

かがわの旬の一押し食材情報 (令和4年1月号)



■ 今月のピックアップ食材

ノリ



今後は日本食レストランなど海外にも販路を広げたいと語ってくれた大石さん(左)



簀に広げ、乾のりに加工する様子(全自動乾燥機)



良いノリは写真のように黒々と光沢がある



軽く炙った焼き海苔は左のように緑がかった色になり、ぱりぱりした食感と磯の香りが際立つ

香川県では、丸亀市以東の沿岸部でノリの養殖が盛んに行われています。生産量は全国上位で、味付海苔などに加工されて周年販売されています。

今回は、高松市の香西漁業協同組合に所属する大石さんにお話を伺ってきました。

★ ノリ養殖の方法は？

ノリ養殖は、ノリの胞子をつけた種網を海面の養殖場に張ることから始まります。養殖場へは、水温が18℃以下になる11月中旬頃に網を張りに行きます。そこから、ノリが伸び、約2週間で一番摘みができます。その後1～2週間の間隔で3月頃まで収穫します。

収穫したノリは、すぐに加工場に運ばれ、何度も洗い、刻んだあと、簀(す)の上に1枚19cm×21cmの大きさに広げられ、乾燥機で約3時間乾燥させます。

乾燥させた乾のり(ほしのり)は、ノリ商社によって味付海苔や焼き海苔に加工され県内外に販売されています。

★ 香西漁協での養殖の特徴は？

現在3名の漁業者が養殖を行っており、ノリ網を約2,800枚(1枚1.8m×20m)張り込んでいます。

香西の辺りは、本津川、香東川が流れ込む河口域にあり、栄養豊富な黒くておいしいノリが収穫できます。しかし、潮の流れが速いため、ロープやいかりに工夫が必要で、風が強い時期は作業が大変です。

特に近年はクロダイ等による食害を防ぐため、囲い網をしていますが、潮の流れが速いため、網の設置、収穫時の開閉作業など大きな労力がかかります。

★ 今シーズンの生産の見込みは？

12月下旬までの様子では、昨年よりも出荷枚数が多く、品質も良い状況です。

ノリ養殖は海水の栄養成分に大きく左右されますので、今後の栄養成分次第ですが、例年どおり3月まで生産したいと思います。

★ 良いノリの選び方は？

黒々としたものが栄養豊富な美味しいノリです。

特に、シーズン最初に収穫された一番摘みのノリは、黒々とした光沢があり、やわらかい歯触りや香り高い風味が際立っており、「“初摘み”香川県産ノリ」としてブランド化しています。

毎シーズンの初摘みノリは、年明け以降に販売されています。

★ 消費者に向けてメッセージはありますか？

近年は県全体で不純物を取り除く高性能な異物除去機の導入が進み、より安全で品質の良いノリが生産されています。

炊きたてのごはんやおむすびには、焼き海苔や味付け海苔がよく合います。県内産の安全でおいしいノリを、ぜひ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

ナバナ

ナバナ（菜の花）は、アブラナ科の野菜で、春を先取りする野菜として香川県では昭和60年ごろから栽培を始めました。県内では主に高松市、丸亀市琴平町などで栽培されています。

栄養価が高く調理しやすいため人気があり、種類も、昔ながらの和種と食べやすい洋種があります。

彩りを活かして、お寿司の具やパスタ・スープに加えたり、様々な料理に活用できます。



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
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----------	---------

お知らせ

○ 紫アスパラガス新品種「さぬきのめざめピオレッタ」が品種登録されました

香川県が農林水産省に品種登録出願をしていた紫アスパラガスの新品種「さぬきのめざめピオレッタ」が、令和3年12月13日付けで品種登録されました。

名称には、スペインの言語で「紫色」の意味が込められています。

従来の紫アスパラガスに比べ、着色が不安定になりやすい夏場でも、安定した紫色になるのが特長です。



○ フラワーフェスティバルかがわ2022が開催されます！

令和4年2月19日（土）、20日（日）にサンメッセ香川で「フラワーフェスティバルかがわ2022」を開催します。香川県花き品評会やさぬき花市（即売）、花いけ体験など、香川県産の花を見て、触れて、体験できる楽しいコーナーが盛りだくさんです。詳細は下記のホームページをご覧ください。

フラワーフェスティバルかがわ2022の開催について | 香川県農業生産流通課

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/flower/topics/20211227.html>

※本イベントは、天候不良や新型コロナウイルス感染症の影響により、中止または内容を変更することがあります。



○ 今年で10周年！県産食材で開発した「さぬきまるごと恵方巻」等を販売します

香川の「食」の認知度の向上を図るため、今年度も香川県調理師会等と連携した「さぬきまるごと恵方巻」及び、県洋菓子協会及び県菓子工業組合と連携した「さぬき恵方ロール」のPR販売を行います。

今年は、お子様やご年配の方にも召し上がっていただきやすい“細巻き”サイズの商品も新登場しており、1月12日から予約販売も行います。詳細は下記ホームページをご覧ください。



<https://www.kensanpin.org/umaimon/>

食材	12月	1月	2月	3月	4月
レタス					
ブロッコリー					
ダイコン					
まんば					
食べて菜					
キャベツ					
セルリー					
キウイフルーツ					
イチゴ					

食材	12月	1月	2月	3月	4月
温州ミカン					
レモン					
ハッサク					
牡蠣					
クロダイ(チヌ)					
タチガイ(タイラギ)					
ナマコ					
シャコ					
イダコ					