

中山事業所管内より

## 手作りの家に住む愛猫たち

ドラミちゃん(7)  
ラムちゃん(3)  
飼い主：伊吹 哲也さん

元々犬を飼っていて猫よりも犬派だったという哲也さんですが、4年前に知り合いからの紹介で初めて猫を飼うことになった哲也さん。そこで出会ったのがクリーム色に茶色のしましま模様が素敵なドラミちゃん。一匹では寂しい思いをさせてしまうかもしれないと保護猫をお迎えしたのが茶色の毛並みに真っ黒の模様が目を惹くラムちゃんです。

取材に訪れたこの日、家にお邪魔すると思わず驚きの声が出てしまいました！なんと哲也さんは大工をしていることもあって猫のエサ置きや猫用のらせん階段を上ると天井にある梁（はり）を優雅に歩けるようになっていたり、びよんびよんと登れる階段があったりと全てが手作りです。まさに猫にとって天国な空間が広がっていました。

哲也さんは、「帰ってきてすり寄ってきたり、猫のおもちゃを買っても靴紐で遊ぶ方が好きだったり2匹に癒されています」と、今では猫派になってしまった飼い主さんでした！



## お姉ちゃん頑張ってるよ

井上 未彩ちゃん(1)  
瑛凧ちゃん(0)

未彩ちゃんが1歳1カ月の頃に妹の瑛凧ちゃんが誕生し、お姉ちゃんになったばかりの未彩ちゃん。最近では瑛凧ちゃんの鼻をふいてあげたり泣いていたなら「泣いているよ」と教えてくれたりとお世話までしてくれるとっても優秀なお姉ちゃんなんです！

そんな2人の共通点が「愛されキャラ」な所♪ 2人とも取材中も最初からニコリと笑顔を見せてくれたりカメラに向かって手を振ってくれたり人見知りがなくとっても人懐っこくて愛されキャラ全開でした♪

そんな2人が最近ハマっているのがディズニーのダンスのジャンボリミッキー♪ ユーチューブを見ながら踊っているそうで「一緒に踊って」と手を引っ張って誘ってきては家族みんなで踊っているんだとか♪

父・貴久さんと母・英里さんは「思いやりや優しさをもった女の子に育ててほしい」と2人の成長を見守っています。

東洋支所管内より



# 安芸地区 から 今月の○○気になる人

あき東支所管内より

## 見学いつでも待ちゆうきね～🏆 安芸少年サッカークラブ(安芸SSC)

所属人数 50名

6歳から13歳までの男女合わせて50人ほどが所属するジュニアサッカーチーム🏆 田野町や奈半利町、北川村、馬路村など安芸市以外の地域からも多く加入しています。

取材したこの日はドリブルやリフティングやボールパスなど皆が声を掛け合いながら猛練習中🏆 休憩時間になると今までの真剣な顔とは正反対！ 練習場は笑顔で溢れていました😊

チーム内の最近のトップニュースを聞いてみると「普段の練習中はゴールが入らなかったチームメイトが大事な試合でゴールを決めた時、皆で大喜びしたこと！」と、チームメイトの仲の良さが伝わってくるニュースにほっこりしました♪

キャプテンを務める長崎悠真さんと副キャプテンの中野朔くんは「年齢とか関係なく、皆がフレンドリーで楽しくサッカーが出来るのがこのチームの魅力です。一緒にサッカーを始めてみませんか？」と新たな仲間を募集中です！



🏆お問い合わせ先🏆  
TEL：090-6883-5080 (小松 健司さん)  
見学可能日：毎週 水曜日・木曜日・土曜日・日曜日

穴内事業所管内より

## ひよっこり3姉弟で～す👏

上から 仙頭 茉織ちゃん(7)  
愛来ちゃん(6)  
武阿くん(4)

せんとうふぁーむのハウスで、満点笑顔で顔をひよっこり出した素敵なポーズを決めてくれました♪ 今年の定植は3姉弟がナスの植え付けのお手伝いをして父・明伸さんと母・くるみさんも大助かりだったそうです！

長女の茉織ちゃんと次女の愛来ちゃんは、サンリオのキャラクターとりかちゃん人形が大好きな今どきのかわいい女の子です！取材したこの日は、新しく新調したばかりのキラキラのアクセサリーをつけておめかしばかりで登場してくれました💋

弟の武阿くんは、お姉ちゃん2人とは正反対の性格です。恐竜やロボットに仮面ライダーが大好きなお姉ちゃんのりかちゃん人形を壊してしまっただら怒られることも…。それでも外で遊ぶときは3人も仲良しこよし♪ 鬼ごっこをしたり追いかけてっこをしたりと3人でいると毎日が運動会です。

そんな3人の将来の夢を聞いてみました！ 茉織ちゃんは「アイドル」、愛来ちゃんは「ナスの女社長」、武阿くんは「プロスポーツ選手」になること♪ 父・明伸さんと母・くるみさんは「自分の夢を目指して自由に羽ばたいてほしい」と3人の成長を見守っています。  
みんな夢に向かってがんばれ～🏆





# 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！

## 5 吉良川事業所 高知のあぐりマルシェ！ 「ちやがまらん」吉良川町で農業体験！



ユーチューバーちやがまらんが西山きんとときの収穫を行う様子

高知県内の直売所を紹介する「ちやがまらんの突撃！高知のあぐりマルシェ」の収録が室戸市吉良川町にある道の駅キラメッセ楽市で行われました。収穫最盛期の西山きんときの他、ぼたナスやジャンボニンニクが紹介されました。農家のお手伝いシーンではちやがまらんの2人が細松卓也さんの圃場でさつま芋収穫体験を行いました。番組は9月25日に放送され、ユーチューブでもご覧いただけます。



## 3 安芸ユズ加工場 青ゆず祭りで県外客にPR！ 黄ユズだけじゃなく青ユズも知って！



県外客に青ユズをPRする生産者の様子

高知県のユズ農家やJA、県農芸連、県、関係市町村らでつくる同県ゆず振興対策協議会は9月3日、高知市のひろめ市場で2年ぶり4回目となる「青ゆず祭り」を開きました。青ユズの認知度向上と消費拡大を目的に36店舗がソーラーやバスタ、肉料理などに青ユズを使用し来場客に販売しました。最終日の9月3日には、青ユズサイダーの試飲の他、30<sup>+</sup>の規格外の青ユズと150パックの青ユズの青果を販売。規格外の青ユズは1玉20円で販売され開始2時間で売り切れとなり来場客に好評でした。



様々な視察をされながら交流する様子

安芸ユズ加工場運営委員会と(株)ミツカン(本社<sup>II</sup>愛知)は8月28日に安芸ユズ加工場の見学や圃場の視察の他、安芸市の栃ノ木公民館で交流会を開きました。安芸管内のユズ生産者やミツカン社長や副社長、ミツカン職員、JA役員など合わせて29人が参加しました。安芸ユズ加工場では、ユズの搾汁施設や、加工場の壁画アートを見学し、ユズの圃場では生産者が、ユズの収穫方法や栽培方法を説明されました。交流会では、地元の食材を使った料理の試食が行われました。料理の試食では、ゆず果汁やミツカンの県産ユズを使ったぼん酢「まことゆず」を使った料理「なすのたたき」や「そうめん」など6品を振舞いました。また、参加した生産者らにミツカンの商品の鍋つゆやりんご酢ドリンクなど4つの商品が手渡されました。(株)ミツカンホールディングスの中林裕子社長と聖子副社長は「いつも品質の良いユズを供給していただきありがとうございます。これからも生産者の皆様や、生産地とともに成長していきたいです」と話しました。

## 1 安芸ユズ加工場 (株)ミツカンと生産者ら ユズの圃場視察等で交流深める

## 6 芸西支所 高知県家の光大会 芸西支部活動発表



芸西支部の取り組み活動について発表する籠谷理香副部長

JA高知女性組織協議会は9月8日、令和5年度高知県家の光大会を開催しました。同大会では女性組織の活動発表が行われ、女性部安芸地区代表として芸西支部副部長の籠谷理香さんが発表。芸西支部が参加する「イキイキ会」についてや、家の光を活用した防災手ぬぐい作りや防災ノートについて発表しました。籠谷理香副部長は「これからも楽しく活動を続けられるように知恵を出し合って励んでいきます」と話しました。

## 4 北川支所 果樹生産者の助けになるかも！？ 画像から葉果比を推定



ユズ畑で画像から推定した葉果比を基に摘果を行う学生ら

高知大学と高知工科大学は8月27日、北川村西谷地区で3次元マッピング(測域センサー)のデータ解析に基づいたユズ果実の摘果実証実験を初めて実施しました。当日は大学生や大学院生や関係者ら7人が参加し、実際に画像によって推定された摘果個数を摘果しました。後日、葉数と果実数を人の手で数え、画像との誤差を見比べて検証する予定です。今後、ICT技術による活用で作業を省力化し、産地の維持拡大を図ります。



なすのプリンを開発したオーナーの野村さん

## 2 あき支所 なすのプリン販売開始！ 生産量日本一のナスを知ってほしい

安芸市にあるスイーツ店peu a peu(プアプ)は、地元産のナスを使った「おなすのはいったきゃラメルミルクプリン」を開発しました。お店のコンセプトでもある「地域の野菜や果物を使ったスイーツ」で、生産量日本一のナスを使ったプリンを発売しました。「生産量日本一の安芸市のナスを全国にPRしたい」と今年7月から検討を始めていました。素材は、ナス、牛乳、生クリーム、てんさい糖、バター、ゼラチンのみで安全、安心にこだわり、添加物や保存料は使用していません。皮ごと使ったなすペーストのプリンとキャラメルソースとミルクプリンを3層に重ねて仕上げました。パッケージにはナスのイラストと産地を書いて地元野菜をPRしています。商品は開発したオーナーの野村利花さんは「ナスは醤油やソースなど調味料で味付けをする事が多いがナス本来の味を知ってもらうため素材を生かしたプリンにした」と話します。8月1日から発売を開始。1個税込300円で、peu a peuの店内で販売しているほか、県外発送も行っており、農産物のPRに期待がかけられます。



# えいのう



## 栽培管理

# ナス



安芸営農経済センター 営農指導課 中芸ブロック 倉澤 清志

日射量は少なくなり、寒さも増してきました。早めに厳寒期の準備を行い、高品質・高収量を目指しましょう。

### 【温度管理】

朝方（6～9時頃）の急激な湿度低下は「ボケ果」の発生を助長する為、透かし開始は20℃を目安に、徐々に透かしながらゆっくりと温度を上げましょう。

### 【保温対策】

ハウスの出入口や換気扇等のすきま風に注意し、花粉の粘性確保のため、夜温は実温で12℃を確保しましょう。

### 【灌水】

灌水は1～3日ごとを目安に天候・樹勢を考慮し晴天日の午前中に行いましょう。

### 【施肥】

1カ月当たり施肥量は10a当たりチツソ成分で7kgを目安とし、追肥は灌水ごとに液肥を使用し、灌水間隔に応じて調整しましょう。

### 【整枝・摘葉・光環境】

二重内張りを開けるとともに、

下部部の本葉を摘葉して、採光性を良くします。厳寒期の青ベタ果、赤果、首細果の発生防止のため、「PCお竜」は二芽切り戻し、「竜馬、慎太郎、土佐鷹、はやぶさ」は一芽切り戻しとします。ふところの整理も徹底しましょう。

### 【単花処理】

ハチの飛びが悪い時や最低夜温が12℃を下回る場合は単花処理を行います。また、灰色カビ病の予防のため花抜きを行います。

### 【苦土欠対策】

水200ℓに1kgの硫酸マグネシウムを10日ごとに葉面散布を行います。特に、新設ハウスや毎年発生する圃場では、早めから予防に努めましょう。

### 【CO2管理】

日中に大気レベル濃度（400ppm）を下回らないようにCO2を施用しましょう。

### 【病害防除】

黒枯病・うどんこ病・灰色かび病・すすかび病・フザリウム立枯病などの防除を行います。

## 収穫時の注意

# カンキツ



安芸営農経済センター 営農指導課 渡辺 将平

収穫作業では安全管理を徹底し、怪我のないよう注意しましょう。

### 【収穫作業時の注意点】

収穫に使うハサミは、果実に傷をつけない形状の採果用ハサミを使用します。また、ユズの収穫ではトゲが長く硬いため、帽子やゴーグル等で頭部を保護し、服装はヤッケなど生地が厚い服を着用し、厚手の革手袋等を使い収穫を行います。

収穫時の注意点としては、果実は引つ張らず、手で包み込むようにして枝やトゲによる傷を防止します。枝は2度切りし、葉は完全に除去しましょう。

切り残した果梗部分が長いと他の果実を傷付けるのでヘタを残して果梗部分は必ず短く切ります。また、2度切りの際にはハサミで果実を傷つけないように注意しましょう。収穫した果実をボテ等の収穫袋からコンテナに移す時は、果実を地面に落とさないように低い位置で行い丁寧に扱います。落下時の傷等から腐敗につながる可能性があります。また、三脚等を使用する場合は、設置場所に注意し転落事故などが無いよう慎重に作業を行います。

### 【圃地内清掃】

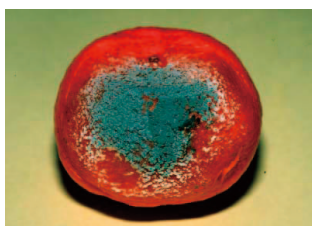
越冬する病原菌や害虫の密度を下げる、来年度の発生を抑えるため、枯れ枝や落ちた果実などはそのままにせず圃地外で処分しましょう。

### 【越冬柑橘類の鳥害対策】

鳥害対策の為、果実袋の被覆や不織布で樹冠を覆う等対策を行います。

### 【貯蔵病害対策】

収穫時の傷口等から病原菌が侵入し、徐々に病斑が拡大します。青かび病は貯蔵後期に発生が多くなり、緑かび病は貯蔵初期からの発生が多くなります。果実に水滴が付着している降雨直後は収穫を避け、収穫時のハサミ傷等に注意します。収穫前までに薬剤散布を行っておきましょう。



青かび病

（防除例）  
ベフトップジンフロアブル

1500倍 収穫前日 2回以内

## 伊豆 行人

# 鳥獣被害と対策

### 振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

### ●鳥獣被害の現状

野生鳥獣による県内の農林被害額（有害捕獲許可に基づく集計）は、平成24年度をピークに減少傾向を示していますが、依然一億円を超えています。安芸地域でも深刻な被害を受けている場所が確認されています。

特にユズやブタンなど果樹においては、果実の食害、掘り返しによる倒伏、新梢の食害や樹皮を剥がされるといった被害が見られており、樹体への影響だけでなく、生産者の営農意欲の低下にも繋がっています。



シカによる剥皮被害



シカによる葉の食害

### ●鳥獣被害の原因と対策

農作物への鳥獣被害が増えた要因としては、集落の過疎化・高齢化、狩猟者の減少などが挙げられます。ここでは、対策を3つ紹介します。

### 対策①「無意識の餌付け」をやめる

未収穫の果実や残渣、稲刈り後のひこばえを放置するといった行為は「無意識の餌付け」と言われます。鳥獣からすれば、苦勞せずにエサが食べられる、まさに楽園です。

では、なぜ放置されているのか？ 答えは、そこに「被害」という意識がないからです。例えば残渣が食べられる人はいませんが、「被害を受けた」と感じる人は少ないでしょう。「被害」と感じなければ、対策につながりません。

この「無意識の餌付け」が二つのきっかけとなり、間接的に被害を受けている生産者がいることを一度考えていただきたいと思います。また、「栽培している農作物」が被害にあっているのに、何も対策を講じないことも「無意識の餌付け」につながります。

### 対策②侵入しにくい環境整備

餌付け対策と同時に、野生鳥獣に「この集落・ほ場には近づきにくい」と思わせることが必要です。そもそも鳥獣は臆病であり、はじめは

### 対策③「囲い」で守る

集落・ほ場を防鳥ネットや柵等の防護柵で囲って、物理的に侵入できないようにします。注意点として鳥獣ごとに適した柵の種類や高さが異なるため、「被害を与えている鳥獣」を特定しておく必要があります。また、ワイヤメッシュ柵などを設置する際には、柵の下部に隙間がないようにしましょう。

個々のほ場だけではなく、集落全体を柵で囲った方がより効果が高く1戸の設置費用が安いなど良い場合もあります。この場合は、費用、設置場所や設置後の維持管理等について、皆で十分話し合った上で設置するようにしましょう。



ただし、下に隙間があり獣は入り放題

### ●おわりに

狩猟免許の取得や防護柵の設置に対する助成については、各市町村担当窓口までお問い合わせください。また、JA高知県安芸地区本部内に鳥獣被害対策専門員が配置されており、集落での取り組みを支援する体制がとられていますので、お困りの際はご相談ください。

JA高知県安芸営農経済センター

088713418325

JA高知県羽根事務所

088712416355



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

▼お月見の絵ハガキ素敵です！お月見回子は食べましたか？



(東洋支所・77歳)

▼いつも応募してくださりありがとうございます！今度もめげずにどうか当選するまで応募してください！貴方にお目当てのプレゼントが当たりますように……

(羽根事務所・51歳)

▼自分で大切に育てた野菜は美味しく感じて当たり前です！無農薬なうえに、エコな栽培方法で育てられたお野菜は間違いなく抜群の味ですね！今後も野菜作りを続けて下さい！

(室戸支所・64歳)

▼自分でも大切に育てた野菜は美味しく感じて当たり前です！無農薬なうえに、エコな栽培方法で育てられたお野菜は間違いなく抜群の味ですね！今後も野菜作りを続けて下さい！

(奈半利支所・78歳)

楽しみに小さな畑で野菜を育てています。無農薬、肥料もほとんど使わず、生ゴミ、お米の研ぎ汁、抜いた草が肥料がわりとなり、きれいなスーパードの野菜より美味しいです。自己満足でしょうか！

## 広報のつぶやき



9月25日に放送された高知放送の「ちやがまらんの突撃！高知のめぐりマルシェ」のロケ撮影での出来事……舞台は、サツマイモの産地でもある吉良川町の西山台地でした。放送で流すためドローンの撮影も行われたのですが、カメラ好きな私は興味深々で操作を見ていました。なんと驚きだったのが上空から見ると「西山台地」が織りなす畑の緑、海に向かって伸びる台地の向こうには太平洋の青いキラキラした海と、絵に描いたような二段構えの絶景が広がっていたんです。日当たりも水はけも良く、海風が適度なミネラル分を運んでくれる西山台地で、西山さんときやキラ坊スイカをはじめ、黒耳枇杷、ぼたなす、お正月の縁起物であるセンリヨウなど、良質な作物を全国へ出荷する「農産物の宝庫」はこの町だからこそ生まれたのだと再認識した瞬間でした。放送はJAグループ高知のユーチューブチャンネルからも視聴可能です。ぜひ、ご覧ください！！

(恒石)

## 「西山きんととき」おすすめレシピ

### 「西山きんとときのグラタン」



#### 材料(2人分)

西山きんととき 1本 (約300g)  
塩、コショウ 少々  
ナツメグ 少々  
生クリーム 1/4カップ  
牛乳 1/4カップ  
粉チーズ 大さじ2  
パン粉 少々

パンとの相性抜群！！

#### 作り方

- [1] 西山きんとときの皮をむき、4~5cmの長さによって5mmに薄切りにし、水につけてアクを抜く。水気を切った西山きんとときをペーパータオルを敷いた耐熱性のボウルなどに入れ、ラップをふんわりかぶせて電子レンジ (500W) で約6~7分加熱する。
- [2] オープン用の耐熱容器に [1] を半量並べ、塩、コショウ、ナツメグをふる。その上に残り半量ものを、塩、コショウ、ナツメグをふる。生クリームと牛乳をかけ、表面に粉チーズとパン粉をふって、約200℃に加熱したオーブンで20~25分焼き、完成。

### 「イモ天」



#### 材料(2人分)

サツマイモ 250g  
塩 少々  
油 少々  
てんぷら粉 適量  
【衣材料】  
てんぷら粉 25g  
むしパンミックス粉 25g  
水 適量

お塩を振って食べても美味しいよ！

#### 作り方

- [1] サツマイモの皮をはぎ、水につけてアクを取る。
- [2] サツマイモを1.5cmの厚さに切る。
- [3] 塩を振り、てんぷら粉を付ける。
- [4] てんぷら粉、むしパンミックス粉を半分ずつ入れ、混ぜる。
- [5] 160℃に油を熱し、火が通るまで4分ほど揚げる。油をよく切り完成。

## 税務相談日

令和5年12月21日 (木)

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 企画組合員課 0887-34-1515