

高松ごじまん新聞 第5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8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！ 8～9月の“旬”ごじまん品

ブドウ	7～10月
イチジク	7～10月
エンクーシン	6～9月
オクラ	6～10月
ナス	6～10月
キュウリ	3～12月
ミニトウガン	7～10月



エンクーシン



ナスP



いちじ君



オオクラ画伯



トーガン坊



シャイン

ごじまん野菜塾 秋冬野菜編 受講生募集します

トップニュース

- ◆ 日 時
平成28年9月3日(土)から12月中旬頃までの
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
書類選考のうえ、20名程度
- ◆ 応募資格
高松市在住又は高松市内へ
勤務・通学されている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
ハガキ又はFaxに住所・氏名・年齢・職業・電話番号
応募理由を記入のうえ、8月22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

- ◆ 問い合わせ
高松市 農林水産課
☎839-2422 Fax839-2423



きゅうりとタコの 黄身酢かけ



キューさん

材料(4人分)

- きゅうり…2本
- ゆでタコ…足1〜2本
- わかめ…戻して60g
- 新生姜…10g



- ① 卵黄…1コ
- ② 白みそ…大さじ3
- ③ らっきょう酢…大さじ1/2

作り方

- ① きゅうりは板ずりしきつと洗って、2/3の深さまで斜めに切り込みを入れ、きゅうりを回して裏側も同様の切り込みを入れる。(蛇腹切り) 食べやすく調味料が絡みやすい)
 - ② ①を4つに切り薄塩をあてしんなりしたら、両手にはさんで優しく絞る(形が崩れやすいため)。
 - ③ タコはそぎ切りにし、わかめも食べやすく切る。
 - ④ 耐熱容器に②を入れ良く混ぜラップをしレンジ500Wで50秒加熱し再度混ぜると黄身酢の出来上がり。
 - ⑤ ②③を盛り合わせ④をかけ生姜の千切りを飾る。
- ※蛇腹切りは菜箸をきゅうりの両側に置くと安心。
※辛子酢味噌・生姜酢・中華ダレ・アレンジマヨネーズなどお試しください。

季節のごじまん品 かんたんレシピ

シャインマスカット 大福

材料(8コ分)

- シャインマスカット…8コ
- 白あん…200g
- 片栗粉…大さじ3〜4
- 白玉粉…100g
- 砂糖…大さじ2
- 水…120cc



シャイン

そのまま美味しいシャインマスカット
和菓子にしておもてなしや土産にいかが!!

作り方

- ① シャインマスカットは洗って水気をふいておく。
 - ② 白あんを8コに丸め①を包む。
 - ③ ③を耐熱容器に入れてよく混ぜラップをし、電子レンジ500Wで2分30秒加熱し、取り出してヘラで混ぜラップをして再度30〜40秒加熱ししっかりと練り混ぜる。
 - ④ 片栗粉を広げたバットに③を移し、8つに分け②を包む。
- ※ピオーネ・瀬戸ジャイアンツも同様に作れます。
※③で作る求肥で包み、グラニュー糖をまぶすと2〜3日持ち立ちます。

塩江に出かけてみませんか



観光物産センターしおのえ

高松市塩江町安原上東塩江390-12

Tel.087-893-1378

定休日：毎週火曜日

営業時間：8:00～19:00

道の駅「しおのえ」に併設の産直・物産センター。塩江のきれいで冷たい水で育てる高地栽培農法で、新鮮農作物を産地直売。取れたて野菜、花木など。ふじかわ牧場のソフトクリームも人気。

地元の特産品が魅力的！大人気の「柚子胡椒のばいしん」や乾燥椎茸など多数あります！！



無添加トマトの手作り
『とまとジャム』



あまごの身に味噌を混ぜた
『めし狩り』



塩江産の黒豆を使った
『黒豆茶』

周辺のおススメ情報

① 体験を楽しもう ①



体験メニュー(要予約)
・バター作り
・モッツアレラ、
カッテージチーズ作り
・ピザ作り 等

しおのえふじかわ牧場

高松市塩江町上西乙585

Tel.087-893-0235

HP:<http://www.sionoe.com>

② 体験を楽しもう ②



体験メニュー(要予約)
・あめごの掴み取り
・そば打ち
・うどん打ち
・竹細工作り 等

NP0しおのえ ホテル セカンドステージ

高松市塩江町上西乙1118-8

Tel.087-893-1100

HP:<http://hotel-secondstage.com>

体験のできる
宿泊施設

※その他メニューや料金など詳しくは各施設にお問い合わせ下さい。

① 塩江地域のイベント情報

第38回塩江温泉まつり

～塩江でのんびりと温泉に入って、花火で夏の疲れもリフレッシュ！～

日時：平成28年8月27日(土) 午後1時～午後9時30分(開催予定)

会場：高松市塩江町安原上602 ホテルと文化の里グラウンド周辺

問合せ先：塩江温泉観光協会 Tel.087-893-0148

(笑)

色々と思いついていたら、昼ご飯に悩むのがどうでもよくなりました。3食きちつとバランスよく食べることがもちろん大切で、私だっただけじゃそうしたい。でも、せっかくの夏休みに、それに勝る経験を沢山させてあげたい、とも思うのです。

ま、欲をいえば娘がお母さんにな

った時、夏休みのお昼ご飯のことも

少しは覚えていて欲しいですけどね

娘が長〜い夏休みに入りました。毎日の昼ご飯に頭を悩ませます。

私の子ども時代は、夏休みは毎日、

近所の農家の祖父母宅でした。お腹

がすけば畑でトマトやキュウリをお

野菜ソムリエ
有里さんの
ちょっと話48