

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌

きらり

6

2020 JUNE

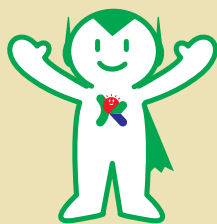
「あぐりスペシャル」

食べて健やか 買って応援！

香川県産農畜産物

きらり6月号は特別編集でお伝えします

JA香川県は
自己改革に
取り組んでいます！



農業者の所得増大

農業生産の拡大

地域の活性化

JA香川県では
「新型コロナウイルス
感染症対策本部」
を設置し、
感染拡大防止に
取り組んでいます。



今こそ心に咲かせよう。
「元気色」の花を！

香川県産農畜産物

あぐり special

県内農業では、新型コロナウイルスの感染拡大防止による学校給食や外食・イベントの需要減などで、農畜産物の消費に影響が出ています。当JAでは「新型コロナウイルス感染症対策本部」を立ち上げ感染防止に努めています。また、JAの事務所に県産の花を飾るなど、消費拡大にも取り組んでいます。

今月は、ご家族の健康的な食生活のため、また、県内農家を応援する意味でも香川県産農畜産物を購入していただき、たくさん食べていただきたく、旬の情報を集めてお届けします。



この季節のおすすめ 香川県産は？

6月から7月に多く出回る香川県産の野菜は、県オリジナル品種「さぬきのめざめ」などのアスパラガス、サラダにうれしいトマトやミニトマト、キュウリ、通年栽培の青ネギ、タマネギ、おやつになるくらい甘いスイートコーンなどがあります。果物では、旬の短いビワ、早生品種のモモ、ブドウも収穫期を迎えます。

香川県は花きの生産も盛んです。今の季節には

今月号の表紙にもある「ヒマワリ」をはじめ、カーネーション、通年栽培のキクなどが多く出荷されます。ぜひこの機会に、香川県産花きにも注目してみてください！



JA香川県公式ホームページでも発信しています。



JA香川県オリジナルレシピ

JA香川県オリジナル商品

らりるれ倶楽部

県産農産物を紹介しています

讀さん広場

旬の情報

直売所26店舗の情報を紹介しています



県産農畜産物を使った「JA香川県オリジナル商品」で手軽にグルメを楽しもう！

レトルトカレー



さぬきのめざめと鶏もも肉のカレー
内容量/200g
価格/540円(税抜)

女子栄養大学とのコラボで開発した
地産地消“ご当地カレー”



さぬきのミニトマトとオリーブ牛のカレー
内容量/200g
価格/670円(税抜)



さぬき金時カレー
内容量/200g
価格/450円(税抜)

ドレッシング



香川の特産野菜を使用。
いつものサラダが
ごちそうに

アスパラドレッシング
なばなドレッシング
金時人参ドレッシング
内容量/各190ml
価格/各444円(税抜)

ファーマーズマーケット「讀さん広場」ほか県下全域のJA香川県農産物直売所で好評販売中。

食べて健やか買って応援！

香川県産農畜産物や加工品が
ネット通販でも購入できます！

ご存知ですか？

JAタウン JA香川県さぬき旬彩館

「JAタウン」は、JA全農が運営するインターネットショッピングモール。全国のJAからよりすぐりの農畜産物が集められています。その中で、当JAの「JA香川県さぬき旬彩館」では、香川県自慢の野菜や果物、畜産物、加工品を季節に応じて販売しており、旬の“香川県産”を自宅で簡単に購入できます。

「オリーブ牛」や「さぬき讃フルーツ」など、ギフトにもぴったりの品揃えと品質が自慢。県外の家や友人に贈っても喜ばれると思いますよ。



JA香川県のサイトからも入れます！



JA香川県トップ画面



献立づくりに役立つレシピを 公式ホームページで公開中！

当JAでは、香川県産農産物を皆さんにおいしく食べていただきたく、公式ホームページ上で「JA香川県オリジナルレシピ集」を公開しています。この機会にぜひご覧いただき、ご家庭で作って味わってみてください！

たとえば
今が旬の
こんなレシピも…



とうもろこしとアスパラガスの 炊き込みご飯

【材料】(2人分)

米 …………… 2合
アスパラガス … 100g
とうもろこし … 100g (1/2本)
青ネギ …………… 適量
しょうゆ …………… 大さじ2
酒 …………… 大さじ1
コンソメ …………… 小さじ1
塩 …………… 小さじ1/3
バター …………… お好みで
片栗粉 …………… 大さじ1
塩 …………… 小さじ1/3
コショウ …………… 小さじ1/4

[A]

【作り方】

- ①生のとうもろこしを縦に置いて回しながら包丁でそぐように切っていく。
- ②アスパラガスは根元に近い部分を薄くピーラーでむき、とうもろこしと同じくらいの大きさに小口切りにする。
- ③炊飯器に分量通りの研いだ米と水を入れて、大さじ3杯分の水を捨てる。
- ④①のとうもろこしの芯を③の中心に入れ、[A]と切った材料を均等に入れる。
- ⑤普通炊きもしくは早炊きで炊き上げて、器に盛り付け青ネギをのせたら完成。お好みで熱々のごはんにバターをのせると一層おいしくなります。

今月は

黒大豆

普通栽培



1 畑の準備

元肥として、1a当たり堆肥50kg、苦土石灰15kgのほか、高度化成(747)1kg、PK化成2〜3kgを施肥する。

2 苗づくり

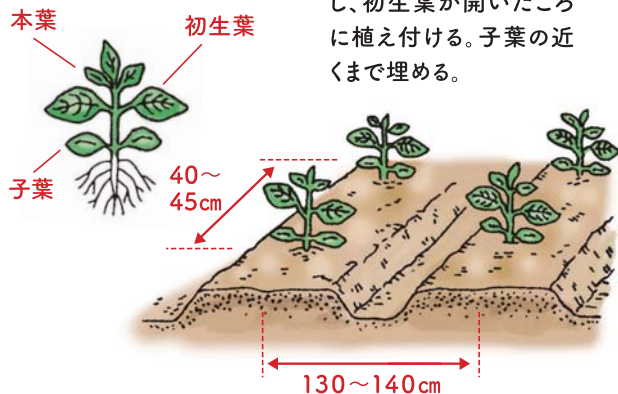
育苗用成型トレイに床土を2/3ほど詰め、1粒ずつまく。

- ヘソを下に向けるのがコツ。
5mm〜1cm覆土し、かん水する。

ポイント!

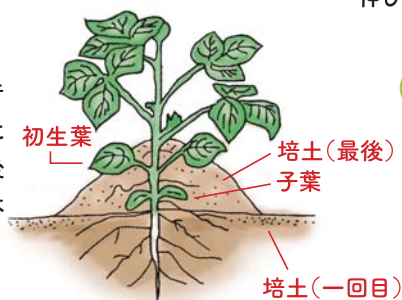
3 植え付け

種まき後10〜13日経過し、初生葉が開いたところに植え付ける。子葉の近くまで埋める。



4 中耕・培土

雑草防除も兼ねて2〜3回行う。はじめは本葉2枚のころに初生葉節のあたりまで、最後は本葉4〜5枚のころに第1本葉節の上あたりまで培土する。



5 かん水

盛夏期に晴天が続き、葉が垂れるようになり、夕方になっても回復しないような場合、畝間にかん水する。

- 湿害を生じないように注意する。
できれば1畝おきにかん水するとよい。
- 特に干ばつ気味の場合は7〜10日ごとにかん水する。

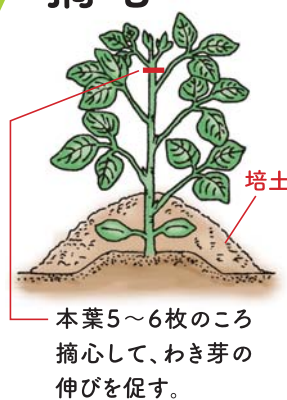
ポイント!

6 病虫害防除

8月中旬以降、カメムシ類、ハスモンヨトウ、シロイチモジマダラメイガ、ダイズサヤタマバエなどの発生情報により葉面防除をする。

7 摘心

【生育後期の状況】



8 収穫

10月下旬〜11月上旬になって葉が黄変し、さやが褐変してきたら葉を除去して根ざわから刈り取って降雨に当たらないよう架け干しする。10〜15日して粒が黒く、固くなったなら脱穀機で脱穀し、選粒する。



ホームページ <http://www.kw-ja.or.jp/>

JAグループ
耕そう、大地と地域の未来。



JA香川県
Facebook



JA香川県
Instagram

