

# かがわの旬の一押し食材情報(平成28年6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
きゅうり												
なす												
びわ												
もも												
マダコ												
ハモ												

## 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
びわ	5月下旬	6月	7月初旬	出荷は例年よりも早めですが、1月下旬の寒波の影響で出荷量は、減少する見込みです。
マダコ	5月	7~8月	1~4月の漁獲量は少量	漁獲量は例年並みの見込みです。

### びわについて

香川のびわの出荷量は**全国第3位(平成27年)**。びわの栽培は、当初、ミカンの防風林として広がり、その後、柑橘類との複合経営品目として、定着していきました。



#### ・生産者の声

香川県果樹研究同志会びわ部会の部会長である湯谷さん(高松市)にお伺いました。

びわの木は、10mもの高さまでに生長してしまうため、樹高を低くした栽培に取り組んでいます。急傾斜面での作業が多く大変ですが、手作業で大切にびわを収穫しています。

ぜひ、デザートとして、そのままの「びわ」を食べて欲しいですね。瑞々しくて甘さの中にある、初夏の香を感じて欲しいです。びわは皮をむくと変色がはじまりますが、ゼリーでコーティングしたり、杏仁豆腐に入れたり、一工夫しても、美味しく食べられますよ。

また、実以外に、種や葉に薬効成分があり、ビワ茶などとして飲むこともできます。

### マダコについて

香川県はタコの漁獲量、消費量とも全国トップクラスの「**タコ県**」。漁獲量は**全国5位(平成27年)**。そして、1世帯当たりのタコの消費量は高松市が最も多く、県民はタコ好き！



マダコ(左)と郷土料理のいもたこ※(右)

※いもたこの写真は香川県農業経営課から提供

マダコは、3通りの漁法で収穫されています。①タコつぼを1,000~2,000個ほどくりつけた網を沈めておき、翌日上げる伝統的な方法の「**タコ縄漁**」、②タコを1本釣りするやり方で、古くからある漁法の「**タコつり漁**」、③網で漁獲する方法の「**底引き網漁**」。

引上げたばかりのタコは甲板を立てて歩くほどの勢いがあります。刺身、天ぷら、煮付けにと、どんな料理にしても弾力に富んだ歯ごたえと、旨味が楽しめます。

## 3 話題提供

### ・香川県産品(オリーブ牛・オリーブ豚など) × サントリー共同キャンペーン開催中

5月16日から8月31日にかけて、オリーブ牛、讃岐牛、オリーブ豚、オリーブ豚、サントリー対象商品を購入後、四国内の小売店の店頭へ備え付けられている応募ハガキで応募すると、香川県産おいでまいやザ・モルツ、ザ・プレミアム・モルツが抽選で当たります。詳細は、下記のホームページをご覧ください。

[http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/dir5/dir5\\_3/dir5\\_3\\_3/wjc3ml160512194818.shtml](http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/dir5/dir5_3/dir5_3_3/wjc3ml160512194818.shtml)



※今月は、香川県果樹研究同志会びわ部会の御協力を得て作成しております。