

かがわの旬の一押し食材情報 (令和2年10月号)



■ 今月のピックアップ食材

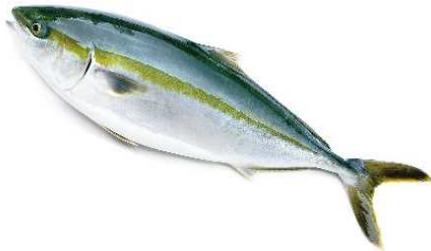
オリーブハマチ

オリーブの「葉」の粉末を添加した餌を与えて育てたオリーブハマチ。

酸化・変色しにくい肉質に臭みのないさっぱりとした味わいが魅力です。

オリーブハマチは歯ごたえが良いと評価されていますが、香川大学と香川県水産試験場は、オリーブハマチのコラーゲンの量が通常の養殖ハマチと比べて多いことが関係していることをこと明らかにする論文を発表しました。(令和2年10月7日 日本水産学会誌掲載)

寿司や刺身のほか、しゃぶしゃぶなど様々なメニューで味わってみてください。



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

オリーブ地鶏

県内で育てられた地鶏に、出荷前2週間以上、オリーブ飼料を与えて育てたものです。

オリーブ地鶏には、甘味成分のグリシンやうま味成分のコハク酸が多く含まれており、ジャンルを問わず、様々な料理に利用できます。

これから気温が下がってきますが、レタスなどの旬の県産野菜とともに、白味噌仕立てのイリコ出汁に、オリーブ地鶏のムネ肉をしゃぶしゃぶ風にしていただく「オリーブまんてがん鍋」はいかがでしょう。



オリーブ地鶏 [検索](#)

長命草

セリ科の植物で、和名は「ボタンボウフウ」と言われています。ポリフェノールや食物繊維などを多く含んでおり、「1株食べれば、1日長生きする」と言われることから、その名がついたと伝えられています。

県内では小豆島で栽培されており、「しょうどしま長命草プロジェクト」として、様々な団体がその効果について研究しています。現在では、長命草を使ったお茶やうどん、そうめん、ドレッシングなど、様々な商品が開発されており、小豆島の食品業者が販売しています。

詳しい情報は、「しょうどしま長命草プロジェクト」で検索してください。



しょうどしま長命草プロジェクト [検索](#)

パセリ

県内では、東かがわ市で主に栽培されており、「大内パセリ」として地域のブランド野菜となっています。「大内パセリ」の特長は、濃緑色でちじみが細かくきれいなことで、品質が良いものが出荷されています。

パセリというと、料理の飾りのイメージが強いですが、油との相性が良いため、生産者オススメの食べ方は、生のパセリとシラスのごま油和えだそうです。他にも、東かがわ市内の料理店ではパセリを使ったカレーライスも提供されています。

袋に入れて冷凍し、凍ったまま細かく砕いて様々な料理に利用できることも生産者オススメの利用方法です。



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

■ キャンペーン情報

「オリーブハマチが当たる！」プレゼントキャンペーン

今年は、9月11日から販売を開始しています。これにあわせ、県内の協力小売店でオリーブハマチ・オリーブぶりを購入したお客様を対象に、プレゼントキャンペーンを実施しています。



- 主催 さめぎ海の幸販売促進協議会
 - 期間 令和2年9月11日(金)～11月16日(月) 当日消印有効
 - 実施店舗 県内のスーパー、鮮魚店などの協力小売店
 - 応募方法 オリーブハマチ、オリーブぶりシールを2枚一口として、店頭で配布する専用応募はがき(または郵便はがき)に貼り付け、必要事項を明記して応募し。はがき1枚につき、希望賞品は1コースのみとし、はがき1枚あたり最大4口まで応募可能。
 - 賞品
 - A賞: オリーブハマチ切身、オリーブ茶ティーパック(200名)
 - B賞: 香川県産品カタログギフト「香川べっぴんさん」紫雲コース(5,000円相当)(30名)
 - C賞: 香川県産品カタログギフト「香川べっぴんさん」玉藻コース(3,000円相当)(70名)
 - Wチャンス賞: 瀬戸内レモンオリーブオイル(外れた方から30名)
 - 応募先 〒812-8771 博多北郵便局 博多駅前分室留 オリーブハマチが当たる! 係
- 詳しくは、県HPをご覧ください。 https://www.pref.kagawa.lg.jp/content/dir6/dir6_5/dir6_5_3/w8ngua200904162635.shtml

オリーブ食材お薦めメニュー ～香川の三ツ星オリーブレストラン～

生産量日本一の香川県のオリーブから生まれる香川のオリーブ食材「オリーブオイル」「オリーブ牛」「オリーブ豚(豚)」「オリーブ地鶏」「オリーブハマチ」等を使用したレストランお薦めの絶品オリジナルメニューのフェアです。

- 主催 「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会
 - 期間 令和2年10月1日(木)～令和3年3月8日(月)
 - 店舗 県内和洋中の飲食店90店舗
- 詳しい店舗や提供メニュー情報は、特設サイトをご覧ください。
<https://www.kensanpin.org/umaimon/oliverestaurant/>

かがわの食

食材	9月	10月	11月	12月	1月
キャベツ					
ブロッコリー					
レタス					
ミニトマト					
オリーブ					
柿					

瀬戸内まるごと握り寿司

香川県の地魚やお肉、野菜など様々な食材を使いながら握り寿司、ちらし寿司、押し抜き寿司など各店が趣向を凝らして瀬戸内の魅力をまるごと楽しめるお寿司のメニューをご用意しました。

- 主催 「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会
- 期間 令和2年10月1日(木)～令和3年3月8日(月)
- 店舗 県内の参加40店舗

詳しい店舗や提供メニュー情報は、特設サイトをご覧ください。
<https://www.kensanpin.org/umaimon/nigirisushi/>

かがわの食

食材	9月	10月	11月	12月	1月
マダイ					
カンパチ					
サヨリ					
マダコ					
イダコ					
牡蠣					



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(11月号)」は?

- 今月のピックアップ食材
「ジネンジョ」、「引田ブリ」
- 来月も旬の食材をお楽しみに～。



「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
<https://www.pref.kagawa.lg.jp/nousei/santa/>