

かがわの旬の一押し食材情報 (令和6年5月号)



■ 今月のピックアップ食材



提供：(一財)かがわ県産品振興機構

そらまめ

空に向かってさやが付くことが名前の由来となっており、さやの形が蚕(かいこ)に似ているため「蚕豆」とも書きます。

そらまめは、郷土料理の「押し抜きずし」や「しょうゆ豆」に使用されています。また、かき揚げ、サラダやスープなど鮮やかな緑色を活かした料理もおすすです。

旬の味わいを郷土料理とともにご賞味ください。

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



大野豆 (讃岐長莢そらまめ)

「大野豆」は、一般的な一寸そらまめと比較して、粒が小さく、皮が薄いため食べやすくまた、甘みが強い特徴を持っています。古くから郷土料理の「しょうゆ豆」や「押し抜きずし」の原料として重宝されていました。

そんな「大野豆」は、平成に入ってから品種の転換により消滅の危機にさらされますが、平成25年に大野地区コミュニティ協議会が中心となり、地産地消活動として教育機関との連携や行政の協力を経て「大野豆」を復活させました。

最近では、香川町内の幼稚園・小学校の給食にも採用されるなど地元で欠かせない産品として重宝されています。

生嶋さんは「大野豆の良さを多くの方に知ってもらい、少しでも生産者が増えていけばうれしい」と話していました。



大野豆プロジェクト生嶋 暹さん

	3月	4月	5月	6月	7月		3月	4月	5月	6月	7月
タケノコ						ビワ					
青ネギ						さぬきひめ(イチゴ)					
タマネギ						サワラ					
トマト						コウイカ					
アスパラガス						スズキ					

■ ■ ■ : 旬(最盛期)
□ □ □ : 出回り時期

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

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ので、ぜひご確認ください。
<https://sanukinoshoku.jp/> (右記二次元コード参照)

