

かがわの旬の一押し食材情報 (平成31年1月号)



今年も県産農水産物を紹介してまいりますので、
よろしくお願いたします。

■ 今月のピックアップ食材

ブロッコリー 全国第3位に成長した香川のブロッコリー！



香川県では、昭和40年代からブロッコリーの栽培が始まり、アメリカからの輸入の増加で一時的に作付面積が減少しましたが、今では全国第3位の作付面積となる産地で、レタスとともに秋冬野菜の一つとなっています。

JA香川県では、育苗、定植、出荷調整など、生産者の負担となる作業を受託しています。これにより、生産者はほ場にてブロッコリーの栽培に手間暇をかけることができるようになり、規模拡大や新たに栽培する生産者の増加につながっています。

また、香川県のブロッコリーの特徴として、「氷詰め出荷」と「朝獲り」が挙げられます。夜明け前の暗く寒い時間からブロッコリー収穫し、氷詰めして出荷することで、新鮮な状態で輸送できるようにしています。これにより、高品質なブロッコリーを市場へ届けることができます。この方法により香川県産のブロッコリーは、多くの市場から評価を得ています。

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

ワ

「初摘み」香川県産ワリのブランド！



香川県では、丸亀市以東の沿岸市町（直島、小豆島含む）で、ワリの養殖が盛んに行われています。生産量で全国6位、生産金額で全国7位となっており、有明産、兵庫県産、宮城県産に次ぐ主要な産地として、コンビニのおにぎり等にも使用されています。

県産のワリは、12月から翌年3月頃まで収穫され、味付海苔等に加工されて周年販売されています。中でもシーズン最初に収穫される一番摘みのワリは、柔らかくて旨味が強く、さらにその中から色艶の良いものだけが厳選され、「初摘み」香川県産ワリ」としてブランド化されています。

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

オリーブオイル 植物油の女王としてのフルーティーな味！



香川県は、国際的な品評会でも多数入賞するなど、品質の高いオリーブオイルが生産されています。

日本では、エキストラバージンオリーブオイルの品質を示す基準がないため、平成26年に、県独自に品質表示制度を設けました。衛生面や製造設備の規定を満たす県内の事業者を対象とし、酸度などの化学検査と官能評価を行います。国際オリーブ理事会(IOC)が定めるエキストラバージンオリーブオイルの基準に沿うものを「スタンダード」、さらに高品質なものを「プレミアム」とし、それぞれ認証マークをつけて販売されています。

また、オリーブ植栽110周年関連事業として、3月16日には、小豆島オリーブ公園において、「日本オリーブオイル品評会(表彰式)」が開催されます。事前に審査された県産及び国産オリーブオイルの表彰とともに、県産野菜を使ったオリーブオイルの実演や活用ポイントの講演もあります。

■ 実は他にも！県産農産物をチェック

マーガレット

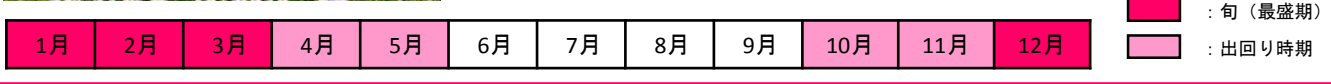
「落ちない花」として合格祈願にも！



いけばなや寄せ植え、フラワーアレンジメントに欠かせないマーガレットは、香川県を代表する花きの一つとして、全国1の生産量を誇る品目です。そのほとんどは、三豊市の荘内半島で栽培され、県内外へ出荷されています。

荘内半島の温暖な気候や日照時間の長さ、水はけの良い土壌は、マーガレット栽培に適しており、コンパクトにひきしまった花が収穫されます。

マーガレットの花言葉は「真実の愛」。そこで香川県では、「バレンタインデーやホワイトデーにマーガレットを贈る」ことを提案しています。また、マーガレットは「花びらが落ちない」ことから、受験生に贈るとご利益があるのだとも言われています。実際に、三豊市内の小中学校では、卒業生にマーガレットの花束が贈られ、受験生を応援する取り組みが行われています。



■ 今月旬の主な食材

食材	12月	1月	2月	3月	4月
レタス	旬	旬	旬	旬	旬
ブロッコリー	旬	旬	旬	旬	旬
金時にんじん	旬	旬	旬	旬	旬
パセリ	旬	旬	旬	旬	旬
まんば(ひやっか)	旬	旬	旬	旬	旬
いちご	旬	旬	旬	旬	旬

食材	12月	1月	2月	3月	4月
マコガレイ	旬	旬	旬	旬	旬
ノリ	旬	旬	旬	旬	旬
カキ	旬	旬	旬	旬	旬
ミルガイ (ミルクイガイ)	旬	旬	旬	旬	旬
ナミガイ (白ミル)	旬	旬	旬	旬	旬

■ 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2月3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:2月は「発酵マルシェ」を開催

マルシェの出店者情報は
下記をチェック！

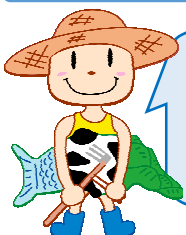


さぬきマルシェinサンポート **検索**

《平成30年度かがわ地産地消協力店 地産地消研修会》

- 開催日時:平成31年2月13日(水曜日)14:00~16:00
- 場所:ホテルパールガーデン 2階「八栗」
- 内容:「県内の地産地消の取り組み」や「外国人旅行者への郷土料理を使ったおもてなし」について講演

お申込みまたはお問い合わせは、農政課
(電話:087-832-3395)まで
ご連絡ください。



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
「パセリ」、「いちご」、「イカナゴ」
- 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/>