



## ■ 今月のピックアップ食材

### イチジク

～次世代へ継承したい晩夏の味～

イチジクは、まんのう町、坂出市、高松市などで主に栽培されています。

今回は、まんのう町羽間(はざま)でイチジクを40年以上栽培されている白川訓弘さんにお話を伺ってきました。



生産者の白川さんとイチジクハウス

#### ★ 品目や産地の特徴は？

香川県で栽培している主な品種は、「蓬莱柿(ほうらいし)」と呼ばれる在来種で、全国的に多く出回っているドーフィン種に比べ、やや小ぶりで柔らかく、濃厚な甘みが特徴です。

土器川中流の水はけのよい砂質土壌が広がる羽間地区では、現在約30名がイチジクを栽培しています。ハウス栽培は7月下旬から、露地栽培は8月中旬から収穫が始まり、11月上旬まで出回っています。

#### ★ 栽培の特徴や自慢できることは？

イチジクは枝の根元から順に熟していき、薄紫色に皮が色づき、先が裂け始めた頃が収穫適期です。収穫適期が非常に短いので、繁忙期は朝夕2回、収穫しています。また、剪定作業やハウス栽培では枝をロープで誘引し良好な日当たりになるよう工夫しています。

ハウス栽培のイチジクは特に、とろけるような食感が自慢です。

#### ★ 今年の収穫状況は？

今年は、5月の日照不足と8月の長雨で露地栽培の成熟が遅れていますが、9月以降は平年並みに収穫でき、11月上旬まで出荷する予定です。果実の肥大は順調に進んでいます。

#### ★ 今後の目標は？

「はざまいちじく」のブランドを次の世代に継承することです。将来の園地の継承を見据え、若手生産者への栽培指導を積極的に引き受けています。

また、地産地消の取組みとして、毎年9月中旬には地元まんのう町の小学生へイチジクを提供して、ジャム作り体験を支援したり、地元業者と加工品を販売して「はざまいちじく」の認知向上に取り組んでいます。

#### ★ おすすめの食べ方や消費者に向けてメッセージはありますか？

日持ちがしないので購入後は早めに召し上がってください。好みにもよりますが、食べる前に冷やしすぎない方が風味が引き立ちます。熱を加えてもおいしいので、ジャムにしたりパイなどの焼き菓子に乗せるのもおすすめです。

イチジクはペクチンやミネラル類などが含まれ、栄養豊富で不老長寿の食べ物ともいわれます。県内のスーパーや直売所などで購入できますので、ぜひ味わってみてください。



ジャムなどは、かがわ物産館「栗林庵」で購入可能

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

オリーブ地鶏は、普通の肉用鶏と比べ、20日以上多くの時間をかけ、飼育舎を広く使用し、丁寧に育成し、専用のオリーブ飼料を出荷前に2週間以上与えた県産地鶏（讃岐コーチン、瀬戸赤どり）のことです。

従来の地鶏に比べて、甘味とうま味成分の「グリシン」が1.6倍、うま味成分の「コハク酸」が1.2倍多く含まれており、2つの成分の相乗効果により、深いうま味を感じることができます。

ジャンルを問わず、様々な料理に利用できますので、旬の野菜とともに味わってみてください。



## ■ 今が旬！ 県産の花

キクは、県内では丸亀市や小豆島町、観音寺市を中心に栽培されています。最近では、従来の「輪ギク」や「スプレーギク」などに加え、写真のようなおしゃれで色鮮やかな新しいタイプのキクの「デイスバッドマム」も出回るようになりました。

また、旧暦の9月9日（現在の10月17日頃）は、「重陽（ちょうよう）の節句」と言われ、キクを使った料理を食べたり、キクの花が入ったお風呂に入ることによって、長寿を願い、お祝いしていました。

これからの季節、県内各地で菊花展が開催され、丹精込めて育てられた鉢物のキクが一堂に集まる機会が多くなります。この機会に、ぜひ様々なキクの魅力を感じてみてください。



デイスバッドマム



県産花きは近くの花屋で購入できます。詳しくは「香川県産花き取扱協力店」JHPをご確認ください  
<https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/kakitoriatsukai/index.htm>



食材	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ナス												
キュウリ												
サツマイモ												
オクラ												
エンサイ												
ナシ												
ピオーネ												
カンパチ(養殖)												
タチウオ												
イボダイ(シズ)												
セトダイ(びんぐし)												
クルマエビ												



次回10月号のピックアップ食材は「米（新米）」を予定しています。来月も旬の食材をお楽しみに〜。

旬の魅力的な農畜水産物をたくさん掲載しています。ぜひ、ご確認ください。  
 香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」  
<https://sanukinoshoku.jp/>（右記QRコード参照）

