

とさのさとより



品種ごとの良さを引き出したイチゴを

株式会社 西島園芸団地
栽培部主任：小松 志帆さん(48歳)

西島園芸団地では、約90アールのハウスで「さちのか」を主力に栽培し、4品種をとさのさとに出荷しています。5年前に入社し、イチゴの栽培管理・パック詰め、イチゴ狩りの接客対応などを行っています。昨年8月から主任になりましたが、まだまだ勉強中です。近隣の生産者・JA・普及所と連携しながら、イチゴにとって良い環境を肌で覚え、品種ごとの良さを引き出した、お客さんに喜んでもらえる高品質なものを作っていきます。

休日は甥っ子2人のサッカーの応援に行っています。活躍シーンをばっちりカメラに収めています！

イチゴ狩りは5月頃まで行っています。ぜひお越しください。スケジュールや最新情報はInstagramをチェック！



高知 地区から こんにちは

高知市より



支持され続ける「特徴ある」商品づくりを

有限会社 森田フーズ
(右) 代表取締役社長 森田 理香さん(64歳)
(左) 専務取締役 小島 久典さん(56歳)

昭和37年の創業以来、鶏と共に歩んできました。独自の加工ノウハウを生かした「森田フーズにしか作れない」特徴ある商品づくりを行っています。加工はほぼ手作業で、一つひとつ丁寧に作り上げています。現在は売上ナンバー1の看板商品「へそまがり」を主軸に売上ナンバー2の「手羽元にく」や「フレイクフライ」など約25種類を販売しています。

約4年前、とさのさとでの販売を始めたところ売上が良く、昨年春の里とみどり市で「へそまがり」の販売も開始。販路を開拓し商品の認知度を高め、支持され続けるよう、時代に合ったニーズの把握と商品開発に取り組んでいます。

「へそまがり」とは

皮を除去した国産鶏むね肉をスティック状にカットし下味を付けた後、油切れの良い微細パン粉をまぶした商品。フライパンでの揚げ焼きもでき、サクサク食感が楽しめる。巻き寿司やホットドックの具材にもオススメ！しょうゆ・ピリ辛・チーズ・あごだし味を発売中です。



弘岡上より



一つひとつの動作を丁寧に

エスペラース美容室
店長：高森 リエさん(68歳)

専門学校を卒業後、約10年修行し平成4年に「エスペラース美容室」を開業しました。「気取らない美容室」をコンセプトに、息子と共同で30年以上続けています。とにかく一つひとつの動作を丁寧に行うことを大切に、来ていただいた方々に美しくなって帰ってもらうことがやりがいです。高知市内の出張カット、着付けや成人式のヘアセットもしています。お気軽にお電話ください。

支部長に誘われて約5年前に女性部に加入しました。こんなにやくや焼き肉のたれ、リース

作りのほか、1日研修にも参加しています。休みの日は道の駅を巡り、加工品や野菜を買ったり食べ歩きをすることが好きです。

【店舗情報】

住所：高知市春野町弘岡中1793-4
定休日：月曜日、第3日曜日
駐車場：有
TEL：088-894-5430

春の里より



ドライガーデンの魅力知って

橋田 水香さん

昨年3月頃から春の里に、「アガベ」や「ロストラータ」などのドライガーデン植物を出荷しています。約5年前、砂漠や乾燥地帯を彷彿とさせる「ドライガーデン」を知り虜になり、現在は畑とハウスで40種類以上を栽培しています。手入れがとても簡単で乾燥にも強く、1年中青々とした姿を見せてくれることが魅力です。初心者でも挑戦しやすくオススメです！

植物が育つ姿は、自分の栽培管理の成果が表れるようでとてもやりがいがあります。品種に合った魅せ方を試行錯誤しながら、植物と共に自分も成長させてもらっています。

ストーリー性を意識した植物の紹介動画を制作し投稿しています。フォロワー1万人を目指しPR中！



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！



参加者に収穫を実演する大庭さん 写真中央

1 高知地区 キュウリ収穫体験 現場感じて春野町で就農を！

営農販売事業本部営農企画課は12月8日、就農に興味を持つ人を対象に、春野町でキュウリの収穫体験を行いました。農業のリアルな現場に接して高知野菜のファンになってもらい、新規就農のきっかけにつなげることが目的です。県内外から3人が参加し、キュウリの収穫を体験。ほ場を所有する大庭啓太さんは、栽培管理や就農までの流れ、1日のスケジュールや生産にかかる費用などについて話しました。JAと普及所は、補助金や指導農業者・営農指導員

によるサポート、担い手育成センターの研修体制を説明し集出荷場も見学。参加者は「ハウスでの作業から出荷までの一連の流れを見ることができとても勉強になった」「生産者から直接収入について話を聞いて良かった」と話しました。

対応した春野営農経済センター営農指導課の石井広晋さんは「質疑応答から参加者の就農に対する熱意を感じた。体験を通じて、地域の農業の将来を担う仲間となってくれば」と期待を話しました。



センター内を視察するJAグループ徳島関係者ら

2 本部 JAグループ徳島 園芸流通センターを視察

12月24日、JAグループ徳島と徳島県関係者ら18人が営農販売事業本部を視察しました。JAグループ徳島では物流2024年問題をはじめとするさまざまな問題が進む中、集出荷体制の最適化をJAグループおよび関係団体で検討しています。今回の視察は、物流の拠点となっている園芸流通センターの見学や、県域一元集出荷体制のノウハウを学ぶことを目的としています。

山下文広専務は「隣県でもある徳島県の問題解決の一助となるれば」と話し、高知県下の園芸農産物の集出荷体制、同センターの沿革や概要を説明。農産物の集配施設や包装設備、保冷庫などを案内しました。JA徳島市の箕手良知常務は「今回学んだノウハウを持ち帰り、本県の抱える問題の解決へ生かしていきたい」とあいさつ。JA徳島中央会の宮崎幸一郎専事は「充実した施設に驚いている。今回の視察を参考に、今後も集出荷体制の最適化に向け研究していく」と話しました。

3 本部 第5期親子あぐりスクール修了！ 調理実習&工作行



職員が教えながら5品を調理

JA高知県は12月7日、第5期親子あぐりスクールの活動と修了式を開き、親子23人が調理実習や工作を行いました。

家の光が発行する「ちゃぐりん」に掲載されているレシピなどを活用し5品を調理。JA職員から作り方を学びながら完成させ、親子で昼食を楽しみました。工作では紙コップ、ビー玉などで「走るトナカイ」を制作しました。

参加者は「自分で収穫したサツマイモを調理することでよりおいしく感じた」「あぐりスクールに参加してよかった」と話しました。

4 高知地区 先人の熱意を継承 経験と知識教わる検討会



若手生産者らと意見交換する元屋敷さん 写真左

春野キュウリ部会は12月18日、春野町で「ペテランさんこんにちは」と題した現地検討会を開きました。若手生産者14人とJA職員が参加し、元屋敷謙二さんのハウスで意見を交

換しました。

元屋敷さんは「土づくり・初期の水管理から勝負は始まっている。営農指導員と協力し良いキュウリを作り、産地を担う生産者になってほしい」とエールを送りました。参加した若手育成会の川島寛明副会長は「先人たちが築き上げた産地を担い、熱意を継承していきたい」と話しました。

5 高知地区 30年以上続く 昔ながらのこんにやく作り



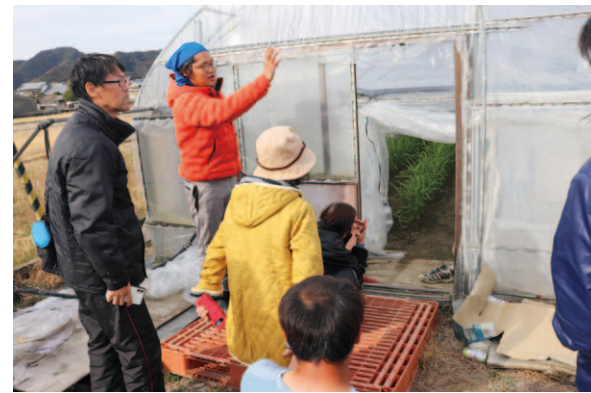
こんにやくを丸める森山支部の部員ら

女性部春野地区森山支部は12月18日、部員12人が参加し、10kgのこんにやくを作りました。

森山支部のこんにやく作りは30年以上続く活動で、コンニャクイモと水、炭酸ナトリウムのみで作る、昔ながらの作り方が特徴。刺身こんにやくや煮物にして食べています。

元吉裕子支部長は「余計なものを入れない、安全安心で昔ながらのこんにやくの味、作り方を忘れないように活動を続けていきたい」と話しました。

6 高知地区 ハウス新ショウガ現地検討会 良い作を期待



ハウスを視察する部員ら

春野生姜部会は12月20日、今園芸年度のハウス新ショウガの現地検討会を開き、部員14人が参加。2カ所のハウスを視察し生育状態を確認し意見を交わしました。

営農指導課の池彰仁課長補佐は「日長はまだ短い。特に発芽後は光合成促進のために多層被覆を開けハウスに光を取り込んで」と呼び掛けました。

川窪貴之部会長は「生育も良く良い作になることが期待できる。昨今の経費高をカバーできるように、秀品率・反収量を上げていく」と意気込みを話しました。

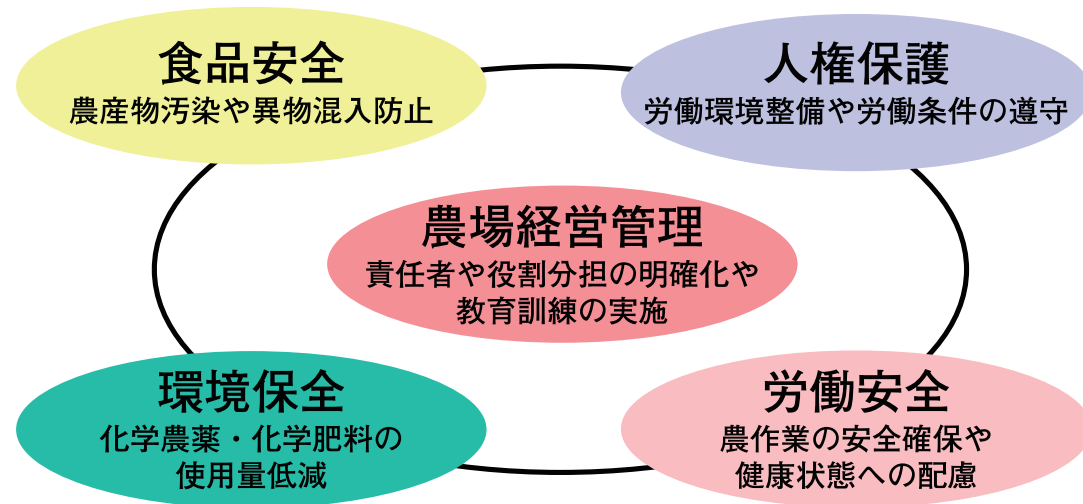
高知農業改良普及所より

農業の「GAP」ってなに？

生産者、消費者、環境にとって「Good」な農業の取り組みのことをGAP（ギャップ）といいます。GAPはGood Agricultural Practicesの頭文字をとった言葉で、直訳すると「よい農業の取組」という意味です。

よい 農業の 取組
GAP = Good Agricultural Practices

GAPは以下のような5分野の取組を行います。

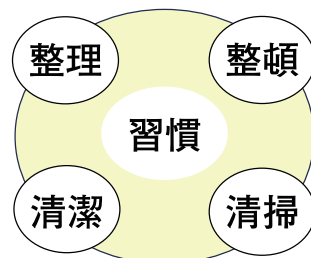


GAPは日常的な取組

農場が整理整頓されている現場なら必要なモノが探しやすく、安全に管理することができます。作業手順がルール化されていれば、だれもが同じ手順でムダなく作業ができます。

こんな日常的な取組がGAPの基本です。一つ一つは難しいことはありませんが、それを継続して実践することが大切です。

GAPの取り組み例



「5Sの実践」
 作業の効率化やリスクが軽減できる



「チェックリストの作成、記録」
 ミスの削減や原因を突き止めることができる

参考資料：農林水産省「これから始めるGAP～持続可能な農業を目指して～」

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)



春野営農経済センターからのお知らせ

確定申告とは？

1月1日～12月31日までの1年間に生じた所得を計算し、その所得金額に対する税額を算出して申告と納税をすることです。1年間の総決算を意味し、確定所得金額について計算した税金の額を、源泉徴収された税金、予定納税でおさめた税金などの総額と比べて、精算するためにおこなうものです。

令和6年分 確定申告の受付期間のお知らせ

今年（令和7年）は令和7年2月17日（月）より、高知税務署への確定申告書の提出受付が開始されます。

	申告書の受付期間	納期限	
		振替日（振替納税利用の場合）	
所得税等	令和7年2月17日（月）～ 令和7年3月17日（月）	令和7年3月17日（月）	令和7年4月23日（水）
個人事業者の消費税	令和7年1月6日（月）～ 令和7年3月31日（月）	令和7年3月31日（月）	令和7年4月30日（水）

なくそう食品ロス 餅

食品ロス問題ジャーナリスト●井出留美

「餅」というとお正月のイメージですが、2014年4月ごろに岩手県一関市へ行ったとき、飲食店で何種類もの餅が出てきて驚きました。「餅膳」といって、あんこ餅やずんだ餅、くるみ餅、ごま餅、納豆餅など、9種類ぐらいの味付けの違う餅を楽しむことができます。

一関市では、農作業や季節の節目、入学式や卒業式、冠婚葬祭など、さまざまときに餅つきをしてきました（一関市公式観光サイトより）。江戸時代、一関地方を治めていた伊達藩の命で、毎月1日と15日に餅つきをして神様にお供えする習慣がありました。神様には白い餅を供える一方、貧しい農民が食べるのは、くず米に雑穀を混ぜた「しいなもち」。これをなんとかしておいしく食べようと工夫したことが、独自の「餅」文化を広めたのだそうです。

昔は「鏡開き」といって、お供えた鏡餅を1月11日に下ろし、たたいて割って食べる習慣がありました。2段に重ねた餅の丸い形が昔の銅鏡に似ているから「鏡」だそうで、「割る」という言葉は縁起が悪いので「開く」という言葉を使ったとのこと（農林水産省公式サイトより）。

今ではパック入りの切り餅や丸餅をスーパーで買う人も多いかもしれませんね。サトウ食品株式会社は、それまで15カ月だった餅の賞味期限を2016年より24カ月まで延長し、食品ロスの削減に貢献しました。どのような工夫をすることで賞味期限を延ばしたのでしょうか？

小さな餅をくるむ包装材に、酸素を吸収して水分の蒸散を抑えるフィルムを使いました。それにより、外からの酸素の浸入を防ぎ、餅の水分を保てるようにしたのです。

以前は鮮度保持剤を入れていましたが、このフィルムを使うことで鮮度保持剤は不要となり、ごみも分別しやすくなりました。このような企業努力のおかげもあって、食品ロスも少しずつ減っているのです。



食品ロス問題ジャーナリスト 井出留美（いでのりみ）
 株式会社office3.11代表取締役。博士（栄養学/女子栄養大学大学院）修士（農学/東京大学大学院農学生命科学研究科）。『食べものが足りない!』『SDGs時代の食べ方』『捨てないパン屋の挑戦』など著書多数。

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

春野集出荷場でキュウリを出荷しています。いつもお世話になっています。

(春野町仁ノ 56歳)

自分が子どもの頃、出荷場で野菜を入れる木の箱をアルバイトが組み立てていました。

(高知市枳形 68歳)

▼12月号の特集1では、集出荷場再編の取り組みをご紹介しました。効率的に機械化された様子取材中に見て、技術の進歩を実感しました。もちろん現在でも人手は必要ですが、木の箱を人が作っていた時代があったとは思えないほど、現在の集出荷場はハイテクになっています。

生産者の方々の声やお顔が見られるのはとてもうれしいです。

(高知市朝倉本町 68歳)

▼12月号の「高知地区からこんにちは」でご紹介した干物屋さんの干物は絶品で、特に私はみりん干しの大ファンです。ぜひ一度味わってほしいです。

見たことない料理があつて作ってみたいと思いました。

(高知市百石町 56歳)

サトイモのレシピのレパートリーが増えて助かります。

(高知市一宮東町 49歳)

▼「うちんくの台所」では、高知地区の女性部がサトイモを使った2品を紹介してくれました。サトイモのデザートも、予想がつかないのていつか作ってみたいと思います。

コチットのイチオシは息抜きにドライブしたときの楽しみ。各地の飲食店の情報はうれしいです。

(高知市介良 40歳)

▼「南風のHAKO」の塩メロンパフェは以前食べたことがあります。塩メロンシャーベットと果肉のあまじよっぱい味わいが最高です。また食へに行きたくなりました！

いつも「こうぐり」をありがたうございます。これからも楽しい企画をお願いします。

(高知市針木本町 76歳)

▼嬉しいご意見ありがとうございます。これからも皆さんに楽しんでもらえる広報誌作りを心掛けていくので、応援よろしくお願いします！



Aコープ・春の里にイラスト・塗り絵などを展示中！

昨年10月19日・20日に「ハルピアまつり」が開催されました。春野青壮年部の出店にお越しいただいた方々に自由に描いてもらったイラストや塗り絵などを直販所「春の里」に3月末（予定）まで展示しています。ぜひ見に来てください！

