

こうぐり

あぐりの高知の
チカラ
JA高知県



広報担当者が届ける
こうぐりム! #34

穏やかな晴天が続くことが多い11月初め。
午後の日差しはあたかく
かけよった花壇には綺麗な花々が咲き
色彩の強さを感じた。
蝶々のような姿がまた可愛らしい。

おだやかな日和を満喫するなかで
今年も残りわずかだと考える。
来年はどのような年になるのだろうか。

大きく飛躍する1年になるように願って。

[購買事業本部] 田村 あきほ

QRコード
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
- JACard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

4月から組織広報課へ配属になり、周囲のやさしさに支えられ日々を歩んでいます。高知の農業に携わる方の輝く姿をみんなお届けできるよう、さまざまな想いを誌面へつないでいたたらと思います。高知の新定番スポットへと進化する「アグリコレット」特集はいかがでしたか? 何気なく立ち寄る場所も、携わる方の見えない想いを感じると、心にぐっとくるものがあります。情熱が多くの方へ届き、喜びとなって広がっていくと思うと楽しみです。そして、気がつけば今年も残すところわずか! みなさんにどうして、この1年はどんな年だったでしょうか? 来年も笑顔溢れる1年になることを願いながら、たくさんの方に愛していただけた広報誌を目指しますので、「こうぐり」をどうぞよろしくお願ひいたします。

統括本部 組織人事部
組織広報課
山本 三奈美



20歳から、スーパーの精肉部門で働いていた小松浩彦さん。朝早く家を出て、深夜に帰宅する不規則な生活で休みも少なく、年末年始も家族との時間が取れない日々が続いていました。

2人目の子どもが産まれたことをきっかけに、「子どもたちとの時間ももっと作りたい」と転職を考えるよう。両親が農家で地元の知人に教えてもらえる環境もあり、新規就農者の研修制度を活用すれば自分にもできるかもしさないと、平成28年6月に就農することを決意しました。

最初の2年間は友人の父親の元で農家研修。その後、安田町のサポートハウスで2作目を終え、今は新しく建てた自分のハウスでの栽培が始まりました。

18.7アールでナスを栽培している小松さん。栽培したナスがきれいな実になると、「今までの苦労が報われる」と農業の良さを実感。その反面、技術面では課題も。前作は「ハチが受粉してくれる大きい冬は寒さでハチの飛びが悪いこと

失敗も前向きに

「子どもとの時間を作りたい」という想いから、20歳の時に就農を始めた小松浩彦さん。朝早く家を出て、深夜に帰宅する不規則な生活で休みも少なく、年末年始も家族との時間が取れない日々が続いていました。

2人目の子どもが産まれたことをきっかけに、「子どもたちとの時間ももっと作りたい」と転職を考えるよう。両親が農家で地元の知人に教えてもらえる環境もあり、新規就農者の研修制度を活用すれば自分にもできるかもしさないと、平成28年6月に就農することを決意しました。

就農してかなえた 家族との時間 充実した日々と



輝け！ 新農人

47

安芸地区・あき支所

こまつ ひろひこ
小松 浩彦さん(39)

[就農3年目・ナス]

就農してかなえられた「子どもとの時間」。学校帰りに子どもがハウスで宿題をしたり、休日もハウスでプールを広げて一緒に過ごしています。「子ども達は、小さい頃から農家さんに貰ったナスなどを食べているから野菜が好き。昨日もナスの煮びたしを作つたらおいしそうに食べました」と、料理も楽しみながら充実した日々を送っています。

「農業を始めてから人とのつながりも多く、周りに恵まれていると感じる。知り合いや仲間が増えた事も嬉しい」。農業に従事する同年代や地域の仲間との交流も刺激になっている小松さん。今作は反収20tを目指し、基本を忠実にこなしながら安定した収量を上げるようにと気合い十分です。

子どもとの時間を作りたい

土佐の高知のあぐりのチカラ

こうぐり



12月号 2022 DECEMBER もくじ

03 輝け！新農人 [安芸地区] 小松 浩彦さん

04 | 特集① |

GO TO! アグリコレット

進化する地域の“魅力”発信拠点



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 マクナツ／高知地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 | 特集② |

アグリコレットへGO TO イート！ 高知のグルメを満喫しよう！

20 Living with Flower [UN DEUX PLANTS]
～花のある暮らし part2～

21 うちんくの台所／幡多地区編

22 コチットのイチオシ！

【高西地区 四万十町】「アトリエ四万十」
カヌレ

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐり！



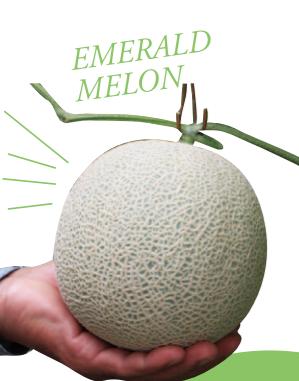
表紙紹介
ショウガ



仁淀川地区

仁淀川地区
土佐市生姜部会 部長
たけうち えいいち
竹内 栄一さん

仁淀川地区土佐市生姜部会は85人が所属し、露地ショウガを年間通して約1,000t出荷しています。春に植えた拳より小さな種ショウガが、両手で抱えるくらいまでに大きく育ちます。収穫時期は主に10月下旬から11月中旬です。気温が下がり、葉の色が黄色っぽくなる頃に掘り起こすことで、身が大きく締まった質の良いショウガが収穫できます。



活用①

2日間で
約530玉を販売!

夜須のエメラルド
メロンフェスタ2022



次々と売れていくメロン。贈答用、家庭用とともに、どちらも好評でした。

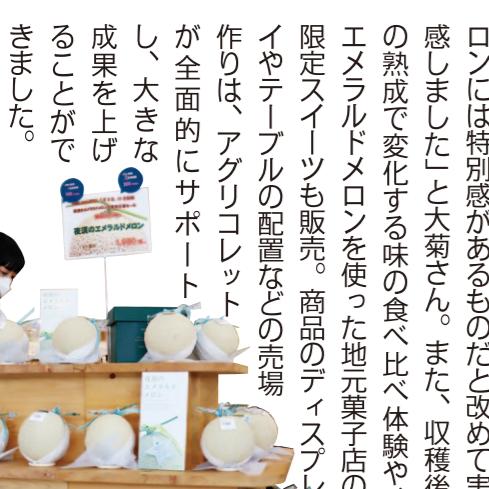
想像以上の来場者で賑わうイベントスペース。

YouTuber「ちやがまらん」も登場。
SNSでイベントの告知をしてもらいました。

そうした中、新型コロナウイルスの感染者数が減ってきたことから、久しぶりに消費宣伝活動を行おうとした時、候補に出た場所がアグリコレットでした。お中元シーズンの7月9日、10日に開催することを決め、アグリコレットの横山眞二店長にもアイデアをもらいながら企画を考え、準備を進めました。

香美地区管内(香南市)で栽培されるブランドメロン「夜須のエメラルドメロン」(以下、エメラルドメロン)。香美地区園芸部メロン部会夜須支部が10戸、4ヘクタールで栽培しています。しかしここ数年、新型コロナウイルス感染症の影響により、業務・贈答用需要が減ったことでメロンは価格が下落。また、店頭での試食などの消費宣伝活動が思うようにできない状況が続いていました。価格は徐々に回復しましたが、資材や肥料、燃料の高騰などがさらに追い打ちをかけ、生産者を取り巻く環境は大変厳しいものとなっています。

コロナ禍で高級メロンがピンチ!



特別価格で販売したエメラルドメロンは、一玉一玉に想いを込めてリボンで装飾。「リボンを付けるだけで印象がガラリと変わる。すごく大事なことだと思います。経費や手間はかかりますが、メロンには特別感があるものだと改めて実感しました」と大菊さん。また、収穫後の熟成で変化する味の食べ比べ体験や、エメラルドメロンを使った地元菓子店の限定スイーツも販売。商品のディスプレイは、アグリコレットが全面的にサポートし、大きな成果を上げることができました。

最後の陳列チェック。
オープンまではスタッフもドキドキします。

「売るだけ」ではなく
「買いたくなる」をサポート

迎えたイベント当日は、「想像をはるかに超えていた」というほどの大盛況。2日分の予定数量が初日で売り切れ追加発注をするなど、過去の消費宣伝実績を大きく上回り、約530玉を販売。店頭で接客していた宮崎誠二部長も「お客様の反応が今までと全然違った」と、関係者からは嬉しい悲鳴が上がりました。

「メロンが残ったらどうしよう」。企画を進めていた大菊隆成は当初不安もあつたといいますが、「そんなこと考えていたら何もできません」と、生産者が背中を押してくれたからこそ実現できたイベントだったと振り返ります。

「高知の“うまい”を再発見!」をコンセプトにオール高知の商品を取り揃えている「とさのさと AGRI COLLETTTO (アグリコレット)」。ここでは、「売れる・売れない」を軸にするのではなく、商品一つ一つの個性や、デザインなどを照らすことを大事にしています。また、カテゴリー別ではなく、あえて売場の中でバラバラに商品を陳列。一見、不親切な並べ方かもしれないながら、時間をかけて選んでもらい、お客様に買い物を楽しんでもらつ工夫をしています。

また、コロナ禍のピンチをチャンスに変える新たな展開でイベントスペースが活用され、これまでとは違った「地域の魅力を発信する」拠点としても進化しています。



特集/
GO TO!
アグリコレット
祝3周年!

進化する地域の“魅力”発信拠点

今年9月で3周年を迎えた「とさのさとAGRI COLLETTTO」。

セレクトショップやレストランだけでなくイベントスペースの活用により、地域の魅力を発信する拠点として進化しています。
特集では、イベントを通して見えてきた、お店の魅力や役割をご紹介します。



「とさのさと AGRI COLLETTTO」
高知市北御座 10-10 / 088-803-5015
SHOP&TAKEOUT : 10:00~19:00
レストラン : 10:00~20:00

挑戦して、活気づけたい

市場に出て、今年で30周年を迎える「夜須のエメラルドメロン」。ブランドメロンとして少しずつ浸透しているもの、認知度はまだ十分ではないと宮崎部長は言います。「やっぱり食べてもらうというの大事。その時に買う買わないは別で、印象付けていくことが大事なんですね」。消費宣伝活動は、部会にとって重要な取り組みのひとつとして販売を下支えしています。

部会の皆さんのが背中を押してくれたからこそできた企画。本当に助かりました。

今までのイベントでは見たことのない光景でした。今後もどんどん発信していくみたい。活気づいていかんとね!



香美地区 夜須購買課・夜須集出荷場
大菊 隆成さん

「これからもどんどん発信していく」と宮崎部長は来年もイベントを開催したいと意欲的です。他の部会とも一緒にやろうという話が出ており、大菊さんも「横のつながりもすごく大事。グループの力で、協力し合っていろいろなところと連携していきたいですね」と、お互いの品目の宣伝になればという想いを持っています。

アグリコレットでの新しい挑戦は、生産者の自信にもつながり、次へ向けてステップアップにもなっています。

アグリコレットの立ち上げ時から商品の陳列について相談したり、定期的にイベントも開催してきたので、黒潮町のアンテナショップのようなイメージで携わらせてもらっています」と話すのは、黒潮町役場の職員で現在は(株)黒潮町缶詰製作所に在籍する友永公生さん。きっかけは26年に誕生。当初は防災の観点で作られた缶詰でしたが、アグリコレットで販売する際に「ここでは防災色を一切出さず、グルメ一本でいこう」と、横山店長が提案。コロナ禍による巣ごもり需要や帰省できない子どもへの仕送りなどで缶詰が注目され、「ギフト商品」として新しい販売の力タチが生まれました。今は、たくさんある種類から「選ぶ楽しさ」「詰める楽しさ」が相まって人気を集めています。

「防災に興味がない人にはマッチしない。防災色を一切そぎ落としてグルメ押しでいったのは結果的に良かつたと思いません」と振り返る友永さん。「缶詰は鮮度感がない」という観点を変え、順調に売り上げを伸ばしています。

アグリコレット戦略でイメージを変える
缶詰をギフト商品に

34M

活用
ピンチをチャンスに!
定期的に
情報を発信



黒潮町役場

漬口 無双さん

産業推進係

濱口 無双さん

漬口 無双さん

漸口 無双さん

</

高知県農業技術センター公開デー開催



高知県農業技術センターでは下記の日程で公開デー2023を開催します。

IoP研究をはじめとする研究紹介、米の食味分析(玄米または白米、400g要持参)や土の診断、農業技術センターの施設・ほ場の見学ツアー(事前申込による抽選)、フラワーアレンジメント教室(事前申込による抽選)、農業大学校直売等を行います。多数の方のご参加をお待ちしております。

【日時】令和5年 1月14(土)10:00 ~ 16:00

【場所】高知県農業技術センター(南国市廿枝1100)

【申込】[見学ツアー、フラワーアレンジメント教室]

受付期間:令和4年12月1日~23日

持参、FAX、電子メール、郵送(当日必着)

FAX:088-863-4913

E-mail:160506@ken.pref.kochi.lg.jp

[お問い合わせ] TEL 088-863-4912

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2012>



一般農家を対象にした講座を開催します!

— 高知県立農業担い手育成センター —



1 データ駆動型農業講座

【日時】1月12日(木) 13:15~15:00

【内容】SAWACHIの活用方法やデータ駆動型農業の取り組み事例などを学びます。

2 労務管理講座

【日時】1月19日(木) 13:15~15:00

【内容】長期、短期にかかわらず、人を雇うときに知っておきたい知識を学びます。

3 ドローン講座

【日時】1月24日(火)~26日(木)、予備日27日(金)

【内容】農薬散布等に必要な法令を学び、実際に操縦してドローン利用技術を磨きます。

4 流通マーケティング講座

【日時】2月14日(火) 15:00~17:00

【内容】ブランド化、マーケティングの基礎について学びます。

出資金の払戻対応について

JA高知県では、定款等の規定に基づき、出資金の払戻は下記のとおり対応させていただきます。

① 払戻時期について

令和4年度末(令和5年3月末)までに脱退・減口の手続が完了したものは、令和5年6月末に開催される通常総代会後(令和5年7月上旬頃)に払戻を行います。令和4年度末(令和5年3月末)までに手続が完了しなかった場合は、令和6年の通常総代会後の払戻となります。

② 申請期限について

脱退や減口の手続には、申請期限がありますのでご注意ください。

●任意脱退の申請は、令和5年1月27日(金)までにお願いします。

●法定脱退の申請は、法定脱退事由(死亡や資格喪失)が発生した都度、お願いします。ただし、申請が年度末近くになると年度末までに手続きが完了しない場合があります。

●減口の申請は、令和5年2月28日(火)までにお願いします。なお、減口の場合は、減口理由が事業を休止したとき、事業の一部を廃止したとき、破産や差押え等のその他やむを得ない理由があるときに限られます。

2022
DECEMBER

JA高知県



トップニュース

Tosa Rouge Beef 土佐あかうし枝肉 100頭目認定

高知市の高知県広域食肉センターで10月下旬、独自規格「Tosa Rouge Beef」(トサルージュビーフ)と認定した土佐あかうしの枝肉100頭目が誕生しました。

「Tosa Rouge Beef」(TRB)は「土佐あかうしらしい肉」を評価基準にした独自規格で、令和2年4月から導入。それまで同JAに出荷された1,222頭のうちの100頭が認定となり、厳しく審査を行ってきました。

牛肉の格付けはA1から最高のA5まで等級があり、判定にはさしの入り具合が大きく影響します。黒毛和牛に比べ、土佐あかうしはさしが入りにくくA2、A3評価が多いですが、ルージュビーフはA2、A3のあかうしを「皮下脂肪の薄さ」「ロース芯の大きさ」など赤身の質で再審査し、最上をR5、標準をR4として認定しています。

100頭目の枝肉は土佐郡大川村の第三セクター「むらびと本舗」が出荷。R4と評価され、1kg2,600円と黒毛和牛に匹敵する値段が付きました。せり落とした三谷ミートの三谷高志専務は「さしの入り方が細かいことを評価した。ルー



100頭目のトサルージュビーフ(中央)のせり(高知市)
ジュはまだまだ足りない。待っているレストランや量販店がある。うま味がすごい赤身のルージュで勝負したい」と意気込んでいました。

JA高知県畜産課の国則達生課長は「TRBは独自の規格でブランド化を図ってきた。認知度も上がってきているので農家の収入につながってほしい」と話しました。令和4年度の枝肉価格は、R4は平均2,266円(令和2年度比108.5%)、R5は平均2,355円(同比106.1%)と向上しました。今後はさらなる認知度向上、高付加価値化を図っていきます。

取扱期間 令和4年 12月1日(木) ~ 令和5年 1月31日(火)

冬のあつたまる貯金

JA高知県

適用金利 1年もの 年 0.03% 税引き後 0.023%

適用金利 3年もの 年 0.10% 税引き後 0.079%

適用金利 定期積金 年 0.02% 税引き後 0.015%

給付契約額12万円以上
預入期間1年以上の定期額式・目標式
毎回掛込金1万円以上

お預け入れ条件 10万円以上の新規預入、または満期継続時の増額書替

JAの ATMでのお預け入れ

スーパー定期 受入金額10万円以上

ATM定期ご利用方法

現金の場合 JA高知県発行の総合口座通帳
または定期貯金通帳が必要です。
※一回の取扱額は100万円(紙幣100枚)までとなります。

口座から振替の場合 JA高知県発行の総合口座通帳
または定期貯金通帳とキャッシュカードが必要です。
※ご利用の条件やキャッシュカードの種別により
振替できる限度額が異なります。

■お預け入れ・ご契約の対象となる方は(1)定期貯金:個人の方。※ただし、ATMでのお預け入れの場合は法人の方も対象とさせていただきます。(2)定期積金:個人の方に限定させていただきます。■「冬のあつたまる貯金」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。やむをえず満期日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。■定期積金の満期日は、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満延した場合は、満期日を満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。■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護されます。■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。ATMによる定期貯金はマル優の取り扱いがありません。■本書の定めの他は、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。

メイカッ! vol.21

高知地区の
あんなこと、こんなことを再発見

食と農を学ぼう あぐりキッズスクール 親子で食と農を学ぼう! 第3期 親子あぐりスクール開校!

高知地区では、高知市の「とさのさと AGRI COLLETTTO」を拠点に、小学生とその保護者を対象とした「親子あぐりスクール」を開催しています。

お茶や野菜の収穫体験をはじめ、集出荷場などの見学などを通じ、食農教育を行っています。第3期は全5回実施し、参加した親子はさまざまな形で食と農に触れ合いました！

第1回 佐川町で茶摘み体験&茶加工所を見学！



お茶の生産者さんに教わりながら
茶摘みを体験！



間近でお茶煎りを見学。
いい香りがしてきたね。

第2回 高知市春野町の畑でサツマイモの定植＆キュウリの収穫を体験！



営農指導員にサツマイモの植え方を
教わっています。



規格表を見ながらキュウリを収穫したよ！

第3回 嶺北・土佐町で開催される「牛の市場」を見学！



家畜市場で、土佐あかうしに急接近！

第5回は、「ちゃぐりん」を使って
昼食作り＆修了式を行います。
「親子あぐりスクール」は来年度も
開催予定。みなさんのご参加、
待ってるコチ～！



第4回 定植したサツマイモを収穫＆キュウリの集出荷場を見学！



親子でサツマイモ収穫！
お芋は育てるかな？



大きいのが採れたよ～♪



キュウリの選果場も見学！



高知の野菜について学びました。

「いも天」1袋(4個入り)350円、1箱(18個入り)1,500円



H 日曜市のいも天

①088-880-0241

「外はサクッと中はほっこり」そのおいしさの秘密は、お店オリジナルの配合で作る衣にあります。卵・乳製品不使用の衣をまとった甘めの「いも天」は、おやつ感覚でバクバク食べられます。

自社ブレンドの仁井田米100%使用!

H まんぶくむすび

①080-9179-8629

高知県産の仁井田米、にこまるとヒノヒカリを自社ブレンドしたおむすび。何回も試食を重ね厳選した具材はこだわりのものばかり! 人気トップ3はもちろん、酸味と甘みが絡み合う絶妙な味わいの「梅おかか」などもオススメです。

高知ファイティングドッグス公式店!

H Dogs KITCHEN

①088-861-1144

ふっくらモチモチのパケットにジューシーな生ソーセージが抜群に合う「フランズドック」。ソースは甘辛いヤンニョム、はちみつ入りのオーロラ、塩気のあるバジルの3種類から選べます。お家で1分間トーストするとパリパリになり違った食感が味わえます。

「フランズドック」 1個 600円

地元で長く愛されているローカルメーカー

H 久保田アイス

①088-861-2330

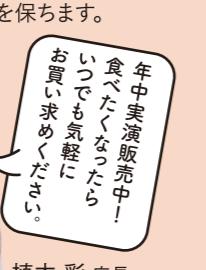
これから季節に食べたくなる「土佐の久保田焼」。自社釜でじっくり丁寧に焼き上げるあんこは、北海道十勝産の小豆「ゆめむらさき」を100%使用。繊細で控えめな甘さが特徴で、ふっくら粒々、冷めてもおいしさを保ちます。



「土佐の久保田焼」 1個90円・1箱(5個入)450円



植木 彩 店長



アグリコレットへ GO TO イート! 高知のグルメを満喫しよう!

とさのさとAGRI COLLETTO(アグリコレット)はセレクトショップだけでなく、

レストラン・ティカウトコーナーも充実。

家族や友人、おひとりさまでも楽しめる高知県産の食材をふんだんに使ったグルメが堪能できます。各店舗からイチオシのメニューをご紹介します。

EAT IN 10:00~20:00 TAKE OUT 10:00~19:00



西村商店といえば刺身!
県外の方へのおもてなしにも張り切って対応します。

EAT IN 市場レストラン 西村商店

①088-856-5074

ボリューム満点でバラエティ豊かな定食をお届けする西村商店。「お刺身定食」では4種類3切れずつが一度に味わえます。朝どれ、夕どれの神経締めされた活魚は、身が柔らかいうえ、他では味わうことのできないモチモチ食感!



西森 公勇 店長

かめば高知の海の香りが広がる

EAT IN 安芸しらす食堂

①080-6424-9660

水揚げされた生しらすは漁港の近くにある工場で水洗い、氷締めを行い瞬時に冷凍保存し鮮度を維持します。その日の朝にとて加工したしらすと、どろめと一緒に味わえる「釜あげちりめん丼プラスどろめ丼セット」がイチオシです。



西原 竜生 店長

自家製ポン酢と
ゆず果汁の両方をかけると
より風味が引き立ちます。



「釜あげちりめん丼プラスどろめ丼セット」
セット:950円 単品:800円

昭和51年創業、須崎市のご当地人気店!

EAT IN 鍋焼きラーメンのがろ~

①088-856-7030

旨味を抽出した濃厚鶏がらスープと、お店秘伝魚介系出汁とのWスープが美味しさの秘密。硬めに茹でた麺が土鍋の中でじんわりと馴染み、麺の甘みが溶け出しまろやかさを増すスープもお楽しみください。



締めにご飯を入れて雑炊風や、
生卵をからめて「すき焼き風」など、
いろいろな食べ方を楽しめます。

左:スタッフの明神 真理さん

中:弘田 里佐社長

右:スタッフの野村 由香さん



「鍋焼きラーメン(おや鳥)」880円~(各種トッピング有)

うちんくの台所



キュウリの つくだ煮

大きくなったキュウリや
曲がったキュウリを
余すことなく使います。
出来上がったものを冷凍すれば、
1年中欲しい時にいただけますよ。



レシピは、HPからもご覧に
なれます。ご活用ください！

【材料】

キュウリ	1 kg
塩	20g
酢	100 cc
砂糖	80g
Ⓐ ショウガ(千切り)	50g
かちりじゃこ	30~40g
塩コブ	100g
いりごま	適量

【作り方】

- ① キュウリを8mmほどの輪切りにし、塩をまぶして冷蔵庫で1晩寝かす。
- ② Ⓢをフライパンに入れて火にかける。砂糖が溶けたら、①のキュウリの水けをしぼって入れる。水分がなくなるまで炒り続ける。仕上げに塩コブといりごまをまぶす。

厚さは8mmに限らず
1~1.5cmでもお好みでOK!

黒もちの赤飯

【材料】
黒もち米.....1升
金時豆.....250g
砂糖.....250~370g
塩.....少々
煮汁.....500cc程度
Ⓐ 砂糖.....180~200g
塩.....35~40g



ブドウ大福



大福にも
チャレンジ
してみてね~！



女性部帰多地区
宿毛支部

後列左から:伊与田 末子部長
大原 千寿さん、山崎 初恵副部長

田村 磨利さん、竹葉 栄子さん、宮本 ひとみさん

前列左から:中村みつえさん、沢田暁子さん、坂口和子さん

【材料・12個分】

ブドウ.....12個	砂糖.....大さじ4
白玉粉.....150g	Ⓐ 白あん.....200g
水.....300cc	片栗粉.....適量

【作り方】

- ① ブドウは洗って水けをふきとる。皮をむいてもよい。
- ② 白あんでブドウを包む。包んだら冷蔵庫に入れておく。
- ③ 耐熱容器に白玉粉とⒶを入れてよく混ぜ、ラップをかけてレンジ(500w)で4分程加熱する。
- ④ 一度取り出してしっかり練り、またラップをかけてレンジ(500w)で3分程加熱する。(足りない時は少しづつ加熱する)
- ⑤ 片栗粉を皿に広げて生地をとり出し、12等分して②を包む。

Living with Flower vol.21

~花のある暮らし part2~



コスモス、ダリア、カーネーション、
アルストロメリアなどを使った濃淡が映える
アレンジメント(写真は5,500円)

花を贈られる方の好みに合って喜んでもらうことが一番ですが、贈る方から見ても素敵だなと思ってもらえるように意識します。

花を選ぶ際は、お客様の服装や身に付けています。最近はくすみカラーやニュアンスカラーといった雰囲気を重要視する情報収集を行い、幅広く対応できるようになっています。最近はくすみカラーやニュアンスカラーやトルコギキョウは、発色の鮮やかさや持ちの良さから県外での需要も高く、これからもなくてならない存在だといいます。「贈られる方の好みに合って喜んでもらうことが一番ですが、贈る方から見ても素敵だなと思ってもらえるように意識します。贈る方と贈られる方、お2人に喜んでいただきたいたいなという思いです」。これからの時期、セントボーリアやポインセチアの花鉢、ドライフラワーで作ったリースなど、クリスマス商品が店頭に並び始めます。「生花からは生き生きとしたパワーが貢えます。お花とセットで小物や雑貨などを飾つていただき、クリスマスもお花といっしょに楽しんでもらいたいです」。



UN DEUX PLANTS 高知蔦屋書店

高知市南御座6-10 高知蔦屋書店1F

Tel. 088-802-8187

営業時間 10:00~21:00

(時期変動あり)



鉢植えや観葉植物など種類も豊富。



種類が多く生き生きと色鮮やかな切り花。



花を引き立てる小物雑貨もあり、店内は空間を活かしたお店作りの工夫がされています。

高

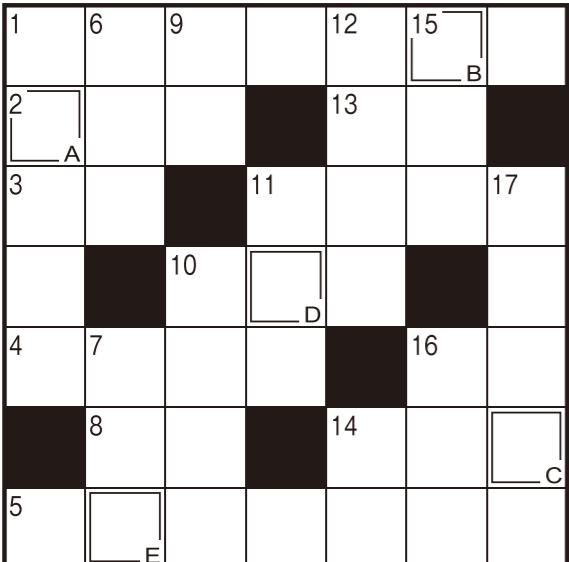
知蔦屋書店の東入口を素敵なお店で迎えてくれる「UN DEUX PLANTS」。店長2年目の渡辺麻友香さんは、「お客様とのやり取りからアレンジの組み合わせなど発見があつて、とても勉強になっています」と、長年の夢だった花屋さんで働く日々に忙しくも充実感を滲ませます。

Presented by tosagoro



土佐の「食べ頃」
とさごろ
から贈り物

「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。



二重マスの文字を、A～Eの順に並べてできる言葉は何でしょう？

答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

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。



11月号の答え「アカワイン」



お歳暮特別企画

クイズ正解者の中から
抽選で計 40名様
応募締切は令和5年1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。

出題：ニコリ

➡ ヨコのカギ

- ① 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- ② フランスやイタリアなどの通貨単位
- ③ 旅先で泊まります
- ④ バットが出せず——の三振！
- ⑤ カーナビは「カー——システム」の略
- ⑥ 年末、年の瀬ともいいます
- ⑩ 物が汚れたり傷んだりすること
- ⑪ これから起こることを予測します
- ⑬ 葦(アシ)の別名
- ⑭ イエス・キリストの母です
- ⑯ 陸・海・——

⬇ タテのカギ

- ① 年末年始の学校に行かない期間
- ⑥ 牛の脂はヘット、豚の脂は
- ⑦ げっぷのこと。——にも出さない
- ⑨ 赤・青・黄・緑など
- ⑩ ポニーテールをすると襟足にちょろり
- ⑪ 美川憲一のヒット曲『——座の女』
- ⑫ 豚の形をした——箱
- ⑭ 今年の来客数は昨年の3割——だ
- ⑮ 珍しい書物のこと
- ⑯ いろいろと考えあぐねて悩むこと
- ⑰ 良い考え。——が浮かんだ

お歳暮特別企画
クイズ正解者の中から
抽選で計 40名様
応募締切は令和5年1月5日
(当日消印有効)



cannoli de
Bordeaux
since 2011



12月と1月は
繁忙期になります。
お電話にて
営業日を確認してね♪



店主の三浦さんはお店を始める前、本場フランス・ボルドーでカヌレなどの焼菓子を作っていたんだって。フランスでは、ラム酒とバニラを使うことが主流のカヌレ。アトリエ四万十では、仁井田米など高知県産の米粉と栗焼酎のダバダ火振りなど地元の食材を使って作っているコチ。米粉を使っているから中はしっとりでモチッとしてるんだ！通常は表面上に塗るミツロウもアトリエ四万十では使ってないから、胃もたれすることなくたくさん食べられるよう♪本場と地元が合わさった、外は“カリッ”と、中は“モチッ”としたカヌレが特徴なんだ！

1日に600個ほど作るカヌレは、すぐに完売しちゃうんだとか……！お店の他にも、直販所「みどり市」や道の駅あぐり窪川など4ヵ所で販売しているコチ。四万十町に来た時はぜひ寄ってみてね♪





アトリエ四万十

高知県高岡郡四万十町金上野1297-2

TEL 0880-22-2380

営業時間 14:00～19:00(売り切れ次第終了)

定休日 不定休

