

高松ごじまん新聞

「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」

第47版

発行日／平成28年2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!

2～3月の“旬”ごじまん品

ナバナ……………12～4月
ブロッコリー……10～5月
イチゴ……………11～6月
アスパラガス…2～11月
ゴボウ…2～6・10～12月
中晩カン……………1～5月
シタケ……………通年



ナバナとカニカマの おろし酢かけ

材料＆下処理・調味料(4人分)

- ナバナ…1束
- 「塩ゆでし、食べやすく切り、だし醤油をふって絞る」
- カニかまぼこ…80g「粗くほぐす」
- 大根おろし…1カップ
- 「ザルにのせ軽く水気を切る」
- ゆずの皮の千切り・イクラ…各適量
- 酢…大さじ3
- 柚子の絞り汁…大さじ1
- 砂糖…大さじ2
- 塩…小さじ1/4



ハナちゃん

作り方

- ① ナバナとカニかまぼこをザックリと混ぜ器に盛る。
 - ② ①に大根おろしとゆずの皮の千切りを入れて混ぜたおろし酢を①にたっぷりとのせ、イクラを天盛りにする。
- ※ナバナは、根元を少し切り落とし水につけてシャキッとさせてから茹でると、歯ごたえがよく美味しい。
- ※辛子和えの他、ごまマヨネーズ和え・卵とじにも。豚肉やキノコと合わせてメイン料理にもなります。



季節のごじまん品 かんたんレシピ

フルーツサンド

材料＆下処理(4人分)

- イチゴ…10粒「2～4つに切る」
- 温州ミカン…2コ
- 「皮をむいて6～7ミリ厚さの輪切り」
- キウイ…2コ
- 「皮をむいて6～7ミリ厚さの輪切り」
- サンドイッチ用食パン…10枚
- 「薄く無塩バターを塗っておく」
- 生クリーム…100cc
- 希少糖…大さじ1・1/2



イチゴ娘



カンちゃん



オオキウイ

作り方

- ① ①の生クリームに希少糖を加え、角が立つくらいまであわだてる。
 - ② ①にイチゴ・ミカン・キウイを入れて混ぜ合わせる。
 - ③ サンドイッチ用のパンに②を1/5ずつのせてサンドし、少しおいて食べやすく切り器に盛る。
- ※無塩バターはフルーツや生クリームの水分でパンがべたつくのを防ぐ。
なるべく早く食べましょう。
ナイフを温めて切るとすっきり切れる。
※オーブンサンドやロールサンドなどいろいろ作って、お誕生会・持ち寄りパーティーにもおすすめ。
※希少糖は、はちみつや砂糖に変えてもOK。甘さはお好みで。



たかまつ 食と農のフェスタ2016

トップニュース

イベント盛りだくさん!

ご家族・ご友人をお誘い合わせの上、ご来場下さい。

たかまつ 食と農の フェスタ 2016

同時開催
フラワー
フェスティバル
かがわ2016

体験コーナー
高松産ごじまん品で
ワッフルをつくろう!

瀬戸・高松広域
定住自立圏コーナー
綾川町・さぬき市・三木町・小豆島町・土庄町からも出展します

日時 平成28年2/27(土)、28(日)
9:30～16:00

会場 サンメッセ香川
大展示場及び第1屋外展示場
(高松市林町2217-1)

産直!
高松産ごじまん市
地元農産物や加工品が盛りだくさん!

当ててびっくり!
ガラポン抽選会
補助券を3枚集めて挑戦しよう!

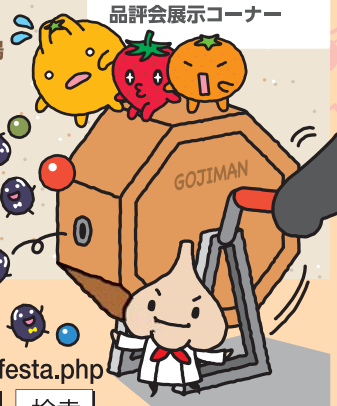
※動物をのせてのご入場はご遠慮願います(ほじく犬は除く)。

詳しくは、ホームページをご覧ください。

[URL] <http://gojiman.jp/event/festa.php>

たかまつ食と農のフェスタ

検索



たかまつ 食と農の フェスタ 2016

同時開催
フラワー
フェスティバル
かがわ2016



平成28年2/27(土)、28(日)
9:30～16:00



サンメッセ香川
大展示場及び第1屋外展示場
(高松市林町2217-1)

◎イベント内容は、変更・中止する場合があります。
その他のイベントについては、ホームページを見てく
ださいね!!

たかまつ食と農のフェスタ

検索

産直 高松産ごじまん市

高松市内でとれた新鮮な農産物を
生産者が直接販売します☆
畜産品や水産加工品なども多数ご用意。
フードコートになっているので食事もOKです!!

体験コーナー

高松産ごじまん品で
ワッフルをつくろう!



瀬戸・高松広域 定住自立圏コーナー

綾川町・さぬき市・三木町・小豆島町・
土庄町からも出展します

くらべてみよう!

ミカン・デコボン・イチゴ

品評会展示コーナー

参加してみよう 体験コーナー

～高松産ごじまん品で

ワッフルをつくろう!～

米粉、イチゴ、キウイフルーツ等を使って
ワッフルをつくります。

- 時間・定員 : 1回目 10時～12時 先着40名
: 2回目 13時～15時 先着40名
- 参加費 : 1名100円
- 参加方法 : 当日、随時受付(定員になり次第終了)
- 協力 : 四国ガスグループ

ガラポン抽選会

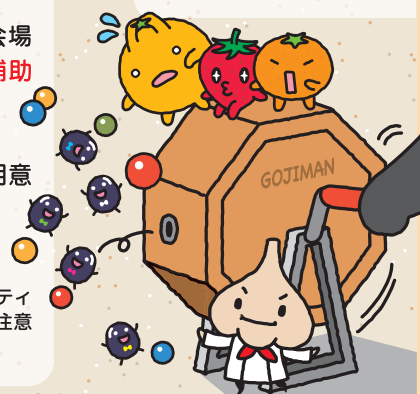
期間中、たかまつ食と農のフェスタ会場
でお買い物300円ごとに1枚の抽選補助
券を発行します。

抽選補助券3枚で1回抽選ができます。

高松産ごじまん品の非売品グッズも用意
しています。

何があたるかお楽しみに☆

※一部対象外ブースがあります。フラワーフェスティ
バルかがわでのお買い物は対象外ですのでご注意
ください。



野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話40

我が家でした。鍋は白菜や大根な
ど、野菜がたくさん食べられて嬉し
いですよね。

白菜は数時間でも干して調理す
るとおいしいよ、と聞いたので試し
てみました。葉を数枚はがしている
と、巻きが緩いのか、葉の先端が接
しておらずが見えそうな感じに
なっていたので、ちょっと覗いてみ
ました。そこには…薄緑の柔らかかそ
うな小さなつぼみが、ちょこんと行
んでいました。プロッコリーや菜の
花よりもか弱そうなそのつぼみが、
なんだか何枚もの葉っぱのおくる
みに大切に大切に包まれた赤ちゃ
んのように見えて、とても温かくほ
ほえましい気持ちになりました。

海外では「赤ちゃんはキャベツ畑
のキャベツから生れる」という言い
伝えがある地域もあるそうです。古
い時代のどこかの国で、今の私と同
じような気持ちになった人がいた
のかもしれないね。

今年の冬は暖冬
といいつつ、やはり
冬はそれなりに寒
いし、なんといつて
も楽な鍋物を夕食
に出す機会が多い

～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▼〒760-0857-1
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
生産者を結びコミュニケーション
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。