

かがわの旬の一押し食材情報(平成29年2月号)



今月は、年間を通して出荷されている食材をご紹介します。



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

■ : 旬(最盛期) □ : 出回り時期

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
青ねぎ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
トマト	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ミニトマト	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
あなご	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
かれい	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
めばる	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

2 今月のピックアップ食材



青ねぎ

「おいさと健康」をキャッチフレーズに頑張っています！！

さぬき市で青ねぎを生産している**有限会社ベジフルさぬき**の楠です。青ねぎを生産して約19年が経ちました。

青ねぎは、白ねぎと比べて細いために、植え付け時や風の影響で倒れないような対策が必要です。青ねぎはどうしても、料理の脇役のイメージですが、うちの青ねぎの自慢は鮮度です。「シャキシャキ、ザックザック」と包丁で切れると評判ですよ。

青ねぎは他県でも多く作られています。他県産が並んでいる中でも、私が作った青ねぎをお客様が選んでいただくのを見ると「よし！次も頑張ろう」という気持ちになりますね。



※楠さんが生産する青ねぎは(株)マルヨシセンターに出荷されています。



トマト

糖度と酸度のバランスが絶妙のミディトマトを栽培しています！！

さぬき市でミディトマトを生産している**株式会社 まっ赤なトマト工房**の近藤です。

私は、「フルティカ」という品種のミディトマトを栽培しています。その糖度は高く、果肉は滑らかで弾力性があり、食感のよい品種です。

当農場では、オランダから輸入したハウスを使っており、このハウスはガラス製で、透過性が高く、お日様をいっぱい浴びることができます。また、空調や養液など全自動化の栽培にも取り組んでおり、9月から翌年の6月までの10ヶ月間、出荷しています。ミディトマトの背丈は2mを超えるほどに成長するので、受粉作業にはマルハナバチにお手伝いをしてもらっています。



※近藤さんが生産するミディトマトは(株)マルナカやJA香川県みろくふれあい市場などに出荷されています。