

B	水...400cc	水...50cc	砂糖...80g
A	ビワ...12個	白玉粉...50g	砂糖...大さじ1/2
	モミント...お好みで	モミント...お好みで	モミント...お好みで
	バニラエッセンス...少々	バニラエッセンス...少々	バニラエッセンス...少々
	ミント...お好みで	ミント...お好みで	ミント...お好みで



## 白玉入りビワのコシポート

びわぞう

- ▼作り方
- Aの白玉粉と砂糖をまぜ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの硬さにこねる。
  - ビワは半分に切り分け、皮と種を取りのぞく。
  - ①の白玉を丸めて②のビワに入れ、沸騰した湯(分量外)の中に入れて、再び沸騰してから4~5分ゆでる。
  - 別の鍋にBの水と砂糖を入れて火にかけ、沸騰したら③を入れて2~3分煮立て、火を止めてからバニラエッセンスを加え、あら熱をとる。
  - 冷蔵庫で冷やしてから器にもりつけ、お好みでミントを添える。

## 季節のごじまん品 かんたんレシピ

B	酒...2大さじ	ゴマ油...小さじ2
A	サラダ油...大さじ1	ゴマ油...小さじ1
	豆板醤...少々	豆板醤...少々
	片栗粉...各少々	片栗粉...各少々
	ゴマ油...小さじ2	ゴマ油...小さじ2

おヨネちゃん

## 米粉でつくる 海鮮チヂミ

材料(2枚分)



## 作り方

- ①ボウルにAのじゃがいもをすりおろし、残りの材料も加えて泡立て器でよくませ合わせる。
- ②小鉢にBを入れ、よくまぜておく。
- ③ニラは3~4cmの長さに切り、①に入れてまぜる。
- ④イカを食べやすい大きさに切る。エビは皮をむいて小さく切り、酒、塩、片栗粉をふってまぜておく。

- ⑤フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、③の生地の半分を入れてのばし、④のイカとエビを上にのせ、ふたをして中火で5分焼く。
- ⑥うら返して4~5分焼き、もう一度うら返す。フライパンの側面にゴマ油小さじ1を回しかけ、カリッと焼く。
- ⑦食べやすい大きさに切って、器にもりつけ、Bのタレを添える。

※真は、お好みでハム、チーズ、豚肉などにしても美味しい。

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
エンクーチン	6~9月



# 高松ごじまん新聞 第三版

発行日／平成25年6月1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/

トップニュース

## ビワの加工品、 試験販売開始！

先日4月17日より、サンポート高松内四国ショップ88で、ビワの葉茶、ビワキャンディ、ビワゼリーの試験販売が始まりました！あまり知られていませんが、実は香川県のビワ生産量は全国3位！

高松市農産物ごじまん品推進協議会では、昨年より、市内生産者団体や食品卸・加工「香川商事」と協力し、そのままでは出荷できない規格外の果実、通常は食べない葉の部分などを利用した、ビワの加工品プロジェクトに取り組んできました。そして4月18日・19日に高松市で開催された「全国ビワ研究大会」に合わせ、加工品3品の試験販売を開始しました。

ビワの葉茶は癖のないすっきりした味で、さわやかな香りが特徴です。ゼリーには果肉がまるごと入っていて、果汁入りキャンディとともに希少糖が使われています。

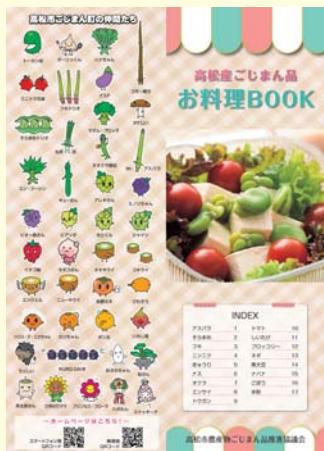
数量限定販売ですので、無くなり次第終了します。お早めにお買い求めください。



# 高松産ごじまん品お料理BOOK リニューアルしました。

全35品のレシピを掲載！高松市役所、市内各コミュニティセンター、香川県農協中央地区営農センターにて配布中。

この他のレシピもHPに掲載しています♪



今年は、娘にもお手伝いをお願いして梅酒と梅シロップを作る予定です。シロップはこの夏に飲みきつてしまいそうですが、梅酒は娘が20歳になるまで大事に残しておこうと思います。十数後、娘の生まれた年に仕込んで梅酒と娘が手伝ってくれる日が、今からとても楽しみです。

今年は、まだそれほど昔ではあります。まだそれが懐かしく思い出されます。

キッチン下の貯蔵庫は、仕込んだ年の書かれた瓶でいっぱいになつきました。結婚した年、子どもが生まれた年：まだそれほど昔ではあります。

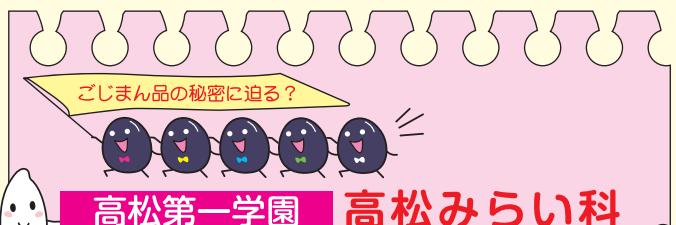
「ごじまん新聞」は、消費者と生産者を結ぶコミュニケーションペーパーを目指しています。あなたのメッセージをお待ちしています。また、あなたの自慢花を添えられることが素敵だなと思い、お酒が大好きと生の節目にお手製の何かでしょ。お祝いの席や入園式がふるまわれたことでした。おいしかったことはもちろんですが、お祝いの席や入園式がふるまわれたことでした。おいしかったことはもちろんですが、お祝いの席や入

～ホームページはこちら！～

スマートフォン用  
QRコード



携帯用  
QRコード



## 高松第一学園 高松みらい科 「食育コース」取材ればーと

ごじまん品について勉強しました♪

5月22日(水)、高松第一学園で高松みらい科「食育コース」を選択している6・7年生が、高松産ごじまん品とはどのようなものか、野菜や果物などの特徴にはどのような違いがあるのか学習しました。

授業では、出回りカレンダーを見ながら旬の時期やおいしい野菜・果物の選び方の話を聞いたり、イチゴ3品種(さちのか、女峰、さぬきひめ)の食べ比べをしたりと、五感を使ってそれぞれの違いを感じていただきました。

今回の授業でごじまん品について学んだ後、プロのパティシエから野菜や果物を使ったお菓子作りについても勉強し、児童・生徒がそれぞれ興味を持った食材を使ったクッキーのレシピを考えて試作をするそうです。その後、何度も改良を加え、各グループが作ったクッキーを発表し合うとのことでした。

グループみんなで協力し、楽しくおいしいクッキーを作ってくださいね。

児童・生徒が自分たちで食材を選び、料理方法を考えることで、食材への興味や理解を深めてくれることを期待しています。



### 野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと語24

梅酒作り。  
きっかけは数年前、友人の結婚式に出席した際に食前酒として「新婦が作った梅酒

として「新

「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「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。ふるつてご応募ください。

**メツセージ&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。

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

