



発行所 香川県小豆農業改良普及センター

〒761-4301 小豆郡小豆島町池田2519-2 TEL:0879-75-0145 FAX:0879-75-2477
URL <http://www.pref.kagawa.lg.jp/shozu/nokai> E-mail shozunokai@pref.kagawa.lg.jp

シリーズ

小豆島の
多様な担い手

「植物で人と人を繋げる農業」を

～土庄町 川本 泰典さん～

～かがやく若手農業者たち～



川本さんのオリーブオイル

川本泰典さんは、平成28年にオリーブ農家として経営を開始しました。

「もともとオリーブを含め植物が好きで、料理好き」という川本さん。オリーブ関係の会社に勤めていましたが、農産物の栽培から加工、販売までを全て自分で行ってみたいという思いが強まり、就農を決めました。

現在は、オリーブ2haを経営の柱に、苗木2a、アスパラガス35a、アガベ等の希少植物(観葉植物)0.2aを栽培。「川本植物園」(ブランド名:jyuuju(自由樹))で、オリーブオイルの販売も行っており、今年の香川県オリーブオイル品評会では、小豆島町長賞を受賞しました。

就農当初からこだわっているのは、「基本的な事を忠実に行う」こと。年々栽培面積を拡大し、昨年には認定農業者となりましたが、一層丁寧な栽培管理と品質向上を心掛け、経営目標のひとつである“植物で人と人を繋げる農業”の実現に向けて、意欲的に取り組んでいます。

現在、課題となっているのは、オリーブ収穫期の労働力の確保です。今後も農家の高齢化と担い手が不足することから、機械収穫の導入も含めて検討中です。

今後の抱負をお聞きしたところ、「“小豆島のオリーブ”を求めて人々が集まるような小豆島にしていきたい。また、植物の魅力を多くの人に感じてもらい、植物のある生活を広めていきたい」と語られました。オリーブ産地・小豆島の若き担い手として更なる活躍を期待しています。

頑張っています小豆島の野菜生産

～小豆島の代表的な野菜の生産状況を紹介します～

小豆島の農業は、「キク」や「オリーブ」のイメージがありますが、生産者や関係者の努力によって特色のある野菜が生産されており、重要な品目となっています。

●イチゴ ～小豆島の基幹作物～

小豆島を代表する冬～初夏の野菜であり、県内有数の産地です。昭和61年頃より栽培を開始し、平成30年産では生産者28名、栽培面積4.0ha、生産量は155トンで京阪神市場に出荷されています。

市場出荷されるイチゴは、全てビニールハウス内で「高設ピートバック方式」で栽培されています。



小豆島ブランドで販売

品種は全て「女峰」であり、県主力品種の「さぬき姫」とは異なって、形がきれいな三角形で、果肉が赤く、酸味と甘みのバランスが絶妙です。ケーキやデザートに使用され、製菓店、レストラン等で高い評価を受けています。

最近では、UVB（紫外線照射）によるうどんこ病対策や天敵を利用した害虫防除、スマート農業などの最新技術の導入に取り組んでいます。



高い評価を受けている「女峰」

●アスパラガス ～食卓に欠かせない野菜～

昭和54年から栽培が始まりました。一時は高齢化や改植により減少しましたが、平成18年頃から遊休ハウスを活用するとともに、新たな品種や効率的な栽培方式を導入してきた結果、近年、栽培面積、栽培者ともに増加しています。

池田地区を中心に栽培されており、平成30年度では生産者18名、栽培面積2.5ha、生産量25トンで、販売単価が比較的安定していることから、今後も面積拡大が見込まれています。



JAでの出荷調整の作業支援

品種は全て香川県が育成した「さぬきのめざめ」であり、収穫期間が長く、穂先が開かないという特徴があります。また、アスパラガスは一度植えると、同じ株で10年以上、収穫が可能です。

アスパラガスの収穫時期は年2回あり、前年の秋から冬にかけて根にためた養分で伸びてくる若い茎を収穫するもの（春芽）と、6月以降、葉の光合成により伸びてくる若い茎を順次収穫するもの（夏芽）があります。

JAでは、生産の効率化のため、池田集荷場において出荷・荷造りの作業支援を行っています。



県オリジナル品種「さぬきのめざめ」

●ニンニク ～香川県は、全国3位の産地～



ほ場の状況

小豆島町での栽培が多く、平成30年産では生産者8名、栽培面積1.0ha、生産量5トンで東京、京阪神、高松市場と広く出荷され、今後も面積拡大が期待できます。

10月に種子（りん片）を植え付け、土入れ、追肥などを行いながら、とう（花蕾）が出た後、5月に収穫します。

出荷については、収穫後、葉と根を取り除いてそのまま出荷する「青切り」と乾燥処理をする「乾燥出荷」の2つの形態があります。

JAでは、ニンニクの生産安定のため、乾燥処理施設を設置して、生産者の共同利用や共同出荷を支援しています。



ニンニク（乾燥品）



ほ場の状況

●ナバナ（菜花） ～軽量野菜の代表品目～

土庄町での栽培が多く、平成30年産では生産者25名、面積2.6ha、生産量21トンで、主に岡山市場に出荷されています。9月～10月に直播もしくは苗を移植し、寒くなってくると花のつぼみ（花蕾と呼ばれる部分）ができるので、冬～春にかけて順次収穫します。

シャキシャキした食感と独特の苦みがあり、おひたし、胡麻和えやみそ汁の具等で旬の味が楽しめます。

四角い形の束出荷が多く、これを上手に作るためにはかなりの熟練が必要ですが、軽量品目であり、小さな面積でも栽培できるため、高齢者、女性を中心に栽培されています。



束出荷の荷姿

その他にも、ブロッコリーやタマネギ、オクラ、スイートコーン、メロンなど、小豆島ブランドのいろいろな野菜が栽培されています。

農業所得の向上と農地の保全のために、作付していない農地や遊休ハウスを活用して、野菜を作付しましょう。栽培してみたい方は、ぜひ、普及センターまで御相談ください。



「香川県普及指導協力委員」の活動紹介

「普及指導協力委員」は、普及センターの業務について、高い見識を有する者から協力をいただくため、法律に基づき知事が委嘱するもので、県内で11名の方が活躍されています。

当センターでは、オリーブ栽培に高い見識を有する2名に委嘱しており、剪定講習会の講師、新たに栽培を始める者（移住者も含めて）からの相談など、オリーブの振興のため協力をいただいています。



剪定講習会での実演



柴田 隆氏
(小豆島町)



古川 安久氏
(小豆島町)

特に、毎年多数の参加がある冬の「剪定講習会」では、豊富な経験に基づいて的確で分かりやすく説明いただき、参加者からは「なぜ、この枝を切るのかがよく理解できた」ととても好評です。

引き続き、オリーブの振興に協力いただきたいと思います。

グリーン・ツーリズムで小豆島の秋を楽しむ食農体験!



11月17日、土庄町伊喜末^{いぎすえ}地区の集落営農組織「小豆島陽当の里伊喜末」で、第27回かがわのグリーン・ツーリズム体験企画「小豆島の島暮らしの秋を楽しむ食農体験」が開催され、小豆島内外から親子など25名の参加がありました。

秋晴れのもと、「芋ほり」、「オリーブの収穫」、「日本ミツバチからの採蜜」の農業体験が行われたほか、昼食には「芋づるの煮付け」、「ハモのかき揚げ」、「豚汁」など、地元の特徴ある食材をふんだんに使ったメニューが提供され、参加者に大好評でした。昼食後、子供たちは「竹馬」や「竹とんぼ」など懐かしい遊びで地元の人との交流を深め、産直市ではオリーブの新漬や手作りのよもぎもち、炒りゴマなどの買い物を楽しみました。



参加者からは、「地元の人の人柄が暖かい」、「食事が美味しかった」、「小豆島の魅力を満喫できた」との声をいただき、集落営農組織のメンバーも「沢山の人が来てくれて盛り上がった」と、これからの地域活性化に繋がる体験企画となりました。

