

# かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年10月号)

かがわ県地産地消運動推進会議  
(問合先: 香川県農政水産部農政課 087-832-3395)



## 旬の食材情報

### まんば



まんばは、香川で栽培され、東讃地域では「まんば」、西讃地域では「ひゃっか」と呼び名がかわる食材です。葉を外側から採っても、次々と芽をふくことから、万葉、千葉、百貫と呼ばれます。

今年は9月20日頃から出荷が開始しており、例年3~4月頃まで出荷が行われます。年が明けた1~2月頃は、霜が降りるため、葉は独特の紫色を帯び、皺が多くなり、味も一層美味しくなります。

今年は、9月に大型の台風18号が本県を直撃しましたが、市場関係者によると、まんばの出荷量は例年どおりで、大きな影響はないとのことです。

下茹でにより、灰汁抜きをした後、油揚げや豆腐などと一緒に煮た「まんばのけんちゃん(ひゃっかの雪花)」は香川県の代表的な郷土料理です。

是非、郷土野菜のまんばをご利用ください。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	■ : 旬(最盛期)
												■ : 出回り時期

### かんぱち



香川県産の「かんぱち」は、高松市の牟礼や庵治、さぬき市の小田や志度、鴨庄、東かがわ市、直島町で養殖が行われています。

今月は、これから旬を迎えるかんぱちを養殖されている、さぬき市小田地区の高橋さんにお話をお聞きしました。

香川県産のかんぱちの多くは、養殖されたものが出荷されています。養殖かんぱちは10月、11月が最も脂の乗りが良く、刺身として大変美味しくなります。

私が育てるかんぱちは、10月上旬から順次出荷を開始し、12月中旬を目途に出荷を終了する予定です。しかし、今年は春先の天然魚によるアニサキス症(寄生虫の食中毒)の風評被害等のため、「かんぱち」をはじめとした刺身商材の売れ行きが低迷しており、浜値も例年より安くなっています。

養殖されたかんぱちは、冷凍魚(イワシ、アジ等)や魚粉を餌に使用しているため、アニサキスに感染することはほとんどありませんので、私たちが責任を持って育てたかんぱちを、是非ご利用ください。

香川県漁業協同組合連合会のお話: 県内では、9月中旬より出荷が始まっており、例年12月中旬まで続きます。生育状況は、一部地域で成長が遅れているところもありますが、県内全体では例年並みでしょう。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	■ : 旬(最盛期)
												■ : 出回り時期

## 旬の主な食材

食材	8月	9月	10月	11月	12月
ほうれん草					
ブロッコリー					
レタス					
セレベス					

食材	8月	9月	10月	11月	12月
早生温州みかん					
かき(柿)					
はまち					
さわら					

※このほか、10月に出荷が行われる県産農水産物 (年間を通して出荷されているものや出荷量の多いもの)

野菜: みずな、小松菜、青ねぎ、しゅんぎく、トマト、ミニトマト、かんしょ

果物: いちじく

水産物: かれい、さより、はも

## イベント情報

〇かがわ介護フェア、かがわ食育・地産地消フェスタの開催

日時 平成29年10月9日(月・祝) 12:00~17:00

場所 サンメッセ香川 大展示場

内容 香川県産オリジナル野菜スムージーCafeやベジスイーツ教室の開催のほか、香川県産農産物・水産加工品等も販売されます。介護フェアも同時開催中で、中華や洋食、和食の認知症予防料理教室も開催されますので、ぜひお越し下さい。