

かがわの旬の一押し食材情報 (令和元年9月号)



■ 今月のピックアップ食材

小エビ

料理を華やかにする味を楽しんで！



小エビは、県内各地で獲れる水産物で、よくスーパー等で見かけますが、その種類は多岐にわたっています。今回は、高松市瀬戸内漁業協同組合の西谷明さんに、小エビをはじめとした水産物のお話を伺いました。

高松市内のスーパーでは、大きいエビは「あらエビ」、小さいエビは「小エビ」として販売されており、その種類としては、「サルエビ」、「アカエビ」、「トラエビ」などがあります。サルエビは、周年獲ることができ、夏に漁獲量が最盛期を迎え、冬は甘くなるもののあまり獲れなくなります。また、冬でも暖かいと感じる日には、漁獲量が増えるということもあります。

★ 漁獲後のポイントは？

小エビに限らず、「鮮度」には十分注意しています。漁港へ着くまでの間に、舟の水槽内の水の循環が良くなるようにしたり、氷水を活用して鮮度を保つなどして少しでも鮮度の良い状態で届けるよう努力しています。

★ 今年の漁獲状況は？

小エビは平年並みだと思えます。この他、ヒラメも平年並み、マダイは平年より多く、アナゴやタコは平年より少ないと感じています。

★ 今後の目標は？

10年後も今の場所で漁師が活躍してほしいと考えています。また、次の世代に引き継ぐためにも、新たな視点を持った取組みを進めていきたいと考えています。

★ オススメの食べ方は？

エビを入れると、料理が華やかになり、甘くなるという特徴があります。お刺身はもちろん、お汁やチャーハン、天ぷらなどに入れるのも良いですが、お肉の代わりとしてカレーにいれるとエビの風味が出るのでオススメです。

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

オリーブ牛

「オリーブ牛(ぎゅう)」は、オリーブオイル採油後の果実を原料として製造された「オリーブ飼料」を食べて育った「讃岐牛(さぬきうし)」のことで、平成23年に「讃岐牛」の新ブランドとしてデビューしています。



平成29年9月には、5年に一度開催される全国和牛能力共進会(第11回)において、特別賞の「脂肪の質賞」を受賞しました。この賞は、牛肉に含まれる脂肪の中でも、口どけやおいしさに関係する、オレイン酸を含む一価不飽和脂肪酸(MUFA)の割合が高い枝肉に与えられるもので、「オリーブ牛」のおいしさの評価が一層高まる結果となりました。

ぜひ旬の食材とあわせて味わってみてください。

温州ミカン

温州ミカンは、坂出市や三豊市を中心に、県全域で栽培されており、主にハウス栽培と露地栽培に分かれます。

ハウス栽培のものは、7月から出荷が始まっていますが、露地栽培のものは、極早生品種が10月頃から出回り始めます。早生品種の「宮川早生」や晩生品種の「青島温州」の面積が大きいですが、最近では、甘味が強い品種である「石地」も増えてきています。さぬき讚フルーツの一つである「小原紅早生」も、皮の色や甘味が特徴であるため、食べ比べてみてはいかがでしょうか。



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

食材	8月	9月	10月	11月	12月	食材	8月	9月	10月	11月	12月
キュウリ						ハマチ					
サツマイモ						カンパチ					
モロヘイヤ						マダイ					
イチジク						サヨリ					
梨						イボダイ					

■ イベント情報

《オリーブハマチPR一斉販売促進フェア》

- 開催日時: 9月21日(土曜日) 9:30~17:00
- 場所: 県内各スーパー
- 見どころ: 香川おさかな大使と「はまうみくん」が登場し、オリーブハマチの刺身の無料配付を行います。



《さぬきマルシェinサンポート》

- 開催日時: 10月6日(日曜日) 10:00~15:00
※雨天の場合は翌週の日曜日に延期
- 場所: サンポート高松シンボルタワー棟西側通路
- 見どころ: 今回のテーマは「肉マルシェ」です。

マルシェの出店者情報は
下記をチェック!



さぬきマルシェinサンポート

検索

■ プチ情報

キクは、県内では丸亀市や小豆島町、観音寺市を中心に栽培されています。キクと言うと、「輪ギク」や「スプレーギク」などをイメージすることが多いですが、最近では、「ディスバッドマム」と言われる、おしゃれなキクも出回るようになりました。

また、旧暦の9月9日(現在の10月17日頃)は、「重陽(ちょうよう)の節句」と言われ、キクを使った料理を食べたり、キクの花が入ったお風呂に入ることで、長寿を願い、お祝いしていました。

9~10月は、県内各地で菊花展が開催され、丹精込めて育てられた鉢物のキクが一堂に集まる機会が多くなります。この機会に、ぜひ様々なキクの魅力を感じてみてください。



ディスバッドマム



満開の輪ギク

県産花きは、近くの香川県産花き取扱協力店で購入できます。詳しくは右のQRコードをチェックしてください。



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(10月号)」は?

- 今月のピックアップ食材
「柿」、「ミニトマト」、「シズ」
- プチ情報
「盆栽」

次回も県内の旬な情報をお届けします。
お楽しみに~♪



「讃岐の食」HPのQRコードを使って、旬の情報をご確認ください!



※かがわの地産地消情報「讃岐の食」HP
<https://www.pref.kagawa.lg.jp/nousei/santa/>