

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～

きらり

11

2022 NOVEMBER

あましく、とろける
ごほうびフルーツ。
これはもう、食べる宝石！



【極上の

【あぐりSPECIAL】
秋から冬へ：実りの季節を味わい尽くす！
香川県産「三果」めぐり

【らじSPECIAL】

みんなで助け合える地域づくりのために
JA香川県にできること。

社会福祉協議会・NPO法人などとの連携による地域貢献活動


**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

カキ

香川県の主要品種

「太秋」「早秋」「松本早生富有」「富有」「愛宕」

香川県の主な産地

高松市、綾川町、三豊市

秋から冬へ…
実りの季節を味わい尽くす!

香川県産 極上の “三果”めぐり

温暖少雨な香川県は果樹栽培に適し、大産地に量は及ばないながらも品質重視の丁寧な栽培が高く評価されています。一年中さまざまな果物が楽しめますが、なかでも今の時期に旬を迎える3品目(カキ・キウイフルーツ・柑橘類)の魅力をご紹介します。

キウイフルーツ

香川県の主要品種

「香緑」「さぬきゴールド」
「さぬきエンジェルスイート」
「さぬきキウいっこ®」

香川県の主な産地

高松市、善通寺市、三豊市、
小豆島町、土庄町

柑橘類

香川県の主要品種

「小原紅早生」「宮川早生」「青島」
「ゆら早生」「石地」「不知火」「せとか」など

香川県の主な産地

高松市、坂出市、三豊市、観音寺市

※3品目とも、JA香川県からの出荷量の半分以上が県内で流通します。果物専門店、スーパーなどでお求めください。JAのファーマーズマーケット「讚さん広場」や産地周辺の農産物直売所でも販売しています。

実は、日本の“国果”です。 香川県産は、糖度と食感に定評。

カキ

Kaki

香川県のカキ栽培は、100年以上の歴史があると言われています。温暖少雨で水はけのよい丘陵地が栽培適地で、現在は高松市香川町および綾川町二帯が二大産地として知られています。

例年9月中旬から早生品種の「太秋」「早秋」「松本早生富有」と続き、11月中旬から12月中旬は「富有」が楽しめます。

カキ栽培は、苗木から本格的に収穫できるまでに6〜8年ほどかかることから、生産者の高齢化と後継者不足が喫緊の課題です。しかし、当JAの就農支援施策や部会の努力などにより、少しずつ若手後継者の就農も増えてきました。

そのためにも、魅力ある品目として盛り上げていきたいと、当JAでは市場での有利販売に取り組んでいます。なかでも、近年注目されている「太秋」は、従来のカキのイメージからは一味違うサクサクした食感で、新たなファンを獲得しました。

11月からは甘柿の王様ともいわれる「富有」が多く出回ります。甘味が強く果汁たっぷりの果実を味わってください。

私が管理する樹の多くは樹齢80年前後で、35年前に急逝した父が山を開墾して植えたものです。定年を前に58歳で勤めを辞めて全くの未経験からカキ專業農家になりました。今は、自宅の周囲の園地50アールで「太秋」「早秋」「松本早生富有」「富有」などを栽培し、少し離れたパイロット園地30アールで



石丸 和孝さん(70歳)
【綾川町千足】

生産者 訪問

は苗木も育成中です。

品質のよいカキを出荷するためには、1年中手を抜けません。枝のせん定や防除はもちろん、枝を紐で吊ってまんべんなく日光が当たるようにする「枝吊り」、また、摘蕾という作業もかなり重要です。基本的に「二枝一蕾」といって、よい蕾を見極め1本の枝に1つだけ残してほかの蕾は落としてしまいます。傾斜地での作業は苦労もありますが、小さな実がどんどん大きくなり、色づいてくるのを見るのは嬉しいものです。

私は小さい頃から、父の作ったカキをたくさん食べて育ってきました。カキは健康にもとてもよい果物といわれていますから、若い世代の方々にもたくさん食べていただければと願いながら栽培を続けています。



「綾川町では、特に「富有」の栽培が盛んです。私を含む数人で、お歳暮需要に合わせた「袋掛け栽培」に取り組んだり、いろいろな挑戦をしています」

“香川県オリジナルブランド”の 先頭を走る、唯一無二の存在感。

キウイ フルーツ kiwifruit



香川県は、全国的にも珍しいキウイフルーツのオリジナル品種開発に早くから取り組んできました。最初に開発されたのは果肉が美しい緑色の「香緑^{こうりよく}」です。その後、世界最大級の大きさと黄金色の果肉が特徴の「さめきゴールド」のほか、「さめきエングエルスイート」、「さめきキウイご^ご」などと、個性的で高糖度の品種が続々と誕生。さらに現在は「さめきエメラルド」という新品種を登録出願中です。

出荷は海外からの輸入が少なくなる11月下旬からがピークで、お歳暮などの贈答需要にも応える出荷体制を敷いています。一定の基準を満たすものは県の認証制度「さめき讚フルーツ」にも認定されています。

キウイフルーツはビタミンCなどが非常に豊富な果物で、特に「さめきゴールド」は国の定める「栄養機能食品」の規格を満たしています。そこで当JAでは、栄養成分の効果を表示した販売を行っています。

キウイフルーツは、新規就農者も比較的経営を安定させやすい果樹品目として、当JAの農業インターン制度を利用してキウイフルーツ生産者を目指す若者も増加傾向です。



細川 琢磨^{さん}(35歳)
【三豊市高瀬町】

生産者 訪問

29歳の時に就農し、今年で6年目を迎えます。父がモモ農家で、25歳頃から会社を退職して手伝っていました。その後、独立して自分の経営基盤を立てていこうと今後も安定して経営していけるキウイフルーツの栽培を父のモモ園地の一部を借りて始めま



「手間暇かけて育てる香川県のオリジナルキウイフルーツは販売価格が高いので、若い就農者にとっても魅力ある品目だと思います。技術を磨いてよい樹を育て、何十年と安定して経営していける農業を目指します」

した。品種は「香緑^{こうりよく}20^ア」と、「さめきゴールド^ご20^ア」です。

栽培管理については、先輩農家に聞くこともありますが、キウイフルーツとモモは同じ落葉果樹で性質が似ているところもあるため、父から学ぶことも多いです。

果樹は1本の樹から何十年も収穫でき、キウイフルーツも、上手く育てれば今植えた樹で生涯採り続けることができます。それだけに、定植したばかりの今がとても大事。枝が混み合わないように、今後どう枝が育っていくのか想像してせん定しなければならず、そこが難しいですね。

今年は雨の影響で小玉傾向ですが、糖度も十分に乘っただけおいしいキウイフルーツに仕上がっています。ぜひ多くの人に食べてもらいたいです。

生産者のこだわりが、香川の柑橘を 多種多様に発展させてきました。

香川県の柑橘栽培は、高松市西部や坂出市、三豊市、観音寺市など各地に産地が形成され、それぞれ独自の発展を見せてきました。長期貯蔵技術の確立や、全国初のハウスミカン栽培成功(昭和45年)など、技術力が高く、伝統を引き継ぎながら、革新的な挑戦をする生産者が多いのが特徴です。6月下旬から8月にはハウスミカン、9月からは温州ミカンが極早生品種から順に出荷されます。また、中晩柑は年明けから収穫され貯蔵を行いながら初夏まで出荷されます。

平成5年、坂出市の園地で発見された「宮川早生の突然変異(枝変わり)種を育成した「小原紅早生」が品種登録されました。果皮果肉が紅く濃厚な甘さをもつこのミカンを、香川県と坂出市、当JAなどが連携して魅力あるブランドに育てています。共同選果で品質を揃え、高糖度のものは「さぬき紅」「金時紅」などのブランドで出荷。一定以上の要件を満たすものは「さぬき讚フルーツ」に認定されています。平成29年には、地理的表示(GI)保護制度に「香川小原紅早生みかん」として登録されました。

ほかに、三豊市仁尾町曾保地区は「マル曾みかん」のブランドで知られ、袋がけをして越冬する「ふるーつ物語」など食味にこだわった独自ブランドが人気です。この秋冬はぜひ、いろいろ食べ比べてみてください。



湯谷 宗弘さん(53歳)
【高松市中山町】

生産者 訪問

県外で就職していましたが平成30年にUターンし、父の園地を受け継ぐ形で就農しました。子どもの頃から父がミカンを栽培している様子を見て育ったので農業がとても身近でした。

栽培品目は、「越冬小原紅早生」35^ルと

「不知火」25^ル、ほかに「キウイフルーツ」30^ルも作っています。

うちでは、小原紅早生を施設栽培しています。加温はしませんが、水管理を徹底することで、より甘さが強くおいしい果実に育て上げます。さらに、強風によってできる果実のキズも防げるため外見も美しくなります。

「越冬小原紅早生」は一般的な「小原紅早生」とは違い、年明けから収穫し、出荷が始まります。樹上で完熟させて収穫するのでとても甘くておいしいですよ。

農業は毎年気候や樹のなり方が違うので、いつでも1年生の気持ちでやっています。今は父にアドバイスを受けながら栽培していますが、早くアドバイスなしでもやっていけるようになりたいです。今後生産努力を続けて、消費者の求める甘くておいしいミカンを作ります。



「不知火栽培では、摘果作業がとても大切です。皮が青い時でも成熟した時の大きさがわかる専用のノギス(測定器)を使って摘果していきます。夏の作業は大変ですが、大きな果実を作るために頑張っています」

地域づくりのために にできること。

地域貢献活動～

JA香川県は、地域の農業と食を守る協同組合として、地域のニーズに寄り添った社会貢献活動を行っています。今月は、その一部をご紹介します。

社会福祉協議会との連携を深めて NPO法人などのニーズをキャッチ、 JAに寄せられる地域の期待に応えたい。

JA香川県は、第7次中期経営計画の地域活性化プランの中で、地域の多様な組織との連携により、SDGsの基本理念を踏まえた地域社会づくりに取り組むことを掲げています。その具体的な取り組みの一つとして、香川県の未来を担う子どもを支援するために、学校や子育て・ひとり親支援などに取り組む社会福祉協議会・NPO法人などと連携して、食農教育に取り組むこととしています。

この取り組みの中で、現在さまざまな連携による支援活動が形になってきています。香川県社会福祉協議会や多くのNPO法人など多方面から色々なお話をいただき、当JAに対する期待の大きさを感じています。特に、食を通じた社会貢献はJAだからこそできることも多々あると考え、これからも積極的に取り組んでいきます。



JA香川県総合企画部総合企画課
中川 龍郎職員に
聞きました。

ひとり親パートナーズ

同団体（NPO法人子育てネットひまわり内）は、県内のひとり親家庭に向けて令和2年4月から毎月1回支援品の配布会（マッチングDAY）を行っています。当JAは県社会福祉協議会から同団体を紹介してい



ただき、活動の趣旨に賛同。第2回（5月10日）から農産物の提供を続けています。

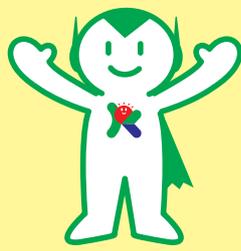
毎回、職員が旬の野菜や果物を、100セット袋に詰めて会場に運び提供しています。今年の7・8月は、給食がない夏休み期間中にお困りの親御さんが多いというお話を聞き、各月150セットに増やして喜んでいただきました。



社会福祉法人
香川県社会福祉協議会
日下 直和 事務局長

香川県社会福祉協議会は香川県における社会福祉に関する活動の活性化により地域福祉の推進を図ることを目的とする団体で、共同募金事業への協力や保健医療や教育、生計困難者に対する支援を行っています。とくにJA香川県には、香川県の子どもたちの「食」に関する支援にご協力いただいています。

食は健康に生活するうえでとても重要な要素であり、未来を担う子どもたちに欠かせないものです。近年のコロナ禍や物価高により香川県でも困窮した子どもたちが増加している傾向があります。これからもJA香川県や地域の皆さまと一緒に、香川県の全員が安心して暮らせる社会を作っていきましょう。



みんなで助け合える JA香川県

～社会福祉協議会・NPO法人などとの連携による地

フードバンク香川

フードバンク香川では、県社会福祉協議会が事務局となり、企業などから余った食材を寄付してもらい、困窮家庭などに配布しています。当JAは構成員である香川米協議会と協力して、「おいでまい」（5kg×100袋）や「ほんまもん麦茶パック」（50袋）の提供を定期的に行っています。

また、この活動では協力企業などからの支援品を一時保管しておく場所が必要になることがあり、当JAの施設（倉庫や保冷库）を提供する協力も行っています。



目録を手渡す当JAの吉本康代表副理事長と香川県米協議会の石川聡一会長



当JAの取り組みについて紹介する中川職員

食でつながるフェスタin香川

同イベントは、香川県社会福祉協議会主催で、9月9日に高松市牟礼町の香川県立保健医療大学で開催されました。県内で子ども食堂の運営など食を通じた活動に取り組んでいる人やNPO法人など、応援している・興味のある人や企業などが参加して、意見交換を行いました。当JAは実行委員会から参画し、当日は「フードバンク香川」

への協力の取り組みなどを報告しました。

このほかにも、パネルを用いて当JAの事業について紹介し、地域のボランティア団体と交流しました。



また、次ページで「讚さん広場 飯山店」が丸亀市のNPO法人が開催する配布会に協力している記事をご紹介しますが、三豊地区管内でも新たにNPO法人と連携してのフードパントリーへの参画を協議中です。

当JAは今後とも、同社会福祉協議会と連携して、社会を明るくするために頑張っているNPO法人をはじめとした地域の皆さまの活動を支援していきます。生産者・組合員の皆さまのご理解・ご協力をお願いします。

さぬきっず まなび家プロジェクトに 讃さん広場飯山店が協力

讃さん広場 飯山店

認定NPO法人 さぬきっずコムシアター

讃さん広場 飯山店では、地元・丸亀市の認定NPO法人 さぬきっずコムシアターが実施している地域の子育て家庭への支援品配布活動「さぬきっず まなび家プロジェクト」に協力しています。

同NPO法人の配布会がある第2火曜日と第4金曜日の前日夕方から、品出しや引き取りに訪れる同店舗の出品者に向けて「寄付できるものがあればお願いします」という掲示を出入口に設置し、提供を募っています。

取材当日は、米や三豊ナスなどが提供されていました。前はキュウリやトマトなども。ほかにも季



提供された米袋から来場予約のあった数だけ小分けにしています



配布会の前に品物を受け取りに訪れた高橋さん[㊟]と建石所長

節によって、カボチャやオクラ、ミニトマト、ジャガイモなど、いろいろなものが出荷者の善意により集まっているそうです。

同店の建石直人所長は、「お話をいただいた時、地元・丸亀の子育て家庭の皆さまに喜んでいただけ、食品ロス解消にもつながるよい取り組みだと考え、協力を申し出ました。こうした社会貢献活動は一過性のイベントではなく継続的に支援をしていくことが大切だと考えています。出荷者の皆さまには、今後ともご協力をよろしく願いいたします」と語ってくれました。



認定NPO法人
さぬきっずコムシアター
理事長 高橋 勝子さん

私たちは丸亀市を拠点に、子どもと子育てをする親が育ち合う活動を40年間継続している団体です。子どもたちの創造体験や放課後教室など、“地域の子どもたちを地域の人が支える”活動で、この頃では近隣の大学生もボランティアで参加してくれ、人材育成にもつながっています。

まなび家プロジェクトは、長引くコロナ禍の影響で生活が厳しい家庭やひとり親家庭に対し、昨年度から応援を始めた活動です。子どもの学習支援や食品・日用品の配布会などを行っています。登録制で現在200世帯近くになっています。配布会は予約をしてもらい丸亀市内2会場にて各月1回ずつ開催しており、合わせて100世帯以上にお渡しすることができます。

讃さん広場 飯山店に出品されている農家さんには、お米や野菜などの農産物をご提供いただいています。これからもよろしく願いいたします。

伝えよう
繋げよう

かあちゃんの味

つくってんまい
たべてんまい
おいしいでえ



JA香川県
女性部

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

子どもから高齢者まで愛される味！

桃源三むすび



調理時間
20分

オリーブ牛

材料

- おいでまい(米) …………… 1合
- さめきのめざめ(アスパラガス) … 50g
- オリーブ牛(こま切れ) …………… 100g
- 米油 …………… 適量
- 砂糖・みりん …………… 各大さじ1/2
- A 醤油・酒 …………… 各大さじ1
- おろししょうが …………… 5g
- 塩 …………… 少々
- 青じそ …………… 適量

作り方

- 1 米を炊く。
- 2 アスパラガスは5mm幅くらいの小口切りにし塩を入れた湯でさっとゆでる。
- 3 牛肉はさらに細かく切る。
- 4 フライパンを熱し、米油をひいて、③を入れて火を通し、Aを加えて味をからませる。
- 5 ①に②と④を混ぜておにぎりを作る。
- 6 青じそを巻き、盛りつける。

梅干し

材料

- おいでまい(米) …………… 1合
- 梅干し …………… 25g
- 削り節 …………… 5g
- はちみつ …………… 小さじ1/2
- 卵 …………… 2個
- B 砂糖 …………… 小さじ1/2
- 塩 …………… 少々
- 焼きのり …………… 4枚

作り方

- 1 米を炊く。
- 2 梅干しは種を除いて細かくたたき、削り節、はちみつを加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 溶いた卵にBを入れ薄焼き卵を作る。
- 4 のりと同じ大きさに卵を切り、のりと合わせる。
- 5 おにぎりを作り②のをせ④で包み、盛りつける。

とうもろこし

材料

- おいでまい(米) …………… 1合
- とうもろこし …………… 80g
- ごぼう …………… 80g
- C 塩 …………… 小さじ1
- 酒 …………… 大さじ1/2
- 山椒 …………… 適量

作り方

- 1 とうもろこしは皮をむき三等分に切り、かつらむきの要領でぐるりと実をむき取る。
- 2 ごぼうは5mmくらいのさいの目切りにし、水500mlと酢大さじ1/2(分量外)を入れたボウルに入れてアクをぬく。
- 3 米は、普通に水加減をし、浸水させる。Cを入れてよく混ぜ、とうもろこし、ごぼう、とうもろこしの芯をのせて炊飯する。
- 4 炊きあがったら芯を取り出しおにぎりを作り盛りつける。好みで山椒の葉を上のにせる。

これが特産!

★おいでまい

食味ランキングで過去5回、特Aを獲得。うま味成分が多く、冷めてもおいしい。

★さめきのめざめ

甘みが強く、太くやわらかい。新鮮なものは生でも食べられる。

★オリーブ牛

県木・オリーブの搾り果実を与えて育てた、プレミアム黒毛和牛。

ポイント

とうもろこしご飯を炊くとき芯を入れるとうま味成分が出ておいしくなります。



JA香川県WEBガイド



YouTube「JA香川県チャンネル」ではJA香川県Vlog動画第3弾を公開中! 香川県で古民家カフェを営む男性の生活を紹介します。カフェの仕入れは普段から直売所を利用しているそうで、本編では、「讀さん広場 滝宮店」で買い物をして、店で出す料理の試作をしました。ぜひ、ご覧ください。

JA香川県チャンネル



編集後記

だんだんと冬が近づき、寒い日が多くなりました。今月号は「あぐりSPECIAL」で香川県産果物を特集しました。これからどんどん寒くなっていますが、ビタミンたっぷりの香川県産果物をたくさん食べて冬を乗り切りましょう!(M)



きらり

2022
NOVEMBER
NO. 260



2022年11月号
(毎月1回発行)

ウェブサイト
https://www.kw-ja.or.jp/



JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。



発行：香川県農業協同組合
〒760-0023 香川県高松市寿町1丁目3番6号
編集：総合企画部総合企画課 TEL.087-825-1233
印刷：株式会社 フォーユー印刷

