



東洋支所管内より



【住所】高知県安芸郡東洋町
大字白浜88-1
【営業時間】9:00～17:00
【定休日】元旦のみ
【お問い合わせ】0887-23-9955

東洋町の名産を使った ビールとソフトを召し上がり

道の駅東洋町 駐長
三瓶 杏沙美さん

先月の10月5日に海の駅から道の駅としてリニューアルオープンした直販所。店内には、地元で生産された農産物の販売や東洋町土産の販売があります。奥へ抜けると、レストランもあり、漁港直送の新鮮な魚を使った日替わりのキハダマグロなどのお刺身定食や、ポンカンを使ったソフトクリームが味わえます！

地元民や県外客がこぞって訪れる大人気の道の駅で年間の売れ筋ランキングを聞いてみました！

第1位 東洋町の名産ポンカン果汁をたっぷり使った「ぽんかんソフト」

第2位 かんきつの爽やかな香りとピーナッツアソートを楽しめる「ポンカンビール」

第3位 世代を超えて親しまれている懐かしの味「野根饅頭」

県東部の東洋町は県内1位のポンカン産地とあって、ポンカンを使ったソフト

やビール以外にもゼリーやジュースも人気を集めているようです♪

駅長の杏沙美さんは「この地域のことを好きになってもらいたい！ そんな気持ちで東洋町を感じられる料理や加工品をふんだんに販売しています。ここでしか味わえない味を食べに来てください！！」と話してくれました！

花のようにみんなのことを 和ましてくれる和花ちゃん

戸梶 和花ちゃん(8ヶ月)

今年3月に誕生した和花ちゃん。「花のように周りを和ますような優しい子に育ててほしい」という母・綾奈さんの願いを込めて和花ちゃんの名前がつけられました。

その名前通り、普段から穏やかで泣いたことはほとんどないそうでお父さんもお母さんも大助かりです！

日々、色々な新しい表情を見せては、足や手をばたつかせながら全身で喜びを表現してくれるで、家族みんながメロメロなんだそう

奈半利支所管内より



最近、離乳食を食べ始めて、大人が食事をする様子を羨ましそうに見ている和花ちゃん。いつか大きくなったらハウスで育てたナスや畑で育てた野菜やお米をたくさん食べて好きになってもらうのが2人のひそかな夢なんです☆彌

これからおいしいものをいっぱい食べてみんなのことを笑顔にしてあげてね

安芸 地区から こんにちは！



羽根事務所管内より

チャレンジ恐れず 自分の色が出る栽培を

真鍋 修さん(31)

サラリーマン漁師として働いていた修さん。不規則で危険な生活に不安を感じていた時、知り合いのナス農家の手伝いをしたことがきっかけで自分も挑戦したいと思い立ち、ナス栽培を選択。担い手研修センターや、地元指導農業士の受入研修で、栽培のノウハウを習得後、羽根町のサポートハウスで今年8月に就農しました。

決められた仕事をこなす毎日から、自分で作り方やルーティーンを決めていく毎日。「ナスは、人によって作り方が違っている。自分次第で思い描く自分の色が出るのが農業の魅力」と語る修さん。収量最大化のための仕立て方に挑戦したり、木の樹勢を強くするために自分なりの栽培管理を行いながら一番果を取る日を楽しみにしています。

人とのご縁に恵まれて出会った ナス農家への道

山谷 巧兼さん(33)

東京都の大学を卒業後、サラリーマンとして働いていた巧兼さん。新たな職を探しに地元の高知県に帰ってきたタイミングで、友人が経営しているナス栽培の手伝いを行ったことがきっかけで農業に興味を持ち始めました。先輩農家や友人の下で定植から収穫までさまざまなことを習得し、今年就農して1作目を迎えていました。

就農後も、近所の農家やナス農家の友人が定期的に足を運んでハウス内の様子や手伝いの他、自分自身ではまだ判断できないさまざまな予兆を教えてもらったりと、気になった時に気軽に相談ができる環境にあることで、農業を楽しみながら日々レベルアップにつなげています。

「周りの人との出会いや協力があるお陰でナスを作れていると感じる。早くナス農家として一人前になってお世話になっている人達へ恩返しをしたい」と意欲的です。

芸西支所管内より



5 羽根事務所 商品を見て触って食べて エーコープ商品見本市開催！



商品の説明を受けながら試食を行う部員ら

安芸地区女性部は9月上旬の2日間、安芸管内の3カ所で「エーコープ商品見本市」を6年ぶりに開き、メーカー15社が26商品を紹介しました。同管内からは女性部・事務局など81人が参加し、盛況でした。参加者は「近くにエーコープ商品を販売しているので見本市を開催してもらえて嬉しい。業者の方から直接説明が聞けて試食もできるので安心。早速気に行つた商品を見つけて自宅で試すのが楽しみ」と話していました。

6 芸西支所 減農薬や農業に興味を持って 地元小学生が害虫防除



ナスのハウスの入り口にトラップを仕掛ける児童ら

青年農業士連絡協議会芸西支部は9月20日、芸西小学校の3年生39人にペットボトルを使ったフェロモントラップを用いた害虫（ハスモントラウ）の捕獲体験学習を行いました。児童が青年農業士やJA職員らに教わりながらペットボトル捕獲機を50点ほど制作し、芸西村のハウス周辺の40箇所に設置しました。設置したフェロモントラップは11月8日に回収し、後日調査を行います。

3 吉良川事業所 「西山きんとき」収穫最盛期 新イモのホクホク感を楽しんで!!



'西山きんとき'の出来を確認する宮川さん

室戸市吉良川町の西山台地で9月中旬、サツマイモ「土佐紅」の収穫が最盛期を迎えました。安芸地区的芸東集出荷場イモ部会では、200tの出荷を目指しています。今年は降水量は少ないようですが、作物に影響は無く、晴天が続き品質は上々です。収穫は10月末まで続きます。8月12日から1作目となる収穫を始めた宮川真吾さんは「今この時期の新イモはホクホク感が強く、焼き芋やご家庭でみそ汁にして食べてもらうのがオススメ」と呼び掛けます。

高知県安芸地区産ポンカンは、年間800tの生産量がありますが、そのうち50~60tは規格外になってしまふのが産地の課題でした。

4 東川事業所 実りの秋が到来!! 酒米「吟の夢」収穫スタート



安芸地区特産部東川酒米研究会メンバーや9月17日から、令和6年産の酒造好適米「吟の夢」の刈り取りを始めました。令和6年産米は、刈り取りまで台風などの影響が少なく順調で、収穫量は約6.8tを見込んでいます。収穫した米は、乾燥調製後、県内4軒の酒造会社の濱川商店、アリサワ、仙頭酒造場、有光酒造場に出荷します。酒米を収穫した有澤光喜さんは「平年並みに無事に育った。安芸市産「吟の夢」はスッキリしていて飲みやすいのが特徴」と話します。

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！



1 安芸営農経済センター



1 もったいないを おいしく！ ポンカン農家と共に創

(株)キリンホールディングスは10月22日、高知県安芸地区産ポンカンを100%使用したお酒「キリン氷結 mottainai ぽんかん(果汁0.3%含む)」を期間限定で発売しました。「キリン氷結 mottainai ぽんかん」は、「氷結」シリーズ初のぽんかんフレーバーとなっており、高知県産ポンカンの豊かな香りとジューシーな果実感が楽しめる、スッキリみずみずしいおいしさが特徴です。

当商品は、そのようなおいしいのに規格外の問題で廃棄される高知県産ポンカン20万個分を使いフードロス削減につなげます。安芸地区果樹部の千光士尚史部長は「私たち農家は、どの果実も同じ愛情をもって大切に育てている。知名度が上がりことで高知県産ポンカンに愛着を持つてくれる人が増えることを期待している」と強調します。

売課の竹内光徳課長は「この原料に使われた規格外のポンカンが使われたお酒は、生産者と消費者をつなぐ架け橋になると感じる」と意気込みます。

同村は通年で施設栽培をしており、今年は8月の酷暑に加え、台風の影響等で収穫時期が遅れていましたが、品質等には問題はなく、収穫は来年6月中旬まで続く見込みです。同村での栽培は、昭和60年に予定しています。

9年前から栽培に取り組む岡村和彦さんは「花が枯れても落ちること無く、咲き始めの青から紫へと変わり、花色の変化を楽しめるのが魅力のひとつ」と呼び掛けます。員8人がピュアブルー、エンジール、おるきブルーの3品種を栽培しています。

安芸地区芸西支部園芸部研究会花卉部ブルースター部会では、生産量出荷量共に日本一を誇るオキシペタラム（ブルースター）の収穫が9月15日より始まっています。全国流通の9割を芸西センター芸西集出荷場では、昨年同様、約400万本の出荷を予定しています。

同村は通年で施設栽培をしており、今年は8月の酷暑に加え、台風の影響等で収穫時期が遅れていましたが、品質等には問題はなく、収穫は来年6月中旬まで続く見込みです。同村での栽培は、昭和60年に予定しています。

9年前から栽培に取り組む岡村和彦さんは「花が枯れても落ちること無く、咲き始めの青から紫へと変わり、花色の変化を楽しめるのが魅力のひとつ」と呼び掛けます。

員8人がピュアブルー、エンジール、おるきブルーの3品種を栽培しています。

9年前から栽培に取り組む岡

村和彦さんは「花が枯れても落ちること無く、咲き始めの青から紫へと変わり、花色の変化を楽しめるのが魅力のひとつ」と

呼び掛けます。

員8人がピュアブルー、エンジ

ル、おるきブルーの3品種を栽培しています。

9年前から栽培に取り組む岡

村和彦さんは「花が枯れても落ちること無く、咲き始めの青から紫へと変わり、花色の変化を楽しめるのが魅力のひとつ」と

呼び掛けます。

員8人がピュアブルー、エンジ

ル、おるきブルーの3品種を栽培

ています。

ナス

栽培管理



安芸営農経済センター
営農指導課
中芸ブロック
下司 貴史

え|い|の|う|～



情報

振興センターだより

■ 安芸農業振興センター 0887-134-0138

日射量は少なくなり、寒さも増してきました。ハウスの出入りや換気扇等の隙間対策を行い、早めに厳寒期の準備を行いましょう。

【整枝・摘葉・光環境】

二重内張りを開けるとともに、下部の本葉を摘葉して、採光性を良くします。厳寒期の青ベタ果、赤果、首細果の発生防止のため、「P.Cお龍」は二芽切り戻し、「龍馬、慎太郎、土佐鷹、はやぶさ」は一芽切り戻しとします。ふところの整理も徹底しましょう。

【かん水・追肥】

かん水は1～3日ごとを目安に天候・樹勢を考慮して晴天日の午前中に行いましょう。1ヶ月当たり施肥量は10アール当たりチツン成分で7kgを目安とします。追肥はかん水ごとに液肥を使用し、かん水間隔に応じて調整しましょう。

【苦土欠対策】

予防として、水200mlに1kgの硫酸マグネシウムを10日ごとに葉面散布を行います。特に、新設ハウス

や毎年発生する場では、早めから予防に努めましょう。

【温度管理】

朝方（6～9時頃）の急激な湿度低下は「つやなし果」の発生を助長する為、透かし開始は20℃を日安に、徐々に透かしながらゆっくりと温度を上げましょう。

日中（11～14時頃）は26～29℃を目安に管理し、樹勢を見ながら調整します。夜温は、花粉の稳定性を確保するため12℃以上を確保します。

【病害防除】

黒枯病・うどんこ病・灰色かび病・すすかび病対策として、月2回程度薬剤散布を行います。発生した場合は、発病葉を持ち出します。

また、フザリウム立枯病が発生した株は、根元から切り取りましょう。

【CO₂管理】

日中に大気レベル濃度（400ppm）を下回らないようCO₂を施用しましょう。

【CO₂管理】

日中に大気レベル濃度（400ppm）を下回らないようCO₂を施用しましょう。

収穫作業では安全管理を徹底し、怪我のないよう注意しましょう。

【収穫作業時の注意点】

収穫に使うハサミは、果実に傷をつけない形状の採果用ハサミを使用します。また、ユズ等のトゲのある品種は帽子やゴーグル等で頭部を保護し、服装は生地の厚い服を着用し、厚手の革手袋や腕抜き等を使い怪我に気を付けて収穫を行いましょう。

収穫時の注意点としては、果実は引張らず、手で包み込むように持ち枝やトゲによる傷を防止します。

切り残した果梗部分が長いと他の果実を傷付けるので2度切りによりヘタを残して果梗部分は必ず短く切り葉を取り除きます。また、切る際にはハサミで果実を傷付けないように注意してください。傷口から菌が入り腐敗の原因になります。

収穫した果実を収穫袋からコンテナに移す時は、果実を地面に落とさないように低い位置で行い丁寧に扱ってください。落下的傷等から腐敗につながる可能性があります。

また、三脚等使用する場合は、設置

場所に注意し転落事故などがないよう慎重に作業を行いましょう。

【越冬柑橘類の鳥害対策】

鳥害被害を抑えるため、果実袋の被覆や不織布で樹冠を覆う等の対策を行いましょう。

カンキツ

収穫時の注意



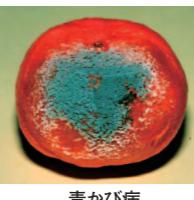
安芸営農経済センター
営農指導課
渡辺 将平

「常温煙霧機を用いた省力的な防除方法の紹介」

溝渕 早紀

● 課題

栽培期間のうち最も省力化したいのは収穫最盛期の春先以降です。4月の使用について検討する必要があります。また、常温煙霧の登録農薬のさらなる増加が期待されます。



（防除例）

・ベフトップジンフロアブル
1500倍 収穫前日 2回以内

（本農薬は来年10月でカンキツ登録が失効となり、以降カンキツには使用不可となります。代替品は現在試験検討中です。）

● 常温煙霧機の現地実証試験

安芸市の施設ナスを対象に常温煙霧機を用いた病害防除の検討を行いました。11月から3月に常温煙霧機を使ってすすかび病を中心とした予防防除を行いました。防除効果と省力効果について調べました。

● 防除効果

3月頃まですすかび病の発生は少なく抑えられ、手散布と同等の防除効果があることが確認できました。しかし、うどんこ病は栽培初期から栽培終期にかけて発生し、発生前からの予防防除が必要であることがわかりました。

11月以降の薬剤散布計14回のうち、手散布は6回に収めることができました。労働時間は全て手散布を行った場合と比較して約8時間の削減となりました。実証した生産者から「省力的で楽に防除ができた！」との声が聞かれました。

● 省力効果

11月以降の薬剤散布計14回のうち、手散布は6回に収めることができました。労働時間は全て手散布を行った場合と比較して約8時間の削減となりました。実証した生産者から「省力的で楽に防除ができた！」との声が聞かれました。

● 機械導入に関わる補助事業

県の環境負荷軽減促進事業費補助金が活用できる可能性があります。「興味がある方は、農業振興センターまでお問い合わせ下さい。

常温煙霧は古くからある技術でしたが、使える薬が限られていました。

今は使える薬が増え（ナスの例：殺菌剤登録8剤、殺虫剤登録1剤）、遊び注目が集まっています。

常温煙霧は古くからある技術ですが、使える薬が増え（ナスの例：殺菌剤登録8剤、殺虫剤登録1剤）、遊び注目が集まっています。



（有光工業株式会社ハウスプレーパンフレットより）

● 常温煙霧とは

施設栽培において、定期的な農薬散布による病害防除は安定した生産のために重要です。通常、農薬の散布は噴霧器を使って手作業で作物全体にかけます。時間と労力がともなう大がかりな作業になるため、省力化を求める声が大きくなってきていました。

そこで、楽で安全に防除ができる常温煙霧機を用いた防除方法を紹介します。

常温煙霧は専用の機械を使って、農薬を送風ファンで施設内に拡散させる方法です。熱源を用いることなく、コンプレッサーで薬剤を常温のまま細かい煙状の霧にして噴霧します。農薬の微粒子は静かに舞いながら葉などに付着し、作物に効果を發揮します。

現在、常温煙霧機は循環扇が無いハウスでも防除可能なファン一体型と、施設内の循環扇を利用したファンレス型があります。

● 常温煙霧のメリット

タイマーによる無人防除であるため、省力的かつ安全に薬剤防除を行うことができます。日中に行っていた防除を夜間に行えるので、昼間の労働力を有効に活用できるのも利点です。

機械を施設に設置し、散布液を用意します。施設を閉め切り、スイッチを入れ、6時間以上経つたら防除は終了です。

● 常温煙霧機の使用方法

安芸農業振興センター 0887-134-0138

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

▼認知症共済は、認知症になつた場合に共済金や給付金を受け取ることができます。元気な今だからこそ備えておくことが大切ですね。

認知症が気になる年齢となり、こうぐりで認知症共済があることが参考になりました。家族と話し合い考えたいと思います。いつまでも元気に健康で過ごすことを希望しながら長生きを目指しております。

(あき支所・81歳)

▼お役にたてたようで良かったです。毎年リユースをしながら試行錯誤し、駆除活動に取り組んでおられます。来年もさらにパワーアップするので、乞うご期待ですよ！ちなみに、家の光三誌「地上」のJA YOUTH CLUBさんにも取材していただき、タニシ駆除の記事が12月号に掲載される予定です。

▼花を誰かに贈つたり家に飾つて楽しむ文化が県内でも、もっと浸透していくと嬉しいです。10月号の新農人では、安芸地区管内で就農2年目を迎えるトルコギキョウの若手農家さんを紹介しています。ぜひ、ご覧になつてみてください。

▼花を誰かに贈つたり家に飾つて楽しむ文化が県内でも、もっと浸透していくと嬉しいです。10月号の新農人では、安芸地区管内で就農2年目を迎えるトルコギキョウの若手農家さんを紹介しています。ぜひ、ご覧になつてみてください。

(あき支所・65歳)



バナナは家庭でも育つかも？ 安芸市で見つけた大発見をご紹介！ 職場近くにある立派なバナナ。高さは隣の民家を超える大きさで、安芸市内にこんなに立派な国産バナナがなることに驚きが隠せません！ 薄ピンクの可愛らしい花が下を向いて咲いていて房の中にはバナナとなる実がなっているんだとか…？ 最初は小さな鉢に植わった苗を購入したそうなのですが、地植えして3年経つた今では実がなるほどに成長したそうです。今年は温かい日が多く育ちが良いそうで何個も房が出てきているそうです!! 出来たバナナは発泡スチロールにリンドゴと一緒に入れておくと黄色く追熟して食べごろになるそうです。 今年も美味しいバナナになれる。

(恒石)

広報のつぶやき

「西山きんとき」おすすめレシピ

「鶏肉とサツマイモ炒め」



材料(2人分)

西山きんとき	1本 (約300g)
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1
油	適量

【タレ材料】

醤油	大さじ2
砂糖	大さじ3
マヨネーズ	大さじ1

作り方

- [1] サツマイモは皮ごとよく洗い、一口大に切る。
- [2] 鶏肉も一口大に切り、ビニール袋に入れて酒を加えてみ込む。
- [3] サツマイモの水気を切り、耐熱皿にのせて軽くラップをし、レンジで柔らかくする(600Wで4~5分)。
- [4] [2]にかたくり粉を加えて混ぜ、油をしいたフライパンで両面をしっかりと焼く。
- [5] 鶏肉に火が通ったら、[3]のサツマイモを入れて軽く炒め、タレの材料を入れてからめる。
- [6] タレが少し煮詰まったら、器に盛って完成。

税務相談日

令和6年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