

# かがわの旬の一押し食材情報 (令和5年3月号)



## ■今月のピックアップ食材

### わけぎ

香川県では、昔からひな祭りの頃が最もおいしいと言われ、郷土料理「わけぎあえ」が春の味覚として親しまれてきました。わけぎは、ねぎとたまねぎの雑種で、球根から芽が伸び枝分かれすることから「分け葱」と名付けられたと言われています。今回は高松市岡本町で栽培されている、坂田さんにお話しを伺いました。



#### ★わけぎ栽培の特徴は？

岡本町では、現在6戸の生産者が、主にビニールトンネルで栽培しています。9月に植え付けし、11月～4月に収穫して、県内を中心に回っています。

県産わけぎは、土寄せを2回行い根元に日光が当たらないようにすることで、他県産に比べ、根元の白い部分が長く太めです。

また、収穫後は、一つ一つ手作業で土に接していた葉を取り除くそうじ（皮剥き作業）が大変で、出荷箱2箱（4kg）で約1時間かかっています。

#### ★おいしい食べ方は？

わけぎは、独特の味わいと、ねぎよりも柔らかい食感が特徴です。加熱すると白い部分は特に柔らかく甘みが出ますし、生に近い状態だと辛味を楽しめます。

店頭では、根元が真っ白いものがより新鮮なので選んでみてください。

わけぎあえ以外にも、炒め物や茹でてでもろみをつけてもおいしいです。

#### ★消費者へのメッセージ

私は、親世代から40年以上栽培しています。

年々生産者が減少していますが、これからも郷土野菜として子ども達、若い方達にぜひ味わってほしいです。



ていねいにそうじを行う様子

#### わけぎあえのレシピ

##### ○材料（4人分）

わけぎ 180g（一束）

たこ（またはマテ貝、あさり、油揚げ） 150g

##### 【辛子酢みそ】

白みそ 60g

練りからし 小さじ1/4

酢 大さじ2～3

砂糖 30g

##### ○作り方

- 1 わけぎは、3cmくらいの長さに切り、白い根元、青い葉先の順にさっと茹でて冷ます。
- 2 すり鉢で辛子酢みその材料をよくすり混ぜ、わけぎと茹でて食べやすい大きさに切ったたこを和える。



# アスパラガス「さぬきのめざめ」

平成17年に誕生した、香川のオリジナル品種。他の品種に比べて、成長しても穂先がキュッと締まり、根元まで柔らかく、ほのかな甘みが魅力です。

アスパラガスは、春芽と夏芽の年2回旬があり、現在、春芽の最盛期を迎えています。

一本まるごと使ったフライや天ぷら、塩こしょうをしたグリル焼きがオススメです。



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	出回り時期
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	---	-------

## ■ 今が旬！ 県産の花

### ランタンキュラス「てまり」シリーズ

「とても魅力的」という花言葉のランタンキュラスは、三豊市やさぬき市を中心に栽培されています。香川県農業試験場で育成された「てまり」シリーズは、手毬のような愛らしい形と、「紅てまり」「雪てまり」「小春てまり」「ゆずてまり」など色のバリエーションが豊富で、日持ちが良く、大切な方への贈り物に最適です。



## ■ お知らせ

### ○おうちでできるジビエレシピ集を発行

香川の農業と農漁村文化を伝える活動を行っている香川県生活研究グループ連絡協議会が、地元の野菜と一緒に楽しめるジビエレシピ集を発行しました。

ジビエロールカツやシカ肉の春巻きなど全10品が紹介されています。

詳細は右記二次元コードからご確認ください。



食材 \ 月	2	3	4	5	6
レタス・ロメインレタス	旬	旬	旬	旬	旬
ブロッコリー	旬	旬	旬	旬	旬
パセリ	旬	旬	旬	旬	旬
なばな	旬	旬	旬	旬	旬
葉ごぼう	旬	旬	旬	旬	旬
セルリー	旬	旬	旬	旬	旬
たけのこ	旬	旬	旬	旬	旬

食材 \ 月	2	3	4	5	6
イチゴ	旬	旬	旬	旬	旬
不知火	旬	旬	旬	旬	旬
せとか	旬	旬	旬	旬	旬
ワカメ	旬	旬	旬	旬	旬
赤貝	旬	旬	旬	旬	旬
イイダコ	旬	旬	旬	旬	旬
ノリ	旬	旬	旬	旬	旬



旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント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/> (右記二次元コードからご覧ください)

