



■今月のピックアップ食材

和三盆(さとうきび) 地域で支える伝統の技

江戸時代中期以降に栽培が始まり200年以上、讃岐三白の一つとして知られる白砂糖「和三盆」は、優しいくちどけとまるやかな甘みが特長です。原料となるさとうきびは、東かがわ市引田を中心に栽培されています。今回は、東讃地域三盆糖等生産組合の高原千秋さん・幸子さんにお話を伺いました。



手刈りした収穫物は、脱葉機にかけ、搾りやすいよう約20cmにカット

■一口メモ 和三盆(三盆糖)の作り方

さとうきびの搾り汁を煮詰めると、1か月であめ色をした白下糖(しろしたとう)ができます。この白下糖を綿布製の袋に入れ、押し船(木製の圧搾機)にかけては盆の上で手もみをして研ぎ(不純物を取り除く)、甘さにまろみを出す作業を繰り返します。昔はこの作業を3回行っていたので「三盆糖」と名が付いたといわれています。



収穫作業はハーベスタも使用

★東讃地域三盆糖等生産組合でのさとうきびの栽培は？

現在18軒で、約7ha栽培しています。和三盆に使用するのは、風味の良い「竹蔗(シヨ)」と呼ばれる貴重な在来品種で、収穫した後は製糖会社に出荷しています。

この地域では、収穫作業が重労働であることから一度生産者が減少傾向にありましたが、地元からの強い要望があり、平成23年に当組合を作り、収穫作業の機械化を進めることで生産振興を図りました。

3月に植え付けし、12月に収穫するさとうきびは、他の品目と作業が重ならないのが良いところです。

★栽培で気を付けていることは？

夏の雑草対策と台風による倒伏対策が重要です。お盆前の「大寄せ」という土入れ後は、支柱を立てて対策をしています。

また、雑味のない和三盆にするため、穂先や余分な葉を取り除く選別作業が大変です。

★消費者へのメッセージ

さとうきびの自然な甘さを生かした和三盆は、様々な飲み物、料理、お菓子と相性が良いです。最近では、チェーン店のご当地ドリンクに使用されたり、全国的にも知名度が上がってきました。

干菓子だけではなく、料理に使いやすい粉タイプや白下糖のシロップも販売されています。

お好みの楽しみ方をぜひ見つけてみてください。

セルリー・ミニセルリー

セルリーは、主に観音寺市で栽培されており、観音寺ブランド認証品にも選ばれています。

涼しい気候を好み、冬が旬です。みずみずしさと特有の香り、シャキシャキとした歯ざわりが特長で、ビタミンやカリウム、βカロテンの他に食物繊維も豊富に含まれています。

ミニセルリーは12月から、セルリーは1月からスーパーなどで小分けにした状態で出回ります。

ポトフなどのスープはもちろん、きんぴらや天ぷら、浅漬けもおすすめです。



■ : 旬(収穫時期) □ : 出回り時期

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|

お知らせ

○ 1月28日（土）に新ノリ祭り開催！

新ノリ販売の時期に合わせ、香川県産ノリをPRする新ノリ祭り（主催：さぬき海の幸販売促進協議会）が、令和5年1月28日（土）にイオンモール高松で開催されます。

おにぎらず体験教室や、ノリ〇×クイズなど楽しいイベントが盛りだくさんで、「香川おさかな大使」やキャラクター「はまうみくん」も登場予定です。

詳細は、1月中旬以降に右記QRコードからご覧ください。

うどん県のおさかな情報



○ 今年も「さぬきまるごと恵方巻」等を販売します

今年も香川県調理師会及び県洋菓子協会等と連携して開発した、県産食材を使った「さぬき恵方巻」と「さぬき恵方ロール」を販売します。令和5年1月10日（火）から予約販売を行いますのでお楽しみに。

詳細は、1月10日以降に右記QRコードからご覧ください。



| 食材 \ 月 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------------|----|---|---|---|---|
| レタス・ロメインレタス | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ブロッコリー | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| だいこん | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| なばな | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| まんば | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 食べて菜 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 温州みかん | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

| 食材 \ 月 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------|----|---|---|---|---|
| イチゴ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| キウイフルーツ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| レモン | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 牡蠣 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ナマコ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イイダコ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ノリ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |



旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント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コードからご覧ください）

