

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年12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

レタス

「人と人のつながり」を大切に！



香川県では、昭和35年頃よりレタスの栽培が始まり、今では冬レタス(11-3月)の全国有数の産地です。

今回は、豊南地区(観音寺市)においてレタスを栽培している、JA香川県レタス部会部会長の高橋理雄さんにお話を伺いました。

香川県のレタス栽培の特徴は、ひと冬で2回レタスを栽培していることです。これからの時期は、豊南地区のレタスほ場は白いトンネルで覆われ、冬の風物詩となります。

★ 栽培で気をつけていることは？

①土づくり: 豊南地区では、3年前から土づくりに力を入れています。農薬に頼るのではなく、緑肥作物を導入して、根を張りやすい柔らかい土になるよう工夫をしています。人もほ場も健康になり、おいしいレタスを作ることができるよう部会員全員が意識しています。

②人材の育成: 現在若手がどんどん作付面積を拡大しており、大規模な経営を行っています。レタス栽培を始めた若手が困らないように、今年は国の事業を使って集出荷施設を新たに導入しました。これにより、多くの時間を出荷調整作業に割いていた若手が栽培に集中できるようになり、支援体制が整い、安心して出荷ができるようになりました。

また、PRにも若手が参加できるようにし、これまで築き上げてきた「人と人のつながり」を技術とともに継承できるようにしています。

★ 今後の目標は？

「みんなで産地を盛り上げる」ことが目標です。

最近では、サニーレタスやグリーンリーフなどの結球しないレタスや、県外を中心に販売している、細長い葉を持ったロメインレタスの栽培も盛んになっています。これら全部のレタスを盛り上げていくため、産地の関係者全員が一丸となって取り組んでいます。

★ オススメの食べ方は？

昔ながらの郷土料理の「ちしゃもみ」のように、レタスを白みそとごまで和えるとおいしいです。我が家では、ごまではなく、ピーナッツを使うとより香ばしくなりました。

おしゃれな料理でいうと、レタス鍋がよいと思います。鍋にしても、シャキシャキ感が残り、冬にはオススメです。





冬のレタス栽培で欠かせない、トンネル



新たに広がる
ロメインレタス

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

牡蠣

「海のミルク」は旨みと栄養豊富！





香川県でとれる「マガキ」は、高松市、さぬき市、多度津町、三豊市で養殖が行われています。

牡蠣は、水温が低くなるとともにふつくと身が詰まり、10月から翌年4月頃にかけて出荷されます。一部の漁協では、既に10月初旬より出荷を開始しており、本格的な出荷は11月から行われます。

牡蠣の味が良くなるのは、年が明けた1月~2月頃であり、この頃の牡蠣は、海の栄養を十分に蓄え、身が厚くなり、味もクリーミーになります。

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

小原紅早生

お祝い事や贈答用としても人気！





小原紅早生は、国産ミカンの中で果皮の色が最も紅い(あかい)と言われ、濃厚な甘さが特徴です。濃厚な食味に仕上げるために、透湿性シートを張り、土壌中の水分をコントロールすることで糖度を高めています。

中でも、糖度12.5度以上は「さぬき紅(べに)」、11.5度以上は「金時紅(きんときべに)」のブランド名で販売されています。現在は、露地栽培のものが販売され、今後1～2月にかけては越冬完熟栽培(木の上で完熟させる)のものが収穫されます。

平成29年12月には、「香川小原紅早生みかん」として国の地理的表示保護制度(GI)※に登録され、注目が集まっています。

※地域で長年培われてきた伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特製が、品質などの特徴に結びついている商品を知的財産として登録し、国が保護する制度で、登録生産者団体はJA香川県です。

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

■ 今月旬の主な食材

食材	11月	12月	1月	2月	3月
レタス					
ブロッコリー					
金時にんじん					
パセリ					
まんば(ひやっか)					
香緑					
レモン					

食材	11月	12月	1月	2月	3月
マコガレイ					
ノリ					
ヒラメ					
タイラギ					
ミルガイ(ミルクイガイ)					
ナミガイ(白ミル)					

■ イベント情報

《さぬきマルシェinサンポート》

- 開催日時:平成31年1月6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:1月は「スイーツマルシェ」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(1月号)」は？

- 今月のピックアップ食材
「ブロッコリー」、「ノリ」、「オリーブ(オイル)」
- 実は他にも！県産農産物をチェック
「マーガレット」

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！

