



今月号は、これまでの食材情報でお伝えしてきた食材に加え、香川県の試験研究機関で開発したオリジナル品種や香川ならではの主な農水産物をご紹介します。



◆おいでまい(水稻)



◆特徴
温暖化が進む中、高品質なお米を生産できるような県が育成したオリジナル品種。本県での栽培に適しており、品質面では、丸みがあり粒揃いが良いこと、食味面では、炊飯時の米に色艶があり食感と味のバランスが良いことなど、優れた特長を持っています。(一財)日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において、平成28年産米が最高ランク「特A」評価を受賞。

◆収穫時期
10月中旬

◆さぬきの夢(小麦)



◆特徴
「さぬきうどん」用の小麦として、県農業試験場が開発。オリジナル小麦第1号の「さぬきの夢2000」の後継品種として、奨励品種に採用されたのが「さぬきの夢2009」です。「さぬきの夢2000」に比べて収量性が高いだけでなく、うどんは滑らかで弾力性があり、食味も優れています。

◆収穫時期
6月上旬

◆レタス



◆特徴
香川県でのレタス栽培は、昭和35年ごろから始まり、60年近い歴史があります。レタスは本県を代表する野菜の1つで、1~2月を中心に出荷される冬レタスの出荷量は、全国第5位(平成26年度産)です。香川のレタスは「らりるれレタス」のブランド名で親しまれており、おいしさや安全性へのこだわりが、消費者から高い評価を得ています。

◆収穫時期
10月下旬~5月上旬

◆さぬきひめ(いちご)



◆特徴
「優れた食味」「大きい果実」「高設式養液栽培に適応」をキーワードに、県農業試験場が開発したオリジナル品種。光沢のある果肉は、柔らかな食感で、ひと口食べれば果汁があふれるほどジューシー。香りも豊かで、甘く深みのある香りが、口の中に広がります。一定の基準を満たしたものは、「さぬき讃フルーツ」として出荷されています。

◆収穫時期
10月下旬~6月

◆ブロッコリー



◆特徴
収穫量が全国第4位(平成26年度産)。ブロッコリーは香川県を代表する野菜です。朝どりした後、すぐに氷詰めて出荷されるので、緑色が濃く、鮮度の良いのが特徴。また、柔らかな食感と甘さが自慢の香川のブロッコリーは、その品質の良さから、関東や関西の市場関係者からも高い評価を得ています。

◆収穫時期
10月下旬~6月

◆青ねぎ



◆特徴
本県の青ねぎは、みずみずしく、豊かな香りが特徴。鮮度を保つために早朝から収穫されています。市場関係者の評価も高く、主な出荷先の京阪神方面では、「さぬきの青ねぎ」のブランドで人気を得ています。カルシウムやビタミンCなどの栄養価が高い青ねぎ。薬味のほか、様々な料理に利用できます。

◆収穫時期
周年

◆さぬきのめざめ(アスパラガス)



◆特徴
さわやかな甘みとシャキシャキとした歯応えが魅力的なグリーンアスパラガス。県オリジナル品種「さぬきのめざめ」は、厳寒の1月から収穫され、「ウェルカム」より一足早く出荷できる「早起き」が得意な品種。穂先が締まって根元まで柔らかく、おいしく召し上がれます。

◆収穫時期
1月~10月

◆金時にんじん



◆特徴
収穫量が全国1位(平成26年度産)。香川県は、全国一の金時にんじんの産地です。海岸地帯の砂地で栽培されているので、スラリとまっすぐな姿と、美しい赤色が特徴。正月のおせち料理などで多く用いられますが、西洋にんじんに比べ、肉質が柔らかく、甘みが強いため、クリームシチューやグラタンなどの洋食にもおすすめです。

◆収穫時期
11月~3月

◆にんにく



◆特徴
にんにくと言えば、乾燥したものを思い浮かべるかもしれませんが、全国第2位の生産量(平成26年度産)を誇る香川県では、5月~6月には生にんにくを、その後乾燥したにんにくを出荷しています。香川県産のにんにくは、実がびっしりと詰まっていて、食べると香りが豊かに広がります。

◆収穫時期
4月~6月

◆食べて菜



◆特徴
生まれも育ちも香川県の新野菜。シャキシャキした食感と苦みの少なさが特長。調理するとどんな味付けにもよく合い、使いやすい野菜です。「食べて菜」の名前は、小中学校の児童・生徒から愛称を募集して名付けられたもので、「みんなに食べてほしい」という願いが込められています。

◆収穫時期
11月~2月

◆小原紅早生(みかん)



◆特徴
国内で栽培されている「みかん」約100品種の中で、最も赤い品種。JAIに出荷されたものは、糖度などの食味別に販売されています。出荷は12月が中心で、7~8月に出荷するハウス栽培や、1~2月の越冬完熟栽培などもあります。一定の基準を満たしたものは、「さぬき讃フルーツ」として出荷されています。

◆収穫時期
7月~8月、11月~2月

◆シャインマスカット・ピオーネ(ぶどう)



◆特徴
シャインマスカットは、果皮が非常に薄いことからサクサクした食感で、果実を丸ごと食べられます。糖度が高く、酸味が非常に少ないため、良好な食味が味わえます。ピオーネは、本県で最も多く栽培され、爽やかな酸味と甘みのバランスが良く、皮ばなれも良いため、口に含むと濃厚な果汁が口いっぱい広がります。一定の基準を満たしたものは、「さぬき讃フルーツ」として出荷されています。

◆収穫時期: シャインマスカット:7月~8月
ピオーネ:7月~9月



今月号は、これまでの食材情報でお伝えしてきた食材に加え、香川県の試験研究機関で開発したオリジナル品種や香川ならではの主な農水産物をご紹介します。



◆もも



◆特徴

とろけるような食感と豊潤な香りが楽しめる「もも」。本県は全国第9位の収穫量(平成26年産)を誇る、ももの産地です。瀬戸内の太陽をいっぱい浴びて、甘く熟したジューシーな果実が収穫され、他県に劣らず、県内外の市場関係者から高い評価を得ています。なかでも、特においしい糖度12度以上の「高糖度もも」は、「さめき讚フルーツ」として出荷されています。

◆収穫時期
6月～8月

◆びわ



◆特徴

初夏の訪れを告げるびわは、果汁がたっぷりで、さっぱりとした甘さの爽やかな味覚。瀬戸内の恵まれた気候のもと、高松市・三豊市の沿岸部、普通寺市の山の斜面で、1個ずつ丁寧に袋掛され、上質の果実に仕上げられています。近年は、大玉品種「なつたより」「陽玉」などが増え、食べ応えのある品種にも人気が集まっています。また、産地の一つ三豊市仁尾町では、果実や加工品に、「大葉王樹」と仏教経典に出てくるびわの別名を付けてブランド化を進めています。

◆収穫時期
5月～6月

◆キウイフルーツ



◆特徴

キウイフルーツには、県農業試験場が育成した「さめきゴールド」「香緑」「さめきエンジェルスイート」「香粹」「さめきキウイっこ」などがあり、いずれも市場から高く評価されており、一定の基準を満たしたものは、「さめき讚フルーツ」として出荷されています。(写真は「さめきゴールド」:1果当たりの重さが160～200gと世界最大級で、ビタミンCとEがぎゅっと詰まったオリジナルキウイフルーツです。)

◆収穫時期
10月～2月

◆なし



◆特徴

観音寺市豊南地区では、瀬戸内海を臨むならかな斜面で、温暖少雨な気候と排水が良い恵まれた環境を活かして古くから梨の栽培を行い、「梨の郷」として知られています。実がシャキシャキとした「幸水」や果汁がしたたり落ちるほど豊富な「豊水」を中心に栽培され、「ホウナンの梨」として販売されています。一定の基準を満たしたものは、「さめき讚フルーツ」として出荷されています。

◆収穫時期
8月～9月

◆かき



◆特徴

香川のかきは「富有」「太秋」「早秋」を中心に、高松市、綾川町、三豊市などで栽培され、各産地では、緩やかな傾斜地で平均気温が15度であるなど、カキの栽培に非常に適していることから、大きく甘い高品質なものが生産されています。「柿が赤くなれば、医者が青くなる」と言われるほど豊富な栄養成分を含んでいます。

◆収穫時期
9月～12月

◆オリーブ



◆特徴

モクセイ科の常緑樹で、小豆島では100年以上の栽培の歴史があり、香川県の県花・県木に指定されています。果実はオリーブオイルや新漬けなどのテーブルオリーブスに、葉はオリーブ茶などに加工されています。本県の栽培品種は、「ミッション」、「マンザニロ」、「ルッカ」の主要3品種のほか、「ネバディロ・ブランコ」などが栽培されています。

◆収穫時期
10月～12月

◆まんば・ひやっか



◆特徴

東讃地域では「まんば」、西讃地域では「ひやっか」と呼び名がかわります。現在栽培されている品種は「三池高菜」で、大きな外葉から一枚ずつ収穫すると、長期間収穫できます。寒くなり、霜が当たると独特の紫色を帯びてますます柔らかく、美味しくなります。

下茹でにより、灰汁抜きをした後、油揚げや豆腐などと一緒に煮た「まんばのけんちゃん(ひやっかの雪花)」は香川県の代表的な郷土料理です。

◆収穫時期
11月～3月

◆葉ごぼう



◆特徴

葉ごぼうは春先に出回る野菜で、中国から渡来し、平安時代より薬用として利用されていました。基本的にはやわらかい軸と根を食用にします。葉には独特の渋味がありますが、機能性成分として注目を集めている「ルチン」が多く含まれています。

◆収穫時期
12月～4月

◆讃岐牛



◆特徴

讃岐の人々のたゆまぬ努力とやさしい愛情を持って育てられる「讃岐牛」は、香川県で飼育された黒毛和牛で、肉質15ランクの内、上位4ランクに格付けされたものを「讃岐牛(金ラベル)」、5・6ランクのものを「讃岐牛(銀ラベル)」としています。品質と味の良さで多くの人々から賞賛されています。

◆オリーブ牛



◆特徴

日本のオリーブ栽培発祥の地であり、100年を越えた歴史を誇る、香川県・小豆島のオリーブと、瀬戸内の温暖な気候風土の中で、古くから育まれてきた讃岐牛。その二つの歴史が融合し、香川県だからこそなした黒毛和牛。県花・県木のオリーブの採油後の果実を与えてたプレミアムな讃岐牛、それが「オリーブ牛」です。口溶けがよく、濃い旨味とさわやかな後味でどなたでも食べやすいお肉です。

◆オリーブ(夢)豚、讃岐夢豚



◆特徴

香川県のニューブランド「オリーブ夢豚」「オリーブ豚」が平成27年の夏にデビューしました。「オリーブ飼料」を与えることで、健やかな発育を促すとともに、旨みや甘みを高める果糖(フルクトース)が増えるため、しっかりとした旨さとさっぱりした甘みが楽しめます。想像以上のおいしさをぜひご賞味ください。

◆讃岐コーチン



◆特徴

ちよびりぜいたく、たっぷりおいしい「讃岐コーチン」。種鶏は、中国原産の「コーチン」をもとに、平成5年に県畜産試験場で誕生したもので、優れた肉質を持ち、性質が温順で飼育しやすく、美しい毛色やりっぱな脚毛が特徴。その種鶏から生産される肉用の「讃岐コーチン(地鶏)」は、平飼いで80日以上じっくり育てられ、適度な歯ごたえとコクに富んでいます。



今月号は、これまでの食材情報でお伝えしてきた食材に加え、香川県の試験研究機関で開発したオリジナル品種や香川ならではの主な農水産物をご紹介します。



◆ハマチ三兄弟



◆特徴
「ハマチ養殖発祥の地」の香川県で誕生した「香川ブランドハマチ三兄弟」。
長男/ひけた鱈:大きな生け簀でのびのび育った健康優良児。
次男/なおしまハマチ:潮の流れの速い海で元気に育ちました。
三男/オリーブハマチ:「県魚ハマチ」と「県花・県木オリーブ」が会ったオリーブ葉入りの食事でサッパリした味わい。
◆収穫時期:9月～1月

◆マナガツオ



◆特徴
江戸時代の文献には、「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」とあり、西日本を代表する魚として紹介されています。近年、シンガポールや中東でも増殖研究され、世界中で高級魚として扱われています。瀬戸内には5月に来遊、夏に産卵し、11月には太平洋に帰ります。白身の上品な魚で、京都の西京焼は有名。鮮度の良い魚が手に入る地元では刺身がお勧め。
◆収穫時期
6月～10月

◆讃岐でんぶく(ナシフグ)



◆特徴
標準和名ナシフグ。香川・岡山県海域と九州の有明海・橋湾でのみ漁獲されているフグ。身と骨だけの身欠(みがき)フグと呼ばれる姿に加工され販売されます。脂が少なく旨味が強いフグの特徴はそのままに、鍋や吸い物、から揚げ、刺身といった定番のほか、トラフグに比べ身が柔らかいことから、やや厚めにして、にぎり寿司のネタにも利用されます。
◆収穫時期
周年(盛漁期6月～9月)

◆小エビ



◆特徴
本県では、サルエビ、トラエビ、アカエビといった10cm前後までしか成長しないエビが多獲されます。これらは1年中獲れ、味もあまり変わりませんが、初夏から秋に多く、特に夏から初秋には新子が大量に獲れます。大きめのものは塩ゆでに、なかでも活きのいいものは刺身に、小さめのものはかき揚げの天ぷらにするのが一般的。干しエビ、エビせんべい、エビ天ぷらといった特産品にも加工されます。
◆収穫時期
周年(盛漁期6月～11月)

◆貝柱(タイラギ)



◆特徴
40cmにもなる大型の貝で、通常、貝柱だけが流通しています。歯切れが良く、甘みがある貝柱は、ホタテガイより上物として扱われます。干潟から水深40mを超える海底まで生息しますが、貝殻の表面がツルツルしたズベと呼ばれる大型のものは深場に多く、ヘルメット式潜水による漁獲は大変な作業です。刺身、塩焼き、味噌漬けなどで美味。近年は貝柱以外の部分も、佃煮などで流通しています。
◆収穫時期
12月～4月

◆イリコ



◆特徴
イリコとは、カタクチイワシの煮干しのこと。本県では漁獲から加工まで、一貫して網元が行います。漁場が近いこともあり、漁獲から茹でるまで1時間足らず。新鮮なままの状態からカタクチイワシがイリコになります。「伊吹いりこ」は地域ブランドとして登録されており、その品質は折り紙つき。やや柔らかく仕上げられたイリコは、出汁をとるだけでなく、そのまま食べても美味しいのが特長です。
◆収穫時期
周年(生産は6月～9月)

◆サワラ(小型魚はサゴシ)



◆特徴
4月に瀬戸内に回遊してくるサワラは、本県の春を代表する魚で、麦刈り前に親戚に料理をふるまう風習「春祝魚(ハルイオ)」に欠かせません。サワラは青魚ですが、白身で上品な味は、刺身、味噌漬けのほか、近年はタタキなどでも賞味されます。押し抜き寿司やカンカン寿司などの郷土料理のほか、卵巣を使ったカラスミも絶品です。
◆収穫時期:4月～6月、10月～11月

◆イカナゴ



◆特徴
高水温に弱く、活動は冬から春にかけての低水温期のみ。この間に産卵、成長します。大型魚、稚魚、中型魚の順に漁獲されます。フルセと呼ばれる大型魚は、釜揚げや釜揚げされたイカナゴの天ぷらなどで食べると美味。シンコと呼ばれるその年生まれのイカナゴは、釘煮で流通します。イカナゴ醤油も日本三大魚醤のひとつです。
◆収穫時期
1月～5月

◆讃岐さーもん(トラウトサーモン)



◆特徴
瀬戸内海は冬から春にかけて、水温が低く、サーモンの飼育に適しています。4種類のハーブを配合した専用飼料を使用しており、魚独特の臭いが少ないさっぱりとした味わいが特徴。鮮魚は活け締めをして出荷するため、1～2日後には店頭と並びます。鮮やかなオレンジ色でプリプリの身質は刺身やカルパッチョといった生食がおすすめです。水温の関係上、4月から5月までの期間限定で出荷しています。
◆収穫時期
4月～5月

◆さぬき蛸(マダコ)



◆特徴
全国有数の漁獲量を誇る香川県のマダコは、足がたくしが締まっており、ほどよい歯ごたえとタコ本来のほのかな甘みは噛むほどに美味です。低カロリーで、たんぱく質を多く含むとともに、特にタウリンが豊富。田植え仕事や半夏生もタコを食べる習慣があるのは、稲の苗が根付くようにとの願いをタコの吸盤の力強さになぞらえるとともに、タウリンが夏バテに効果があるためとも言われています。
◆収穫時期
周年(盛漁期:6月～12月)

◆讃岐の牡蠣(マガキ)



◆特徴
本県では戦後まもなく、カキの養殖が始まりました。主な産地は志度湾や多度津・詫間沖で、「源内かき」「志度さぬきカキ」「白方かき」のブランドがあります。鍋やフライ、かき飯、かき汁などに料理され、食されています。1980年頃に、牟礼町原(現在高松市)で始められた「カキ焼」は、当地の名物になっており、今では全国に広まりました。
◆収穫時期
10月～3月

◆ノリ



◆特徴
瀬戸内海の冬の風物詩は、黒く育ったノリの漁場と潜り船。本県のノリは、おにぎりなどの業務用に広く使用されており、生産量は全国第5位です(平成26年産)。海のミネラルをたっぷり含み、また「海の野菜」、「海の大豆」と呼ばれるくらい栄養満点。なかでも11月～12月に、最初に摘み取られた「初摘み」香川県産ノリは柔らかい歯ざわりと旨味が特徴です。
◆収穫時期
11月～3月