

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

蒜山3白フェア 開催

～ 穫れたて！抜きたて！搾りたて！蒜山の3つの白が直行便で勢揃い！～

- 日時：2021年11月3日（水）9：30～15：00
- 場所：山手直売所「ふれあいの里」（総社市岡谷23）
- 主催：JA晴れの国岡山

蒜山3白（さんぱく）をご存じでしょうか？なんと、大根、牛乳、米です。

古くから蒜山では、3つの“白い”農産物が生産されており、それぞれが蒜山の冷涼な気候にマッチし魅力的な商品に育ち、蒜山3白と呼ばれています。秋が深まる今が、まさしく旬となります。コロナ禍が落ち着きを見せる中、11月3日の3にも因み盛大に3白をPRし、蒜山の生産農家に元気を与えたいと、JA・蒜山酪農農業協同組合（以下、蒜酪）・行政がタイアップし計画しました。

その取り組みとして「蒜山栄光の3白フェア」を開催します。

広域化したJAの特徴を生かし、穫れたての新米、当日の早朝抜き“こだわり”蒜山大根（葉付）を蒜山より自車便で直送。また蒜酪と連携し、搾りたての“蒜山ジャージ牛乳”など乳製品、デザートなどを同時に取り揃えます。

蒜山の秋がそっくりそのまま移動してくる取り組みをぜひ取材ください。

▼概要

- ・当日参加者：蒜山酪農農業協同組合、真庭市蒜山振興局、JA晴れの国岡山
- ・蒜山3白の生産概要：蒜山地域の農業生産額は、真庭市全体の約32%を占めます。その中で3白は約7割の生産額とされます。（詳細別紙）
- ・当日の販売予定品目：蒜山だいこん（葉付）、蒜山米（玄米をその場で精米加工）ジャージ牛乳など各種乳製品（その他、蒜山漬物など加工品）



【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL：086-476-1830 FAX：086-476-1840
Email:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp

【主催 問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部 販売戦略課
（担当者）真野 080-4486-1629
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL：086-476-1837
FAX：086-476-8093

《 蒜山3白生産概要 》

○ 水稻 蒜山地区作付け 346.5ha 内あきたこまち 205.6ha

旭川源流のきれいな水と高原ならではの寒暖差のある気候で育てられた「あきたこまち」は甘味と粘り気が強く、炊飯器を開けた時に広がる香りが人気のお米で“蒜山米”として親しまれています。

○ 大根 蒜山地区作付け 約30ha 内JA扱い 14ha

蒜山こだわり大根は、「甘さの際立つ品種の選定」「しっかりとした土作り」「寒締め栽培」の3つのこだわり条件で育てたブランド。寒さで自身が凍らないよう、昼間光合成で貯めたデンプンを糖に変える野菜の性質を利用して栽培します。

▼「こだわり大根」とは

「ひるぜん大根」の中でも11月に出回るのが「寒締め栽培」したもの。特にこの時期に収穫されるものを「こだわり大根」として付加価値を付けて出荷しています。通常のダイコンより2~3度高い糖度となり、えぐみ・辛味が少ないため、より甘味が際立った絶品ダイコンです。



○ 蒜山ジャージー®牛乳

飼育頭数約2,000頭(全国最多の飼育頭数。全国10,000頭のうち)

蒜山ジャージー牛乳の淡い黄色みをおびたそのミルクは「ゴールデンミルク」とも呼ばれ、県内のみならず全国の消費者から愛されています。数百年にわたり英国王室御用達の濃厚なミルクを出すために改良された、英仏海峡のジャージー島が原産の牛で、栄養価が高く濃厚な味わいは英国王室のお墨付き。その牛乳を生み出すジャージー牛を蒜山酪農農業協同組合は1956年創立以来、一貫して飼育。蒜山高原特有の「黒ぼく」と呼ばれる火山灰の土壌に改良を重ね、その土壌で作った栄養価が高く、β-カロテンを多く含んだ牧草を与え、育てています。半径10km圏内限定エリアで絞られた牛乳でもあるため、新鮮さと高い品質を保つことができます。



*《蒜山ジャージー》は蒜山酪農農業協同組合の登録商標です。写真提供/蒜山酪農農業協同組合