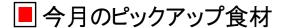
# かがわの旬の一押し食材情報







# 

## みずみずしい春ダイコンの収穫開始



冬から春にかけて旬を迎えるダイコン。今回は、ダイコンを栽培している坂出市の JA香川県坂出園芸センター大根部会部会長の小原克啓さんにお話を伺いました。



この地域は、ダイコン、早掘りかんしょ、金時ニンジン(一部で冬ダイコン)の 順に作付しています。現在は、春ダイコンの収穫の時期で、ハウスやトンネ ル内で育てたダイコンを出荷しています。

#### ★ 現在の生産状況は?

少し生育が早い傾向にありますが、生産量は順調で、4月中旬から下旬に かけてピークになります。トンネル栽培では、暖かくなるにつれ、徐々にトン ネルに換気穴を開けていきます。それとともに、灌水量を増やしますが、水 分管理に注意しなければ、ダイコンが急に水分を吸収して割れてしまうこと があります。

#### ★ オススメの食べ方は?

坂出のダイコンは砂地で栽培しているため、甘いことが特徴です。ダイコン のみずみずしさや甘さを活かしたサラダなど、生で食べてほしいと思います。

1月 2月 3月

: 旬(最盛期) 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 : 出回り時期

# 離岐さ一もん



讃岐さ―もんは、4種類のハーブが入ったの特別な飼料で 育てられた海面養殖ニジマス(トラウトサーモン)です。

春の味覚!4月1日から販売開始!

水揚げ後すぐに活け締めして出荷されるため、ぷりぷりし た歯ごたえを味わうことができ、また、身が鮮やかな紅色で あることから、和洋中のどんな料理にも合います。

現在、約8万尾が東かがわ市、さぬき市、直島町沖で元気 に育っています。今年は4月1日から販売が開始され、5月 下旬まで生食で味わうことができます。

12月 7月 8月 9月 10月 11月

: 旬(最盛期)

: 出回り時期

1月

# 春の到来を告げる里山の幸!



県内では、三豊市やまんのう町、琴平町で主に栽培されています。 前年の夏頃に土の中で大きく育ち、2月頃から地上に顔を出すように なり、例年3月から5月上旬頃まで出回ります。香川県産は、色が白く柔 らかいことが特徴です。

今年の生産量は例年並みで、4月中旬に出荷ピークを迎える予想と なっています。

: 旬(最盛期) 9月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 10月 11月 12月 : 出回り時期

# ■ 今月旬の主な食材

食材	3月	4月	5月	6月	7月
アスパラガス					
きゅうり					
ミニトマト					
葉ごぼう					
パセリ					

食材	3月	4月	5月	6月	7月
イチゴ					
サワラ					
ナシフグ					
イカナゴ					
マダイ					

# 「日本オリーブオイル品評会」の受賞者を紹介!

香川県のほか7県から44社81製品のオリーブオイルが出品され、2月4~6日にその香りや味等について審査を行った結果、受賞者が決まりました。

### 《農林水産大臣賞》

会社名:(一財)小豆島オリーブ公園(小豆島町)

製品名:小豆島産 手摘み一番搾り

エクストラバージンオリーブオイル(ミッション)

#### 《香川県知事賞》

会社名:(株)八木農園(小豆島町)

製品名:ミッション 早摘み

#### 《香川県議会議長賞》

会社名:(株)オリーブ園(小豆島町)

製品名:せとのめぐみ 小豆島産100%エキストラバージンオリーブオイル

このほかの受賞製品については、県ホームページ「さぬきの農産物応援団」をご覧ください。 https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/data/190312-1.htm



受賞した県内外のオリーブオイル



### ■ イベント情報

#### 《アスパラ大騒ぎ2019》

○開催日時:2019年4月21日(日曜日)11:30~17:00

〇場所: 高松市立中央公園

〇見どころ:「アスパラガス」をテーマに、県内飲食店によるアスパラ料理の販売や

農家の直売、アスパラガスデザインのグッズ販売が行われるほか、

アスパラソングLIVEで会場を盛り上げます。





「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/

<讃太くんからプチ情報>

今年のサラワの初セリは、4月22日 (月曜日)です。



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)