

たかまつ食と農のフェスタ2012で 大好評だった米粉サーターアンダギーと いちご大福の作り方を紹介します！！

米粉 サーターアンダギー

材料(12個分)

- 卵(Ｌ玉)・・・2個
- 砂糖(三温糖)・・・150g
- 米粉(製菓用)・・・100g
- 薄力粉・・・150g
- ベーキングパウダー・・・3g
- 桑粉(粉末)・・・5g
- パニラエッセンス・・・少々

※桑粉は色粉として使っているの、
お好みで加えて下さい。



おヨネちゃん

作り方

- ①ボウルに卵を割りほぐし、砂糖とパニラエッセンスを加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ②①に米粉、薄力粉、桑粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、なめらかになるまでゴムべらで混ぜる。
- ③生地が混ざあがったら、20分ほど休ませる。
- ④手に油をつけて生地を丸め、160度くらいに温めた揚げ油に入れる。低めの温度でゆっくり揚げ、生地に割れ目が出てきたら、火を強めて温度を少し上げ、こんがりとしたキツネ色になれば、出来上がり。



いちご大福

材料(10個分)

- 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



イチゴ娘

作り方

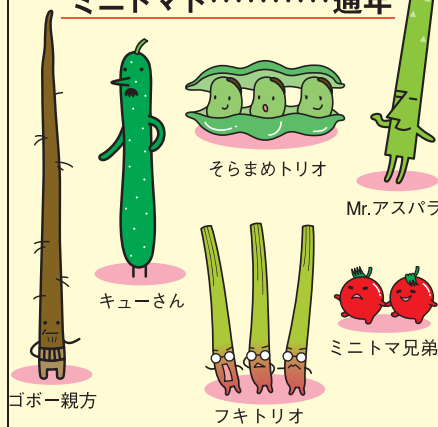
- ①もち粉と砂糖をあわせて、2回ふるいにかけておく。
- ②いちごを白あんでくるみ、丸めておく。
- ③①をボールにいれ、熱湯を2〜3回に分けて加えて、粘りが出るまで混ぜる。
- ④湯気のたった蒸し器に硬く絞ったぬれふきんを敷き、③を流しいれて強火で10〜15分間蒸す。
- ⑤生地が透明になり、ふきんから離れるようになればボールに取り出し、すりこぎで10回つく。
- ⑥コーンスターチの上⑤を置いて、10個に手早く切り分けて、②をくるんで丸める。



おすすめ!

4~5月の“旬”ごじまん品

- アスパラガス・・・2~11月
- キュウリ・・・3~12月
- フキ・・・3~5・10~12月
- ソラマメ・・・4~6月
- ゴボウ・・・2~5・11~12月
- ミニトマト・・・通年



「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10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24年4月1日(日)
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/

ごじまん野菜塾 夏野菜編 受講生募集します

トップニュース

★ 日 時

平成24年4月28日(土)から8月頃までの土曜日に
全10回程度

★ 場 所

講義：
JA香川県中央地区営農センター
(高松市下田井町367-1)
実習：
西植田いきいき市民農園
(高松市池田町)



★ 定 員

書類選考のうえ、20名程度

★ 応募資格

18歳以上70歳未満で、農業や野菜づくりに興味のある方

★ 参加費

5,000円(学生は1,000円)

★ 申込み

はがきまたはEメールに住所・氏名・年齢・職業・電話番号・
応募理由を書いて、4月16日(月)までに高松市役所 農林
水産課へ

住 所：〒760-8571 高松市番町一丁目8番15号

Eメール：nousui@city.takamatsu.lg.jp

★ 問い合わせ

高松市役所 農林水産課 ☎839-2422





ごじまん品きゃらダンボールオブジェ ぬり絵コンテスト 入賞作品 紹介

個性的な作品がたくさん出来上がりました！

最優秀賞

優秀賞



平成24年2月25日、26日の2日間、サンメッセ香川にて「たかまつ食と農のフェスタ2012」が開催されました。おかげさまで5万人もの来場者を迎え、無事終了することが出来ました。ありがとうございました。

野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話

トマトに含まれる成分がメタボ解消に効果的？そんな報道を追い風に、トマトは店頭の一番目

立つ場所を広く陣取り、自己主張をはじめました。一年中出回るトマトですが、春先からその量や種類が急激に増え、これから訪れる暑い季節を予感させます。

行楽に最適な今頃は、屋外でお弁当を食べたり、長期連休には旅行をする方も多いでしょう。そんな方に私が勧めたいのは、ミニトマトです。ミニトマトの手頃なサイズ、酸味と甘みの絶妙なバランスは、お弁当の隙間を埋めるためだけに使うのではもったいない！バックごと携帯して、軽食感覚でつまんでみてはいかがでしょうか。きつと、ご自宅の食卓で食べるミニトマトとはまた違ったおいしさを、発見できるはずです。

我が家では、2歳の子どものおやつにもミニトマトが登場します。さっと拭いただけで手軽に食べられるので、外出先でぐずった時の口封じにも最適、ミニトマトさまでです。

ミニトマトが、楽しいおでかけの一助となりますように。

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。

「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ペ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▶〒760-8571

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!

