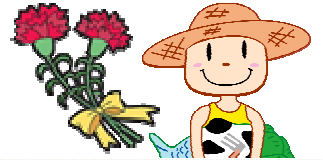


かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年5月号)

かがわ県地産地消運動推進会議
(問合先: 香川県農政水産部農政課 087-832-3395)



■ 主な旬の食材



たまねぎ

上: 株式会社三豊セゾンの代表者の矢野さん
右: 収穫後、高く積み上げられた“たまねぎ”



旬の新たまねぎを食べよう！！

香川県は、古くから玉ねぎの産地であり、5月から7月の高松市中央卸売市場での取扱量は県内産が大部分を占めています。今月は、“たまねぎ”を生産している株式会社三豊セゾンの代表者である矢野さんにお話を伺いました。

当社の“たまねぎ”は、地元の種苗会社からタネを購入し、タネまき、定植、収穫まで“香川県産”の生産にこだわっています。また、タネの品種も、5月から7月までの収穫時期・保存性に合わせて、選んでいます。重量野菜である“たまねぎ”は、以前と比べ、県内での生産量が減っていますが、いかにして作業者が楽に、効率良く作業に取り組めるかを考えながら従業員とともに生産に取り組んでいます。生産品目によっては、農業用のドローン(無人航空機)を活用していくことを考えているんですよ。これから獲れる香川県産の新たまねぎは、貯蔵されたものと異なり、甘みやみずみずしさがあがり、サラダなどにぜひ利用してほしいですね。これからは旬のものをどんどんと生産していくので、消費者の皆様にご購入・利用していただき、ともに香川の特産野菜を育てていきましょう。

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



あなご

黒潮にのってのはるばる日本にやってきました！！

“あなご”は、ウナギに似て細長い円筒形ですが、体の中央に白い点々が並んでいるのが特徴です。夜行性で、昼間は砂泥底にもぐり、顔だけ出しているのが“穴子”と呼ばれています。産卵は外海(産卵場所は沖ノ鳥島の南380キロ付近といわれている)で行われ、50cmぐらいまでの2~3年魚が県内でとれます。それ以上大きくなると産卵のため外海に出るようです。“あなご”は、つけ焼きにして、ばらずしや押しずしの具にしたり、にぎりずしの種、煮物、天ぷらなどにも利用したりします。また、酢につけた“あなご”を用いた生ずしや炊き込みごはんなどの郷土料理にも使われます。

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

■ その他の主な旬の食材

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
そらまめ												
にんにく												
甘夏みかん												
たい												
こういか(はりいか)												

