

かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年6月号)

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



旬の食材情報



とうもろこし

旬の甘い“とうもろこし”はお早めに！！

香川県では、近年、坂出市や三豊市などで“とうもろこし”を栽培する地域が広がっています。出荷は6月から始まりますが、8月には県外産に切り替わります。

今月は、坂出市で“とうもろこし”を生産している、香川さんにお話を伺いました。

坂出で“とうもろこし”をはじめとした、野菜を生産している香川です。私のいる地域では、売れる農産物づくりを考える中で、4年前から“とうもろこし”の栽培を始めました。

“とうもろこし”は甘くて、子供から大人まで人気のある食べ物ですが、収穫直後から糖度が低下してしまうため、朝採りして、すぐに農協の冷蔵庫に保存し、糖度の低下対策に努めています。

栽培を始めてから日は浅く、まだまだ勉強することがありますが、とうもろこしの収穫後の茎などは、畑内にすき込むことで、次に作るレタスやブロッコリーのための良質な緑肥にもなるんですよ。

出荷は6月初旬からはじまりますので、ぜひ、甘い“とうもろこし”を味わっててください。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	■ : 旬(最盛期)
												■ : 出回り時期



はも

ウナギやアナゴと同じ仲間の魚で、細長い体形をしています。背部は褐色、腹部は銀白色。口が大きく、鋭い歯を持っているのが特徴。背びれとしりびれが長く、尾びれとつながっています。大きいものは全長は2m余りにもなります。

動物食性で、魚類、エビ・カニ類、イカ・タコ類などを食べます。砂泥底や岩礁域に生息し、瀬戸内海へは産卵のため回遊し、産卵後は外海に出て行くといわれています。

香川県での漁獲量は減少していた時期もありましたが、近年は大幅に増加しています。

硬い小骨がたくさんあるので、皮1枚を残して2~3mm幅にきざむ骨切りという独特の調理法が行われ、一般の人ではなかなか料理しにくい魚です。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	■ : 旬(最盛期)
												■ : 出回り時期

主な旬の食材

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
なす												
きゅうり												
びわ												
もも												
まだこ												

「おいでまい」特A記念キャンペーン実施中

- 1 キャンペーン期間：平成29年5月10日～平成29年7月10日
- 2 対象商品：「おいでまい」精米（2kg、5kg、10kg）
- 3 応募方法：「おいでまい」精米袋の応募シールを切り取り、専用はがきもしくは官製はがきに貼って、応募いただく、抽選で素敵な香川の特産品をプレゼントいたします。詳細は、下記ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/oidemai/index.html>

かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年6月号)

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



旬の食材情報



とうもろこし

旬の甘い“とうもろこし”はお早めに！！

香川県では、近年、坂出市や三豊市などで“とうもろこし”を栽培する地域が広がっています。出荷は6月から始まりますが、8月には県外産に切り替わります。

今月は、坂出市で“とうもろこし”を生産している、坂出市の香川さんにお話を伺いました。

坂出で“とうもろこし”を始めとした、野菜を生産している香川です。私のいる地域では、売れる農産物づくりを考える中で、4年前から“とうもろこし”の栽培を始めました。

“とうもろこし”は甘くて、子供から大人まで人気のある食べ物ですが、収穫直後から糖度が低下してしまうため、朝採りして、すぐに農協の冷蔵庫に保存し、糖度の低下対策を行っています。

栽培を始めてまだまだ勉強することはありますが、とうもろこしの収穫後の茎などは、畑内にすき込むことで、次に作るレタスやブロッコリーのための良質な緑肥にもなるんですよ。

出荷は、6月初旬からはじまりますので、ぜひ、甘い“とうもろこし”を味わってほしいですね。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

■ : 旬(最盛期)
■ : 出回り時期



はも

ウナギやアナゴと同じ仲間の魚で、細長い体形をしています。背部は褐色、腹部は銀白色。口が大きく、鋭い歯を持っているのが特徴。背びれとしりびれが長く、尾びれとつながっています。大きいものは全長は2m余りにもなります。

動物食性で、魚類、エビ・カニ類、イカ・タコ類などを食べます。砂泥底や岩礁域に生息し、瀬戸内海へは産卵のため回遊し、産卵後は外海に出て行くといわれています。

香川県での漁獲量は減少していた時期もありましたが、近年は大幅に増加しています。

硬い小骨がたくさんあるので、皮1枚を残して2~3mm幅にきざむ骨切りという独特の調理法が行われ、一般の人ではなかなか料理しにくい魚です。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

■ : 旬(最盛期)
■ : 出回り時期

主な旬の食材

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
なす						■	■	■	■	■		
きゅうり				■	■	■	■	■	■	■		
びわ					■	■	■	■	■	■		
もも						■	■	■	■	■		
まだこ						■	■	■	■	■	■	■

