

かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年7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



暑い夏には、新鮮な枝豆が最高！！

香川県の枝豆の出荷は6月から始まり、7月に最盛期を迎えます。今月は、観音寺市で枝豆を生産している、大西さんにお話を伺いました。

観音寺市で枝豆を生産している大西です。この地域の土は、粘土質で保水性も良く、枝豆作りには最適です。6月初旬から8月のお盆頃まで、品種を変えながら、順次出荷をしていきます。枝豆は、さやの中に“3粒”入るのが最も良い品質のものとしており、時期に合わせた適切な管理に努めています。

枝豆を美味しく食べるには、新鮮なうちに食べるのが一番です。JA香川県三豊地区営農センターでは、食卓に美味しいものを届けるため、生産者が朝、収穫した枝豆を、冷水による洗浄、選別(写真右上)、専用のコンテナ詰め等により鮮度保持の取組みをしてくれています。

ぜひ、暑い夏には、旬の枝豆を使った一品料理をご賞味ください。

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



“しず”は楕円形で、口は小さく、だんご鼻、えらぶたの後ろに1個の黒い斑点があるのが特徴です。目は大きく、体色は光沢がある銀白色で、体表には粘液があつてヌルヌルしています。このぬめりが多く、えらぶたの後ろの斑点がはっきりしているほど新鮮といわれます。

漁場は播磨灘が中心で、備讃瀬戸や燧灘ではそれほど多くとれません。昼間は底の方において、夜はやや浮上する習性があるため、昼間に底びき網漁で多く漁獲されます。

身はくせがない白身で、軟らかく、身離れもよく、骨も軟らかいため、小骨も気になりません。安くておいしい惣菜魚で、煮付けや、三杯酢、スタチをちょっとかけた塩焼きも美味しくいただけます。

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												
オクラ												
かんしょ												
シャインマスカット ピオーネ												
まながつお												

