

こうぐり



作品募集

こうぐり
フォト
コンテスト
2024

うまみが
ギョツッ!

特集

土佐
よさこい
ポンカン

たっぷり
甘さ



広報担当者が届ける
こうぐり! #47

親子あぐりスクールで
子どもたちと一緒に体験した田植え
田んぼの中に入ると、子どもたちから
「冷たくて気持ちがいい!!」
「泥に足がとられる」
という楽しそうな声が聞こえてきました
時間が経つと、泥に慣れてきたのか
苗を上手に植える方法を聞く子がいたり
手元の苗がなくなると
追加の苗をもらう子がいたり
一生懸命田植えをしてくれていました

子どもたちが

「楽しくて、また参加したい!」
と言ってくれたので

来年も親子あぐりスクールに参加して
より深く農業について
知ってもらいたいと思いました

【購買事業本部】 徳弘 颯



@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
岩井 仁美

新年明けましておめでとうございま
す。旧年中は、広報誌の取材等にご協力
いただきありがとうございました。
みなさん、「土佐よさこいポンカン」を
知っていますか? 安芸地区で栽培さ
れるとってもおいしいポンカンです。今
回の取材をきっかけに、糖度12度以上で
食味・外観ともに優れた「特選品」があ
ることを初めて知りました。今月の読
者プレゼントにもなっていますので、た
くさんのご応募をお待ちしています!
今年の干支は、十二支の中で最も縁
起がよいと言われる「辰」。さまざまな
願いを叶えてくれるだけでなく、あら
ゆる物事を良い方向へ導くチカラがあ
るそうです! 「土佐の高知のあぐり
のチカラ」のさらなる成長を願いつつ、
今年も「こうぐり」をよろしく願いま
す。

こうぐり 2024 1月号 令和6年1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高知県一



JAグループ高知



耕そう、大地と地域のまらい。



温州みかんや伊予柑など、たくさん種類があるかんきつ類。その中でもポコッと突き出たヘタの部分が特徴的なポンカンは味が濃く、爽やかな酸味と甘みがギュッと詰まっています。

店頭には1月中旬から2月末頃まで並びます。ご自宅で冬の味覚を楽しんだり、お世話になった方に贈るなど旬のポンカンをお楽しみください。



生産者

〔安芸地区 東洋町〕
東洋町ポンカン振興対策協議会
にしうち のぶよし
西内 暢善 会長

J A 高知県安芸地区果樹部ポンカン部会では、オリジナルブランド「土佐よさこいポンカン」を出荷しています。安芸地区管内で一元集荷し、糖酸度光センサーで品質を統一。安定したおいしさをお届けしています。

東洋町ポンカン振興対策協議会は、令和2年に設立。ポンカン産地維持のため、生産者と町、安芸農業振興センター、J A などが一体となって取り組みを進めています。西内会長は「2月の土作り、3月の整枝・剪定、7月からの摘果など、その時その時の作業を丁寧においしいものを作っています。味と香りを意識して食べてほしい」と話します。

土佐の高知のあぐりのチカラ

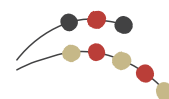
こうぐり



2024 1 月号 もくじ



03 新年のご挨拶

04 特集1 うまみがギュッ! 甘さたっぷり

土佐よさこいポンカン

08 トップニュース

09 輝け! 新農人 〔仁淀川地区〕岡本 健司さん

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! 幡多地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 特集2 高知の「農」の魅力を再発見!

こうぐり フォトコンテスト 2024 作品募集

20 *Living with Flower*
~花のある暮らし part2~ 〔花屋敷〕

21 うちんくの台所 土長地区編

22 コチットのイチオシ!
〔仁淀川地区〕「まきのさんの道の駅・佐川」 山椒餅

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらム!



二〇二四年 一月

新年のご挨拶

「不断の努力」の一年に

組合員の皆さま、明けましておめでとうございます。日頃より当組合の事業運営に各段のご理解とご協力を賜り、心より感謝と御礼を申し上げます。

昨年を振り返ってみますと、5月には新型コロナウイルスが第5類へ分類が引き下げられ、長く続いたコロナ禍の状況も収束の兆しを見せました。それに伴い、全国や県内各地でさまざまなイベント等も再開され、段々と本来の姿へと戻りつつあることを実感し、大変嬉しく思っているところです。

国際情勢においては、ロシアのウクライナ侵攻や円安などの影響により、生産資材等が高騰・高止まりし、組合員の皆さまの農業経営に深刻な影響を与えています。我々もJ A グループをあげて国や県に対して農政活動を展開し、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」に向け、地域農業の振興に必要な支援や対応

を要請しております。販売力強化や生産資材コストの低減に向け、J A グループが一丸となって不断の努力で取り組む所存です。

さて、当J A におきましては、不祥事再発防止への取り組みが喫緊の課題であり、ガバナンス・内部統制の強化に向け、不祥事再発防止策の実践に取り組んでいます。昨年4月の機構改革では、「改革推進部」を本所に新設し、不祥事再発防止策の徹底と経営基盤強化に向けた体制を整備しました。また、5月には営農販売担当常務を設置し、より一層の役員体制強化を図るなど、組合員・地域の皆さまからの信頼回復に向け、着実に歩みを進めているところです。厳しい経営環境が続く中、新しい体制のもと役員全員が同じ目標に向かってまい進するよう、今後も取り組んでまいります。

経営基盤強化の取り組みにつきましては、施設再編計画等に基づく店舗再編等を含めたあらゆる対策に取り組んでおりますが、健全で持続可能な組織を維持するためには、より一層の改革が必要であると認識しております。今後も、施設再編や将来を見据えた集出荷体制の構築に取り組んでまいりますので、組合員の皆さまには、改めてご理解とご協力いただきますようお願い申し上げます。

第2期目役員の任期も本年6月までとなります。さまざまな課題が山積している現状ですが、残された任期を精一杯努め、課題を先送りすること無く次期役員体制へつなげてまいります。

最後に、本年は「辰年」となります。一般的に「辰年」は景気が良くなると言われており、これからの成長を形作る年であることを願うとともに、皆さまのご健勝とご多幸を祈念いたしまして新年のご挨拶いたします。

代表理事組合長

秦泉寺 雅一





ポンカンで県内初となる専用の糖酸度光センサーを安芸ユズ加工場に導入。センサーだけでなく熟練の目でもしっかりチェック。

安芸営農経済センター 営農指導課
いけじ まさき
池知 雅貴さん

安芸ユズ加工場に集まったポンカンは、大きさや傷、糖度、酸度などを自動識別し3つの等級に選果します。光センサーの導入で、選別の手間を大幅に削減できるだけでなく、食味を高精度で測定可能に。酸度の高いものや、糖度が乗り切っていないものは規格外とすることで等級ごとの品質を安定させることができ、ブランド化のきっかけになりました。

**営農指導と単価の向上で
集荷量を確保していきたい**

**光センサーが食味を見極め
高品質を実現**

糖度12度以上で糖酸のバランスに優れた食味と外観を兼ね備えた「特選品」は、高級感のある黒箱に入れて出荷。県内大手スーパーのバイヤーの目に留まり取引を始め、贈答用などとしても販売は好調で人気が高まっています。「特選品として出荷できるようになったことで、それ以外の秀品やA品の評価も上がり、全体の販売単価を押し上げて生産者の所得向上につながっています」と話すのは、営農指導員の池知雅貴さん。令和元年産と

令和4年産を比較すると、特選品で132%、秀品は140%、A品は176%と、全体で158%の単価増を実現。県内のほか関西にも出荷し販路を拡大しています。



丁寧に一つ一つ検品して詰めていきます。

とさごろ
JAグループ高知のネット通販サイト「とさごろ」で購入できます！

2次元コードからどうぞ。

<https://tosagoro.com>

サニーマートのバイヤーに聞きました！

特選品の「土佐よさこいポンカン」を令和2年度産から取り扱っています。水はけのよい沿岸部で栽培の条件が揃っていることと併せて、一番の特徴は光センサー選果による安定した品質の高さです。生産者による味のブレがなく、お客様からも「おいしかった」と大変好評で、私どもも安心してオススメできます。

これまで、温州みかんの終売後は別の県産かんきつを主に取り扱っていましたが、今ではポンカン売場を拡大し、1月から2月末頃まで力を入れて販売しています。この時期主力の県産かんきつとして、販売拡大に向けてこれからもPRしていきます。

糖度12度以上でハズレのない「土佐よさこいポンカン」。まだまだご存じない方もぜひご賞味ください。



(株)サニーマート
商品部 青果 マーチャンダイザー
たむら りょうた
田村 亮太さん

安定した
品質の高さで安心して
オススメしています！



果地に金色の印字の箱。
「高級感があり贈答に最適」と好評の特選品。



..... インド生まれの甘い南国の香り

インド中西部が原産のため寒さに弱く、インドの地名「Poona(プーナ)」とかんきつ類の「柑(かん)」が名前の由来とされるポンカン。ポコポコとした外皮はむきやすく、熟すと独特の甘い香りが漂います。日本へは明治時代に台湾から入り、明治40年頃には高知県にも導入されました。



特集

うまみがギュッ！ ポよ土 ンカ佐 ンい ／甘さたっふりー

子どもから大人まで幅広く愛される冬が旬のかんきつ「ポンカン」。高知県は、愛媛県に次ぐ[※]全国2位の生産量を誇り、県東部の安芸地区では栽培が盛んに行われています。今回は、安芸地区果樹部ポンカン部会のオリジナルブランド「土佐よさこいポンカン」と、東洋町ポンカン振興対策協議会の産地維持に向けた取り組みをご紹介します。

※令和2年産…農林水産省統計データによる。

「土佐よさこい
ポンカン」誕生

温暖多雨の気象に恵まれた高知県。冬場でも暖かい沿岸部を中心にポンカン栽培が盛んです。JA高知県安芸地区果樹部ポンカン部会には安芸郡東洋町、室戸市、安芸市の45人が所属し、約25ヘクタールで栽培しています。

収穫したばかりのポンカンは緑色が残る酸味が強く、すぐには出荷しません。冬の寒さが本番を迎える11月末ごろから約1カ月かけて収穫した後、ひと月ほど適切な温度・湿度で管理し貯蔵すると、鮮やかな橙色に。追熟によって酸味が和らぎ糖度が増した食べ頃を見計らい、年明けから出荷が始まります。

ポンカンは見た目で味の良しあしが見分けづらく、生産者でも難しいことも。そこで、品質の安定を目指して平成28年3月、ポンカンで県内唯一となる糖酸度光センサー選果機を安芸ユズ加工場に導入。安芸地区管内で一元集荷し、光センサーにより選り抜かれたものを、JAオリジナルブランド「土佐よさこいポンカン」として販売しています。

低樹高化の推進

作業の省力化と安全性を確保

先のアンケートでは、樹齢31年以上の木が83%を占めることも明らかとなりました。樹齢を重ね大きくなった木の収穫・管理作業は、はしごや木に登る必要があり、傾斜が多く高齢化が進む産地では非常に危険を伴います。

作業の省力化と生産者の安全性を確保するため、樹高を低く抑えた「低樹高化」のモデル樹を設け、講習会等で剪定方法を紹介。大幅に切り下げるため収量が減るリスクもありますが、「生産者の管理のしやすさと安全性を第一に、無理なく作業ができる剪定を巡回しながら広げていきたいです」と池知さん。第三者継承しやすい園地整備の一環にもつながる考えです。

軽労化を目的にドローンを使った薬剤散布の実証試験も実施。黒点病防除効果は手散布に劣らないことと、約82%の作業時間削減につながる結果を得ました。試験に携わった安芸農業振興センターの山西敏治さんは「ドローンは高価でコストがかかることや、傾斜地での操作性など課題も見えましたが、一定効果はあると感じました。これからも産地と連携し、検証を続けていきたいです」と話します。



作業しやすいように低樹高化した木。



ドローンを使った薬剤散布の実証試験。



課題も含めて
産地と連携し
検証を続けていきます

安芸農業振興センター
室戸支所 普及員

やまにし としはる

山西 敏治さん

令和4年、西内会長の園地では収穫最盛期に不足する労働力を確保するため、大手旅行会社と連携した「アグリワーケーション」の収穫体験ツアーを初めて受け入れました。人手不足の一助を実感、産地のPRにもなると、今後も継続を希望しています。

※アグリワーケーションとは生産者と旅先で働きたい人をマッチングさせる新たな農業支援の取り組み。作業のない時間や休日は、観光やテレワークなどもでき、農作業に従事することで賃金が支払われる仕組み。



ポンカン7産地の食べ比べも実施。アンケートでは「土佐よさこいポンカン」は上位に入りました。



サニーマートのバイヤーを招いた交流会。産地への理解が深まり有利販売につながっています。

鳥獣害対策

地域が一体となり被害軽減

園地では鳥獣害が年々増加。特にシカによる樹皮の食害に頭を悩ませています。幹の一部だけであればその後回復することもあります。元々弱っていた木や一周剥がれた場合は枯死することもあり、長年大切に育てた木を失うことは営農の継続にも関わります。

令和3年度には鳥獣被害対策専門員を中心に協議会メンバーで手分けし、生産者の園地全ての木を調査。約3,500本のうち80%が被害を受けていることが明らかになりました。

被害拡大を防ごうと、町の事業を活用しポンカン山に鳥獣ネットを張り巡らせ、一時期被害は減少。しかし、補修など維持管理が行き届かず再び拡大してしまいました。そこで、わな猟免許試験の会場を町内に誘致し、新たな狩猟者を確保。町民13人、うちポンカン生産者5人が免許を取得し、地域一体で鳥獣害軽減に取り組んでいます。



複数年にわたリシカによる食害を受け続けた木。



協議会メンバーによる鳥獣害調査で80%超の被害が判明しました。

課題を共有し前進！

担い手不足

第三者への継承を模索



地域おこし協力隊の受け入れ先進地である山北みかん生産者のもとへ視察に行き情報交換。

生産者の平均年齢は65才で60才以上の占める割合は81%。後継者のいる世帯は26戸中わずか7戸と高齢化や担い手不足は深刻で、次代の後継者育成に向け新たな取り組みを開始しました。

後継者の受け入れ体制を整備するため、ポンカン生産者では初となる指導農業士に、町内の篤農家が認定されました。また、将来の担い手を呼び込もうと地域おこし協力隊の受け入れ先進地域を視察。体制や課題を学び、受け入れも行いました。「資材等の全てを新たに準備する必要があるなど、いくつか障害があり任期終了後の移住にはつながりませんでした。農家が離農するタイミングでうまく引き継ぐ仕組みが必要」と振り返るのは、同協議会の会長を務める西内暢善さん。町外からの定着の難しさを実感するなど、新たな課題も見つかりました。

産地を広くPRするため、同町のポンカンの全てがわかる協議会のホームページ「東洋町のポンカン」を新設。動画投稿サイトYouTubeに同名の公式チャンネルを開設し、未経験者でもポンカンの栽培方法を学ぶことができる動画「農HOW(ノウハウ)」や、後継者不在や耕作放棄後間もない空き園地の売貸物件紹介動画も公開するなど、第三者継承に向けた方法を模索しています。

産地の魅力をPR!
東洋町の
隠れたヒーロー
ポンカンマン!



「東洋町のポンカン」ホームページでは歴史や産地概況、加工品ラインナップなどさまざまな情報を掲載。「農HOW」動画や売貸物件紹介動画も視聴できます。

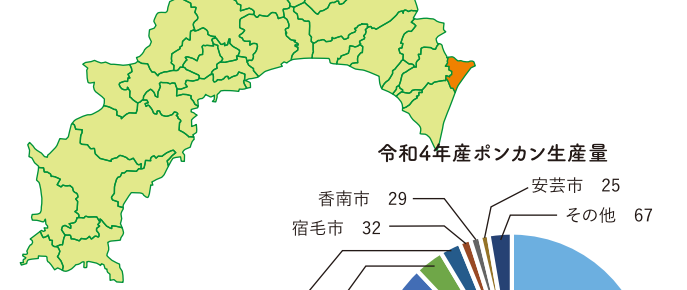


2次元コードからどうぞ。

県内最大の産地

とうようちょう

東洋町の取り組み



東洋町のポンカンのロゴマーク

令和4年産ポンカン生産量

香南市 29

宿毛市 32

南国市 60

黒潮町 85

安田町 90

室戸市 343

須崎市 358

土佐清水市 450

東洋町 939

安芸市 25

その他 67

県内生産量 2,478t

高知県農業振興部「高知県の園芸(令和5年3月)」より

浮き彫りとなった課題解決に向けて

安芸地区の最東端にある東洋町は、生産量約4割を占める県内最大のポンカン産地で、生産者26人が約30ヘクタールで栽培しています。

県内一の生産量を誇る同町ですが、平成31年、生産者に営農の将来的な意向などを問うアンケートを実施したところ、生産者の高齢化、鳥獣被害の増加、管理不足の増加という大きな課題が浮き彫りになりました。産地を維持するため、令和2年に生産者と同町、安芸農業振興センター、JAなどで構成する「東洋町ポンカン振興対策協議会」を設立。「担い手不足」「鳥獣害対策」「低樹高化の推進」といった、課題を具体的に解決するための地域一丸となった取り組みが始まりました。

適切な時期に
適切な管理をすることで
おいしく仕上がります

東洋町ポンカン振興対策協議会 会長

にいうち のぶよし

西内 暢善さん

ポンカン30アール、小夏1.2アールを栽培。

寒暖差が大きく、冬でも格段気温が下がらない東洋町のポンカンはおいしく仕上がります。急勾配の園地が多く除草作業や栽培管理にも苦労しますが「適切な時期に適切な管理をする」ことを心掛け、丹精込めて育てています。





輝け！新農人 **60**
仁淀川地区・土佐市支所
おかもと けんじ
岡本 健司さん (38)
「就農2年目・シシトウ13アール」

ずっと身近にあった農業に 携われて嬉しい

栽培品目をシシトウに選んだ理由は「太刀踊りの師匠で、幼いころから知り合いの濱田祐宏さんがハウスでシシトウを作っているから。教わるなら、この人と決めていました」と話す岡本さん。濱田さんのもとで研修したのち、現在はJAの実践ハウス13アールでシシトウを栽培し、母親を含めた2〜3人で作業を行っています。

2年目は、定植を早めにしたことで思いがけない苦勞の連続。暑さで花が落ち、害虫の被害も発生しました。防除後はたくさ

信頼できる師匠のもとで研修

土佐市蓮池の岡本健司さんは就農して2年目。祖母がイチゴを、母が露地シシトウを栽培し、友人も農家という環境の中で、子どもの頃から農業に興味を持っていました。企業に勤めていましたが、ショウガ掘りの手伝いをしたことをきっかけに、農業の道へ進むことを決意。現在はハウスでのシシトウ栽培をメインに、家族と一緒に米作りも行っています。

身近にあった憧れの農業

ん実がつきコントロールが大変でしたが、今は落ち着きホッとした様子を見せる岡本さん。「作の終わりまで木が元気でいてくれたらいいな」と話します。

地域活動にも参加しながら

地域の祭りで披露する「太刀踊り」への参加や地元の消防団の活動、小学校のバスケットボールのコーチなど、今ではプライベートも充実しているという岡本さん。3人の子どもたちも時々ハウスに来てくれるそうで、「草引きなどを手伝ってくれて、おやつを食べて帰ることが習慣になっています」と笑顔を見せます。

2024
JANUARY

JA高知県



トップニュース

組合員の皆さまへ

資格変動の 届出のお願い

JAの構成員である組合員の皆さまには、組合員資格の変動等があった時にはその旨をお届けいただくことになっています。

右記の項目に該当する場合には組合員資格が変動もしくは喪失している可能性がありますので、確認のため、お手数ですが最寄りの支所までご連絡をお願いいたします。

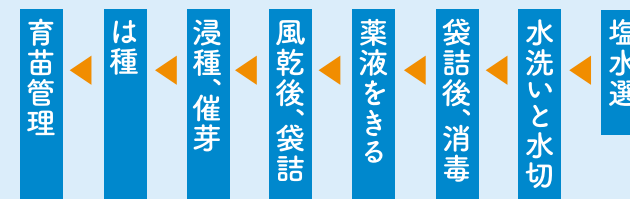
- 正組合員の方で、
 - ① 耕作する土地が3アールより少なくなった。
 - ② 農業従事日数が年間90日より少なくなった。の、いずれにも当てはまる場合。
- 准組合員の方で、住所が地区外(高知県外)で、勤務地は地区内にあるが、信用事業(貯金・貸付)、共済事業、購買事業のいずれも利用しなくなった。
- 准組合員の方で、住所及び勤務地が地区外(高知県外)にあるが、購買事業、販売・加工・倉庫事業、特定農地貸付事業のいずれも利用しなくなった。
- 団体の正組合員で、農業経営を行わなくなった。
- 団体の准組合員で、主たる構成員や出資者が農業者でなくなった。
- 家族の中で、正組合員・准組合員の方が死亡されている。

※JA高知県の「地区」は、高知県全域になっています。

水稻の種子消毒を必ず実施しましょう

もみ枯細菌病、ばか苗病の発生を未然に防ぐために
きめの細かい種子消毒を必ず実施しましょう。

種子消毒の手順



塩水選

- 塩水の作り方(うち)
- 水10ℓあたり、食塩850gまたは硫酸1,050g

消毒

- 種粒量と薬液量は1:2とする。
(例:種粒量4kg、薬液量8ℓ)
- 液温は15℃を目安とする。
- 薬剤や種粒によく付着するように浸漬中1日2回〜3回攪拌する。
- 消毒は浸種前の初種に行う。
- 消毒は1昼夜(24時間)行う。
- 薬液は河川に流さない。

消毒後

- 種粒は水洗いしない。

浸種

- 2日間は水を交換しない。
- 積算温度100℃を確保するため水温15℃で7日間を目安に浸種する。
- むやみに水温をあげない。

※消毒時、薬液の使いまわしは行わない。

出資金の払戻対応について

JA高知県では、定款等の規定に基づき、出資金の払戻は下記のとおり対応させていただきます。

① 払戻時期について

令和5年度末(令和6年3月末)までに脱退・減口の手続が完了したものは、令和6年6月末に開催される通常総代会後(令和6年7月上旬頃)に払戻を行います。令和5年度末(令和6年3月末)までに手続が完了しなかった場合は、令和7年に開催の通常総代会後の払戻となります。

② 申請期限について

脱退や減口の手続きには、申請期限がありますので、ご注意ください。

● 任意脱退の申請は、令和6年1月30日(火)まで
をお願いします。

● 法定脱退の申請は、法定脱退事由(死亡や資格喪失)が発生した都度、お願いします。ただし、申請が年度末近くになると年度末までに手続きが完了しない場合があります。

● 減口の申請は、令和6年2月29日(木)までをお願いします。なお、減口の場合は、減口理由が事業を休止したとき、事業の一部を廃止したとき、破産や差押え等のその他やむを得ない理由があるときに限られます。

女性部の「ランチ食堂」を始めました!



野菜がゴロゴロ入った「カレーセット」



大きな窓が印象的な明るく広いコミュニティスペースで食事を楽しめます。



ボリューム満点!「唐揚げ定食」



おにぎり付きの「うどんセット」



夏限定!
手作りのタレが
おいしい「冷麺」



ドレッシングも手作りです♪

女性部幡多地区では、今年度から年6回の予定で「ランチ食堂」を開いています。1回目は5月に開催し、メニューは「カレー(サラダ付き)」と「うどん」の2種類。JAグリーン四万十店2階の調理室横に併設されたコミュニティスペースを利用し、大きく開放的な窓で外を眺めながら食事を楽しむことができ、テラスでも味わえるようにテーブルを置きました。

6月、7月、9月は、メニューに「冷麺」を追加。冷麺のタレも手作りし、作り方を知りたいと嬉しい声もありました。11月からは「冷麺」を「唐揚げ定食」に変更。女性部大方支部が作るみそを使った優しい味のみそ汁は、ほっこり心まで温かくなります。

食堂ではアンケートを実施し、メニューの改善に役立てています。お客様からの大盛り注文にも応えられるように量を調整したり、単品のうどんにおにぎりを付けて「うどんセット」にしました。

今回は2月26日に開催予定。地元産の野菜を使い、安全安心でおいしいおふくろの味を堪能しませんか。



女性部の皆さんが真心こめて作ります。みんなで協力しながら和気あいあいとした雰囲気です♪

開催日時 2月26日(月)
10:00 ~ 14:00 (ラストオーダー 13:30)
開催場所 JAグリーン四万十店2階
(四万十市右山五月町8番22号)

メニュー

チキンカレーセット(サラダ付き) 500円【30セット】
唐揚げ定食 550円【25食】
うどんセット(おにぎり付き) 400円【20セット】

※1階のレジにてチケットを購入してください。
※予約については対応しておりません。ご了承ください。

お問い合わせ

幡多地区 企画組合員課(担当: 山添・石崎)
TEL: 0880-34-5555



参加方法

SNS(Instagram・Facebook) に投稿、またはEメールか郵送でも応募可能です！

1 SNS(Instagram・Facebook)で応募

JA高知県公式アカウント
「こうぐり」 (@kouguri_official) をフォローし、
撮影した写真にハッシュタグ
「#こうぐりフォトコン2024」を付けて投稿する。



@kouguri_official



Facebook

2 Eメールで応募

jpegデータ(7MB以内)を添付し、必要事項を明記のうえ、
Eメールアドレス(event@ja-kochi.or.jp)宛てに送付ください。

3 郵送で応募

作品をA4サイズ程度に出力し、必要事項を記入した
用紙と一緒に、下記住所まで郵送してください。

※必要事項

- ①氏名(ふりがな)
- ②郵便番号・住所
- ③電話番号
- ④メールアドレス

結果発表

応募期間終了後に審査を行い、
入賞作品は広報誌「こうぐり」
5月号の誌面でご紹介します。

※受賞された皆さまには、別途ご連絡差し上げます。

入賞&賞品

投稿していただいた写真の中から
優秀賞(5名様)を選出し、
高知県の特産品をプレゼントします！

注意事項

- 応募作品は投稿者ご自身で撮影されたもので、未発表のものに限ります。
- ご応募いただいた作品は本誌「こうぐり」のほか、JA高知県のHP・SNS等へ掲載する場合がありますので、予めご了承ください。
- 応募点数に制限はありませんが、受賞は1人1作品のみとします。
- SNSからの応募にはInstagram、もしくはFacebookのアカウントが必要です。Instagram、Facebookの設定が非公開の場合はご応募いただけません。また、1度の投稿へ複数枚の写真を投稿している場合は、1枚目の写真を入賞作品の選定対象とします。
- SNS応募者への入賞連絡はInstagramのダイレクトメッセージ機能、またはFacebookのメッセージングを通じて連絡を行いますので、ご連絡の際にアカウントのフォローを解除していただき、1週間以上ご返事がいただけない場合には入賞を取り消す場合があります。
- SNS応募の場合、投稿にハッシュタグ「#こうぐりフォトコン2024」を付けていない場合は入賞作品の選定対象外となります。
- 郵送応募の場合、応募作品は応募者に返却しません。また、入賞された場合はデータまたはフィルムの提供にご協力ください。
- 著作権法に違反する写真、プライバシーを侵害する写真は絶対に投稿しないこと。投稿に伴い発生したトラブルや投稿作品の著作権や肖像権について、当組合では一切責任を負いません。
- 投稿者の個人情報は、入賞通知、賞品の送付など、本コンテストを運営するために必要な範囲でのみ使用し、それ以外の目的では使用いたしません。

ご応募・お問い合わせ先



JA高知県 統括本部組織人事部組織広報課
「フォトコンテスト」事務局 宛
〒781-0303 高知市春野町弘岡下中央 2454 番 15
TEL: 088-894-5613 / Eメール: koho@ja-kochi.or.jp

高知の「農」の魅力を再発見！

こうぐり 2024 フォトコンテスト

「こうぐり」とは、“高知のあぐり(農業)”のこと。
豊かな自然の恵みを生かし、ハウス園芸などを主体とした農業が盛んな高知県。
農業はわたしたちの食や暮らしを支える、とても身近な存在です。
そんな日常の中で見つけた「農」の魅力を、写真で表現してみませんか。
たくさんのご応募お待ちしております！

テーマ

わたしが見つけた高知の「農」の魅力

四季折々の農風景や農作業、農に関わる人々、
農畜産物(料理写真も可)など、高知の「農」の魅力が伝わる写真

募集期間

令和6年 1月10日(水)～2月29日(木)
※当日消印有効

応募資格

原則、高知県内在住・在勤の方。性別・年齢は不問。

【材料】

鯛……………1尾
 おから……………500g
 木綿豆腐……………1/2～1丁
 ゴボウ……………200g
 ニンジン……………150g
 葉ニンニク……………100g
 干しシイタケ……………8枚
 卵……………3個
 サツマイモ……………小1本
 しょう油……………大さじ1
 みりん……………大さじ2
 砂糖……………150～200g
 塩……………適量

【作り方】

- ① 鯛のウロコと内臓を取り、頭、ヒレ、尾をつけたまま背開きにする。全体に塩をして一晩冷蔵庫におく。
- ② ゴボウをさがきにしてアクを抜く。干しシイタケは水に戻し、さいの目に切る。ニンジンもさいの目に切り、葉ニンニクは小さく刻む。
- ③ よく絞った豆腐とおから、②の野菜、卵2個を混ぜ合わせる。味をみながら砂糖、塩、しょう油、みりん で味付けをする。
- ④ 鯛の塩を水洗いして抜き、水気をよく拭き取り③を詰める。
- ⑤ 形が崩れないようにハランや布巾で包み、サツマイモと卵1個と一緒に蒸す。(蒸し時間の目安は40～45分程度。一緒に蒸したサツマイモに箸が通ればOK！)
- ⑥ 蒸しあがった鯛に裏ごしした黄身を散らす。



蒸し鯛

女性部レシピ

うちんくの台所

土長地区 編

蒸し鯛は、古くからおめでたい席などで作られてきた土佐の郷土料理です。ぜひ作ってみてください。



レシピは、HPからもご覧になれます。ご活用ください！



JA高知県女性部南国市地区日章支部

上段⑥から 田中 富士江さん、浜田 千里さん、佐竹 章身さん、有澤 都子さん、島内 小百合さん、竹島 淑子さん、浜田 明美さん
 下段⑥から 浜田 雅代副支部長、吉井 美香支部長、松下 恵子さん、西川 直子さん、濱田 妙子さん

仕上げに大葉を散らすと彩りもGOOD!!

和風パスタ

【材料】 5人分

パスタ……………500g
 ゆでタコ……………250g
 シーチキン……………140g
 大葉……………20枚
 粉末かつおだし……………8g
 塩コショウ……………適量
 サラダ油……………適量

【作り方】

- ① 鍋に湯を沸かし、パスタを茹でる。
- ② 茹でている間にタコを削ぎ切りにする。大葉は細切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、タコ、シーチキン(油切りしない)を入れ炒める。
- ④ タコに火が通ったら茹であがったパスタを入れ、かつおだし、塩コショウで味を調え、大葉を混ぜ合わせる。

Living with Flower vol.34

～花のある暮らし part2～



高知県産のグロリオサをメインに、バラやガーベラ、オンシジウムを使用したアレンジメント(写真は5,000円)

初めて携わった花の世界——
 習った事を自分なりにアレンジしたり、
 日々努力と勉強です。

「コロナ禍で減っていたお祝いの注文も増えてきて、少しずつ以前の明るさが戻りつつありますね」と、最近の様子を話すのは「花屋敷」の川村店長。この日も大学合格のお祝いとして、娘に贈る花束を買いに来られた父親の姿がありました。

国立高知病院の近隣にお店を構えて19年。「最初の頃はお客様の要望や全体のバランスを考えたアレンジは難しく、好きなように挿していいよと言われても、全く思うように挿せませんでした。片岡社長に技術を教わったり他の花屋さんを見て学びました」。初めて携わった花の世界に苦労もありながら「やる事すべてが楽しかった」と、川村店長。自分が想像した通りに挿せた花を好きと言ってもらった時、花に携わる楽しさをより感じるとのこと。長い間花に携わる中でも、花の魅力に限りはなく、今でも日々努力と勉強だと話します。

「県産のグロリオサはとても丈夫で美しく、立ち姿もきれい。ユリやブルースター」の注文も多くあり、県産の花はどれをとっても元気できれい。高知の生産者さんが作られた花には、他にはない魅力がすぐ感じます」。高知県産は丈夫でアレンジもしやすく、花自体が持つ力強さと美しさがアレンジメントを一層引き立てます。



花屋敷

高知市若草町15-42
 Tel 088-844-3666
 営業時間 10:00～19:00
 定休日 水曜



石鹸の香りがほのかに香るシャボンフラワー



Presented by **tosagoro**

土佐の「食べ頃」 **とさごろ** 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。

1	7	10			17	20
2					15	
3				13		
	8	11			18	
4		12			19	21
5	9			16		
6			14			

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 は、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。

ク	ツ	シ	タ	ソ	コ
マ	イ	ゴ		サ	バ
	タ		テ	ラ	ド
シ	チ	メ	ン	チ	ヨ
ヤ		カ	キ		ビ
ラ	イ	ブ		キ	リ
ク	キ		セ	メ	ン

12月号の答え[シクラメン]

令和6園芸年度 高知県園芸品展示品評会

令和6年 2月3日(土)・4日(日)
高知ちばさんセンター

県内の生産者が丹精込めて栽培し、全国に出荷している農産品を一堂に集め、野菜・くだもの・花の各部で農林水産大臣賞をはじめ、さまざまな賞が決定されます。出品された農産品は、先着順で予約販売をいたします。また、各地区自慢のグルメや農産品の出店もあります。ぜひお越しください。

一般公開・展示品の
予約販売及びイベント
3日(土)9:00～15:00
4日(日)9:00～12:00

予約品の引き渡し
4日(日)12:00～14:00

野菜の大即売会
4日(日)13:00～

※イベントの内容等については変更する場合があります。



土佐よさこいポンカン
(特選) 5 kg

クイズ正解者の中から
抽選で計 **20** 名様

応募締切は 令和6年 **2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

- おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
- 旅行前に——ブックを買った
- 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
- 北を向いたとき西になる方向
- 丁寧にいうとご飯です
- 横綱を先導して土俵に上がります
- セイウチの口からによっきり
- 農地——、道路交通——
- DNAが含まれる体の設計図。——操作
- 猫が中で丸くなっているかも
- 不要物を可燃、——、資源ごみに分別した
- 彼女は——を言わせず彼を外に連れ出した
- エレベーターの表示では「B」

↓ タテのカギ

- 大学入学共通テストの理科の科目の 1 つ
- キウイやポンカンの生産量が日本一の県
- エッセーともいいます
- かつお節や昆布で取ります
- ガラガラとうがいをして洗うもの
- ゆでた麺をざるにあけて行きます
- 大股の人は広めです
- カメやカッパの背に付いています
- や硯(すずり)を用意して書き初めをした
- カラオケで楽しむもの
- の計は元旦にあり
- 旧暦 1 月の異称
- 見張ること。——カメラ



コチットのイチオシ! vol.34



どと一緒に炒めて、ポン酢としょ
うゆで食べるとおいしいん
だって！ お店には米や
果実、手芸品なども
売っているから、みんな
行ってみてね♪

その他、駅長の宮中さんのオススメは、直販所に出荷されている有機農業就農支援組織 SOEL の「オクラ」。そのままナスな
効果もあって、人気の商品なんだって。町内の牧野公園内にあるうさぎ堂のお店にも行ってみてね♪

今回は、佐川町出身の牧野富太郎博士を主人公のモデルにした NHK 連続テレビ小説『らんまん』にも登場した「山椒餅」を紹介するよ。佐川町の「わらび餅うさぎ堂」が製造していて、原材料には越知町産の山椒を使用しているコチ。山椒の爽やかな香りや辛さと砂糖の優しい甘みのバランスがとれた、他では味わえないおいしさだよ！『らんまん』

もあって、農家さんが丹精込めて作った野菜などが販売されているコチ！

昨年6月、佐川町にオープンした「まきのさんの道の駅・佐川」にやってきたコチ♪

店内は広々としていて、地場産品や地酒を取り揃えた土産店をはじめ、レストラン、ベーカリーも入ってるんだ。直販所「はちきんの店」もあって、農家さんが丹精込めて作った野菜などが販売されているコチ！



造花も人気！



お弁当 500円



おにぎり卵セット 370円



優しいイラストのパッケージ。お土産に喜ばれそう。



まきのさんの道の駅・佐川
高知県高岡郡佐川町加茂2711-1
TEL 0120-117-188
営業時間 8:00～18:00
※各テナント、施設ごとに営業時間が異なります。



〔仁淀川地区〕
「まきのさんの道の駅・佐川」

山椒餅

1,080 円