

安田支所管内より



## 僕の名前は「むぎちゃ」だよ！

むぎちゃくん(1)

飼い主：松本 秀子さん

夏の暑〜い時期にやってきたので名前は「むぎちゃ」なんです！！普段はお家の中にいて、音の鳴るおもちゃを噛んで走り回ることが日課の、やんちゃボーイ♪この写真も大好きな音の鳴るおもちゃを鳴らしている時に撮れたベストショットです☆チワワらしいうるうるとした目と「むぎちゃ色」をした眉毛がとっても可愛いですね。

一番の大好物は、ローソンに売っているペロペロキャンディーの形をした『ペロQ』のおやつです。袋を見た瞬間大喜びなんですって。

そんなむぎちゃくんは、家族がチワワ好きでどうしてもお迎えしたかったそうです。

今では、我が子のように可愛がっています。

赤野事業所管内より



## かわいい妹にメロメロ♪

包国 瑞歩ちゃん(13)

稟橙くん(11)

朔士くん(7)

莉瑚ちゃん(1)

「こんにちは〜」と大きな声で挨拶をしながら登場してくれた包国兄弟。長女の瑞歩ちゃんと長男の稟橙くんが、末っ子の莉瑚ちゃんをずっと抱っこしてくれていました。家族のムードメーカーの次男、朔士くんは、お笑い担当！取材中も両手を使って全力の変顔をしてくれたり、モンスターの怖い声を披露してみんなを笑顔にしてくれました。

そんな3人は莉瑚ちゃんにメロメロ！ご飯を食べさせてあげたり、お風呂に連れて行ってあげたりみんなが莉瑚ちゃんの傍から離れる事はありません。母・昌代さんも「3人が莉瑚のお母さんみたい」と笑顔で話してくれました。

でも、お手伝いはそれだけではありません。父・直樹さんが栽培しているトルコギキョウの出荷のお手伝いやハウスの準備もしてくれて、お父さんも大助かりなんですって。しっかり者の包国兄弟、きっと将来は素敵なお父さんとお母さんになるのかな？♪

父・直樹さんと母・昌代さんは「沢山食べて遊んで笑って、元気に育て欲しい」と願っています。

安芸  
地区

# から こんにちは 今月の〇〇 気になる人

奈半利支所管内より



## いつかはマグロのような大物を 釣り上げたい

山本 克彦さん(59)

昨年の秋に釣れたカジキとともに笑顔で写真に写る克彦さん。カンパチやマハタを狙っていたらカジキが釣れ、家の前で記念撮影をした時の写真を見せてくれました。

元々、アユの友掛や磯釣りをしていた克彦さんですが、友人と一緒に小型船舶一級免許を取得したのがきっかけで船を購入し船釣りを始め、腕を上げてきました。今までで一番の大物は、一日で釣り上げたカンパチ30kg級と20kg級だそうです。「船釣りは大きい魚が釣れ引きの強さの楽しみや、魚の種類が多いので食べても美味しい」と話してくれました。

克彦さんは高校卒業後に園芸農業を始めて、令和元年には高知県園芸品展示品評会の野菜部門において農林水産大臣賞を受賞するなど、農業においても輝かしい成績を残しています。現在は、息子さん2人もナスを栽培しており、最新技術の導入や農業所得向上に向けて奮闘しています。そんな息子さんとも船釣りに度々行くそうで、「いつかマグロのような大きな魚を釣り上げたい」と趣味の釣りでの挑戦を楽しんでいます。

吉良川支所管内より



## モットーは 「どんな事も一度挑戦する」

佐藤 亮太さん(29)

高校進学時に、将来について考えるようになった亮太さん。実家がスイカ農家という事もあり、最初は軽い気持ちで農業を学べる高校に進学。スイカは重労働なので施設園芸について学んできて欲しいというご両親の勧めで、高校卒業後も農業大学校へ進学し、野菜課を専攻しました。「最初は辛い仕事だなと感じていました。でも、作物が出来た時の喜びや嬉しさの方が大きかったです」と話してくれました。

大学卒業後は、4年間スイカを作りその後ピーマンに転作。今年で就農して10年目になり、現在は両親と3人でピーマン27アールを栽培しています。

ピーマンに転作した1年目は、家族全員が一からのスタートのため、管理方法や手入れの仕方などに苦労しました。枝の密集が起こり、大きくなりすぎた実が気付かずに取り残しができる事も。その度に何度も試行錯誤し、ピーマンの収量増大を目標に暇さえあればハウスへ行き、こまめに手入れを行う事を心掛けているそうです。

そんな亮太さんが一番やりがいを感じる瞬間は、育てた作物を喜んでくれる事だといいます。「しんどさもあるけど、高校の時の友達など買ってくれた人の喜んでる顔を見ると、嬉しいしありがたい」と話してくれました。

# 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！



「青ユズを楽しんでもらいたい」と収穫に励む千光士さん

## 1 安芸ユズ加工場

### 生産量日本一を誇る青ユズ収穫始まる



青ユズスカッシュ

J A高知県安芸地区で、生産量日本一を誇る青ユズの収穫が始まりました。安芸ユズ加工場では、昨年同様約30万玉の出荷を予定。今年は7月から晴天が続く日焼け果が日々増えているが、適度に雨が降ったため、実の肥大や品質は上々。収穫は9月中旬まで続く見込みです。

青ユズは黄ユズに比べて、甘みを抑えたフレッシュな香りが特徴。そのまま輪切りにしてドリンクに添えたり、おろした皮や果汁は料理のアクセントとして爽やかな味が楽しめます。また、種も化粧品などに利用でき、捨てる部分はほとんどないそうです。同地区では昨年より2人増え、15人の生産者が青ユズを出荷しています。

約15万玉を出荷予定の千光士尚史さんは「青ユズ、黄ユズと年間通して楽しめるだけでなく、家庭で使うユズは捨てる部分がほぼ無いので、色々な形でアレンジをして無駄なく使ってほしい」と願っています。



ナスの定植をする樋口専務と丸田さん

## 2 安芸営農経済センター

### アグリード土佐あき7年目へSAWACHIの導入で「見える化」

(株)アグリード土佐あきは8月27日、7年目となるナスの定植を行いました。2022年度は、県が進めるデータ連携基盤「OPクラウド」SAWACHIを導入。気象、環境、出荷データをリアルタイムで把握し、生産性の向上に繋がります。

2022園芸年度は生育が順調に進み、10月当たりの収量が目標の20tを上回りました。23園芸年度も33・6tの研修ハウスで10月当たり収量20t以上を目指します。

現在、担い手育成として研修生2人を受け入れています。法人の樋口敦勇専務は「本園芸年度はOPクラウドSAWACHI」と接続を行い、研修生と一緒に共有して栽培管理と経営分析に活用していきたい」と話しました。

研修生の丸田大河さんは「まずは基本を忠実に学び、技術と管理をより奥深く知っていきたく」と意気込みます。今後もアグリード土佐あきでは、ハウス環境データの新しい通信方法の実証にも取り組んでいきます。

## 3 安芸集出荷場

### PPバンドでかごバック作り



思い思いのかごバックを作る部員

園芸女性部安芸支部は7月29日、安芸市の安芸集出荷場で、カラフルな色のPPバンドを使ったかごバック作りを行い、部員ら15人が参加しました。

清遠みかさんが講師となり、編み方を披露。参加者は、好みの色のPPバンドを選び、底から側面、取っ手部分と丁寧に仕上げていきました。

部員は「農作業用の物入れとして使いたい」と笑顔で話しました。

## 4 あき支所

### 大人の遠足で部員との交流深める



早田節を削りオリジナルの出汁醤油ボトルを完成させた部員

女性部安芸地区は8月20日に、「女性部ときめき学園」で大人の遠足を開き、部員や地域住民21人が参加しました。

部員は四国最南端の土佐清水市などを訪れ観光しました。「道の駅ビオスおおがた」や直販所での買い物や伝統ある節納屋を見学した後、宗田節でオリジナルの出汁醤油ボトルを作りました。

参加した部員からは「普段なかなか会えない支部の方と久しぶりに会えて話に花が咲いた」と交流を楽しみました。

## 5 吉良川支所

### 青壮年部と児童が稲刈り



鎌で稲刈りをする児童

安芸地区青壮年部吉良川支部は8月2日、管内の田んぼで地元児童ともち米の収穫に励みました。

室戸市立吉良川小学校5年生16人と一緒に交流を深めました。吉良川公民館の主催で、今年で17年目。

同支部の宇賀康雄支部長は「子どもたちに田植えや収穫までの一連の流れを実際に見て触れて体験してもらおう事で、お米のありがたさを感じ取ってほしい」と話しました。

## 6 地区本部

### 思い出の着物をリメイク



完成した着物を着て喜ぶ部員ら

女性部安芸地区安芸支部は8月8日、あき支所で着物リメイク講習会を行い、部員ら12人が参加しました。

部員の小松愛子さんが講師となり、ミシンを使って縫い方を披露。参加者は、自宅から持ち寄った着物をほどこいて採寸。型紙で型を取り、チュニックやTシャツなどに仕上げていきました。

講師の愛子さんは「着物を持っていない人は普段着ている服でもリメイクできるので試してほしい」と話しました。

# 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 中芸ブロック 下司 貴史

**病害初発の時期です。**青枯れ病やフザリウム立枯病が発生した場合は、根元から切り取り、ハウス外に持ち出して適切に処分しましょう。

### 【灌水・追肥】

摘芯までは成長（葉面積の増加）や着果（花）数の増加に合わせて灌水と追肥を増やしましょう（ハウス野菜栽培管理「こよみ資料14-2参照」）。灌水ムラは根腐れによる病害の原因となるので、均一な灌水ができていますか確認・調整しましょう。施肥は追肥で行い1ヶ月あたりの施肥量は、10アール当たりチッソ成分で6kgを目安とします。

### 【整枝・誘引・光環境】

主枝の摘芯は、畝上1.2m（9〜10節）前後の高さで行いましょう。徒長して節間が伸びている場合は、一度つり糸を緩めて樹勢を落ち着かせてから摘芯しましょう。第1分枝下の葉は、第1主枝の成長点が8節目になった頃から2〜3回に分けて摘葉します。本葉は黄化した葉や病害葉だけを除去します。赤果・青べた果の発生防止のため、二重内張りにはけるとともに側枝

は収穫時に1芽切り戻しにします。また、各主枝から出る下位1〜2段の側枝は、1果収穫後に元まで切り戻して、下位部の繁茂による品質の低下（赤果、青べた果や病害虫の発生を防ぎます）。

### 【病害虫防除】

ハチや天敵の導入を考慮し、薬剤を選択します。（こよみ資料7参照）ナスフザリウム立枯病の対策では、芽かきや整枝などの傷口から感染するので、早い時期からスクレアフロアブルやセイビアーフロアブルなどを散布します。また、病害虫予防として畝上にマルチを設置した場合、株元の風通しがよくなるよう隙間を開けましょう。（こよみ資料12参照）

### 【温度管理】

夜間の最低気温は12℃として、12℃を下回り始める11月までには加温機の点検・送風ダクトの設置を行いましょう。

### 【CO2管理】

換気量が少なくなり始める11月頃から施用できるよう、CO2発生機の点検やダクトの設置を早めに行いましょう。（こよみ資料14-2参照）

## 摘果・病害虫防除

# 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 渡辺 将平

温州みかんやユズでは収穫間近となりました。最後まで品質向上を目指し、最終の摘果や病害虫防除に努めましょう。

### 【仕上げ摘果】

収穫果実の品質の向上を目的とし、小玉果と出荷に向かない果実を落としていくと収穫時期の負担軽減や効率的な作業ができます。

### 【黒点病】

黒点病への対策は枯れ枝の除去を行いつつ予防散布を行ってください。収穫が近づいているので出荷予定日と農薬のラベルをよく確認し使用時期に気を付けて散布しましょう。

### 【貯蔵病害】

収穫までにベフトップジンやペラリン等の農薬散布で貯蔵病害の予防を行いましょう。また、散布後、累計降雨量が100mmを超えた場合は再散布を行います。

### 【アザミウマ類・カメムシ類】

近年、果実の着色期にハナアザミウマの被害が増加しています。また、今年はカメムシ類が多発傾向です。どちらも果皮の吸汁痕から腐敗につながるがあるので、発生に注意

して防除を行ってください。

### 【礼肥の施用】

礼肥は今年の樹勢回復、冬の耐寒性及び翌春の新梢の発生と開花結実を促進し、隔年結果は正へのカギとなるので必ず施用しましょう。10月下旬〜11月上旬頃までに栽培暦基準を参考に樹勢に応じて施肥量を調整してください。また、10月、11月と乾燥が続いた場合肥料が溶けきれず効果が弱くなる可能性がありますので、その場合は灌水を行いましょう。

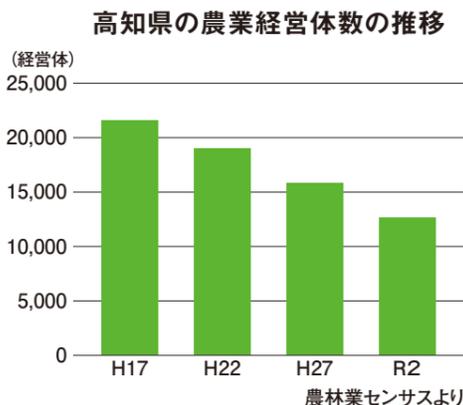
### 【夏秋梢の管理】

かいよう病やそうか病の病斑のついた夏秋梢を除去しましょう。特に垂直に立ち上がった強い枝は樹形を乱すので基部から切り取ります。斜め上や水平の夏秋梢を予備枝とする場合は、輪状芽（春枝と夏枝の境）を残して切ります。弱い夏秋梢は輪状芽の下春枝まで戻って切ります。樹冠拡大の場合は、芽の充実した所で切り返します。

# 「親元就農に対する支援策」について

## ■高知県の取り組み

農家の高齢化によるリタイヤや後継者不足等によって農業経営体数は年々減少しています。



この減少をくい止めるために、国では農業次世代人材投資資金をはじめとする各種施策を打ち出し、積極的に新規就農者確保対策を行っています。また、県や市町村でも各々独自の支援策を打ち出しており、国・県・市町村が一体となって研修から就農・経営継承までの支援策を展開しています。

そうしたなか、県では、将来の後継者候補となり得る人材の多くを占めるであろう農家子弟に対する各種取り組みを強化しているところです。今回は、親元で就農する場合に活用できる国と県の支援策をご紹介します。

## ■技術・知識習得（研修）の支援

①農業大学校や地域の農家の元で研修を受けてから親元就農する場合、「(国)就農準備資金(県)高知県担い手支援事業」が活用できます。研修期間は2年間で、最大年180万円が助成されます。助成の要件として、就農時に50歳未満の方であること、農業担い手育成センター等で基礎研修を受講すること等があります。また、前年世帯所得600万円以下であることという所得要件もあります。

②親元で研修を行う場合は、「高知県担い手支援事業」が活用でき、研修期間は1年間、年120万円が助成されます。こちらは、国の事業で補助対象にならない親族（3親等内）の元での研修が対象になっており、国の事

業のような所得要件はありません。

③すでに就農されている方で基礎から勉強したいという方は、農業担い手育成センターが実施するリカレント講座もありです。経営継承に関する知識習得や労務管理に関すること、保険制度、ローンの操作方法等を学ぶことができます。

## ■親元から独立または経営継承する際の支援

④経営初期の資金の助成としては、「(国)経営開始資金」があります。支援期間は最長3年間、年150万円が助成されます。就農時に50歳未満の方であること、前年世帯所得600万円以下であること等の要件があり、加えて、親から経営継承する場合は、新規参入者と同等のリスクのある発展的な取組を行うことが求められています。例えば、新規品目の導入、高度な技術の導入、新規市場の開拓等が考えられます。

⑤令和4年度から、新規就農者が継承した経営をさらに発展させるために

西本 典矢

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

室戸支所 088712210268

で、ご注意ください。

## ■さいごに

支援策については、国や県、市町村が実施しているものや、高知県農業会議が実施しているもの等があり、その要件もそれぞれ異なっています。もし、「ご息やご親戚等で就農に興味のある方がおられましたら、お気軽に安芸農業振興センター又は室戸支所までご相談ください。

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

毎月、新しく農業を始めた人達のことを取り上げてくれる「輝け！新農人」は、農業の良さを沢山知ることが出来ます。「家族との時間を大切にしたい」「他の仕事に比べて自分次第で良くも悪くも動くところにやりがいと魅力を感じる」などいい仕事だなと読みながら自然に応援したい気持ちになります。

(北川支所・54歳)

▼そうですね。これからも県内の農業を応援してもらえよう工夫していきますね。若手の想いを地域で応援しましょう。

「安芸市の野菜で免疫力アップだ便」を注文！ヒカヒカのナスやピーマン、トマトなどの詰め合わせに大満足。来年も楽しみにしています。

(穴内事業所・33歳)

▼ご購入ありがとうございます。販売開始日は朝から電話が鳴り続け初日で完売！毎年皆さんからの反響が大きく嬉しく思っています。安芸市の野菜をもりもり食べて、厳しい残暑を乗り越えましょう。

今朝早くこうぐりよりプレゼントが届きました。開けてびっくり。みずみずしい野菜、カレー、佃煮と沢山入っていました。当選した事に喜び、農家さんの方に感謝し何を作って頂こうかウキウキ♪今日はいいい日になりそうです。ありがとうございます。

(東洋支所・76歳)

▼ご当選おめでとございます！JA高知県のホームページ内には、簡単に作れる美味しいレシピを掲載しています。ぜひ、覗いてみてくださいね。

マスク取り大きな息がしてみたい。

(東洋支所・88歳)

▼共感できる川柳ですね。感染者が連日千人を超える日が続き、未だ終息の兆しが見えず不安ですね。すっかり根付いたマスク着用の習慣。マスク無しで出掛けられる日が待ち遠しいです。

## 広報のつぶやき

8月上旬に、ユズ農家の千光士尚史さんの圃場で青ユズ収穫の撮影に協力しました！撮影には、テレビ局や新聞社など6社の方が来てくださり、青ユズを使った料理を振舞いました。試食・試飲をした関係者の方からは「おいしい！おかわり下さい」と、どれも大好評！青ユズのおろした皮や果汁を、料理やドリンクに添えるだけで、いつもの味がワンランクアップしますよ☆下記のレシピは撮影の際に提供した青ユズの料理です。ご家庭で青ユズを使ってアレンジしてみてくださいね。(恒石)



(恒石)

## 「青ユズ」おすすめレシピ

### 「青ユズきざみうどん」



材料(2人分)  
 青ユズ 1~2個  
 油揚げ 1枚  
 ゆでうどん 2人分  
 <つゆ>  
 だし 4カップ  
 みりん 大さじ1/2  
 しょうゆ 少々  
 塩 小さじ2/3~1

ユズを入れるだけでとっても爽やかに！

#### 作り方

- [1] 青ユズは薄い輪切りにする。
- [2] 油揚げはフライパンでカリッとするまで焼き、縦半分にして細切りにする。
- [3] つゆをつくる。鍋にだしを入れ煮立たせ、みりん、しょうゆを加えて、塩で調味する。
- [4] うどんを熱湯で温めて湯を切り器に分け入れてつゆを注ぐ。ユズ、油揚げをのせる。

### 「青ユズスカッシュ」



材料(2人分)  
 ユズ果汁 大さじ1  
 はちみつ 大さじ1  
 炭酸水 150ml  
 青ユズ皮 適量



#### 作り方

- [1] 青ユズを横半分に切り、果汁を絞る。
- [2] 絞った果汁とはちみつ、炭酸水を混ぜあわせる。
- [3] 果汁を絞った青ユズの皮をおろし金ですりおろし、お好みの量を入れる。

## 税務相談日

令和4年10月19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