



# こうぐり



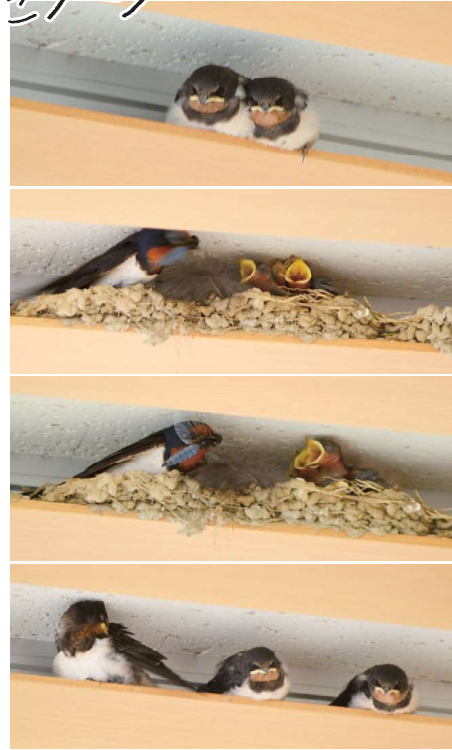
特集

# 米粉に愛をこめて

～れいほく地域で育む3つの愛～

農機とは/生産者の営農をサポート  
 特集② JA農機センターにおまかせあれ!

広報担当者が届ける  
 こうぐらム! #56



今年5月、幡多地区本部入り口付近にツバメが巣を作りました  
 巣から天井までが低く奥行きもないので少し狭そうです  
 心配しながら見守っていました

ツバメの巣は「縁起がいい」「幸運を運んでくる」「商売繁盛」などの言い伝えを聞いたことがあります  
 環境が良いところを選ぶ、人間にとっての害虫を食べる清潔が保たれる、人通りが多い所に巣をつくる等の理由があるようです  
 とにかく可愛らしくて見ていると癒されます

カメラを持ってウロウロしたり、脚立を構えたりしていると親鳥が少し離れたところで警戒していたので  
 申し訳ない気持ちで撮影

6月25日、成長した2羽が親鳥とともに飛び立ちました  
 私はカメラを持っていたのに撮りもせず  
 飛んでいくのを見ていました  
 また、JAに帰ってきてほしいと思いがら

【幡多地区 企画組合員課】 石崎 理恵



Instagram: @kougur\_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 岡本 梓織

今年の4月に入組し、広報担当に配属されました。JAのことも、農業のことも、初めて知ることばかりで新鮮な毎日です。  
 今月号の特集米粉に愛をこめてでは、人生初の原稿作成に挑みました。れいほく地域で製造、生産、普及に関わる方たちの熱い想いと温かい人柄に触れ、何としても米粉の魅力を届けねば!という使命感が生まれました。何度も悩み、先輩方に支えられながら、完成した私のデビューページ。皆さまに米粉の魅力がしっかり伝わっていることを願うばかりです。  
 寒い季節に向けて、たくさん栄養を蓄えたい今日この頃。味覚の秋に、れいほくのおいしい米粉料理をぜひ味わってみてくださいね!

こうぐり 2024 10月号 令和6年10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  
 広告料に関するお問い合わせ先: TEL 088-894-5613 (組織広報課)



Facebook



とさのさとーJA高知県



JAグループ高知



群ぞう、大地と地域ののらひ。



# 喜んでもらえる花を 1本でも多く出荷したい

輝け!  
新農人 69

安芸地区  
こまつ つづみ  
小松 鼓さん (25)  
【就農2年目 トルコギキョウ】

## ハウスの温度調節がポイント

定植から栽培、収穫までさまざま  
な知識を学んできた小松さん。その  
経験を生かして、16アールのサ  
ポートハウスで6品種のトルコギ  
キョウを栽培しています。

上位等級の栽培を目指し、気候に  
合わせた温湿度の調節や水管理を  
徹底。品種ごとの特性を考えなが  
ら工夫を凝らしています。か  
ん水の時間やタイミング次第で生  
育の不均一や品質低下の原因とな  
り葉焼けが起こりやすくなります。

## 花の彩りを日増しに添えて

常にハウスに足を運び花の状態を  
見ることが毎日の日課になってお  
り、休みといえる日は月に1日ある  
かないか。一人で栽培する大変さ  
を実感しつつ「作り手の考えひとつ  
で花の出来上がりが変わってくる。  
消費者から喜ばれる階級の花を一  
本でも多く出荷して花を長く楽し  
てもらいたい」と、日々花と向き  
合っています。

「必需品の生鮮野菜に対し花はぜ  
いたく品と捉えられることが多く、  
冠婚葬祭やプレゼントなどで花を  
購入する人も多いと思います。花  
の大きさや色、葉、茎の強さにこだ  
わって育てていますので、少しでも  
花の美しさを知ってもらい家で飾  
る文化が浸透して欲しい」と話す小  
松さん。

来作はサポートハウスを出て、新  
設した13アールのハウスで栽培予  
定です。「新しいハウスではこれま  
で栽培していた品種を含め、他品種  
にも挑戦してみたい」と、新たなチャ  
レンジに向けて栽培を楽しんでい  
ます。

## 幼い頃から近くにあった農業

祖父がユズ農家で、物心がついた  
頃から作業を手伝ううちに農業に  
興味を持った小松鼓さん。農業高  
校に入学し、花のポット栽培を学ん  
だことで「将来は花農家になりたい」  
という気持ちが大きくなります。  
この町の農業大学校へ進学し、花き  
栽培について学びました。

卒業後は、在学中の現場研修で出  
会ったトルコギキョウ農家の下で  
2年間研修し、令和4年7月に就農。  
現在は、安芸市のサポートハウスで  
2作目を迎えています。

土佐の高知のあぐりのチカラ

こうぐり



2024 10月号 もくじ

03 輝け! 新農人 [安芸地区] 小松 鼓さん

04 特集①

# 米粉に愛をコメて

~れいほく地域で育む3つの愛~

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! 幡多地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 特集②

生産者の営農をサポート  
農機のこと JA 農機センター おまかせあれ!

20 Living with Flower ~生産者を訪ねて~

〔深川地区〕ソリダスター

21 うちんくの台所 香美地区編

22 コチットのイチオシ!

【土長地区】「牛のうどん屋さんカフェ」

ボリューム満点! ランチプレート

23 読者プレゼント

24 広報担当者が届ける こうぐらむ!

表紙紹介  
山北みかん



高知県を代表するブランドかんきつ「山北みかん」。県中東部に位置する香南市香我美町山北地域を中心に栽培されていることから、名が付けられました。ジューシーな果汁がたっぷり、程よい酸味と甘さの特徴。何個でもさっぱり食べられると好評です。

ハウスでは4月下旬から極早生・早生・雨よけの順に9月中旬まで収穫し、真夏に味わえるミカンとして人気を集めています。9月からは露地栽培の出荷が始まり、ハウス・露地ともに県内を中心に関西方面などへも出荷しています。



【香美地区・香南市】  
香美地区温室みかん部会 部会長  
ながさき あつし  
長崎 篤史さん

香美地区果樹部温室みかん部会では、現在39人の生産者が12ヘクタールで栽培。令和5園芸年度は731tを出荷しました。

31アールで栽培する長崎篤史部会長は「本年産は非常に出来が良く味も良好でした。一方で、年々夏場の高温の影響で着色が進まず、収穫がなかなかできなかったりと、栽培面では苦勞の多い年でした。少しでも消費者の皆さまにおいしかったと感じてもらえるミカンを作りたいです」と話します。



# 米粉に 愛をこめて

～れいほく地域で育む3つの愛～

国内で自給できる米の活用法として注目されている米粉。  
米粉の製造・普及を行う土長地区のれいほく地域から、その魅力をご紹介します！



大豊町、本山町、土佐町、大川村の4町村からなるれいほく地域。豊かな自然の恩恵を受けておいしい米粉が生まれます。

愛をこめて

## 製造 する

「れいほく米粉製粉工場」  
HISTORY

米粉で地域活性化

四国の中心部に位置し、豊かな山々に囲まれ美しい棚田や里山の風景が広がるれいほく地域。昼夜の寒暖差や、山々から湧き出す水によって育まれた米は甘みと旨みが豊かで、古くから良質米の産地として知られています。



株式会社れいほく未来  
永野 郁雄さん

品質の良い米粉を安定して製造できるように、試行錯誤しながら取り組んでいます。

### 施設の特徴

- 製粉前処理に湿式ラインを採用
- 気流粉砕による安定した微細製粉の実現
- 気流乾燥で製品水分を一定に調整
- 混合機によりミックス粉での出荷が可能

「夏は水温が高いので米が水をすくく吸う。逆に寒い時は吸収されづらいので、夏と冬では浸水時間を変えています」と話すのは、れいほく未来で米粉を担当する永野郁雄さん。過去のデータを参考にした浸水時間の微調整や、配達先で米粉の使用感を尋ねるなど、品質向上に日々改善を重ねています。現在は自社製品と委託製品合わせて年間約100トンの米粉を製造。うち7割が自社製品で、県内の量販店や直販所の他、大阪の生協など関西方面にも出荷しています。

国と県と町（土佐町・本山町・大豊町）の補助を受けて「れいほく米粉製粉工場」が完成。現在は、JA高知県の子会社「株式会社れいほく未来」（以下、れいほく未来）が運営しています。

### 原料米を確保するために

当初原料米は、多収性品種やクズ米の利用を検討していましたが、品質を重視し米粉に適した「低アミロースで粘りの少ない米」を模索。他県で原料米として

使われている「ミズホチカラ」を栽培し米粉にしてみたものの、仕上がりは今一つ。機械は同じでも、気温や水質、土壌など栽培条件が異なることで米粉の品質にも違いが出ました。

以前からの地域で栽培していた酒米品種「アキツホ」が米粉に向いていることが分かり、生産者を募ることに。原料米は「新規需要米」として助成金制度があることなどを説明しました。

平日は常時機械が稼働し、注文が多い時には1日に約50kgの米粉を製造。在庫を抱えることはほとんどなく需要は安定していますが、米粉の普及拡大を進めるには原料米の確保が課題となっています。「まだ馴染みが薄いものの、米粉にはいろいろな可能性があると思う。だんだんと原料米の生産維持が難しくなってきましたが、今後5年間を通して安定した品質の米粉を製造できるよう努めています」と話す永野さん。生産者、販売先とも情報交換しながら、より良い米粉の製造を目指しています。

※委託製品…依頼者が持ち込んだ米を製粉。高知市のパン屋や学校給食でも活用されています。

アキツホ栽培へ挑戦

「れいほく管内でも生産者が減ってきていることは分かっていたんです。なんとか協力して地域貢献したかったんです。自分が作ることで、他の方のきっかけになればいいかなという思いでした」と、アキツホ栽培を始めた頃を振り返る生産者の大石範行さん。「米粉原料米は国から助成される直接支払交付金があったり、多収性品種で収量も見込めたので、主食用米栽培と遜色なく収益を確保できると思いました」と話します。



美しい環境で守り続ける米粉

現在、れいほく地域全体では20戸が10ヘクタールで米粉原料米を生産しています。昔から環境保全型農業に取り組み、有機肥料を活用するなど出来るだけ農薬を使わない栽培に取り組む生産者も多く、大石さんもその一人。「最近猛暑による高温障害や水不足、獣害なども多くあり、なかなか思うような栽培ができず厳しい現状にある」と言います。土壌条件や獣害などにより収量は生産者間でも異なりますが、「収量が少し減っても環境を大切にしながら、安全安心でおいしい米を作りたいと思っています」。持続可能な農業を行い、この美



「れいほく地域には良質な米粉を作る製粉工場があるので、絶やさずに作るべきだと思っています。自分たちもおいしい米粉原料米を作り続けるので、JAにも販売面で力を入れてもらいたいです」と期待を込める大石さん。米農家として、日本人の主食である米をもっと広めていきたいと話します。



安全安心でおいしい原料米を作り続けます  
現在アキツホを26アール、その他にもヒノヒカリや彩どりピーマンも栽培しています。

愛を「コメ」で生産する  
生産者 大石 範行さん

美しい風景を守りながら次代につないでいきます。

昔から本山町では酒米として多く栽培されてきた「アキツホ」。

愛を「コメ」で

普及する

米粉の魅力伝えたい

「小麦粉の代替じゃなく、米粉本来の良さ、おいしさをもっと伝えたい」と話すのは、女性部れいほく地区部長 真辺由香さん。地域活性化につなげたいと米粉の普及活動に尽力してきた一人です。

JA高知県女性部  
れいほく地区 部長  
真辺 由香さん

製粉したての米粉で作るパンやお菓子のおいしさをぜひ味わって!

旬のフルーツ入りのロールケーキ!



甘さ控えてサクサク。時間が経っても油っぽくならない「さーたーあんだぎー」。



7月は「桃」!

ヘルシーで実用的

パンやお菓子作りだけでなく、普段の料理にも米粉を活用している真辺さん。「天ぷらの衣はサクサクと揚がるし、小麦粉と比べて油の吸収率が低くヘルシーでおいしく仕上がります」とオススメしています。粒子が細かくサラサラしているため、小麦粉よりタマになりにくいのも特徴。「クラタンのホイイトソースを作る時は粉をふるわなくてもおいしくできる」と、健康面のメリットに加え実用性も抜群です。

おいしさにこだわる米粉商品

慌ただしい毎日でも、空き時間を見つけてはフィナンシェやロールケーキなど米粉商品を作り続けている真辺さん。「一番は、れいほくのおいしい米を消費したいという思い。米粉で自分の納得する商品ができて、それをおいしいと思ってくれることがすく嬉しい。これからも妥協せずおいしいものを作り続けたいです」。地域を想う気持ちから生まれた加工品で「おいしい」を届けます。

ふんわりとした焼き上がりの米粉パン  
パリッ感が食べた人を魅了するフランスパン  
当時は米粉を使ったパンは珍しく、メディアに取り上げられることも多かったそう。



学校給食のパン作りや高知市内へも積極的に出向き移動販売するなど、たくさんの人に米粉の魅力伝えてきました。米粉ハートは平成27年に借りました。現在も米粉作り、本町にある直販所「本山さくら市」などで販売しています。

「牛のうどん屋さん」でも笑顔絶えず活動する真辺さん。活動の様子は「コチットのイチオシ」でも紹介!



出先えたらラッキー～大人気のキッチンカー

55eat

れいほく産米粉を使ったもちもち食感が魅力のクレープ。季節のフルーツを使った期間限定商品なども販売しています。

「55eat」で検索!

出店スケジュールなどの詳細は X、Facebook、Instagramにて発信中。

秘 旬情報

幻の白い焼きそば「B麺」

みんなできしょうろ!

ふりぶり食感で、ほんのりお米の味がするピーマン風蒸し麺

れいほく米粉を使用した白い焼きそば麺「B麺」。通常販売はしておらず、地元のお祭りや県内のイベントでたま〜に食べられる、激レア品です!

愛の詰まったれいほく米粉を、ぜひお試しください!

愛を受け止めて

グルテンフリー食材としても注目されている米粉。パンを作る時は米粉ミックス、お菓子を作る時はグルテンフリーの米粉と使い分けています!

真辺さん直伝の米粉レシピはコチラ

米粉 (グルテンフリー)

米粉ミックス (グルテンを18%含む)

米粉のお好み焼き粉

米粉うどん

販売店舗

- 高知市: JAファーマーズマーケット「とさのさと」、よさこいふるさと市場
- 本山町: 本山さくら市
- 土佐町: 道の駅土佐さめうら、末広ショッピングセンター
- 南国市: かさぐるま市、風の市

その他、県内の量販店

QRコード: 米粉グラタン、米粉パン、米粉さーたーあんだぎー



## 生産資材高騰、自然災害への対応拡充を 県農業振興部と政策懇談会

JAグループ高知は8月23日、高知市で高知県農業振興部と政策懇談会を開き、県、中央会、連合会、県内JA、青年・女性組織の代表者ら35人が出席。生産資材高騰に対する農家支援の拡充など、JAグループ高知から4項目を提案し、意見交換が行われました。

JA高知中央会の久岡隆会長は「資材価格の高止まりなど、生産現場は依然厳しい状況が続く中、近年続く猛暑を要因とする高温障害や地震など自然災害への対応を求める声も上がっている。JAだけでは解決できない課題を政策によって支援してほしい」と伝えました。

JA高知県の島田信行組合長は「県内人口が減少する中、JAや集出荷場では人手不足が深刻になっている。営農指導体制の強化や集出荷場のデジタル化など、連携・協力をお願いしたい」と支援を求めました。

この他、農業近代化資金の貸付限度額の引き上げや園芸用ハウス整備事業における被災時の復旧支援補助事業の要件緩和、南海トラフ地震を想定した産地の早期復旧・復興についての対応策などを要請。県農業振興部の松村晃充部長は「幅広く対策が必要なのは承知している。意見を受け止め対応したい」と応じました。



生産現場の現状を伝える久岡会長



連携強化を求める島田組合長

### 9月・10月はさらにおトク!

### JAカード限定!直売所キャンペーン

# 15% おトク!

JA直売所のご利用が

いつでも! 5%割引 + 9月・10月限定! 10%相当ポイント還元



JA直売所(JAカード5%割引実施店舗)で、対象期間中にJAカードをご利用いただくと、ご利用金額合計の10%相当分\*をポイント還元! いつもの5%割引と合わせて、15%相当おトクにご利用いただけます!

※還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です。

特典の詳細はこちら  
<https://www.cr.mufg.jp/jafarmarket2024/>



※本紙記載の情報は2024年4月時点のものです。特典については予告なく終了や内容の変更を行う場合がございます。※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは本特典の対象外です。※JAカードでのお支払いが対象です。電子マネーやコード決済等でお支払いは、JAカードを登録されている場合でも本特典は適用されません。

### いつでもおトクな JAカード特典!

### JA直売所のご利用は 請求時 5% 割引!

※一部対象外の店舗がございます。

### 9月・10月限定!キャンペーン

### JA直売所のご利用金額の 10%相当 ポイント還元!

対象期間 2024年9月1日(日)~10月31日(木)

還元時期 2025年1月

対象期間のJA直売所でのご利用金額合計の10%相当分から還元ポイント(4円で1ポイント)を計算します(小数点以下は切り捨て)。還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です。

※ポイントは「JAカード わいわいプレゼント」または「JAカード ゴールドポイントプログラム」でご利用いただけるポイントです。※還元金額はポイント交換でキャッシュバックをご選択された場合の金額(1ポイントを4円換算で交換)を記載しています。

## 国産を食べて 国産を応援!

**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

**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!

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、大地と地域の未来。 JAグループ

## 第2回 協同組合フェスタ



令和6年 11.2(土) 10:00~15:00

会場) とさのさとAGRI COLLETTO (高知市北御座10-10)

県内のさまざまな協同組合による海・山・暮らしのイベントを開催! まぐろの解体ショーやふるさと絶品グルメの販売、移動子ども食堂、キッチンカーなど、盛りだくさんの内容で皆さまのご来場をお待ちしております。

【フードドライブ実施】 1人1枚 先着200名様

※まぐろの解体ショーは利用不可。

寄付いただいた方にイベントで使える金券100円プレゼント  
ご家庭などで使いきれない未使用食品などを地域の福祉施設等に寄贈します。以下の寄付品がありましたら是非お持ちください。

- 賞味期限が2024.12.30以降の未開封・常温食品(生鮮食品不可)
- 未開封の衛生用品(トイレトペーパー・オムツ・タオル等)

【主催】協同組合連絡会議こうち

【お問い合わせ先】

高知県農業協同組合中央会 tel.088-802-8030(担当:松本)

※イベント内容等については、変更になる場合があります。

## 『家の光』12・1月号注文受付中!

JAグループ・家の光協会が発行する、暮らしや生活に役立つ情報誌『家の光』『地上』『ちやぐりん』。『家の光』では家計簿など特別付録がついた12月号・1月号の購読がオススメです。



12月号1別冊付録 2025 家計簿  
12月号2別冊付録 あなたはどちら? 幸せなお金の使い方



11月号別冊付録 2025 高尾美穂の5×ヨガカレンダー  
12月号別冊付録 心も体もリフレッシュ 体の動かし方

申し込みは、お近くのJA支所窓口へ



小ナスすくえるかなあ〜

小ナス&スーパーボールすくい

vol.43  
**ナツカツ!**  
幡多地区の  
あんなこと、  
こんなことを再発見



**今年も大盛況!!!**

**ナツだ! ナスだ!  
ナスフェスだ!**

ナスが氷の中に  
入ってる〜

西土佐米ナス部会と小ナス部会、いごっそうなす研究会と、  
(一社)アツいまち四万十支部、西土佐地域産業振興  
推進協議会は8月11日、道の駅よつて西  
土佐で「ナスフェス」を開催しました。

この日の四万十市西土佐の最高気温  
は38.0°C超え! 夏休み期間中とい  
うこともあり、訪れたたくさんの方の観光  
客に、地域特産の米ナス、小ナス、い  
ごっそうなすをPRしました。各部  
員が試食を準備し、声掛けをしながら  
販売。同協議会が「米ナスドッグ」や「米  
ナス豚巻き天ぷら」の販売や、小ナス&  
スーパーボールすくいなども行い、会場は賑わ  
いました。

西土佐地域では、各学  
校で米ナスの栽培体験を行  
ったり、学校給食に米ナスを  
取り入れています。ナス  
フェスでは中学生による米  
ナスの研究発表をプロジェクト  
クーターで流したり、高校生  
の地域ボランティアが駆け  
つけるなど、地域ぐるみで  
イベントを盛り上げ、活  
性に取組んでいます。



「アツい」夏を盛り上げている(一社)アツいまちの四万十支部が  
(株)伊藤園の「健康ミネラル麦茶」を配布し水分補給を呼び掛け!



小ナスって  
珍しいね〜



ガツンと  
暑さを吹っ飛ばせ!  
米ナスドッグ

愛す(ICE)  
米ナスオアシエ

「愛情たっぷりに育てた西土佐のナスをどうぞ」PR販売も好調!





## 中古農機展示会

県内の中古農機を一堂に集めた展示会も毎年開催。  
令和7年度は冬季での開催を予定しています。

10~12月は

## 中古農機買取強化月間!!

栽培品目の変更や離農などにより  
使わなくなった農機が倉庫に眠っていませんか？  
JA農機センターが中古農機を  
無料査定＆買取します！

※機種、年式、型式によっては買取できない  
場合がございます。ご了承ください。

※今年度は開催済み。

いざ、使おうと  
思ったときに  
正常に動かない!

## 定期的なメンテナンスもおまかせ!!

機械の異常に気付かず使用し、  
故障して修理にお金も  
時間もかかってしまった...



機械によっては、年に数日だけ活躍してあとはお休み、  
というものも多いのでは？ 使いたいときに確実に使えるよう、  
定期点検と格納点検がオススメです。  
シーズン前に早めに点検し、消耗部品など準備しておきましょう。  
また、シーズン中に異音など気になることがあれば、  
早めにJA農機センターへご相談を!

お問い合わせは各農機センターまでご連絡ください

あき	0887-34-8323	れいほく	0887-70-1360	四万十	0880-22-0598
芸西	0887-33-2408	春野	088-894-5290	宿毛	0880-63-3601
土佐山田	0887-53-4221	土佐市	088-852-3925	中村	0880-32-1113
南国	088-864-2730	佐川	0889-22-7812	西土佐	0880-52-2313

農機のこと / 生産者の営農をサポート

# JA農機センターにおまかせあれ!

生産者が農業機械を安心して導入できるように  
さまざまな事業を行うサポート体制を紹介いたします。

トラクターや田植機、コンバインをはじめ、  
各種作業機などを幅広く取り扱う「JA農機センター」。

JA高知県管内には12カ所の農機センターがあり、合併以降、全農との共同事業により運営しています。  
スマート農機等の最新製品の提案、農機のプロフェッショナルによる迅速かつ確実な修理・整備、中古農機の販売・査定・買取、レンタル農機など幅広いニーズに対応。地域の生産者の営農活動に欠かせない窓口です。

## 生産者×JA 共同購入 コンバイン・トラクター

JAグループが生産者の声を集めて、より使いやすく・より低価格を実現した、  
共同購入コンバイン、共同購入トラクターが今注目のイチオシ商品!



### 共同購入コンバイン 4条刈り 51.5馬力

[ヤンマー YH448AEJU]

メーカー希望小売価格  
7,370,000円(税込)

※ご注文頂いてから納品まで4カ月程度かかります。  
令和9年5月までにご注文をお願いします。



### 共同購入トラクター 中型クラス33馬力

[クボタ SL33LFQMAEWF7C]

メーカー希望小売価格  
4,581,500円(税込)

※在庫限りの商品となります。

農業機械の「共同購入」とは  
JAグループが全国の生産者の需要を取りまとめ一括発注を行うことで、メーカーが製造・流通を効率化して製造コストを削減、積み上げた必要台数を背景に価格交渉を行うことによって、生産者の購入価格の引き下げを実現しました。こうした取り組みを通じて、JAグループは引き続き生産者の営農を支援していきます。

ソリダスターの可愛らしさを生かした  
キュートなアレンジメント♪  
ポピーフローリスト 本店  
高知市愛宕町2-21-11  
☎088-875-7423  
営業時間 9:30~18:00  
定休日 日曜、正月3日間、祝日不定休



## ふわっと揺れる黄色の小花

**小** さな金平糖のような、黄色の小花がかわいらしいソリダスター。ソリダコ属とアスター(菊)属を人工的に交雑させた珍しい品種で、スプレー菊のように枝分かれした先に花が付き、ふわっとした姿が特徴です。

土佐市でソリダスターの栽培が始まったのは約35年前。当時、メイン品目であった「孔雀アスター」や「スターチス」と同じほ場で栽培できたため、北原地区内に広がりました。後に「ゴールドエンゼル」と命名し、ブランド化。はつきりした黄色に、スッとまっすぐ立っ茎などの種を選抜しています。ブランド化に至るまでは大きな苦労があり、部会で協力し合って栽培方法を模索。今では、株分けや挿し芽で増やす方法が定着しています。



「ゴールドエンゼル」フラワーアレンジメントの「添え花」として人気を集め、需要が高まっています。



生産者  
玉木敏幸さん

「結婚式用に、ソリダスターだけのブーケも作ったよ」と話すのは、導入当初から生産している玉木敏幸さん。北原地区では、玉木さんを含め8人が2.7ヘクタールで栽培しています。

「近年の温暖化で今までのやり方が通用しなくなってきたり、花が難しくなってきたりしますが、持ちが良くて茎がしっかりとした高品質のソリダスターを出荷し続けたい」と話します。県外出荷がほとんどですが、北原地区の直販所「ふるさと市」や高知市の「とさのさと」でも販売されています。ぜひ手に取ってみてください。

# 女性部レシピ うちんくの台所

香美地区編



こちらのレシピはHPでもご覧いただけます!

## 土佐紅の酢の物



土佐紅は他のサツマイモでも代用OK!  
品種によって甘さやホクホク感が違うのでぜひ、試してみてください!

- 【材料・2人分】  
土佐紅(サツマイモ).....300g  
らっきょう酢.....50cc  
(エコープマーク品)
- 【薬味】  
ダイコンおろし  
ちりめんじゃこ  
大葉  
ネギ
- 適量

- 【作り方】
- ① 土佐紅を皮ごと1cm角ほどの拍子木切りにして、軽く水にさらす。
  - ② 水気をよく拭き取って色よく素揚げにする。
  - ③ 油を切って器に盛りつけた土佐紅にダイコンおろし、ちりめんじゃこ、大葉、ネギなどの薬味のをせ、らっきょう酢をかける。

ミョウガを入れてもgood!!

土佐紅(早堀甘藷)は5月下旬~7月中旬に収穫され、日本一早い出荷が自慢! 香南市夜須町では半世紀以上前から栽培されている主要品目のひとつです。

土佐紅を使う場合は皮つきがオススメ!  
卵白はよく泡立てることでフワフワの生地に仕上がります!

- 【材料・4人分】  
土佐紅(サツマイモ).....300g  
バター.....40g  
砂糖.....70g  
牛乳.....40cc  
卵黄.....2個  
卵白.....2個

- 【作り方】
- ① 土佐紅を適当な大きさに切り、水が入った鍋に入れ火にかける。
  - ② ボウルに卵白を入れ、よく泡立てておく。
  - ③ 土佐紅がゆで上がったら耐熱ボウルに移して熱いうちにバター、砂糖を入れつつながら混ぜ合わせる。
  - ④ 少し冷まして粗熱が取れたら牛乳、卵黄を入れ、均等に混ぜたら②を混ぜ合わせる。
  - ⑤ ヘラなどを使って表面を平らにし、ラップをせずに電子レンジ500Wで10分加熱する。
  - ⑥ 少し冷ましてからひっくり返してお皿に盛り付ける。

## 土佐紅のケーキ



JA高知県香美地区 女性部 夜須支部  
◎から 野島 香代さん  
井上 雅代さん  
宗圓 美保支部長







ティーバック  
 出

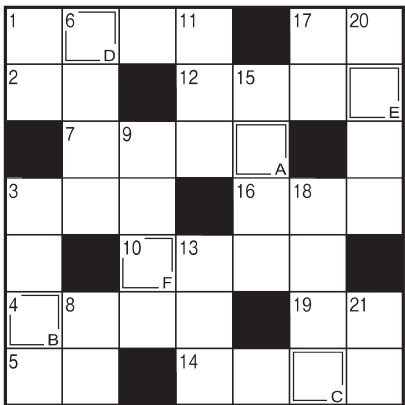
クイズ正解者の中から **20名様**  
 抽選で計 **11月6日**  
 応募締切は 令和6年 **11月6日**  
 (当日消印有効)  
 プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。

土佐のお茶4種セット(筒茶)  
 【土佐の緑茶・土佐のあぶり茶・  
 土佐の紅茶・土佐の生葉入り紅茶】



応募フォームからも  
 ご応募できます。

出題：ニコリ



二重マスの文字を、A～Fの順に並べてできる言葉は何でしょう？

答え	A	B	C	D	E	F
----	---	---	---	---	---	---

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

〒781-0303  
 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、  
 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は、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。



9月号の答え【ツキアカリ】

粘り強い食感で甘みが強い  
**高知のコシヒカリ**  
**新米 販売中**  
**とさごろ**  
 令和6年度産「新米」  
 ご注文受付中  
 5kg

高知県独自の新品種  
**よさ恋美人**  
 5kg

高知県は温暖な気候から、全国に先駆けて新米を味わえる産地。「とさごろ」では令和6年度  
 新米をお届け！ 備蓄用にもオススメです。また、日々の暮らしをお助けする  
 「とさごろ定期便」も受付中！ おいしい新米をご賞味ください。

ご注文は「とさごろ」で検索！ またはQRコードからどうぞ。

【お詫びと訂正】 9月号の内容の一部に誤りがございました。深くお詫び申しあげますとともに、以下のとおり訂正させていただきます。  
 7ページ・特集内(事例④) (誤)「高知県果樹研究協議会」→(正)「佐川町スマート農業推進協議会」

ヨコのカギ

- ① 香り高い高級キノコ
- ② 環境問題に世界——で取り組む
- ③ のどの——を覚えて水分を取った
- ④ 財布やスマホを入れます
- ⑤ 表ではありません
- ⑦ レインボートラウトとも呼ばれる魚
- ⑩ 古代人は木の棒と板をすり合わせて行いました
- ⑫ 命を持つものこと
- ⑭ バンガローやロッジより設備が充実しています
- ⑯ 港を示す地図記号はこの形
- ⑰ 富有、次郎、市田といえば
- ⑱ 地震のときに感じるもの

タテのカギ

- ① たき火やかまどにくべるもの
- ③ 葛根湯(かっこんとう)は——薬の一つです
- ⑥ 建物や壁に囲まれた小さな庭
- ⑧ 土の中で「ジーツ」と鳴く虫
- ⑨ 印刷ではなく——のサイン
- ⑪ 将棋の駒で、表側に動物を表す漢字が入っているもの
- ⑬ ——心と秋の空？ それとも女心？
- ⑮ 海水と淡水が混じり合っている湖
- ⑰ アヒルの原種です
- ⑲ 勾玉(まがたま)のような形をした——ナツツ
- ⑳ パンダの好きな遊びの1つ。落ちないか心配
- ㉒ 近頃はセルフで済ませられるスーパーも増えました



コチットの  
 イチオシ!  
 vol.43



私たちが作っています!

「牛のうどん屋さんカフェ」  
**ボリニューム満点!**  
**ランチプレート**  
 1,000円  
 (ご飯、スープ、デザート付)

土佐町相川にある「牛のうどん屋さんカフェ」にやってきましたよ！  
 「A女性部れいほく地区の目的別グループ「牛のうどん屋さん」  
 が、JAの廃止店舗を活用して2カ月に1度、偶数月の第3金曜  
 日に開いているんだ。

四季折々の旬の食材を使用したランチプレートが人気で、こ  
 の日のメインは土佐あかうしのハンバーグ！肉厚ジューシーな  
 ハンバーグにダイコンおろしとポン酢でさっぱり♪その他、管  
 内で栽培されている米ナスと彩どりピーマンを使ったオイスター  
 ソース炒めなど、数種類の副菜とデザート付きなんだ。栄養バ  
 ランスも考えられていて、ボリニューム満点のランチを味わえると  
 地域内外から多くのお客さんが足を運んでいるコチ！

牛のうどん屋さん、地域の仲良しメン  
 バーが集まって結成されたんだって。チラ  
 シ作りから会場設営、調理など、気心知  
 れた仲間運営しているよ！地域の女性  
 部が運営している牛のうどん屋さんカフェ  
 に、みんなも行ってみてね♪

至 土佐町役場  
 土佐町消防団  
 吉原川分屯屯所  
 津田神社  
 れいほく  
 ライスセンター  
 牛のうどん屋さん  
 カフェ  
 土佐町相川  
 コミュニティセンター  
 至いの町

店内はたくさんのお客さんで大にぎわい!

**牛のうどん屋さんカフェ**  
 土佐郡土佐町相川1407  
 営業日 偶数月の第3金曜日  
 営業時間 11:30～14:00  
 TEL 0887-82-2803(れいほく営業販売課)  
 ※込み合うため、事前予約がオススメ!  
 予約は、土佐営業経済センターれいほく営業  
 販売課までご連絡ください。