

土・ひと・暮らしをつなぐ、香川の交流誌

 **JA香川県**
～農業と地域に全力投球～

ささらり

10

2022 OCTOBER

こがね色に染まる讃岐の大地に
今年も感謝して、いただきます！

一緒に
考えよう！

「JAグループは
「国消国産」を提起しています。

【あぐりSPECIAL】
省力化、品質向上、所得増大を目指して。
「営農支援」、強化中！


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



荷造り調整支援



育苗支援

省力化、品質向上、所得増大を目指して。 「営農支援」、強化中!

JA香川県は、生産者の所得増大と経営の安定化につながる重点施策の一つとして、営農支援機能の強化に取り組んでいます。

さまざまな支援メニューを拡充することで、生産者の皆さんが安心して規模拡大や品質向上を目指していただける環境づくりを進めています。その概要をご紹介します。

フィールド支援





JA香川県営農部
生産担当部長
三谷 寛幸部長
に聞きました。

JA香川県は、現在進行中の第7次中期経営計画における農業振興アクションプログラムの中で、「農作業支援の拡充による作付面積の維持拡大」「荷造り調整支援の拡充による出荷作業負担の軽減と生産量増加」について具体的な目標値を設定して取り組んでいます。

支援メニューは、各地区営農センターでその地域の農業の実情に合わせて実施されています。そのうち生産者の多い品目や要望の多い作業を中心に、県内全域での統一を進めているところです。

利用者は、規模拡大に取り組み担い手生産者や法人から、高齢になって重労働は辛いけれどまだまだ農地は守りたいという方までさまざまです。

営農支援を活用すると、労働力と機械導入などの費用を軽減できるほか、栽培管理に集中できることで規模拡大や品質の向上を目指せます。さらに、産地全体としての収量の確保や品質の均質化も図りやすくなるため、当JAとしても有利販売やブランド力の向上に寄与すると考えています。

生産者の皆さんの安定した農業経営と、香川県農業の発展のために、効果的な支援メニューを今後も拡充していきます。

フィールド支援

生産者のほ場や園地での農作業をJAのオペレーターが代行するものです。支援内容は、苗の定植、防除（農薬散布）、畝立て、マルチ貼り、草刈りなど多岐にわたり、現在、県内全域では55のメニューがあります。

防除については、従来の農業用ヘリコプターよりも小回りがきき、効率もよいドローン防除へと転換を進めています。このような個人で導入することが難しい技術も気軽に利用することもメリットの一つになっています。

草刈り支援は、県内全域で、生産者以外の方にも利用していただけます。遊休農地などを放置すると鳥獣害など近隣の農地に影響を及ぼすこともあります。地域の環境保全のためにも普及に取り組んでいるところです。



定植機を使ったブロッコリーの定植作業



トラクターを使った草刈り作業



ドローンによる防除作業

育苗支援



イチゴの育苗は、病気に弱く経験者でも難しいといわれます。防除はもちろん適切な葉かき作業を繰り返し、軸の太いしっかりした苗に育て上げます。

綾歌広域育苗センターは野菜苗を栽培する第1施設と水稲苗を栽培する第2施設に分かれており、今回は第1施設のイチゴとブロッコリーの育苗を取材しました。イチゴの育苗では、花芽が出るタイミングをそろえるための予冷库も完備しています。

同センターではほかにレタス、青ネギ、スイートコーンの育苗を行い、年間を通してフル稼働しています。



ブロッコリーの育苗も日頃の管理が大切。かん水の量は多すぎず少なすぎず、虫や病気は早めに防除し、大量の苗を確実に供給します。

当JAでは県内に12の育苗センターを整備し、水稲と園芸の主要品目を中心に苗の供給を行っています。これも支援事業の一つといえます。

育苗は細やかな管理が必要で、場所も手間もかかります。かん水や病害虫の防除などの管理に失敗すると必要な苗が確保できなくなり、その年の経営計画に多大な影響を及ぼします。そこで、専門の職員が適切に管理し良質な苗を育てて、生産者に供給しています。

水稲のほか野菜ではブロッコリー、レタス、青ネギ、イチゴなど、当JAの主要品目を中心に、また、産地では、花きの育苗を行っています。

綾歌広域育苗センター 喜多光紀 所長

当センターでは、若い職員が中心となって細やかな管理をしています。これからも生産者の声を聞き、多くの方に喜んでもらえる苗を育てていきたいと思っています。

荷造り調整支援



アスパラガスの荷造り調整支援作業



青ネギの荷造り調整支援作業

生産者が収穫し、そのまま集荷場に持ち込んだ農産物の調整作業や荷造りをJAのスタッフが行う支援で、園芸品目の主要品目を中心に提供しています。生産者の労働負担軽減とともに、出荷農産物の品質を均質化しやすいというメリットがあります。生産部会全体で利用することで強い産地づくりと有利販売に成功している事例も多くあります。

地域ごとに出荷量の多い品目が異なるため、支援メニューも集荷場によって異なりますが、ブロッコリーはほぼ県内全域で行っています。全国で初めて氷詰め出荷を実現し、香川県産ブロッコリーの品質を全国的に知らしめたのも、この支援事業の成果といえます。ほかにも青ネギ、アスパラガス、レタス、ミニトマトなどがよく利用されています。

また、イチゴは昨年から綾歌南部地域で試験的に開始しました。今後、要望や利用状況などを検討しながら他地区にも拡充していければと考えています。

果樹においても、ミカン、モモ、カキ、ナシなどが行われており、県産果物の高品質化・ブランド力向上につながっています。

伝統あるキクの産地・小豆地区の池田集荷場では、キクの荷造り調整支援を実施しています。目視による選別に加え、選花機にかけてスピーディーに結束まで行います。キク生産者の作業の大幅な軽減と、品質の統一に大きな役割を果たしています。

池田集荷場 佐々木和也 所長

当地区は赤菊の産地として有名で、大阪市場でのシェアはトップを誇ります。生産者の約8割がこの荷造り調整支援を利用しています。新鮮で品質のそろったキクを出荷することを使命として頑張っています。



キクの荷造り調整支援作業
支援機で重さを量り、束にしています。

一緒に
考えよう!



JAグループは 「こく しょう こく さん 国消国産」を 提起しています。

「国消国産」とは？

「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、という考え方です。

JA香川県では、香川県内の農業生産者が作ったものを県内の皆さまにたくさん食べていただきたいという思いから、農産物直売所の運営や地域量販店などと連携して「地産地消」の取り組みを進めています。今回は、さらに一歩進んで食料安全保障の観点から全国のJAグループで取り組む「国消国産」について解説します。

パンデミックや不安定な世界情勢、温暖化…
「食」の安全はどうしたら守れるの？

新型コロナウイルスの感染が広がりはじめた時、マスク不足が大きな問題になりました。もしこれが食料だったら、どうなっていたでしょうか？

いざという時、マスクのような工業製品なら急いで作ることもできますが、農地を耕し、自然のめぐみを活かしながら長い年月をかけて育てる農畜産物は不足したからといってすぐに作れるものではありません。

日本の「食」は

今さまざまなリスクに直面

現在の日本は食料の約6割を海外に頼っています。

輸入には物を安価に手に入れられることや日本では生産できないものを食べられることなど多くのメリットがありますが、輸入ができない状況になると6割の食料が手に入らなくなるという大きなデメリットがあります。特に、今は地球温暖化などの異常気象や自然災害、爆発的な人口増加によって世界的な食料不足が懸念されており、食料自給率の低い日本の「食」はさまざまなリスクを抱えています。

このようなりスクを回避するためには「生産するために必要な食料を、できるだけ国内で生産する力」を強めていくことが重要です。

農業生産力の弱体化

生産者の減少と高齢化、農地の減少がすすむ

食料自給率の低迷

食料の多くを輸入に頼っている

日本の「食」をとりまく

5つのリスク

農畜産物の輸入増加

輸入増加で食料自給率がさらに低下するおそれ

世界的な人口増加

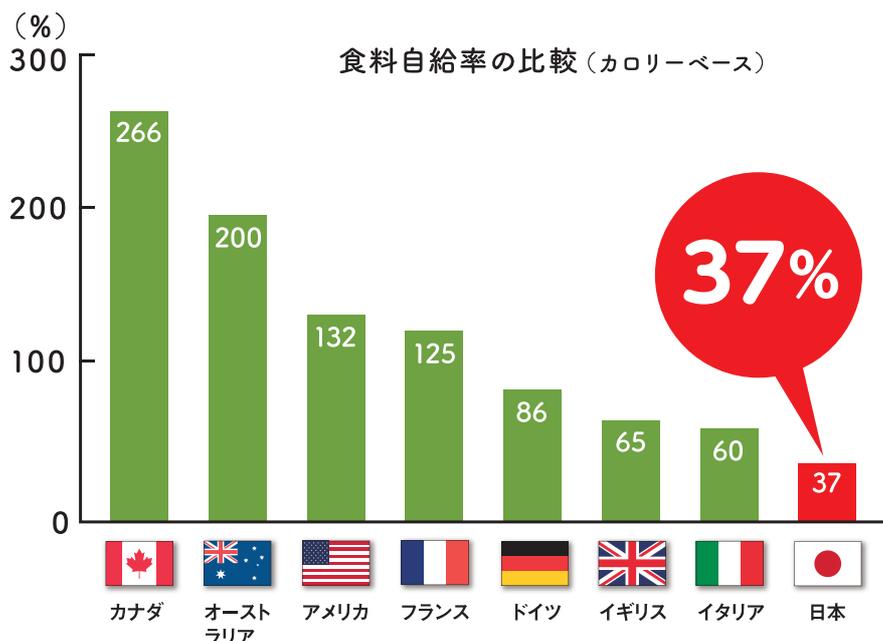
世界の人口増加による食料不足

多発する自然災害

多くの災害が世界と日本の農業にダメージ



日本の食料自給率はわずか**37%** 先進国のなかでも最低水準です。



「食料自給率」とは？

私たちの食べている食料のうち、どのくらいが国内で作られているのかを示す割合のことです。

いくつかの先進国が100%を超えているのに対し、日本の食料自給率は2020年度でわずか37%です。1965年度の73%から大きく低下しています。

「知ってる？日本の食料事情2022～食料自給率・食料自給力と食料安全保障」
 (農林水産省)をもとに作成
 注：諸外国は2018年、日本は2020年度の数字を使用

高まっている日本の「食」のリスク…

自然災害で食料不足に?!

2021年頃に一部の飲食店でフライドポテトの販売が休止される事態になりました。これは、冷凍フライドポテトを北アメリカから輸入する際、輸送船の経由地となるカナダのバンクーバー港近くで発生した大規模な水害やコロナ禍などの影響で、船の到着が遅れたことが原因でした。

近年、世界中で自然災害が多発しています。日本が多くの食料を輸入しているアメリカ、中国、オーストラリア、タイ、カナダなどでも、豪雨や水不足などが続くと、農畜産物が生産できなくなり、日本への食料輸出がなくなる可能性があります。

人口増加で食料不足に?!

今、世界には、約79億人※が生活していますが、今後さらに増え続け、2050年には97億人まで増加すると言われています。人口の増加が予測されている主な地域は、開発途上国が多くあるアフリカやアジアです。飢餓問題が解決されていない地域で、このまま人口が増え続けると、世界的に食料不足や栄養不足がさらに進んでしまうことが予想されています。

※出典：『世界人口白書』（国連人口基金）

食料価格の値上がり加速?!

日本が海外から輸入する農産物の金額は、2000年には約3.9兆円でしたが、食生活の変化などを背景に、2020年には約6.2兆円にまで増えています。

近年、世界的に食料価格が上がっており、食パンや即席めん、サラダ油などの身近な食品の価格も高騰しています。その要因としては、世界的な異常気象、コロナ禍による輸送の混乱、不安定な世界情勢などです。すでに輸出を禁止した国もあり、今後、身近な食品の購入が難しくなるかもしれません。

今、私たちに できることは？

国民が必要とし消費する食料は、
できるだけその国で生産する、
「国消国産」をすすめていくこと。

JAグループでは、日本の「食」を取り巻くリスクの高まりへの対策として、国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという「国消国産」の大切さを提起します。それは、「生きるために必要な食」を生み出す日本の農業を未来につないでいくための行動です。

10月16日を「国消国産の日」、10月全体を「国消国産月間」として、JAグループ全体で食・農・地域の重要性を発信します。イベントやキャンペーンを行なっているから、今こそ、身近でできることから取り組んでみましょう。



10月16日は「国消国産の日」

10月16日は、1945年に国連食糧農業機関(FAO)が誕生した日であり、国連が「世界食料デー」と定めた日です。この日をJAグループは「国消国産」の日として日本記念日協会に登録しました。JAグループは皆さんと共に「国消国産」をすすめ、持続可能な社会の実現を目指していきます。

私たちが地域でできること。



「地産地消」から「国消国産」へ、そしてSDGsへとつなげよう。

また、「国消国産」にもつながる地域でできる取り組みが「地産地消」。

その地域で生産された農畜産物を、その地域内で消費することです。たとえばファーマーズマーケット（農産物直売所）を利用すれば、新鮮な地元の農畜産物に出合えます。

「地産地消」は地域農業の振興や環境保全に寄与することはもちろん、その地域内で人が活発に動き、物やお金が回ることで、地域全体の活性化にもつながります。さらに、食材を長距離輸送する必要がないためCO₂排出量の削減につながるなど、SDGs（エス・ディー・ジーズ）にも貢献します。

SDGsの観点からはほかにも、このまま日本が開発途上国から食料を必要以上に輸入をすることの是非も問われています。今後、その国の人々にとって必要な食料が不足してしまうかもしれないからです。そこで、「国消国産」「地産地消」を進めることは、持続可能な食料、農業、環境など、SDGsの達成に貢献すると言われていのです。



「国消国産」をすすめるキャンペーンを展開しています！

コウケンテツさん presents

みんな #国消国産

秋の大収穫祭

直売所へ行こう！キャンペーン

© よい食プロジェクト

実施期間 10/1 土 ▶▶▶ 10/31 月

★「のぼり」が目印！

JA香川県の農産物直売所を含む、全国1,500カ所のJAファーマーズマーケットで、ポスターのQRコードを読み込んでスタンプGET！豪華プレゼントに応募できます！



さつまいもとレンコンの カリカリきんぴら



調理時間
20分

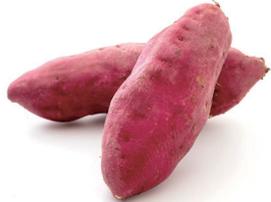
材料[2人分]

- カンショ …………… 200g(中1本)
- レンコン …………… 100g
- 豚バラ肉 …………… 100g
- みりん …………… 大さじ2
- しょうゆ …………… 大さじ1
- 白ゴマ …………… 小さじ1
- サラダ油 …………… 大さじ2
- ゴマ油 …………… 小さじ1

作り方

- ①カンショとレンコンは水でよく洗い、両端を落として、長さ約4㍍の細切りする。豚肉も4㍍の細切りにする。
- ②フライパンにサラダ油とゴマ油をひき、カンショを平たく並べて中火にかけ、しばらく動かさずに火を通す。
- ③全体が黄色っぽくなったらフライ返しで裏返し、レンコンを加え、しばらく動かさずにそのまま続けて火を通す。
- ④全体に焼き色がついたら、フライパンの中央部を空けて豚肉を入れ、全体を炒め合わせながら、豚肉に火を通す。
- ⑤キッチンペーパーで余分な油を吸い取り、みりん、しょうゆを加えて絡める。器に盛って、白ゴマをかけたら完成。

野菜ソムリエプロのおすすめ
新・さめま
野菜料理



10月の
おすすめ

カンショ
(サツマイモ)



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。

ウェブサイト
<https://www.kw-ja.or.jp/>



林修先生と学ぶ みんなの食料安全保障

世界情勢の激変で、日本の「食」のリスクが拡大しています。

日本の食料自給率は、わずか38%※。食料の約6割を、輸入に頼っているのです。そして今、日本の「食」は、ウクライナ情勢という新たなリスクに直面し、世界の食料価格の高騰に、さらに拍車がかかっています。「食料は、安く、いくらでも輸入できる」。そんな時代は、もう過去のものになったと言っても、過言ではないでしょう。
※2021年・カロリーベース



JAグループサポーター
林修

日本の「食」と「農」を支え、
未来につなぐ「国消国産」。

では、いざという時に食料が不足しないためにはどうすればよいのでしょうか。その答えを、JAグループは「国消国産」として提唱しています。「国消国産」とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけ、その「国」で生「産」する、ということです。

適正な価格で「国消国産」を進める。
それが「みんなの食料安全保障」。

生産者を支え、日本の「食」を未来につなぐために、私たちもまた意識を変えていくことが求められています。できるだけ国産のものを手に取り、食べることが、私たちにできる「国消国産」の実践であり、日本の生産者を応援することにつながります。それが私たち「みんなにできる食料安全保障」と言えるでしょう。

生産資材の高騰が続く、日本の農業は
苦境に立たされています。

世界情勢の変化は今、農業の現場に、大きな問題をもたらしています。肥料、家畜の餌、燃料などの資材価格の高騰が、経営を直撃しているのです。このままでは農業を続けることが難しいという、生産者の皆さんの深刻な声も聞こえてきます。

「JAタウン」で旬の農畜産物を **今だけ送料無料**で。

<https://www.ja-town.com/shop/e/ekokusho/>

期間 2022年10月13日から11月末日まで
※既定数に達した場合、早く終了することがあります。



おいしい日本と暮らす
JAタウン



JAグループ



発行：香川県農業協同組合
〒760-0023 香川県高松市美町一丁目3番6号
編集：総合企画部総務企画課 TEL.087-825-1233
印刷：株式会社フイニー印刷



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ