、水分がなくなるまで炒めるだけ。ダシをいれると、よりおいしくなります。  
※茶殻を貯める時は、冷蔵庫で保管してください。



森木社長厳選の、お茶によく合うお菓子もたくさん並んでいます。

暖かくなると、店頭では冷たいドリンクも販売。「濃いほうじ茶のロックティーなどお茶屋にしかできない、本当の美味しいお茶に触れてほしいです。それは私たちにしかできないです。よね」と、森木睦雄社長。また、「お茶の飲み方講座」も開催しており、お茶に触れる人を増やす取り組みも行っています。

森木 睦雄社長

「土佐茶は黄色がかっていて、コシが強い。三煎は飲めます。それが土佐茶の特徴なんです」と話す森木弘道会長。産地にも定期的な足を運び、生産者には経年して栄養を吸い上げつらくなった茶樹をいたわり、品質向上をお願いしています。

大橋通りの店舗では「親切に、丁寧に、お茶の量や加減をアドバイスします。お茶に対する何かを持って帰ってもらおう。売れても売れなくても、それをする。やっぱりお茶屋さんとして対面ですよ」と、人とお茶との出会いを大切にしています。

暖かくなると、店頭では冷たいドリンクも販売。「濃いほうじ茶のロックティーなどお茶屋にしかできない、本当の美味しいお茶に触れてほしいです。それは私たちにしかできないです。よね」と、森木睦雄社長。また、「お茶の飲み方講座」も開催しており、お茶に触れる人を増やす取り組みも行っています。

## お茶に触れる人を増やしたい



森木 弘道 会長



森木翠香園 大橋通り店  
高知市帯屋町2丁目1-17 ☎088-856-6706  
【営業時間】11:00～19:00 / 【休休日】水曜日

土佐茶が買える、高知のお店

みなさん、もっと日常にお茶を取り入れてみませんか？ お茶には体に良い成分も入っていて、リラックスしたい時にもオースメ。地元「土佐茶」を楽しみましょう！

## 土佐茶を飲もう！





とさのさとの沼浩平店長は「生産者や関係者の協力があって2周年を迎える事が出来た。とさのさとは、生産者と消費者をつなぐ架け橋として、料理する楽しさと食べる楽しさを発信したい」と話しました。

「JAファーマーズマーケットとさのさと」は4月10・11日の2日間、アグリコレット、サニーマートと共にオープン2周年を記念した感謝祭を開きました。新鮮な野菜や加工品などを求める買い物客が訪れ、2日間のレジ通過者は3施設で延べ1万4千人を記録しました。JA高知県では、青壮年部日高支部がフルーツトマトを使ったピザや、女性部南国市地区がたこ焼き、れいほく地区が牛串やユズ加工品、高西地区みどり市が豚串などを販売。旅行券や米などが当たる抽選会もあり、好評でした。



### とさのさとがオープン2周年！感謝祭で各地の特産が勢ぞろい

2021 JUN.

# JA高知県



# トップニュース

## 「高知なす」宣伝隊長に南国市出身の三山ひろしさんが就任

高知県園芸品販売拡大協議会は5月10日、「高知なす」宣伝隊長就任式を開き、南国市出身の演歌歌手・三山ひろしさんを隊長に委嘱しました。安芸市と東京をリモート中継でつなぎ、生産者が三山さんにナス料理の調理法を伝授するなど交流しました。

東京事務所の西内正裕所長が、三山さんに委嘱状と記念品を贈呈。「高知なす」に血圧改善効果があることや、機能性表示食品に届出完了したことなども説明しました。三山さんは「ナス本来の味が楽しめる浅漬が好き。地元高知の美味しいもの、ふるさとの味を胸を張ってPRしていきたい」と意気込みを話しました。

リモート中継では、県域高知なす部会の清岡克弘会長が三山さんへナスの栽培方法を紹介。安芸市施設園芸品消費拡大委員会メンバーの生産者「なすマダム」は、1本のナスを電子レンジで1分半加熱して仕上げる「なすのたたき」の調理法を三山さんへ伝授しました。

清岡会長は「三山さんの高知らしいほっこりとしたキャラクターが宣伝隊長に適任。今後の展開が楽しみ」と期待を寄せました。今後、三山さんのポスターの活用、ウェブ、SNSへの掲載などにより「高知なす」のPRを強化していきます。



「高知なす」をPRするポスター



三山さんの宣伝隊長就任を祝福する清岡会長(左)となすマダム

三山さんにプレゼントされた「高知なす宣伝隊長」と書かれた「なすケン」



よろしくお祈り「なす」！「高知なす」宣伝隊長にビタミンボイスなああ歌手が就任！

動画もお楽しみください！

高知なす宣伝隊長「三山ひろし」がレンジクッキングに挑戦！頑張り「なす」！



フラワーアレンジメントを楽しむ親子

営農販売事業本部は5月5日、高知市中央公園で開かれた「こうち春花まつり」で県産の花を使ったフラワーアレンジメント教室を開きました。生けることで花に直接触れ、花のある生活につなげることが目的。約50組がアレンジメントを楽しみました。ユリやトルコギキョウ、ブルースターなどを花かごに生け、オリジナルのフラワーアレンジメントが完成。母の日が近いこともあり、来場者はプレゼントにしたいと熱心に作品を仕上げていました。会場内のブースには7品目1280本の県産花を飾りつけた「フラワーガーデン・フォトスポット」も設置され、来場客が写真撮影などを楽しんでいました。

### 県産の花にふれてフラワーアレンジメント教室を開催

みょうがとりめんじゅのごま油あえ

みょうがの豚肉巻きフライ

# 高知のみょうがを買って

抽選で500名様に現金5,000円をGETしよう！

現金

応募期間 令和3年 6/1火～8/31火

※当日消印有効

みょうがの「旬」は6月！ 6月13日は、「いいみょうがの日」

webで応募

応募方法 みょうがパックに貼付された応募シール3枚1口として「ハガキ」または「応募専用webサイト」でご応募ください。応募いただいた方の中から抽選で500名様に現金5,000円をプレゼントいたします。

お問合せ Tel.088-885-3230

みょうが現金5,000円プレゼントキャンペーン事務局  
高知県高知市はりまや町3-19-15 株式会社ファクトデザイン事務所内

JA高知県・JA土佐くろしお・JA高知市共同開催



ちょっとピターな大人なソフトクリーム。



「ほうじ茶ソフト」  
300円

口に入れた瞬間ほうじ茶の香ばしさが広がり、ほろ苦いほうじ茶パウダーがアクセントに。

香ばしい「ほうじ茶」のこだわりスイーツ

満天の星

カフェ・レストランが併設し、食事も楽しめる津野町のアンテナショップ「満天の星」。焙煎にこだわり、苦みが少なく香りのよい香ばしさが特徴の津野町産のほうじ茶を使ったスイーツが人気のお店です。ほうじ茶の苦みと餡・ホイップの甘さが絶妙なバランスの「満天の星大福」は、お土産にもオススメです。

高知県高知市南川添24-15 / 088-883-5039  
営業時間 [店舗] 9:30~17:00  
[カフェ] 11:00~17:00 (OS 16:30)  
定休日 年末年始



「自分で作るほうじ茶ラテ(HOT)」528円

ホットミルクに、ほうじ茶パウダーを混ぜ、ホホワイトチョコで自分好みの甘さにできます。



「茶の膳」(ほうじ茶付) 968円

13時半からの人気カフェメニュー。特製ほうじ茶シフォン(平日はほうじ茶ショコラに変更)、ほうじ茶大福、ほうじ茶ソフトなど、ほうじ茶スイーツがふんだんに楽しめるプレートです。

アグリコレットでも買える！  
土佐茶の加工品

「JAファーマーズマーケット とさのさと」と「アグリコレット」では、県内各産地の土佐茶を豊富に取り揃えています。アグリコレットではお茶を使った加工品も取り扱っているので、要チェック！



**茶畑ティラミス**  
(ほうじ茶/ほうじ茶ブランデー) 各405円  
生クリームにマスカルポーネチーズを練りこんでいるため、しっとりとした口当たりの中にお茶の風味が広がります。お店で強めに焙煎した、薫り高いほうじ茶をふんだんに使用。とても香ばしい薫りと、さっぱりとした味わいを生かしたティラミスです。

池川茶園



**茶のつぼみ**(緑茶/ほうじ茶) 各1,050円  
煎茶とほうじ茶、それぞれのお茶パウダーと生チョコレートの甘さが相性抜群。キャラメルのような食感の贅沢な生チョコレートです。

沢渡茶



**土佐のさわたり生茶漬け**  
(鶏と山椒/梅と鮭/鯉とニンニク) 各518円  
「お茶を食す」という新スタイル。沢渡茶のお茶の葉をたっぷり使い、ホカホカご飯に生茶漬けを乗せお湯を注ぐと、お茶の出汁がたっぷりのお茶漬けが完成します。



**SAWATARI CHA JAM**  
(沢渡茶/ほうじ茶/香ル茶) 各430円

茶のパウダー・茶葉・茶の抽出液が入った濃厚ジャム。パンはもちろん、スコーンやクラッカーとも相性抜群！ホットミルクやヨーグルトに混ぜても美味しくいただけます。



「抹茶のお豆腐ケーキ」  
300円

土佐茶パウダー(抹茶/ほうじ茶)を使用。

「ほうじ茶のさくさくクッキー」330円

卵・乳製品なしのやさしいおやつ  
vio natural sweets  
(ビオ ナチュラル スイーツ)

食品添加物などを極力控え、アレルギーのある方にも安心して食べていただけるスイーツを提供している「vio natural sweets」。火曜日限定のマフィン、小麦粉や米粉を使ったものなど味のバリエーションも豊富。季節限定のものなどお店に行く度にいろいろな味に出合えます。カフェ・レストランも併設し、食事も楽しめます。

高知市介良乙2768-2 / 090-7146-0199  
営業時間 9:30~16:30頃 / 定休日 日・祝・月

「マフィン(抹茶チョコチップ、米粉のほうじ茶あんこ)」  
220円

「抹茶のババロア白玉あずきのせ」  
450円

「ほうじ茶の豆乳プリン」  
430円

新茶の季節到来！

土佐茶の魅力満載の絶品スイーツ&ドリンク

新茶がおいしい季節がやってきました。近頃、土佐茶を楽しめる専門店や茶葉を使ったスイーツが味わえるカフェなど、土佐茶をひと味違った形で楽しめる場所が増えてきています。今回は、香り豊かで味わい深い土佐茶の魅力が味わえるお店をご紹介します。

表示価格は、全て税込です。



これが、お茶本来のおいしさ！  
透き通った黄色が美しい煎茶。

「沢渡茶(煎茶)オリジナル」  
350円

和紅茶専門店としてリニューアル！

土佐茶カフェ annex もっと茶

帯屋町商店街の土佐茶カフェ2階にある「もっと茶」が、和紅茶の専門店としてリニューアル。県内各産地の和紅茶やアレンジドリンク、甘味などが楽しめます。テイクアウト可能な和紅茶ソフトクリームもオススメです。

高知市帯屋町2-1-31(土佐茶カフェ2階)  
088-855-7753  
営業時間 12:00~17:00 (OS 16:30)  
定休日 水曜日(水曜が祝日の場合は木曜休)

鮮やかな色の紅茶ゼリーと紅茶アイス、トッピングの3色のこんにゃく餅(苺・抹茶・はっさく)がポイントの和風パフェ。



和風パフェ「茜」  
650円



「土佐の紅茶」  
380円

バランスのとれた、すっきりとした味わい。

5~6月は新茶が楽しめます。若々しい、この時期だけの味是非！



カフェ事業部 部長 岸本さん

一煎一煎、淹れたてが味わえる  
CHA CAFE ASUNARO 沢渡茶

仁淀川町沢渡地区で栽培されている茶葉で、注文を受けてから一杯ずつ丁寧に淹れたてのお茶が味わえる CHA CAFE ASUNARO 沢渡茶。お茶の濃さや甘さ、トッピングも選べ、バリエーションが楽しめます。

高知県高知市南御座6-10(高知蔦屋書店内) / 088-856-6711  
営業時間 10:00~21:00 / 定休日 不定休

濃厚な味わい、ほうじ茶アイス  
GELATERIA THE CREAM (ジェラッテリア クリーム)

旬のものや高知県産の食材を使用した、手作りジェラートが魅力の「GELATERIA THE CREAM」。店主オリジナルの、日替わりで多彩なフレーバーが楽しめます。スナップエンドウのジェラートなど、ちょっと変わり種にも出合えるかもしれません。

高知県香南市野市町西野2360-1  
グランピア野市1F東店舗  
0887-56-0513  
営業時間 10:30~18:00  
定休日 金曜日(祝日の場合は前日木曜)

高知県産のあぶり茶(ほうじ茶)パウダーを使用したジェラート。ホホワイトチョコと一緒に使った、お子様でも食べられるソフトな味わい。



あぶり茶とホホワイトチョコ Sサイズ(少なめ2種)308円



「土佐茶ロール」  
カット 336円 1本 1,313円

土佐茶香る、ふわふわケーキ こっこらんど

自社生産の新鮮な生みたくて卵を使ったスイーツが人気の「こっこらんど」。しっかり感じる土佐茶の風味のふわふわのスポンジと、甘さ控えめの生クリームがベストマッチ！

【本店】  
高知県高岡郡四万十町東大奈路331-144 / 0880-22-3488  
営業時間 10:00~18:00 / 定休日 水曜日、年始1月1日~4日

【高須店】  
高知県高知市高須1-17-21 / 088-821-9922  
営業時間 10:00~18:30 / 定休日 水曜日、年始1月1日~4日



簡単にできて、彩りも鮮やか!  
ぜひ、作ってみてください。

レシピは、HPからご覧になれます。  
ご活用ください!



園芸女性部レシピ

# うちんくの台所

南国市園芸女性部 編



南国市園芸女性部  
隅田 りり子 部長 中田 正子 副部長

## シシトウのマリネ

【材料・4人分】

- シシトウ……30本
- タマネギ……1/2個
- スモークサーモン……100g
- パプリカ(赤・黄)……各1/4個
- マリネドレッシング……適宜
- 塩……少々
- 砂糖……少々

【作り方】

- ① シシトウは軽くゆでてヘタをとり、縦半分に切る。
- ② タマネギはスライスし、塩をふってしんなりさせ水気を絞る。
- ③ パプリカはスライスする。
- ④ ①②③とスモークサーモンを混ぜ合わせて、上からマリネドレッシングをかける。
- ⑤ 好みによって砂糖少々を混ぜ合わせて味を整える。



お好みで  
リンゴを入れても◎

## 大葉とちくわの梅肉巻き



ビームのおつまみに最高!

【材料】

- ちくわ……2～3本
- 梅肉(市販のチューブ入り)……適量
- 大葉……ちくわ1本に2枚

【作り方】

- ① ちくわを縦に切り広げ、内側に格子に切れ目を入れる。
- ② 外側に梅肉を塗り大葉をしいて巻く。
- ③ 楊枝で止めて一口大に切って、お皿に盛る。

## Living with Flower [vol.3]

～花のある暮らし part2～



グルリオサ、トルコギキョウ、ダリア、アジサイ、利休草など、全て高知県産。初夏を感じさせる爽やかなアレンジメントです。(写真は4,400円)



Megu floral design  
(メグフローラルデザイン)

高知市長浜 1567-2  
Tel 088-842-5499  
営業時間 10:00～18:00  
(土・祝日は17:00まで)  
定休日 木・日(予約あれば対応可)



メグフローラルデザイン  
megu\_floral\_design0901

高知の花は、  
品質が良く長持ちします。  
安心して使えて、  
お客様にも  
オススメしやすいです。

**高**知市長浜の県道14号線沿いにある「メグフローラルデザイン」。生花の他、ドライフラワーや花瓶、小物雑貨なども取り扱っています。月2回開催しているフラワーアレンジメント教室では、花の魅力や、アレンジメントの楽しさを伝えています。

取り扱う生花は、主に高知県産。「高知の花は、生産者の方が良いものを作られていると思います。品質が良く、長持ちしますし、品種も多い。例えば、グルリオサも高知を代表する花で、安心して使えますし、お客様にもオススメしやすいです」と、店長の葛目めぐみさんは話します。

最近、家に花を飾る方や「高知の花で」と産地を指定して注文する方が増えたそう。「コロナ禍の前にはなかったことです。県や市などが高知の花をPRしてくださったので、その効果が出ていると思います。いいことですね」と、にっこり。高知の花を積極的に取り扱う花屋さんも増えてきているといいます。

「生産者の方も大変かと思いますが、コロナに負けず頑張っている花屋さんを作りたいです」と、メッセージをくれた葛目さん。花屋さんと一緒に頑張っています。

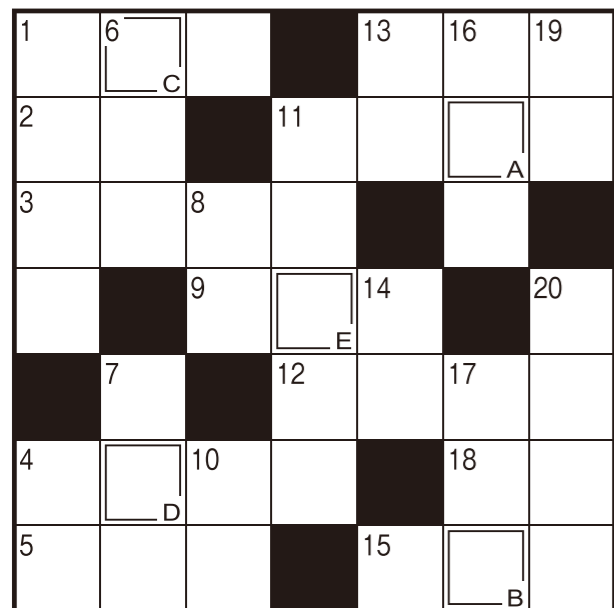


クイズに答えてJA高知県の商品をgetしよう!

**読者プレゼント**



仁淀川地区 新茶セット



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。



5月号の答え「コドモノヒ」

クイズ正解者の中から **20名様**  
今回は **抽選で**  
応募締切は 令和3年 **7月5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  
ご応募できます。

出題：ニコリ

**→ ヨコのカギ**

- ① お尻が光る水辺の虫
- ② 手相占いで恋愛——を見てもらった
- ③ 「森のバター」の異名がある果実
- ④ 桃やブドウの収穫量が日本一である県
- ⑤ ギリシャ文字の第18番目の文字。Σ、σと書きます
- ⑨ 独り立ちしています
- ⑩ こっちを通ると早く着くよ!
- ⑫ 石灰は土壌を——性に傾けます
- ⑬ オルカと呼ばれる生き物
- ⑮ 傘の先からポタポタ落ちます
- ⑯ 口の大きな爬虫(はちゅう)類

**↓ タテのカギ**

- ① 新しい——が衆議院を通過した
- ④ 南の島に生えていそうな木
- ⑥ 水を引き入れ、稲を植えます
- ⑦ 傘や長靴、レインコートなどのこと
- ⑧ 船が進む方向を定める装置
- ⑩ 火を通していません
- ⑪ 酔った人がフラフラと歩く様子
- ⑬ 奈良公園にたくさんいます
- ⑭ アサガオが伸ばして巻き付ける物
- ⑯ 月がなくて真っ暗。——にカラス、——のちょうちん
- ⑰ 古池や——飛び込む水の音(芭蕉)
- ⑲ 6月の第3日曜日は——の日です
- ⑳ ささみや手羽、砂肝などの部位があります



コチットのイチオシ! vol.03



フレッシュジュースのラインナップ!

香南市夜須町の農産物直販所「やすらぎ市」内にある「VEGE FRUTTA」にやってきましたよ!  
笑顔がステキな店主さんのオススメは、生メロンジュース。メロンのみを使用したドリンクなだけでなく、「本当にメロンだけ?」と思うほど、とろっても甘いんだ! もうメロンジュースの虜になっちゃおうコチッ! もう一つオススメのゴーヤジュースは、バナナとミルクを加えて作られているから、苦みが抑えられてグイッと飲みやすい。ゴーヤの苦味が好きな人には、ゴーヤが2倍入った「ニガニガゴーヤバナナミルク」もあるよ。香美地区はゴーヤをハウスで周年栽培しているから、年中楽しむことができるんだ。ドリンク以外にも、これからの季節にピッタリのアイスクリームも販売してるよ。  
テイクアウト専門店だけど、店外には座ってドリンクやアイスを楽しめるスペースもあるから、「やすらぎ市」を訪れた際には、ぜひ立ち寄ってコチッ!

【香美地区 夜須支所管内】  
**VEGE FRUTTA**  
高知県産の農産物を使った  
**フレッシュジュース**  
生メロンジュース 600円(写真左)  
ゴーヤバナナミルク 500円(写真右)



**VEGE FRUTTA**  
香南市夜須町千切537-90  
TEL 0887-55-2370  
営業時間 10:00~16:00  
定休日 火曜日 ※7,8月は無休  
年末年始・やすらぎ市の休業日



とさごろう **tosagoro**  
土佐の「食べ頃」をお届けします。  
ネット通販サイト「とさごろう」が、今月オススメするのは「ルナピエナスイカ」!  
全国的にも珍しい立体栽培法により、太陽の光をたっぷり浴び甘く成長したスイカです。  
塩をかけると甘味が増すと言いますが、ルナピエナスイカは糖度の高さが特徴。そのまま食べていただいても、十分甘いスイカを味わえます。ジューシーなスイカをぜひお楽しみください!  
https://tosagoro.com/  
とさごろう 検索

空中で大切に育てられました。  
今月のオススメは  
**ルナピエナスイカ(大玉)**  
1玉 6.5~7.5kg