

# こうぐり

土佐の高知の  
あぐりのチカラ



特集

一緒に考えよう!

JAとSDGs、  
いま私たちができること

「こうぐり」オススメの夏ギフト  
お中元・夏ギフトも国産国産で!

SDGsな



広報担当者が届ける  
こうぐりラム!  
#17



例年より早い梅雨入りとなった今年、  
久々に晴天となったある日、  
出不精の私も思い切って外に出掛けました。  
軽く汗ばむ陽気に、公園のベンチで休んでいると、  
天を向いて真っ直ぐに立つ木々に目がとまりました。  
そばに近づく、木陰がひんやりして心地よく  
束の間の涼しさを楽しむことができました。

公園は、近隣の住民の方々の憩いの場であり、  
子どもたちの遊び場でもあるわけですが、  
木々は何十年も変わらず、  
この公園での日常を見守っているのだなあと感じます。  
深緑が、青い空に映えることはもちろん、  
大きく雄大な様子に、私はとても心が落ち着きました。  
私もあの木々のように、  
かくありたいと願いますが、まだまだ自己鍛錬が足りません。  
身近な風景の愛おしさに今さらながら気づき、  
その大切さ、ありがたさを強く感じました。

「信用事業本部」 下川真一



「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



高西地区本部  
企画・組合員課  
野瀬 愛未

今年度から高西地区の広報担当になりました。多くの方々から知っていただけた高西地区の魅力をお伝えしたいです! どうぞよろしくお願ひ致します。  
じめじめとした日々が続いていますが、だんだんと暑さも厳しくなってきましたね。この季節になりスパーに夏野菜がたくさん並んでいるのを目にするのもわず手に取ってしまいます。みなさんは夏野菜を使ってどんな料理を作りますか? 私はカレーを作ることが好きで、毎年夏野菜カレーを食べて暑さに負けないように乗り切っています。この夏は新型コロナウイルスの影響で外出する機会が少なくなっていますが、おうちでできることに取り組んでいきたいですね。



Facebook



とさのさと-JA高知県-



JAグループ高知



精そう、大地と地域の未来。



土佐の高知のあぐりのチカラ

# こうぐり



2021 7 月号 もくじ

03 輝け！新農人 [土長地区] 宮本 智貴さん

## 04 特集 一緒に考えよう！ JAとSDGs、いま私たちができること

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 **キクカツ** 高西地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 **SDGsな** 「こうぐり」オススメの夏ギフト  
お中元・夏ギフトも国消国産で！

20 *Living with Flower*  
～花のある暮らし part2～ [So to(ソト)]

21 **うちんくの台所** /高知地区(春野町) 編

22 **コチットのイチオシ!**  
ナスたっぷり「ライスバーガー」  
【安芸地区・あき東支所管内】 道の駅大山

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  
新ショウガ

ハウスで栽培する新ショウガは、厳寒期にはハウス内を加熱して栽培しています。収穫は、主に3～7月頃まで。通年出回っている囲いショウガと違い、新ショウガは収穫後すぐに出荷されるため、みずみずしく真っ白で美しい肌の特徴。柔らかな食感にマイルドな辛み、爽やかな香りがあり、辛みが苦手な方にもオススメです。保存する時は、ポリ袋に入れて室内の冷暗所か冷蔵庫の野菜室に入れてください。



生産者  
【高知地区・春野町】  
春野生姜部会 部長  
いくた ゆきたか  
生田 幸孝さん

春野町では新ショウガを32人、12.8ヘクタールのハウスで栽培しています。仁淀川の伏流水で育てた新ショウガは品質が高く、白い肌と爽やかな辛味を楽しめ、サラダやかき揚げによく合います。部会では、新ショウガの食べ方を知ってもらうためにレシピ作りやPR動画の作成にも積極的に取り組んでいます。



新ショウガの  
レシピはこちら



生姜部 PR 動画も  
観てね!



輝け！新農人 **30**  
土長地区 れいほく支所  
みやもと ともき  
宮本 智貴さん (27)  
【就農5年目・酪農】

# 見て、触れて、感じる。 牛の変化を見逃さない

父の背中を見て酪農の道へ

美しい自然に囲まれた土佐町で、父・勇清さんと酪農を営んでいる宮本智貴さん。約2000㎡の牛舎で、搾乳中の牛46頭と、乾乳期間中の牛8頭、育成牛・子牛も含めて80頭以上のホルスタイン種を、主に2人で飼育しています。毎朝5時には牛舎に出向き、エサやり、掃除、搾乳をするのが日課。朝晩2回の搾乳で1日平均1400kg、年間で約50万kgの生乳をメーカーに出荷しています。

祖父の代から続く酪農は、智貴さんで3代目。牛の世話をする父の姿を見て育ち、自然と同じ道へ。「うまくコントロールされていらないで」と笑って話します。

カナダで学んだ観察力

地元の高校を卒業後、北海道の大学で酪農について学び、父の勧めで酪農が盛んなカナダへ留学。1年間住み込みで働きました。現地での経験が観察力の向上に繋がりが、牛の少しの変化にも気付けるようになった智貴さん。帰国後は、すぐに家業を手伝い始めました。

乳牛の一生は出産、乳生産の繰り返し。年を重ねる毎に乳量も増えてくるため、できるだけ長く飼育し、良質な生乳を生産し続ける必要があります。牛は臆病で、とても繊細な生き物なのでストレスを感じると乳質や乳量に影響してしまいます。「変化を見逃さないよう一頭一頭をよく観察することが大事」と、牛にストレスを与えない環境づくりを心掛けています。

命と向き合いながら、さらなる高みへ

大学時代に『共進会』と呼ばれる牛の品評会に興味を持ち、全国各地へ出向き刺激を受けたという智貴さん。「自分も共進会で通用するような牛を育てたい」と目を輝かせます。搾乳の仕方やエサの管理、質の良い血統との掛け合わせを行うなどの技術を用いて、乳質の向上を目指します。また、良い血統の牛から受精卵を採取し移植したり、採取した受精卵を販売する遺伝子販売を行い、「収益を上げていきたい」とさらなる高みに向かって、日々命と向き合っています。





SDGsの目標達成へつながるJA高知県。各地区の取り組み事例を見ながら、SDGsへの理解を深めましょう。



## CASE 1 中山間を走る移動購買車 「あおぞら号」



高齢化や人口減少の影響などによって商店などが撤退した中山間地域。土長地区と香美地区では、地域住民の暮らしを支える移動購買車が活躍しています。今回は、嶺北地域を走る移動購買車「あおぞら号」取材しました。



一人で暮らす利用者も多く、出てこなかったら声をかけて体調などを聞くようにしています。

**買い物の不便を補うために**  
高知県の北部に位置する嶺北地域は、吉野川源流に位置する山間地です。この地域で移動購買が始まったのは、今から40年程前のこと。旧大川村農協の支所閉鎖に伴い、組合員の生活用品など、買い物物の不便を補うために導入しました。その後、地域の高齢化や人口減少などで生活購買店舗を撤退せざるを得ない地域が増えたこともあり、現在は2台の移動購買車を運行しています。

1号車には冷蔵庫が付いています。この日はお買い得の「カツオの刺身」を多めに積み込みます。



総菜も細川さんが選び、自分でバック詰めまで行います。

「ミニカップ麺など、つい食べたくなくなるようなものをさり気なく置いておくのも大事ですね」と、購買傾向も見ながら商品を積んでいくそう。

「あおぞら」と名前が付いた2台の車を運転するのは、ベテランの水野慎太郎さんと昨年から担当になった細川達也さんの2人。水野さんは大川村やいの町(旧本川村)を週5日、細川さんは土佐町と本山町を週4日運行し、それぞれ毎日異なるコースを回っています。

移動購買車で扱う商品は、主にいろいろく支所に隣接する「Aコープとさ店」で販売している食料や日用品など。2人は、それぞれの車に積み込む商品を店舗から選びます。「今日は、肉より魚が売れるから刺身を持って行こう」「あの人はこのお寿司が好きだから」と、その日のコースによって商品をチョイス。「絶対必要な定番を押さえながら、利用者の方にも楽しんでもらえるように変化をつけることも意識しています」と細川さん。季節に合わせて夏場はゼリーを用意するなど、商品選びも工夫しています。また、Aコープにないものを頼まれた場合はJAグリーンで準備し、利用者の要望にできるだけ沿えるようにしています。

午前中にAコープ店舗の裏で商品を積み込み、正午頃に出発。細川さんが水曜日に回るコースは土佐町の溜井地区で、足軒ほどのお宅を1軒ずつ回ります。「足

### 世界を変えるための17の目標

SDGsは、経済・社会・環境の3つの側面のバランスのとれた社会を目指す世界共通の目標として、17の目標とその課題ごとに設定された169のターゲット(達成基準)から構成されます。貧困や飢餓の撲滅、環境問題、経済成長やジェンダーに至るあらゆる課題を網羅しており、豊かさを追求しながら地球環境を守り、そして「誰一人取り残さない」ことを強調し、人々が人間らしく暮らしていくための社会的基盤を2030年までに達成することが目標とされています。



# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

## 一緒に考えよう!

### JAとSDGs、いま私たちができること

最近よく聞くようになった「SDGs(エスディージーズ)」という言葉、「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称ですが、その意味をご存知ですか? 実は、JAの事業や活動はSDGsの目標につながっているものが多くあります。今回は、JA高知県の取り組みがSDGsとどう関わっているのかを紹介。JA、そして地域の一員として私たちができることを一緒に考えてみましょう。

**目標 9 「産業と技術革新の基盤をつくろう」**

このように、JAの取り組みはいろいろな目標とつながっています。

**目標 6 「安全な水とトイレを世界中に」**

他にも、**労働力支援や農福連携の推進**、**水田の維持**、**目標 8 「働きがいも経済成長も」**、**目標 12 「つくる責任つかう責任」**、**目標 15 「陸の豊かさも守ろう」** などにつながっています。

**実はつながっている JA事業とSDGsの目標**

「相互扶助」の考えのもと「一人は万人のために、万人は一人のために」を基本に運営している協同組合は、「誰一人取り残さない」の理念を掲げるSDGsの行動理念と非常に近いものがあります。また、自然との共生を基本とする農の営み、それを支える組織であるJAとSDGsの親和性は高く、JAがこれまで取り組んできた活動に結びつくものが多いことが分かります。

例えば、

**エコシステム栽培(環境保全型農業)**

JAグループ高知で採用している環境に配慮した栽培方法。生物多様性の保全や持続可能な農業生産の維持を目指しています。

**JAグループ高知**



この他にも SDGs に繋がる取り組みは、たくさんあります！

士長地区

女性が運営「大篠子ども食堂」



女性部南国市地区大篠支部は、毎月第2土曜日に「大篠子ども食堂」を運営しています。「地域の子どもたちにお腹いっぱい食べさせてあげたい」という思いから、大篠支所で平成30年5月にオープン。通常はバイキング形式で20品以上提供していますが、コロナ禍の中、お弁当配付に切り替えて運営を続けています。

香美地区

「物部ゆず」GI登録



昨年、香美地区で生産される「物部ゆず」が地理的表示(GI)保護制度に登録されました。GI保護制度は、伝統的な生産方法や、気候・風土・土壌など生産地の特性を生かして作られる、地域名が入った商品の名称を知的財産として登録し保護する制度です。GI登録により、産品や地域のブランド化を進め、地域の新たな担い手確保などにつなげていきます。

安芸地区

青壮年部が地域で清掃活動



青壮年部土佐あき本部では毎年、安芸市の道の駅「大山」周辺で清掃活動を実施しています。今年2月に行った活動には、安芸市と安芸漁業協同組合も参加。地域で協力しながら、歩道や車道、漁港や公園などに落ちているごみを回収し、海岸沿いの斜面の草刈りを行っています。

幡多地区

「しまんと農法米」売り上げの一部を寄付



幡多地区の「しまんと農法米」は、売り上げの一部を四万十川清流保全基金に寄付しています。しまんと農法米は、四万十川の保全に配慮した方法で生産。寄付金は四万十川の環境保全のために使用され、関係する様々な事業の一助となっています。

仁淀川地区

ICTでイチゴ栽培



今年4月、佐川支所莓部会とNTT西日本、佐川町、高知県は、ICT(情報通信技術)を利用した農業振興と地域活性化に向けて連携協定を締結しました。それぞれの強みを生かし、新規就農者の増加に向けた活動や、ブランドイチゴ「佐川いちご」のPR、植物工場でのイチゴ栽培などに取り組みます。

高知地区

「親子あぐりスクール」開催



JAでは、食と農の大切さを次世代に伝えるため、各地区で食農教育活動を行っています。高知地区では、昨年より小学生とその保護者を対象に「親子あぐりスクール」を実施。キュウリの収穫体験や稲刈りなど全5回の農業体験を通して、農業の重要性や地元農産物を知ってもらうように取り組んでいます。

高西地区

GAPへの取り組み



JA高知県は各地区でGAPに対して取り組んでいます。津野山営農経済センターの出荷場では、「安全・安心」な農産物の出荷に力を入れており、出荷物における事故の発生を抑えるため、定期的にGAP点検を行っています。県農業振興センターの担当者らが場内をくまなく確認し、出荷物が適正に保管・管理されているかを確認。共撰作業の点検も行い、作業員と作業の流れを確認し、異物混入などのリスク回避に向けた協議を行っています。

SDGsの目標はとても壮大なことに感じますが、私たちの生活の中でもできることがたくさんあります。マイバックやマイタンブラーを持ち歩くこと。生鮮品や残りが食べ切れない時は早めに冷凍して無駄にしないこと。エアコンの温度を冬は低め、夏は高めに設定すること。窓やドアの隙間をふさいでエネルギー効率を高めること……、私たち一人一人の小さな行動がたくさんの人に伝わっていけば、大きな変化を生みます。まずは自分からできることから始めてみましょう。

CASE 2

女性部の取り組み



JA女性部がこれまで取り組んできた活動にも、SDGsに関連したものが多くあります。例えば、「エコキャップ運動」。これは、キャップを分別回収して再資源化することで二酸化炭素の削減につなげるとともに、キャップの再資源化で得た売却益で発展途上国の子どもたちにワクチンを届けることなどを目的としており、目標3「すべての人に健康と福祉を」や目標10「人と国の不平等をなくそう」、目標13「気候変動に具体的な対策を」につながっています。

今年4月には、新型コロナウイルスの影響で仕送りやアルバイト収入が減った大学生を支援するため、土佐田舎寿司や生理用品を無償配布しました。また、地産地消や伝統食を守る活動や、女性の運営参画の推進もSDGsの達成目標に貢献するものです。そのため、JA女性部ではSDGsを「女性組織の活動そのもの」と位置付け、各地区で研修会を開くなどして、SDGsが多くの人に理解されるように働きかけています。

県内大学生を支援するため、土佐田舎寿司を女性部で手作りし、無償配布しました。



SDGsの研修を受けました！

JA高知県女性部  
みやじ さち  
宮地 幸 部長



以前から「SDGs」という言葉は知っていましたが、内容は詳しく知りませんでした。女性部でSDGsの研修を受けて、一見難しそうに感じるけれど自分の生活に落とし込んでみると、意外と身近に取り組めることがたくさんあると気がきました。例えば、エコドライブや買い物の時にエコバックを持って行く、電気をこまめに消すなど、いろいろな場面で取り組めることがあります。

女性部活動でも、清掃活動やエコキャップ運動、88(パチパチ)運動(毎月8日、夜8時から8分間消灯することで、節電による環境保全、防災について考える)などがSDGsにつながっています。今後も女性部でSDGsへの理解を深め、マイバックの作成など身近なところから取り組みをはじめたいと思っています。

士長地区 Aコープとさ  
ほまわり たっや  
細川 達也 さん



お客さん一人一人に合わせた商品を選んでいきます。その商品がお客さんにピタッと届いた時が気持ちいいです。

腰が悪い方がいるので」と、できるだけ近くまで車を寄せて、少しでも買いやすいように気を付けています。商品をただ買ってもらうだけでなく、時には冗談を言ったり会話も楽しみながら、利用者とのコミュニケーションを大事にしています。

地域の見守り役

利用者の大半は70〜80代で、最近では90代も増えてきています。「自分たちがこの場所で生活できるのは、移動購買車のおかげが大きい」という声も少なくないそう。また、週1回の訪問は、住民の少ない地域での見守り役も果たしています。「自分が行かなくなったら、1週間誰とも会わないという人もいます。一人で暮らす利用者も多く、もし出てこなかったら声をかけて体調などを聞くようにして



一人暮らしの高齢者には、その日に食べられる総菜が人気。



溜井地区の和田洋子さんは「すぐ食べられるもの、日用品などもあって助かる。3年前くらいから車を乗らなくなったので大助かり」とこぼり。



長野美智子さんも「一人暮らしで車も乗れないから助かる」と、総菜や豆腐、ティッシュなどを購入してくれました。



担当2日目にして利用者さんと馴染んでいる細川さん。「今日は何がいる?」と、欲しいものを聞いてみたり会話をしながら楽しく買い物してもらえよう心がけています。

「います」と水野さん。嶺北地域の各町村と見守り協定を結んでいることもあり、支援が必要な場合は社会福祉協議会に連絡を入れるなど、関係機関との連携も取っています。

1日の利用者は10〜17人ほど。年々利用者が減り厳しい現状もありますが、「移動購買車がなくなると生活が立ち行かなくなる方もいるので、やっぱり必要だと実感します」と細川さん。現状の運行コースを維持するため、日々売上も意識しているといます。「儲けるためじゃなくて、このコースを維持していくためにはどうするか。新しい運行ルートの開拓など店舗の従業員とも相談しながら考えています」。

生活用品の販売だけでなく、高齢者の安否確認や顔を合わせて交流する場の提供など、地域の見守り役も担う移動購買車。1軒1軒訪問し、住民を見守る姿は、SDGsの「誰一人取り残さない」という理念に通じるものがあります。





# 令和3年度 広報誌モニター募集中!

JA高知県は、准組合員の皆さんに当組合の事業や活動をよりご理解いただき、運営に参画いただく場をご案内したいと考えております。  
あなたも「地域の農業応援団」になって、JA高知県の活動に参加しませんか?

広報誌「こうぐり」のモニターになり、准組合員の視点から「食と農」への取組に対して、ご意見・ご感想をお聞かせください。モニターになっていただいた方には、2,000円相当の商品券(または粗品)をプレゼントします。

- 募集人数** 30人
- 募集期間** 令和3年7月1日～同年8月末まで
- モニター任期** 令和3年9月～令和4年8月まで
- 申込方法** 下記のQRコードにアクセスし、イベント名の項目に「モニター希望」と記入のうえ、必要事項を記載し送信ください。

※応募が募集人数を上回る場合は抽選となります。  
※モニター当選者には、E-mailまたは郵送にて書類を送付します。  
※上記とは別に、広報誌が必要の方は最寄りの支所にご相談ください。

その他JAに対するご意見・ご感想をお持ちの方は、最寄りの支所のほか、JA高知県ホームページのお問い合わせフォームからご意見をお寄せください。



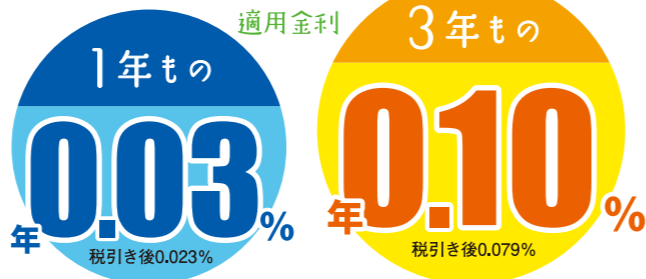
申込はこちらから



# 夏の納涼 ちょきん祭

●スーパー定期 ●大口定期

新規でのお預け入れ額10万円以上  
※大口定期でのお預け入れは窓口のみになります。



取扱期間 令和3年6月14日(月)～8月31日(火)

お預け入れ条件 新規でのお預け入れの場合のみとし、定期貯金の満期金の再預け入れは、「夏の納涼ちょきん祭」の対象外とさせていただきます。

■お預け入れ・ご契約の対象となる方は「個人」に限定させていただきます。■「夏の納涼ちょきん祭」の対象となる定期貯金・定期積金は原則として中途解約はできません。やむをえず満期前に解約する場合は、経過期間に応じた所定の利率が適用されます。■「夏の納涼ちょきん祭」の金利の適用は、初回満期日までとなります。■定期貯金の自動継続後は、満期日におけるスーパー定期または大口定期の店頭表示金利が適用されます。■定期積金の満期日以降の利息は、解約日における所定の普通貯金利率により計算します。■金融情勢の変化により、金利を変更させていただく場合があります。■定期積金の払込みが遅延した場合は、満期日を遅延期間に相当する期間繰り延べます。または契約時の利回りによる延滞利息をいただきます。■定期積金にはマル優の取り扱いがありません。■2037年12月31日までの間にお受取りになる利息には「復興特別所得税」が課税され、20.315%の税率となります。■定期貯金のマル優扱いは、非課税となります。■定期貯金および定期積金は、貯金保険の対象です。当JAにお預け入れの貯金について、1貯金者あたり元本合計1,000万円までとその利息が保証されます。■ATMでお預け入れできる定期貯金は、JAのATMでJA高知県発行の総合口座通帳または定期貯金通帳にてお預け入れしたスーパー定期となります。マル優扱いは非課税となりますので、窓口にてお預け入れしてください。■ATMによる定期貯金の中途解約および定期貯金の通帳繰り越しはできません。■「夏の納涼ちょきん祭」説明書の定めその他は、別に定める各商品概要説明書によるものとします。商品概要説明書は、店頭にご用意しております。

JA高知県 詳細はお近くの窓口まで



高知県園芸品販売拡大協議会が企画  
花で空港を彩る



高知龍馬空港の1階ロビーで6月10～20日の期間中、香美地区花卉部会丸香特産支部が栽培するトルコギキョウを使った作品を展示しました。同支部の「空港に花を飾って欲しい」という思いを受け、高知県園芸品販売拡大協議会が企画。県内の生花店が協力し、品種の異なるトルコギキョウ約120本を生けました。  
同支部が栽培するトルコギキョウは、ホワイトやピンク、イエロー、グリーンの他、落ち着いた色味のラベンダー、ブラウンなど、色の種類が豊富。そのカラーを活かし、龍馬の時代を回想させるようなシックな作品に仕上がりました。  
空港を訪れた人は、ロビーにある龍馬像とトルコギキョウのコンビネーションに「こんなにきれいな花があるんだね」「龍馬の像と雰囲気合っている」などと足を止め、見入っていました。また、装飾と共に記念撮影する方もいました。



## <高知県 × JAグループ高知 × ハウス食品> 高知県産夏野菜を使用した地産地消企画 「高知野菜の元気もりもりカレー」

野菜をたっぷり摂ることができる“カレーライス”を通じ、地産地消の推進と高知県産食材の消費拡大を図るための活動です。県産野菜を使用した高知県オリジナルカレーレシピ「高知野菜の元気もりもりカレー」で、暑い夏を乗り切りましょう!

おすすめ野菜は

- ししとう
- オクラ
- パプリカ(赤)
- 米なす
- トマト
- 夏ねぎ

レシピ使用野菜

レシピをチェック!



# キウカツ! vol.4

毎年恒例! 地域特産の津野山茶の茶摘み体験



高西地区の  
あんなこと、こんなことを再発見

## 津野町のお茶づくりを体験しよう!

～ふるさとの仕事・人々・文化を未来へ繋ぐ食育活動～

一芯三葉!



高西地区津野山地域では、学校・地域・JAが連携し、活発な食育事業活動に取り組んでいます。農業体験などを通じて地域の農家と関わる機会を増やし、「農業」が地域を代表する1つの産業であることをPR。子供たちが未来の職業を考える時に、1つの選択肢となるような食育活動を実践しています。



JAでは、毎年5月になると津野町の特産・お茶の授業を開いています。参加するのは、津野町立中央小学校の3年生。お茶摘みや加工などの体験を通じて、津野町が誇る産業のすばらしさを伝えています。

まずは、お茶農家さんに茶摘みの仕方を教えてもらいながら、JAが管理する茶園で1番茶を収穫します。その後は、茶葉の加工場を見学してお茶ができるまでの工程を学び、地域の方に協力してもらいながらお茶の葉を炒り、茶揉み、乾燥までの作業を体験。完成したお茶は給食や休み時間などに味わいます。

JAは、今後も食育活動を基軸に小学校と地域の人々とのつながりを深め、連携を大切にしていきます。

昔ながらの製法で釜炒り茶を作ります

フアイト!

あと少しやきが  
がんばろう!



アツイーツ!

ア  
ア  
ア  
ツ



新茶の  
良い香りが  
する～



地域の方に教わりながら茶揉みも体験。

地域で採れたお茶から  
様々な商品が  
生まれています



お茶を干したら完成! たくさんできたね。どんな味がするかな?



「こうぐりセレクト」土佐酒と楽しむ酒友セット！

お酒好きにオススメ！

「こうぐり」セレクト  
Gift set 01

ユニークな  
おつまみで楽しむ  
純米吟醸酒セット

4,155円(税込・箱代込) 常温

土佐酒造(株)  
桂月 吟之夢 純米吟醸酒55 720ml  
嶺北地域で栽培された酒造好適米「吟の夢」を100%使用し、55%まで精米した純米吟醸酒です。常温または冷やして飲むのがオススメです！芳醇な味と香りが楽しめます。「IWC2019」純米吟醸部門でシルバーメダルを受賞しました。



土佐清水食品(株)  
BONITO BAR(プレーン・ゆず・にんにく味)  
国産の宗田鯉の旨み、食感を楽しめるカツオスティック。そのまま丸かじりできるので、お酒のおつまみだけでなく、お子様のおやつにもオススメです。

八重丸水産  
きびなごロースト  
宿毛湾で水揚げされたキビナゴを、塩分を添加せずローストしただけの完全無添加。きびなごの味を存分に楽しめます。

横田きのこ(有)  
おつまみえのき(ゆず醤油味)  
味付け乾燥えのき茸。お酒のおつまみに、おやつに、気軽においしく、噛むほどに旨さが広がります。

NPO法人ゆすはら西  
猪カルパス  
農業被害で捕獲された野生の猪を資源にした商品。猪肉を使った、珍しいカルパス(セミドライタイプのソーセージ)。噛めば噛むほど出てくるジビエのしっかりとした濃い味が、酒のつまみにぴったりです。

女性にオススメ！

「こうぐり」セレクト  
Gift set 02

スイーツと楽しむ  
辛口な純米吟醸酒セット

4,711円(税込・箱代込) 冷蔵

司牡丹酒造(株)  
司牡丹 土佐麗(とさうらら) 720ml  
高知県産新酒造好適米「土佐麗」を100%使用。土佐らしい辛口で流麗な純米吟醸酒です。高知県農業技術センターが平成21年から開発してきた高知県産酒造好適米の早生の新品種「土佐麗」は、平成31年に高知県の奨励品種として採用されました。名前には、「高知とわかりやすい、また、優しさで麗さを持つお米、女性の間で日本酒の人気の高まる中、愛着が持てるように」という思いが込められています。



(株) エスエス  
生姜の国のチョコレート(ホワイト)  
高知県産のショウガ、高級チョコレート(クーベル規格)、ココのある生クリームを使用。口どけの良いホワイトチョコレートです。

中芸食材工房  
蔵人の菓(プレーン・チョコ・チーズ)  
地元酒蔵の酒の実(酒粕)を使った焼菓子。芳醇な日本酒の香りと、しっとりした、きめ細やかな食感が楽しめます(約8%のアルコールを含みます)。

(株) 黒潮町缶詰製作所  
栗と黒糖やわらか寄せ  
和のスイーツ缶詰。黒糖香る水ようかんに大粒の栗が入っています。お茶うけなどにもピッタリです。

(株) 黒潮町缶詰製作所  
土佐はちきん地鶏ゆず塩仕立て  
土佐はちきん地鶏のもも肉を、高知県産の柚子こしょうを使いあっさりとした焼き鳥風に仕上げた缶詰。土佐はちきん地鶏のしっかりとした肉質に、ほんのりと柚子の風味が加わり、飽きのこない一品です。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

Information

アグリコレットにはこの他にも、高知県内の各地域ならではの商品を取り揃えています。あなたも自分のお気に入りの商品を詰め合わせて、オリジナルギフトを作ってみませんか？

購入・発送については、お気軽に店頭スタッフまでお尋ねください

とさのさとAGRI COLLETTO  
高知市北御座10-10 / TEL: 088-803-5015  
《営業時間》SHOP&テイクアウト 10:00~19:00  
レストラン 10:00~20:00  
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により変更となる場合があります。  
年中無休(元旦を除く)

※宅配便を利用する場合は、別途送料がかかります。 ※商品が売り切れの場合もありますので、ご了承ください。

暑い夏にピッタリな  
地元ならではの加工品ギフトはコチラ！



お子様にもオススメ！  
果物の旨味が  
ギュッと詰まったジュース

(株)にしごみ  
温州みかん・小夏ジュースセット 720ml×2  
2,880円(税込) 冷蔵

温州みかんは、11月、12月に採れた一番美味しい時期に絞っています。コクのある深い甘さと、雑味が少ない飲みやすさが特徴です。小夏は、初夏を思わせる、さわやかな気持ちのいい甘酸っぱさが楽しめます。

高知の特産品を  
ひんやりスイーツで  
味わいたい！



(有)安芸グループふあーむ  
とさの野菜アイス10個セット  
5,300円(税込) 冷蔵 送料込み価格 産地直送

※北海道・沖縄・離島への発送は不可です。

いろいろな味がぎゅっと詰まったセット。看板商品の「焼きナス」を始め、「焼きいも」「かぼちゃ」「ゆず」「青のり」など、土佐の恵みをフレーバーに使ったアイスクリームです。

アイスクリーム(焼きナス・焼きいも・かぼちゃ)各100ml×2  
アイスクリーム(青のり・いちご・お茶)各100ml×1  
シャーベット(ゆず)100ml×1

産地直送！新鮮な果物はコチラ



JA高知県  
エメラルドメロン 1玉 6,600円(税込)  
プリンセスニーナ 1玉 5,400円(税込) 常温

こだわりの詰まったブランドメロンです。1つの木に1つの実を実らせる栽培方法で、全ての栄養と愛情を注ぎ育てられています。化粧箱入りもあり、誰からも喜ばれるギフトのひとつです。



https://tosagoro.com/

JA高知県  
山北のハウスみかん(2.5kg)  
5,000円(税込) 常温

土、水、温度にこだわり、丹精こめて栽培されています。糖度だけでなく、酸度も重視し、味の濃いみかんです。爽やかな酸味と自然な甘味は、暑い夏の日に最適！果肉がはじけて豊富な果汁がほとばしります。

「こうぐり」オススメの

SDGsな  
夏ギフト

今年のお中元・夏ギフトに、地元の美味しいものを贈りませんか？地元のものを選ぶことで、「産地直送」や「国産国産」になり、SDGsの達成にも繋がります。「とさのさとアグリコレット」では、販売されている商品からオリジナルギフトセットの作成が可能です。今回は、暑い夏にピッタリの品と「こうぐり」が選んだオリジナルギフトセットをピックアップ！また、JAネット通販サイト「とさごころ」からは新鮮な果物など、自信をもってオススメできる商品をご紹介します。

※国産国産…「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という「JICAグループ」の考え方。輸入は途上国の食料を奪い、間接的に飢饉を輸出する可能性があります。また、フリードマイン(食料の輸入にともなう、環境への影響を数字であらわしたものの削減にも繋がります。

お中元・夏ギフトも  
国産国産で！



# うちんくの台所

高知地区(春野町)編

新ショウガは  
食べ方いろいろ!  
かき揚げや天ぷらにも  
よく合います。



新生姜生産者  
おじま なおみ  
小島 直未さん



レシピは、HPからご覧になれます。  
ご活用ください!



## 新ショウガの豚肉巻き

【材料・3~4人分】

- 新ショウガ……150g
- 豚ロース薄切り……200g
- 砂糖……大さじ3
- 酒……少々
- 濃口醤油……大さじ3
- 油……少々

【作り方】

- ① 新ショウガは千切り、または5mm角程度の細切りにする。
- ② 新ショウガを豚肉で食べやすい大きさに巻いて油を薄く引いたフライパンに巻き終わりを下にして並べていく。
- ③ 砂糖、酒を全体に振り入れ、中火でフライパンを揺らしながら軽く焦げ目がつく程度に焼く。
- ④ 水分が無くなる直前に濃口醤油を入れ、照りが出たら出来上がり。

お好みで、インゲンなど他の野菜も一緒に巻いても Good!

## 新ショウガのなめろう

【材料・3~4人分】

- |             |                |
|-------------|----------------|
| 新ショウガ……300g | 《調味液》          |
| 大葉……10枚     | 薄口醤油……大さじ5     |
|             | みりん……大さじ2      |
|             | 酒……小さじ2        |
|             | ニンニクみじん切り……1カケ |
|             | 鷹の爪輪切り……少々     |
|             | 炒りごま……少々       |
|             | ごま油……大さじ1      |

【作り方】

- ① 鍋に調味液の材料を全て入れ、加熱沸騰させてアルコールを飛ばしたら冷まして置く。
- ② 新ショウガと大葉は粗めのみじん切りにする。
- ③ 両方をジップパックに入れ、冷ました調味液を入れ空気を抜いて冷蔵庫で一晩寝かす。



冷蔵庫で保存すれば常備菜として  
4~5日美味しく食べられます。

ごはんに入れて  
おにぎりにするのも  
オススメ!



~花のある暮らし part2~



県外から見た  
高知の花への評価の高さに感動。  
生産者の方を知れば知るほど、  
花づくりを楽しみながらも  
努力されていることが分かります。



淡いブラウンのトルコギキョウや、ダリア、グロリオサ、麦わら菊など高知の花を使ったアレンジメント (写真は5,000円)



So to(ソト)  
高知市南久保 10-39  
Tel 090-6888-8821  
営業時間 12:00~18:30  
定休日 水・木



soto.machiko



店名の「Soto」は、「外遊び」のsoto(そと)のこと。ソト(外)とナカ(内)を繋ぐドアのように花や草木を通じて人と人を繋ぐ存在に——という想いが込められています。  
「やっぱり高知の花は、産地ならではの新鮮でシャキッとさせる。県外から来るものは移動で弱ったりするけれど、地元だからこそ持ちが良く、長く楽しめます。また、高知の生産者の方は大らかで花屋の要望に応えようとしてくれるのも魅力です」と笑顔で話すのは、オーナーの加川真千子さん。加川さんが高知の花をすごいと思うようになったのは、東京の花屋さんから「高知が一番トルコギキョウを上手に作る」と言われたことがきっかけ。県外から見た高知の花への評価の高さに感動しました。「生産者の方を知れば知るほど、花づくりを楽しみながらも努力されていることが分かるため、県内外を問わず花を売る時は産地を伝えていきます。」  
コロナ禍で婚礼やイベントなどが減り、未だ厳しい状況の花業界。ただ、こんな時だからこそ気付いたことも。「グロリオサが海外輸出の停止も重なり大変だと聞き、高知特産のグロリオサが輸出されていることや、海外進出に向けて品評会で高い評価を得るために尽力されていることなどを知る機会になりました。何だか夢が広がりますよね」。誇らしい高知の花の一面を知り、加川さんも力をもらっています。

So toオーナー 加川 真千子さん

高知の市場には、時には珍しいものも出荷されたりするんです。高知の花って、高知の人がまるごと反映されているみたい。やってみようという、チャレンジ精神が旺盛ですよ。



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

セット内容の詳細は18~19ページをご覧ください。(セット内容が変更になる場合もあります)



1	6	11	14	18	22
	A				
2		8	15		
		9	12	19	
	7		16		
3		13			23
4		10	17	20	
	C				
5				21	
				D	

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?

答え	A	B	C	D
----	---	---	---	---

郵便はがきに、①希望するギフトセット ②パズルの答え ③住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧今月号で良かった企画 ⑨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

①~⑨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。

ホ	タ	ル	シ	ヤ	チ
ウ	ン	チ	カ	ミ	チ
ア	ボ	カ	ド	ヨ	
		ジ	リ	ツ	ト
	ア	アル	カリ		
ヤ	マ	ナ	シ	ウ	ニ
シ	グ	マ	シ	ス	ク

6月号の答え [ミズタマリ]



締切: 令和3年 9月10日(金)必着。

応募に関する問い合わせは JA高知県組織広報課 ☎088-894-5613 HP <http://ja-kochi.or.jp/> まで。

## お中元企画 アグリコレットのギフトセット

各10セット/  
クイズ正解者の中から  
抽選で計 **30** 名様  
応募締切は 令和3年 **8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 雨や日光を避けるために差します
- ② 緑に黒のしまがある果実
- ③ 増(ぞう)の反対語
- ④ ヤッホーと叫ぶとヤッホーと返します
- ⑤ 片目をパチンとつぶります
- ⑦ キャッツアイとも呼ばれる宝石
- ⑨ 木材を薄く加工した物
- ⑪ 1つ目小僧とか小豆洗いとか。\_\_\_\_変化
- ⑬ 量より重視されることもあります
- ⑮ 爽やかな香りのするハーブ。ペパー\_\_\_\_
- ⑰ つぼ焼きにするとおいしい貝
- ⑲ 漢字で書くと雑魚。取るに足りないもののこと
- ⑳ みんな出掛けている状態

### タテのカギ

- ① 仙人が食べているというもの
- ③ 学校を出て家まで帰ること
- ⑥ 年齢を数えるときに使う言葉
- ⑦ ラジオから 1970\_\_\_\_の曲が流れてきた
- ⑧ この虫が作る繭から絹が取れます
- ⑩ 下から 5 桁目です
- ⑫ ものは\_\_\_\_だ、まずやってみよう
- ⑭ サーフィンやヨットを楽しめる場所
- ⑯ 「やれ打つな蠅(はえ)が手をすり足をする」は小林\_\_\_\_の句です
- ⑰ 日本髪に挿す飾り
- ⑲ ゆでたそうめんの水を切るときに使います
- ⑳ 親同士が兄弟姉妹です
- ㉑ 将棋に似た西洋のゲーム

## ごはん・お米とわたし 作文・図画コンクール

第46回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールへの応募作品を募集しています。対象は県内の小・中学生で、毎日のごはんでおいしかったことや、家族とのコミュニケーション、お米・ごはん食に関する思い出や考えたことなどを素直な気持ちで自由に表現してください。応募作品は未発表のものに限り、上位入賞作品は全国コンクールへ推薦します。



vol.04

# コチットのイチオシ!

なすと豚肉のライスバーガー

じゃこ天と大葉の和風ライスバーガー

【安芸地区・あき東支所管内】  
道の駅 大山  
安芸市の東端、大山岬にある「道の駅 大山」。レストランではナスやユズ、ちりめんなど、地域の特産品たっぷりのメニューが食べられるコチッ。イチオシは、昨年から販売している3種類のライスバーガー! 全てに素揚げした特産のナスが入っていて、パンズの部分は県産のもち米を使っているよ。女性部が作るニンニクのきいた焼肉のたれ「お山の大将」で炒めた県産の豚肉が入った食べごたえ抜群の「なすと豚肉のライスバーガー」、分厚いハムカツ入りの「ハムカツライスバーガー」、大葉と鯉節でさっぱりとした「じゃこ天と大葉の和風ライスバーガー」。みんなはどれが食べたコチ?

テイクアウトして、目の前の海を眺めながら食べると気持ちいいよ。道の駅では新鮮野菜やスイーツ、土産品なども購入できるから、ぜひ覗いてね!

## ナスたっぷり「ライスバーガー」

各 300円(税込)



なすのたたき 500円

コロんとした見た目もかわいい! ユズ果汁入りの酢飯×濃厚キーマカレー!



ゆず玉なすキーマカレー 900円



大山なすカレーパン 300円

レストランには、他にもナス料理がいっぱいあるコチ~!



道の駅 大山  
安芸市下山1400  
TEL 0887-32-0506  
営業時間 9:00~17:00  
モーニング 9:00~11:00 / ランチ 11:00~15:00  
定休日 年末年始

