

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年9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

香川本鷹

辛さも大きさもビッグサイズ！



「香川本鷹」とは、香川県の伝統野菜の一つであるトウガラシのことで、豊臣秀吉が朝鮮出兵した際、塩飽水軍が戦利品として拝領されたものとも言われています。

県内において「香川本鷹」は、三豊市や観音寺市を中心に栽培されています。一般的な「鷹の爪」と比較して、約2～3倍の7～8cmとなり、旨みのある強い辛みが特徴的です。

現在では、県内食品業者が加工した商品として、量販店等において販売されています。

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

カンパチ

脂の乗った旬の味！



ハマチの仲間で、頭の上に眉毛のように見える黒い線があり、前から見ると八の字に見えることから「間八」と呼ばれています。

暖かい海に生息するため、県内での天然ものの漁獲はわずかですが、養殖はハマチの次に多く、盛んに行われています。また、他県で約1年間飼育された種苗を養殖し、養殖期間もカンパチの好む高水温期に行われているので、ハマチよりも短い期間で出荷されます。

カンパチは、ハリのある肉質に脂が乗っていることが特徴ですが、その割に淡泊でさっぱりとした味わいが楽しむことができます。

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

メイタガレイ

やや小ぶりで、いろいろな料理に合う！



香川県で獲れるカレイのうち、やや小ぶりで、これから多く獲れるのが「メイタガレイ」です。

メイタガレイは、やや小ぶりで目が飛び出していることから「メダカ(目高)」とも呼ばれ、目と目の間に骨があり触ると痛いことから、「メイタガレイ」とも言われています。また、ヒレを広げると体形がひし形に近くなることも特徴的です。

メイタガレイは、タンパク質を多く含み、脂肪分も少なく、消化吸収が良い魚です。

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

ピオーネ

大粒でバランスの良い甘み！



ピオーネは、巨峰とマスカットを交配したもので、紫黒色の果粒が特徴的です。香川県で多く栽培されているブドウの品種の一つであり、日照時間と温暖な気候に恵まれていることから、良質でおいしいものが育ちます。主に、高松市、さぬき市、三豊市、綾川町、多度津町にて栽培されています。

爽やかな酸味と甘みのバランスが良い大粒のブドウで、皮ばなれが良く、口の中に入れると濃厚な果汁がたっぷりに広がります。

県から認定を受けた生産者が栽培したピオーネのうち、秀品ランクで、平均糖度17.0度以上のものを「さぬき讚フルーツ」として推奨しています。

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

■ 今月旬の主な食材

食材	7月	8月	9月	10月	11月
三豊ナス					
モロヘイヤ					
エンサイ					
ピオーネ					
ナシ					

食材	7月	8月	9月	10月	11月
ハマチ					
カンパチ					
イダコ					
マダイ					
カワハギ					

■ イベント情報

《さぬきマルシェinサンポート》

- 開催日時: 10月7日(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: 10月は「新米ごはんマルシェ」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(10月号)」は？

- 今月のピックアップ食材
「ミニトマト」、「オリーブ」、「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〜♪