

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌



JA香川県

～農業と地域に全力投球～

# きらり

# 10

2021 OCTOBER

【あぐりSPECIAL】

香川県産  
野菜旬カレンダー

出回り時期が  
一目でわかる!

【らいふSPECIAL】

高松盆栽の郷  
「高松盆栽学校」が開講中です!

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

若者たちに伝えたい。  
地域に密着した  
“前向きで熱い農業”を!



出回り時期が  
一目でわかる!

あぐりSPECIAL

# 香川県産

# 野菜旬カレンダー

健やかな体づくりのためには、栄養バランスのとれた食生活が基本。  
旬の食材で作るおいしい料理は心も豊かにしてくれますよね。  
また、応援の気持ちも込めて、農産物はできるだけ地元のものを選びたい！  
という方も多いと思います。そこで今回は、県内でどの時期に、  
どんな野菜が出回っているのかを紹介します。



今年もシーズン到来！  
冬からはじまる  
香川の三大特産野菜



レタス  
サニーレタス  
グリーンリーフ  
ロメインレタス

香川県は冬レタスの全国的な主産地。結球レタスは「らりるれレタス」という愛称で親しまれています。大野原地区を中心にサニーレタスやロメインレタスなど非結球品種の栽培も盛ん。葉が厚く食感のよい県産レタスは、炒め物やスープなど加熱調理にも向いています。

【主な産地】東かがわ市、坂出市、善通寺市、三豊市、観音寺市

冬レタス  
全国  
第6位  
※1



県オリジナル品種あり

イチゴ

全国に先駆けて開発した高設養液栽培システム(らくちん栽培)が普及した香川県は、イチゴの先進産地です。主品種は県オリジナル品種「さぬきひめ」、「女峰」など。細やかな栽培技術で色・大きさ・形のよい高品質なイチゴを生産しています。

【主な産地】県下全域

全国  
第2位  
※1

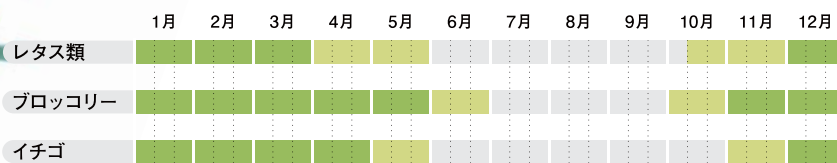
ブロッコリー

現在、県内で最も多く栽培されている野菜。花蕾がギュッと締まって、太くて柔らかい茎までおいしいのが香川県産の特徴です。県下全域の集荷場に冷蔵倉庫を完備。水と一緒にダンボールに詰め、鮮度を保ったまま出荷しています。

【主な産地】県下全域



出回時期  
最盛期



県オリジナル品種あり

## アスパラガス

春芽と秋芽、年2回の旬がある。県オリジナル品種は「さぬきのめざめ」

【主な産地】 県下全域

## セルリー

観音寺市で多く栽培されるみずみずしく香り高いセルリー。ミニセルリーもあり。

【主な産地】 観音寺市

全国  
第7位  
※1

## パセリ

「大内パセリ」は東かがわ市特産のブランドパセリ。爽やかな香りで栄養価も高い。

【主な産地】 東かがわ市

全国  
第7位  
※2

冬から春に続々登場！  
個性豊かな野菜

全国  
第3位  
※2

## ナバナ

独特のほろ苦さが特徴。主な品種は「花かんざし」「花飾り」

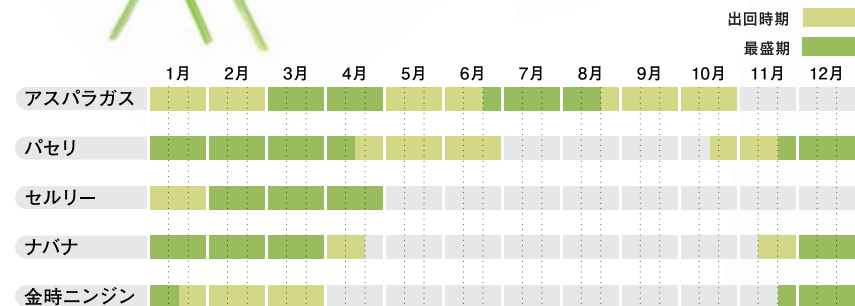
【主な産地】 県下全域

## 金時ニンジン

鮮やかな紅色で甘みの強い東洋系品種。讃岐の正月料理には欠かせない。

【主な産地】 坂出市、観音寺市

全国  
第1位  
※3



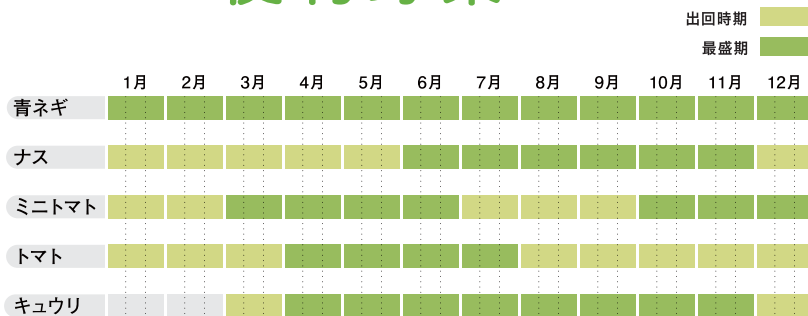
## キュウリ

香川県での主力は「夏秋キュウリ」。高い栽培管理技術で長期間の出荷を可能に。

【主な産地】 三木町、高松市、綾川町、三豊市、観音寺市

ほぼ

## 一年中出回る便利野菜



夏の元気をつくる夏野菜



カンショ  
(サツマイモ)

坂出市の塩田跡の砂地で育つ、皮が紅く甘みの強い「坂出金時イモ」は坂出市の特産品。

【主な産地】坂出市



全国  
第3位  
※1

ニンニク

香川県産は香りのよさに定評。4月～5月は生ニンニク、6月以降は乾燥して出荷。

【主な産地】さぬき市、善通寺市、琴平町、三豊市、観音寺市



スイートコーン

県内では「味来」「おおももの」をはじめ、バイカラー品種「ドルチェドリーム」、白粒の品種「ピュアホワイト」を主に生産。

【主な産地】三木町、高松市、坂出市、善通寺市、観音寺市



県オリジナル品種あり

モロヘイヤ

オクラに並ぶネバネバ系夏野菜。県オリジナル品種「さぬきのヘイヤ」も誕生。

【主な産地】東かがわ市、丸亀市、観音寺市



タマネギ

早生品種と晩生品種の冷蔵保存を組み合わせ出荷。

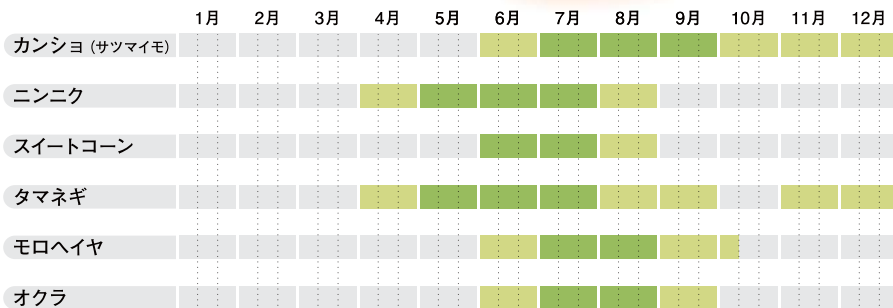
【主な産地】県下全域



オクラ

夏バテ防止に人気のネバネバ系夏野菜。軽量・多収で夏場の貴重な品目として生産拡大。

【主な産地】さぬき市、高松市、琴平町



※1 農林水産省 令和3年8月31日公表「農林水産統計」

※2 農林水産省 2018年調査「地域特産野菜生産状況調査」

※3 香川県ホームページ 令和元年度調査



青ネギ

さぬきうどんの名パートナー。県統一ブランド名は「さぬきの青ねぎ」

【主な産地】県下全域



ナス

ハウスと露地を組み合わせ周年出荷。三豊市では大きな「三豊ナス」が特産。

【主な産地】三木町、丸亀市、三豊市、観音寺市



ミニトマト/トマト

徹底した管理で栽培される高品質なミニトマトは、甘みと酸味のバランスが絶妙。

【主な産地】東かがわ市、さぬき市、多度津町、善通寺市

# 生産者のこだわりたっぷりの、高品質な県産野菜。 皆さまの健やかな食生活を支えます。

JA香川県営農部園芸課 和泉 正浩 課長に聞きました。



レタスの収穫風景



ブロッコリーのほ場

**香** 川県農業の特徴は、家族農業が多いことです。二つこのほ場が小さいことから、手間をかけて質のよいものを栽培しています。

主力は、温暖な気候を生かした冬野菜。これからシーズンを迎えるレタス類やブロッコリーは全国でも有数の産地となっています。また、イチゴ(草本性植物なので分類上は野菜)も、全国で初めて当県で開発された「らくちん栽培」の普及もあり、品質で高い評価を受けています。

これに対し、最近では夏野菜のスイートコーンやオクラ、ナス、モロヘイヤなども栽培面積が拡大。さらには、青ネギやミニトマト、キュウリなどのように、品種の多様化や栽培管理技術の発達、生産者の努力により周年栽培の品目も増えています。

また、香川県農業試験場を中心としてオリジナル品種の開発にも熱心です。量の少なさを付加価値でカバーし、ブランド化を図る取り組みです。そのほか、坂出市の坂出金時イモ、東かがわ市の大内パセリ、観音寺市のセルリーなど、その土地に根差してブランドを確立している品目も数多くあります。

**近** 年では、夏場の豪雨や猛暑、冬場の暖冬や乾燥といった異常気象により農業も深刻な影響を受け、これまで以上の手間と工夫が必要になっています。今年も夏場の猛暑につづく長雨が収穫に大きく影響しました。加えて、資材の高騰により

栽培経費が上がっています。しかし、野菜の価格はここ3〜4年間低迷しており、生産者の所得の維持・向上は大きな課題となっています。

当JAでは「農業振興アクションプログラム」の柱の一つでもある「生産者の所得向上」を目指して、県や各生産部会などと連携してさまざまな施策を進めています。中でも、県内向けの販売に力を入れるべく、昨年10月、高松市中央卸売市場内に「販売力強化推進室」を開設しました。

**野** 菜は健康につながる食材ですから、消費者の皆さまにはよいものをお届けたいと思っています。そのためにも、まず生産者の皆さまに元気になってもらいたいと、当JAは考えます。異常気象の中でも一定の生産量と品質を確保できるよう、課題解決をするのが、営農指導員をはじめとするJAの仕事です。そして、出荷していただいた高品質で新鮮な県産野菜を、皆さまに安定して供給しますので、たくさん食べていただきたいです。



イチゴのらくちん栽培



高松盆栽

# 高松盆栽の郷 「高松盆栽学校」が 開講中です!

令和2年4月、高松市国分寺町にオープンした「高松盆栽の郷」は、香川県・高松市が誇る特産品「盆栽」の情報発信拠点として生産者・香川県・当JAが一体となって運営を行う施設です。同年10月からは、盆栽づくりの基礎を楽しく学べる「高松盆栽学校」が開講しています。今回は、気になるその講座の様子をご紹介します。

10月17日から  
秋コース(初級)が  
**START!**



「高松盆栽学校」のカリキュラムは、6か月(月1回2時間の全6回)が1コースとなっています。令和2年10月にはじめて「秋コース」を、今年4月からは「春コース」を開講しました。現在は初級コース(初心者向け)のみですが、中級・上級コースも準備中です。また、現在は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、定員を当初計画の50%までとし、感染予防対策を徹底して行っています。

講師は、3人のベテラン盆栽生産者が交代で担当。受講生は、年配の方から20〜30代の女性、高校生まで老若男女幅広く、ほとんどの方が初心者です。中には、「海外の方に日本の伝統文化を教えられるよう学びたい」という想いから受講し、「通うたびに魅力を知り、もっと深く学びたいと思うようになりました」と言う人も。皆さん、和気あいあいと取り組んでいます。



ここが  
おススメ!

## 「高松盆栽学校」とは?

- 半年間計6回のコースで、盆栽の基礎知識(座学)と、基本的な盆栽の管理(実技)が学べます。
- 全くの初心者にも、「盆栽を育てているけれど上手いかず枯らしてしまう」という方にもおすすめです。
- 教材は、毎回違う種類の盆栽。受講後は持ち帰って自宅で育てていただけます。
- プロの盆栽生産者である講師に気軽に質問でき、受講生同士でも情報交換しながら楽しく学べます。
- 受講料(23,760円税込)には、6種の盆栽(教材)と教科書代を含みます。

【お問い合わせ先】高松盆栽学校事務局 TEL087-861-8331



# くらしのなかに盆栽を！ 愛でる、育てるたのしみ高松盆栽

— 当JAが「高松盆栽学校」を開講した目的は、「香川県の誇る盆栽の魅力をもっと多くの人に知ってもらいたい！」というものです。そして長期的には、県の盆栽生産の維持・振興に欠かせない指導者としての後継者の育成も視野に入れています。そのため、今後は修了後に「もっと学びたい」という人に向けた中級・上級者向けの講座も計画しています。

まずは多くの方に盆栽愛好家になっていただき、その中から盆栽後継者になっていただける方が生まれることを願って、息長く続けていきたいと考えています。



取材は春コースの第5回目(8月8日)の講義にお邪魔しました。この日の講師は、花澤明春園園主の花澤登人さん。「盆栽は自分の育てた木で四季を感じることのできる日本ならではの趣味です。盆栽に興味があっても、始めるのは難しいと感じている人も多いでしょう。この教室は初心者から始められるので、よい入口になると思います。生徒さんは皆さんとても熱心で、質問もたくさん受けます。半年を通して盆栽により興味をもってもらい、愛好家を増やしていきたいです」と、同学校の意義と手応えを語ってくれました。

## 受講生の声

盆栽は全くの初心者です。生徒同士で相談し合ったり、先生に質問したりしながら 毎月違う盆栽に触れる時間はとても楽しいです。今の目標は、いただいた盆栽をすべて枯らさずきれいに育て続けることです。

平田三枝子さん



松本弘子さん

平田さんに誘われ、家の庭木を自分で剪定する参考になるかな？という気軽な気持ちで受講しました。盆栽は、水やりや植え替えなどに手が掛かる難しいものだと思っていたのですが、講座を受けて実際に手を動かしてみると楽しくて、それほど難しくはないようにも思えてきました。

1日完結！

盆栽の“入門編”として気軽な体験教室もあります。

### 【苔玉作り】



小さくてかわいい。インテリアにも人気の苔玉をご自分で作ってみませんか？

- 要電話予約
- お1人様からでも団体でも受け付けます(小学校高学年以上が対象)
- 体験時間:1時間
- 料金(1人):3,300円(税込)

### 【盆景】



盆栽と石を組み合わせると小さな庭を作る「盆景」を体験してみませんか？

- 要電話予約
- 6名様から受け付けます(小学校高学年以上が対象)
- 体験時間:1時間
- 料金(1人):6~10人 4,510円(税込)  
10人以上 3,960円(税込)

# 心癒される “盆栽のある生活”を 始めませんか？



「高松盆栽の郷」では、1000種類1万点以上の盆栽が並び、購入することができます。高松といえば松盆栽が有名ですが、葉や実や花を楽しむ松以外の盆栽もたくさん取り扱っていますので、ぜひ好みの盆栽を見つけてみてください。もちろん、見学だけでも大歓迎です。常駐するスタッフ（盆栽生産者）に気軽に質問もできま

す。最初に買った盆栽を枯らしてしまい苦手意識を持ってしまう人も多いのですが、当施設では買った盆栽の調子が悪くなったら、営業時間中、いつでも電話や持ち込みでの相談に応じています。新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を行い、広い屋外で営業しています。ぜひ、気軽に盆栽を見に来てください。

## “ファースト盆栽”の選び方

プロが直伝!

- 盆栽は同じ種類でも個体差があります。まずは自分の好みで、「これ!」とピンと来たものを選んでみましょう。
- 松盆栽…高松の松盆栽といえば「黒松」ですが、管理しやすいのは形の変わりにくい「五葉松」です。
- 雑木盆栽…葉を楽しむなら「紅葉」「楓」、実を楽しむなら「ピラカンサス」、花を楽しむなら「桜」が初心者にもおすすめです。
- 初心者の予算の目安は「1万円以内」がおすすめ。
- 選び方や育て方など、わからないことは気軽にスタッフに相談してみましょう。



予算5000円以内で買える盆栽たち。ここから長期間手入れをして樹形を作っていく、“世界で一つだけ”の愛着ある盆栽に育てるのが盆栽の魅力です

### 10/23 10/24 第2回オンラインイベントを開催!

生産者による技のデモンストレーションや解説、展示即売会など盛りだくさんのプログラムで誰でも楽しめます。興味がある方はぜひご覧ください。

<https://takamatsu-bonsai.jp/>



### 9/30 ホームページを リニューアルしました!

ホームページがより見やすく、盆栽の鑑賞やネットショッピングを楽しめるようになりました。購入は、クレジットカードなどのキャッシュレス決済を充実させて利便性もアップ。今後も、香川県産盆栽の魅力を発信します。



香川県高松市国分寺町国分353-1

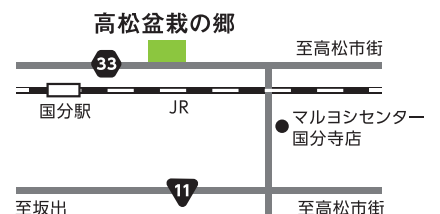
TEL 087-874-2795

営業時間8:30~17:00 定休日/無休(年始を除く)

<https://takamatsu-bonsai.com>

高松盆栽の郷

検索







# 洋風青ネギソース ~チキンソテーにかけて~

青ネギのシャキシャキ感を楽しむ「食べる」ソース  
さまざまな食材に合う、万能調味料です。

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。

10月の  
おすすめ

# 青ネギ



調理時間  
20分

### 材料[2人分]

<青ネギソース>

- 青ネギ(中ネギ)..... 3本
- オリーブオイル..... 大さじ2
- すりおろしニンニク..... 小さじ1
- コンソメ顆粒..... 小さじ1/2
- 鶏モモ肉..... 小2枚
- 塩・コショウ..... 適量

### 作り方

- 鶏モモ肉はなるべく厚みが均等になるように、身の厚い部分に切り込みを入れて開く。塩とコショウをやや多めに振る。10分程置き、水分をキッチンペーパーで拭き取る。
- <青ネギソース>を作る。ネギは小口切りにする。ボウルにニンニク、コンソメを入れ、大さじ2程度のネギを加えてよく混ぜる。コンソメをネギの水分で溶かした後、残りのネギ、オリーブオイルを加えて混ぜる。
- 熱したフライパンに①の皮を下にして入れ、皮がパリッとなったら裏返す。中まで十分火が通るように中〜強火で焼く。  
※焦げやすい場合はサラダ油適量を熱してから焼く。
- ③を器に盛り、②をかける。  
※ネギの辛みが気になる場合は、鶏肉を取り出したフライパンに入れて加熱する。

パスタソース、ドレッシングにも変身。  
薬味を超えた主役級のソースです。



野菜ソムリエプロ

川村 章子 先生

青ネギの中ネギに分類される青ネギは、香川県民にとって「つごんの薬味」として欠かせない親しみある野菜です。香川県産のものは「さめき青ねぎ」という産地ブランドで、定植時期・品種を変えながら、1年中栽培されています。

特有の香りは硫化アリルという物質で、血液サラサラ効果や疲労回復、殺菌・鎮静作用があり、風邪予防にもよいとされます。カロテンやビタミンC、カリウムやカルシウムも含まれ、さまざまな食材と合わせて摂りたい野菜です。

今回は、辛味、香り、シャキシャキの歯ごたえと、青ネギの魅力味わえるソースです。肉、魚に加え、トマトやゆでたジャガイモなど野菜にも合い、パスタにからめてもおいしいです。オイルをゴマ油にすれば中華風ソースに、酢を加えればドレッシングにも。ぜひ「我が家のアレンジ料理」に挑戦してください。

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。レシピ提案、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 OCTOBER No.247 10



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10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

