



ゴボウ親方

▼材料(作りやすい分量)
ゴボウ…300g

ゴボウ茶・しぐれ煮

▼作り方

- ①ゴボウはたわし又はスポンジの硬い方でこすって洗い、ピーラーで削ります。(簡単で、早く乾きます)
 - ②干しカゴかザルに①を広げて半日から一日干します。(電子レンジでの乾燥も可)
 - ③②を弱火のフライパンで香ばしく煎って出来上がり。あとは適量の熱湯を注いでいただきます。
- ※③でお茶にしたあとのごぼうを冷凍保存して何回分か溜まったら、五目きんぴらかしぐれ煮に再利用してはいかがでしょうか。
- (例)ごぼう80g、牛肉細切り60g、ピーマン細切り2コ、生姜千切り15gをサラダ油でサッと炒め、酒、みりん、醤油適量で味付けします。お好みで砂糖少量を加えても良いでしょう。

季節のごじまん品 かんたんレシピ

▼材料(4人分)
あまなつ…2コ
砂糖…80g
赤ワイン…大さじ1
粉ゼラチン…15g
水…90cc



あまなつゼリー

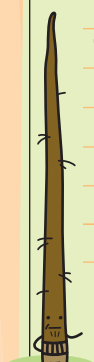
▼作り方

- ①あまなつは縦半分に切って、皮を傷つけないように中身を取り出しジュースを絞ります。(皮はケースに使います)
 - ②①の水にゼラチンを振り込んで混ぜ、4〜5分ふやかします。
 - ③①のジュースに水を足して2カップにして鍋に入れ、分量の砂糖を加え手火にかけて砂糖が溶けたら火を止め②のゼラチンを入れて溶かします。
 - ④③を半分に分け一方に赤ワインを入れて混ぜオレンジ色にし、どちらも粗熱をとって、①のあまなつの皮のケースに流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ※あまなつの大きさによって砂糖・たす水・ゼラチンの量を加減してください。
- ※今回はくし型に切ったのでゼラチンの量を多めに使いました。寒天で作っても良いでしょう。

おすすめ!

4〜5月の“旬”ごじまん品

ビワ…4〜7月
アスパラガス…2〜11月
キュウリ…3〜12月
フキ…4〜5・11〜12月
ソラマメ…4〜6月
ゴボウ…2〜6・10〜12月
ミニトマト…通年



ゴボウ親方



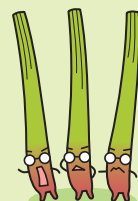
そらまめトリオ



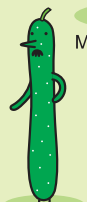
Mr.アスパラ



ミニトマト兄弟



フキトリオ



キュウさん



びわぞう

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26年4月26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

20名程度

★応募資格

18歳以上70歳未満で野菜づくりに意欲がある方

★参加費

5,000円(学生は1,000円)

★申込み

ハガキまたはEメールに住所・氏名(ふりがな)・年齢・職業・電話番号・応募理由を書いて、4月14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



たかまつ産直マップが できました!!



※各産直店舗および高松市役所農林水産課に置いています。

第14回「鬼無グリーンフェアー21」

- ◎会 期 平成26年4月18日(金)～20日(日) 午前9時～午後4時30分
 ◎会 場 香川県鬼無植木盆栽センター(高松市鬼無町山口333-1)
 電話番号:087-882-4091(※会期中に限る)
 ◎内 容 盆栽、植木、苗木、花木等、約1,000種、3万点を展示販売
 おさんぽオークション(10:30～・14:00～)
 プロとの集い(12:30～)
 ◎主 催 鬼無グリーンフェアー21 実行委員会
 ◎問合せ先 087-881-2847(花澤さん)



国分寺盆栽センター春まつり

- ◎会 期 平成26年4月19日(土)～20日(日) 午前9時より午後4時
 ◎会 場 JA香川県国分寺盆栽センター
 ◎展示品・即売品 盆栽各種・小品盆栽・雑木・山野草・観葉植物・鉢花・ミニ産直・喫茶コーナー・資材

盆栽教室

〈真柏針金掛け教室〉

4月19日(土) AM 10:00～PM 12:00
 (受付11:00まで)、先着20名
 受講料:3,000円(教材費)

〈苔玉教室〉

4月20日(日) AM 10:00～PM 1:00
 随時1時間コース、先着20名
 受講料:1,000円

※両教室ともに、定員は20名前後までとさせていただきます。

〈オークション〉

毎年一番の
大好評! 4月19日(土)
PM 1:00～

どなたでも参加できます

無料相談 コーナー

4月19日(土)
20日(日)

※持ち込み可能です。
豊富に取り揃えておりますので、
是非ご来場下さい

お問い合わせ先

会 場:JA香川県国分寺盆栽センター TEL:087-874-2795
 事務局:香川県農業協同組合国分寺支店(ふれあいセンター国分寺店内)
 〒769-0104 香川県高松市国分寺町新名744-1 TEL:087-874-1215

緑茶というと、作法が難しそうとか、茶葉が高価と思っている方もいらっしゃるかもしれませんが、実はとても気軽に楽しめます。お茶として飲用するのはもちろんですが、お酒を割ったり、料理に使ったり、古くなったものは風呂に入れたりとか、様々な使い方ができます。特に新茶は年に一度の縁起物ですから、ぜひ季節を感じてお召し上がりいただきたいものです。

茶太郎さん



野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話29

「88」という数字から連想されるものといえば、香川の方なら四国八十八箇所のお遍路を思い浮かべる方が大半かもしれません。新緑の季節に登場する「88」は、「八十八夜」で決まりですね。立春から数えて88日前後のゴールデンウィークの頃に茶摘みが始まり、家庭でも新茶が楽しめるようになります。

私にとって緑茶は昔から身近なものでしたので、先日、急須や茶筒が自宅にないという友人の話にとても驚きました。ペットボトルのお茶や、紅茶・コーヒーなどを飲む機会が増え、自宅で緑茶を煎れる習慣がないのだそうです。