

# かがわの旬の一押し食材情報 (令和2年3月号)



## ■今月のピックアップ食材

### セリリー

### 香り高い料理の引き立て役！



セリリーは、みずみずしさと特有の香り、歯ざわりが特長的で、涼しい気候を好む野菜ですので、冬が旬となっています。

県内では、主に観音寺市で栽培されており、12月から翌年の5月頃までの間、ミニセリリーとセリリーが出荷されています。観音寺市で栽培が始まったのは、昭和47年頃と言われており、海岸沿いの水はけの良い砂地であることを活かして栽培されています。

また、最近では観音寺ブランド認証品として、地域のブランドの一つに仲間入りしています。

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

### タケノコ

### 春の到来を告げる里山の幸！



県内では、三豊市やまんのう町、琴平町で主に栽培されています。

夏頃に土の中で大きく育ち、翌年の2月頃から地上に顔を出すようになり、例年3～5月上旬まで出回ります。香川県産は、色が白く柔らかいことが特長です。

今年は暖冬の影響により生産量が平年より多く、4月に出荷ピークを迎える予想です。

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

### アカガイ

### 鮮やかな身色の高級貝



アカガイは、アサリなどと同じ二枚貝の仲間、貝としては珍しく血液が赤いため赤貝と呼ばれています。

刺身や寿司として利用され、大きなものは高値になることもあります。一年を通じて出回っていますが、冬から春にかけてが旬になります。肉厚で旨味を増した今しか味わえない旬の味をご賞味ください。

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

次回の「かがわの旬の一押し食材情報  
(4月号)」は？

- 今月のピックアップ食材  
「アスパラガス」、「讃岐さーもん」、  
「イカナゴ」

来月もかがわの旬な情報をお届けします。



「讃岐の食」HPのQRコード  
を使って、旬の情報を正確  
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/>

