



2023
New Year!

特集

未来を切り開く!

「高知の農業」×「デジタル」

IoTクラウド

SAWACHI

運用スタート



受賞作品発表!



お米・ごはんへの 素直な気持ちを表現

第47回(令和4年度)

「ごはん・お米とわたし」

作文・図画 高知県コンクール

広報担当者が届ける
こうぐり! #35



初日の出……?

いえいえ、これは昨年のある夕暮れに撮ったひとコマです。

冬場の小閑のある日

太陽のやわらかな陽ざしと心地良い気温に誘われ
いつもの港へやって来ました。

波が優しくゆーらゆーら揺れて

海面にうつる太陽がまぼろしのような……

眺めていていつまでも飽きません。

大小の船がそれぞれの役目を果たすため

頼もしい様子で波を切りながら港を後にします。

沿岸では老若男女が太公望よろしく釣り糸を垂らし

太公望が釣っていた場所は川だったっけ?

とりとめもなく心に浮かんで、静かな時間が過ぎていきます。

港という場所は

自然と人工がうまく融合した場所だなあ、と思います。

贅沢に時間が経過していき、夕暮れ時になってしまいました。

あー、お腹すいたなー

今日の晩御飯は絶対ごはんをおかわりしよう。

「信用事業本部」 下川 真一



kouguri_official

「こうぐり」インスタグラムは毎週、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

新年明けましておめでとうござい
ます。旧年中は、広報誌の取材等にこ
ろ協力いただきありがとうございました。
みなさんのお正月はどのようなお過
ごしですか? 我が家では、田舎の祖父
母の家に親族が集まり、ついたお餅を食
べながら一緒に過ごすのが慣例でした。
しかし、新型コロナウイルスの感染拡大
に伴い、高齢の祖父母を気遣って集ま
りを控えるようになってもう3年。今年
こそは収束に向かい、「いつもの日常」が
戻ってくることを切に願っています。
今年は、干支にちなみビヨンビヨンと
飛躍の年になりますように! みなさ
まにとってもよい一年になることをお
祈りしつつ、今年も「こうぐり」をよろし
く願います。



Facebook



とさのさと-JA高知県-



JAグループ高知



耕そう、大地と地域のmiraい。



二〇二三年一月
新年のご挨拶

助け合いの組織として “再生”する一年に。

組合員の皆さま、明けましておめでとうございます。常日頃は、JA高知県の事業運営にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと、組織運営においては、不祥事の再発防止策の実践による一刻も早い信頼回復と、経営基盤を強化するための収支改善に取り組んできた一年でした。3月には支所統廃合、そして4月には大規模な人事異動、またコンプライアンスを強化するための取り組みも数々行いました。この間、組合員の皆さまにはご心配やご迷惑をおかけしたと存じます。体制面での変化はございますが、サービスが低下することのないよう取り組んで参りますので、ご理解をいただきますようお願いいたします。

農業情勢においては、新型コロナウイルスによる経済への影響は徐々に緩和されていった一方で、国際情勢の不安定化

を要因として原油価格の高騰や記録的な円安が進みました。この結果、生産資材価格は高騰を続け、農業経営に深刻な影響を与えています。こうした中、JAグループでは食料安全保障の観点からも国に対しての政策対応、そして消費者に対する価格転嫁への理解醸成を図るための取り組みを進めています。今年におきましても、JAグループは組合員の声を国政や県政に届けていくとともに、持続可能な農業に向けた消費者理解に取り組んで行く所存です。

また、令和5年度は3か年計画の最終年度となります。組合員の皆さまとお約束した経営改善を達成できるよう、役員一丸となって取り組みを進めて参ります。

ところで、今年は卯の年であります。中でも癸卯の年に当たり、「癸」と「卯」の組み合わせから、これまでの努力が実を結び、勢いよく成長し飛躍するよう今年になると言われています。

大変厳しい状況の中、当JAは統合して5年目となりますが、私たちが飛躍をするには、協同組合としての原点に戻り、助け合いの組織として再生することが不可欠だと考えています。JAとは特定の誰かが支配する組織ではありません。民主

的運営のもと、組合員・役員が参加し、参画することで力を成していきます。

私たちが力を合わせればできないことはありません。役員は、組合員のために、JAのために何ができるか、自ら汗を流していき所存です。組合員の皆さまも、農業・地域を良くするため共に参画いただきますようお願いいたします。

最後になりますが、組合員の皆さまにおかれましては、変わらぬご指導・ご協力のほどよろしくお願い申し上げますとともに、皆さまのご健勝とご多幸を祈念いたしまして新年のご挨拶いたします。

代表理事 組合長

秦泉寺 雅一



03 新年のご挨拶

04 | 特集① |

未来を切り開く!

IoTクラウド

「高知の農業」×「デジタル」

SAWACHI 運用スタート

08 トップニュース

09 輝け! 新農人 [仁淀川地区] 岡勝也さん

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 地域版 高西地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 | 特集② |

お米・ごはんへの素直な気持ちを表現

第47回(令和4年度)「ごはん・お米とわたし」
作文・図画 高知県コンクール 受賞者発表

20 Living with Flower [洞ヶ島の花屋 BOIS]
~花のある暮らし part2~

21 うちんくの台所 / 安芸地区編

22 コチットのイチオシ!
【土長地区】「天然の湯 ながおか温泉」
ランチメニュー(エビチリ)

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける **こうぐりム!**



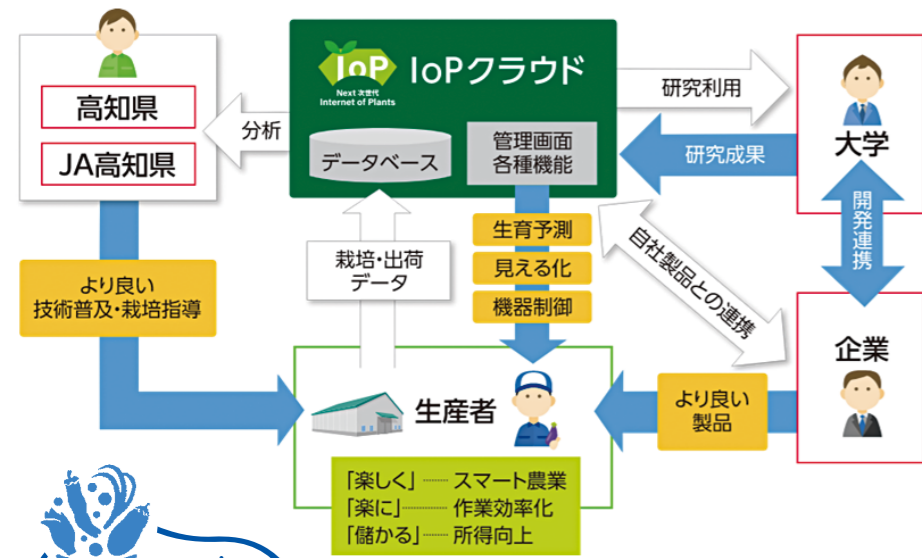
表紙紹介
ユズ

ユズは日本を代表する柑橘として、ユズ風呂や冬の和食を彩る食材に昔から使われてきました。爽やかで豊かな香りが特徴で、他の柑橘類にはない深みのある香りが料理のアクセントになっています。また、ユズの香り成分は揮発性が高く、お湯につけることでその香りが一層際立ちます。料理やドリンクの割材として楽しむ事はもちろん、お風呂に浮かべてリラックスするのもオススメです!



【安芸地区】
安芸ユズ加工場運営委員会
副委員長
こまつ まさひろ
小松 正博さん

JA高知県安芸地区柚子部は、約300ヘクタールで925戸が栽培しています。加工場では、生産者が持ち込んだユズを選別して搾汁。果汁はポン酢やジュースなどの原料として、皮は香料用や食品加工用として全国の取引先に出荷しています。小松さんは、安芸地区でおよそ30年にわたってユズを栽培しています。「目を離すと害虫や病気が出てくるので、天候を見ながら毎日観察する事が大事」と、常に真剣に向き合っています。「北海道や東北ではまだユズに馴染みがないので消費宣伝に力を入れてきた。全国の人に生産量日本一を誇るユズを楽しんでもらいたい」と語ってくれた小松さん。収量をあげていくことを目標に生産者が一丸となって取り組んでいます。



※「IoP」とは Internet of Plantsの略で、植物のインターネットのこと。施設園芸の生産現場で天候の環境情報に加えて植物の生育情報(光合成、作物の成長)や収量、収穫時期や農作業などの情報を計測し、植物の情報の「見える化」を図ります。



特集

未来を切り開く!

「高知の農業」×「デジタル」

IoPクラウド

SAWACHI 運用スタート

今、農業分野においてもデジタル化の波が押し寄せています。高知県では全国に先駆けて環境制御技術を取り入れるなど農業のデジタル化にも力を入れており、昨年9月には農業データ連携基盤・IoP(Internet of Plants)クラウド「SAWACHI(サワチ)」の本格運用をスタートしました。今回は「SAWACHI」にスポットを当て、これからの農業の可能性を探ります。



環境データの閲覧
お使いの環境測定機器と連携し、ほ場環境データを閲覧できるよう設定できます。環境センサーからの温度・湿度・CO₂濃度・日射量などの最新測定データが確認でき、直近24時間のデータがグラフで表示されます。「SAWACHI」につながっている複数のハウスの情報を確認することが可能です。また、ハウス内の環境に異常が発生した場合は、メールなどで異常事態をお知らせする機能を設定できます。
※機種ごとに方式や手続きが異なりますので、高知県農業イノベーション推進課(TEL:088-821-4570)にご相談ください。

出荷量の確認
JA出荷データと連携し、自身の出荷量・等級の推移や期間ごとの集計を数値・グラフ等で確認できます。また、前年実績との比較や目標出荷量を設定することも可能です。
※データ連携には、別途「出荷量データ提供同意書」の提出が必要。

営農気象情報
ハウスから1番近い代表地点(5km以内)の天候データを選択でき、気象庁より配信される最新のデータを基に、気温、湿度、日射量、降水量、天気、風向速度を表示。従来より精度の高い気象予測を確認できます。詳細表示では短期的な温度、日射量、降水量、天気のほか、週ごとの合計日射量、指定期間の積算気温を表示できます。

市況情報
各主要品目の主な市場における入荷量、単価、またその推移等が他の産地分も含めて確認できます。

SAWACHI ニュースの配信
病害虫情報や栽培管理のヒント等、営農に役立つさまざまな情報を日々発信しています。

営農指導もデータに基づく指導へ
高知県の普及指導員やJA営農指導員は、「SAWACHI」にデータを提供いただいている生産者の営農状況を確認することができます。JA高知県では、各地区にある営農経済センターにデータ駆動担当者を1人以上配置。栽培に役立つ情報を生産者にフィードバックしてより良い営農が目指せるよう、営農指導員が「SAWACHI」を活用するために必要な知識習得を進めています。

機器稼働状況
毎月かかる重油・灯油など燃料の使用状況を記録すれば、コストを自動計算してくれます。(自動入力する場合は、機器類とのIoT接続が必要)

自由にグラフを作成可能
出荷量や営農気象情報、環境データを組み合わせ、自身でオリジナルのグラフも作成できます。

圃場カメラ(オプション)
ハウス内に取り付けられたカメラから、作物の生育状況を確認できます。

他にもこんなことに利用できます!

「もっと楽しく、もっと楽に、もっと儲かる農業」の実現を目指して

県土面積の84%を林野が占めている高知県では、少ない耕地面積でも効率的な生産ができる「施設園芸農業」が発展してきました。しかし近年では、生産者の高齢化や担い手の減少、労働力不足が喫緊の課題となっており、産地の維持・発展のためにはさらなる生産性向上を目指す取り組みが必要となっています。

高知県は、平成21年にオランダのウエストラント市と友好園芸農業協定を締結。オランダの環境制御技術を高知県の気候や作物に適する技術として改良した「次世代型こうち新施設園芸システム」を確立し、普及を進めてきました。これまで「経験と勘」によるところが大きかった農業に「データ活用」を取り入れることで生産性を向上させ、収量アップや労働の負担を軽減する仕組みです。現在、県内では1500戸ほどの生産者がデータに基づいて生産性を高める「データ駆動型農業」を実践しています。

その中でさらに、AIやIoTなどの最先端の技術を融合させ、「もっと楽しく、もっと楽に、もっと儲かる農業」の実現を目指してスタートしたが、産学官連携の「IoPプロジェクト」です。データに基づく農業を行うために、高知県が生産者に向けてIoPクラウド「SAWACHI(サワチ)」を開発。令和2年度にプロトタイプを構築し、検証、機能の改修等を行い、昨年9月に本格運用をスタートしました。IoPクラウドに集まる作物・農作業・ハウス内環境データ、出荷データ、気象データなどを組み合わせながら利用価値の高い情報に変換し、生産者にフィードバックします。また、それらのデータを高知県の普及指導員、JA営農指導員とも共有することで、生産者間のデータ分析やデータを活用した産地分析等を行い、その結果を生産者支援につなげていきます。

※環境制御技術とは、ハウス内の環境(温度、湿度、炭酸ガス濃度など)を測定し、取得したデータをもとに適切な栽培管理を行うこと。

ハウス内に設置した環境測定器。
Wi-Fiでデータを「SAWACHI」クラウドに送ります。



環境制御技術は反収増だけでなく、作業の省力化や経費削減にもつながる可能性があります。「生産者が20年後も笑って農業を続けてもらうことが重要。そのため、どうやって収量を落とさずに加温できるか、肥料も農業も少なくできるかなど、生産者の所得向上を意識しながら総合的にデータ活用していくことが大事だと思っています」と話す浪越さん。「SAWACHI」を活用し、「農家が

知りたい」を見える化する。その先には未来の農業の姿が見えてくるようです。



意識を持って行動したことが普及の力強い後押しになりました。今年も昨年成果のあった「はるかぜだより」に加え、生育調査シート「はるかぜだより」を部会員全員に発行するなど新たなチャレンジも計画しています。花の位置や茎の太さ、葉の大きさなどグラフを使って見える化し、環境制御技術を未導入の生産者にもほ場環境の適正化を考えるきっかけ作りを進めたいと考えています。

環境制御技術は反収増だけでなく、作業の省力化や経費削減にもつながる可能性があります。「生産者が20年後も笑って農業を続けてもらうことが重要。そのため、どうやって収量を落とさずに加温できるか、肥料も農業も少なくできるかなど、生産者の所得向上を意識しながら総合的にデータ活用していくことが大事だと思っています」と話す浪越さん。「SAWACHI」を活用し、「農家が

SAWACHI

を使ってみよう!



「SAWACHI」は、高知県で営農する生産者であれば、無料で利用可能です(通信料は別途必要)。高知県へ利用申請・手続きをすればIDとパスワードが発行され、自身のスマートフォン・タブレット・パソコンから閲覧できるようになります。まずは、お近くの農業振興センターまたはJA営農指導課までご相談ください。



高知県農業振興部 農業イノベーション推進課 IOP 推進室
小西 弘晃 チーフ、齊藤 格久 室長、仙石 健介 主幹

システム面においては本格運用が開始するまでの約1年、180戸ほどのパイロット農家の皆さんにご協力いただき、画面の使いやすさなど、さまざまなお意見をいただきました。今後使う方が増えてくることを想定し、利用される方のニーズに合った開発、改修を続けていきたいと考えています。

いいね! SAWACHI



今年のデータと照らし合わせて見ることができるので役立ちます。

高橋 良子さん (キュウリ 33アール)

「SAWACHI」ではハウス内の環境データはもちろんですが、出荷量も見られるのでチェックしています。また、過去のデータをさかのぼって確認できるのはいいですね。今は温度変化が激しい時期なので、今年のデータと照らし合わせて見ることができるので役立ちます。

環境測定器を導入してみると、目や肌で感じていた自分の感覚とデータに出てくる結果が全然違っていたのに驚きました。データを参考にすることで、天敵の管理や収量にも影響があります。以前は、指導員の方に水が少ないと言われてもピンときませんでした。温度と湿度のデータを見ることで水を増やすべきだと分かり、夫婦で意見が食い違うこともなくなりました。今後もデータを活用して栽培管理に役立てていきたいです。



環境測定器を設置後は営農指導員と「SAWACHI」との連携を確認します。

これまで培った「経験と勘」から「データ駆動型農業」へ。「SAWACHI」を理解して活用いただけるよう発信していきます。

「SAWACHI」はハウス内の環境測定装置と接続してれば、24時間いつでもスマホ等で環境情報を見ることが可能です。また、環境測定装置と接続していない場合でも、気象データを確認して明日の作業の段取りなどに役立てることができま

す。これまで培った経験と勘はもちろん大事ですが、その技術を後継者や新規就農者に伝えていく時には、データを基に栽培管理を行うという形が一番分かりやすいため、今後もデータへの関心が高まっていくと思います。その中で、我々も「SAWACHI」を理解して活用いただけるよう、どんどん発信していく必要があると考えています。

いいね! SAWACHI

ハウスを離れていてもスマホで温度が確認できて便利です。

高橋 隆彦さん (キュウリ24アール)

JAが管理する環境測定器の設置をきっかけに、「SAWACHI」を利用しています。ハウスを離れていても温度などが確認できるのはありがたいです。ちょっと天気心配な時もスマホですぐに見られ、夜温の変化を知ることができるのも良かったです。

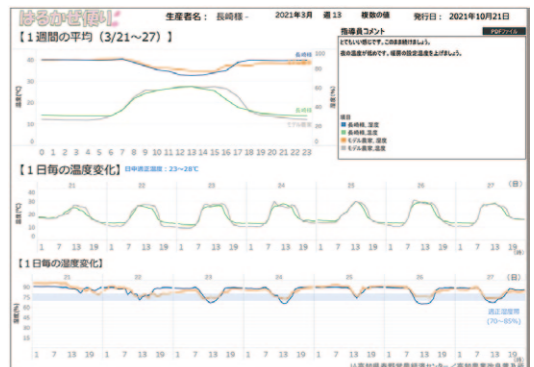
SAWACHI ニュースも時々チェックしています。出荷量が分かり、ランキングも出るの自分の位置付けが確認できて便利です。



「SAWACHI」で「見える化」のきっかけ作り
春野園芸部胡瓜部会では、環境測定器を導入し高収量を実現している生産者を中心にデータ収集を行っていました。部会全体でみると一部の技術や知識にとどまっていた。そこで、部会員全員に「ほ場環境の見える化」を広げていこうと、一昨年から部会で購入した貸出環境測定器25台を未導入の生産者を対象に設置。「SAWACHI」と連携した活用で、普及を進めています。当初は生産者自身のスマホ等でデータを見てもらうようにしていましたが、見方が分からないという声が多かったことから、紙媒体の確認シート「はるかぜだより」を週1回発行。1〜2週に1回は営農指導員が巡回し、データを一緒に見ながら説明しています。「手間はかかりますが、生産者が求めているほ場の環境を見える化することで意欲も高まり、

さらなる技術向上を目指す生産者も現われるなど成果も出だしています。また、営農指導員も各ほ場の状況をデータシートを見ながら判断するため、スキルアップにもつながっています」と、営農指導員の浪越城介さん。「はるかぜだより」によりほ場環境をお知らせすることで平均10%収量が増加したことや、収量が増えていなくても病害発生抑制に役立ったなど、「ほ場環境の見える化」に対して意識の変化があったと言います。

続けていける農業を目指して



シートで見やすい「はるかぜだより」。



組合員の皆さまへ

資格変動の届出のお願い

JAの構成員である組合員の皆さまには、組合員資格の変動等があった時にはその旨をお届けいただくことになっています。下記の項目に該当する場合には組合員資格が変動もしくは喪失している可能性がありますので、確認のため、お手数ですが最寄りの支所までご連絡をお願いいたします。

- 正組合員の方で、
① 耕作する土地が3アールより少なくなった。
② 農業従事日数が年間90日より少なくなった。
の、いずれにも当てはまる場合。
● 准組合員の方で、住所が地区外(高知県外)で、勤務地は地区内にあるが、信用事業(貯金・貸付)、共済事業、購買事業のいずれも利用しなくなった。
● 准組合員の方で、住所及び勤務地が地区外(高知県外)にあるが、購買事業、販売・加工・倉庫事業、
特定農地貸付事業のいずれも利用しなくなった。
● 団体の正組合員で、農業経営を行わなくなった。
● 団体の准組合員で、主たる構成員や出資者が農業者でなくなった。
● 家族の中で、正組合員・准組合員の方が死亡されている。
※JA高知県の「地区」は、高知県全域になっています。

自然と意識した就農

「継ぐつもりがなかったのですが、実家の農業は一切手伝わっていませんでした」と話すのは、佐川町黒岩地区の岡勝也さん。中学時代はソフトボール、高校時代は空手と、興味を持ったことに真つすぐに取り組み、伸び伸び育つたと言います。専門学校を卒業して工場に勤務していましたが、家族ができ、この先長く続けられる仕事を考えると、「農業」に気持ちが向くようになりました。

同世代の仲間が増えてほしい

勝也さんは、ビニールハウス19アールでイチゴ「ゆめのか」と、梨は「新高」をメインに「豊水」「あきづき」「凛夏」などを45アールで栽培しています。寒暖差の大きい黒岩地区。これからのシーズンのイチゴは大粒で、ゆっくりと成長させることで、甘味をしっかりと乗せて出荷します。

所属する佐川支所母部会では、ICT導入のための実証実験や技術提供を

NTTや高知大学と連携して実施。試験導入も進めています。また部会員同士が栽培状況の確認をし合うなど、意見交換も密に行っています。「部会のメンバーは仲が良いです。先日は、授粉用ミツバチの出入り口の作り方を見にハウスにお邪魔しました」。部会には今年から新規就農者が1人加入予定で、「同世代の若者がもっと増えると嬉しいです」と期待を込めます。

「日本一のイチゴ」を目指す!

「作るからには、日本一おいしいイチゴを作りたい」と話してくれた勝也さん。味を確認しようと自宅に持ち帰るといつも子どもたちに食べられてしまうそう。「冷蔵庫で冷やして、そのまま食べるのももちろん、さいの目に切ったイチゴと牛乳を凍らせてシャーベットにして食べるのもおいしくて、子どもに人気です」と、笑顔を見せてくれました。

後を継ぎ

生まれた責任感で

自身に変化



輝け! 新農人 48

仁淀川地区・佐川支所 おか かつや 岡 勝也さん(36) [就農7年目・イチゴ、梨]

冬の あったまる貯金
取扱期間 令和4年12月1日(木) ~ 令和5年1月31日(火)
JA高知県
適用金利 1年もの 0.03%
適用金利 3年もの 0.10%
適用金利 定期積金 0.02%
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
現金の場合
ATM定期ご利用方法
※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。

キクカツ! vol.22

高西地区の
あんなこと、
こんなことを再発見

体験を通して地域農業を学ぶ! 栲原高校生に出前授業を開催

JA高知県津野山営農経済センターでは、栲原町や津野町、須崎農業振興センターと連携し、県立栲原高等学校の農業コースを選択している2・3年生を対象に今年から出前授業を開催しています。津野山地域の農業について自ら体験し、興味を持つことで、“未来の担い手を作ろう”との期待を込めた取り組みです。6月にお茶、8月に土佐甘とう、10月に米ナス・小ナス、11月にユズの出前授業を行いました。

6月
お茶



●茶摘み・釜炒り茶体験



●釜で炒ってから風味の良いおいしいお茶になります



8月
土佐甘とう



●収穫作業から選別作業



10月
米ナス・小ナス



●収穫から箱詰め体験



●米ナスのお好み焼き風・ピザ風と小ナスのタタキを試食!



11月
ユズ



●収穫とユズ搾り体験



収穫した搾りたてのユズを美食!

来年度は、1年生にも農業を知ってもらえる機会をつくる予定。
生産者にも協力いただきながら、津野山地域の野菜や特産品、農業を発信していきます!



「お弁当、おいしい」

四万十市立西土佐小学校 1年生
横山 壘さん



「給食員さん、炊き立てごはんありがとう」

高知大学教育学部附属小学校 4年生
林 優芽さん

おこめっておいしい

香美市立山田小学校 1年生
比与森 芽依さん

わたしは、おこめをおにぎりにしてたべるのがだいすきです。おみそするといっしょにたべると、とてもおいしいからです。そのたべかたは、わたしのおきにいりです。ちいさいときは、おじいちゃんがつつてきたあゆといっしょにたべるのがすきでした。おおきくなつてからは、たきこみごはんもすきになりました。しろごはんががてだったときもありました。そのときは、ふりかけをかけてたべていました。いまは、ほとんどかけてないけど、二さいのいもうとは、ふりかけをかけて、ごはんをたべています。

なつやすみになつてからの、ばんごはんでおにくとごはんをたべました。たべるうちにどんどんごはんがおいしくなつて、おかわりをしました。もう一かい、おかわりをしたかったけど、おなかがいっぱいでできませんでした。たきこみごはんのひもおなじでした。しろいごはんもたきこみごはんもとてもおいしいです。わたしのいえのあさごはんは、ほとんどごはんです。けど、おとうさんがごはんをたくのをわすれるときがあります。そのときは、がっかりして、しっかりしてよとおもいます。でも、かわりにたべたくてこうばんもおいしかったです。おとうさんには、まいにちごはんをたいてほしいです。

ごはんは、みんなでたべるとなんでもおいしいです。これからもいっぱいたべておおきくなりたいです。とかかくおこめは、おいしいんです。



たくさんのご応募ありがとうございました

お米・ごはんへの素直な気持ちを表現

第47回(令和4年度)「ごはん・お米とわたし」作文・図画 高知県コンクール

JA高知県では、県内の小・中学校を対象に「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを毎年開催しています。JAグループがすすめる「みんなのよい食プロジェクト」の一環で、これからの食・農・地域を担う子どもたちに、お米・ごはん食、日本の食卓と国土を作り上げてきた稲作農業全般についての学びを深めてもらうことが目的です。今年も、お米・ごはん食に関する思い出や考えたことなど、素直な気持ちで自由に表現された作品が計134点(作文部門49点、図画部門85点)寄せられました。たくさんのご応募、ありがとうございました。高知県コンクールの審査会で決定した特選受賞作品をご紹介します。



特選

ひいおばあちゃんのかくし味

高知市立初月小学校 5年生
一宮 乙葉さん

私は、よくひいおばあちゃんが作っているおにぎりを食べていました。そのおにぎりは私が三さいのときから食べていました。

そのおにぎりの米は、やわらかくて、のりがパリパリで、とても食かんがよくて、おいしいです。パレエが終わったあとによく食べていました。パレエから帰ったときは、昼なので、「おなかすいた」と帰ることが多かったです。そんなときは、ひいおばあちゃんのがりをまいて、具を入れたおにぎりを作ってくれました。一口サイズのおにぎりなので、よく食べて、小さいのに、とてもおいしいです。「また食べたい。」と言ったら、「うん。いつでもいいよ。」とやさしく言ってくれました。けど、今は、ひいおばあちゃん、としを取ってきて、おにぎりは、食べれなくなりました。でも私は、悲しくなつたけど、「また食べたい。」と思つてそのおにぎりを自分でも作ってみたくなりました。そのおにぎりは、お母さんのおにぎりと味がにているので、少しでも味を変えたら、うまく作れる気がしてお母さんのおにぎりの作り方を教えてもらいました。そのとき、にぎり方で、「にぎり方は、強くにぎるんじゃないって、力をゆるめたりした方が、米がやわらかくなってふわふわになるよ。」と教えてもらいました。具は、

私が一番好きな、シヤケにしてもいい。最後にひいおばあちゃんが、入れている、塩をふつて完成しました。そのおにぎりは、とてもおいしくて、ひいおばあちゃんが作ってくれたのと、味が近かったです。そのおにぎりをおばあちゃんにも食べてもらいたかったです。でも、食べ終わつたら、ちょっと不思議だなと思つたことがあります。それは、完全におばあちゃんの手で作られる味になつていなかった、ということなんです。ひいおばあちゃんに、「どうしてそんなにおいしく作れるの。」と聞いたらひいおばあちゃんは「それはね、お米を作ってくれた人たちに感謝の気持ちをこめて作っているんだよ。あとは、おとほやみんなに食べてもらうから、おいしくなつてという気持ちをこめて作っているからかな。」とその言葉を聞いて思い出しました。私は、お米を作るとき、上手に作るだけのこと思つていて、相手のことなんて考えてもみなかった。それで私は、気づかされながら、みんな生きていられるのは、食事を食べているから。食べ物を作っている人は長い時間をかけて、いっしょにうけんめい作ってくれた人にも感謝は、もちろん必要。でも作る人も相手の気持ちを考えて作る。それが食の大切さを表して、その食の大切さに私は、気づかされました。

それから私は、おにぎりや、料理を作るときは、作ってくれた人に感じやと相手のことを考えて、作っています。それから、私のおにぎりの味は、だんだんと口の中にお米のおいしさ

「お米も子どもも大きく育て!!」

高知市立長浜小学校 6年生
武田 南穂さん

全国コンクール
優秀賞受賞

「今年も豊作でありますように」

高知市立愛宕中学校 1年生
田村 瑠菜さん



掲載の6人の他、作文部門において、高知市立愛宕中学校2年生の武石菜奈さんが特選を受賞されました。おめでとうございます。誌面の都合上、今回は6人の作品のみの掲載となりますが、その他の受賞作品はJA高知県ホームページに掲載中です。ぜひ、ご覧ください。



うちんくの台所



押し寿司 金時豆の

- 【材料・米2合分】
- 米……………2カップ
 - ユズ酢……………40cc
 - 砂糖……………40g
 - ④ 塩……………4g
 - 味の素……………4g
 - ショウガのみじん切り……………1片
 - サバ……………片身
 - ゴマ……………少々
 - 桜でんぶ……………適量
 - ニンジンの葉……………適量
- 乾燥金時豆……………カップ1
砂糖……………カップ1
塩……………大さじ1

- 【作り方】
- ① 米を少し固めに炊いておく。
 - ② サバを焼いて、骨と皮を取り除きほぐしておく。
 - ③ 鍋に金時豆とたっぷりの水を入れて強火で煮る。沸騰したら火を止め、ざるにあげる。
 - ④ 鍋に③を入れて豆が浸るぐらいの水を入れて中火で20分位煮立て、砂糖、塩を加え弱火で豆が柔らかくなり汁がなくなるまでコトコト煮る。火を止めて30分位休ませる。冷めてからざるにあげておく。

- ⑤ ④をボウルに入れよく混ぜてから、ショウガ、サバ、ゴマを入れる。
- ⑥ 炊いた米をすしおけに出し、よく混ぜた⑤を入れ切るように混ぜる。
- ⑦ 押し寿司の型をぬれ布巾で拭き、⑥を入れて桜でんぶ、金時豆、ニンジンの葉の順にのせ、ふたできつく押し型を外して仕上げる。



ネギとイカの 酢味噌和え

- 【材料・2人分】
- イカ……………2分の1杯
 - ネギ……………1束
 - みそ……………大さじ2
 - 砂糖……………大さじ2
 - 酢……………大さじ2
 - ゴマ……………30g
 - ニンニク……………1かけ
- 【作り方】
- ① すり鉢でゴマが潰れるまですり、砂糖・みそを入れて、十分に混ぜ合わせる。味をみながら、おろし金ですったニンニクを入れて味を調える。
 - ② イカは下処理をした後ゆでる。
※ゆで時間はイカの色が変わればOK!
 - ③ ネギは根元に近い部分を先にゆでて、柔らかい部分を入れ1分ほどゆでて水にさらす。
※ゆで時間は色が変わり、茎をつまんで柔らかくなったOK!
 - ④ 冷めたネギの水気を絞った後、ネギとイカを3cmの大きさに切る。
 - ⑤ ①にネギとイカを入れて混ぜ合わせる。



ユズゼリー

- 【材料・2人分】
- ユズ果汁……………50cc
 - クールゼリーの素……………1袋
 - 水……………250cc
 - ユズの果肉……………6個
(ユズの実の大きさによる)
- 【作り方】
- ① ユズの上部分を1cmほど切り、中の実をくり抜きユズの皮を器にする。
 - ② 中の果肉をボウルに入れて網でこしておく。
 - ③ 水250ccを沸かし、沸騰したら火を止めて、②のユズ果汁とクールゼリーの素を入れてよく混ぜる。
 - ④ ①にスプーンで③を入れて30分ほど冷やし固める。

ユズはどんな料理にも合うので使ってみてくださいね。
金時豆は普段使わない人も多いと思いますが、簡単に作れるので参考にしてみてください。

JA高知県女性部
安芸地区安芸支部川北地区
右から：樋口 なぎさ部長
武井 登代子さん
曾我 和佳さん



高知県産のユリをメインに、アンズリウム、ダリア、コスモス、アルストロメリアなどを使ったアレンジメント(写真は5,000円)

生きている花を感じて
いつもと違う気持ちになれるような、
そんなお手伝いができればいいなと思います。

「素材がシンプルになるにつれてアレンジは難しくなるのですが、お花同士のメリハリや質感の違いを生かして組み合わせるようになっています」。この日のメインの花束も高低差をつけることで、それぞれの花の特徴を表現。グラデーションを意識しながら、開いたときに大きくなるユリなどは重心を下に、面のあるものは下へは持たせすぎず、上下や左右に出してバランスを取りながら作っています。「地に生えているイメージを持ってもらえたら、お家でも生けやすいのではないかな」と、生ける時のポイントも教えてくれました。

花を引き立てるアイテムとして花瓶も大事だと感じている秋田店長。「花瓶を見せたいだけならば、それに一番合う花と一緒に考えます。生きている花を感じていつもと違う気持ちになれるような、そんなお手伝いができればいいなと思います。」



洞ヶ島の花屋 BOIS(ブア)

高知市洞ヶ島町1-21
Tel. 088-822-0688
営業時間 10:00~18:00
日曜、祝日 10:00~17:00



boisshop

オンラインでは県内外への発送受付も行っていきます。



個性的な花瓶に合う花を選ぶのもワクワクします。
生花からパワーを買っているという秋田さゆり店長。



生きている花を感じて
いつもと違う気持ちになれるような、
そんなお手伝いができればいいなと思います。

「最近是一本一本を際立たせるような花束を作ることが多くなりました。シンプルで洗練されたものを求められる方が増えましたね」と話すのは、店長の秋田さゆりさん。近年の花の需要の変化から、2年前に店内のコンセプトを大きく変更したとのこと。仕入れる生花を厳選して、花々の色合いがより際立つように壁色も白から黒に塗り替え、店内全体をシックで落ち着いた雰囲気になりました。

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。



ポンカン 5kg

クイズ正解者の中から
抽選で計 20名様
 応募締切は 令和5年 2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
 ご応募できます。

出題：ニコリ

1	7	12	14	17	21
2			15		
3		13			
	8	10		18	
4		11		19	22
5	9			16	
6				20	

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。

1	フ	ラ	イ	ド	チ	キ	ン
2	ユ	ー	ロ		ヨ	シ	
3	ヤ	ド		サ	キ	ヨ	ミ
4	ス		オ	ソ	ン		ヨ
5	ミ	オ	ク	リ		ク	ウ
6	ク	レ		マ	リ	ア	
7	ナ	ビ	ゲ	ー	シ	ヨ	ン

12月号の答え「ユキアソビ」

➡ **ヨコのカギ**

- ① 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- ② 髪の毛の渦巻き
- ③ エッフェル塔がある都市
- ⑤ 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- ⑥ 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- ⑧ 食事の管理や指導を行います
- ⑪ 去年はナスの——がとても良かった
- ⑫ 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- ⑬ 毛筆でしたためることも
- ⑮ 大学入学共通テストは国公立大学だけではなく——大学も利用しています
- ⑯ 計画のこと。お得な宿泊——
- ⑰ 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- ⑰ 一——、ニタカ、三ナスビ

➡ **タテのカギ**

- ① 初詣で、受験を控える子の難関——を祈願した
- ④ 2つで1組の——茶わん
- ⑦ 客のためにワインを選びます
- ⑨ 師匠の下で学びます
- ⑩ 親から子へ受け継がれます
- ⑬ ——・中期・末期
- ⑮ 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- ⑰ 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこともあります
- ⑰ 登山やキャンプで使う寝袋
- ⑲ コンコンと鳴く動物
- ⑲ 警察は原則として——不介入です



コチットのイチオシ!
 vol.22



本場の台湾料理が
 味わえるコチ〜♪



【ラーメンセット】800円(夜900円)
 ラーメン5種類、ご飯9種類から
 お好きなものをチョイス!
 ※写真はスタッフオススメのネギラーメンと中華丼。
 ラーメンorご飯の大盛り無料



【ゴマ団子】580円
 中には、黒ゴマを混ぜ
 込んだあんこを使用。
 揚げたてがオススメ!

南国市にある温泉施設「天然の湯ながおか温泉」の館内にある「美味館」にやってきましたよ。令和3年9月にオープンした美味館は、本場の台湾料理を味わえる飲食店。お店を切り盛りするのは、中国人の劉さん一家で、料理長の劉立永さんは、台湾料理店で修業を積んだ料理人なんだ。
 美味館の魅力は、なんとといってもメニューの豊富さ！定食メニューや食べごたえ抜群のラーメンセットなど、どれを食べるのが迷っちゃうコチ〜。
 今回オススメするのは、「ランチメニューのエビチリ」。ぷりぷりのエビとチリソースが相性抜群の一品！メインにご飯、スープ、サラダ、小鉢もついてボリューム満点なのに750円ととってもリーズナブルなんだ。ランチメニューは、油淋鶏や回鍋肉など20種類から選べるから、その日の気分によって変えてみるのもオススメ！
 身体を芯から温めてくれるながおか温泉でリフレッシュして、美味館で本場の台湾料理を堪能！癒されたコチ〜！

「土長地区」天然の湯 ながおか温泉
ランチメニュー
(エビチリ)
 750円



美味館 (おいしいかん)
 南国市下末松106(天然の湯 ながおか温泉内)
 TEL 088-863-8889
 営業時間 昼 11:00~15:00(LO 14:30)
 夜 17:00~21:30(LO 21:00)
 定休日 第2水曜日(祝祭日の場合は第3水曜日)



ながおか温泉
読者限定
特別クーポン!

温泉、プール、ジム、全てがご利用いただける料金です。※お1名様
大人 900円 → 600円
小人(中学生未満) 450円 → 300円
 ●有効期限：令和5年1月15日(日)～2月28日(火)
 ●本券は1枚で5名様までご利用いただけます。
 ※他の割引サービスとの併用はできません。

こうぐり
 読者限定
天然の湯 ながおか温泉
特別クーポン
 有効期限
 令和5年1月15日(日)～2月28日(火)

期間中、クーポンを使って温泉をご利用いただいたお子様(中学生未満)には、フロントにて『美味館』で使える食後のアイス券をお渡しします。

クーポンは切り取ってお使いください。

【お詫びと訂正】
 広報誌「こうぐり」12月号の内容の一部に誤りがございました。深くお詫び申し上げますとともに、次のおり訂正させていただきます。
 ■3ページ 輝け！新農人 小松浩彦さん
 (誤)あき支所 → (正)安田支所