



# こうぐり

トップ  
ニュース

カスタマーハラスメント  
対応基本方針を  
制定しました

特集2

THE高知を  
関西へ発信

SUPER  
LOCAL  
SHOP  
ととと

今こそ  
勝負の  
とき！  
特集

## 高知県が挑む 農業の 関西戦略



広報担当者が届ける  
こうぐり！#57



錦鯉へ愛情を注ぐ土方さん



Instagram: @kougur\_official  
「こうぐり」インスタグラム毎週、写真を投稿中！ チェックしてくださいね！

日本が誇る錦鯉

約200年前に新潟県の山間地で  
真鯉の突然変異によって色のついた鯉が誕生しました  
それをもとに村人たちによって改良され  
現在では世界中で愛されています

一匹が数千万円以上で取引されることもあり  
まさに「生きた芸術」と呼べる存在です

香美市に住む土方昭さんは  
耕作放棄地を利用して錦鯉の養殖に励み  
一匹一匹を丁寧に育てています  
「200年続くこの技術が未来に受け継がれ  
世界を魅了し続けることが素晴らしい」と語る土方さん

伝統を守り続けたその手から錦鯉は  
新たな夢と希望を乗せて  
世界の舞台へと泳ぎ出します

この伝統と情熱が未来を担う若者たちにも希望を与え  
彼らが自分の夢を追い求める力となることを願っています

【信用事業本部】 竹内 優華

### 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  
山本 三奈美

小春日和の柔らかな日差し心地よ  
さから、ひんやりとした冬の訪れを感  
じる時季になりました。皆さん、冬支  
度を始められる頃でしょうか？  
今月の特集は「関西戦略」をテーマ  
に、高知を飛び出して、関西圏での県  
産品の広がりや機嫌をお届けしまし  
た。県産品に愛情と責任を持って消費  
者へと届ける現場の温かい声を聞く、  
県内農業が生み出す恵み、そしてその  
チカラは誇らしい財産だと改めて感じ  
ます。見慣れた農道からの四季折々の  
景色や営みも、この先も変わるることな  
く次代へつないでいきたい大切なもの  
だと、編集作業中も今も考えます。  
今年もあつという間に残り2カ月を  
切りました。体調など崩さぬよう温か  
くしながら、これからの季節を楽しん  
でお過ごしください。

こうぐり 2024 11 月号 令和6年11月10日発行(毎月発行)

発行：JA 高知県 〒781-8510 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

広報紙に関するお問い合わせ先：TEL 088-802-6776 (組織広報課)



Facebook



ととととーJA高知県



JAグループ高知



耕そう、大地と地域ののらひ。



県内には個性ある高品質なトマトを生産する産地が多くあり、加温ハウス・雨よけの作型で冬春・夏秋と周年生産されています。主力である大玉トマトは、しっかりとした果肉と程よい酸味が特徴です。みずみずしさや鮮やかな赤色が料理を彩り、生のままでサラダはもちろん、煮込み料理や炒め物でも楽しめます。



生産者  
〔仁淀川地区〕  
日高支所ハウス園芸部会（トマト）  
たなか ゆうき  
田中 優貴さん

日高支所ハウス園芸部会では、大玉トマトを3戸、高糖度トマトを22戸、ミニトマトを1社が栽培しています。兵庫県出身の田中優貴さんは、就農2年目。大玉トマトを30アールのハウスで栽培しています。「昨年は天候不順や猛暑などでA品とB品の収量が逆転しましたが、現在は病害もなく理想どおりの栽培ができています」と今作の順調ぶりを話します。

03 輝け! 新農人 [土長地区] 林 勇希さん

04 特集①  
今こそ勝負のとき! 高知県が挑む農業の関西戦略

08 トップニュース

10 地区版 地区からこんにちは

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! 香美地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 特集②  
THE高知を関西へ発信 SUPER LOCAL SHOP とさとさ

20 Living with Flower -生産者を訪ねて-  
備多地区 スプレー菊

21 うちんくの台所 〔仁淀川地区編〕

22 コチットのイチオシ!  
〔安芸地区〕「錆と煤 満寿〜kotobuki〜店」  
地元の無農薬野菜をふんだんに「Veg plate」  
使った副菜と多国籍カレー

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらむ!



輝け!  
新農人

土長地区  
はやし ゆうき  
林 勇希さん (29)  
【就農3年目 彩どりピーマン】  
(3色カラーピーマン)

人がつないだ縁を通じて  
「人がつないでくれた縁を通じて本山町にたどりつきました」と笑顔で話すのは、兵庫県出身で就農3年目の林勇希さん。SNSでのつながりをきっかけに本山町に移住し、地域農業の若き担い手としての道を歩み始めました。  
「動物や植物を育てる仕事に就きたい」という想いから、動物関係の専門学校に進学。卒業後は広島県の動物保護施設に就職しましたが収入面に不安を感じ、以前から興味があった農業について調べるようになり、5年ほど勤めて退職し、農業のアルバイトをしながら条件などを模索。知り合いを通じて出会った人に高知を勧められたことが決め手となり令和3年に来高し、翌年に本山町へ移り住み就農しました。  
自分にとって合った栽培方法を模索  
移住後すぐに「使わなくなった農地を活用して栽培をしてみないか」と声が掛かり、就農1、2年目はジャンボニンニクや水稲などを栽培。農閑期には地元農家の下で働き、少しずつ地域に馴染んでいきました。  
今年から新たに「彩どりピーマン」の栽培を2アールで開始。他の品目と比べて比較的複合経営がしやすく、ハウスが建

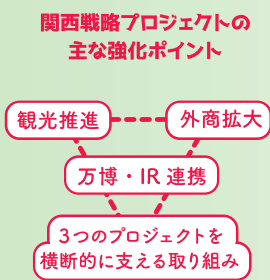
安定した経営を目指す!  
当面の目標は経営を安定させることで、そのためには規模拡大の必要性を感じている林さん。来作からは作付面積を増やす計画で、今作の栽培で感じた気付きを改善し、高品質生産、安定収量の確保に努めます。「この5、6年で安定した収入を得られ、経営を軌道に乗せることが目標」と意気込みます。  
先輩農家に誘われてJA青壮年部や消防団に加入したことで、同年代とのつながりができるなど、コミュニティも拡大しています。「見ず知らずの自分に優しくしてくれる地域の方々の存在は心強く偉大です。本当に周囲の環境に恵まれて今があるなと実感しています」。新天地として選んだ本山町で、地域とともにさらなる高みに向けて歩みを進めます。

# 今こそ勝負のとき！ 高知県が挑む農業の関西戦略

特集

## 追い風に乘る 関西戦略

高知県では令和6年度からの4年間を計画期間とする第2期関西・高知経済連携強化戦略(以下、関西戦略)を策定して3つの「観光推進」「外商拡大」「万博・IR連携」の3つのプロジェクト、これらのプロジェクトを横断的に支える取り組みを進めています。関西圏での高まる経済活力を追い風に「オーラル高知」の態勢により展開しています。



高知県「第2期関西・高知経済連携強化戦略」より

高知から届く想いを消費地で広げる



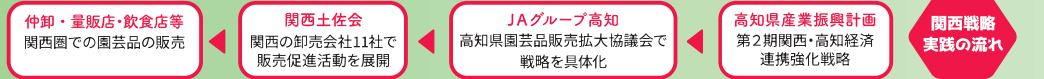
来年の大阪・関西万博の開催や統合型リゾート(大阪IR)開業などの大規模プロジェクトに向けて、機運が高まる関西圏。高知県ではその経済活力を呼び込もうとさまざまな連携を試みています。「外商拡大に向けた農業分野の関西戦略をテーマに、販売・需要拡大に携わる2つの関西卸売会社の取り組みを紹介します。」

## 関西土佐会が生み出すもの

外商拡大プロジェクトでは「高知フェア」を開催するなど、農業、水産、加工食品、林業、商工の各分野で関西圏のパートナー(卸売業者・量販店・飲食店等)との連携を一層強化しています。農業分野では、県とJAグループ高知で構成する高知県園芸品販売拡大協議会が主軸となり、関西卸売会社11社からなる「関西土佐会」と綿密に連携。園芸品の販路拡大・業務需要確保を目指しています。

園芸品販売は明治20年代にはすでに京阪神戸へ流通し、「関西土佐会」は昭和55年に発足。主力となる6品目(キュウリ・ヒヨウマン・ナス・ニラ・シトウ・ミョウガ)を中心に、継続的な売り場確保に向けて地元量販店等でのフェアを実施したり、系統取扱量を増やそうと仲卸や量販店のバイヤーをつなぎ産地での交流を図るなど、産地・市場・仲卸・小売までの関係構築を実践。県園芸品を選択してもらうための契機を生み出しています。

「土佐会」って？  
青果の卸売会社(市場)からなる、産地育成のための会社間による連携と親睦、県園芸品の健全な発展と円滑な流通、高知園芸農業の振興に寄与することを目的に設立された組織です。北海道・東北・北陸・関東(東京丸高青果物流通対策協議会)・中部・関西・中四国・九州と、各地域で高知県園芸品の販売拡大に尽力しています。



市場内いたるところに高知県園芸品にまつわるポスターを掲示。関西圏での高知県園芸品への信頼を感じます。

## 関西土佐会一丸となって 同じ方向を目指す

産地と消費地をつなぐ  
青果物をどのように販売拡大していくかには、卸売会社のチカラが重要です。仲卸や量販店のバイヤーへ魅力を伝え、高知県産を選好してもらう商機を生み出す役割を担っています。

「夏でも扱える品目があり、ミョウガ、シヨウガ、ニラなど周年出荷品目が多い。品質の高さも強みに、年中高知県産が手に入る店舗を増やそうと、関西土佐会の各社が得意先へ売り込んでいます。安定的な出荷や品質を重視した生産は、シェア拡大へも大きなチカラとなっています。豊原常務は言います。

「まずは関西の仲卸やバイヤーに、そして、その先の消費者に高知県のファンになってもらう。我々もバイヤーと産地視察へも何度も行かせていただき、たくさん生産者や部長たちとつながります。視察に行くときみんな高知のファンになって帰ってきますよ。交流して関係を築き、高知県産を取り扱ってみよつかというきっかけになっています。」



大阪中央青果株式会社 常務取締役 関西土佐会 会長 豊原 淳司さん

## 大阪中央青果(株)

「来年はインバウンドにも大きな期待ができるため、ホテルや飲食店の需要に比例して間違いなく売れます。目標販売額に向けて有言実行するのみです」と、商機を見定めるのは「関西土佐会」で会長を務める大阪中央青果(株)の豊原淳司常務です。

## 11社でさらなるシェア拡大へ



## 関西土佐会としてできること

促成品目の多い県園芸品は全国平均に比べ高単価で取引されていますが、必要数量が足らず単価が引き上がっている現状もあります。販売額を伸ばすには、安定的な売り場確保に加えて供給量の増加が必要となり、県内の生産拡大が重要になります。一方で、産地の厳しい現状にも心を寄せる豊原常務。「さまざまな経費が上がった中で産地を維持し次世代につなげていくには、売価へも反映させる。そのためにもこの数年は大事な年です。令和7園芸年度の目標販売額110億円を達成し、ピーク時に並ぶ120億円を目指して取り組んでいきます。この商機をつかみ取るため、関西土佐会一丸となって目標に向かっていきます。」



瀬田高知県知事と関西土佐会の意見交換会(令和4年度) | 香美・香南両市長と関西土佐会の意見交換会(令和5年度) | オンラインを活用した青年農業士会と仲卸の意見交換会



関西土佐会で作成した高知県園芸品のレシピ本やカレンダー、エコバックを配布し、ファンづくりも積極的を実施。



阪神百貨店本店での土佐文旦、ミョウガ販促イベント 昨年度は量販店での高知果フェアを大阪中央青果(株)だけで27回、958店舗で展開しました。

大阪市場での競りの様子。

**市場・学生・産地がコラボ**

兵庫県で活動を展開するのは神果神戸青果(株)。神戸市中央卸売市場では、市場関係者だけでなく一般消費者も対象とした料理教室「魚果菜塾」を定期的に開催しています。行政とも連携し、令和4年からは地元・武庫川女子大学の学生が高知県園芸品のレシピを考案して市場内での試食会も実施。今年の7月には、いわいほく産の米ナスと彩どりピーマン(カナーピーマン)を調理し、一般消費者を含む受講者約40人に提供しました。

「いわいほく地域の生産者にも会場へ来ていただき、環境に優しい天敵を使った栽培について実際に昆虫を持って来てもらい、お話いただきました。消費者にとっては、安全・安心でとても素晴らしい取り組みなんだと知る機会になり、少し高くても高知県産を買おうかといった行動変容にもつながっていきます」と話すのは、神果神戸青果(株)の藤井敏文部長。この取り組みから学生には果園芸品を身近に感じてもらう、消費者にも魅力を深く知ってもらう機会になっています。



市場内での料理教室開催の様子

**販路拡大の道を見出すことで産地へ還元する**



神果神戸青果株式会社 執行役員部長 藤井 敏文さん

**市場と卸先が強力タッグ!**



株式会社担英未来 代表取締役 又江 啓さん

**神果神戸 青果(株)**

**その先にある高知の食文化も伝えたい**



**販路拡大の道を切り拓く**

生産者から販売のヒントを得ることもあるという藤井部長。「市場に出回らない下位等級も底上げできるかが重要だと思っています。加工筋や業務筋へ販路を見出すことで生産者としては手取りも上がる可能性があり、販売のチャンスが広がります。情報や引き出しが多ければ多いほど販売の可能性が広がります」といかに所得へつなげるかを模索しています。

又江代表も、食品会社や飲食店への売り込みには高知県産を意識していると言

**生産者の想いや苦勞を背負って売る**

近距離輸送による鮮度保持に加え、品目の多さも高知県の魅力だと言った藤井部長。「量販店で行う際には『最低でも10品目程度は欲しい』と言われる。高知県産ではそれが叶い、パイヤーにも喜ばれています」と話します。

7年前からは神戸市内で生鮮食品の卸や小売り、和食やイタリアンの飲食店を経営する(株)担英未来とタッグを組み、高知県産園芸品の販路拡大を強化。市場の向かいにあるイオン神戸南店の売り場では、年間を通じて常に高知県コーナーを大きく設けて青果物や加工品を多く取り扱います。売り場確保やイベント開催などを神果神戸青果(株)が提案し、売り込みの強化や飲食店での食材使用など、新たな取り組みが展開されています。

「以前は我々も、取り扱い基準は安いか高いか、きれいかわざらでないかというものでした。藤井部長たちと一緒に何度も高知県へ訪問したことで、我々小売が生産者の想いや苦勞を背負って売らなきゃいけないなど、販売への意識が根本的に変わりました」と(株)担英未来の又江代表。これをきっかけに全国に視察に行っており、「高知県は全国でも良いものを作ろうという意識が1番高かった」と話します。

**学生考案レシピ**



土佐市産の新鮮な野菜を使った



武庫川女子大学の学生が果園芸品をおいしく食べる新しいレシピを考案。1年目は土佐産且とアキマメ、2年目は新ショウガと土佐甘とうを使用しました。



又江代表自ら産地を訪問し、生産者の顔、想いが見える売り場を展開しています。

生産現場の様子を伝える番組映像も常時放送。



イオン神戸南店内にある(株)担英未来の直営店「神戸垂水青果」。常時高知県コーナーを設け、果産ユズを使用したドレッシングや餃子のたれなど、オリジナル商品も開発。



垂水商店街のイベントでも高知県フェアを実施。商店街の飲食店共同で果園芸品を使用した料理を提供しました。

**連携を強め販売高確保、**

**そして農業経営の貢献へ**

我々の役割の根幹は、県内産地と市場をつなぎ、生産者から預かる園芸品をいかに計画的かつ安定的に供給・販売するかということにあります。その先に待つ仲卸・量販店等へは取引のある卸売会社の皆さまに接点を持っていただけることも心強い点です。関西土佐会においては令和6園芸年度の販売目標額を達成でき、他の地域にも生かすことのできる取り組みとして1つの形ができたのではないかと考えます。

関西戦略においては、県や高知県園芸品販売拡大協議会との連携を意識しながら園芸品の供給や販促活動を継続して行い、園芸品全体の価値を高めることで販売金額を積み上げていきます。そして、今後もその取り組みを向上させることによって、最終的に生産者の皆さまの農業経営に貢献していきたいと考えております。

JA高知県代表理事専務 菅原 隆夫 氏(菅原販売担当)

**山下 文広**



口いっぱいショウガを味わう鍋つゆの素  
「清流四万十 生姜鍋つゆ」  
全国で好評販売中!

生産量日本一の四万十町産ショウガを使った新商品「清流四万十生姜鍋つゆ」が日本食研ホールディングス(株)から全国で販売中です。商品開発は昨年8月から企画し、四万十生姜部会員と日本食研担当で試食会やPR動画の撮影等を重ねてきました。だししょうゆ味の鍋つゆで、ショウガをさらに加えて具材として食べる「生姜鍋」を提案。ショウガを合わせて購入いただくため、鍋つゆは青果売場で販売しています。

四万十生姜部の田村皓哉部会長は「ショウガの消費量は年々減少しており、チューブなどが主流となっています。この商品と食べ方の提案で生のショウガのおいしさを知ってもらい、消費拡大につなげたい」と話します。県内ではサニーマーケットやその他量販店などで販売中です。ぜひご賞味ください。

田村部会長(後列左から2番目)と四万十生姜部の皆さんの写真



JAグループ高知の  
TV番組

RKC高知放送  
「こうちeye」内



10月から、JAファーマーズマーケットとさのさと・とさのさとアグリコレットを起点に、注目の逸品や旬の農畜産物を紹介する新番組「あぐりtimeマルシェどき!」の放送が始まりました。生産者の想いもお届けしています。ぜひご覧ください♪



一緒に  
お買い物気分!

【放送期間】  
令和6年10月～令和7年3月

【放送日時】  
毎月第1木曜日 15:50～16:45  
「こうち eye」内で放送



過去の放送分はJAグループ高知のYouTubeチャンネルからご覧いただけます。

2024  
NOVEMBER



JA高知県

トップニュース

ミヨウガで  
5000円プレゼント  
キャンペーン抽選会

JA高知県とJA高知市、JA土佐くろしおは9月12日、高知市の営農販売事業本部で、5月から8月まで展開した「みょうがが現金5000円プレゼントキャンペーン」の抽選会を開きました。各JAの生産者やJA職員ら約30人が参加し、当選者500人を抽選しました。

JA土佐くろしおみょうが部会長の堅田明部会長は「応募者は女性が多く、普段聞けないさまざまな意見や感想が書かれていたので、参考にさせていただきます」と話し、消費者には、シヤ色の濃い、シヤキヤキとしたミヨウガ独特の食感をおいしく味わって欲しい」と強調しました。賞品は準備ができ次第、順次発送予定です。



抽選を行う生産者たち

カスタマーハラスメント対応基本方針を制定しました

近年、利用者からの度を越えた、悪質なクレーム・要求など、いわゆる「カスタマーハラスメント」が社会問題となっており、行政や各企業がその対策を講じているところです。

カスタマーハラスメントを放置しておくと、職員の心身にストレスがかかり、最悪の場合は、退職者の増加や新規採用に悪影響が出ることが懸念され、その結果、利用者に満足いただける商品・サービスの提供が出来なくなる恐れがあります。

こうしたことからJA高知県でも重要な経営課題の一つと捉え、カスタマーハラスメントに対する基本方針を制定しました。

なお、以下の行為などがカスタマーハラスメントに該当いたします。



- ◆ 暴言・大声・屈辱・差別・誹謗中傷・恫喝
- ◆ 不当または過剰な要求
- ◆ 暴力・威嚇
- ◆ 長時間の拘束(施設への居座り、業務時間外や長時間にわたる電話・面談)
- ◆ SNSやインターネット上での誹謗中傷
- ◆ プライバシーの侵害
- ◆ セクシャルハラスメント 等

※詳しくはJA高知県HPの「重要なお知らせ」に掲載しておりますので、ご確認ください。

利用者から職員に対するカスタマーハラスメントに対しては、話し合いにより解決し、よりよい関係づくりにつなげていくこととしておりますが、状況によっては警察や弁護士等外部専門家と連携してしかるべき対応を取らせていただくことも考えております。

今後も、利用者の皆さまにより高い満足を提供するために、組織一丸となって事業を運営してまいりますので、本取り組みについてご理解いただけますよう、お願い申し上げます。

国産を食べて 国産を応援!

すべて応援  
No.1 JA直売所 キャンペーン2024

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つGet!  
2つで1口・3つで2口応募 できます!

47都道府県とっておきの  
3,000円相当の農畜産物・加工品が  
合計14,100名様に当たります!

期間 2024年10月1日～11月30日

地域の新鮮でおいしい野菜や果物  
などが並ぶ全国約1,700店舗の  
JA直売所に行こう!

※一部未実施していないJA直売所もあります。

JA直売所の検索も!  
賞品ラインナップは特設サイトへ

すべて応援  
No.2 おいしい秋を、味わおう。

今がチャンス!  
送料をJAグループが  
負担します!

お客様  
の送料負担  
なし

期間 2024年10月1日～11月末日

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい

おいしい日本と暮らそう  
JAタウン

ご注文はこちら



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ



## 農林中央金庫 新規採用職員が農業体験!



**香** 美地区で9月2～5日、農林中央金庫の新規採用職員2人を農業実習生として受け入れました。

この研修は、農林中央金庫の若手職員がJAや組合員の活動にじかに触れ、体験を通して協同組合について考えることを目的に、毎年全国各地で行われています。

同地区での研修の受け入れは今回が初めてで、新採用職員がニラ、やっこねぎ、青ねぎ、ユズの栽培を学びました。担当指導員や生産者の方々から話を聞きながら集出荷場の見学やそぐり・定植・収穫などを行い、JAや生産者の仕事を身近に感じる機会となりました。

短い間でしたが、これからの社会人生活の根幹となる貴重な体験をさせていただきました。お世話になったすべての方々に深く感謝いたします。本当にありがとうございました!

農林中央金庫  
営業第四部  
佐藤 豪さん

実際に生産者が行う仕事を体験し、出荷するまでに数々の重労働があることを学びました。少しでも一次産業に貢献できるよう、農林中金の業務に取り組んでいきます!

農林中央金庫  
IT統括部  
市村 光さん



県内加工業者と  
連携した商品展開

県内加工業者と連携し、加工品・酒・菓子など約900品を取り揃えています。イベント時には直送された四季折々の青果物も店頭並び、高知の旬もお届けします。



各事業者から実際に聞き取りした、最も伝えたい商品の特徴などを店内POPに反映するなど工夫。個性的なランプは、ナスの他にもユズ、ミョウガも。

売れ筋は「THE高知」!

人気の調味料から定番のおやつまで幅広く取り扱っています。中でも「ごっくん馬路村」や「ボン酢」、「ロングライプルー」、「カツオの生節」など「THE 高知」が売れ筋商品!



日曜雑貨からインテリア、"時替のある暮らし"



取材時の土佐酒フェア開催期間には、高知から駆けつけた「へるべるの神様」が鎮座。



この場所で新たな  
販促活動を展開する

(株)とさのさと 代表取締役社長  
竹中 義博さん

土佐の旬や四季を感じてもらうため、加工品だけでなく果物も併せた販促イベントを行い、高知の極上の田舎をしっかりと伝えていきたいと思えます。商品を卸す際には最低ロットを1ケースではなく1個からの小口のBtoB\*ができ、毎日商品を送る体制を整えていきます。また、社員1人が出向し、さまざまな販売ノウハウを生かして連携しています。

今後も細やかに連携していきながら、関西圏へ向けた新たな県内商品の販路拡大へ仕掛けていけたらと思っています。

\*BtoB(Business to Business) …企業間取引



さまざまな方の  
高知と関西を  
つなぐ場所として

SUPER LOCAL SHOPとさのさと 店長  
小松 珠実さん

オープン直後から多くの方々にご来店いただき、関西のお客さまはもちろん、なかなか高知へ帰ることができない方もこの場所から故郷を感じていただくと喜びの声を多くいただきます。

今後は3カ月ごとに行う商品切り替え時にお客さまのご要望を反映した店舗づくりを行っていく予定です。お客さまの中には高知県とゆかりの深い方も多く、今来ていただいているお客さまにはより一層の極上の田舎を、そしてこれから来店いただけるお客さまにも喜んでいただけるような高知のあたたかい魅力を発信していけたらと思います。

高知の皆さまも関西へお越しの際はぜひ一度お立ち寄りいただき、にぎわいを肌で感じていただくと嬉しいです。



KITTE  
OSAKA

「KITTE大阪」誕生。  
1日で全国を旅気分!

街の開発が進み、ますます活気づく大阪府の北エリア・梅田。旧大阪中央郵便局跡地に建つ「JPタワー大阪」内の商業施設「KITTE大阪」は100店舗以上が入居し、7月末に新たにオープンしました。「SUPER LOCAL SHOPとさのさと」がある2階のフロアテーマは「Feel JAPAN Journey (ええもん にっぽんめぐり)」。北海道から沖縄まで、全国のアンテナショップがさまざまな地域の魅力を発信しています。



# THE高知を関西へ発信 SUPER LOCAL SHOP とさのさと

この夏、関西圏初となる県のあてなショップ「SUPER LOCAL SHOP とさのさと」が大阪・梅田のKITTE大阪2階にオープン! 「スーパーローカル=極上の田舎」をコンセプトに、高知ならではの食や伝統文化の中にある田舎のぜいたくさを関西へ届ける新拠点となっています。

大阪府大阪市北区梅田3-2-2 JPタワー大阪KITTE大阪2F  
TEL 06-6940-6262 (営業時間) 11:00~20:00 (アクセス) JR大阪駅西口改札直結

ガラス張りで行デキからも店内の様子が伺えます。

「とさのさと」が  
果たす機能

県産品の物販

情報発信

県内事業者による  
試食販売

要望を生かす  
テストマーケティング場所

(一財)高知県産外商社が運営し、関西圏での県産品の販売拡大や販路開拓支援の起点となりながら、情報発信による観光誘客、移住促進、県産品の認知度向上に向けた外商拠点の1つとして期待されています。



店舗前面で  
大々的にPR

ひとき目を引くデジタルサイネージには、テーマに沿ったオリジナル映像が常時放送されています。土佐のおきやく文化を伝える「酒」や高知県を代表する食文化「皿鉢」、「カツオのたたき」など、その月のテーマにまつわる商品をダイナミックな映像とともに店舗前面に展開することでPRの最大効果を狙います。生産者や事業者が直接店頭で試食宣伝などの売り込みも実施。9月のテーマは「酒」、11月以降は「ユズ」や「土佐豆腐」を予定しています。



# コンニャクの唐揚げ

材料・4人分

- |                      |   |                |
|----------------------|---|----------------|
| 丸コンニャク……2個<br>(600g) | ① | 薄口しょうゆ……大さじ2   |
| だし汁……300ml           |   | みりん……大さじ2      |
| 卵……2個                |   | 酒……大さじ1        |
| 小麦粉……80g             |   | シウウガ(すりおろし)…少々 |
| パン粉……80g             |   |                |
| サラダ油……適量             |   |                |

## 作り方

- 丸コンニャクは一口大に手でちぎり、洗って鍋でゆでてアク抜きする。
- 鍋にだし汁と①を入れて煮込む。味がしみたら、ザルで水気を切る。
- 小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付けてサラダ油で揚げ、キツネ色になれば出来上がり。

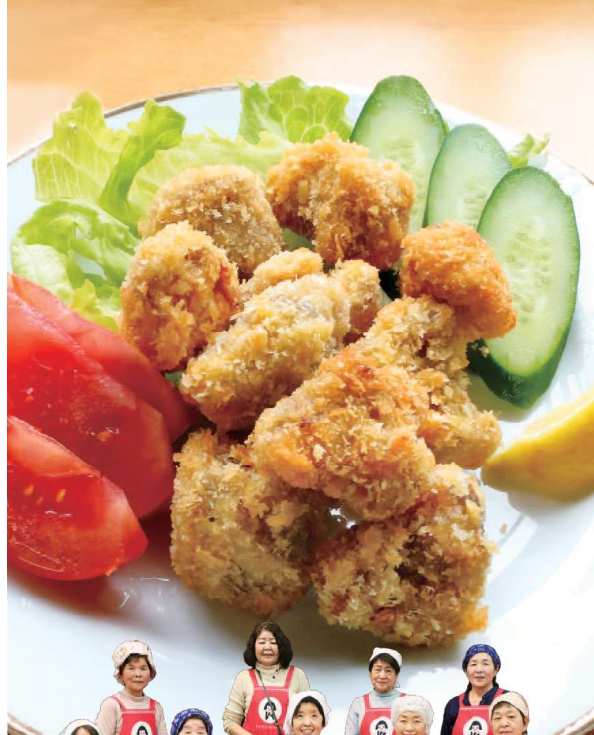


レシピはHPでもご覧いただけます!

女性部レシピ

# うちんくの台所

仁淀川地区編



JA高知県女性部コスモス地区吾北支部

◎から  
(上段)曾我 澄江さん、川村 マチ子さん、北川 宮子さん、乙竹 由紀さん  
(下段)片岡 幾子さん、筒井 美代子さん、小松 陽子部長、曾我 恵美さん、浅川 和子さん

# そば粉入りドーナツ

材料・4人分

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 小麦粉……200g            | ① |
| そば粉……120g            |   |
| 砂糖……180g             |   |
| ベーキングパウダー…8g         |   |
| 卵……1と1/2個            | ② |
| 牛乳か水……90ml(固さを見て入れる) |   |
| サラダ油……適量             |   |

## 作り方

- ①をよく混ぜ合わせ②を入れてよくこねる。生地を前日に作り冷蔵庫で寝かしておくが良い。
- まな板に生地を8mmの厚さに伸ばして型で抜き、160～170℃の油で揚げる。



生産者  
大正郡四万町大正 御堂  
太田 宗隆さん

真つすぐに凛と咲く  
が途中で枝分かれして、数輪の花をつけるスプレー菊。品種改良が進み、今では花色や花びらの形状は多種多様で数えきれないほどの品種があります。  
高岡郡四万町大正地域では、スプレー菊栽培を始めて22年目を迎えました。寒暖差で色目がかきれいに育ち、地味を生かして花の町にしようとして、当時の町長が呼び掛けたことがきっかけで栽培が始まりました。需要期の盆や彼岸が近づくと地域のあちこちの良心中でスプレー菊が販売される様子は、季節を感じさせる風景です。

現在4人の部員が約2ヘクタールで栽培。太田宗隆さんは義両親から受け継ぎ、30アールのハウスで12万本を栽培しています。1年を通して収穫と植え付けを行いながら需要期にも合わせて栽培し、年末以降は色目を増やして出荷。「これまでの経験から花の状態を見極め、栽培管理を行っています。大産地ではありませんが、小さな花屋さんの要望にも柔軟に対応ができるのが強み。市場からの信頼を大切に、品質の安定化に努めています」と話します。  
近年では、仏花としてだけでなく、ウェディングや贈り物などにも使われているスプレー菊。皆さんもぜひアレンジの中に取り入れてみてください。



日に12時間以上の日照が必要で、冬季は1日5時間ほど電照を行います。



スプレー菊のカラーや花びらの多彩さが楽しめるアレンジメント

フローリスト花見  
高知市塩屋崎1-11-2  
☎ 088-821-8073  
営業時間 10:00～18:00  
定休日 日曜

Vol.8  
Living  
with  
Flower  
生産者を訪ねて

幡多地区  
スプレー菊



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。



「アールスメロン」  
 (春野菜)1玉

1		8	10		14	16
			B			
		9				
2	6				15	
						C
		7			13	
3						17
	A					
4						
5			12			
					D	

二重マスの文字を、A～Dの順に並べてできる言葉は何でしょう？

答え

A	B	C	D
---	---	---	---

郵便はがきに、①バズルの答え 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**  
 〒781-8510  
 高知市五台山5015番地1  
 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。



10月号の答え「スポーツノビ」

クイズ正解者の中から **20名様**  
 抽選で計 **20名様**  
 応募締切は 令和6年 **12月6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**

- 11月23日は勤労——の日。国民の祝日です
- 灰皿にたまります
- 『——の精神』はモンテスキューの著書です
- 広島県の紅葉の名所のひとつ。世界遺産の神社があります
- 焼き鳥を食べると残るもの
- 金融——、——一髪
- そば屋や居酒屋の入口にかけられていることも
- ギンナンがなる木
- 「九里よりうまい十三里」と売りに来るもの
- 茶わんと反対の手で持ちます
- 3の3——は9です
- クリの実を守るトゲトゲ

👇 **タテのカギ**

- 「鳥」より一画少ない鳥
- 園に子どもを迎えに行った
- お父さんそっくり！ まるで——ね
- 料理店のメニュー表をこう呼ぶことも
- 美空ひばりのヒット曲。「柔」と書きます
- 患者を診ます
- 頭にキュッと締めるもの
- ジャガイモのことで
- 応報、身から出たさびだね
- 漢字で書くことと雲母。さららともいう鉱物です

# コチットのイチオシ! vol.44



追加で肉や魚介類を使用したカレーも注文できるよ。自分好みにカスタマイズできるのも嬉しいポイントだね！  
 チキンカレー/フィッシュカレー 各 300円

異文化の魅力を満喫!



安芸地区 「錆と煤 満寿～kotobuki～店」

地元の無農薬野菜をふんだんに使った副菜と多国籍カレー

「Veg plate」 1,300円



古物の他にアジア雑貨や本場のスパイス、オーガニック石鹸も販売

武家屋敷の街並みの雰囲気が漂う安芸市土居に店を構える「錆と煤 満寿～kotobuki～店」にやってきましたコチ！ ディープな多国籍料理屋で、本店は南国市にあるんだって。地元の農家から仕入れた無農薬野菜をふんだんに使って調理しているよ！ まず食べて欲しいのは定番メニュー「Veg plate」！ 野菜の副菜とカレー、ライスが盛られた南インド料理の定食「ミールズ」に恋したオーナー・山田和子さんオリジナルのワンプレートだよ。毎日食べられるような優しい味付けが特徴コチ。見た目カラフルで副菜やカレーの種類も多彩だから、ついつい写真を撮りたくなるような映えプレートだよ。

この日の副菜はピーズのココナッツ炒めやマンゴーのアチャールなど盛りだくさんで、季節に合わせて変わるんだって。辛みと酸味があるスパイススープ「ラッサム」は、インド豆のせんべい「パバド」やライスと相性抜群！ デザートには「Dosaのポディ」がオススメ。安芸市で開催されているディープアジアの祭典「東洋の漫遊祭」を主催するなど、安芸市を盛り上げるお祭りや企画を定期的に行っているよ。Instagramをチェックしてみよ～っ！



Dosa ポディ



ヨガ教室や展示会も開催されているスペース



**錆と煤 満寿～kotobuki～店**  
 高知県安芸市土居554-6  
 TEL 0887-37-9780  
 営業時間 11:00～15:00 (LO.14:30)  
 定休日 毎週 木・金・土  
 @ toyoteki\_manyu\_sai  
 @ sabito\_susu\_kotobuki



速報などをプッシュ通知でお知らせ！

日本農業新聞電子版がアプリでさらに便利に！  
**日本農業新聞ニュースアプリ**

【動画で操作方法など説明】  
 動画でログイン方法や特長など、詳しい説明をご覧ください。

☑️ **その日の記事をすぐにチェック**  
 ・最新の記事はトップに大きく掲載  
 ・読み込み速度も速く、読みたい記事にすぐにアクセス可能

【アプリをダウンロードする】  
 日本農業新聞公式ウェブサイトからダウンロードにお進みいただけます。

☑️ **カテゴリ記事に簡単アクセス**  
 ・カテゴリメニューがスワイプで簡単に選択  
 ・長押し+スライドで読みたい順に並び替え

※ アプリのダウンロードには「Apple ID」または「Googleアカウント」が必要です。

日本農業新聞電子版のお申し込みは 組織広報課 (088-802-6776) もしくは各支所へ