

2014年
11月中国四国農政局
高松地域センター

News Letter

さぬきキウイっこ

ご存じですか？ハマチ3兄弟
～年末に向け出荷で大忙し！～

鮮度が命！手際よい箱詰め作業

香川県内の養殖ブリ(ハマチ)の出荷が本格的になってきました。東かがわ市引田でブリ類養殖を営む服部秀俊さんも、今季初の「ひけた鰯(ブリ)」の出荷作業で大忙しです。年末のピーク時には1日5,000尾の出荷に追われるそうです。

「日本のハマチ養殖発祥の地、引田のプライドと養殖80年余の歴史が育む『ひけた鰯』、味に自信あります」と服部さん。

このブリ、総務省の家計調査によれば、鮮魚の支出の中ではマグロ、サケに次ぐ第3位となっ

おり、食卓には欠かせない魚となっていますが、実は天然ものの漁獲量はおよそ10万t。一方養殖は16万tと、養殖ものが天然ものを大きく上回っています。そんな養殖ブリ、昨年の香川県の収穫量は全国第8位、4,500tが出荷されました(注)。

ところで、今売り出し中の「香川ブランドハマチ三兄弟」をご存じでしょうか。

長男は「ひけた鰯」。25m四方の大きな生け簀でのびのびと育てられ、平均体重は貫禄の5kg余。webで生産履歴を公開するなど、安全安心にこだわっています。次男「なおしまハマチ」は県内初のトレーサビリティを導入。育ちは直島周辺の潮の流れの速い海。そして末っ子は「オリーブハマチ」。抗酸化作用の強いポリフェノール的一种を豊富に含む、県内産のオリーブの葉の粉末を添加した飼料で飼育されています。



ひけた鰯を熱く語る服部さん

簡単！オリーブづくし
オリーブハマチのカルパッチョ

オリーブハマチを使ったカルパッチョです。刺身パックか短冊を薄切りにし、たっぷりのオリーブオイルをかけ、塩味(好みで醤油味)でいただきます。

風味を加えるために香味野菜を添え、とうがらし(香川本鷹)を微量トッピングするとピリ辛で刺激的なカルパッチョに。付け合わせにオリーブ新漬けも。



ブリ(ハマチ)にはDHA(動脈硬化予防が期待)やEPA(血栓予防等が期待)などの機能性成分が多く含まれています。

香川県育ちで、安全安心にこだわった「香川ブランドハマチ」、刺身で、照り焼きで、しゃぶしゃぶでいかがでしょう。

(注)「海面漁業漁獲統計調査」「海面養殖業収穫量調査」(農林水産省統計部)による。全国数値はカンパチ、ヒラマサなどを含む「ブリ類」。香川県の順位、数値は「ブリ」。

香川県の平成26年産水稻の作付面積・予想収穫量(10月15日現在) 10a当たり予想収量は468kg(作況指数94)の見込み

10月30日、高松地域センターは「香川県の平成26年産水稻の作付面積・予想収穫量(10月15日現在)」を公表しました。調査結果の概要は、以下のとおりです。

- 1 香川県における平成26年産水稻の作付面積(子実用)は1万4,400haで、うち主食用作付見込面積は1万4,200haが見込まれます。
- 2 10月15日現在における水稻の10a当たり予想収量は468kg(作況指数94)が見込まれます。
- 3 以上の結果、予想収穫量(子実用)は、6万7,400tが見込まれます。
また、主食用作付見込面積に10a当たり予想収量を乗じた予想収穫量(主食用)は6万6,500tが見込まれます。
- 4 ふるい目幅別重量分布についてみると、1.85mmのふるい目より下に選別される玄米重量割合は8.2%と見込まれ、過去5か年平均値と比べて0.8%高くなっています。

詳しくは、当ホームページへ <http://www.maff.go.jp/chushi/press/kagawa/141030.html>

11月27日に「一日農政局inさぬき市」を開催します



地元の女性が活躍する農家レストラン
「かあさん茶屋」

香川県のさぬき市は、恵まれた自然条件や地理的条件を活かし、新鮮で安心安全な食物づくりによる地産地消を進め、地域農業に誇りを持てる食農文化を育てていくことを目標に地域をあげて農地の保全や地産地消の促進に取り組んでいます。

今回の「一日農政局」では、香川県さぬき市において、「地域資源の保全管理と地域農業の新たな展開について」をテーマに、さぬき市における地域資源の保全・活用や、女性の活躍を通じた地産地消の推進に係る現状と課題について意見交換を行い、今後、どのように地域の活性化を図っていくのか検討を行います。傍聴を希望される方は、事前に申込みが必要となります。

詳しい情報は、こちらから→ <http://www.maff.go.jp/chushi/press/setukei/141029.html>

今月の消費者コーナーは、「食品表示について」です！

消費者と食品を繋ぐ重要な情報源となる「食品の表示」について、①食品表示制度の概要、②生鮮食品の表示、③加工食品の表示(原料原産地表示など)、④賞味期限・消費期限についてなど、パネルやパンフレットなどで紹介しています。

～お知らせ～ 農林水産統計調査員を募集しています！

農林水産省では、各種の農林水産統計調査に携わっていただく「統計調査員」を当ホームページで募集しています。 <http://www.maff.go.jp/chushi/org/chosa/index.html>



平成27年2月1日現在で、2015年農林業センサスを実施します。

- 農林業経営体調査(平成26年12月中旬～平成27年2月末)
- 農山村地域調査(平成27年4～6月末)

円滑な調査の実施に向けて、ご協力をお願いします。

食べて
応援しよう！

被災地を応援

編集：中国四国農政局 高松地域センター

〒760-0018 高松市天神前 3-5

TEL(087)831-8153(内線326) FAX(087)831-8156 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちら) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>