



特集 幡多から世界へ!
高級イチゴの
マーケティング戦略!

JA葬祭「ルミエール」がお答えします!
知っておきたい
葬儀に関わるQ&A



広報担当者が届ける
こうぐり!
#24

「ゆずの木の前で、みんなの写真を撮ってほしい」
農家さんからの依頼に、短い句を逃すまいと
軽トラで連らなって山道を駆け抜けた。
その先に現れた、広大なゆず畑
見渡す限り、鈴なりのゆずに心が弾む。
日が傾き、肌寒くなってきた頃
ゆず畑の真ん中でご馳走になった
インスタントコーヒーが
たまらなく美味しかった。

「安芸地区」 竹村 沙矢加



Instagram: kouguri_official
「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♪

- 【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



統括本部
組織広報課
岩井 仁美

今回の特集は、県内ではほとんど流通せず、国内外の富裕層をターゲットに販売されているという驚きの高級ブランドイチゴ「おおきみ」です。「とさごころ」では入手可能なので、気になるという方はぜひ! また、今月号の23ページにあるパズルのプレゼント商品にもなっているので応募してみてください。大粒の宝石のような「おおきみ」。「知る人ぞ知る」から「誰もが知っているおおきみ」になる日が楽しみです。
3年前までは家族でイチゴ狩りに行くのが恒例になっていましたが、コロナ禍で足が遠のいていました。真っ赤なイチゴをほおばるって贅沢ですね。何も気にせず、安心して出かけられるようになるのが待ち遠しいです。

03 輝け！新農人 [土長地区・日章支所] 山本 晋佑さん

04 特集 幡多から世界へ！ 高級イチゴのマーケティング戦略！

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 **ワクワク** 安芸地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 **JAPAN** JA葬祭「ルミエール」がお答えします！
知っておきたい葬儀に関わるQ&A

20 *Living with Flower* [フローリスト JOY]
～花のある暮らし part2～

21 **うちんくの台所** / 仁淀川地区 日高支部編

22 **コチットのイチオシ!**
【仁淀川地区・日高支所管内】サングリーンコスモス ふれあい市
とまとパン・フルーツトマト・ミニトマト

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
イチゴ

愛らしい見た目と、そのまま食べられる手軽さで人気のイチゴ。高知県では冬季の長い日照時間を生かし、ハウス栽培で主に12月から5月頃まで出荷しています。品種は、県内産地の立地や土壌条件などに合わせて栽培。幡多地区管内では、「さちのか」や「さがほのか」、「おおきみ」「ゆめのか」などが栽培されています。



生産者

【幡多地区・黒潮町】
大方支所母部会
おかだ りゅうぞう
岡田 隆三さん

大方支所母部会では10人の生産者が所属。栽培品種は主に「さちのか」で、1月初旬から本格的な収穫が始まります。昨年は部会で約18tを出荷。今年度は25tを目標に、栽培に取り組んでいます。就農10年目の岡田さんは、20アールのハウスで「さちのか」を高設栽培しています。9月下旬から10月初旬に植え付け、収穫は11月下旬から。6月初旬まで収穫が続きます。岡田さんは「さちのかは甘味があって、ケーキに使うイチゴにも適している。これからは販路を広げて需要を促進し、いかに単価を上げるかを部会やJAと考えていきたい」と、意気込みます。

子育て世代にも 働きやすい環境を 整えていきたい。

両親の故郷、高知で農業を

南国市でシシトウを栽培する、就農2年目の山本晋佑さん。京都府出身で、大学卒業後は東京の会社に11年程勤めました。妻・綾乃さんの妊娠や両親のこと、仕事の節目といった様々な転機が重なり、以前から興味があった農業をより意識するように。都内のあぐりスクールや区民農園、体験合宿に参加するうちに、就農への気持ちが強まりました。

「農業をするなら、高知も候補の一つだった」と、両親の実家があり、夏休みに帰省するなど馴染みのあった高知県で就農することを決意。県立農業担い手育成センターで高知の主要品目であるトマトやナス、ニラなどの栽培を学び、就農と移住をセットで1年間かけてじっくり悩み、平成30年12月に南国市へ移住しました。

常に改善、レベルアップを目指す

移住後は、指導農業士のもとで1年4カ月の長期研修を行い、一昨年独立。

新たな雇用を生み出すために

「子育てをしながらでも働きやすい環境を整えていきたい」と、自身と年齢の近い子育て世代にターゲットを絞った雇用も進めています。綾乃さん手作りの募集チラシを子育て支援センターに設置するなど、精力的に活動中。「農業はうまくいけば雇用を生み出せる。これからも続けていきたい」と意気込みます。

「子育てをしながらでも働きやすい環境を整えていきたい」と、自身と年齢の近い子育て世代にターゲットを絞った雇用も進めています。綾乃さん手作りの募集チラシを子育て支援センターに設置するなど、精力的に活動中。「農業はうまくいけば雇用を生み出せる。これからも続けていきたい」と意気込みます。

輝け！新農人



土長地区・日章支所

やまもと しんすけ
山本 晋佑さん (39)

【就農2年目 シシトウ】

高級イチゴのマーケティング戦略!

幡多から 世界へ!

1粒 600円以上で販売されている、県産ブランドイチゴ「おおきみ」をご存知ですか?
 販売の半数はアジアの富裕層向けの輸出で、国内販売は都市圏の百貨店。
 引き合いの強さからコロナ禍でも販売額を伸ばしている、
 高付加価値販売に成功した驚くような事例が幡多地区にあります。
 今回は「おおきみ」を栽培する幡多地区中村支所おおきみ部会の取り組みと今後の展望に迫ります。



平均35g以上と果実の大きい「おおきみ」。先が尖ったキレイな三角の形ができやすく、A品率も高いことが特徴です。



1粒1粒、大きさや色味を確かめながら、丁寧に収穫する野口部長。

「面白いイチゴ」——きっかけは炭そ病



「ターゲットは、国内は百貨店。最低でも半分は海外に送ることで価格は安定する。労力は普通のイチゴの半分。だから面白い品種なんです」と、話すのは幡多地区中村支所おおきみ部会の野口典久部長。「おおきみ」の可能性に魅せられ、試験栽培からブランド化まで関わってきた中心人物です。その出会いは、10年以上前にさかのぼります。

従来、幡多地区は県内でも有数のイチゴ産地。イチゴは、管内でもキュウリ、オクラに次いで3番目に施設野菜の生産者戸数が多い品目です。しかし、平成19年頃に県下で大発生した炭そ病や、高齢化などにより生産者が徐々に減少。出荷量、販売金額ともに年々減少し、このままでは産地の維持が難しくなる。そうした問題を解決するため、平成21園芸年度に各支所にある部会の代表者が集まり、炭そ病に強い品種を求めて視察研修を開催しました。視察先を選んだのは、イチゴの品種改良や栽培技術などの研究が進められている、佐賀県の農研機構九州沖縄農業研究センター。そこで、「おおきみ」と出会います。

※炭そ病…カビが原因の病気。感染力が高く、茎や葉に黒色の斑点が生じ感染株は枯れてしまうため、被害が大きくなる。
 ※独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構(現在は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構)

相次ぐ離脱——でも、「この品種しかない」



土耕栽培され、白いマルチシートの上に大きな赤い実が鈴なりにっています。

平成22園芸年度、JAが助成して管内の希望者50人に5本ずつ苗を配布し、試験栽培を開始。翌年、出荷者5人で試験実証販売として県内市場へ出荷しました。当時は知名度もなく、実が大きく過ぎて従来の規格では対応できず、kg単価846円と「さちのか」よりも100円以上安く、さらに収量は「さちのか」の半分程度。この状況に、ほとんどの生産者が栽培を諦める事態となり、翌年も栽培を続けることを決めたのは野口部長と景平俊之さん(現在副部長)の2人だけでした。

当時、野口部長は別のイチゴを栽培していましたが、収穫ピーク時には夫婦2人で毎日夜遅くまで選果・パック詰め作業に追われ、大きな負担となっていました。「本当にしんどかったよ。でも、「おおきみ」なら2日に1回の収穫だから、労力が半分で済む。この先も続けていくには、この品種しかない」と、覚悟を決めた野口部長。そのためにも、収量の少なさなどの課題を克服する必要があります。

「まだまだ伸びしろがある品目。ぜひ、出荷量を増やして欲しいです。」

当社は、果実専門店5割、百貨店1割、輸出4割で販売しています。コロナ禍でインバウンドが弱く、年々輸出の割合が高まっている状況です。「おおきみ」は大玉で果形にバラツキが少ないため評価が高く、化粧箱も好評で、バックも徐々に浸透しています。基本的に固定客への販売を行っていますが、全ての要請には対応できていないため、出荷量をぜひ増やして欲しいです。新規の要請も増えてきているので、伸びしろのある品目だと思います。



東京シティ青果(株) 越野 悠馬 課長代理

面です。電話とかりモチトじゃ伝わりません。もちろん経費はかかるけど、それがうちの一番の強み。海外だけでなく国内の市場とも意見交換を密に行い、取引先との顔の見える関係づくりを大事にしなが、さらにつながり強めるよう、野口部長をはじめ部会として努力を重ねています。



昨年12月に東京で行った市場3社(東京シティ青果、東京青果、東京新宿ベジフル)との販売会議。野口部長も参加し、「おおきみ」の販売強化を要請しました。

おおきみの 特色を生かす。 カギは、「高級志向」と「輸出」

目標は生産者50人。市場に安定供給するためにも、県内にもっと仲間を増やしたい。

幡多地区中村支所 おおきみ部会

野口 典久 部長(68)

「おおきみ」15アール



「うちの特色は、玉が大きい、糖度が高い、香りがいい、この3点。他のイチゴとは違う」と野口部長。「量」が必要なイチゴに対して、「おおきみ」は「質」で勝負。ターゲットを絞り、「高級イチゴ」として販路開拓することにしました。そこで、目を向けたのが海外への輸出です。「国内の贈答品は需要がある時とない時がある。需要がない時は価格が落ちるのでしょ。だから価格を安定させるためには、国内だけじゃなくて輸出が必要」。以前、宿毛支所部会の部会長を務めていた経験とつながりから大阪の市場と交渉。数量が少ないため、当初は他の品目と荷合わせすることで台湾へ輸出することが決まりました。販売面にも気を配り、出荷向けのパックを見直し、高級志向に合わせた専用の化粧箱も作成。市場からの評価を得たことで、現在(令和3園芸年度)は、kg単価が2858円(パックで1978円、化粧箱が4072円)となり、他のイチゴの単価を大きく上回っています。



赤く輝く「おおきみ」。傷をつけないように丁寧にキャップを付け、箱詰めしていきます。

輸出用に英語表記のリーフレットも作成。



取引先との 顔の見える関係づくり

販売状況などが良くなってきたことで生産者も徐々に増加。平成27園芸年度には「幡多地区おおきみ部会」が発足しました。昨年は新規就農者が1人増え、現在9人で「おおきみ」を栽培しています。出荷量が増えたことで輸出先も拡大。当初は大阪からの輸出も始まり、輸出品・輸出額ともに年々増加しています。

今では、台湾と香港、シンガポール、タイ、マレーシア、マカオの6カ国・地域へ輸出している「おおきみ」。ターゲットとするアジア地域は、日本の食品輸出額の7割以上(平成27年)を占めており、日本食・日本文化への認知度も高いことや、今後も高い経済成長が期待できます。「日本産はキレイで品質も良く、他国のものより好まれるようです。食べるものに対して意識が高く、いいものを食べたいと考える人も多いので、日本の高品質なものには人気が高いです」と、幡多地区おおきみ部会 部長の野口典久さん。現地でも名指しで「おおきみ」が欲しいという声があるなど、認知度の高まりを実感しています。

農畜産物の輸出は市場や仲卸などを中心となり、生産者が関わることは少ないのですが、野口部長は輸出業者と密着した体制を構築しています。部会では昨年、商談のためにシンガポールを訪問。「私たちは密着型で販売することを大事にしている。生産者が直接行って、バイヤーさんとも対

価格を維持するための 品質管理

販売の成功からは順調に見える「おおきみ」ですが、他県に産地がなく栽培技術の確立は一からのスタートでした。「自分が初めてだったから、3年くらいは失敗だらけで手探り状態。お金にならないこともありました」と野口部長。オレンジ系統だった「おおきみ」の色付きを、顧客ニーズに合うよう研究を重ね、赤く色付くように温度管理や日照量の調整などを駆使して克服。試行錯誤しながら得た栽培管理技術は栽培マニュアルに落とし込み、部員全員で共有しています。現地検討会も定期的に行い、全戸を巡回。また、選果基準を設けて、基準に合うイチゴが多く収穫できるようにしっかりと栽培指導します。

「見栄えだけでなく、肥料と水管理にも注意し、糖度や味にもこだわっています」と、谷崎さん。価格を維持していくための最低のラインとして、作られた厳格な基準は、市場での「おおきみ」ブランドの評価につながっています。



「おおきみ」栽培を県域で広げ、県を代表する品種に育てたい。

幡多営農センター 営農指導員 谷崎 悟さん



輸出強化のために化粧箱を改良。当初は1kg箱で赤や漢字で「大紀美」表記にしていたが、輸出先でより差別化ができるように、「ひらがな」表記で日本らしさと、イチゴを包むピンクのフルーツキャップで高級感と品質維持を図りました。入数も考え、現在は9玉、12玉、15玉入りで販売しています。

若い人のためにも 生産者を増やしたい

たくさんの試練を乗り越え、現在では価格も安定し、生産者の所得向上につながっている「おおきみ」。今一番の課題は生産者の確保です。市場での認知度が高まり、引き合いが強まっているものの、生産量が足りないという問題に直面しています。

「若い人にはこれから先がある。この体制を安定させて収益が上がるようにしたい」と野口部長。「生産者が増えても販売先はいくらでも拡大できる。手をかけただけ数字に返ってくるから、本当にいい品種やと思う」。自身もやりがいと魅力を実感しているからこそ、幡多地区だけでなく県内で仲間を増やそうと呼びかけています。「目標は生産者50人。市場に対して安定した体制を取るためにも、最低限それぐらいの人数がほしい」。谷崎さんも県内の指導員・生産者と積極的に情報交換し、「おおきみ」栽培を県域で広げ、県を代表する品種に育てたいと考えています。

まだまだ可能性を秘めている「おおきみ」。世界へ売り出していくために、生産拡大への挑戦が続きます。



「おおきみ」は、JAグループ高知のネット通販サイト「とさごろ」で購入できます。ぜひ、召しあがってみてください!

とさごろ



https://tosagoro.com/

種苗法改正により、令和4年4月1日から 農研機構登録品種の増殖※には許諾が必要です

農研機構の下記URLで「自家用の栽培向け増殖」の許諾手続きを行います。自家用の栽培向け増殖が必要となる方は、手続き方法や遵守事項をご確認の上ご申請ください。(WEB申請のURLは、令和4年2月に開設予定です。)

※「自家用の栽培向け増殖」とは、登録品種の収穫物の一部を自分の種苗として使うこと(改正前の種苗法で自家増殖とされている行為)に加え、登録品種の種芋や親株、苗木から採ったツル苗や穂木等を種苗として利用すること(従前から許諾が必要な行為)を含みます。

対象品目	主な品種	許諾方法等
<ul style="list-style-type: none"> ぶどう カンキツ 栗 ニホンナシ等の果樹 	シャインマスカット、クイーンニーナ はるみ、せとか、津之輝、はれひめ ぼろたん、美玖里 あきづき、甘太、秋麗	<ul style="list-style-type: none"> Webで申請(有償) 農研機構から送付する証紙を園地に掲示 遵守事項を遵守
<ul style="list-style-type: none"> カンショ イチゴ バライシヨ 茶 	べにはるか、クイックスイート おいCベリー、恋みのり こがね丸、インカのひとみ せいめい、さえあかり	<ul style="list-style-type: none"> Webで申請(無償) 遵守事項を遵守
<ul style="list-style-type: none"> 稲 コムギ オオムギ ダイズ サトウキビ等 	あきだわら、とよめき、きぬむすめ ネバリゴシ、ミナミノカオリ はるか二条、キラリモチ 里のほほえみ、シュウリュウ Ni23、Ni22	<ul style="list-style-type: none"> 申請は不要 農研機構ホームページの遵守事項を遵守

★農研機構登録品種は、下記のURLから確認することが出来ます。
★権利期間が満了している品種等は、許諾を得る必要はありません。

<許諾手続きや遵守事項の確認、お問い合わせはこちら>
 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
 知的財産部育成者権管理課
<https://www.naro.go.jp/collab/breed/permission/index.html>



ユズ消費拡大イベントin「まるごと高知」



高知県ゆず振興対策協議会は11月23日の「いい風味の日」に合わせて、令和3年11月21日～23日の3日間、「まるごと高知」でユズの香りや風味に親しんでもらおうとイベントを開催しました。

来場者には、ユズ果汁スティックやユズ料理レシピ集を配布。ユズ搾り体験では、子供から大人まで大勢のお客様に楽しんでいただきました。また、ユズ玉、ユズ果汁、ユズ加工品も数多く販売し、2Fレストラン「おきゃく」ではユズジュースを提供。3日間で約5,000人が訪れ、大盛況でした。イベントを通じ、今後も高知県産ユズの認知度向上と消費拡大につながるよう取り組んでいきます。

女性部・青壮年部員と意見交換 本所常勤役員と対話集会を開催



令和3年11月10日、JA女性部と青壮年部に呼びかけ、本所常勤役員との対話集会を高知市で開きました。各地区女性部・青壮年部、秦泉寺雅一組合長ら46人が参加。会議冒頭には、昨年発覚した不正事案の経過報告を行い、特別調査委員会の中で原因を明らかにしていく旨の説明がされました。以下、質問・意見の一部を回答とともにご紹介します。

Q1 不正事案について「理事会への報告等、公表までかなり時間が空いたが総代会の決議に影響が出ると思ったのではないか」という意見がある。

A 言われる内容等については、多くのご意見をいただいています。特別調査委員会の調査でも、しっかりと解明いただきます。当然責任等の関係も影響してくるので、実際に不備があったのかも含めてしっかりと対応していきます。

Q2 支所統廃合は話が急すぎて地元の皆がすごく慌てた。こういう計画があるなら、もっと早めに話をして、一年かけてでも納得させたいので、支所廃止の話を出して欲しい。

A 三ヵ年計画最初の年での再編には経営状況が関係しています。皆様方への周知徹底や総代会前の原案の段階で、説明をし何回も組合員の皆様方と膝を突き合わせてきましたが、全員の方々に説明はできておらず、反省をしています。今後支所の再編があればかなり手前から説明をして十分ご理解いただいでやっていきます。

Q3 肥料・農薬の価格がホームセンターに負けているので、価格を下げる努力をして欲しい。

A 県内の主要なホームセンターで取扱いしている代表的な商品は、定期的に価格調査を行いその時点での実勢価格を都度確認しています。ホームセンター独自の販売戦略等もあり、商品群においてはJAの取扱商品よりも安価な価格で販売されている場合も見受けられますが継続して価格調査を行い、定番商品を中心に評価いただける価格設定に努めていきます。

Q4 農業求人サイトの「あぐりマッチこうち」をもっとPRしてほしい。また、働きたいという求職者をどのように選定しているのか。

A 昨年7月「あぐりマッチこうち」HP開設時よりPR活動に取り組んで来ましたが十分でない面もあり、今後も広く情報発信を行っていきます。求職者と求職者を直接会わせて、相性を見極めて改めて紹介契約をしています。事前に登録をいただいた求職者は事務局で面談のうえ同じく求人者とマッチングしています。相性が求人と求職者双方の一番の課題です。しかし、すぐに来てほしいという方には十分なフォローができません。いまご紹介するときもあります。様々な見極め方により、求職者が求めているような人材確保に努めていきます。

メロカツ! vol.11

安芸地区の あんなこと、
こんなことを再発見



宣伝隊長・演歌歌手 三山ひろしさんと 高知なすを全力PR!

ナスをいかに感じてもらえるかと、
見た目の華やかさで選びました!



食べてみて〜

昨年5月、「高知なす宣伝隊長」に演歌歌手・三山ひろしさんが就任しました。
機能性表示食品「高知なす」の発信を強化しようと、さまざまな場所でPR中です!

どれもおいしかった…
迷うな〜



迷ったお味は、
迷ったお味は、
迷ったお味は、

三山さんオススメ! 「高知なす」を使ったオリジナルメニュー

芸西支部園芸部なす部会が、南国市のレストラン「グドラック」で「三山ひろし『高知なす』を食す!」を開催。三山さんが「高知なす」を使った料理7品を試食し、レストランで提供するメニューを選びました♪

「グドラック」では令和4年3月31日まで、三山さんが選んだ3品の単品メニューと、3品全てが入った「三山御膳」を提供しています(御膳のみ前日までに要予約)。期間限定なので、お見逃しなく!



高知なすの料理を次々と試食



三山御膳 2,500円

レストラン
グドラック

南国市明見933
TEL 0120-014-746

営業時間 11:00~15:00
17:00~21:30

(15:00~17:00はカフェタイム)

三山さんセレクトメニュー

ガツンとパンチの効いた!
高知なすとゴロゴロ野菜の
イタリアンモンスター
1,200円



ナスの食感が楽しめる♪
高知なすの浅漬けサラダ
550円



ナスが苦手な方!
高知なすバーグ
880円



高知なすパ 770円

「パスタも食べたい!」三山さんの
リクエストでパスタも単品へ追加決定

なすマダムとコラボ!

「こじゃんとうまい!」
と、三山さんも絶賛

高知なす宣伝隊長就任式

安芸市と東京をリモート中継で繋いで開催。生産者も駆けつけて祝福し、三山さんと血圧改善効果のある機能性表示食品「高知なす」のPRを誓い合いました。

PRポスターもカッコイイ!



とても気さくな三山さんは、マダムたちにも大人気



高知なす、食べてみてください〜

三山さんとなすマダムが遂にご対面! TBSチャンネルの番組収録で、「なすのたたき」や「なすコロッケ」を一緒に作りました。調理後には三山さんからけん玉を教わり、賑やかに交流しました♪



三山さんのコンサートなどでは来場者へ「高知なす」をプレゼント。ファンの方へも猛アピール!



JA葬祭「ルミエール」がお答えします！ 知っておきたい葬儀に関する

JA葬祭「ルミエール」(株)JAメモリアル(こうち)は会館を県内13カ所に構え、組合員の皆様を中心として地域に根差した葬儀を行っています。今回はコロナ禍での葬儀形式や葬儀、法要などでよくいただく質問など、皆さんが知りたいと思っっている「葬儀に関するあれこれ」をピックアップ。Q&A形式でお答えします。

Q&A

Q. 新型コロナウイルス感染症が心配。対策は大丈夫ですか。

セレモニーを行う方、参加される方に安心していただくために、様々な感染対策の取り組みを行っています。定期的に手に触れる場所への消毒や清掃はもちろん、会場内の空気が滞留しないようロビー・式場等の会館施設の換気を行い、密閉空間の対策をしています。また、セレモニーの会場や想定に参加人数に合わせて、座席の間隔を空けて着席できる工夫も行っています。

Q. コロナ禍で「家族葬」が増えているって聞いたけど…。

密を避けるという意味でも、「家族葬」のような少人数で行う葬儀への関心が高まっています。一方で、「最後のお別れはきちんと行いたい」「生前に故人がお世話になっていた方にできる限りごあいさつしたい」といった声も多く寄せられます。JA葬祭ルミエールでは、ご家族の意向をしっかりと確認しながら、どのような状況下であっても安全・安心への配慮を前提としたうえで葬儀を行うよう徹底しております。お気軽にご相談ください。



Q. いざという時は、まずどうしたらいいですか。

病院などでお亡くなりになった場合は、お帰り先(ご自宅かルミエールに安置するか)を確認していただき、JA葬祭ルミエールにご連絡ください。365日、24時間受付・対応いたします。葬儀の段取りについては、スタッフが条件を確認しながら打ち合わせをさせていただきます。

Q. 葬儀は、JA組合員でなくても受け付けていますか。

組合員以外の方の方も利用できます。「JAセレモニー友の会」にご加入(1家族入会金3,000円)いただければ、各種会員特典を受けられます。入会手続きについては、各ルミエール(葬祭会館)と最寄りのJA支所にご相談ください。

会員特典

- ▶ 年会費無料
- ▶ 同一住所のご家族がご利用可能
- ▶ ご祭壇・会葬返礼品・仏壇・石碑の5%割引 ※一部対象外あり



Q. 葬儀にはどれくらいの費用がかかりますか。

費用については、参列者の人数によって式の規模が変わるため、はっきりとした総額はご提示できませんが、葬儀にかかわる費用の内訳は、運搬費用、祭壇セット費用、会場費用、別途注文品費用(お棺、骨壺、写真など宗旨・宗派や地域により異なる道具や霊柩車・バスなどの車両費等)、飲食費用、返礼品費用などとなります。詳しくはお会いしてご希望を伺いながら、お見積もりをさせていただければと思います。



Q. 葬儀のことを事前に相談することはできますか。

最近では葬儀の方法も多様化し、自分の葬儀について決めておくことも珍しくはなくなりました。葬儀は自分を通じて「ご縁」をつなぐ大切な場でもあります。費用や場所を含め、心や時間の余裕があるときに事前相談をすることをおすすめします。もしものことが突然起こった時は、驚きと不安で状況判断も難しくなります。送る側も送られる側も安心できるよう「どんな葬儀にしたいか」など、ご家族で話し合っておくことも良いと思います。JA葬祭ルミエールでは、ご家族や本人の死後に備え、葬儀の内容や生前見積り依頼などの事前相談が可能です。何度でも納得いくまでご相談ください。事前相談は、HPからのお問合わせフォーム、対面、電話で受け付けております。



フォームからのお問い合わせは、365日・24時間受け付けておりますが、そのお返事や対応時間は平日10:00~16:00となっております。お急ぎの場合は各会場までご連絡ください。
<https://www.jamemorial.jp/>



お客様の心にふれることが私たちの仕事です

常日頃より、当社セレモニー・ギフト各事業にご理解ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。さて、当社は業務をさせて頂くうえで、社是とする「誠心誠意」の気持ちを大切に取組んでいます。人生の最後を見送るセレモニーや大切な人に贈るギフトなど、お客様の心にふれることが私たちの仕事です。目に見えないものだからこそ、誠心誠意のサービスを通じて「心やすらぎ」や「よろこび」を創造することを目指しています。様々な場面での出会いや依頼、その中で顧客満足の向上を目指して日々精進し取組んでまいります。時は流れても環境が大きく変化しようとも、会社設立以来の気持ちを基本に、心にふれる仕事となるよう努めてまいります。

株式会社JAメモリアルこうち
代表取締役社長
永野 智明

JA葬祭
ご不明な点は、
各会場にお問合わせください。



ルミエールこうち(高知営業所)
高知市小倉町15
☎0800-200-5911 ☎088-885-5900

ルミエール室戸(室戸営業所)
室戸市室津1768-1
☎0887-22-0453

ルミエール田野(田野営業所)
安芸郡田野町田野868-1
☎0887-32-1071

ルミエールとさかみ(土佐香美営業所)
香南市野市町西野366
☎0887-56-5911

ルミエール山月(れいほく営業所)
長岡郡大豊町川口2047-1
☎0887-72-0845

ルミエール夕月(土佐町出張所)
土佐郡土佐町境42-1
☎0887-82-0772

ルミエールなんこく(なんこく出張所)
南国市大堀甲1853-1
☎088-855-7300

ルミエールはるの(はるの出張所)
高知市春野町弘岡下1451-1
☎088-894-5911

ルミエールとさし(とさし出張所)
土佐市北地648
☎088-856-9380

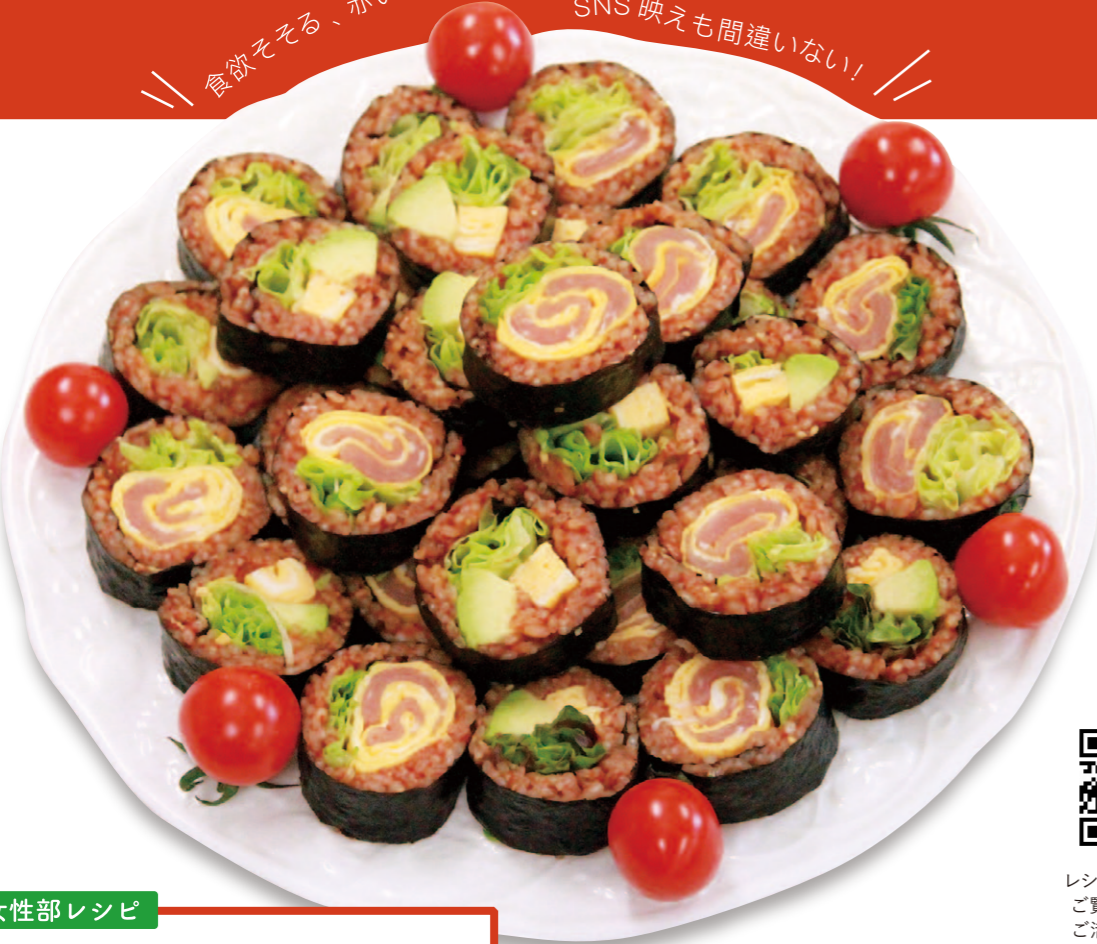
ルミエールコスモス(コスモス営業所)
高岡郡佐川町丙1645-2
☎0889-22-5911

ルミエール土佐くろしお(土佐くろしお営業所)
須崎市桐間西17
☎0889-42-5900

ルミエール四万十(四万十営業所)
高岡郡四万十町榊山町9-7
☎0880-22-5900

ルミエール中村(はた営業所)
四万十市佐岡415-1
☎0880-35-9990

食欲そそる、赤い巻きずし！ SNS映えも間違いなし！



レシピは、HPからご覧になれます。ご活用ください！

女性部レシピ

うちんくの台所

仁淀川地区 日高支部編

日高のトマト巻き

【材料4人分】

- トマト.....1.8 kg
- 米.....4 合
- すし海苔.....5 枚
- 卵.....5 個
- 生ハム.....80 g
- アボカド.....1 個
- 紅ショウガ.....50 g
- サニーレタス.....10 枚
- 酢.....90 cc
- ① 砂糖.....80 g
- 塩.....8 g
- ショウガ 少々、白ゴマ 少々

【作り方】

- ① トマトはミキサーにかけ、一度火にかける(加熱することで裏ごししやすくなる)。
- ② ①を裏ごして、トマト汁にする(約600ccできる)。裏ごしした際の残りのトマトは、火にかけて水分を飛ばしておく。
- ③ 米を①のトマト汁で炊く(少し硬めに炊く)。
- ④ 炊けたトマト飯に、②で裏ごして水分を飛ばしたものを混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の材料を煮溶かし、炊けたトマト飯にショウガ、白ゴマと一緒に混ぜ合わせる。
- ⑥ 卵は一個ずつ薄焼きにする。アボカドはくし形に切る。
- ⑦ 薄焼き卵に生ハムをのせ、くるくる巻いておく(紅ショウガも同様に巻く)。
- ⑧ すし海苔の上にトマト飯をのせ、⑦とサニーレタス、アボカドを芯にして巻きずしを作る。

※水分などが気にならないければ、芯にトマトを棒状に入れてもよい。



トマト飯(【作り方】①～②)は、トマトジュースでも作れます。お米1合に対し、トマトジュース200ccで炊きます。(とろみがあるトマトジュースは、生のトマトで作るより多めに入れて炊きます。)

トマト飯は、ジュースでも、生のトマトでも味に変わりはないです。簡単に作れるので、ぜひお試しください！



JA高知県女性部 コスモス地区 日高支部 大崎 朋子さん(左)、中村 雪美さん(右)

Living with Flower [vol.12] ~花のある暮らし part2~

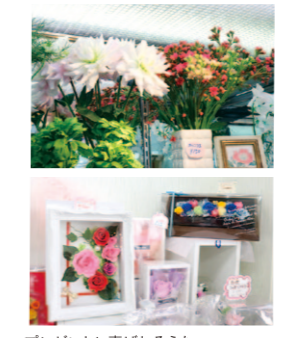


高知県産のブルースター、トルコギキョウ、カーネーションなどを使ったアレンジメント

良い花を作っていたら、生産者の方にも報いたい。高知の花を全国の方に知ってもらい、使ってもらえるように私達も一生懸命努力します。



フローリスト JOY
高知市知寄町1-5-22 フラワーハイツIF
Tel. 088-883-5610
営業時間 9:30～18:00
定休日 日曜日、第1・3土曜日
<https://sub-florist-joy.ssl-lolipop.jp/>



プレゼントに喜ばれそうな、ブリザードやシャボンフラワーも充実。



フレグランスとしても楽しめるフラワーギフト

アレンジメントを注文された方には、最後に花を1本挿してもらっています。自分で花を挿すことで、贈られる方への気持ちがこもり、お客様との会話のきっかけにもなっています。



扶美さんにアドバイスしてもらいながら花を挿していましたが、難しい...

フローリストJOYの横山忠孝さん(中)、扶美さん(左) 創業35年来動めてくれている娘同様の加藤 田恵さん(右)

「花」は見ているだけでも心が落ちるのを楽しみますし、それを商品にする目的や作る形によっても違ってくる。それぞれの楽しみがあります」と話すのは、フローリストJOYの横山忠孝さんと扶美さん。夫婦で営むアットホームな雰囲気のお店で、お客様一人一人に寄り添った花束やアレンジメントなどを提案してくれます。25年ほど前、HPを立ち上げ、商品を購入・決済できるシステムをいち早く導入。年々注文が増え、現在では全体の約4割がネット関連からの注文です。「お店の雰囲気やどんな花が作られているのか、ネットを見て来店される方も多いです。お客様にも良いと思いますし、うちも助かっています」。昨年からは始めたのが、来店

されたお客様に、好みやイメージを具体的に聞きながらパソコン上でサンプルを見てもらい、それに合わせてアレンジメントを作るシステム。大変好評です。県産の花材も積極的に取り入れている、フローリストJOY。高知の代表的な花を使って「龍馬の花」をイメージしたオリジナルアレンジメントを作ったところ、全国から反響があったそう。「高知は花材が豊富。世界一になったことがあるブルースターや三里のグロリオサなど、全国に誇れる花があります。良い花を作っていたら生産者の方にも報いたいし、高知の花を全国の方に見て、使っていただくために私達も一生懸命努力します」と、高知の花の魅力を全国に発信しています。

Presented by **tosagoro**

土佐の「食べ頃」**とさごろ**をお届けします。

からの贈り物

「とさごろ」はJAグループ高知が運営するネット通販サイトです。



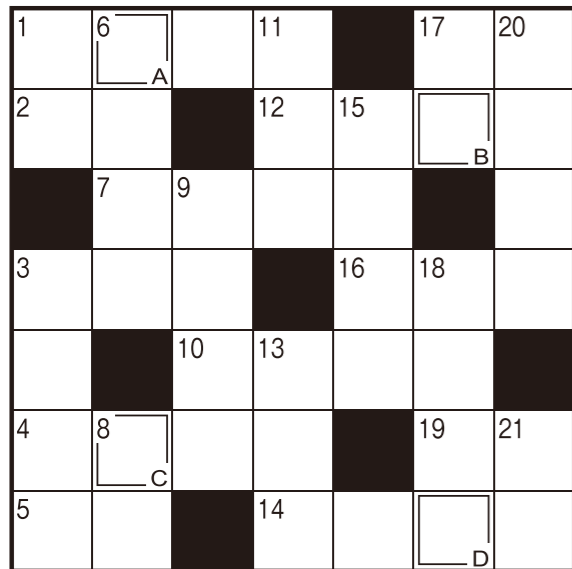
おおきみ
レギュラー箱(2パック入)

クイズ正解者の中から
抽選で計20名様
応募締切は 令和4年 **3月5日**
(当日消印有効)

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。



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
ご感想、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、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。



1月号の答え「フクワライ」

ヨコのカギ

出題：ニコリ

- ① 節分の日に丸かじりする地方もあります
- ② 歯がある履き物
- ③ 世界遺産には文化遺産や——遺産があります
- ④ ほっそりした指の例えに使われる魚
- ⑤ 酸っぱいものを見ると湧きます
- ⑦ 特定のヤギの毛を使った高級な毛織物
- ⑩ 受験生が勝ち取りたいもの
- ⑫ 江戸幕府の旗本、御家人の総称
- ⑭ ——頭をたたいてみれば文明開化の音がする
- ⑯ 酒のお供です
- ⑰ 年齢を尋ねられたので——を読んで答えちゃった
- ⑲ 愛を英語でいうと

タテのカギ

- ① 力士が頭のてっぺんに結います
- ③ ベッドルームともいいます
- ⑥ 南へと吹き抜けていきます
- ⑧ 父はロバ、母はウマ
- ⑨ 青 → 黄 → 赤と変わるものをよく見掛けます
- ⑪ 宍道湖の名産である二枚貝
- ⑬ 水瓶座と牡羊座の間
- ⑮ 訴えや申請などが退けられること
- ⑰ ——かまぼこ、——団子、——笛
- ⑱ 鉄道のレールの下に並べます
- ⑳ テレビ——の録画を予約した
- ㉑ 魚へんに師と書く出世魚

税務署からのお知らせ

所得税等の確定申告について～はじめよう！スマートフォンで確定申告～

税務署の確定申告会場の開設期間は、

令和4年 **2月16日(水)～3月15日(火)**まで！

受付時間：午前8時30分～午後4時(相談開始は午前9時から)

会場内の混雑緩和のため、確定申告会場への入場には、「**入場整理券**」が必要です。
(作成済申告書の提出のみであれば不要です)

入場整理券は会場当日配付しますが、**LINEを通じたオンライン事前発行も可能**です。

※1 入場整理券の配付状況に応じて、後日の来場をお願いすることがあります。
(入場整理券の配付状況は、国税庁ホームページから確認できます)

※2 駐車場は大変混雑しますので、公共交通機関をご利用ください。

お問い合わせ先：最寄りの税務署
国税庁HP <https://www.nta.go.jp>



国税庁LINE
公式アカウント



確定申告書等
作成コーナー

いつでもどこでも申告可能
スマホでかんたん！確定申告

スマートフォンで国税庁ホームページにアクセスすれば、「確定申告書等作成コーナー」で画面の案内に従って入力するだけで申告書が作成できます。
作成した申告書はそのまま「e-Tax(電子申告)」を利用して送信できるほか、印刷して郵送等で税務署に提出することもできます。

コチットのイチオシ!
vol.11



〔仁淀川地区・日高支所管内〕
サングリーンコスモス ふれあい市

とまとパン 160円
フルーツトマト 200円
ミニトマト 400円

日高村といえば、やっぱりトマト！フルーツトマトは11月から6月くらいがシーズンなんだ。時期になれば、10人ほどの生産者が、毎日フルーツトマトを出荷するよ。フルーツトマトだけじゃなくて、大玉トマトもミニトマトも出荷されるから、食べ比べするのもオススメ！「まずは生で食べてみてほしい。直販所はお買い得なので、贅沢にトマトソースにも使ってみてください。濃厚な味にきっとご満足いただけます」と、ふれあい市の担当職員がイチオシ情報を教えてくれたよ。

トマトの他にもお総菜、お弁当、鮮魚も豊富。特に最近では鮮魚に力を入れていて、いろいろな種類の新鮮な魚が手に入るのを見てほしいコチ。春にはテントが増えて、切り花や苗ものが充実するよ。彩り豊かで賑やかなふれあい市に、ぜひ来てみてね♪



※トマトの値段は商品の規格や生産者などによって異なります。



サングリーンコスモス ふれあい市

高知県高岡郡日高村本郷512
TEL 0889-24-5122
営業時間 8:00～18:00
定休日 1月1日～4日
販売内容 野菜、果実、花き、鮮魚、加工品など

