

高松 ごじまん新聞 第15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6月1日(金)
 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

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
アスパラガス	2～11月
エンクーシン	6～9月

Mr.アスパラ



エン・クーシン



モモコさん



びわぞう



ナスP



ハウス・デ・ミカちゃん



オオクラ画伯

アスパラの豚肉巻き

材料(4人分)

- 豚肉…12枚
- アスパラガス…6本
- 油…少々
- 砂糖…大さじ1
- 酒…大さじ2
- みりん…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1



Mr.アスパラ

作り方

- ① アスパラガスは、軸の硬い部分を2cmほど切り捨て、肉の幅に合わせて切り、あらかじめ電子レンジで2分加熱しておく。
- ② ①のアスパラガスに豚肉を巻いていく。
- ③ フライパンで油を熱し、②の巻き終わりを下にして焼く。
- ④ 少し焼き目がついてきたら、Aを入れて3分くらい絡めて出来上がり。



季節のごじまん品 かんたんレシピ

きなこっちゃん 揚げパン

材料(4人分)

- コッペパン…4個
- 粉末茶…小さじ2/3
- 砂糖(上白糖)…大さじ1.5
- きなこと…大さじ1
- 食塩…少々
- 油…適量



茶太郎さん

(提供)
高松市教育委員会保健体育課

作り方

- ① コッペパンを180℃に温めた油でさっと揚げる。
 - ② 表面がパリっとしたら、粉末茶・砂糖・きなこと・食塩を混ぜ合わせてまぶす。
- ※砂糖や粉末茶の量は好みで加減してください。



トップニュース

携帯電話から ごじまんホームページが 見られるようになりました♪

一部のコンテンツを除いて、
携帯電話から“高松産ごじまん品ひろば”を
閲覧する事が出来るようになりました。
もちろん、スマートフォンでも
綺麗に見ることが出来ます。
毎月旬のごじまん品をプレゼントする
コーナーもあるので、ぜひ見てくださいね。



【携帯電話用トップページ】
QRコードで携帯版サイトのURLを
読み取ることができます

携帯用QRコード



【スマートフォン用トップページ】
QRコードでサイトのURLを
読み取ることができます
スマートフォン用QRコード▼



ごじまん野菜塾、夏野菜編が開講

4月28日(土)、ごじまん野菜塾夏野菜編がスタートしました。今年で9年目を迎えた「ごじまん野菜塾」。

J A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つて、今年も多数の応募をいただきました。今回の受講生は、定年退職された方や新規に農業職を目指す方など24名が集まりました。

受講生の自己紹介を済ませた後、池田町にある西植田いきいき



市民農園に移動し、トウモロコシ・エダマメの播種、カボチャの定植、サツマイモの植付けを、翌週には、ミニトマト・ピーマン・シシトウ・ニガウリの定植、オクラ・エンサイの播種を行いました。天候にも恵まれ、すくすくと成長しています。

野菜の生産から収穫までを学習し、農業の魅力を感じてもらうとともに、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る「ごじまん野菜塾」。8月中旬には、秋冬野菜編の受講者を募集しますので、皆さんも一緒に野菜を育ててみませんか。

新しい

ダンボール工作キット

が完成!!



ごじまん品キャラクターのダンボール工作キットに
ピオー姉さん・いちじ君・秋野カキが
加わりました♪
イベントやフェアで登場するので
かわいがってくださいね。



今回は、自宅で育てられるようプランターを使用し、アイコ・千果・ルイ60という3種類のトマト

去る5月13日(日)、国分寺グリーンクラブ主催の農業体験教室「緑の教室」にて高松産「ごじまん品」であるミニトマトの植え付け体験がある聞き、取材に行ってきました。

開催場所は、国分寺町新居にある開成香房(さくやこうぼう)。

柔らかな風が吹き、蝶たちがゆったりと飛交うのどかな場所に14組38人の家族が集まりました。

農業体験教室

から好きなものを選んで、植えつけが始められました。植え方は、なんと斜めに植え。わざと斜めに植えることで根の量を増やすとともに、適度なストレスを与え、成長を促進させるとのこと。小さな男の子も教えてもらったとおり、一生懸命、土と肥料をかき混ぜ、斜めに植えに挑戦しました。支柱の立て方や今後の育て方の説明も聞き、これから3ヶ月間、自宅での栽培が始まります。3ヵ月後には収穫したトマトを使ってピザ体験を行うとのこと。これからの成長が楽しみです。



野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話

数年前からゴーヤで緑のカーテンを作っている友人がいます。今年はトマトやナスなどカーテン目的ではない家庭菜園も始めたそう、久しぶりに会った彼女はイキイキ、キラキラしていました。どうやら、野菜を育てるということとは(野菜に限らないかもしれないが)、成長の過程を見守る喜びや収穫して食べられるしみももちろん魅力の1つですが、それ以上の何かがあるようです。例えば、少し早起きを

てお世話をするので毎日の生活に余裕が生まれたり、なげない日常に変化や刺激を与えてくれたりです。仕事や育児に忙しいはずなのに、彼女にはゆとりがあり、一方で野菜という扶養家族のおかげで毎日が充実しているようでした。

さて私はというと…定番のゴーヤにしようか、キュウリがいいか、ミニカボチャでもできると小耳にはさみ、どんな緑のカーテンにしようか悩んでいた矢先に不注意で怪我をしてしまいました。栽培はおあずけ。今シーズンは食べることを最大の楽しみにしたいと思います(笑)。

応募待っています!



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

「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ツールを目標としています。

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▼〒760-0857
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!!