



報道関係各位

2021年12月13日

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

今が正念場！！
コロナ乗り越えろ！

＼ 明日は“クリスマスイブならぬエンダイブ？” ／ 山陽エンダイブ部会の地産地消活動

飲食店と管理栄養士の卵が産地を全面バックアップ！

- 日時：2021年12月23日（木）10：00～（1時間程度）
- 場所：みのるダイニング（岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山南館2F）
- 主催：JA晴れの国岡山/山陽エンダイブ部会

山陽エンダイブ部会は結成30年近くの歴史がありますが、コロナ禍により未曾有の危機に瀕しています。そこで、産地ではコロナ禍を乗り越えるため、首都圏に偏った出荷から方向転換し地元での消費拡大と販売強化に取り組むこととしました。

そして今回は、“Xmas イブをエンダイブで豪華に”をテーマに飲食店（みのるダイニング）でエンダイブをふんだんに使用した定食メニューを商品化、期間限定メニューとして販売。また管理栄養士の卵（中国学園大学現代生活学部人間栄養学科の学生）も協力し、家庭でも気軽に食べやすいレシピを考案作成しました。

またJAでもInstagramでの情報発信、広報誌でエンダイブに特化した記事を組むなどあの手この手で地産地消活動を後押しします。今こそ皆さまの温かいバックアップが欠かせません。コロナ禍に苛む産地を支援して頂ければ幸いです。

▼フェアの概要

フェア名：クリスマスフェア（クリスマス・イブをエンダイブで豪華に！）

期 間：2021年12月23日（木）～25日（土）

▼フェア初日のイベント概要

- ・当日参加者：生産者代表、飲食店代表、地元市場代表者、JA関係者
- ・当日予定内容：生産者代表、市場代表など関係者による試食など（詳細別紙）
- ・昨今の産地概要、提供する特別メニューの概要、広報誌、レシピイメージ：（別紙）

※ 当日試食をご希望の方は事前に連絡をお願いします。（12/20迄に営農部真野まで）

【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 151
TEL：086-476-1837
FAX：086-476-8093



ホームページはこちら→

《 概 要 》



▼産地概要と現状

部会名：J A晴れの国岡山山陽エンダイブ部会

部会長：藤原芳雄部会長（ふじわら・よしお）

生産者・面積：18人・2.2ha

現 状：

赤磐市山陽地区は、中国四国地方唯一の高級葉物野菜エンダイブの産地です。東地中海沿岸地方原産のエンダイブは日光を遮る軟白栽培で、中心部の黄色から外側に向け緑色に変わるグラデーションが色鮮やかで目を引き、首都圏の高級ホテルやレストランで重宝されています。

18戸がハウスで年間を通じて栽培し、東京を中心に出荷しています。長引く新型コロナウイルスによる外食産業の落ち込みで需要が激減。値崩れもあり売り上げが4分の1に減少する時期もあるほどでした。同部会では苦肉の策として出荷量を制限。生産量の3分の1にあたる約1,500玉を廃棄処分する農家もあり、苦境に立たされています。

特にぐんぐんと甘味の増すこれからの時期はPRにも力が入ります。寒さを受け独特のほろ苦さの中にも甘味を感じられます。サラダとして食べると独特の味を堪能できますが、これからの季節はしゃぶしゃぶもおすすです。



▼提供する特別メニューの概要

料理名：Xmas エンダイブ森林どりのトマトチーズステーキ

価 格：1,490円（税込1,639円）

数 量：1日限定15食。これを注文の方に「山陽エンダイブ」1玉をプレゼント



バターとピーチポークでソテーしたエンダイブをブイヨンベースのスープでじっくり煮込みました。

グリルして程よい苦味を残したエンダイブにトマトチーズソースを合わせました。

エンダイブの内側のやわらかい部分とレタスを合わせたサラダ

岡山県産森林どりを贅沢に使ったトマトチーズステーキ

▼備考

- ・上記メニューはイートイン限定です。
- ・テイクアウト限定の

「森林どりのクリスマスチキン」（1,194円、税込1,290円）に添えられる野菜にもエンダイブが使用されています。

【実施日時】 令和3年12月23日（木）10時～

【実施場所】 みのるダイニング さんすて岡山

（岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山南館2F TEL086-206-1442）

【概要と経緯】

山陽エンダイブ部会では結成以来、30年以上にわたり生産活動に取り組んでいます。ここに至るまでには各関係機関の支援を受けつつ、生産努力を重ね、幾多の苦難を乗り越え、国内で初となるエンダイブの周年出荷体制を確立したことなどから市場より高く評価されてきました。

また、元来エンダイブは東地中海沿岸が原産で独特の苦みが特徴的な葉物野菜で、主にホテルや飲食店でサラダのアクセントとして使用されるなど高級野菜として扱われています。そのため産地では生産量の約7割以上を首都圏に出荷しており、地元では馴染は薄い野菜となっています。

そういった背景もあり、ここ2年は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で業務需要が不振を極め相場は大きく下落、生産者の農業経営に深刻な打撃を与えています。添付グラフのように一般野菜と比べてもその品目特性故に下落幅は格段に大きくなっています。（2020年産価格、前年比30%未満）産地では生産の抑制、出荷市場の見直しなどにわた的な販売対策を講じたものの効果も少なく、コロナ禍の影響は今後も続くのではと懸念しています。一方で、他県では安易に品目転換を検討するなどの情報も耳にしますが、当部会では積み上げてきた栽培技術、出荷のノウハウ、生産者の年齢構成を鑑みると、安易な品目転換という選択せず、現在のエンダイブ栽培を継続しつつこの未曾有の難局を何とか乗り越えたいと考えています。

そこで生産部会では、アフターコロナを見据えつつコロナ感染拡大が終息に向かったとしても、業務需要は完全に元に戻ることは無いと判断し、業務需要を対象とした首都圏一辺倒の出荷から地元にも目を向けた出荷体制に舵を切ることを考えました。また、今までのように大半を業務需要に頼る売り方は社会情勢の変化や出荷量の増減に対し柔軟性のある販売がしにくく、一般消費者の皆様に認知して頂くことが価格暴落を回避するために重要だと認識しました。

そうした状況の中、12.23Xmasを前に、“岡山県の皆様にエンダイブを食べてもらおう！”を旗印に、地元で“一気”に消費を拡大することを最大目標に掲げ、生産農家、関係者が心と行動を一つとし、地産地消活動を開始します。

当日の主な行事内容

- ・生産者代表挨拶
- ・産地の概要、市場情勢などの説明（JA・市場関係者）
- ・料理内容説明（みのるダイニング料理長）
- ・レシピ説明
- ・関係者による試食会

【参考】 山陽エンダイブ部会 年度別販売実績

2015年度 数量 127.1 トン 販売高 75,300 千円（ピーク時）

2018年度 数量 93.8 トン 販売高 52,618 千円

2019年度 数量 90.9 トン 販売高 47,342 千円

2020年度 数量 66.8 トン 販売高 21,928 千円（コロナ禍で単価前年比 63%、生産調整の開始）

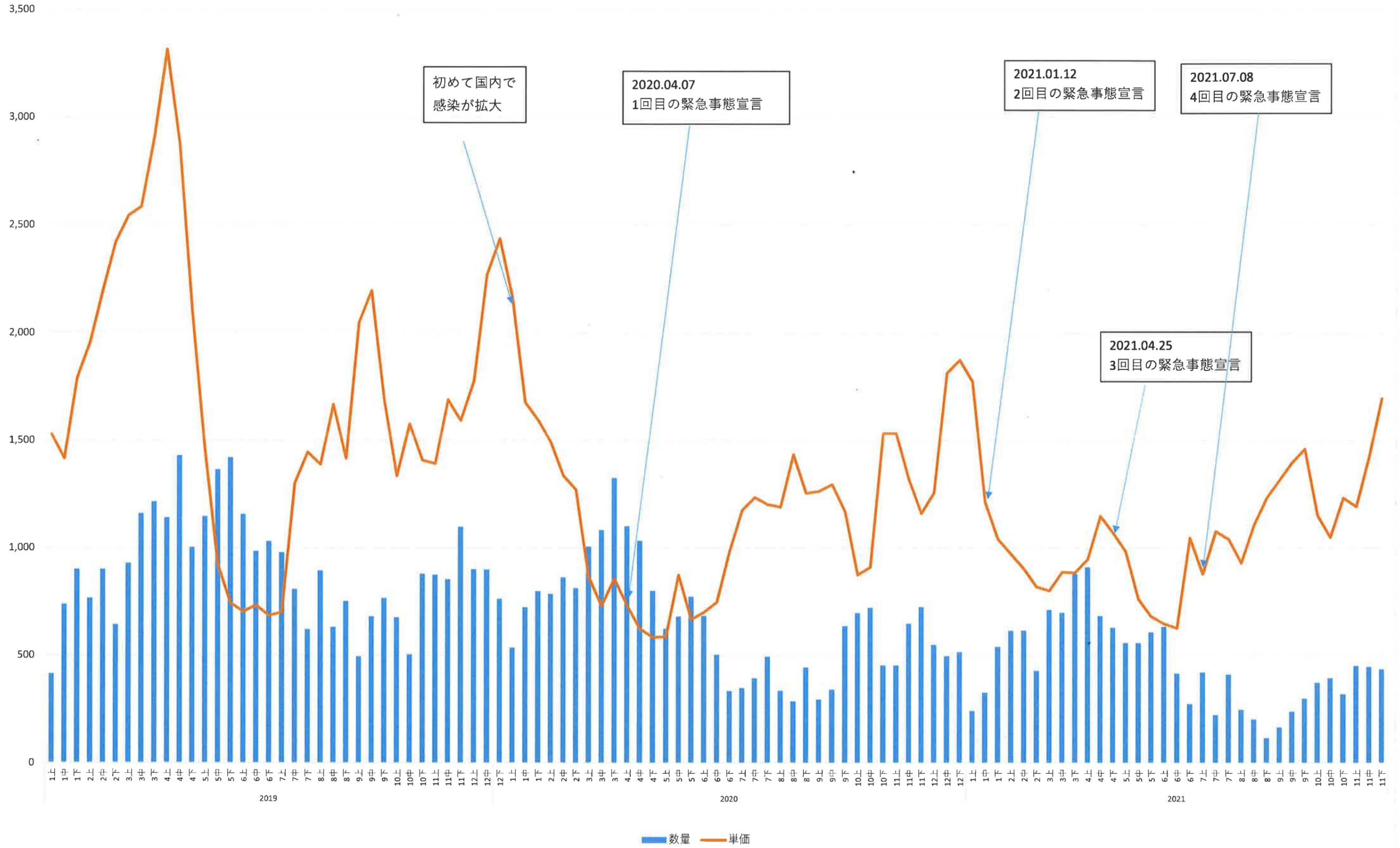
2021年度 数量（4月～11月末まで）集計中です。

（問合せ先）

JA 晴れの国岡山 本店営農部 真野 Tel 086-476-1837

(080-4486-1629)

エンダイブの単価と数量の推移





野菜たっぷりで栄養満点！
チーズも加えておいしさアップ

エンダイブの彩り野菜ピザ

材料(1枚分)

ピザクラフト …… 1枚
 トマト …… 60g
 ケチャップ …… 50g
 ナス …… 30g
 チーズ …… 60g
 コーン …… 20g
 エンダイブ …… 30g
 オリーブ油 …… 大さじ1/2

作り方

- ①エンダイブは一口大にちぎり、トマトは1cm幅の薄切り、ナスは0.5cm幅の輪切りにする。
- ②コーンはザルにあげて水気を切っておく。
- ③ピザクラフトにケチャップ・チーズ・エンダイブ・トマト・ナス・コーンの順に乗せ、最後にオリーブ油を全体に回しかける。
- ④250℃に予熱したオーブンで約20分焼く。

エンダイブって何？



ヨーロッパで広く食されている洋野菜！

エンダイブは、東地中海沿岸原産の野菜でキク科の一年草です。見た目はグリーンリーフレタスのようで、独特の苦みが特徴的。エンダイブが持つ食感と苦みは食べると癖になり、栄養価も豊富です。

エンダイブには、ビタミン類をはじめカロテン・ミネラル・カルシウム・食物繊維など豊富な栄養がぎっしり詰まっています。100gのエンダイブにはビタミンKが120μgも含まれており、これは一日の必要摂取量の80%！血液凝固や骨形成の調整にも関与している大切な成分です。また、他にもビタミンA・葉酸が多く含まれる食材です。

参考・引用「日本食品標準成分表示2015年版(七訂)」
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

お求めは

百菜市場和気店
 〒709-0441 岡山県和気郡和気町衣笠874
 TEL:0869-92-9800 FAX:0869-92-9801

旬の食材の情報は、
 JA晴れの国岡山の
 ホームページで！



岡山県産

Okayama Endive Recipe



山陽エンダイブで作る！

お手軽レシピ

管理栄養士の卵が考えた
 おうちで簡単に作れる栄養たっぷりレシピ



シャキシャキ食感のパプリカは
 見た目も味も相性バツグン

エンダイブと豚こま炒め

材料(2人分)

エンダイブ …… 60g
 パプリカ …… 60g
 豚こま切れ肉 …… 100g
 塩 …… 少々
 こしょう …… 少々
 ごま油 …… 適量

作り方

- ①エンダイブは5cm幅、パプリカは1cm幅に切る。
- ②フライパンにごま油をひき、豚のこま切れ肉を入れて炒める。
- ③(2)に火が通ったら(1)を入れて炒める。
- ④塩とこしょうで味をととのえる。

POINT

エンダイブとパプリカは火を軽く通すことでシャキシャキとした食感に。



レシピ開発・写真提供：中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科 まなべゼミ

寒い季節にぴったり!
15分でできちゃう簡単映えスープ

エンダイブのポタージュ



材料(2人分)

エンダイブ …… 75g
コンソメ …… 1/2個
ジャガイモ …… 100g
塩 …… 少々
タマネギ …… 50g
牛乳 …… 100ml
バター …… 4g
生クリーム …… 適量
水 …… 300ml
クルトン …… 適量

作り方

- ①タマネギは薄切りにし、ジャガイモは一口大に切る。
- ②エンダイブを色が鮮やかになるまで茹で、5cm長さに切る。
- ③ジャガイモは柔らかくなるまで茹でる。
- ④鍋にバターを入れ熱し、タマネギを加え焦げないように炒める。
- ⑤(4)にジャガイモ・エンダイブ・水・コンソメを加え5分煮る。
- ⑥(5)の粗熱をとり、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ⑦ミキサーにかけたものを鍋に入れ、牛乳を加え軽く煮る。
- ⑧最後に塩を加え味をととのえる。
- ⑨器に盛り付け、お好みで生クリーム・クルトンなどを加える。



エンダイブの苦味と
シンプルな味付けが決め手!

エンダイブのパスタ

材料(2人分)

エンダイブ …… 120g
タマネギ …… 60g
ベーコン …… 30g
ニンニク …… 1かけ
鷹の爪 …… 1本
パスタ …… 160g
オリーブ油 …… 大さじ1
しょうゆ …… 小さじ2
塩 …… 少々
こしょう …… 少々
パスタのゆで汁 …… 50cc
いりごま …… 適宜

作り方

- ①パスタをゆで、ゆで汁はとっておく。
- ②エンダイブは半分の長さ、タマネギは1cm幅のくし形、ベーコンは1cm幅、ニンニクはみじん切りにする。鷹の爪は種をとって粗くちぎる。
- ③フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、ニンニク・ベーコン・鷹の爪を加え炒める。ニンニクの香りが出たらエンダイブを加え炒め、パスタのゆで汁・しょうゆ・塩・こしょうを加え混ぜる。
- ④(3)に湯切りしたパスタを入れ、全体を絡める。
- ⑤皿に盛り付け、いりごまをふる。

POINT

いりごまをブラックペッパーに変えると
ピリ辛風味に。

アレンジは自由自在!
トロトロ食感で子どもにも大好評

ロールエンダイブ

材料(2人分)

合びき肉 …… 200g
タマネギ …… 100g
ニンジン …… 60g
パン粉 …… 3g
卵 …… 1個
エンダイブ …… 40g
コンソメ …… 1個
水 …… 400ml
塩 …… 少々
こしょう …… 少々

作り方

- ①タマネギ・ニンジンをみじん切りにする。
- ②ポウルに合びき肉と(1)とパン粉・卵・塩・こしょうを入れ粘り気が出るまでよくこね、4等分にする。
- ③エンダイブを広げ芯側に(2)を置き中身が出ないように全体を包む。巻き終わりのところは爪楊枝で止める。
- ④鍋に(3)を巻き終わりを下にして入れ、水とコンソメを入れ沸騰させる。アクを取り弱火にし、さらに10分程度中まで火が通るまで煮込む。
- ⑤塩・こしょうで味をととのえる。



メイン料理の前にはこれ!
程よい苦味がクセになる

彩りエンダイブサラダ

材料(2人分)

エンダイブ …… 1/4個
レタス …… 1/4個
パプリカ …… 1/4個
赤タマネギ …… 1/4個
プチトマト …… 3個
オリーブ …… 3個
ジャガイモ …… 1個
卵 …… 1個
ツナ …… 1缶
【ドレッシング】
マヨネーズ …… 大さじ2
オリーブ油 …… 大さじ1/2
マスタード …… 小さじ1
塩 …… 少々

作り方

- ①エンダイブ・レタスはたっぷりの水に15分程度つける。
- ②ジャガイモは塩ゆでにし、一口大に切る。
- ③卵はゆで卵にし、縦1/4のくし形に切る。
- ④ツナは油を切る。
- ⑤赤タマネギは薄切り、パプリカは5mm幅にオリーブとプチトマトは半分に切る。
- ⑥マスタード・オリーブ油・マヨネーズ・塩を混ぜ合わせドレッシングを作る。
- ⑦(1)を食べやすい大きさにちぎる。
- ⑧お皿に野菜・ジャガイモ・ゆで卵・ツナを彩りよく盛り付け、ドレッシングをかける。

POINT

葉物野菜は切る前に水につけておくとパリパリシャキシャキ食感に!

