

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌

きらり

7

2021 JULY

【あぐリススペシャル】

たゆまぬ品質向上の歴史が育んだ
季節の美味だより
香川の果物旬カレンダー

もっと
見やすく

【らいふスペシャル】

New!!
JA香川県公式ホームページを
リニューアルしました！


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

「今年もおいしく実りました！」
心癒すモモの香りは
讃岐の夏だより。



出回り時期カレンダー

出回時期

最盛期

※天候などにより出回り時期が変更になることがあります。

日 カレンダー

少雨で日照時間が長く、穏やかな瀬戸内式気候の香川県では、四季を通じて種類豊富な果物が栽培され、県内や全国各地の市場で高い評価を受けています。さんさんと降り注ぐ太陽の恵みがたくさんつまった“香川の果物”を、ぜひお召し上がりください！



ブドウ (シャインマスカット)

大粒で甘く香りもよく、果皮が薄いので皮ごと食べられる手軽さも人気の理由です。



モモ

香川県では「日川白鳳」「あかつき」「なつおとめ」が主要品種。10日ほどで出回り品種が変わるので、味や食感の食べ比べも楽しめます。



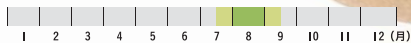
ブドウ (ピオーネ)

巨峰とマスカットの交配品種で、甘味と酸味のバランスのよいブドウです。このほか、多度津町白方地区の特産品「デラウェア」も根強い人気があります。



ナシ

豊南地区で生産されるナシは、8月の「幸水」、8月下旬ごろから9月中旬ごろの「豊水」の2品種が主品目です。同地区和田支店の敷地内には毎年直売所が開設され人気です。



そして8月には、豊南地区で100年以上の歴史を持つ「ホウナン」の梨が最盛期を迎えます。さらに柑橘類、カキ、キウイフルーツなどが続き、バラエティ豊かな香川の果物は1年中楽しめます。

そして8月には、豊南地区で100年以上の歴史を持つ「ホウナン」の梨が最盛期を迎えます。さらに柑橘類、カキ、キウイフルーツなどが続き、バラエティ豊かな香川の果物は1年中楽しめます。

ブドウについては、近年人気の高い「シャインマスカット」の生産量が香川県内で増えています。甘みと酸味のバランスがよい「ピオーネ」は、安定した人気品種。高い技術を持った生産者が、糖度を上げるための水管理、房を美しい形に整えるための摘粒など、一房一房にこだわって栽培しています。

香川県のモモ生産者は、果実一つ一つに袋をかけて病気や害虫から守ります。二重になった袋は生育にあわせて外し、鮮やかな色のモモに仕上げます。また、丸亀市のJA香川県坂本撰果場、三豊市の同高瀬集荷場では、光センサーによる非破壊選果機で糖度など内部の状態を検査し、安定した品質で出荷しています。

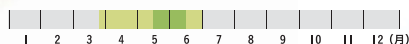
本格的な夏果物の
シーズンが到来

香川県の夏果物の代表格といえば、モモとブドウ。どちらも様々な品種が出回り食べ比べが楽しめます。

たゆまぬ品質向上の歴史が育んだ 季節の美味だより 香川の果物

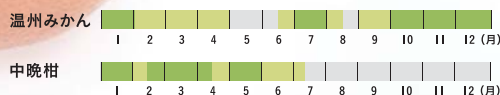
ビワ

非常に旬が短いビワは、春から初夏にかけてのお楽しみ。県内での栽培は昭和40年頃からと歴史があり、主に「なつたより」「茂木」「田中」「陽玉」という品種が栽培されています。



柑橘類

秋から冬が旬の温州ミカンを夏に楽しめるハウス栽培は、香川県が発祥。「金時ミカン」の愛称で知られる真っ赤な「小原紅早生」は、香川県で発見された県オリジナル品種です。年明けから4月ごろに出荷される中晩柑は「不知火」や「せとか」が人気です。低温貯蔵の「貯蔵不知火」は初夏まで長期間出荷されています。



カキ

香川県では9月中旬ごろからサクサクした食感の「太秋」が出回り、11月から12月には甘柿の王様「富有」を楽しむことができます。



キウイフルーツ

県オリジナル品種が次々に登場しているキウイフルーツ。「香緑」をはじめ「さめきゴールド」「さめきエンジェルスイート」「さめきキウイっこ®」などよりどりみどりに楽しめます。



JAタウン さめき旬彩館

当JA自慢の果物や野菜は旬ごとに期間限定で、お米やお肉、加工品などは通年お買い求めいただけます。夏のギフトに最適なオリジナルジェラートも販売中です。



さめき旬彩館

検索



年間を通して高品質な 果物が次々に登場

香川県における果樹栽培の特徴は、なんとといってもその栽培技術の高さです。栽培に対して真面目で熱心な生産者が果実一つ一つにこだわった丁寧な栽培を行っています。そのため品質が高く、果物専門店や百貨店などで販売する「ブランド果物」も多いです。

果樹の県域部会である「香川県果樹研究同志会」と各地域の生産部会の活動も活発です。生産者同士が積極的に情報交換を行い、当JAも栽培段階に応じて栽培講習会の開催や生産者の巡回を行い、県全体での品質向上に努めています。

これらの果物の多くは、香川県が推奨する「さめき讃フルーツ」に登録されており、県オリジナルの品種が多いのが特徴です。実は、このコロナ禍で当県の昨年度の果物販売額は前年度対比105.1%と、伸びています。巣ごもり需要やギフト需要の高まりによるものと考えられ、JA全農の通信販売サイト「JAタウン」内の「JA香川県さめき旬彩館」の売上も好調です。当JAとしても、今後さらに通信販売の認知度を高めるPRに力を入れていきます。

ホームページを

JA香川県は4月に公式ホームページをリニューアルしました。
長引くコロナ禍の影響もあり、以前よりインターネットを閲覧・活用する機会が増えたという方も多いと思います。
「まだ見たことがない」という方もぜひ、アクセスしてみてください。



トップ画面



JA香川県は、「地域活性化アクションプログラム」の一つにWebメディアの活用による「食」と「農」の情報発信を掲げ、ホームページやSNSを活用した情報発信の強化に取り組んでいます。

当JAの取り組みを皆さまにもっと知っていただくため、ホームページをリニューアルして、さらに充実したコンテンツを提供します。組合員・訪問者の皆さまにとってより使いやすいサイトづくりを目指して、今後も改善と更新に取り組んでいきます。

重要なお知らせ

当JAとして組合員の皆さまや、地域の皆さまにお伝えしなければならないこと、知っていただきたいことなどを「重要なお知らせ」として表示しています。

今月のプレゼント

毎月、よりすぐりの香川県産農畜産物などが当たるプレゼントコーナーです。応募も「応募フォーム」に記入して送信するだけなので簡単です。

組合員のみなさまへ 生産者のみなさまへ

専用のバーナーを設置し、組合員の皆さまには当JAの自己改革についての説明を、生産者の皆さまには栽培についての情報を掲載しています。

JA香川県の農産物 ～らりるれ倶楽部～

JA香川県の農産物を紹介する「らりるれ倶楽部」は、トップページの写真から、気になる品目の紹介ページに直接アクセスできます。

令和3年6月21日現在

情報の見つけやすさ、わかりやすさにこだわりました！

New!!

もっと
見やすく

JA香川県公式ホームページ リニューアルしました

農産物直売所

当JAの農産物直売所全店の情報を掲載しています。エリアで探すことができ、アクセス方法や定休日、営業時間はもちろん、各店舗の旬情報も毎月更新しています。お出かけ前には一度のぞいてみてください。

讚さん広場

ファーマーズマーケット「讚さん広場」は令和3年3月下旬から飯山店と滝宮店の2店舗になりました。飯山店ではブログも更新中。セールやイベントなどの最新情報も掲載されますのでお見逃しなく！



オリジナルレシピ

自慢の農畜産物を使ったオリジナル料理のレシピを110点以上紹介しています。過去に「きらり」で連載していた「さぬきのふるさと料理」と「アレンジ学校給食」もありますよ。

広報誌「きらり」

本誌「きらり」のおもなコーナーを、スマートフォンやパソコンで読めます。お出かけ先や空いた時間にお気軽にどうぞ！バックナンバーもあります。

スマートフォン版も合わせてデザインをリニューアル。スマートフォンでも見やすいレイアウトです。

トップ画面 2



おトクで楽しい、毎日役立つ情報も満載です！

令和3年6月21日現在



JA香川県ホームページ

検索

<https://www.kw-ja.or.jp/>





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。

食欲増進！夏のさっぱり料理

さわやかスタミナそうめん



調理時間
30分

材料[4人分]

そうめん	3束(150g)
きゅうり	1本
青じそ	4枚
オクラ	4本
ミニトマト	8個
パプリカ(赤)	中1個
コーン缶(ホール)	大さじ4
A しょうがのらっきょう酢※	大さじ3
だし汁(いりこ)	大さじ2
ゆずのしぼり汁	大さじ1/2
めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ3
ちりめんじゃこ	20g
牛肉のしぐれ煮	
牛肉(こま切れ)	200g
きくらげ(水でもどす)	6g
しょうが	2かけ
B 醤油・酒	各大さじ2
砂糖・だし汁(いりこ)	各大さじ1
みりん	小さじ1

※薄切りにしたしょうがをらっきょう酢に1~2か月漬けたもの(なければらっきょう酢で代用可)

作り方

- ①Aを混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ②牛肉のしぐれ煮を作る。牛肉ときくらげは一口大に切る。しょうがは太めの千切りにする。鍋にBとしょうがを入れて火にかけ、煮立ったら牛肉ときくらげを加えて煮汁がなくなるまで弱火で煮詰める。
- ③きゅうり、青じそは千切りにする。オクラは少量の塩(分量外)で板ずりしたあと水洗いし、5mm幅の輪切りにする。トマトはくし形に切る(輪切りでもよい)。パプリカは細切りにする。
- ④そうめんはゆで、水で洗い氷水でしめて水けをよく切る。
- ⑤④を食べやすい大きさに丸めて皿に盛り、それぞれの野菜と②の牛肉のしぐれ煮大さじ1を彩りよくそうめんの上に盛りつける。①のタレをかける。

ポイント

残った牛肉のしぐれ煮は、つくりおきメニューとしてご利用ください。

私たちの
おすすめ

詫間地域女性部

夏といえば、そうめん！夏の暑さで食欲が衰えた時やさっぱりとしたものがほしい時に最適です。手早く作れて、旬の夏野菜をたくさん使うことで、栄養もばっちり。夏バテ防止にもなります。また、牛肉のしぐれ煮はつくりおきメニューにもなりますので、多めに作っておくと便利です。

