

かがわの旬の一押し食材情報(平成28年5月号)



かがわ地産地消運動推進会議発行
 問合せ先: 香川県農政水産部農政課
 087-832-3395

1 主な出回り食材

食材	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ソラマメ												
玉ねぎ												
にんにく												
サワラ												
讃岐さーもん												
ハリイカ												

2 今月のピックアップ食材

食材名	出回り開始	ピーク時期	終了時期	産地情報
ソラマメ	4下旬~5月	5月	6月	4月下旬から徐々に始まっています。まだ実の入りは少なく、小ぶりですが、5月の連休明けから、本格的に出荷が始まるでしょう。収量はやや減少する見込みです。
サワラ	4月21日(初入荷)	5月	6月	4月5日に、香川県水産試験場が発表した「平成28年サワラ春漁の漁況予報」では、漁獲量は平成26、27年よりもやや減少すると予想されています。 http://www.pref.kagawa.jp/suisanshiken/

ソラマメについて

ソラマメは、初夏の青空に向かって伸びていく姿から「空豆」と名付けられました。ソラマメを炒って醤油に漬けた「醤油豆」や「押し抜きずし」、「カンカンずし」は讃岐の味として、受け継がれています。



空に向かって伸びるソラマメ(左)、郷土料理の押し抜きずし※(右)
 ※香川県農政水産部農業経営課から提供

郷土料理については、さぬきの味の歳時記
<http://www.pref.kagawa.jp/nousui/aji/3/index.htm>をご覧ください。

高松市鶴市町でそらまめを栽培しています。ソラマメは、10月に種をまき、収穫できるのは、翌年の5月。7ヶ月間、じっくり育てましたので、ぜひ、お召し上がりください。

サワラについて

4月に瀬戸内に回遊してくるサワラは、本県の春を代表する魚で、麦刈り前に親戚に料理をふるまう風習「春祝魚(ハリイオ)」に欠かせません。サワラは青魚ですが、白身で上品な味は、刺身、味噌漬けのほか、近年はタタキなどでも賞味されます。「押し抜きずし」や「カンカンずし」などの郷土料理のほか、卵巣を使ったカラスミも絶品です。



醤油豆の作り方は、豆を干して、炒って、醤油に漬けるというシンプルなものですが、焙烙(ほうろく)という素焼き瓦の上でじっくり炒ると、ほどよい軟らかさの醤油豆ができるんですよ。



3 話題提供

・母の日に欠かせないカーネーション。香川県では県オリジナル品種として「ミニティアラシリーズ」を展開しており、現在7品種あります。母の日には、ぜひ、県産花きを扱っている「香川県産花き取扱協力店」をご利用ください。詳細は<http://www.pref.kagawa.jp/seiryu/kakitoriatasukai/index.htm>をご覧ください。



ミニティアラピンク(左)とミニティアラクリーム(右)

・その他の地産地消の情報は<http://www.pref.kagawa.lg.jp/nousei/santa/>をご覧ください。

※今月は、高松青果株式会社、高松大一青果株式会社の御協力を得て作成しております。