



■ 今月のピックアップ食材

# 不知火(しらぬひ)

## こだわり農法で育てる旬のかんきつ

県内では、寒さに負けず数多くのかんきつ類が出回っています。中でも、不知火は、甘みが強く程よい酸味と袋ごと食べられることから大人気の品種で、県内で約64ha栽培されています。

今回は、観音寺市大野原町の「フジカワ果樹園」代表取締役の藤川寿夫さんにお話を伺いました。



代表取締役の藤川さん



収穫間近のハウスの様子



果実上部にある凸が特徴

### ★栽培のこだわりは？

フジカワ果樹園では、露地と施設で栽培しています。

施設栽培は、香川県エコファーマー栽培認定果樹園に認証されており、除草剤不使用、独自にブレンドした有機肥料を使用するなど持続性の高い農法を実践しています。

果樹が本来持つ自然の力を活かすことで健康に育った果実は、変なえぐみがなく、旨味とコクがあります。

県内外の生産者とのつながりと学びを大切に、試行錯誤を重ねて、手間ひまを惜しまないことがおいしさの秘訣です。

### ★今年の出荷状況は？

例年どおり2月上旬中旬～3月中旬頃に出荷する予定です。出荷量は例年よりやや少ない2tを見込んでおり、果実は大玉の傾向です。不知火は、大きいサイズがより甘くておいしいので、出来栄えに期待しています。

### ★見分け方と食べ頃は？

不知火は、通常収穫後1週間程度、味を落ち着かせるため貯蔵してから出荷されます。

出荷されてすぐは、表皮がほどよくつるつるとして大きいものを選ぶと良いです。

買った直後はプチプチの食感とフレッシュな酸味が楽しめます。1～2週間置くと、とろとした食感ととろける甘さが楽しめます。ぜひまとめて買って味の変化を楽しんで下さい。

### ★消費者へのメッセージ

旬には、その食材本来の味わいが詰まっています。

その土地ごとの食材と旬を知って、味わって、大切にしてください。

### フジカワ果樹園

HP : <https://www.fujikawa-mikan.com>

TEL : 0875-27-6770

FAX : 0875-27-6757

e-Mail : [fm@fujikawa-mikan.com](mailto:fm@fujikawa-mikan.com)

公式ホームページやSNSで情報発信中です。

様々なかんきつ類とジュースもお取寄せ可能です。



# お知らせ

## ○「かがわの地魚を食べようキャンペーン」を実施中！

香川県産の生鮮魚介類購入者を対象に、抽選で200名様にプレゼントが当たる「かがわの地魚を食べよう！キャンペーン」（主催：さぬき海の幸販売促進協議会）を2月28日（火）まで実施中です。

応募シール2枚1口として、はがきに貼り付けて応募できます。

素敵な県産品をご用意していますので、ぜひ応募してください。

**KAGAWA かがわの地魚を食べよう!**  
3コース総計 200名様

**Aコース** 香川県産のオリーブオイルが配合された洗練石鹸です。大人のオリーブままる石鹸Plus+ 2個セット 合計50名様

**Bコース** さぬき米 おいでまい 5kg 合計50名様

**Cコース** さぬきの厚り 味のり 3本詰 合計100名様

期間 2023年1月29日(日)～2月28日(火) 当日印刷有効

対象商品 香川県産 生鮮魚介類 (冷凍品・塩干品・惣菜を除く) ※サンクsgiving商品が対象です。

応募方法 対象商品に付いている応募シール2枚を1口としてご応募ください。(1応募シールが1口としてご応募いただけます。)

応募シール このシールが「目印」になります。

## ○「フラワーバレンタイン」をPRします

2月14日（火）のバレンタインデーは世界でいちばん花を贈る日。

県では、生産者や生花店と連携してバレンタインデーに花を贈る「フラワーバレンタイン」を推進しています。「香川県産花き取扱協力店」7店舗では、包装紙やリボンを用いてフラワーバレンタインをPRするとともに、県産花きを使ったフラワーモニュメントの展示を、2月10日（金）の夕方から14日（火）の午前中まで、ことでん瓦町駅2Fコンコースで行います！

県産花きで、大切な方に愛や感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。詳細は、右記QRコードから県ホームページを御確認ください。



イメージ画像

## ○サヌキ白みそが地理的表示（GI）に登録されました

1月31日（火）にサヌキ白みそ（登録生産者団体：香川県味噌工業協同組合）が、GIに登録されました。

GIとは、地域ならではの産品を、地域の知的財産として国が保護する制度で、登録されると国内外で模倣品を排除できることから、輸出に取組む際にも役立ちます。

サヌキ白みそは、なめらかで透き通るようなクリーム色の低塩多糖の白みそで、お雑煮をはじめ、多くの郷土料理に欠かせない食材で、関西圏でも使用されています。

食材 \ 月	1	2	3	4	5
レタス・ロメインレタス	■	■	■	■	■
ブロッコリー	■	■	■	■	■
パセリ	■	■	■	■	■
なばな	■	■	■	■	■
アスパラガス	■	■	■	■	■
セルリー	■	■	■	■	■
キャベツ	■	■	■	■	■

食材 \ 月	1	2	3	4	5
イチゴ	■	■	■	■	■
キウイフルーツ	■	■	■	■	■
レモン	■	■	■	■	■
牡蠣	■	■	■	■	■
ナマコ	■	■	■	■	■
イイダコ	■	■	■	■	■
ノリ	■	■	■	■	■



旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント情報をたくさん掲載しています。ぜひ、ご確認ください。香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」  
<https://sanukinoshoku.jp/>（右記QRコードからご覧ください）

