

かがわの旬の一押し食材情報(平成28年9月号)



かがわ地産地消運動推進会議発行
 問合せ先: 香川県農政水産部農政課
 087-832-3395

1 主な出回り食材

食材	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
さといも												
いちじく												
早生温州みかん												
ハマチ												
カンパチ												
イダコ												

2 今月のピックアップ食材

食材名	出回り開始	ピーク時期	終了時期
さといも	9月	10月～12月	1月
ハマチ	9月下旬	12月～1月	1月

さといもについて

さといもは、秋から冬にかけておいしく、種類もいっぱい！親芋だけ、子芋だけ、または両方を食べる種類があります。中でも、香川県では、親芋と子芋両方を食べる種類のセレベスが多く生産されており、そのほとんどが県内で消費されています。

セレベスは、大きくて、さといも独特のぬめりが少なく、しっかりとした食感が特徴。でんぷんが主成分ですが、カロリーはジャガイモに比べて低く、食物繊維はサツマイモ並みに豊富！食欲の秋に食べ過ぎを気にされる方は、低カロリーなさといもおでんや煮物がおすすめです。



ずいき



収穫



出荷

ハマチについて

ハマチは、出世魚ブリの若魚です。香川では平成7年11月7日に県魚に指定されています。また、香川県は世界で初めてハマチの養殖に成功した近代的な海産魚養殖発祥の地で、現在ハマチ養殖は、香川県の基幹漁業となっています。

香川県発祥で県魚である「ハマチ」と、県花・県木である「オリーブ」が出会い、水産関係者のたゆみない努力と情熱が結実して誕生したのが「オリーブハマチ」です。香川県特産のオリーブの葉の粉末を添加したエサを20日間以上与えた養殖ハマチで、酸化・変色しにくい肉質とさっぱりとした味わいで好評を得ています。

香川県オリジナルの美味しいハマチを、刺身、照り焼き、ブリ大根、カルパッチョなどお好みの料理で是非ご賞味ください。



ハマチの握りずし

3 話題提供

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構が地産地消に関する取組みの募集をしております。詳細は、下記のアドレスをご覧ください。

・地産地消給食等メニューコンテスト(外食・弁当部門、学校給食・社員食堂部門)

http://www.kouryu.or.jp/events_seminar/2016menu_contest.html

募集期限:9月9日(金)

・地産地消優良活動表彰(地域振興部門、交流促進部門、消費拡大部門)

http://www.kouryu.or.jp/events_seminar/2016chisanchisho_award.html

募集期限:9月16日(金)