

吾北支所管内より



モコ



パラ

山の上のパラとモコ

パラ(メス・メインクーン・11歳)

モコ(メス・雑種・3歳)

飼い主：和田 昭一さん
桂子さん

上八川地区の山頂で暮らすパラとモコ。
パラは庭にある椅子の上での日向ぼっこが大好き。
夜一緒に眠る昭一さんは「毎晩トイレに起こされる」と
言いながらも、どこか嬉しそう。
モコはおっとりした性格で、2人がそばにいと、嬉し
そうに寄ってきます。桂子さんは「猫たちより長生きして、
ずっと一緒にいたい」と笑顔で話してくれました。

仁淀川 地区から こんにちは

大阪から日高村へ!

トマト栽培挑戦記

森 悠介さん(30歳)

大阪府堺市出身の悠介さん。「自分の仕事を実感できる
ことがしたい!」という想いから農業を志し、地域おこし
協力隊として3年前に日高村に移住しました。現在は28
アールのハウスでフルーツトマトの栽培に奮闘中です。
料理が好きで、将来はトマトジャムやパウンドケーキを
作って販売したいという夢を抱いています。
そんな悠介さんの原動力は「栽培したトマトをお世話に
なった日高の人たちに食べてもらい、おいしいと言ってもら
えること」と話してくれました。

日高支所管内より



土佐市支所管内より



週3回、友だち4人と
喫茶店でコーヒーを飲みながら、
お話をするのも、
楽しみの一つ♪

いくつになっても挑戦!

パワフルな年女です♡

清水 杏子さん(83歳)

今年、年女になる杏子さんは仕事もプライベート
もパワフルで活動的!
農業はもちろん、70代で菓子製造の免許を取り、
菓子や餅を直販所などで販売しています。「約40年
続いた波介直販所が閉まって寂しい」と肩を落として
いましたが、直販所の最終日に芋餅を販売して、
みんなに好評を得て嬉しかったそうです。
ジムも70代から通い始めました!「1日1日、元
気に過ごせただけで喜びよ」と笑顔を見せてくれま
した。

自然の美しさと
人の温かさが魅力です。
お越しの際はお気軽に
お声掛けください♪

仁淀川町の笑顔の窓口

森本 美里さん(31歳)

仁淀川町役場で窓口業務を担当する美里
さん。観光客に地元のスポットを案内した際、
後日お礼の言葉をもらい、自分の仕事が誰か
の思い出作りに貢献できたと実感し、やりがい
を感じているそうです。
趣味は好きなバンドのライブでリフレッシュ
すること。日々のモチベーションアップにつな
がると話します。
美里さんは「1人ひとりの住民に真摯(しんし)
に向き合い、仁淀川町をよい町にしたい」と笑顔
を見せてくれました。

吾川支所管内より



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！



温室「土佐文旦」を収穫する松岡副部会長

1 営農 温室「土佐文旦」贈答に 出荷始まる

土佐市温室土佐文旦部会は11月28日から温室「土佐文旦」の出荷を始めました。12月末までに約25tの出荷を見込んでいます。同部会には12人が約3ヘクタールで栽培に励んでいます。松岡良輔副部会長は同日から収穫を始めました。

温室「土佐文旦」は樹上で完熟させて収穫します。温度や水管理を徹底し、大玉で甘みが強く、濃厚な味わいの特徴です。主に贈答用として取引されます。松岡副部会長は「夏の高温で色抜けが遅く収穫が遅れたが、寒さがやってくると、これから順調に出荷できる。味も例年並みに甘くて上品な味に仕上がってよかった」と笑顔を見せ「贈答品として大切な人に送ってほしい」と話しました。

同部会は11月30日には高知市のJAフアーマーズマーケット「とさのさと」、12月8日には南国市の「サニーマーケット」で消費宣伝を行い、来店客から好評を得ました。



和紅茶をPRする岡林部会長（左）

2 販売 佐川産の和紅茶をPR 高知蔦屋書店にて

佐川支所茶生産部会は11月2日、高知市の高知蔦屋書店で土佐茶振興協議会が主催する「土佐の紅茶まつり」に参加しました。11月1日の「紅茶の日」にちなみ、県内の紅茶販売事業者6組が出店しました。

出店者はそれぞれ、和紅茶の袋売りやティーバッグの他、和紅茶に合うお茶菓子なども合わせて販売。来店客は出店者に和紅茶の特徴や入れ方などを熱心に聞いていました。

同部会の村田千絵子さんは「今年の二番茶は品質が良く、紅茶加工技術の向上もあり、自信をもって紹介できている。部会で作った紅茶では、初めて対面販売をしたので、試飲した来店客に評価してもらえてホッとしている」と話しました。

同部会の岡林光治部会長は「20〜40代の来店客が多く、興味を持って話を聞いてくれた。試飲して素直な感想が聞けて嬉しい。今後も同様のイベントがあれば参加したいし、他の生産者にもたくさん参加してほしい」と話しました。

3 地域貢献 ラブリバー2024 仁淀川河川清掃



少数精鋭で回収しました。

伊野支所は11月16日、いの町大内の仁淀川堤防沿いで「ラブリバー2024 仁淀川河川清掃」を行いました。

JA職員や助けあい組織「赤い禪隊」の隊員らが参加し、地域の環境美化に取り組みました。

参加者らは、空き缶やペットボトル、プラスチック容器などのゴミを回収しました。

伊野支所の青木卓支所長は「昨年よりもゴミが多かった。来年もやらんといかん」と話しました。

4 組織活動 練りきりに挑戦 女性部エクラ支部



和菓子の練りきりに挑戦する参加者ら

女性部エクラ支部は11月12日、土佐市の北原公民館で和菓子作り講習会を開き11人が参加しました。

土佐市にある「のしや本家」の高橋宏暢さんを講師に招き、練りきりを学びました。参加者は芯になるあんこを色の着いた練りきりで包み、ヘラや型を使って形成し、紅葉、バラなどを仕上げました。

講師の「バラの花びらは個性が出る」という言葉に部員は「花びらに見えるようにするのが難しい」と笑顔を見せました。

5 スクール ライフスクール フラワーアレンジメント 教室開催



濱田講師（後列右端）と一緒に記念撮影！！

ライフスクール佐川会場では11月12日、土佐市の金子生花店に勤める濱田達也さんを講師に招き、フラワーアレンジメント教室を開催しました。女性部員10人を含む11人が参加しました。

参加者は、緑の葉を基調にアジサイ、アスター、バラ、ブルースターなどを使ったアレンジメントに挑戦し、個性豊かな作品を完成させました。

濱田さんは「悩んでデザインした作品は特に思い出に残る」と話しました。

6 営農 黄金の香りを届ける 仁淀川地区の黄ユズ出荷最盛期



吾北支所出荷場の様子

仁淀川地区では、黄ユズの出荷が最盛期を迎えました。地区内では約130人が栽培し、総面積は17・5ヘクタールにのびります。

10月上旬から出荷が始まり12月上旬までに約160tを見込んでおり、主な出荷先は県内の他、愛媛県へ出荷しています。

令和5年度から光センサーを導入したこともあり、今年のユズは香りや果皮の質感が良好で、市場でも高評価を得ています。

仁淀川地区営農経済センターより

ショウガ「土壌消毒」について

ショウガ栽培において、必要不可欠なのは「土壌消毒」です。



営農指導員
中山 大路

土壌消毒を的確に行わなければ、農業経営の損失に大きく影響します。土壌消毒を的確に行うことで、次年度作付けショウガの病害虫、雑草の徹底防除につながります。

防除効果が高めるために重要視する点は**気温**です。厳寒期の気温が少しでも上昇する時期を狙って行うことが重要です。

2月の平均気温はおおよそ7℃で、3月になれば平均気温がおおよそ10℃まで上昇します。平均気温が5～7℃といった、あまりにも気温が低すぎる環境であれば、土壌中での薬剤の拡散が不十分です。さらに、古い被覆資材の使用についても、薬剤が大気中へ抜けやすいため、十分な土壌消毒効果が期待できません。

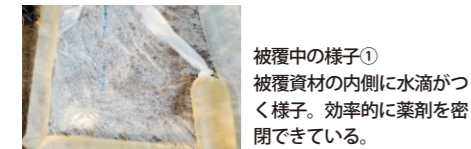
なお、土壌消毒を始める前に、ゴーグルや専用マスクの準備を行い、身の回りや近隣施設の安全を十分に考慮し、作業事故のないように注意して下さい。

＜防除資材主な資材参考一覧＞

- | | |
|------------------|---------------------|
| 薬剤 | 被覆資材 等 |
| ・クロルピクリン ・ドロクロール | ・農業用ポリエチレン ・農業用ビニール |
| ・ソイリーン ・バスマミド微粒剤 | ・チューブダクト (水まくら) |

☆防除のポイント☆

1. 収穫終了後の残渣をできる限り、腐熟促進させる。
 2. 風が強い日避ける。(被覆資材が破れ作業性が低下するため)
 3. 土壌がカラカラに乾いていない、少々水分量を持った状態で行う。
(薬剤の拡散を良好にするため)
 4. 平均気温が上がりやすい、2月下旬から3月上旬時期の施用で約20日間の被覆。
 5. 新規の農ポリ、農ビニールの使用。(見えないキズで薬剤の効率低下を避けるため)
 6. ダクト(水枕)を圃場周囲や溝に敷き、風で飛ばないように注意する。
 7. 被覆期間は14日間から30日間を目安とする。
 8. 被覆資材を撤去し、ガス抜きを行う際、圃場を一度、降雨にあてる。(バスマミド微粒剤を使用している場合、定植後の萌芽期に葉害を起こす可能性があるため)
- 以上のポイントを参考に、効率的な生姜栽培を行いましょ。



被覆中の様子①
被覆資材の内側に水滴がつく様子。効率的に薬剤を密閉できている。



栽培中の様子②
効率的な土壌消毒により、初期生育がスムーズで通路や畝間の雑草が抑制されている。さらに、作業効率が向上するメリットがある。

専修学校 高知県立農業大学校 後期学生募集のお知らせ

後期募集 3月4日(火) (出願期間1月29日～2月21日)

詳しくは本校ホームページをご覧ください。http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp



園芸学科 (定員45人)

野菜、花き、果樹の栽培の他、農業機械の操作や整備、生け花、農産物加工、マーケティングについても学べるコースです。

畜産学科 (定員5人)

牛、豚、ニワトリなどの飼養管理の他、乳製品加工についても学べるコースです。家畜人工授精師などの資格取得も目指せます。

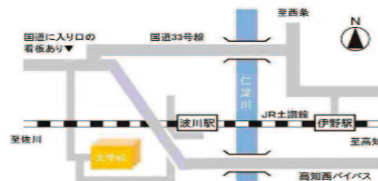
オープンキャンパス 3月20日(木・祝) 8:30～12:00

学校説明、実習体験、寮見学、等 ※予定の合わない方は個別対応をいたします。

経費等 入校料：5,650円、授業料：118,800円(年額)

その他：150,000円程度(年額)、食費：22,000円程度(月額)

※奨学金等各種支援制度もあります。



交通案内 JR波川駅下車⇒徒歩5分

〒781-2128 吾川郡いの町波川234 TEL:088-892-3000 E-mail: 160509@ken.pref.kochi.lg.jp

柔軟な支援体制で、就農や就職、進学まで学生ひとり一人に合った進路をサポートします。

えいのう～



果菜苗の作り方と選び方 野菜作りは苗半作

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

※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。

園芸研究家 ● 成松次郎

表1 主な果菜類の育苗温度(目安)

野菜名	最高限界(度)	日中(度)	夜間(度)	最低温度(度)
トマト	35	20~25	8~13	5~8
ナス	30~40	23~28	15~18	10~15
ピーマン	32~35	25~30	15~20	12~15
キュウリ	35	18~25	12~15	8~12
スイカ	35	23~28	13~20	10~13
メロン	35	20~25	10~15	8~10
カボチャ	28~35	20~22	10~15	8~10

参考:長野県「野菜栽培指針」

表2 主な果菜類の育苗日数 ※

野菜名	種まき時期	育苗日数	苗の大きさ(本葉数)
トマト	3月上旬～	60日前後	7, 8
ナス	2月下旬～	80～90日	10～12
ピーマン	2月下旬～	80日前後	10～12
キュウリ	3月下旬～	30日前後	2, 3
スイカ	3月下旬～	30日前後	4, 5
メロン	3月下旬～	30～35日	3, 4
カボチャ	3月中旬～	30日前後	3, 4

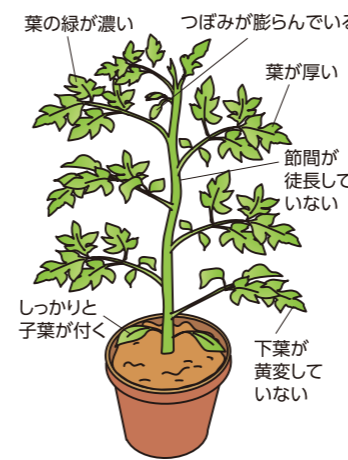
※中間地での例 参考:タキイ種苗ウェブサイト「家庭菜園 野菜栽培マニュアル」

「育苗土の条件」
限られた用土で良い苗を作るためには、良い用土(培土)が必要で、水はけ(排水性)が良く、水持ち(保水性)、肥持ちに優れること。
生育に必要な肥料成分をバランス良く含み、酸度は弱酸性～中性(pH5.8～7.0)であること。
病原菌、害虫、雑草種子を含んでいないこと。
土質が均等で安価、しかも入手しやすいこと。
なお、良質な床土の材料には落ち葉、稲わらなどの有機物が必要ですが、身近にない場合や少量の苗作りでは、市販品の利用が便利です。これらの用土は、組成が均等で病害虫の心配がありません。

「苗作り中の管理」
(1) 温度
果菜類では生長促進と花芽を作るために、やや高温で管理します。果菜類の苗作りは気温の低い季節となるので、暖かい場所やトンネル内の育苗にします(表1)。
(2) 光
苗作りでは十分な光が必要ですが、春夏の苗作りでは光が強過ぎ、日焼けを起こしたり、おれが生じる場合は、寒冷紗などで遮光します。生育に応じて苗間を広く取り、理想的には互いに葉先が触れ合う程度に広い間隔を取ると良いでしょう。
(3) 水分
セルトレーやポット育苗では用土が少ないため、頻りに灌水(かんすい)が必要になります。用土の乾き具合を灌水の目安にしますが、ナス、ピーマン、キュウリでは灌水量はやや多めに、メロン、トマトではやや少なめに灌水します。しかし、苗作りの後半には、苗の徒長を抑えるためにやや乾燥気味に管理します。

(4) 慣らし
植え付け前に外気に慣らすことを馴化(じゅんか)※順化とも)といいます。手入れの行き届いた環境から気象の影響の大きい畑に植え付けするため、1週間前くらいから、土を乾き気味にして、十分に光を当ててやりませう。
(5) 植え付け
果菜類は晩霜の恐れのない時期(平均気温16、17℃以上)を目安に、逆算して播種(はら)日を決めませう(表2)。
「良い苗の選び方」
良い苗を購入するには、次の点に注意して選びませう。
・子葉が付き、茎が太く、節間が詰まって下葉は厚く、緑が濃くがっしりしているもの。
・病気や害虫が付いていないもの。
・トマトやナスでは、膨らんでいるつぼみが見えるもの。
・キュウリ、ナスなどの接ぎ木苗は病気に強い台木が使われているので、値段が少々高くても作りやすい。
・ポット苗では根が発達し、根鉢が完成しているもの(図1)。

図1 良い苗の選び方(例:トマト)



ほんのり甘い、甘酒白玉

＜材料＞(4人分)
・白玉粉…120g ・エーコープ米こうじの甘酒 (125ml)

＜作り方＞

- ①ボールに白玉粉を入れて、少しずつ甘酒を入れながら練り混ぜる。
- ②生地が、耳たぶよりも少しかたいくらいになったら、小さくちぎって丸める。
- ③沸騰した湯に②を入れ、浮いてきたら1分茹でて冷水に取って完成!
- ④＜ぜんざい＞こしあん300g、水300mlを火にかけて軽く煮立たせる。
＜そのほかにも＞きなこや黒みつをかけても◎

＜コツ・ポイント＞

白玉があまったら、チャック付きの保存袋などに入れて冷凍可能です。食べるときは軽く茹でて、お召し上がりください。

ためしてみよう!! イチオシ商品

エーコープ 米こうじの甘酒

購買・直販店で取扱中!

(店舗によっては取り扱いがない場合がございます。ご了承ください)



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

関西に転勤で長年暮らしていて、高知の商品があれば、デパートとかに買いに行きました、「とさ」とか「さ」とか「さ」ができてよかったです。もっと早くできてほしかったです。今は高知の新鮮な魚が食べられることが一番うれしいです。若者は都会へ都会へと行かず、空気のきれいな高知を守ってください。

(伊野支所管内・Mさん80歳)

関西土佐会、初めて聞きました。色んな取り組みをしているんですね。どんどん、高知のおいしい農作物を、県外の人にも、買ってもらいたいですね。学生考案レシピ、気になります。

(佐川支所管内・Kさん57歳)

関西圏初となる高知県のアンテナショップ「とさ」と「さ」の情報について知ることができたので実際に行ってみたいと思いました。

(土佐市支所管内・Mさん28歳)

▼万博の前に「とさ」と「さ」がオープンできて、よかったですね! 関西のみならず、世界のたくさんの人に、高知のおいしいものを届けたいですね。

こうぐり11月号で目を引かれたのは、スプレー菊のフラワーアレンジメントでした。こじんまりとしたかわいい花の形、カラフルで優しい色合い。「スプレー菊」と書いていたので、びっくりしました。記事の中に、「仏花としてだけでなく、ウエディングや贈り物などにも使われている」とあったので、イメージが変わりました。本当に素敵です。

(土佐市支所管内・Tさん60歳)

菊は地味とと思っていましたが、スプレー菊のアレンジメントはとても華やかですね!

(土佐市支所管内・Tさん81歳)

▼私は年々、菊が好きになってきました! 寒空の中、庭先に「生懸命咲いている姿もステキです!」、洋花のようにアレンジされて、主役の顔をしている菊も大好きです。西洋でウエディングに菊が使われるのは、定番のようですよ! 菊のイメージが刷新されたいですね。

「地区からこんにちは」に、北原地区の西本辰行さんの写真がでており、驚きと同時に近所の人情豊かな紳士を誇らしく思っております。

(土佐市支所管内・Nさん70歳)

こうぐり11月号に知り合いが2人もいました。西本さん、中平さんの記事、両方とも楽しく読みました。

(土佐市支所管内・Tさん74歳)

「地区からこんにちは」の「西森商会の看板ネコだにゃん」。越知町のお店に伺ったとき、テラくんを見て、どっしりと、ずっしりとしていて、感動しました。我が家のネコは右手がありません。3年前に事故に遭いましたが、今では以前と同じように外で遊び、夜は主人と一緒に寝ています。そして、テラくんと同じように「ちゅるる」のササミが大好きです!

(吾川支所仁淀地区管内・Tさん74歳)

▼知り合いや、近所の方が出ていると嬉しく思いますよね! 「載りたい」「載せてほしい」リクエストがあれば、遠慮なくご連絡ください。取材に伺います♪

すぐに食べたくなるようなカレーの紹介、見るだけでも楽しいです。機会があったら行ってみたいです。毎月、おいしそうなお料理や楽しい情報が載っているのを楽しみに、待っています。クローズドは一番に挑戦しています。

(佐川支所管内・Tさん16歳)

コンニャクが唐揚げになるとは。食べてみたいです。どんな食感か、風味も気になります。

(土佐市支所管内・Mさん52歳)

コンニャクの唐揚げって初めて聞きました。おでんとかに入れるぐらいだったのでびっくりしました。おいしそうです。家で是非作ってみたいです。

(土佐市支所管内・Iさん65歳)

▼コンニャクの唐揚げが初耳の方から、おたよりをいただきました! カリッとさせて、ぶるんのお食感が堪りませんよ! ぜひ作ってみてくださいね。「鯖と煤」さんのカレーも彩り豊かで、本当においしい! 私も食べたいですね!

コンニャクの唐揚げを作ってもらおうと思った。メロンが好きなので当たって欲しい。

(佐川支所管内・Tさん11歳)

▼コンニャクの唐揚げ、作ってもらえたかな? メロン当たるといいね!

シヨウガの作業をしていて、初めてシヨウガの花を見ました。とても神秘的で感動しました。

(佐川支所管内・Kさん64歳)

▼シヨウガの花は珍しいですね! 私も一度だけ、見たことがあります。持って帰って、温かい部屋に飾っていたら、長持ちしました。また来年、見られるといいですね。

子どものころ、近くに錦鯉の養殖場があつて、祖父とよく見に行ったことを思い出しました。指先を口で吸いついてきて、驚いたことが懐かしくなりました。

(佐川支所管内・Fさん62歳)

▼ステキな思い出ですね。今は、庭に池があつて、鯉がいて...というお家が少なくなりましたね。今度、鯉の姿を見かけたら、指を差し出してみようと思います。

寒くなってきています。自分で作った野菜を子どもや孫が取りに来て「おいしかった」と言ってもらうのが楽しみです。次は何を作ろうか考え中です。

(吾川支所管内・Kさん80歳)

▼「おいしい」「おいしかった」の言葉で、また作るう! と、元気をもらえますね! 何を植えようかなと考える時間も楽しいですね!

