



吾川支所管内より

名野川で蒟蒻作りをして30年 鎌倉 京子さん(70歳)

30年前から蒟蒻作りを始めた吾川女性部員の京子さん。

旧吾川村の寺村地区で蒟蒻作りを手伝っていたことがきっかけだそうです。

5時間薪で炊いた蒟蒻芋を使って、今は生粉と普通の蒟蒻の2種類を作っています。

週に2日、水曜日と金曜日に作った蒟蒻を販売しているそうです。

いの町にも販路があるらしく、「お客様が待ってくれているのが嬉しい」と話してくれました。京子さんの蒟蒻は中津渓谷横の笑美寿茶屋でも食べる事ができます。

手作り蒟蒻
左：生粉 右：普通

「吾北のしいたけ屋」 都会の会社員からしいたけ農家へ

小白 勇さん(61歳)
貴子さん(49歳)

2012年に神奈川県から移住してきた小白さんご夫婦。元会社員の勇さんは、いの町へ地域おこし協力隊員として3年間任期を全うする中、椎茸農家へ転身しました。貴子さんは宿毛市の出身の元会社員。2人とも椎茸の事を一から学び、失敗しながら取り組んでいるそうです。「菌床椎茸は温度と湿度の管理が難しい」と勇さん。

日曜市にも出店しているそうで、貴子さんはお客様から「おいしかったよ」と言われることがうれしいと話していました。「吾北のしいたけ屋」の菌床しいたけは、ネットでも買える他、日曜市、とさのさと、道の駅やハレタ、レストバークいの、などでも販売しています。

吾北支所管内より



収穫した菌床しいたけを
乾燥させました

TEL 080-6537-1365
【営業時間】9:00~18:00
【定休日】日曜日
ホームページ
<https://gohoku-shiitake.com>

仁淀川
地区 から 今月の
こんにちには 気になる人



日高支所管内より

夫婦でトマト農家へ転身! おいしいトマトをお客様のもとへ届けたい 國森 友基さん(35歳) 真弓さん(35歳)

関西で建築関係の仕事をしていたという鳥取県出身の友基さん。関西で出会った四万十町出身の真弓さんと結婚後、1年前に日高村の地域おこし協力隊員として移住してきました。今年の4月に就農することを目標に、真弓さんも農家の元で学び、現在は二人三脚でトマトの苗を育てています。育てた苗は33アールのハウスで育てます。

協力隊員に転身することは人生のポイントとなる決断だったと話す友基さん。就農してからは、夫婦で過ごす時間も増えたことがとても嬉しいそうです。これからはJAへ出荷するので、そこに見合ったトマトを作っていくたいと意気込みを教えてくれました。がんばれ～☆

「愛子ちゃん大好き!」 仲良し姉弟 松本 愛子ちゃん(小4) 悠央くん(小1)

「愛子ちゃん!」「ハル~!」と呼びあう仲良し姉弟♪ 愛子ちゃんはイラストを描くことが好き！ たくさんイラストを描いたスケッチブックを見せてくれました♪ 悠央くんはチラシや空き容器を工夫して、おもちゃを創作！ 駆けっこも得意です。

2人が最近ハマっているのは「ストリートビュー」でお散歩！ インターネットの地図アプリでバーチャルな遠出を楽しむ、夏休みでした♪

土佐市支所管内より



5 営農

日高村沖名地区にて ドローン農薬散布



散布を始めるドローン

8月28日、日高村沖名地区にて入交アグリーン協力の下、ドローンによる農薬の散布が行われました。この日が今年初めての散布となつた日高村沖名営農組合の矢野孝明さんは「昨年伊野や吾北でドローン散布をしていたのをJAの営農専門から紹介され、興味があつた。今年のお米は昨年よりもできが良い」と話していました。

今年は伊野と日高でのドローン散布。7月から8月にかけて実施の予定でしたが、台風の影響の為9月まで延長しました。

6 販売 おいしい新米を食べてね！ 土佐岩戸米営農組合



品質を確認する検査員

土佐岩戸米営農組合は8月24日、2023年産の初出荷を行いました。土佐市の波介集出荷場に2072袋（1袋30kg）を15人が出荷しました。

とさし営農経済センターの山本博憲営農販売課長は「生産原価の高騰を販売価格に転嫁できない、厳しい状況が続いている中、今年も生産者の努力で高品質でおいしい新米ができた。米・食味分析鑑定コンクール国際大会にて金賞を頂いた『土佐岩戸米』をもっと多くの人に知つてもらいたい」と話しました。

3 スクール

夏休みの工作中！ 新聞バッグ作り教室



児嶋亮介先生（手前左）

8月15日、佐川町でライフスクールが行われました。しまんと新聞バッグインストラクターの児嶋亮介先生の指導の元、子ども達を含む10人の参加者が新聞バッグ作りに挑戦しました。今回ばかり中学生までの少年少女達も参加しました。持ち手の部分を作製するのに、くるくると新聞紙を巻いたり、糊を沢山付け過ぎて壊れてしまつた新聞紙の修復作業に頭を悩ませていました。子ども達は新聞紙に気に入った写真があると切り抜いてバッグへ貼り付けるなどバッグ作りを楽しんでいました。

4 組織活動

水引細工を学ぶ 女性部高岡支部



水引細工に挑戦する部員ら

女性部土佐市地区高岡支部は8月7日、土佐市で水引細工を学びました。近藤有佐さんを講師に招き、部員16人が参加。基本のあわじ結びを学んだあと梅結びや猫、ウサギなどのモチーフも学びました。最初は苦戦した部員らも、先生のサポートで完成させると、選んだ水引の色で、同じモチーフでも雰囲気が異なる様子に驚き、違いを楽しみました。手先や頭を使うので、脳トレ、ボケ防止に最適！」と喜びました。

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！



小松謙太郎さんのほう場を視察する部員ら

1 営農

佐川新苺部会 恒例の園巡り開催

佐川支所苺部会は8月29日に園巡りを開催。NTT、普及所、佐川町、地域おこし協力隊、JA職員ら26名が参加しました。

当日は、正午から黒岩地区にある横畠享さんの圃場に集合。圃場に並んだイチゴの苗を前に、葉の色や根の張り具合を確認し、意見交換を行いました。

横畠さんの後は、小松謙太郎さん、今年から苺農家に転身した徳弘跳一郎さんの圃場を巡回しました。

参加した関係者らは、JA指導員の説明の下、苗やハウスの造りを見

て回りました。

この園巡りは、40年以上前から開催されているそうで、20年以上から参加している部員は、「自分のところがどんな状況なのか知ることができる」と比較もしてみないと云々」と話していました。また、長年苺作をしていると、どうしてもやり方が自己流になるらしく、新しい人のやり方を学ぶ機会にもなるという声も聞こえてきました。

園巡り終了後には勉強会を開催し、夕方には親睦会で交流を深めました。



運んできた穀を眺めるいの町の生産者

2 販売

日高ライスセンター 順調に稼働中

日高ライスセンターでは今年も順調に粒搗り作業が行われました。ライスセンターは平成10年から稼働を開始。平成22年に品質向上を目的とした光選別機を導入しました。令和5年には、老朽化に伴い乾燥機4基を入れ替え、現在は順調に稼働しています。年間取扱量は約190t。利用者数は80人程度。いの町など他の地区的利用者も来ます

が、約80パーセントが日高村の生産者ということです。

日高支所営農経済課の森下誠二課長は「生産者減少により、近年、

共同利用施設の運営が厳しくなっている。ライスセンターは機械代が高額であり、日高ライスセンターもギリギリの運営状況である。日高村は水稻農家が多く、当センターは利用者にとって無くてはならない施設であると認識している。今後も運営を継続できるよう、多くの生産者に利用していただきたい」と話していました。ライスセンターご利用希望の方は日高支所営農経済課 0889-201-162

0までお問い合わせ下さい。

えいのう～

ラディッシュ サラダの彩りに

あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

※関東南部以西の平坦地を基準に記事を作成しています。

園芸研究家●成松次郎



ためしてみて!
イチオシ商品



エーコープ
かつおだし

Aコープ・直販店で取扱中！
(店舗によっては取り扱っていない場合もございます。ご了承ください)



電子レンジで作るお手軽副菜♪

<材料> (4人分)
・なす…2本 (約300g) ・味噌…大さじ2 ・本みりん…大さじ3
・砂糖…小さじ2 ・エーコープかつおだし…小さじ1 ・すりごま…小さじ1

<作り方>
① 茄子はヘタを切り落とし、皮目を竹串でついてラップで包み、電子レンジ (500W) で約4分間加熱する。
② ①の茄子のあら熱がとれたら、縦8つに割り、4~5cm長さに切る。
③ 耐熱ボウルに味噌と本みりん、砂糖、エーコープかつおだしを入れて混ぜ合わせる。
④ ③はラップをかけずに電子レンジ (500W) で2分加熱し、すりごまを混ぜて和え衣とする。
⑤ ②の茄子を④の和え衣で和えて完成!

<コツ・ポイント>
まるごとレンジで加熱することで、トロトロの食感に! 少量からでも調理できるので、お弁当にもおすすめです☆

ズッキーの栽培 ポイントについて

「ズッキー」は非常に根が弱い作物で、発芽温度は28°とされています。そのため、収量に大きく影響があると考えられるのは、初期の根の活着です。初期の樹をしっかりとつくることが非常に大事になります。

「ズッキー」は非常に根が弱い作物で、発芽温度は28°とされています。そのため、収量に大きく影響があると考えられるのは、初期の根の活着です。初期の樹をしっかりとつくることが非常に大事になります。

●管理について

水の管理は、生育ステージによつて異なります。根の活着期はたっぷりとかん水し、その後、根の根域を広げるために、水を控えめにするなど状況に応じた管理が必要です。しかし、水を切りすぎると、雌花がつきにくいため注意しましょう。

収穫20日頃を迎えると、葉が大きくなり実に光が当たりにくく、通気性も悪くなるため、摘葉をしましょ。

●ズッキーの病気について

作中に草勢が強くなり、茂つてくると葉がいっぱいになり、「軟腐病」が発生しやすくなります。そのため、実を太らすために長く置くよりは、早期出荷が望ましいです。予防薬剤としては、「クプロシールドフロアブル」など、銅剤がおススメです。

また、「うどんこ病」は、葉のストレス（葉の老化）または、肥切れ、水切れなどが関係してくるため、「パンチヨーフ顆粒水和剤」などの薬剤を定期的に行つていきましょう。

・葉が濡れることで侵入・発病する。
(連続12時間)

今月の病害虫対策 【ニラ 白斑葉枯病】

JA高知県仁淀川地区
コスモス農業経済センター
営農指導課
岡林 隼平

【被害の様子】

これから気温が下がつてくると、ニラ栽培において白斑葉枯病の発生が多くなります。しっかりと対策を行い、白斑葉枯病の発生を防ぎましょう。

【対策のポイント】

①ハウス栽培では、換気を十分に行い、通路などへもみ殻などを施用し、乾燥させるようにする。
②露地栽培では低湿地や排水不良地をさける。
③捨て刈りした場合、被害葉からの感染を防ぐため、被害葉は圃場周辺に放置せず持ち出し処分する。

【発生条件】

①アミスター・アブル 20
②セイビア
③アフェット・アブル
④ファンタジースタ・顆粒水和剤
※JA版農業電子図書館より一部記事抜粋



↑1節目から2節目を摘果後の様子



↑白斑葉枯病①

↑白斑葉枯病②

