



シリーズ

小豆島の
多様な担い手

世界に発信！ 小豆島のオリーブ

～小豆島町 安田オリーブ研究会～



小豆島町安田地区を活動拠点とする「安田オリーブ研究会」(空井和夫会長)は、会員相互の交流による栽培技術の向上と高品質なオイルの生産、国内外への情報発信などを目標に、平成23年6月に結成されました。会員数は21名で、オリーブ関係の法人や認定農業者、オリーブオイルの専門家など多様なメンバーで構成されています。

活動は、栽培技術の研鑽はもとより、オイルのテイスティング教室や島外への視察研修、他県産地との情報交換など幅広く展開しています。また、採油機を所有している会員がいることから、会員の多くが「マイオイル」を製造しており、世界的な品評会で度々入賞する会員もいるなど、大きな成果が表れています。

空井会長は、「テイスティング教室を重ねることで、年々果実の品質が向上しました。自分が育てたものを自分で味わうことが、いかに大切であるかを会員は熱心に学びました。今後は、県新品種のオイルにも挑戦します。当研究会の活動に関心のある方、ぜひ一緒に学びませんか。」と抱負を語っていただきました。

本会の活動地域である小豆島町安田地区には、水稻の集落営農組織「東條地域農業集団」があり、会員の多くは水稻も栽培し本集団にも所属していることから、両組織は密接に連携して活動しています。

今後、オリーブの生産がさらに拡大されるとともに、オリーブと水稻などを合わせた「小豆島らしい農業」が広がることが期待されます。



小豆島の美味しいお米をもっと作りましょう!

島の美味しいお米は一つのブランドであり、観光客へのおもてなしや親類への贈り物など、島の食材として欠かせないものです。

しかし、管内では、年々作付面積が減少し荒れた水田が目立っており、県全体では毎年400haも減少しています。これは管内の作付面積の4倍にもあたり、水田機能や美しい田園風景への影響が心配されています。

島でしか味わえない美味しいお米を今一度見直し、水稻の作付をさらに増やすことで、棚田などの美しい島の田園風景を次世代に引き継ぎましょう。

● お米を作ることの重要性

- 美味しいお米による島の魅力発信と所得向上
⇒島でしか味わえないブランド米として高値販売
- 地域環境の保全
⇒水田の保水・貯留機能による災害発生の軽減
- 水田土壌の地力増進
⇒用水からの肥料成分利用とワラ利用で物理性改善
- 生物・生態系の保全
⇒生物多様性、稲の呼吸による浄化作用



東條地域農業集団での収穫祭



環境学習



中山地区の虫送り

● 園芸農家の皆様にもおすすめ

- 夏のほ場管理 草刈り等に手間をかけるなら、水稻で管理!
- 土壌のリセット 水をためることで連作障害や雑草の発生を回避!
- 収益の向上 草刈り等に経費をかけるなら、水稻で収入増!



● 初めて、久しぶりにお米を作られる皆様へ

普及センターでは、JA小豆地区営農センターと連携し、水稻栽培講習会を田植え前や穂肥・収穫時期などに、地域ごとに開催しています。

- 稲が枯れよる!
 - ヒエに何の除草剤がえんな?
 - 穂肥はいつやったらえんな?
 - いつ頃刈るん? …… など
- いつでも普及センター
またはJAへ
お問い合わせください。



栽培講習会

● 美味しいお米づくりの励みに! コシヒカリ食味コンクールを開催

今年度、小豆島町安田の東條地域農業集団でコシヒカリ食味コンクールを開催し、審査の結果、最優秀賞の普及センター所長賞に車口光正様が受賞されました。

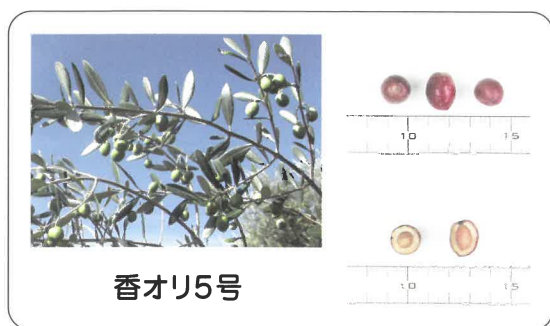
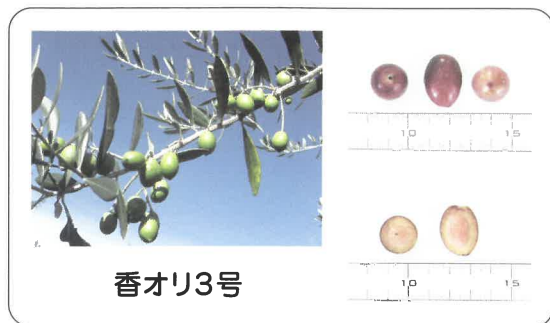
生産者の皆様からは「コンクールで上位入賞を目指す!」との掛け声のもと、良食味米生産に向けての意欲が高まりました。



右：受賞者の 車口光正 様

新しい香川県オリジナル品種はこれだ!

●「香オリ3号」「香オリ5号」の苗木供給がスタート!



写真：香川県農業試験場小豆オリーブ研究所提供

国内初のオリーブ新品種「香オリ3号」、「香オリ5号」は、栽培希望者の現地確認を経て、今春より苗木の供給が始まりました。

普及センターでは、1月に「香オリ3号」の新漬け試食や苗木植栽の講義を設けるとともに、今後も他県との一層の差別化を図るため、新・改植などの支援を行っていく計画です。

香オリ3号（新漬・オイル兼用品種）

県の主要品種であるミッションに比べて果実重が重く、また炭疽病に強いなど、優れた特徴があります。

新漬の食味やオイルの官能評価はミッションと同等で、オイル中のポリフェノール含量はミッションやルッカと比べると少ないです。

香オリ5号（オイル用品種）

オイルの官能評価は高く、ミッションと比較して辛味、苦味が強いという特徴があります。オイル中のポリフェノール含量がミッション、ルッカよりかなり多いです。また、ミッションに比べて炭疽病に強いという特徴もあります。

●ランキュラス「恋てまり」出荷スタート!

JA小豆島花卉部会で、香川県農業試験場が育成したピンク色の新品種「恋てまり」の出荷がスタートしました。

当部会では6名の生産者が24aのランキュラスを栽培しています。

ランキュラスの花色で最も需要が多いのはピンク色ですが、既存のピンク色の品種「桜てまり」等は定植後の高温に弱く、令和元年は10月の気温が高く、開花が大幅に遅れました。



今作は令和2年9月下旬～10月下旬に定植しました

が、新品種の「恋てまり」の開花が最も早く、11月27日から出荷が始まり、12月上旬からまとまった収穫・出荷が可能になりました。

また、花形も良く、花卉シミ等による出荷ロスも少ないことから安定した収量が期待でき、今後、主力品種として振興していく予定です。

～オリーブ・ランキュラスの新品種の栽培に興味のある方は普及センターに御相談ください～



初の取組み 小豆島らしい地域活性化研修会を開催

昨年11月27日、「小豆島らしい地域活性化研修会」が農業者など91名の参加のもと開催されました。この研修会は、耕作放棄地や鳥獣害対策、棚田など地域観光資源を生かし地域住民が参加する集落活動が重要であることから、「農業者や地域住民がワンチームとなり皆が輝ける地域づくり」をコンセプトとして実施しました。

香川大学経済学部 原教授の基調講演では、県内外での地域活性化の成功事例紹介や地域づくりの条件として、「みんなが参加する場をつくる」ことが重要であると強く伝えられました。



三木町の山南営農組合 阿部組合長の事例発表では、住民自らが厄介者のイノシシを活用した農村レストランや農泊運営、ブランド米の生産など、立地条件が厳しい地域においても、住民みんなが活躍している取組みが紹介されました。

また、会場入口付近で集落営農組織や生活研究グループの取組み紹介や、生産者と食品加工業者とのマッチングにより誕生した地域特産物の展示を行い、小豆島の魅力が再発見できる研修となりました。



学校給食へ供給できる生産者を募集しています！

小豆地域では、学校給食への地元野菜・果物等の活用を進めています。
“地元の子供たちに、小豆島の農産物を食べて魅力を知ってほしい”
関心のある生産者の方、ぜひ御連絡ください。



食べて菜畑



<あると嬉しい農産物>

玉ネギ、じゃがいも(メークイン)、
人参、キャベツ、チンゲンサイ、
食べて菜 等

よく使う品目です。できれば
年中使いたいので、栽培期
間の長い方、御連絡ください。

<地元産品が少なくなる時期>

9月～10月
3月～4月

特にこの時期は、1日分(1品
目)からでも納品をお願いし
たいとのことです。

※香川県では、学校給食における地場産物を活用する割合 **35.4%以上**を目標にしています。
～[第3次かがわ食育アクションプラン]より～



～令和2年の確定申告の期限が近づいています～

決算書は経営状況を客観的に把握できる貴重な情報です。確定申告だけにとどめず、
決算書を今後の経営改善に活用しましょう。