



■今月のピックアップ食材

オリーブ地鶏

祝☆デビュー5周年！

オリーブ地鶏が平成30年3月に誕生してから5周年を迎えました。

オリーブ地鶏とは、オリーブ飼料を出荷前の2週間与えた県産地鶏（讃岐コーチン、瀬戸赤どり）です。

今回は、「オリーブ地鶏」の開発に県とともに取り組んだオリーブ地鶏振興会会長の三島さんにお話を伺いました。



5周年記念イベントでオリーブ地鶏をPRする
三島会長



讃岐コーチン



瀬戸赤どり

★誕生から5周年を迎えて

香川県畜産試験場、生産者や流通業者が連携して、およそ4年の年月をかけて誕生し、早5年。今では8農場で年10万5千羽（R3年度）出荷し、四国内の地鶏で2位の出荷羽数を誇っています。

安定供給体制も整い、さまざまな地元グルメへ活用され、感謝の念に堪えません。

★オリーブ地鶏の特徴は？

地鶏の「あふれる肉汁」「心地よい歯ごたえ」はそのままに、オリーブ飼料によって、一般的な飼料を与えた香川県産地鶏に比べて、旨味の素の「コハク酸」が1.2倍、「グリシン」が1.6倍含まれており、2つの成分の相乗効果で豊かな味わいを感じられることです。

オリーブの産地だから実現した地鶏です。

★ブロイラーと違う飼育の工夫は？

オリーブ地鶏は、ブロイラーより3週間以上長い75日以上期間、広々とした鶏舎でしっかり運動し、のびのびと育てています。飼育期間が長いので、病気にかからないよう、衛生管理には厳しく気を配っています。

★おすすめのメニューは？

シンプルに塩こしょうで焼くのが間違いありません。その際、火が通りすぎないように、常温に戻してから焼いてください。私のおすすめの薬味は、わさびです。まるでステーキのように、地鶏の脂の旨みをわさびが引き立ててくれます。



★消費者へのメッセージ

今まで食べたことのない方は、ぜひ一度ブロイラーと食べ比べてみてください！一口で違いが分かると思います。

お知らせ

○「おいでまい」6回目の「特A」獲得！

2月28日、（一財）日本穀物検定協会が毎年実施している令和4年産「米の食味ランキング」の結果が公表され、香川県オリジナル品種である「おいでまい」が2年振りに見事「特A」評価を獲得しました！

「おいでまい取扱店」で気軽に購入できますので、この機会にぜひ味わってみてください。

「おいでまい」取扱店情報



【「米の食味ランキング」とは？】

全国の銘柄米を対象に、炊飯したお米の「外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価」の6項目について評価し、基準米と比べて特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A'」とランク付けしています。

○今年も4月15日から生食用讃岐さーもんが販売

讃岐さーもんは、4種類のハーブ（ナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャー）を配合した専用飼料で育った香川県産トラウトサーモン（海面養殖ニジマス）です。水揚げ後、すぐに活け締めして出荷するなど高い鮮度を保つ工夫が凝らされています。

鮮やかなオレンジ色と魚臭さが少ないさっぱりとした味わいが特徴です。今年も、4月15日（土）から5月中旬まで生食用が販売開始される予定です。

右写真のシールが目印ですので、県内の飲食店、鮮魚店、量販店でお求めください。



○4月23日にアスパラ大騒ぎを開催！

4月23日（日）に高松中央公園で、10回目となるアスパラ大騒ぎ2023「アスパラ大騒ぎありが10!!」（主催：アスパラ大騒ぎ実行委員会）が開催されます。

新鮮なアスパラガスの直売、個性豊かなアスパラ料理、生演奏にグッズ販売など盛りだくさんのイベントです。詳細は随時発信されていますので、公式Facebook、Instagram（#アスパラ大騒ぎ）からご確認ください。

食材 \ 月	3	4	5	6	7
アスパラガス	■	■	■	■	■
きゅうり	■	■	■	■	■
ミニトマト	■	■	■	■	■
ブロッコリー	■	■	■	■	■
葉ごぼう	■	■	■	■	■
たけのこ	■	■	■	■	■
キャベツ	■	■	■	■	■

食材 \ 月	3	4	5	6	7
イチゴ	■	■	■	■	■
びわ	■	■	■	■	■
サワラ	■	■	■	■	■
イカナゴ	■	■	■	■	■
オニオコゼ	■	■	■	■	■
スズキ	■	■	■	■	■
コウイカ	■	■	■	■	■



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/>（右記二次元コードからご覧ください）

