

満開だった桜の花びらがひらひらと散り始め、木々も芽吹き始めました。  
これからはどんどん気温が上がり、新緑の季節はすぐそこまできています。

## <お米も美味しい香川県 >

三角のおむすび山がたくさんある香川県ですが、美味しいお米が作られているのをご存知でしたか？

香川のお米は「さぬき米」と呼ばれ、江戸時代には「庄内米」「近江米」と並ぶ日本三大米と呼ばれるほど米どころだったそうです。

香川県で多く栽培されているのは「ヒノヒカリ」「コシヒカリ」「はえぬき」などですが、新しい品種として注目されているのが「おいでまい」です。(ちなみに「おいでまい」とは讃岐弁で「いらっしゃい」という意味です)

また、「オオセト」という県内で栽培されている酒米を使って、「綾菊」「川鶴」「金陵」などの蔵元で美味しいお酒が作られています。「オオセト」+「山田錦」から生まれた新しい酒米「さぬきよいまい」を使ったお酒と、香川の旬の食材を使った料理。最高の組み合わせです。

春は田植えの季節です。かつて讃岐の国は約半数が農民であり、耕作の苦しみや楽しみを歌いこんだ「一合まいた」という民謡(踊り)があります。

～ エー 一合まいた 粳の種 その耕在り高は 一石一斗一升一合と一勺 ～  
このあと二合、三合と続きます。踊りの振り付けにはそれぞれ意味があり、稲刈り・お天気を見る・稲束を持って・運んで、という動作が組み込まれています。

北海道でいうと、ニシン漁の時に歌われた「ソーラン節」のようなものでしょうか。



三木町の中学生が姉妹都市カナダ・ディズベリー町を訪問した時に「一合まいた」を披露しました。

## 魚へんに春と書くと…？

- 答えは「サワラ」です。その字のとおり、香川の春を代表する魚です。
- ほどよく油がのっていて身は柔らかく、塩焼き・刺身・照り焼き
- 味噌漬けなど、どの調理方法でも美味しくいただけます。
- 有名なのは香川の郷土料理「押し抜き寿司」です。
- 各家庭で作られますが、時期になるとスーパーや道の駅などでもよく見かけます。見た目も華やかで美味しく、ボリュームもある寿司です。

