

かがわの旬の一押し食材情報 (令和3年1月号)



■ 今月のピックアップ食材

ロメイン レタス



ロメインぶきゃい長の近藤さん

仲間とともにこだわる栽培でおいしさをお届け

冬レタスの産地である香川県。近年では、結球レタスだけでなく、サニーレタスやグリーンリーフレタスなど、非結球レタスも栽培されており、ロメインレタスも栽培されるようになりました。

今回は、観音寺市内でロメインレタスを栽培するグループ「ロメインぶきゃい」のぶきゃい長である株式会社土緑家 代表取締役 近藤雅彰さんにお話を伺いました。

ロメインぶきゃいでは、現在7名が結球レタスなどともにロメインレタスを栽培し、「らりるれレタス」ならぬ、「らりるれロメイン」として販売しています。ロメインレタスの品種はたくさんありますが、その中でも自分たちが食べておいしいと思った3品種のみを栽培しています。

平成29年には、観音寺市の農林水産物及び加工品の消費や販路拡大を図り、信頼性の向上と地産地消の推進をもって、農林水産物の振興と発展に繋げることを目的とした「観音寺ブランド」に認証されました。

★ 栽培のポイントは？

品種の選定もポイントの一つですが、栽培方法にもこだわりがあります。らりるれロメインの栽培基準として、土づくりの実践や研修会での情報交換など6つの項目を定め、より良いロメインレタスを栽培しています。

★ 今年の生産状況は？

平年より降雨が少なく日照時間が長かったことから、順調な生育となっています。平年より生育が進んでいますが、年明け以降も安定的に出荷できるよう努めています。

★ 今後の目標は？

少しずつ認知度が上がっていますが、さらにロメインレタスを知っていただきたいです。これからもレタスとともにPRしていきますので、ぜひ手に取って食べてみてください。

★ オススメの食べ方は？

我が家では、よく「おひたし」として食べます。ロメインレタスは、肉厚なので加熱調理に適しており、鍋や炒め物にしてもシャキシャキした食感を楽しむことができます。ごま油との相性も良いので、様々な料理を試してみてください。

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)	

マンバ・ヒヤッカ

東讃地域では「マンバ」、西讃地域では「ヒヤッカ」と呼ばれており、大きな外葉から一枚ずつ収穫すると、長期間収穫ができます。これから寒くなり、霜が当たると独特の紫色を帯びてますます柔らかく、美味しくなります。



油揚げや豆腐など一緒に煮た香川県の郷土料理「マンバのけんちゃん(ヒヤッカの雪花)」をぜひご賞味ください。

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)	

オリーブ豚・オリーブ夢豚

オリーブ豚(とん)、オリーブ夢豚は、県産のオリーブオイル採油後の果実を乾燥させたオリーブ飼料を出荷前30日間以上与えて、大切に育てた豚です。



うまみや甘みを高める果糖(フルクトース)が多く含まれています。また、豚肉特有の臭みが少ないため、しっかりした赤みの旨さ、さっぱりした脂の甘みが楽しめることから、料理のジャンルを問わず、さまざまな料理に利用できると評価されています。



次回の「かがわの旬の一押し食材情報(2月号)」の予定は？

- 今月のピックアップ食材
「施設ナス」、「海苔」、「牡蠣」
来月も旬の食材をお楽しみに～。

「県産農畜水産物応援ページ」を開設しています！

コロナ禍の中、県産農畜水産物の需要喚起を図ることを目的として、インターネット販売等を活用する農業者・漁業者情報を紹介しています。(右記QRコード参照)

