

# かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年12月号)

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



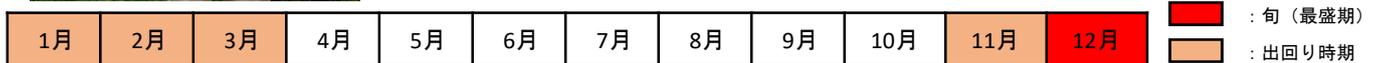
## 旬の食材情報

### 金時にんじん



香川県は、金時にんじんの収穫量が全国1位の産地です。海岸地帯の砂地で栽培される金時にんじんは、スリとまっすぐな姿と、美しい赤色が特徴の野菜です。県内では、坂出市、観音寺市で栽培が行われており、11月から翌年3月頃まで出荷されます。今月は、観音寺市室本町で「金時にんじん」を栽培されている池田英文さんにお話をお聞きしました。

観音寺地区にんじん部会で部長をしております池田です。当地区では、24の経営体が協力して、金時にんじんの栽培を行っています。今年、11月20日から出荷が開始しており、例年12月に出荷のピークを迎え、翌年3月頃まで出荷されます。お節料理の煮しめやお雑煮などに多く使用されるため、正月前の12月に出荷が多くなります。今年、秋の長雨や度重なる台風により、日照時間が不足しており、金時にんじんの成長が遅れています。例年に比べるとサイズがやや小さいですが、味や品質は全く問題ありません。当部会では、10年ほど前から、金時にんじんの色、形、糖度等を比較し、よりよい系統の種を残す「系統選抜」を行い、品質の向上に努めています。また、地域内の農家で農業機械を共同利用するなど、地域で一致団結して金時にんじんの栽培に取り組んでいます。金時にんじんは、どんな食材にも合うので、料理全般にご利用いただけます。お節料理だけでなく、サラダや天ぷらも美味しいので、是非ご利用ください。



### ノリ



香川県では、丸亀市以東の沿岸市町(直島、小豆島含む)で、ノリの養殖が盛んに行われています。生産量で全国6位、生産金額で全国7位となっており、有明産、兵庫県産、宮城県産に次ぐ主要な産地として、コンビニのおにぎり等にも使用されています。

本県のノリは、12月から翌年3月頃まで収穫され、味付海苔等に加工されて周年販売されています。中でもシーズン最初に収穫される一番摘みのノリは、柔らかくて旨味が強く、さらにその中から色艶の良いものだけが厳選され、「初摘み」香川県産ノリ」としてブランド化されています。今年、台風の影響で、ノリの成長に不可欠な栄養塩が海に多く流れこんだため、色が濃く艶のあるノリが長い間収穫できる見込みとのこと。

また、生産数量は11月現在では県内外ともまだ不透明ですが、県内での生産数量は概ね例年どおりになる見込みとのこと。

ここ数年、県内の生産者では、異物除去機の導入が進んでいるため、不純物が少なく、品質の良いノリが生産されています。安心・安全な香川のノリをどうぞご利用ください。



## 旬の主な食材

食材	11月	12月	1月	2月	3月
レタス					
ブロッコリー					
まんば					

食材	11月	12月	1月	2月	3月
レモン					
クロダイ(チヌ)					
タイラギ					

## イベント情報

### ○第10回香川県畜産フェアの開催

日時 平成29年12月9日(土曜日) 12:00~16:00  
平成29年12月10日(日曜日) 10:00~16:00

場所 高松シンボルタワー ホール棟 1階 展示場・コミュニケーションプラザ(住所:高松市サンポート2-1)

内容 オリーブ牛、オリーブ豚、オリーブ鶏等の試食・販売、料理人によるライブクッキングステージ、畜産物に関するクイズラリーなどを実施(問合せ先:県畜産課(087-832-3429))