

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌



～農業と地域に全力投球～

きらり

12

2021 DECEMBER

【あぐりSPECIAL】

小さくても魅力たっぷりの“愛され野菜”

香川県産「ミニトマト」

【らいふSPECIAL】

暮らしイキイキ!

JA香川県とはじめよう。

SNS活用術

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

「香川が誇る伝統野菜です。」
金時ニンジンで
よい年越しを!

主な出荷先(出荷量順)

関西・香川県・岡山県

主な産地(出荷量順)

仲多度地区、大川地区、
中央地区

作付面積

1491ヘクタール

生産者数

123人

(2021年4月現在)

栽培品種

「CF千果」(県内の栽培面積の45%)と
「TY千果」(同39%)

香川県産ミニトマトは、ほぼ100%ハウス栽培。丁寧に管理することで盛夏を除く約1年間収穫できます。以前は土耕栽培が主流でしたが現在は管理のしやすい養液栽培、養液土耕栽培が多くなっています

香川県の主要品種「千果」は、作りやすさと収量性を兼ね備え、全国的に人気がある品種です。酸味と甘みのバランスがよい従来の「CF千果」に加え、酸味の少ない「TY千果」も導入も進んでいます。この2品種はそれぞれ違う病気に対する抵抗性があり、生産者にとってのメリットとなっています。

小さくても魅力たっぷりの
“愛され野菜”

香川県産

ミニトマト

糖度が高く、トマトの風味がギュッと凝縮されたおいしさと、扱いが手軽で、お皿の上やお弁当箱が一気に華やぐ便利さ。私たちの食生活に欠かせない人気野菜となったミニトマトは、県域部会がある主要野菜11品目の一つです。栽培や出荷には、どんな工夫や努力が重ねられているのでしょうか？



香川県野菜花き生産者研究会ミニトマト部会
部会長

荒野 茂さん(60歳)

安全安心な「香川ブランド」のミニトマトを 1人でも多くの消費者へお届けしたい。

ミニトマト部会は県下全域にあり、生産量などの目標はそれぞれの地区単位で立てて独自に活動しています。県域の統一部会の大きな役割は、県全体で品質を統一し、有利な販売につなげることで、県域部会があることで、「香川ブランド」で一括して売り込んだり、広告を打ったりできることが強みです。今年は、4年ぶりに主要販売先である関西で12月からラジオCMを行っています。

また、香川県全体の品質向上を目指し10年以上続けているのが「品等査定会」(食味会)です。県内8支部と県外の産地も合わせて20地域のミニトマトを集め、市場関係者やJA職員、各支部部会長、県職員で食べ比べをして査定します。品質を客観的に数値化することで、生産者にもわかりやすく意欲の向上にもつながると考えています。

ミニトマトの課題は、初期投資(施設費など)やランニングコスト(暖房費など)が高額なこと。新規参入にはJAの助成金もありますが、それでも全体の生産量は減少傾向にあります。加えて、販売先に外食産業が占める割合が高いため新型コロナウイルスの影響で価格が下がり、売上が減少しています。

県産ミニトマトは、11月12月と4月5月が収穫のピークです。クリスマスや年末年始にも、地元で作られた安全で安心なおいしいミニトマトをいっぱい食べていただけたらうれしいです。



ミニトマトは収穫期が長く、管理作業も並行して行うので手間がかかります。仲多度地区では部会全体でJAの出荷調整支援事業を利用して、生産者は管理に集中して品質向上を目指しています

香川県産ミニトマトの CM情報!

12月から、MBS毎日放送で、月曜から金曜の朝7時10分「お天気コーナー」で放送中。関西一円と四国で聞けます。

また、ハウスの中や集荷場での支援風景などの販促動画を撮影しました。12月から県産ミニトマトを扱うスーパーの売り場などでご覧いただけます。

「ミニトマト栽培の醍醐味は、細やかな“管理”にあり!」

荒野さんは、仲多度郡まんのう町で約20^{ha}のハウスを管理し、年間約20^tのミニトマトを出荷しています。8月に植え付け、10月から翌年の6月まで収穫。並行して管理作業もありますが、平日は朝8時から夕方17時まで作業し、基本的に土曜日半日と日曜日は休み。端境期にあたる盛夏は趣味のバイクツーリングを楽しむというライフスタイルです。

夫婦2人でそれぞれの役割分担をしっかりと決め、荒野さんは管理作業担当。「ミニトマトは、生産者の管理技術や努力によって収量に倍以上の差がつくこともある作物。こまめな葉かきと芽かき、誘引作業を行い、光がよく当たるように気を配っています。マルハナバチによる自然受粉も

品質向上につながっていると思います」と説明。さらに、「味はもちろん、生産者にとっても大きなメリットがある品種を生み出したい」との思いから、種苗会社と共同で新品種の試験栽培もを行っています。

「植物は、こちらがやったことに素直に反応してくれます。きちんと手間をかければ多くの実をつけてくれる。逆にさぼったらしっぺ返し必ず来ます。特に、ミニトマトの木は最大10^m近くにもなり、適切な管理で横に伸ばしていくんです。生長の実感があり、手応えもある。そこが面白いですよ!」と、ミニトマト栽培の醍醐味を語ってくれました。



県産ミニトマトの東の拠点・大川北部集荷場で出荷調整支援事業を開始しました。

県内のミニトマト栽培では仲多度地区とともに主要産地となっている、大川地区。同地区でミニトマトの集出荷を担う拠点、大川北部集荷場(さぬき市)では、令和3年、同集荷場内では新規に選別機・パック詰め機を導入。これを活用した荷造り調整設備を整備し、10月から稼働しています。



8時～9時頃に生産者が持ち込んだ専用コンテナから、選別機にミニトマトを移して、作業開始!



選別機は6種(L・M大・M小・S大・S小・2S)に分けます

ミニトマト生産者は、日々の栽培管理と長期間続く収穫に加え、その後のパック詰め作業が大きな負担となることが多く、新規参入や規模拡大を妨げる要因の一つもなっています。そこで、県内最大の産地である仲多度地区(龍川集荷場)では先行して出

荷調整の支援事業が行われています。一定の効果を上げていることから、今回、大川地区においても支援事業を開始することとなりました。

この支援を利用する生産者は収穫後、粗選別をして専用のコンテナに入れ、翌日の朝に搬入するだけ。その後、集荷場で選別機が6段階にサイズを選別し、4台のパック詰め機が210g以上(標準1パックの量)の重さに詰めていきます。

ミニトマトは「振り向いたら赤くなっていた」と思うほど次々色づき、収穫が遅れると店頭に並ぶ頃には熟れすぎて割れてしまいます。そのため、最盛期には二日中収穫に追われ、夜中までかかってパック詰めという生産者も少なくありません。生産者によっては個人で選別機を所有していますが、手作業の方も多いため、並行して管理作業も必須です。これをおろそかにすると生育が弱り、収穫



選別が終わると、4台のパック詰め機へ。自動計測で210g以上にパック詰めされたものを手作業できれいに並べて、出荷調整完了!

量や品質の低下に直結してしまうからです。

出荷調整作業を当JJAで行うことで、生産者は労働力の大幅な軽減ができます。その分を管理作業に集中していただき、品質向上や収穫量のアップ、規模拡大を目指しているだけではありません。

ミニトマトは加熱で甘みアップ! さまざまなレシピで楽しめます。



香川県産農畜産物応援プロジェクトの取り組みで女子栄養大学食文化栄養学科学学生の皆さんが作成したレシピを、JA香川県のInstagramで公開中です!



暮らし
イキイキ!

JA香川県とはじめよう。

SNS活用術

スマートフォンの普及とともに、家族や友人とのコミュニケーションを中心にSNSを利用する方が増えてきました。

JA香川県では、組合員や地域の皆さまをはじめ全国の消費者などへ向け、SNSでの情報発信を強化しているところです。

今回は、「SNSに興味はあるけれどよくわからない」「まだ手を出しづらくて…」という方々にも当JAの投稿内容を楽しんでいただけるよう、基本的な活用法などを紹介します。



SNSってなあに？

ソーシャルネットワーキングサービス
(Social Networking Service)
の略です。

SNSのメリットは？

身近な情報を手に入れる
ことができる



新しいコミュニティ
発見の場



SNSとは、インターネットを使って、つながることができるサービスを指します。主に若い世代が多く使用するものというイメージがあるかもしれませんが、実際には老若男女誰でも気軽に利用できるものです。たとえば、遠くに住む家族や友人とメッセージや写真を送り合ったり、買い物やお出かけの情報を集めたり、逆

JA香川県が行っているSNSを紹介します！

Instagram インスタグラム

写真や動画がメインとなるSNS。写真を撮ることが好きな人におすすめです。個人の情報発信ツールとして、自分が食べた料理やおすすめ商品の紹介をしている人も。

Facebook フェイスブック

日記やブログのように文章をたくさん書けるのが特徴。実名登録制なので、昔の知人と再び連絡を取り合うきっかけになることも。

YouTube ユーチューブ

動画投稿サイト。プロ(著名人)から一般の方まで投稿しているさまざまなジャンルの動画が見られます。Instagram、Facebookと違い、見るだけであれば登録なしで気軽に見られます。登録すれば動画投稿も可能です。

海外や県外を
旅行した気分になれる



に自分の趣味などの情報を発信することもできます。スマートフォンだけでなく、自宅などではパソコンのWebページから利用することもできますよ。SNSを利用するには、まず登録が必要です。楽しい情報を閲覧するだけでも楽しめます。ぜひ、挑戦してみましょう。

よろしくお願いします!

JA香川県のInstagramで、新鮮情報を発信中!

Instagramでは、当JAの広報を担当する職員が、当JAならではの地域情報を発信しています。ぜひ、いいねやフォローをお願いします。

Facebookでも同じ情報をアップしています。お好きな方で登録してご覧ください。

農の情報

香川県の農業をもっと
たくさんの人に知って
もらいたい!

食の情報

県産農産物のおいしい
食べ方、レシピをご
紹介!



「讚さん広場」の
ファーマーズマーケット
お買い得情報もお見逃しなく!



旬の情報

旬の味覚をいち早くゲット、
農産物直売所巡りのお供に。



Instagramは 便利な「ハッシュタグ検索」を

気になるワードに「#(ハッシュタグ)」をつけて検索すると、ユーザーが投稿しているたくさんの記事を見ることができます。そこから自分のお気に入りの情報を掲載している人を探してみましょう

- 例) #家庭菜園
- #農業
- #香川ランチ
- #〇〇公園 など

地名や場所の
名前でも
オッケー!

ココがポイント!

JA香川県オリジナル動画を公開中!

当JAでは、以前からYouTubeに公式チャンネルを持っていますが、これまでは主に当JAやJAグループのCMなどを紹介してきました。

10月からは新たに、「JA香川県チャンネル」としてオリジナルの動画を、公開しています。その第1弾は、これまでもコラボしている女子栄養大学の学生さん考案の料理レシピをご紹介します。動画なので料理初心者にもわかりやすく、県産農産物の魅力を味わっていただけます。

取り組みをはじめたばかりですが、今後ますます充実させていく予定です。ぜひご覧ください!

話題のダッチオーブンの使い方もていねいに指南!

【 キャンプ飯 】 見た目も映える失敗知らずの ロースト野菜



女子栄養大学学生考案の
おうち居酒屋レシピをご紹介します!

【 ネギ好き必見 】 ネギ香るおつまみレシピ3選



ココがポイント!

YouTubeの「チャンネル登録」って何?

InstagramやFacebookの「フォロー」と同じような機能です。

YouTubeは、InstagramやFacebookなどと違って誰でも登録なしで閲覧できますが、「チャンネル登録」をしておくと、新しい動画が公開されたときに見つけやすく便利です。もちろん登録は無料ですので、「JA香川県公式チャンネル」をぜひチャンネル登録してみてください!

JA香川県
Facebook



JA香川県
Instagram



JA香川県
YouTube





もちもち♪イチゴたっぷり蒸しパン

イチゴをつぶして生地に混ぜたピンク色の蒸しパンです。
クリスマスをイメージした形にしました。

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。

12月の
おすすめ

イチゴ(さめきひめ)



調理時間
20分

材料[小5個分]

- イチゴ 100g(6粒程度)
- 飾り用のイチゴ 適量
- 薄力粉 150g
- 牛乳 60cc
- 砂糖 50g
- ベーキングパウダー 8g
- サラダ油 8g
- 型に塗るサラダ油 適量
- 〈ヨーグルトクリーム〉
- 無糖ヨーグルト 200g
- シュガーシロップ 適量

作り方

- ①〈ヨーグルトクリーム〉を作る。ザルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトをのせて3時間程度水切りをし、シュガーシロップを加えて混ぜる。
- ②イチゴはヘタを取り、ジッパー付きの袋に入れ、手でもんでつぶす。
- ③ボウルに薄力粉とベーキングパウダーをふるって入れ、②と牛乳、砂糖、サラダ油を加えて混ぜる。
- ④好みの蒸しパン用カップや型にサラダ油を塗る。③を型の半分まで等分に入れ、蒸気の上上がった蒸し器に並べて約15分蒸し上げる。
- ⑤皿に、蒸しパン、クリーム、飾り用のイチゴを盛り付ける。

生食はもちろん、加熱してもおいしいイチゴ、冷凍すればいつでも使える便利な食材に。



野菜ソムリエプロ

川村 章子 先生

イチゴは、作物の分類では草本性(草の実)で、野菜に含まれます。香川県では、主に「さめきひめ」「女峰」が栽培されています。「さめきひめ」は香川県生まれのオリジナル品種で、ジューシーで上品な味わい特徴です。

イチゴは6粒で2日分が取れると言われるほどビタミンCが豊富！ 風邪予防や免疫力アップ、抗ストレス効果が期待できます。

購入する時はヘタに注目を。ヘタが反ったイチゴは、甘味の強い完熟しているものが多いとされます。また、1年中イチゴを楽しみたいなら冷凍がオススメです。凍ったものをそのまま加熱してジャムやソースに調理できます。

今回は「さめきひめ」を生地に混ぜ、かわいい蒸しパンにしました。深めのフライパンに水を張って耐熱皿を底に敷けば、蒸し器の代わりになります。材料を混ぜて蒸すだけの簡単レシピなので、親子で一緒に作ってください。

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 DECEMBER No. 249

12



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12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

