

かがわの旬の一押し食材情報 (平成30年3月号)



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

旬の食材情報

オリーブ地鶏



写真上: オリーブ地鶏振興会
三島会長
写真下: 飼育中のオリーブ地鶏

香川県の新しいブランド畜産物「オリーブ地鶏」が平成30年3月にデビューします。今月は、「オリーブ地鶏」の開発に取り組んだオリーブ地鶏振興会会長の三島様にお話をお伺いしました。

香川県では、オリーブを使ったブランド畜産物であるオリーブ牛やオリーブ豚・オリーブ鶏が誕生しており、我々の養鶏業界をはじめ、消費者からも「オリーブを活用した鶏肉を開発してほしい」との声が高まっていました。

このため、平成26年から、香川県畜産試験場や生産者、流通業者が連携して「オリーブ地鶏」の開発を始めました。いざ「オリーブ地鶏」の開発を始めると、餌となるオリーブ飼料とその他の餌との配合割合や、給与期間の検討などいくつかの検討すべき課題があり、誕生までにはおよそ4年もの年月を費やすことになりました。

関係者が協力して誕生させた「オリーブ地鶏」は、これまでの香川県産の地鶏(讃岐コーチン、瀬戸赤どり)に比べて、適度な歯ごたえとコクに富み、アミノ酸の1つで、ほのかな甘味と旨味、睡眠の質を改善する効果があるとされている「グリシン」が約1.6倍、おいしいと感じる旨味の素の「コハク酸」が約1.2倍、多く含まれていることが確認されました。

3月下旬には、「オリーブ地鶏」の発表会を開き、順次、スーパーマーケットなどで販売していく予定にしていますので、どうぞ、香川の新しいブランド畜産物「オリーブ地鶏」をご利用ください。

不知火(しらぬひ)



不知火も「さぬき讚フルーツ」に仲間入りしました。

不知火は、清見と中野3号・ポンカンを交配した品種であり、愛嬌ある形から一般的に「デコポン」※の名称で認知されています。甘味が強く、程よく酸味があってジューシーで、みかんのように袋ごと食べられ、通常は露地栽培されたものが2月から4月にかけて出荷されています。

香川県では、不知火のうち、施設栽培、長期貯蔵(5月以降出荷)、糖度13度以上、クエン酸1.0度以下の秀品を「さぬき讚フルーツ」として出荷しています。香川県農協の果樹担当者によると、今年は秋に雨が多かったこともあり、酸味が少なく、食味は良好とのことですので、是非ご利用ください!

※「デコポン」の商標は熊本県果実農業協同組合連合会が所有し、日本園芸農業協同組合連合会傘下の農業団体(JA)に限り許諾したものでその会員農業団体以外の商品には「デコポン」の名称使用はできません。(日本園芸農業協同組合連合会のホームページより抜粋)

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	2月	3月	4月	5月	6月	食材	2月	3月	4月	5月	6月
アスパラガス						せとか					
甘夏みかん						めばる					

※「旬の主な食材」のほかに、みずな、小松菜、青ねぎ、チンゲンサイ、トマト、かれいなどは年間を通して市場に出荷されています。

研修会情報

かがわ地産地消協力店を対象とした、研修会を開催します!!

日時: 平成30年3月22日(木曜日) 午後1時30分~4時

場所: 香川県社会福祉総合センター 6階 第1研修室(高松市番町一丁目10番35号)

内容: 生鮮食品の流通・マーケティング事情や魅力ある店舗づくりに関する講演(公益財団法人流通経済研究所)、集客力が高く地域の賑わいを創出している産直施設の事例紹介(あいとう直売館)のほか、かがわ産業支援財団と香川県国際観光推進室から各種の支援策について情報提供を行います。

問合せ先: 香川県農政水産部農政課(087-832-3395)