

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌

# きらり

# 8

2021 AUGUST

【あぐりスペシャル】

「よりおいしく、より安全に」を目指して  
JA香川県農産加工センター  
精米工場が稼働！

JA香川県の  
体験型農園

【らいふスペシャル】

「讚さんファーム」は  
農のカルチャースクール！



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

爽やかさNO.1野菜！  
ひとくち噛めば、  
みどりの風の中。





リニューアルしたJA香川県農産加工センター精米工場

# 「よりおいしく、より安全に」を目指して JA香川県農産加工センター 精米工場が稼働！

JA香川県農産加工センター精米工場は、当JA唯一の精米施設として、県内のカントリーエレベーターから玄米を集約し、精米を行う施設です。令和3年4月、旧施設（パールライス精米センター）からのリニューアル工事が完了。6月1日から新施設が稼働しています。今回、その内部を紹介します。





JA香川県  
営農部 農産販売課  
農産加工センター

藤野 正高 所長に  
に聞きました。

6月1日から稼働を開始したJA香川県農産加工センター精米工場は、当JA一宮別館(高松市一宮町)の敷地内にあります。旧施設(パールライス精米センター)は昭和46年に建設されたもので、施設の更新が課題となっていました。近年、安全な米の製品化を実現するため業界をあげて精米HACCP※に取り組み、品質管理、衛生管理、汚染防御管理の行える、より高度な体制が求められるようになってきたためです。

そこで今回、リニューアルを行い、先進の精米精選設備を設置、製造工程の自動化システムを導入し、徹底した品質管理の行える効率的な工場となりました。生産者の皆さまが心をこめて栽培した米の価値をさらに高め、所得向上に寄与することはもちろん、食味がよく異物の混じらない、安全で美しい米に精米し、消費者の皆さまにスピーディーにお届けできる体制を強化しました。

新施設で精米したおいしい米は、ほとんどが県内の量販店に出荷されます。店頭で見かけたら、ぜひ食べてみてください。

また、新しく導入した窒素を充填してパッキングする設備を活かして、賞味期限が半年間の米を年明けごろから販売する予定です。食品ロスを減らすことにつながりSDGsにも貢献する、こちらの新商品にもぜひご期待ください。

※精米HACCPとは? 食品の安全確保の国際標準であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)手法に基づき、精米工場において、精米の安全を確保し、品質管理、衛生管理、汚染防御管理を行う総合工程管理の取り組みです。



FAシステム(工程制御)を用いて中央操作室のPCで、荷受から出荷までの加工工程を一括操作監視し、製品加工に伴う履歴帳票も瞬時に自動作成します

## ファクトリーオートメーション (FAシステム)を導入

製造工程管理と販売管理をパソコンで一括操作。ヒューマンエラーを防止し、効率的に作業を行っています。

## 工場内の適格なゾーニングと最新設備の導入

リニューアルにともない、工場内での移動は転落の危険のあるハシゴから多くを階段に変更し安全性の高いレイアウトに。ほかに、ロボットパレタイザーの導入で米袋を運んだり積んだりする力仕事が減るなど、働く人の体への過度な負担が軽減されました。新たに「エアシャワー」を導入し、より衛生的な環境を維持できるようになりました。

## 新しい精米工場の特長は？

### 品質管理の徹底で、質の高い精米

石抜機、粒選別機、色彩選別機、異物選別機、金属検出機を通過させ、石、金属、ガラス、めか玉、砕粒などを徹底的に除去。最終工程はエア搬送により、運搬設備が劣化して米に混じるリスクを最小限にしています。食味のよさはもちろん、異物の混じらない、安全で美しい米に精米できます。

### 多品種小ロット対応で、効率的な精米

1時間に5ト、1日20~30ト(旧施設は15~16ト程度)、月間500ト、年間6000トの精米が可能。2系統のラインを整備し、品種の切り換えをするときは一方を動かしながらもう一方を清掃できるため、多品種を効率的に精米できます。

生産者にも消費者にもメリットの高い最新の設備・機能が詰まっています。

## JA香川県農産加工センター精米工場 精米の流れ

8

### 色彩選別機（最終工程）

再度色彩選別機を通過させ、異物混入を徹底防止します。



1

### 荷受ホッパー

県内のカントリーエレベーターなどから運び込まれた玄米を、ここから精米ラインに流し込みます。



7

### 色彩選別機

フルカラーカメラと近赤外線カメラで異物を見つけ、空気を噴射してはじきます。

6

### 粒選別機（クアッドセパレーター）

砕粒（細かく割れた米）・ぬか玉（固まったぬか）を選別・除去します。

5

### 精米機（バーチミル）

1時間あたり2.5トンを精米するラインが2系統ある精米機。これ以降は、衛生的なステンレスの設備を使用しています。



2

### 流下式選別機

玄米に混じった糸くずや紐など、細かい異物を除去します。

3

### 計量機（荷受）

異物を除去した後の玄米の重量を測定します。

4

### 石抜機（玄米用）

比重の違いを感知し、玄米の中から石を除去します。



## 食べ比べて“お気に入り”を見つけよう! 味自慢・品質自慢のお米たち

JA香川県農産加工センター精米工場で精米し、県内の量販店や当JA農産物直売所などで販売されているお米のなかから、一部を紹介します。



### おいでまい

ピンクのパッケージと愛らしい名称でおなじみの「おいでまい」。香川県が開発・育成したオリジナル品種です。平成25年には「米の食味ランキング」で四国初の「特A米」となりました。令和2年産も特Aを受賞しています。



### 香川県産 LOVE米 (おいでまい+あきさかり)

食味と食感の絶妙なバランスを目指して「おいでまい」と「あきさかり」をブレンドしたお米です。全製品に応募券がついており、抽選で香川県の特産品が当たるキャンペーンも実施中です。



### コシヒカリ

香川県産「コシヒカリ」は、綾川産、まんのう産など、生産地を分けても販売されています。東かがわ市の特別栽培米「水主米」をはじめ、三豊市財田町の「たからだ米」など中山間部の産地を中心に数多くの銘柄米(ブランド米)も人気です。

15

### 出荷

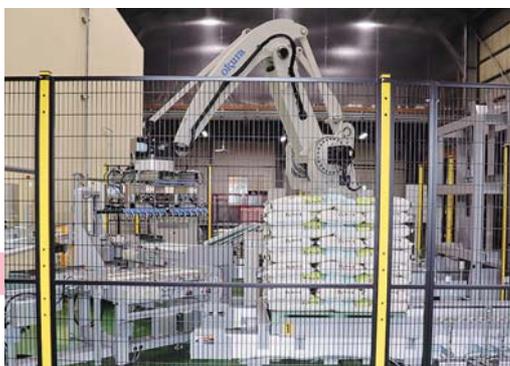
衛生的に精米・袋詰めされた米が、ここから主に県内の量販店などへ出荷され、消費者の皆さまの食卓に上ります。



14

### ロボットパレタイザー

製品を、自動でパレットへバランスよく積んでいきます。2ライン同時の作業も可能です。



9

### エアー搬送

エアー搬送で、計量包装ラインへ搬出。劣化した機械部品が混入するのを防ぎます。



これ以降の作業を行う場所には、エアーシャワーの後に入ります。



### エアーシャワー

袋詰め以降の製品化作業を行う場所に入る際は、エアーシャワーを通過。衛生的なエリアを確保しています。

10

### 異物選別機

製品になる前の最終段階で、さらに砕粒・ぬか玉を除去します。

11

### パッカー(自動計量包装機)

自動で計量も行う高速パッカーで袋詰めします。

12

### ウエイトチェッカー

規定重量があるかチェックします。



13

### 金属検出機

金属の混入がないかを、包装前と包装後にチェック。製品化の最後まで、異物混入がないかを繰り返しチェックします。



JA香川県の  
体験型農園



# 「讚さんファーム」は 農のカルチャースクール!



“讚岐富士”飯野山の麓、JA香川県のファーマーズマーケット「讚さん広場 飯山店」に隣接する「讚さんファーム」は、当JAが2019年春に開園した“体験型農園”です。他の貸農園とは一味も二味も違う、その特長をご紹介します。



手ぶらで気軽に、基礎からしっかり、  
“家庭菜園の達人”を目指せます。

「讚さんファーム」は、1年単位※で契約し、農業体験をする農園です。苗や肥料などはもちろん、農作業に必要な資材や道具まですべて提供・貸与とされ（軍手や長靴など衣類は除く）、利用料金に含まれています。

利用者は自分の区画で、インストラクター指導のもと全員が同じ作物を同じタイミングで栽培するので、経験のない方でも失敗が少なく、収穫の喜びを味わうことができます。すでに家庭菜園をしている方にとっても、気軽にプロのアドバイスを受けられ、より高いレベルを目指せます。

また、各自の区画とは別にインストラクターが管理する共有区画があり、自宅では作りにくい野菜も収穫することができます。

毎月1回の講習会では、その時期の作業内容を初心者でもわかるように丁寧に説明します。この講習会は土曜日と翌週火曜日の午前中に同じ内容で開催し、さまざまなライフスタイルの利用者に配慮しています。

現在、9月上旬からの利用者も募集中です。気軽に農業体験を始めてみませんか。

※年度により、区画に空きがある場合は半期単位で募集することもあります。

自分で育てた野菜のおいしさは格別！  
農業への関心がどんどん高まっています。



宇多津町  
新開 茂さん

おいしかったし、オクラもたくさん採れたので、天ぷらや煮浸しなどいろいろな料理で楽しめました。たくさん採れるので二人では食べきれず、おすそ分けすることもあります。

ここでは畝立ても全部してくれて利用者は苗を植えるところから始められるのですが、畝を立てるのも自分でやってみたくなりました。3年間続けてみて、農業の大変なところも含めてより深く経験してみたいという気持ちになってきました。

夫 婦で「讚さんファーム」に通って今年で3年目です。新聞広告を見て「健康のためになれば」という気持ちで申し込みました。私はサラリーマン、妻の実家は農家ですが二人とも農業経験はゼロでした。

今は水やりがあるので2日に1回は通っています。作業は面白いし、必要なものは全部用意されていて手ぶらで来られる気軽がいいですね。

収穫した野菜は、新鮮でどれもおいしいですよ。昨年にも栽培したエダマメは甘くて



利用者の声

家族で土に触れる週末を楽しんでいます。  
“はじめての収穫”が待ち遠しい！



丸亀市  
福山 俊介さん  
美穂さん  
翔太朗くん

毎週土日には家族で、平日は私が行くので、平日は私が来られないので妻が空き時間を見つけて作業に来ています。夕方に来るときは息子も一緒に来て、水やりなどをお手伝いしています。幼稚園時代のお友だちの一家も利用中で、ここで会えるのをとても楽しんでいます。

自分で初めて農作物を作るという体験は、わからないことが多くやはり難しいです。でも、成長を見守るのは楽しいものです。収穫はまだこれからですが、家族全員で今から楽しみにしています。

私

は大阪の出身で、今は仕事の都合で香川県に住んでいます。「讚さんファーム」は、チラシや広告を見て知り、今年の春からの利用です。

マンション暮らしで土に触れる機会がなく、特に今はコロナ禍で遠出ができませんので、小学校1年生の息子が外で遊ぶよい機会になると思って申し込みました。農業や家庭菜園の経験は全くなく、息子が学校で収穫体験などをやったことがある程度でした。



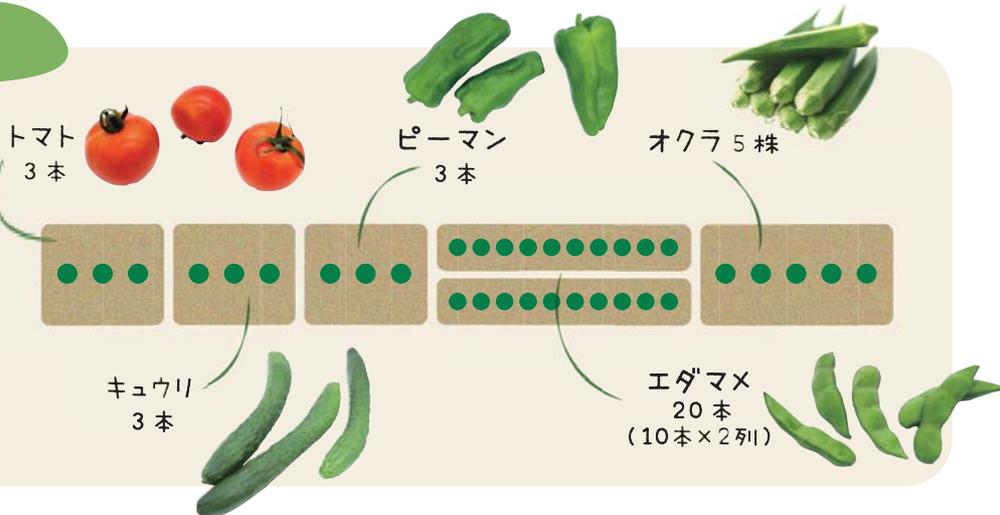
令和3年度上半期の栽培品目

個人区画

- ミディトマト (7月~8月収穫)
- キュウリ (6月~8月収穫)
- ピーマン (6月~8月収穫)
- エダマメ (7月~8月収穫)
- オクラ (6月~8月収穫)

共有区画

- スイートコーン (7月~8月収穫)
- ナス (6月~8月収穫)
- ラッカセイ (11月ごろ収穫)
- カンショ (10月ごろ収穫)



野菜作りの  
経験はゼロ  
なのですが…

家庭菜園を  
しているけど  
上手く作れない…

子どもの野菜嫌いを  
なんとかしたい!

定年後の  
健康づくりも  
兼ねた  
趣味がほしい



農園用地のご案内



丸亀市飯山町西坂元655-1

体験型農園  
「讚さんファーム」  
利用者募集中!



現在、9月上旬から3月末まで(秋・冬野菜)の利用募集を行っています。秋からはブロッコリーやナバナ、キャベツなどを栽培予定です。体験型農園「讚さんファーム」で、農業を一緒に始めましょう!

利用料(下半期スケジュール)

1区画(20平方メートル)

27,500円(税込)

※お支払いは一括払いのみです。



【お問い合わせ先】総務部組合員課

TEL087-825-1232

インストラクター西山さんに聞きました。

「讚さんファーム」  
ご利用Q&A



専属インストラクター  
西山 盟さん

Q 作業はいつ、どれくらいの  
頻度で通うのですか?

A 毎月の講習会(土曜日・翌週火曜日ともに同内容)には、どちらか都合のつく日になるべく参加されることをおすすめしています。そのほかの作業は水やりや草抜きなどで、自分の都合に合わせていつ来られてもOKです。ほぼ毎日通われる方、週末に通われる方などさまざまです。毎週土曜日と火曜日にはインストラクターがいますのでアドバイスを受けることもできます。

Q 全く経験がなくても失敗しないで  
野菜が収穫できますか?

A インストラクターが選んだ良質な苗、適切な土壌や管理法の指導などがあるため、我流で始めるよりずっと成功率が高いです。初心者の方でも1期目からたくさん収穫できて周囲におすそ分けしたという方もいます。もし失敗しても、共用区画やインストラクターが管理する区画で育てた野菜を収穫できるのでご安心ください。

Q 利用者間の交流はありますか?

A 同時に同じ作物を育てるので、作業の合間などに情報交換をされたりと、自然に交流が生まれているようです。開講した2019年度は、収穫祭(BBQ)などのイベントを開催しました。2020年度からはコロナ禍のため実施できていませんが、収束したらまた企画したいと考えています。



# ナスとタマネギのアラビアータ風

アラビアータは、トウガラシの辛みが効いたイタリアのトマトソース。  
細切りのナス、タマネギをパスタに見立てました。

野菜ソムリエプロのおすすめ



## 新・さめき野菜料理

旬の香川県産野菜に、新しい感覚を取り入れて「おうちごはん」を提案します。

8月の  
おすすめ

## ナス



調理時間  
15分

### 材料[2人分]

- ナス ..... 3本
- タマネギ ..... 1個
- ベーコン ..... 80g
- ニンニク ..... 1片
- トウガラシ ..... 1本
- トマト水煮缶(カット) ..... 1缶(約400g)  
(※またはミニトマト ..... 1パック(約200g))  
トマトケチャップ ... 大さじ1
- オリーブオイル ..... 適量
- 塩・コショウ ..... 少々

### 作り方

- ①ナス1本を縦に細切りにして水にさらし、もう2本を1cm幅の輪切りにする。タマネギは5mm幅の輪切りにする。ベーコンは1.5cm幅に切り、ニンニクはみじん切りにする。トウガラシは種を取って輪切りにする。
- ②たっぷりのお湯を沸かした鍋に、細切りにしたナス、タマネギと塩をひとつまみ入れて、柔らかくなるまでゆで、しっかり水気を切る。
- ③フライパンを熱し、オリーブオイル、輪切りにしたナスを入れて中火で炒める。
- ④火が通ったら、ベーコン、ニンニク、トウガラシを加えてさらに炒め、香りが立ったら、トマト水煮缶、塩、コショウを加え、水っぽさがなくなり、とろとするまで煮込む。
- ⑤②を器に盛り④をかける。お好みで粉チーズを振り、バジルを添えても。



ゆでて、炒めて。  
ナスを食べ比べてみましょう！



野菜ソムリエプロ

川村 章子先生

香川県のナスは、おもに露地栽培で生産されています。出荷量が多いのは夏から秋(6月~10月ごろ)で主な品種は「平肉ナス」です。

今回の料理では、縦に細切りにしてゆで、パスタに見立てたナスと、輪切りにして炒めたナスの食べ比べを楽しめます。ナスの皮に多く含まれる「ナスニン」は、疲労や免疫力の低下を防ぐ抗酸化作用があります。暑い夏を元気に乗り切るためにも、ナスは皮ごと食べましょう。

パスタ代わりのナスとタマネギはボウルに入れて600Wで4分ほど加熱(レンジ蒸し)しても簡単にできます。また、ソースに生のミニトマトを使用すると、甘みと酸味とコクのバランスがよい味わいになります。細かく切り、レシビ④のトマト水煮缶の代わりにトマトケチャップと一緒に加えてください。

プロフィール  
野菜ソムリエプロ。野菜でキレイになる料理教室be-vege(ビーベジ)主宰。レシビ提案、商品開発、講演活動、食育事業や災害時の食の提案も行う。

きらり 2021 AUGUST No. 245 8



ホームページ  
<https://www.kw-ja.or.jp/>



JAグループ  
耕そう、大地と地域のmiraい。



2021年8月号(毎月1回発行)

発行:香川県農業協同組合 〒760-0023 香川県高松市寿町一丁目3番6号 編集:企画管理部企画広報課 TEL 087-825-1233

印刷:株式会社 アイコー印刷

