



やさしい甘さとサクサク食感で 子どもから大人まで魅了! 香川県産

スイートコーン

ほんのり甘くて、みずみずしくサクサクの歯ざわり。 おやつとして丸かじりもよし、料理にもよし、のスイートコーン。 品種改良により糖度の高い品種が主流になり、

季節限定で新鮮な状態で店頭に並ぶ国産スイートコーンは

今では初夏~夏にかけての人気品目となっています。

県内で歴史ある産地の一つ、三豊地区営農センター管内の観音寺地区を訪ね、

そのおいしさのヒミツを探りました。

こちらは横山さんのほ場。一角では新品種の試験栽培も行い、「作ってみて、よい結果が出たら部会で情報を共有しています」

甘さと品質に自信あり! 経験と技術を共有して、 よい品を消費者へ届けたい。

のほ場を訪ねました。下旬、収穫まで1週間ほどとなった石井さん山修三さんと副部会長の石井拓郎さん。5月者も多い同部会をまとめるのは、部会長の横名・30年という生産

トコーン部会」があり、現在は99名が所属して

ごとの専門部会「観音寺地区スイーこ三豊地区営農センター管内には品目

内で情報交換したりしているそうです。気になったものを試験的に栽培したり、部会新品種が次々と開発されるので各生産者が「味来」という品種です。ただ、その改良品種や「財産ののでは、という品種です。ただ、その改良品種や「財産のので利益をは、これているスイートコーンの同地区で栽培されているスイートコーンの

います。それぞれのほ場条件などに合わせて工夫してそれぞれのほ場条件などに合わせて工夫してセンターが配付する栽培暦を順守しながら、栽培法についても、JA香川県三豊地区営農

も、レタスやブロッコリーなどで規模拡大を目指す若い担い手が増えているため、スイートコーンを組み合わせる経営スタイルも承継され、部会員も生産量も増加傾向です。6月のほぼ1か月間に部会員がそろって出荷のピークを合わせています。他産地の最盛期前に、短期決戦型、で出荷することで、大規模前に、短期決戦型、で出荷することで、大規模前にが短期決戦型、で出荷することで、大規模前にが短期決戦型、で出荷することで、大規模が・朝詰めですぐ集荷場へ持ち込みます。早いものは主要販売先である関西のスーパーの夕市に間に合うので、すごく好評と聞いています」(石井さん)。

マジャックを遣いますね」と石井さん。同じ市内でも温度やを遣いますね」と石井さん。同じ市内でも温度やはもちろん、倒伏しない育て方など管理には気はもちろん、倒伏しない育て方など管理には気はもちろん、倒伏しない育て方など管理には気はあるのです。

です」(横山さん)。 いうことで、栽培する農家が増えていったん植えれば収穫もでき、夏場の収入にもなるとかったのです。その代わりにスイートコーンをためソルゴーという植物を植える農家が多「昔から、秋冬レタスの収穫後に土を肥やす

強みを生かしています。

覆資材(トンネルなど)をそのまま活用できることもある季節ですが、レタス栽培で使った被

から3月にかけてと早めで、まだ霜が降りる

6月に出荷するため苗の植え付けは、2月



(1) 年の5月24日には、三豊地区営農センターで「観音寺地区スイートコーカー ターで「観音寺地区スイートコー 関当者による本年度の市場情勢説明、当JA営 農部や同地区営農センターからの栽培管理や 出荷時の注意事項などの説明の後、出席者全員 出荷時の注意事項などの説明の後、出席者全員 出荷時の注意事項などの説明の後、出席者全員 出荷時の注意事項などの説明の後、出席者全員 出荷時の注意事項などの説明の後、出席者全員 という熱意が感じらが | 丸となって、今年も高い品質のスイートコーク という熱意が感じらが | 丸となって、今年も高い品質のスイートコーク という熱意が感じられる会場でした。

みとなりますが、ぜひ味わってみたいですね。に収穫・出荷を終えるとのことで、来年のお楽し同地区のスイートコーンはほとんどが6月中

用して早めに種まきや定植をし、6月中に集中 では特産の秋冬レタスのトンネルをそのまま活

荷することで有利販売や大手量販店との契

を栽培する生産者もいます。

地域特性としては、三豊地区管内の観音寺市

バイカラー種「ドルチェドリ

ーム」や、白粒種

約販売を実現しています

秋冬野菜の後作に適した 人気品目として生産拡大中!

> 拡大してきました。 後作品目として導入され、生産者および面積を 県内の産地も、前ページで紹介した三豊地区 産である秋冬品目のほ場を活用できる . 県のスイートコーン栽培は、本県の特

農産物直売所でも販売されています 域にわたります。出荷の最盛期は6月~7月 されますが、一部は県内のスーパーや当J にかけてで、多くは関西方面など県外に出荷 のほか、中央地区、綾坂地区、仲多度地区など広 「味来」で、近年ではほかに、黄色と白な栽培品種は黄粒種の「おおもの」 黄色と白色

> の差別化を図るなど、産地ごとに特色があ の品種を導入している地区もあり、 担い手農家がブロッコリーの広大なほ場を活用 ん県全体の生産量向上にも貢献しています。 した大量生産に取り組み、収益アップはもちろ 一方、近年注目度が 綾坂地区です。坂出市では大規模法人や た、近年作付け面積が急増しているの 上がっているバイカラー 、他産地·

営農指導と有利販売に取り組んでいきます。 得増大」を掲げています。その中で、スイー 農業振興プランの柱の一つとして「農業者の から夏にかけての貴重な品目として、今後 コーンを秋冬品目に比べ手薄になりがちな初夏 当JAでは、第7次中期経営計画においても \vdash 所



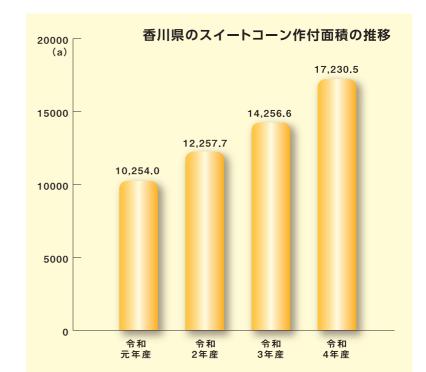
-memo-

糖度が高いスイートコーンは、おや つとして食べても最高! 昔は大きな 鍋でゆでて食べるのが一般的でし たが、今は電子レンジで手軽におい しく加熱できます。

外側の皮をむいて薄皮だけを残し、 水にくぐらせてからラップをかけ、電 子レンジで5分前後で加熱すると、 できあがり!

※電子レンジの機種やスイートコ の大きさによって異なります。

鮮度が落ちやすいためできるだけ 新鮮なうちに食べきるのが理想で すが、大量にあるときは加熱して粒 にほぐしてから冷凍保存するのがお すすめです。





がまいい。

農産物道元門は

日常的にお近くの直売所を利用している方も多いと思いますが、 夏休みにお子さんやお孫さんと、いろんな店舗へ足を延ばせば 買い物を楽しみながら、地域の農産物や農業を知る食育にもなりますね。 今回は、当JA女性部フレッシュミズ部会の寒川さん親子が、 「讃さん広場 滝宮店」を初体験。

どんな"出合い"があったのでしょうか?!

さっそく 入ってみましょ♪



野菜

直売所の"花形コーナー"、 旬の新鮮な野菜に目移りしそう!







体験してくれたのは

「野菜の中では キュウリが一番好き」 という琉羽衣くん。 好きな食べ方は「丸かじり!」



2人とも 元気な サッカー少年!



亜楼くんが 興味津々だったのは、 なんとアロエベラの葉!(食用にもなるんですね) お母さんに交渉して 見事ゲットしていました。

食べ方など わからないことがあれば、 私やスタッフにどんどん 聞いてくださいね!



これ、沖縄で 見たことある!



可愛らしいサイズの 「ピーチパイン」は、 JAおきなわの特産品。 提携するJAの特産品も並んでいます。

日本では高級フルーツのマンゴーが、 実は綾川町でも栽培されているって 知ってました?!

同店には7月中旬まで並ぶ予定です。

加工品

豆腐や味噌、漬物など定番商品のほかにも 珍しいものがいっぱい!



子どもが 喜ぶものも たくさん

香川県産の手作りチーズ、 お酒のおつまみに ピッタリな練り物、 地元で評判のお菓子など "お宝探し"感のある コーナーです。

あるんですね!



バラエティ豊かな香川県産フルーツが 季節ごとに楽しめますよ!



色とりどりの切り花は どの直売所でも人気商品の一つ。



お家に飾る花もたくさん!



この日は

「手作りこんにゃく」が まだ温かいまま

販売されていました。

刺身で食べられる 人気商品だそう。

> 買い物が済んだら お待ちかね、 同店自慢の ジェラートタイム。



お会計時には JA香川県 ポイントカードも 忘れずに!



普段は家から近い「讃さん広場 飯山店」に よく行っています。「讃さん広場 滝宮店」まで足を延ばすと、 品揃えもまた違って、楽しくお買い物ができました! 子どもたちも新鮮な野菜や果物を見ることができて 勉強になったと思います。 また他の店舗にも行ってみたいです。

ようこそ! (

いつでも 気軽にお越しくださいね

農産物直売所へ



JA香川県経済部経済店舗課 **亀井 祐香**職員 に聞きました。

G JA香川県の 農産物直売所ってなに? どんな特徴があるの?

JA香川県は、農業者の所得増大と地域の皆さまへ 安全安心な食を提供する場として、県内全域で28店 舗の農産物直売所を運営しています。

各店舗へ商品を出品する生産者は登録制で、*出品会員"として生産から包装、価格決定、店内への陳列などをすべて自分で行っています。出品会員は専業農家の方だけでなく、兼業農家や高齢者、女性など多様な農業者の方に登録いただいており、個性のある農産物や工夫されたパッケージのものがあるのが特徴です。

出品物は、トレーサビリティ(生産履歴)が義務づけられ、 農薬などの基準をクリアしているため、安心してお買い求めいた だけます。

支払いは現金のみですか?

ほとんどの直売所のレジが電子マネーとクレジット カードに対応しています。 キャッシュレスでお買い物 をお楽しみください!

※詳しくはJA香川県ウェブサイトなどでご確認ください。

「直売所スタンプラリー」に 興味があります。どんなイベント?

毎年7月~8月に開催している「JA香川県直売所スタンプラリー」は、今年で5回目を迎えます。おかげさまで回を重ねるごとに参加人数が増え、昨年の第4回は5,007名様の応募がありました。集めたスタンプの数に応じて応募できる賞が3段階に分かれており、不動の人気はA賞の「オリーブ牛」! 香川県が全国に誇るおいしいブランド牛です。皆さまもぜひご参加ください!

SNSでも 旬の情報を 発信中! JA香川県 Instagram JA香川県 Facebook





インスタグラムとフェイスブックでは、各店舗の話題のトピックや イベント情報などを充実させています。

ファーマーズマーケット「讃さん広場 飯山店」では、公式ブログも更新中です。

○ 28店舗もあると迷ってしまいそう。 おススメはありますか?

どの直売所も、その地域の個性ある品揃えを行っていますので、まずは、ご自宅から近いお店に、そしてお休みの日には少し遠出をしてお気に入りのお店を探してみてください。

また、「讃さん広場」という大型店舗(ファーマーズマーケット)が2店舗あります。こちらには近隣からだけでなく県内全域からの品が集まるほか、他県の提携JAの特産品なども取り扱っています。ほかにも高松空港に近い「JA産直空の街」や小豆島の池田港の側にある「小豆ふれあい産直市場」のようにお土産物も豊富にそろう直売所、「JA産直市コープ太田店」や「Aコープホウナン産直市」のように、スーパーと一体となった直売所もあります。

まず、営業時間や定休日は店舗によって異なるので、来店前にJA香川県ウェブサイトなどでご確認いただければと思います。比較的小規模の直売所では、開店と同時に多くのお客さまが訪れ、人気商品は午前中で完売となることもあります。ぜひ早起きして、朝活でとして直売所での買い物をお楽しみいただければと思います。一方で、ファーマーズマーケット2店舗では県内全域から多くの品が集まり、午後に品出しをする生産者もいることから、営業時間中いつお越しいただいても豊富な品揃えでお迎えしています。

また、お客さまとスタッフの距離が近いのも直売所の魅力の一つ。おすすめの食べ方など、お気軽にお尋ねください。

(おトク情報"が大好きです! 直売所にはそういうのって ありますか?

「JA香川県ポイントカード」があります。入会金・年会費は無料で即時発行でき、県内全てのJA農産物直売所でお買い物の際にご提示いただくとポイントがたまるカードです。毎月「ポイント3倍デー」もあってさらにおトク。また、今ならクレジット機能付きの「JAカード」でのお買い物なら5%OFFの割引もあります。

各店舗では季節や行事に応じてさまざまな売り出しやイベントを行っています。これらの情報もホームページでお知らせしていますので、ぜひご覧ください。



380名様に 抽選で プレゼント!

M

第5回

JA直売所でスタンプを集めて 応募してプレゼントを当てよう!

令和4年

詳しい内容については 「JA香川県直売所スタンプラリ・









"産直のある暮らし"を放映中!

YouTubeのJA香川県公式チャンネルでは、当JAが制作したオリ ジナル動画をアップしています。その一つ「vlog 新鮮な野菜で休日 ランチ篇」は、高瀬ふれあい産直市で撮影しました。

香川県の古民家で暮らす国際結婚カップルが直売所で買い物し たり、旬の食材でおいしいランチを作ったりする素敵な生活が 描かれています。ぜひご覧ください!

JA香川県公式チャンネル





ぬかの風味が楽しめる

女性部

その中から1品ずつご紹介していきます。 地産地消料理を集めて一冊のレシピ集をつくりました。 JA香川県女性部は令和2年、各地域で取り組んでいる

材料「作りやすい分量]

具	
;	ごぼう 20g
(こんじん······ 40g
Į	いたけ ······ 10g
ō	ひきえび40g
_	かまぼこ ½本
Α	「砂糖 ····································
	塩 小さじ1
В	酒大さじ2
	砂糖 小さじ2
	塩 小さじ⅓
いぎす(乾燥) ······ 50g	

米ぬか ······ 50g 細ねぎ(小口切り)…………適量

、ポイント/

煮るときに、少量の酢(分量外)を 入れるとぬかの臭みが和らぎます。

作り方

- えびはBでさっと煮て下味をつける。
- ②いぎすは何度も水洗いをしてゴミを取り除く。
- ❸米ぬかを袋(木綿袋)に入れて、水400mlを張ったボ ウルに入れ「ぬか汁」をこし出す。
- ●鍋に②と③を入れて火にかけ、木べらで混ぜながら 10分ほど煮溶かす。
- ⑤①を加えて混ぜ、容器(バット)に流しこみ、細ねぎを 散らして冷やしかためる。

おすすめ 私たちの

池田地域女性部

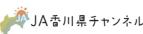
ロリー。手間暇と愛が め、水溶性食物繊維や がる独特の食感が楽し す。海の香りが口に広 い郷土料理で、次世代 豆腐」は冠婚葬祭の際 ぎす」を使った「いぎす ミネラルが豊富で低力 に伝えたい大切な味で に振舞われることが多 海藻の一種である「い

JA香川県WEBガイド



「vlog 新鮮な野菜で休日ランチ篇」を 公開しています。vlogとは、video blog の略で、一般的なブログの動画版です。 今回は香川県に住む国際結婚カップル の日常を紹介しています。本編では、 「高瀬ふれあい産直市」で、旬の食材を 探しています。ぜひご覧ください。

詰まったご当地グルメ









今月の「らいふSPECIAL」ではJA香川県直売所 スタンプラリーを紹介しています。本誌 「よい食 ひろば」でも毎月店舗を紹介していますが、取 材のときにそれぞれの店舗の違いを知ることが できて、とても楽しいです。皆さんもスタンプラ リーをしながら「直売所めぐり」を楽しんでみて ください。(M)





