

# こうぐり



特集

## 各地で輝く! 県内メロンの 産地から

県産メロンを  
堪能しよう!  
メロンのメロンスイーツ

広報担当者が届ける  
こうぐり #37



過酷な冬を乗り越え  
ようやく迎えた春。  
さまざまな花が一斉に咲きだすと  
心が妙に浮き立つ。  
桜がらんまんと咲き誇り春の到来を感じる。  
満開の桜を見て  
「1年経ってまた春が来たんだ」と思う。  
早いものでもう3月。  
目まぐるしい日々のなかで  
少しずつ当たり前が  
戻ってきているような気がする。  
季節が巡ってくるように  
変わらぬ花が咲くように  
今年こそ当たり前を  
当たり前に出来るように。

「営農販売事業本部」 森山春臣



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



楠多地区  
企画組合員課  
石崎 理恵

3月には、土ごもりしていた虫たちが地上に出て活動を始めるころという「啓蟄の日」があります。今年は3月6日でした。私も寒さにギョッと体を固くして外を歩いていましたが、穏やかな暖かい日には爽やかな気分になり歩く速度もずんずんと速くなりました。躍動の季節が訪れました。  
今回の「コチットのイチオシ!」は、土佐清水市にある「The Manavillage」のホテル内に昨年オープンしたイタリアンレストランを紹介しています。地元で書かれていて選ぶのが楽しくなります。ホテルに宿泊してなくてもドライブなどで気軽に立ち寄り楽しむことができます。ぜひ足を運んでみてください。



Facebook



とさのさと-JA高知県-



JAグループ高知



耕そう、大地と地域の暮らし。



## ニラでやっつく

学生時代から実家の農業を継ぐことを考えていた川村聡志さん。外で勤めたことが良い経験になるのではと、大学卒業後はスーパーに就職しました。数年勤めた頃、以前から体調が良くなかった父親と、実質ひとりで農業を頑張っていた母親を見て就農を決意しました。

当時はやっこねぎと早掘甘藷かんしょを栽培していましたが、試験的に栽培していたニラが自分の農業には合っていると感じ、品目転換という大きな決断をしました。

## 経験値の低さを機械化でカバー

ニラに関する知識は、研修会や本などで積み上げてきましたが、経験が少なく何度も失敗をしてきました。ほ場管理の難しさを実感した川村さんは機械化に向けて、自動カーテン開閉装置・日射比例点滴かん水設備・環境測定装置・そぐり機と、設備を少しずつ整えてきました。

収量や品質を上げる目標も掲げていますが、1番は「食べておいしい」こと。甘くて香りもしっかりあり、歯ごたえはシャキシャキ。自身が納得し、食べて感動するようなニラを、

# 甘くてシャキシャキ 感動するニラを ほ場一面に作りたい



輝け！新農人 50  
香美地区 野市支所  
かわむら さとし  
川村 聡志さん (33)  
[就農4年目・ニラ 24アール]

いつの日かほ場一面に作れるよう夢を描いています。

## 農業の楽しさを 多くの人と共有していく

川村さんには今、もう1つ大きな目標があります。就農3年目、奥さんの実家で山北温室みかんを義母と一緒に栽培し始めた頃のことです。「地球のために森を増やしたい」と、大学を休学して「84プロジェクト」に事務局として携わっていた時のことを思い出しました。

「管理してくれている人がいるからこそ、山を守り育てていくことができる」——自身の農業と重ね合わせ、「農地も同じ。先祖代々継いで守っていくことが、自分のやりたいこと」と気付き、ほ場管理にもより力が入るようになりました。

農地が減っている今、できる限り農業を続け産地を守る。多くの人たちと農業の楽しさを共有していくという夢が、川村さんの前には広がっています。

※84プロジェクト：森林保有率84%と日本一の高知県で、この森こそが高知の個性であると考え、「はちよん」と親しみを込め人と森をつなぐことを目指すプロジェクト。

## 03 輝け！新農人 [香美地区] 川村 聡志さん

# 04 特集1 各地で輝く！ 県内メロンの産地から

## 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 **キクカツ!** 仁淀川地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 特集2 県産メロンを堪能しよう！  
オススメのメロンスイーツ

20 *Living with Flower* ~花のある暮らし part2~  
グリーンカーネーションフラワーズ  
[GREEN CARNATION flowers]

21 **うちんくの台所** 土長地区編

22 **コチットのイチオシ!**  
アズリッシモ  
【幡多地区】「Azzurrissimo」ペアランチ

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける **こうぐらム!**



表紙紹介  
メロン

高知県では、1本の木に1玉だけを実らせる栽培方法で、美しさとおいしさを兼ね備えた気品あるメロンが栽培され、贈答用としても人気を集めています。

主力のアールスメロンは、果実の表面を覆うような網目の模様が特徴です。これは表皮より内側の生育が早く、表皮にヒビが入ることで果汁が染み出て割れた部分を修復することで出来た模様。網目が細かく、くつきりと盛り上がったものほど甘く、生産者のこだわりと努力の証です。

## 生産者



【仁淀川地区・土佐市メロン部会】

高岡メロン部会 新居支所メロン部会 新居支所メロン部会  
のせ やすお いちかわ ともかず たむら くにお  
野瀬 康生部会長 市川 智和部会長 田村 邦夫部会長

仁淀川地区土佐市メロン部会には25人が所属し、アールスメロンを年間で約85,000ケース出荷しており、県下でも出荷量が多いエリアになります。土佐市メロン部会は、高岡メロン部会、新居支所メロン部会プリンセスニーナ、新居支所メロン部会ミネラルメロンの3つの部会を統括しています。どの部会も、手間暇を惜しまず大切に育てています。



# 春野の アールスメロン

高知地区春野メロン部会の12戸の生産者が、栽培面積3.4ヘクタールで生産しているアールスメロン。香りや甘みが強すぎず、舌触りもなめらかな品種です。地床栽培で、現在でも品種の試験栽培を行いながらよりおいしいと言われるものを提供できるよう取り組んでいます。日々お姫様を育てる想いで大切に栽培しながらお届けしています。



高知地区春野メロン部会  
柳村 節男 部会長 (51歳)

# 各地で 輝く！ 県内 メロンの 産地から

特集

美しさとおいしさを兼ね備え、贈答用として人気のメロン。高級フルーツの代名詞であるメロンの産地が高知県にもあります。今回は県内のブランドメロンと、昨年販売開始30年を迎えた「夜須のエメラルドメロン」の歩みをご紹介します。



土佐市は、栽培する地区や品種の異なるブランドメロンを出荷しています。

## 仁淀ブルー



高岡メロン部会  
野瀬 康生 部会長 (59歳)

高岡メロン部会の9戸の生産者が栽培面積3.4ヘクタールで生産している「仁淀ブルー」。かん水には水質日本一に選ばれた奇跡の清流「仁淀川」の伏流水(地下水)を使い、甘さとトロツとした舌触りが特徴です。昨年は、旬のフルーツを使ったケーキを展開する「カフェコムサ」から、「仁淀ブルー」をふんだんに使ったケーキも期間限定で販売されました。

「カフェコムサ」から販売された「仁淀ブルー」のケーキ  
※現在は販売を終了しています。



新居支所メロン部会ミネラルメロン  
田村 邦夫 部会長 (76歳)

## ミネラルメロン

新居支所メロン部会ミネラルメロンの4戸の生産者が栽培面積1ヘクタールで生産している「ミネラルメロン」。かん水には室戸海洋深層水から抽出した濃縮ミネラル液を薄めたものを使い、海のミネラル成分を十分に吸わせることで上質でまろやかなうまみを引き出しています。



新居支所メロン部会  
プリンセスニーナ  
市川 智和 部会長 (46歳)

## プリンセスニーナ

新居支所メロン部会プリンセスニーナの12戸の生産者が栽培面積5.4ヘクタールで生産している「プリンセスニーナ」。ミネラルメロンと同じく室戸海洋深層水の濃縮ミネラル液を使用しており、メロンのプリンセスとして、まろやかで気品に満ちた甘みが色濃く詰まったメロンです。



香美地区園芸部  
メロン部会夜須支部  
宮崎 誠二 部長 (58歳)

## 夜須の エメラルドメロン

香美地区園芸部メロン部会夜須支部の10戸の生産者が、栽培面積3.8ヘクタールで生産している「夜須のエメラルドメロン」。肉厚な果実は甘くジューシーでのごしの良さが特徴です。果肉の甘さを最大限まで引き出すポイントは、独自の隔離床栽培である「防根透水シート栽培」にあります。堆肥にはヤシガラなどの有機物を混ぜたものを使い、部会員全員が農林水産省「エコファーマー」認定を取得するなど、安全・安心な品質管理の下、おいしいメロンをお届けしています。



## かがみ オーシャンメロン

香美地区園芸部メロン部会香我美支部の6戸の生産者が、栽培面積3.4ヘクタールで生産している「かがみオーシャンメロン」。カルシウムを主成分としミネラルが豊富な化石サンゴ(与那国原産古代琉球化石)を葉面散布、土壌注入して栽培しています。それにより発酵果の発生予防につながり、肉質の締まりも良く、高糖度なメロンが出来上がります。甘くぎゅっと締まった果肉が特徴のメロンです。



香美地区園芸部  
メロン部会香我美支部  
十万 暁栄 部長 (45歳)

column

メロン栽培は  
ひたむきな  
子育てそのもの

高知県のメロン栽培は、どんなに需要が高まっても1本の木から1玉しか取りません。数玉の実から1玉を選んで摘果を行い、栄養や水分などを集中させます。そうすることで糖度は上がり、網目模様も美しく現れます。栽培管理を徹底した1玉へかける愛情は、我が子を思う親心そのもの。生産者の愛情を一心に受けた最高傑作。それが県内産メロンの一人っ子ストーリーです。

今回ご紹介したメロンは、JAグループ高知のネット販売サイト「とさごろう」で購入できます。

※一部取り扱いがない商品もあります。

とさごろう  
https://tosagoro.com





**エメラルドメロンの誕生**

昭和50年代から始まった夜須のメロン栽培。転機を迎えたのは昭和60年、当時市場で圧倒的な地位を築いていた静岡のクラウンメロンの視察でした。1玉1万〜1万5千円、桐箱に収まると2万円ほどになるクラウンメロンを目にした時、「静岡県に負けないメロンを作りたい」との思いが芽生えました。

平成4年5月、高品質化を目指して、高知県で主流だった地床栽培から静岡県で行っている隔離床栽培へと変更する大きなチャレンジに出ました。平成初期の県内では、隔離床栽培を導入する動きはあったものの、その難しさから積極的な動きは少なく、エメラルドメロンは



県内でも先駆けとなりました。太陽の光を浴びて美しくきらめく太洋の色彩と、取り組みを始めた5月の誕生石にちなんで名付けられた「エメラルドメロン」。3人の生産者で始めた当初は市場からの評価は高くなく、味、栽培技術などさらなる改良の余地がありました。香南市夜須町でメロン栽培を始めて38年になる宮崎誠二部長は、「改良の余地は可能性そのもの」と、エメラルドメロンの可能性を信じ歩みを始めます。

**技術が融合し高品質化が実現**

隔離床栽培を継続しながら品種試験を行い、かん水技術も徐々に上がったことで品質も向上の一途をたどる中、平成9年に夜須町のメロン農家の間で土壌の病害が流行。町内全体のメロン出荷量はかつてない落ち込みとなりました。これを機に新しく取り入れた技術が、土の中に

直接シートを埋める「防根透水シート」でした。水を通すが根は通さないという画期的な作りで、大地と切り離したことで、心配もない上、味に最大の変化が見られました。収穫したメロンは圧倒的な甘さと舌触りの良さ、とろけるようななめらかさを実現させていたのです。一方で、2〜3日に1回だったかん水を毎日最低2回以上と、徹底した水管理が必要となりました。「2



水に加えて温・湿度管理にも気を配ります。

防根透水シート

日間かん水しなかったら枯れてしまう。水のコントロールがしっかりできるからこそ高糖度のメロンを作ることが出来るんです」と宮崎部長は話します。平成19年には「夜須のエメラルドメロン」として念願の商標登録がされ、県内のみならず、関東や関西の百貨店、量販店での試食宣伝やイベントへの出店など幅広く展開しました。「夜須のエメラルドメロンは高糖度で、味にばらつきがなくおいしいと言われるものを作る。それが消費者への一番の信用になると思っています。」と、味こそ信頼そのもの。であることを部会全体で認識しています。



販売促進のために化粧箱も作成しました。

“味こそ信頼そのもの”  
と  
思  
っ  
て  
育  
て  
て  
い  
ま  
す。

**忘れられない  
味を目指して**

**夜須のエメラルドメロン  
30年の歩み**



香美地区園芸部  
メロン部会夜須支部  
宮崎 誠二 部長



生産者自ら時間をかけ選果して出荷場へ運びます。この日は朝の4時半から約900玉を収穫。硬さや発酵具合を確かめるため、1玉1玉指で弾いて音に耳を澄ませます。

包装も手作業で行います。

**「また食べたい」と言われる  
メロンを作っていく**

「長いようで短い30年だった。20年までは早かったけど、後の10年は少し苦しかったね」と振り返る宮崎部長。重油高による品目転換や生産者の減少、それに伴う出荷量の減少などは大きな打撃に。また、近年の不安定な農業情勢も相まって生産資材は高騰を続けて



とさのさとアグリコレットで開催した「夜須のエメラルドメロンフェスタ 2022」。2日間で533玉を販売しました。



います。「特にメロンは経費率が高く、ちょっとしたつまづきが大ごとになる」。高騰した分が単価に反映されることは難しく、苦しいのが現状です。

現在、平均年齢52歳のメロン部会夜須支部は、次の世代へのバトンタッチも見据えています。「死ぬ前に

もう一度食べたい。最後に食べたいから作ってほしい。——宮崎部長は、かつて試食宣伝で言われたこの言葉を胸に「また食べたい」と言ってもらえるような、そんなメロンを作っていきたい」と、40年目を目指します。

**こだわりの  
メロンのおいしさを  
発信していきたいです。**



香美地区 夜須支所 夜須購買課・集出荷場  
販売担当 **大菊 隆成**さん

生産者が自信を持って作ったエメラルドメロンを、市場とどう交渉して販売価格へつないでいけるかを考えています。昨今の経費の増加や担い手不足は否めません。大げさではなく、それほど生産者は瀬戸際に立っています。だからこそ私たちがJAもできる限りの努力をしていきたいです。

出荷の際は、検査場で必ず全部の箱を開けて1玉1玉を検査しています。チェック体制の強さはブランドメロンとしての品質維持にもつながっています。メロンと言えは「夜須のエメラルドメロン」となれるように、これからも発信を続けていきたいです。



2人体制で傷の有無やシールの向き、匂いを嗅いで検査します。甘い香りがあると発酵が進んでいる可能性があります。





## 高知県産 直七&ゆずサワー発売

JA高知県とJA全農、国分グループ本社は、昨年販売し好評だった高知県産直七とユズ果汁を使ったサワーを本年3月20日より販売します。

直七とユズの果汁量を昨年の2倍にあたる10%に増量。アルコール度数は4%で、直七の爽やかな酸味とやさしく香るユズの風味が相性抜群です。まさに高知県をぜひ味わいたく味わえる1本!

関西・中四国・九州エリアのセブン-イレブン約4,400店などで販売します。見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。

## 関西市場・北陸市場で トップセールス



右から秦泉寺組合長、村山金沢市長、岡崎市長、宮脇組合長

2月6〜8の3日間、秦泉寺雅一組合長と高知地区の矢野有紀園芸部長、JA高知市の宮脇眞道組合長と山崎広明園芸部長、岡崎誠也高知市長は、金沢市と大阪市を訪問し、関西市場5社、北陸市場5社の役員と意見交換会を開催しました。岡崎市長が出向き、JAと行政が一体となったトップセールスを行うのは初めてです。資材高騰による産地の窮状を訴え、適正価格での販売を要請するとともに高知の農産物をPR。両組合長は「供給責任産地として安全安心な農産物を安定的に供給できるように取り組んでいく。今後行政とJAが一丸となり、販売力強化を目指したい」と話しました。また、食育活動の一環として、金沢市内の保育施設113施設に約5千人分のショウガやキュウリを寄贈したほか、金沢市の村山市長に高知市が誇るグロリオサとユリの花束を贈呈。金沢市からは、両JAに感謝状が贈られました。

2023  
MARCH

# JA高知県



# トップニュース

## 「土佐甘とう」 セブン-イレブンで 「味噌おむすび」新商品

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、高知県の特産品「土佐甘とう」を使用した「土佐甘とうのちりめん味噌おむすび」を1月24日より期間限定で発売しました。同日、同社や生産者など4人が高知県庁を訪れ、濱田省司知事に商品完成を報告しました。

同商品は、柔らかい食感と肉厚な実が特徴の「土佐甘とう」を、練りみそであえて米と相性ぴったりな具材にし、「高知県ならではの味わい」を手軽に楽しめるものに仕上がっています。試食した濱田知事は「みそと土佐甘とうの絶妙な取り合わせで、少し懐かしく奥深い味」と感想を語りました。

土佐甘とう生産者で春野特産部の尾仲和人さんは「大人から子供まで幅広く食べてもらえるおむすびに使用して頂きとても嬉しい。この商品を通して消費者の方々に土佐甘とうのおいしさが伝われば」と話しました。

同商品は四国4県や岡山県などのセブン-イレブン865店で、1カ月半の期間限定で販売されました。



土佐甘とうと商品を持つ尾仲さん(左から2人目)と濱田知事(中央)



## 「こうぐり」50号記念企画! #こうぐりフォトコン2023

テーマ わたしが見つけた高知の「食」と「農」

募集期間 令和5年 2.10 (金) ~ 3.31 (金) の投稿を対象

参加方法

① 日常の中で見つけた「高知の食や農」の魅力が伝わる写真(農畜産物や人物、風景、料理など)を撮影。

② InstagramまたはFacebookで、JA高知県公式アカウント「こうぐり」(@kouguri\_official)をフォローする。



③ 撮影した写真にハッシュタグ「#こうぐりフォトコン2023」を付けて投稿する。

結果発表

応募期間終了後に審査を行い、入賞作品は広報誌「こうぐり」6月号の誌面で紹介します。

※受賞された皆さまには、別途Instagramの「ダイレクトメッセージ」、またはFacebookの「メッセージ」にてご連絡いたします。

普段の何気ない日常の中にもステキな瞬間が眠っているはず。あなたの身近にある高知の「食」や「農」を探してSNSに投稿してみませんか?

入賞&賞品

投稿していただいた写真の中から

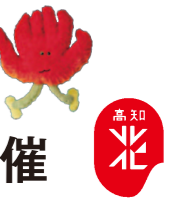
**優秀賞(5名様)**を選出し、

**高知県の特産品セットをプレゼント**します!

注意事項

- 参加にはInstagram、もしくはFacebookのアカウントが必要です。
- 応募作品は投稿者ご自身で撮影されたもので、未発表のものに限ります。
- ご応募いただいた作品はJA高知県の広報誌・HP・SNS等へ掲載する場合がありますので、予めご了承ください。
- 入賞者への連絡はInstagramのダイレクトメッセージ機能、またはFacebookのメッセージャーを通じて連絡を行いますので、ご連絡の際にアカウントのフォローを解除していたり、1週間以上ご返事がいただけない場合には入賞を取り消す場合があります。
- Instagram、Facebookの設定が非公開の場合はご応募いただけません。
- 期間中は何度でも投稿することができますが、入賞は一人さま1作品とさせていただきます。
- 投稿にハッシュタグ「#こうぐりフォトコン2023」を付けていない場合は入賞作品の選定対象外となります。
- 1度に複数枚の写真を投稿している場合は、1枚目の写真を入賞作品の選定対象とします。
- 著作権法に違反する写真、プライバシーを侵害する写真は絶対に投稿しないこと。投稿に伴い発生したトラブルや投稿作品の著作権や肖像権について、当組合では一切責任を負いません。

## 県産の花を即興で生ける 「高校生花いけバトル高知大会」を開催



県やJAグループ高知で構成する高知県園芸販売拡大協議会は2月5日、「高校生花いけバトル高知大会」を高知市の県立高知追手前高校芸術ホールで開催しました。県内5校から16チームが出場し、県産のユリやグロリオサなどを使って即興で花を生け、出来栄を競います。会場には約80種類の花材や流木、竹などを用意。有観客での開催は3年ぶりです約30人が鑑賞しました。

制限時間は5分。昨年からの練習を重ねた生徒は、ゴングが鳴ると会場を走って花木

を選び、声を掛け合いながら作品を仕上げます。華道家やフローリストが全体の構成や花の向き、所作の美しさ、チームワークなどを審査し、会場の観客の票も含めてスコアがつけられました。

決勝は高知学芸高等学校同士の対決になり、三谷明莉さんと山西有妃菜さんのペアが優勝しました。三谷さんは「2人で話し合ったイメージにまとめることができた」、山西さんは制限時間ぎりぎりまで宿根カスミソウを生け、「自分でも知らなかった力が出せた。花いけを楽しむことができた」と喜びを語りました。

果実花き販売課の雨森勝久課長は「高校生が県産の花と真剣に向き合うことで将来の地産地消につなげたい。この大会を発展させることが生産者にもプラスになると思う」と期待を込めました。



舞台上で作品を作り上げる高校生



優勝した高知学芸高校の三谷さん(左)と山西さん(高知市で)



# キウカツ! vol.24

## 第1期JA高知県親子あぐりスクールin仁淀川地区卒業式

仁淀川地区  
あぐりスクール  
12月17日(木)再発表



### 「親子あぐりスクール」卒業式!!

仁淀川地区では、農業や地域にまつわる体験、学習を通じて「食」や「いのち」、「農業の大切さ」について考えてもらおうと、令和4年度から「親子あぐりスクールin仁淀川地区」を始めました。5月にスタートしたスクールも、11月で卒業式を迎えました。卒業式の様子をレポートします!



谷脇常務から一人ずつ卒業証書をもらいました♪

10月に収穫したサツマイモのつるを利用して  
リースの土台を作ったよ!  
リボンや飾りを使ってそれぞれ仕上げたよ。



かわいいリースが  
完成しました♪



楽しみにしていたピザづくり!  
上手に生地を広げられるかな?



好きな具材を乗せて焼こう!  
「ママはナスを入れてほしいけど…」  
「ナスは嫌い～」  
と親子で具材を協議中～(^^)



おいしく焼けたかな?  
みんなペロリと平らげました♪  
また会おうね～♪



## 地元愛が生み出した 新居産メロンと 塩のコラボスイーツ！

新居で育ったミネラルたっぷりの「プリンセスニーナ」と、地元の地下海水から作られる「田野屋銀象」の天日塩がコラボしたスイーツが楽しめます。新メニューの「塩メロンハニーピザ」は、パリパリしたピザ生地にメロンとチーズをのせて焼きあげ、はちみつと粒が大きめの塩をトッピング。メロンのフレッシュ感も残しつつ、甘じょっぱい味わいが癖になる新感覚のスイーツです。

### ませ 「南風のHAKO」

土佐市新居38-34 新居地区観光交流施設 南風内  
TEL:088-856-8421  
営業時間：正午～午後4時30分(土、日、祝日)  
休：月曜～金曜  
※7/15～9/30は平日も特別営業

カップのまわりの  
天日塩がアクセント。  
グイグイ飲んじゃう！



「ソルティーメロン  
スムージー」500円

メロンをそのまま食べているか  
のような豊かな香りと味わいが  
楽しめる「メロンアイスキャン  
デー」。シャリとした食感、  
夏にオススメです。

自家製の塩メロン  
シャーベットと  
メロンソースで  
最後の一口まで  
メロンー!!



久保田食品  
「メロンアイスキャンデー」130円

カットメロンが  
たくさんつた  
映えるスムージー！



「スムージーパフェ」  
980円

## 自家栽培の フレッシュメロンが 味わえる

1年中メロンスイーツが味わえる、花と果実に  
囲まれた西島園芸団地の「いちごカフェ」。自  
家栽培のメロンを使用しており、一番いい食  
べ頃が楽しめます。

### 西島園芸団地 いちごカフェ

南国市廿枝600  
TEL：088-863-3167  
営業時間：午前9時～午後5時  
年中無休

フレッシュメロンが  
ゴロゴロ!



「パンケーキ」1,000円

メロン好きには  
見逃せない!



「メロンのしっぽ」  
1,300円

県産メロンを堪能しよう!

オススメの

# メロン スイーツ

そのまま食べてもおいしいメロンですが、  
フレッシュな県産メロンをふんだんに使った  
スイーツもオススメです。  
メロンの甘い香りと味わい、  
みずみずしさを堪能しましょう!

秒で飲み干すおいしさ!



「マスクメロンジュース」  
600円

## メロン100%の フレッシュジュース

夜須で栽培されている「一果相伝」のマスクメロ  
ンを100%使用。砂糖不使用で、「本当にメロン  
だけ?」と思うほど甘く、香りも最高!

### ベジフルッタ

香南市夜須町千切537-90 道の駅やす1F(やすらぎ内)  
TEL：0887-55-2370(代表)  
営業時間：午前10時～午後4時  
休：火曜日(7、8月は無休)  
※年末年始など、やすらぎ市が休業の場合は同様に休業

## 濃厚なメロンが香る、 ぜいたく焼き菓子

バターがたっぷりの生地に、「夜須のエメラルドメロン」を  
自社で加工して合わせたぜいたくな焼き菓子です。一口食  
べると、口の中にメロンの香りが広がります。店舗の他、「と  
さのさとアグリコレット」でも購入可能です。

### 菓子工房コンサルト

香南市野市町西野2642-7  
TEL：0887-56-0762  
営業時間：午前10時～午後6時  
休：火曜日  
(祝日の際は営業・翌水曜日定休日)



抹茶とは違う  
メロンカラーが面白い。  
味もしっかりメロン!

「夜須のエメラルドメロン  
フィナンシェ」  
5個入り 1,250円

ワインが欲しくなる  
おつまみ感覚の逸品!



「塩メロンハニーピザ」800円

和風テイストと  
メロンが見事に  
マッチ!



「季節のあま酒ソフトクリームパフェット」800円

## ヨーグルトクリームと メロンの相性◎!

地元で栽培されている  
「プリンセスニーナ」を使い、  
甘めのプリオッシュ食パンと  
ヨーグルトクリームでサンド。  
ヨーグルトの酸味がよりメロンの  
甘さを引き立てます。

「プリンセスニーナ  
メロンサンド」356円

## フレッシュな果実と あま酒ソフトクリームのコラボ

自社製造の麴を使ったあま酒ソフトクリームに地元  
産の「プリンセスニーナ」を盛り付けたオリジナルの  
ソフトクリームパフェット。フレッシュな果物があま酒  
の上品な甘さをより一層引き立てます。

### SUIGEI SAKE LAB CAFE (酔鯨土佐蔵ストア)

土佐市甲原 2001 番地 1  
TEL：088-856-8888  
営業時間：午前10時～午後5時  
休：火曜日

メロンとの  
相性を工夫した  
パン生地とクリーム!



### ベーカリーカフェ イワゴー

土佐市高岡町甲 1973-1  
TEL：088-852-1218  
営業時間：午前7時～午後7時  
休：第3水曜日

トロトロメロンが、  
キリッと冷えて  
おいしい!



「カットメロン」350円

メロンに囲まれた  
かわいい  
カップパフェ!



「くまちゃんのメロンタイム」  
500円



女性部レシピ  
うちんくの台所

土長地区 編

JA高知県南国大葉女性部  
⑤ 関田 美代子部長  
⑥ 武市 順子副部長



栽培から加工までを大葉女性部員が協力して作っている「大葉茶」。ホットでもアイスでも大葉特有の香りを楽しめます。ぜひご堪能ください！  
大葉茶 300円(50g)  
南国市の直販所「かざぐるま市」「風の市」で購入できます。

大葉の豊かな香りを味わえる大葉茶



大葉の風味で、味わいサッパリ！  
大葉の  
ミルフィーユ  
とんかつ

【材料・2人分】  
大葉……………3～6枚  
豚ロース  
生姜焼き用……………6～8枚  
梅肉……………適量

【作り方】  
① 豚肉の片面に梅肉を塗り、大葉を重ねる。同様に計2、3回繰り返して重ね、最後に豚肉を1枚重ねる。※豚肉→梅肉→大葉の順でミルフィーユ状に重ねていく。  
② パットに衣の材料を入れ、A→B→Cの順に付け、きつね色になるまで揚げる。

重ねる回数によって豚肉の枚数を調整してね！大葉、梅肉はお好みの量でOK！

衣  
A 小麦粉……………適量  
B 卵……………1個  
C パン粉……………適量



大葉の  
ミルクプリン

【材料・4～5人分】  
大葉……………20枚  
ゼラチン……………10g  
牛乳……………100cc  
生クリーム……………100cc  
砂糖……………60g  
水……………400cc

【作り方】  
① 大葉を1cm幅くらいに切る。  
② 牛乳と大葉を10秒程ミキサーにかけ、キッチンペーパー等でこす。  
③ 沸かした湯に砂糖、ゼラチンを入れて、煮立てないように弱火でゆっくり溶かす。  
④ ③に②と生クリームを加えてよく混ぜる。  
⑤ 型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

レシピは、HPからもご覧になれます。ご活用ください！



Living with Flower vol.24  
～花のあそび part2～

紫色が印象的な高知県産のトルコギキョウに、ブルースターやアジサイ、スモークグラスなどを合わせたシックなアレンジメント(写真は5,000円)

贈りものとしての花は、価値が違ってきますね。「あの時もらった花束」と、記憶に残るようなものを提案できればと思っています。

「生」花だけでなくグリーン(植物)もインテリアとして楽しんでもらいたいですね。花と器、植物と器との組み合わせでも、また違った感じに見えると思います」と話すのは、四万十市にある「グリーンカーネーションフローズ」の中平優さん・由紀さん夫婦。トレンドも意識したナチュラルテイストな店内には、植物のある暮らしを楽しめるインテリア雑貨など幅広い商品が並びます。

「高知は花の種類が意外と多い。トルコギキョウは常に在庫があるくらい好きな花ですし、グロリオサもおめでたい時に利用します。ブルースターのようなかわいらしい花もありますよね」。黒潮町産のダリアやカスミソウを使ってイベント装飾を行うこともあるという中平さん。以前は、結婚式の会場装花などで生花を多く取り扱っていましたが、時代の流れに加えてコロナ禍でブライダル需要が減少し、現在は贈答用が中心。お客様に色や雰囲気などイメージを聞き、全体の調和を意識して作り上げていきます。

「生花は長持ちするものもあれば短いものもありますが、その時だけのもの。あの時にこんな花束もらったという、記憶に残るようなものを提案できればと思っています」。誕生日や記念日などお客様の特別な日に、花を通じて寄り添います。



GREEN CARNATION flowers  
四万十市右山天神町10-8  
Tel. 0880-35-5114  
営業時間 10:00～18:00  
10:00～17:00(日曜日)  
定休日 水曜日



花束やアレンジメント、スワッグなど幅広く対応してくれます。春になると切り花の種類も増え、店内を彩ります。



presented by **tosagoro**  
 土佐の「食べ頃」とまごころをお届けします。  
**とまごころ**  
 からの贈り物  
 「とまごころ」はJAグループ高知が運営するネット通販サイトです。



夜須のエメラルドメロン 1玉

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

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	ス	キ	ー	13	コ	ウ	ン
2	イ	セ		11	カ	イ	ロ
3	シ	ル	ワ	8	ン	ア	リ
4	ヨ		ケ	9	シ	キ	ツ
5	ウ	チ	ヨ	7	フ	カ	シ
		ユ	マ	12	ク	ソ	ユ
		ホ	ウ	10	キ	イ	オ
				15			ン

2月号の答え「ユキオロシ」

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 4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

**ヨコのカギ**

- 暑さ寒さも——まで
- 佐渡、淡路、隠岐といえは
- 多くの受験生が解くもの
- 数学ではxやyで表すことが多い
- ツクシはこの植物の孢子茎です
- 飛行機が飛び立つこと
- 薄く切ったもの。——チーズ
- 山下公園や中華街があります
- 卒業式で『——の光』を歌った
- イルカのヒット曲『——雪』
- 衣服に付いている、洗濯表示などが載っている部分

**タテのカギ**

- ひな人形に供える餅
- 入試のときはケアレス——に気を付けて
- ぐっと辛抱すること
- ウドの生産量が日本1の、北関東にある県
- 跳ね上げたひげが特徴的なスペインの画家
- 石が細かく砕けたもの
- 雪解けで川の——が増えた
- つくのはうそ、吹くのは
- 中華がゆなどにのせる赤い実
- スタッドレスからノーマルに替えようかな
- 宿屋のこと。漢字では旅籠と書きます
- 出かけていて誰もいません
- ひな祭りのうしお汁によく使われる貝



地野菜のサラダ  
 水牛乳のモッツァレラチーズ  
 イタリア産生ハムとサラミ

前菜の盛り合わせ

アレッシオのマルゲリータ

大きくて食べ応え抜群のピッツァ。薄くてモチモチの生地に、クセのないチーズと適度な酸味のトマトソースがベストマッチ。

海の見えるテラス席で  
 ご褒美ランチ～



vol.24

# コチットのイチオシ!

アズリッシモ  
 【幡多地区】「Azzurrissimo」  
 自慢のピッツァとメインを2人で楽しめる  
**ペアランチ**  
 6,000円

土佐清水市の足摺岬にあるリゾートエリア「The Mana Village」に行ってきたコチッ！ エリア内には露天風呂付きのホテルと、昨年オープンしたイタリアンレストラン「Azzurrissimo」があるんだ。

オススメは、窯で焼く本格ピッツァとメイン料理を2人で楽しめるペアランチ。選んだメイン料理「窪川 四万十鶏のプリーア風煮込み」は、とろけるほど柔らかく煮込んだ四万十鶏に濃厚なソースがよく合うコチ。添えてあるアイスチャードは地元で仕入れ、前菜には高知市春野町で栽培されるフルーソットマトが使われているよ。

地元で作られた自然の食材、旬のものを食べようというのがお店のコンセプトの1つ。海の幸、山の幸が豊富な地元の直販所や高知市の「とさのさと」などから新鮮な野菜、果物を仕入れてあるんだって。仕入れの状況によってメイン料理などが変わって、楽しみが尽きないコチ！ 県産の食材をふんだんに使用することにこだわりの、伝統野菜もこれから使っていくそう。また来たいコチッ！



エスプレッソのアイス



イタリア風パンケーキ  
 小夏のスカッチャータ



⑥ホットアメリカノ ⑦ホットカフェラテ

デザートまで  
 大満足のコース料理!



**The Mana Village** —ザマナ ビレッジ  
 土佐清水市足摺岬783  
 TEL 0880-88-1113(Azzurrissimo)  
 営業時間 11:30～22:00  
 定休日 水曜日  
 ※ピザ釜のメンテナンス日(火曜日、不定期)はピザを除いたメニューとなります。

