

吉良川事業所管内より

## 室戸を全身で感じられる直販所! 「道の駅キラメッセ室戸」楽市

販売職員 山川 真由美さん

平成7年10月にオープンした「楽市」。当初は野菜のみの販売だったのですが、現在では朝獲れ新鮮魚やお弁当やジェラートなどの加工品、季節の果物など室戸を全身で感じられる直販所になっています。平日は地元の方が、休日は県内外から訪れる大人気の直販所で年間の売れ筋ランキングを聞いてみました!

第1位 吉良川産「西山金時」のサツマイモ

第2位 室戸海洋深層水を使用した「トマト」

第3位 柑橘類「小夏、文旦、ポンカン」

リピーター客お勤め 吉良川女性部が作った「吉良川味噌」行列ができるスイーツ 手作りジェラート「室戸海洋深層水使用ムロトブルー」どれも、他の直販所では見る事のない珍しいものがたくさん! 季節によって並ぶ物も変わるので何度行っても楽しめるのがいいですね!

販売職員の真由美さんは「楽市にはめったに出会えない野菜や果物が並んでいるので気軽に食べ方や保存方法を聞いて下さいね」と話してくれました!

ムロトブルー

西山金時

【住所】高知県室戸市吉良川町丙890-11

【営業時間】8:15 ~ 17:00

【定休日】月曜日(祝日の場合翌日)

【お問い合わせ】0887-25-2918

安芸  
地区

# から こんにちは 今月の〇〇 気になる人

北川支所管内より



## クロード・モネが愛した睡蓮の風景

北川村「モネの庭」マルモッタン  
水の庭の責任者 弘井 創太さん

印象派画家のクロード・モネが愛した庭として有名な、フランスにある「モネの庭」を再現したのが北川村にある「モネの庭マルモッタン」です。色とりどりの花はパレットの絵の具に例えられていてどこを切り取っても絵になるような庭作りをされています。

その中でも人気の高い水の庭の池では、幻想的な睡蓮が見頃を迎えています。睡蓮は赤やピンク、白に黄色など様々な色がありますが、フランスでは咲かせることのできなかったモネが夢見た「青い睡蓮」が外で見られるのは、温暖な北川村のモネの庭ならではの醍醐味なんだとか。睡蓮の最盛期の8月中旬頃には300輪もの睡蓮が水面を彩ります。

取材に訪れた日は、週に1度の池のお手入れの日。池に入って増えすぎた葉や枯れたお花の手入れをしていた水の庭の責任者の弘井創太さん。「睡蓮は幻想的で他の花にはない美しさがあるのが魅力。長く楽しめるので訪れた人に見て欲しい」と話してくれました。

睡蓮の見頃は10月下旬ごろまで楽しめるそうなので、ぜひ足を運んでみてくださいね!

【住所】高知県安芸郡北川村野友甲1100

【開園時間】9:00 ~ 17:00 (最終入園16:30まで)

【休園日】6月~10月の第1水曜日 12月1日~2月末日

【入園料金】一般1000円 小中学生500円

※午後には睡蓮の花が閉じるので午前中に見るのがおすすめ!

## 生まれ変わってもナス農家に

西尾 宗之さん(35)

生まれ育った田野町でナス栽培を楽しんでいる宗之さん。元々は県外でサラリーマンとして働いていましたが、30歳を機に仕事を辞め、高知県にUターンしてきました。アルバイトとして安芸市にある「ゆめファーム全農こうち」で2年間働き、そこで農業に携わったことがきっかけで興味を持ち始め、農家の道を歩み始めることに。新規就農研修制度を利用して、先輩農家の元でナスの栽培技術などのノウハウを学び、令和3年8月に独立しました。現在はサポートハウスで2作目を迎え、9月には新しいハウスでのナス栽培もスタートします。

自分の考えや行動次第で自由に働ける農業にやりがいを感じている宗之さんは、「今まで色々な職種を経験してきたが、農業は辛いと感じたことがない。自分にとって農業は天職、生まれ変わっても農家になりたい」と目を輝かせながら話してくれました。

「農家を本気で目指しているなら新規就農の研修制度を利用すれば農業を始めるハードルは高くないと思う。分からない事は自然と周りから助けてくれるので挑戦してみたい」とアドバイスをくれる眼差しからは、地域に根付く強い決意を感じました。

田野支所管内より



あき北支所管内より

## 一番は愛情をたっぷりとあげること

川谷 恭生さん(59)

エアプランツが趣味の恭生さん。なんと、こんなにお洒落な植物ばかりなのにほとんどが100円ショップで購入したそうです! 品種はフクシーやカプトメドウサ、イオナンタなど、自分好みの10種類程を大きくしてはコレクション化しています。どれも最初は5cmほどの大きさですが、2、3年経った今では30cm程まで成長しているのが驚きです。エアプランツは土に根を生やすわけではなく、空気中の水分を取り込んで生長するため、恭生さんはナスのハウスの外で自然に育てています。

取材に訪れたこの日はストリクタやフクシーに可愛い花が咲いていて、個性的で日本ではあまり見ないような形ばかりでつつい話にも花が咲きます。『購入して初めて開花した時は感動的に嬉しかった。育てる時は愛情をたっぷりとあげることを大切にしています』と微笑みながら話してくれました。

恭生さんは、他にもダムや池でゴムボートに乗ってブラックバス釣りを楽しんだり、モネの庭の年間パスポートを使って月に1度、カメラを持って写真を撮りに出かけたりと、充実した毎日を送っています!



Monthly Topics

# 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！



圃場で枇杷を収穫する岩貞さん

## 1 吉良川事業所

### 黒耳枇杷最盛期 糖度高く高品質な仕上がり

高知県室戸市吉良川町で、特産の黒耳枇杷の収穫が最盛期を迎えています。収穫は例年同様、4月末から6月上旬まで続き、今年はやや小ぶりの傾向ですが、糖度も高く品質は上々だといえます。

風に吹かれて実が傷がつかないように、一房一房に紙袋を被せて丁寧に栽培しています。約40アールで約200本を栽培する岩貞義郎さんと愛子さん夫妻は、収穫と出荷作業に励んでいます。義郎さんは「今年は雪と寒波の被害で例年よりも収穫量が少ないが出来はいい。やや小ぶりだが、一段と甘くて美味しい」と笑みをみせました。

同町では、約100年前に長崎県から枇杷の苗木を導入し栽培が広まりました。

安芸市施設園芸品消費拡大委員会は6月、安芸市内の小学校でナスの収穫体験や出前授業、料理講習会を開催しました。

今年7月154人の児童らが授業を通じて、地域農家に触れました。児童らは、生産者から収穫方法や美味しいナスの選び方を教わると、ハウス内のナスを選びながら収穫を楽しみました。

会が作成した「なすマダム」の動画を視聴し学びました。出前授業を聞いた児童からは「どうして一日2本、ナスを食べると血圧が改善される効果があるのですか」「ナスの栄養は他の野菜に比べてどのくらい多いですか」など、ナスの成分や天敵昆虫についての質問が多くありました。

ナス料理の試食では、なすカレーとなすゼリーを試食し、おかわりをしている子も見られました。



安芸中学校1年生に定植指導

井ノ口小学校3年生が出前授業

川北小学校3年生が料理試食

安芸第一小学校3年生が収穫体験

## 2 地区本部

### 生産量日本一の 高知ナスについて学ぼう！



収穫体験や出前授業、料理を振る舞う様子

## 3 地区本部

### 3年ぶりに戻ってきた！ 「とって、食べて、安芸まつり！！」



楽しかったので来年も参加したい」と笑顔で話していました。

出前授業では、同委員会会長の川島一義さんが、減農薬の環境保全型農業などを紹介しました。その他にもハチを使った自然受粉を紹介し、農家にも消費者にも安全・安心・新鮮でおいしい野菜作りを参加者にPRしました。

昼食は、地元野菜のバーベキューや炒めナスの鶏みそかけ、ピーマンの豚肉巻きなど11品を振る舞いました。

参加者は「収穫体験や出前授業で話を聞いて大変さが分かり、生産者の熱意を感じた。料理は、ひとつひとつに心がこもっていて感動した」と大好評でした。

## 4 北川支所 最新機器にわくわく！！ 「将来の選択肢に」児童が操作体験



野外運搬機の遠隔操作体験をする児童ら

高知県北川村は5月24日、北川村の遠隔監視拠点で北川小学校4年生7人の児童を対象にスマート農業体験を実施しました。

児童は、スマート農業の活用方法を学んだ後、屋外運搬機の遠隔操作を体験しました。運搬機を北川小学校の校庭に置き、屋内からGPSを使いハンドルを活用しながら遠隔操作で農場の圃場で農薬をまいているイメージでハンドルを操縦しました。

児童は「授業でスマート農業について初めて知って、やってみたかったのが面白かった」と体験を楽しんでいました。

## 5 芸西支所 日本各地から芸西村に集合！！ ブルースターでハワイアンレイを作ろう



収穫体験を行なう様子

完成したハワイアン・レイ

JA高知県芸西ブルースター部会と(株)UMAHANAは6月11日、芸西支所でブルースターの収穫体験とハワイアンレイ作りのツアーを行いました。

東京都のハワイアンレイ教室の大谷幸生さんが講師を務める全国各地の生徒23名が参加しました。

収穫体験ではブルースターの生産者の小松志功さんから収穫方法を教わりながら収穫を楽しみました。

ハワイアンレイ作りでは収穫したブルースターを使い、土台となるティリーフの葉に花を丁寧に編み込んで完成させました。

# えいのう



## 定植期の栽培管理

# ナス



安芸営農経済センター 営農指導課 芸東ブロック 千代岡 亮介

新しい園芸年度が始まりました。暑い日が続きますが、熱中症対策を行いつつ日々の栽培管理に努めましょう。

### 【定植期の管理】

8月中旬～9月中旬頃までは、気温・地温ともに高い時期です。蒸散量は激しいですが、根の伸長が十分でない為、どうしても萎れやすいです。ひどい萎れは生育が止まってしまうので、次の対策を実施しましょう。

#### ①高温対策

8月定植の場合はハウス内の温度が高くなりすぎるため、定植4～5日前から遮光資材を設置するなどして温度を下げましょう。晴天日が続く場合は活着まで遮光し、活着後は生育状態を見ながら徐々に透かして光に慣らしていきます。

#### ②畝の乾燥防止・地温上昇抑制

畝にはバーク堆肥、そば殻、白黒マルチなどの資材で被覆し、通路へはもみ殻などを敷きます。

本圃は定植数日前から十分に灌水して、植穴の底まで湿らせておきます。

### 【定植・灌水】

8月末までの早期定植や、特に9cm鉢の場合は鉢土が少なく乾燥などにより根痛みしやすいため、朝夕の気温・地温が低い時間帯に速やかに定植します。

定植後は速やかに鉢土とその植穴周辺に手灌水しましょう。

灌水不足は活着が遅れる原因となるので、定植後7～10日頃までは手灌水と自動灌水を併用します。

※灌水が多すぎても根張りが悪くなったり、根腐れによる青枯病などの発生要因となるので注意しましょう。

### 【害虫防除】

害虫を本圃に持ち込まないように、苗の段階から徹底防除しましょう。近年は農薬抵抗性が発達した害虫による被害が多いので、防虫ネット、フェロモン剤などを組み合わせ防除しましょう。(令和6園芸年度ハウス野菜栽培管理こよみ資料8、資料10参照)

## 果実肥大期の管理

# 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

日中の暑い時間帯の作業を避け、熱中症に注意し、高温乾燥対策を実施しましょう。

### 【仕上げ摘果】

仕上げ摘果は一果当りの葉数を、早生温州では30～35枚、普通温州は20～25枚、土佐文旦では80～90枚、ポンカンでは80～100枚、ユズでは正常な樹は100枚、樹勢の弱い樹では120枚程度を目安とし、果実の肥大状況や夏枝の発生状況をみて摘果を行います。

### 【乾燥対策】

土壌の乾燥対策として降雨が14日以上ない場合は、1樹当たり200～300リットル程度の灌水が必要です。灌水後も乾燥が続く場合は、7～10日おきに降雨があるまで継続します。また、完熟堆肥やケイントップなどの施用は土壌の乾燥対策となります。

### 【日焼け果対策】

曇天等で湿度が高くなった後、急激に温度が高くなり、日差しが強くなると日焼け果の発生が増加します。これは、日照不足により果皮が軟弱になりやすく、その後の急激な



(写真上：日焼け果、下：ホウ素欠)

蒸散の増加に対応できない為と考えられます。特に、上向き天成り果や果梗枝の太い果実などは日焼けを生じやすいので、できるだけ摘果しましょう。果実にサンテ(白)をかけると遮光による日焼け軽減の効果があります。

### 【ホウ素欠乏症】

7～8月の高温乾燥期にはホウ素欠乏症が発生しやすくなります。特徴としては、果実の肥大が鈍くなり、果実表面の黄化や果皮内にヤニのようなものができたりします。敷きワラや灌水等で乾燥を防ぐとともに、ホウ素入り資材(ソリボー等)の葉面散布や土壌施用を行うと効果的です。ただし、過剰な施肥により吸収しすぎると過剰症状が発生し易いのでやり過ぎには注意しましょう。

# 「みどりの食料システム戦略」食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を目指して

行弘 恵

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

## ●みどりの食料システム戦略とは

近年、記録的な豪雨や台風の頻発、高温が農林水産業における重大なリスクとなつています。我々が農業を持続的に営んでいくためには、環境にできるだけ影響を与えない技術に取り組むことが急務です。

そこで国は、「みどりの食料システム戦略(以下「みどり戦略」)を、令和3年5月に策定しました。これは「脱炭素化・環境負荷軽減をスマート技術のような新しい技術で実現し、持続可能な食料システムの構築を目指す」ための内容となっています。

2050年までに目指す姿として、①化学農薬の使用量を50%低減、②化学肥料の使用量を30%低減、③有機農業の取組面積の割合を耕地面積の25%(100万ha)に拡大、等の目標が定められました。また、その実現のための具体的な取組が生産、



加工・流通、消費、調達の各分野で定められています。

令和4年7月にはみどり戦略を実現するために、みどりの食料システム法が施行されました。これは、環境負荷低減に取り組む生産者や新技術の提供等を行う事業者が国や都道府県・市町村からの認定に基づいて支援措置を受けられるようにしたものです。

さらに、みどり戦略及びみどりの食料システム法に基づき、様々な事業が出来ています。その中で主な事業について紹介します。

## ●みどりの食料システム戦略緊急対策事業

①グリーンな栽培体系への転換サポート  
それぞれの産地に適した「環境に優しい栽培技術」と「省力化に資する先端技術等」を取り入れた「グリーンな栽培体系」への転換を推進するため、技術の検証、定着を図る取組を支援します。安芸管内

では、「低エネルギーによる土壌消毒技術の実証試験」に活用されています。

②有機農業産地づくり推進緊急対策事業  
地域ぐるみで有機農業に取り組む市町村等の取組を支援する事業で、取り組む市町村は「オーガニックビレッジ」宣言を行います。

③有機転換推進事業  
新たに有機農業を開始する農業者に対して支援します。

その他、SDGsやバイオマス活用推進のための支援事業などがあります。

## ●みどりの食料システム戦略環境構築推進事業

有機農産物の販路拡大・新規需要開拓を促進する事業や、もみ殻燃焼エネルギーや燃焼灰の利用促進の実証支援事業などがあります。

●高知県みどりの食料システム戦略推進事業費補助金  
令和4年5月に国のみどり戦略策定を

受けて高知県環境保全型農業推進事業費補助金(天敵製剤や有機農業実践支援などに補助)から事業名が変更された補助金で、脱炭素、省力的防除の実証支援が追加されました。具体的には常温煙霧機やヒートポンプの導入等です。また、複数戸での申請やGAPの取組など要件がありますので、申請される方は注意してください。



常温煙霧機

その他みどり戦略に基づいた事業が様々なありますが、具体的にどのような技術が脱炭素化・環境負荷軽減になるのか、といったことについては、農業振興センターまでお問い合わせください。

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

6月号の「ミートプロコうち」素晴らしい設備に感動しました。安心して食肉が食べられるのは本当に良い事です。  
(赤野事業所・82歳)

▼外国産や県外産がスーパーで多く並ぶ今、ミンチ肉を含む県産牛肉があると安心して購入する事ができますよね。普段は中々見る事の出来ない食肉センターの内部の様子や、地産地消の取り組みはとても勉強になりました。今後、県内のスーパーで並ぶ県産の食肉が増える事に期待したいですね！

うちんくの台所の「ナスとミョウガのごま和え」すごく簡単でいいですね。ミョウガはだいたい薬味として使ったりするのですが、この料理だと沢山食べられそうですね。  
(あき支所・63歳)

▼ありがとうございます！そうなんです！ミョウガは脇役になりがちですが、料理の仕方次第で主役になれる優れた野菜なんです。特に、ミョウガを千切りにしてチーズと一緒にベーコンや豚肉で巻いてお好みで塩胡椒かぼん酢をかけるのご飯のお供にもお酒にも合いますよ！  
(あき支所・67歳)

今年はナスを頂く機会が多く、ちょっと苦手な野菜だったけどなんとか消費しなくっちゃ！と、いろんなレシピにチャレンジしました。とくに初めて見るゼラニナスにびっくり！焼き物、煮物、食感トロトロでおいしいこと。お陰様ですっかりナスが大好きになりました。

▼しまうまの様な模様がついているゼラニナス、大きさも米ナス並の大きさで初めて見た時は私も驚きました。大きいナスはステーキのように分厚くてトロトロでナスとは思えない食感ですよ！これからもどんどんナスを食べてくださいな！

## 広報のつぶやき

アロハ〜と満面の笑みと共に首元かけられるレイ。数年前にハワイに旅行に行った時に歓迎の意味を込めてブルメリアのレイをプレゼントしてもらった記憶がよみがえります。

先日、芸西支所でハワイアンレイ作りの体験が行われました。長い髪を三つ編みにするようにブルースターの花を編み込んで作ります。初めて作ったのですが、花が集まるように並んでいく過程がとっても綺麗で、心まで幸せな気分になれる素敵な時間でした。

お花には「三つに花言葉があつてブルースターの花言葉を調べてみると「幸福な愛」「信じあふ心」だそうで、お花三つにもメッセージがあるのいいですね。

作ったレイは祖母の首にかけてプレゼントすると、ドライフラワーにして飾ってくれました。  
(恒石)



## 「青ゆず」おすすめレシピ

### 「青ゆずバター」



材料(2人分)  
青ゆず 1個  
無塩バター 20g



食パンやバケットに相性抜群!!

#### 作り方

- [1] 青ゆずの表皮をおろし金でおろし、汁をしぼる。
- [2] バターを溶かす。
- [3] [2] に [1] を混ぜる。

☆冷蔵庫で保存できますが、香りが飛んでしまうため早めの使用をおすすめします。

### 「青ゆずの冷製パスタ風そうめん」



材料(2人分)  
トマト 1玉  
そうめん 2束  
ツナ缶 (調味料) 1缶  
めんつゆ (4倍濃縮) 大さじ2  
オリーブ油 大さじ1  
青ゆず 2玉

夏にぴったり青ゆずそうめん!

#### 作り方

- [1] 青ゆずの表皮をおろし金でおろし、汁をしぼる。
- [2] めんつゆ、オリーブ油、[1]を混ぜ合わせる。
- [3] 茹でて氷水でしめたそうめんを器に盛り、食べやすい大きさに切ったトマトと油をきったツナ缶をのせる。
- [4] [2] で作った調味料をかける。

## 税務相談日

令和5年8月23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 企画組員課 0887-34-1515