

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28年4月1日(金)
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/

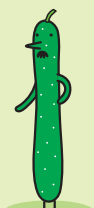
おすすめ!

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
ソラマメ…………4～6月
ゴボウ…2～6・10～12月
ミニトマト……………通年



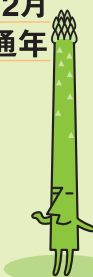
ゴボウ親方



キュウさん



びわぞう



Mr.アスパラ



ミニトマト兄弟



そらまめトリオ

ごじまん野菜塾 春夏野菜編 受講生募集します

トッパニュース

◆ 日 時

平成28年4月23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FAXで
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(木)までに高松市 農林水産課へ
住 所：〒760-8571 高松市番町一丁目8番15号
高松市役所 農林水産課

◆ 問い合わせ

☎ 087-839-2422
FAX 087-839-2423



椎茸とつくねの 合わせ焼き

材料&下処理・調味料(4人分)

- 生椎茸…中12枚[軸は切り取りみじん切りにしておく]
- 若鶏モモミンチ…150g
- 高野豆腐…1コ[すりおろす]
- 太ネギ…1/2本[みじん切り]
- 酒…大さじ2
- 醤油…大さじ1
- 砂糖…小さじ2
- 生薑汁…小さじ1/2
- だし汁…1/3カップ
- 酒みりん・砂糖・醤油…各大さじ2
- サラダ油…大さじ1



(コマ・七味唐辛子・粉山椒など薬味は適量)

▼作り方

- ①ボールに若鶏モモミンチと椎茸の軸・高野豆腐・太ネギ・②を入れ粘りが出るまでしっかり混ぜる。
- ②椎茸の裏側に片栗粉をふり①を塗りつける。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、肉の側から入れこんがり焼き、ひっくり返してさっと焼き取り出す。
- ④⑤のフライパンに⑥を入れ煮立ったら椎茸を入れてほとんど汁気がなくなるまで煮詰める。

※高野豆腐は乾燥のまますり卸して入れるとしっとりジュシーに仕上がる。(麩でもお試しを)



タケじい

季節のごじまん品 かんたんレシピ

グリーンアスパラと トマトのサラダ

材料&下処理(4人分)

- グリーンアスパラ…2束
- 「塩ゆでしておく」
- トマト…1コ[1cm角に切る]
- スモークサーモン…40g[1cm角に切る]
- オリーブオイル・レモン汁…各大さじ2
- 塩…小さじ1/4
- コショウ…少々
- 玉ねぎ…大さじ2[みじん切り]

※スモーク

サーモンの代わりに生ハムも美味しくできます。お手軽なカニカマやツナでもお試しください。



- ①グリーンアスパラは食べやすい長さに切り、元のアスパラのように皿に盛る。
- ②ボールに①を入れトマトとスモークサーモンも加えてまぜ、③のアスパラの中央にたつぷりとのせ、さらしバセリを散らす。



たかまつ



食と農のフェスタ2016 で大好評だった “米粉ワッフル”の作り方をご紹介します!!

材料／6個分

- 米粉 100g
- 砂糖 60g
- 卵 2個
- 牛乳 大さじ2
- バター 60g

作り方

- ① バターは室温に戻しておきます。
- ② 材料を全て混ぜる。
- ③ コンロの温度調節機能で150℃に設定し、設定温度になったらワッフルメーカーに生地を流します。
- ④ タイマー機能で3分に設定し、残り2分になったらワッフルメーカーを裏返します。
- ⑤ 両面に焼き色がついたら出来上がり☆

♪お好みで生クリームやフルーツをトッピングしてね♪



平成28年2月27日、28日の2日間、サンメッセ香川で「たかまつ食と農のフェスタ2016」が開催され、約4万人もの来場者を迎えて盛大に終了することが出来ました。ありがとうございました。



第16回「鬼無グリーンフェア21」

- ◎会 期 平成28年4月29日(金)～5月1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500種、1万点を展示販売
・お楽しみ抽選会 初日9:00～ ・みどりの相談コーナー(会期中)
・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21実行委員会
- ◎問合せ先 087-881-2847(花澤さん)



松さん

国分寺盆栽センター春まつり

- ◎会 期 平成28年4月30日(土)～5月1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(高松市国分寺町国分353-1)
- ◎展示品・即売品 盆栽各種・小品盆栽・雑木・山野草・鉢花・ミニ産直・喫茶コーナー・資材

〈プロによる植えかえ講習会〉 先着20名
4月30日(土) AM10:00～PM12:00
(受付11:00まで)

受講料: 2,000円～

〈苔玉教室〉 先着20名
5月1日(日) AM10:00～PM1:00
随時1時間コース
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30日(土)
PM1:00～

どなたでも参加できます

無料相談
コーナー

4月30日(土)
5月1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

盆栽
教室

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(会期中のみ)
●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)
TEL:087-874-1215

「若竹煮」のように、春が旬の食材を組み合わせた料理を「春の出会い」と表現するそうです。みずみずしいワカメとしゃきしゃきのタケノコは、単体で食べてもおいしいですが、合わせて食べるとよりおいしくなりますよね。海の幸と山の幸が偶然出会い、お皿の上でお互いに相手の魅力を引き出していると思うと、素敵ですね。

私にも、そんな春先の出会いがあるといいな。

野菜ソムリエ
有里さんの
ちょっと話41

タケノコが出ると、私は新年度が始まるなあと季節の変化を感じます。春の井吹き物はアユが強そうだから子どもには...と多少の不安はありますが、娘もタケノコが好きで、春の歯ごたえを楽しんでいます。

恥ずかしながら私は、数年前まで「若竹煮」というのは若いタケノコを使った煮物だと思っていました。実際は「ワカメ」と「タケノコ」の煮物。そういえば、いつもワカメが添えられている...そうか「若」は「ワカメ」だったのか。そして海藻であるワカメにも旬があることに驚いたのです。