

かがわの旬の一押し食材情報 (令和3年3月号)



■ 今月のピックアップ食材

施設ナス



土づくりにこだわったナス栽培

夏野菜として知られるナス。本県では、施設を利用して栽培することで、一年を通してナスが出回っています。

今回は、観音寺市内で施設ナスを栽培している土井農園株式会社の代表取締役 土井琢司さんにお話を伺いました。

施設で栽培するナスは、10月上旬から7月の七夕の時期まで出回り、観音寺市内(豊南地区)では、約10戸が生産しています。私の出荷先は、ほとんどが県内で、スーパーや直売所で見かけることもあると思います。

★ 栽培のポイントは？

長期栽培なので、土づくりにこだわり、土壌診断を活用しながら堆肥や肥料を施用するようにしています。また、試験研究で有用性が発表された技術を実際に試し、その効果を自分の目で確認しながら取り入れています。

★ 今年の生産状況は？



寒波による低温・強風の影響を受けた時もありましたが、例年並みの生産量と予想しています。

★ 今後の目標は？

県外から若い担い手が研修に来ているので、ナスとともにその成長を見ることが楽しみになっています。

★ オススメの食べ方は？

オリーブオイルでナスを炒め、生醤油をかけて食べると、お酒のおつまみに最適です。特に、3月の彼岸を過ぎた頃のナスが一番おいしいですので、ぜひ試してみてください。

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

イチゴ



観音寺地区いちご部会長の富永さん

愛をこめて作ったイチゴをたくさん食べてほしい

県内全域で栽培されているイチゴ。県オリジナル品種である「さぬきひめ」を中心に、その魅力が広がっています。

今回は、観音寺市内でイチゴを栽培している観音寺地区いちご部会部会長の富永篤志さんにお話を伺いました。

★ 栽培で気を付けているところは？

病害虫の発生しにくい栽培環境を整えることを心がけています。おいしいイチゴを栽培するため、土(培土)に不足しがちな養分を補うよう土壌改良資材を毎年試験栽培しています。

また、これから生育が旺盛になるにつれて、古い葉や余分なわき芽を取り除く作業が本格的になり慌ただしくなりますが、日々イチゴと向き合い、品質の良いイチゴづくりに励みます。

★ 今年の実産状況は？



生産量は、昨シーズンより多いと予想しています。今後、病害虫が発生しやすい環境となりますが、病害虫の早期発見・早期防除を心がけ、高品質なイチゴを生産していきます。

★ 今後の目標は？

「栽培面積の増加、収穫量の増加」が部会の目標です。現在約45人の部会員が栽培していますが、JAや県などと連携し、均質で安定したイチゴを供給できるよう、技術向上に取り組んでいきます。

★ オススメの食べ方は？

もちろん、そのまま食べてほしいです。完全着色した鮮やかな赤色の時期に収穫しているので、その甘みを堪能してください。

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

食材	2月	3月	4月	5月	6月
レタス					
ブロッコリー					
アスパラガス					
タケノコ					
ナバナ					

食材	2月	3月	4月	5月	6月
不知火(しらぬひ)					
イカナゴ					
クロダイ					
マダイ					
サヨリ					

■ 今が旬！ 県産の花

マーガレット

全国1位の生産量を誇る香川県産のマーガレットは、10月～5月頃まで出回っており、県内では、三豊市を中心に栽培されています。

マーガレットは、蕾が次々に咲いて長く楽しむことができます。



※県産の花を積極的に販売している生花店として登録された「香川県産花き取扱協力店」をぜひご利用ください。

店舗の営業情報や取り扱っているお花の情報は、各店舗にお問い合わせください。



■ キャンペーン情報

●「おいでまい」毎日たべまいキャンペーン

平成25年に本格デビューした香川オリジナルのお米「おいでまい」。多くの方に食べていただき、香川のおいしいお米として一層定着させるため、消費拡大キャンペーンを実施しています。

【実施期間】2月15日(月)～3月21日(日)

【実施内容】期間中に、「おいでまい」精米を購入し、精米袋に貼付されたキャンペーンシール記載のQRコードを読み取り、応募フォームから購入したレシートを撮影した画像を添付して応募すると、抽選で100名にプレゼントが当たります。(プレゼント:おいしい香川の食6点セット)

「県産農畜水産物応援ページ」を開設しています！

新しい生活様式が定着しつつある中、宅配サービスを利用する方が増えています。県では、県産農畜水産物の需要喚起を図ることを目的として、インターネット販売や電話注文などを行っている農業者・漁業者を県ホームページ上で紹介しています。

旬の果物や花き、水産物、オリーブ畜産物をはじめとした畜産物など、県内で生産された農畜水産物が盛りだくさん！

ぜひ、ご活用ください。

香川県ホームページ

「香川の農業者・漁業者を応援しよう！」

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/nouki/tisan/ouen.html>

(下記QRコード参照)



旬の魅力的な農畜水産物がたくさん掲載されています。ぜひ、ご確認ください。

<掲載例>

株式会社薫のダイヤ

- ・ 品目
薫のダイヤエキストラバージンオリーブオイル
- ・ 販売情報
ネット販売：○
電話注文：○
店頭販売：○

【お問い合わせ】
FAX: 0877-89-2798
ホームページ (Yahoo!ショッピング) : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/aonodia-shop-1/>
【薫のダイヤストア】 (外部サイトへリンク)
ホームページ (楽天市場) : <https://www.rakuten.co.jp/aonodia-shop/>
【薫のダイヤ楽天市場】 (外部サイトへリンク)
【原料地】
電話: 087-812-3155
営業時間: 10時00分～18時00分



畜産物

生産者	内容
讃岐牛・オリーブ牛振興会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消費者へのメッセージ オリーブの搾りかすを食べて育った「オリーブ牛」。さらさらの肉質と口どけが良く、まれのある脂肪が特徴です。生産者、販売者ともに衛生面に最大限に注意しつつ、美味しさと幸せを皆様の食卓にお届けしたい一心で日々頑張っています。 ・ 販売情報 ネット販売：※ 電話注文：※ 店頭販売：○ ※店舗により異なる
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消費者へのメッセージ お近くのオリーブ牛指定販売店やオリーブ牛指定料理店、インターネット店舗でお買い求めください。 (詳細は、下記ホームページをご覧ください。) 【お問い合わせ】 ホームページ: https://olivefedawagu.jp/shop/ (オリーブ牛公式サイト) (外部サイトへリンク) 