

かがわの旬の一押し食材情報(平成29年1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
菜の花												
大根												
不知火(でこぼん)												
八朔												
いいだこ												
わかめ												

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
菜の花	12月	2~3月	3月
いいだこ	11月	3月	4月

菜の花について

菜の花は、アブラナ科植物の抽だい※した花茎(かけい)、花蕾(からい)を野菜として利用するものをいいます。香川県では、搾油用として古くからナタネを栽培していましたが、菜の花としては、昭和60年ごろから栽培を始めました。

栄養価が高く調理しやすいため人気があり、種類も、昔ながらの和種と食べやすい洋種がありますので、好みにあわせてお選びください。



※抽だい: 「トウ立ち」とか「トウが立つ」ともいう。花が咲いてしまえば野菜の食用部分の利用ができなくなることであるが、菜の花の場合は、抽だい前後の若葉や花茎、蕾を野菜として利用する。

いいだこについて

いいだこは、体長 20 cm程度の小型のタコで、春の産卵期前に米粒形の卵が胴につまるので、イイ(飯)ダコと呼ばれます。1匹の雌は200~600粒の卵を持ちます。腕の付け根に2個、目と目の間に1個の金色の紋があるのが特徴です。



イイ(卵)が入るのは1~3月。煮付けにすれば、もちっとした独特の味わいがあります。イイがなくても湯でて、酢醤油や、ねぎやわけぎとの酢味噌和えにしたり、郷土料理の「いもたこ」として、里いもといっしょに煮付けにも使われます。

讃岐コーチンについて



ちよっぴりぜいたく、たっぷりおいしい「讃岐コーチン」。種鶏は、中国原産の「コーチン」をもとに、平成5年に香川県畜産試験場で誕生したもので、優れた肉質を持ち、性質が温順で飼育しやすく、美しい毛色やりっぱな脚毛が特徴。

その種鶏から生産される肉用の「讃岐コーチン(地鶏)」は、平飼いで80日以上じっくり育てられ、適度な歯ごたえとコクに富んでいます。