

普及センターだより

令和5年12月

第80号



発行：香川県中讃農業改良普及センター 〒765-0014 善通寺市生野本町一丁目1番12号
TEL 0877(62)1022 FAX 0877(62)1553
Email chusannokai@pref.kagawa.lg.jp



HPはこちらから→

中讃管内の
新しい動き

「みどり認定」で未来を育む ～持続可能な社会への一歩を踏み出そう！～



みどりの食料システム法に基づく「みどり認定」は、農林漁業者が環境負荷低減事業活動を行うために作成した計画について知事の認定を受けることで、税制や融資の面で優遇措置を受けることができる制度です。この制度により、農林漁業者は設備投資に対して支援を受けることもできます。この度、3名の有機農業志向生産者が「みどり認定」を受けました。

長岡 輝幸 氏
(丸亀市)

有機JAS認証の取得を目指し、管理するほ場では有機農業による多品目栽培を取り組んでいます。栽培期間以外はソルゴーなどの緑肥作物を栽培し、ほ場に還元して地力を維持しています。さぬきオーガニックのメンバーの4名と共に、グリーンな栽培体系への転換サポート事業を活用し、太陽熱を利用した土壌消毒の実証などにも取り組んでいます。

作付け品目はニンジンやタマネギなどで、面積は0.9haです。



矢野 耕平 氏
(綾川町)

全栽培面積で有機JAS認証を取得しており、新規ほ場でも2年後の認証取得を目指した管理を行っています。適正な有機質肥料の施肥に努めるために、緑肥栽培を基本としています。また、栽培ローテーションを固定化し、年間計画を簡素化・栽培管理を定型化することで収量の向上を目指しています。昨年は、ニンジンとダイコンを丸亀市の公立小中学校の給食のみそ汁の具材として1万食分を提供しました。

作付け品目は白ねぎやニンジンなどで、面積は2.3haです。



砂岡 恒 氏
(まんのう町)

除草剤や化学肥料を一切使用せず、有機JAS適合肥料やソルゴーなどの生き込みによる土づくりを行いながら、有機農業に取り組んでいます。今後はヘアリーベッちなどのマメ科の緑肥を活用し、有機質肥料の投入を減らすことにも取り組みたいと思います。害虫対策としては防蛾灯やフェロモントラップを利用しています。

作付け品目はレタスやキャベツなどで、面積は1.8haです。



普及活動紹介

地産地消の推進の取組みについて

◆五感を通じて「体験する」お米学習

普段は触れる機会のない田植えや稲刈りの体験は、子供にとって一生忘ることのない学校行事の一つです。地元農家やJAなど関係機関の協力をいただき実施しています。米作りの体験を通して、主食である「米」の大切さや栽培の苦労を知り、農業への关心や理解を深めていただきたいと思っています。写真は、善通寺市立竜川小学校のお米学習の様子です。

◆給食で提供される食材に合わせた出前授業

給食で使われている地場産物を題材に、香川県の農産物や農業について知ってもらうことを目的に実施しています。教室での座学に加え、実際の栽培ほ場を見学することもあります。写真は、丸亀市立郡家小学校でのアスパラガス出前授業の様子です。



◆学校栄養教諭への情報提供と意見交換

給食のメニュー作りや給食授業の参考にしていたくため、生産者との交流や農業試験場での研修などの機会を設け、情報提供しています。また、地場産物や有機農産物の活用について意見交換を行っています。写真は、香川県農業試験場府中果樹研究所での中讃地区栄養教諭等研修会の様子です。



普及センターでは、県産農林水産物の需要拡大と県民の健康で豊かな食生活の実現を目指し、食の重要性や農林水産業の果たす役割と意義などについて理解を深める「食育」や、県内の豊かな農林水産物を地元の皆さんに食べていただく「地産地消」を推進しています。農業者や学校給食センター等関係機関と連携した取組みを紹介します。

◆学校給食への地場産物供給について

学校給食に県産農畜産物を活用し、「生きた教材」とすることは、食育の充実に重要な役割を果たします。しかし、学校給食センターの合併・大型化等が進み、それに対応した地場産物の活用が困難になっている側面もあります。

そのような中、丸亀市では学校給食へ食材を提供する農業者「地産の会」との情報交換や栽培講習会を実施し、地場産物の活用に努めています。また、坂出市ではJA香川県と連携し、大規模化に対応した納入体制の構築に取り組んでいます。

いずれの学校給食センターでも、地場産物の積極的な活用を進めていますので、納入を希望される方は、普及センターまたは地域の学校給食センター（一部の地域は教育委員会）までお問合せください。



地産の会講習会（丸亀市学校給食センター）

◆農産物を学校給食に提供してみませんか？

「子供たちに自分の作った農産物を食べてもらいたい。」「給食センターを出荷先の一つとして考えたい。」と思ったら、まずは相談してみましょう。数量、納入方法などは、納入先で異なります。詳細は下記までお問合せください。

【丸亀市の学校給食関係のお問合せ先】

センター名(所在)	電話・FAX
中央学校給食センター (飯山町東坂元 2065番地1)	
飯山学校給食センター (飯山町東坂元 2063番地1)	電話:(0877)56-8125 FAX:(0877)56-8126
第二学校給食センター (土器町北二丁目7番地1)	3センターとも、中央学校給食センターがお問合わせ窓口となっています。

【善通寺市、琴平町、多度津町の学校給食関係のお問合せ先】

センター名(所在)	電話・FAX
善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター (善通寺市生野町463番地1)	電話:(0877)62-5236 FAX:(0877)62-0340

【宇多津町の学校給食関係のお問合せ先】

機関名(所在)	電話・FAX
宇多津町教育委員会 生涯学習課 (綾歌郡宇多津町1881番地)	電話:(0877)49-8007 FAX:(0877)49-0618

【まんのう町の学校給食関係のお問合せ先】

機関名(所在)	電話・FAX
まんのう町教育委員会 (まんのう町生間415番地1)	電話:(0877)89-7100 FAX:(0877)89-8100

※農業者から直接、食材納入の相談が可能な中讀管内の機関を掲載しています。（令和5年11月現在）

～ジビエ初心者に、ぜひ挑戦してほしい～ **生活研究グループが「いのしし料理レシピ」を作成しました！**



令和4年度の県内における野生鳥獣による農産物の被害面積は126.7ha、被害金額は1億2,599万円であり、鳥獣被害対策は生産活動を継続する上で大きな課題となっています。

こうした中、中讃地区生活研究グループ連絡協議会では、「鳥獣被害対策とその活用」をテーマにレシピ開発に取り組みました。

レシピ集では、イノシシ料理とともに、ジビエにまつわる豆知識などを紹介しています。

初めてイノシシ肉に触れる方、若い世代の方にも、鳥獣被害の対策やジビエの魅力について知るきっかけになれば幸いです。



ジビエ初心者に、ぜひ挑戦してほしい。
いのしし料理レシピ 中譲版

目次

□お肉で作ろう	
・アスパラとし肉芋のにおいサリ	1P
・し肉のロカボ	2P
・ヤーコンとし肉の春巻き	3P
・イノシシ肉のトマトハンバーグ	4P
・ジビエソーセージのホットドッグ	5P
・ジビエソーセージのアメリカンドッグ	6P
薄切り肉で作ろう	
・アスパラと人魚のし肉巻き 稲伝のクレヨン	7P
・コボウのイノシシ肉巻き	8P
・イノシシ肉の春巻き	9P
・イノシシ肉のカツ	10P
・ホヤガホドック	11P
・ホヤガホドック	12P
ぱら肉で作ろう	
・し汁	13P
・し肉とジャガイモの千切り炒め	14P

ごあいさつ
私たち生活研究グループは、島山森林に暮らす女性たちが中心となって、食と農を通して次世代への伝承活動に取り組んでいます。
令和4年度からは、「鳥獣被害対策とその活用」を活動テーマに、私たちに何ができるのかを考え、これまで培ってきた経験を生かして「イノシシ肉」を美味しいいただけるレシピを作成しました。
初めてイノシシ肉に触れる方、若い世代の方から、鳥獣被害の対策やジビエの魅力を知るきっかけとなれば幸いです。

令和5年9月 中讃地区生活研究グループ連絡協議会

◆グループ活動に興味のある方は、普及センターへお声掛けください。一緒に活動しませんか。

「中讃地域の環境にやさしい農業を考える会」を開催します



環境にやさしい農業に取り組んでみませんか？

農業分野においても環境に配慮した農業生産が求められています。そこで、香川県では「みどりの食料システム法」に基づき、「環境にやさしい農業」の取組拡大を推進しています。

まずは、身近な資源である「堆肥」等の性質や適切な使い方について学んでみませんか？

環境にやさしい農業に向けた香川県の取組みや堆肥を活用した土づくり等をテーマとして研修会を開催します。

○日時：令和5年12月18日(月)13:30～16:00
○場所：綾歌総合文化会館アイレックス大ホール
(丸亀市綾歌町栗熊西1680)

○参加申込

中讃農業改良普及センター集落営農・農畜産部門まで御連絡ください。準備の都合上、お申込みはお早めにお願いいたします。

詳しくは、QRコードからご覧ください。

**持続可能な農業に向けた
経営に取り組んでみませんか？**

**中讃地域の
環境にやさしい農業
を考える会**

土から始める栽培管理

香川県の今後の方向性
や取組み事例紹介
(写真：抑草ロボットの試験)