

高松ごじまん新聞 第四版

「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27年12月1日(火)
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 ……11月～



ホットプレートで 一口ネギ焼きパーティー

材料＆下処理・調味料 (作りやすい分量)

- 青ネギ…2束〔小口切り〕
- お好み焼粉…100g
- 卵(M)…1コ
- ① ゆでタコ・エビ・かまぼこ・豚肉
- ウインナー・チーズ・もち・キムチ
- 明太子など お好みのもの…適量
- ② お好み焼ソース・ポン酢・ケチャップ
- チリソース・ピザソースなどお好みで



ねぎ坊

作り方

- ① ボールに卵と水100cc、お好み焼粉をいれて混ぜる。
 - ② ①に刻んだねぎを入れ混ぜ合わせる。
 - ③ ホットプレートで200度で熱し、薄く油を敷き、②を大さじ山盛り1杯位薄く広げ、④の具をのせ、好みで削り節粉などをふり、周りが白っぽくなればひっくり返す。
 - ④ 具に火が通ればもう一度返して、⑤のソースをつけていただきます。
- ※一口サイズ
なのでいろいろな具とソースで自分好みのパリエーションがいくつでも楽しめます。



季節のごじまん品 かんたんレシピ



イチゴ娘

イチゴとキウイの チョコレートフォンデュ

材料＆下処理 (作りやすい分量)

- イチゴ…15粒〔洗って水気をふいておく〕
 - キウイ…2コ
 - ① 牛乳…100cc
 - ② 板チョコレートホワイト…100g
 - ③ 板チョコレートミルク…100g
- 「皮をむき、一口大に切っておく」
他 季節のフルーツもお好みで
クッキーやスポンジケーキ・パン…適量



オオキウイ

作り方

- ① 耐熱容器二つに②の牛乳を60ccと40ccに分けて入れ、電子レンジ500wで約1分30秒～2分間温める。(沸騰直前位熱いほうがよく、機種・容器により加減してください)
 - ② ①の牛乳の多いほうにミルクチョコレートを入れ、よく混ぜて溶かす。
 - ③ トレーに紙ナプキンなどを敷き②をのせ、フルーツを添える。
- フルーツをフォークやピックで刺しチョコレートにくぐらせそのまま食べたり、クッキーやスポンジケーキ・パンにのせて食べても美味しい。
- ※クリスマスやバレンタインデーの頃は、クーベルチュールやコーティングチョコ、色や香りもいろいろ、みんなが楽しく盛り上がりましょう。



トップニュース



2016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。



親子農業体験教室の参加者を募集します!!

農業体験と調理実習を通じて、食と農業への関心を深めるため開催します。

- 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** 1月30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** 1月13日(水)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

イベント
情 報

キウイ・イチゴ・みかんフェア

- **開催日** 12月12日(土) 10時～18時
- **場 所** ゆめタウン高松
- **主 催** 高松市農産物ごじまん品推進協議会

キウイ(香緑)、イチゴ(さめきひめ)、みかん(小原紅早生)の試食販売を行います。

試食は沢山用意しておりますので、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2016

- **日時** 平成28年2月27日(土)～2月28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
ガラポン抽選会など
- **主催** たかまつ食と農のフェスタ実行委員会
- 「フラワーフェスティバルかがわ2016」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89

野菜ソムリエ仲間とリンゴの勉強会を行いました。「みかんの育つ環境ではリンゴは育たない」と聞いたことがあったので、みかんの採れる香川ではリンゴよりもみかんの方が身近な果物であろうと想像していましたが、意外や意外、古くは、香川はリンゴの大産地だったそうです。海水浴には小ぶりの青リンゴを持っていたのが定番だったのよ、と年配の方が話して下さり、リンゴが全く異なる季節感を持っていたことに大変驚きました。

私にとつてのリンゴは寒い時期、それもクリスマス時期に食べるもの、という印象です。小さい頃はカトリック系の学校に通っていたこともあり、クリスマスのイベントは盛大でした。リンゴの豊かな香りに包まれながら、クリスマスツリーにリンゴの飾りをつけていたことが、今でも思い出されます。

皮むきが手間で…と、手が伸びない方もいると聞きますが、リンゴがテーブルにあるだけでお部屋が明るくなり、気持ちもリラックスできますよ。

～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ペーパーを目指しています。お気軽にメッセージをお寄せください。また、「ごじまん品」を使ったオリジナルレシピを募集します。掲載された方には、ごじまん品のプレゼントもありますので、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。