

暮らしの情報

11月号
高知市全域
8万部発行
暮らしの情報社
高知市愛宕町4-1
電話088-873-5866(代)
「暮らしの情報社」の事業で
パブリッシングを始める

秋の産業祭情報

実りの秋。県内のあらゆる産業が今年の成果を一同に披露する産業祭が各地で開催される。地元の良いさをふんだんに味わうにはたまらない機会。高知の新たな発見を求めて、訪れてみたい。

第13回黒潮町

まあるい産業祭

11月9日(日) 10時~15時 ※雨天中止
土佐西南大規模公園、ふるさと総合センター周辺
あらゆる産業からの出店があり、カツオたたき、バーガーやかりんどうまんじゅうといった話題の町内グルメも出店。33店舗が並び、また、ふるさと総合センター周辺では、8日、9日に大方の秋まつりも開催される。

11月15日(土) 9時~15時 ※雨天中止
JA高知県あき支所周辺
地域の農産物や手作り加工品の田舎寿司、特産品のナスを売ったナスのタタキ、ナスカレーやお好み焼きなど、安芸のグルメが満載。

あき・あい・あい

収穫祭

第21回津野町産業祭

11月30日(日) 9時30分~14時30分
津野町栗山運動公園総合センター
津野町自慢の農林水産物の販売や地域の商店、露店などが並び、また、姉妹町北海道津子府町から、じゃがいも、玉ネギのプレゼントやお

本山町

第46回
本山町産業文化祭

11月15日(土) 9時30分~15時30分
古野川ふれあい広場
本山町特産のしそジュース、ゆずジュースの販売は勿論、地元産そば粉を使用した手打ちそばや、米粉フナメン等の米粉製品も出店予定。

また、友好都市である北海道浦臼町からの出店もあり、浦臼町産の野菜等も購入できる。
土佐あかうしの子牛の展示や、人気の土佐あかうしの肉が当たる体当たりなど、面白い企画も。
本山町産業文化祭実行委員会事務局 0887-76-3916

みりの王国

芸西フェスタ

11月16日(日) 10時~15時 ※雨天中止
芸西町立運動公園
芸西町産の食材を使った焼き込みご飯や特産品のナスを売ったナスのタタキ、ナスカレーやお好み焼きなど、安芸のグルメが満載。

今月のわくわくクイズ

抽選で正解者1名に図書カード2千円分プレゼント!! 暮らしの情報社まで住所・氏名・年齢・電話番号を記載の上、ハガキで応募下さい。(11月末必着)当選は発送をもって代えさせていただきます。

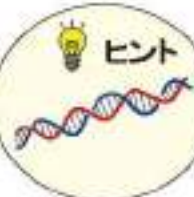
問. [?] に合てはまる数字は?

ヒトーネコ=8

イヌーネコ=40

ジャガイモ÷ソラマメ=4

サツマイモ÷(エンドウ+タマネギ)=?

〈先月号の答え〉
夏雲奇峰

〈解説〉
夏に現れる入道雲が珍しい形となり、峰のように連なっている様子

「税に関する作品展」の開催

税務署では、国民の皆様に税の意義や役割、税務行政に対する知識や理解を深めていただくため、1年を通じて税に関する啓発活動を行っています。毎年11月11日から17日を「税を考える週間」として、集中的に様々な広報広聴施策を実施しています。

その一環として、「税に関する作品展」を次のとおり開催します。税務と関わり開く機会を、是非ご来場ください。

日時 11月15日(土) 午前10時~午後5時
11月16日(日) 午前10時~午後5時
11月17日(月) 午前10時~午後5時
場所 イオンモール高知 2階イオンホール
内容
・高知市、土佐町、大川村の小学生から応募のあった税に関するまんがや習字などの展示
・1億円(の重さ体験コーナー)
・税金クイズ
・租税教育用ビデオ(アニメ)の放映 など
◆同時開催「税理士会無料相談」主催「四国税理士会高知支部」
11月15日(土) 午前10時30分~午後4時「税務相談」(受付)午後3時30分まで
11月16日(日) 午前10時30分~午後4時「税務相談」(受付)午後3時30分まで
問合せ先 高知税務署 088-833-1112
3(自動音声案内「2」を選択)

医療衛生材料、介護用品のレンタル・販売
住宅改修はお任せください。

医療用品レンタル
介護用品販売
衛生材料販売

お気軽にご相談ください

ミニバック株式会社
TEL:088-866-6789
FAX:088-866-7888
http://miniback.co.jp

個別指導
アクシス
冬休みにライバルと差をつけよう!!
冬の体験授業
無料

冬期講習 12/2(火)~1/10(土)
アクシスの冬期講習は「ぴったり」を求めています!
体験授業と冬期講習の詳細は>>>

0120-500-222

新学年の成績アップ・志望校合格に向けて、冬からのスタートを応援します!!

冬期講習 12/27
入会金 無料
授業料 4回無料
5回9,900円

冬期講習 12/2(火)~1/10(土)
アクシスの冬期講習は「ぴったり」を求めています!
体験授業と冬期講習の詳細は>>>

冬期講習 12/2(火)~1/10(土)
アクシスの冬期講習は「ぴったり」を求めています!
体験授業と冬期講習の詳細は>>>

(一頁から続く)
ミニ動物園やお楽しみ抽選会もあり。体育館2階では子どもが喜ぶダンボール迷路もある。

○茨西フエスタ実行委員会 0887-332111

土佐町 第46回土佐町産業文化祭

11月23日(日) 10時～15時
JA高知南いばく支所駐車場

土佐あかうしの肉の抽選や先着1000名のお楽しみ抽選など開催。

土佐あかうしの牛串焼きそば、温かい米粉うどん等、地域の味、文化・林業等も一堂に会し盛りだくさん。

土佐町70周年を記念し、射野もあつ。

○土佐町産業文化祭実行委員会 0887-8210484

土佐清水市 第42回産業祭

11月23日(土) 9時30分～15時
旧県合同庁舎前

毎年大好評の大鍋汁の無料ふるまひがある。今年も土佐清水の美味しい海産物を使った「ただけの味」「つみれ汁」のふるまひや、射野を予定。宗田産品やメシカといった特産品グループも多数出店。抽選によって伊勢海苔汁もお目見えするかも。土佐清水周辺の海の幸をこの機会にぜひ。

○土佐清水市役所観光商工課 0880-8211212

大豊町 低価格で美味しい飲み口が好評 ぶろく「ふあーす」といむ」誕生



「ぶろく」は、大豊町に限定されている大豊町から、初めてぶろくを飲む、という人にも飲みやすい新商品が誕生。

大豊町ぶろく製造販売所の杉本府紀さんが試行錯誤し、開発期間に2年をかけた新商品「ぶろく」といむ」はアルコーン産数を2.5%に引き上げ、ほんのりとした甘さ、とろろの酸味が心地よい白濁。

すでに多くの人に愛されている定番のぶろく「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

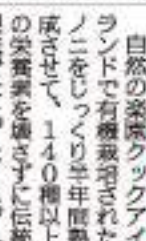
「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

「ぶろく」の魅力を引き継いで

有機2発酵 果汁100%果汁 プレミアム



自然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」は、140種以上の栄養素を含み、伝統製法で仕上げた「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

他国の「ぶろく」は、数千年にも及ぶ歴史があり、安全性が確認された健康食品です。伝統的製法の「ぶろく」は、天然の楽園クックアイランドで有機栽培された「ぶろく」。

自己肯定感が人生を変える



中島輝子氏による講演会を開催。講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

講演内容は、自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

馬路村農協 組合長ぼん酢 2本セット 360ml



馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

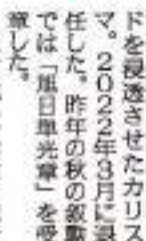
馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

馬路村農協の「ぼん酢しょうゆ」シリーズ第5弾「組合長ぼん酢」(360ml、700ml)。2021年、発売開始。ネット販売中。

ゆうめい10周年 全国ツアー公演



現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

現代を生きる3人の姿を、鋭くユーモラスに描き出し、観客に深い余韻を残す。今回は、戯曲・演出・美術をさらに進化させた新たな代表作として上演。

今月のプレゼント

■自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

■自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

■自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

■自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

■自己肯定感を高めるための実践的な方法について。講演時間は、11月22日(土) 15時～17時(開場14時30分)。

人口:2,906人
世帯数:1,799世帯
(令和7年9月1日現在)

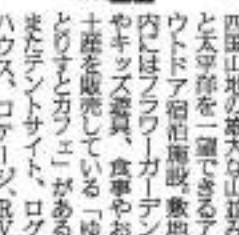
わたしたちの
ふるさと

大豊町

観光・特産品のお問い合わせは
大豊町産業建設課
☎0887-72-0453
〒789-0392 大豊町津家1626番地

標高約777mにある
四国山地の雄大な山並み
と太平洋を一望できるア
ウトドア宿泊施設、敷地
内にはフラワーガーデン
やキッズ遊具、食事やお
土産を販売している「ゆ
とりすとカフェ」がある
またテントサイト、ログ
ハウス、コテージ、RV
パーク。更にバイク乗り
の間に静かにブームと
なっているオートバイ神
社も今年9月に誕生。
夜は満天の星空、早朝
には眼下に雲海を眺める
ことができる。

【日本一の大杉】
日本一の大杉として名
高い「杉の大杉」は、太古
の昔に須佐尊(すさのお)の
命を祈るために植えたと
伝えられている。推定樹
齢3000年余の巨木。
この「杉の大杉」は、昭
和27年に国の特別天然記

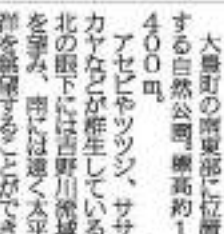


【ゆとりすとパークおとよ】

【郷土の誇る観光資源】
大豊町の南東部に位置
する自然公園。標高約1
400m。
アセビやツツジ、ササ
カなどが群生している。
北の眼下には吉野川流域
を望み、南には遠く太平
洋を眺めることができ
る。

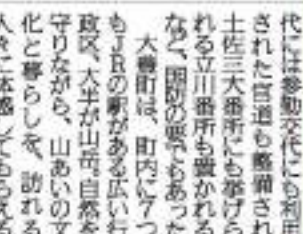


【ゆとりあふれる町】



【旧立川番所書院】

『大杉町から車で吉
野川支流の立川川にむ
つて上流に向かうと、約20
分で「立川」という集落に
着く。
この集落にある立川番
所は藩主参勤交代の本陣
として重要視され、岩佐
口番所・池田口番所とな
らんで土佐の三大番所の
ひとつであったとされて
いる。昭和6年、大豊町
が譲り受け、翌年旧立川
番所書院として国の重要
文化財に指定された。
建物の近くには、坂本
龍馬と水戸藩の住居虎之
介が密会した大杉宿など、
歴史を物語る史跡が点在
している。同館は日・祝
大豊町教育委員会
☎0887-72-0450



【旧立川番所書院】

【国宝豊楽寺薬師堂】
神集元年(724年)に
名僧行基により創建され
たと伝えられている。
別名「新薬師堂」とも称さ
れ、日本三大薬師のひと
つでもある。



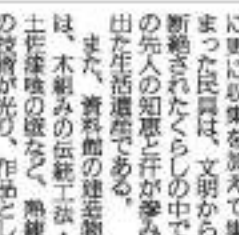
【豊永郷民俗資料館】

豊永郷で生活してきた
人達の農耕や山林・生活
の用具を昭和30年代から
収集した民俗資料120
00点(重要有形民俗文
化財2595点)を収蔵
している。
豊永郷にある定福寺の
僧侶が収集していたもの
に更に収集を加えて集
まった民具は、文明から
断絶された暮らしの中で
の先人の知恵と汗が凝み
出た生活遺産である。
また、資料館の建物は
、木組みの伝統工法・
土佐漆喰の壁など、無類
の技術が光り、作品とし
て見る価値がある。
NPO法人豊永郷民俗資
料保存会
☎0887-74-0301



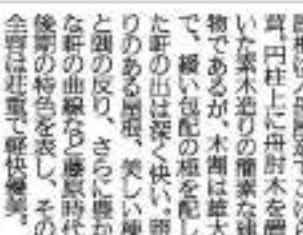
【龍王の滝】

【龍王の滝】
日本の滝百選と土佐の
名瀑。落差約20m。
滝壺の近くに龍神が祀ら
れていることや、名物空
海が若い頃に修行した場
所と伝えられていること
から「龍王の滝」と呼ば
れている。
滝壺にはアサギや山椒
魚などが生息し、滝周辺
は樹齢数百年の杉の老木
が林立しており、近くに
は龍影堂や定福寺奥ノ院
がある。



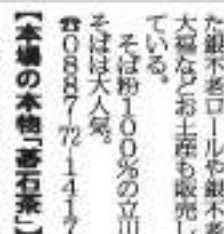
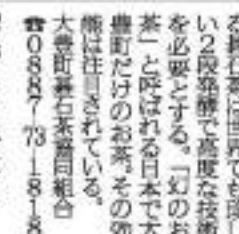
【道の駅大杉】

町内外の観光情報の発
信地であり、大豊町名物
である立川そばや特産物
である蕎麦、柚子の加
工品、銀不老豆を使用し
た銀不老ロールや銀不老
大福など土産も販売し
ている。
そば粉100%の立川
そばは人気。
☎0887-72-1417
【本場の本物「蕎麦茶」】
大豊町に古くから伝わ
る蕎麦茶は世界でも珍し
い2段階で高度な技術
を必要とする。「幻のお
茶」と呼ばれる日本で大
豊町だけのお茶。その効
能は注目されている。
大豊町蕎麦茶振興組合
☎0887-73-1818



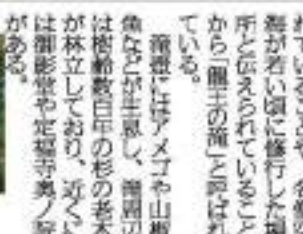
【大杉のどぶろく】

【大杉のどぶろく】
吉野川の高知県側(大
豊町)の本流と支流は淡
海入海に注いでいて、
日本有数のスポットとし
て高く評価されている
ゴムボートで急流を過ぎ
下るスリリングなラフ
ティングや漂流を体験し
たりするシャワークライミ
ングやタイナミックな
ウォータースポーツが楽
しめる。
【こんどうストア+
こんどう食堂】
創業56年、古くから郷
土料理やスーパーマー
ケットとして営業。
豊永郷近くにある店舗
には自慢の仕出し料理な
どが並ぶ。ゆず酢がしつ
かり効いたそばは専用や
のり巻き、タマゴ焼きや
惣菜は大人気。新鮮な前
身や具材料理も並べられ
ている。食卓ではひとり皿
鉢や土佐赤牛の肉うどん
焼、こんどう食堂の味覚
のつまった料理を味わえ
る。
人気の真パンは水・金
日に、他のパンは毎日焼
きたてが店頭に並び、
☎0887-75-0828



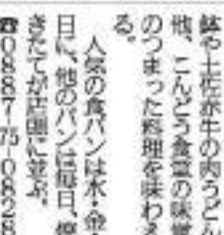
【大杉のどぶろく】

【大杉のどぶろく】
平成26年全開でぶろく
コンテストで最優秀賞を
受賞した「どぶろく」。
製造販売は大豊町の
「大杉のどぶろく製造所」
で。水や米の品質や製
法の行程にこだわり続け
他では味わえない味の甘
みと旨味がそのまますじ
られる味が生まれた。
令和5年には、「どぶろ
く」を使った「どぶろく
アイス」も発売。アイス
クリンシャーベットの
2種類、やさしい甘味と



【大杉のどぶろく】

【大杉のどぶろく】
大豊町観光開発協会
☎0887-72-0128



【大杉のどぶろく】

【大杉のどぶろく】
大豊町観光開発協会
☎0887-72-0128



【大杉のどぶろく】

大豊町商工会
会長 香川 豊彦
大豊町高道235-3 TEL.0887-72-0128

星空と過ごし、雲海と目覚める。
ゆとりすとパーク
高知県長岡郡大豊町中村大34037-25

日本一の大杉
大豊町観光開発協会
理事長 鈴木 健秀
長岡郡大豊町津家1626 TEL.0887-79-0108

豊かな森づくりを目指します!
TOSAREI HOKU
株式会社 とさらいほく
大豊町川口2042番地16
TEL.0887-72-1230 FAX.0887-72-0331

豊かな自然・優れた大豊の特産品
株式会社 大豊ゆとりファーム
長岡郡大豊町黒石343-1
TEL.0887-73-1415 FAX.0887-73-1004

日本三薬師第一薬場 豊楽寺(国宝)
豊楽寺
長岡郡大豊町寺内314 TEL.0887-73-0029

株式会社 こんどうストア
大豊町市上841
TEL.0887-75-0828 FAX.0887-75-0778

小笠原精肉店
ひばり食堂
長岡郡大豊町高道226 TEL.0887-72-0769

福寿草を育てる会
佐竹 弘義

大杉のどぶろく製造所
大杉のどぶろく一輝
大豊町72番地 TEL.0887-72-0588

株式会社 ツツラ
取締役会長 秋山 勝一(六内出身)
高知市南1丁目6番25号
TEL.088-631-4155 FAX.088-631-4193

KHGゲルマニウム専門ショップ
(株)ハイパワーセンター
代表取締役 小笠原 重雄(長年市内)
高知市介良乙285-1
TEL.088-678-4411 FAX.088-678-7667

お問い合わせ ☎873-5066



記録的な猛暑もやっと落ち着いた。朝晩の涼しさを感ずる季節となってきた。近年は春夏秋冬の四季がなくなったのは、春と秋が短くなっている様に感じる。これは海中にも影響をもち、魚の回遊パターンも変化した。高知沖の水温は10月中旬でも約20℃と高く、まだアタリが多い釣りを楽しんでいる。

10月19日(土)は、高知沖の水温は10月中旬でも約20℃と高く、まだアタリが多い釣りを楽しんでいる。



高知沖とテニヤ釣行
豊富な魚種に本気高知
— まだまだ高水温継続中 —



① 鶏肉は常温に戻し、水気を取り、皮目とフライパンを軽く油で下味を付ける。
② フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

③ 鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

やチタイ、イトヨリなどが数多く釣れてくる。そんな中、開港日と井本さんが本命らしきアタリをとらえた。上がってきたのは50センチ弱の本命真鯛。40号の重いシンカーを使って早い動きでアピールさせた。その後、オオモンハタやマハタ、白アマイダイなどの高級魚を交えながら釣果を重ねていくが、真鯛の活

性はずいぶん長い。かボツボツといったところ。そんな中、今日の最良寸となる真鯛を平田さんが10センチ弱の軽めのシンカーで中層の真鯛を誘っていた。平田さんが反応がないから、重いシンカーでボトム狙いで食わせた。一枚だった、タイラバでも誘っていたが、シヨートバイトが多く

フッキングには至らない。潮流はあるものの、1ノット近く潮が緩んだ事により、真鯛の活性が下がっていた。これも面白さのひとつで、テナヤなのかタイラバなのか? 軽めなのか重めなのか? そんな事を想像しながらスクリューアップさせていくのだ。

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

れ、鶏肉を皮目から入る。アルミホイルをかぶ

25年もの間に、暮らしの情報が高知市北条菜園寺に開設した「レジャー農園」は、土地の横には小川が流れ、初夏には水たまりも残る。市内では珍しい豊かな自然環境の中にあり、利用者の熱心さと努力によって、たいへんな盛況ぶりを見せている。この25年間に利用者らの技能は向上し、栽培作物もスイカ・メロンなどをはじめ、四季折々の作物を立派に育て上げるようになり、今、数回が空きとなり利用者を募集しています。

今年、数回が空きとなり利用者を募集しています。

今年、数回が空きとなり利用者を募集しています。

今年、数回が空きとなり利用者を募集しています。

今年、数回が空きとなり利用者を募集しています。

今年、数回が空きとなり利用者を募集しています。

配布スタッフ大募集

情報紙やチラシを各ご家庭のポストに配布するお仕事です。

- ご自分の余暇を利用して配れます。
- 希望の部数・地域を限定することが可能です。
- 健康づくりのウォーキングを兼ねて配れます。
- 未経験・主婦の方・学生の方、歓迎いたします。

暮らしの情報社 ☎873-5066 (09-742-482)

完全無農薬 おおとよ合鴨米

数量限定販売

毎年好評いただいている大豊町の合鴨米。2025年度米の予約は、受付を終了しております。が、若干の追加入荷が可能となりましたので、数量限定で販売いたします。アヒルと力王を交配した鳥を合鴨(あいがも)と呼び、この鳥に稲作をさせた米が「合鴨米」。完全無農薬の合鴨米は味にも定評があります。

大豊町産の水稲生産組合が、標高500m以上という畑田で栽培した例年大豊の秋米。

注文の受付、現物の発送は情報社から

販売は一袋15kg単位とし、白米16200円(税込)、玄米14040円(税込)。5kg袋もあり。すいすい送料別。

☎873-5066