

かがわの旬の一押し食材情報(平成30年4月号)

かがわ地産地消運動推進会議
(問合先：香川県農政水産部農政課 087-832-3395)



旬の食材情報

はちみつ



香川県では、豊かな自然と温暖な気候から、果物や花の生産が盛んであり、高品質のはちみつが収穫されています。

今月は、高松市で養蜂業を営んでいる田中さんにお話を伺いました。

高松市の五色台のふもとで養蜂業を営む「株式会社 中田養蜂」の田中です。はちみつは、蜜蜂達がいろいろな花を訪れ集めてきた蜜を酵素で分解し、巣の中で水分を飛ばして濃縮していくことで作られます。集めてきた花の種類やその混ざり具合などで様々な風味のはちみつができあがり、季節や花の状態等を見極めて養蜂家が採蜜をすることで多様なはちみつを生産することができます。

また、はちみつの味は、私たち養蜂家が蜜を採りだす時間帯によっても異なり、はちみつは、その土地や植物、作り手の個性が反映され、「普通のはちみつ」というものではありません。お客様にも、植物のもつ色、香り、味の違うはちみつの中から、お好みのものを見つけていただきたいと思います。

今は、ちょうど桜の季節ですが、桜を主体としたはちみつは4月中旬から出荷していく予定です。県内の養蜂家のはちみつは自店舗や産直施設、問屋等から購入できます。

最後に、蜜蜂ははちみつを集めるだけでなく、香川県産の野菜や果物(イチゴや採種用のタマネギ等)の交配のお手伝いもしており、県産農産物の生産にも大きく貢献しています。このような蜜蜂がつくる、はちみつを是非利用していただきたいと思います。

写真:巣箱の確認作業(上)、山中に設置されている巣箱(中)、採蜜されるはちみつ(下)

マダイ



春は桜鯛、夏は麦わら鯛、秋は紅葉鯛！！

タイは、桃色に青色の星をちりばめた鮮やかな体色をもち、桜の咲く頃に、産卵のため瀬戸内海に入り込んでくるタイを、桜鯛と呼ばれます。

「鯛の浜焼き、鱈の刺身」といわれ讃岐の味の代表とされるとともに、鯛漁は、かつて本県漁業の中心、花形でした。県内の民間会社でも種苗生産が行われ、養殖も盛んで、値段もぐっと手ごろになっています。

マダイの卸売市場への出荷は4月から5月にかけて増加します。卸売市場関係者によると、現在は例年に比べ取扱量が3割ほど多い状況とのことです。

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)
												: 出荷時期

旬の主な食材

食材	3月	4月	5月	6月	7月
葉ごぼう					
たけのこ					
アスパラガス					
きゅうり					
にんにく					
びわ*					

食材	3月	4月	5月	6月	7月
さわら*					
めばる					
とらふぐ					
すずき					
こういか					
讃岐さーもん*					

*一定の条件を満たしたびわは、「さぬき讃フルーツ」として認定されています。

*さわら漁解禁日は、4月20日です。
讃岐さーもんは3月20日から販売が開始されています。