

高松ごじまん新聞 第13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22年6月1日(火)
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

エンサイ	6～9月
オクラ	6～10月
ナス	6～10月
ハウスミカン	5～8月
ビワ	6～7月
モモ	6～8月
キュウリ	3～12月



キュウリの からし漬け

材料

- キュウリ…10本 ● 塩…大さじ2
- からし粉…30g ● 水…適量
- 砂糖…150g
- A ● 塩…大さじ1と1/2 ● 酢…50cc
- しょうゆ…50cc

作り方

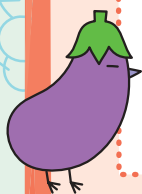
- ① キュウリを1口大に切る。
- ② 切ったキュウリに塩大さじ2をふり、一晩冷蔵庫でねかす。
- ③ ②をよくもみ水分をしぼる。
- ④ からし粉を水で練りあげる。
- ⑤ 箸が立つくらい硬めに練ること。
- ⑥ ④のからしとAの調味料をよく混ぜ合わせる。
- ⑦ キュウリと⑤を混ぜ、味がなじんだら出来上がり。



季節のごじまん品 わんたんレシピ

材料(4人分)

- ナス…中3本 ● ピーマン…4個
- 豚ロース薄切り肉…150g
- 塩…少々 ● こしょう…少々
- 砂糖…大さじ1と1/2
- みそ…大さじ2 ● 酒…大さじ3
- サラダ油…大さじ3



ナスと ピーマンの みそ炒め

作り方

- ① ナスはヘタをとり、乱切りにして水につける。ピーマンはヘタと種を除いて乱切りにする。
- ② 豚肉を1口サイズに切り、塩こしょうをふる。
- ③ 砂糖・みそ・酒を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに油をひき、水気をとったナスを中火でいためる。少ししんなりしたらナスを1度とりだす。
- ⑤ 豚肉を炒め、火が通ったらピーマンと先ほど取りだしたナスを加え、③の調味料を混ぜ、中火で炒めて出来上がり。



『ごじまん品紹介 リーフレット』

ごじまん品
トップニュース

完成！！



高松産ごじまん品の
出回りカレンダーが
リニューアルしました。

旬の新鮮野菜を
ぜひ食べて
ください。

リーフレットは高松市農林水産課
もしくは香川県農協中央地区本部
に置いてあります。
高松産ごじまん品HPにも出回り
カレンダーを掲載中。
ぜひご覧ください!!

4月24日(土)、ごじまん野菜塾夏野菜編がスタートしました。7年目を迎えた「ごじまん野菜塾」。野菜の生産から収穫までを実習し、農業の魅力を感じてもらおうとともに、野菜作りを通じて地元農産物にも親しんでもらうことをねらいに開催しています。JAの技術専門職員による講習会や技術指導を直接受けることができるのとあって、毎回好評を得ています。

今回の受講生は、定年退職された

ごじまん野菜塾、夏野菜編が開講

から楽しみます。

方を中心に、野菜作りに興味のある22名が集まりました。受講生の自己紹介を終えた後、西植田いきいき市民農園に移動しました。前日の雨により圃場には入れませんでした。マルチが「高松産ごじまん品」であるミニトウガンの定植などを行いました。今回は、カボチャやオクラ、ミニトマトなどを栽培し、8月上旬まで10回程度開催されます。夏野菜の収穫が今

ごじまんキャラにニューフェイス登場!!

【シャインマスカット】

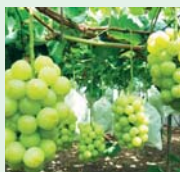


肉質は固く、マスカットの芳醇な香りと味わいを持った大粒種です。皮ごと食べられるうえに、糖度がとても高く、食味に優れたブドウ品種です。
名前:シャイン
種類:シャインマスカット
住所:ごじまん町果樹之式番地
性格:大柄だけど心優しい人気者



まるごとブラザーズ

【瀬戸ジャイアンツ】



柿のような縦溝がありブドウとしてはちょっと変わった形をした大粒種です。肉質がよく、薄い果皮ごと食べられます。風や衝撃に弱いとてもデリケートな品種です。
名前:せとくん
種類:瀬戸ジャイアンツ
住所:ごじまん町果樹之式番地
性格:はじけるような元気いっぱい!!



野菜ソムリエ有里さんのちょっと話

とつても個人的な事ですが、私今年1月に出産致しまして現在育児の真っ最中です。「小さな赤子を前に、母が体調を崩すわけにはいかない」と食生活には割と気を遣うようになりました。この所一番お世話になっている食材は「ゴボウ」です。我が家では春先の葉ゴボウ(根の部分ほとんどないけど…苦笑)から始まり新ゴボウへとゴボウリレーしています。高松産の新ゴ

勝賀山の山麓にミカンの花が咲き乱れ、やさしいミカンの香りに包まれるころ、ビニールハウスの中で収穫を迎えるミカンがあります。『高松産ごじまん品』にも選定されている、ハウスミカン。皆様は、ハウスミカンの栽培の発祥は高松市であることをご存知ですか？
今をさかのぼること40年前。高松市中山町にすむミカン農家の湯谷さん、昭和45年に全国に先駆けてミカンのハウス栽培に成功しました。ミカンは、5月に花が咲き、秋から冬にかけて

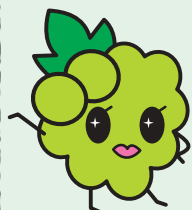
ごじまん健康一口メモ ハウスミカン



実が成熟します。ハウスミカンではこれとは全く逆で、秋から冬にかけて花が咲き、初夏からお盆にかけて収穫を迎えます。ハウス栽培により日照量の多い春から夏にかけて成熟すること、冬場では味わえない甘さや食感を持つ、いわゆる「味覚の旬」が現れます。
本年度の高松市産のハウスミカンは、5月7日から出荷が始まりました。甘みが濃く、舌の上で薄皮がとろけるような極上の味覚を是非堪能ください。(シア野菜ソムリエ)

ゴボウは香りゴボウと呼ばれ、香りと味のよさに定評があります。ゴボウという秋冬の食材というイメージや、下ごしらえが面倒だという事で敬遠されがちですが、新ゴボウならアクも少なく生でも食べられるので、忙しくて料理に時間をかけられない方にもぜひ食べて欲しいなと思います。特に、新ゴボウには茎のおまけ付きです。茎の断面は星型でキュート☆今年はその店頭から姿を消してしまうかな。皆様、食べ逃しのなきように!!

応募待っています!



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

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