

土・ひと・暮らしをつなぐ、香川の交流誌

きらり

6

2022 JUNE

人類を魅了し続ける
香り野菜のレジェンド!




【あぐり SPECIAL】

香川県民の夢をのせた県産小麦
「さぬきの夢」新章、始まっています。

【らいふ SPECIAL】

麦の風味を楽しめる香川自慢の地粉です。
「さぬきの夢」で作って、食べて地産地消!



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



香川県産小麦
「さぬきの夢」
特集

I

香川県民の夢をのせた県産小麦

「さぬきの夢」新章、 始まっています。

“うどん県”香川県の6月といえば、
黄金に輝く麦畑を県内各地で見ることができます。
あちこちで刈り取られていく小麦の麦穂は、
県オリジナル品種「さぬきの夢」です。
平成12(2000)年の品種登録申請から20年以上が経過し、
栽培体制の整備とともに、新たな販売戦略も始まっています。

改めて振り返る 「さぬきの夢」ヒストリー。



JA香川県営農部販売戦略課
細谷 健次郎 職員
に聞きました。

温暖で雨の少ない香川県の気候は昔から、麦の栽培に適しています。稲作との二毛作が盛んで、農家では自家栽培の麦を使つてうどんを手打ちする食文化も受け継がれてきました。

しかし、高度経済成長期に安価な外国産の小麦の輸入に押され、県内の小麦の作付面積は昭和37年の1万7千7百畝をピークに昭和48年には326畝にまで減少しました。以来、「さぬきうどん」の原料は大半がオーストラリアからの輸入小麦(ASW)です。

そんな中、「香川県産の小麦で打つうどんを復活させたい」という県内の製粉製麺業者やうどん店などの気運が高まり、香川県農業試験場が平成3年からうどん用小麦の新品種育成に着手。同12年に品種登録申請し、同15年に登録完了したのが、「さぬきの夢2000」です。その後、改良を経て同25年には後継品種「さぬきの夢2009」への全面切り替えが完了。以来、ブランド名を「さぬきの夢」と統一したこの小麦は、県内の小麦生産のシェア100%となっています。



「さぬきの夢」の 品種特性は？

まず収量性のよさと、製粉や製麺への適性があること。うどんに加工すると弾力がありモチモチとした食感と、地粉特有の小麦の香りが楽しめます。

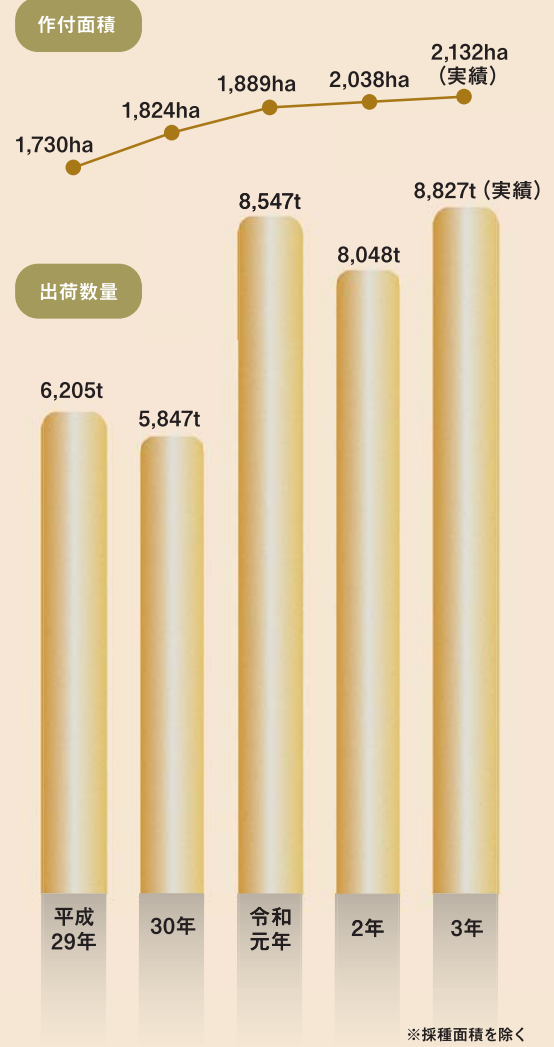
香川県の麦作と 「さぬきの夢」の現況は？

香川県の麦作は、高齢化などから生産者数は減少傾向にあるものの、農地が集約されるなどして作付面積は増加しています。農地の集約化が進んだ要因の二つは、平成27年度から国の助成が認定農業者と認定新規就農者、一定の要件を満たす集落営農組織(法人など)に限定される仕組みに変更されたことです。

麦は、園芸作物より価格変動が少なく、規模を拡大するほど経営が安定する品目です。また、米との二毛作を行うことで、稲作と同じほ場で同じ農業機械を使うことができるため経営面でのメリットもあります。

当JAでは、米麦二毛作が生産者の所得増大に寄与することから「さぬきの夢」の生産拡大を奨励。全生産者に「栽培のしおり」を配布し、講習会などで適期作業や適切な管理を周知するなど、収量確保と品質の向上に努めています。特に、麦は当JAのカントリーエレベーターに出荷する生産者が多いため、品質の均質化は不可欠です。また、麦の種子は自家採種では発芽率の低下が起りやすいため、「さぬきの夢」の種子は県内で生産された発芽率80%以上の優良種子だけを販売する「いっしょで、安定した収量を維持しています」。

「さぬきの夢」の作付面積と出荷数量



高品質な国産小麦粉として うどん以外へも販路を拡大します

当JAでは、「さぬきの夢」開発当初から県や農業試験場、製粉・製麺業者などと連携し、生産者への栽培指導から集荷・販売まで携わってきました。

令和元年からは、生産者の栽培技術の向上により、「さぬきの夢」は豊作が続いています。生産量も安定して伸びていることから、新たに販路の開拓にも力を入れていくこととしています。その一環が、「うどん以外への利用促進」の取り組みです。

昨年7月、香川県と当JAなど、「さぬきの夢」の生産・流通・消費に関わる7団体が

同小麦粉の利用促進に関する協

定を締結。うどんだけでなく、素麺や和洋菓子などでも活用し、新商品開発、プロモーションやキャンペーンなどで協力していくこととして、すでに新商品も続々登場しています※。

※詳しくは本誌「らいふSPECIAL」10ページ〜で特集していますのでそちらもぜひお読みください。

ご存知のように、不安定な世界情勢や気象変動などから輸入小麦の価格は高騰



令和3年7月、「さぬきの夢」利用促進に向けて協定を締結した当JAの木内秀一理事長(右から3番目)ほか6団体の代表

しており、現在のような小麦のほとんどを輸入に頼る食料政策には不安があると言わざるを得ません。

そこで今、低価格な外国産に押され生産や流通が減少していた国産小麦の価値が見直されてきています。

香川県が誇る「さぬきの夢」の価値をさらに高めるため、今後も生産者の皆さんとさらなる品質向上に取り組んでまいります。

「麦作を魅力ある農業として次世代に伝えるために『さぬきの夢』の新たな付加価値づくりに期待します」



綾川町
川染 常男さん(69歳)

綾

川町の羽床地区はゆかで米麦農家を営む川染常男さん。認定農業者として「さぬきの夢」を当初から栽培しており、さらに、米作りにおいても「おいでまい」マイスターとして貢献している地域のリーダー的存在です。

「この辺りでは10月中旬に稲(「おいでまい」)を刈り取ると、田を耕うんして11月中旬までに麦の種をまきます。麦の刈り取りは翌年6月初旬に行い、すぐに田に水を入れてそのあとすぐに水稻の田植えです。麦作と米作は同じ機械を使うことができ、小麦は稲より倒伏しにくいなど管理しやすい作物だと思います。収穫期間も長めなので一人でもできるし兼業でも可能。ただ、長雨は品質に響くので、そこだけは気をつけています」。

麦

作栽培は、川染さんのように個人で認定農業者資格を取得するか、集落営農組織や法人でないと国の助成が申請できません。そこで、綾川町でも大規模栽培を行う法人などに農地の集約が進んでいるそうです。

「県内の各地域には農業機械銀行という制度があり、組織内のオペレーターが農作業を受託して行います。同町でも若い人が参加していて、専業農家でない人も副業としてもできるし、将来自家のほ場を継ぐまでの練習にもなっているようです」。その目を細める川染さん自身、若い頃から実家の農業を手伝っていましたが、県外で就職。48歳でUターンして本格的に就農しました。継いだとき4ハ畝だった栽培規模は現在約9ハ畝に。新しい技術の導入に熱心で、たとえば5年ほど前に防除作業用ドローンをいち早く導入。操縦免許も取得し、今では近隣の生産者にも頼まれて防除を請け負うこともあるほどです。

そ

んな川染さんが丹精込めたほ場を、息子さん(44歳)が継ぐことが決まったとのこと。「共に目指すは『スマート農業』。農業は楽しく、カッコいいと思ってもらいたいですからね」。

最後に、川染さんがJA香川県へ望むことを伺ってみると、「我々生産者は、作ったものを『ほしい!』と言ってもらえることが、

いちばんやる気も元気も出ます。

JAの信用を活かして、付加価値の高い販売や、安心できる販売をしてほしいと思っています。お菓子など、うどん以外の用途への販路拡大も大歓迎です。多くの人に『さぬきの夢』をおいしく味わってもらいたいです」と語ってくれました。



もっしー!

麦の風味を楽しめる
香川自慢の地粉です。



「さぬきの夢」で 作って、食べて 地産地消!

香川県オリジナルの小麦「さぬきの夢」は、うどんに適した小麦として開発されました。これまでは県内を中心とした一部のうどん店や土産用うどん製品などでの利用がほとんどでした。

近年生産量が安定したことなどから、小麦粉を原料とするさまざまな食品や料理への活用促進が始まっています。

小麦の風味豊かな地粉（地元で収穫・製粉された国産小麦粉）としての「さぬきの夢」の魅力も、ぜひ味わってみてください!

香川県産「さぬきの夢」100%の小麦粉が、一般家庭でも扱いやすい袋入りで販売されているのをご存知ですか？

ご家庭でうどんを打つときはもちろん、パンやお菓子作りの材料など、普通の小麦粉と同じように使えます。

今回はお家でできる手作りおやつレシピをご紹介します。ドーナツやビスケット、クレープなど、小麦粉本来の風味を存分に味わえるレシピが「押し」です。

「さぬきの夢の小麦粉」は、当JAのファーマーズマーケット「讚さん広場 飯山店・滝宮店」および農産物直売所で取り扱っています。安全安心な地産地消のおやつをお子さん・お孫さんと一緒に作って、味わってみてはいかがでしょうか。

また、特集後半では、県内で楽しめる「さぬきの夢」を使った商品情報もお届けします。こちらもぜひお試しください!

※お近くの店舗にない場合はお取り寄せもできますので、店舗スタッフにお申し付けください。



「さぬきの夢」でおやつクッキング

レシピ提供:吉原食糧株式会社(坂出市) 「さぬきの夢」開発にも関わってきた製粉会社。公式サイトで「さぬきの夢」を使った製菓レシピを公開中。

外はカリッ、中はしっとり&
ふんわり♡もちもち食感

「さぬきの夢」 サクリ!ドーナツ



【材料(8個分)】

「さぬきの夢」小麦粉 — 200g
卵 ————— 1個
牛乳 ————— 50cc
砂糖 ————— 40g
バター ————— 40g
ベーキングパウダー — 小さじ2

【下準備】

バターを常温に置き、柔らかくしておく。
小麦粉とベーキングパウダーを
混ぜ合わせ、ふるっておく。

【作り方】

- ① ボウルにバターを入れ、クリーム状に練る。
- ② 砂糖を加えて、白っぽくなるまですり合わせる。
- ③ 溶き卵を少しずつ加えて混ぜ、全体がなじんだら牛乳を加えて混ぜる。
- ④ 小麦粉・ベーキングパウダーを入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜた後冷蔵庫で20分休ませる。
- ⑤ 休ませた生地を8等分にして丸め、中心に指で穴を開けリング状にする。
- ⑥ 170℃の油で約5分揚げる。途中ひっくり返しながらか揚げ、均等にこんがり揚げる。お好みで砂糖をまぶしてもおいしくいただけます。

※チョコレートでコーティングしたり、カスタードクリームをはさんだりして、
いろんなアレンジを楽しんでみてください。

簡単に作れるから、休日のランチにも。

「さぬきの夢」 アメリカンビスケット ~クリームチーズ添え~



【材料(4個分)】

「さぬきの夢」小麦粉 — 250g
バター ————— 90g
卵 ————— 1個
牛乳 ————— 100cc
ベーキングパウダー — 15g
グラニュー糖 ————— 35g
クリームチーズ ——— 適量
ブルーベリージャム ——— 適量
サラダ油 ————— 少々

【下準備】

バターを角切りにし、常温で
5分間置いたものを使用する。

【作り方】

- ① ボウルに振った粉とベーキングパウダー、角切りバターを混ぜる。
指で潰しながら大きなバターがなくなるまで潰し、全体が黄色くなったら
グラニュー糖を加える。
- ② 卵と牛乳の溶き合わせたものを①に入れ、生地をまとめる。
- ③ まとまった生地を作業台の上に置き、2分ほどこねる。
- ④ 生地をまるめて、めん棒で伸ばし十字に切り4等分する。それをたたみ、三角形にする。
- ⑤ 天板に並べ、生地の表面にサラダ油を塗り180℃で18分焼く。
- ⑥ 焼き上がったら、皿にのせクリームチーズとブルーベリージャムを添え出来上がり。

※お好みでメープルシロップやアイスクリームを添えてもおいしいですよ。

／ うどんだけじゃない！ ／

素麺もお菓子も、「さぬきの夢」で 讃岐の“うまいもん”が広がります。



令和3年7月13日、「さぬきの夢」の利用促進を目的に、県内の関係7団体が「小麦『さぬきの夢』の利用促進」を締結しました。7団体は、香川県とJA香川県、本場さぬきうどん協同組合、香川県製粉製麺協同組合、小豆島手延素麺協同組合、香川県洋菓子協会、香川県菓子工業組合、県とJAが生産の調整や支援を行い、うどんのほか素麺や菓子など幅広い分野での消費拡大を目指しています。

「さぬきの夢」(ブレンドを含む)を使用した製品(うどん、麺類、菓子類など)を製造または調理し、提供する県内外の店舗を「さぬきの夢」取扱店に認定し、紹介カードやステッカーなどを配布しています。

今後、消費者に喜ばれる新商品も続々開発する予定です。県の特産品としてブランド確立することで、県農業の振興にもつながると期待されており、当JAでは引き続き注力していきます。ご協力・応援をよろしくお願いたします！

「さぬきの夢」を使った県内事業者のメニューや商品の例です！
このほかにも「うまいもん」がいっぱいあります。ぜひ、チェックしてみてください。



西内花月堂
「生どら」



吉岡源平餅
「やしまの緑」



おおみねのうどん屋さん
「肉うどん」



「さぬきの夢」取扱店紹介カード

「さぬきの夢」取扱店

「さぬきの夢」取扱店とは、「さぬきの夢」(ブレンドを含む)を使った商品を製造または調理し、提供している事業者です。

- 製品例
- 麺類(うどん、素麺など)
 - 菓子類(カステラ、クッキーなど)
 - 餃子
 - その他(パン、お好み焼きなど)

ますます
利用
拡大中

取扱店舗や商品などの詳しい情報は、香川県ホームページに掲載されています。





6月の
おすすめ



ミニトマト

ミニトマトとジャガイモの パンキッシュ



材料 [16~18cmのタルト型 1個分 / 2人分]

- ミニトマト 10個程度
- ジャガイモ ½個
- タマネギ ¼個
- ソーセージ 1本
- サンドイッチ用食パン 4枚
- 牛乳 150cc
- 卵 2個
- 塩・コショウ 少々
- バター 10g
- オリーブオイル 適量
- パセリ お好みで

作り方

- ①タルト型にバターをぬり、食パンを十字に切って、16枚にし、型の底と縁に並べる。オーブンは180度に熱しておく。
- ②ミニトマトは洗って、ヘタを取る。ジャガイモは皮をむいて、輪切りにしてゆでる。
- ③タマネギは1cmの角切りに、ソーセージは薄い輪切りにする。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、③を入れて炒め、塩・コショウで味を調える。
- ⑤ボウルに牛乳と卵を入れてよく混ぜ、②のジャガイモと④を加えて、①のタルト型に流し込み、ミニトマトをまんべんなく並べる。
- ⑥予熱しておいたオーブンで20~25分焼いて、お好みでパセリを散らす。



野菜ソムリエプロ
川村 章子 先生

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。

トマトには、ビタミン類、抗酸化作用のあるリコピンなどが含まれています。ヨーロッパでは昔から「トマトが赤くなると医者が青くなる」と言われるほど、体に必要な栄養素が豊富。その中でもミニトマトは、料理の彩りに添えられることも多い人気の野菜です。香川県では、甘みと酸味のバランスのよく、品質の高いミニトマトが栽培されています。

生のままでもおいしいですが、加熱するとまた違った味わいが楽しめます。今回は、まるごとオーブンで焼くことで、程よく水分を飛ばし、旨味と甘みを凝縮しました。ソースのような役割になって、そのほかの食材との相性もバツグン。休日のブランチとしてもおすすめです。

JA香川県WEBガイド



YouTube「JA香川県チャンネル」第9弾は「密着動画 いちご農家篇」です。香川県オリジナル品種「さめきひめ」を生産する農家さん取材しました。最新のスマート農業システムも紹介しています。ぜひご覧ください。



JA香川県チャンネル



編集後記

今月号では「さめきの夢」を特集しています。取材の時はきれいな「青麦」だった麦畑が、だんだんと黄金色に染まり、6月には美しい「麦秋」の景色が広がっていますね。色づいていく麦に季節の移り変わりを感じました。6月からは稲の成長する姿で季節を感じてみたいと思います。(M)

