

今月の野菜



産地紹介：高知県 JA高知県 ～みずみずしく味に深みのあるJA高知県 土佐市地区の「しょうが」～

高知県農業協同組合 仁淀川^{によどがわ}営農経済センター
営農販売課（指導・土佐市担当）中山 大路

1 産地の概要

高知県農業協同組合（以下「JA高知県」という）の仁淀川地区（いの町、仁淀川町、越知町、日高村、佐川町、土佐市）にある土佐市は、高知県中西部に位置し（図1）、南側は太平洋、北側は山間部に囲まれ、清流仁淀川が流れる自然豊かな地域である。

土佐市で生産が盛んな農産物には、しょうがのほか、ピーマン、きゅうり、ししとう、花き、ズッキーニ（施設）、メロン（施

設）、土佐文旦などがある。

しょうがには、一般的に薬味として使用される「^{かこ}囲いしょうが（露地、写真1）」と、3～8月頃までに出荷・販売される「ハウス新しょうが」がある。

令和3年産の当管内の囲いしょうがの実績は、栽培面積約27ヘクタール、出荷量727トン、販売金額3億9700万円、生産者数は86人となっている。

図1 高知県土佐市の位置



写真1 収穫した囲いしょうが

2 作業内容と病害虫対策

露地しょうがの作業内容は図2のとおりである。

図2 露地しょうが栽培における作業内容カレンダー

月	旬	作業内容
12~1		土づくり期間（深耕・適性PH 6.0~6.5）
2	上	
	中	元肥施用
	下	畝立て
3	上	土壌消毒
	中	種しょうがの選定
	下	植え付け
4	上	べたがけ資材被覆
	中	
	下	
5	上	べたがけ資材除去
	中	
	下	
6	上	第1回追肥
	中	中耕
	下	土寄せ
7	上	第2回追肥
	中	敷わら、かんすい施設設置、倒状防止用ネット張り
	下	
8	上	第3回追肥
	中	
	下	第4回追肥
9	上	土寄せおよび敷わら
	中	
	下	
10	上	倒状防止用ネット除去
	中	かんすい施設撤去
	下	
11	上	収穫と貯蔵
	中	
	下	

「根茎腐敗病（写真2）」や「青枯病」といった重大な病害の発生がある圃場では、1年間休耕し、夏時期に太陽熱（写真3）と低濃度エタノールなどによる有機物を利用した還元処理（写真4）を行うことによっ

て、圃場を復活させている。

また、生産者の負担軽減のため、ドローンによる農薬散布試験も行っている（写真5）。

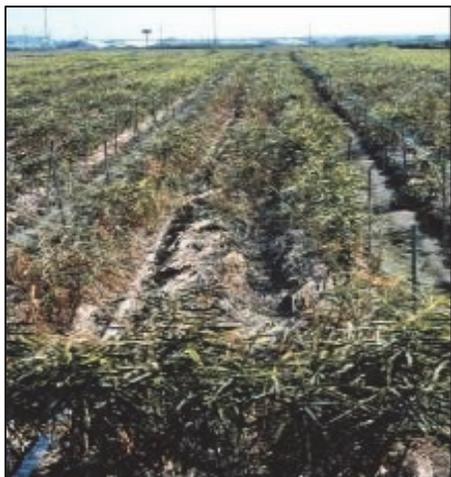


写真2 根茎腐敗病の被害にあった圃場

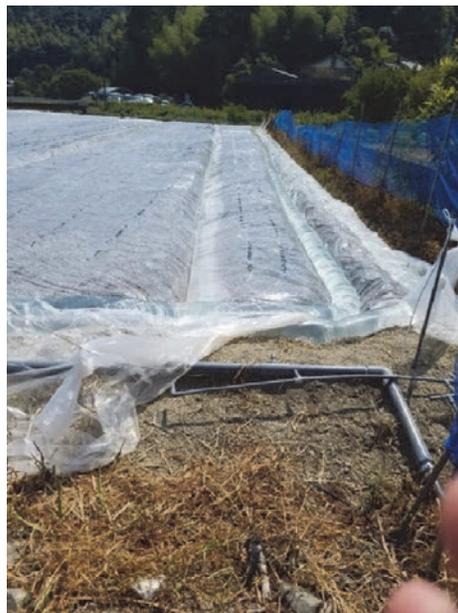


写真3 還元状態を高めるため圃場をビニールで被覆する様子



写真4 低濃度エタノールを圃場へ流し込む様子



写真5 ドローンによる農薬散布試験の様子

3 出荷について

出荷の形態は主に①4キログラム段ボール(A品)②100グラム袋およびパック個包装(写真6)③80グラム袋およびパックの個包装④20キログラム折りたたみコンテナ⑤加工品一がある。

出荷は、土佐市の西部に位置する戸波集出荷場に集約しており、収穫したしょうが(写真7)を生産者が集出荷場に持ち込み、計量器で重さを測定した後、予冷库へ保管

する(写真8)。10月下旬から11月下旬にかけて、1パレット(32コンテナ搭載)単位で受け入れている(写真9)。

予冷库に保管したしょうがを、収穫した年の12月中旬頃から約1年間かけて、計画的に全国の主要市場(宮城、東京、石川、愛知、大阪、京都など)に出荷している。

集出荷場では、従業員確保のため、令和6年よりインドネシア人の雇用を行い、計画的な出荷に対応できる体制を整えている。



写真6 100グラムのパック



写真7 しょうがの収穫作業の様子



写真8 予冷库



写真9 32コンテナ搭載のパレット集出荷の様子

4 販売戦略

JA高知県では、「SDGs（持続可能な開発目標）」の目標達成への取り組みのひとつとして、「エコシステム栽培」に取り組んでいる。エコシステム栽培とは、自然と農村を保全するための環境に優しい栽培方法のことである。具体的には、「IPM（総合的病害虫・雑草防除管理）」と土づくりや適正施肥などの実施事項を組み合わせ、「GAP（農業生産工程管理手法）」による点検、改善をする栽培方法であり、これらの管理要件を設定し、申請・登録に基づく適切な運用を行っている。

JA高知県は、「エコシステム栽培」で生産された野菜・果実品目について、JAグループ高知の独自商品として認知向上と供給拡大に努め、差別化を図るとともに、環境保全型農業の普及拡大に取り組んでいる。

また、当会女性部が考案した、「生姜ごはん」のレシピがコンビニエンスストアで採用され、おにぎりとして期間限定で販売された（写真10）。しょうがは薬味として使われることが多いが、メインの食材として使うレシピをいくつか考えたうちのひとつが、「生姜ごはん」である。しょうがのさわやかな風味と辛味により、さっぱりとした後口でたくさん食べられると好評であった。



写真10 コンビニエンスストアで販売された「生姜ごはんおにぎり」

5 今後の目標

しょうがは、1年をかけて計画的に出荷するため、予冷庫内での傷みが発生すると生産者の損失に繋がる（写真11）。そのため、貯蔵性の高いしょうがの栽培管理が必要となり、具体的には乾物率の向上と土壌病害に負けないしょうがの栽培を目指している。連作対策、高温対策、病害対策、作業性の効率化のために、圃場の地力を見直すことで、しょうがの品質を向上させ、歩留まり率と所得の向上につなげたい。



写真11 1年間冷蔵したしょうがの様子。乾物率を向上させることにより、歩留まり率向上を目指す

◆一言アピール◆

高知県土佐市産のしょうがは、みずみずしく、丸味がきれいで味に深みがあります。丹精込めて栽培したしょうがは品質に自信があり、夏場のスタミナ補給に豚のしょうが焼きは特におすすめです。

◆お問い合わせ先◆

担当部署：高知県農業協同組合 仁淀川営農経済センター 営農販売課
住 所：〒781-1105 高知県土佐市蓮池1008-1
電話番号：088-850-2584
FAX番号：088-854-0263