

## 今月の野菜



### 産地紹介：徳島県 みょうざいぐん JA名西郡

～市場で高い評価を得ている神山産のふき～

名西郡農業協同組合 神山センター  
指導販売課 後藤 正平

#### 1 地域の概要

徳島県の北東部に位置する名西郡農業協同組合（以下「JA名西郡」という）は、平野部の石井町と山間部の神山町の2町により構成されている。石井町は緑濃い四国山地と水清らかな吉野川との間に開け、ほうれんそう、にんじん、ブロッコリー、こまつななどの栽培が盛んである。

一方、神山町は町の中央を東西に横断する清流、あくいがわ鮎喰川上中流地域に農地と集落が点在し、その周囲を300～1500メートル級の山々が囲んでいる。徳島県を代表する特産物である「すだち」の日本一の産地として知られ、山ふきをはじめとした山菜類・梅・花きの県内有数の産地となっている。

JA名西郡の28年度の総販売額は15億5800万円であり、その内訳は野菜8億

6600万円（56%）、果実4億5200万円（29%）、畜産物9400万円（6%）、花き・花木8400万円（5%）、米穀6100万円（4%）などとなっている。そのうち、ふき・ふきのとうの販売額は6300万円で野菜全体の7%であるが、神山地区においてはすだちに次ぐ大きな産物となっている。

#### 2 管内のふき生産

現在、山ふき部会には200名程度の生産者が所属しており、12月から3月はふきの花茎（蕾）である「ふきのとう」、3月から6月は「ふき」、10月から11月は「秋ふき」の出荷を行っている（図2）。生産量はふき、ふきのとうあわせて徳島県の出荷量の約84%を占めている。

図1 JA名西郡の位置



資料：JA名西郡



# JA名西郡 山ぶき出荷規格表

根元からみて「新鮮野菜神山」と読めるように。



よく似た太さ  
でそろえて結  
束する。

根元の赤身を  
残して切りそ  
ろえる。

先端も階級に  
あわせて切り  
そろえる。

結束位置 結束…両端2ヶ所をテープの向きをそろえて結束する。結束位置

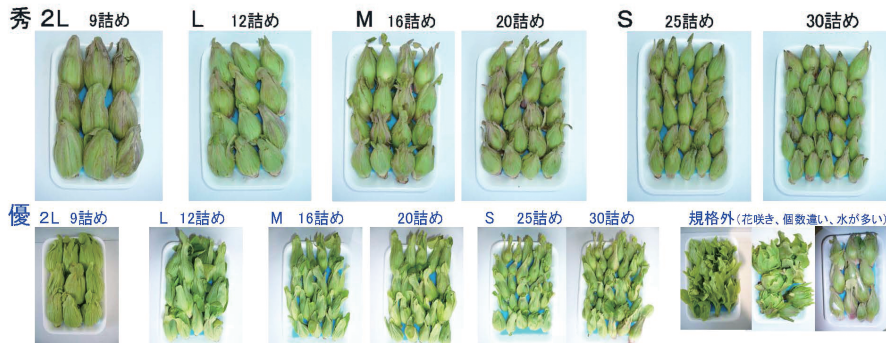
階級	長さ	結束位置	重さ
L	31cm以上35cmまで	両端から8cm	一束 210g
M	24cm以上27cmまで	両端から6cm	目減りのため200gに 5%加えた210gで結束 する。
S	18cm以上21cmまで	両端から4cm	

平成18年2月改定

写真1 ふきの出荷規格

## JA名西郡 蒔の臺出荷規格

等級	階級	選別基準		摘要			
		個数	1個重量	並び	秀品	優品	規格外
秀	2L	9個	11g以上	3×3列	先端が固く締まったものとする。 マットの水分は適量。 大きさを揃えて入れる。 先端の葉は、剥くなどして取り除く。 隙間がないように詰める。	傷み、開きのあるもの。 パック内に大小差があるもの。 規格以外の並べ方のもの。 スカスカのもの。	花が咲いているもの。 商品価値のないもの。 パック内に水が溜まっているもの。 規格以外の個数のもの。
	L	12個	6~9g	3×4列			
優	M	16、20個	5~10g	4×4列、4×5列			
	S	25、30個	4g以下	5×5列、5×6列			



汚れ、傷み、変色した外皮は取り除く。  
切り口は鋭利な刃物で切り戻す。

※ 写真のように全て縦に並べてください。  
※ ラップは、シワがよらないよう、ピンツと貼ってください。  
(家庭用ラップは使用しないで下さい。)

写真2 ふきのとうの出荷規格

において非常に難しいところはあるが、今後関係機関の協力を得て、栽培技術の確立に取り組んでいく。

近年は夏場の乾燥などでふきの株が傷み生育に影響を与えていることから、部会では役員がJA職員と定期的に管内の圃場を巡回し、生育状況の確認をして栽培管理の指導をしたり、市場へ作況をつなぐことで、

高品質のふきを生産し高単価で販売できるよう努めている。また、担い手確保のために定年退職者や移住者のもとを訪れ普及活動を行っている。

現在も神山産のふきやふきのとうは市場で高い評価を得ており、今後も定期的な巡回指導による高品質なふきの生産、出荷協議会などの全体会議時における選果選別、



写真3 ふきのとう 出荷風景

規格の徹底を行い、産地として「神山ブランド」を維持し生産者の所得増大につなげ、消費者の方に安全安心で高品質な商品を提供していくことを目標に関係者一丸となって取り組んでいきたい（写真3）。

### 5 和風だけじゃないふきの魅力

ふきは独特の苦みと香り、そしてシャキシャキとした歯ごたえが魅力の春を代表する野菜である。

油との相性もいいので、油炒めや煮物で春の香りを楽しんで下さい。

鮮度が良い葉付きのふきが手に入る時期は限られているので、肉料理やパスタなどにも取り入れてみてください。

ここでは、肉巻きフライを紹介します。

### ふきの肉巻きフライ



材料(4人分)

材料	分量
ふき	60g
豚ローススライス	200g
塩コショウ	少々
みそ	大さじ2
みりん	大さじ3
小麦粉	40g
たまご	1個
パン粉	50g
一味	小さじ1

作り方

- 下ごしらえ：ふきは板ずりしてから、熱湯でさっとゆでておく
- ① スライス肉をひき塩コショウし、片面にaを混ぜたものを塗る
  - ② ふきを①でぴっちり巻く
  - ③ 小麦粉・ときたまご・一味入りパン粉をまぶす
  - ④ 180℃に温めたサラダ油でこんがり揚げ、食べやすく切る

### ふきのレシピ紹介

#### ◆一言アピール◆

J A名西郡では、山ぶき部会と連携して高品質な農産物生産はもちろん、安全安心を第一に考え、消費者の方から信頼される産地を目指しています。

神山ブランドの「ふき」「ふきのとう」を春を感じながら是非、ご賞味下さい。

#### ◆お問い合わせ先◆

担当部署：名西郡農業協同組合 神山センター 指導販売課

住所：〒771-3311 徳島県名西郡神山町神領字東野間1-1

電話番号：(088) 676-0290 F A X 番号：(088) 676-0288

ホームページ：http://www.ja-myouzai.jp