

大方支所管内より



巻き寿司の完成度向上! にぎやかに楽しむ大方支部

女性部大方支部のみなさんが楽しみにしている料理教室が1月22日に開催されました。作ったのは巻き寿司2種といなり寿司。それから試食の際、身体も温まるようにと野菜たっぷりの豚汁もふるまいました。毎年開催し、たくさんの部員が参加するこの料理教室。部員のみなさんは「年々巻くのがじょうずになっている」と笑顔を見せていました。

女性大学すてっぷあっぷコース ステンドグラス作り

女性大学はた小町「すてっぷあっぷコース」の今年度最後の講座は「ステンドグラス作り」をしました。昔懐かしいデザインの「古ガラス」を先生があらかじめカットし下準備してくれ、そのガラスをハンダとハンダゴテを使い溶接していきました。できたのはかわいらしい小型のランプ。LEDのランプを灯せば雰囲気よく部屋のアクセントに。ハンダゴテを扱うのが初めての方も多かったのですが「楽しかった。他にも作ってみたい」と大満足の様子でした。

幡多地区管内より



吉川理恵先生
前列左から2番目



幡多 地区から こんにちは

西土佐出張所管内より



PPバンドで作るかごバッグ 楽しい女性部教室♡

女性部西土佐支部では、段ボールなどを縛る丈夫なPPバンドでかごバッグ作りを行いました。部員のみなさんが自発的にやりたいと要望を出し実現。同部員の千頭当美さんが講師を務めました。

PPバンドのかごバッグは、提げやすく使い勝手が良い。丈夫でデザインもかわいらしいと好評ですが、部員のみなさんは「買ったつもりで自分で作ったことはない。前から作ってみたいかった」とかご作りを楽しんでいました。部員同士集まって一緒にものづくりするのは楽しいですね♪



今年もおいしい文旦を届けます 宿毛文旦育成会

JA高知県宿毛支所文旦部会では25人が約25ヘクタールを栽培しています。個人出荷を合わせるとさらに広大な作付面積に。文旦はふるさと納税の返礼品として1位になるほど同市を代表するものとなっています。同市の栽培特徴は「木なり」。温暖な気候を活かして、完熟するまで収穫せず越冬させるのです。木で実るので土壌や葉からの養分をじゅうぶんに蓄え酸味が抜けていきます。

1月24日、若手生産者で構成し栽培技術等を磨き継承する「すくも文旦育成会」が同市中平富宏市長を表敬訪問。「虫の被害や少雨などを乗り越え、今年もおいしい文旦ができました」と報告しました。

宿毛支所管内より



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！



伝統野菜を収穫し喜ぶ児童の皆さん。

1 十和支所 伝統野菜を収穫 四万十町立昭和小学校

十和支所管内にある四万十町立昭和小学校は1月22日、伝統野菜の収穫と調理実習を行いました。3、4年生の児童6人と、奥大道加工グループや同町役場、JAや関係機関など約30人が参加。栽培したのは9月17日に種まきをした「昔ダイコン」、「昔カブ」、「昔タカナ」の3品目。品種改良されていないので数が少なく形がふぞろいですが野菜独自の香りがよく歯ごたえがあります。子どもたちは大切に育ててきた大きな野菜を体いっぱい使って引き次々と収穫。子どもたちは「なかなか引き抜けなかったので苦労したけど楽しかった」と話しました。収穫の後は調理実習。メニューは「昔ダイコンのカレー」、「昔タカナの白和え」、「昔カブの酢物」などで地元の伝統料理を継承し総菜や弁当を製造する「おみさん市」らの協力を得て行いました。

伝統野菜は同町奥大道地域で栽培し種を採って受け継いできました。同校では伝統野菜を学び守ろうと平成28年から始まり今年で9回目となる取り組み。23日には「道の駅とおわり」で収穫した伝統野菜の販売体験も行いました。スーパーには出回らない野菜とあって、販売後すぐに完売しました。

3 宿毛支所 イチゴ「さがほのか」最盛期 報道機関を呼んでアピール



だるま苺をアピールする吉原さん。

宿毛支所イチゴ部会は1月28日、イチゴ「さがほのか」が最盛期を迎え、PRしようとして各メディアを呼び発信しました。同部会の出荷する「さがほのか」は、宿毛市の風物詩「だるま苺」にちなみ「だるま苺」とブランド化し、県内外へ出荷しています。この日は同部員の吉原みさきさんのハウスで県内のテレビ局3社が取材に訪れました。取材陣は「さがほのか」の収穫や真っ赤に色づいた実を撮影し、同日夕方のニュースにて放送されました。

2 宿毛支所 宿毛文旦出荷はじまる 生産者ら次々と持ち込む



文旦を箱に詰める選果員の皆さん。

宿毛支所のみかん集出荷場では1月14日から文旦の出荷が始まりました。同管内では温暖な気候を活かし、木なりで完熟させるため1月に収穫をします。収穫まで根から吸う栄養を果実に蓄えることで余分な酸が抜け糖度が増します。同集出荷場では光センサー選果機で大きさ、形、糖酸度を選別。特に優れバランスのとれたものはブランド「だるま文旦」として出荷しています。宮部慎也営農指導員は「今年はカメムシの大量発生や夏場の少雨と生産者にとって悩ましい1年だった。秋の長雨で実が太り今年は大玉傾向。糖度もあります」と力強く話しました。

4 中村支所 おおきみ存在感アップ 出荷本格化



化粧箱の品を厳しい目でチェックする部員の皆さん。

中村支所おおきみ部会は1月15日、イチゴの品種「おおきみ」の出荷が本格化し目慣らし会を開催しました。同部会の「おおきみ」は国内の百貨店の他、東南アジアなど6カ国に輸出しています。今年度出荷からリフレットを刷新し生産者の顔が見えるなど工夫。箱も新カラーにし「おおきみここにあり」と一目で分かります。会では質のよさを重視するため、部員が出荷した品を無作為に抽出し、等級や規格の判断、熟度や詰め方など厳しくチェック。同支所販売課は「産地としては市場の期待に応えたい。棚に並ぶまでは箱詰めから数日かかることもふまえて出荷を」と呼びかけました。

5 西土佐出張所 ナバナの現地検討会・目慣らし会 西土佐ナバナ部会



ナバナのほ場で生育を観察する部員の皆さん。

西土佐ナバナ部会は1月21日、出荷が始まり目慣らし会と現地検討会を開催しました。部員や高知県幡多農業振興センターやJAなど約20人が参加。

過去3年間の降水量や気温、出荷量などを月別に示しました。近年ナバナにとっても、気温が高いことなど生育環境が厳しい。また昨年は12月の降水量が少なく、追肥はしているが肥料分が溶けず、例年に比べて生長が遅い。岡村交将営農指導員は「液肥か、追肥と合わせてかん水を。葉が黄色くなつてからは遅いので、頂花や側枝の発生時を目安に」と注意喚起をしました。

6 西土佐出張所 生産者と栗にとって理想の樹形へ 剪定講習会開催



剪定の様子を質問しながら観察する生産者の皆さん。

高知県果樹研究協議会とJA高知県西土佐栗部会は1月20日、剪定現地検討会を開催しました。同部会の田辺次男部会長の園地で、3年前に同検討会で低樹高栽培のための芯抜きをして以来、経過観察や生長に合わせ剪定できるよう、毎年同じ栗の木を使用し講習。低樹高にすることで防除などの作業がしやすく、樹形を開張させることで光環境が良くなり生産性が向上します。田辺部会長は「主枝を決めてから切る。斜面では特に高木になると手が付けられなくなるので低樹高に。切り過ぎに見える方もいるかもしれないが、毎年このように剪定することで枯れたり収量が減るといったことにはならないので栗作りを楽しんで」と話しました。

7 宿毛支所 平田小学校が地元の生産者を訪問 イチゴ「おおきみ」ハウス



イチゴ「おおきみ」についてたくさん教えてもらいました。

宿毛市立平田小学校は、総合学習の一環で、地元のとことろを発見し学ぼうと、イチゴ「おおきみ」を栽培する中村支所おおきみ部会の野口典久会長のハウスを訪れました。子どもたちは、「おおきみ」の品種「おおきみ」について、特徴、栽培の仕方、「おおきみ」を作ろうと思ったきっかけ、輸出先など野口会長に向け質問攻め。野口会長は丁寧にわかりやすく説明していました。子どもたちは帰りに、箱詰めされた「おおきみ」をもらい笑顔を見せ喜びました。

えいのうへ

役立つ! 得する! 情報

幡多農業振興センターより

幡多農業振興センター 佐田 哲幸

令和7年の水稲育苗について

米づくりは「苗半作」と言われるくらい水稲栽培においては重要な作業です。特に、最近では、「苗もち」の発生や夏期の高温による障害等が見られており、育苗時点からの注意が必要です。そこで、今回は「苗もち」、「高温障害対策」についてのポイントを紹介いたします。

1. 苗もち対策

- ・苗もちは、特に普通期稲の育苗で発生が多く見られていますが、去年は早期稲のハウス育苗でも4月後半に発生が見られており、早期稲でも注意が必要です。
- (1) 種子の管理
 - ・いもち病の病原菌は種子に付着し、発生の原因になる場合が多いため、自家採種する場合は、いもち病が発生していないほ場で採取してください。また、自家採種種子だけではなく、購入種子でも、種子消毒を行うようにしましょう。
- (2) 温度管理
 - ・いもち病は温度が高く、多湿条件で発生します。ハウス育苗の場合は特に、高温、多湿とならないよう換気に注意しましょう。
- (3) 育苗期の防除
 - ・定植時期が遅い早期稲のハウス育苗や普通期稲の育苗の場合、育苗期に使用可能な薬剤による防除を心がけましょう。

例：ビームゾル（予防剤）による苗もち防除

希釈倍率	使用量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法
150～500倍	育苗箱(30×60×3cm、使用土壌約5L)1箱当たり0.5L	緑化始期	育苗箱の処理は1回以内	灌注

2. 高温障害対策

- ・夏期の高温障害は、品質低下（白未熟粒の発生）や高温不稔が挙げられます。
- (1) 白未熟粒
 - ・白未熟粒は高温や日照不足により、デンプンの蓄積が十分でなかった場合に発生します。特に、出穂後の日平均気温が26℃以上になると白未熟粒の発生が助長されます。
- (2) 高温不稔
 - ・水稲は出穂、開花時に高温に遭うと受粉が阻害されて実が入らなくなります。特に、日最高気温が34～35℃の日が続くと発生が多くなることが色々な調査研究から報告されています。
 - ・令和6年の四万十市の8月の気温では、日最高気温が35℃を超える日が半分以上あり、特に普通期稲で高温不稔の発生が多く見られました。

(3) 対策

- ・白未熟粒、高温不稔の発生を防ぐためには、出穂から登熟期間の高温回避がポイントとなります。
- ・早期稲：‘南国そだち’、‘よさ恋人’といった極早生品種の選定や、‘コシヒカリ’では6月末～7月初頭の出穂となる早植え。※移植後の低温に注意!
- ・普通期稲：出穂期の高温回避のため、8月末～9月初頭の出穂となる遅植え。
- ・どの作型も、田植え予定日と苗の種類から育苗日数を逆算し、育苗の予定を立てる事が重要となります。

●育苗計画の考え方

品種	田植え	育苗日数	2日間		7～10日間		1日間
			播種	催芽	浸種	種子消毒	
早期稲	月 日	⇒ (25～35日) ⇒	月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日
普通期稲	月 日	⇒ (20～25日) ⇒	月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日	⇒ 月 日



苗もちの発生した苗を田に移植すると、本田における葉いもち発生が大きくなる原因となります。

※写真はこうち農業ネットより出典



高温不稔の発生した稲穂

※写真は高知県農業技術センターより出典

ピーマン

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

整枝、追肥、かん水、剪定で長期収穫

トウガラシのうち、辛味のない肉厚の楕円（だえん）形のものがピーマンです。また、パプリカと呼ばれるものは、赤黄、橙（だいだい）などの着色した完熟果を収穫する品種です。高温性で暑さに強く、病害虫が少ないので栽培しやすい野菜です。

〔品種〕ピーマンの育苗期間は70～80日と長いので、苗の購入が便利です。品種を特定することが難しいですが「京まつり」（タキイ種苗）、「翠玉二号」（サカタのタネ）などが良いでしょう。

〔良い苗の選び方〕良い苗は、①本葉8～10枚で、双葉が付いている ②茎が太く節間が短くしっかりしている ③葉が緑色でつやがある ④一番花のつぼみが付いている ⑤病害虫のないもの、です（図1）。

〔畑の準備〕植え付け2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gをまいて土とよく混ぜておきます。1条植えの場合は1週間前に幅70cm程度の栽培床を作り、中央に幅30cm、深さ20cmの溝を掘り溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10%程度）200gと堆肥2、3kgを施しておきます（図2）。

図1 良い苗の選び方

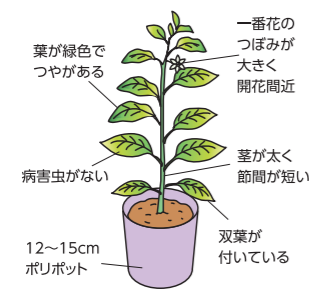


図2 畑の準備

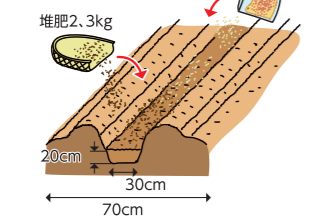


図3 植え付け

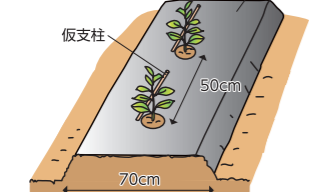
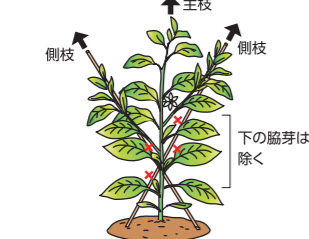


図4 整枝・誘引



間50cm程度で植え付けます。あらかじめ黒のポリフィルムでマルチをし、地温を高めておきます（図3）。

〔整枝・誘引〕植え付けと同時に仮支柱を斜めに挿し、株を支えます。一番花が着果すると、脇芽が伸びてくるので、一番花のすぐ下から出る勢いの良い2本の側枝を残し、他は取り除き3本仕立てにします。そして、一番花より下の脇芽は早めに摘み取ります（図4）。なお、一番花は着果負担があるため、開花中に摘花します。その後、主枝または側枝に沿って1m以上の支柱2、3本

を交差させて誘引・固定します。

〔追肥・かん水〕収穫が始まる頃から、マルチフィルムの裾をめくり、1平方m当たり（約4株分）化成肥料50g程度を株元にまき、土寄せします。その後、半月置きに畝の裾に同量を収穫中休みなく与えます。根張りが浅く、乾燥に弱いので夏場は毎日かん水しましょう。

〔剪定（せんてい）〕盛夏になると、枝が込み合い、葉が茂って果実への日当たりが悪くなつてきます。そこで、この頃に重なった枝を剪定します。

〔病害虫防除〕アブラムシにはマラソン乳剤、アライオン乳剤などの登録農薬で防除します。

〔収穫〕開花後15～20日、30g程度のつやのある若い果実を収穫します。

※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。

園芸研究者 ● 成松次郎

栽培カレンダー（ピーマン）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
冷涼地			▲	■	■	■		
中間地		▲	■	■	■	■		
暖地	▲	■	■	■	■	■		

▲ 植え付け ■ 生育 ■ 収穫

【お問い合わせ先】 幡多農業振興センター：0880-34-7070

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

ぶしゅかんを使った商品どれもおいしそうですね！ぶしゅガールズの挑戦が後輩たちへ引き継がれるといいですね。

(中村支所管内・68歳)

ふるさとを輝かす高校生！これからも頑張ってください。

(中村支所管内・39歳)

高校生の挑戦いいですね。パワーを感じます。

(三崎出張所管内・71歳)

高校生が地元のことを調べ勉強しているいろいろな挑戦をしていることを知って感動。嬉しくなりました。

(宿毛支所管内・83歳)

▼1月号の特集では県内の高校生の取り組みをご紹介します。高校生ならではの目線、アイデアで地元を輝かせようと学ぶ様子は頼もしく感じました。地元の良さを知り、発信しさらに自らの将来にも繋げて考えている方もいました。私も取材していただき感謝しきりでした。

退職後の楽しみで季節ごとに少しずつ野菜を作っていますので病害虫の情報や作り方等、とっても勉強になります。

(宿毛支所管内・69歳)

今年は野菜が高くて・・・ハアため息が出てしまいます。ダイコン、ほうれん草、カブ少しずつですが母が家で作りました。よかったあ〜!!

(宿毛支所管内・40歳)

3月末で退職予定です。4月から畑で野菜を少しずつ作りたと思っています。「こうぐり」を参考に頑張ろうと思っているので、

いろいろな情報をお願いします。(昨年は仕事をしながらだったので、草に負けて収穫にはなりませんでした。)

(宿毛支所管内・61歳)

▼気候の変動などで野菜が減り、もし輸入の道もふさがれたら・・・日本は食べ物がなくなってしまうと考えるとぞっとします。やはり、今頑張っている生産者、農家さんをこころの底から応援。消費者としてたくさん消費したいと考えます。

時間が持てるようになれば、少し、自家製の野菜にも挑戦したいですね。花も育ててみたい。庭にコキアをたくさん植えたい。ハスキー犬と暮らしたい。願望が止まらなくなりました。

私も道の駅「四万十とおわ」の食堂バイキングが気に入って、月に1回位行ってランチを楽しみにしています。いろいろなメニューもあり、バイキングを楽しんでいます。

(大方支所管内・73歳)

ランチバイキングおいしそうですね。友人を誘って行きたいと思います。とおわの食文化を味わいたい。地元の味と違いがわかるかな。

(宿毛支所管内・83歳)

▼1月号のコチットのイチオシ！では四万十町にある「道の駅 四万十とおわ」で毎週木曜日に開催しているランチバイキングをご紹介します。種類が多く、全種類挑戦しようとするとお皿が複数枚、カレーも豚汁もとなると・・・考えるだけで幸せになつてきました。いや、やっぱり山の幸とおわの幸を実際に頂いて幸せにならないとですね。

～お知らせ～

JAグリーンはた宿毛店 産直ぴかいちでは毎月「ぴかいちの日」として特売やお楽しみのイベントを開催いたします。

商品ご購入のお客さまへ粗品のプレゼントや特売など、イベント内容や日程は店頭に掲り出しお知らせいたしますので、ぜひご来店ください！

また、1月よりビール各種の販売を始めました！「お酒コーナー」を設置していますのでぜひお買い求めください (^_^) 🍷カンパーイ



新刊のお知らせ



●『家庭菜園の(超)裏ワザ』

和田義弥 著 定価：1,760円(税込)

「やさい畑」の好評連載企画「畑の探究者」が単行本になりました。普通じゃないけど超面白い！好奇心旺盛な家庭菜園愛好家ならだれでも試してみたくなること必至の驚きを集めました。