

みのりを未来へ贈る

農林水産物 × 地域課題

みかん キウイ
×
フードロス



▲従業員の皆さんとみかん畑で

規格外の廃棄や耕作放棄地、果樹栽培は困難が多い
柑橘栽培が盛んな仁尾町曾保地区。『まるく農園』の組橋さん夫婦は、青果販売を進める一方、規格外品のロスや耕作放棄地など、仁尾町の果樹栽培が抱える困難を目の当たりにしていま

急傾斜地の園地を引き継ぎ、規格外フルーツの6次産業化*も達成。6代目農家夫婦の挑戦が生んだ果樹加工品

した。
妻の愛子さんは、以前は栄養士として働いていました。結婚して農家として働く中で、いつか自分たちのフルーツで加工品を作りたい、という想いをずっと持っていました。
農業を通して地域の課題に向き合う
「まるく農園完熟ドライフルーツ」は、そんな組橋さん夫婦が育てたフルーツを、じっくり低温乾燥させた一品。傷や変形などの理由から規格外となったキウイフルーツや柑橘を使用し、一番おいしい完熟の状態を一つひとつ見極めて加工しています。
また、まるく農園は後継

者のいない農地を引き継ぎ、その一部で新たにレモン栽培を開始。伝統ある高瀬茶とコラボして『新緑のグリーンティー』を開発しました。農業と6次産業化を通して、地域の課題に向き合っています。
夫の聖司さんは、「農業も日本の産業の一つです。産業としての農業を成り立たせていながら、地域の風景を残していきたいと思います」と、地域の課題に正面から向き合っていました。



▲育成中のレモン



市内生産者さんが手がけた加工品を地域産品『みとよのみ®』に認定



まるく農園
仁尾町

くみはし せいじ 愛子 さん
組橋 聖司さん・愛子さん



▲認定品はこのマークが目印

三豊の農林水産物から生まれた産品から見る、地域課題と解決策
市では今年度から、三豊の温暖な気候や豊かな風土で育まれた多彩な農林水産物を素材として、生み出された産品の中から、特に優れたものを認定する『みとよのみ®』認定制度を定めています。
11月25日に初の認定式を行い、集まった産品は、素材となる野菜やフルーツもさまざまなら、加工した商品の種類もさまざま。しかし、どの認定品や生産者にも共通して見られるのが、地域や農林水産物の未来を考え、「社会や環境をより良くしたい、持続可能なものにした」という、生産者さんの知られざる想いと実践です。今回は、その一部をご紹介します。

▶問い合わせ 農林水産課 ☎ 73-3040

仁尾レモンと高瀬茶で作る
新緑のグリーンティー

規格外フルーツをおいしくいただく
完熟ドライフルーツ

みとよのみ® 取扱店舗 百歳書店 (仁尾町)、良心市たかせ、たからだの里さいた など
※店舗ごとに取扱商品の数量や種類に違いがあります。事前にご確認ください。

※6次産業化とは… 農林漁業者などが生産(1次産業)だけでなく、加工などにより付加価値を高め(2次産業)、流通・販売(3次産業)までを一体的に行う取り組みのこと

旬の野菜やフルーツ
×
食品アレルギー

みんなが旬の味覚を味わえる生キャラメル



ハラシモベース 高瀬町 細川 貴司さん

高瀬町でキャベツや果樹などを手がける『ハラシモベース』の細川さんには、食品アレルギーのある子どもがいます。「アレルギーがあっても楽しめる商品を作りたい」その思いから、保存料や着色料を一切使用せず、アレルギー対応しているスイーツブランド『CHOU』を、昨年立ち上げました。

その第一弾商品として誕生したのが、卵や乳製品、小麦を一切使っていない『100%SOYプレミアム生キャラメル』です。地域の旬の野菜や果物を練り込み、豊かな味わいを楽しめるキャラメルに仕上がっています。

「アレルギーの有無に関わらず楽しめるので、どんなアレルギーがあるか分からない相手へのプレゼントにもぴったりです」と、話す細川さん。アレルギーがある人もない人も楽しめる『CHOU』の生キャラメルは贈り物としても人気です。

ハラシモベースの認定品



乳製品・卵・小麦不使用
100%SOY
プレミアム生キャラメル

イタリアントマト
×
中山間地域

「逆境こそチャンス」山間部の気候を活かした農業&加工品開発



風の谷ファーム 山本町 藤田 英則さん

風の吹き抜ける谷で作る「こうしんが生まれない味」

山本町河内の小さな集落で『風の谷ファーム』として農業を営む藤田さん一家。厳しい山間にあるこの集落では、人口が減少し、農業を営む人も減りました。しかし、山奥だからこそ朝と夜の寒暖差が大きいので、作物が栄養をため込み美味しく実ると、藤田さん一家は感じています。

「この山奥は逆境の世界です。でも、ここでは野菜も果物も美味しく実ります」と、どんな環境もチャンスと捉える英則さん。

英則さんが育てた作物を使って、妻の桂子さんが加工品のレシピを開発し、息子の

看板商品は、自家栽培したイタリアントマト『サンマルツァーノ』と三豊市産の完熟桃を使ったトマトケチャップ。パスタ、オムレツ、ピザトーストなど、ケチャップが鍵となるレシピで重宝されています。

風の谷ファームの認定品



イタリアントマトと完熟桃を使用
トマトケチャップ

みとよのみ® 認定品は、他にもいっぱい！



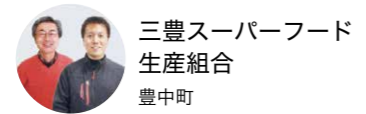
にんにくの白川農場
きざみにんにくオリーブオイル

農業者の収益向上をめざし、香川にんにくの産地化に挑む専門農家が手がけた万能調味料です。



MITOYO MORINGA
ほうろく焙煎モリンガ茶

スーパーフード『モリンガ』を、伝統的工芸品である『さぬき岡本焼』のほうろくで手作業焙煎したお茶です。



エキストラバージン
オリーブオイルあかつき

瀬戸内海気候×耕作放棄地で誕生し、日本一の評価を得た鮮度の高いエキストラバージンオリーブオイルです。



消費者として
できること

社会的・環境的価値の高い取り組みを実践している生産者が生んだ地域産品を選ぶことは、地域の個性を愛し、農畜水産の未来を作る一助となります。応援いただける人は、今後もぜひ『みとよのみ®』認定品をチェックしてください。

「もっと知りたい!」「認定品を購入したい!」

みとよのみ®
公式サイト・SNSにて情報発信中!



みとよのみ® 認定品や生産者さんの取り組みをはじめ、三豊の旬を楽しむヒントや社会や環境にやさしい情報をお届けします。



みとよのみ® ホームページは
こちらから

みとよのみ 検索

生産者の皆さんへ

みとよのみ® 認定品
申請受け付け中!

- 認定のメリット
- ・WEB や SNS での情報発信
 - ・物産展などへの出店
 - ・認定証・シールの交付

認定基準や申請方法など詳細は、市ホームページをご覧ください。か、農林水産課(☎73-3040)までお問い合わせください。



認定品申請方法の詳細はこちら