

かがわの旬の一押し食材情報 (2・3月号)



■ 今月のピックアップ食材

パセリ (大内パセリ)

おうち

香川県では、県産野菜の認知度向上や消費拡大を図るため、認定された生産者が、旬や品質等にこだわって大切に育てた県産野菜を「さぬき讚ベジタブル」として認定しています。

今回は、「さぬき讚ベジタブル」の認定生産者であるJA香川県大内パセリ部会の副会長として、東かがわ市で愛情を込めて、パセリ栽培に取り組んでいる宮脇和也さん取材しました。



JA香川県大内パセリ部会副会長 宮脇和也さん

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

★ 大内パセリとは？

香川県東部に位置する東かがわ市（旧大内町）において、昭和41年から栽培が始まったパセリであり、西日本有数の産地として、現在では25名の会員が3.2haで栽培に取り組んでいます。品質が非常に良く、棚もちも良いことから、好評を博しています。

★ 栽培しているうえで気を付けていることは？

品質の良いパセリを栽培するうえで、適切な肥培管理や病害虫防除を心掛け、葉の色が濃く、縮み具合がしっかりとしたパセリを生産できるよう、愛情を込めて育てています。

★ これからの目標はありますか？

祖父から引き継いだ、この「大内パセリ」をこれからも守っていきたいと思います。また、病害虫管理を徹底してロスを減らし、品質のよい「大内パセリ」を消費者の皆様にお届けできるよう、これからも精進していきたいと思います。

★ どこで買えますか？

県内のスーパー等で購入することができます。

★ 消費者に向けてメッセージはありますか？

パセリは添え物として料理にいろどりと与える野菜でもありますが、一方で、栄養価が高く、香りも良いため、美味しく、いただくことができます。刻んでパスタやスープに散らして香りを味わっても良いですし、油との相性が良いので天ぷらで味わうこともオススメです。また、熱を加えることで葉が柔らかく、食べやすくなるため、おひたしにして味わうこともできます。

6月頃まで県内のスーパー等で、私たちが愛情を込めて育てた「大内パセリ」が出回っていますので、店頭で見かけた際には是非、お手に取って、購入いただき、皆様のお好みにあった調理方法で、香川の美味しい旬の香りと味を味わってみてください。



大内パセリの栽培の様子

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

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ので、ぜひご確認ください。
<https://sanukinoshoku.jp/>

