

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年10月号)



かがわ地産地消運動推進会議
(問い合わせ先：香川県農政水産部農政課 TEL. 087-832-3395)

■ 今月のピックアップ食材

ミニトマト



たっぷりの愛情で育ったミニトマトの味は自信あり！

新鮮な完熟ミニトマトを新鮮なうちに食べてほしい！

香川県産のミニトマトは、周年出荷されており、仲多度地区ではこれから収穫を迎えます。今回は、まんのう町の荒野さん(JA香川県ミニトマト部会部会長)にお話を伺いました。

県産のミニトマトは、食味を良くするため、しっかり色づいた状態で収穫し、出荷しています。

統一した品質管理を行うために、「品等査定会」を毎年開催し、生産者やJAだけでなく、青果市場の関係者も参加して、県内外のミニトマトの食味評価を行います。これにより、県全体のミニトマトの品質が上がり、よりおいしいミニトマトを生産できています。

また、当地では、栽培に専念するため、収穫後はJAの出荷調整作業の支援を利用しています。支援作業では、第三者の目で厳しい品質チェックをしており、ばらつきの少ない、高品質なミニトマトが出荷されています。

★ 栽培で気をつけていることは？

ミニトマトにストレスを与えないよう、灌水や施肥に注意を払っています。極端に灌水を減らすなどのストレスを与えて、甘さを高める産地もありますが、当地では健やかに、のびのびと育てることを大切にしています。

★ 今後の目標は？

安定的に出荷できるよう、栽培管理に気をつけていきます。また、新規就農者がミニトマトを栽培しやすいよう支援していきたいと思っています。

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 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

マダイ



エサのオリーブ葉粉末のペレット



讃岐の新しいマダイ「オリーブマダイ」の誕生！

大昔から名高い産地である讃岐のタイは、強い潮流にもまれ、歯ごたえがあり旨み強いことが特徴です。

オリーブハマチに使用しているものと同様のオリーブ葉粉末を与えて育てた「オリーブマダイ」が誕生し、今年から販売が開始されました。オリーブマダイは、県水産試験場と香川大学農学部が共同研究に取り組んだ結果、オリーブ葉を添加していないマダイより、コラーゲン含量が1.5倍多いことから、身の歯切れがよく、貯蔵後も歯切れの良さが維持されることが分かっています。

このオリーブマダイは、10月5日より県内量販店を中心に、11月末頃まで販売される予定です。

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 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

※マダイの旬カレンダー

| 食材 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 |
|-----------|----|-----|-----|-----|----|
| レタス | | | | | |
| ブロッコリー | | | | | |
| まんば(ひやっか) | | | | | |
| パセリ | | | | | |
| ヤーコン | | | | | |

| 食材 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 |
|---------|----|-----|-----|-----|----|
| さぬきゴールド | | | | | |
| 香料 | | | | | |
| カンパチ | | | | | |
| ハマチ | | | | | |
| イダコ | | | | | |

オリーブ

今年はオリーブ植栽110周年！収穫開始を告げる特産品



香川県の県花・県木になっているオリーブは、1908年に小豆島に植栽されて、今年で110周年となることから、「オリーブ植栽110周年」を記念して、様々なイベントが開催されます。

オリーブは、9月下旬～12月に果実を収穫しており、このうち9月下旬より緑色をした未熟な状態の果実を収穫し、洗抜き後、塩水に漬け込んだものが「新漬けオリーブ」となります。小豆島では、昔から季節限定の漬物として、さっぱりとした味わいが楽しまれてきました。

今年は、生産者の熱意と管理技術によりできた、上質の新漬けが10月上旬より販売されます。製造会社ごとに異なる味をご期待ください。

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 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

■実は他にも！県産農畜水産物

キク

先祖への供養だけでなく、アレンジメントにも利用！



県内のキクは、主に小豆島、観音寺市、丸亀市、東かがわ市を中心に栽培されています。昭和25年より電照ハウス栽培が開始され、現在では一年中栽培されています。

花屋等で切花として販売されているキクは、1～2分咲き(100円玉サイズ)であり、家庭で飾っていても満開になることは稀ですが、本来のキクは写真のように満開になると、私たちが見ているキクの何倍もの大きさになり、見応えがあります。

また、旧暦の9月9日(現在の10月17日頃)は、「重陽の節句」と言われ、キクを使った料理を食べたり、キクの花が入ったお風呂に入ること、長寿を願い、お祝いしていました。10月は、各地で菊花展が開催され、丹精込めて育てられたキクが一室に集まる機会が多くなります。

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 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

■ イベント情報

《オリーブ植栽110周年記念 小豆島オリーブマルシェ》

- 開催日時: 10月21日(日曜日)10:00～15:00
- 場所: 道の駅 小豆島オリーブ公園
- 見どころ: 県産オリーブが「味わえる」「楽しめる」ブースが多数！
小豆島オリーブ公園「オリーブ大収穫祭」と共同開催。

《第38回県民花まつり》

- 開催日時: 10月27日(土曜日)9:30～16:30
28日(日曜日)9:30～16:00
- 場所: サンメッセ香川 小展示場
- 見どころ: 園芸教室では、秋から冬にかけて飾る寄せ植えの特別講演会及び寄せ植え教室を開催。

園芸教室の申込み方法は下記HPをチェック！



さぬきの農産物応援団

検索

《さぬきマルシェinサンポート》

- 開催日時: 11月4日(日曜日)10:00～15:00
- 場所: サンポート高松シンボルタワー棟西側通路
- 見どころ: 11月は「オリーブマルシェ」を開催

マルシェの出店者情報は下記をチェック！



さぬきマルシェinサンポート

検索



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(11月号)」は？

- 今月のピックアップ食材
「食べて菜」、「おいでまい」、「ハマチ」、「オリーブ牛」
- 次回も県内の旬な情報をお届けします。お楽しみに～♪

「讃岐の食」HPのQRコードを使って、旬の情報をご確認ください！

