

**僕、こんなに大きくなりました！
2度目の出演は大好きな妹達と♡**

久保元翔くん(6)
美羽ちゃん(4)
凜羽ちゃん(2)

室戸支所管内より



元気な声で「こんにちは〜！」と走ってお出迎えてくれた3兄妹♪挨拶もしっかりできてポーズも完璧！

実は4年前の「あきあいあい」の広報誌時代に出演経験がある元翔くん。当時はまだ1歳で大好きな妹達も生まれていなかったのですが、こんなに立派なお兄ちゃんに成長してくれました！今回、2度目の掲載をするきっかけとなったのは「妹達を入れてもう一度出演がしたい！」とご応募いただいたからなんです！

そんな久保家はナス農家！母・明美さんは「3人は離乳食からナスを食べて育っているからナスの揚げ浸しもナスカレーも麻婆ナスも一番に手に取って食べてくれる子供達です」と嬉しそうに話してくれました♪

将来の夢について、元翔くんはナス農家か野球選手か消防士に、美羽ちゃんはディズニープリンセスの可愛いエルサになりたいんだとか♪凜羽ちゃんは将来どんな夢を持つのかな♡

保護猫たちとおっとり犬と暮らす間城家

(犬) 左から ポンズちゃん(9) ココナちゃん(10)
(猫) 上から ミーコちゃん(15) ヨーダくん(12)
ダイキチくん(12)

飼い主：間城 任白さん

間城家で最初にペットを飼い始めたきっかけは、ヨーダくんとダイキチくんがハウスの前で捨てられている所を発見し保護したのが始まりでした。それから代々、猫や犬を保護しては家族に迎え入れています。現在、間城家に居るペットの数は写真に写る5匹以外に猫がもう一匹居て、合計6匹の大家族です。

保護する猫たちは障害を持っていたり病気を持っている子も多くいるそうですが、間城さんが定期的に病院に連れていってあげたりケアをしているそうで、どの猫たちもみんな元気で長生きなんだそうです。犬たちもそれを気遣ってか、みんなが優しく平和に暮らしています。

飼い主の任白さんは「数が多いので大変なことも多いけれど、すり寄ってきたり甘えてくるので癒されます」と、大切に大切に育てられているのが伝わってきました！

あき支所管内より



安芸
地区

から こんにちは
今月の〇〇 気になる人

中山事務所管内より

搾汁機増設でパワーアップしたユズ加工場

JA高知県 中山ユズ搾汁施設

自然豊かな山の中に堂々とそびえ立つユズ加工場施設。今年10月15日に搾汁機を1台増やし4台での稼働をスタートさせました！増設したことで処理能力が33%もアップし、今後の販売額の増加が期待されています。

ここ中山ユズ加工場では、毎年10月15日から12月上旬まで受け入れが行われ、平年では、施設内に550t前後のユズ玉が集まるそうです。本年度は、表年に当たり600tと多かったそうで、増設されたお陰もあり、搾汁作業に遅れも無く順調に終了したそうです！

現在、中山地区では、ユズの生産者が130人おり、その8割近くが70代以上となっています。高齢化の進む地域ですが、安田町中山地区で栽培されたユズは有機栽培に準じた栽培を行っており、その代々受け継がれてきた大切なユズを守り抜く生産者が、今も一つ一つ丹精を込めて栽培しています。

JA高知県安芸地区の川竹壽栄常務は「搾汁機を1台増設する事で処理能力が向上し、適期搾汁による販売額の増加により農業所得の増大につながり労働環境の改善も同時に行えた」と話します。

**大好きな家族と
一緒に暮らすマロンくん**

マロンくん(3)

飼い主：中川 智寿さん
植田 純一さん

スタンダードプードル×ゴールデンレトリバーのミックス犬のマロンくん。1才の時に知り合いのブリーダーさんに声を掛けてもらい、お迎えて家族に仲間入りしました。栗の様な綺麗な色と智寿さんが大好きな栗をかけて『マロン』と名付けられました！最初に出会った時はひざに乗るくらいのサイズでしたが、今では体重が30kgを超えてこんなに大きくなりました！

普段は名前を呼ぶと振り向いたり、トイレはお外でしか出来ないとっても綺麗好きなマロンくんですが、純一さんも驚いてしまう事件がありました！！内原野公園でボール遊びをするのが大好きなマロンくんは、いつも登山用の10mのロープでつないでビュンビュンボールを取りに走ります。でも一度だけ、ボールが遠くに飛びすぎてしまい純一さんごと吹き飛ばされてしまった経験もあるんだとか！純一さんと智寿さんは「甘え上手で大人しくて賢いマロンは大切な家族の一員です」と話してくれました！これからもたくさんの愛情を注いでもらってね♡

あき東支所管内より



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！



「あき・あい・あい収穫祭」を楽しむ来場者ら

1 あき支所

4年ぶりの開催🎵 「あき・あい・あい収穫祭」

J A高知県安芸地区は11月18日、安芸市のあき支所であき・あい・あい収穫祭を開きました。

収穫祭は地元農産物のPRを目的に毎年開催されていましたがコロナ禍の影響で4年ぶりに開催。なかでも、生産者の栽培技術向上を目的とした品評会や、女性部の部長が安芸市の特産品を使ったナスやミョウガなどの加工品販売、稲作部が行う米釣りゲーム、みかんなどの柑橘類の販売、もち投げなどが人気のコーナーです。

品評会では、高知県知事賞に、野菜の部で濱浦由佳さん（J A高知県安芸地区・ナス）が選ばれました。女性部の部長が作るJ A女性部コーナーでは自慢の加工品や新鮮野菜が並びました。女性部員らが田舎寿司やイモ天、野菜のかきあげ、なすのたたきなどを販売しました。

稲作部では、袋に1合ずつ小分けした「にこまる」の白米を、制限時間1分以内によく釣れるか競う「米釣りゲーム」を実施。釣り上げた米はプレゼントして、県産米のおいしさをPRしました。

その他フレッシュミズや青壮年部、果樹部、花卉部などが出店し、会場を盛り上げました。



産地研修を行う全農青果センターの若手職員

2 安芸集出荷場

J A全農青果センター職員が産地研修 ほ場実習やイベントで実技

J A高知県安芸地区は11月8日からJ A全農青果センター株式会社の若手社員の産地研修を受け入れました。研修は8日から17日まで行われ、ほ場実習や、安芸集出荷場の荷造り研修、本所担当者との意見交換、J A高知県の直売所とさのさとアグリコレットで女性部と一緒に促進イベントに参加するスケジュールとなっています。

初日の8日は、出資法人（株）アグリコレット土佐あきの研修ハウスでナスの収穫体験や出荷体験や栽培方法を指導。安芸集出荷場の荷造り研修では米ナスや普通ナスなどの選果さ

れる農産物を並べる整列作業や選別、ナスの3本袋詰め作業を体験しました。また、J A高知県の直売所とさのさとアグリコレットでの促進イベントでは、同地区の女性部と一緒にナスのたたきやなす餃子など来場者へ管内の特産品をPRしました。

研修生のJ A全農青果センター株式会社社に勤め4年目となる事業統括本部神奈川センター青果部野菜第1課の小池佑香さんは「担当もナスの営業担当をしているので高知県のナス産地に足を運び実際に並べることができ貴重な体験をすることができました」と話しました。

3 中安芸青果センター 「全国農福連携マルシェinぎふ」 県外客に農産物や加工品販売



県外客に農産物をPRするJ A職員

安芸市の農家やJ A、県、市らでつくる安芸市農福連携研究会は10月28、29日、岐阜市で「全国農福連携マルシェinぎふ」に出店しました。安芸市の農福連携活動の発信や県産農産物・加工食品の認知度向上と消費拡大を目的にナス、青ユズや八朔・文旦を使ったマーメイド、室戸産のポンカンで作ったジュースなどの加工品の他、ユズの青果玉などを来場客に販売しました。

来場者は「ユズはこちらではまだ色づいたものを見ないので早速漬物に使いたい」と笑顔で話しました。

4 吉良川支所 「J A高知県支所だよりコンクール」 安芸地区吉良川支所が優秀賞



川竹常務から表彰状を受け取る東野所長

「支所だより」の作成意欲と編集技術の向上、J A広報活動の一層の充実を図るため、J A高知県支所だよりコンクールを実施しました。

審査については家の光協会と日本農業新聞に協力いただき、役員（組合長、副組合長、統括担当専務）で協議を行い、安芸地区の吉良川支所の「さらがわ支所だより」が優秀賞を受賞しました。おめでとうございます！

優秀賞の「さらがわ支所だより」は、地域で行われた農業体験や女性部の活動が紹介されている他、職員の休日コーナーなどもあり、親しみももてる内容となりました。

5 安田支所 ナス出荷本格化 血压改善機能広くPR！ 需要拡大へ



1つ1つ丁寧にナスを収穫する清岡さん

冬春ナスの生産量が日本一のJ A高知県安芸地区管内で、ナスの出荷が本格化しました。

同地区管内では生産者661人が144畝でナスを栽培しています。今年は昨年同様約2万100トンの出荷量を見込んでいます。安田町でナス22アールを栽培する県域高知なす部会長の清岡克弘さんは、「今年も天候に恵まれ生育も順調。消費者に安全・安心して食べてもらえるナスを日々作っている。高知なすにはコリンエステルが含まれているのでぜひ食べてほしい」と収穫作業に励みます。

6 あき支所 アンパンマンと一緒に 楽しく交通安全を学ぼう！



手を大きく上げて横断歩道を渡るアンパンマンと子供たち

J A高知県安芸地区と共済連は11月12日、交通事故の未然防止に役立ててもらおうと、J A高知県あき支所3階で交通安全教室「J A共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開きました。

管内の親子連れ約450人が参加。ステージではアンパンマンたちが子供達と、青信号と赤信号、点滅信号の意味を確認した後、信号機のある横断歩道の渡り方を参加者と一緒に練習したり横断歩道を渡る時の約束事などを確認しました。

えいのうへ



栽培管理

ナス



安芸営農経済センター 営農指導課 安芸ブロック 有光 大

1月の気温は更に低下しますが、晴ればハウス内の温度は上昇しますので、日中の温度を有効活用し温度の確保に努めましょう。

【凍傷防止】
収穫後の果実は7℃以下の低温に遭遇させないように保管しましょう。

【整枝・摘葉・光環境】

赤果、青ペタ果を発生させないように二重内張りを開けるとともに、懐の混みあつた葉は摘葉し、採光性を高めましょう。樹勢が弱く側枝の生育が悪い場合は芽かきの頻度を減らして樹へのストレスを緩和しましょう。

【灌水・追肥】

日射量の増加に伴い、灌水は徐々に増やしましょう。1〜3日毎を目安とし、成り込んだ場合は1回の量を少なくしてこまめな灌水を行いましょう。1カ月当りの施肥量は10a当りチン成分で6kgを目安とします。置肥は、ガス害の心配がある為、10a当りチン成分で3kgまでとします。予防として水2000ℓに1kgの硫

酸マグネシウムを10日毎に葉面散布しましょう。

【温度管理】

朝方から少しずつ天窓を開け(内張り18℃、天窓20℃目安)、果実の結露を抑えましょう(昇温2〜3℃/時間)。

外気温が低い時に、一気にハウス内温度を上げると果実の温度は上がりやすく、ハウス内温度と果実温度の差が大きくなり、相対湿度が高い場合は特に果実が結露するためです。また、結露は病気や日焼け果などの原因の一つでもあります。

晴天日の日中(10時〜14時)は26℃〜29℃を目安とし樹勢状態によって調整しましょう。

【病害虫防除】

厳寒期に病害虫が発生している場合、そのまま放置していると春先にかけて一気に広がる可能性があります。特に疫病、菌核病、黒枯病、すすかび病、軟腐病、灰色かび病、ヨトウ類については徹底的に防除しましょう。

土作りについて

カンキツ



安芸営農経済センター 営農指導課 山影 学

樹勢を適正に維持する為、土づくりをしっかり行い、根が伸びやすい環境を整えましょう。

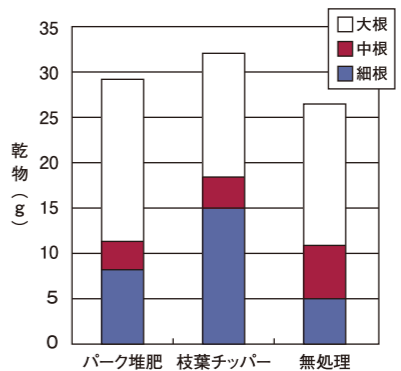
近年、温暖化による過乾燥や除草剤の連用などにより、土壌が固く締めまり根が伸びにくい土壌が多い傾向です。健全な根を増やす為には、以下の3要素が揃った土壌が必要となります。①土壌物理性：土壌が柔らかく水はけが良好である。②土壌化学性：土壌pHが適切な範囲で、保肥力が高く塩基バランスが保たれている。③土壌生物性：ミミズやダンゴ虫のような土壌生物や微生物が土壌中に多く生息している。

有機物を施用すると、腐植が補給されることで土壌の団粒構造を促進し、膨潤な状態が維持されるため、根が活動しやすい状態になります。

また、ミミズなどの土壌生物は、有機物を含む土壌を食べ、養分に富んだ粒状のフンをしながら地中を移動し続けているため、土壌の隙間を増やし、土壌を団粒化するとともに肥沃な土壌にするはたきにより物理性が改善され細根が増加します。

せん定枝葉をチップ処理したもののスポット施用は、細根増加の効果が著しく高まるので、焼却せずに有効

利用を図りましょう。(第1図)



第1図 有機物のスポット施用による根の生育促進効果

(佐賀県果樹試験場資料より引用) 土壌の酸性化が進んだ園地では、石灰資材を施用しpHを適正な値に改善する必要があります。カンキツ類は葉に多くのカルシウムが含まれ石灰植物と言われています。石灰資材の効果を高めるには、散布後に土と混ぜることが重要です。健全な樹勢維持の為に、中耕を実施して根がしっかりと張れる土壌をつくりましょう。

なお、石灰資材の施用量は、土壌分析の結果を基に行ってください。

「集落営農」について

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

●農村・集落の現状

いま農村・集落では、農業者の高齢化、後継者不足、耕作放棄地の増加など、地域農業の維持が厳しい状況にあります(図1、2)。

中山間地域をはじめ、狭小な農地などが多い地域では、農地の利用集積や経営規模の拡大が困難な状況であり、担い手となる農業者が不足する集落では、農地の維持管理が大きな課題となります。現在は、集落の農地を維持できていたとしても、このままでは5年後、10年後は、更に深刻な事態に陥ることが考えられます。

●集落営農とは

集落営農とは、集落内の住民が集まり、営農や集落の維持発展について話し合い、計画を立て、機械や施設の共同利用、また共同で農作業を行うことです。

集落営農組織は、継続して農地・集落を守る仕組みづくりであり、組織のまとめ役(リーダー)の存在も重要になります。

高知県には、令和4年度末現在集落営農組織が222組織、管内には10の組織があります。管内の集落営農組織では、WCS(稲発酵粗飼料)や

露地野菜の協業栽培を行い、地域の農地を守る取り組みが行われています。

●集落営農に取り組む効果

- (1) 機械や施設の共同利用により生産コストの低減が図られる
- (2) 受託体制を整えることで、作業委託や労力の軽減ができる
- (3) 面的に集落全体を見通して、農地と水路の維持・管理ができる
- (4) 受託や農地の貸借をすることで、耕作放棄地の防止につながる
- (5) 能力・体力に応じて、役割分担し、全員が活動に参加できる

●農地を守る取り組みについて考えてみませんか。

各市町村で令和7年3月末までに、地域計画が策定されます。策定に向けた地区座談会や中山間地域等直接支払交付金の協議の場などで、今ある農地を農地として守っていくために、

例えば水稲機械の共同利用などを検討してみたいかかでしょうか。

また、集落営農について「もっと知りたい」「自分たちの地域で取り組めるかどうか相談したい」など、詳しい説明の希望に応じて、集落にお伺いします。振興センターにお気軽にお声かけください。

施設園芸が盛んな地域では、水稲機械の更新時や水稲が栽培できなくなった際などの機会を通じて、農地の将来について考えてみませんか。

■安芸農業振興センター

088713410138

■室戸支所

088712210268



WCSの収穫



役員会の様子

山本 蓮

図1 管内における農業就業人口の推移(農林業センサス)

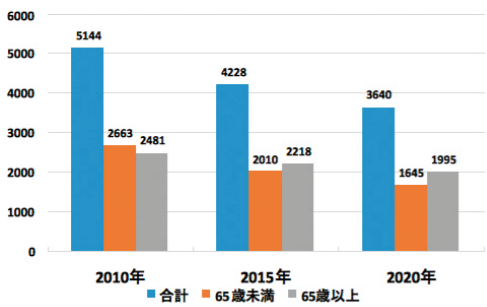
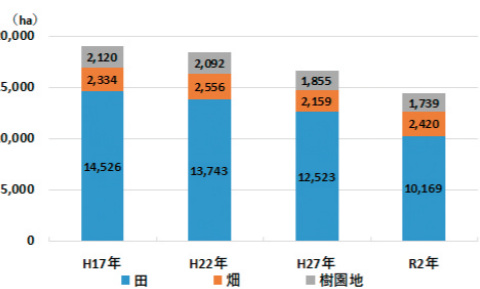


図2 高知県の経営耕地面積の推移(農林業センサス)



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



▼イモ天大好き夫さん。ネーミングが面白くて、つい笑ってしまいました(笑) このレシピで作るイモ天もすごくおいしかったのでおすすめですよ！
ヒラヒラ秋風に乗って

(東洋支所・77歳)

▼モネの家では年間を通してユズの料理があるそうなのでいろいろユズ料理を楽しめるのがいいですよ！私も柚子胡椒とじゃこと海苔の Pasta を食べてみたいです。
毎回料理のレシピを参考にしています。「西山きんとき」おすすめレシピの「イモ天」の衣にむしパンミックス粉を使用していたので、イモ天大好き夫に作ってみます。

(安田支所・77歳)

以前、姉と「モネの家」の「柚子胡椒とじゃこの海苔Pasta」を食べました。庭を歩いた後のPastaはとても美味しかったです。セットもあるんですね。また、行きたいです。

(室戸支所・69歳)

▼いつも可愛い絵ハガキを送ってください、ありがとうございます。イチヨウやもみじの葉っぱなど紅葉の色づきが綺麗に描かれていて季節感を感じられる一枚で素敵です！

広報のつぶやき

黄ユズの季節がやってきました！毎年黄ユズの季節になると安芸ユズ加工場からふんわりとユズの香りが広がるあの瞬間が私のひそかな楽しみです。特有のさわやかな香りが特徴の「ユズ」。酸味が強いので生食はできませんが、果汁にしたり、皮を薄くスライスして、料理の香り付けや飲料、お菓子など使い道が沢山あるのも魅力ですよ。

でもユズは、香り付けに皮を少量だけ使うことが多くて、半端に余ってしまいがちだったのが悩みでした。それを相談すると、「冷凍保存がオススメ」と豆知識を教わったので紹介します！

冷凍保存する時は、皮と果汁に分けて保存すれば、少量ずつ使えて長持ちするそうです。必要な時に解凍させてPastaやお刺身などに添えることができるので料理がワンランクアップして毎日の食事が楽しくなること間違いありません。ぜひ、お試しください！

(恒石)



「黄ゆず」おすすめレシピ

「スライスカブのゆず漬け」



ゆずを入れるだけでとっても爽やかに！

材料(2人分)

カブ 300g (茎を切った状態で)
[A]
砂糖 大さじ2 1/2
酢 大さじ1
塩 小さじ1
昆布茶 小さじ1/2
ゆず果汁 大さじ1と1/2
ゆず皮 1個分 (せん切り)

作り方

- [1] [A] をボウルに入れて混ぜ合わせておく。
- [2] カブの茎のついた部分を切り落とし、繊維に直角に2~3ミリの厚さにスライスする。
- [3] [1] に [2] を加えて全体がなじむように混ぜ、保存容器に入れて冷蔵庫で1時間ほどおく。

「ユズゼリー」



材料(2人分)

ユズ果汁 50cc
クールゼリーの素 1袋
水 250cc
ユズの果肉 6個 (実の大きさによる)



作り方

- [1] ユズを上部分を1cmほど切り、中の実をくり抜きユズの皮を器にする。
- [2] 中の果肉をボウルに入れて網でこしておく。
- [3] 水250ccを沸かし、沸騰したら火を止めて、[2] のユズ果汁とクールゼリーの素を入れてよく混ぜる。
- [4] [1] にスプーンで [3] を入れて30分ほど冷やし固める。

税務相談日

令和6年2月7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 企画組合員課 0887-34-1515