



香川県で最初にレタス栽培の導入に成功した近藤威之さん  
(JA香川県常務理事)に、当時のお話を伺いました。

最初に近藤さんがレタスと出会ったのは20歳の時。神奈川県の農業技術研究所の研修生だった近藤さんは、視察で訪れた長野県で初めてレタスを食べ、「あの時の味は今も忘れられない。これは香川で作ってもう一度食べないかん！」と思ったそう。

一方、一軒当りの耕作地が小さい香川県では、その当時、農閑期には内職や手伝い仕事をして生計を立てるのが常。そんな中、昭和30年代に元祖ブランド野菜として成功していたのが「白鳥スイカ」でした。稲の裏作として栽培され、スイカを1反作れば農家1軒が1年間暮らせるという話に、近藤さんはスイカに次ぐ新しい作物として豊南農協にレタスを提案。見慣れない野菜の栽培に二の足を踏む農家を一軒一軒説得してまわり、昭和35年、ようやく試験栽培が始まりました。

最初はうまく育たず、初出荷の値段はわずか1箱80円。ところが近藤さんの指導を忠実に守った農家が一軒だけあり、その畑でようやく思い通りのレタスができました。近藤さんは出荷方法にも念を入れ、丁寧に1つ1つポリ袋に包んで神戸へ出荷したところ、なんと一箱2500円の高値がつき(初任給が5500円の時代)、ここから一気に香川のレタス栽培が広がっていったのです。折しも肉食の普及でレタス需要は急増、追い風に乗った香川県では、昭和47年に県内の作付け面積が729haを超え、冬レタスの出荷量で全国1位を獲得。さらに平成5年から「らりるれレタス」の名で出荷が始まり、早くから有機肥料の導入に取り組み、高齢化を意識した省力化を進める等、知恵と工夫で半世紀に渡り高いブランド力を維持しているのです。

●丸亀町式番街では「食のプロジェクト」を進めています。

丸亀町式番街では、安全安心で持続可能な食環境をつくるために、「食のプロジェクト」を進めています。これは、丸亀町商店街がコーディネーター役となり、県内外の食の仕掛人らを集めて新会社(LLP)を設立、食材の仕入れから加工、サービスまでを一環して行おうと言うもの。現在、このシステムによって、下記2つのレストランを運営しています。これまでの複雑な流通過程をシンプルに見直すことで生産者と消費者を1本の線でつなぎ、より安全で質の高い食を提供したい。そのため、月ごとに香川県産の旬な食材をリストアップし、栽培方法や歴史、生産者取材などの基礎調査も行っています。この「香川のスローフードな12カ月」は、その調査結果をダイジェストでご紹介するものです。

●お問い合わせ

讃州のめぐみ「やさしい食卓」

TEL:087-813-1813

営業時間:お昼/11:30~15:30(日祝は16:00まで)

晩ご飯/17:30~22:00

イタリアンレストラン「エルバジオ」

TEL:087-813-1678

営業時間:11:00~22:00

知れば、もっと美味しくなる

香川のスローフードな12カ月

# 3月 レタス



## 和名 / 玉チシャ

(学名 / *Lactuca sativa* 英名 / garden lettuce)

分類 / キク科アキノノゲシ属

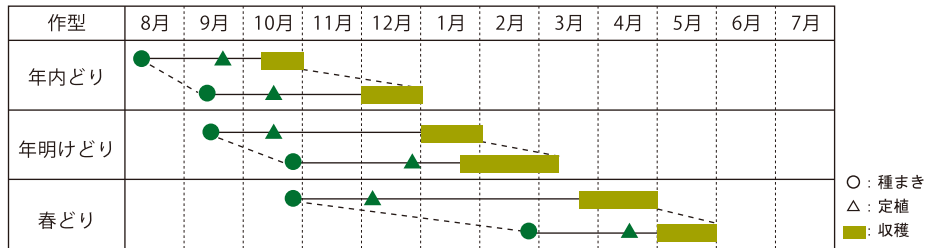
香川県を代表するブランド野菜のレタス。特に冬レタスは全国第3位の収穫量を誇ります(H20年度)。レタスは地中海から西アジア原産のキク科の植物で、葉の形状によって結球型、非結球型に大分され、最近では様々な品種が回っています。香川県で本格的にレタス栽培が始まったのは昭和35年のこと。以来、半世紀かけてブランド産地を築いてきました。そこには一軒当たりの耕地面積が小さい香川県の農家ならではの工夫と努力があったのです。

## レタスの歴史

●原産地は、地中海沿岸から西アジアに広く分布し、古代ギリシャやローマでは健康と安眠をもたらす薬草として紀元前から食べられていました。その時代のレタスは結球しないタイプで、現在の玉レタスが登場したのは16世紀以降のこと。日本へは平安時代に中国から「チシャ」が渡来し、結球レタスは明治以降に輸入され、第2次世界大戦後、進駐軍の特需野菜として本格的な栽培が始まりました。ちなみに、チシャという呼び名は「乳草」がなまったもの。学名のlactucaのlacも「乳」を意味し、茎を切ると白い液が出ることに由来しているそうです。

## レタスの1年

### 1年に3度美味しいレタス、中でも春は最も食べごろ



●冷涼な気候を好むレタスの生育適温は15～20℃。気温変化の影響を受けやすく、高温長日が続くと花芽形成のため葉の成長が止まって結球しなくなったり、気温が下がりすぎると成長が遅れたり。そのため冬はビニールのトンネルをかけて保温性を高め、気温が上がるとビニールを上げて換気するなど、レタス農家は細かな温度管理に追われます。

●レタスの収穫期は年に3回あり、10～12月に穫る「年内どり」、1～3月に穫る「年明けどり」、4～5月に穫る「春どり」と、いずれも定植から40～60日前後、300～400gで収穫します。

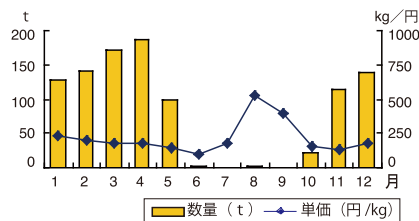


## 香川県のレタスの生産状況

●香川県のレタスの出荷量は25,500 t / 年、栽培面積は1,120ha、市場出荷している生産農家は1,240軒ほど（H20年度）。特に冬レタスは全国第3位の収穫量を誇ります。

●流通先としては、県外出荷が9割以上を占め、京浜（59%）、中国（15%）、京阪神（14%）と、大都市圏が主。特に「らりるれレタス」は有機肥料の使用や減農薬に加え、年間50回を超える品質検査など、徹底した品質管理でブランド力を維持しています。

香川県のレタスの月別取扱高（サニーレタスを含む）



## 生産者さんに行ってきました



1. 2月に訪れた土田進さん（観音寺市）の畑。一見同じレタスに見えますが、試験的に8種類のレタスを育てています 2. 土田さんのお父さんは昭和35年、最初にレタス栽培を始めた3人の中の1人。レタス歴45年のベテラン農家です 3.4. 農家から出荷されるレタスにはラップ包装したものとしらないものが。ラップなしは一次加工場へ送られ、業務用のカット野菜として加工されるそう 5. 朝10時、豊南農協に農家さんが続々と出荷にやってきました 6. 品質や大きさを仕分けされたレタスは箱詰めしてベルトコンベアへ 7. 豊南農協では高齢農家に代わって出荷作業を支援するしくみも 8. 自動レタス包装機 9. レントゲンみたいに映っているのはレタスの断面図。円形に近いほど優良とされます 10. レタスのヘタについていた白い汁は時間が経つと変色するため、専用の機械で拭き取ります。こうして細部にまで手間をかけることで高い品質が保たれているのです 11. レタス農家の平均年齢は66歳、高齢化は今後の大きな課題です