

かがわの旬の一押し食材情報 (令和3年11月号)



■ 今月のピックアップ食材

食べて菜



播種して3週間の食べて菜。ここから生長が早い



「グリーンファーム Tsukuda」の青い袋がトレードマーク

～みんなに食べてほしい県オリジナル野菜～

香川県特産野菜の「さめきな」と小松菜を交配し、平成18年に誕生した県オリジナル野菜「食べて菜」。

小松菜よりも苦味が少なく、シャキシャキ感のある茎もおいしい野菜です。県内の学校給食で提供されるほか、近年は県内量販店でも手軽に手に入るようになってきました。

また、令和2年度に誕生したこだわり県産野菜「さめき讚ベジタル」としても積極的なPRを行っています。

今回は、高松市で食べて菜を栽培する、佃和幸（つくだけずゆき）さんのハウスにお邪魔しました。

★ 栽培の方法や特徴は？

現在、食べて菜を秋～春にかけてビニールハウスで栽培しています。天候にもよりますが、播種から40日前後で収穫と生育が早いので、畝ごとに播種日を変えています。

食べて菜の特徴は、小松菜などと比べ、水分が多くみずみずしいことと、大きくなっても柔らかい茎です。

★ 工夫していることは？

水分が多く柔らかい特徴は、収穫後の保存可能日数に関わってきます。私は収穫後に水滴がつかないように袋詰めすることで、袋の中で葉や茎が蒸れるのを防ぎ、日持ちが長くなるように努めています。

★ 今後の生産状況は？

今年は、11月初めから本格的な出荷が始まる予定です。食べて菜を量販店に出荷し始めてから約8年ですが、ここ数年は少しずつ需要が高まり、取扱店舗も増えてきました。

給食などで子どもの人気が高まったことと、実際仕入れたバイヤーからの評価が高いことが要因だと思います。

★ 消費者に向けてメッセージはありますか？

食べて菜をぜひ一度食べてみてください。生産者として、「おいしい」と食べてもらえること、そして食べて菜のリピーターになってもらえることがうれしいです。



食材	10月	11月	12月	1月	2月	食材	10月	11月	12月	1月	2月
レタス						小原紅早生					
ブロッコリー						ハマチ					
金時ニンジン						カンパチ					
ダイコン						マダイ					
ナバナ						牡蠣					
キウイフルーツ						クルマエビ					
イチゴ						アナゴ					