



こうぐり

HAPPY NEW YEAR 2025



ふるさと
特集 **地域を輝かす**
高校生の挑戦!
三山ひろしの 県産農畜産物の魅力を伝える新番組
あぐりの応援歌
がスタート!

広報担当者が届ける
こうぐり! #59



秋も深まり立冬を迎える11月上旬
高知市高須では
「遅咲きのコスモス」を見ることができま
多くの人に楽しんでもらおうと
16年前から地元の米農家グループが
稲刈り後の田んぼに種をまいて育てています
気温が高い日が続いたため開花が遅れましたが
絶賛満開だった
『ピンク色のじゅうたん』を見ることができました
この景色を見ると
今年も残りわずかだと考える
次の年もより良い一年にするため
精一杯努力していこう

【購買事業本部】徳弘 颯



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!



〈JA高知県採用イベント〉 「オープン・カンパニー」参加者募集

令和8年卒業の学生を対象とした「オープン・カンパニー(1Day仕事体験)」を開催します。当日は職員との交流会も予定しています。高知県の農業や地域に密着した仕事に興味のある方はお気軽にご参加ください!



集出荷場見学の様子(昨年度開催時)

【実施日】
令和7年 **2月 7日** (金) 〈農業部門〉
2月 13日 (木) 〈信用・共済部門〉

詳細はJA高知県ホームページを
ご参照ください。



【お問い合わせ先】
JA高知県 組織人事部 教育人事課
TEL.088-802-6775(担当:山本・野川)

編集後記

あけましておめでとう! 今年の干支は「巳」。「復活と再生の象徴」というヘビのイメージから「新しいことが始まる年!」になると言われているんだって。コチットも何か新しいことにチャレンジしてみたいな〜。みんなの今年の目標もお便りで教えてね!
今月号は、高知県出身の演歌歌手・三山ひろしさんとお届けする新番組「三山ひろしのあぐりの応援歌」を紹介しているよ! 地元・高知にたくさんの愛情を持つ三山さんが生産者さんを訪ねて、さまざまな農畜産物の魅力を紹介してくれるんだ。三山さん節も楽しみコチ! 詳しくは18〜19ページを見てね。
コチットも今年は県内各地でいろいろなイベントに参加したいな! 見かたたらぜひ声をかけてね〜!



広報宣伝部長
コチット



Facebook



とさのさと〜JA高知県〜



JAグループ高知



耕そう、大地と地産のみらい。



緑が濃く艶があり、みずみずしさと程よい歯ごたえが魅力のキュウリ。高知県では、冬春期間(10月～翌年6月)のハウス促成栽培を中心に生産されています。年中食卓を彩るキュウリは、サラダや漬物、炒め物などいろいろな料理で楽しめます。保存する場合は、水気をふき取りポリ袋に入れ、冷やしすぎや乾燥に注意して冷蔵庫の野菜室に入れるのがオススメ。しなびや品質低下を防ぐことができます。



生産者
[高知地区]
春野キュウリ部会 部長
やました ひろたか
山下 紘誉さん

春野キュウリ部会は、現在約190人の生産者が44ヘクタールで生産し、年間約9千tを出荷しています。反収23t、秀品率70%を部会目標に、独自に作成したほ場環境見える化シート「はるかぜ便り」「はるむすび」を活用し、ハウス内環境の最適化を進めています。15アールで栽培する山下紘誉部会長は環境制御技術も積極的に取り入れながら、「ハウス内の通路にもみ殻を敷くことで土壌の乾燥を防ぎ、土にはバーク堆肥を混ぜて地力を維持するなど、キュウリにとって居心地の良い環境づくりを行っています」と話します。

03 新年のご挨拶 ふるさと 04 特集① 地域を輝かす 05 高校生への挑戦!

- 08 トップニュース
- 09 輝け! 新農人 [仁淀川地区] 安岡 経政さん
- 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! 土長地区のあんなこと、こんなことを再発見

18 特集② 三山ひろしの 「あぐりの応援歌」がスタート!

- 20 Living with Flower -生産者を訪ねて-
[幡多地区] ハイブリッドスターチス
- 21 うちんくの台所 [高知地区編]
- 22 コチットのイチオシ!
[幡多地区] 「道の駅 四万十とおわ」とおわ食堂の「四万十流域バイキング」
- 23 読者プレゼント
- 24 広報担当者が届ける こうぐらむ!

令和七年 一月
新年のご挨拶

地域に根差した 協同組合の実現に向けて

組合員の皆さま、明けましておめでとうございます。日頃より当組合の事業運営に各段のご理解とご協力を賜り、心より感謝と御礼を申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと、ウクライナ情勢や気候変動の影響などにより、物価高や米不足が私たちの生活に深刻な影響を及ぼしました。特に米の帶給バランスが崩れたことで米価が急騰した「米騒動」は記憶に新しいところです。生産資材等が依然として高騰・高止まりしている中、生産者の皆さまの視点に立てば、適正な価格水準に近づいた形ではあると思いますが、消費者の皆さまには価格高騰面のみが伝わり、生産現場の実情が正しく理解されていたのかどうか課題だと感じております。

持続可能な農業を支え、守るためには農畜産物の「適正な価格形成」が欠かせません。JAグループをあげて、国や県に対して地域農業の振興に必要な支援や対応を要請するとともに、消費者の皆さまには「国消国産」の意義をご理解いただけるよう情報発信などに、より力を入れていきます。

令和6年は「食料・農業・農村基本法」の改正が行われ、持続可能な農業の実現に向けた新たな指針が示されました。食料安全保障の確保が法律の目的に加えられた他、適正な価格形成の実現や、多様な農業者の位置付けも記載され、地域農業を支える基盤が整備されました。私たちにとても大きな転機となり、これを機に行政機関とも連携しながら持続可能な農業の実現に向けて、しっかりと取り組んでいきたいと考えております。

また、3年に一度のJA大会が10月に開催されました。「組合員・地域とともに食と農を支える協同の力」協同活動と総合事業の好循環を好循環させることで活力ある地域社会の実現を目指すこと、これらを支える組織基盤と経営基盤の強化などについての方向性が決議されました。高知県においても、6つの取組戦略を定め、JAグループの存在意義の発揮、JAグループ高知の目指す姿の実現に向けて取り組むを着実に進めてまいります。

その他、当JAにおきましては、二度と不祥事を発生させない体制を目指し、ガバナンス・内部統制のさらなる強化を行うとともに、不祥事再発防止策の実践に継続して取り組んでおります。役員員が一丸となって、組合員・地域の皆さまからの信頼を回復できるように真摯に取り組んでいく所存です。将来にわたってJAとしての役割を果たしていくためには、経営の健全性の確保が不可

代表理事組合長

高田 信行



ふるさと 地域を輝かす

高校生の特集 挑戦!

県内の高校では、地域資源を活用した商品開発や企業などと連携するさまざまな活動が行われています。今回は、フレッシュな視点と感性で地域の特性や環境課題を捉え、地域振興に向けた活動を行う4つの高校を紹介いたします。



SHIMANTO BUSHUKAN

四十万ぶしゅかんぎ 全国へ!
~ぶしゅガールズの挑戦~

【幡多農業高等学校】

四十万市にある県西部唯一の農業高校として、園芸システム科、アグリサイエンス科、グリーン環境科、生活コーディネート科の4学科を設け、2年前からは全科が市内の小中学校の学校給食に農畜産物を提供する学校給食プロジェクトを行うなど、地域との連携を図りながら日々の学習に取り組んでいます。

より良い商品価値を創造

「ぶしゅかんまんじゅう」は思うようにあんを包むことができず苦労しました。地元の和菓子屋さんにも協力いただき、講習会してもらいました。砂糖の比率で生地硬さが変わることを教わり、果実の風味を損なわない分量の研究を重ねました。イベント販売時には賞味期限が短いと購入をためらう方がいることに気づき、期限を延ばすことにも挑戦。試食や品質チェック等を重ね、2日ほど期日を延長して販売できることを発見しました。全国へ広めるために、賞味期限だけでなく商品自体の魅力も高め、地域内外の多くの方に購入していただける商品を目指しています。

ぶしゅかんマーメイドを使用した開発商品

搾汁後の果皮や果実を使用したマーメイドの他、地元企業のぶしゅかんシロップなども活用してさまざまなスイーツを開発。



四十万市のご当地キャラクター「ぶしゅまるくん」の焼き印を入れて仕上げます。

商品ラベル

地元デザイナーと共同で改良。ぶしゅかんをイメージさせるデザインや商品に合わせた色合いで、商品内容がより伝わりやすく目を引く商品ラベルが完成。「ぶしゅかんマーメイド」は佐竹さん考案のデザインがコンテストでラベル賞を受賞しました。



商品を手作りするのは放課後の調理室で。地元業者から仕入れた果皮を活用し、昨年度は24kgのマーメイドを市の給食センターへ納品しました。



収穫体験



交流料理教室



ぶしゅかんの木の定植

校内には自分たちで8本のぶしゅかんを定植。

引き継がれる想い

「販売するものなので調理は丁寧にと思いつけず、失敗することもありました。地域の方に喜んでもらえる友人と共に活動できた楽しさが一番の思い出です」と、これまでを振り返る橋本さん。「かんきつ類が苦手だったのでぶしゅかんも手にとったことがなかったんですが、口にしてみるとそのおいしさに気づきました。大変なこと多かったけど、地域の方に『今日は売っていないの?』と聞かれるのが嬉しくて。3年間続けてきて良かったと感じます」と笑顔で語る佐竹さん。「後輩たちにはこの活動を引き継ぐことにプラスして、イチゴや梨など校内で栽培する他の食材も使って新たな加工品を作っていく話もしています。ぶしゅかんプロジェクトを基盤に新開発も視野に入れ、今後はふるさと納税の返礼品に向けた企画も考えたいと言います。他の生徒にも地元の特産品を身近に感じてもらいたい」と、昨年校内にぶしゅかんの木を植えました。早ければ5年で実を付けたとされ、結実する頃は四十万ぶしゅかんが全国に広まっていくことを願う佐竹さん。ぶしゅかんガールズの挑戦のバトンは後輩たちへと引き継がれていきます。

ぶしゅかんを全国へ

すっきりした酸味と爽やかな香りが特徴の「ぶしゅかん」。四十万市では各家庭に植えられ長く親しまれてきたかんきつの一つで、「四十万ぶしゅかん」として栽培が本格化したのは平成22年頃とつい最近のこと。果汁がさまざまな加工品に用いられる一方、搾汁後の果皮のほとんどが廃棄されていることが課題となっていました。地元の特産品の普及や商品開発に取り組み生活コーディネーター科では、この課題に着目し、果皮を活用した「ぶしゅかんマーメイド」を平成29年に考案。さらに、マーメイドを使った加工品を次々と開発し、「ぶしゅかんプロジェクト」として可能性を広げています。

3年生のうち8人は「ぶしゅかんガールズ」として普及の先頭に立ち活動しています。「私たちが1年生の時に掲げた目標は、ぶしゅかんを全国へ広めることでした。先輩方の活動を引き継ぎながら、商品の改良や販売などを行なっています。大変なこともありましたが、イベント販売などでは地域にも徐々に活動が浸透してきているのを実感できて嬉しかったです。四十万市内全ての小中学校の給食で『ぶしゅこーん』を提供できた他、マーメイド自体もメニューに活用してもらっています。『おしいに気付く』と『魅力がたくさん ありました』と話すのは、リーダーの橋本遥さんと副リーダーの佐竹夕永さん。これまでの継続的な活動の成果として地域イベントへの参加依頼も多く、毎月のように販促活動を行っています。



橋本遥さん◎ 佐竹夕永さん◎

昨年7月には四十万市内の物産館サンリバー四十万で観光客にチラシを配布し、ぶしゅかんをPR。着用している浴衣は授業の一環で自ら仕立てたそう。

あらゆる角度で町をPR

「自分たちでやってみよう」という他、行政、観光協会などからの依頼を受けて活動しています。学年毎に内容は違い、1年生は地域を知ってもらうための活動が多いですと話すのは、地域マネジメント部で部長を務める田村美結さん。ゴールデンウィークなどの連休期間を利用した町歩きガイドの他、県の要請による外国人観光客への英語ガイドにも挑戦しています。

2年生は自分たちで計画を立てて活動を実施。コロナ禍をきっかけに繋がった県外高校と、生徒自らが互いの地域の特産品をリモートで商談して受発注を行い、地域イベントなどで販売・PRする地産外商活動を行っています。「今年は北海道の学校と連携し、現地の道の駅でフェアも行いました。他にも沖縄県の高校とも連携していて、私たちが視野をもっと広げていきたいと思っています」と話す副部長の藤原愛結さん。2月には1年生が沖縄県を訪問予定。発足から5年が経ち、町の魅力の発信方法は多岐にわたっています。



町歩きガイド



まきさんの道の駅・佐川での販売
北海道で目利した逸品を持ち帰り、地元・佐川町の道の駅でも販売しました。



消費が低迷していたコロナ禍に互いの農産物を交換して販売。

佐川町に地域マネジメント部あり!
～私たちの町の魅力を全力発信中～

【佐川高等学校】「日本の植物学の父」と呼ばれた牧野富太郎博士の出身地・佐川町で今年創立103年を迎える伝統と歴史ある高校。全校生徒約100人のうち20人が所属する「地域マネジメント部」のさまざまな活動が地域の活性化につながっています。



2年生の田村美結さん④、藤原愛結さん④
地元生産者と共にフルーツマトの定植・収穫・販売も行っています。

特産品に付加価値を付ける

地域マネジメント部と授業が一体化した取り組みとして、特産品である「佐川茶」の生産から普及の一翼も担っています。担い手不足などにより広がる休耕地の一部を借りて草引きなどの整備から施肥、茶摘み、製造、販売まで生産者の協力を得て実施。約1年かけて完成した茶葉は高知市内での新茶まつりなどイベントで販売しました。佐川茶が身近ではない茶の生産も豊かな山々と清流の育む地元の魅力をおいしくその魅力に気付くきっかけにもなったと言います。

また、特産品のさらなる普及に向けて生産者とコラボしたフルーツマトのブランディングも実施。定植から収穫、販売までを生産者と連携して行っています。



佐川IDEオムレット



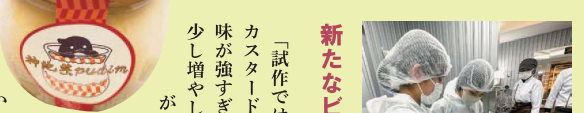
高知市内の新茶まつりで佐川茶を販売しPR。
茶畑の整備から施肥、茶摘みも体験。

地域のサツマイモを継承したい



左から 岡林源希さん、山本里奈さん、藤原凛桜さん、中村日鞠さん

地域みらい部では地元洋菓子店と連携し、香美市神池地区で古くから栽培されているサツマイモ「高系4号」を使用したスイーツ「幻の神池芋プリン」を商品化しました。「地域外にはあまり出回らず、生産量が減っている神池芋」。より広く知ってもらい普及につなげることで生産者の方が喜ぶことを願っています。そして、香美市のPRにもつなげていきたいらなと思っています」と話すのは部長の山本里奈さん。生産を途絶えさせないためにも地区名かあった「神池芋」と名付け、収穫や菓子店での一部加工作業、商品の試食や改良、商品ラベルやカップのデザインなどに取り組みました。



「新作では芋のペーストが少なく、カスタードクリームが多くなって甘味が強すぎました。ペーストをもう少し増やして改良し、神池芋の風味がしっかりと伝わる味に仕上げました」と、おいしさの秘密を話す部員の藤原凛桜さん。神池芋のうま味と甘さの絶妙なバランスを楽しんで欲しいと言います。



おいしさを最大限引き出すため、一度焼き手にした後にほくしたものを使用。

新たなビジネスを生み出す

「試作では芋のペーストが少なく、カスタードクリームが多くなって甘味が強すぎました。ペーストをもう少し増やして改良し、神池芋の風味がしっかりと伝わる味に仕上げました」と、おいしさの秘密を話す部員の藤原凛桜さん。神池芋のうま味と甘さの絶妙なバランスを楽しんで欲しいと言います。

うまいもん甲子園出場へ

みらい起業部は昨年8月、高校生による地元食材を使用した料理コンテスト「ご当地! 絶品うまいもん甲子園(中四国エリア選抜大会)」へ初出場しました。大会には13校30チームの応募があり、同部を含む5校5チームが事前審査を通過。応募メニューは、土佐ジローのスープをベースに県産野菜をふんだんに使った「潮風薫る町のおかゆ」です。

「どんな時も食事をすると元気が出ますよね。活動での経験を生かしながら将来は食に携わる進路に進みたい。いずれは地元で料理人になりたい」と夢を語る芝さん。地域での学びと経験を生かす活動が将来の道へとつながっています。

地元食材をきっかけに

試食していただいた方には、それぞれ好みやアドバイスがあり、最終調整にとどめ悩んだのですが、「レシピを考えたうえで地元にはこんな食材があるんだと知ることができました。使った食材を地域外の方にも知ってもらい魅力を伝えること、この町を訪れる人が喜んで嬉しなと思えます」と芝さん。また、特産品の土佐文旦、ぶしゅかん、イチゴや、黒糖、レモン、抹茶の6種類のかき氷シロップを地元のシェフと共同開発。夏には道の駅などへ出店し、観光客や地域住民にPRしました。

昨年夏、道の駅「ピオスおおかた」や「ネスト・ウエストガーデン土佐」でかき氷を販売。土佐文旦の特徴的な味わいを生かしたオリジナルシロップは、フワフワの柔らかな氷とマッチ。

魅惑のスイーツ「プリン」

ブラジルのスイーツで、砂糖の代わりにコンデンスミルクを使用したミルクケーキで甘さの強い固めのプリン。

「今年から神池芋の濃厚なペースト、カスタードプリン、神池芋を使ったオリジナルカラムルの3層で、昨年6月に完成。連携した洋菓子店のオンラインショップや香美市内のスーパー、高知龍馬空港などで販売されています。

「高知自慢の地鶏「土佐ジロー」の丸鶏を地域の生産者の方から提供

いたただいて差しを取り、地域の天日塩をアクセントに加えています。肉団子には四万十米や、食感を出すために刻んだショウガも入れました」と、ポイントを説明するのは同部の芝煌虎さん。活動を支援する地元企業の方々にも試食しアドバイスをいただき、大会まで試作を重ねました。

潮風薫る町のおかゆ

土佐ジローの丸鶏を4時間煮込んだスープをベース卵黄に、土佐ジローの温泉卵やショウガ、炒めたジャコなどをトッピングした天日塩が効いたやさしい味。

地元食材をあらゆる形で輝かす!

【大方高等学校】黒潮町の大方高校では「みらい起業部」が校外での体験から地域課題の解決策を高校生立場から考えて実践しています。

藤田りおんさん(2年生)④、芝 煌虎さん(3年生)④

自分たちが伝える佐川町の魅力

1年生の頃は「佐川町の魅力ってどんなところ?」と聞かれても、答えが全く浮かばなかったと言う山村さん。「活動を通じて地域の魅力を知り、発信していく楽しさがあり、今後も多くの方に佐川町の魅力を見つけてもらえたらと思います」。

「活動は県外まで広がりました。今後は県内でも販売してみたいという想いもあり、日本との文化の違いなども学習しています」と語る藤原さん。佐川町の地域振興に欠かせない存在として、日本を飛び出し世界へ、地域マネジメント部の活躍の場はこれからも広がっていきます。

5年間のさまざまな活動が認められ、昨年、高知県の魅力づくりリーダーづくりに積極的に取り組んでいる団体に贈られる「高知家おもてなし県民表彰」を受賞しました。



生産者の皆さまへ **今から準備!**
**今年の夏に向けた
 高温対策について**

令和6年は、7~9月の気温が平年に比べ約2℃も高く、記録的な猛暑となったことにより、水稲や新高製に加え、露地野菜や施設野菜でも収量や品質の低下、生育不良などの被害が発生しました。各品目に応じた夏場の高温対策を実施することで、被害の軽減に努めるようお願いいたします。

品目等	対策	留意点等
水稲	<ul style="list-style-type: none"> ・田植え：早生は3月下旬~4月上旬、中生では6月以降に。 ・施肥：極端な少肥や多肥は行わず、適量を施肥。 ・水管理：出穂期以降のかけ流しかんがや夜間入水の実施。 ・品種：「南国ぞだち」、「よさ恋美人」や「にこまる」を導入。 	<ul style="list-style-type: none"> ・極端な早植えは低温障害、遅植えは登熟遅延のリスクが高まる。 ・窒素施肥量だけでなく、緩効性肥料でも溶出期間にも留意する。 ・用水路の水温が高い場合、冷却効果は期待できない。 ・「よさ恋美人」、「にこまる」はいもち病に弱く、基幹防除を徹底する。
果樹 新高製	<ul style="list-style-type: none"> ・かん水による土壌の乾燥防止、スプリンクラーによる果実周辺の冷却。 ・寒冷紗等の設置。 ・老木の改植や「あきづき」等のみづ病の発生が少ない品種への転換。 	<ul style="list-style-type: none"> ・スプリンクラー散水による冷却には十分な水源が必要である。 ・遮光資材は強風時に巻き上げが必要である。
果樹 かんきつ	<ul style="list-style-type: none"> ・果実への白色化織布（サンテ）等の被覆。 ・日焼け軽減資材（炭酸カルシウム微粉末資材等）の散布。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日焼け軽減資材の散布は、果実に白色の汚れが残る場合があるので濃度や散布時期に注意する。
露地野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・かん水施設の設置による畝間かん水の実施。 ・高温障害の出ない作型や高温に強い品種（オクラなど）への転換。 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な水源を確保できる品種を選定する。
施設園芸 雨よけ (野菜・花)	<ul style="list-style-type: none"> ・ミストによるハウス内冷却、ヒートポンプによる夜間冷却。 ・ハウス外部の遮光資材等による被覆、外張フィルムへの塗布剤の使用。 ・施設野菜では過度な早植えは控える。 ・花きでは大苗での定植、高温耐性品種への転換。 	<ul style="list-style-type: none"> ・外部遮光資材は、外張フィルムに傷が付くことを理解し、台風等強風時の対策を万全しておく必要がある。 ・塗布剤は、散布後の大雨で効果が下がったり、曇天が続くと光合成が低下し減収する事例が見られるため、希釈濃度に注意する。

※果樹でのスプリンクラーの導入や改植、野菜や花きでの日射比例かん水装置、細霧冷却装置・自動開閉装置・遮光資材等の導入については、支援策もございます。お近くの農業振興センター、農業改良普及所やJAにお問い合わせください。

JAバンク高知をご利用の方も初めての方も気軽に...

JAバンク高知

この冬、夢ふくらむ 県下JA総計 **300** 本 (3年もの150本・5年もの150本)

高知のおいしいもの抽選でプレゼント!

以下に該当する場合、抽選で「高知県特産品セット」もしくは「高知県産お肉」をプレゼント!

※貯金の預け替えおよび満期貯金の満期金再預け入れは対象外

【対象資金】定期貯金(窓口限定)3年、5年もの

【抽選権利】預入期間3年もしくは5年の定期で、新規資金の場合50万円につき1口、満期償還の場合上乗せ50万円につき1口

当選者の発表はか ●当選者の発表は、プレゼント申込書の発送をもってかえさせていただきます。(令和7年2月中旬以降を予定)なお、プレゼントは契約者希望の住所への発送も可能です。

●抽選は高知県信用農業協同組合連合会にて行い、本キャンペーンにて取得した個人情報は、プレゼントの抽選・発送手配に際する作業以外の目的には使用することはありません。

【お預入れ条件】新たな資金でのお預入れの場合のみとし、貯金からの預け替えおよび定期貯金の満期金の再預け入れは、当キャンペーンの対象外とさせていただきます。

※対象は1万円以上の口座です。
 ※贈品商品は、贈品所となり、贈品受取に必要な場合があります。
 ※取扱期間中であっても後継機によりプレゼント内容の変更や取り扱いを終了することがあります。

3年ものなら5千円相当、5年ものなら1万円相当 ※消費税・送料込み

高知県産お肉 高知県特産品セット

3年もの 5年もの

定期貯金 年0.30% 年0.40%

●スーパー定期 ●大口定期
 新規のお預入れ額 10万円以上

※引換後0.239% 令和6年11月1日現在 ※引換後0.318% 令和6年11月1日現在

●個人の方が対象です。●このキャンペーンの対象となる定期貯金は原則として中途解約はできません。やむをえず満期前には解約する場合は、抽選の権利が無効となる。または、お受け取りになったプレゼント相当額の返還を申し受ける場合があります。なお、中途解約の場合は、経過期間に応じた所定の利率が適用されます。●新たな資金でのお預入れのみとし、貯金からの預け替えおよび定期貯金の満期金の再預け入れは対象外となります。●キャンペーンの金利の適用は、初回満期日までとなります。●定期貯金の自動貯続後は、満期日におけるスーパー定期または大口定期の店頭表示金利が適用されます。●金融債信の変化により、金利を変更させていただく場合があります。●2037年12月31日までの間に受け取りになる利息には「復興特別所得」が課税され、20.315% (国税15.315%・地方税5%)の税率となります。●マル優扱いは、非課税となります。●定期貯金は貯金保険の対象です。当JAにお預入れの貯金について、1貯金者あたり元合計1,000万円までその利息が保護されます。●このキャンペーン説明書の定めは、別に定める各商品概要説明書によるものとします。商品概要説明書は、店頭でご用いております。

詳細はお近くの窓口までお問合せください

JA高知県

キュウリの生育に 真剣に向き合うことで、 面白さを感じる



届け!
新農人 72

仁淀川地区
 やすおか きょうせい
安岡 経政さん (29)
 【就農3年目 キュウリ】

自分の裁量で仕事をしてみたい
 高知市出身で、土佐市戸波地区のハウスでキュウリを栽培する安岡経政さん。「自分の裁量でできる仕事をしてみたい」と思っていたところ、元農家の祖父が貸し出していたハウスに空きが出ることを知り、就農を考えるように。令和3年1月から高知市春野町でキュウリやメロンを栽培する農家の下で修業し、令和4年9月に就農しました。

安定供給できるような技術を上げる
 キュウリは身近な野菜で、反収も良いことから栽培を決定。作業員2人と17アールのハウスを管理しています。「修行先では作業場の整理整頓や作業員の雇い方など、経営者としてのノウハウを学ぶことができました。人間力も学びながら精神的にも大人になれたと思う」と話します。

栽培面では、網目の細かいネットで開口部をふさぐなど対策をして

自分の裁量で仕事をしてみたい
 高知市出身で、土佐市戸波地区のハウスでキュウリを栽培する安岡経政さん。「自分の裁量でできる仕事をしてみたい」と思っていたところ、元農家の祖父が貸し出していたハウスに空きが出ることを知り、就農を考えるように。令和3年1月から高知市春野町でキュウリやメロンを栽培する農家の下で修業し、令和4年9月に就農しました。

販路拡大や加工品開発などにも興味がある一方、経営面では、市況に一喜一憂せず安定供給を心掛けていくという安岡さん。「たかがキュウリと言われないような質の高いものを生産し、「嗜好品」として楽しんでもらえるようなキュウリを生産してみたい」と、今後の栽培イメージを膨らませています。いずれは規模拡大や法人化も検討している「好きな漫画『ワンピース』のように、志を同じくする仲間を増やしていきたい」と笑顔で夢を語ってくれました。

志を同じくする仲間を増やしていきたい
 販路拡大や加工品開発などにも興味がある一方、経営面では、市況に一喜一憂せず安定供給を心掛けていくという安岡さん。「たかがキュウリと言われないような質の高いものを生産し、「嗜好品」として楽しんでもらえるようなキュウリを生産してみたい」と、今後の栽培イメージを膨らませています。いずれは規模拡大や法人化も検討している「好きな漫画『ワンピース』のように、志を同じくする仲間を増やしていきたい」と笑顔で夢を語ってくれました。

≡ 自慢のグルメが大集結!! ≡

～かざぐるま市 大収穫うまいもん祭～

vol.46

チクタク!!

土長地区の
あんなこと、
こんなことを再発見

土 長地区の直販所「かざぐるま市」は11月30日、「大収穫うまいもん祭」を開きました。来店客に日頃の感謝を伝えようと企画したもので、今回が2回目。かざぐるま市運営協議会のメンバーや南国市地区の女性部、直販所「風の市」ら10団体が出店しました。会場には、四方竹の肉巻きなどの南国市自慢のグルメが集結し、多くの来場客でにぎわいました。



大篠支部

岡豊支部



かざぐるま市 加工部

風の市

三和支部



久礼田支部

南国中央支部

かざぐるま市 運営協議会



県産農畜産物の魅力を伝える新番組

応援のあぐりの

スタート!

三山ひろしの

令和7年1月から放送を開始するJAグループ高知のテレビ番組で、高知県出身の演歌歌手・三山ひろしさんのコラボが実現！三山さんが生産現場を訪れ、生産者との交流や収穫体験などを通して、高知県産農畜産物の魅力をお伝えします。

放送スケジュール

- Presents by JAグループ高知
高知さんテレビ [放送時間: 3分]
本放送 21:54 ~ / 再放送 8:25 ~
- ① ユズ (JA高知市) 1月14日(火) 再 1月19日(日)
 - ② やっこねぎ (香美地区) 1月28日(火) 再 2月2日(日)
 - ③ ミョウガ (JA土佐くろしお) 2月11日(火) 再 2月16日(日)
 - ④ ピーマン (仁淀川地区) 2月25日(火) 再 3月2日(日)
 - ⑤ ニラ (高西地区) 3月11日(火) 再 3月16日(日)



仁淀川地区

土佐市宇佐地区の山本康弘さんのハウスにやってきた三山さん。ピーマンの収穫体験をした三山さんは、採れたてのピーマンを生のまま丸かじり！ 普段から生のピーマンを肉みと一緒によく食べているそう。



簡単でいいですね。ジャキジャキ食感がたまりません！

「無限ピーマン」と「ピーマンリング」の2品を調理。無限ピーマンは、千切りにしたピーマンに塩昆布とごま油、いりごまを混ぜたら完成！



ミョウガ JA土佐くろしお

須崎市のハウス前で、ミョウガ生産者の嶋崎真寿也さんと対面。三山さん「ミョウガの栽培はどのようにしているんですか？」嶋崎さん「実は…企業秘密でハウスの中は見えないんです」三山さん「見てみたいなあ〜。残念です！」



集出荷場でパック詰めする工程を見学。

ミョウガの香りがおいしい！子どもさんでも食べられますね。

女性部の皆さんが作った「ミョウガ寿司」と「ミョウガサンド」をいただきます！



豚肉と相性抜群ですよ！僕もよく作るんですよ。

生産者オススメの「ニラ豚」を調理し、実食！



ニラの収穫に挑戦する三山さんに「鎌の使い方がうまいですね！ うちで働いてほしい」と、中野部会長。



ニラ 高西地区

四万二千ニラ部会・中野部二部会長の話を真剣に聞く三山さん。



ユズ JA高知市

高知市土佐山柚子生産組合・山本和正組合長のユズ畑へ。三山さんもユズの収穫に挑戦！



ユズがおいしい！「土佐山村のゆずぼんずゆずくし」を使ったサラダも最高ですね。たまらん！

ユズ皮を盃にした日本酒も堪能！

四方竹寿司やちらし寿司などユズをふんだんに使った料理の数々。

三山ひろしさんの直筆サイン色紙をプレゼント



番組の放送を記念して、「三山ひろしさん直筆サイン色紙」を3名様にプレゼントいたします。ハガキまたは応募フォームに必要事項を明記し、ご応募ください。

【必要事項】①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④電話番号 ⑤性別 ⑥年齢

【宛先】〒781-8510 高知市五台山5015番地1 JA高知県 組織広報課「サイン色紙プレゼント」係

【応募締切】令和7年2月6日(木) ※当日消印有効

応募フォームから応募される方は、「答え」部分に「サイン色紙希望」と入力ください。



※当選結果は厳正なる抽選の上、当選者にプレゼント発送をもってかえさせていただきます。

高知の農畜産物は本当においしい。同じクリエイターとして、魅力を皆さんにお伝えします！

高知県のおいしい農畜産物を作っている方たちを訪ねるのは、自分のルーツを探るのに少し似ているような感じがしています。高知の気候や風土、おいしい食べ物や育った私にとっても、生産者の皆さんがどうやって作って私たちに届けてくれているのかを知る良い機会になりました。

生産者の方々に話を伺うと、自分が作ったものを見ると、自分が子どもを見ているように、まさに気持ちに届けて作っているんだと伝わってきて、一人ひとりが大切に育ててきたことが分かります。気候も毎年一緒じゃない中、前作の問題点をどうクリアするのか、常に考えながら作られているのか、こいと思えます。まさに職人さんです。僕たちもCDを作る際には歌い手だけでなく、作詞、作曲、編曲、音楽を奏でる演奏家の皆さんなど、いろいろな過程を経て完成しています。作るものは違いますが、丹精込めて作ったものが成果になるので、お互いにクリエイターですね。

県内にはいろいろな皆さんも意外と気が合いませんけれども、高知の農畜産物は本当においしいです。生産者の方たちは作るものが違っても、喜んでもらえるものを作ろうという気持ちだと思ってしまうのは、同じ世代に盛り返るような番組にしたいです。消費者の方も、生産者のさまざまな苦労や栽培の様子を見ることで、日常の食卓が少し変わって見えてくるかもしれないですね。番組の身近な方が出てくる、番組の年代を問わず、ぜひたくさんの方に見ていただけたら嬉しいです！



生産者オススメの鯛とおにぎりを紹介。

豚肉に巻いていただきます。少し火の通ったねぎが甘くておいしい！これはやみつきになりますね。

村田さん「刻んだやっこねぎをたっぷり入れてください！」三山さん「では、遠慮なくたっぷり！ 一つかみ、二つかみ…、もう一回いっておう！」「やっこねぎの豚肉巻き鍋」(三山さんが命名)も気に入っていただけました。



やっこねぎ 香美地区

生産者の村田高則さんに教えてもらいながら、やっこねぎの収穫に挑戦！

ゴーヤの酢の物

【材料】4人分

ゴーヤ……………150g
 タマネギ……………100g ④
 エコープマーク品
 ほめられ酢……………大さじ3
 酢……………大さじ1
 メジカの生節……………小1本
 すりごま……………大さじ1

【作り方】

- 1 ゴーヤは縦半分になり種を取り2～3mmの厚さに切る。タマネギも2～3mmの薄切りにする。
- 2 ①を別々にして軽く塩を振り、5～10分なじませておく。
- 3なじませている間にメジカの生節をほぐし、④と混ぜ合わせる。
- 4 ②をよくもみ、水洗いし固く絞った後、③と混ぜ合わせる。すりごまを加えて軽く混ぜ完成。

ポイント

メジカはすまきとかつおぶし(適量)で代用してもOK!
 ほめられ酢だけでなく甘くなるので、酢も入れるのがポイントです。



JA高知県女性部春野地区

◎から 元吉 裕子さん、中村 富貴さん、矢野 由美さん
 吉本 悦子さん、石田 真砂子さん、甲藤 繁子さん

ブルーファンタジアウェーブをメインに
 高知県産の小花が集う
 冬をまとったようなアレンジ

グリーンカーネーションフラワーズ
 GREEN CARNATION flowers

四万十市右山天神町10-8

☎0880-35-5114

営業時間 10:00～18:00(日曜～17:00)

※配達・冠婚葬祭対応は要相談

定休日 水曜

上野さんが
 持ち込んでくれた
 ハイブリッド
 スターチスターチス
 ー

Vol.10
 Living
 with
 Flower
 生産者を訪ねて

【福多地区】
 ハイブリッドスターチス



上品な青紫の群集が美しい

茎の先に細かい花が房状に咲くスターチスを交雑して生まれたハイブリッドスターチス。花穂はより小さく、溢れるように咲く花姿は柔らかく可憐な印象を与えます。

花き栽培歴約30年になる大方支所花卉園芸部会の上野隆寿部会長。爽やかな青紫色の花弁が特徴的な品種・ブルーファンタジアウェーブを栽培して5年目です。同部会では2戸が栽培し、名古屋や大阪など県外をメインに出荷しています。

6月末から7月初旬にかけて株を植え付け、収穫は9月中旬頃から翌年6月中旬まで続きます。年末から2月までの冬場は生育が遅くなり、3月以降の温暖な時期には収穫が追いつかなくなるほど成長するそう。「一番花と二番花の咲くタイミングを調整し、冬場にしっかりと収量を増やせるかが課題です」と話します。

ハイブリッドスターチスは複数年栽培が可能です。経年による茎の細さや花の小ささなどを懸念し、2年で株を植え替えます。また、湿度が高いと病気になる一方、乾燥すると葉やけを起こす原因にもなります。「土中における水分量の管理が最も重要で、管理が難しくデリケートな花ですが、お客さんに喜んでもらえるようこの花の良さを引き出したい」と上野部会長。

ドライフラワーにしても長く楽しめるブルーファンタジアウェーブ。生花とはまた違った雰囲気も楽しんでみてください。



生産者
 大方支所花卉園芸部会 部会長
 上野 隆寿さん
 和代さん

切り干しダイコンの佃煮

【材料】10人分

切り干しダイコン……………100g
 姫ひじき……………10g
 かちりじゃこ……………100g
 かつおぶし……………20g
 いりごま……………大さじ3

【煮汁用】
 三温糖……………300g
 濃口しょうゆ……………大さじ4
 薄口しょうゆ……………大さじ4
 エコープマーク品
 五倍酢……………40cc

【作り方】

- 1 切り干しダイコンを洗い、たっぷりの水に10～15分ほど浸しておく。しっかり絞った後、長い場合は4cmほどに切っておく。姫ひじきも戻しておく。
- 2 鍋に煮汁用の調味料を入れて煮立て、切り干しダイコンと姫ひじきを入れる。こげないように煮汁が少なくなるまで煮詰める。
- 3 火を止め、かつおぶしを入れ水分を吸わせる。いりごまを入れて混ぜたら完成。



五倍酢が
 佃煮の味を
 引き締める決め手!



HPでは「キンカンパウンドケーキ」のレシピも公開中!

レシピはHPでもご覧いただけます!

高知地区編

HPでは「キンカンパウンドケーキ」のレシピも公開中!

Presented by **tosagoro**

とさごろう **fosca** **soire**

とさごろう「食べ頃」お届けします。

からの贈り物

「とさごろう」はJAグループ高知が運営するネット通販サイトです。



高級イチゴ「おおきみ」
【レギュラー箱】

クイズ正解者の中から
抽選で計**20**名様

応募締切は 令和7年**2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。

1	7	10		17	20
2				15	
3			13		
	8	11		18	
4		12		19	21
5	9			16	
6			14		

二重マスの文字を、A～Eの順に並べてできる言葉は何でしょう？

答え	A	B	C	D	E
----	---	---	---	---	---

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、
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。

ク	リ	ス	マ	ス	イ	ブ
カ	ケ	ソ	リ			
ス	イ	ソ	ウ	コ	ウ	
ズ	ト	イ	キ	ガ		
リ	カ	ク	ン	バイ		
	ワ	タ	ン	ダ		
カ	セ	ツ	ト	テ	ー	ブ

12月号の答え【セイカタイ】

ヨコのカギ

出題：ニコリ

- 宝船の絵を枕の下に入れておくとよいものが見られるとか
- 窓を開けて取り込みます
- カード式のホテルもあります
- 中東の国のひとつ。首都はテヘラン
- ぎねと白でつくもの
- 「本の虫」と呼ばれることも
- 七草を入れて炊くことも
- 初詣で一年の —— を祈った
- 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます
- マスカラを付けるところ
- 脊椎動物にはあります
- 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝
- 耳が冷えないようにイヤー —— をつけた

タテのカギ

- 年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました
- サトイモの親芋のまわりにできます
- コートなどに用いる毛織物
- ここで話していても —— があかないから見に行こう
- しんしんと降り積もるもの
- 箱根駅伝は10 ——、計217.1kmで競います
- さんずい、うかんむりなど
- ほうぎに乗って飛ぶとか
- 10を3回かけ合わせると
- 縁起をかついで食べる受験生もいます
- おせち料理に入れる紅白の食材といえば
- チャールズ・チャップリンは —— の王様です
- 可燃ではありません



コチットの
イチオシ!
vol.46

おふくろの味、
伝統の味が
大集結!



と
お
わ
食
堂

【播多地区】「道の駅 四万十とおわ」

とおわ食堂の
「四万十流域
バイキング」

1,300円
(65歳以上1,000円/小学生600円/未就学児無料)

高岡郡四万十町の「道の駅四万十とおわ」にある「とおわ食堂」にやってきましたよ。ここでは毎週木曜日限定で「四万十流域バイキング」が楽しめるコチ！地元のお母さんたちが17年前に始めたバイキングを今は道の駅が継承して、四万十の食文化を守っているんだって。観光客をはじめりピーターも多くて開店前から待っているお客さん多いほど人気のお店なんだ。

「原木椎茸のたたき」や「野菜のかきあげ」、「ちらし寿司」など地元で採れた野菜をたっぷり使っていて栄養バランスも◎。季節の和え物や酢物、煮物に揚げ物、十和地区の轟味噌を使った豚汁、特製カレーなど、豊富なバイキングメニューは約20種類！優しい味付けで、一つひとつ素材の味を感じることができると。人気の「原木椎茸のたたき」は、同敷地内にある「とおわ市場」で「たれ」が販売されているからお家でも再現できるよ！

テラス席もあって、目の前に広がる壮大な山影や清流・四万十川を眺めながら食事を楽しむことができるんだ。絶景を見ながら、新鮮で栄養たっぷりのおいしい食事でも身体もリフレッシュ♪ぜひ十和の郷土料理を味わいに来てほしいコチ！



たれ 540円



小鉢が並べられたメニューの一覧。

道の駅四万十とおわ とおわ食堂

高知県高岡郡四万十町十和川口62-9
TEL. 0880-28-5421

「四万十流域バイキング」
毎週木曜日 11:00～14:30(L.O.14:00)

※木曜日以外は通常営業
モーニング 8:00～10:00L.O.
ランチ 10:30～14:30L.O.
定休日 6月、12～2月の水曜



高知のやさい・くだもの・花祭り

県産野菜・果物・花きが大集結！「高知県園芸品展示品評会」と併せて加工品等の即売や試食提供を行います。たくさんのご来場をお待ちしています。

【日時】令和7年
【1日目】2月1日 10:00～16:00
【2日目】2月2日 10:00～15:00

【場所】(2会場)
第1会場 JA高知ビル敷地内(高知市北柳産2-27)
第2会場 ときさきAGRI COLLETTO内(高知市北柳産10-10)

園芸品展示品評会
1日目 2月1日 10:00～15:00
2日目 2月2日 10:00～14:00

主催：高知県園芸品展示品評会実行委員会

