

かがわの旬の一押し食材情報 (令和4年5月号)



■ 今月のピックアップ食材

きゅうり

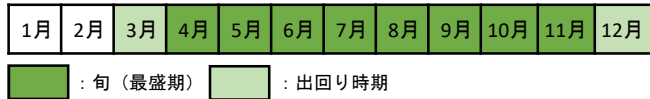


県内では、昭和30年代から本格的な栽培が始まりました。

露地とハウスで通年生産されていますが、最盛期は夏秋きゅうりで、昼夜の寒暖差が大きい山間部を中心に高品質のものが生産されています。

近年は、皮が薄くて歯切れのよい「白いぼ種」が主流です。

パリッとみずみずしい食べ心地は、生食や漬物以外にも、炒め物や酢の物などさまざまな料理に使われています。



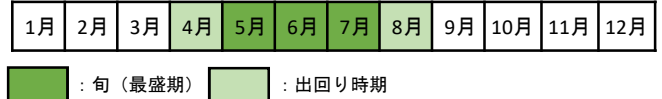
ニンニク



香川県は、生産量で全国2位を誇っています（令和2年産）。琴平町、善通寺市、さぬき市が主要産地で、主に京阪神向けに出荷されています。

手間ひまかけて育てた香川県のニンニクは、身がびっしり詰まり、食べると豊かな香りが口の中に広がります。

5月末頃までは生ニンニクが出回り、乾燥ニンニクとは異なるみずみずしさと香りを味わえます。そのままスライスを薬味として利用するのもいいですし、素揚げやホイル焼きにしてホクホク食感を味わうのもオススメです。



サワラ

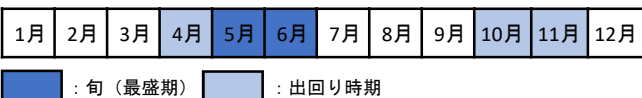


春を告げる魚として、香川県で江戸時代から親しまれているサワラ。

今年は4月20日から、サワラの「流しさし網」漁が解禁となりました。

春から初夏にかけて多く出回るサワラですが、10～11月頃もまた、脂のり美味しいです。

ソラマメと酢締めにしたサワラを使った「押し抜きずし」のほか、やわらかくふわっとした上品な白身は刺身や味噌漬け焼き、白子や真子は味噌汁や煮つけなどで味わってみてください。



茶

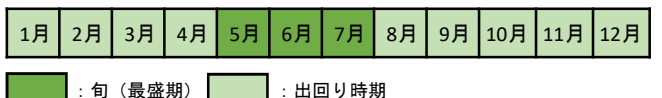


今年も県内の茶どころ、三豊市高瀬町とまんのう町で、お茶の収穫が始まりました。

生産者が丹精込めて育てた茶葉は、味・香り・色の三拍子が揃った新茶となっています。

今年は、4月21日に初摘みを迎え、一番茶の収穫のピークは5月2日頃で、品質は良好だそうです。

香川県のお茶の歴史は古く、約400年前、高松藩初代藩主松平頼重公が現在の栗林公園に茶園を造園したことに始まったといわれています。現在も栗林公園内には茶園があり、今年は2年ぶりに手摘みイベントが行われました。



お知らせ

○ 令和4年度「かがわ県産品コンクール」出品を大募集！

今回で20回目の開催となる「かがわ県産品コンクール」は、これまで話題のヒット商品を数々生み出してきました。今年度も魅力あふれる県産品の出品を大募集します！

今年も、①食品部門、②菓子・スイーツ部門、③一般部門（非食品）、④オリーブ部門の4部門で、6月30日（木）まで募集しています。



らぶさぬきさん



<https://www.kensanpin.org/>

○ 「さぬき讚サンはなやか(花野果)大使」を募集中！

かがわ農産物流通消費推進協議会及び香川県では、「さぬき讚フルーツ」「さぬき讚ベジタブル」及び「さぬき讚フラワー」の認知度向上や消費拡大を図るため、これらを束ねた「さぬき讚シリーズ」を一緒にPRしてくれる「さぬき讚サンはなやか大使」を5月31日（火）まで募集しています。



さぬき讚サンはなやか大使



<https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/osusume/sansantaishi.html>

○ 第六回全国高校生花いけバトルのホームページを公開しました

「第六回全国高校生花いけバトル」のホームページを公開しました。

ホームページでは、順次大会詳細を紹介していくほか、参加申込を行うことができます。

決勝大会は、令和5年1月22日(日)レクザムホール小ホールにて、参加申込は今年度に国内の高等学校に在学中の生徒ならどなたでも可能です。

全国高校生花いけバトル

検索



<https://hs.hanaikebattle.com/>

食材	3月	4月	5月	6月	7月
タケノコ					
青ネギ					
タマネギ					
トマト					
パセリ					
ソラマメ					
アスパラガス					
ビワ					

食材	3月	4月	5月	6月	7月
さぬきひめ(イチゴ)					
甘夏みかん					
メバル					
讃岐でんぶく(ナシフグ)					
コウイカ					
讃岐さーもん					
スズキ					