

みかんジャム

材料

- みかん…2個
- 砂糖…130g
- レモン汁…小さじ2

※砂糖は、みかんの重さの65%程度。

作り方

- ①みかんの皮をむき、薄皮ごとミキサーにかけ
- ②鍋に①と砂糖、レモン汁を入れ、煮詰める。
- ③木べらでかき混ぜながら、鍋底が見えるくらいまで煮詰めたら出来上がり。



カンちゃん

季節のごじまん品
かんたんレシピ

(高松第一学園 高松みらい科「食育コース」提供)

みかんのクッキー

材料(20枚分)

- 米粉(微細)…80g
- バター…45g
- 砂糖…30g
- 卵(M)…1/2個
- ココア…80g
- みかんジャム…20g



カンちゃん

作り方

- ①バターを湯せんで、クリーム状になるまで練り、砂糖を加えて混ぜる。
- ②①に卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ③②に米粉とココアを混ぜたものを入れて木べらで切るように混ぜる。
- ④生地を1ミリ程度に伸ばし、ラップに包んで冷蔵庫で約20分休ませる。
- ⑤生地を好きな型で40枚抜く。
- ⑥170度に予熱しておいたオーブンで15分焼く。
- ⑦焼きあがったクッキーにみかんジャムを塗り、クッキーを重ねる。



おヨネちゃん

おすすめ!

2~3月の“旬”ごじまん品

- ブロッコリー…10~5月
- ナバナ…12~4月
- イチゴ…11~6月
- アスパラガス…2~11月
- ゴボウ…2~5・11~12月
- 中晩カン…1~5月
- ネギ…通年



イチゴ娘



ボン太



ゴボー親方



ねぎ坊



ねぎ坊

「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版

高松
ごじまん新聞
第1版

発行日/平成24年2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/

たかまつ
食と農のフェスタ2012

トップニュース

イベント盛りだくさん!ご家族・ご友人をお誘い合わせの上、ご来場下さい。

たかまつ
食と農の
フェスタ
2012

新鮮! 産直高松産ごじまん品
高松市内でとれた新鮮な産物が盛りだくさん!
生産者が直接販売していますよ!

当りてびっくり!
カラポン抽選会

くらべてみよう
ミカン・デコポン・イチゴ
品評会・展示

安全安心
地元産

ごじまん品をやら
ダンボールオアジエめり絵コンテスト
【イチゴ組】【コタム・ブロッコ】【KURU-DAL】
【にんじん】【いわさぎ】【なす】

参加してみよう
体験&クッキングコーナー
【ごじまん品かんたんクッキング】
【米のサーターアタラシキ作り】
【いすごたつくり】

【お問い合わせ】高松市農産物推進課/TEL.087-839-2422 ホームページでもご覧いただけます。【高松産ごじまん品】検索

【主催】たかまつ食と農のフェスタ実行委員会

詳しくは、ホームページをご覧ください。

[URL] <http://gojiman.jp/event/festa.php>

たかまつ食と農のフェスタ

検索

ごじまん品キャラ ダンボールオブジェぬり絵コンテスト

[イチゴ娘][マダム・ブロッツ][KURO-DAIず]

[松さん]「びわごろう」「モモコさん」

ごじまん品キャラクターグッズのダンボール工作キットを使用して、ぬり絵コンテストを実施します。

優秀者には、その場で賞品をプレゼント!!
ぜひ参加してくださいね。

- 日 付 : 2月25日(土)・26日(日)
- 場 所 : サンメッセ香川
- 時 間 : 11:00～、13:00～、14:00～(1日3回)
- 参 加 料 : 200円(1人)
- 定 員 : 20人(1回)
- 対 象 : 中学生以下
- 参加方法 : 当日、会場にて受付(先着順)



たかまつ
食と農の
フェスタ
2012

◎イベント内容は、変更・中止する場合があります。

その他のイベントについては、ホームページを見てくださいね!!

たかまつ食と農のフェスタ

検索

参加してみよう 体験&クッキングコーナー

[ごじまん品かんたんクッキング]

無料

[米粉のサターアンダギーづくり]

有料

[いちご大福づくり]

有料

■ごじまん品かんたんクッキング

地元の食材(ナバナ・ブロッコリー・ミニトマト・ネギ・シタケ)を使って簡単にできる料理を作ってみませんか?

- 参 加 費 無料
- 時 間 9:30～15:30
- 参加方法 自由に入場できます

■米粉のサターアンダギーづくり 午前

■いちご大福づくり 午後

米粉を使ったお菓子や、高松産いちごを使ったスイーツを作ってみよう。

- 参 加 費 300円(1人)
- 時 間
く 米 粉 > 10:00～、11:30～(1日2回)
く い ち ご > 13:00～、14:30～(1日2回)
- 定 員 各20人
- 参加方法 当日、開始15分前から会場で受付します。(先着順)

※数名のグループで実施します。

野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話18

昨年の今頃、初めて味噌作りをしました。あれ、野菜ソムリエなのにお味噌の話?と思うかもしれ

ませんが、原材料の大豆は枝豆が成熟したものです。幼少の頃、祖父に「枝豆の種だよ。」と大豆を見せられびっくりした思い出があります。

お味噌の仕込みは、お料理というより工作や粘土細工に近いので、私に向いていたようです。豆を潰す作業は娘にも手伝ってもらい、麹と混ぜるときは「これで手肌がキレイになるかも」と、無駄に麹を手になすってみたり(笑)。気づけば半日以上かかりましたが、シンプルな創作活動は心地よい疲労を生み、充実した1日になりました。

昨年の秋にはすっかり熟成し、それはそれはおいしい味噌ができました。まさに手前味噌ですが、豆がごろごろ残っていても、それは「愛敬」絶対おいしいからと自信たっぷり知人におす分けもしました。

今年は香川の黒大豆で仕込んでみようかな。そして、いつか大豆から育てて、完全な自家製味噌を作ってみたいな。

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ショー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

応募待っています!

