

# かがわの旬の一押し食材情報 (令和4年9月号)



## ■ 今月のピックアップ食材

### シイタケ

食欲の秋到来！旬の食材と相性抜群・レシピ無限大の「シイタケ」。

香川県でのシイタケ栽培は、年間通して出荷される菌床栽培が主流です。

今回は、綾川町でシイタケを栽培する株式会社寿産業の 兜 さんにお話を伺いました。



手のひらよりも大きいジャンボサイズ

#### ★ 栽培の特徴は？

菌床ブロック（おがくずと栄養源のふすまなどを混ぜ合わせたブロックに種菌を注入したもの）作りから出荷まで自社で行っていることです。

菌床ブロック作りはシイタケ栽培の要です。ブロック表面が真っ白になるまで1カ月以上シイタケ菌を培養させるのですが、雑菌の混入があるとシイタケの生育に支障が出るので、殺菌作業や温度・湿度管理にとても気を使います。

同じブロックから3～4回収穫できるので、ブロックを崩さないようにハサミで丁寧に収穫しています。

#### ★ 生産・販売状況は？

1年中安定して生産できるため、県下スーパーや産直施設などで当社のブランドである「キングマッシュ」をいつでも購入することができます。パック詰めだけでなく、乾燥シイタケやからし漬けも販売しています。

また、かさが手のひらよりも大きいジャンボサイズも受注生産しており、高松市の居酒屋で「兜さん家のびっくり椎茸」として提供されているほか、ネット販売も行っています。



金色のシールが目印。9月から四角のシールに変更。

#### ★ 今後の目標は？

全国の量販店や産直施設にも出荷していますが、「香川県で作られた農産物は香川県の人に食べてもらいたい」という思いがあります。

そのために、自ら県内スーパー、産直施設や飲食店と取引し、新鮮な商品をお届けできるよう取り組んでいます。今後はさらに、他の生産者や新たな飲食店とマッチングし、お互いの販売の輪を広げることが目標です。

#### ★ オススメの食べ方は？

トースター焼きです。アルミホイルの上に軽く塩こしょうしたシイタケを並べ、水滴が表面に出てくるまで火を通します。仕上げにバターやマヨネーズを乗せて、アルミホイルのまま食卓に並べると片付けも簡単です。

あし(じく)の食べ方をよく聞かれますが、出汁がよく出るので、輪切りにしてかき揚げや炊き込みご飯にすると貝柱のようでおいしく食べられます。当社では、あしだけをまとめて販売することもあるほど人気です。

# 香川本鷹

## 官民の協力で復活した「幻の唐辛子」



「香川本鷹」とは、香川県の伝統野菜の一つであるトウガラシのことです。豊臣秀吉が朝鮮出兵した際、塩飽水軍が戦利品として拝領されたものとも言われています。

昭和55年頃栽培が途絶えましたが、地元生産者と県、丸亀市などが連携して、平成18年に栽培が復活しました。

大きさは一般的な「鷹の爪」の約2～3倍（7～8cm）となり、旨みのある強い辛みが特徴的です。

現在では、「香川本鷹」を使った様々な商品が販売されています。

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(収穫時期)									:出回り時期		

## お知らせ

### 「おいでまい」を食べたくなるキャッチコピーコンテスト実施中！

米の食味ランキングで最高ランクの「特A」を通算5回獲得するなど、県民米として親しまれている香川県オリジナル米「おいでまい」。

「おいでまい」を食べたくなるキャッチフレーズを9月16日（金）まで募集中です。ぜひ応募フォームから応募してください。

おいでまいキャッチコピー



食材	月	8	9	10	11	12
ナス (三豊なす)		■	■	■		
キュウリ		■	■	■		
サツマイモ		■	■	■	■	
オクラ		■	■	■		
モロヘイヤ (さぬきのヘイヤ)		■	■	■		
エンサイ		■	■	■		
ナシ		■	■	■		
イチジク		■	■	■	■	
ピオーネ		■	■	■		

食材	月	8	9	10	11	12
マダコ		■	■	■		
カンパチ(養殖)		■	■	■	■	
ハマチ(養殖)		■	■	■	■	
タチウオ		■	■	■	■	
イボダイ(シズ)		■	■	■	■	
セトダイ (びんぐし)		■	■	■	■	
カワハギ		■	■	■	■	
ベラ(キュウセン)		■	■	■	■	
メイタガレイ		■	■	■	■	



旬の魅力的な農畜水産物情報をたくさん掲載しています。ぜひ、ご確認ください。香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」  
<https://sanukinoshoku.jp/> (右記QRコード参照)

