

かがわの旬の一押し食材情報 (令和2年4月号)



■ 今月のピックアップ食材

アスパラガス



アスパラに寄り添った環境づくり

県内では、県オリジナル品種「さぬきのめざめ」を中心としたアスパラガス栽培が盛んに行われています。

今回は、さぬき市でアスパラガスを栽培しているJA香川県四国大川アスパラ部会長の江崎雅典さんにお話を伺いました。

部会では、16名が約1.6haの作付面積でアスパラガスの「さぬきのめざめ」や「ウェルカム」を栽培しています。

★ 今年の生産状況は？

今年は、暖冬で平年より収穫時期が早まっています。アスパラガスは今が旬で、収穫量も多くなっています。

おいしく食べていただくために、収穫後の鮮度保持に注意しており、朝採りや出荷後の予冷作業などに気をつけています。


★ 今後の目標は？

常に意識していることは、「仲間づくり」と「アスパラガスに適した環境づくり」です。アスパラガスを栽培する人との情報交換は欠かさず行い、温度管理や土づくり、かん水管理を的確に行うよう心がけています。今後も安心して食べられるおいしいアスパラガスをつくっていきます。

★ オススメの食べ方は？

様々なアレンジ料理がありますが、一番のオススメは「アスパラガスの豚バラ巻き」です。ぜひ、茹でたアスパラガスに豚バラ肉を巻き、オープンまたは炭火で焼いてみてください。

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

讃岐さーもん

讃岐さーもんは、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。

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、東かがわ市、さぬき市、直島町沖で元気に育っており、今年は4月2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。



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


イカナゴ

イカナゴは、銀白色の細長い体形の小魚で、下あごが上あごよりも長いのも特徴です。冬から春にかけてよく獲れ、冬眠ならぬ「夏眠」をする魚です。水温の高い初夏から晩秋にかけては砂にもぐって眠っています。2月初めからは産卵後にふくよかに太り始めた「フルセ」と呼ばれる全長10cm程度の親魚が獲れ、3月には、今年生まれた「新子(しんこ)」が獲れ始めます。



天ぷらやき煮など一匹丸ごと食べられるイカナゴをぜひご賞味ください。

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

■ おすすめ県産農水産物

カーネーション

香川県のオリジナル品種のカーネーション「ミニティアラ」は、従来のカーネーションと全く異なる形状で、剣先タイプと呼ばれています。その名の通り、花の形がティアラ(女性の宝飾冠)のように見え、サイズが小ぶりです。カラーバリエーションが10色と豊富で、フラワーアレンジメントや花束にも大活躍です。プレゼントはもちろんのこと、お家でも飾ってみてはいかがでしょうか。



県産花きは、近くの香川県産花き取扱協力店で購入できます。詳しくは右のQRコードをチェックしてください。



オリーブ牛

オリーブオイル採油後の果実を原料に製造された「オリーブ飼料」を食べて育ったオリーブ牛は、全国和牛能力共進会で「脂肪の質賞」を受賞し、きめ細かい肉質と脂肪の口どけの良さが特長です。

讃岐牛・オリーブ牛振興会では、県内の食肉販売店でオリーブ牛をお買い上げまたは、県内の飲食店でオリーブ牛を召し上がっていただいた方を対象に、お肉のギフト券が抽選で当たる、オリーブ牛生誕10周年記念キャンペーン第一弾「春のオリーブ牛フェア(父の日プレゼント)」を実施します。



食材	3月	4月	5月	6月	7月
青ネギ					
キュウリ					
タケノコ					
トマト					
ミニトマト					

食材	3月	4月	5月	6月	7月
パセリ					
マダイ					
サヨリ					
サワラ					
スズキ					

新たな年度を迎え、気持ちも新たになるこの季節。寒い冬から暖かい春にかけて出回っている香川県産農畜水産物は、多岐にわたります。旬を迎えたこの時期しか味わえない、見られない香川県産農畜水産物をぜひご賞味ください。



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(5月号)」は？

- 今月のピックアップ食材
「ニンニク」、「スモモ」、「マダイ」

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/>