

土・ひと・くらしをつなぐ、香川の交流誌



きらり

8

2022 AUGUST

青い空、白い雲、夏休み。
思い出も、丸かじり！



【あぐりSPECIAL】

香川県産野菜を

香川県民の皆さんに。
もっと!
販売力強化推進室の挑戦!

【らいふSPECIAL】

JA香川県×讃岐おもちゃ美術館
食農ワークシヨップはじめました！



6月20日、夏野菜をPRする多田憲史委員長㊁
 右から高松大一青果(株) 正木徹也専務取締役、
 マックスバリュ西日本(株) 今井賢司さん、湊啓史さん

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底し、撮影時のみマスクをはずしました。



もっと!

香川県産野菜を 香川県民の皆さんに。 ～販売力強化推進室の挑戦～

日本一面積が狭い香川県の農業の特徴は、品質重視!

生産者の皆さんのが細やかに育てた農産物は、東京や大阪など大都市の市場でも高く評価され、引く手あまたで取引されています。それだけに、品目や季節によっては県内における流通が少ないという状況もありました。

そこで現在、JA香川県では、県民の皆さんにも地元の高品質な青果物をたくさん食べていただきたいと、県内向け販売の強化に取り組んでいます。

県内向けに特化した販売戦略で 県内市場や流通関係者とともに 生産者と消費者をつなぐ架け橋に。



4月21日、高松市中央卸売市場の高松大一青果売場で、
市場関係者らに春野菜をPRする多田委員長(写真⑤)

香川県一の取扱量を誇る高松市中央卸売市場。青果部門には県内産はもとより全国各地から旬の野菜が集まっています。この2階の一室に販売力強化推進室はあります



JA香川県営農部販売戦略課
販売力強化推進室
多田 憲史委員長
に聞きました。

J A 香川県が高松市中央卸売市場内に「販売力強化推進室」を開設したのは令和2年10月1日で、もうすぐ2年になります。同年春先から始まったコロナ禍により、青果の流通面にも大きな混乱がありました。当JAではそれ以前から生産者の要望に応えて新たな販売力強化策を準備していたのですが、主要販売先である関東・関西など県外へ出向いての商談がほぼできなくなりました。そこで、まずは県内への販売体制を強化していくことと、新しく県内専門の販売促進に取り組む部署として「販売力強化推進室」を開設したのです。

当推進室設置の目的は、県内の市場関係者(仲卸事業者など)や量販店などとの販売取引を強化し、再生産価格の維持や所得向上につながる有利販売に取り組むこと。そして、香川県でとれた新鮮で安全な農産物を地域の皆さんに提供することです。

取り組み内容はさまざまです、たとえば、季節ごとの野菜の出荷が本格化する前に、市場内で関係者を集めて今シーズンの作況や産地の情報、出荷見通しなどを説明しています。

また、職員が同市場内に常

駐し、地元の量販店との連携をこれまで以上に密にしていく努力をしています。その具体的な成果は、量販店でフェアなどを開催し、県産農産物の売り出しを定期的に行つていただけるようになつたことです。また、チラシや店の掲示物などに「JA香川県」とのコラボ企画である記載を入れていただきなど、これまで以上に踏み込んだ販売促進活動が次々に形になり、県産農産物のPRにつながっています。ほかにも、先方の要望を取り入れた商品のパッケージや販促物などを当JAが作成する取り組みも喜ばれています。

品揃えについても、県内に流通する農産物は種類も出荷量も増加しています。生産量が少ない品目以外でも、県内向けだからこそ特産品としてアピールできるものや、遠距離輸送には不都合な品物でも販売することができたりといったメリットも見えてきました。

このような取り組みの一つ一つは、これまでも販売戦略課が品目ごとの生産部会などと連携して行ってきた実績はあります。しかし、当推進室で計画的に取り組むことにより、量販店の店頭に年間を通して当JAが取り扱う農産物の売場を確保し、拡大していただけるようになつたことは大きな成果です。その結果、3年間で当JAの青果物販売のうち県内向け販売が約20%を占めるようになりました。



新鮮市場きむらの「JA香川県フェア」店頭。月1回の頻度で開催されるようになり「野菜売り場が変わった」と好評のこと

将来にわたって持続可能な香川の農と食を守るために

近年、卸売市場での取引といつてもその形態は多様化しており、毎朝のセリで価格と販売先が決められていく割合は少なくなっています。当JAでも、相対取引や契約取引、また市場は通しても品物は直接JA集荷場から量販店の流通センターなどへ直送する方式も行っています。これらの方方法は、輸送コストも時間も削減でき、鮮度や品質も保たれるため、県内向けの販売として、今後も推進していく方針です。

農産物の価格は、消費者の皆さんにとっては安いほど歓迎されるものだと思いますが、生産者の生活と産地を持続していくためには今後も作物を作り続けていく再生産価格の維持が必須です。そのため、当JAとしてもこれまで、出荷量で他産地と勝負できないぶん品質のよい農産物を栽培し、高値が付く都會へと目が向きます。

そして、当推進室には、職員の人材育成という目的もあります。高松市中央卸売市場は県内随一の規模で他県産の農産物も日々集積します。職員が数多くの農産物を直接見て学ぶことで、他産地との競争力を高める販売力を持ったプロを育て、将来にわたっても生産者の所得向上に必要とされる組織であり続けたいと考えています。

がちだつたのも事実です。しかし、今後ますます燃料費など経費の高騰が予想され、また地産地消の推進も重視される中、輸送コストも時間も削減できる県内向けの販売も拡大しながら生産者の所得向上を目指していきます。

県内の消費者の方々にとっても、新鮮で高品質な県産農産物を食べていただける機会が増えることで、地元の農業をもつと知つて、応援していただることにもつなげていけたらと期待しています。

**8月頃、県内に多く出回る
県内産野菜の一部です。
ぜひ店頭で香川県産の
農産物を探して、たくさん
食べてください!**



JJA香川県との密な連携で 県産農産物の品揃えを充実。 オリジナルの商品開発にも期待!

マックスバリュ西日本株式会社
農産商品部 四国野菜・市場グループ マネージャー 今井 賢司さん(中央)
野菜バイヤー 石川 直史さん(右)
野菜バイヤー 港 啓史さん(左)



また、日々のつながりからフェア以外でもJJA香川県と直接商談をすることで、よりよい商品を仕入れることができています。生産者の皆さまの苦労や香川県と他产地との違いをお客さまに伝えたいという我々小売店の要望と生産者の方をつなぐ役割を販売力強化推進室が果たしてくれており、とても感謝しています。

また、現在、当社ではJJA香川県と協力して「大収穫祭」と銘打ち、県産および他県産の旬の農作物フェアを定期的に行っています。フェアで販売する県産農産物については、約1か月前に同推進室と打ち合わせを行い、チラシ掲載商品などを相談しています。

ほかにも、農産物によってはJJA香川県と協力し、新しくオリジナルパッケージを開発して広めていくこともしています。今後もこのような育成商品を一緒に作っていきたいですね。

JJA香川県と協力して、多くのお客さまに喜んでいただくとともに、香川県の農業を守るお手伝いができるたらと思っています。

また、日々のつながりからフェア以外でもJJA香川県と直接商談をすることで、よりよい商品を仕入れることができています。生産者の皆さまの苦労や香川県と他产地との違いをお客さまに伝えたいという我々小売店の要望と生産者の方をつなぐ役割を販売力強化推進室が果たしてくれており、とても感謝しています。

香川県産農産物は鮮度も品質もよく、お客さまにも好評をいただいています。県産品には愛着があるようで、品物によっては「香川県産」だけでなく、市町名や生産部会名を入れていることもより親しみを持つていただけていると思います。

また、日々のつながりからフェア以外でもJJA香川県と直接商談をすることで、よりよい商品を仕入れることができています。



6月20日に行われたマルナカ担当者との打ち合わせ。次回の「大収穫祭」に向けて、農産物の選定や数量、価格などが決められると同時に、当JAから産地情報、マルナカから消費者の反応などを交換し合う場ともなっています



店頭に置くポップを作つて新鮮さとおいしさをアピール



マルナカ「大収穫祭」の店頭。旬の県産夏野菜が豊富に並びます



要望により、購入しやすい大玉トマト2個入りのパッケージとシールをオリジナルで作成しました

マルナカパワーシティ
屋島鮮度館の「大収穫祭」



讃岐おもちゃ美術館
SANUKI TOY MUSEUM

らいふSPECIAL



食農ワークショップ はじめました！

JA香川県は、地域活性化のための新たな取り組みとして本年4月にオープンした「讃岐おもちゃ美術館」で食農ワークショップを月1回開催しています。

今回は、6月26日に行われた第2回の様子をご紹介します。



香川県のスイートコーン！ ペンケースを作ろう



おもちゃ美術館スタッフの相曾さんが工作のやり方を教えてくれます。

ワークショップは毎月1回、讃岐おもちゃ美術館内の「おもちゃこうばう」で午前と午後に開催しています。11時から始まったこの回には5家族（子ども6人と大人5人）が参加しました。最初にJA香川県の職員が紙芝居形式で、JAの役割を紹介。農家の皆さんのが育てた野菜や果物を集めて、市場やお店に運ぶ役割をしていることや、農家の皆さんのが農機具やビニールハウスなど、農業に必要な機械や施設を買っためのお金を貸したりしていることなどを楽しく学んでもらえたようです。

そして、今回の工作、スイートコーンのペンケース作りが始まります。講師は同美術館のスタッフ・相曾さん。JAの職員といっしょに作業を行いました。



2 実物のスイートコーンを見ながら、フェルトとアイロンプリントシートをはさみで切って、葉や実、ひげを作り、オーリナルコーンをデザイン！

みんな集まると
みんな集中！



参加者の声

●さらちゃんのお母さん

おもちゃ美術館のインスタグラムで、ワークショップの情報を見てぜひ参加したいと思い、ママ友を誘って申し込みました。娘ははさみを使い始めたばかりなので、フェルトなどを切って工作するのが楽しくてしかたない様子でした。いただいたスイートコーンは、調理しておいしくいただきます。

●ゆうせいくん、ひなちゃんのお母さん

兄妹2人と参加しました。2人ともスイートコーンも工作も大好き。集中して黙々と工作に取り組んでいました。また参加したいです。

1 まずは子どもたち自身でスイートコーンの皮をむいて、観察します。



JJA職員から
クイズの出題も！

「スイートコーンのひげと粒はどちらが多いでしょう？」
(正解：実の一粒ずつからひげが出ているので、数は同じです^^)



3 それをJA職員がアイロンで熱着すれば、かわいいスイートコーンペンケースの完成です！



作ったペンケースと
スイートコーンは
お土産としてお持ち帰り！





第1回は5月22日に開催した
「香川県のミニトマト柄ランチバッグを作ろう！」

JA香川県は、本年度から始まった「第7次中期経営計画」の地域活性化プランで「NPO法人など地域の諸団体などと連携を図り、地域の活性化に取り組む」ことを掲げています。

この度、認定NPO法人わははネットが運営する讃岐おもちゃ美術館のコンセプト「讃岐の伝統を伝える場にもしたい」に賛同し、一緒に何かできることはないかと提案をしました。

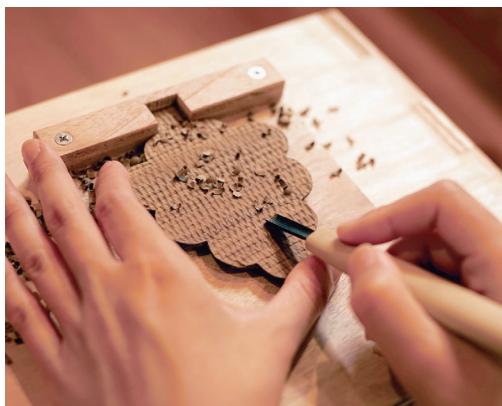
JAとしても、食生活の多様化や生産者の高齢化が進む中、子育て世代の方々に香川県の食と農について伝えていかなければという気持ちを強く持っています。そこで、同館のスタッフの方々と相談して、毎月、その季節の農産物をテーマにした工作を行う企画を立ち上げました。

約40分のワークショップのうち、冒頭の5分間は、JAの紹介やその回の農産物の解説などを私たちJA職員が行います。第1回はクイズ形式、第2回は紙芝居を手作りしました。子どもたちと保護者の方に楽しみながら香川県の農業や農産物、生産者のこと、JAの役割などを知つていただけるようになると工夫しています。参加した子どもたちの笑顔にこちらも元気をいただき、これらも楽しく学んでいただける企画を提供していくたい！と意気込んでいます。

なお、今後の食農ワークショップの詳細や参加ご希望の方は、讃岐おもちゃ美術館のホームページからお願いいたします。皆さまの参加をお待ちしています。

香川県の豊かな食と農、それを支えるJAの役割を楽しい遊びを通して伝えていきます。

JA香川県
総合企画部総合企画課
上原 学 職員
に聞きました。



第4回は8/28(日)開催予定の
「香川のシャインマスカット型！木皿を作ろう！」



讃岐おもちゃ美術館ってどんなトコロ？

「香川の子どもたちにふるさと香川の魅力をもっと伝えたい。たくさんの体験や経験、多世代の人と出会うことで豊かな成長につなげたい」というコンセプトのもと、子育て支援の認定NPO法人「わははネット」などが立ち上げた施設。讃岐の素材や伝統工芸をふんだんに使い、木製の玩具や遊具で遊べるエリアにはセルフうどん店を再現した“ごっこ遊び”など香川ならではの仕掛けも。香川の魅力を伝えるショップや県産食材にこだわったカフェも併設。

<https://npo-wahaha.net/stm/>

食に関するイベントはその食材を食べて味覚で感じることが多いですが、JA香川県さんとのワークショップでは農作物を目で見て、触って、匂いをかいだり…と五感で感じることができます。これらを意識して工作することによって、その農作物を食べるときに違った味わいや愛おしさが生まれるのではないかでしょうか。

今は、農作物をスーパーなどの店頭での状態しか知らない子たちも多いので、冒頭に農家さんやJAについてわかりやすく話してくれるのも、とても勉強になると思います。

今回はすぐに予約が埋まってしまい、参加できなかったご来館の方からも「次はいつですか？」と聞かれました。参加した子どもたちからも「またやりたい！」と好評でしたね。今後も継続して新たな取り組みと一緒にやっていきたいです。

当美術館は「香川の子どもたちがふるさとの魅力を遊びながら知つてもらう」ことがコンセプトです。

自分の育った香川県が素敵な場所であることを知って自己肯定感の高い子どもたちに育つてほしいと願っています。



讃岐おもちゃ美術館
中橋恵美子館長

新・さぬき

野菜料理

8月の
おすすめオクラとエビの姿フライ
オクラタルタルソース添え調理時間
20分

オクラ

材料 [2人分]

オクラ	6本
エビ	6尾
卵	1個
牛乳	大さじ2
小麦粉	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量
塩(板ざり用)	適量
 (タルタルソース)	
ゆで卵	2個
オクラ	2本
タマネギのみじん切り	大さじ2
マヨネーズ	大さじ5

作り方

<下処理>

- ①すべてのオクラのガクを切り、塩をまぶして、板ざりをし、産毛を取る。

<オクラタルタルソース>

- ②下処理したオクラを1分弱ゆでる。
③ゆで卵を粗みじん切り、②を輪切りにする。これらをタマネギのみじん切り、マヨネーズを合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。

<オクラとエビの姿フライ>

- ④エビの殻をむき、腹側に縦に一本深めに切り込みを入れる。次に筋を切るように、横向きに切り目を入れながらしっかりと開き、背ワタを取る。
⑤下処理したオクラは、縦に切り込みを入れて開く。
⑥④と⑤の全体に小麦粉をまぶし、開いた面同士を合わせる。
⑦ボウルに卵を溶いて牛乳と合わせて⑥に絡め、パン粉をつける。
⑧揚げ油を170度に熱して、⑦をきつね色になるまで揚げる。皿に盛り、タルタルソースを添える。

野菜ソムリエプロ
川村 章子 先生

オクラは、ネバネバの食感と豊富な栄養が魅力の夏野菜。大きな花を咲かせた後に細長いま実が空に向かって実ります。香川県では県内全域で栽培されています。

暑さで食欲をなくしがちな時でも「オクラのネバネバで食が進む」という人の多い、夏のお助け野菜。ナトリウムを排出する働きのあるカリウムが豊富で、塩分、水分の摂り過ぎでもむくみやすい方にオススメします。カロテンやビタミンB1も多く含まれ、夏バテ予防にわぴわたりです。

今回ではHJLヒオクラを合わせてハイにこぼしました。星型の輪切りを入れたタルタルソースにはどんみや加わりました。形も味わいも違う2種類のオクラが“映える”料理です。

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(ビーべジ)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。

JA香川県WEBガイド



YouTube「JA香川県チャンネル」で「生産者密着動画」第2弾を公開中です。今回密着させていただいたのはアスパラガス生産者の山本さん。SNSで自ら農産物をPRする、イマドキの農業を紹介しています。ぜひ、ご覧ください。



JA香川県チャンネル



編 集 後 記

今回の「らいふスペシャル」では、当JAが取り組む「讃岐おもちゃ美術館」での食農ワークショップを紹介しました。同美術館の中には、香川県の伝統が伝わる木のおもちゃがたくさんあって、とても勉強になりました。遊びながら伝統を伝えるって素敵ですね。私も「きらり」で皆さんに楽ししながら当JAのことをより知ってもらえるように頑張ります。(M)

