

高知市より



御豊瀬が大好きです

高知県漁業協同組合御豊瀬支所
山下 太輝さん(25歳)

高校卒業後に漁協へ入組し、5年前から御豊瀬支所ただ1人の常駐職員として勤務しています。船舶への給油作業や事務などの業務だけでなく、いろいろな相談を受けたり地域のお祭りや集会所での餅つきにも参加するなどしています。ゆったりと時間が流れているように感じる御豊瀬の雰囲気、昔ながらの漁村風景が気に入っています。漁師さんに何を

聞かれてもすぐ答えられるように、魚や共済などについて勉強中です。
趣味はバスケットボールで、社会人サークルに所属しています。
チームメイトの信頼・協力が勝敗を分けるところが面白いです。

高知市より



フレミズに入ってよかった!

にしぎまき
西崎 真紀さん(44歳)

元々は事務の仕事をしていましたが、夫が脱サラして夫婦で6年前に就農。現在はハウス新ショウガとメロンを栽培しています。

2年前、農家の友人に誘われフレミズに参加しました。それまでは同年代で農業について話すことができる方は周りにほ

とんどいませんでしたが、フレミズに入って同じ作物を育てている方と話せる関係ができ「入って良かった」と思っています。今年のみそ・コンニャク作りに参加したいです。

趣味は料理で、お菓子作りをYouTubeで勉強しています。ゆくゆくは、家のショウガで作ったガリや佃煮を直販所で出せたらと思っています。

「おいしい」と思える物を広めたい

にしおかしょうほん
西岡 小紅さん(54歳)

来日前は中国で宝石珊瑚店を営んでいましたが、結婚を機に移住して20年。高知でも店舗は続けていますが、高齢になっても健康であるためにできることをしたいと考え、農業を始めました。畑や庭で野菜や果物を多品目栽培し、春の里に出荷しています。耕作放棄地になっている場所をどんどん開拓し、規模を拡大したいと考えています。

花が咲き、色付き実がなっていく作物の成長を見ることが好きです。日本では珍しいライチやザクロ、アンズなども植えていて、自分が「おいしい」と思える物が出来たら出荷し広めたいと思っています。

春の里より



ニラの若芽を出荷しています。1月にはニンニクの若芽もありますよ!

高知 地区から こんにちは

とさのさとより



「しんちゃんトマト」 ぜひお試しください

よこやま しんご
横山 真吾さん(27歳)

農業大学校を卒業後、親元就農し2年目に独立。現在はハウスでフルーツトマトとミニトマトをメインに、親から受け継いだ農地でズッキーニなどを家族で栽培管理しています。

同じハウス内でも土壌の水分量は場所によって細かく異なっているの、水管理には特に気を付けています。フルーツトマトはお客様の用途に合った物を選んでほしいという想いから、3つの糖度別で販売。「しんちゃんトマト」と名付け、選んでもらえる「味が良い」トマトを目指しています。

趣味はバイクに乗ること。風を切って走る感覚が好きです。

Instagramで
トマトの成長を
記録しています!



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！

5 県域 「土佐あかうし」タイへ！ 県内和牛海外初出荷



海外出荷をテープカットで祝う三谷会長（中央）と関係者ら

土佐和牛ブランド推進協議会は11月18日、高知県食肉センター（株）でタイ向け輸出出荷式を開き、土佐あかうしのヒレやサーロインなど5つの部位が出荷されました。県・JAや県内生産農家、量販店・専門店などが海外初出荷の晴れ舞台を祝いました。
同協議会の三谷勝義会長は「ブランド力向上を図り、生産者のために頑張りたい」と話しました。出荷した肉はタイのバンコクのホテルで開かれるイベントで提供される予定です。

3 県域 「土佐の紅茶まつり」初開催



紅茶を試飲する来場者

土佐茶振興協議会は11月2日、高知市で「土佐の紅茶まつり」を初めて開きました。11月1日の「紅茶の日」に合わせ、和紅茶発祥の地である高知県の紅茶の認知度向上、消費拡大が目的です。
こだわりの紅茶が試飲販売され、スイーツや茶器も販売するなど5店舗が出店。農畜産課の元吉秀典課長は「国内の紅茶ブームが広がる中、県産紅茶の認知度向上に貢献し消費が増えるようにPRしていきたい」と話しました。



議案を承認する部員ら

春野園芸部は10月30日、春野営農経済センターで令和6園芸年度春野園芸部通常総会を行いました。前年度の事業報告と収支決算書の承認、本年度の事業計画案などが協議され、すべての議案が承認されました。矢野有紀部長は「部員の貴重な意見や要望を踏まえ、園芸部とJAが一体となって所得向上につなげていきたい」とあいさつしました。前年度は園芸部が市場へ出荷する販売要請を行った他、県外の量販店でキュウリ・ハウス新ショウガを中心とした試食宣伝などで春野町産・高知県産の農産物のPRを行い消費拡大に努めました。本年度は営農・販売部門が連携し「園芸部員の所得向上」ならびに「農業生産の維持・拡大」に取り組めます。営農面では、現地検討会などを通じて栽培管理の平準化に向け、ほ場環境の見える化を進めデータを活用した指導力向上に努めます。販売面では予約注文などで単価の確保、通常販売で単価の底上げを図り、出荷コスト削減に向けた出荷規格の見直しなどを検証します。

1 高知地区

一体となって所得向上を 春野園芸部通常総会

高知県立春野高等学校の3年生、生活クリエイティブ系系列の「商品開発チーム」は「総合的な探究の時間」の一環で地元野菜や果物を使った商品を企画し製造・販売しています。地元農産物をPRし広めることを目的に4年前から取り組んでおり、昨年は学校独自の販売実習「シヨツプ花時計」の他、他校文化祭や調理師専門学校での出店など校外での販売も行いました。
11月13日は同チームの学生9人が「ジンジャークッキー」「ナスタージュムの蒸しパン」を各10



商品開発チームの皆さん

2 高知地区

企画から販売まで 地域野菜を商品化しPR

0食調理。材料は「春の里」などで購入しました。メンバーの小松鈴音さんは「素材の分量調整や先生に試食してもらおうなど何度も試作を重ねてきた。おいしいと言ってもらえるものを作りたい」と話しました。
同校は校是として「なすこと」によって学ぶ」を掲げ、自らが主体となって行動できる生徒を育成しています。指導する酒井史恵教諭は「企画・製造・販売を通じて地域を広く知り、地元貢献できる人材に育ててほしい」と話しました。

6 高知地区 お仕事ありがとう 保育園児が店舗訪問



園児らから感謝を受ける簡井支所長 写真④

高知市立春野中央保育園が11月21日、「勤労感謝の日」に合わせて春野支所の金融窓口を訪問しました。4、5歳の10人が手作りのカレンダーと小物入れを「いつもおいしい野菜を作ってくれてありがとう」と言いながら簡井幸二支所長に手渡しました。日頃の感謝を伝え、身近な地域に親しむことを目的に毎年行っています。
受け取った簡井支所長がお返しに塗り絵をプレゼント。「職員一同、毎年楽しみにしています。野菜をいっぱい食べて大きくなってください」と話しました。

4 高知地区 次世代と協力し みそ造り



大豆の煮え具合を確認する部員ら

女性部春野地区弘岡下支部は11月5～7日の3日間、みそ造りを行いました。フレミズ部員も協力し、8人が参加。同支部のみそ造りは50年以上前から続いており、年に2回ほど行われています。
甲藤繁子支部長が調理器具の使い方などを指導。「若い力が手伝ってくれるから、みそ造りを続けることができる」と感謝を語りました。フレミズ部員の山下信子さんは「実演しながら教えてくれるので分かりやすい。作業も褒めてくれるので楽しくできている」と話しました。

高知農業改良普及所より

令和7年産水稻の育苗管理と 注意点について

育苗期間の管理が、稲の収量に大きく影響します。適切な育苗管理を行い、健苗育成に努めましょう。

管理作業	実施内容と注意点
種もみ準備	・種子更新をしましょう。
塩水選	・塩水選をしましょう(食塩85g/ℓ)。※塩水選後は、必ず水洗いをしましょう。
袋詰め	・袋詰め種子量は、もみ袋の7分目にしましょう。
種子消毒	・種もみ量：薬液量＝1：2(例)種もみ量：4kg 薬液量：8ℓ(テクリードC フロアブル40mℓ) ・薬液温度は15℃、24時間浸漬しましょう。【注意】浸漬処理後の残液は、河川に流さない。
浸種	・水温15℃、10～12日間浸種しましょう。 ・消毒後、3日間水の交換を行わず、その後の交換も静かに行いましょう。 ・均一に発芽させるため、十分に吸水させましょう。 ・発芽の遅延が懸念される場合は、浸種期間を十分に取らしましょう。  種子消毒は1日 浸種は10～12日間 種もみを浸す
催芽	・催芽温度は30℃で、ハト胸(芽の長さ1mm)程度に芽出しをそろえましょう。
は種	・催芽もみ量は、約280cc/箱(乾燥もみ量150g)です。 ・もみの持ち上げを防止するため、覆土は、苗箱の上端まで入れましょう。
緑化	・育苗器内温度を30～32℃に保ち、2～3日で鞘葉が1cm程度に伸びたら、緑化に移しましょう。 ・※白化防止のため、半日程度、日光に当てないようにしましょう。 ・本葉1.5葉まで、日中は25℃程度、夜間は15℃程度で管理しましょう。
硬化	・昼間は25℃を超えないように、通風・採光を十分にいきましょう。 ・※夜間8℃以下になると、ムレ苗が発生する恐れがあるので注意しましょう。  培土 5ℓ/箱 催芽もみ 280cc/箱 昼間 25℃以下 夜間 8℃以上で管理
田植期	移植 ・育苗日数は20～25日、葉齢2.0～2.5葉の苗を坪当たり50～60株、1株当たり苗3～5本植えにしましょう。

※苗立枯病の防除について
苗立枯病の発生のおそれがある場合は、は種時にナエファインフロアブル1,000倍液を0.5ℓ/箱灌注しましょう。

登録情報

商品名	作物名	適用病害名	希釈倍率・使用液量	使用時期	本剤使用回数	使用方法
テクリードC フロアブル	稲	もみ枯細菌病、苗立枯細菌病、褐条病、 いもち病、ばか苗病、ごま葉枯病、 苗立枯病(リゾプス菌)、苗立枯病(トリコデルマ菌)	200倍	浸種前	1回	24時間 種子浸漬
ナエファイン フロアブル	稲 (箱育苗)	苗立枯病(ピシウム菌)、苗立枯病(フザリウム菌)、 苗立枯病(リゾプス菌)	1,000倍 育苗箱1箱当り 0.5ℓ(30×60× 3cm、使用土 壤約5ℓ)	は種時	2回以内	土壤灌注

問い合わせ先 中央西農業振興センター高知農業改良普及所
(TEL.088-861-0711) (FAX.088-861-0660)

えいのう～



図1 加温育苗

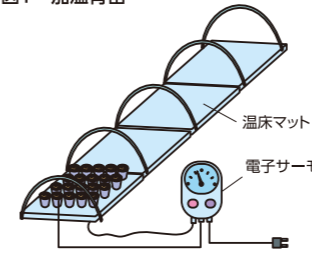


図2 苗作り

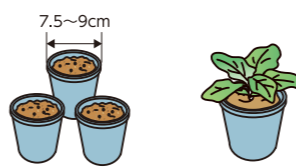


図3 畑の準備

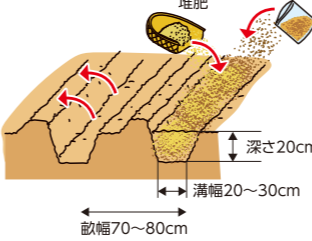


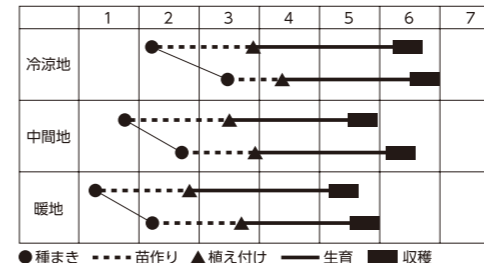
図4 植え付け



図5 収穫



栽培カレンダー (春まきキャベツ)



● 種まき ●●● 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

キャベツなどのアブラナ科野菜は夏まき栽培が一般的です。しかし、低温期に種まきをする春まき栽培では、早期に花茎が伸びて収穫できないことが起きます。適切な品種を選び、苗作りでの温度管理を上手にすれば、初夏に収穫する作型を成功させることができます。

【品種】とう立ちしにくい晩抽性と収穫期の高温を避けられる早生性を兼ね備えた品種を選びましょう。柔らかくジューシーな春系の「春波」(タキイ種苗)、「中早生二号」(サカタのタネ)などがおすすめです。

【苗作り】発芽温度は、おおむね5～35℃で、適温は20～25℃です。その後の温度は、日中15～20℃、夜間5～10℃を確保します。そのた

め、トンネル内に温床マットなどで温床を作り、最低10℃を目安に加温しますが、日中は25℃以上にならないように換気をします(図1)。

7.5～9cmポリポットに3、4粒まきし、本葉2枚で1本とし、本葉5、6枚の大苗に仕上げます(図2)。

【畑の準備】畑1平方m当たり苦土石灰100g程度をまいて、よく土を耕します。畝幅70～80cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1m当たり堆肥1kgと化成肥料(NPK各成分10%)100gを施し、土とよく混ぜて畝を立てます(図3)。

【植え付け】時期はソメイヨシノが開花する頃(気温10℃以上)に、株間40cmに植え付けます(図4)。

【追肥】結球期まで肥効が残らないように、定植後2週間程度で株の周りに化成肥料を1株当たり10gくらいまいて、株元に土寄せします。

【病害虫の防除】気温が上がるとアオムシ、コナガの発生が多くなるので、BT剤などで防除します。

【収穫】球が固く締まる前に早めに収穫します(図5)。

春巻きキャベツ 育苗管理が肝心

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

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

関西での販売促進活動がよく理解できました。

(高知市北久保 72歳)

丁寧な取材をされていて大変感心しました。

(春野町平和 63歳)

▼11月号の特集1では「高知県が挑む農業の関西戦略」を特集しました。高知県産の販売・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ています。広報担当者が現地へ赴き、2日かけて取材しているの、内容が濃く読み応えのある特集になっていいると思います。

「高知地区からこんにちは」毎回楽しみにしています。

(春野町弘岡中 69歳)

このコーナーの「春の里より」を楽しみに見えています。知り合いの農家さんを見つけると、うれしくなります。

(高知市横浜新町 71歳)

▼11月号では、女性部員・生産者・喫茶店の店主・お菓子屋さんを紹介しました。こだわりを話してくれる皆さんの記事は、良いものにしてしまうとこだわっています。感想とても嬉しいです。

大阪に行くことが多いので、是非のぞいてみたいと思いました。

(高知市孕西町 57歳)

「とさとさ」ができて、大阪の友達がとても喜んでいました！

(春野町仁ノ 56歳)

▼特集2では、「K-ITTE大阪」にオープンした関西圏初となる県のあんでなショップ「SUPER LOCAL SHOPとさとさ」を紹介しました。高知ならではの食や伝統文化の中にある田舎のせいたくさを関西に届ける新拠点となっています。

料理本で見かけたことがない料理が紹介されていてとても楽しみです。

(上本宮町 64歳)

コンニャクの唐揚げは食べたことはないです、挑戦してみます。

(春野町森山 73歳)

そば粉入りドーナツをお母さんが作ってくれました。おいしかったです。

(高知市神田 12歳)

▼「うちんくの台所」では、仁淀川地区の女性部が2品紹介してくれました。コンニャクが苦手な私でも、この食べ方なら食べられるかも。試してみたいと思います。

このコーナーに私の送ったメッセージが載っている！とても嬉しいので皆さん、どしどし感想を送りましょう！

(高知市曙町 24歳)

自分の書いた感想が出ていると嬉しいです。

(春野町弘岡中 71歳)

▼いつもハガキ・プレゼントフォームからのお便りありがとうございました。皆さんのご意見はすべて読んでいます。記事の感想など応援メッセージお待ちしております！

【連絡先一覧表】

高知地区（春野町）

企画組合員課 894-3033

はるちゃんのアイス屋 894-2760

春野支所

信用課 894-2203

共済課 894-3304

共済普及課 894-3309

他組織・子会社等

高知中央サービスセンター（事故処理） 821-6015

(株)JAエナジーこうち 春野給油所 828-6212

ルミエールはるの (フリーダイヤル24時間) 0800-200-5911

春野農機センター 894-5290

春野営農経済センター

購買課 828-6111

Aコープはるの直販所「春の里」 894-2225

重油係 828-6115

ビニール加工場 894-4264

経済渉外課 828-6111

JAグリーンはるの店 828-6161

販売課 894-2222

営農指導課 894-5660