

かがわの旬の一押し食材情報

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
レタス												
ブロッコリー												
大内パセリ												
葉ごぼう												
なばな												
イカナゴ												
イイダコ												
マダイ			桜鯛			麦わら鯛					紅葉鯛	

2 今月のピックアップ食材

食材名	出回り時期	ピーク時期	終了時期	讚太くんからのコメント 
葉ごぼう	3月上旬 (12月)	3月～4月 (12月～1月)	4月 (1月)	県外ではなかなか見かけることがない野菜の1つです。茎以外に根や葉を食べることもできますよ。
イカナゴ	3月上旬	3月～4月	6月上旬	昔は、県内でも地元(水揚げされる港町)以外ではあまり馴染みがないものでしたが、徐々に釜揚げやくぎ煮が浸透してきました。

葉ごぼう生産者からのお便り

葉ごぼうの生産は、香川の気候に合っており、私は長年「かおりごぼう」という、ごぼうを生産しています。ハウス栽培とトンネル栽培をしており、ビニール被覆後の換気や、種をまいてから芽が出てくるまでの水管理に気を配り、軸が太く、しっかりした葉ごぼうを作るよう日々努力しています。



食べ方としては、煮ることが多いですが、茎や根を練り天にしたり、葉を大葉のように素揚げにする食べ方もおいしいですよ。

イカナゴ情報

イカナゴは“冬眠”ならぬ“夏眠”する珍しい魚です！！というのも、水温の高い初夏から晩秋は砂の中にもぐってじっと動かずにいるのです。12月～1月に産卵し、春の訪れと共に太っていきます。

香川県では、2月頃に漁獲される10cm程度の親魚は「古背(フルセ)」、2月末から3cm前後で漁獲され始める稚魚は「新子(シンコ)」と呼ばれ、成長しながら6月まで漁獲されます。

イカナゴは、鮮度が落ちやすい魚なので、通常は水揚げされてすぐに加工場で釜揚げにされます。



3 最近の話題

・3月20日から瀬戸内国際芸術祭2016が開催されます。県外からも多くの来場者が来られるものと思われるので、どうぞ、香川の新鮮で豊かな食材の魅力の発信をお願いいたします。

・かがわ地産地消協力店を募集しています。
問合せ先:087-832-3395



・「かがわの旬の一押し食材情報」は、4月号から香川県農業協同組合、高松市中央卸売市場、高松青果株式会社等からの情報を併せて、提供していく予定です。どうぞ、香川県産の農水産物の利用をよろしくお願ひします。