幡多地区から こんにちは 今月の気になる人

幡多地区管内より

親子ちゃぐりんフェスタ 女性部幡多地区

女性部幡多地区主催で10月21日に開催し、親子4組11人が参加しました。

始めにJAグリーン四万十店2階の調理室で、家の光協会が発行する『ちゃぐりん』からレシピを採用し、絵巻寿司や手巻き寿司を作りました。お弁当箱に詰めてみかん畑に移動し、みんなで作ったお弁当を食べた後、ミカンの収穫体験をしました。園主は渡辺一朗さんです。参加した子どもたちはおいしいミカンを食べ、収穫して袋いっぱいに詰め持ち帰りました。

西土佐中家地でコスモス畑見事

左から　中脇 増美さん
中脇 理栄子さん
井上 都さん

西土佐支所から車で10分ほどの中家地では、10月下旬から山間部でコスモス畑が見ごろを迎えていました。地域で取り組む中山間事業の一環で減反している休耕田を借り、地元の保健推進員を務める4人が手作業で種をまきました。景観作物のコスモスを植えるのは今年初めての取り組みです。

9月3日、地域の方に草を刈って耕してもらい播いたのは約70アール分。

10月31日に山間を車で進んでいくと、コスモス畑がぱっと広がっていました。青空の中、風に花が揺れていてとてもきれいでした。保健推進員でこの活動を行った中脇増美さんは、「朝昼夕と時間帯で見え方が違って本当にきれい。地元の人は車椅子を押してもらって見に来てくれます。やってよかった。元気だったら来年もやりたいね」と仲間のみなさんと笑顔で話しました。

西土佐支所管内より

幡多地区管内より

秋の収穫、秋の味覚を味わう。園児招待とあぐりスクール

10月27日に、四万十市内にある愛育園、蕨岡保育所、大用保育所を招き、年中、年長さん合わせて29人がサツマイモの収穫体験をしました。6月26日には植え付け体験もしています。園児のみなさんは一生懸命にスコップや手で土を掘り収穫しました。「大きいのがとれた一っ」と喜び大事そうに運んでいました。

10月28日には、小学生を対象に募集をした「あぐりスクール」を開催。保護者合わせて8人が参加し収穫体験をしました。サツマイモはキズを付けないように、上手に次々と収穫していました。ラッカセイの収穫では、実のなり方に驚きながら収穫を楽しんでいました。調理室に移動し、畑で採れたサツマイモやカボチャで、芋菓子やカボチャのむしパンを作り持ち帰りました。

青壮年部中村支部 草刈り作業

四万十市では10月15日に「第29回四万十川ウルトラマラソン」が開催されました。60kmの部と100kmの部があり、合わせて1963人が参加しました。

青壮年部中村支部は、毎回100kmの部スタート地点である旧蕨岡中学校の周辺道路の草刈りを行っています。また、ボランティアとして参加したこともあります。

10月13日に部員、事務局合わせて8人が集まり、草刈り機を使い道路沿いの生い茂ったセイタカアワダチソウなどをどんどん刈りました。1時間ほど作業し道路がすっきりとして、見晴らしも良くなりました。ランナーの皆さんは景観の良い風景を見ながら気持ちよく走れたことと思います。みなさんお疲れ様でした！

中村支所管内より

後列左から
岡﨑 壮士さん、沖 崇史さん
敷地 湧稀指導員、山﨑 秀和さん
谷﨑 悟指導員

前列左から
夕部 信二さん
佐田 南海支部長
松田 翔平さん

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！

100万人目の来店者となった宮崎さん夫妻。

1 中村支所
JAグリーン四万十店 100万人達成

中村支所のJAグリーン四万十店が10月2日、来店者100万人を達成しました。令和3年4月に移転オープンし、2年6カ月で達成。JAグリーン四万十店の出荷会員で構成する中村支所直販所組合がプレゼントの野菜やしまんと農法米などの特産品を用意し、同組合の今城幹男組合長が祝いの安来節を披露しました。

100万人目は土佐清水市下ノ加江の宮崎英雄さんと澄代さん夫妻。「新鮮で品物も多くよく利用している。野菜だけでなく魚もよく買っています」と笑顔で話しました。市川哲郷店長は「これからも皆様から愛され、地域の皆さまの台所としてお役に立てるよう従業員一同努めます」と話しました。

また、同組合は達成後、来場者にお菓子の詰め合わせをプレゼント。喜びを分かち合い日頃の感謝を表しました。同店は移転オープン以来、来店者が毎日1000人を上回り順調に売り上げを伸ばしています。令和4年度は4億6000万円、令和5年度は5億円台を見込んでいます。

2 幡多・高西地区
第22回豚枝肉共進会 細川進洋さんが農水省畜産局長賞

農林水産大臣賞を決める審査委員のみなさん。

高知県養豚協会と幡多地区畜産振興協議会、一社）高知県畜産会は10月21日、四万十市で「第22回県豚枝肉共進会」を開きました。同共進会は肉豚の肥育技術の確立と枝肉の肉質向上を目的に平成14年から毎年開いています。令和5年1月1日から豚枝肉取引規格が改正されたことにより新規格で初の格付、等級判定となり、今年は3地区より去勢60頭、雌58頭合わせて118頭の出品がありました。

審査の結果、雌の部で最優秀賞を受賞した四万十町の（有）渡辺畜産が農林水産大臣賞を受賞しました。また、去勢の部で最優秀賞を受賞した土佐清水市の細川進洋さんが農林水産省畜産局長賞を受賞。去勢の部優秀二席は宿毛市の村上満範さんが受賞しました。

3 宿毛支所
宿毛小学校6年生 収穫の喜び味わう

収穫を喜ぶ児童のみなさん。

宿毛市の坂ノ下農地保全会は10月12日、地元の宿毛市立宿毛小学校6年生を招き収穫体験授業を行いました。JA高知県青壮年部幡西ブロックも毎年協力しています。児童60人が参加し、6月7日の体験授業で自分たちが手植えをした「サイワイモチ」が大きくなり無事に収穫できることを喜びました。

始めに同部員が刈る時の稲の持ち方や鎌でけがをしないよう注意事項を説明。一斉に5アール分の稲を手作業で収穫しました。児童は「田植えよりも簡単で楽しかった。餅をついて食べるのが楽しみ」と笑顔。収穫したモチ米は1月に学校行事のふれあい参観日で行う餅つきに使用する予定です。

4 三崎支所
女性部三崎支部 郷土料理「おしぬき」作り

継田さんの実演を見た後各自が作りました。

女性部三崎支部は10月4日、部員内外から23人が参加し、下ノ段地区に伝わる伝統料理「おしぬき」を作りました。「おしぬき」とはフユイチゴの葉っぱを使った押し寿司。昔から結婚式でも出され、現在でも皿鉢に盛り込んだり、お盆やお祭りなどに作る、地域定番のお寿司です。

講師を務めた継田美里さんは実演しながら、みんなにアドバイスしていました。完成した後はみんなで会食。弘田知美支部長は「久しぶりにたくさん集まってにぎやかにできて良かった」と話しました。

5 幡多地区
一般職員・管理職 それぞれ組合長との対話会

参加者全員が職員の意見に耳を傾けています。

組合長が職員の声を聞くことと、組合長のメッセージを発信することを目的に10月7日、対話会を開催しました。一般職員が先行し、職員12人が参加。続いて管理職は11人が参加しました。

一般職員との対話では「総合事業だと分かっているが、担当業務によっては専門分野もあって良いのではないか」や「支所によって業務量が大きく差があり、それに職員数が伴っていない」「人事異動は仕方のないことだが、利用者や組合員、現場を考えた異動であってほしい」「全職員に各部署の業務内容等を周知すべき」など意見が出ました。

秦泉寺雅一組合長らは丁寧に回答し、「自己改革の中、組合員の皆さまに窮屈な思いをさせてしまうこともあるが、対話や説明が大事。まずは健全経営に取り組んでいることを理解してもらう。人と人、職員間のつながり、助け合いの組織が本来あるべきJAの姿。一丸となることでJA高知県が前に進む1歩となる」と話しました。

6 幡多地区
女性大学すてっぷあっぷコース 和菓子作り

練り切りをつくる受講生のみなさん。

10月24日に開催した第4回目の講義は「和菓子作り」でした。四万十市内にある「和菓子処おおいし」の大石尚史さんが講師を務めました。講義では、練り切り2種類とくず餅を作りました。

練り切りは秋の季節にぴったりなコスモスと菊のデザイン。受講生のみなさんは大石先生の手早く仕上げる様子に見入っていました。くず餅作りでは熱心にメモする受講生も。出来上がったものは専用の容器に入れ持ち帰りました。受講生は「楽しかった。和菓子と一緒で手も繊細な動きが必要だと思った」と話していました。

7 幡多地区
年金友の会 グラウンドゴルフ楽しむ

集中してボールを打つ参加者と見守るみなさん。

幡多地区年金友の会は10月24日、安並運動公園にてグラウンドゴルフ大会を開催し、幡多地区管内から約70人が参加しました。同会会長の川村渡さんは「勝ち負けよりも親睦。けがをしないように楽しみましょう」と挨拶をしました。

地区別で13組に分かれ開始。参加者は「よっしゃいけっ」、「うまい」と声を出し試合を楽しんでいました。また、持ち帰りのお弁当は、女性部幡多地区手製のちらし寿司やかきあげのお弁当を提供し、会員の皆さまに喜んでいただきました。

役立つ！ 得する！ 情報

えいのう～

幡多農業振興センターより

防除器具の十分な洗浄と残液の処理について

作物に不慮の農薬残留をもたらす要因は、ドリフトや適用外使用だけではありません。農薬が散布機のタンクやホースに残っていたり、付着したまま散布した場合、思わぬ農薬事故を招くことになります。また、農薬散布後の残液を適切に処理しないと、農作物や環境に影響を及ぼす可能性があります。防除器具の十分な洗浄と残液の処理を徹底し、農薬事故を未然に防ぎましょう。

防除器具の洗浄について

○タンクに残った残液を排出し、タンク内壁を洗うとともにノズル・ホースにも通水させる。
（ストレーナー、蓋、ノズルキャップも洗浄すること）
○洗浄に使った水も残液と同様、適切に処理する。
○次回の農薬散布時に、数秒間試し噴霧を行った後、作物に散布するようにする。

農薬残液及び洗浄に用いた水の処理方法について

○農薬は使い切れる量を調製し、余った場合は散布むらの調整などに使用する。
※作物に散布した農薬が乾いた後、再度農薬を散布した場合「二度がけ」となり、残留基準が超過した事例があります！
散布むらを調整する場合は、散布直後の作物にのみ行いましょう。
○残液や洗浄に用いた水は水路や河川に流入しないように、ほ場内で処理する。

ほ場内の作物が植え付けされていない土壌に撒く。
暗渠など、地下水系への流れ込みにも注意する。

出典：使用残農薬の管理と処分に関するガイドライン

◎お問い合わせ先
幡多農業振興センター　山﨑・佐田（TEL. 0880−34−7070）

初心者（家庭菜園）向け

リーフレタス

葉に縮れがある非結球レタス。
サニーレタス、フリルレタス、グリーンカールなど品種も多彩で選ぶ楽しみも。

栽培のポイント

●冷涼な気候を好むが、玉レタスに比べると耐暑、耐寒性がかなり強い。
●雨による土の跳ね上がりで葉が汚れたり、病気になったりするのを防ぐためマルチ栽培がおすすめ。
●有機質肥料を十分に与えて生育を促進し、厚みのあるやわらかい葉を数多くつけた株に仕上げる。
●高温、長日下に種まきすると、とう立ちやすいので夏まきはまき時を誤らないこと。

●:播種　△:定植　—:生育　■:収穫

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
作付け計画	春まき初夏どり栽培							夏まき秋どり栽培				

① 育苗

●セルトレー1穴に3～4粒まき、ふるいでごく薄く覆土する。
●間引きは、本葉1～2枚の頃、徒長苗など間引いて1本立ちにする。⇒⇒本葉3～4枚に仕上げる。
●夏まきでよい苗をつくるには…
①ペレット種子を用いる。
②覆土はごく薄く。
③木陰など、涼しく風通しのよいところに置く。

② 畑の準備

●植えつけの2週間くらい前に元肥を施し、20㎝くらいの深さによく耕す。
1㎡あたり
堆肥5～6握り
油粕大さじ5杯
CDU555大さじ5杯

③ 植えつけ

●穴あきポリフィルムには、穴の間隔・大きさの異なるさまざまな種類があるので、リーフレタスに合うものを選ぶ。合うものがないときは穴なしを選び、ベッドに敷いてから自分で穴をあける。
参考：穴あき黒色ポリフィルム　ベッド上3列、株間30～35㎝のもの。
●セルトレーで育てた苗は小さいので、深植えにならないようにていねいに植える。とくに暑いときは、マルチの上から軽く稲わらを敷く。植え終わったら、株元にていねいに潅水する。

④ 追肥

第1回
●植えつけの2～3週間後、株元に指先で穴をあけ、CDU555を施す。

第2回
●第1回から半月後に、同量を同様に施す。

1㎡当たり…CDU555　大さじ3杯

⑤ 収穫

●中心の葉が内側に巻いてきた頃が、収穫の適期。早めに収穫しても良い。
●葉数は縮み葉の品種で20～25枚。サラダ菜は10～15枚。

かき取り収穫
●少量ずつ長時間収穫し続けるには、外側の葉から順次かき取るとよい。

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

女性部の料理教室開催で思うこと。写真を見て、え、手前の人の腕が大きいよ。それに身体も大きいよ。でもエプロンがピンクだよ。マスク、キャップもかぶっていて、でも違和感があるよ。読んでいたら「ご夫婦で参加もあり・・」と書いています。そうだよ、ご主人さんなのだよ。ええなあ!! 私のずうっと昔の生活は、男性は厨房に入るべからず、子育ても女が、なんてそんな時代のような時もあったね。うらやましいなあ、いいなあって写真を見るとほほえましくって♪

（三原出張所管内・72歳）

▼10月号では女性部が開催した料理教室の写真を掲載しました。私達も、男性が参加してくれ嬉しい限りでした。これまでも、男女問わず職員を対象に料理教室を開いたり、高知地区では「男の料理教室」と題し定期的に開催するなど男女ともに厨房で活躍する時代となりました。と言っても家庭により様式はさまざまだと思いますが、参加して下さったご夫婦は二人で料理を覚えたいとのことでした。今後も料理教室を開催する際、JAグリーン四万十店のレジ近くなどでチラシを出しますので、興味のある方はぜひ、ご参加ください♪

今年の夏はナスやピーマン、ししとう、トマト今までで一番たくさんできました。夏を乗り切るには夏野菜が一番体に良いと聞いているのでピーマンの肉詰めもあの手この手で作り方を工夫して食べていたせいか、夏バテも全然なく元気に過ごせました。家庭菜園ってこれだからやめられませんネ。

（西土佐支所管内・66歳）

▼家庭菜園の野菜がたくさん収穫できたとのこと。すばらしいです。色々な種類を栽培しているんですね。それだけ広さがあると思いますので、やはり、管理も大変だったことと思います。苦労した後の、収穫の喜びと、料理していただく時の喜び、自家製の安心感、さらに、体調を整えてくれる。何段階もの喜びがありますね！

うちんくの台所がいつもおいしそう！ 土佐甘とうもおいしそう！ 肉詰めや肉巻きにしたらいくらでも食べられそう。ミョウガ農家に嫁いで旦那と両親がミョウガを作っています。あざやかなピンク色が目にもおいしそう！ 食べたくなります。田舎寿司ではミョウガのお寿司が一番好きです。

（大方支所管内・36歳）

▼私もミョウガのお寿司大好きです！ お味噌汁、冷奴やそうめんの薬味でいつも食べていたのですが、今年は酢の物を作ると我ながらおいしくて繰り返し作りました。今度、女性部大方支部さんにしば漬けの作り方を教えてもらおうと思っています。

イラストコーナー

（三原出張所管内・74歳）

飼料米「たちはるか」「とよめき」知事特認品種として認定

日本農業新聞の記者が取材をしました。令和５年10月12日　日本農業新聞に掲載。

高知県の飼料用米の7割ほどを生産する県西部、幡多地域で飼料用米の県特認品種「たちはるか」の刈り取りが進められている。宿毛市で2・3haを栽培するJA高知県宿毛支所水稲部会、奥谷力郎副部長も、3日から収穫を始めた。奥谷さんは「一般品種より3割ほど収量が多い。倒伏しにくく、飼料米用としては、抜群だ」とし、「知事特認ももらったので、今後も栽培していきたい」と語った。

飼料用米について国は、専用品種での栽培をすすめており、一般品種で飼料用米を生産した場合、国の水田活用直接支払交付金の単価を、2024年産から2026年産にかけて、段階的に引き下げることとしている。

同県は、生産者の収入減等が懸念されることから、一般品種に比べ、収量の多い「とよめき」「たちはるか」を知事特認品種として国に申請、8月に認定を受けた。収量により支払われる交付金額の違いはあるが、地域の標準収量が確保できれば、来年以降もこれまでの10a当たり8万円の支援が維持される。

はた営農センターの岡野郁夫部長は「収量があり、作りやすいという特性を理解してもらい、飼料用米の主品種として、『たちはるか』を作ってほしい」と強調した。