

奈半利支所管内より



おじいちゃんが寂しくないように…👉

ふくくん(平成29年生まれ)
飼い主: 松岡 進一さん

進一さんは、ふくくんを迎える前にも、今まで獵犬や柴犬など何匹もの犬を飼っていた愛犬家です。

1年ごとに最愛の犬が天国に行ってしまう、寂しがっていた進一さんを見て、越知にいる遠いお孫さんが「おじいちゃんが寂しくないように」との想いで探してきてくれたのが写真に写るふくくんです。

ふくくんの日課は進一さんと朝と晩、毎日同じコースを散歩することです。

JA高知県中芸営農センターの裏を通り、朝は6時からセンターのシャッターを開けて夜は17時にシャッターを閉める進一さんの傍らで安全を確認するのがふくくんの役目です。

進一さんは「やっぱり犬は、そばにいてくれるだけで可愛い。脱走も3回くらいしたけど居場所も分かるし呼んだらすぐに戻ってくる。散歩も欠かさず毎日連れていく」と、ふくくんとの生活を楽しくしています。

安芸 地区から こんにちは

中山事業所管内より



美猫に生まれ変わったもちちゃん

もちちゃん(1)
飼い主: 北村 緑さん

去年の9月に知人が近くの公園で捨てられていたところを発見し、猫好きな緑さんのお家に、もちちゃんを見せに連れてきてくれたことが始まりでした。

緑さんの所へ来たときは、生まれて1カ月ほどで、やせ細っていたもちちゃん。緑さんを見るなり、すぐにヒザの上に乗って離れようとしなかったそうです。

先代猫のさくらちゃんが居なくなって5年。猫を飼うことは諦めていた緑さんですがあまりの可愛さに、もちちゃんを家族としてお迎えすることにしました。

今でも座っているといつの間にか膝の上にいたり、寝る時には顔のそばに引っついて眠る姿が愛くるしいんだそうです♡ やせ細っていた体も、毎日のブラッシングや耳掃除、トリムの水素水や国産のドッグフードと、至れり尽くせりの緑さんのお世話のおかげもあって、今では気品溢れる素敵な美猫に生まれ変わりました♡ これからも素敵な飼い主のもとで幸せな猫生を送ってね!

2人に笑顔の花が たくさん咲いて実りますように…🌸

松島 有花ちゃん(7)
みのりちゃん(5)

仲よし姉妹の2人の名前は、母・彩花さんが名付けてくれました! 「美しい花がいっぱい咲いて明るく育てほしい」という願いから、お姉ちゃんは『有花ちゃん』と名付けられ、「その花が優しく実りますように」という願いを込めて妹には『みのりちゃん』と名前が付けられました🌸

有花ちゃんはおやつになるとみのりちゃんに牛乳を注いであげたり、一緒にお風呂に入ったり。妹のお世話も進んでしてくれてお父さんもお母さんも感心しています!

妹のみのりちゃんは人一倍甘えん坊です。怒られると階段に隠れて

東洋支所管内より



しょんぼりしては顔を出して誰か来てくれないかな〜? と寂しそうにしたり、テレビを見ていると膝の上に乗ってきたりと甘え上手な愛されキャラです♡
父・壮志さんと母・彩花さんは「明るく健康に自然豊かなこの場所でのびのび育てほしいです」と2人を一番近くで優しく見守っています。

田野支所管内より



ナス農家として新しい人生を 歩み始めます!

濱川 紘臣さん(44)

元々会社員をしていた紘臣さん。少しの間、ナスの農家の手伝いをする経験があり、農業に興味を持ったことがきっかけで38歳の時に農家への道を歩むことを決意しました。

約2年間、先輩農家の下での研修を終えて現在は14アールの大きなハウスを建てている真っ只中です!

紘臣さんはナスの栽培においてだけでなく、大切な家族との時間をもつことができる点にも農業の魅力を感じています。会社員の頃には融通が利かなかったことも、今では、自分のペースで消毒の時間を設定して家族と予定を合わせて買い物に行ったり、休みの日を作ったりと新しい生活を楽しんでいます。1歳になったばかりの息子さんがいる紘臣さん。「大きくなったら農業のお手伝いをしてくれるのかな?」と将来を楽しみに、家族のために新たな道を歩み始めています。

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！



ナスの収穫やオリジナルの野菜弁当を盛り付ける園児ら

1 芸西支所

安全なエコ野菜栽培を知って 園児が収穫体験や野菜料理試食

J A高知県安芸地区芸西支部園芸研究会は6月19日、芸西村の芸西幼稚園と南国市のたはな幼稚園の園児と保護者など100人でナスの収穫体験を行いました。

昼食では、同女性部のメンバーが「ナスカレー」や「ピーマンとウインナーのオープンオムレツ」など10品を振る舞いました。

同J A安芸地区芸西支部園芸女性部や青年農業者、芸西村役場、安芸農業振興センターの協力で環境保全型農業の取り組みを知ってもらい、地元野菜を好きになってもらうと毎年開いていますが、コロナウイルスの影響で5年ぶりの開催。今年で19年目となります。

園児は「今日は苦手なピーマンもナスも食べられた」「どれか食べてもいい」と嬉しそうに話していました。同研究会会長の小松敏英さんは「天敵昆虫を利用した安全・安心なエコ栽培を知ってもらって、保護者や園児に県産野菜を食べてもらいたい」と話しました。



2 安田支所 オクラネットでタニシをおびき寄せて捕獲をする竹内支部長

オクラネットで逃がさない！ 増えるジャンボタニシを駆除

J A高知県安芸地区の青壮年部安田支部の竹内義隆支部長は、自身が生産するナスを用いた仕掛けで、イネを食害するジャンボタニシ（スクミリンゴガイ）の駆除活動に取り組んでいます。

ザルの中へ沈め、水かきが増してくると匂いに反応して寄り付いたところを捕獲するよう改良しました。網目の細かいネットにしたことでネット内のナスが食べられにくくなり、1週間ほど効果が持続。何度も回収する労力を減らすことに成功しました。この日は設置して30分で10匹を捕獲しました。

3 あき支所

「軽トラマルシェ」 特産品PR



マルシェでナス料理やナスの詰め放題を楽しむ様子

こうち絆ファームの多機能型事業所「TEAMあき」は6月30日、安芸市で「第5回『軽トラマルシェ』」を開きました。マルシェの目玉イベントとして毎年行われているのが、軽トラいっぱい山積みになっ

た600kgのナスの詰め放題です。日頃、ナスの袋詰めをしている同事業所に農家が無償で提供しました。同日、J A高知県女性部の安芸地区安芸支部「なすっ組」は、来場者へ生産量日本一のナスを使った「なすのたたき」や「なす入り餃子」「自家製味噌」などの特産品をPRし、開店直後から行列ができていました。

4 地区本部

今年も暑さに負けず 部員が運動会！



「紙風船わり」で風船を膨らます部員ら

J A高知県女性部安芸支部は7月17日、安芸天神坊で運動会を開き、7地区から部員や職員など53人が参加しました。部員は、ターナーにゴルフボールの玉を乗せて落ちないように走る「スプリンリレー」や、紙風船を膨らましてお尻で割る速さを競う「紙風船わり」などユニークな競技を楽しみました。運動会では、赤野地区が優勝しました。

女性部事務局は「梅雨明けで暑い一日だったが、日頃の疲れを忘れてわいわい楽しい時間を過ごせた」と話しました。

5 北川支所

地元児童がスマート農業体験 ユズ産業を持続的な産業に



ドローンを使ったスマート農業を学ぶ児童ら

7月10日、北川村の土佐北川農園で実証実験が行われているユズ園地で、管内の児童を対象にしたスマート農業体験を実施しました。北川小学校4年生3人が参加しました。児童は、空中にXAG GP30のドローン（農薬散布型ドローン）を飛ばし、スマートフォンで操作しながら4アールの園地内にある合計24本のユズの木に農薬散布を行いました。児童は「ドローンを使うとタンクを背負わなくていいし、農薬をかける時間が短くて楽しかった」とスマート農業を楽しみました。

6 安芸ユズ加工場

テレビ高知「とさベジキッチン！」 8月は青ユズがテーマで放送



取材を受ける青ユズ生産者の小松さん

J Aグループ高知がお届けするテレビ高知「とさベジキッチン！」の8月放送は「青ユズ」がテーマ。撮影が7月上旬に安芸市で行われました。番組は、生産者が丹精込めて作った農作物と高知の食材をよく知る地元シェフがコラボして、農作物を紹介する番組です。青ユズの味の特徴や生産者がオススメする食べ方、出荷先など、さまざまなテーマに分けて生産者の小松敏明さんにお伺いしています。放送はJ Aグループ高知のYouTubeチャンネルでもご覧いただけます。

えいのう



ナスの栽培管理

ナス

令和7園芸年度がスタートしました。初期からの樹作りを十分にを行うとともに、早期からの感染が懸念されるフザリウム立枯病への対策を徹底して行いましょう。

【かん水・追肥】

毎日かん水を基本とし、側枝の増加にともない徐々にかん水量を増やしましょう。かん水過多は黄化症・茎折れなどの発生を助長するので注意しましょう。追肥は定植後20日頃を目安に、チッソ成分で10アール当たり月3kg程度（中旬に1kg、下旬に2kg）をかん水ごとに施肥をしましょう。

【摘花・単花処理】

一番花は摘花して、樹作り（根張り）や樹勢の維持を優先しましょう。単花処理はトマトトーン50倍希釈（水2ℓにトマトトーン40ℓ）の濃度で3〜5日ごとに行いましょう。

【糸つり】

糸つりが遅れると作業性が悪くなり作業が遅れる原因となるため、できるだけ早めに行いましょう。定植2週間後から第1・第2主



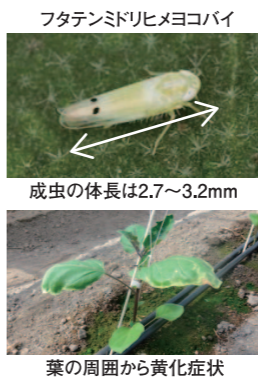
安芸営農経済センター 営農指導課 安芸ブロック 大北 展浩

枝の誘引を行い、その後は順次成長する第3・第4主枝を誘引します。

【病害虫防除】

フザリウム立枯病はセイビア（E）・スクレア（F）を予防散布しましょう。天敵昆虫のスワルスキーカブリダニ、タバコカスミカメは農薬の影響を考慮して早期に放飼しましょう。

近年発生が拡大しているフタテンミドリヒメヨコバイ、タバコノミハムシは早期防除に努めましょう。※両害虫はナスへの登録薬剤がない為、防除対策についてはJA・振興センターにご相談ください。



フタテンミドリヒメヨコバイ

成虫の体長は2.7〜3.2mm

葉の周囲から黄化症状

フザリウム立枯病は高温時期の早期感染が懸念されるので、定植後の9月から10月の薬剤防除が重要になります。こよみを参考に早期からの防除を徹底して行いましょう。（栽培管理こよみ資料11参照）

秋枝伸長期の管理

カンキツ

柑橘類も最終肥大、そして着色期とだんだんと収穫に近づいて行きます。病害虫や台風などの対策は確実にいきましょう。

【カメムシ類】

果樹を主に加害するカメムシ類は、チャバネアオカメムシ、ツヤアオカメムシ、クサギカメムシの3種です。果樹カメムシ類は園外で成虫になり果樹園へ飛来し、果実等を吸汁して被害が発生します。吸汁被害を受けると果実の変形や落果、果実腐敗などの原因となります。収穫時期の早い果樹、熟期の早い品種では、被害発生が早いので注意しましょう。

防除のポイント：果樹園への飛来を確認してから薬剤を散布することになります。防除薬剤は殺虫効果及び吸汁阻害効果の高い合成ピレスロイド系殺虫剤のテルスターフロアブル、ロディー乳剤などやネオニコチノイド系殺虫剤のスタークル顆粒水溶液などがあります。果樹カメムシ類による被害は10月頃まで続くため、収穫直前の果実では散布する薬剤の収穫前使用日数及び使用回数などに注意して散布しましょう。

また、ユズでは摘果や計画的な青玉、カラーリングの収穫により着果負担の軽減を図りましょう。

【褐色腐敗病】

湿気の多い園地（水田転換園等）で発生しやすく、長雨や防風雨後に発病すると急激に被害が増大する場合があります。雨滴の跳ねや土壌との接触、冠水などにより収穫期近くの果実に感染し発病するので、枝つりや敷きワラを行いましょう。また、本病の常発園では、薬剤による予防散布を台風や暴風雨の前に行いましょう。

【台風対策】

台風が通過する前には、密閉状態になった防風垣の刈り込みや補強を行いましょう。防風垣の刈り込みは密閉率70%を目安に行います。また、高接樹などでは、誘引や結束を行うとともに、下垂枝の枝つりを実施しましょう。



安芸営農経済センター 営農指導課 山影 学

に注意して散布しましょう。目標の大きさに達していない小玉や肥大し過ぎた果実を中心に仕上げ摘果を行いましょう。

【仕上げ摘果】

また、ユズでは摘果や計画的な青玉、カラーリングの収穫により着果負担の軽減を図りましょう。

【褐色腐敗病】

湿気の多い園地（水田転換園等）で発生しやすく、長雨や防風雨後に発病すると急激に被害が増大する場合があります。雨滴の跳ねや土壌との接触、冠水などにより収穫期近くの果実に感染し発病するので、枝つりや敷きワラを行いましょう。また、本病の常発園では、薬剤による予防散布を台風や暴風雨の前に行いましょう。

【台風対策】

台風が通過する前には、密閉状態になった防風垣の刈り込みや補強を行いましょう。防風垣の刈り込みは密閉率70%を目安に行います。また、高接樹などでは、誘引や結束を行うとともに、下垂枝の枝つりを実施しましょう。

「みどり認定に取り組みましよう、環境負荷低減事業活動の促進に向けて」行弘 恵・西本典矢

振興センターだより

安芸農業振興センター088713410138

●「みどり戦略」と「みどり認定」

以前、振興センターだよりで「みどりの食料システム戦略」（みどり戦略）について紹介しました。国が農業の環境負荷低減と生産性向上を両立するために、具体的な目標を立てて取り組む戦略のことで、これに基づき高知県は「高知県基本計画」を策定し、高知県独自の目標を立てています。

「みどり認定」とは、「高知県基本計画」を農家個人の事業活動に落とし込み、農家が自身で5年後の目標を設定して、達成に向けて行動するための計画を県が認定する認定制度です。

●「みどり認定」の取得について

みどり認定の申請は農業者又はその組織する団体が都道府県へ申請します。（図1）都道府県は申請された実施計画の内容を精査し、内容が県基本計画に沿ったものであれば認定します。

具体的な実施計画の内容は、「有機質資材の施用、化学肥料・化学農薬

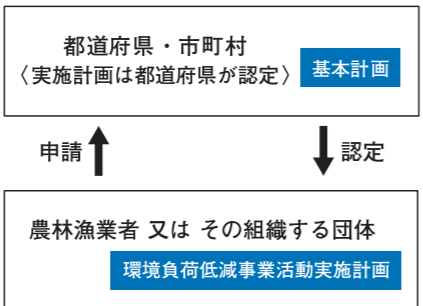


図1 みどり認定の認定スキーム

品目	実施内容	資材の使用量等
ナス(促成)	(有機質資材の施用) 例) 堆肥散布の実施	(慣行) 2トN/10a
		(目標) 3トN/10a
	(化学肥料の施用減少) 例) 有機質肥料の施用	(慣行) 74N-kg/10a
		(目標) 51N-kg/10a
	(化学農薬の使用減少) 例) 生物農薬の活用	(慣行) 62回
		(目標) 43回以下

の使用減少」に取り組むために何をするかを考え、表1のように、現状をまづ把握し、5年後に目指す数量・回数を書いていきます。

●みどり認定を取得するメリット

例えば、①化学肥料・化学農薬の使用低減に必要な設備を導入した場合、初年度の減価償却費に一定割合の上乗せができる。②国庫補助金の採択で有利になる。③認定がないと受けない補助金がある、などです。

認定取得方法や受けられる補助制度については、農業振興センターまでお問い合わせください。

GAPPのすすめ

早い方では園芸品の出荷が始まっているかも知れませんが、まだまだ暑くて定植後の管理に注意しなければなりません。時期です。

栽培管理とあわせてGAPPのチェックシートを利用して、栽培初期のチェック項目の確認をしましょう。

●土づくりについて

有機物を施用した場合、使用場所、

対象作物、使用日、資材の名称、使用量を記録していますか。

●施肥について

使用する肥料は保証票や品質表示票などを保管し、適正な物を使用していますか。

●農薬の保管について

保管庫は鍵がかかるもので、鍵は責任者が適切に管理していますか。毒劇物については適切な表示をして保管していますか。農薬の保管は適切に分けて行い、誤用や転倒が起らないようにしていますか。

●ほ場と作業場の管理について

大雨が降ったとき、水の浸入を防止し速やかに排水できるよう対策していますか。重油タンクには防油堤を設置していますか。

収穫が始まって忙しくなったら確認しにくくなるようなことは、比較的時間の余裕がある時期に改善に取り組んでみてください。

■安芸農業振興センター

088713410138

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

▼素敵なスイカの水彩画絵ハガキありがとうございます。スイカを食べてこの危険な暑さの夏を乗り切りましょう！



(芸西支所・71歳)

▼7月号のうちのの台所がとても好評だったようで嬉しいです♪
日本のナス産地安芸市の『高知なす』には、ナス由来のコリンエステル(アセチルコリン)が含まれるため、血圧が高めの方の血圧(拡張期血圧)を改善する機能があるそうです！1日2本のナスを食べると効果的だそうですよ！
頭痛もち 熱中症ふせぐ 夏の味

(室戸支所・69歳)
うちんくの台所レシピの黒糖まんじゅうは母が作ってくれたことを思い出しました。懐かしかったです。もう一度食べたいと思いました。

(あき支所・68歳)
揚げナスのねぎみそだれかけのメニューを見て作りたいたいと思いました。写真がとても美味しそうに見えて良かったです。作ってみます。

今、あちらこちらからナスをいただくので「うちのの台所」のナス料理が良かった。さっそく家内に作ってもらおう！旬の食材の調理方法を色々教えて欲しい。今ならオクラとか。

広報のつぶやき



Instagram account mimi_fishrestaurant

今年7月6日にオープンしたばかりの安芸市のカフェ「海海mimi」さんをご紹介させていただきます！
場所：安芸市川北乙160719 (内原野公園入口手前の建物内) にお店を構えています。
こちらのカフェではこだわりのドリンクやかき氷があり、ランチ時には釣りたてのお魚や地元の新鮮なお野菜を使った定食を出しているそうです。夏のかき氷のメニューはイチゴや文旦、みぞれの3種類があり、それぞれに合うトッピングがついています！
私もオープン初日にかき氷をいただきました！私が選んだのはイチゴのかき氷♪春先のフレッシュな一番おいしい時期に仕込んだイチゴがたっぷり乗ったコンポートと、もちもちの白玉が乗っていて、中には自家製アイスクリームまで!! 食べ進めると色んな味が出てきて飽きずに楽しみながら頂くことができました♪
お店の情報などは店主の弘田さんが投稿しているInstagramに詳しく掲載されているようなので、気になる方はチェックしてみてくださいね♪
(恒石)

家の光おすすめ図書

お問い合わせは各支所窓口まで！



●『おとなのゼリー あたらしい食感を味わう』
高石紀子 著
定価：1,400円(税抜)

夏のデザートにぴったりの、みずみずしくてのど越しのよいゼリー。冷蔵庫で冷やし固めるだけなのでとても簡単に作れます。本書は、粉ゼラチン、アガー、粉寒天を使い分けて、さまざまな食感を楽しめるレシピを紹介し、初心者でも失敗なく作れます。



●『アイスクリーム&シャーベット』
坂田阿希子・中川たま・本間節子・寺田聡美 著
定価：1,500円(税抜)

坂田阿希子さんや中川たまさんなど、人気料理研究家4人が提案する、45種のアイスクリーム&シャーベットのレシピ集です。この夏は、手作りならではの格別な味わいを楽しんで！



●『ハーブカレー やさしい! さわやか! 新感覚!』
水野仁輔 著
定価：1,700円(税抜)

カレー研究家の水野仁輔氏が開発した新メニュー「ハーブカレー」。フレッシュな香りが広がる爽やかなカレーです。本書では、ハーブを「生のまま刻む」「ペースト状にする」「そのまま煮込む」「ドライにする」の4つの手法でカレーに使用。それぞれ全く異なる味わいの一皿が出来上がります。



●『YAMATOの勝利メシ』
YAMATO 著
定価：1,500円(税抜)

大人気レスラー YAMATOの本格的な料理が味わえる1冊。“料理人”としての顔も持つ人気レスラー・YAMATO。2020年から月刊誌『地上』で連載してきた料理レシピを1冊にまとめました。

税務相談日

令和6年10月16日(水)
12月18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