

高松「ごじまん新聞」の耳より情報かわら版

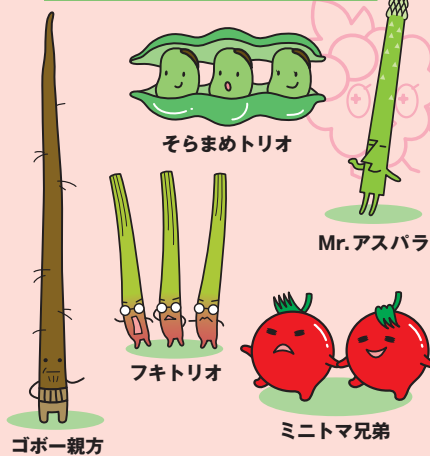
消費者と生産者を結ぶ「コミュニケーション・ペーパー」

第六版

発行日/平成21年4月1日(水)
発行者/〒760-8571
香川県高松市番町1丁目8-15
高松市農産物ごじまん品推進協議会
電話:087-839-2422
http://gojiman.jp/

おすすめ! 4~5月の“旬”ごじまん品

- アスパラガス… 3~11月
- フキ…… 2~5・10~12月
- ソラマメ…… 5~6月
- ゴボウ…… 5~12月
- ミニトマト…… 通年



アスパラと玉ねぎのチーズ蒸し

材料(2人分)

- アスパラ: 4本
- 新玉ねぎ: 半分
- 溶けるチーズ: 適量
- 塩・コショウ: 適量
- サラダ油: 大さじ1

作り方

①アスパラは斜め薄切り、玉ねぎももうす切りにする。



Mr.アスパラ



- ②フライパンを熱してサラダ油をひき、玉ねぎ・アスパラの順にしんなりするまで炒める。
- ③塩・コショウで調味し、溶けるチーズをちらして蓋をしてチーズが溶けるまで蒸し焼きにする。
- ④チーズが溶けたらできあがり。

季節のごじまん品かんたんレシピ

ストロベリーババロアパフェ

材料(2人分)

- イチゴ: 80g
- レモン汁: 小さじ1/2
- ストロベリーキユール: 小さじ1/4
- 牛乳: 80cc
- 砂糖: 20g
- 粉ゼラチン: 4g
- 冷水: 20cc
- 生クリーム: 80cc
- イチゴ: 60g
- 生クリーム: 20cc
- コンデンスミルク: 小さじ1
- コーンフレーク: 適量

飾り用

- ①粉ゼラチンに冷水をいれ、混ぜて10分位おく。
- ②鍋に牛乳・砂糖を入れ、沸騰直前まで温めた後粗熱を取り、戻したゼラチンを加えよく溶かす。
- ③いちご80gをフォークでつぶし、ピューレ状にしてレモン汁とストロベリーキユールを和えておく。
- ④人肌程度に冷ました、②にいちごピューレ・生クリームを加え混ぜる。
- ⑤ラップを敷いたバットに流し入れ、ラップで包むようにして冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥生クリーム・コンデンスミルクを泡立てる。
- ⑦飾り用いちごは1cmの角切りにする。
- ⑧グラスにコーンフレークを分け入れ、冷え固まったババロアを3~4回回してわけてすくい入れる。
- ⑨泡立てた生クリームをスプーンでのせて、飾り用いちごを飾る。



イチゴご娘

そら豆と新じゃがのサラダ

材料(4人分)

- そらまめ: 16粒
- 新じゃがいも: 300g
- オリーブオイル: 大1
- マヨネーズ: 大3
- 粒マスタード: 小1
- しょうゆ: 小1
- 粗挽きコショウ: 少々
- 塩: 小さじ1



そらまめトリオ



- ①じゃがいもは皮をむき2cmの角切りにし軽くゆで、オリーブオイルで表面をこんがり焼く。
- ②そら豆をさやかに取り出し塩で軽くもみ、そのまま2分くらい茹でて冷まし皮をむく。
- ③マヨネーズ・粒マスタード・しょうゆ・粗挽きコショウをよく混ぜ、そら豆とじゃがいもと和える。

中央地区ヒマワリ部会発足



ごじまん品 トップニュース

高松市内の花き栽培は、カーネーションや菊などの切花、モモやサクランボなどの花木、ラナンなどの鉢物とさまざまな品目にわたり、「高松産ごじまん品」に認定されているところですが、この度、2月3日、切花用ヒマワリを栽培している高松市内の生産者27名で構成する「中央地区ヒマワリ部会」が発足しました。切花用のヒマワリの栽培を始め今年で3年目。部会では、ヒマワリの消費拡大や生産者拡充の取り組みを図ることになり、ごじまん品推進協議会としても

「高松産ごじまん品」の「花」としても広くPRしていくこととなりました。同時に同部会内部に女性部を設立、フラワーアレンジメント教室の開催や、ヒマワリの即売会等を通じて、消費者に直接PRしていきたいと意気込んでいます。

ヒマワリといえば、やっぱり「元気!!」といったイメージです。母の日前の4月下旬から10月まで出荷されます。ヒマワリを「贈って」「飾って」「みんなを元気付けましょう。」

受講生 募集開始!

「ごじまん野菜塾 夏野菜編」

農業の現場では、農家の後継者不足・遊休農地の増加・若者の農業離れなど多くの課題を抱えています。このような中、後継者不足の解消・定年退職者の農業への参入・若者の農業への理解を深める目的で「ごじまん野菜塾」を毎年開催しています。

農協の専門職員による講義が行われた後、実際に農園で「高松産ごじまん品」に選定されている野菜を中心に作付し、野菜作りを実習します。講義では、肥料・農薬・連作障害・病気などの基本を学び、実習では播種・定植から間引き、芽欠き、整枝、摘心、薬剤散布、追肥、収穫まで他にも多くの技術を習得できますよ。

野菜づくりに興味のある人から新規就農を目指す人まで幅広く募集します。

左記の要領で「応募ください」!

応募資格 18歳以上70歳未満

定員 書類選考の上、20名程度

参加費 金5,000円(学生は1,000円)

申込方法

住所、氏名、年齢、職業、電話番号、応募理由を記入の上、ハガキまたはFAXにて申込。
平成21年4月13日(月) 必着。

申込先

〒760-8571 高松市役所農林水産課

TEL087-839-2422

FAX087-839-2440

その他

第1回(開講式)は

平成21年4月25日(土) 午前9時

第2回以降8月頃まで全10回程度、土曜日開催

夏野菜編では、キュウリ、トマト、ナス、オクラ、

エンサイなどを作付けします。



高松産ごじまん品パネル展

イベント情報

- 日 時 平成21年4月27日(月)～5月1日(金)
(29日(水)は除く) 8:30～17:00
- 場 所 高松市役所1F市民ホール
- 内容(予定) 高松産ごじまん品パネル展・写真展
プランター栽培講習会
(27日のみ 10:00～ 先着15名程度)
ひまわりの即売、フラワーアレンジメントの展示

「たかまつ食と文化のフェスタ」出展

- 日 時 平成21年5月3日(日)～6日(水)
10:00～17:00
- 場 所 サンポート高松
大型テント広場
- 出展内容(予定) ごじまん産直市、
郷土料理の販売など



春の野菜で代表的なものといえはアスパラガスです。その名のごとく、疲労回復にいいとされる「アスパラギン酸」が多く含まれていることで有名ですね。

アスパラガスは、高松市内で約8ヘクタール作付けされ、高松市の重要な推進作物のひとつとなっています。3月から8月にかけて収穫・出荷されています。地中で生長した地下茎から地上に出



てきた新芽を切り取って食べる野菜で、一度株を植え付けると約10年間は収穫できます。

選ぶポイントは、穂先がしまっているもの、緑が濃く、切り口がみずみずしいものです。乾燥しやしないので、水分が蒸発しないようにラップなどに包んで、冷蔵庫

消費者である、あなたの意見を聞かせてください。

メッセージ&ごじまん品 レシピを大募集!!

「ごじまん新聞」は、消費者と生産者を結ぶコミュニケーションペーパーを目指しています。あなたのメッセージをお待ちしています。また、あなたの自慢の「ごじまん品」を使ったレシピを募集します。掲載された方には、ごじまん品をプレゼントいたします。ふるってご応募ください。

宛先▶〒760-8571

高松市番町1丁目8-15

高松市農林水産課内

高松市農産物ごじまん品

推進協議会事務局

編集後記

1月から3月にかけて「高松産ごじまん品」のロゴマーク&キャラクターの募集。また、キャラクターの人気投票を実施したところ、多数の応募と投票をしていただき、まことにありがとうございました。この場を借りて、厚くお礼申し上げます。

さて、「高松産ごじまん品」といえば、野菜や果物ばかり目が行きがちですが、「花」も認定されています。花を飾ることによって、生活に潤いを与えてくれますね。今回記事に取り上げた切花用ヒマワリを含め、高松市の「花」にも是非注目してみてください。