

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌

きらり

5

2021 MAY

【あぐリスベシャル】

品質で勝負！豊かな香りと風味の
「香川県産ニンニク」

【らいふスペシャル】 3/28openしました！

JA香川県のファーマーズマーケット2号店
「讃さん広場 滝宮店」に行こう！


**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

「自分なりの工夫が楽しい。」
作業生産性の高い
農業を目指す！



香川県のニンニクは10月に植え付けし、
収穫期は5月初旬から。取材時(3月下旬)
には極早生品種のほ場で、収穫の様子を
見せていただきました

あぐりSPECIAL



品質で勝負! 豊かな香りと風味の 香川県産 ニンニク

香川県が“西日本最大のニンニク産地”だということをご存知でしょうか？
令和元年の作付面積は、青森県、北海道に次いで第3位、出荷量では青森県に
次いで第2位。香川県は土地の広さも生産方法も違う状況で大健闘しています。
品種の違いもあり青森県産・北海道産と比べて小振りですが、辛みと香りが豊かな
ブランドニンニクとして、品質の高さが市場で高く評価されています。
県内各地で生産されており、中でも仲多度地区営農センター管内の琴平町は、
その中心地。5月に収穫期を迎える前のほ場を訪ねました。



人の手と工夫の積み重ねが育む 最高品質を次世代へつなげたい。



横田 善博さん(50歳)

栽培歴: 8年 作付面積: 35㍏

琴平にんにく部会 部会長
香川県野菜花き生産者研究会
にんにく部会 部会長

藪下 秀和さん(66歳)

に聞きました。

栽培歴: 約35年 作付面積: 20㍏

香 川県のニンニク栽培の特徴は、なんともいっても手作業で丁寧につけていることです。青森県と北海道では機械化が進んでいますが、当県では農地の狭さや土壌が粘土質ということもあり、10㍏当たり15000〜18000個のニンニクを植え付けから収穫まで二つ、すべて人の手で行っています。

当県のニンニク生産者は、さまざまな栽培技術の工夫によって色や形が美しく、香りも風味もよいニンニクを効率的に生産しています。たとえば、マルチと露地の併用栽培で地中温度を調整し、収穫時期をずらして長期間出荷を可能に。また、粘土質の土壌に合わせた工夫として、平地に種をまいて、成長に合わせて土をかけていき、少しずつ高い畝^{うね}にしていく栽培方法も採用しています。

こ うした技術を地域および県内で共有し、「香川県産ニンニク」全体のブランド価値を高める役割を果たしているのが、生産部会の存在です。県下では605人が所属し、うち最大産地である当地「琴平にんにく部会」の構成員は64人。高齢化が進み70歳前後の生産者が多いですが、皆さんニンニクパワーでとても元気です。定年帰農者や20歳代で新規就農してくれた若者もいるので、次世代まで技術を伝えていきたいです。



同部会では、特にマルチ栽培に力を入れており、マルチの色を透明、ライトグリーン、ダークグリーンと変えることで地中温度を調整しています

後継者として就農した
横田さん
に聞きました。

「自分で工夫し結果を出せる、ニンニク栽培は楽しいです」



藪下部会長に栽培管理を教わる横田さん

8年前に父が亡くなり、母が主になって生産していたのですが手が足りず手伝うことになり、現在は自営業(建設関係)との兼業で取り組んでいます。

藪下部会長と私は、ニンニクのほかにナバナと米を栽培しています。ナバナの代わりにブロッコリーという人も含め、琴平では年間3品目を組み合わせて栽培する生産者が多いですね。

ニンニク栽培は、すべての作業が楽しいです。藪下部会長はじめ先輩方やJAの営農指導員から教えを受けながら、自分なりに工夫をして成長を見守り、納得できるものが収穫できると喜びがあります。これからも経験を積み、将来は農業専業で頑張るつもりです。

県産野菜の主要品目として 品質と生産量の維持・拡大に努めています。



香

川県におけるニンニク生産は昭和50年頃、タマネギからの転換作物として急速に面積を拡大しました。当県の主要品目だったタマネギの価格が不安定になり、同じりん茎部(根ではなく葉が肥大したもの)を食用とするニンニクへと転換した生産者が多かったのです。

その後、一時は中国産ニンニクの攻勢で価格が急落、面積が減少した時期もありました。しかし、近年は安全安心な国産ニンニクの価値が評価されるようになったことを追い風に、高い技術力で手間暇かけて生産する品質が認められ、香川県産ニンニクは不動の「ブランドニンニク」の地位を確立しています。

琴平町を中核に善通寺市、さぬき市、観音寺市など県内全域で生産されています。当J Aは、ニンニクを主要野菜10品目の一つと位置づけ、農家の所得向上のため、高品質なニンニク栽培の営農指導、温暖化によって懸念される歩留まりの悪化を防ぐ対策など、栽培方法の研究や成果を県内で共有しています。こうした生産性向上の努力もあり、生産者の高齢化が進む中でも生産量は現状を維持しています。



細やかな調整作業で見た目も白く美しいニンニクに仕上がります



琴平集荷場の巨大な乾燥倉庫

ニンニクは、乾燥させることによって長期保存が可能となる野菜です。当J Aでは、産地の集荷場に大型の乾燥庫を設置し、湿度を管理した環境で適切に乾燥させる体制を整えています。生産者は、茎と根を切った状態のニンニクを持ち込み、乾燥庫で乾燥させます。その後、再び引き取り、皮をむいて大きさに分別して、ネットや袋などに入れて出荷します。地域によっては、乾燥後の作業を出荷調整支援している集荷場もあります。

一方で、辛みや香りがより強い生ニンニクの人気も高まっています。こちらは、収穫後すぐに茎と根を切って外皮を取り、大きさに分別して出荷します。

ニンニク生産者が春に行く 「花芽調査」とは？

県内の主要なニンニク生産部会で毎年4月1日を基準に行われている「花芽調査」。生長具合や収穫適期を見極めることを目的に、花茎(花芽がついた茎)の上がり方を見てその年の生長のデータを採り、県域部会で情報共有しています。これは、県産ニンニクの品質の均一化を図り、ブランド価値を維持・向上するための重要な取り組みの一つです。

生育が盛んになり、花茎が伸びることを「トウ立ち」と言います。「トウ立ち」を放置すると花茎や花に栄養がとられ、りん茎部の肥大を損ねてしまいます。そのため、花茎が出て約1か月後に花茎を取り除く「トウ摘み」を行います。



今年の花芽調査の様子(写真は左から営農部園芸課の神尾職員、仲多度地区営農センターの古市職員、琴平にんにく部会の数下部会長)

全国で愛される香川県産ニンニク。 6次産業化で、さらなる魅力発信も。

香 川県産ニンニクは、青森県産・北海道産より1か月ほど早い5月に収穫されます。多くは乾燥ニンニクとして6〜7月に約7割が京浜の市場へ出荷され、量販店を通じて一般消費者に届けられます。また、5月には一部が生そのままでも出荷されます。

主要販売先である関東では、家庭でニンニクのしょうゆ漬けやみそ漬けを作る食文化があるうえ、現在はコロナ禍で「内食」が見直されパスタやカレーなどを調理する人が増加するなど、ニンニクの需要は高まっています。

このように京浜市場をはじめ県外からの需要が高い香川県産ニンニクですが、県内での流通はとて少ないのです（一部のスーパーやJA直売所で販売していることもあります）。ここでは、各産地で開発した加工品を紹介します。



香川県産ニンニクを加工品で味わおう！

大川北部にんにく部会女性部



黒にんにく
1個
162円(税込)

にんにくみそ
80g
270円(税込)

大川地区営農センター管内の大川北部にんにく部会女性部の皆さんがニンニクの魅力をもっと伝えたい!と、規格外品を活用して加工品作りをしています。

これらの加工品は、JA香川県大内ふれあい市、JAまつりなどのイベントでの販売のほか、津田町観光物産センター、ベッセルおおちの湯などの施設にも出品しています。

また、地産地消の一環として地元の子もたちにニンニクをおいしく食べてもらおうと「にんにくペースト」を作り、地域の給食センターに納品しています。

【取扱店舗】大内ふれあい市 ほか

琴平町の「こんぴらにんにく」

香川県最大の産地である琴平町が同町商工会や当JAなどと協力して商品化した加工品の数々は、町内の食品店や旅館、土産物店などで販売され観光客にも好評です。また、当JAのふれあいセンター琴平店および讃さん広場 飯山店、同滝宮店でも販売しています（店舗により取扱商品が異なります）。

3年前に発売された最新作が「こんぴらにんにくカレー」。自慢のニンニクのかけらが入り、強い匂いが食欲をそそる“ニンニク好きのためのカレー”です。



ガーリック娘
琴平町社会福祉協議会
オリーブオイル
183g 1350円(税込)



ガーリック侍
琴平町商工会

濃口醤油 250ml

ごまふりかけ 75g

旨み味噌 140g

こんぴらにんにくカレー
200g



【取扱店舗】

ふれあいセンター琴平店

讃さん広場 飯山店

讃さん広場 滝宮店 ほか

店舗により取扱商品が異なります。

3/28openしました!

2号店

滝宮店」に行こう!

綾歌郡綾川町の道の駅「滝宮」のリニューアルに合わせて、JA香川県で2店舗目のファーマーズマーケット（大型農産物直売所）としてオープンした「讚さん広場 滝宮店」。今回は、「きらり」誌上でその詳細をお披露目します。

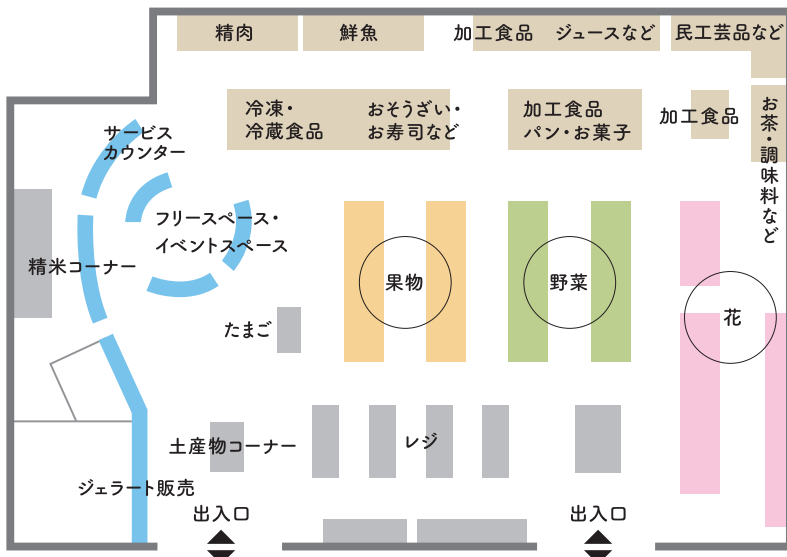
【全景】



【店内風景】



【店内レイアウト】



「讚さん広場 滝宮店」は、「道の駅」に併設する農産物直売所です。周辺には桜や緑が美しい滝宮公園や学問の神様「滝宮天満宮」があり、ことぞん滝宮駅からも徒歩圏内で、観光やレジャーの立ち寄りスポットとして利便性の良い立地です。地元・綾川町をはじめ県内全域から出荷会員を募集し、四季折々の季節感のある農産物や加工品などが並ぶ魅力ある店舗を目指しています。

店内の内装は、木目調を基調にしたシッ
クなデザイン。落ち着いた雰囲気の中、ゆっ
たりとした気分でお買い物を楽しんでいた
だけます。



讚さん広場 滝宮店
西村 学 所長

長らくお待たせした「讚さん広場 滝宮店」が3月28日にオープンいたしました。オープニングイベントには多くの皆さまにお越しいただき、誠にありがとうございました。

綾川町を中心に県内の農産品はもちろん県外の提携JAからも出品がありますので、多彩な品ぞろえで皆さまをお待ちしております。

イタリアンジェラート、四国の土産物などを販売し、他の農産物直売所とは違った特長のある「讚さん広場 滝宮店」です。

営業時間内いつでも来店いただいても快適にお買い物を楽しんでいただけるよう、出荷者の皆さまには午後からの品出しにもご協力いただき、出荷者と共に魅力ある店舗づくりをしていきたいと考えています。ぜひ一度お立ち寄りください。



季節のジェラート

香川県産農産物を中心に、生乳も県内産を使用するなど、素材にこだわったオリジナルジェラートが10種類、季節替わりで並びます。おススメは、綾川町産のイチゴ「さぬきひめ」をたっぷり使ったその名も「さぬきひめ」と「いちごヨーグルト」。JA香川県の「ほんまもん緑茶」を使った珍しい味もご用意しています。

新型コロナウイルス感染防止対策として、現在、70組までという入店制限を設けています。ご理解・ご協力をお願いいたします。また、「試食コーナー」は当面は設けません。ご了承ください。

(令和3年4月20日現在)

※コロナの感染拡大状況によって変わることがあります。



JA香川県のファーマーズマーケット 「讚さん広場」



野菜

定番野菜はもちろん、珍しい野菜にも出合えるかも？旬の新鮮な野菜がたくさん並びます。



精米コーナー

香川県産のお米を量もつき方もお好みで、その場で精米します。「おいでまい」「コシヒカリ」は、地元・綾川町産もあります。



果物

手頃な価格のものから、手土産や贈答品に最適な季節の箱入りフルーツまで豊富にそろいます。宅配便で発送もできます。



精肉・鮮魚

「讚さん広場 飯山店」と同じく、お肉やお魚も買える農産物直売所です。日常の買い物にも便利！



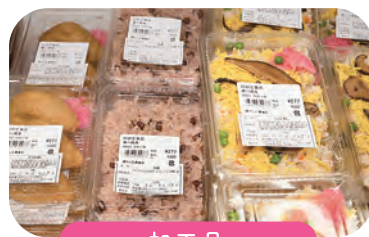
花

直売所の切り花は「安くて日持ちがいい」と大人気。お盆やお彼岸、年末年始など行事に合わせてさらに売り場を充実させています。



Aコープマーク品・調味料

JA香川県オリジナル商品をはじめ、Aコープマーク品、JA香川県で加工している香川茶も種類豊富に並びます。



加工品

JA女性部などの手作り加工品も出品されています。以前の「ふれあい産直市道の駅 滝宮」でも人気の寿司や赤飯、おはぎなども引き続き購入いただけます。(出品は不定期です)

県内どこからでもアクセス便利。
レジャーがてらにも、日々のお買い物にも◎!!

ファーマーズマーケット
讃さん広場 滝宮店



ファーマーズマーケット 讃さん広場 滝宮店

綾歌郡綾川町滝宮1578

TEL 087-876-6333

営業時間: 9:00~18:00

定休日: 毎週火曜日・年末年始

ホームページ: <https://www.kw-ja.or.jp/>

アクセス

ことでん滝宮駅から徒歩10分
府中湖スマートICから車で約10分
高松西IC、坂出ICから車で約30分

無料
巡回バス

「えきバス」

土日祝日限定で、道の駅 滝宮～イオンモール綾川～ことでん綾川駅間を巡回。
8時から17時まで一部の時間帯を除いて15分に1本運行します。



登録
年会費
無料!

JA香川県
ポイントカードで
お得にお買い物!

「讃さん広場 滝宮店」でお買い物の前にも後にも
一緒に楽しめる店舗・施設がいっぱい!

うどんといちごの郷 道の駅滝宮

リニューアルオープンした「うどんといちごの郷 道の駅滝宮」。セルフうどん店「さぬきうどんの駅綾川」、郷土料理が味わえるレストラン「来るまや」、土産物ショップ「ショップ綾川」に加え、イチゴづくしのスイーツ専門店「うふ、いちご。」と、綾川町を堪能できる店舗が並びます。

観光客の皆さんも地元の皆さんも何度でも楽しめる「道の駅」です。



【お問い合わせ】TEL 087-876-5018 <https://ryonan-udon.co.jp/>

生産者の皆さまへ



出荷会員 募集中!



JA香川県ファーマーズマーケット「讃さん広場 滝宮店」では「野菜」と「果物」の出荷会員を募集しています。

ファーマーズマーケットは、兼業農家、高齢者や女性、自給的農家、新規就農者など、多様な農業者が参画することによって支えられます。ぜひ、出荷会員になって自分が育てた農産物を出荷してみませんか。入会条件や出品できる農産物、申込方法の詳細については右記お問い合わせ先までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

ファーマーズマーケット
讃さん広場 滝宮店

TEL 087-876-6333

(担当: 西村)



調理時間
30分

肉のうま味がレタスを引き立てる ロールレタス



JA香川県
女性部

JA香川県女性部は令和2年、各地域で取り組んでいる
地産地消料理を集めて一冊のレシピ集をつくりました。
その中から1品ずつご紹介していきます。

材料[4人分]

らりるれレタス	8枚
玉ねぎ	100g
にら	½束
しょうがのしぼり汁	少々
合いびき肉	200g
サラダ油	少々
A 塩	少々
パン粉	10g
卵	1個
コンソメスープの素	1 ½個
B 醤油・砂糖・こしょう	
片栗粉・水	各少々
ミニトマト	4〜5個
ピーマンまたはパプリカ (輪切りにする)	1個
しめじ(ほぐす)	100g

作り方

- ①レタスはさっとゆでる。玉ねぎはみじん切りにし、フライパンを熱してサラダ油をひき、炒める。にらはさっとゆでてみじん切りにする。
- ②ボウルに合いびき肉、①の玉ねぎとにら、しょうがのしぼり汁とAを入れ粘りが出るまでよくこね、4等分にして丸める。
- ③①のレタスに②を置き、くるくると葉を折りたたみながら巻いていく。
- ④鍋に水600mlとコンソメスープの素を入れ煮立て、③を入れて煮る。沸騰したら弱火にし10分ほど煮る。
- ⑤ミニトマトとピーマン、しめじを加えさらに5分ほど煮る。
- ⑥Bを加えて、とろみをつける。

ポイント

レタスはずらして重ねて2枚ほど使って巻くと肉だねがこぼれにくくなります。

これが特産!

★らりるれレタス

他のレタスに比べて歯ごたえや甘みが強いのが特徴。煮てもおいしく食べられる。

私たちの
おすすめ

普通寺地域女性部

普通寺市はレタスの野菜指定産地であり、同市内では約90%で栽培されています。らりるれレタスのブランドで京浜市場や京阪神市場を中心に出荷。シャキシャキとした歯ごたえと野菜本来の甘みが強く、煮込んでもレタスの色がきれいに残ります。

また、ロールレタスにすると外葉も使えるのでフードロス削減にもつながります。

