

# ぱれっと

Palette

5

2022 May  
vol.261

## 特集 岡山米の消費拡大を目指して 大学生視点の精米商品「晴々ロマン」

農を担う  
イチゴ農家 藤原 聖 さん  
一宮地区……………10ページ

今月の折り込み 2022年5月号カタログショッピング ほか

特集

岡山米の消費拡大を目指して

大学生視点の精米商品「晴々ロマン」

はればれ

# JA岡山 × ノートルダム清心女子大学 オリジナル精米商品「晴々ロマン」

## 働く世代をターゲットに 「手間がかからず冷めてもおいしい」がコンセプト

JA岡山産「アケボノ」と「きぬむすめ」をブレンドしました。  
無洗米で、保存にも便利なチャック付きの2kgのスタンドパックです。



### 特徴

#### ①おいしい

冷めてもおいしいお米を目指し、複数のブレンド構成の中から最適の品種、割合を考案。さまざまな料理に合う、硬すぎず柔らかすぎない程よい食感と食味です。

#### ②便利

無洗米にすることで、米洗い作業を短縮できます。チャック付包材で冷蔵庫にそのまま保存できます。

#### ③可愛い

ロゴマークは、お米が重なった姿をイメージし、キャップの房飾りを施したレトロポップなデザイン。学生たちは、「岡山米がより多くの食卓に届き、愛され、未来に続くお米になる」というロマンをこの商品に込めました。



チャック付き  
で便利!



### 無洗米、冷めてもおいしいお米ができました

当組合は3月4日、ノートルダム清心女子大学食品栄養学科の学生9人と当組合で考案したオリジナル精米「晴々<sup>はればれ</sup>ロマン」の販売を始めました。働く世代をターゲットにした手間のかからない無洗米で、オリジナルブレンドにより冷めてもおいしいことが特徴です。商品名やブレンド割合、レシピなども学生が考案しました。

### 未来の米食育プロジェクト

2018年度に包括的連携協定を結んでいるJA岡山とノートルダム清心女子大学は2020年9月から「未来の米食育プロジェクト」に取り組んでいます。これは、若い世代に米の価値を見直してもらい、減退し続ける米消費に歯止めをかけるとともに、「地産地消」の観点から地元産米に着目し、未来へ続く米の消費拡大を目指すことが目的です。

### プロジェクトの詳細はこちら



#### はればれ ■「晴々ロマン」

栄養学生が本気で考えたブレンド米だからだせる味

<https://www.ja-okayama.or.jp/harebareroman/>



## パッケージデザインについて

### 表面

#### ■コンセプト

- ・ターゲットである20~30代の女性の目をひくデザイン
- ・売り場で目立つロゴ
- ・ノートルダム清心女子大学らしさ
- ・ブレンド米のよさを可視化

#### ■2つの米粒を重ねたハートのデザイン

2種類のお米が合わさることで、「晴々ロマン」というひとつの商品が出来上がることを表現しました。

#### ■米粒を淡色と総柄で仕上げる

「アケボノ」と「きぬむすめ」の品種特性を掛け合わせることで、単種よりもバランスの取れた味わいであることを表現しました。

#### ■水や稲、花などの自然を取り入れた柄

岡山の自然の豊かさを表現しました。

#### ■キャップのデザイン

キャップの房飾りを取り入れることで、ノートルダム清心女子大学らしさを表現しました。



### 裏面

#### ■米粒をモチーフにしたキャラクター

ターゲットである若い女性の目をひき、他の商品との差別化をはかりました。

#### ■商品フレーズ

商品のアピールポイントをできるだけ「キャッチー」に分かりやすく伝えるように意識しました。

#### ■ロゴの中にQRコードを組み込む

考案したレシピをたくさんの人に見てもらえるよう目がむくように工夫しました。



## 学生考案レシピ

「晴々ロマン」は時間がたっても硬すぎず柔らかすぎない、程よい食感と適度な粘りがあり、白飯はもちろん、おにぎりや丼ものにもよく合います。そこで、学生らは岡山県の特産品をたくさん使って10種類のおにぎりと3種類の丼もののレシピを考案。食感や色どりはもちろん、食物繊維や栄養価のバランスなどにも気をつけました。学生考案レシピは「ぱれっと」6月号より巻末で紹介します。

## 「晴々ロマン」ができるまで

まず、学生らは岡山パールライス精米工場を訪問。米の製造過程や品種ごとの特性、岡山県の農業の現状など、基礎的な知識を学びました。

また、岡山県産のお米5品種の食べ比べをして、それぞれの特徴について体験から学びました。

さらに、商品バイヤーに話を聞き、商品開発の基本や周知方法などを学びました。

次に、お米を炊く時の加水量や品種割合を決めるために、予備的な嗜好調査を行いました。そこで決定したブレンド比率のお米を、炊飯直後、保温4時間後、放冷4時間後でどのように食味が変化するかを確認するために、複数回の食味テストを重ねました。また精米と無洗米での違いを見るために、同様の方法で食味テストを繰り返し行いました。

その後、学生とその保護者を対象にアンケート調査をし、消費者動向の把握を行いました。結果では、無洗米に興味・関心のある人が約6割を占めていたことや、無洗米は調理時間の短縮、水の使用量や排水の低減、洗米による栄養価の流出の低減などのメリットもあることから、無洗米のブレンド米に決まりました。

3月3日にはノートルダム清心女子大学のシスター津田葵学長やJA岡山経営管理委員会の宮武博会長らが出席のもと、JA岡山本所で「未来の米食育プロジェクト」成果報告会を開き、商品完成までの取組結果を発表しました。宮武会長は挨拶の中で「日本の素晴らしい米文化を絶やすことなく未来の世代へつなげていきたい」と話しました。



## 購入できる場所

	はなやか中央店	味菜館 A コープ西大寺	味菜館 A コープたかまつ
所在地	岡山市北区大供表町 4-5	岡山市東区西大寺中野 388-2	岡山市北区高松 141-1
営業時間	午前9時~午後6時	午前8時30分~午後8時	午前8時30分~午後8時
TEL	086-226-1077	086-943-1711	086-287-6671

オンラインショップ はなやかオンライン

URL : <https://www.hana-yaka.jp/>



その他、天満屋岡山本店地階てんちかFOOD GARDEN おかやま地産地消の店・天満屋ハビータウン 岡南1F おばあちゃんの台所・おかやまコープ大野辻にて購入できます。



# 「イチゴだけで食べていける農業」を目指し、 新品種や面積拡大に取り組む

## 藤原 聖さん

一宮地区：イチゴ農家

「ふじわら さとし」

昭和51年生まれ。一宮いちご部会所属。妻、子2人の4人家族。趣味はドライブ。座右の銘は「人との出会いを大切に」。



イチゴづくりについて思いを話す藤原さん

3月24日、一宮地区の藤原聖さんにお話を伺いました。

### イチゴ農家として就農

―就農したきっかけは

私の家は農家ではなく、10年程前に両親と参加した農業体験ツアーで、農業に興味を持ちました。そのときは、大豆やそばを育て収穫まで体験し、実際に土に触れてみて、感覚的に「農業っていいかも」とピンとききました。

―農業を始めてからは

まず、農業大学の社会人就農研修で農業の基礎を学び、その後農業ボランティアで高松地区のイチゴ農家である師匠と出会いました。イチゴを作り始めたきっかけは、限られた土地を有効活用でき、高設栽培であれば、高齢になっても続けられると思ったからです。現在は、「ゆめのか」と「おいCベリー」の2品種を10畝で経営し、就農して4年目になります。

―楽しいことは

消費者の方に「おいしい」と言ってもらえた時に、やりがいを感じます。そこからさらに友達に紹介してもらえたりすると、とても嬉しく思います。

―苦労することは

収穫作業が大変です。昨年までは2畝で経営していましたが、今年から5倍の10畝に拡大しました。一斉に実が色づき収穫作業に追われていますが、取り残しのないようにしています。

―栽培上でのこだわりは

食味です。子どもは味の感想を正直に言ってくれるため、よりよいものを目指し試行錯誤しています。また、農薬はあまり使わないようにしています。安全・安心には細心の注意を払っています。

### 「イチゴだけで食べていける農業」を目指して

―今後の抱負は

面積を拡大しながら、いろいろな品種にチャレンジしていきたいです。晩生の品種ばかり栽培しており、消費者の方から早生の品種を求められることがあるので、ニーズに合わせて植えていきたいです。

また、夏になると作業が落ち着くので、冷凍販売や加工品など6次産業化を目指していきたいです。「イチゴだけで食べていける農業」を目指し、1万株を目標にいろいろなおことにチャレンジしていきたいです。



取り残しのないように摘み取ります



ひとつひとつ丁寧に収穫します

聞き手：JA岡山広報担当

## 野菜

サツマイモは水はけのよい場所栽培しましょう！



営農部指導課 村中 淳人

### サツマイモの栽培

#### ●栽培のポイント

サツマイモは、高温・乾燥に強く、比較的連作障害が起きにくい作物ですが、水はけが悪かったり、長雨で冠水してしまうと枯死する場合がありますので、日当たりが良好で排水性のよいほ場で栽培することを、おすすめします。

#### ●ほ場の準備と施肥例

黒マルチを使用して栽培すると、サツマイモの肥大や食味の向上が期待でき、定植後の発根・活着の促進、雑草対策や収穫時のツルのはがし作業が容易になるなど、さまざまな面で高い効果があります(資料1)。

施肥例として、「野菜いちばん」を10平方メートルあたり、300〜400g程度を元肥に施用します。

サツマイモは施肥量が多いと、「つぼけ」が起り、収穫量が減少します。前作に他の野菜を栽培した場所

では、肥料が残っている可能性があるため、施肥量を調整しましょう。

#### ●苗の植え付け

霜の危険がなくなり、平均気温が18℃以上で、地温15℃以上になったころに行います。

苗の切り口に近い2〜3節から根がもつとも塊根(イモ)をつけやすいので、必ず2〜3節は土中に埋め込みます。節の埋め込みが不十分だと、イモが出来にくくなります。

各節の葉は葉身を必ず外に出して植えるようにしましょう。

植え方は、いろいろな方法がありますが、深さ5〜10cmの溝を切って、苗を水平に植える「水平植え」か、斜めに植える「斜め植え」が一般的です(資料2)。

#### ●植え付け後の管理作業

条件がよければ3〜5日で活着します。活着には土壌の水分が必要なので、黒マルチを使用しない場合は、乾燥に注意して適宜、水やりを行います。

植え付け後、根は伸びますが、ツルの成育は遅いため、黒マルチを使用しない場合は1カ月間くらい除草を行います。生育が進めばツルが地面を覆うので雑草もあまり発生しません。

追肥は基本的に行いませんが、7〜8月に葉が黄色くなってきた時は追肥します。

#### ●収穫

植え付け後、目安として120〜140日程度で収穫となります。収穫が早すぎると食味が悪く、遅すぎるとイモの形が乱れるので適期の収穫が大事です。

収穫適期は葉の様子を観察すること

## 花き

セッコクについてご紹介いたします！



営農部指導課 中川 雄一

#### ●セッコクが香る庭はいかが

洋ランは優美で愛がれの花ですが、世話が大変とのイメージがあると思います。その点、日本や中国などが原産のセッコク(石斛)が手軽で香りも楽しめます。小さいけれど岡山でも生産が盛んなデンドロビウムの仲間、花色も白、赤(ピンク)、黄、薄緑と多様です。

花言葉は「私(あなた)を元気づける」「豊かな笑顔」など、思いがけず咲いたところに出会っても、元気な株を見て、確かに前向きな気持ちになれる花です。

#### ●植物としての特性

開花時期は4〜6月、前年秋に充実して葉を落とした茎(バルブ)の先端付近に可憐な花を咲かせます。

日本でも古くから愛好され、さまざまな品種があり、茎の長さも3〜30cm、花よりも斑入りの葉を觀賞する品種もあります。近年ではさらに交配され、花弁の姿もいろいろです。明るい樹上や岩に根を張り伸ばして生育する着生蘭なので、通気を好み、わずかな養分で徐々に生育していきます。

夏は明るい半日陰、日射しが柔らかい春・秋は日なたが好適、休眠している冬はかなりの低温にも耐えるので、岡山では屋外で大丈夫です。

#### ●植え替えと増殖

鉢植えの場合は2〜3年に一度植え替えが必要です。

水苔単用が一般的ですが、山砂で植えることもあります。その場合は底にごろ土を入れるなどして通気確保が必要で、鉢も通気性のよいものを使い、大きすぎると水保ちがよくなるので小さめのものを使います。

植え替えの時期は、旺盛に生育し始める4〜6月か、厳しい夏が終わる9月、休眠に入る前の9月中旬〜10月中旬です。

#### ●水苔で植える場合の手順(資料3)

水苔も年々傷んでくるので古い水苔と古く枯れた根を取り除きます。元気な根や株を傷めないよう、湿らせてから気をつけて作業します。

新しい水苔をあらかじめ吸水させておき、固く絞った苔玉を作り、その玉に被せるように根を広げます。

その根の上にも吸水済みの水苔を絞って巻き、全体を鉢に入れます。ぐらつくようなら、さらに周囲に水苔を入れます。

通気がよくなるように、株元が鉢より高くなるようにします。

#### ●庭木にとり付けて楽しみましょう(資料4)

日本の気候に適したセッコクは庭木にとり付けても元気に育ちます。むしろ砂植にして過湿で傷めたり、水苔が傷んでしまったりという心配が無く家庭で楽しむにはおすすめの心配方法です。庭木の養分を吸い取るなどの心配はありません。

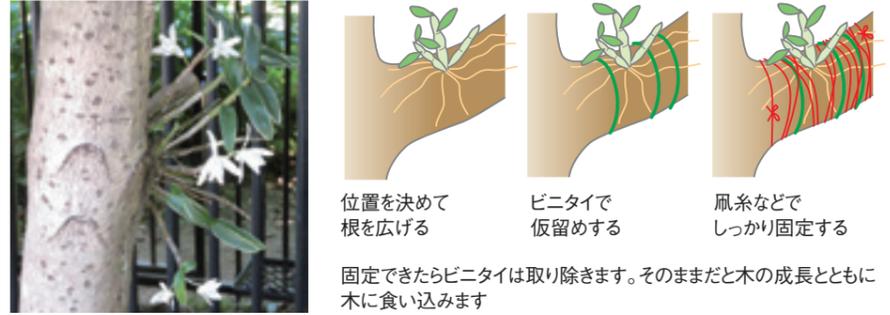
とり付ける木は柿など樹皮が粗いものの方が根がしっかりと着くのでよいとされますが、私の例ではマンサク、キンモクセイでも着生しています。落葉樹に付けると、秋から春先までは日光があたり、夏は日陰になるのでちょうどよいと思います。西

### 資料3 鉢植えの植え替え



根を苔玉に被せ、その上に水苔を巻き、鉢に植えます。右図のように苔玉の芯に炭などを入れると排水・通気が一層よくなります。

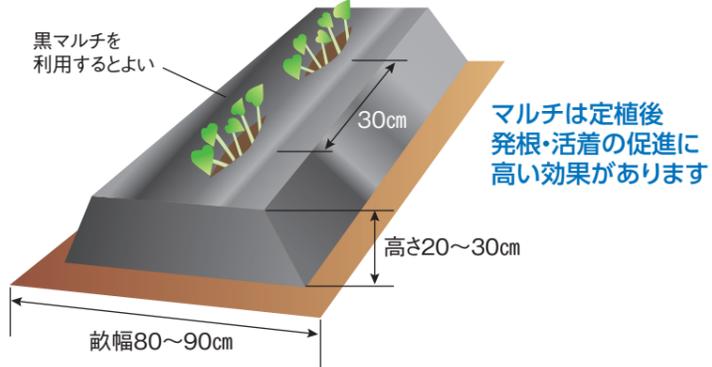
### 資料4 庭木に付ける手順



位置を決めて根を広げる。ピンタイで仮留めする。風糸などでしっかり固定する。固定できたらピンタイは取り除きます。そのまま木との成長とともに木に食い込みます。

キンモクセイにとり付けたセッコク

### 資料1 ほ場の準備



### 資料2 苗の植え付け



とても見極められ、青々とした葉の色が薄くなり、赤や黄色に変わってきたら、前述の植え付け後日数と勘案して収穫時期が近づいている目安になります。

霜に当たったサツマイモは腐敗や貯蔵性が劣ることから、初霜前には収穫を終えるようにしましょう。

収穫日は、晴天の日を選び、しばらく乾燥させてから貯蔵します。収穫直後よりも2〜3週間貯蔵したほうが、甘みが増しておいしくなります。

貯蔵する場合の適温は13℃程度、湿度90〜95%程度がよいとされています。

#### ●害虫

ハダニ、アブラムシ、カイガラムシなど、発生したら防除するか、カイガラムシはこすり落としましょう。

晴天日は毎日心掛けてください。一旦根を張ると、干天続きの時以外は自然の降雨任せでも元気に育ちます。

さらによく生育させようと思ったら、6〜7月ごろ、薄い液肥を時々スプレーしてやると有効ですが、その後は控えます。

5月は管理  
作業が多くな  
る時期です



営農部指導課  
武田 祐一

5月の管理では、桃、梨、リンゴ等の摘果作業や袋掛け、ブドウの新梢管理（誘引・摘心）・花穂の整形・ホルモン処理、中旬にはキウイフルーツの受粉、それぞれの果樹の病害虫防除や除草作業などの管理作業が多くなります。適期を逃さないように管理しましょう。

今回は、ピオーネを主体に記述します。

## ブドウの新梢管理

**芽かき**  
1つの芽座から複数の新梢が発生するため、新梢が10程度伸びたところから極端に勢いの強い芽や弱い芽、方向の悪い芽などをかき取ります。後の欠損を考え、この時点では少し多めに残しておきましょう。

## 新梢の誘引

新梢全体の3割程度が誘引できるようにしたら、勢力の強いものから随時誘引を行います。この時期は枝が折れやすいので、優しく棚付けしましょう。結果枝が欠損しないように基部を指で固定して、ポキッと音が鳴る程度に捻じって誘引します（資料5）。

結果枝の先端は房先7〜8枚で摘心します。結果枝と本葉の間から副梢が発生するので、基部から着房節までは2〜3枚、房先は1枚で摘心します。基部から摘心節までは大きな本葉10〜

12枚、小さい副梢（基部〜着房節までの3〜4節は2〜3枚程度で6〜12枚と房先1枚の7〜8枚）が本葉10副梢の合計23〜32枚の葉数を確保します（資料6）。

樹勢の強い瀬戸ジャイアンツ等は欠損しやすいので、房先7〜8枚で摘心し、捻枝したままにしておいて、基部がしっかりとしてから再度捻枝して棚付けしましょう。特に曇雨天の日や早朝や灌水直後は欠損しやすいので注意しましょう。

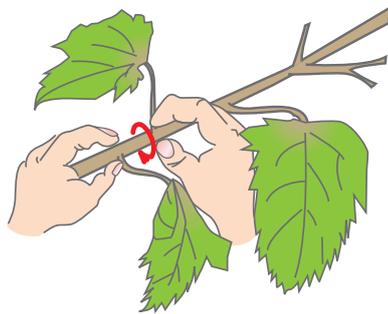
## 花穂整形と摘穂

通常は1本の枝に2つの花穂が生ずるので、充実した形の良い方を選び、開花までに1つにします。枝が割り箸より細いものは早めに落として空枝にします。

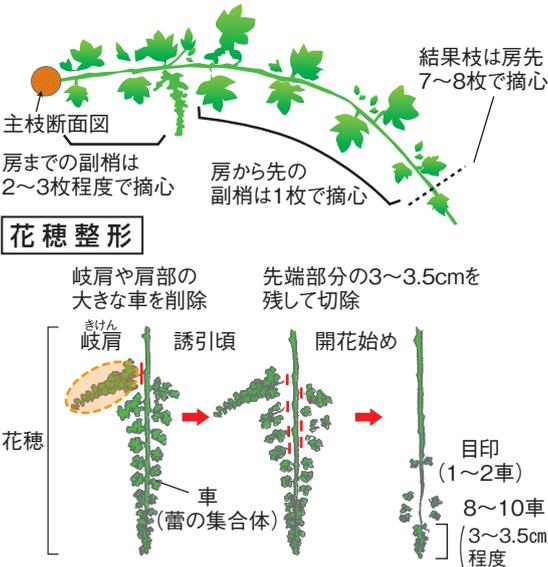
その後、花穂整形に入ります。この作業は開花3日前〜開花始めを目安に行います。花穂の先端3〜3.5程度（8〜10車）を残し、他の車は切り取ります。この時にジベレリン処理の目印に上部の車を1〜2車残しておきます。

摘果時期が早いほど、果実肥大が促進されます。桃の生理的落果の多い品種（清水白桃や白麗など）は、2〜3回に分けて摘果します。

## 資料5 新梢基部のねん枝



## 資料6 開花前の摘心とピオーネの花穂整形



## ホルモン処理

結果安定と種なしを目的に1回目のホルモン処理（ジベレリン25ppm）+フルメット2〜5ppm）をします。1回目の処理は蕾が先端まで全部咲いた直後に行い、残した目印の車を1つ取り取ります。また、乾ぎにくい曇天の日に行いましょう。処理が早いと先端が曲がります。

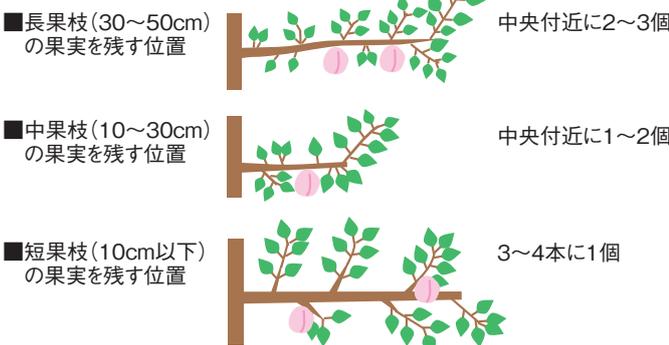
2回目の処理は果粒肥大を目的にジベレリン25ppm又はフルメット5ppmを満開10〜15日後に行い、目印の車を摘み取り、ホルモンの処理は完了です。2回目は、ジベレリンの乾きが悪いとジベ焼けが起り、かさぶたの跡が残るので、作業後は果房を指でゆすつたり、番線などを揺らして余分に付着した液を振るい落とします。

## 桃・梨の摘果

摘果時期が早いほど、果実肥大が促進されます。桃の生理的落果の多い品種（清水白桃や白麗など）は、2〜3回に分けて摘果します。

## 資料7 結果枝別の着果目安

先端や葉のない位置は果実の肥大が悪く品質もよくない



桃は満開後20〜30日ごろに結実が確認できるようになったら予備摘果（最終の2倍）、満開後45日ごろに仕上げ摘果（最終の1.5倍）、満開後75〜80日ごろに修正摘果（適正最終着果数）にします。結果枝別の着果の目安は資料7を参照。収穫時の葉果比は1果あたり80〜100枚を目安にします。

梨は開花後15〜30日ごろ、1果そろうで1果のみ残します。開花後60日ごろまでに仕上げ摘果を行います（愛宕梨では開花後90日ごろでもよい）。葉果比80〜90葉/果を目安にします。小果・変形果・傷害果・病害虫被害果・果梗が上向きや短いものを中心に摘果します。

リンゴは1果そうに5〜6つの花が咲いて幼果が生じますが、放っておくと養分を取り合って大きくなりないので真ん中の大きな「中心果」を残して周りの幼果を摘み取ります。

揚げテンペと彩り  
野菜の巻きずし



JA岡山女性部監修  
OKOME  
\*こめレシピ  
RECIPE

材料 (太巻き4本分)

すし飯……………720g  
焼きのり……………4枚  
★テンペのり巻き……………4本  
(テンペのり巻きレシピを参照)  
黄ニラ……………1/3束  
きゅうり……………1本  
人参……………1本  
ほうれん草……………1束  
だししょうゆ……………小さじ1/2  
桜でんぶ……………適量

作り方

- ①テンペのり巻きを、<テンペのり巻き>のレシピを参照に作る。
- ②黄ニラはさっと茹でる。きゅうりは縦に4つ割りにする。人参は1cm角の棒状に切って茹でる。
- ③ほうれん草は茹でて絞った後、だししょうゆをかけて再度よく絞る。
- ④巻きすに焼きのりを1枚置き、1/4量のすし飯を均等に広げる。
- ⑤④に、テンペのり巻き1本、黄ニラ、きゅうり、人参、ほうれん草、桜でんぶを1/4量ずつのせ、太さが均一になるよう形を整え、彩りよく巻く(同様にもう3本作る)。
- ⑥巻き終わりを下にして切り分ける。

テンペのり巻き

材料 (4本分)

テンペ……………1枚 (150g)  
焼きのり……………2枚  
揚げ油……………適量  
<甘みそ>  
味噌……………大さじ3  
酒……………大さじ2  
砂糖……………大さじ3  
しょうゆ……………小さじ1

作り方

【準備】

- ◆<甘みそ>を作っておく。  
フライパンに味噌と酒を入れ火にかけて溶かすように混ぜ合わせ、砂糖、しょうゆを加え、木べらで混ぜ合わせながら水分をとばす。ひと固まりになってきたら火を止めて出来上がり。
- ①テンペ1枚を1.5cm幅の8等分に切って、素揚げにする。
- ②焼きのりは1枚を半分カットする。
- ③カットした焼きのりに甘みそを塗り、素揚げしたテンペを2本のせて巻く。



レンゲの風景

岡山市北区尾上地区のレンゲ田についてご紹介します。「春の風物詩」であるレンゲ田はJR桃太郎線の沿線にあり車窓から美しい風景を眺めることができます。

マメ科の植物であるレンゲは根粒菌と共生していることから田んぼの緑肥として使われていますが、稲の品種改良をはじめとする生産技術の向上で今ではその姿を見ることも少なくなってきました。きれいなレンゲの花と形は変わりませんが、咲く場所と役割は昔と今とは大きく変わってきているようです。

編集担当 久山 隆一



※写真は昨年のものです。

各種媒体で情報発信



オンラインショップ  
はなやか  
オンライン



Instagram



Twitter



YouTube

