



■ 今月のピックアップ食材

# オリーブ畜産物 食欲の秋到来！ 香川のお肉を食べよう！

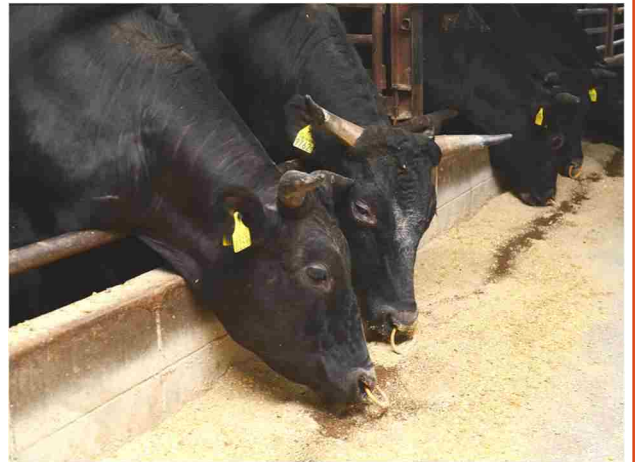
香川県産オリーブの採油後の果実を乾燥した「オリーブ飼料」を一定期間、一定量を給与して、県内の農場で大切に育てた和牛、豚、地鶏は、香川を代表するブランド「オリーブ畜産物」として、皆さんの食卓へ届けられています。

今年10月22日(日)には、高松丸亀町商店街で、4年ぶりに香川県畜産フェアが開催され、オリーブ畜産物直売会、キッチンカー出店、試食コーナーなど盛りだくさんのイベントとなる予定です。



ロゴイメージ

## ぎゅう オリーブ牛



2011年に「讃岐牛」の新ブランドとしてデビューしたプレミアム黒毛和牛です。柔らかい肉質と後味の良さっぱりした脂身が特長です。

第11回全国和牛能力共進会(2017年)では、優れた品質と食味の良さが評価され、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。



## ゆめぶた とん オリーブ夢豚・オリーブ豚

オリーブ夢豚は肉質が良いといわれている英国のバークシャー種をもとに開発した讃岐夢豚から、オリーブ豚は香川県産豚から生まれたブランドです。

オリーブ飼料を給与することで、甘み成分の果糖（フルクトース）が高まります。しっかりした赤みの旨さ、さっぱりした脂の甘みが冷めても楽しめることから、お弁当にオススメです。

## じどり オリーブ地鶏



「讃岐コーチン」「瀬戸赤どり」、県内2つの地鶏から生まれたブランドで今年3月にデビュー5周年を迎えました。

地鶏らしいプリプリとした歯ごたえに加え、甘味成分のグリシンやうま味成分のコハク酸が多く含まれており、焼き鳥、唐揚げ、鍋料理などジャンルを問わず、様々な料理に利用できます。



# いちじく



いちじくは、まんのう町、坂出市、高松市などで主に栽培されています。

県内で最も多く栽培されている品種「蓬萊柿(ほうらいし)」は在来種で、全国的に多く出回っているドーフィン種に比べ、やや小ぶりで果肉が柔らかく、濃厚な甘みの特徴です。

ペクチンやミネラル類などが含まれ、栄養豊富で不老長寿の食べ物ともいわれます。熱を加えて、ジャムやコンポートにしたり、パイなどの焼き菓子に乗せるのもおすすめです。

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

# なし



観音寺市豊南地区は、100年以上のなし栽培の歴史があり、同地区で生産された「ホウナンの梨」は、県内を中心に出荷されています。

豊南地区では、瀬戸内海に面した傾斜地に園地が広がっており、適度な水持ちと日当たりの良さが梨の生産に向いています。また、“仕上がった”完熟状態で収穫し、光センサーを使った糖度選別を行っており、甘くて瑞々しい美味しい梨が出荷されています。

これからは、強い甘みと適度な酸味がある「豊水」、大玉で果肉が柔らかい「あきづき」、その他「二十世紀」や「新高」などの品種が、10月中旬まで出荷される予定です。

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

食材	月	8	9	10	11	12
オクラ						
きゅうり						
モロヘイヤ						
なす(三豊なす)						
青ねぎ						
かんしょ						
新米(コシヒカリ他)						

食材	月	8	9	10	11	12
ぶどう						
カンパチ(養殖)						
ハマチ(養殖)						
タチウオ						
カワハギ						
イボダイ(シズ)						
マダコ						

■ ■ ■ : 旬(最盛期)    ■ ■ ■ : 出回り時期



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)

