

かがわの旬の一押し食材情報(平成28年7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
なす												
早掘かんしょ												
えだまめ												
シャインマスカット												
もも												
はも												

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
なす	6月 (露地の場合)	7~9月 (露地の場合)	11月 (露地の場合)
はも	5月	7~10月	11月

なすについて

夏の暑い盛りに生産量が増える、なす。なすには、体を冷やす効果があるといわれており、暑い夏に、食べることで、夏バテ防止・解消によいといわれています。

・生産者の声

就農して4年目で、三豊市でなすを生産する松尾さんにお話を伺いました。

「なすの生産を始めて、まだ日が浅く、日々、勉強しているところです。**なすは、太陽光が当たってはじめて、紫色に変わります。このため、朝の収穫時にはまだ白い所が見えます(右写真の矢印)**。1日の成長を日々実感できる作物ですね」。



野菜を作っていると、色々な理由で傷が付いたり、規格を落としたりしますが、どうしてそうなるのかといった情報をこれまで、消費者に伝えてこなかったのではないかと感じています。これからは、消費者に選んでもらえるよう、消費者との知識のギャップを埋めて、美味しいなすを作っていきます。

はもについて

ウナギやアナゴと同じ仲間の魚で、細長い体形をしています。背部は褐色、腹部は銀白色。口が大きく、鋭い歯を持っているのが特徴。背びれとしりびれが長く、尾びれとつながっています。大きいものは全長は2m余りにもなります。

動物食性で、魚類、エビ・カニ類、イカ・タコ類などを食べます。砂泥底や岩礁域に生息し、瀬戸内海へは産卵のため回遊し、産卵後は外海に出て行くといわれています。

一番、美味しいのは梅雨から7月の祇園祭のころ。香川県での漁獲量は減少していた時期もありましたが、近年は大幅に増加しています。



硬い小骨がたくさんあるので、皮1枚を残して2~3mm幅にきざむ骨切りという独特の調理法が行われ、一般の人ではなかなか料理にくい魚です。

3 話題提供

・近年、農業者の6次産業化が進んでいます。香川県では、県内の農業者と商工業者を個別に結びつけた事例などを、「かがわ6次産業化応援サイト」で紹介していますので、ぜひご覧ください。

<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/6jika/index.html>

・7月18日から、瀬戸内国際芸術祭の夏会期(平成28年7月18日~9月4日)が始まります。夏会期にあわせて、さぬきダイニング&さぬきの食提供店ガイドブックを発行予定です。

