

フレッシュミズと学ぼう

## 花を楽しむワークショップ

JA高知女性組織協議会・フレッシュミズ部会は、20歳～45歳の一般女性を対象とした交流イベントを開催します。高知で人気のフローリストを講師に迎え、花の楽しみ方などが知れるトークショーや高知県産を中心とした花材を使ったリースづくり、花の上手な写真の撮り方などを学ぶと共に、フレッシュミズ組織について知ってもらおうきっかけにしたいと考えています。

令和3年 **11.28**(日) 10:00～12:30

JA 高知ビル1階 JA フォーラム  
(高知市北御座2番27号)



※高知県内の新型コロナウイルス感染状況によっては、イベントを延期や中止させていただく場合があります。  
※イベントの様子はJAの広報誌・SNS・新聞またはテレビ等で報道されることがあります。

### ワークショップ内容

- ① 高知で人気の花屋「Soto」加川 真千子さんに学ぶ  
トークショー「花のある暮らし」&ワークショップ「冬の足音が聴こえるリースづくり」
- ② 女性プロカメラマンによる「“映える”花の撮り方」

**参加料** 無料 ※ただし、参加した感想をご自身のSNSに投稿していただきます。

**定員** 30名 ※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。  
※お子様と一緒にご参加の場合は、小学5年生以上とさせていただきます。

**応募期間** 10月1日(金)～31日(日)

※20歳～45歳のこぐり読者(現フレッシュミズ部員含む)・組合員優先期間です。

### 応募方法

JA 高知県のホームページまたはQRコードの応募フォームよりご応募ください。 <https://ja-kochi.or.jp/>

※応募フォームのイベント名のところに「フレッシュイベント」、備考欄に「年齢」を記載ください。

お問い合わせ先

JA 高知県 組織広報課(JA 高知女性組織協議会事務局 担当：大河原)  
TEL 088-894-5613



## Jewelry Fair 2021

JA高知県 香美地区本部 ふれあいジュエリー展

テーマ [美と健康]



組合員の皆様へ

日時 **11月25日(木) 9:00～19:00**  
**11月26日(金) 9:00～15:00**

会場 **JA高知県 香美地区 野市支所 2F 大ホール**  
TEL.0887-56-0121

※お問い合わせは、JA高知県 香美地区本部 香美営農経済センター  
購買課 (TEL.0887-56-2372)、各支所、各購買課まで。

※ふれあいジュエリー展2021を中止する場合、パスポートチケットは  
現金返金を行わず「特別提供品」の引換え対応とさせていただきます。

### 《新型コロナウイルス感染予防に関する対応》

「大切なおお客様の安全・安心の確保」を最優先に万全の態勢で  
お迎えできるよう、できる限り努めてまいります。



ジュエリー・レディス・バッグ・時計・メンズ・ジュエリークリニック・  
地金買取等、様々な商品とサービスをご用意してお待ちしております！

### ご来場者特典

- 1 ジュエリークリニック
- 2 お買上げ抽選会

10,000円以上お買上げのお客様に、  
期間中お一人様1回限りの抽選で当たります。空くじなし！！

- ◆ベスト電器商品券1万円分×4本
- ◆レインボー商品券3千円分×8本
- ◆菓子詰め合わせ×10本
- ◆即席スープ各種1個、または入浴剤1袋

ベスト電器商品券

¥10,000

レインボー商品券

¥3,000

※コロナ禍での開催が想定されており例年用意していた食事券に  
ついては見合わせるごとのします。

### 特別提供品 ※A・B・Cよりお選び下さい。

※ご来場時、会場にて引換券と交換してお渡しさせていただきます。

女性部おススメセット

A. 「片岡鶴太郎」  
つたぶどう取り皿3枚セット

B. 麒麟淡麗生 350ml×6缶  
ポテトチップスうすしお味

C. 和え物酢みそ味・減塩カットわかめ  
農協牛乳キャラメル  
(商品を変更させていただく場合があります)

主催: JA高知県 香美地区本部

協賛: JA高知県女性部 土佐香美地区

オンワード商事 株式会社

野市支所管内より



マルナカ野市店内の他に、毎週土曜日にはのいち駅構内でも販売しています♪



### 美味しく安全・安心な農作物を届けたい

北村 節子さん(70)

令和3年度より女性部野市支部が運営する直販所「ふれあいの市」の部長を務める北村さん。5年ほど前に女性部に入部し、ふれあいの市の会員となりました。現在は、家庭菜園規模で旬の野菜を無農薬で栽培し、“美味しく安全・安心”な農作物を出荷しています。また、マルナカ野市店内にある販売スペースでは、顔写真と生産者の名前が記載されたパネルを掲げ、「顔の見える直販」を実践しています。北村さんは「ふれあいの市の会員数を増やし、売り上げを伸ばしていきたい」と意気込みました。

### 奥様との時間も大切に…

公文 昭仁さん(27)

家族と共にハウス10アールと露地5ヘクタールでゆずを栽培しています。露地はみなで管理しますが、ハウスはメインで担当。栽培管理の全てを任されています。「仕事という感覚はなく、日々の天候などを踏まえてどのように管理するかなど考えるのも楽しい」と話します。また、奥様との時間も大切にしており、時間があるときは運動がてら一緒に滝を見に行くそうです。「コロナが落ちたらUSJへ行く約束もしている」とにっこり。目標は「将来子供ができれば養っていけるくらいになること」と、取材の中で、家族想いな公文さんにほっこり優しい気持ちになりました。

物部支所管内より



# 香美地区から 今月の気になる人

赤岡支所管内より

### 小さな町にある、一風変わったガラス屋さん

吉田 元雄さん(70)

香南市赤岡町にあるユーロガラス工芸。ステンドグラスやアンティークガラス、建築用ガラスの他、特注品のステンドグラスウェルカムボードなど、多くの商品を取り扱い、全国各地に発送しています。また、ガラス屋では珍しく直輸入販売スタイル。在庫も40トンを超えます。そのため、県内外から職場見学の依頼が来ることも…！現在、HPではテラリウムの販売ページを準備中♪これは教室に通った生徒さんがハンドメイドしたものだそうです。ハンドメイドにも使用できるガラスのキヨ売りも行っていきますので、興味のある方はぜひアクセスしてみてくださいね♪

### 可愛い癒しの空間で 季節のデザートを

オーナー 三谷 優香さん(30)

香美市土佐山田町にあり、モーニング・ランチ・スイーツ・ドリンクと、メニューが驚くほど多いプルメリアラクーン。高知県産の農産物をできるだけ使用し、地産地消に努めます。人気はパンケーキ♪“自家製”のリコッタチーズを生地に混ぜ込んでおり、食感がシュワツとしているそうです！また、お誕生日ケーキも承っており、『お客様がケーキをみて喜んでくれたり、「このケーキが美味しい」と言ってもらえると、頑張らないとな、と思います』と話す三谷さん。今後はロールケーキやバスケットケーキなどを冷凍し、全国発送を目指します。季節限定商品も多数あります！センス溢れるくつろぎの空間でぜひお召し上がりください。

広報担当者より



高知大丸店と高知市介良店もあります♪詳しくはHPをご覧ください！

こちらは吉田さんが接待したり、飲み仲間と楽しむ場所！家庭菜園もしていてステキな空間になっています。ガラス製のレポートもあるんです！

# 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！



高知県ゆず振興対策協議会のイメージキャラクター「とさ ゆずのやま」も出演！

## 1 物部支所管内

### 物部ゆず産地がYouTubeデビュー！？ 動画投稿スタート！

物部柚子生産部会は、YouTubeチャンネル「JAグループ高知」に、地元産ゆずや産地をPRする動画の投稿を9月から開始しました。  
この企画は、新型コロナウイルスの影響で消費宣伝等ができないため、動画などを活用しPRしたいという生産部会の思いと、今までなかったジャンルの動画を投稿することで当チャンネルを盛り上げたいという職員の気持ちが一一致し始めたもの。職員が企画などを行い、様々な生産者に登場してもらうことで、

物部ゆず産地の愉快で個性的な雰囲気協力して撮影していきます。

当地区では初の試みということもあり、今回はレシビ紹介動画3本を職員が撮影。県内産の農産物をこよなく愛し、料理好きな営農販売事業本部 流通企画部の佐藤貴志さん出演を依頼しました。  
動画内では面白いハプニングもあり、今までのレシビ動画とは異なる仕上がり。今後もゆずのPR動画を作っていきますので、ぜひ皆さんご覧ください。

## 2 高知市内

### 子ども食堂に米寄贈



弁当を受け取る利用者

JA高知中央会は県内29箇所の子ども食堂等を対象に、約2000kgの高知県産米「コシヒカリ」を提供しました。  
同会は、今年5月より（一社）高知県労働者福祉協議会や協連等を構成団体とする「NPO 法人こうち食支援ネット」にJAグループ高知を代表して参画し、県内の子ども食堂等に支援しています。その中で米のニーズが高いこと、コロナ禍で子ども食堂の需要が高まっていること、県産米の消費が落ち込んでいることを受け、農林水産

省の「令和2年度国産農林水産物販路多様化緊急対策事業」を活用し、今回の支援を実施。地区管内の子ども食堂でも寄贈米を使った料理が提供されました。  
（福）香南市社会福祉協議会の永野美和さんは「お米が足りなくて困ることもあり、本当に助かります」と感謝しました。  
同会の松岡進さんは「米の保存性を活かして長く使って頂けると思う。活動の中で米の需要は高く、ありがたいという声も頂き嬉しいです」と話しました。



大きさの説明を受ける部員

## 3 香我美支所管内

### 露地スミカン部会 目慣らし・今年から個包装も

露地スミカン部会は8月6日、山北果樹集出荷場で「青ゆずの目慣らし会」を開催し、部員と職員10名が参加しました。

職員は、果実の肥大状況や夏場の病害虫対策について説明。「青果を確保するためにしっかり防除し、日焼け防止のためにサンテを掛けるなどしてください」と呼びかけました。

その後、部員らは実際に青玉を手に取り、規格表と比較しながら意見交換を行いました。

また、販売担当者からは、量販店等で陳列しやすく、複数個入りのパック包装のものより消費者が手に

とりやすいことから、個包装での出荷を提案。部会は、消費拡大と価格向上を期待し、8月17日より個包装での出荷を決めました。

恒石幸晴部会長は「雨が少なかつたので、果実の肥大が遅れており、今のところ青玉の出荷量は減る見込みですが、品質は例年並み。目慣らし会に参加し、規格を自分の目で確認し、品質を統一することが大切」と話しました。

部会では、現在3人が50アールで青ゆずを栽培し出荷しています。関東をメインに8月1日より出荷が始まり、9月中旬まで続きます。

## 4 香北支所管内

### 初の試み・Aコープ魚の日



今後は毎月、月末の火曜日に開催します

Aコープかほく店で8月24日、魚の店頭販売が行われました。  
マグロやアジ、太刀魚、アサリ、カツオなど新鮮な魚介が店舗前に並べられ、来店客の足を止めます。

販売は購買事業本部の長野敏之さんが担当。「いらっやいませ」。新鮮な魚はいかがですか」と魚に負けないほど生き生きとした声で呼びかけます。

店先には開店前から続々と人が集まり、開始1時間でほとんどが売れ切れるほどの盛況ぶり。

来店客は「こんなに大きいのがえらい安いね」と満足そうな笑顔で話していました。

## 5 香我美支所管内

### Eコープマーク商品販売



商品は好評で予定より1時間早く完売しました

女性部香我美支部は8月21日、Aコープかがみ店でEコープマーク商品「かつおだし」の宣伝販売を行いました。

部員は店舗前のテント下で来店客に声をかけ、商品の説明とレシビを見せながら販売を進めます。中には、「かつおだし」の便利さに惹かれ、早速購入する人の姿も。

大庭静子支部長は「普段なら料理を用意して試食してもらうところですが、今回はコロナ対策で出来なくて残念。しかし、販売をすることで地元の人に来て買って嬉しかった」と微笑みました。

チャレンジ！ 家庭菜園

# 野菜の保存・貯蔵 温度・湿度に配慮して

家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができます。温度や湿度に気をつけて、野菜ごとに二手間かけた保存をしましょう。

### 【屋内での保存】

温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジン、穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。

芋類は陰干しして乾かしてから、発泡スチロールの箱に入れておきます。

冷蔵庫で保存する場合は、ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0〜5度で保存するのが良いでしょう（図1）。

【畑や庭での保存】  
キャベツ、ハクサイは、株をびったり並べ、わらや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなど



# えい|の|う|~

# 菜花

秋〜冬にかけての病害対策

### 白さび病

#### 症状

- 10月から11月にかけて発生します。
- 長雨で多湿状態が続くと発生が多くなります。
- 葉の表は黄白色の斑点で裏をめくると白色粉状の塊が見られます。

#### 防除のポイント

- ☆連作を避け、アブラナ科以外の作物と輪作しましょう。
- ☆排水性を良くし、湿潤なほ場で高畝にします。
- ☆発病前もしくは発病初期に重点をおき、薬剤防除を行ってください。

### 白斑病

#### 症状

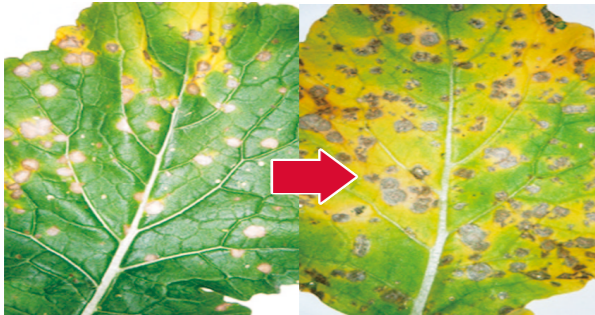
- 秋期の多雨の年に多く見られ、肥料不足などは発生を助長させます。
- 円形〜不正円形の灰白色斑点を生じます。下葉から発病し、次第に病斑は上葉まで及び、葉は黄色くなり枯れていきます。

#### 防除のポイント

- ☆土壌pHを高めるため、苦土石灰などを施用しましょう。
- ☆排水性を良くし、高畦にします。
- ☆肥料切れにならないように、適度な追肥を行ってください。



白さび病



白斑病

で屋根掛けします（図2）。サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

### 【土中貯蔵】

ダイコン、ニンジンは土をつけたまま葉を切り落とし、深さ20〜30cmの穴に斜めに寝かせておき、土を掛けます（図3）。サトイモ、サ

図1 冷蔵庫での保存

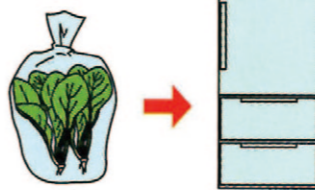


図2 畑や庭での保存

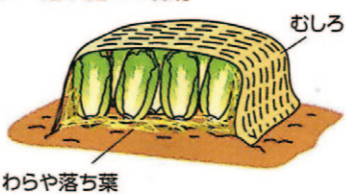
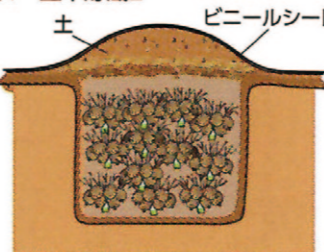


図3 土中貯蔵1



図4 土中貯蔵2



ツマイモは、排水の良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします（図4）。シヨウガの貯蔵温度は13〜15度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

# シシトウ

〜ガク傷み・果柄変色の対策について〜

### 症状について

#### ①ガク傷み（ヘタの褐変）

ヘタが細かくひび割れ、褐変します。ほ場内で発生している場合もみられます。高温期に着果過多やかん水不足が重なるると発生しやすくなります。

#### 発生原因（推定）

ア. 土壌水分不足（かん水不足）  
イ. 根域と地上部のバランスが悪いこと

#### 対策

ア. 土壌水分不足（かん水不足）に対しては...  
土壌水分の状態を見ながら、かん水を行うこと。特に夏場は注意。

#### （土壌の水分状態を確認する方法）

実際に土を掘って確かめる...畝面より20cm程度下の水分を確認しましょう。

| 土壌水分 | 確認の状況                            |
|------|----------------------------------|
| 乾燥   | 手で握ったとき、塊にならない。                  |
| 適湿   | 塊になる。                            |
| 加湿   | 塊になるが、強く握ると指の間から土が出てきたり、塊が崩れにくい。 |

#### ②果柄の変色、及び果実のしわ

果柄が細くなり、黒茶色く変色します。また、果実はツヤがなくなり、しわができます。ほ場内では症状が確認できません。出荷後、時間が経つと変色します。

着果過多時、樹体内の水分が不足すると、果実から水分が抜かれてしまい、収穫後の水分蒸散に耐えられず、果柄の変色、果実のしわが発生すると推測されます。



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

スポーツドリンクと経口補水液との違いが良く分かりました。熱中症を予防することについて、詳しく、分かりやすく書いていて参考になりました。

(香美市香北町・77歳)

▼今回は、「熱中症に負けない体を作ろう」の特集についてたくさんのお便りを頂きました。ありがとうございます。年々暑さが厳しくなっていますので、ぜひ皆さんご活用して頂けたらと思います。

できごとピックアップのエメラルドメロンの生中継をTVで見ました。メロンをそのまま食べるだけでなく、土佐巻きなどにしたことには驚きました。農家さんの発想はすごいと思いました。

(香美市土佐山田町・62歳)

▼甘いメロンカレシ、シカ肉とのコラボレーション。1玉使ったメロンケーキ。私も驚きの連続でした！メロンの活用方法の幅が一気に広がりました！

こうぐりを手に取ると、ゴーヤーと美女！チョコキツと音が聞こえてきそう。黄色の花の幼実もバッチリ。ステキな表紙！

(香美市物部町・76歳)

▼ありがとうございます。ゴーヤーの表紙は、私の中でもお気に入りなんです。大きく成長したゴーヤーと白石さんがベストマッチしてますよね！

小学生のシシトウ収穫体験。児童は自分たちで収穫した野菜、苦手の野菜でも口にすることでしょね。どんな料理にしたかな？私は2月号のししとうの佃煮を作ってみました。小学生も好きになりそうな佃煮でした。ゴーヤーやピーマンなどが苦手な方も、佃煮にすると食べられるようになるかもしれません。

(香南市赤岡町・63歳)

▼私もシシトウ・ピーマン・ゴーヤーは得意ではありません。でも、佃煮にすると美味しいですね。子どもたちにもぜひあの美味しさを味わってもらいたいです！

キュウリの力り力り漬け、美味しそうで早速作ってみました。ごま油の香りがおいしそう。

(香南市夜須町・80歳)

「うちんくの台所」いつも参考にしています。その時にたくさんとれる野菜の料理方法を教えてもらって助かっています。大葉のしょうゆ漬け作ってみます！

(香美市土佐山田町・69歳)

▼簡単なのですがすぐに作れちゃいます。試していない方はぜひ作ってみてくださいね！



## 廃ポリ・廃プラ回収日

### ◆ 廃ポリ

|             |               |            |
|-------------|---------------|------------|
| 香北支所        | とき：11月18日 (木) | 午前9時～11時   |
| 土佐山田支所      | とき：11月12日 (金) | 午前9時～11時   |
| 野市支所        | とき：11月19日 (金) | 午前9時～11時   |
|             | とき：11月26日 (金) | 午前9時～11時   |
| 夜須支所        | とき：11月9日 (火)  | 午前8時～9時30分 |
| 吉川・香我美・赤岡支所 | とき：11月4日 (木)  | 午前8時～10時   |

### ◆ 廃プラ (ビニール)

|             |               |          |
|-------------|---------------|----------|
| 香北支所        | とき：11月16日 (火) | 午前9時～11時 |
| 土佐山田支所      | とき：11月5日 (金)  | 午前9時～10時 |
| 野市支所        | とき：11月10日 (水) | 午前9時～10時 |
| 吉川・香我美・赤岡支所 | とき：11月18日 (木) | 午前8時～10時 |

### ◆ 塩ビ (畔波・かん水パイプ)

|      |              |          |
|------|--------------|----------|
| 野市支所 | とき：11月5日 (金) | 午前9時～10時 |
|------|--------------|----------|

### ◆ 糸入りフィルム

|        |              |          |
|--------|--------------|----------|
| 土佐山田支所 | とき：11月5日 (金) | 午前9時～10時 |
|--------|--------------|----------|

### 回収場所

香北支所は生業予冷庫前、土佐山田支所は土佐山田購買課西側駐車場。野市支所、夜須支所、吉川・香我美・赤岡支所は旧香我美ライスセンターとなっています。

### 回収にあたってのご注意

ビニール・ポリ以外の異物(泥土・ゴミなど)が付着すると、費用負担が多くなり、何よりも土の微粒子等が飛散することにより近隣住民に大きな迷惑となります。回収にあたり、異物を十分に取り除いて頂きますようお願いいたします。

## 【連絡先】

高知県農業協同組合 香美地区本部

〒781-5295 香南市野市町西野2704-2  
TEL.0887-56-0121

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 野市支所<br>56-0921                       | 物部支所<br>58-3105                |
| 香北支所<br>59-2321                       | 土佐山田支所<br>53-2155              |
| 吉川支所<br>55-2117                       | 赤岡支所<br>55-2151                |
| 夜須支所<br>55-2155                       | 香我美支所<br>55-3135               |
| 香美営農経済センター<br>56-2372                 | 特産センター<br>56-0061              |
| 車輛センター<br>56-0314                     | 農機センター<br>53-4221              |
| LPガスセンター<br>53-4353                   | JA共済中央サービスセンター<br>088-821-6015 |
| JA葬祭会館「ルミエールとさかみ」<br>56-5911 (24時間対応) |                                |