

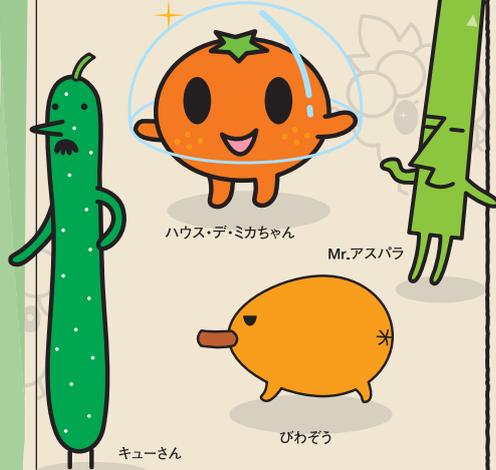
「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版
 消費者と生産者を結ぶ「コミュニケーション・ペーパー」

高松ごじまん新聞 第一版

発行日/平成20年6月2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

- アスパラガス...3~10月
- ハウスマカン...5~9月
- キュウリ...5~12月
- ビワ...6~7月



- ▼材料 (2人分)
- ソラメサヤ付き...500g
 - ジャガイモ...1個
 - オリーブオイル (無くてもOK) ...小さじ1杯
 - とろけるチーズ...適量
 - 塩コショウ...少々
 - 溶き卵
 - パン粉
 - 揚げ油...適量

ソラメサヤの
 コロッケ



▼作り方

- ①ソラメはサヤから出し、茹でて薄皮をはぐ。ジャガイモはレンジで柔らかくする(5~6分)。卵は固ゆでのゆで卵にする。
- ②ポウルに①をフォークなどで潰しながらあわせる。ここに、とろけるチーズをさいの目に切つて混ぜ、オリーブオイルと塩コショウで味付けをする。
- ③出来たタネをピンポン玉位の大きさに丸め、小麦粉↓溶き卵↓パン粉の順に衣を付け、キツネ色に揚げる。



季節のごじまん品
 かんたんレシピ

ソラメトリオの極うまコロッケは、ソラメの苦手なお子様もこれならOK!ソラメのうま味たっぷり、お弁当のおかずにも最適です。ナスポンは、超簡単メニュー。あと一品に、また、酒の肴に最高です。

★高松市生活研究グループ連絡協議会★

ごじまん品原料の
 黒大豆焼酎

「讃州黒」
 完売御礼!!!



”ごじまん品のなかでも、KURO-DAI”というキャラクターで売り出した「黒大豆」たちが、今度は話題の焼酎になりました。

平成19年7月に試作品が完成。12月には、公募により『讃州黒(さんしゅうくろ)』とい

う名前に決定。そして、今年の3月に限定販売を開始したところ、すぐに250本を完売しました。そこで、5月に仕込みを始め、只今3000本を生産中。熟成の後、この秋に全国販売を開始します。

原料の黒大豆はもちろん、米こうじ、米ともにすべて香川県産のごじまん品です。秋には、一工夫

加えて、さらにうまさもアップ。ぐれも、お呑みのがしのないように!丹波系黒大豆を使った貴重品なので、贈り物にも最適の「讃州黒」です。



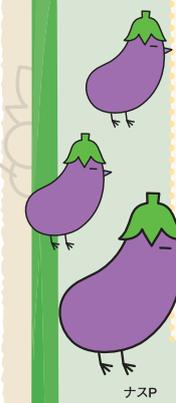
▲発売1週間で完売した本格黒大豆焼酎・讃州黒



ナスポン



- ▼材料 (2人分)
- ナス...4本
 - 大根おろし...適量
 - ネギ...適量
 - ポン酢...適量
 - サラダ油...少々



▼作り方

- ①ナスを5ミリ位の厚さにまるく切り、水にさらし、あく抜きをする。
- ②フライパンに油を熱し、両面を焼く。
- ③②を器に盛りつけ、大根おろしと小口切りにしたネギをたっぷりのせ、食べる直前にポン酢をかける。

※好みで七味唐辛子をかけると良い。

ホームページがオープンします!

HPアドレス <http://gojiman.jp/>



ピオー姉さん

ごじまん情報満載
プレゼント企画もあるので
ぜひ遊びにきてね!



オオクラ画伯

香 川県は、全国有数のビワの産地。なかでも温暖な高松市では、おいしいビワがたくさん栽培されています。ビワは、キウイのように木から離れて熟す追熟がないので、もぎたての新鮮なものをいただくのが一番。ヘタがしっかりとっていて、果実にハリがあり、表面にうぶ毛がしっかりと生えているものを選びましょう。保存の場合は、常温保存がおすすめ。冷やしすぎると、味が落ちてしまいます。



季節のごじまん品
旬の一口メモ
ビワ(枇杷)
出荷時期6月~7月

まうので、冷蔵庫へ入れるのは1~2時間程度が良いとされています。昔から、ビワの葉は殺菌力があるので、煮詰めた汁はあせもや水虫などに効果があるといわれ、抗ガン作用があると注目されています。ビワの実自体には、高血圧、心筋梗塞、動脈硬化などの成人病予防や老化防止に効果があるポリフェノールやカロテンが多く含まれています。

高松を食べよう! 高松産ごじまん品

キャラクター紹介 [2008現在・28品目]

『高松産ごじまん品』は高松市で生産された安全で安心な農産物です。



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&ごじまん品レシビを大募集!!

「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パーを指しています。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」を使ったレシビを募集します。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▶〒760-0857-1

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

この度、「高松産ごじまん品」の取り組みを紹介する情報誌として、「ごじまん新聞」を発行することになりました。地元の豊かな自然から生み出される農産物の魅力、生産者の想いなどを伝えていきたいと思っています。

親しみやすい紙面を目指し、隔月の割合で発行していきますので、ご愛読よろしくお願います。(N-I)