

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年1月号)

かがわ地産地消運動推進会議
(問合先: 香川県農政水産部農政課 087-832-3395)



旬の食材情報

ミニセルリー／セルリー



写真: 生産者の岩田さん(上)、ミニセルリー(中)、
観音寺ブランド認証品マーク(右)



セルリーは、香り高い料理の引き立て役！みずみずしさと特有の香り、歯ざわりが特長です。涼しい気候を好む野菜で、冬が旬です。

県内でセルリーを主に生産している地域は、観音寺市のみであり、12月から翌年の5月頃まで出荷しています(ミニセルリーは現在出荷中、セルリーは1月中旬から出荷予定)。今月は、観音寺市でミニセルリーとセルリーを栽培されている岩田さん(観音寺地区セルリー一部会部会長、副部会長)にお話を伺いました。

観音寺市でミニセルリーとセルリー(以下、セルリー)を生産している岩田です。当部会では、県外の視察などをきっかけに、昭和47年頃からセルリーの栽培を始めました。当地域の土質が、砂地で水はけが良かったことから、今でもセルリーの栽培が続いています。

全国的にも高い評価をいただいております、全国から農産物が集まる関東の市場関係者がセルリーの味比べをした際にも、私どもが作るセルリーを高く評価していただきました。私が食べてみても、地域によって、こんなにもセルリーの味が違うのかと感じました。

今年のセルリーの出来は、10月頃(定植の時期)の長雨や最近の日照不足、低温などのため、生育状況はやや悪くなっておりませんが、この冬、野菜が高騰する中で、セルリーは安定した値段で市場取引されているようですので、ぜひ、ご利用下さい。

私どもの部会員は、セルリー以外に大玉トマトやブロッコリー、レタスなども栽培していますが、セルリー生産を経営の柱として位置づけ、今後も生産を進めていきたいと思っています。

また、平成29年6月には、観音寺市から、セルリーを観音寺ブランド認証品として、認証していただきましたので、より一層生産に励みたいと思います。観音寺ブランド認証品の詳細については、観音寺市のホームページ等を御覧ください。

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

タチガイ(タイラギ)



タチガイは、40cmにもなる大型の貝で、通常、貝柱だけが流通しています。

歯切れが良く、甘みがある貝柱は、ホタテガイより上物として扱われています。干潟から水深40mを超える海底まで生息していますが、貝殻の表面がツルツルしたズベと呼ばれる大型のものは深場に多く、香川県では、主に中讃地区や高松などで漁獲(潜水や底びき網)されています。

卸売市場関係者によると、12月時点では、昨年と比べて、小さいサイズの漁獲が増えた結果、全体の漁獲量も1割ほど増え、単価もやや下がっているとのこと。この傾向が続けば、4月までの市場での取扱いは、1割ほど増える見込みとのこと。12月1日から解禁されたタチガイをぜひご利用ください。

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

旬の主な食材

食材	12月	1月	2月	3月	4月
大根					
かぶ					
キャベツ					

食材	12月	1月	2月	3月	4月
いちご					
わかめ					
なまこ					

※その他、わけぎ、しゅんぎく、菜の花なども旬・出回り時期になっております。

イベント情報

○新ノリ祭り

日時:平成30年1月27日(土曜日) 13:00~17:00 場所:イオンモール高松(住所:高松市香西本町1-1)

内容:ジャンボ恵方巻き挑戦コーナーでは、約12メートルのながあーい恵方巻きづくりにチャレンジします。また、焼ノリの試食や販売、香川おさかな大使やはまうみくも登場! 同時に、かがわファストフィッシュ商品の表彰式と試食会も開催します。

問合せ先:香川県農政水産部水産課(087-832-3471)