

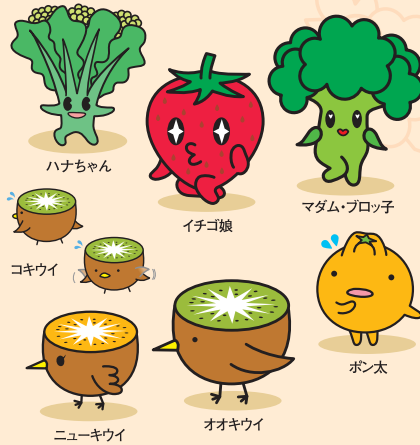
「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版
消費者と生産者を結ぶ「コミュニケーション・ペーパー」

高松ごじまん新聞 第五版

発行日/平成21年2月1日(日)
発行所/〒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!
2~3月の“旬”ごじまん品

- ナバナ.....11~3月
- ブロッコリー.....11~5月
- イチゴ.....11~6月
- 中晩カン.....12~4月
- キウイフルーツ..11~3月



いちご大福

- 材料(10人分)
- いちご...10個
 - もち粉...100g
 - 砂糖...100g
 - 熱湯...100cc
 - 白あん...200g
 - コーンスターチ...100g



- 作り方
- ①もち粉と砂糖をあわせて、2回ふるいにかけておく。
 - ②いちごを白あんであくみ、丸めておく。
 - ③①をボールにいれ、熱湯を2~3回に分けて加えて、粘りが出るまで混ぜる。
 - ④湯気のたった蒸し器に硬く絞ったぬれふきを敷き、流し入れて強火で10から15分蒸す。
 - ⑤生地が透明になり、ふきんから離れるようになればボールを取り出し、すこで10回つく。こうすれば、ピカッと光沢がでる。
 - ⑥コーンスターチの上に④を置いて、10個に手早く切り分けて、②をぐるんで丸める。



季節のごじまん品
がんとんレシピ

イチゴ嬢

- 材料(4人分)
- ブロッコリー芯...150g~200g
 - しょうが...1かけ (5~10g)
 - 卵...2個
 - ちりめんじゃこ...15~20g
 - サラダ油...大さじ1
 - 塩...少々
 - ごはん...2合



マダム・ブロッチ

- 作り方
- ①ブロッコリーの芯は細かく切る。
 - ②卵はいり卵にする。
 - ③フライパンで①を炒め、ちりめんじゃこ・塩を入れて炒める。
 - ④ごはん③を入れて混ぜる。



ブロッコリーの
混ぜご飯

- 材料(4人分)
- ナバナ...250g
 - 木綿豆腐...1丁
 - 豚肉...150g
 - 卵...2個
 - ごま油...大さじ2
 - 塩...適量
 - しょうゆ...適量



ナバナ
チャンプル



ハナちゃん

- 作り方
- ①ナバナは少量の塩を入れた熱湯でゆで、水気を絞って、食べやすい大きさに切る。
 - ②豆腐は十分に水切りし、食べやすい大きさに手でちぎる。
 - ③卵は解きほぐし、フライパンで炒り卵にして取り出しておく。
 - ④③のフライパンに油を熱し、豚肉と豆腐を炒めて塩を振る。次にナバナ、炒り卵を加え、しょうゆで味を調え、強火で炒め上げる。

「ナバナ独特の苦味がチャンプルにピッタリ!! 子供も大好きな味になっています。スタッフ」

たがまつ産ごじまん品

ロゴマーク&

キャッチコピー募集!!

ごじまん品
トップニュース

「高松産ごじまん品」のさらなる認知度アップ! イメージアップ! 消費拡大! のために、皆様のご応募をお待ちしています。

★募集内容

「高松産ごじまん品」ロゴマークとキャッチコピー(2部門)



おヨネちゃん

★募集期間

平成21年3月16日(月)まで(必着)

★応募条件

香川県に在住もしくは通勤・通学されている方、1人3点以内



Mr.アスバラ

★応募方法

郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、年齢、職業、電話番号、制作意図を記載して、郵送またはE-mailにて応募してください。

★応募先

〒760-8571 高松市番町1丁目8-15
高松市役所農林水産課内 高松市農産物ごじまん品推進協議会事務局
「高松産ごじまん品ロゴマーク・キャッチコピー応募」係
☎: 087-839-2422 E-mail: info@gojiman.jp
応募に関する注意など詳細は「高松産ごじまん品」ホームページをご覧ください。

高松産ごじまん品 検索

最優秀賞

1点 5万円

副賞 セスナによる高松市内遊覧飛行(ペアで)
※高松空港までの交通費は受賞者負担になります。

優秀賞

2点 2万円



KURO-DAIF

全国でもトップレベルの品質をほこるブロッコリー!!面積も市内に約60haも作付けされているほど!!

1年に2回作付けしているブロッコリーは、収穫期には陽の昇る前から作業を行っています。今年も、秋から雨が多く栽培するにも難しい年であった。ブロッコリー栽培に水は大敵で、根が水に浸かってしまうと生育が悪くなり商品価値はなくなってしまう。そんな中でも順調に生育した頂花蕾は寒さに当る事により大きく成長し、皆様の食卓へと届けられています。特にこの時期のブロッコリーは甘みがあり、おいしいのでぜひご賞味ください。

ナバナ、ブロッコリーと言えば、高松の冬野菜の両横綱と言える程であり、ナバナの面積だけでもおよそ20haにも達します。

「菜花」は昔から「アブラナ」とも言われ、これは種子からとれる油の「菜種油」に由来します。つぼみ、葉、茎を食べる「ナバナ」には、独特のほろ苦さと香りがあり、春の訪れを感じさせてくれます。栄養価も高く、βカロチン、ビタミンC、鉄分やカルシウムなどを多く含み、免疫力を高めるほか、貧血予防、美肌効果も期待



ごじまん!

生産者から愛を込めて
ブロッコリー農家代表
まさに選りすぐり
由良 幸夫 さん
(三名町在住)
蕾が締まって
濃い緑色を選んでね!



マダム・ブロッコ



できる。

調理する際、ビタミンCは水に流出するので、下ゆでは手早く、水にさらす時間もごく短くするのがコツです。

同じアブラナ科には白菜、チンゲンサイ、カブ、コマツナ、キャベツがあり、これらの特徴は一樣に黄色い花を咲かせます。

選び方
鮮やかな緑色で、茎の切り口が新鮮なもの、つぼみが固いものを選びましょう!

イベント情報

「高松産ごじまん品」キャラクター人気投票実施中!

「高松産ごじまん品」キャラクター全36種類の中から好きなキャラクターを5つ選んで投票してください。PRメインキャラクターを5つ決定します。決定した5キャラクターに応募していただいた方の中から、抽選で15名様に「高松産ごじまん品」をプレゼント!

市内産直施設に備え付けの投票用紙・投票箱、または「高松産ごじまん品」ホームページの「高松産ごじまん品キャラクター人気投票」専用フォームから投票してください。

どなたでも投票できます。ただしお一人様1回に限ります。

★締め切り 平成21年3月16日(月)

新鮮!産直!高松産ごじまん品

たかまつ 食と農のフェスタ 2009

参加してみよう 体験&クッキングコーナー

2月28日(土) 9:30~16:30

3月1日(日) 9:30~16:30

平成21年

場所:サンメッセ香川 大展示場 及び 屋外展示場

当店でつくり!がらごん抽選会

とらべてみよう ミカン・シイタケ・イチゴ 品評会展示

餅つき 餅つき 餅つき

カラフルフェスタ かわらぬ2009 同時開催!

【予約体験】(500円/人).....10:00~15:00
【ごじまんかんたんクッキング】(無料).....9:30~13:00
【ストロベリー・パイ・パフェ作り】(300円/人).....13:30~15:30

編集後記.....

平成15年7月に「高松産ごじまん品」が誕生して、はや5年が経ちました。19品目からスタートした「高松産ごじまん品」も現在30品目まで増え、認知度も徐々に上がっているところで、このたび、5周年を機に、これまで以上に皆様に親しまれるよう、「ロゴマーク」と「キャッチコピー」の募集、「ごじまん品」キャラクターの「人気投票」を実施します。多くの方に「ごじまん品」の応援団になって頂きたいと思っておりますので、是非ご応募ください。

また、「ごじまん品」白押し「たかまつ食と農のフェスタ2009」が開催されますので、是非ご来場ください。

(N-1)

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ツールをパ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▼〒760-08571
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