

芸西支所管内より



家族みんなの癒し

ムギちゃん(3)
飼い主：白石 香乃ちゃん(10)

香乃ちゃんが大切にお世話をしている、コザクラインコのムギちゃん。ペットショップでどのインコよりも優しくて人懐っこいムギちゃんに、香乃ちゃんが一目惚れ。「お世話を頑張るから！」とご両親を説得し続けました。サプライズで買ってもらった時は、嬉しくて涙が出たと言います。名前も家族全員が1案ずつ考えて、香乃ちゃん案が採用されました♪
いつもはゲージの中にいるムギちゃんですが、家族がリビングでくつろいでいる時などは部屋に放しています。みんながお菓子を食べていたら、口元や手元をチュチュッと狙ってくるそうです。「ムギ！」や「おはよう」の呼び掛けにも反応してくれて、家族みんなの癒しです。

中山事務所管内より



モウモウと一緒にだよ！

えがちゆわ
江渕 友環ちゃん(1歳8ヶ月)

父・辰哉さんと母・結衣さんの運営する「江渕牧場」の、1人娘の友環ちゃん。ご両親が牛の世話をしているあいだは、いつも台車の中が遊び場です。もちろん、牛乳も毎日飲んでます。大きな牛さんも怖がらず、よしよしと触っていきます。最近は“モウモウ”や“ニャンニャン”の言葉を覚えました。モウモウは平気ですが、ワンワンはまだ怖いそうです。
友環ちゃんは踊るのが好きで、家ではJ-POPに合わせてリズムをとって踊っています。いつもニコニコで、マイペースな性格です。「大きくなって、もし酪農をしたいと思ってくれたら、一緒にできたらいいな」とご両親は牛と仲良しでいてほしいと願っています。

安芸
地区

から こんには 今月の〇〇 気になる人

田野支所管内より



竿から感じる手応えが 気持ちいい

窪川 聖也さん(31)

幼い頃から、祖父の船と一緒に乗って釣りをしていた聖也さん。中学・高校時代は一旦離れていましたが、車の免許を取得して自由に動けるようになってから、また県内の海へ出掛けるようになりました。「でかい魚がかかった時に竿を通して感じる手応えと、釣れた時の達成感が気持ちいい」と、今では魚種を変えて年中釣りを楽しんでます。
ナス栽培の忙しい時期は近所の奈半利川河口でヒラメを、夏期は須崎で遊漁船の乗り合いでキハダマグロなどを狙っています。栽培の合間など、手軽にいつでもできるルアーフィッシングを楽しんでいます。釣った魚は刺身で食べたり、魚種によっては熟成魚を作ります。油が魚全体にまわって、とっても美味しいそうです。食べてみたいですね～。

赤野出張所管内より



稼げる農家になって、家を建てたい

尾木 憂希さん(28)

小さい頃から時々、父・東さんと母・あゆみさんのナス栽培を手伝っていた憂希さん。働く両親の姿を見て、「農業は楽しそうだな」と思っていました。自分も植物や自然に関わる仕事がしたいと造園業に就きましたが、農業を始めるタイミングに恵まれて、迷わず進みました。両親のもとでの研修を経て、5作目を迎えます。
1、2作目は、知識不足から病気が広がり、周りの農家や家族に助けられました。今作からは、新しいハウスに入り、環境制御装置なども使いこなしたいと意気込んでいます。厳寒期にはいつもよりCO2を多めに、管理や収量を比べてみたいと思っています。「両親を超えるぞ、という気持ちで頑張りたい。規模拡大して、稼げる農家になり、いつか一軒家を建てたい」と夢に向かって進んでいます。

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！



ソバの花を楽しむ来場者

1 吉良川支所 吉良川町で「そば花まつり」 ソバで地域づくりに貢献

室戸市の農事組合法人庄毛ファームは10月31日、吉良川町で「そば花まつり」を開催。市内外から来場者が訪れ、約20アールの畑でソバの花を楽しみました。

同町産のそばを使ったかけそばやおろしそば、特産の西山きんとときやナス、浜アザミなどの天ぷらセット、そば粉の五平餅も販売。来場者は「ソバの花は宝石みたいで綺麗」「ソバの花を見ながら食べるそばは、とても美味しい」と笑顔を見せていました。

同ファームの岩川日出夫組長は「ソバで地域づくりに貢献して、町を元気にしたい。最終的には、町内にそば屋を作ることが目標」と意気込んでいます。同ファームの手打ちそばは、道の駅キラメッセ室戸の「楽市」にて日曜日限定で販売しています。

同ファームは、2016年からソバ栽培を開始。他にも、もち麦や人参栽培、共同作業所むろとうみがめと地元企業と協同で農福連携にも取り組んでいます。



5面選果機を体験する児童ら

2 北川支所 児童がスマート農業体験 村のユズ産業に親しんで

北川村は10月8日、土佐北川農園で北川小学校4年生7人を対象にスマート農業体験を実施しました。2021年度の「北川村子育て教育ビジョン」に基づく、魅力的な子育て教育環境構築の一環。地域資源を活かした探究的な学びを通じて、ふるさとへの愛着と誇りを育むことを目指しています。

当日は、屋外運搬機の操縦と5面選果機、安全見守りシステム「安全見守りくん」の操作を体験しました。児童は無線で屋外運搬機を操縦。下り坂や曲がり角に苦戦しながらユズ園を周回させました。

野見山菅副村長は「農業は大変なイメージがあるが、スマート農業で作業の効率化を図ることで、子どもたちにとっても夢のある産業であることを伝えたい。この授業を思い出して、村でユズを作る選択肢も考えてほしい」と期待を込めました。

5面選果機はA品、B品、C品を予想しながら、1玉1玉選果していきました。児童は「授業で5面選果機のことを知って、やってみたいだったので面白かった」「農業に興味が出た」と体験を楽しみました。

3 奈半利支所 土佐あかうしの触れ合い体験



聴診器で牛の鼓動を聴く児童

奈半利町畜産組合などは10月29日、奈半利町で土佐あかうしの触れ合い体験を開き、JA畜産部肉用牛部会も協力しました。奈半利小学校の5年生15人らが参加し、食と命の大切さを学びました。

児童は、あかうしのBBQを味わった後、子牛の脇腹へ聴診器を当てて鼓動を確かめたり、餌をあげるなどして触れ合いました。児童は「牛の鼓動を聴いてかわいそうだなと思った。今度からは、心の底からいただきます」と言いたい」と学びとっていました。

4 あき東支所 ミツカンがぼん酢手作り体験



「酸っぱーい！」と手作りぼん酢を味見する児童

ミツカンは10月14日、伊尾木小学校1、2年生9人を対象にユズとぼん酢の授業を開きました。

同社職員が、高知県がユズ生産量日本一であることやぼん酢の流通などを紹介。ぼん酢手作り体験では、ユズ果汁、しょうゆ、みりん、酢、だしの5種類を思い思いの分量で混ぜ合わせ、オリジナルのユズぼん酢を試作、味見しました。児童は「ユズを入れたら美味しい」「商品にできるかも」と、自分の好きな味を作りに上げていました。

5 地区本部 多肉植物の寄せ植えに挑戦



寄せ植えをする部員ら

女性部は10月30日、安芸市のメリーガーデンで「女性大学ときめき学園」を開き、部員や地域住民30人が参加しました。

部員らは、農園スタッフから植物の選び方や植え方のポイントなどを教わりながら多肉植物の寄せ植えに挑戦。多肉植物やサボテンから好きな植物を選んで、お洒落な寄せ植えを完成させました。部員らは「好きな鉢や植物が選べて、楽しかった」「みんなそれぞれ違う作品で面白い」と喜んでいました。

6 安芸ユズ加工場 医療従事者をぼん酢で応援



杉本副会長へ「まっことゆず」を寄贈する小松部長と中屋運営委員長

柚子部と安芸ユズ加工場運営委員会は10月20日、安芸郡医師会を訪れ、ミツカンのぼん酢「まっことゆず」1000本を寄贈しました。

寄贈は農家からの「感染症対策の最前線で働く医療従事者を応援したい」との声を受けて決めました。小松正知部長と中屋運営委員長が、杉本圭弘副会長へ「まっことゆず」を手渡しました。小松部長は「冷え込んできたので、家族で鍋などを囲んで、ユズの香りに癒されてほしい」と呼び掛けました。

えいのう



栽培管理

ナス



安芸営農経済センター 営農指導課 芸西ブロック 恒石 幸男

12月は気温が低下し日射量が最も少ない時期となり、収穫所要日数が増加してきます。温度や灌水、追肥、整枝・摘葉などの管理に注意し、収穫量と樹勢のバランスを保ちましょう。

【温度管理】

日中は26℃から29℃を目安に管理し、夜間は花粉の稔性を確保するため実温で最低温度10℃から13℃として変温管理を行います。サイドの3重張や保温マットの打ち付け、入り口や天窓などの気密性を高めて保温に努めましょう。

【灌水・追肥】

冬至に向かって日射量が少なくなるため、灌水は徐々に少なくします。冬至を過ぎると日射量も増えてくるので、着果量・樹勢を見ながら灌水を増やしていきます。成り込んだときは、1回の量を少なくしてこまめな灌水を行います。追肥は窒素成分で6kgを目安に行いましょう。

【整枝・摘葉・光環境】

赤果・青べた果を発生させないように二重内張りを開けるとともに、側枝は1芽切り戻しをします。また採光性を高めるため、懐の重なる

部分などを適宜摘葉しましょう。

【CO2管理】

日中に大気レベル濃度(400PPM)を下回らないようにCO2を施用しましょう。

【単花処理】

ハチの飛びが悪い時や、夜温が12℃を下回る場合は単花処理(トマトーン)を行いましょう。

【苦土対策】

欠乏予防として、水200Lに1kgの硫酸マグネシウムを10日ごとに葉面散布しましょう。

【病害虫防除】

厳寒期に病害虫が発生している場合、春先にかけて二気に広がる可能性が高いです。特に、黒枯病、すすかび病、ヨトウ類については徹底的に防除します。その他の病害虫についても定期的に予防散布を行います。

【凍傷害防止】

収穫後の果実は7℃以下の低温に遭遇させないように保管しましょう。厳寒期は収穫所要日数が長くなり樹に負担がかかるため、不良果やダブル果はできるだけ早く摘果しましょう。

収穫期以降の管理

カンキツ



安芸営農経済センター 営農指導課 中芸ブロック 久保 巴哉

ユズでは収穫が終盤になり、ボンカンや土佐文旦などは間もなく収穫を迎えます。収穫作業中の事故や体調管理には十分に注意して下さい。

【越冬害虫の防除】

ダニ類やカイガラムシ類等の防除は、次年度の発生源になる越冬個体の密度を低下させるための作業が必要です。カイガラムシ類は、卵や虫体が口吻物質を中心とした被覆物質に覆われているため、通常の薬剤を散布しても薬液自体が本体自体にかかりにくく、防除が困難となります。

【土壌分析の活用】

カンキツの生産は園地の環境条件

10a: 苦土石灰施肥量

PH	施肥量
6.5以上	施用しない
5.5~6.5	100kg
4.5~5.5	160kg
4.5未満	220kg

詳しい分析を行う場合は、事前予約が必要となるので早めにご相談ください。

振興センターだより

集落営農の取り組み

「農事組合法人庄毛ファーム」の事例より

福井 康弘

農業・農村の現状

いま農業・農村では、農業者の高齢化、後継者不足、耕作放棄地の拡大、鳥獣害による被害の増加など、多くの問題を抱えています。

数年前は集落の機能を維持できても5年後、10年後は深刻な事態に陥っているかもしれません。

個々の農家の「がんばり」だけでは維持できなくなることが予想されます。

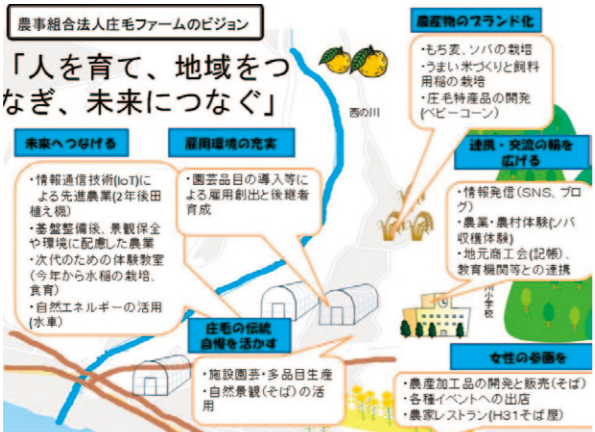
集落営農とは

以上のような問題を解決し、地域を支える手段の一つが集落営農です。

集落内の住民が集まり、営農や集落の維持発展について話し合い、将来のビジョンを描きます。ビジョン実現のために、共同での作業、機械や施設の利用など、農地を守っていくための仕組みを集落ぐるみで動かしていきます。

庄毛地区の取り組みについて

室戸市吉良川町の庄毛地区では、不整形、細切れ、農道に面していないほ場が多く広がっています。20年前くら



いから徐々に遊休農地が増え、約4割が耕作放棄地になりました。この状況に、危機感を抱いた有志5人が、平成27年に地区の農地を守るために、ほ場整備を推進していくことを決め、庄毛集落営農組合を設立しました。

人「庄毛ファーム」に発展させました。「庄毛ファーム」では組合員の将来像を描いたビジョン「人を育て地域をつなぎ、未来につなぐ」を作成しました(上図参照)。

集落営農による効果

1 機械や施設の共同利用により生産コストを軽減できる。

2 耕作放棄地が再生され、農地の維持や規模拡大ができる。

3 組織化や農作業の共同化により担い手の育成ができる。

4 人材確保・省力化により新規品目の導入、直販や農産加工など新たな事業展開ができる。

集落営農に取り組みませんか

県では集落営農を推進するために、組織化や法人化へのステップアップ、高収益作物の導入、機械導入等を支援しています。

また、農業振興センターでは、これから取り組みを考えている集落や既に活動を開始した組織を支援しています。詳しい説明についてご希望があれば集落にお伺いしますので、お気軽にお声をかけてください。

安芸農業振興センター

08867-34-0138

室戸支所

08867-2210268

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

土佐甘とうを育て、販売する津野山地域の皆さん、笑顔いっぱい輝いています！

(安田支所・56歳)

▼皆さんの笑顔、とても素敵でしたね！農家や職員の思いに、土佐甘とうを美味しく食べて応援しましょう。

「まっことゆず」のTVCCM見ました。思わず笑ってしまいました。自然な感じで良かったです。

(室戸支所・61歳)

▼関西でもたくさん流れているようで。農家の皆さんの飾らない土佐弁が好評のようです！商品が売れることを心から願っています。

安芸のユズ農家にとって、「まっことゆず」は待ちに待った商品です。馬路村に負けない安芸のブランドとして、全国に届いてほしいです。

(あき支所・66歳)

▼味はどのぼん酢にも負けてないですよ！目指せ、全国展開！

「まっことゆず」おすすめレシピ参考になりました。なすのたたき以外にも、こんなレシピがあったのかと目から鱗でした。早速作ってみたいと思います。

(室戸支所・83歳)

▼今回も農家が開発したレシピを掲載しています。ぜひ、いろんな料理でお楽しみください。

うちんくの台所で、りゅうきゅう入りの酢の物やみそ汁しか作ったことがなかったの、そうめんが珍しかった。

(赤野出張所・48歳)

▼私もりゅうきゅうのそうめんは初めて知りました。昨夜も酢の物にして食べましたが、独特の歯ごたえがやっぱり美味しいですね。

農業を始めて2年の方のお話を読んで、農業していても自分の時間を作れることがいいなと思いました。

(北川支所・15歳)

▼農業は会社員と違い、自分次第で時間を作ることができるので、子育てや趣味の時間を楽しむ農家さんがたくさんいらっしゃいます。ぜひ、将来の職業の参考にしてね。

広報のつぶやき

今月のコチットのイチオシ！では、「ロイヤルホテル土佐」の「産直野菜の彩りランチ」をピックアップ。まず、見た目の華やかさにテンションが上がりますよね！いろんな料理を少しずつ食べたい女性に嬉しいメニューです。あまりの豪華さに、全部食べられるかな…と心配していました。野菜が多いので最後まで美味しくいただきました！カフェの白玉糖あんみつまで食べたのは内緒です(笑)。ホテルの温泉も人気なので、友人を誘って、またランチに行こうと思います。

(竹村)

安芸市施設園芸品消費拡大委員会が開発！

ミツカン「まっことゆず」おすすめレシピ



ししとうとさつま揚げのさっぱり炒め



材料(2人分)
さつま揚げ 2枚
ししとう 12本
サラダ油 大さじ1
まっことゆず 大さじ2



作り方

- [1] さつま揚げは細切り、ししとうはヘタを落とし、包丁で真ん中に切り込みを入れる。
- [2] フライパンにサラダ油を熱して [1] を入れ、ししとうがしんなりするまで中火で炒める。「まっことゆず」を加え、全体に味が回るよう炒めからめ、器に盛る。

ゆずでさっぱり しいたけの肉詰め



材料(2人分)

しいたけ 6個
片栗粉 大さじ1
<たね>
鶏ひき肉 120g
長ねぎ (みじん切り) 1/4本分
しょうが 1/2かけ
塩・こしょう 少々

サラダ油 大さじ1
まっことゆず 適量
青じそ 適宜

作り方

- [1] しいたけは軸を取り、軸のやわらかい部分をみじん切りにする。<たね>にみじん切りにしたしいたけを加え、粘りが出るまでよくこねる。
- [2] しいたけの傘の内側に片栗粉をまぶし、[1] の<たね>をしいたけに詰め、くっつけるようになじませる。
- [3] フライパンにサラダ油を熱し、[2] の肉側の部分を下にして中火で2~3分焼く。焼き色がついたら上下を返してふたをし、弱めの中火で3~4分蒸し焼きにする。
- [4] 器にお好みで青じそを敷いて [3] を盛り、「まっことゆず」を添える。

※「まっことゆず」につけてお召し上がりください。

税務相談日

令和4年1月12日(水)・2月9日(水)

会場 あき支所3階

時間 10:00 ~ 16:00

問い合わせ 安芸地区本部 企画組合員課 0887-34-1515