

高松「ごじまん新聞」第40版

「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版
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26年12月1日(月)
発行所／〒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！ 12～1月の“旬”ごじまん品

ブロッコリー……10～5月
ナバナ……12～4月
イチゴ……11～6月
キウイフルーツ……11～3月
温州ミカン……10～3月
黒大豆……通年
米……通年



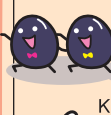
マダム・ブロッコ



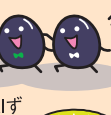
カンちゃん



イチゴ娘



KURO-DAIず



エンジェル



ハナちゃん



おヨネちゃん

トップニュース



2015年

ごじまん品カレンダー完成！！



来年もかわいいキャラクターと一緒に過ごそう♪
ホームページからダウンロードして使ってね。

ナバナとシラスの卵とじ

材料（4人分）

- ナバナ……1束
- シラス……40g
- 生姜……10g
- 卵……2個
- 卵黄……1個分

「煮汁」

- だし汁……1 1/2カップ
- 酒・みりん・薄口醤油……各大さじ2
- 砂糖……小さじ1



ハナちゃん

作り方

- ① ナバナはサッと塩茹でし、水にさらす。水気を絞り3cm長さに切っておく。
 - ② シラスはザルに入れ熱湯をかけ、生姜は千切りにしておく。
 - ③ 浅鍋に分量の煮汁を煮立て、ナバナ、生姜、シラスの順に入れひと煮する。
 - ④ 全卵と卵黄は別々にざっくりと溶いておき、③に全卵を全体に広がるように流し入れ続いて卵黄を所々に落とすようにして入れ、すぐ蓋をして火を止める。
 - ⑤ (こうすると、より菜の花が咲いたように仕上がる。)
 - ⑥ ④を器に盛って出来上がり。
- ※卵を多めにしてご飯にのせて丼にしたり、汁気を切ってスライスチーズとパンにはさんだサンドイッチもいけますよ。

季節のごじまん品 かんたんレシピ

材料（4人分）

- すし飯……3合分
- オリブ牛切り落とし……250g
- 巻き海苔……4枚
- 卵……4個
- 三つ葉……1束
- キュウリ……1/2本
- さくらデンプ……適量
- 「しぐれ煮の煮汁」
- 酒・水……各50cc
- 砂糖……大さじ2
- 醤油……大さじ1 1/2
- 生姜千切り……10g



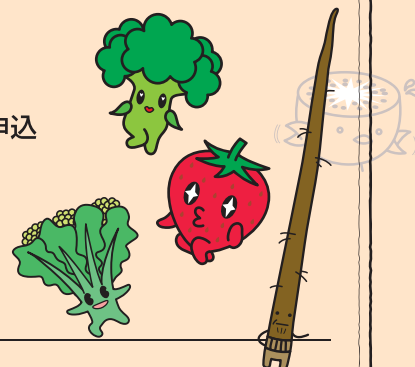
うっしー

作り方

- ① しぐれ煮を作りましょう。
 - ② 鍋に分量の酒・水・生姜を入れ、煮立ったらオリブ牛を入れてほぐし、再び煮立ってアク取りをしたら砂糖と醤油を入れ、汁気がなくなるまで煮て冷ましておく。
 - ③ 卵は塩・砂糖・だし醤油・水各少量を入れ卵焼きを作り、棒状に切る。
 - ④ 三つ葉は茹で、キュウリは縦4本に切り、海苔は中表にして軽くあぶって切る。
 - ⑤ 巻きすしに海苔の表(ツヤのあるほう)を縦長に置き、1/4のすし飯を広げる。(海苔の向こう側2cm残す)
 - ⑥ 中央に牛しぐれ煮、卵焼き、三つ葉、キュウリ、さくらデンプをのせ、すし飯の手前と向こう側を合せるように巻くと芯(具)が真ん中にきます。
 - ⑦ 巻き終わりを下にして少しおき、6～8つに切って盛り、生姜の甘酢漬けを添えます。
- ※忘・新年会、お正月料理や節分の恵方巻にも喜ばれます。
- ※オリブ牛は冷めても脂がしつこくないので美味しくいただけます。

親子農業体験教室の参加者を募集します!!

- 内 容** 親子で冬野菜の収穫作業及び調理実習を行う。 **主 催** 高松市農産物ごじまん品推進協議会
- 日 時** 12月13日(土)午前9時～午後1時30分 **場 所** 香南アグリーム(高松市香南町岡1270番地13)
- 応募資格** 3歳以上で高松市内に在住又は勤務しており、親子で参加できる方
- 募集人員** 30名(親子10組程度) **参加費** 1名 1,000円 中学生以下 500円
- 申込方法** 住所・氏名・年齢・電話番号・応募理由を記入の上、ハガキ又はファックスで申込
- 締 切 日** 12月8日(月)必着
- 申 込 先** 〒760-8571 高松市番町一丁目8番15号 高松市役所 農林水産課
TEL 087-839-2422 FAX 087-839-2423



柿フェア



- **開催日** 12月6日(土) 10時～18時
- **場 所** 高松三越 本館 地下1階 江戸屋

富有柿(ふゆうがき)の試食販売を行います。
富有柿は肉厚で甘味が強く、柔らかい柿が好き
な方にはオススメです。試食を実施する予定で
すので、冬の定番の味覚を是非味わってみて下さい。
当日は、たくさんの方のご来店をお待ちしており
ます!

たかまつ食と農のフェスタ2015

- **日時** 平成27年2月28日(土)～3月1日(日)
9:30～16:00
- **場所** サンメッセ香川
大展示場・屋外展示場
- **内容** 体験コーナー・産直ごじまん市
ガラポン抽選会など



「フラワーフェスティバルかがわ2015」同時開催!!
詳しくは次号で紹介します。お楽しみに!!

野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話38

先日、野菜ソムリエ仲間と柿の勉強会をしました。柿は日本の昔話にもよく登場し、お正月に串柿を飾る風習もあるのだ、古くから日本人と関わりがありますね。

そんな身近な柿ですが、以前から不思議に思っていた事があります。それは…果物の柿の種と米菓の「柿の種」、果物の種は丸みがある栗のような形状なのに、なぜ細長い米菓に「柿の種」と名付けたのか…。

その答えは米菓の生誕地とモデルになった柿の種にあるようです。米菓のふるさと地域では、三日月状の種が入る柿がよく実り、米菓の名付け親にとつての柿の種といえは三日月状だったのでしょう。

柿は1000種類以上あるそうなので、柿々ときいてイメージするものは人によって異なりそうですね。もしかすると、柿の種を見たことのない子や渋柿を知らない子もいるかもしれません。

香川は全国的にも珍しく、甘柿・渋柿ともに手に入る土地柄だそうです。お正月準備に干し柿を吊るしたり、家庭で渋抜きをして楽しむのもいいですね。

～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



宛先 ▼ 〒760-8571
高松市番町一丁目8番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び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。

**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。