

かがわの旬の一押し食材情報(平成28年11月号)



かがわ地産地消運動推進会議発行
 問合せ先: 香川県農政水産部農政課
 087-832-3395

1 主な出回り食材

| 食材 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 米(おいでまい) | | | | | | | | | | | | |
| 金時にんじん | | | | | | | | | | | | |
| ブロッコリー | | | | | | | | | | | | |
| パセリ | | | | | | | | | | | | |
| 小原紅早生 | | | | | | | | | | | | |
| おこぜ | | | | | | | | | | | | |

2 今月のピックアップ食材

| 食材名 | 出回り開始 | ピーク時期 | 終了時期 |
|----------|---------|-------------|------|
| 米(おいでまい) | 新米は11月～ | 新米は11月～ | — |
| おこぜ | 11月 | 12月～1月、4～6月 | 7月 |

米(おいでまい)について

おいでまいは、“温暖化に負けない米”を目指して香川県農業試験場で10年以上の歳月をかけて誕生したオリジナル米。讃岐弁で名付けられたこの名前は「たくさんの人に食べて欲しい、食べに来て欲しい」という願いが込められています。

品質にこだわり育てられた「おいでまい」は、炊き上がりの輝く白さと、綺麗に揃った粒の美しさが魅力です。また、適度な粘りと噛むほどに広がる甘味があり、ご飯好きにはたまらない味わいがあります。本年度は、香川で初めての「おいでまい品質・食味コンクール」を開催し、品質維持と食味のレベルアップに取り組んでいます。

11月上旬からは、新米の販売が始まり、今後、香川県だけでなく県外にも更に広がっていく「おいでまい」。皆さまに親しまれ、愛されるお米を目指してまいりますので、ぜひご賞味ください。



おいでまいの詳しい情報は、下記ホームページまで。
<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/oidemai/index.html>

おこぜについて

おこぜといえば普通は食用にするオニオコゼを指します。背びれに猛毒をもつので安易に触るのは禁物です。押しつぶされたような顔で、でこぼこしています。

全長30cm近くになりますが、成長は遅く、漁獲サイズになるのに3年以上かかります。アマモ場や磯近くの砂泥底に住み、海底をほうように泳ぎ、砂によくもぐります。



ノリについて

瀬戸内海の冬の風物詩は、黒く育ったノリの漁場と潜り船。ノリは、海のミネラルをたっぷり含み、「海の野菜」、「海の大豆」と呼ばれるくらい栄養満点。なかでも11月～12月に、最初に摘み取られた「初摘み」香川県産ノリは柔らかい歯ざわりと旨味が特徴です。



3 話題提供

・第5回かがわ農業フェアを開催！！

日時: 平成28年11月20日(日) 8時50分～15時
 場所: 香川県農業試験場(綾歌郡綾川町北1534-1)
 内容: 最新の研究の取組や成果を紹介、県オリジナル品種や特産物の紹介・試食・販売、子ども農業体験教室など

・さめき海の幸感謝祭を開催！！

日程: 平成28年11月20日(日)9時～15時
 場所: 海の幸ふれあい市場(坂出市入船町1丁目5番14号)
 内容: イリコ海苔巻き試食、おさかなタッチプール、海苔とイリコの試食・販売、はまうみくん、香川おさかな大使登場など