

お客さんが 待ってくれているのが嬉しい

刈谷 千津さん(82歳)

千津さんは伊野支所直販市やレストパークいの、紙博直販所にお赤飯、お寿司や芋天を出荷しています。「お客さんが待ってくれゆうき」「ボケ防止にもなる」とにこやかに話してくれました。45年間続けている大正琴では、メンバーと一緒におしゃべりとお茶会を楽しんでいます。女性部伊野支部にも所属し、月に1回の絵手紙教室へ参加しています。

「旅行が好きで、女性部のシンデレラ旅行にも毎回参加して、皆勤賞を頂きました。若い女性部員さんにも参加してほしい」と笑顔で話してくれました。



新居支所管内より



おそろいの襟巻でおしゃれさん♪

空ちゃん(メス・キジ・4歳)
音ちゃん(メス・パステルミケ・1歳)
飼い主：竹村 志保さん

空ちゃんはお母さんが大好き！トイレもお風呂も必ずついてきます♪ おジャコやカツオ節が好物です。大人しい空ちゃんですが、網戸を破って外出たこともある、ワイルドな一面もキュート♡

音ちゃんとは動物ボランティア団体「しっぽシッター」の譲渡会で出会いました。元気いっぱい、物おじしない性格で、空ちゃん先輩がいても何のその。遠慮なく、伸び伸びと生活をしています♪ おもちゃを追いかけて、持つることもできますよ！



地域猫のトラちゃん

トラちゃん(メス・雑種・3歳)

主に日高給油所で生活するトラちゃん。

スタッフの森下さんが、寅年に出会ったことから「トラちゃん」と命名しました。

トラちゃんは出産を経験しています。子供はとても仲が良かったのですが、親子一緒にお世話をすることできなかったため、村内の保護猫カフェ「にゃんこメリーサン」に相談しました。子供たちは無事に飼い主を見つけることができました。トラちゃんは避妊手術を行い地域猫となり、お礼(?)にネズミやモグラを捕ってくるそうです。

日高支所管内より



※地域猫とは…

特定の飼い主がない猫で、地域で協力して管理・お世話をされている猫。地域で暮らすために不妊去勢手術を行い、手術済みの印として耳の先端をVにカットしている。耳の形がさくらの花のように見えるため、さくら猫とも呼ばれている。

吾川支所管内より



土佐和紙を後世へ残したい

片岡 あかりさん(45歳)

吾川地区寺村にある尾崎製紙所で土佐和紙の製作をしているあかりさん。製紙所は曾祖父が創業し、あかりさんは4代目です。

美濃の和紙職人さんのところへ勉強に行くほど熱意を持ち、「伝統の土佐和紙を身近な生活中で感じてもらいたい」と、ワークショップを時々開いています。アンテナショップの「Kaji-House」では土佐和紙の販売も行っています。アンテナショップから望める仁淀川の眺めは絶景です！

Kaji-House



片岡さんが漉いた
土佐和紙の加工品を
販売

5 組織活動

斗賀野女性部 愛媛でハーバリウム作り体験



平山郁夫美術館にて

女性部斗賀野支部は5月16日、愛媛県で研修旅行を行い、13人が参加しました。直販所「さいさいきて屋」で買い物を楽しんだ後は、平山郁夫美術館を見学しました。大三島公民館では、布花「さくらひめ」を使ったハーバリウム作り体験を行いました。

部員たちは「作るのが難しかった」「ものすごくキレイにできただけうれしかった」「何年か経つと色あせるので、その頃また作りに来たい」と話しました。

3 営農 ハウス新ショウガおいしいよ！ とさのさとで消費宣伝



ハウス新ショウガ消費宣伝の様子

土佐市ハウス新生姜部会は5月11日、高知市の「とさのさと」で新ショウガの消費宣伝を行いました。同部会の松田宗洋副部会長やJA職員が、千切りにした新ショウガをたっぷり入れたショウガ焼きを来店客に振る舞いました。試食した来店客からは「爽やかな風味でおいしい」「歯触りがいい」など、好評を得ました。

戸波支所経済課の筒井真澄さんは「新ショウガは辛味も控えめで、柔らかい。気軽に食材として使ってほしい」と話しました。

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！



早乙女と竹田さん親子

6 組織活動 伊野女性部 絵手紙教室 楽しく開催中



部員に指導する朝日講師（右手前）

女性部伊野支部では、毎月第2週の金曜日に絵手紙教室を開催しています。現在7人の部員が参加しています。今回はアクリル絵の具を使用し、石に毎などのイラストを描きました。部員たちは「楽しい」と言いながら思い思いの色を使用し、いろいろなイラストを描いていました。

会場は伊野支所2階の会議室です。講師の朝日美恵先生が丁寧に指導してくれます。ご興味のある方は企画組員課（0889-22-7809）までご連絡下さい。

4 組織活動 大好評♪ ピーマン詰め放題 青壮大年部宇佐支部



袋詰めを楽しむ参加者ら

青壮大年部宇佐支部は5月3日、土佐市宇佐で行われた「第24回宇佐大鍋まつり」に参加し、ピーマンの詰め放題やフライドポテトを販売しました。同支部員の多くはピーマンの生産者。出荷されたばかりの新鮮なピーマンで、1回200円の詰め放題を行いました。用意した7箱分のピーマンが完売しました。

参加者は「こんなにたくさんもらえて、ビックリ」「さっそく夕飯に使う」「新鮮でおいしそう」と笑顔を見せました。

献納米ができるように努力したい。感謝のこもったお米を作りたい」と話しました。

早乙女を担当した、仁淀川営農経済センターの古井美由紀指導員は「田植式は献穀田での大事な行事。天候に恵まれた中で田植えが執り行われ、安心した気持ちが大きいです。秋にかけて実っていくことを願います」

献納米は11月23日に行われる宮中行事の新嘗祭で献納されます。

日高村、県、JAで構成する新嘗祭献穀日高村実行委員会は5月15日、天皇に献納するお米の田植式を日高村沖名地区で行いました。高知県を代表して献穀者に選ばれた竹田芳則さんを含む関係者ら約20人が参加しました。

神事用に仕切られた約1.5アールの水田で、竹田さん、かすり装束の早乙女6人らが一列に並び、ヒノヒカリの苗を手植えで丁寧に植え付けました。

竹田さんは「精一杯頑張つて

2 組織活動

サツマイモのつる植えを支援 青壮大年部高岡支部



つる植えを体験する児童ら

土佐市立高岡第一小学校の2年生約60人は5月17日、土佐市内のほ場でサツマイモのつる植えを体験しました。このほ場は青壮大年部高岡支部が整備し、児童らの食農教育を支援しています。

仁淀川営農経済センターの山西将平営農指導員が「つるをまつすぐ植えると大きく育ち、横に寝かせて植えるとたくさん出来ると児童らに伝えました。児童らは「大きいのを収穫したい」と元気よく声をあげ、

200本のつるを手分けして、一生懸命に植え付けをしました。児童らは「収穫が楽しみ」「サツマイモの植え方をいろいろ知れて嬉しかった」「早くサツマイモを食べたい」など、話しました。定植後、山西指導員は「秋にサツマイモの収穫ができるようになります」と児童で分け合う予定です。

栽培したサツマイモは、10月頃1、2年生で収穫をし、全校で分け合いました。

スイートコーンの抑制栽培 害虫対策を万全に

あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

※関東南部以西の平坦地を基準に記事を作成しています。

●園芸研究家
成松次郎

え|い|の|う|～



旬の時期とはひと味違う味わいを楽しめるように遅く収穫する方法、抑制栽培に挑戦してみませんか。中間地では7月中旬～8月中旬に種まきし、種まき後88日程度で収穫できます。8月下旬以降の種まきでは栽培後半の気温が不足し、穂が十分に肥大しません。

【品種】抑制栽培では生育初期が高温で経過するため、早生品種では十分な葉数が展開する前に出穂し、穂の肥大が不足します。そのため、高温期でもじっくり生長する中生品種の「ゴールドラッシュ90」(サカタのタネ)や「おひさまコーン88」(タキイ種苗)などが適しています。

【畑の準備】畑1平方m当たり苦土石灰2kgを全面に施し、土とよく混ぜておきます(図1)。2条まきでは、幅90～100cmの栽培床(ベッド)を作り、ベッドを平らにならした後の上昇を防ぐ白マルチをします。

【追肥・水やり】1回目の追肥は草丈60cm頃、1平方m当たり100gをベッドの両側に与えます。雄穗が出る頃に同様の量を通路に施し中耕します。株元から2、3本の脇芽が出ますが、特に取り除く必要はありません(無除け)。その後、雌穗が2、3本付き、上の1番穂が大きくなるので、これを収穫します。

付く穂はあまり大きくならないため、残しても構いません(無除房)(図4)。晴天が続き水不足となると子実の肥大に影響するため、十分な水やりをします。

【収穫】収穫適期は網糸が出てから25日前後ですが、網糸抽出期以降の気温によつて前後しますので、予定期が近づいたら試しむきして、先端粒の張り具合を見て収穫適期を決定します。

朝もぎがみずみずしくおいしいので、朝に収穫しましょう。

【病害虫防除】アワノメイガやアブラムシなど害虫が多く飛来する作型のため、予防的な農薬散布が必要です。雄穗が出る頃にアワノメイガが飛来して、幼虫は雄穗や雌穗(子実)に食い入つてあります。雄穗の出始めに登録農薬を株の上から散布します。収穫期には防鳥ネットなどでカラスやハクビシンの被害を防ぎます。

【栽培カレンダー】(スイートコーン:抑制栽培)

6月	7月	8月	9月	10月	11月
●種まき			■生育	■収穫	
冷涼地			●	■	
中間地	●	●	●	■	
暖地		●	●	■	

●日本農業検定事務局
●日本農業検定事務局

らっきょう酢冷やしつけ麺タレ

＜材料＞(5人分)

- ・エーコープらっきょう酢…150cc
- ・そばつゆ(3倍濃縮)…100cc
- ・市販のこまドレッシング…250cc
- ・水…150cc・ごま油…50cc
- ・ラー油…好みで

＜作り方＞①タレは材料を全部混ぜたら完成！
②[好みで肉味噌を添える場合]
ネギ、ショウガ、ニンニクをみじん切りにする。
③フライパンに油をひいてしんなりするまで炒める。
④豆板醤を加えて更に炒める。
⑤油に豆板醤が行き渡ったら挽き肉を加えて炒める。
⑥最後に塩コショウ、しょう油で味をととのえる。
⑦水気が飛んだら完成。

＜ピリ辛味噌＞(好みで)
・長ネギ…1本・ショウガ…1かけ
・にんにく…1かけ・豆板醤…小さじ1～2
・豚ひき肉…200g・しょう油…大さじ2
・塩コショウ…適量



連作障害と輪作の基本

●日本農業検定事務局

問題

連作障害を防ぎ、地力を維持するため、昔から行われてきたのが輪作です。輪作は、栽培する作物を周期的に変えて土壤の養分バランスを取ることとともに、病原体・害虫など連作での被害を防ぐことができます。

毎年同じ畑で同じ作物を続けて栽培するとは次のうちどれですか。

- 毎年同じ畑で同じ作物を続けて栽培することによって生育不良や収量・品質の低下が起りやすくなる状態を連作障害といいます。
- スイカやピーマンは連作障害が出にくい野菜なので、毎年同じ畑で栽培できる。
- 同じ畑でもトマト・ナス・ジャガイモの順で輪作をすると連作障害が出にくくなる。
- 毎年同じ畑で同じ作物を続けて栽培するものが、サツマイモやカボチャ、ネギ類などは連作障害が出にくいですが、その他の野菜

解説
正解は(1)です。

毎年同じ畑で同じ作物を続けると生育不良になり、収量・品質が低下する状態を連作障害といいます。

野菜には連作障害が出やすいものと出にくいものがあり、サツマイモやカボチャ、ネギ類などは連作障害が出にくいですが、その他の野菜

野菜の連作障害	
●連作障害が出やすい(作付け後の休栽年数)	
1年休栽	カブ、ホウレンソウ、ミツバ
2年休栽	インゲン、キュウリ、キャベツ、ハクサイ、ジャガイモ
3、4年休栽	トウガラシ、トマト、ピーマン、メロン、サトイモ
5年以上休栽	エンドウ、ナス、スイカ、ゴボウ
●連作障害が出にくい	
サツマイモ、カボチャ、ニンジン、ネギ、タマネギ、ニンニク、フキ	
輪作の基本型	
【イネ科作物】 ⇒ 【マメ科作物】 ⇒ 【根菜類】	
麦類、トウモロコシなど	大豆、ラッカセイ、インゲン、エンドウなど
	ゴボウ、ニンジン、カブ、ヤマイモなど

▶野菜の連作障害と輪作の基本型

では連作を嫌うものが多いです。特に休栽期間を長く取る必要があるのはエンドウ、ナス、スイカ、ゴボウで、5年以上は休むようにします。植える野菜が違つても同じ科の野菜を連作すると連作障害が発生しやすいです。例えば、ナス科のトマトやナス、ジャガイモなどでは連作障害が起きやすくなるため、違う科の野菜を植えるようにします。

【新版 日本の農と食を学ぶ 中級編】(84ページ)より

問題

ピーマンはトウガラシの甘味種を改良したものです。最も一般的なのは薄肉の中型種を緑色の未熟なまま収穫したもので、薄肉中型種も完熟すると赤色となり、独特の香りが和らぎ、甘みも強くなります。

トウガラシとシントウガラシ(以下シントウ)についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- トウガラシの甘味種を改良したものがトウガラシで、パプリカはピーマンの厚肉大型種の一つである。
- トウガラシとシントウは同じ仲間で、辛味種であるトウガラシに対して、シントウは辛みのない甘味種である。
- シントウは辛みが出ることがあるが、同じ仲間のピーマンではこのような現象は起こらない。

【新版 日本の農と食を学ぶ 中級編】(122ページ)より

解説
正解は(2)です。

日本においてトウガラシは、ピーマンよりも辛みが混じることもあります。なお、トウガラシとシントウは同じ仲間で、日本に伝わり、第二次世界大戦後に一般に広まりました。トウガラシとシントウは同じ仲間で、日本において栽培されていた野菜で、江戸時代には盛んに栽培されていました。それに対し、シントウが立方体に近いベル系と呼ばれるタイプの完熟果です。色のバリエーションが豊富で、赤や黄色、オレンジの他に黒や紫色のものもあります。

●日本農業検定事務局

●**あぐりマッチこうちで働き手を確保しよう！**

農家さんと働き手をつなぐ求人サイト「あぐりマッチこうち」を利用しませんか？ 求人情報の発信、紹介、あっせんを無料でご相談・ご利用いただけます。

あぐりマッチこうち 利用の流れ

①まずは求人の相談を
②「あぐりマッチこうち」で求人情報を発信！
③働き手が現れたら、農家さんとマッチング！
④採用・雇用へ！

お気軽にご相談・ご利用ください

088-850-2584

JA高知県とさし無料職業紹介所(みのり館内)
JA高知県コスモス無料職業紹介所(みのり館内)

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

- ▼ピーマンを近所の方に沢山もらつたので、ピーマンの丸ごとおかか炒め、さつそく作つてます。おいしくできるかな。楽しみです。
- (土佐市支所管内・Tさん74歳)
- ▼実はピーマンが苦手です。栄養のことを考えて食べるようになりますが、またおいしい食べ方を教えてくださいね。
- (新居支所管内・Mさん77歳)
- 雨上がり、紫陽花のつぼみがダイヤモンドのようにキラキラ光っています。きれいです!!
- (土佐市支所管内・Oさん72歳)
- ▼自然の恵みですね☆
- 小夏の紹介で品種によってそれぞれ出荷収穫時期があつて意外と長く食べられることを知つて役に立ちました。
- (土佐市支所管内・Oさん72歳)
- ▼お役に立てて良かったです◎
- 思わずつばゴックン！小夏は本当に初夏の味ですね～！宿毛の小夏は絶品で手間をかけていることがおいしさの秘訣ですね。私は乱切りにして、スナップえんどう、トマト、ハム（生ハム）をオイリーなドレッシングで和えて食べるのが大好きです。今時期に最高です！！
- (佐川支所管内・Oさん60歳)
- ▼小夏にドレッシングですか！試してみます♪
- 毎号楽しみにしていています。『コーヒー・ハウス・パブリカ』今でも営業しているのに、驚きました。今年で41年目とは…家族でお食事していた頃が懐かしいです。
- (土佐市支所管内・Mさん43歳)
- ▼パブリカも長いですね。前を通る度に気になっています。
- コーヒー・ハウス・パブリカ食べに行きます。(土佐市支所管内・Sさん11歳)
- ▼楽しですね！またお友達にお話ししてみてね。
- 大好きな果物が初夏から秋にかけて沢山直販所に並びますよね。小夏、びわ、桃、やまもも、みかん、ぶどう、梨、柿、今からわくわくします。せつせと足を運び食します。安くしてください。
- (伊野支所管内・Oさん74歳)
- ▼安くなるといいますが、なかなかこの物価高では…(><)
- あなたもチャレンジ家庭菜園】退職した私に声かけて下さつてるようでやる気もりもり。今日から再チャレンジおいく野菜作ります。
- (吾北支所管内・Oさん70歳)
- ▼おいしい野菜ができたらまた投稿お願ひしますね、
- 「土佐に伝わる初夏の味、小夏」文旦の受粉に使われているとは、初めて知りました。一つ二つの袋かけお世話がかっています、加工品も気になつています。実家に土佐市から小夏を売りに来ていたおばちゃんのが甘くておいしかったの思い出しました。
- (越知支所管内・Mさん64歳)
- ▼入賞作品を選ぶのに苦労しました。どれも良すぎて！
- 毎回楽しみに「こうぐり」見させてもらっています。
- (越知支所管内・Kさん24歳)
- ▼毎号楽しんでいただけてとってもうれしいです☆
- 香美地区、土佐紅を作られているのですね。若い生産者の方が清々しいです。農業は、やりがいのある仕事なので若い方が増えてくれたら嬉しいです。
- (土佐市支所管内・Iさん65歳)
- ▼若い方の熱気で高知県の農業を盛り上げて欲しいですね!!
- ミョウガの豚バラ巻き、美味しいそう！主人の実家では庭の畑でお茶を作つており、その足元でミョウガが育っています。いつも酢漬けにしますが、ピンクがキレイに染まっていくのが嬉しい、この季節の恒例です。
- (土佐市支所管内・Oさん51歳)
- ▼ミョウガは解毒や熱を冷ますなど生薬としての作用があるそうです。生産量日本一の高知県産ミョウガを皆で食べましょう！
- (お詫びと訂正)
- 6月号の内容の一部に誤りがありましたことをお詫びするとともに訂正させていただきます。
- 12ページ「仁淀川地区できごとピックアップ」
- 誤・村田農園
正・村田園芸

折り紙教室

日 時	令和6年7月25日（木）9：30～
場 所	佐川支所 パストラルホール
講 師	月愛（るあ）先生
参加料（材料費込）	一般 300円／女性部員 100円
定 員	20人
持ってくるもの	特になし



お申込み・お問い合わせ
(事務局)

JA高知県仁淀川地区本部企画組合員課（川崎・平松）
TEL 0889-22-7809 Mail niy-kumiaiin@ja-kochi.or.jp

LINE公式アカウント @641yqsta
「JA高知県仁淀川地区あぐりスクール」



アルコールインクアート教室

日 時	令和6年8月16日（金）9：30～
場 所	佐川支所 パストラルホール
講 師	岡内 伸江先生
参 加 料	一般 大人2000円 学生1500円／女性部員 1000円
定 員	10人程度
持ってくるもの	①持ち帰り用の袋 ②ドライヤー ③エプロン

