

# かがわの旬の一押し食材情報 (令和5年7月号)



## ■今月のピックアップ食材

# もも

県内出荷量の約7割を占める飯南地区（丸亀市飯山町・綾歌町、坂出市川津町）は、日照時間の多さと少雨の気候と水はけのよい土壌を活かし、糖度が高く良質なももが約150年前から栽培されている歴史のある産地です。

今回は、JA香川県飯南地区桃生産販売部会の山田月善（つきよし）さんにお話を伺いました。



果実が傷つかないように、大切に両手で収穫します



### ★部会の栽培概要

ももの旬は、1品種で10日前後と短いため、当部会（約120名）では、「日川白鳳」「あかつき」「なつおとめ」を中心に熟期の異なる品種を栽培することで、6月中旬～お盆頃まで長期間、消費者に美味しいももをお届けできるようにしています。時期、品種による味の違いも楽しめます。

### ★高品質なもも生産のポイントは？

ももは、「出来るものではなく、作るもの」とも言うくらい、一年中作業があり、手をかけるほどよりおいしく立派になります。果実に二重の袋を掛け、収穫10日～14日前に外側だけ外し日光で果皮を赤く色づくよう美しく仕上げ、十分に熟してから収穫するので芳醇な香りにとろけるような果肉が特長です。

さらに、空調管理された選果場で、糖度なども検査できる光センサーによる非破壊選果機で選別するので、品質も保証されています。

### ★今年の生育状況は？

開花時期の天候が良く着果量が確保できたことと、適度に降雨もあったため、部会全体では昨年より多い350tの出荷を見込んでいます。6月22日時点では「日川白鳳」の出荷が主体でしたが、今後「あかつき」「なつおとめ」などが旬を迎えます。

### ★消費者へのメッセージ

しっかり熟しているので、買った当日から食べ頃なのが飯南のももの特長です。全体的に赤く色づいて、左右対称なものを選ぶと良いです。

栽培管理は大変ですが、消費者が「このももを食べてよかった」という気持ちになっていただくことが、何よりの励みです。

# スイートコーン



甘くておいしい県産スイートコーンは、実の色が白い品種やバイカラー系などバリエーションも豊富で、茹でもよし、焼いてもよしと、様々な料理に大活躍です。

6月から8月にかけて県内と京阪神を中心に出荷されています。

早朝に収穫することで、糖度が平均17度と非常に高く、フルーツ並みの甘さを実現しています。

一本丸ごとラップで包んで、電子レンジ5分で、おいしく簡単にいただけます。

# いりこ



香川県は、いりこ（煮干いわし）の生産量が全国上位です。原料のカタクチイワシは6月から9月にかけて、主に県西部の燧灘で獲れ、中でもブランド「伊吹いりこ」は全国でも有名です。

近年では、イワシを煮熟する時に、小豆島産オリーブの葉を加えることで、臭い・苦み・渋みを抑えた「オリーブいりこ」も販売されています。

香りも旨みも抜群のいりこは、さぬきうどんの出汁に欠かせない存在です。

## おすすめ！県産の花

# ヒマワリ

明るく鮮やかな姿が元気を与えてくれるヒマワリ。三豊市や高松市を中心に、春から秋にかけて切花用のオレンジや八重咲きなど20以上の品種を栽培しています。小ぶりで花粉が出にくい品種が多く出回り、アレンジメントの花材としても人気です。

また、まんのう町の帆山・中山地区では、特産の食用油用ヒマワリが栽培されています。



食材	月	6	7	8	9	10
オクラ		■	■	■	■	■
きゅうり		■	■	■	■	■
モロヘイヤ		■	■	■	■	■
アスパラガス		■	■	■	■	■
かぼちゃ		■	■	■	■	■
かんしょ		■	■	■	■	■
小原紅早生		■	■	■	■	■

食材	月	6	7	8	9	10
ぶどう		■	■	■	■	■
いちじく		■	■	■	■	■
ハモ		■	■	■	■	■
アナゴ		■	■	■	■	■
マナガツオ		■	■	■	■	■
イボダイ(シズ)		■	■	■	■	■
マダコ		■	■	■	■	■

■ ■ ■ ■ ■ ■ : 旬（最盛期） ■ ■ ■ ■ ■ ■ : 出回り時期



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。ぜひ、ご確認ください。香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」  
<https://sanukinoshoku.jp/>（右記二次元コードからご覧ください）

