

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年11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

食べて菜

学校給食で人気の県オリジナル野菜！



「食べて菜」は、みんなに食べてほしいという願いから、県内の小中学生に名付けられ、現在は学校給食を中心に利用されています。

食べて菜は、小松菜と似ていますが、苦みが少なく、シャキシャキ感があり、食べやすいことが特徴です。現在は、高松市内の量販店において購入することができます。

栽培において気をつけていることを生産者さんに伺ったところ、収穫後は萎れやすく、何度も水洗いをしながら出荷の準備をします、というお話でした。また、春先は花芽が出やすく、栽培を始めた頃は失敗をすることが何度もあったそうです。このため、春に収穫する作型では、天候等を考慮しながら播種時期に十分気をつけて、子どもたちに自慢の食べて菜を届けるそうです。

食べて菜は食べやすいことから、炒めものやおひたし、スープなど何にでも利用できます。

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

おいでまい

デビュー6周年！今年はおいでまいフレンズもデビュー！



県オリジナル品種「おいでまい」は、今年で6度目の収穫を迎え、11月より新米が発売されています。

「おいでまい」の特徴は、ご飯を炊いたときの色艶の良さ、粒ぞろいの良さです。そして、お米本来のしっかりとした食感と、噛むほどに広がる甘みは、お米好きを虜にします。冷めても美味しいので、おにぎりやお弁当にもピッタリです。

今年は11月1日の新米発表会において、マスコットキャラクターのおいでまいちゃんと一緒にPRしてくれる“おいでまいフレンズ”がデビューしました。これまで以上に多くの皆さんに親しまれ、愛されるお米を目指して頑張っていきますので、「おいでまい」をぜひ味わってください。

オリーブ牛

香川県だからこそ成し得たプレミアム黒毛和牛！



「オリーブ牛(ぎゅう)」は、オリーブオイル採油後の果実を原料に製造された「オリーブ飼料」を食べて育った「讃岐牛(さぬきうし)」のことで、平成23年に「讃岐牛」の新ブランドとしてデビューしています。

昨年9月には、5年に一度開催される全国和牛能力共進会(第11回)において、特別賞の「脂肪の質賞」を受賞しました。この賞は、牛肉に含まれる脂肪の中でも、口どけやおいしさに関係する、オレイン酸を含む一価不飽和脂肪酸(MUFA)の割合が高い枝肉に与えられるもので、「オリーブ牛」のおいしさの評価が一層高まる結果となりました。

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)					

食材	9月	10月	11月	12月	1月
カキ					
クロダイ(チヌ)					
イイダコ					

ハマチ

今年はハマチ養殖90周年！

ハマチは成長とともに呼び名が変わる「出世魚」。その養殖は、昭和3年に香川県の安戸池において、世界で初めて事業化に成功し、県内漁業者はハマチ養殖において世界で最も長い歴史とノウハウを持っています。

その漁業者が、「高品質で特色のあるもの」を目指し、生み出したものが、香川県自慢の「香川ブランドハマチ三兄弟」です



■長男「ひけた鰯(ブリ)」

引田沖養殖漁場にて、高品質な餌を多く与えて飼育することで過剰な脂肪分が抑えられます。これがおいしいブリの秘訣。夏から秋にかけて大きく成長したブリは、水温の低下とともに絶妙な脂の乗りをみせ、更においしさが増します。

■次男「なおしまハマチ」

直島周辺の速い潮の流れの中、大型海藻の乾燥粉末であるケルプミールを添加した餌を与えることで、ほどよく脂が乗り、健康で身が引き締まります。刺身はもちろんのこと、しゃぶしゃぶ、カルパッチョなどのメニューで堪能することができます。

■三男「オリーブハマチ」

オリーブの「葉」の粉末を添加した餌を与えており、酸化・変色しにくい肉質に臭みの無いさっぱりとした味わいが魅力です。県魚である「ハマチ」と県花・県木である「オリーブ」のコラボレーションによる「オリーブハマチ」だからこその味わいです。



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

イベント情報

《第11回香川県畜産フェア&ハマチ養殖90周年フェア》

- 開催日時: 11月24日(土曜日)、25日(日曜日) 各日10:00~16:00
- 場所: サンメッセ香川 大展示場
- 見どころ: 県産の畜産物と水産物が一堂に会し、たくさんの商品が試食販売されます。



《全国年明けうどん大会2018 inさぬき》

- 開催日時: 12月1日(土曜日) 10:00~15:30
2日(日曜日) 9:30~15:30
- 場所: サンメッセ香川 大展示場
- 見どころ: 全国のご当地うどんが大集合！会場では県オリジナル小麦「さぬきの夢」と「さぬき讃フルーツ」もPRします！

《小原紅早生まつり》

- 開催日時: 12月1日(土曜日) 9:00~売り切れ次第終了
- 場所: 坂出みかん共撰場(坂出市高屋町1134-1)
- 見どころ: 小原紅早生の試食・販売、小原紅早生ジュースの試飲などを行います。

《さぬきマルシェinサンポート》

- 開催日時: 12月8日(土曜日) 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: 12月は「お鍋とスープマルシェ」を開催します。

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

《第6回 香川県JAグループ感謝祭》

- 開催日時: 12月8日(土曜日) 9:00~16:00
- 場所: サンメッセ香川 大展示場
- 見どころ: 県産農畜産物の販売はもちろん、加工品等の販売も行います。会場では「さぬき讃フルーツ」もPRします！



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(12月号)」は？

●今月のピックアップ

「レタス」、「小原紅早生」、「牡蠣」

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！



※かがわの地産地消情報「讃岐の食」HP <http://www.pref.kagawa.jp/nousei/santa/>