

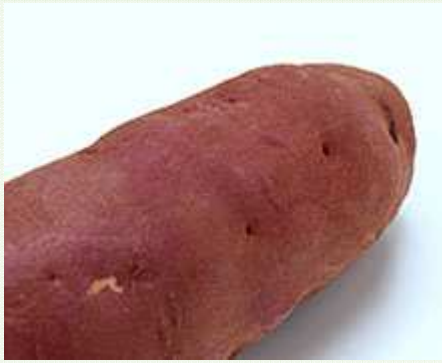
かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年8月花火号)

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)



旬の食材情報

かんしょ(さつまいも)



【紹介】

- ・かんしょは、一般には、9～11月が最盛期ですが、県内では「早掘りかんしょ」が栽培され、初夏(6月末)から出荷されています。
- ・産地としては、坂出市が有名で、鮮やかな紅色の表皮から、「金時イモ」と呼ばれています。坂出市は、温暖で降雨量の少ない瀬戸内の気候に加え、かつて伝統産業であった塩田跡の目の粗い砂地のために、かんしょ栽培の最適地となっています。
- ・美味しいかんしょの選び方は、よく太って皮のきれいなもの、ヒゲ根のデコボコが小さいもの、また、色つやがよく、黒い斑点などのないものもよいといわれています。

【保存】

- ・水気がつくと腐りやすいので、新聞紙等でくるんで保存するとよく、保存に適した温度は13～16℃です。しかし、冷蔵庫に入れると腐りやすいので常温の涼しいところに置いてください。

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

なす



【紹介】

- ・なすの生産は8月に最盛期を迎えます。
- ・なすを使った香川県の夏の郷土料理として、甘辛く炊いたなすの煮汁にそうめんを入れ、煮る「なすそうめん」があります。「なすそうめん」は、暑い夏、手軽に出来て主食にもおかずにも最適です。小豆島のそうめんと、身近な野菜であるなすを組み合わせ伝えてきたふるさとの味です。

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

旬の主な食材

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
エンサイ												
オクラ												
梨												
いちじく												
まながつお												
太刀魚												

○ 一般社団法人 JC総研が地産地消に関する取組みの募集をしております。詳細は、下記のアドレスをご覧ください。

1 地産地消給食等メニューコンテスト(外食・弁当部門、学校給食・社員食堂部門)

http://www.jc-so-ken.or.jp/seminar/170725_01.php

応募締切: 平成29年8月25日

2 地産地消等優良活動表彰(地域振興部門、交流促進部門、消費拡大部門)

http://www.jc-so-ken.or.jp/seminar/170725_02.php

応募締切: 平成29年8月25日