

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」

「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版

発行日／平成25年10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！
10～11月の“旬”ごじまん品

カキ	9～12月
温州ミカン	10～3月
ブロッコリー	10～5月
フキ	3～5・10～12月
ゴボウ	2～5・11～12月
米	通年
茶	通年



秋野カキ



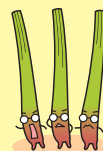
マダム・ブロッコ



茶太郎さん



おヨネちゃん



フキトリオ

ゴボウ親方

「きなし盆栽植木まつり」&
「グリーンフェスタ国分寺」
同日開催！

トップニュース

高松市「鬼無」「国分寺」地区は、日本一の松盆栽の産地です。毎年秋に両地区で開催される盆栽イベント「きなし盆栽植木まつり」と「グリーンフェスタ国分寺」を、今年も同日開催します。両会場にお越しいただいた方には、抽選で高松産ごじまん品(旬のフルーツ)をプレゼント。

最近では盆栽が密かなブームとなっており、玉藻公園、栗林公園などでの展示のほか、カフェとのコラボも実施しています。芸術の秋、心静かに盆栽を眺めてみませんか。

●第31回 きなし盆栽植木まつり●

◎日 時

平成25年10月18日(金)～20日(日) 午前9時～午後4時30分

◎場 所

香川県鬼無植木盆栽センター(高松市鬼無町山口333-1)

◎内 容

盆栽植木等の即売、盆栽の名品展、オークションなど

●第26回 グリーンフェスタ国分寺●

◎日 時

平成25年10月18日(金)～20日(日) 午前9時～午後5時

◎場 所

橘ノ丘総合運動公園(高松市国分寺町新名2069-1)

◎内 容

盆栽等の展示・即売、コケ玉教室、盆栽オークションなど



松さん

ちよい干し椎茸の
香り炒め

タケじい



材料(4人分)

- 肉厚椎茸…8枚
- えのき茸…1パック
- 赤・黄パプリカ…各1/6個
- 九条ネギ…1/2本
- 煎りゴマ・七味唐辛子・粉山椒…各適量
- ニンニク(みじん切り)…1片
- 生姜(みじん切り)…10g
- オリーブオイル…大さじ2
- 酒・だし醤油…各大さじ2

▼作り方

- ①肉厚椎茸はザルにのせて2時間、半日太陽に当てて干し、一口大に切る。
- ②えのき茸は根元を切り落とし、半分に分ける。パプリカは細切りにし、九条ネギは斜め細切りにする。
- ③フライパンにAのオリーブオイル・ニンニク・生姜を入れて中火にかけ、香りがしてきたら①②を加えて炒め、酒・だし醤油を加えてさらに炒める。
- ④③を器に盛り付け、お好みで煎りゴマ・七味唐辛子・粉山椒などを添える。

※椎茸は干すことでビタミンDが生成され、水分が程よくとんで、旨み・香り・歯ごたえ等が格段に良くなる。

※レモン・すだち・橙などの果汁を加え、マリネ風にしても美味しい。

季節のごじまん品
かんたんレシピ2種類の巻きおにぎり
〜オリーブ牛巻き・
高菜巻き〜

材料(各5個分)

- ご飯…2合分
- 柴漬け・煎りゴマ・ちりめんじゃこ…各適量
- オリーブ牛もも薄切り肉…200g
- 高菜漬け…200g
- 醤油・酒・みりん…各大さじ2
- 砂糖…大さじ1
- 生薑汁…小さじ1



おヨネちゃん

▼作り方

- ①ご飯は半分に分け、1つには刻んだ柴漬けと煎りゴマ、もう1つには高菜漬けの茎の部分と刻んだものとちりめんじゃこを加えて混ぜ、それぞれ俵型のおにぎりを5個ずつ作る。
- ②牛肉を広げて、柴漬け入りのおにぎりに巻きつける。
- ③5個全て巻き終わったらフライパンを中火にかけ、牛肉の巻き終わりを下にしておにぎりを並べ、こんがり焼き色を付ける。
- ④全体が焼けたらAを加え、汁気がほとんどなくなつて照りが出たら火を止める。
- ⑤高菜漬け入りのおにぎりは、高菜漬けの葉で包む。

※オリーブ牛は冷めても脂の風味が良く、新米との相性もバツリお弁当にも喜ばれる。

※お子様にはハムやチーズ、あつさり好みの方には紫蘇やとろろ昆布などでアレンジできる。





コープ栗林店にて

ぶどうフェアを開催しました♪

9月6日(金)～8日(日)、コープ栗林店にて毎年恒例のぶどうフェアが開催され、マスカットオブアレキサンドリア、ロザリオビアンコ、ピオーネ、瀬戸ジャイアンツとイチジク(蓬莱柿)の対面販売を行いました。フェア前日には高松市中央地区温室ぶどう品評会が開催され、当日は受賞した3品のアレキの展示のほか、販売員によるアレキとイチジクの試食も実施しました。

マスカットオブアレキサンドリアは、果肉がやわらかく、さっぱりとした甘みと上品な香りが特徴で、種があり皮をむいて食べるタイプのマスカットです。

当日はたくさんの方にお越しいただき、地元で採れた美味しいアレキとイチジクを食べていただきました。



ピオーネさん

協議会では引き続き、地元高松で採れた旬の農産物のPRを行います。10月には「太秋柿・早秋柿」のフェアも開催する予定ですので、皆様ぜひお越しください!

ピアン子



菊の季節がやってきました!

高松産ごじまん品にも認定されている、花。秋は菊が最盛期を迎えます。

菊は薬草や観賞用として平安時代より親しまれ、着物や振袖に菊花柄が描かれることも多く、昔から日本人になじみ深い花です。



高松市内では毎年秋に各所で菊花展が開催されており、愛好家が丹精込めて育てた大輪の菊の花は、毎年、訪れる人の目を楽しませています。

菊は葬儀や仏花のイメージが強い花ですが、最近は多種多様な品種が出ていて、フラワーアレンジメントや寄せ植えに用いられる事も増えています。花卉の先がスプーンのようにになっているものや花の形がまん丸で可愛いらしいものなど、一見、ガーベラやタンポポに似ている品種もあり、カラーバリエーションも豊富です。

花には人の気持ちを癒す不思議な力がありますが、菊はその種類によって、華やかな気持ちにも静かな気持ちにもしてくれます。この秋、お気に入りの菊の花を見つけてみませんか?

野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話26

に?と不思議に思っていました。届いたのは黒大豆の枝豆(それも枝つき)でした。黒枝豆の旬は、秋なんです。

さて、送られてきた黒枝豆は、さやには茶色の斑点が所々にできていてなんだか虫食いのようにですし、うぶ毛は、うぶ毛と呼ぶには抵抗があるほど茶色の毛が立派にはえていました。も

京都に住む母から、もう少ししたら枝豆送るねとメールが送られてきました。もう夏は過ぎたのに?と不安に思いましたが、それは全くの取り越し苦労でした。全て、おいしい黒枝豆の証だったようです。

塩ゆでしただけの黒枝豆ですが、豊かな香りと濃厚な甘み、大粒で食べ応えのある食感は感動ものです。枝からさやをはずす手間や、土や葉っぱで散らかった部屋、塩もみ中にうぶ毛が刺さりチクチク痛んでいた手指のことなど、どうでもよくなってしまう(笑)。夏は枝豆にビールが定番ですが、秋は熱燗やお湯割りと共に黒枝豆をゆっくり楽しみたいですね。

柿フェア

イベント
情報

■開催日■
平成25年10月5日(土)
9:30~17:30

■場所■
マルナカ栗林南店



太秋柿(たいしゅうがき)と早秋柿(そうしゅうがき)の試食販売を行います。

太秋柿は少し緑がかった果実、梨に似たシャクシャクとした食感と果汁の多さが特徴の柿です。

早秋柿の果実は鮮やかなオレンジ色をしていて、食感は軟らかくジューシーで口当たりの良い甘みが特徴です。

たくさんの方のご来店をお待ちしております!

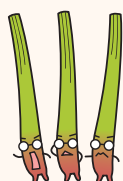


～ホームページはこちら!～

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

「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

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。