

室戸支所管内より



好きなおやつを食べている途中でも壮祐さんの帰る時間になると、門でお出迎えるのがレオくんのルーティン。家にいる時だってぴったり付いて回ります。

壮祐さんは「自分に特別に懐いてくれている所が可愛い。レオが居ないと寂しいからいつも軽トラに乗せて連れていく」とお互いに愛を注ぎ合う相思相愛の関係です♡

僕、お父さんしか見てないです！

レオくん(4)
飼い主：濱口 壮祐さん

真っ黒の体に真っ白の丸い模様が目を惹く猟犬のレオくん。

おやつに食べるイノシシ肉は骨の髄まで食べつくしてしまう程お気に入りの一品です。

普段は、山へ行くと罾に掛かった好物のイノシシやシカを見るなり襲いにかかる強気なレオくん 喧嘩に夢中になってお腹に穴が開いてしまったことも…！

3年ほど前に山へ脱走して3日間帰ってこなかった事があり、それ以降は入山禁止令が発令中です。そんなおてんばで凛々しいレオくんですが、飼い主の壮祐さんの前では寂しん坊の甘えん坊です。

初夏の味！

宝石のようなヤマモモはいかが？

吉良川集出荷場より

JA高知県吉良川集出荷場では、広東ヤマモモと亀蔵ヤマモモの出荷が最盛期を迎えています。

ヤマモモは極上の甘酸っぱさが癖になる味わいで、生食はもちろん、ジャムやジュース、果実酒などさまざまな加工食品として楽しむことができます。

今年産は、去年の夏の日照りや今年3月4月に寒暖差が多かったことから、収穫量が激減したそうですが、生育、色づき、糖度ともに例年並みだそうです！

生産者は日光を浴びて育った直径4cmほどのヤマモモの熟れ具合を確認しながら一つ一つ丁寧に収穫しています。

吉良川事業所管内より



「鮮度が大事なので、朝採ったヤマモモが、翌日には市場につき、店頭に並びます。宝石のルビーのようなヤマモモを、みんなに味わってほしいです」と語ってくれました。

安芸 地区から こんにちは

北川支所管内より



スッポンがペット!?

野川スー吉くん

飼い主：岡 隆さん

半年前に知り合いから譲り受けてきたというスッポン。体は20cm程と大きい体つきですが頭はとっても小さくて、このチグハグな見た目がどこか愛嬌がありますよね

普段は瓦の下の陰でじっとしているのが好きなスー吉くん。取材したこの日はシャワーで甲羅を洗ってもらっていました。カメの仲間なので動きが遅いのかと油断したのも束の間、スー吉くんはとにかくシャワーが嫌いなようで凄いで逃げたってびっくり仰天!! 隆さんがシャワーをしてあげている時に何度も脱走しかけそうになったくらい普段から逃げ足が速いんだそうです！

飼い主の隆さんは「家に来た時からスッポンに怖いという概念はなかったので普通に大事に育ててきた。今も噛まれたことは一度もない」とペットとして大切に育てられています。

赤野事業所管内より



ナス嫌いな子ゼロ!?

地元小学校で食農授業

赤野小学校1・2年生

6月13日に赤野小学校でナスの収穫体験や出前授業、試食会を行いました。収穫体験ではナス生産者のほ場で児童が収穫方法を教わりながら袋いっぱい収穫することができました！

出前授業では、ナス栽培の流れや天敵昆虫を利用した安全・安心な野菜作りなどを学び、試食会では、斜め切りにしたナスにピーマンやタマネギ、ハムを乗せたボリュームたっぷりの野菜ピザを児童が試食しました

試食した児童からは「ナスピザ美味しい！おかわりしたい」と全員が完食していました

赤野小学校の児童は、日頃からお家でナスをよく食べるそうで、「ナスのおみそ汁やナスサラダにして食べるのがおいしいよ」と教えてくれました。



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！



研修生を指導する職員らの様子

1 安芸営農経済センター (株)アグリード土佐あき 県の担い手拠点として認定！

J A高知県の出資法人(株)アグリード土佐あきは令和6年3月21日、県の認定基準を満たし、県が就農に有効と認める研修を実施する、県研修機関として認定されました。

同出資法人では、高知県の温暖な気候を生かした施設園芸を行っており、主要品目であるナスの栽培を学ぶことが出来ます。

同J A管内は、高齢化による担い手不足や耕作放棄地の増加などの課題があり、平成27年10月に地域農業の維持、発展に向け同出資法人を設立しました。

設立後は、担い手支援事業に注力し、新規就農者を目指す研修生の育成、農業生産事業や作業受委託事業を行い、現在まで4人の新規就農者を輩出し、地域農業の生産基盤を強化してきました。

同出資法人は、安芸農業振興センターなど関係機関と連携し、県内研修機関や農業担い手育成センターの研修内容・運営方法を参考にしながら、東部研修拠点として受入れ体制を構築し、県内3箇所目となる県研修機関として認定され、新たな研修生の受け入れに向けて調整を進めています。

今後同出資法人では農業体験を定期的に行い、農業に触れてもらうことで就農に興味をもってもらい、将来の担い手の育成に取り組んでいきます。



安芸中学校1年生が収穫体験



安芸第一小学校3年生が料理試食



羽根小学校1・2年生が出前授業



吉良川小学校5・6年生が収穫体験

J A高知県消費拡大連絡協議会は6月、安芸管内の小中学校でナスの収穫体験や出前授業、料理講習会を開催しました。

児童らは、生産者から収穫方法や美味しいナスの選び方を教わると、ハウス内のナスを選びながら収穫を楽しみました。

出前授業では、ナス栽培の流れや天敵昆虫を利用した安全・安心な野菜作りなどを学びました。

出前授業を聞いた児童からは「ナスの美味しい食べ方がありますか」「ナスは大きさや形や色が品種によって違いますか」など多くの質問がありました。

ナス料理の試食では、なすピザやなすゼリーなどを試食し、ナスが嫌いな子も完食する姿が見られました。



2 地区本部 生産量日本一を誇る町で 地元児童が学習

3 安芸集出荷場 「nimarUJA」の導入 1年弱で利用者200人達成！！



nimarUJAを活用する組合員と職員

J A高知県安芸集出荷場は平成12年に設立以来、毎月1回組合員に向けた情報発信のための案内情報を紙ベースで発信していました。

令和5年2月から組合員の連絡当番の負荷や制度見直しを受けて情報手段をスマート農業のデジタル化を目的としたnimarUJAに一本化しました。

当初は0人だった利用者がJ A職員が登録・利用し、組合員一人ひとりに案内を行い令和6年6月現在、安芸集出荷場を利用している74%以上の200人がnimarUJAを利用しています。

4 あき支所 なぎの市フェア19年目！ 開店前から長蛇の列で即完売！！



来場客が集まり賑わう様子

J A高知県女性部の安芸地区安芸支部は6月11日、あき支所で19年目となる直販市「なぎの市」フェアを開きました。

今年は部員手作りのカゴバツクを販売しました。

フェアでは「魚飯」や「なすのたたき」、「じゃこ天」などのグルメのほか、茹でたてのトウモロコシやトマトなどの新鮮野菜を販売しました。

開店前からリピーター客や職員が来店し並びました。

開店と同時に地域住民や職員らが、タケノコ寿司や魚飯を購入し人気の商品は数分で完売しました。

5 安田事業所 安心して食べられるお米作りを 児童が青壮年部の部員から学ぶ



児童に田植えを教える竹内支部長

J A高知県安芸地区青壮年部安田支部は6月6日、管内の田んぼで地元の児童や園児らと田植え体験を行いました。安田小学校5年生の児童17人が、青壮年部員13人に教わりながら昔ながらの手植えに挑戦しました。

竹内義隆支部長は「普段はできない経験をして昔の田植えの方法や田んぼの中の感触を味わってもらいたい」と話しました。

今後、植えた田の水の管理などを部員が行い、10月9日に児童が稲刈りをして、おこわなどの郷土料理にする予定です。

6 吉良川事業所 一度食べたら忘れられない味 キラ坊スイカが出荷最盛期



スイカの熟れ具合を確認しながら1玉1玉収穫する小松さん

室戸市吉良川町の西山台地で、ラグビーボール形のスイカ「マダーボール」の収穫が最盛期を迎えました。

今年は天候良好で大玉傾向にあり、糖度14度と高く、例年通り甘くておいしいスイカに仕上がっています。

約10アールでスイカを栽培している小松毅士さんは、「高齢化が進み後継者難の農家にとってスイカの栽培はかなりの重労働。県内外から毎年購入してくれるファンがいるので待ってくれている人のためにもキラ坊スイカを守っていきたい」と話します。

えいのう〜



定植前後の管理

ナス



安芸営農経済センター 営農指導課 芸西ブロック 倉澤 清志

暑い日が続きますが、熱中症対策を行いながら、定植作業や栽培管理のポイントを確認して、高品質・高収量を目指しましょう。

【定植前の準備】
畝の水平が取れていないとかん水ムラによって生育のばらつきが発生するため、定植前に確認し、できる限り水平にならしておきます。定植の数日前に畝や植穴にたっぷりとかん水を行い、活着をスムーズにさせるため定植時には植穴に湿り気があるように調整します。

【定植】
定植時は、活着が遅れるとその後生育に大きく影響するため、根鉢回りを乾燥させないようにします。特に、9cm鉢は鉢土が少なく乾燥などにより根傷みしやすいので、朝夕の気温・地温が低い時間帯を選んで、速やかに定植します。また深植えや鉢土と土壌の間に隙間ができないように注意します。

【かん水】
定植直後は、速やかに根鉢とその周辺に必ず手かん水を行います。

【施肥】
定植後20日頃から開始目安とし、樹勢が弱い場合はやや早めに少量で行いましょう。

【高温対策】
定植4〜5日前から遮光資材を設置しておき、遮光は、晴天日が続く場合は活着まで行い、その後、生育、天候を見ながら徐々にすかして慣らします。また、細霧冷房装置があるハウスは稼働させましょう。

【畝の乾燥防止・地温抑制】
白黒マルチ、そば殻、バーク堆肥などで被覆し乾燥を防ぎましょう。

果実肥大期の管理



安芸営農経済センター 営農指導課 山影 学

日中の暑い時間帯の作業を避け、熱中症に注意し、高温乾燥対策を実施しましょう。

【日焼け果対策】
曇天で多湿状態を経過した後、急激に温度が高くなり、日差しが強くなると日焼け果の発生が増加します。これは、日照不足により果皮が軟弱になりやすく、その後の急激な蒸散の増加に対応できないと考えられます。

特に、上向き天成り果や果梗枝の太い果実などは日焼けを生じやすいので、できるだけ摘果しましょう。土壌の乾燥対策として、降雨が14日以上ない場合は、1樹当たり200リットル程度のかん水が必要です。かん水後も乾燥が続く場合は、7〜10日おきに降雨があるまで継続します。

また、完熟堆肥やケイントップなどの施用や遮光の為に果実にサンテ(白)をかけると日焼け軽減に効果があります。

【ホウ素欠乏症】
7〜8月の高温乾燥期にはホウ素欠乏症が発生しやすくなります。ホウ素



(写真上：日焼け果、下：ホウ素欠乏)

欠乏症の特徴は、果実の肥大が鈍くなり、果実表面が黄化したり、果皮内にヤニのようなものができたりします。敷きわらやかん水等で乾燥を防ぐとともに、ホウ素入り資材(ソリボーやマルボロンなど)の葉面散布や土壌施用を行うと効果的です。ただし、過剰に吸収しすぎると、過剰症が発生し易いので注意しましょう。

【仕上げ摘果】
この時期の摘果は果当りの葉数を、早生温州では30〜35枚、普通温州は20〜25枚、土佐文旦では80〜90枚、ポンカンでは80〜100枚、ユズでは正常な樹は100枚、樹勢の弱い樹では120枚程度を目安とし、果実の肥大状況や夏枝の発生状況を見て摘果を行ないます。

農業災害対策

振興センターだより

安芸農業振興センター 088713410138

近年、台風が強い勢力を保ったまま上陸したり、大雨や短時間豪雨の発生回数が増加し農業災害が起こりやすい状況となっています。

高知県の直近5カ年では、一年に平均約14回の農業災害が起っています。従来のハウス本体や被覆の破損に加えて、附帯設備(自動かん水装置や自動天窓装置など)の破損が増えて被害金額が増加傾向になっています。

そこで、高知県で起る頻度の高い災害を中心に、その対策を考えていきましょう。

●台風

【台風接近前の対策】

風雨が強まるまでによく見回り、次のことを点検し、異常があったら直ちに修繕・対策を行います。

- ①ハウスの周辺に防風ネットを張る。
- ②ハウス屋根部分などを押さえているマイカー線の「ほつれ」「断裂」などを点検する。
- ③「ビ」ベットのスプリング及びレールの「ゆるみ」「外れ」「腐食」を点検する。
- ④妻面の骨材を補強する。
- その他、右の「台風前のチェックリスト」も活用してください。

農業用ハウスの被害防止に向けた 台風前のチェックリスト

情報収集	①	最新の気象情報、警報、注意報を常にチェックしていますか。
周辺整備	②	ハウス周辺から飛来が予想されるものを片付けましたか。
	③	燃料タンクやガスボンベ等はしっかりと固定されていますか。
	④	施設周辺の排水溝やハウスの谷樋、縦樋等のゴミは取り除きましたか。
	⑤	タンクにかん水用水を貯水しましたか。
停電対策	⑥	自動換気(天窓、側窓)・遮光カーテンの手動開閉の操作器具や足場は準備できていますか。
	⑦	(発電機を持っている場合) 非常用発電機を養液栽培装置、環境制御装置に接続しましたか。
	⑧	被覆材のたるみや破れはありませんか。
破損・倒壊対策	⑨	換気部(サイド部、谷部)、被覆材の隙間等の風の吹き込み口となる箇所はありませんか。
	⑩	ハウスバンド、被覆材の留め金具に緩みはありませんか。
	⑪	ブレースや筋かいの留め金具に緩みはありませんか。
	⑫	基礎部、接続部分、谷樋・柱に腐食・サビはありませんか。
	⑬	準備していた斜材を設置するなど応急的な補強はしましたか。
	⑭	ハウスの出入り口の補強(かんめき等)や戸締まりはしましたか。
	⑮	(換気扇のあるハウス) 換気扇をまわして排気し、ハウス内を減圧していますか。

【台風通過後の対策】

施設への対応
①早急に施設を点検し、被害があれば修繕する前にNOSAやJA、振興センターに「報を」。

②電源を切っていたら回復させ、換気システムを復帰させる。

③台風通過後は遅れないよう換気する。ただし、ハウス内が高湿・高温になっている場合は、外気を気に内作に当てないよう、まず天

窓を開け上部の高温の空気を抜いた後、サイドを徐々に開ける。

④ハウス内外の水を積極的に排水する。

作物への対応
①作物への泥のはね上がりやひどい時は、疫病防除の殺菌剤等で、動噴を使って洗い流す。

②風台風の場合、水で茎葉に付着した塩分を洗い流す。

③風によって茎葉が傷ついたときは、殺菌剤を散布する。

④即

効性の液肥で追肥し、草勢の回復を図る。葉面散布も有効。

●長雨による水害

野菜・花き
①ほ場の排水を迅速に行う。

②マルチをしていたら、めくって畦の乾燥を促す。

③傷んだ果実や規格外品は早めに除く。

④想定される病害の薬剤防除を速やかに行う。

養液栽培装置の冠水

①制御装置等の電気系統は保守点検の上、水道水などで洗い流し十分乾燥させる。また使用前に制御が正常に行われているか確認する。

②資材類は付着した泥水等を水道水などで洗い流し、消毒剤で処理する。

ロックウール培地は新規の物に交換する方が望ましい。いずれの対策も事前の準備や情報収集が重要になります。防災情報については「高知県防災アプリ」のインストールを(左QRコード)、災害発生後の行動計画については「農業版BCP(事業継続計画)」の作成をおすすめします。詳細は左記までお問い合わせください。

安芸農業振興センター

088713410138



行弘 恵

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

6月の暑さで、これから真夏がくれば
どれだけ暑くなるか今から心配です。

(芸西支所・72歳)

うちんくの台所のレシピは作り方も簡単で、すごく食欲をそそります。これからの暑い時期ササッと作れるのがありがたいです。

(あき支所・64歳)

暑くなりましたね。収穫も、もう少しになりました。もうひとがんばりします。

(あき支所・71歳)

▼日に日に暑さが増してきて、私もバテている毎日です。●
今月は、夏バテ予防の食材として青ユズの料理2品を紹介させていただきます。お家のなかで、さっぱり涼しい気分を味わってみてくださいね。

6月号の「安芸地区からこんにちは」の浜アザミの記事を読ませていただき、子供の頃に浜アザミ採りに行ったことを懐かしく思い出しました。
今でも浜アザミが採れる季節になると海岸に出掛けて、浜アザミを探しますが、最近は激減しているようです。これからもみんなが自然の恵みを楽しめるよう大切に保護していきたいものです。

(田野支所・72歳)

▼浜アザミはもともと自然生息している希少な植物だったかと思いますが、より幻の食材に近づいてきているような気がしますよね。
これから先もずっと食べられる食材であり続けるには地域ぐるみで自然の食材を守る保護が本当に大切です。

広報のつぶやき

みなさんのお気に入りのトウモロコシはありますか？

私は今年初めて食べてトリコになった愛媛県西条市産の闇採りスイートコーンです。

その名の通り、夜間に糖分を蓄えるコーンを1日で一番甘くなる夜明け前に収穫する闇採りスイートコーン。
なんと平均糖度が17度超えの甘さなので生で食べられるスイートコーンなんです。

農産物の価値向上を目指す青果物の品評会「野菜ソムリエサミット」2024年で堂々の金賞を受賞されていたのを知り、購入してみることが・・・。生で食べたのですが、甘い果汁が梨のよう

うで感動しました。
加熱して食べると甘さだけじゃなく香ばしさも感じられるらしいので来年は加熱して食べようかなと、早くもトウモロコシの季節が待ち遠しいです。この闇採りスイートコーンは旬の季節になると西条市にあるJAの直販所「さいさいきて屋」の産直市でも販売があるので食べてみてください。

(恒石)



「青ユズ」おすすめレシピ

「青ユズとトマトのカプレーゼ」



材料(2人分)

トマト 2玉
モッツァレラチーズ 90g

ドレッシング材料

青ユズ 1玉～2玉
塩 小さじ1/4
砂糖 小さじ1
酢 大さじ1
オリーブ油 大さじ1

お酒のおつまみに
相性抜群!!

作り方

- [1] 青ユズの表皮をおろし金でおろし、汁をしぼる。
- [2] 塩、砂糖、酢、オリーブ油、[1]を混ぜ合わせる。
- [3] トマトとチーズを食べやすい大きさに切る。
- [4] [3]をお皿に盛り付け[2]をかけたら完成!

「鶏のユズマリネ焼き」



材料(4人分)

青ユズ 2玉
鶏手羽元 12本
塩 2/3
粗びき胡椒 少々
白ワイン 大さじ2
オリーブ油 大さじ2

夏にぴったり
さっぱり料理!

作り方

- [1] 青ユズの表皮をおろし金でおろし、汁をしぼり、皮はせん切りにする。もう一個はくし形に切る。
- [2] ユズの絞り汁、塩、粗びき胡椒、白ワイン、オリーブ油を合わせ、鶏肉を1時間ほど漬け込む。
- [3] グリルで8～10分ほど焼いて皮のせん切りをふり、くし形のユズを添えたら完成!

税務相談日

令和6年8月21日(水)・令和6年10月16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