

# かがわの旬の一押し食材情報(平成28年8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 |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| オクラ   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
| エンサイ  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
| なし    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
| マナガツオ |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
| ワタリガニ |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
| カワハギ  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |

## 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 |
|-------|-------|-------|------|
| オクラ   | 6月    | 7月～9月 | 10月  |
| マナガツオ | 6～7月  | 8月    | 9月   |

### オクラについて

日本人の好きなネバネバ食材の一つ。オクラは納豆、山いもなどと並ぶ粘りが特長の食材です。ネバネバ成分が夏バテから身体を守ります。

原産は、アフリカ東部。古くはエジプトで13世紀に栽培されたとの記録があり、その後亜熱帯地域に伝わり重要な野菜となりました。日本へは明治時代になってアメリカから伝わり、栽培が広がったのは昭和40年代です。



日本で食べられているオクラは五角形。日本では最初、八角形のオクラが作られていましたが、栽培期間が長く収量が少ないことから減少しました。そのほか、丸いもの、紅色や白色のもの、ミニタイプのものもあります。

### マナガツオについて

体形は楕円形で背びれとしりびれは鎌状にとがり、小さな口が特徴。その小さな口でクラゲを食べますが、そのほかにも、小型の甲殻類や種々のプランクトンも食べます。

うろこは大変はがれやすく、店頭には、白っぽい皮だけになってしまいます。多くの図鑑も同様に皮だけの写真が多いのですが、本来は黒味の強い銀色の細かいうろこが全面に付いています。



カツオに全然似てないのにカツオの名がついたのは、カツオがとれない瀬戸内海の漁師が、目に青葉の初夏に獲れ始めるこの魚を、これこそ真のカツオとばかりにマナガツオと呼んだためといわれます。

## 3 話題提供

・かがわ地産地消協力店の「ホウナンの梨」直売所が8月3日からオープン！！

場所: 観音寺市豊浜町和田甲460 JA香川県和田支店内

日時: 8月3日から9月中旬まで、8:30～17:30

電話: 0875-52-2154

内容: 梨の「幸水」は8月上旬から8月下旬、「豊水」は8月下旬から9月中旬に出荷時期を迎えます。