

かがわの旬の一押し食材情報 (平成31年2月号)



■ 今月のピックアップ食材

パセリ



脇役の中の主役に！

今回は、東かがわ市においてパセリを栽培している、JA香川県大内パセリ部会部会長の松井委昭さんにお話を伺いました。

部会員40名で生産しているパセリは、「大内パセリ」として地域のブランド野菜となっています。成熟した緑色で収穫することで、品質が良く、おいしいパセリが出荷できるため、市場から高い評価を得ています。

★ 現在の生産状況は？

昨年の秋に台風が来ましたが、被害も少なく、現在は順調に出荷しています。生育が早くなっていますが、これから春にかけてのピークはずれないと思います。

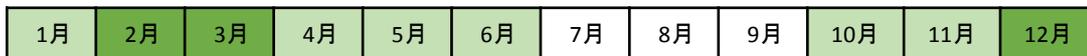
★ 今後の目標は？

「大内パセリ」の知名度を上げ、生産者を増やしていきたいと考えています。

★ オススメの食べ方は？

油との相性が良く、生のパセリとしらすをごま油で和えるのが一番おいしい食べ方です。他にも、佃煮にする人や地元の料理店ではカレーライスに利用したりしています。

一度に使えなかった場合は、袋に入れて冷凍し、凍ったまま細かく砕くことで、お味噌汁や卵焼きなど、様々な料理に利用できます。



■ : 旬(最盛期)
□ : 出回り時期

いちご



甘味と酸味のバランスが良い「さぬきひめ」

「優れた食味」「大きい果実」「高設式養液栽培に適応」をキーワードに、県農業試験場が開発したオリジナル品種。光沢のある果肉は、柔らかな食感で、ひと口食べれば果汁があふれるほどジューシー。香りも豊かで、甘く深みのある香りが、口の中に広がります。一定の基準を満たしたものは、「さぬき讚フルーツ」として出荷されています。



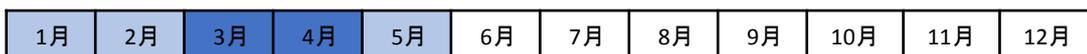
■ : 旬(最盛期)
□ : 出回り時期

イカナゴ



春の訪れを感じる頃には脂ノリが良い

高水温に弱く、冬から春にかけての低水温期のみに出回ります。この間に産卵、成長し、大型魚⇒稚魚⇒中型魚の順に漁獲されます。「フルセ」と呼ばれる大型魚の場合、釜揚げや釜揚げされたイカナゴの天ぷらなどにするのがおいしい食べ方です。「シンコ」と呼ばれるその年生まれのイカナゴは、釘煮で流通します。イカナゴ醤油も日本三大魚醤のひとつです。



■ : 旬(最盛期)
□ : 出回り時期

■ 今月旬の主な食材

食材	12月	1月	2月	3月	4月
レタス	■	■	■	■	■
ブロッコリー	■	■	■	■	■
パセリ	■	■	■	■	■
まんば(ひやっか)	■	■	■	■	■
だいこん	■	■	■	■	■
不知火(デコポン)	■	■	■	■	■

食材	12月	1月	2月	3月	4月
マコガレイ	■	■	■	■	■
ノリ	■	■	■	■	■
カキ	■	■	■	■	■
マダイ	■	■	■	■	■
タチガイ	■	■	■	■	■
イカナゴ	■	■	■	■	■

■ イベント情報

《フラワーフェスティバルかがわ2019》

- 開催日時:平成31年2月23日(土曜日)、24日(日曜日)9:30~16:00
- 場所:サンメッセ香川 大展示場
- 見どころ:県内生産者が丹精込めて栽培した花が集結。香川県花き品評会の結果を展示するほか、「花いけバトル」も開催。 ※高松市主催の「たかまつ食と農のフェスタ2019」も同時開催!

詳細は下記HPをご覧ください!



さめきの農産物応援団

検索

《レア・ベジサミット2019》

- 開催日時:平成31年2月27日(水曜日)13:30~15:30
- 場所:高松市生涯学習センター 2階 大研修室
- 見どころ:これまでの取組みや他県の野菜ブランド化事例を紹介。さめきの食を彩る香川の野菜ブランドについて、パネルディスカッションや参加者同士の交流会も開催。



お申込みは、高松青果株式会社 (TEL 087-862-6111) にご連絡ください。なお、申込多数の場合は、抽選となります。

《さめきマルシェinサンポート》

- 開催日時:平成31年3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:3月は「麦・パンマルシェ」を開催。

マルシェの出店者情報は下記をチェック!



さめきマルシェinサンポート

検索

《日本オリーブオイル品評会》

- 開催日時:平成31年3月16日(土曜日)13:30~15:00
- 場所:小豆島オリーブ公園(オリーブ記念館内コンベンションホール)
- 見どころ:県産や国産のオリーブオイルの品評会表彰式の後に開催する「オリーブFOODセミナー」では、県産オリーブオイルと旬の県産野菜を使った「オリーブサラダ」等を紹介。

次回の「かがわの旬の一押し食材情報(3月号)」は?

- 今月のピックアップ食材
「アスパラガス」、「ダイコン」、「タケノコメバル」
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/>