



## ■今月のピックアップ食材

# ひけた鮭 11月7日は「県魚ハマチの日」

東かがわ市引田の安戸池はハマチ・ブリ養殖の発祥地で、香川ブランドハマチ三兄弟の長男「ひけた鮭」を生産しています。

今回は、引田漁業協同組合参事の川崎さんと体験学習館マーレリッコ（株式会社ソルトレイクひけた）の六車さんにお話を伺いました。



食べ残しが少ないペレット状のエサを中心に与えている



説明していただいた川崎さん

### ★養殖の特徴は？

引田漁協では、4月～12月にかけて、ひけた鮭の養殖を行っています。

ひけた鮭の養殖は、深さ20m以上、幅25m四方の“大型”小割生け簀が特徴です。大きな生け簀の中でストレスなくのびのびと泳ぐことができるため、しっかりエサを食べ4kg以上の大きなブリへと成長します。また、ブリが深くまで潜れるので、浅い層で発生しやすい赤潮の被害を軽減できます。

### ★自慢できることは？

しっかり運動してしっかりエサを食べているので、脂のノリが良く身がグッと引き締まっています。また、食べ残しが少なく環境に配慮した給餌方法と、引田漁協公式サイトでのトレーサビリティの公開など徹底した安全安心へのこだわりが自慢です。

### ★ひけた鮭を手に入れるには？

今年も大きく育ったひけた鮭が、一部店舗で11月初旬から販売され、12月からは本格的に店頭で並ぶ予定です。最近では、調理しやすいフィレ(三枚おろしにして真空パックに入った状態)も販売されています。(株)ソルトレイクひけたでは通信販売も行っていますので、一度お求めになってみてはいかがでしょうか。

### ★おいしい食べ方は？

腹の部分に一番脂がのっていて、背の部分はさっぱりとした味わいを楽しむことができます。そのため腹部分はお刺身に、背の部分は照り焼きに向いています。

また、よく動くしっぽ部分は繊維が細かく身がしまっているため、薄く切ってしゃぶしゃぶや、天ぷらにして食べるのがおすすめです。

フィレの賞味期限は、冷蔵で4日ほどです。買ってすぐのコリコリとした食感もおいしいですが、2、3日熟成させることでうまみが増した違ったおいしさを味わえます。

歯ごたえとうまみ、お好みで食べ比べてみてください。

# 一口サイズのキウイフルーツ「さぬきキウイっこ®」



県と香川大学が共同開発した県オリジナル品種です。自生するシマサルナシとキウイフルーツを交配して誕生し、高い糖度を誇りキウイフルーツ特有の刺激も少ないです。

一般的な品種の1/3から半分程度の大きさで、果実表面に毛がないため、手で半分に分けて果肉を押し出すと簡単に食べることができます。

収穫は、11～12月ですが、貯蔵期間が長く、翌年2月頃まで出回ります。

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(収穫時期)    ■ : 出回り時期

## お知らせ

**新米だよ！おいでまい！おにぎりキャンペーン & 新米だよ！さぬき米大集合キャンペーン 開催！**

「おいでまい」委員会では、11月1日（火）から12月25日（日）まで、「おいでまい」おにぎりをご購入いただいた方、及び同期間に県産米（おいでまい、コシヒカリ、ヒノヒカリ、あきさかり）の新米を2kg以上ご購入いただいた方に抽選で素敵な県産品等が当たるキャンペーンを実施します。

新米がおいしいこの機会にぜひ「おいでまい」をはじめとした県産米を味わってみてください。

詳細は、右QRコードからご確認ください。



食材 \ 月	10	11	12	1	2
レタス	■	■	■	■	■
ブロッコリー	■	■	■	■	■
さといも (セレベス)	■	■	■	■	■
なばな	■	■	■	■	■
金時にんじん	■	■	■	■	■
キャベツ	■	■	■	■	■
新漬けオリーブ	■	■	■	■	■
温州みかん	■	■	■	■	■

食材 \ 月	10	11	12	1	2
イチゴ	■	■	■	■	■
かき	■	■	■	■	■
カンパチ	■	■	■	■	■
マダイ	■	■	■	■	■
カキ	■	■	■	■	■
クルマエビ	■	■	■	■	■
イイダコ	■	■	■	■	■
ガザミ	■	■	■	■	■



旬の魅力的な農畜水産物情報をたくさん掲載しています。

ぜひ、ご確認ください。香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

<https://sanukinoshoku.jp/> (右記QRコード参照)

