

高松ごじまん新聞 第七版

「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

発行日／平成21年6月1日(月)
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!

6~7月の“旬”、ごじまん品

茶	4~7月
ビワ	6~7月
モモ	6~7月
ハウスミカン	5~9月
エンサイ	6~9月
オクラ	6~9月
キュウリ	5~12月



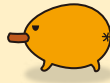
キュウさん

エン・クーシン



オオクラ画伯

茶太郎さん



びわぞう



ハウス・デ・ミカちゃん



モモ子さん

アスパラの温製サラダ

材料(4人分)

アスパラ...8本

(半分から下は皮を剥く)

塩...適量

(茹でる時用 濃い目の塩味の湯)

卵...4個(ゆで卵(沸いてから4分))

ベーコン...2枚(1cm幅に切り、サツと茹でる)

パルメザンチーズ...10cc

黒胡椒...適量

作り方

①アスパラの皮を剥く。1/3に切る。

②アスパラを茹でる。**ポイント** 軟らかく茹でると甘味が出る

③皿に②の軸を盛り卵・ベーコンをのせ穂先を飾る。

④パルメザンチーズ・黒胡椒を振る。



Mr. アスパラ



茶太郎さん

季節のごじまん品 かんたんレシピ

ミニトマト兄弟

作り方

①トマトはヘタを取る。

②熱湯に入れ皮がはじけたら、氷水に落とし、皮をむく。

③ボウルにハチミツ、すだちの搾り汁、うすくち醤油を入れ、泡立てで混

ぜる。(泡を立てる必要はありません)

④水気を拭き取ったトマトを、すだちの皮を混ぜる。

⑤15~30分くらい冷蔵庫で寝かせる。

⑥器に盛り、シロップをかける。

ハニーシロップ

材料(4人分)

ミニトマト...1パック

(16個ほど入ったもの)

ハチミツ...60g

すだちの搾り汁...30cc

(レモンやライムなどでもよい果汁を搾った皮を加えてください)

うすくち醤油...2cc(量は好みで)

すだちの皮...約1/4個(みじん切り)



漬け込んでおくほうが、ハチミツの風味があり、おいしくいただけます。簡単にできるトマトのスイーツです。長時間漬け込むとトマトの風味が強くなります。残ったシロップはお湯割りやソーダ割りなどで飲んでください。

ハニートマト

「高松産ごじまん品」PRメインキャラクターが決定しました。

ごじまん品 トップニュース

ごじまん ゴキヤラッツ



KURO-DAIず モモ子さん マダム・ブロッチ

「高松産ごじまん品」に認定されている野菜や果物等30品目すべてに、かわいらしいキャラクターを作成し、地元農産物等のイメージアップ、認知度アップを図ってきました。その中でも特に人気の高いごじまん品キャラクターをPRメインキャラクターとして、消費者の皆様へ決定して頂くこと、平成21年1月から3月までの間、市内産直施設等でごじまん品キャラクター全36種類の人気投票を実施しました。集計の結果、次の獲得票数上位5位までのキャラクターがPRメインキャラクターに決定し、「ごじまんゴキヤラッツ」と命名されました。

今後は、様々なイベントに登場したり、キャラクターグッズに変身して、「高松産ごじまん品」のPRに活躍します。是非、応援してくださいね。

集計結果は裏面をご覧ください。

お茶の美味しい入れ方

水について

水道水は、必ず沸騰させたものを使います。カルキ臭が気になる場合は、2~3分沸騰させるか、浄水器を使うとよいでしょう。ミネラルウォーターを使う場合は、必ず軟水を選びます。表示を確かめて、硬度100以下のものを選んでください。

温度と蒸らし時間

煎茶 70~80℃(種類によって異なるので、袋の表示を見て)。約1分。

玉露 50~60℃。約2分。ただし「熱湯玉露」は、90℃くらいでOK。

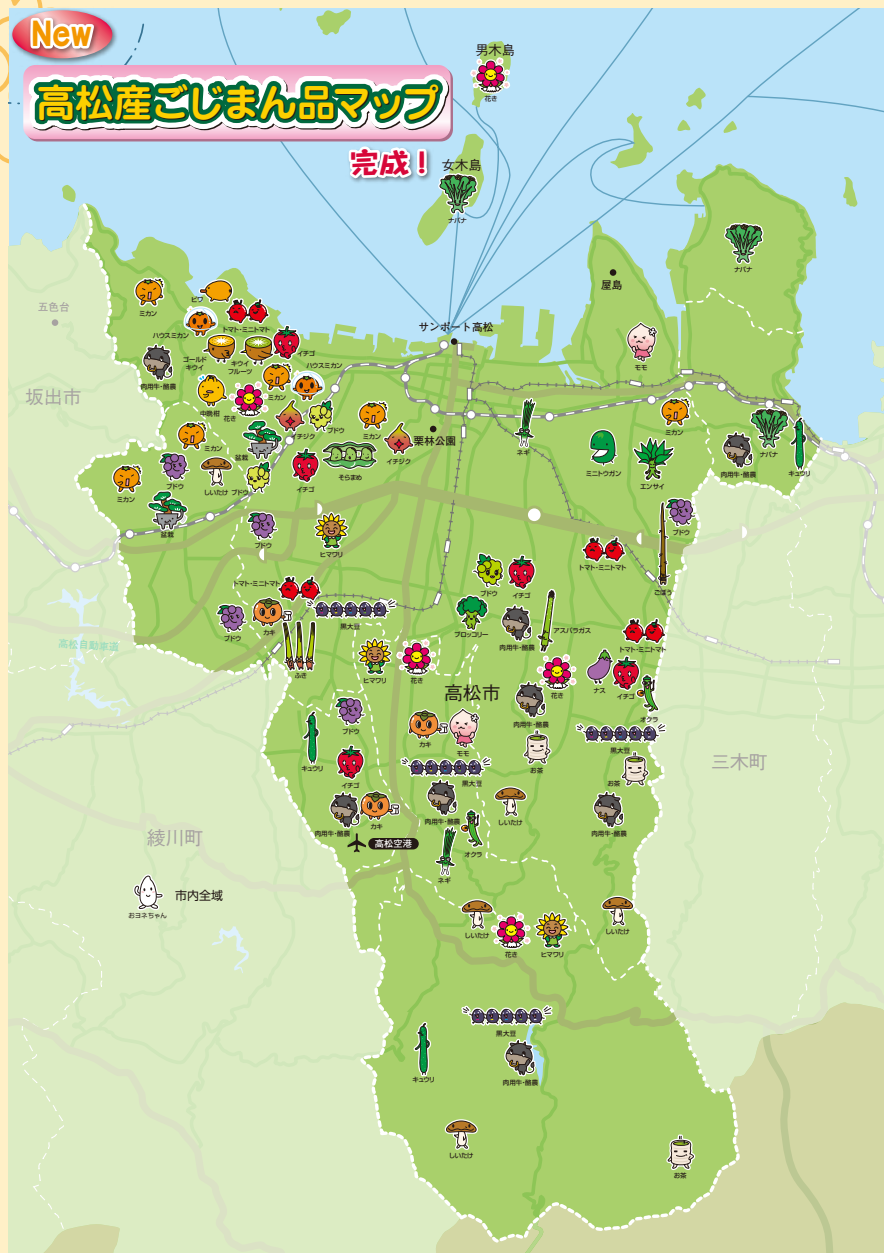
ばん茶・ほうじ茶・玄米茶 90~100℃。約15~30秒。

★人数分の茶碗に、少しずつ交互に注いでいき、最後の1滴まで注ぎます。お茶の色がどれも同じになるようにするのがポイント。

New

高松産ごじまん品マップ

完成!



人気投票結果

投票人数 1,147 人

順位	キャラクター名	獲得票数
1 位	モモコさん	386
2 位	イチゴ娘	359
3 位	KURO-DAI ず	266
4 位	びわぞう	261
5 位	マダム・ブロッ子	259
6 位	ミニトマ兄弟	248
7 位	そらまめトリオ	240
8 位	プリンセス・フローラ	217
9 位	うっしい	196
10 位	ハウス・デ・ミカちゃん	182
11 位	カンちゃん	181
12 位	ポン太	180
13 位	秋野カキ	157
14 位	コキウイ	155
15 位	タケじい	152
15 位	松さん	152
17 位	おヨネちゃん	149
18 位	オオキウイ	145
19 位	ナス P	135
20 位	いちじ君	131
21 位	ピオー姉さん	128
22 位	キューさん	106
22 位	Mr. アスパラ	106
24 位	ハナちゃん	96
24 位	ねぎ坊	96
24 位	トーガン坊	96
27 位	ニューキウイ	94
28 位	アレキさん	93
29 位	ミノリちゃん	88
30 位	茶太郎さん	83
31 位	ゴボー親方	71
32 位	オオクラ画伯	66
32 位	ビアン子	66
34 位	フキトリオ	65
35 位	つる村サキちゃん	44
36 位	エン・クーシン	38

代、高松藩主松平頼重公が茶会に用いるため、栗林公園に茶園を造園し、その後、明治初期に、東植田で高松のお茶栽培が始まったとされています。

さて、同じお茶でも、湯の温度によつて味や成分に違いが出るのをご存知ですか？熱湯で入れると「カテキン」と「カフェイン」が良く出て渋み・苦味が強く、低温で入れたものは、「テアニン」が良く出るため渋みが抑えられ、甘み、旨みの方が引き立ちます。

保存は、密封容器に入れて冷暗所で、長期保存する場合は小分けにして冷蔵庫へ入れ、ほかの食品の匂いが移らないよう、完全密封しましょう。

ごじまん健康 一口メモ

茶

高松市の西植田町、東植田町、塩江町の傾斜地では、その斜面を利用して多くの茶畑が連なりま

…編集後記…

NEWごじまん品マップが完成しました。市内の各地で様々な農産物が栽培されています。皆さんの身近ではどんな農産物が生産されているでしょう。ごじまん品マップでチェックしてみてください！

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

メッセージ&ごじまん品 レシピを大募集!!

消費者である、あなたの意見を聞かせてください。

キャラクター New 紹介!



【ひまわりママ】
町のみんなをいつも優しく見守る
大らかなお母さん