

12 2023 月号

こうぐり

土佐の高知の
あぐりのチカラ
JA高知県



みんな集まれ!
ユズ加工品

特集

ユズ

日本一の 産地を支える基盤

KOUGURI-vol.60

広報担当者が届ける
こうぐりム! #46



また1年が終わりを迎えようとしている
頬をくすぐるひんやり冷えた北風
冷えた耳をマフラーに埋め
今年見た風景、出会った人、感じた気持ち
ひとつひとつ丁寧に、大切に
思い返してみる

毎日過ごすこの街も
高いところから見下ろすと
不思議と違う街にも見えてくる

馴染んだこの街の空気を深く吸い込み
ひとつ、大きな深呼吸
来る2024年
またこの街で頑張ろう
そう心に誓った、日差しの温かい冬の日

[共済事業本部] 川西 真菜美



kouguri_official
「こうぐり」Instagram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
山本 三奈美

今月の特集では安芸地区のユズをご紹介します。特集内に登場した宮農指導員の山影さんは、指導員の相互研さんや資質向上を目指し毎年開かれる「二人一研究体験発表会」で今回の取り組みを発表し、県内代表として四国大会を勝ち進み、来年2月に東京で行われる全国大会へ出場します! さらなる県産ユズの認知拡大にも一層期待がふくらみます。寒さ深まる12月22日の冬至にはユズをたくさん浮かべ、鮮やかな色合いと落ち着く香りのユズ湯に浸かって、日々頑張る皆さんの心と体を労わってくださいね。
冬至も過ぎると、1年の終わりがもうすぐそこまで。今年の取材でも、組合員の皆さんをはじめ県内各地の多くの方々に協力いただき、ありがとうございました。今度も「土佐の高知のあぐりのチカラ」をお届けする1冊となるよう広報担当一同取り組みますので、来年も「こうぐり」をどうぞよろしく願っています。

こうぐり 2023 12 月号 令和5年12月10日発行(毎月発行)

発行: JA 高知県 〒781-8125 高知県高知市五台山5015番地1
印刷: (株)中央印刷 / デザイン: TETORA design
広報誌に関するお問い合わせ先: TEL 088-894-5613(組織広報課)



Facebook



とさのさと-JA高知県-



JAグループ高知



JAグループ 耕そう、大地と地域の未来。

部員と協力しながら 「だるまいちご」の 認知拡大を目指したい



輝け！新農人 **59**
 幡多地区
 よしはら
吉原 みさきさん (32)
 [就農1年目 イチゴ15アール]

かん水や温度管理など自動化された設備が整った農業公社では、畑作りから収穫まで全ての工程と一緒に研修を受ける仲間と協力しながら、日々の実践で経験を重ねました。現在はハウスの整備環境も異なるうえ、何をするにも1人で作業をしなければ

独立後は周りがサポート

イチゴ「さがほのか」を栽培する就農1年目の吉原みさきさん。出身は大阪府枚方市で、ご主人の一樹さんと一緒に令和元年7月に幡多郡大月町へ移住しました。ものづくりやプランター栽培などが好きだったみさきさんは、「農業がしたい」と幡多農業振興センターの研修に参加。宿毛市とJAが連携した農業公社「スタートアグリカルチャイプすくも」を知り、令和3年4月から約2年間にわたりイチゴ栽培を学び独立しました。若手農家で構成し保育所や小学校等で食育活動等を実施する「宿毛4Hクラブ」には研修中から所属していて、現在副会長を務めています。

移住をきっかけに就農

「だるまいちご」を栽培する就農1年目の吉原みさきさん。出身は大阪府枚方市で、ご主人の一樹さんと一緒に令和元年7月に幡多郡大月町へ移住しました。ものづくりやプランター栽培などが好きだったみさきさんは、「農業がしたい」と幡多農業振興センターの研修に参加。宿毛市とJAが連携した農業公社「スタートアグリカルチャイプすくも」を知り、令和3年4月から約2年間にわたりイチゴ栽培を学び独立しました。若手農家で構成し保育所や小学校等で食育活動等を実施する「宿毛4Hクラブ」には研修中から所属していて、現在副会長を務めています。

明確な目標に向かって

同部会は、さがほのかを「だるまいちご」とブランド化し出荷しています。「宿毛市と言えど『だるまいちご』と言われるように部員や関係機関と協力し産地化を目指したい。そして、将来は栽培規模を拡大し、イチゴ狩りもできる観光農園を開きたい。やりたい事やなりた自分分を明確に掲げるみさきさんは今年、目標に向かって新たなスタートを切りました。

土佐の高知のあぐりのチカラ

こうぐり



2023 12月号 もくじ

03 輝け！新農人 [幡多地区] 吉原 みさきさん

04 **特集1**

ユズ 日本一の産地を支える基盤

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!** 香美地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 **特集2** **みんな集まれ!**
ユズ加工品

20 *Living with Flower*
~花のある暮らし part2~ [フローリスト ルミ 本店]

21 **うちんくの台所** 安芸地区編

22 **コチットのイチオシ!**
[幡多地区]「和菓子処おいしい」練り切り

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける **こうぐりム!**



ユズは日本が世界一の生産、消費量を誇るミカン科ミカン属の果実で、近年では海外でも「YUZU」と呼ばれ注目されています。成熟した黄色いユズは11月~翌1月頃に出回ります。

ユズはお菓子に料理に化粧水にと、実も皮も種も捨てるところが無いと言われるほど使い道が多彩な柑橘です。冬といえば、温かな鍋やお吸い物おいしい季節。それらの味を引き立てる名脇役が「ユズ」です！この季節だけのユズのおいしさと香りをぜひお楽しみください。

生産者



[安芸地区 北川村]
安芸地区柚子部北川支部
たどころ まさや
田所 正弥 支部長

JA高知県安芸地区は、ユズの生産量日本一を誇る大産地です。安芸地区柚子部北川支部では、110.7ヘクタールで288戸が栽培しています。北川ユズ加工場では、生産者から預かったユズを青果や果汁、皮として出荷。支部長の田所さんは「ほかのどんな柑橘にもない唯一無二の香りがユズの魅力でもあります。多くの人にユズの魅力を知ってもらい県全体の販売促進につなげたい」と語ります。

「ユズは優良な苗を植えて管理を怠らなければ、品質の高い実になり応えてくれます。1本1本のユズの木の性質に合わせた栽培をすることを心掛けています」と、常に真剣に向き合っている田所さん。

北川村には、ユズ農家を目指す「委託型地域おこし協力隊」の募集もあり、新規就農者を増やして産地を守ることを目標に一丸となって取り組んでいます。

青果は周年出荷体制

外観品質に優れた青果の出荷は、5月上旬から始まる青玉を皮切りに、9月上旬からはカラーリング玉、そして10月下旬から黄玉と続きます。黄玉は春先まで貯蔵することで周年出荷の体制を整備。首都圏を中心に安定的な出荷・販売が行われています。

出荷カレンダー

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	ハウス青玉										
		露地青玉									
			カラーリング玉								
					冬至・黄玉						
						果汁用					
										貯蔵用	

青い未熟果の青玉は夏頃が最盛期。カラーリング玉と同じく市場価値が高く、さっぱりとした果汁や青い果皮はあらゆる料理や飲料を引き立てます。



【安芸ユズ加工場】管内には3つの加工場があり、生産者が持ち込んだユズを選別し搾汁や青果の箱詰め作業が行われます。安芸ユズ加工場では10月中旬から加工用ユズを受け入れ、搾汁作業を開始。加工場一帯は爽やかなユズの香りに包まれます。

「当時は苗木を確保する環境が整っておらず、県内で確保できなかった苗木の不足分を一部、県外の業者から仕入れていました。その苗木がウイルス感染していたため植え替える事態になるなど、新植は進んでいませんでしたが、さまざまな課題から収穫量が伸び悩んでいました」と振り返るのは、営農指導員の山影学さん。平成20年頃までは栽培面積が徐々に拡大していたものの、生産量は2千t〜3千tと停滞している状況でした。そうしたなかでも果汁の販売は好調で、引き合いが徐々に強くなったことから安定供給のために生産力の強化が求められるようになっていきました。

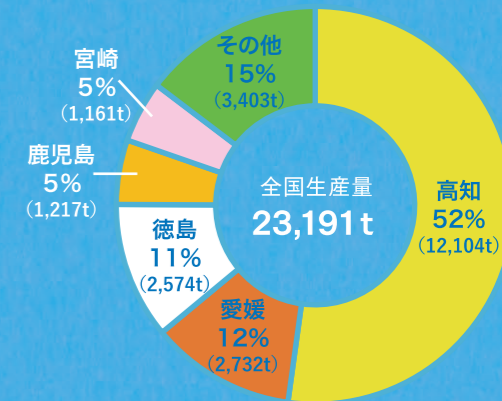
これらの課題に取り組みするため、平成19年に安芸地区ユズ産地協議会が発足し、計画的な生産を目指す産地構造改善計画第1期を策定。先を見据えた計画的な生産プランを生産者へ数値で示し、「生産拡大」、「生産者の所得向上」、「担い手の育成」を重点目標に掲げ、安芸地区全体で取り組みを開始しました。山影さんは、前任者が作成した第1期産地構造改善計画から事務局を引き継ぎ、現在計画は第4期(令和3〜7年)を迎えています。

JA高知県安芸地区柚子部では、現在6支部922戸の生産者が302ヘクタールでユズを栽培しています。平成10年に旧JA土佐あきが発足した翌年、部会としての活動を開始しました。当初は支部ごとで活動し、安芸地区全体として産地を維持・拡大する統一的な取り組みは行われていませんでした。

浮かび上がってきた課題

日本一のユズ産地

生産量県別割合(令和元年)



令和元年 特産果樹生産動態等調査より

ユズ

日本一の産地を支える基盤

爽やかで上品な香り高い「ユズ」。高知県は生産量日本一を誇り、全国の半数以上を占めています。なかでも安芸地区は栽培面積・生産量ともに県内一の大産地です。産地の維持と拡大に向けて「生産拡大」・「生産者の所得向上」・「担い手の育成」を重点項目に掲げ、中長期的な産地計画に基づいた取り組みを紹介します。

皮表面の小さなブツブツは油胞といわれ、ユズの精油を閉じ込めた香り成分のユズノンがたっぷり。リラックス効果も高く、果汁と一緒に皮も搾るとより一層ユズの香りが感じられます。

黄玉

青玉

「高知県ユズ」となれるよう県内全体でPR!

安芸営農経済センター営農指導課

山影学さん

平成22年から安芸地区全域のユズを担当。さらに品目担当専門営農指導員として、県内の他産地へも安芸地区の取り組みを広めています。

生産者がまとまって一歩、二歩前へと進めることに

安芸地区柚子部 小松正知部長

安芸市で1.2ヘクタールの露地に約1,000本を栽培。安芸地区柚子部部長として3年目、畑山支部支部長は5年目を迎え、大産地の現場をけん引しています。

熟した黄玉は1年の中でも冬至が需要のピーク。カラーリング玉は、雨よけハウスが9月上旬、露地が9月下旬から出荷が始まります。天然由来のエチレンガスを使用して、黄色く着色促進したもので、市場価値が高く高単価で取引されます。

課題解決に向けての重点項目



① 生産拡大

苗木不足の解消に向けて

良質なユズを栽培するのに重要とされる木の系統。ウィルスに感染していない健全な母樹を育成し、母樹から採取した穂木を接ぎ木し育てたものが苗木となり、優良系統が受け継がれます。管内では母樹が確保できていなかったため、高知県果樹試験場で選抜された母樹による、優良系統の母樹園の育成に取り組みました。安芸地区ユズ母樹プロジェクト会を立ち上げ、母樹育成を篤農家に依頼しました。

「母樹が大きくなってきて穂木が取れるようになり、今では苗木が不足することは減ってきたね。苗木は予約から2年後には手に入るので、他品目の人でも新しく植えてみたり、鳥獣被害を受けた古木を改植する動きが面積の拡大につながっています」と、安芸地区柚子部部長の小松正知さんは笑顔を見せます。取り組みの結果、平成28年には優良系統母樹から苗木約8千本を供給。現在では毎年1万本弱を安定的に供給し、改植や新植を実現させています。

② 生産者の所得向上

薄利多売から前進出荷へ

「ユズは冬専用の出荷が中心で、市場に出回る時期には量が多くなり単価も安い薄利多売の状況になります。この課題を解決するため、出来るだけ出荷を前倒しする『前進出荷』を増やしていこうと部会で決め、露地の青玉やカラーリング玉の比率を増やしてきました」と山影さん。前進出荷には以前から取り組んでいたものの、出荷量が伸び悩んでいたことから、メリットを生産者へ周知するため、県やユズ加工場と連携してカラーリング玉栽培マニュアルの作成や着色歩合の出荷基準を明確化。冬専用としての黄玉主体の出荷形態に比べて、青玉・カラーリング玉主体の出荷形態では、10アールあたりの販売金額が約33%アップしました。「どうやったら所得が上がるのかを考えると、前進出荷に取り組む若手が多くなってきちゃうね」と、小松部長も取り組みに好感触を得ています。



カラーリング玉の目慣らし会

近年は平野部の肥沃の良い南部を中心に、水田転作等により生産が拡大。青玉やカラーリング玉栽培に意欲的に取り組む若手生産者が増え、出荷量は取り組み当初の平成21年に比べ3倍以上にも増加しています。カラーリング玉は日焼け防止作業などの労力は掛かりますが、冬の黄玉出荷前に高まる需要や希少性から有利販売が継続し、生産者の所得は上がっています。

農地の集約整備「北川モデル」を手本に

北川村では平成26年に役場や生産者、農業振興センターと連携し、農地集約に向けた園地台帳を整備。既存の園地を利用して5.4ヘクタールを造成し、新規就農者への園地確保にもつながっています。「北川村で農地集約の良い事例ができた。他の市町村に広げていくために、JAの指導のもとで我々生産者も行政などに働きかけていきたいと思っています」と話す小松部長。



航空写真を基に園地台帳を作成。



今年のユズの出来を確認する小松部長と山影農指指導員。

「北川モデル」と呼ばれるこの園地造成を手本に、現在は安芸市でも園地台帳調査を実施し、さらなる園地整備の整備・集約を進めています。「航空写真などを基に、耕作放棄地には木が何本植わっているかや、樹齢などを調査。管理者に意向を確認し後継者の有無などを把握しました。台帳を基に管理することで後継者への橋渡しも行いやすくなっています」と、農地整備の重要性を山影さんは話します。

③ 担い手の育成

着実に育てる若手のチカラ

北川村ではユズ農家を目指す「委託型地域おこし協力隊」の活動も活性化しています。これまで協力隊の農業研修生6人が就農。制度の活用やUターン就農者が増加していることもあり、部内では昨年度から就農5年以内の新規就農者を対象に農業基礎研修を開催しています。園地での現地講習会では木の剪定や誘引方法、鳥獣対策を上演。「若手生産者が活発になってきて青果率も高く、すごく良い流れができようと思うね。北川村の農業研修生をはじめ若手は特に向上心がある」と小松部長は語ります。



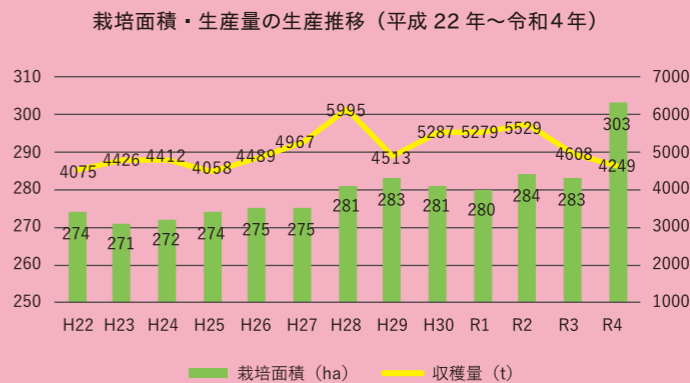
技術と意識向上を目的とした現地検討会。年4回、日曜日に開催。



北川村で就農3年目になる濱渦智幸さん。

中山間地の未来を担う有望品目として

現在進めている第4期産地構造改善計画では、令和7年度の目標栽培面積295ヘクタールに対し、昨年度時点で302ヘクタールと、すでに目標値を達成。また、昨年度は全国的な裏年により生産量が伸び悩み、県内各産地が前年対比5〜6割減となる中、栽培面積拡大が進む管内は2割減に留まっています。平成30年から令和2年までは生産量が5千tを上回り、取引先への安定供給も実現しています。



老若男女に人気の「とさゆずのやま」。イベントを盛り上げます!

これまでの計画的な生産プランと着実な取り組みひとつひとつが、こうした成果となって表れているという山影さん。「産地の維持・拡大に向けて、安芸地区全体で取り組むことで今後も栽培面積を伸ばすことができる。園地の集約も進めることで若年化が図られ、活動も活発になってつながりが強化されてきている。今後も定期的な講習会などを増やし技術の底上げに取り組んでいきます。」

近年、国内のみならず海外でも販路拡大が期待される「ユズ」。産地を支える取り組みを基盤に中山間地の未来を担う有望品目として、これからは県産ユズのさらなる振興が期待されます。

令和3年8月に販売開始した県産ユズ100%使用の(株)ミツカン「まっことゆず」。今年は(株)ミツカンホールディングスの中埜社長とミツカン社員が訪れ、交流会も開かれました。



【安芸ユズ加工場に描かれた壁画アート】「安芸市で作られたユズ加工品を宝石として世界に届けたい・届けよう」との想いから、今年5月に描写。磨き上げられた色とりどりの宝石は加工品を、それを包み込む手は生産者、そしてこの町への愛情を表現しています。

【青ユズ祭り】ひろめ市場の飲食店36店舗が料理に青ユズを使用。ユズと言えば黄玉のイメージから、青ユズの認知拡大へ向けて生産者と一緒消費宣伝活動も継続的に実施。11月23日のユズの日には、黄ユズ祭りも開催されました。





高知県農業技術センター 公開デー開催

高知県農業技術センターでは下記の日程で公開デー2024を開催します。IoT研究をはじめとする研究紹介、スマート農業特設コーナー、米の食味診断(玄米または白米、400g要持参)や土の診断(家庭菜園用持込可)、実験体験(天敵昆虫観察、組織培養等)、センター内の温室見学ツアー(4回開催、当日受付のみ)、ミニフラワーアレンジメント教室(3回開催、高校生以下対象、当日受付のみ)、農業大学校直売等を行います。

多数の方のご参加をお待ちしております。

令和6年 1月20日(土) 9:30~15:30
高知県農業技術センター(南国市廿枝1100)

[お問い合わせ]
TEL: 088-863-4912
E-mail 160506@ken.pref.kochi.lg.jp

詳しくは、
高知県農業技術
センターHPを
ご覧ください。



令和6園芸年度高知県園芸品 販売拡大推進大会 開催

高知県とJAグループ高知は10月19日、高知市で令和6園芸年度高知県園芸品販売拡大推進大会を開きました。「オール高知」で園芸品の販売拡大を目指す取り組み方を関係者が確認・共有し、年度目標の達成を期することが目的で令和6園芸年度の販売目標額を620億円としました。

令和5園芸年度は、生産経費の高騰・高止まりや積雪・大雨といった異常気象の多発など厳しい生産・販売環境が続いたこともあり、総販売額は602億円で計画比97%、前年比103%となりました。

秦泉寺雅一組合長は「生産者が再生産を確保し、安心して経営を続けていくためには、生産経費に見合う販売価格の実現が必要。園芸品の販売に関わる市場流通関係者や実需者はもとより、何よりも消費者の理解を得る地道な活動を行い、園芸主産地として供給責任を果たすよう、全力で取り組んでいく」と語りました。

令和6園芸年度は、生産者とJA、卸売会社との「つながり」「まとまり」の強化、農産物の再生産(適正)価格の確保、農業・地域の担い手確保の実現に取り組み、青果物10万1,235t、花き2,442万1千本の生産出荷を計画しています。



2023
DECEMBER

JA高知県



トップニュース

女性部・青壮年部と意見交換 本所役員との対話集会を開催

9月5日、JA女性部・青壮年部と本所常勤役員との対話集会を開きました。各地区女性部・青壮年部・秦泉寺組合長ら55人が参加。今回初めて安芸・れいほく・春野地区のフレッシュミズ部会長も参加し、JA経営や運営、営農指導事業など各事業に関する意見・要望について意見交換を行いました。

以下、質問・意見の一部を回答と共にご紹介します。



Q1. 現在、常勤役員には男性が多い。女性も役員になれるよう人材育成と体制作りを願いたい。

A. 合併以前より女性がJA運営へ参画するよう進めてまいりましたが、結果として思うようにはなっていません。環境をどう整えるかが重要と考えているので、取り組みを深めていきたいと思っています。また、来期は常勤役員・地区担当役員も減ります。地区をまたいで広く仕事をするようになりますので、職員・非常勤役員の皆さまとも協力し、次期幹部になっていく職員を養成していく所存です。そして、女性部・青壮年部からも常勤役員が選出されればとも思っています。今後ご理解・ご支援のほどよろしくお願いします。

Q2. 「経営の安定を図る」としているが、人件費の削減や土地の売却以外にもっと前向きな新しい取り組みをして欲しい。

A. JA高知県では現在、不祥事再発防止・経営改善を大きな柱として取り組みを進めていますが、経済事業については根本的に赤字であることは事実です。合併以降、マイナス金利などの影響で還元機能が低下していることを皆さまにご理解いただければと思います。そうした中、4月より本所に改革推進部を組成致しました。組合員の皆さまだけでなく職員にも未来が見えるような取り組みを行ってまいります。



JA高知県女性部 宮地幸部長

Q3. 営農指導員の数が減り、指導に来る頻度も少なくなった。農家も指導員を育てていくという思いを持って頑張るので、しっかりした体制作りを願いたい。

A. いただいた意見を現場に伝え、しっかり指導業務を行ってまいります。以前は指導が営農指導員の主な業務でしたが、職員数の減少などを理由に業務が多岐にわたっています。ご迷惑をお掛けするかと思いますが、引き続きお力添えをお願いします。

Q4. 組合長などが市場への要請活動に行く際に、ただ資材等が高騰しているから値段を上げてくれというスタンスではなく、農産物の出荷にはどれくらい経費がかかるか、どれほど農家の収入が減っているか明確な数字で示し要請していただきたい。消費者でもある我々もさまざまな農産物に対して意識を持った購買行動をとる必要があると感じている。

A. 農畜産物を販売するまでにはどのような費用がかかっているかなど、要請の際には以前から明確に提示しているところです。今後も、県や国・国会議員に向けた要請活動を継続してまいります。農畜産物価格が形成されるその裏にどのような理由があるかを含め、再生産可能な農業、農畜産物の価格転嫁のため、消費者への理解醸成等にも取り組んでまいります。



JA高知県青壮年部 森田修平部長

定期貯金 3年もの 適用金利 0.10%

定期積金 適用金利 0.02%

Happy 貯金

冬のお祝いキャンペーン期間
令和5年12月1日(金) ~ 令和6年1月31日(水)

給付契約額12万円以上
預入期間1年以上の定額式・目標式
毎回掛込金額1万円以上
税引後0.015%

税引後0.079%
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高知県

■お預け入れ・ご契約の対象となる方は(1)定期貯金:個人の方に限定させていただきます。(2)定期積金:個人の方に限定させていただきます。■「冬のHappy貯金」の対象となる定期貯金・定期積金は原則として中途解約はできません。やむをえず満期前に解約する場合は、経過期間に応じた所定の利率が適用されます。■「冬のHappy貯金」の金利の適用は、初回満期日までとなります。■定期貯金の自動継続後は、満期日におけるスーパー定期または大口定期の店頭表示金利が適用されます。■定期積金の満期日以降の利息は、解約日における所定の普通貯金利率により計算します。■金融情勢の変化により、金利を変更させていただく場合があります。■定期積金の払込みが遅延した場合は、満期日を遅延期間に相当する期間繰り延べます。または契約時の利回りによる延滞利息をいただきます。■定期積金にはマル優の取り扱いがありません。■2037年12月31日までの間にお受取りになる利息には「復興特別所得税」が課税され、20.315%(国税15.315%・地方税5%)の税率となります。■定期貯金のマル優扱いは、非課税となります。■定期貯金および定期積金は、貯金保険の対象です。当JAにお預け入れの貯金について、1貯金者あたり元本合計1,000万円までその利息が保護されます。■本書の定めその他は、別に定める各商品概要説明書によるものとします。商品概要説明書は、店頭にご用意しております。

詳細はお近くの窓口までお問合せください JA高知県

子どもたちも
農産物も
夜須の
宝物やきね♡



キウカツ!

vol.33

香美地区のあんなこと、こんなことを再発見

青壮年部と地元農家が先生!!

夜須町で栽培されるバラエティーに富んだ特産品を学ぼう!

JA高知県青壮年部土佐香美本部夜須支部と女性部土佐香美地区同支部は、香南市立夜須小学校の全学年を対象に出前授業を行っています。

生産者でもある青壮年部員と地元農家が先生となるこの活動は平成23年から始まり、座学とほ場見学の授業を行っています。夜須町で生産される特産品を年に1回、1品目ずつ学び、卒業する時には6つの特産品を網羅するようになっています。

出前授業の先生が自分のお父さんだったり、登下校する道沿いにあるほ場へ見学に行ったりと、児童は楽しみながら授業を受けています。

こんなにお芋が
なっちゃう〜

1年生「土佐紅」



サツマイモを掘り起こす作業に興味津々

4年生「夜須のゴーヤー」



食べやすいゴーヤーを作る秘密

2年生「ニラ」

「ニラはおいしい」って
みんなに食べてもらうために
私たち農家は頑張って作りゆうよ



5年生「ルナピエナスイカ」



ジューシーで皮の際までおいしいルナピエナスイカ

メロン大好き!



3年生「夜須のエメラルドメロン」



甘くておいしい夜須のエメラルドメロンの栽培方法

6年生「夜須のフルーツトマト」



今は緑やけど、
これが真っ赤になって
甘いフルーツトマトに
なるがやね〜

あなたのお好みは？

ユズジュース

ユズ果汁とはちみつをブレンドしてさっぱりした飲み口のユズジュース。ひとくち飲むと甘酸っぱいおいしさが口の中に広がります。



高知ゆず [JA高知県] 280ml・162円
ごつくん馬路村 [JA馬路村] 180ml・140円
わんぱくゆずじゅーす [JA高知県] 280ml・150円

馬路村・ぼん酢食べ比べセット



JA馬路村の4種類のぼん酢「朝日山」「のーがえい」「千人の村」「ゆずの村」がちょこっとずつ楽しめる、アグリコレットの人気ナンバーワン商品。味わって見たらお気に入りが見つかるはず！ [JA馬路村] 90ml×4本・1,000円



ゆず七味 七味の風味とユズの香りが絶妙なバランスで料理を引き立てます。汁物にもひとかけるといつもと違った味わいに！ [JA高知県] ゆず塩・ゆず塩胡椒 各70g、ゆず七味 45g・各400円
ゆず塩胡椒 香り高いユズを感じる塩コショウ調味料。焼肉、野菜炒め、から揚げなど普段の料理にユズの香りを。
ゆず塩 ユズの香りをバランスよく調合した塩。チャーハン、天ぷら、焼き鳥、カツオのたたきにも相性抜群です。

ゆず玉ねぎドレッシング



爽やかなユズの酸味にタマネギの風味がマッチした醤油ベースの濃厚な味わい。 [JA高知県] 各200ml・390円

ゆず酢っぽんぽん



かつお・昆布・シイタケを合わせた「うま味だし」を使用。ユズの爽やかな香りが引き立つまるやかな味わい。焼肉や揚げ物にもオススメです！ [JA高知県] 360ml・650円

ゆずかおるふるふるゼリー



安芸郡北川村のユズをふんだんに使った優しいちどけのゼリーは甘さ控えめで後味の良さも◎。ひとくちサイズでちょっとした土産にも喜ばれます。 [有限会社池田柚華園] 16g×12個・777円

蔵屋幸右衛門 ゆず茶



香美市物部町のユズ果汁使用。夏は冷水で、冬はホットで「ゆずドリンク」がオススメ！ユズ皮たっぷりなのでよくかき混ぜるのがポイントです。 [合同会社土佐あくりーど] 420g・980円

ゆずマヨ



ユズ果汁とユズ皮入り。香りと酸味を生かした爽やかな仕上がりで、温野菜や生野菜サラダにかけたり、ケチャップと混ぜてチキン南蛮やエビマヨにもオススメです！ [高知県特産品販売株式会社] 220g・411円

みんな集まれ！ユズ加工品

生産量日本一を誇る高知県には、県産ユズを使った加工品がたくさん！県内各地からさまざまな特産品が集まる。とさのさとAGRI COLLETTO 厳選したオススメ商品をご紹介します！

ゆずカラッソ



馬路村の唐辛子とユズを使った醤油ベースの和風唐辛子ソース。どんな料理にもパパッとかければたちまちユズ香る激辛に大変身！ [JA馬路村] 60ml・450円

ゆずとココナッツのパウンドケーキ



[気ままsweets甘音] 1本1,560円/カット1個200円

安芸郡奈半利町に本店を構える人気店「気ままsweets甘音」のパウンドケーキ。北川村産の貴重な実生のユズ酢を使用し、ココナッツの甘い香りと爽やかなユズの酸味が相性抜群です◎



高知県三原村のゆずこしょう

幡多郡三原村産の黄色くなる前の貴重な青ユズを使用。焼き鳥や刺身、うどん、鍋などさまざまな料理に使える人気商品。ピリリと辛いのでつけ過ぎ注意！ [(公財)三原村農業公社] 50g・530円

本気でスッパイゆずモナカ

豊かな香りとユズ特有の爽やかな酸味がクセになる！シャリシャリ食感のシャーベットで食後でもさっぱりいただけます。 [有限会社高知アイス] 227円



「とさのさと AGRI COLLETTO」 高知市北御座 10-10 / 088-803-5015
SHOP&TAKEOUT: 10:00~19:00
レストラン: 10:00~20:00
年中無休 (1月1日・2日を除く)



女性部レシピ
うちくの台所
 安芸地区 編



レシピは、HPからも
 ご覧になれます。
 ご活用ください!

お好きな野菜を入れて
 楽しんでください。
 オクラやニンジンを入れると
 彩りも良くいただけますよ♪

【材料】4人分

- すり身……………300g
- エコープマーク品
 あげらく天(天ぷら粉)……………25g
- オクラ……………5本
- タマネギ……………1/4個
- 生シイタケ……………2枚
- ニンジン……………1/3個
- 紅ショウガ……………少々
- 油……………適量

【作り方】

- ① すり身とあげらく天を混ぜ合わせておく。
- ② オクラ、タマネギ、シイタケ、ニンジンをみじん切りにする。
- ③ 紅ショウガは、汁を除き軽く絞り、みじん切りにする。
- ④ 全ての材料を混ぜ合わせ、適当な大きさの団子に丸める。
- ⑤ 170℃の油で表面がきつね色になるまで揚げる。
- ⑥ 竹串に団子を刺して完成。



すり身天

【材料】4人分

- 絹ごし豆腐……………150g
- 牛乳……………200cc
- 抹茶粉末……………小さじ2杯
- 砂糖……………30g
- ゼラチン……………5g
- 水……………50cc
- ゆで小豆(缶)無糖……………60g

【作り方】

- ① ゼラチンを、水に入れてふやかしておく。
- ② 砂糖と抹茶をよく混ぜ合わせる。
- ③ ボウルに絹ごし豆腐と②を入れ、泡だて器で軽く混ぜる。
- ④ さらに、牛乳を少しずつ加えながら、だまが残らないように泡だて器でよく混ぜる。
- ⑤ ふやかしたゼラチンを湯煎して溶かし、④のボウルに加えて混ぜる。
- ⑥ 器に流し込み冷蔵庫で1時間冷やし固める。
- ⑦ 固まったら、器にゆで小豆をのせて完成。



豆腐を使ったヘルシースイーツ
**豆腐の
 抹茶プリン風**

どちらも簡単に
 作れるので
 参考にしてみてほしいです。



JA高知県女性部 安芸地区 田野支部
 後列⑤から 川村 多恵子さん・山本 節美さん・田中 芳美さん
 前列⑤から 木下 文子部長・桑名 芳副部長



高知県産のグロリオサ、バラやユリ、カーネーションなどでクリスマスカラーに仕上げたアレンジメント(写真は5,000円)

花と私たち、
 互いに力を与え
 もらいあっていることを
 実感します

「花にはエネルギーを届ける力がある」と話してくれたのは、南国市で2店舗を展開する「フローリスト ルミ」の荻のみ子さん。「花を愛する気持ちで触れていると花も自然と生き生きとして、自分たちもエネルギーをもらえるんです。互いに力を与え、もらいつつだということを日々感じますね」。花との触れ合いは気持ちや表情を明るくしてくれて、花もそれを感じ取り魅力へ反映させるといいます。

義母が花を生産していたことが縁で花屋をオープンした荻さん。その頃は馴染みのなかったフラワーデザイナーの資格を取得し、店頭だけでなくフラワーギフトや冠婚葬祭などで花の魅力を伝えてきました。「高齢化から高知でも花の生産者が減っていますが、素敵なバラを作られている方もいて、厳しい中でも頑張られているのを感じます。直販所などでも切り花は買えますが、花屋としては魅力を最大限に引き出すアレンジや接客で差別化を意識しています」と話す荻さん。

フラワーロス削減のため始めた定額制による花の提供サービスでは、短く折れてしまった花を小瓶用にアレンジし、手軽に季節の花を楽しめるとお客様に好評です。時代の流れに合わせて提案も変化させ、花のある暮らしをより身近に感じてもらえることへつなげています。



3か月ごとの定額制による提供サービスの花。期間中、店頭で1日1回受け取りが可能。

支店(サニーアクシス南国店内)



フローリスト ルミ 本店
 南国市岡豊町小籠415-10
 Tel 088-863-3998
 営業時間 9:00~18:00
 定休日 日曜



あけほの街道沿いにある本店では、鉢物などの販売のほかアレンジメントの制作が行われています。



取扱係(左から2番目)とスタッフの皆さん

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。



柚子ギフトセット

お歳暮企画
 クイズ正解者の中から
抽選で計 50名様
 応募締切は 令和6年 1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。



応募フォームからも
 ご応募できます。

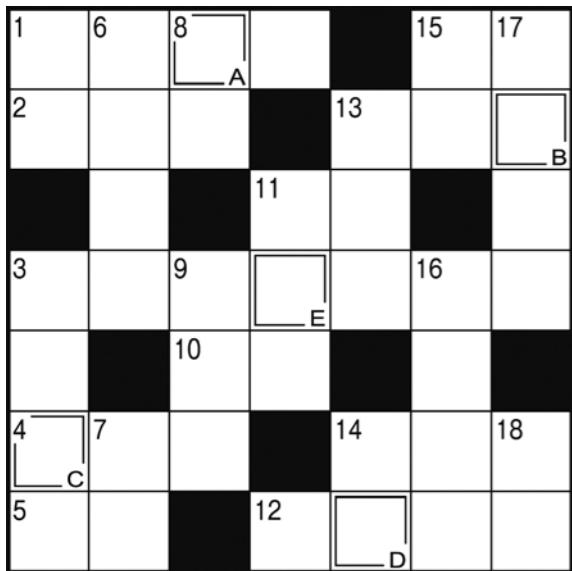
出題：ニコリ

➡ **ヨコのカギ**

- ① サンタがプレゼントを入れます
- ② パパー、ママー、どーこー？
- ③ 欧米のクリスマスには、この鳥の丸焼きがよく食べられます
- ④ 好きな歌手の ____ を見に行った
- ⑤ レンコンは根のように見えますが、実はこれ
- ⑩ 「海のミルク」と呼ばれる貝
- ⑪ 除夜の鐘を突けるところもあります
- ⑫ 水や砂と混ぜコンクリートを作ります
- ⑬ サハラ、タクラマカンといえば
- ⑭ 刃物で紙を加工して描きます
- ⑮ 冬の京都市は ____ 冷えするといわれます

↓ **タテのカギ**

- ① 冬眠するものも多い大型の哺乳類
- ③ 謎の多い浮世絵師、東洲斎 ____
- ⑥ その月の一番最初の日
- ⑦ 寒い日に吐くと白く見えることも
- ⑧ 授業中は慎んでくださいね
- ⑨ ワカメの根元に近い部分
- ⑩ ____ 予報によると来週は寒いらしい
- ⑬ 建物が立っていない宅地
- ⑭ ____ の細かい滑らかな肌
- ⑮ 年越しに付きものの麺類
- ⑯ チン！ と鳴らすと人が来ます
- ⑰ 1号は東京と大阪を、2号は大阪と福岡を結びます
- ⑱ 年賀状のイラストによく使われます。令和6年は「辰」です



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、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。



11月号の答え「フユジタク」

「とさごろ」に今年もたくさんのご注文をいただき、誠にありがとうございました。来年も変わらぬご愛顧をいただけますようよろしくお願い申し上げます。

年末のご挨拶

【年末の発送について】
 12月20日までのご注文受付分は年内に発送いたします。
 12月21日以降のご注文分は1月9日より順次発送いたします。
 ご不便をおかけいたしますが、何卒よろしくお願い申し上げます。

「ご注文はとさごろへ検索！」
 または2次元コードからどうぞ。



コチツットのイチオシ!
 vol.33



自家製苺ジャムロールかすてら
 1本 780円

冬の間は黒潮町大方産のイチゴ「さちのか」を使った「いちご大福」も大人気！ さっそく和スイーツを味わいに行く「コチ」！

「道の駅よつて西土佐」や「サンリバー四万十」、「ピオスおおがた」などでも「自家製苺ジャムロールかすてら」や「あんドーナツ」、「羊羹」などを販売しているよ。

「和プリン」も大人気。絹のように滑らかなプリンの上に、モチモチとしたわらび餅や大福の生地をトッピングしているんだ。和と洋が調和した後味のいい優しい甘さで、また食べたくなっちゃうよ！ 「和菓子離れと耳にすることもありますが、ぜひ若い世代にも味わってほしい」と尚史さんが話してくれた「コチ」。

創業約80年。四万十市の「和菓子処おおいし」にやってきたよ！ 「二代目の大石忠生さんと長男の尚史さんら家族で、四季折々の和菓子を作ってるんだ」。

オススメは、美しい練り切りの上生菓子！職人の技で一つ一つ丁寧に仕上げられていて、なんだか食べるのがもったいない「コチ」。栗や芋など地元で採れた食材や国産原料にこだわり、素材を生かすように作っていて優しい味わいだよ。



あんドーナツ
 420円(3個入り1袋)
 玄最中 1個 200円



キャラメル いちご大福 抹茶 わらびもち
 和プリン各種 250円 ※いちご大福のみ 280円



和菓子処おおいし
 四万十市中村一条通2丁目26
 TEL 0880-35-2560
 営業時間 9:00～17:30
 定休日 日曜、1月1日～3日



「幡多地区」「和菓子処おおいし」
練り切り
 1つ
 200円
 ～
 300円

見て楽しい♪
 食べておいしい!!

