

事例：県産農産物「まんば」「金時人参」「太秋柿」の差別化ポイント

	まんば	金時人参	太秋柿
外観・触感	紫色はアントシアニンの色。葉っぱだけ収穫するのは珍しい。	鮮やかな赤い色はリコピンの赤。西洋ニンジンとは異なる。	全国でも珍しい「青い柿」。一般的な柿よりも大玉。
味・香り	ほろ苦い大人の味。香川県ならではの「いりこだし」とベストマッチ。	甘みが強く、ニンジンと比べて特有のにおいが少ない。	青くても糖度は高い。
保存方法・調理方法	昔の「讃岐高菜」は一晩のアクぬきが必要だったが、最近の「三池高菜」はアクが少ない品種なのでアクぬきいらず。「まんばのけんちゃん」だけでなく様々な食べ方ができる。	香川県民は「雑煮の具」と思っているが旬は秋。軟らかい割に煮崩れしないので煮物に向く。おせち料理や京料理では定番の食材。甘さが特徴で皮をむかずに食べることができる。	わざわざ青いうちに収穫しているので、熟す前に早めに食べるのがポイント。保存時はヘタのところに濡れたペーパーをあてて水分が飛ばないように。
ストーリー	高菜類の一種。ほぼ香川県民しか食べていない。「まんばのけんちゃん」は郷土料理として有名。西讃では「 <small>ひゃっか</small> 百花」と呼ばれる。	香川県が日本一の生産地（全国シェアの70%）だが関西への出荷が多く京野菜とされている。	他県でも栽培されるが、香川県では実が熟す前の青いうちに収穫し固くシャキシャキとした食感を楽しむ。
旬	冬(2月ごろ)	秋(11月ごろ)	秋(10月ごろ)

■セミナーに関する問い合わせ、お申込み窓口

- セミナー開催希望の場合はホームページ www.na-che.com からお問い合わせください。
- お問い合わせ・申し込みは下記まで Mail: ikedana@na-che.com

【なあ～ちえ 池田奈央 プロフィール】

まるっと食プランナー。生まれ育った香川県の野菜・青果物を広くPRしたいと思い活動している。料理教室「なあ～ちえ」主宰、高松市出身、日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエプロ、香川県食農アドバイザー、ケーキ講師、HACCPコーディネーター。

本件の問い合わせ先 **なあ～ちえ 池田奈央**

電話・携帯:090-1175-7551 E-mail:ikedana@na-che.com URL:www.na-che.com
住所:〒760-0077 高松市上福岡町 2005-22