

かがわの旬の一押し食材情報 (令和4年7月号)



■今月のピックアップ食材

エダマメ



今だけ！新鮮な旬の味

夏の代名詞ともいえるエダマメは、観音寺市や坂出市で多く栽培されています。

たかや

今回は、観音寺地区豆類部会の高谷部会長にお話を伺いました。



←集荷場での選別の様子

★部会でのエダマメ生産の状況は？

約40軒の農家で5haを栽培し、年間約30tを県内及び関西圏を中心に出荷しています。この地域は、レタスやブロッコリーなど冬野菜の栽培が盛んで、作業が少ない夏場の作物としてエダマメを栽培している方がほとんどです。私の経験では、エダマメ栽培後のほ場は冬野菜の生育が良好です。

2月下旬から5月中旬にかけて種まきを行い、6月、7月をピークにお盆頃まで出荷が続きます。

★栽培や収穫作業で気を付けていることは？

生育時期には、カメムシやアブラムシなど害虫が付きやすいため、草刈りなど適切な管理を心がけています。

鮮度保持のため、気温の低い早朝に熟期を見極めながら株ごと収穫します。

収穫後は、J A香川県三豊地区営農センターで、洗浄、選別、調整作業の支援がありますので、鮮度の高い商品を消費者の方々へお届けしています。

★オススメの食べ方

オススメは、焼き枝豆です。さやごと塩をまぶし、魚焼きグリルやフライパンで火が通るまで焼くと、香ばしく旨みが凝縮します。

茹で枝豆や、かき揚げなども美味しいですよ。

これからの暑い夏、ビールのおつまみに、食卓の一品に、おやつにもってこいです。

★消費者へのメッセージ

コロナ禍で県内家庭向けの出荷を増やしており、従来の袋入りのほか、家庭用に最適な300gパック（右写真）を昨年から県内スーパーで販売しています。

冷凍のエダマメは年中手に入りますが、新鮮な生のエダマメが味わえるのは旬の今だけです。

食感・風味が格別なので、ぜひ味わってください。



「かんおんじのえだまめ」または「さめきのえだまめ」を目印にお選びください。

マダコ

香川県は、全国有数のタコの産地であり、消費量もトップクラス。「いもたこ」「たこ飯」「わけぎ和え」など郷土料理でも馴染みのある食材です。

カニや貝など豊富なエサを食べて育った瀬戸内のタコは、身がほのかに甘く、プリプリコリコリとした歯ごたえを楽しめます。

年中獲れますが、特に夏から秋にかけてよく出回ります。

しっかりぬめりを取り、足に切れ目を入れた後、一つまみの塩と薄口醤油を少々入れた、たっぷりのお湯で茹で、すぐ氷水にさらすのがタコを柔らかく茹でるコツです。



お知らせ

「さめき讚ベジタブル」「ベジィさん」イラストデータなどを使用したい方へ

香川県産野菜「さめき讚ベジタブル」の販売やPRを行うために使用する、包装紙、容器、チラシ、HP等において「さめき讚ベジタブル」ロゴマークやイメージキャラクター「ベジィさん」のイラストデータを無償借用することができます。

使用に当たっては、簡単な使用許諾申請書の提出が必要になります。

さめき讚ベジタブル



<https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/yasai/topics/20220517.html>



そのほか、YouTube「香川県インターネット放送局 ちょっとみてみまい」で公開している、「香川の野菜」シリーズやオリーブ畜産物など農畜水産物PR動画の一部も貸出可能です。

産直施設や飲食店で県産野菜、オリーブ畜産物や瀬戸内の地魚をご利用いただいている方、教育機関等において食育のため画像や動画の素材が必要な方は、ぜひ活用して下さい。

詳しくは、香川県農政課（TEL. 087-832-3395）までお問い合わせ下さい。

ちょっとみてみまい



<https://www.youtube.com/user/PrefKagawa>



食材 \ 月	5	6	7	8	9
オクラ					
ズッキーニ					
キュウリ					
モロヘイヤ					
ナス					
モモ					
スモモ					
シャインマスカット					
ピオーネ					
ハウスみかん					

食材 \ 月	5	6	7	8	9
ハモ					
マナガツオ					
キス					
いりこ (カタクチイワシ)					
シズ					
小エビ					
キジハタ (アコウ)					
ベラ (キュウセン)					
メイタガレイ					