

きらり

2

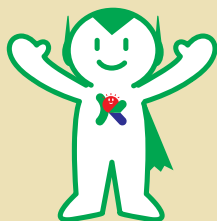
2020 FEBRUARY

兼業農家は 家族仲良く楽しく。 私たちが主役です！



「あぐりスペシャル」
おいしさで選ばれるブランド
「讃岐もち豚」の魅力とは？
「らいふスペシャル」
包括連携協定を結んだ二つの協同組合
コープかがわ×JA香川県
もっと便利で豊かな地域社会へ！

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

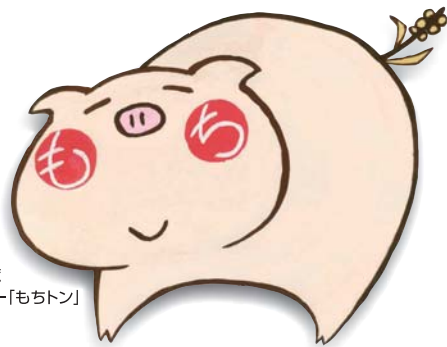
地域の活性化

20th

おかげさまで
合併20周年



「おいしさで選ばれるブランド 讃岐もち豚」の 魅力とは？



讃岐もち豚
キャラクター「もちトン」

JA香川県・コープかがわ
オリジナル ブランド豚

讃岐もち豚

産直豚生産流通部会

香川県の畜産業は規模こそ大きくないものの、「オリーブ牛」に代表されるように付加価値と安全安心を武器に、牛・豚・鶏におけるブランド化を推進しています。今回はその一つ、「讃岐もち豚」を紹介します。

ご存知の方も多いかと思いますが。「豚肉はこれでなければ!」というファンも多いというおいしさのヒミツとは——?!



JA香川県は、2019年度からの第6次中期経営計画の中で、「販売力の強化」として「『かがわ産』ブランドを前面に出した総合品目マーケティングの強化に取り組む」とし、「畜産物は、ブランディングや取引先との連携強化によりオリーブ牛や讃岐もち豚等の取引量拡大」に取り組んでいます。

コープかがわのイベント「生協まつり」で、「讃岐もち豚」をPR販売する産直豚生産流通部会の部会員ら

生産者の努力の積み重ねに ブランド化と有利販売で応えたい



JA香川県営農部畜産課
宮脇 康輔さんに
聞きました。

「讃岐もち豚」とは？

「讃岐もち豚」は、こだわりの強い商品を目指して、生産者が、JA香川県とJA西日本くみあい飼料とともにブランド化した豚です。県内の4農場で構成する「産直豚生産流通部会」が独自の基準の飼養衛生管理を設定した、食味がよく安全・安心な香川県産豚肉です。平成3年から「産直豚」という名称で販売を開始。平成7年には、現在の「讃岐もち豚」をブランド名としました。全農グループが独自に育種開発した「ハイコープ豚」という肉質に優れた品種。目標肥育日数を一般の国産豚よりも長い180日以上に設定。ストレスを与えないよう清潔な飼育環境を守って管理されています。

「讃岐もち豚」の特徴は？

「讃岐もち豚」は、多くの消費者から「柔らかくジューシー」「臭みが少な

い」「脂身も甘くておいしい」といった評価を受けています。

その食味のよさを創り出している一つが、研究を重ねて開発した専用飼料です。麦類（大麦、小麦、パン粉）に海藻粉末や木酢液、竹酢液、茶粉末、オリーブ油粕を配合したものです。麦類を与えることで柔らかくジューシーな肉質になり食味が向上します。また、海藻粉末の臭みを軽減する作用があり、オリーブ油粕に含まれるオレイン酸は脂肪の風味をアップしてくれます。これを体重が70kgを超えた豚に肥育後期の仕上飼料として、決められた量を給与して育てています。

「讃岐もち豚」はどこで買えますか？

県内のコープかがわ店舗（13店舗）と共同購入、とくしま生協（2店舗）のほか、JA香川県のファーマーズマーケット「讃さん広場」や「はまかいどう松山産直店」で販売しています。

香川県における養豚業の現状は？

飼養戸数（生産者）は、ほかの畜産業と同様に高齢化や後継者不足などもあり、平成7年の110戸から同30年

には28戸へと1/4ほどに減少しています。しかし、生産者がそれぞれ努力して効率化や機械化を進めているため、飼養頭数は微減、特にここ15年ほどは年間30,000頭前後を維持しています。

生産者や飼育法によって「讃岐もち豚」のほか、「オリーブ夢豚」や「オリーブ豚」というブランド名で出荷され、どれも品質のよさ、食味が市場から高く評価されています。当JAでは、市場などへのPRを強化してさらなるブランド化を図るとともに、契約取引を中心にした有利な販売や販路拡大などに取り組み、養豚生産者をサポートしていきます。



店頭でセールスする
太田卓人さん



コープかがわ生協まつりで
PRする太田さん親子



公式キャラクター（写真右）や、
販促用ツールも作りました

両親が平成に築いた 「讃岐もち豚」ブランドを 令和の三代目が継承、 大いなる飛躍へ――。

産直豚生産流通部会 部会長
株式会社STPF
太田進さん(63歳)
【綾歌郡綾川町】



2019年度の「第83回香川県畜産共進会」では農林水産大臣賞を受賞(なんと6回目!)した、太田さん一家。
讃岐もち豚は、「香川県一おいしい豚肉だと思っています!」

綾川町南部の山間地にある太田進さんの農場は、昭和40年頃に両親が始めた養豚を進さんが拡大し、今では妻の教子さん、二代目となる長男の宗朗さん(36歳)と次男の卓人さん(34歳)の家族4人で経営しています。

平成3年に、進さんは仲間と6人で「生産者の顔が見える豚肉を消費者に届けよう」と、産直豚生産流通部会を立ち上げました。品種や飼料などを



餌の給与や排泄物の処理などが機械化され、衛生的に保たれた畜舎内。母豚の数は80頭ほどで、年に2.5産。子豚は一度に15頭ほど生まれるそう

においてムダがなくメリハリのある仕事ができ、畜舎を清潔に保ちやすく、病気のコントロールもしやすいなどさまざまなメリットがあります」と進さん。

さらに、交替で1週間ほどの休暇もとれるようになり、「この前も夫婦で北海道旅行に行ってきた」とのことです。

大学を卒業後、二代目として就農し、教子さんと二人三脚で「讃岐もち豚」を育ててきた進さん。今では、三代目とな

研究し、平成7年には「讃岐もち豚」ブランドを確立。同時にコープかがわとの契約取引による安定販売も成功させました。今では同部会のメンバーは4人になりましたが、それぞれ後継者も育っています。

太田さんの農場は、繁殖から肥育までを行う一貫経営。母豚が出産した子豚を6か月以上、115〜120kgまで肥育し、年間約2500頭を出荷しています。

日々の仕事は、スリーセブンスシステムという新しい飼養法を取り入れ効率化しています。ヨーロッパ発祥で、中国・四国近畿では太田さんが初めて導入したというこの方式、豚の生育に合わせた画期的な飼養法なのだとか。「すべての工程においてムダがなくメリハリのある仕事ができ、畜舎を清潔に保ちやすく、病気のコントロールもしやすいなどさまざまなメリットがあります」と進さん。

さらに、交替で1週間ほどの休暇もとれるようになり、「この前も夫婦で北海道旅行に行ってきた」とのことです。

大学を卒業後、二代目として就農し、教子さんと二人三脚で「讃岐もち豚」を育ててきた進さん。今では、三代目とな

る二人の後継者を信頼して任せていることも多いそう。長男の宗朗さんは、(株)協同ミートプロダクトに就職し、流通や販売について学んだうえで7年前に就農しました。一方、次男の卓人さんは、群馬県の食肉学校で主に食品加工について学んだ後、就農して12年目だそうです。「料理が好きなので、将来的には『讃岐もち豚』を使った加工品作りやレストラン経営をしたい」という夢を語ってくれました。兄弟の経験や知識を合わせて、「讃岐もち豚」をますます発展させてくれる予感がします。

進さんは、「命を支える食を担う職業だから、子や孫の代まで続けられることが大事」とうれしそうです。でも、二度も後を継げとは言っていないんですよ。夫婦が仲良く、楽しく仕事をしている姿を見せていただけ」とも。「楽しく豚を飼っています。楽しくなければ、よいものは作れない。大事に育てれば、豚は応えてくれます」と、力強く語ってくれました。



同共進会で農林水産大臣賞を受賞した枝肉と太田さん

生産者と消費者が一緒に育てた コープブランド「讃岐もち豚」。



生活協同組合コープかがわ
常務理事

やすとも
亀井 愛知さん
に聞きました。

コープかがわと産直豚生産流通部会の皆さんとは、30年来のおつきあいです。当初は「産直豚」という名称で、後に「讃岐もち豚」と改称された豚肉を、一貫して扱っています。関連会社の(株)協同ミートプロダクトが枝肉を購入して自社工場で加工し、産直商品として各店舗や共同購入で販売しています(一部大型店舗では店内で加工)。

コープ栗林(高松市)の、讃岐もち豚コーナー。
同店では、店内で、さまざまな部位・用途別に加工しています

もち豚で、組合員さんにとっても愛着の深いコープブランドの一つとなっています。コープ商品の人気アンケートでも常に上位を占めていますよ。

当組合では、まず販売計画を立てて必要頭数をJAの担当者とやりとりする方式で、年間約5500頭を安定的に購入しています。生産者とも定期的に会合を持ち、組合員からの意見や要望を伝え、改善案を話し合っています。

「讃岐もち豚」の価格は、「生産原価積み上げ方式」で決定します。これは、飼料価格の変動幅により価格交渉をして、価格を変更できるしくみで、生産者に過剰な負荷をかけることなく、長期的に良質な豚肉を適正価格で取引できます。もちろん消費者にとって価格は重要です。定期的な生産コストを見直すなどの努力はお願いしていますが、安全安心な豚肉を、品質を落とさず恒久的に提供できることが、何より大事なことです。考えているためです。こうした努力が続けた結果、讃岐もち豚は「日常的に使える、おいしいブランド豚肉」という地位をしっかりと確立しています。

組合員(消費者)と生産者との交流も積極的に行っています。養豚の場合、畜舎への立ち入りは衛生上難しいので、太田さんをはじめ生産者の皆さんが出向いてくれて店頭で試食販売をした

り、総代試食交流会でお話しいただいたり。

当組合にとって欠かすことのできないブランドとなった「讃岐もち豚」。「食べればほかの豚肉と味の違いがわかる」という方も多く、今では「讃岐もち豚愛」にあふれた組合員さんも大勢いらついています。JA香川県とは昨年、包括連携協定を締結したことも追い風にして、JAの組合員さんにもぜひたくさん召し上がっていただきたいです。



(株)協同ミートが独自に商品開発した讃岐もち豚の「ミンチピッツ」。普通の挽肉より粗く挽いてあり、肉の旨味と食べ応えがあると好評とか





JA香川県「第6次中期経営計画」の地域活性化プランでは、「協同組合間連携の強化に取り組む」ことが掲げられています。これを受けて当JAは昨年1月、生活協同組合コープかがわと「包括連携協定」を締結しました。本誌でもそのニュースはお伝えしましたが、いよいよ具体的な連携事業が本格化しています。ぜひご活用ください！



生活協同組合コープかがわ
共同購入事業本部 運営部 部長
鈴木 章博さん
に聞きました。

JA香川県とコープかがわは、どちらも香川県内で事業を展開する「協同組合」として、組合員・地域の皆さまのために活動しています。JA香川県は農畜産物、当コープは食品や日用必需品という、どちらも暮らしに欠かせないものを地域の皆さまに供給しています。今回、包括連携協定の締結を機に、それぞれの強みを生かしながら、お互いの組合員の役に立ち地域の暮らしをよくすることに貢献できればと考えています。

豊かな地域社会へ！ もつと便利で コープかがわ×JA香川県 包括連携協定を結んだ二つの協同組合

三木とれとれ市×ココステーションみき

生協といえば「共同購入」のイメージを持っている方も多いのでは？ 組合員がカタログで注文した商品を毎週、自宅や職場などに配達してもらうもので、その受け取りの利便性を高めるためコープかがわでは「ココステーション」を整備しています。JA香川県の施設の敷地内に設置することで、JAの事業（信用、直売所など）の利用も同時にできる、広い駐車場を利用できるなどのメリットがあります。JA香川県の組合員・利用者にとっても、コープかがわの共同購入が利用しやすくなりますね。

第一弾として、JA香川県三木町支店敷地内にあるふれあいセンター三木店・三木とれとれ市の向かいに「ココステーションみき」がオープンしました。共同購入の商品受け取り場所だけでなく物販も行っており、お惣菜・食品・日用品も販売しています。JAの直売所と合わせて利用する方も徐々に増えているとのこと。



ココステーション（共同購入の商品受け取り場所）/ 営業日：火・木・金・土曜日 16:00～20:00
物販 / 営業日：火・木・金・土曜日 9:30～20:00 日・月曜日 9:30～15:00
木田郡三木町氷上364-1
問い合わせ先：TEL080-4730-1390

2019年
10月～
営業中！



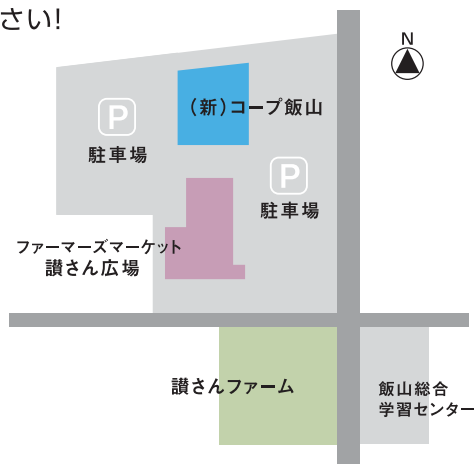
讚さん広場×(新)コープ飯山

2020年
3月
オープン
予定!

JA香川県ファーマーズマーケット「讚さん広場」の敷地内に、コープかがわの新しいお店を建設中です。共同購入の商品受け取り場所であるココステーションはもちろん、一般食品や日用消耗品など「讚さん広場」では取扱いがない商品を中心に品揃えします。特にお惣菜は店内のキッチンで作りたてを提供します。そのほかイトインコーナー、料理教室や各種学習会などに利用できる調理施設を備えたスペースも設置。「讚さん広場」の魅力も一緒に広がる、「(新)コープ飯山」にご期待ください!



「(新)コープ飯山」では、コープPB商品(コープが企画し、独自のブランドで販売する商品)も幅広く品揃する予定です。



(新)コープ飯山についてのお問い合わせは
コープかがわ(本部) TEL087-835-6800まで

コープ太田店×JA香川県農産物直売所



2020年
6月
オープン
予定!

コープ太田店
高松市伏石町2053-5
TEL 087-865-1500 営業時間:9:30~21:00

高松市伏石町の国道43号沿い、JA香川県高松市太田支店の向かいにあるコープ太田店。その店内に、JA香川県の常設直売所がオープンします。同店は総合食品スーパーの規模を持つお店で、地域住民の買い物拠点として親しまれています。JA香川県自慢の新鮮で安全安心な農産物が加わり、さらに利便性と魅力がアップすること間違いナシです。

当JAでは現在、出荷者を募集中です!
お気軽にお問い合わせください。

問い合わせ先: JA香川県経済部店舗総合課
TEL087-818-4163(担当:六車、羽田)

コープかがわについて

「生活協同組合」は、地域の暮らしをよくするために、みんなで出資して、みんなで利用し、みんなで運営する組織です。出資金として1,000円を預け入れ組合員となることで、食品などの購入をはじめさまざまなサービスや取り組みへの参加や運営に関わることができます。

本部:高松市新北町14-27
設立:1966年5月12日
出資金:76億3,221万円(2017年3月末)
組合員数:19万2,755人(2016年度末)
店舗数:店舗14、共同購入センター7、ココステーション14
供給高:190億5,163万円(2016年度)

今月は

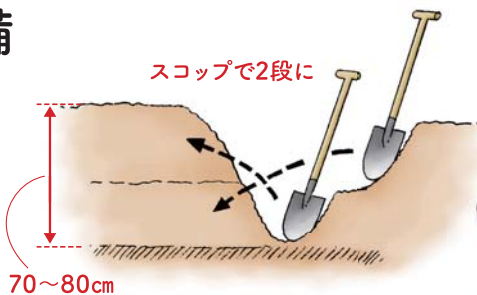
ゴボウ

春まき栽培



1 畑の準備

冬の間（種まきの2週間以上前）に苦土石灰を1㎡あたり3握り（約150g）まいて根が届く深さまでよく耕しておく。



春先（種まきの1週間前）に完熟堆肥を1㎡当たり約3kg、化成肥料を1㎡当たり2握り（約100g）まき、20cmくらいの深さまで耕す。



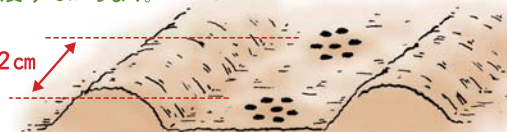
2 種まき

1か所6~7粒まく。発芽後2本残して他は間引く。

●種は一晩水に浸けてからまく。

10~12cm

1か所に6~7粒まく



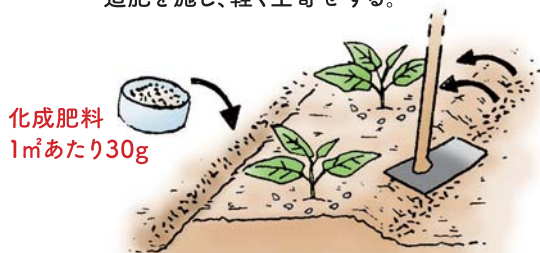
●鳥害のひどいところはネットをかけ、発芽後取り除く。

3 間引き

草丈10cm（本葉2~3枚）になるまでに、間引いて1か所2本立ちとする。

4 追肥・土寄せ

草丈20cmくらいのころ、株のまわりに追肥を施し、軽く土寄せする。



5 収穫

10月下旬ころから掘りはじめる。葉が枯れはじめる12月上旬が本格的収穫シーズン。葉が枯れても3月ころまで収穫が可能。



6 貯蔵

越冬後、掘り取ったあと遅くまで利用したいときは、しん芽の部分をえぐり取って土に埋めておくと長もち

土の中に保存する

※土中貯蔵は、収穫日に行い、30度ぐらいの傾斜をつけて穴を掘り、6cmぐらい土をかけ、鍬でよく叩きつける。その方法を2回繰り返す、最後に12cmぐらいになるまで土をかける。また、貯蔵穴に滞水しないように、周囲に溝を設ける。



ホームページ <http://www.kw-ja.or.jp/>



耕そう、大地と地域の未来。



JA香川県
Facebook



JA香川県
Instagram

