



■ 今月のピックアップ食材

小麦「さぬきの夢」



「さぬきの夢」は、「県産小麦のさぬきうどんを食べたい!」との熱い声を受け、農業試験場が開発した県オリジナル小麦です。

現在は、2代目品種「さぬきの夢2009」が約2,000ha栽培され、5月～6月には、県内全域で小麦色の麦畑を見ることができます。

今回は、丸亀市で米麦を中心に延べ40ha栽培されている農事組合法人六郷（ろくごう）の代表 松浦さんにお話を伺いました。



右から一人目が代表の松浦さん

■ 一口メモ 7月2日が「うどんの日」なのはなぜ？

7月2日は暦の半夏生（はんげしょう）にあたります。昔は、田植えが一段落した半夏生に、収穫したばかりの小麦でうどんを作り、タコや“はげだんご”を食べたをねぎらっていました。

ちなみに、小麦は収穫後すぐに粉にするのではなく、数カ月熟成して水分と品質が安定してから製粉されます。

★(農)六郷での「さぬきの夢2009」の栽培は？

一般用と採種用あわせて15ha栽培しています。

採種とは、小麦生産者用の種子として、県農業試験場から提供された種子を栽培し増殖することです。

雑草のタネや他の品種が混ざっていないこと、病気がないことのほか、種子の発芽率に関わる熟れムラがないことも大切で、3回のほ場審査と生産物検査を受け合格した種子だけが出回ります。

★今年産の生産状況は？

播種作業（種まき）は、雨でほ場が乾きづらく、例年より10日遅い11月19日～12月16日に行いました。

今後の天気次第ですが、採種用小麦の収穫は例年並みの5月下旬から6月上旬にかけて行う予定です。今年も一般用・採種用両方とも大きな穂が付いていますので、収量も多いと思います。

★栽培で気を付けていることは？

集団で作業していますので、機械や道具は「前の人」「次の人」への思いやりを呼び掛けています。

具体的には、機械に、誰が見ても用途が分かるように大きく番号を記載したり、ほ場リストは、ほ場の目印や作業で気づいたことなども記載して情報共有しています。

また、うどん打ち体験活動を行っている「うどん普及会」に参加したり、県農業試験場、県農業改良普及センターや同じ採種農家との栽培勉強会にも熱心に取り組んでいます。

★消費者へのメッセージ

「さぬきの夢」は、開発・採種・栽培すべて県内で行われ、また半分以上は県内で消費されています。まさに「前の人」「次の人」の顔が浮かぶ小麦粉です。

最近では、うどん店で使用される他に、産直で小麦粉も購入できますし、お菓子など様々な商品に使用されています。

消費者の皆さんに、「さぬきの夢」が、地元のたくさんの人に支えられていることが少しでも伝わればとてもうれしいです。



【採種用ほ場の看板】

モモ



瀬戸内の太陽をいっぱい浴びて、甘く熟したジューシーな県産モモは、県内外の市場関係者から高い評価を得ています。

なかでも、特においしい糖度12度以上で品質の良いものは、「さぬき讚フルーツ」として推奨しています。

6月中旬から8月まで、「日川白鳳」「あかつき」「なつおとめ」など熟期が異なる様々な品種を楽しむことができます。

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 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（最盛期） : 出回り時期

鶏卵



香川県は、養鶏が盛んで、面積当たりの鶏卵生産量は日本一。エサなどを工夫したブランドタマゴも数多くあり、毎日、新鮮なタマゴが生産されています。

栄養豊富で調理方法も多彩なので、旬の食材に合わせた様々な料理を楽しむことができます。卵かけご飯や釜玉うどんなど、生ならではの味わいも楽しめます。

新鮮なお気に入りの県産タマゴを探してみてください。

お知らせ

○「香川おさかな大使」を募集！

さぬき海の幸販売促進協議会では「香川おさかな大使」を募集しています。香川おさかな大使には、各種イベントなどで、県産水産物の宣伝活動にご協力頂きます。

【応募期間】2022年5月20日（金）～6月15日（水）まで
※16時必着



香川おさかな大使

<http://www.kagyoren.jf-net.ne.jp/news.html>

○村食材活用レシピコンテスト2021でひまわり油を使ったレシピがグランプリ受賞

NPO法人「日本で最も美しい村」連合が開催した村食材活用レシピコンテスト2021で、まんのう町特産のひまわり油を使った「ぱくぱく食べるひまわり油」（片山智子さん）がグランプリを受賞されました。

公式サイトでは、同じく入選された「さぬきの夢」を使った「ひまわり油薫るそば粉のフォカッチャ」（前川厚子さん）などレシピを公開されているのでぜひご覧ください。

NPO法人「日本で最も美しい村」連合：<https://utsukushii-mura.jp/>

| 食材 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 |
|---------|----|----|----|----|----|
| スイートコーン | | | | | |
| 青ネギ | | | | | |
| タマネギ | | | | | |
| トマト | | | | | |
| ニンニク | | | | | |
| オクラ | | | | | |
| キュウリ | | | | | |

| 食材 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 |
|-------|----|----|----|----|----|
| ビワ | | | | | |
| スモモ | | | | | |
| ハモ | | | | | |
| マナガツオ | | | | | |
| キス | | | | | |
| コウイカ | | | | | |
| スズキ | | | | | |